

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK
FACULTAD DE TURISMO Y PATRIMONIO
CULTURAL

CARRERA DE ADMINISTRACION Y
DIRECCION DE EMPRESAS TURISTICAS

TESIS DE GRADO

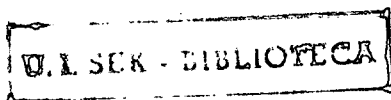
TEMA:

GUIA INFORMATIVA, FOLKLORICA Y
GASTRONOMICA DE LAS PROVINCIAS:
ESMERALDAS, GUAYAS Y MANABI

CRISTINA ALVAREZ

1996 - 1997

QUITO, ECUADOR



INTRODUCCION

El país ha sido promocionado internacionalmente tan solo por sus atractivos naturales y culturales pero nunca se han tomado en cuenta otros propios y quizá con igual o mayor atractivo es por eso que este documento está hecho con el fin de hacer conocer todas las riquezas naturales, folklóricas y gastronómicas que tiene la Costa Ecuatoriana.

La costa del Ecuador es una zona pródiga en recursos naturales que permiten presentar a su gastronomía como la más variada y rica de Latinoamérica, esa variedad y la habilidad de su gente así lo presentan.

En la actualidad no existe un medio por el cual se haga conocer estos valores, existen guías turísticas que contienen mapas, lugares turísticos, direcciones de tiendas, restaurantes pero no podemos encontrar una guía gastronómica que nos explique el contenido de cada plato con su significado. Muchas veces he encontrado a gente extranjera y me han preguntado ¿Qué es un ceviche? ¿Qué es un viche? etc. Por esta y muchas otras razones decidí hacer una guía informativa, gastronómica y folklórica de la costa ecuatoriana para presentar el potencial atractivo que tiene nuestro país en especial la costa y se lo y se lo pueda vender como producto turístico.

La guía contiene información general, folklórica y gastronómica de las Provincias Esmeraldas, Manabí, Guayas; por ser las zonas más representativas del litoral ecuatoriano por su extensión, población, movimiento económico, infraestructura, facilidades.

La gastronomía y el folklore si bien no son atractivos principales de algún país son complementos que hacen que un turista conozca y disfrute de algo nuevo en el lugar que visita. En el Ecuador existen muchos lugares y de distintas categorías en donde se puede consumir comida internacional siendo muy frecuentados por los turistas porque no conocen la comida ecuatoriana ya que nosotros no hemos sabido darle la debida importancia, y son muy pocos los locales que ofrecen comida típica.

Con el folklore pasa algo similar, el extranjero viene a visitar el país con la información que ha tenido desde su país de origen, conocen las playas, monumentos, museos, etc. pero no saben de una fiesta típica de una región, de todo el proceso para la realización de una fiesta, de un desfile por la ciudad, de las costumbres de la gente nativa, etc. Muchas veces los días en los que un pueblo está de fiesta coinciden con los que el visitante permanece en el lugar y no tienen ni idea que pueden formar parte de las mismas, siendo esto un atractivo más.

El objetivo de este trabajo es la confección de una guía informativa, folklórica y gastronómica de las principales provincias de la costa ecuatoriana, para que toda la gente extranjera y nacional puedan conocer la generalidad de la provincia incluyendo su folklore y su gastronomía. Siendo esto una manera promocionar la cultura de nuestro país.

CONTENIDO

INTRODUCCION

I-II

PRIMER CAPITULO

MARCO TEORICO

1	CONCEPTO GENERAL DE GASTRONOMIA	1
1.1.	HISTORIA DE LA GASTRONOMIA	1
1.2.	CONCEPTO DE FOLKLORE	7
1.2.1	TIPOS DE FOLKLORE	7

SEGUNDO CAPITULO

2.	CONCEPTO DE GUIA	10
2.1	OBJETIVOS DE LA GUIA INFORMATIVA, FOLKLORICA Y GASTRONOMICA DE LAS PROVINCIAS: ESMERALDAS, MANABI, GUAYAS	10

TERCER CAPITULO **CONTENIDO DE LA GUIA**

PROVINCIA DE ESMERALDAS

3.1.	INFORMACION GENERAL	14
3.1.1.	SITUACION GEOGRAFICA	14
3.1.2.	OROGRAFIA	16
3.1.3.	HIDROGRAFIA	16
3.1.4.	PERFIL COSTANERO	17
3.1.5.	FLORA	17
3.1.6.	FAUNA	18
3.2.	ATRATIVOS TURISTICOS	18
3.3.	FOLKLORE ESMERALDEÑO	22
3.4.	GASTRONOMIA ESMERALDEÑA	35
3.5.	RECETARIO	38
3.6.	LUGARES DE ALOJAMIENTO	49

CUARTO CAPITULO

PROVINCIA DEL GUAYAS

4.1. INFORMACION GENERAL	53
4.1.1. SITUACION GEOGRAFICA	53
4.1.2. CLIMA	54
4.1.3. OROGRAFIA	54
4.1.4. HIDROGRAFIA	55
4.1.5. FLORA Y FAUNA	55
4.2. ATRACTIVOS TURISTICOS	56
4.3. FOLKLORE GUAYAQUILEÑO	61
4.4. GASTRONOMIA GUAYAQUILEÑO	71
4.5. RECETARIO	73
4.6. LUGARES DE ALOJAMIENTO	83

QUINTO CAPITULO

PROVINCIA DE MANABI

5.1. INFORMACION GENERAL	86
5.1.1. SITUACION GEOGRAFICA	86
5.1.2. CLIMA	87
5.1.3. OROGRAFIA	88
5.1.4. HIDROGRAFIA	89
5.1.5. PERFIL COSTANERO	90
5.1.6. FLORA	91
5.1.7. FAUNA	91
5.2. ATRACTIVOS TURISTICOS	92
5.3. FOLKLORE MANABITA	97
5.4. GASTRONOMIA MANABITA	104
5.5. RECETARIO	108
5.6. LUGARES DE ALOJAMIENTO	116
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	119
BIBLIOGRAFIA:	121
ANEXO: BOSQUEJO DE LA "GUIA INFORMATIVA, FOLKLORICA Y GASTRONOMICA DE LAS PROVINCIAS: ESMERALDAS, GUAYAS Y MANABI"	

PRIMER CAPITULO

1. CONCEPTO GENERAL DE GASTRONOMIA

Gastronomía es:

- El arte de preparar una buena mesa
- Afición por el buen comer
- Conjunto de actividades y conocimientos relacionados con el buen comer
- Es una técnica que se consigue mediante la intuición
- Por su origen e historia forma parte del folklore de una región.

De la palabra gastronomía provienen 2 palabras que tienen relación con el tema:

Gastronómico: Perteneciente o relativo a la gastronomía

Gastrónomo: Persona aficionada a las buenas mesas. Persona inteligente en el arte de la gastronomía

1.1. HISTORIA DE LA GASTRONOMIA

La palabra gastronomía viene de los términos griegos *gastér*, que quiere decir estómago y *nomos*, que quiere decir ley.

La historia de la gastronomía se debe a la relación de los estados sociales de la humanidad y los medios que ha ido adoptando para satisfacer su gula, es decir los factores de la civilización que pone en manifiesto el materialismo de las colectividades; el embrutecimiento o el buen gusto, el desperdicio o austeridad de los bienes materiales.

Nuestros antepasados paleolíticos no sabían que existía la gastronomía pero la utilizaban. En las cavernas el hombre se alimentaba con lo que encontraba a su

alcance y simplemente las partía y se las comía, así mismo se tomaba su tiempo y con mucho refinamiento sacaba los sesos o las víceras de un animal para consumirlo como un manjar especial.

El hombre neolítico como ya vive en casa, posee ya instrumentos para la preparación de alimentos que de igual manera tienen a su alcance.

Es aquí en donde se empieza a buscar y crear técnicas para la preparación de los platos. La carne de algún animal se le guisaba en ollas de barro, arcilla y como condimento utilizaban hierbas o piedras.

Continuando con la historia, Los judíos empezaron a consumir leche en grandes cantidades, hasta la desperdiciaban. Se dejaban llevar por el proverbio que decía: "La leche de tus cabras te basta para tu alimento y para las necesidades de tu casa". Así se convirtió en su alimento diario.

Los hebreos empezaron a utilizar más recursos para sus alimentos y estos tenían un poco más de dificultad en su preparación. Debido a las ofrendas que mandaba la ley desde los tiempos de Moises, ellos preparaban tortas fritas en aceite o amasadas en el y endulzadas con miel, no utilizaban salsas ni aderezos ya que el azúcar y las especias todavía no se utilizaban. Estas tortas eran su plato típico; un manjar.

Los persas empezaron ya a utilizar las especias, su comida era muy importante y complicada ya que ellos vivían con costumbres para gozar de todo lo material.

Se dice que entre los artículos que llevaban a sus guerras estaban cocinas portátiles, mesas, en fin el menaje completo para preparar sus alimentos y realizar grandes comilonas en donde se encontrasen.

Los griegos empezaron con la afición a los placeres del buen comer. Gustaban de reses de gran tamaño, pescados seleccionados, etc. y su refinamiento hizo que solo consuman unas partes y otras las desechen. Como aperitivos preparaban aceitunas, cebolletas, ajos, quesos, etc. acompañados de complicadas salsas hechas de la combinación de especias, hierbas aromáticas y frutas como el higo y la manzana. De igual manera, los atenienses eran exigentes para comer, sobre todo con los mariscos; algunos lo comían crudos y otros cocinados en sartén bañados en pimienta y comino. Los atenienses fueron los inventores de la morcilla, preparaban con la mezcla de varias carnes.

Esto gusto por la buena mesa, hace que se empiece a utilizar términos culinarios y a escribir sobre ellos porque la gastronomía se le declaró como una ciencia al igual que la agricultura y la física.

Para los romanos la gastronomía era muy importante y tenían un paladar muy exigente ya que a ellos les gustaba dar rienda suelta a sus ansias.

Con las grandes fortunas que existían en ese tiempo, realizaban los convites, que eran grandes banquetes en donde se podía comer todo el día, inclusive había gente que vaciaba su estómago por medio del vómito para seguir comiendo.

Los cocineros romanos eran muy hábiles y tenían que poner todo su conocimiento, fuerza, intuición, creatividad, etc. para poder satisfacer a una sociedad que vivía para agotar con los placeres materiales, uno de los más importantes; la gastronomía.

La habilidad de los cocineros era tanta que cuando el comensal pedía pescado y este no pudo conseguirlo, hacía que la carne tome figura y sabor de pescado satisfaciendo la exigencia de la persona. Así también podemos nombrar a un cocinero que los vaciaba y rellenaba a los mechones sin abrirles el vientre.

Apicio Cladio, un cocinero romano, descubrió el secreto de conservar las ostras, escribió un tratado de gastronomía en 10 tomos y fundó una academia en donde enseñaba su arte. En este lugar se impartían conocimientos generales de gastronomía, así como la preparación de los más extravagantes manjares, la mayor parte condimentados con licores y otras composiciones fuertes.

La costumbre de derrochar fortunas y de vivir de placeres hizo que gran parte de los romanos perdieran gran cantidad de lo que tenían. Esto llevo a muchos al suicidio ya que no podían soportar el seguir viviendo sin fortuna para satisfacer todos sus placeres.

La edad media de la gastronomía empieza con la invasión de los Bárbaros y con esto se acabo la época de los banquetes y orgías gastronómicas.

Posteriormente se volvió a importar especies pero estas llegaban a precios exorbitantes, razón por la que solo se las servían en platos, caldos y sopas de las cortes reales, conventos y abadías.

En este período hubo tres sistemas de arte culinario: Árabe, Cristiano Occidental y Bizantino.

El árabe se distinguía por ser a base de frutas en dulce, leche y azúcar.

Consumían grandes cantidades de aguas aromáticas, especialmente de rosas que también utilizaban para las salsas y para hervir el pescado.

La gastronomía cristiano occidental tenía como manjares los castizos platillos y la gastronomía de Bizancio se distinguía por sus salsas gelatinosas fuertemente especiadas y utilizaban el vino y el azúcar como condimentos.

En esta época, muchos cocineros escribieron obras con temas relacionados a la gastronomía. Así tenemos: Arte Cisorio de Villena, revisado por el cocinero del Rey Juan II de Castilla. Vivander escrito por Taillevent, jefe de las cocinas de Carlos VII de Francia, etc..

La obra más importante de la Edad Media fue Flos Medicinac ó Regimen Sanitalis. Su contenido trata se basó en el régimen e higiene culinario.

Con el Renacimiento vuelve la época de los grandes banquetes en donde los cocineros tenían que demostrar todas sus habilidades en una presentación artística de sus platos. Se realizaron banquetes como los de la corte de Luis Moro, Duque de Milán, etc.. En estas fiestas se servían jabalíes, terneros, reses de caza mayor asadas enteras y presentadas a la mesa en palanquines, pasteles gigantescos, etc y toda la comida se colocaba en grandes plataformas con ruedas y subidas después a mesas especiales instaladas en el centro del lugar en donde se desarrollaba el banquete.

En la Edad Moderna el lujo de España y Francia en las cortes reales de Felipes y Luises influyó en todo aspecto a la nobleza y a los acomodados.

Se distinguieron los cocineros; Dominguez Rodríguez, Martínez Montañón, Nicolás Fouquet, quien obtuvo el nombre cuando fue ennoblecido por Enrique VI

cuando este era su cocinero.

Actualmente la gastronomía conserva sus raíces con ciertas modificaciones, y tiene las siguientes características:

La gastronomía francesa se distingue por la selección y exquisitas en todos sus platos, en los cuales abundan los estropeados para dar descanso al estómago, prepare y conseguir la manera de que unos platos no se mezclen con otros para no producir sensación de gula, llenura sino de gusto.

La gastronomía inglesa se caracteriza por el consumo en grandes cantidades de carnes asadas y legumbres fuertemente condimentadas con mostaza.

La cocina alemana es parecida a la inglesa, la gastronomía rusa se distingue por la mezcla de carnes, pescados y pastelerías.

La cocina italiana se caracteriza por las pastas farináceas que se aderezan con queso, grasa y macarrones. La cocina griega mezcla todo lo ajeno a sus costumbres. Los escandinavos usan muchos platos fríos. Los austriacos se manifiestan por la finura y acierto en muchas especias.

En América hay muchos platos con la influencia de los españoles, así como los pucheros, pures con harinas de tubérculos o frutos como el plátano modificados según los gustos y tradiciones de cada país. En este grupo entra nuestro país; El Ecuador, en donde conservamos las tradiciones de nuestros antepasados utilizando los recursos que su tierra nos brinda principalmente, ya que varios tipos y variedades de especias se importan; y al existir gran cantidad de restaurantes de comida internacional se trae del exterior algunos condimentos en especial bebidas como vinos, champagne, etc.

1.2. CONCEPTO DE FOLKLORE

Entiendase al folklore como parte de la ciencia folklórica que recoge, clasifica y sistematiza todos los conocimientos populares en las diversas ramas de la ciencia, el arte; la religión en ritos, creencias, mitos, danzas, ceremonias, fiestas que se conservan como supervivencias de antiguas y primitivas civilizaciones; la organización social en las costumbres, espectáculos, gestos, constitución de la familia; la literatura en leyendas, fábulas, adivinanzas, cuentos, cantares, proverbios, tradiciones, y en la lingüística en las locuciones, nombres de pueblos, lugares, sitios, modismos, proverbios, piedras, animales y plantas.

1.2.1 TIPOS DE FOLKLORE

- **Folklore Agresivo.** Son los hechos folclóricos que crean conflictos latentes o declarados en una comunidad a veces con una sola palabra o gesto.
- **Folklore Aprovechable.** Son los hechos folclóricos que deben ser protegidos y restaurados según el punto de vista de la educación.
- **Folklore Comparado.** Hechos que crean un folklore regional con el fin de descubrir sus orígenes geográficos; saber de donde viene para encontrar explicaciones para casos determinados.
- **Folklore Confraternizador.** Hechos que deben ser protegidos y restaurados, logran situaciones de confraternidad o unión.
- **Folklore Criminológico.** Estudia las relaciones entre el folklore y la criminología, en el que se analiza la posición de la justicia ante los delitos de naturaleza folklórica.

- **Folklore Desechable.** Hechos folclóricos que deben ser perseguidos y aniquilados por el bien de una comunidad
- **Folklore Educativo Aplicado.** Estudia sin limitaciones las relaciones entre el folklore y la educación para intervenir y mejorar el área estudiada.
- **Folklore escrito.** Hechos folclóricos que se transmiten por vía escrita; así como villancicos escritos de navidad, leyendas, etc.
- **Folklore Estético.** Hechos folclóricos que deben ser protegidos y restaurados debido a la belleza que estos poseen; así como las coplas que transmiten belleza y sentimiento.
- **Folklore Ético.** Hechos que deben ser protegidos y restaurados debido al valor ético de las obras.
- **Folklore Geopolítico.** Es el estudio de los hechos folclóricos regionales que son el producto de luchas de ciudades o de pueblos entre sí.
- **Folklore Imaginativo.** Hechos que deben ser protegidos y está en lo que se crea, son cuentos imaginativos de acuerdo a las creencias populares.
- **Folklore Interdisciplinario.** Es el estudio de la ciencia folclórica considerada en sus relaciones con materias afines como la Educación, Relaciones Internacionales, etc.
- **Folklore Interpretativo.** Se dedica al estudio de la significación neta, pura del hecho folklórico a través de la práctica
- **Folklore Lingüístico.** Estudia el lenguaje oral popular en todo su sentido.
- **Folklore Mágico.** Se dedica al estudio de los hechos de magia, religión, tabuismo, totemismo, fetichismo, creencias, etc..
- **Folklore Moribundo.** Hechos folclóricos que por los cambios culturales se

han ido perdiendo y es solo conocido por poca gente de la comunidad y sobre todo están en la mente de los ancianos.

- **Folklore Muerto.** Son los hechos folclóricos que por fuertes cambios culturales han desaparecido por completo y ya ni siquiera están en la mente de los ancianos.
- **Folklore Musical.** Hechos folclóricos relacionados con la música y la danza, de una comunidad.
- **Folklore Regional.** Hechos folclóricos sobre las realidades geográficas.
- **Folklore Religioso.** Estudio de hechos folclóricos religiosos
- **Folklore Social.** Hechos que ocurren durante grandes concentraciones; fiestas, teatro, juegos, danza, etc. Es la relación del hombre con la sociedad
- **Folklor Temático.** Se trata de elegir un tema a los hechos que se estudia como por ejemplo, "el gallo en el folklore", "la gastronomía como complemento del folklor", etc.
- **Folklore Vivo.** Hechos que se desarrollan plenamente en expresiones físicas como por ejemplo las fiestas, desfiles, danzas.

SEGUNDO CAPITULO

2. CONCEPTO GENERAL DE GUIA

- Escrito en que se dan preceptos para orientar cosas, ya espirituales, abstractas o puramente mecánicas
- Lista impresa de datos referentes a una determinada materia
- Documento que lleva consigo el que transporta algunos géneros para que no se los detengan
- Libro o folleto de indicaciones que contienen datos o instrucciones diversas para el lector.

La Guía Informativa, Folklórica y Gastronómica reúne todos los conceptos mencionados con anterioridad. Es un escrito, lista, documento para orientar, instruir, informar y dar a conocer a la gente nacional y extranjera las Provincias de Esmeraldas, Guayas y Manabí, como muestras significativas de la Costa Ecuatoriana.

2.1. OBJETIVOS DE LA GUIA INFORMATIVA, FOLKLORICA Y GASTRONOMICA DE LAS PROVINCIAS: ESMERALDAS, MANABI Y GUAYAS

Actualmente la promoción del Ecuador se limita a los atractivos turísticos que más llamen la atención en una cierta temporada.

Existe información de Las Islas Galápagos en cualquier parte del mundo; sin embargo no nos damos cuenta de la importancia que tiene El Ecuador con sus 4 regiones.

El Ecuador tiene un sinúmero de atractivos naturales, culturales, folklóricos y eventos programados.

El folklore del Litoral es muy extenso debido a la gran cantidad de etnias que se asentaron desde un principio en este lugar. Hoy en día se siguen manteniendo las tradiciones de nuestros antepasados y desgraciadamente tanto ecuatorianos como extranjeros las desconocemos, pues no ha habido de parte de los sectores público ni privado una conciencia difusionista de nuestros atractivos culturales y turísticos sino que la promoción se ha dedicado exclusivamente a los atractivos naturales

La Gastronomía Internacional es muy conocida en nuestro país, es tanto la influencia de otros lugares que su gente prefiere consumir lo ajeno sin saber apreciar lo que es propio. Siendo la gastronomía de nuestro país y sobre todo la de la costa ecuatoriana una de las mejores de Latinoamérica.

La gente extranjera prefiere alimentarse con lo que ya es conocido para ellos, es por eso que los restaurantes que ofrecen comida internacional son muy frecuentados por los turistas; ignorando totalmente la comida típica de un pueblo. El objetivo principal de crear una guía que contenga las riquezas desconocidas de las provincias más extensas e importantes del litoral ecuatoriano es la promoción de las mismas mediante información escrita de fácil acceso para que así la gente conozca todo lo que esta región tiene para ofrecer; información general de cada

una de las provincias, sus atractivos turísticos, su folklore y su gastronomía.

Con la lectura de la guía, el turista no se limitará en ir a conocer un lugar con un paisaje excepcional sino tratará de ser parte de una fiesta tradicional. y le entrará el interés de probar y saborear los platos típicos detallados en la misma, y si ya los probó puede llevarse en la misma guía el recetario de los platos para que los vuelva a preparar llegando a casa, y así emprender una acción de difusión compartida con la familia, amigos, etc.

La guía turística va a ser el medio para que la gente conozca parte del folklore y la gastronomía del litoral ecuatoriano para que se venda como producto turístico en el extranjero.

Las estrategias que se van a utilizar para cumplir con este objetivo son:

- Llevar el proyecto (boceto) a empresas dedicadas a la actividad turística para que lo estudien y formen parte de ella mediante publicidad y auspicios.
- Presentar a los Organismos Estatales Como el Ministerio de Turismo, Cetur, etc., para que la incorporen en sus programas de difusión y promoción del país utilizando canales como ferias internacionales, representaciones diplomáticas, etc.
- Promocionar la guía en lugares estratégicos como aeropuertos, terminales, fronteras, atractivos turísticos
- Contactarse con las Asociaciones de Ecuatorianos en todo el mundo empezando el primer año en el continente americano y enviarles un número x de ejemplares
- Poner a la venta del público en librerías, supermercados, puestos de información, etc.
- Proponer a las aerolíneas, compañías de transporte terrestre, agencias de viaje,

y hoteles la posibilidad de que sean distribuidores de la misma al momento de que el cliente compre sus servicios y/o como medio de lectura en los aviones, buses, habitaciones.

- Proponer a las mayoristas la creación de paquetes turísticos de acuerdo a lo que esta en la guía (folklore y gastronomía).

- Incorporar como medio de estudio y consulta en las bibliotecas de Institutos, Universidades, Escuelas, etc. que tienen como carrera La Administración Turística

TERCER CAPITULO

PROVINCIA DE ESMERALDAS

3.1. INFORMACION GENERAL

3.1.1. SITUACION GEOGRAFICA

La Provincia de Esmeraldas, con su capital, la ciudad de Esmeraldas, está situada en el extremo Noroccidental del Ecuador con un área de 15.056 kilómetros cuadrados, limita al norte con Colombia, al Sur con la Provincia de Manabí, al este con la Provincia de Imbabura y Pichincha; esta bañada por el Océano Pacífico.

Geopolíticamente se divide en 7 cantones que son:

- Cantón Esmeraldas. Tiene como superficie 6.363 km y comprende las Parroquias de Vuelta Larga, Tabiázo, Carlos Concha, San Mateo, Chinca, Majua, Tachina, Camarones, Rioverde, Chantaduro, Chumundé, Rocafuerte, Montalvo y Lagarto.
- Cantón Eloy Alfaro. Su extensión es de 7.165 km, se encuentra al norte de la provincia y comprende las Parroquias de San Francisco de Onzole, Carondelet, Alto Tambo, Selva Alegre, Cinco de Junio, Calderón, Tululbí, San Javier de Cachabí, Anchayacu, Tambillo, Vargas Torres y Atahualpa.
- Cantón Muisne. Su extensión es de 1.528 km, se encuentra al sur de la provincia y comprende las Parroquias de San Francisco de Cabo, Bolívar, Galera, San Gregorio, San José de Chamanga, Daule, Olmedo Perdomo Franco y Sálina.

- Cantón Quininde. Se encuentra a lo largo de la carretera Esmeraldas - Santo Domingo con una extensión de 92 Km comprende de las Parroquias Rosa Zárate, Viche, Malimpia, Chura y Cube.
- Cantón San Lorenzo. Parte del Cantón Esmeraldas comprende las Parroquias San Lorenza, Ancón, mataje, Tambillo, Calderón, Tululbí, Calderón, San Santa Rita, Carondelet, Concepción, San Javier de Chachabí, Urbina Cinco de Junio y Alto Tambo.
- Cantón Atacames. Comprende las parroquias de Tonchigue, Sua, La Unión, Tonsupa, Atacames.
- Cantón Río Verde.

CLIMA

El clima de Esmeraldas es variable predominando el cálido húmedo. En las estaciones de verano e invierno la provincia tiene un clima distinto a otros lugares de la costa, lo que hace que durante todo el año brinde a las personas un clima muy agradable apetecible al visitante

El verano comienza en julio y termina en los últimos días de diciembre empezando el invierno hasta el mes de junio.

Es muy importante anotar que el clima de Esmeraldas también esta influenciado por la Corriente de Humbolt y la Corriente del Niño.

Esmeraldas tiene un clima seco y cálido al sur y en la sección costera media.

Húmedo y cálido al norte y en la sección montañosa.

3.1.2. OROGRAFIA

Esmeraldas está sentada en un territorio relativamente plano en donde no existen elevaciones mayores a los 300 metros a nivel del mar y es la Cordillera Occidental la que atraviesa la provincia.

Se destaca el Cerro del Chinto o Tabuche al norte y al sur las elevaciones de San Francisco y Punta Gorda.

Los sistemas montañosos más importantes que tiene son los de Atacames y Cojimíes.

3.1.3. HIDROGRAFIA

La hidrografía de la Provincia de Esmeraldas es muy importante y vital para sus pobladores. En el pasado los ríos de la provincia eran los únicos medios que tenía el hombre para tener acceso a sus montañas y extraer sus riquezas y sus recursos para subsistir; así mismo eran caminos para llegar hasta la sierra, para el comercio y para emprender sus conquistas.

La Provincia cuenta con tres sistemas hidrográficos:

- **Santiago y Cayapas.** Que es formado por los dos ríos que llevan su mismo nombre y juntos llevan su caudal a la Bahía de Ancón de Sardina al norte de la provincia.

Este sistema es favorable para la navegación.

- **Esmeraldas.** Este sistema es uno de los más importantes de la costa ecuatoriana.

El río Blanco, Guayllabamba y Quinde forman este sistema siendo el más largo el Guayllabamba, que va desde el Callejón Interandino (sierra) hasta la costa

Esmeraldeña. No es navegable.

El Río Balnco y el Quininde tienen aguas muy tranquilas y navegables.

- *Cojimíes*. Es el límite entre el Cantón Muisne y el Cantón Sucre en Manabí.

Este sistema recoge las aguas de muchos riachuelos de la Provincia de Esmeraldas y es de apacible y fácil navegación.

3.1.4. PERFIL COSTANERO

Es perfil costanero de la provincia tiene las siguientes irregularidades:

- *Las Ensenadas*: Súa, Atacames, San Francisco y Muisne
- *Las Bahías*: de Ancón de Sardinias al norte y la de Cojimíes al sur
- *Los Puertos habilitados*: de San lorenzo y Esmeraldas
- *Los Puertos no habilitados de cabotaje*: Limones, Muisne y Cojimíes
- *Las Caletas o Puertos pequeños*: de Ostiones, Rocafuerte, Rioverde y Atacames.
- *Cabo de San Francisco*
- *Las Puntas*: de Lagarto, Ostiones, Rioverde, Las Piedras, Punta Gorda, Súa, Same, Portete, Galera, Tonchigue, Suspiro y Zapotal.
- *Islas*: de Pichangal, Buenos Aires, Tatabero, Santa Rosita y Limones
- *Lagunas* de la ciudad, Huele y Atacames

3.1.5. FLORA

Esmeraldas posee suelos muy ricos para la agricultura, su clima hacen de esta zona perfecta para todo tipo de actividad. Durante todo el año encontraremos selvas verdes, ríos caudalosos, terrenos suaves; haciendo que la flora en esta provincia sea muy rica y abundante por lo que se ha denominado la provincia

verde

Entre la flora que encontramos tenemos: banano, en todas sus variedades maderas como la balsa, guayacán, cascol; palmeras frutales como el limón, ovo, mamey, caimito, chontaduro, ciruela, grosella; plantas ornamentales como crotos, palmas de diferentes clases, lengua de suegra, begonias, girasol, caucho, orquídeas, plantas florales, plantas aromáticas, plantas textiles, gramíneas, plantas que dan techo, abrigo, alimento, plantas venenosas, etc.

3.1.6. FAUNA

Así como el clima influye para que Esmeraldas tenga una flora muy rica, así también lo hace para que la fauna sea extensa y variada. Existe una gran cantidad de especies de miles de formas y colores, desde un tigre en la selva esmeraldeña hasta un pescado en el mar o en el río.

Algunos de los animales que podemos encontrar en esta Provincia son:

Mamíferos domésticos, roedores, reptiles, batracios, marsupiales, tiburones, cangrejos, jaibas, almejas, conchas, ostiones, colibríes, gaviñanes, garzas, palomas, equis, coral, berrugosa, venado, guanta, ardilla, tatabra, armadillo, guacamayo, etc.

3.2. ATRACTIVOS TURISTICOS

Esmeraldas es hoy en día, es el centro turístico más importante del Ecuador ya que posee un sinnúmero de atractivos para que la persona que los visite y regrese totalmente satisfecha.

Es conocida en el ámbito mundial debido a su gran complejo petrolero que consta de oleoducto, poliducto y los puertos petroleros.

El Puerto de Esmeraldas es uno de los puertos principales por donde ingresa y sale mercancía del Ecuador, aunque no es utilizado en capacidad plena. En él encontramos zonas comerciales, puertos pesqueros. En el malecón que bordea el puerto se encuentran la mayoría de centros de diversión y servicios; restaurants, discotecas, bares, etc.

El mayor atractivo de la provincia son sus playas. A lo largo del camino se puede ir observando las aguas mansas que bañan sus costas y la belleza de sus paisajes.

En la Provincia de Esmeraldas los balnearios más importantes son:

- Las Palmas. Balneario ubicado en la parte norte de la ciudad, sus aguas son cálidas durante todo el año y es concurrido por la misma gente que habita en la ciudad ya que se sitúa al final del barrio residencial que lleva el mismo nombre.

En la ciudad se puede encontrar hoteles, hosterías, pensiones y restaurants.

- *Atacames*. El balneario más grande, más explotado y más conocido de la provincia. Está localizado a 27 Km de la ciudad de Esmeraldas, sus aguas son mansas y cálidas durante todo el año.

A este balneario acude gente de todo el mundo, está dotado de una buena infraestructura y se puede encontrar todos los servicios que se necesitan para unas vacaciones inolvidables. En la mañana existen organizaciones que realizan actividades acuáticas como paseos en bote, bicicletas acuáticas, paseos en motos de agua, snorkling, etc. de igual manera se realizan concursos de volley playero, football de playa, tennis de playa, en fin existe un sinnúmero de actividades para satisfacer a todo tipo de personas.

La vida nocturna en Atacames es muy agitada, existen muchas cobachitas fabricadas por los nativos del lugar con materiales rústicos propios de la zona, y en ellas preparan cockteles típicos, jugos de frutas, ensaladas de frutas, etc. Cada uno de estos lugares tiene música y animación propia y hay todo lo necesario para satisfacer hasta al cliente más exigente.

A lo largo del malecón encontramos discotecas, bares, centros de juegos y un mercado en donde se venden las artesanías del lugar y se realizan servicios tradicionales así como por ejemplo trenzas en el cabello estilo africano, perforaciones en el ombligo y en otras partes del cuerpo para aretes, etc.

En Atacames el hospedaje es lo más fácil de encontrar existen hoteles sencillos de un cuarto con baño en el malecón a precios muy convenientes, así como también hay cabañas privadas, hoteles de lujo, complejos, etc.

Con solo caminar a lo largo de la playa se va a topar con el afluente del río Atacames que divide Atacames de Tonsupa, un balneario en donde se ha construido grandes complejos vacacionales, hoteles y restaurants.

- *Sua*. Este balneario esta a 7 Km de Atacames y a unos 37 Km de Esmeraldas, es una población pequeña en donde se destaca la gastronomía esmeraldeña. Sus aguas son cálidas y fuertes por lo que no es aconsejable un baño sin las debidas precauciones. Es un lugar de pescadores en plena actividad. Si se requiere de mariscos frescos solo se tiene que acudir a Sua a horas de la mañana o de la tarde que es cuando llegan las lanchas pesqueras.

Existen muy pocos hoteles porque es considerado como un lugar de paso.

- **Same.** Este está localizado a 20 Km de Sua y a 57 Km de Esmeraldas.

Same era un pueblito muy pequeño hasta hace unos años, actualmente ha tenido un gran desarrollo debido a la construcción del Club Privado Casa Blanca, uno de los clubes más grandes, modernos y exclusivos que existen en el Ecuador y en costa del pacífico

Debido a sus aguas pacíficas y sus bellos paisajes, se ha convertido en un lugar muy tentador para la construcción de conjuntos habitacionales, hoteles, restaurantes, etc.

- **Tonchigue.** Está localizado a 4 Km de Same y a 61 Km de Esmeraldas, es un balneario en desarrollo. Como un gran atractivo tiene el Peñon de Tonchigue que queda al final de su playa.

Existen varios hoteles a su alrededor.

- **Muisne.** Está localizado a 6 Km de Tonchigue y a 67 km de Esmeraldas.

Este lugar tiene 9 Km de arena blanca y palmeras rodeada de manglares sin contaminación ya que los vehículos quedan en tierra.

El paseo en lancha es la actividad más atractiva, realiza un recorrido por los manglares en donde se podrá observar a los recolectores de concha prieta, y grandes camarónicas.

Al otro lado se puede observar y visitar la **Isla Bonita** y la **Tolita** que fue declaradas parque de reserva ecológica; en este lugar se han encontrado varias piezas arqueológicas de mucho valor.

La ecología está presente ya que se hacen paseos ecológicos a las islas de los alrededores y se puede admirar la riqueza de la flora y fauna de la provincia.

La pesca deportiva es algo que la gente no deja de practicar en el lugar.

En tierra se puede tomar un pequeño paseo en triciclos por toda la población. En la noche la diversión es con la marimba esmeraldeña en todos los restaurants y en la playa. Para el alojamiento existen varios hoteles y la comida es abundante, fresca e exquisita.

Además de esta hermosa cadena de playas, hacia el norte de la provincia, están como atractivos sus ríos, en donde la navegación y el motovelero es lo más divertido. *Río verde* es un punto de encuentro entre los turistas y pescadores quienes cuentan la historia del lugar, ya que ahí empezó una gesta libertaria. En *San Lorenzo*, cerca a la frontera con Colombia se puede observar una gran variedad de flora, y unos paisajes inolvidables que le siguen a uno durante todo el recorrido. Es aquí en donde se termina el tramo del ferrocarril de Ibarra que actualmente se encuentra funcionando de forma itinerante y mal servida.

3.3. FOLKLORE ESMERALDEÑO

Al hablar de folklore, estamos hablando de la historia de la provincia y de su población con sus costumbres y tradiciones ricas en variedad debido al origen de sus habitantes (africano).

A esta Provincia se la llamó Esmeraldas debido a las esmeraldas que adornaban los cuerpos de las mujeres indígenas que habitaban en el lugar cuando llegaron los españoles a este sector. Los blancos al momento de la conquista pensaron que en el lugar existían gran cantidad de minas de estas piedras preciosas y se creía que la esmeralda daba el poder porque la reina llevaba puesta en su frente una esmeralda de gran tamaño. El verde de la esmeralda tenía mucha similitud al

verde de sus selvas y sus rios; lo que justificó también el nombre y su apelativo de provincia verde.

En este territorio se asentaron las tribus de Atacames, Colorados, Cayapas.

Los Atacames se asentaron al sur en un pueblo con más de 3.000 casas, eran cultivadores de maíz, yuca, frijoles, camotes, etc. Su lengua no era ni quichua ni cayapa y poco a poco fue desapareciendo y con la introducción del idioma español tuvieron un dialecto que hasta hoy solo lo entienden los mulatos del Viche, Teaone y de las montañas de Muisne.

Este grupo de indígenas fue el que se mezcló con los españoles teniendo como resultado un grupo racial que luego con la llegada de los negros adquirieron caracteres inconfundibles llamandose mulatos.

Los Cayapas fueron una tribu dedicada a la agricultura, la pesca, y la caza como medio de subsistencia. Los españoles a su llegada se encontraron con este grupo y pese a todo ellos se resistieron a mezclarse con el blanco, el negro y el zambo, fue una tribu que siempre conservo sus raíces. Su idioma se mantiene igual. Hoy existe y es enseñado solamente a miembros de los Cayapas. Sus costumbres y vestimenta han ido cambiando poco a poco con la influencia del montuvio; el campesino de la costa.

La historia, al hablar de los primeros habitantes nos dice que los negros provienen de un barco negrero que naufragó a la altura de Atacames en el año de 1533. Se instalaron en una montaña once hombres y siete mujeres, quienes tenían en su poder armas que les sirvieron para conquistar a las tribus que existían en el lugar.

La fuerza y belicosidad de los negros en Esmeraldas hicieron que estos vencieran a más de 20 expediciones conformados por españoles, no se dejaban conquistar manteniendo siempre todo el territorio bajo su dominio.

Después de muchos años de lucha gracias a la influencia de los Padres Mercedarios se unieron a la religión católica y se sometieron al gobierno español. Esta porción étnica hasta el día de hoy tiene caracteres muy especiales en su comportamiento de rebeldía y de lucha; por eso se dice que los negros son innatos.

Los caracteres del esmeraldeño son inconfundibles y están influenciados por la soledad de las montañas, el misterio de sus ríos, la influencia racial, etc.

El clima, el horizonte, sus selvas, sus mares, la abundancia de recursos que aquí existían, el paisaje. La porción racial, hicieron que el hombre esmeraldeño sea generoso, romántico, desprendido, aventurero, franco, alegre.

Su música y sus bailes se basan en un instrumento musical llamado *marimba* que se construye con los materiales que su tierra produce en los bosques húmedos tropicales del lugar. Esta formado por 2 soportes que enbonan en dos marcos laterales de diferente tamaño, los burros que son en donde se asienta la marimba son hechos de corteza de tamajahua. Sobre estos burros se colocan las teclas, cuyo número varía desde 18 hasta 30; estas teclas de forma rectangular son de madera de chonta y van desde las más largas a las más pequeñas.

Las amarras de las teclas y los ajustes se los realiza con fibra vegetal o hilo, cada tecla tiene un resonador de caña gadúa con su parte superior abierta y la inferior tapada por un nudo de la caña y con una perforación diámetro por donde pasa

una varilla de chonta sirviendo de soporte y templando a los resonadores.

El sonido del instrumento se da al golpear las teclas con las varillas de chonta, las cuales tienen al final una bola de caucho que es la que tiene el contacto directo con la tecla. Para cada marimba hay dos interpretes llamados *marimberos* y utilizan 2 varillas cada uno.

El sonido que transmite la marimba no es solo para escucharlo sino para bailarlo.

El baile de la marimba tiene pasos especiales que imitan al movimiento de las palmeras, del mar, al ritmo de la marcha de los rios, etc. La vestimenta es algo muy importante al momento de la marimba; las mujeres usan faldones anchos y largos, utilizan argollas de gran tamaño en las orejas y no pueden olvidar sus pañoletas de colores en sus manos para agitarlas el momento de la danza. Los hombres llevan camisa blanca con un nudo en la parte del estómago, pantalones blancos, un pañuelo en el cuello y algunas veces sombrero. Tanto hombres como mujeres ejecutan este baile con los pies descalzos.

Realizan ritos como el de buscar marido que consiste en que un número considerado de morenas con sus mejores vestimentas y con una pañoleta de colores vivos en la cabeza caminan hasta la plaza de la iglesia, luego llega la marimba quien toca a media noche acompañando al canto del solista. Las morenas entran a la iglesia y hacen un acto especial para pedir marido a San Antonio.

En tiempos anteriores este rito se lo hacía de la misma manera pero los

integrantes de la marimba llevaban un palo de chontaduro¹ que servía para introducir en la vagina para que las morenas se inicien y pasen de ser adolescentes a mujeres, y al amanecer se retiraban a sus casas.

Para este ritual las mujeres lograban excitarse y llegar al éxtasis gracias a las danzas que realizaban dejándose llevar por el ritmo de la música.

LA DECIMA. Es la forma de expresión literaria más importante y significativa para el pueblo esmeraldeño. La décima es un poema formado por 44 versos de ocho sílabas y viene desde el tiempo de la colonia; de generación a generación.

LOS DECIMEROS. Son los creadores de los versos y generalmente son los patriarcas de la zona quienes poseen una memoria brillante y también mucho carisma para recitarlas y expresar el pensamiento de toda la comunidad.

El decimero al morir pide ser enterrado con su cuadernillo de décimas y por ello existe una décima que dice así:

Me voy para la otra vida
con mi juamoso cuaderno
por sí acaso en el infierno
haya un diablo decimero

Las décimas son creadas sobre la base de la realidad actual del pueblo y del país, ellas tienen que ver con la política, economía, la vida social, etc.

¹material parecido a la cabuya

EL DOLAR

Resuélvete ya Ecuador
con otros países má
para que el dólar rebaje
y haiga más comidá

I I

Porque, nos vamo' a perder
con este dólar tan caro
para compra y para venta
a comienzo y a fin de año
Esto viene desde antaño
que el dólar nunca rebaja
todo siempre para arriba.
es el de mayor valor;
con otros países más,
resuélvete ya Ecuador

II

Así sea que tengamos
demasiados beneficios,
eso solo lo veremos
tan sólo en el día del juicio.
Ahora son negocios sucios
para usted poder ganar
se cansa de trabajar
y el negocio va hacia atrás.
Resuélvete ya Ecuador
con otros países más

III

Pero como esto ya es viejo
esto no es por ahorita,
desde los tiempos atrás
el dólar en buena lista.
Y ningún país no grita
todo se lo han aguantado
el dólar no ha rebajado
los países como paje'
que se pongan ya de acuerdo
para que el dólar rebaje

IV

En tanto que han explotado
los gringos al Ecuador
todavía no se contentan
de acabar con la nación
tenerla en mal posición
todo presidente ve,
el congreso mucho más,
toda la comunidad
para que el dólar rebaje
y haiga más comidá'.

Aparicio Arce

EL COLERA

**Amigo de dónde viene?
Ay amigo, 'el hospital!
Ese cólera me ha dado
y me he podido salvar**

I I

Vivo en medio rural
y me puso una inyección
y me siguió el tratamiento

que ya me siento mejor;
ya me ha mandado el doctor
que ande con mucho cuidado
que el cólera desgraciado
no hay nadie que lo gobierne,
y usted viene a preguntar
amigo de dónde viene?

II

Si el cólera a usted le llega
cuéntese como perdido
nadie se acuerda de usted
se retiran sus amigos
pueda que estén intranquilo'
donde usted no pueden ir,
más si temen el morir
ya no van ni a preguntar.
De dónde es que viene, amigo?

Amigo del hospital

III

El cólera da diarrea,
vómito y grande dolor
le duele hasta el corazón

y usted queda sin control;
tiene que pedir favor
si es que se quiere curar
tienen que llevarlo pronto
y andar con mucho cuidado.
yo sí la he pasado mal
porque el cólera me ha dado

IV

Todavía tienen miedo
me ahblan pero de lejos
por no llegar junto a mí
y no tocarme el pellejo
más flaco que un burro viejo.
Enfermo estuve ocho días,
parezco una calavera,
no puedo ni caminar
y como ya estaba a tiempo
me he podido salvar

Aparicio Arce

LAS MUJERES QUEMONAS

**Ni un carro a motor se pone
a bajar corriendo loma
con velocidad que tienen
varias mujeres quemonas**

I

A mí ma han de ver mal visto
porque público las cosas
de las mujeres ociosas
que les gusta el brinco y brinco
otras tienen un modito
que hasta cualquiera se engaña,
ellas son como metralla
cuando el marido se esconde;
con tanta velocidad,
ni un carro a motor se pone

II

Oiga el público esta parte
que antier fue que sucedió,
una mujer cambió a dos

en un día y una noche
Cómo no he de hablar yo entonces
yo siendo compositor,
dirán que soy hablador
porque hablo en debida forma.
Es que si son como pava'
al bajar corriendo la loma

III

De frente yo vi una de ellas
allá tenía dos marido'
y cuando la miré bien
bien veterana había sido.
No lo hacía a lo escondido
ya todo el mundo sabía
de que ella no valía nada
pero quién diablo detiene
a mujeres como ésa
la velocidad que tienen

IV

Casi son de mejor fama
las mujeres del ambiente
ya se sabe cómo son

y las conoce la gente
ellas son ya de esa vida,
son públicas conocidas
y no andan a la escondida'
ni vuelan como paloma'.
Ni un carro las detiene
a las mujeres quemonas

Aparicio Arce

Así como estas décimas que hablan del dólar, del cólera y de un tipo de mujeres
que existen en su tierra así hay muchas otras con temas reales de la vida cotidiana
del esmeraldeño.

3.4. GASTRONOMIA ESMERALDEÑA

Gracias a todos los factores naturales que influyen en la zona la Provincia de Esmeraldas tiene una gran variedad de platos preparados con los recursos que su gente tiene a su alcance.

Los esmeraldeños han mantenido sus tradiciones y hasta el día de hoy la gente utiliza para cocinar los siguientes instrumentos:

- 1 Olla para el arroz
- 1 Olla para el caldo
- 1 Olla para cualquier otra preparación
- Platos de hierro enlozado
- Cucharas de mate para servir²
- 1 Masador de madera
- 1 Minillo³
- 1 Bototo o calabazo⁴
- 1 Catanga⁵
- 1 Chuzo⁶

³El minillo se utiliza para el batido, se obtiene de la planta del cacao, es una rama leñosa y fuerte a manera de vara y termina en 4 ramificaciones fuertes y simétricas.

⁵Este es un utensilio utilizado para la pesca y para guardar el maduro. Es en forma de barril., tiene un diámetro de 18 a 20 pulgadas está hecho de bejucos y los lados de barras de caña guadua, de una de las bases sale un aro que forma un cono con varas de caña que termina en punta de lanza a otra parte circular. Esto le sumergen en el agua, entra el pez y al querer salir este se inserta en las puntas de la lanza del vertice del cono.

Estos utensillos no podían faltar en la casa para la subsistencia diaria.

Los alimentos más importantes que se obtienen en el lugar para la alimentación son:

En la Agricultura:

- Maíz
- Coco
- Yuca
- Papaya
- Guineo
- Plátano
- Guayaba
- Caña de azúcar

En animales:

- Animales vacunos
- Pescados de todas las clases
- Cangrejos azules y rojos
- El muquimpo⁷
- Guatusa
- Culebra⁸
- Gusano de gualpa⁹

⁷Especie de camarón negro que se encuentra en los ríos

⁹animal que sale del palmito, se derriva la planta y salen los gusanos del palmito

La preparación de la comida esmeraldeña está hecha a base de yuca, coco, arroz, carne o pescado.

Los platos típicos que podemos encontrar en el lugar son:

PUSANDADO. Un caldo hecho a base de pescado con verde, coco y yuca y pedazitos de pescado

TAPAO. Es una especie de pastel cocinado con carnes secas entre las hojas del verde. Se lo llama tapado porque se tapa la mezcla con hojas de verde para su cocción.

BALA. Es una tortilla de verde con distintos rellenos (carne, queso, chicharrón)

ENCOCADO DE MARISCOS. Es un plato con el caldo del marisco que se utiliza (pescado, conchas, ostiones, mejillones, cangrejos, camarones, langostinos, etc.) se los hace individualmente o se los mezcla a todos, a este caldo se le añade leche de coco y plátano maduro.

PESCADO FRITO. Es el pescado entero frito con colorante, harina y especias. Se sirve con verde y arroz.

MARISCOS CON COCO Y ALBONDIGAS DE VERDE. Es una sopa (caldo) a base de mariscos (todos los expuestos anteriormente) con coco y bolitas hechas de verde

ARROZ CON MARISCOS Y COCO. Es el arroz cocinado con la leche del coco y los mariscos, cualquiera de ellos.

ENVUELTOS DE MADURO. Es un pastel de maduro con harina de plátano, queso, zumo de coco, pasas y mantequilla envuelto en hojas de plátano o achira.

para la alimentación

MASATO. Bebida dulce con maduros, agua, canela, leche y azúcar

COCADAS. Es un bocado dulce hecho de coco, azúcar o panela, leche y huevo.

Existen varios tipos de cocadas: Blancas hechas de azúcar, cafés hechas de panela, rellenas, etc.

3.5. RECETARIO

LECHE DE COCO

La leche de coco es la base para muchos platos típicos de la Provincia de Esmeraldas y se la saca de la siguiente manera:

- Se ralla el coco con rallador o si está todavía en la corteza se le raspa con una concha marina filuda.
- Presione el coco rallada contra la rejilla de un colador bien fino y en un recipiente cojer el jugo que va a caer desde el colador. A este jugo se lo llama primera leche de coco y se le utiliza al momento de retirar la preparación del fuego.
- En otro recipiente se pone el colador con el coco rallada y con leche de vaca y se procede a extraer el jugo que se lo llama segunda leche de coco y se utiliza para cocinar los ingredientes del plato.

PUSANDADO

INGREDIENTES:

- 1 libra de cualquier tipo de pescado
- 1 Yuca pequeña
- 2 Plátanos verdes medianos
- 2 Litros de agua
- 1 Coco seco
- 1 Cebolla

PREPARACION:

Se hace un refrito con la cebolla, el momento que el agua rompa el hervor se ponen los pedacitos del plátano verde, cuando estos estén cocinados se pone la yuca y el pescado. La leche de coco se coloca ya cuando todo este cocinado, se deja que hierva 5 minutos y se le retira del fuego. Se sirve caliente

TAPAO

INGREDIENTES:

- 2 cebollas paiteñas picadas
- 8 tomates medianos picados
- 2 libras de chuletas de cerdo secas
- 4 plátanos verdes
- 6 cucharadas de aceite
- 2 tazas de agua hirviendo
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACION:

Se le parten a los plátanos en tajadas y a las cáscaras se les corta los extremos.

Coloque al fondo de la olla 2 cáscaras con la cara interior para arriba, ponga las 6 cucharadas de aceite hasta que cubran las cáscaras.

Corte la carne en trocitos y coloque algunos encima de las cáscaras y el aceite, sobre esto ponga una capa de tajadas de plátano luego añada la sal, pimienta, cebolla, tomates. El procedimiento se repite hasta acabar con todos los ingredientes.

Cubrir la última capa con las otras dos cáscaras de plátano con la cara interior hacia abajo, ponga las dos tazas de agua hirviendo, tape la olla y ponga a cocinar a fuego lento hasta que los ingredientes se ablanden.

BALA

INGREDIENTES:

- 4 Plátanos verdes
- 2 cucharadas de manteca de cerdo
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACION:

Se pelan los plátanos y se los cocinan en agua con sal, cuando esten cocinados y suaves se sacan uno por uno y se los aplasta con un bollilo o mazo, se amaza hasta que se convierta en una masa elástica fina. Se pone la masa en tazón y se le añade la manteca. Se amasa con fuerza por unos minutos se rellenan y se forman bolas pequeñas. Se sirven calientes con café

ENCOCADO DE MARISCOS

INGREDIENTES:

Refrito:

- 1 cebolla paiteña
- 1/2 taza de cebolla blanca picada
- 1 pimienta picado
- 4 cucharadas de perejil picado
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 tomate grande picado
- 4 cucharadas de aceite
- achiote, sal y pimienta al gusto.

INGREDIENTES:

Plato:

- 1 coco
- 1 libra de camarones
- 100 conchas
- 2 libras de pescado
- 100 almejas
- 4 cangrejos

(Se les ponen todos los mariscos a la vez o se les prepara por separado)

PREPARACION:

Se hace un refrito con todos los ingredientes del refrito, agrégue el o los mariscos bien lavados y pelados y refríalos durante un rato y luego añada la segunda leche

de coco, tape la olla y deje cocinar durante 20 o 30 minutos. Se sirve caliente acompañado del plátano verde al horno o a la parrilla.

PESCADO FRITO

INGREDIENTES:

- 3 libras de pescado
- 1 lechuga
- 4 onzas de manteca
- 1 libra de cebolla paiteña
- 4 limones
- 4 onzas de harina de trigo
- Sal, comino y pimienta al gusto

PREPARACION:

Se lava y se limpia bien el pescado, se corta en pedazos y se le envuelve a cada pedazo en harina. Se coloca el pescado en un recipiente con manteca caliente y se lo deja hasta que se fría y dore.

Aparte se hace el encurtido que acompaña siempre al pescado frito. Se le hace corte juliana a la cebolla y a la lechuga y se le añade los limones y la sal.

MARISCOS CON COCO Y ALBONDIGAS DE VERDE

INGREDIENTES:

Refrito:

- 2 cucharadas de aceite
- 1 taza de cebolla paiteña picada
- 1/2 taza de cebolla blanca picada
- 1/2 cabeza de ajo picado
- 1/3 taza de pimienta picada
- 1/3 taza de tomate picado
- 1 cucharadita de aliño
- 1 coco rallado
- 1 cucharadita de culantro picado

Mariscos:

- 1 libra de camarones, langostinos
- 100 conchas
- 100 almejas
- 2 libras de cualquier tipo de pescado
- Ostiones, etc.

(Se les utiliza a todos en un solo plato o también se les puede hacer por separado)

Albóndigas:

- 2 1/2 tazas de plátano verde rallado
- 1/4 taza de refrito
- 1 cucharadita de aliño
- Sal
- Color

PREPARACION:

Poner los mariscos en agua hirviendo con sal y cocinarlos de 3 a 4 minutos.

Cernir los mariscos y guardar el caldo.

Para preparar el refrito calentar el aceite con la color, poner las cebollas, ajo, pimienta. Freír hasta que las cebollas estén transparentes, añadir el tomate y el aliño y freír a fuego lento por 5 minutos. Añadir un poco de caldo al refrito, guardando 1/4 de taza para las albóndigas.

Amasar bien todos los ingredientes para las albóndigas. Guardar 1/2 taza para luego espesar la sopa. Del resto, formar albóndigas pequeñas, empleando una cucharada al ras en cada una. Mezclar fuertemente en el caldo hirviendo la 1/2 taza de la masa que se guardó. Poner las albóndigas en el caldo y cocinar por 10 minutos.

Ponga los dos zumos de coco a la sopa, removiendo bien. Seguir removiendo lentamente hasta que hierva, para evitar que se corte. Cocinar a fuego muy lento por 5 minutos.

Por último se le agregan los mariscos, se mezcla y se sirve bien caliente.

ARROZ CON MARISCOS Y COCO

INGREDIENTES:

- 1 libra de camarones lavados y pelados
- 100 conchas negras
- 100 almejas
- 100 ostiones
- 2 libras de pescado

(Se utilizan todos juntos o también se los hace por separado)

- 1 cebolla paiteña picada
- 1 pimienta picado
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 tomate pelado y picado
- 6 cucharadas de aceite
- 1/2 vaso de leche de coco
- 1 1/2 libras de arroz
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACION:

En una olla ponga el aceite, cuando este esté caliente ponga los mariscos y sofríalos, agregue la cebolla, perejil, tomate, pimienta, sal y pimienta; sofría nuevamente,

Lave el arroz, escúrralo bien y ponga en el sofrito. Vierta agua hirviendo como si estuviese haciendo arroz seco.

Una vez que el agua se haya secado y el arroz empiece a reventar agregar la leche de coco, mezclar todo y servir.

ENVUELTOS DE MADURO

INGREDIENTES:

- 3 tazas de plátano maduro
- 3/4 taza de harina de plátano
- 1 taza de queso blanco rallado
- 1/4 de taza de mantequilla
- 1/3 taza de azúcar
- 3/4 taza de la primera leche de coco
- 3 cucharadas de pasas
- 12 hojas de plátano o de achira

PREPARACION:

Mezclar todos los ingredientes y envolver en las hojas. Cocinar al vapor por 15 minutos o asar en el horno en una temperatura de 350 grados F por 1/2 hora. Se sirve caliente en las mismas hojas.

MASATO

INGREDIENTES:

- 4 plátanos muy maduros
- 1/2 litro de agua
- 3 palitos de canela
- 1/2 litro de leche
- 2 cucharadas de azúcar

PREPARACION:

Pelar los plátanos y cortarlos en rodajas, colocarlos junto con la canela y el agua en una olla con tapa y cocinar todo por 20 a 30 minutos. Medir el agua de cocción y agregar suficiente leche para completar 1 litro de líquido. Sacar la canela y licuar todo. Se sirve a la temperatura ambiente o bien frío.

COCADAS**INGREDIENTES:**

- 1 coco
- 2 litros de agua
- 4 onzas de almendras
- 1 copa de vino
- 2 libras de azúcar o panela
- 5 huevos
- 1 limón
- 1 taza de nata
- Vainilla al gusto

PREPARACION:

Se hace al almíbar, se pone el coco rallado, limón, almendras, nata y se hace dar punto; se retira del fuego hasta que se enfríe, luego se pone las yemas batidas y otra vez la mezcla va al fuego hasta que todo se cocine. Ya cuando todo está bien cocinado se pone la mezcla en una fuente engrasada y se mete al horno por 20 minutos. (Si se quiere la cocada blanca, se remplace a las yemas por las claras y la panela por el azúcar)

3.6. LUGARES DE ALOJAMIENTO EN LA PROVINCIA

- HOTEL "APART HOTEL ESMERALDAS"

Primera Categoría

Av. Libertad y Ramón Tello

Tlf: 06 - 728700

- HOTEL STUARIO INTERNACIONAL

Primera Categoría

Av. Libertad y Gran Colombia

Tlf: 06 - 713238

- HOTEL DEL MAR

Primera Categoría

Luis Tello y Av. Kennedy

Tlf: 06 - 713910

- HOSTERIA LA PRADERA

Primera Categoría

Km 71/2 Vía Atacames

Tlf: 06 - 712181

- HOSTAL CAYAPAS

Primera Categoría

Av. Kennedy y Valdez

Tlf: 06 - 711022

- HOSTAL DEL MAR

Segunda Categoría

Av. Kennedy y Las Palmas

- PENSION AMBATO

Segunda Categoría

Av. Kennedy y Guerra

ATACAMES:

- HOTEL CASA BLANCA

Primera Categoría

Barrio Nueva Granada; Playa de Atacames

Tlf: 06 - 731096

- HOTEL LAS VEGAS

Segunda Categoría

Centro de Atacames

- ***HOTEL ARCO IRIS***
Primera Categoría
Playa de Atacames (Malecón)
Tlf: 06 - 731069
- ***CABAÑAS PUERTO ESMERALDAS***
Primera Categoría
Playa de Castelnouvo
Tlf: 06 - 731194
- ***CABAÑAS FAMILIARES AZUL PACIFICO***
Primera Categoría
Playa de Castelnouvo
Tlf: 06 - 731203
- ***HOTEL ARCO IRIS***
Primera Categoría
Playa de Atacames
Tlf: 06 731 069
- ***HOTEL LA MARIMBA***
Segunda Categoría
Playa de Atacames
Tlf: 06 - 731412
- ***HOSTAL LA TOLITA***
Segunda Categoría
Playa de Atacames
Tlf: 06 - 731249
- ***CABAÑAS ROGERS***
Primera Categoría
Playa de Atacames
Tlf: 06 - 731041
- ***HOSTERIA YACARE***
Primera Categoría
Playa de Atacames
Tlf: 06 - 731065

NOTA: A lo largo del malecón de Atacames funcionan hostales pequeños a precio módicos

TONSUPA:

- **HOSTERIA CASTELLMAR**
Primera Categoría
Playa de Tonsupa
06 - 731556
- **CABAÑAS EL REFUGIO**
Primera Categoría
Playa de Tonsupa
Tlf: 06 - 726479
- **HOTEL PUERTO BALLESTRA**
Primera Categoría
Playa de Tonsupa
Tlf: 06 - 731538
- **HOTEL PLAYA ANCHA**
Segunda Categoría
Playa de Tonsupa
Tlf: 06 - 731538
- **CLUB RESORT DEL PACIFICO**
Primera Categoría
Playa de Tonsupa
Tlf: 06 - 731053

SUA:

- **HOTEL CHAGRA RAMOS**
Primera Categoría
Playa de Sua
Tlf: 06 - 731070
- **HOSTAL EL PEÑON DE SUA**
Primera Categoría
Playa de Sua
- **CABAÑAS OASIS**
Primera Categoría
Playa de Sua
Tlf: 731310
- **HOSTAL BUNGANVILLAS**
Primera Categoría
Playa de Sua

SAME:

- ***CLUB CASA BLANCA***

Primera Categoría

Playa de Same

Tlf: 02 - 467848

- ***HOSTERIA EL RAMPIRAL***

Primera Categoría

Playa de Same

Tlf: 02 - 435003

- ***HOSTERIA EL ACANTILADO***

Primera Categoría

Playa de Same

Tlf: 02 453606

CUARTO CAPITULO

PROVINCIA DE GUAYAS

4.1. INFORMACION GENERAL

4.1.1. SITUACION GEOGRAFICA

La Provincia del Guayas, teniendo como capital a la Ciudad de Guayaquil, está situada en la zona de la Llanura Central de la región de la costa entre el Océano Pacífico y la Cordillera de los Andes con una superficie de 73.520 km cuadrados. Sus límites son: Al Norte con la Provincia de Manabí y parte con la Provincia de Los Rios. Al Sur con la Provincia del Oro y con el Golfo de Guayaquil. Al Oeste con el Océano Pacífico y al Este con las Provincias de Los Rios, Chimborazo, Cañar y Azuay.

La Provincia del Guayas se divide en 23 Cantones:

- Guayaquil, Daule, Yaguachi, Santa Elena, Balzar, Salinas, Milagro, El Triunfo, Samborondón, Durán, El Empalme, Naranjito, Urbina Jado, Simón Bolívar, Baquerizo Moreno, Palestina, Santa Lucía, Cojimés, Playas, Balao, Coronel Marcelino Maridueña, Pedro Carbo. Los más importantes son:
- **Milagro.** Está ubicado a 10 mts. sobre el nivel del mar a 45 Km al este de Guayaquil; es la segunda ciudad de la provincia. Es muy activa y se producen las piñas más grandes y mejores del mundo. Por su producción de piñas se construyó el monumento a la piña.
- **Daule.** Está ubicada a 12 mts. sobre el nivel del mar a 43 Km al norte de

Guayaquil. Es un centro agrícola en donde se cultiva el maíz, algodón, cacao, café, arroz.

- *Yaguachi*. Esta situada a 8 mts. sobre el nivel del mar a 25 Km al noroeste de Guayaquil. Está en la carretera Guayaquil - Babahoyo y también en la línea del ferrocarril Durán - Riobamba. Es muy famoso por las peleas de gallos

- *El Triunfo*. Está situado a 30 mts. sobre el nivel del mar a 55 Km de Guayaquil. Está muy cerca del límite con la Provincia del Cañar donde empieza el ascenso a la Cordillera Occidental. Es un sitio de paso pero es muy interesante por el rodeo montuvio.

4.1.2 CLIMA

La Provincia del Guayas es influenciada por la corriente de Humbolt por lo tanto goza de un clima cálido tropical.

Su temperatura promedio anual es de 25 grados centígrados, precipitaciones fluviales que fluctúan entre 500 y 3.000 mm. De mayo a diciembre se presentan sequías debido al verano que muy pocas veces es interrumpido por los llamados inviernos.

De diciembre a mayo el invierno es con largas y abundantes lluvias. El clima es muy irregular durante todo el año.

4.1.3. OROGRAFIA

La cadena montañosa de la costa empieza con la cordillera de Chongón - Colonche y se encuentra muy cerca de Durán en donde toma el nombre de Cabras y al norte de Guayaquil lleva el nombre de El Carmen y Santa Ana.

La Cordillera no es de mucha altura, tiene entre 600 a 800 mts. a nivel del mar.

También podemos encontrar cerros de bajas alturas como Chancuy, Estancia,

Manglaralto, los de Sayá, todos estos separados sobre la geografía costera.

4.1.4. HIDROGRAFIA

La Provincia del Guayas esta comprendida por la cuenca del rio Guayas. Este

sistema hidrográfico es el más importante de la costa, los dos afluentes más

importantes son: El Daule y el Babahoyo que se unen para formarlo y recibir el

tributo de rios de menos importancia: El Boliche, El Taura y el Naranjal.

El Río Daule nace en la montaña de la Provincia de Manabí y recorre por la

derecha con sus afluentes Puca, Cojimés y Magro y por la izquierda los de Peripa

y Macul o Bobo.

El Río Babahoyo nace en la Región Andina y tiene muchos afluentes importantes

como son el Caracol, Pueblo Viejo, Bobo y Vines, Palenque o Quevedo; estos a la

derecha.

A su izquierda se le une el Río Yaguachi.

4.1.5. FLORA Y FAUNA

Por su formación la provincia del Guayas se divide en tres zonas que son:

- *Zona Alófila*. Esta zona está ubicada en la parte baja de la provincia, es

conocida como el area de los manglares y salitres ya que son espacios

humedecidas por la mar. Aquí también se encierran esteros que durante las

mareas altas son navegables.

El lugar es apropiado para el crecimiento del mangle y las palmeras y habitan animales como el camarón, los cangrejos, corvinas, langostinos, etc.

Esta zona comprende partes de la Península de Santa Elena; así como de la ciudad de Guayaquil que se encuentra edificada sobre ella.

- **Zona Tropófila.** Esta zona es la de las pampas; es de mayor altura que la zona Alófila. Aquí la agricultura es débil ya que las lluvias de invierno son pocas y en verano la tierra se seca y se agrieta. Su clima durante el verano es seco y agradable y durante el invierno es tórrido y sofocante.

La única vegetación que se puede encontrar en esta zona son cactus, gramíneas, laureles, guayacanes, productos forestales.

Esta zona comprende el norte de Guayaquil, la cordillera de Chongón y parte de la Península de Santa Elena.

- **Zona Acuática.** Esta zona es de planicies bajas con mucha humedad y riego. En el invierno hay fuertes lluvias. Esta zona es la más fértil se cultiva la caña y el arroz así como también es propicia para todo tipo de ganado.

4.2. ATRACTIVOS TURISTICOS

Las playas de la Provincia del Guayas son muy concurridas por turistas en dos épocas que están determinadas por las estaciones climáticas: La temporada de la costa va de diciembre a abril y la temporada de la sierra va de julio a septiembre. Se encuentran ubicadas en la parte occidental al oeste de la ciudad de Guayaquil. Están en la zona más o menos árida.

PLAYAS DE LA PROVINCIA DEL GUAYAS

PLAYAS. Su nombre oficial es General Villamil, está ubicada muy cerca del puerto. Existen casas habitacionales de gente que vive en la ciudad de Guayaquil. La gente nativa del lugar se dedica a la pesca y se los llama "cholos". Es muy interesante ver cada detalle que utilizan para la pesca como por ejemplo las viejas balsas que se movilizan mediante una vela.

General Villamil, es un lugar muy tranquilo, ideal para descansar, sus playas son muy amplias y sus aguas calientes pero hay que tener cuidado con el mar ya que este está frente al viento y su oleaje es fuerte.

En la carretera Guayaquil - Salinas a partir de Progreso en el kilómetro 70 entrando por el costado sur se encuentra el camino que lo lleva a una población llamada **Chanduy** en donde se encuentra el museo de sitio de **Real Alto** que tiene objetos arqueológicos que se han encontrado en el lugar. 15 kilómetros antes de Santa Elena, existe el camino que lo lleva al pueblito apartado de **San Vicente** en donde hay pozos de lodo volcánico y fuentes termales. La gente acude a este lugar a darse los baños de lodo que se dice que curan y rejuvenecen a las personas.

Santa Elena, Libertad y Salinas es un solo centro urbano pero pertenecen a tres cantones diferentes que llevan sus mismos nombres.

Santa Elena. Una pequeña ciudad llena de historia. Empezando por su iglesia que llama la atención por sus detalles arquitectónicos. A pocos minutos de la ciudad hay un museo pequeño en donde se puede observar a los célebres amantes de **Zumpa**: Son dos esqueletos humanos de una edad promedio de 3.500 años.

Libertad. La ciudad de Libertad es el centro del movimiento de la Península, aquí se puede encontrar una gran variedad de artículos para la compra y venta, así como también empresas de servicios como agua, luz, teléfono, transporte, etc. Los mejores platos típicos de la zona se encuentran en este lugar y existen varios lugares en donde se puede probar estas delicias.

Al noroeste de Libertad, a dos km, está la zona petrolera del Cautivo que puede ser visitada.

A 3 Km de la zona petrolera del Cautivo, se encuentra **Ballenita**, un balneario muy interesante principalmente para las personas que practican el surf.

Al sur de Libertad a 5 Km se encuentra **Punta Carnero**, una playa muy tranquila y poco frecuentada. Es muy importante para las personas aficionadas a la pesca, sobre todo a la pesca de tiburones y peces espadas.

Salinas. Está ubicada al extremo oeste de la Península de Santa Elena, en el área denominada La Puntilla en la extremidad del territorio continental ecuatoriano. Este balneario es el que ha tenido mayor desarrollo, a lo largo del malecón se puede ver grandes edificaciones de residencias, hoteles de lujo, restaurants, discotecas, heladerías, etc.

El famoso yacht Club se encuentra al final del malecón y se puede observar a una gran cantidad de yates anclados en el lugar.

En Salinas se puede realizar un sinnúmero de actividades acuáticas como el surf, bicicletas de agua, tablita, remar, paseos en lanchas, paracaidismo en el agua, moto acuática, paseo en banana, etc...

Al oeste de la provincia se encuentran las playas de **Punta Blanca, Ayangue**.

Manglaralto, Palmar, Montañita, San José, Olón y Valdivia. Todos estos pueblos son pesqueros, la zona es silvestre, la temperatura de sus aguas es variable y son muy tranquilas y poco frecuentadas.

Manglaralto es el más grande de estos pueblos.

Valdivia tiene mucha importancia arqueológica y hay un museo pequeño con objetos encontrados en el lugar.

Ayangue y Palmar son playas frecuentadas durante todo el año, su clima y su gran cantidad de palmeras hacen un paisaje hermoso y muy tranquilo.

Montañita es una playa en donde se practica el surf. Sus aguas son intranquilas y es muy concurrida por gente joven. Existe una agitada vida nocturna.

Olón y San José, son playas muy tranquilas y están muy cerca de la Provincia de Manabí.

GUAYAQUIL

La Ciudad de Guayaquil es la ciudad más grande, activa y poblada del Ecuador.

El Puerto de Guayaquil es el puerto principal del Ecuador, el malecón lleva el nombre de Simón Bolívar. A sus alrededores se pueden observar los monumentos de Las Naciones Unidas, y el de La Torre del Reloj.

El Palacio Municipal y el edificio de la Gobernación, separados por una plaza, son 2 edificaciones que llaman mucho la atención por su detalle arquitectónico lleno de ornamentación.

A lo largo del malecón encontramos "La Rotonda" que representa la entrevista de Guayaquil de los libertadores San Martín y Bolívar.

Durante todo el recorrido por el malecón se podrá observar el río Guayas, La isla de Santay y el Puente de la Unidad Nacional.

Desde el muelle fluvial se puede tomar los botes que le llevan a Durán cerca de la estación del ferrocarril Guayaquil - Quito.

Las Peñas. Es un barrio tradicional que está ubicado al norte del malecón, al pie del Cerro Santa Ana. Es el barrio colonial de arquitectura republicana más antiguo de Guayaquil, a su entrada se encuentra la plaza de La Planchada en donde se encuentran 2 cañones repúblicanos apuntando al río y nos recuerda a la invasión de los piratas, también podemos ver el lugar en donde se asentó la primera aduana del Ecuador.

La calle principal del barrio es la Numa Pompilio Llona. Las casas de madera son muy interesantes, en el pasado pertenecían a patriarcas, presidentes, aristócratas, etc. hoy en día habitan en el lugar pintores y artistas que realizan exposiciones constantes.

A la derecha del barrio está ubicada la Plaza de Colón, en donde se encuentra el Monumento al Bombero, personaje muy importante en la ciudad. El Monumento a Francisco de Orellana, fundador de la ciudad.

El Parque del Centenario tiene 4 hectáreas de superficie, es la plaza más grande de Guayaquil. Aquí se encuentra la Columna de los Próceres; un conjunto escultórico.

Este parque siempre está en actividad. Hay vendedores, predicadores, teatreros, charlatanes, cantores, pintores, etc.

El Parque Bolívar, llamado también Seminario es también de mucha importancia, hay una Estatua del Libertador y llama mucho la atención las iguanas que de repente bajan de los árboles.

Existen varios lugares de interés en Guayaquil, especialmente los edificios contruidos para obras de arte y deportes; estadios, coliseos, etc.

Guayaquil es un lugar para ir de compras. La Bahía, es un mercado popular que ocupa varias manzanas en el sector del malecón, los locales comerciales son pequeños pero se encuentra desde una aguja hasta un equipo de sonido. En este mercado hay muchos vendedores ambulantes que siguen al cliente hasta convencerlo para que compre el artículo ofrecido. Sus precios son bajos ya que la mayoría de la mercadería es contrabando.

Guayaquil es una ciudad llena de historia y tradiciones y espera con mucha hospitalidad a gente que la visita por negocios, placer, conocer, cultura, etc...

4.3. FOLKLORE GUAYAQUILEÑO

El nombre de la capital de la provincia del Guayas, Guayaquil, proviene de dos vocablos mochica-puruhaes Guayal y Kill.

Guayal. Fue el nombre del pueblo de un bravo cacique de la protohistoria ecuatoriana.

Kill. Se le llamo a la diosa ninfa generadora del agua quien era la dueña del caudaloso rio.

A la llegada de los españoles, estos escucharon el nombre del emperador y la provincia quedó como Guayas - Guayaquil.

El nombre Guayaquil evoca a la trágica y romántica leyenda del emperador guayal y la diosa Kil. La leyenda empieza así:

EL INDIO GUAYAS Y LA INDIA KIL

Cuentan, que Guayas viéndose en cadenas, y advirtiendo las miradas de lujuria que lanzaban los conquistadores sobre su inerme compañera, ofreció entregar por la libertad de ambos, un valioso tesoro, cuya existencia solo él la conocía.

Aceptada la propuesta, indicó el camino al cerro, hasta cuya cima se la condujo, fuertemente escoltado. Allí pidió un yatagán¹⁰, para levantar la piedra que lo cubría. Confiados los hispanos, sin maliciar el propósito del indio, le entregaron el arma; entonces, con la agilidad de un tigre, se precipitó sobre la bella Kil, atravesándole el corazón, y, antes que sus guardianes pudiesen impedirlo, tornó rápido el arma, y la sepultó en su propio pecho, cayendo moribundo sobre el cadáver de su compañera.

No un tesoro. Dos, tenía, dijo con voz agotada, mi río y Kil... Al primero le habéis manchado con la sangre de mis hermanos; ... me llevo a la segunda, para que no profanéis su hermosura... y me acompañe a la mansión del sol.

Los conquistadores descendieron el cerro en profundo recogimiento. Aquel acto de valor sublime los había aterrado.

Muy luego, y olvidado por completo este lugubre acontecimiento, unas pocas familias españolas tomaron asiento a orillas del majestuosos río, y la pequeña colonia empezó a llamarse la Villa de San Yago.

Los cuerpos de Guayas y de Kil quedaron tendidos sobre el césped que cubría la altura. Allí habrían sido pasto de las aves carnívoras, si cuando entró la noche, varios indios que les siguieron, y que contemplaron el heroico sacrificio del Cacique, ocultos en los ramajes de los árboles, no se hubiesen acercado, con el objeto de darles sepultura.

Depositáronlos juntos, al pie de un ceiba corpulento, y ya se preparaban a levantar sobre ellos la segunda tola¹¹, cuando alguno queriendo cubrir de hojas el cuerpo del que fue su señor, antes de que le oprimiese la tierra, sintió que el corazón le latía débilmente.

Introdujo los dedos en la boca, y dejó escapar un chillido, semejante a la del buho. Los que a cierta distancia extrañan tierra, acudieron al reclamo.

Cerciorados de que Guayas vivía aun, improvisaron una especie de camilla, lo acomodaron en ella cuidadosamente, y tomándola sobre sus robustos hombros, bajaron a la planicie que queda al otro lado del cerro, penetrando en el bosque contiguo.

La tumba, guardó únicamente, el cuerpo de la dulce Kil.

Los más duchos herbolarios de la tribu concurrieron en torno de lecho del cacique y la disputaron a la muerte. Plantas de rara virtud fueron traídas de muy lejos, y bajo su acción, se cicatrizó pero poco a poco, la honda herida, recobrando el organismo sus exhaustas fuerzas. Antes de un mes, estuvo en pié: su primera pregunta al volver en sí, había sido por Kil.

Al respondersele, que había quedado gozando del eterno reposo, allá arriba, en la

¹¹Lugar en donde se enterraban a nuestros antepasados

empinada colina, un relámpago de ira fulguró en sus ojos, un rugido ahogado brotó de su garganta, y se recogió en profunda meditación. Maduraba nunca vista venganza.

Año escaso contaba de vida, la Villa de San Yago. Componían el vecindario 95 colonos españoles, y unas cuantas familias indígenas, que éstos mantenían sujetas a su servicio. Habitaban 36 pequeñas casas, labradas de madera y caña, y cubiertas de paja. Agrupadas todas sin orden, alrededor de una ermita, dedicada al santo patrono.

La gobernaba el Capitán Diego de Daza, con carácter de teniente del corregidor de San Gregorio de Portoviejo, cabeza de la provincia, con títulos, e ífulas de ciudad. Los pobladores de San Yago padecían, todavía, de la fiebre del oro: buscaban entierros! Muchos indios habían sido aparreados, para que revelasen los sitios donde los escondían; pero fue en vano, los huancavilcas eran más duros que las piedras de Chongón.

Cierta noche, en altas horas, mientras los españoles de San Yago dormían a pierna suelta, se reunían cautelosamente a orillas de un brazo de mar, vecino al pueblo, numerosas partidas de indios. Los que llegaban, eran conocidos por las avanzadas, e interrogadas en voz baja.

Guayas?

Kil, respondían con la misma precaución.

Pronto llegaron a ser tres mil. Divididos en dos columnas, tomaron el camino de la ciudad; abriéndose para a través de la espesa arboleda, llegaron sin ser sentidos, a las primeras casas, y a los gritos de Guayas!, Kil! arrojaron teas encendidas sobre los techos de paja. Exclamaciones de terror llenaron el espacio; los españoles, al despertar, envueltos por las llamas, se arrojaban desesperados al río. Solamente Daza, y, unos pocos, ganaron a nado un pequeño esquife, fondeando a cierta distancia, en el que siguieron a San Gregorio, con la noticia de la sorpresa. Al rayar la aurora, dice un antiguo y galano escritor "Guayas, satisfecho, de su venganza, viendo a su derredor, setenta cadáveres, contemplando la rojiza atmósfera iluminada por los resplandores del incendio, oyendo los gemidos de los moribundos; avanzó lentamente hacia el lugar donde había sido enterrada la mujer amada de su corazón. Allí, sobre su tumba, lloró largo tiempo; luego, subió, paso a paso, el Santa Ana, llegó a la cima, vio el río que murmuraba dulcemente, almiendo la ancha base de la colina, y, dando un grito terrible, se lanzó al abismo. Su cuerpo cayó, saltando por las escabrosidades del monte, hasta que sus miembros destrozados se hundieron en el río"

En esta provincia se enontraron los Huancavilcas y Punaes y se dedicaban a la pesca, a sacar la sal, al comercio en las canoas vivanderas¹², etc.

Actualmente a los grupos étnicos que habitan en Guayaquil se los llama montuvios y cholos.

Montuvios. Palabre que significa campesino. El montuvio habita en la costa

ecuatoriana, especialmente en Guayaquil y Manabí.

Es el resultado de tres razas. La principal es el indio, luego el negro y después el blanco.

El montuvio es de estatura baja, su cabeza es redonda y pequeña, su cabello es lacio o levemente crespo, tiene una pésima dentadura. Sus hombros y su torax son anchos, de piernas arqueadas (se dice que son así por el lomo del caballo).

Los brazos son largos, sus pies planos y sus manos gruesas y fuertes.

El color de la piel va de moreno a amarillo mate y esto se da de acuerdo a la cantidad de sangre que se mezcle; es decir la cantidad que se haya unido entre la india y el negro.

Debido a que este siempre ha vivido a orillas de los ríos, son grandes nadadores ya que lo practicaban desde su infancia para bañarse o divertirse. . Para su subsistencia se vale de la caza y utiliza trampas y armas de fuego. Su habilidad está marcada en el manejo del machete. Otra de las características del montuvio es la habilidad con el que realizan todas sus actividades.

La mujer montuvia es de menor estatura que el hombre, su rostro es apasible y sus facciones son agraciadas, su cuerpo es muy bien formado excepto las piernas por los trabajos duros a los que tienen que someterse. A la mujer montuvia se le dice que es un gran atractivo sexual. Los partos sucesivos después de la pérdida de la virginidad hacen que la belleza de las mismas vaya desapareciendo.

Son excelentes amas de casa y son capaces de hacer las mismas actividades del hombre.

En Guayaquil, considerada la capital del montuvio se han establecido las fiestas anuales del montuvio. Desde el campo se lleva unos cuantos hombres palidos,

vestidos como gauchos, pelados, rotos a la soga y se los exhibe al público en cualquier parte preferiblemente en un escenario establecido. Aquí se busca una mujer guapa para que sea su madrina y es ella quien tendrá que presidir el espectáculo y luego empieza la tomada y el baile.

El Cholo. Es otro grupo étnico que habita en la Provincia de Guayaquil, vive en las fajas áridas a orillas del océano, manglares y los brazos del mar. Tienen raíces americanas de grupos indígenas anteriores a la invasión de los Incas bajo el poder de Tupac Yupanqui y Huyna Capac.

Tiene rasgos fáciles delineados, ojos oblicuos, pómulos salientes, son de corta estatura, y un color pálido.

Se diferencia al indio de la sierra ya que este tiene sangre blanca con negra apreciablemente.

El cholo vive en economías cerradas, en un patriarcado común. Su medio de subsistencia es la caza, la pesca, los cultivos y la cría de animales domésticos.

Conocen el cambio pero no lo realizan, no venden nada de lo que los pertenece pero algunas veces regalan sus pertenencias en algún rito o fiesta especial.

Actualmente el cholo y el montuvio han dejado el campo para ir a la gran ciudad; siendo la más indicada según ellos Guayaquil.

La ciudad de Guayaquil fue y es el centro económico de todo el país, aquí se creó el primer banco, se hicieron las primeras exportaciones, se asentaron las mejores familias quienes hicieron sus fortunas gracias a los productos como el café, el cacao, el banano y la caña de azúcar; cada uno de ellos se encontró en el auge y el declinamiento.

Existen varias historias reales de la ciudad de Guayaquil en sus inicios.

Una de las tradiciones más populares era la de dar serenatas ya que era la mejor manera de expresar lo que se sentía y se las realizaba de la siguiente manera:

Empezaba todo con el cruce de miradas de las parejas que vivían enamoradas, después del baile con un poco de dinero se compraba el paico¹³ y fumando por los nervios y el frío, la persona enamorada acompañado de sus amigos con los tragos encima desde una esquina estratégica empezaban a entonar canciones para su amada y las primeras líneas que se oían era "Despierta, dulce amor de mi vida Despierta, si te encuentras dormida..."

La señal de que la serenata era escuchada era en el momento que la señorita que recibía el sereno prendía y apagaba la luz de su dormitorio, era aquí entonces cuando seguía el sereno que finalizaba con las frases; Buenas noches mi amor... Me despido de tí... Duerme tranquila mi dulce bien.

Otra de las cosas que no podemos dejar de nombrar en la historia de Guayaquil son las tiendas de barrio lugares en donde su gente compartía a cada momento algo de su vida y eran así:

Estas estaban ubicada en la parte central del barrio y se encontraba todo lo que se necesitaba en esa época, así se encontraba clavos, tornillos, conservas, jabones, fideos, cigarrillos, cuadernos, lápices, golosinas, piolas para el trompo etc. y lo que no podía faltar afuera de la tienda eran los salchichones de mortadela bien mosqueados que era consumido por todo el barrio. La gente entraba y saludaba

¹³Licor a base de caña típico de la época y de la zona

con el tendero con toda la calma y amabilidad, nadie en ese tiempo vivía pendiente de nada más que dedicarse a su casa y en sus tiempos libres distraerse con la lectura.

El lugar era el encuentro de personas de todas las edades, los ancianos iban a conversar de sus anécdotas con otra gente, los señores a comprar sus cigarillos y a conversar de la actualidad, las amas de casa a comprar lo que se necesitaba y también a realizar un poco de vida social, y los niños iban a jugar y a encontrarse con los amigos para comprar sus golosinas y su piola para el trompo. Todo se vendía al peso y muchas veces se tenía que llevar un frasco de vidrio o de lata para volver con la manteca o la harina.

Actualmente con la aparición de los supermercados y minimarkets estas tiendas han desaparecido pero en los barrios populares de esta ciudad se podrá visitar una de ellas.

Las fiestas de Guayaquil se las celebra el 9 de octubre de todos los años ya que alcanzó su independencia el 9 de octubre de 1820.

En estas fechas en Guayaquil se realizan concursos de oratoria, desfiles de carros alegóricos, conciertos en las calles, juegos literarios y retretas en los parques, competencias deportivas, etc. todo esto ocurre mientras que en todos los lugares se podía observar banderas de Guayaquil.

El desfile es el 9 de octubre y en él participa el alcalde, la marina, escuelas, colegios, instituciones, asociaciones, empresas, etc., es un desfile de mucho colorido y alegría.

La fiesta es para todos, todo se concentra en la Av. 9 de octubre y más que todo en el Parque Centenario, aquí se instalan rifas, tómbolas, juegos de azar. La gente sale a caminar por todo este sector de espectáculos sin dejar de comprar los tradicionales dulces como el chupete de caramelo, la bola de maní, la melcocha y los barquillos.

En las casas, las familias también tienen su tradición, se prepara el pastel de los dos harinas rellenos de cerdo y de gallina y se lo sirve con sus invitados el día de la independencia teniendo como adorno central en la mesa la bandera de Guayaquil.

El pasillo es una melodía ecuatoriana muy romántica que se le escucha sobre todo en la costa sureña del pacífico. Sus mejores exponentes fueron guayaquileños, así podemos nombrar a Julio Jaramillo, quien por sus cualidades artísticas se hizo famoso en toda latinoamérica. Hasta el día de hoy en la ciudad de Guayaquil se encuentran pequeñas cantinas en donde se puede escuchar esta música sin que le haga falta una "botellita".

Hoy en día también celebran sus fiestas en el mes de julio ya que se eligió ese mes para demostrar el cariño, la dedicación, el amor y la gratitud que tienen sus habitantes para con ella.

Actualmente Guayaquil tiene una vida nocturna muy agitada. Una de las costumbres que la ciudad tiene son los paseos en embarcaciones especiales por el Río Guayas acompañado de música y licor. En tierra también encontramos las famosas "chivas o costaneras", que es un bus típico de la costa abierto a los lados, con un balcón trasero. En el techo va la orquesta del tipo de música que se

pida, hay licor sin límite al igual que bocaditos y cosas como pitos serpentinas, etc., que sirven para animar la fiesta. La primera parada es en el Estadio de Emelec en donde hay juegos pirotécnicos y bailes, luego se visita la Rotonda y se realiza un concurso de baile y finalmente la gente de la fiesta se queda en una de las discotecas de la parte norte de la ciudad.

4.4 GASTRONOMIA GUAYAQUILEÑA

Los antepasados de esta provincia eran expertos para obtener sus alimentos y la hacían mediante la pesca, la agricultura, la caza y sacaban un elemento muy importante para dar sabor a la comida: la sal.

Los alimentos que la tierra de este lugar proporciona son:

- caña de azúcar, camote, limón, papaya, piña, mango, camote, arroz, maní, guaba, aguacate, zapallo, café, plátano, caimito, guayaba, achiote, zambo, cacao, naranja, sandía, tamarindo, yuca, pepino, zapote, etc.

En la parte montañosa se cultiva:

La col, lechuga, coliflor, zanahoria, tomate, cebolla, pimienta, árboles frutales, etc.

En esta región se cultivan una gran cantidad de alimentos que son utilizados por la gente de Guayaquil pero la comida típica que tienen su historia y sus orígenes en sus antepasados se basa en:

- Todo tipo de pescados (mariscos)
- vacunos
- gallina

- arroz
- banano
- yuca
- papas
- maiz
- fréjol
- alverjas
- lentejas

Entre los platos más importantes están:

SECO DE CHIVO. Es un plato fuerte en donde se le cocina al chivo en su salsa y se lo sirve con arroz amarillo

MENESTRAS. Es un acompañamiento al arroz, a la carne o al pescado. Es hecha de cualquier tipo de granos (frejoles, alverja, lenteja)

CARNE ASADA Y CARNE EN PALITO. Es la carne asada al carbón o leña, la sirven con arroz y menestra o simplemente en un palito.

CHUPE DE PESCADO. Es una sopa hecha con el caldo de la cabeza del pescado, con especias, papas y leche.

SANDUCHE DE LOMO. Un sanduche hecho con carne de res al horno y cebolla incurtida.

CEVICHE DE MARISCOS. Un plato frío a base de mariscos, limón, cebolla y hierbas. Se le acompaña con maiz tostado

ENCEBOLLADO DE PESCADO. Un caldo de pescado con yuca. Se sirve caliente con limón.

SECO DE GALLINA CRIOLLA. La gallina se le cocina en jugo de tomate, especias y color y esto se sirve caliente con arroz amarillo.

BATIDO DE PIÑA Bebida bien fría con la piña madura, claras de huevo y azúcar.

ARROZ CON LECHE. Es un postre hecho con arroz, leche, canela y azúcar y se lo sirve caliente

GUAYABATE. Es un dulce con guayaba, huevo y azúcar y se lo sirve frío

4.5. RECETARIO

SECO DE CHIVO

- 2 libras de carne de borrego
- 1 tomate
- 1 cebolla paiteña
- 1/2 unidad de ají
- 1 taza de chicha o cerveza
- Manteca, sal, ajo, culantro, perejil al gusto

PREPARACION:

Se pica la cebolla, los tomates y el ajo y junto con el color y la manteca se hace un refrito. Cuando esta mezcla este dorada se pone la carne de borrego condimentada y cortada en pedazos medianos junto con la taza de chicha o cerveza; esto se deja cocinar hasta que la carne este suave.

Finalmente se pone el culantro, perejil y ají picado y se sirve caliente con arroz amarillo

MENESTRA

INGREDIENTES:

- 1/2 libra de fréjol, alverja o lenteja
- 1 pimienta picado
- 1 cebolla paiteña
- 1 cebolla blanca
- 1 cucharada de aceite y color

PREPARACION:

Se pone a cocinar el fréjol, alverja o lenteja. En una olla aparte ponga a calentar el aceite con el color, añada las cebollas, pimienta, y haga un refrito. Cuando ya el fréjol, alverja o lenteja este bien cocinado agreguelo al refrito y cocínelo por 15 minutos. Se sirve caliente como acompañamiento de varios platos sobre todo los que llevan arroz.

CARNE ASADA Y CARNE EN PALITO (CHUZO)

INGREDIENTES:

- 1 1/2 libra de carne de res
- 4 dientes de ajo machacados
- 1 cucharadita de comino en polvo
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACION:

Se corta la carne en pedazos delgaditos medianos, luego se le aliña con la sal y la pimienta. Mezcle el ajo con el comino y unte la mezcla a la carne, deje reposar en el refrigerador por dos horas. Al sacar la carne del refrigerador se le echa color,

un poquito de aceite con ajo, se inserta en un palo delgado de madera y se le pone al carbón que se ase. (También se asa la carne sin el palo). Se sirve acompañada de menestra y arroz.

CHUPE DE PESCADO

INGREDIENTES:

Caldo:

- 1 cabeza grande de pescado
- 7 tazas de agua
- 12 onzas de filete de pescado, en pedazos, aliñados con sal y pimienta
- 1 cucharada
- 2 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de harina

Refrito:

- 1 cebolla paiteña
- 1 cebolla blanca
- 1 pimienta
- 1 tomate picado
- 1/4 de comino, orégano y pimienta
- 2 libras de papas
- 1 taza de leche

PREPARACION:

Cocinar la cabeza del pescado en agua sal por unos minutos hasta que esté suave, se deja enfriar y se le sacan los huesos. Medir el caldo y añadir suficiente agua para completar 6 tazas.

Envolver el pescado aliñado en la harina. Calentar el aceite y la mantequilla para freír el pescado hasta que se dore. Sacar el pescado y guardarlo.

Prepara el refrito con la cebolla, pimienta y ajo en el mismo aceite en donde se fríe el pescado, licuar el tomate y volver a freír todo por 10 minutos con la sal y las especias. Añadir la papa y mover la mezcla a fuego medio alto por 5 a 10 minutos, poner la leche y cuando esto hierva añadir el caldo. Cocinar por 20 a 30 minutos. Añadir el pescado frito. Se sirve bien caliente.

SANDUCHE DE LOMO**INGREDIENTES:**

- Pan enrollado
- Pernil
- Cebolla incurtida
- Tomate

PREPARACION:**Pernil:**

- 5 libras de pierna de cerdo, sin cuero (lomo)

Aliño:

- 4 cucharaditas de color
- 1/4 cucharadita de clavo de olor molido
- 1 1/2 cucharaditas de comino molido
- 1/4 de taza de agua
- 3 cabezas de ajo molido
- 2 cucharadas de jugo de naranja agria o limón
- 3 cucharadas de sal

PREPARACION:

Pinchar la carne profundamente, mezclar los ingredientes del aliño y hacer una pasta. Luego con la mano refregar bien la pasta del aliño en la pierna de cerdo.

Durante tres días repetir la operación varias veces al día.

Envolver en papel estaño y hornear a una temperatura de 275 grados F. por 3 - 4 horas o hasta que la carne haya perdido peso y este seca.

Cebolla encurtida**Ingredientes:**

- 2 cebollas coloradas cortadas en rodajas muy finas (corte pluma)
- 3 cucharadas de sal
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1/2 cucharadita de azúcar

PREPARACION:

Mezclar la sal con la cebolla cortada, dejar que la sal penetre en la cebolla por 20 minutos, sin poner al fuego y sin agua. Enjuagar con bastante agua fría para quitarle la sal. Escurrir bien y mezclar con el jugo de limón y el azúcar. Dejar reposar hasta que estén rosadas.

Sanduche de lomo:

Preparacion:

Una vez obtenido el pernil y la cebolla encurtida, se le parte por la mitad al pan, en la parte inferior se pone la cebolla, una tajada de tomate y el pernil en tajadas, y por último se lo cubre con la parte superior del pan.

CEVICHE DE MARISCOS

INGREDIENTES:

- 1 libra de camarones o langostinos
- 100 conchas negras
- 100 almejas
- 1 libra de corvina
- 1 libra de carne de cangrejo

(Se puede preparar con todos los mariscos o solamente con uno de ellos)

- 1 libra de cebolla paiteña encurtida con el jugo de 4 limones
- 4 limones
- 1 cucharadita de aceite
- 1 tomate picado en cuadraditos
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACION:

Se cocinan los camarones, langostinos y el pescado solo hasta que hierva el agua. (Aproximadamente 5 minutos). Se escuren estos mariscos y se conserva el agua en donde fueron cocinados.

Las conchas, las almejas y el cangrejo (ya cocinado) se mezclan con los otros mariscos y a todo esto se le agrega el agua de la cocción, la cebolla encurtida, el jugo de limón, el tomate, el aceite, la sal y la pimienta.

ENCEBOLLADO DE PESCADO**INGREDIENTES:**

- 2 libras de cualquier tipo de pescado
- 2 libras de yuca pelada y partida en trozos
- 2 ramas de cebolla blanca
- 1 rama de perejil
- 1 diente de ajo machacado
- 1 cebolla paiteña picada y encurtida con sal y limón
- Sal, pimienta y comino al gusto

PREPARACION:

Ponga en una olla la yuca en trozos, la cebolla blanca, los aliños y el perejil, cubra y deje cocinar esta mezcla por 20 minutos. Luego agregue el pescado por 10 minutos. Retire el pescado y déjelo enfriar. Siga cocinando el caldo hasta que la yuca esté suave. Cuando el pescado esté frío mezclele con la cebolla encurtida. Para servir ponga el caldo en un plato hondo y agreguele una cucharada del pescado con la cebolla.

SECO DE GALLINA CRIOLLA

INGREDIENTES:

- 1 gallina criolla cortada en presas
- 1 cebolla paiteña rallada
- 2 vasos de cerveza
- 2 cucharadas de aceite con color
- 2 tomates pelados
- 1/2 raza de perejil y culantro en hojas
- 1 pimienta
- 1/2 ají
- Sal, pimienta y comino al gusto

PREPARACION:

Licúe los tomates junto con el perejil, el culantro, el pimienta y el ají. Ponga en una olla todos los ingredientes y agregue el licuado sin cernir. Meche todo bien, tape y cocine a fuego lento hasta que la carne esté suave. Sirva con arroz amarillo y maduros fritos

BATIDO DE PIÑA

INGREDIENTES:

- Piña madura
- 3 claras batidas a punto de nieve
- azúcar

PREPARACION:

Pele y ralle la piña, mida en tazas la cantidad de ralladura, ponga en una paila y agregue el mismo número de tazas de azúcar. Cocine la mezcla revolviendo constantemente hasta que se ponga a punto de bola, retire del fuego la paila y siga batiendo hasta que se enfríe la preparación. Agregue poco a poco las claras batidas a punto de nieve y continúe batiendo hasta que el dulce quede blanco. Sírvalo frío.

ARROZ CON LECHE**INGREDIENTES:**

- 1/2 libra de arroz blanco
- 1 litro de agua hirviendo
- 1/2 libra de azúcar
- 1 litro de leche caliente
- 1 pisco de sal
- 2 cajas de pasas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 yemas
- 2 cucharadas de leche fría

PREPARACION:

Lave el arroz varias veces, cóselo en el litro de agua hirviendo durante 20 minutos hasta que se hablande revolviéndolo de vez en cuando, luego agregue la leche caliente, el azúcar, la sal, las pasas y la canela y mezele de una manera uniforme los géneros antes mencionados. Deje cocinar el arroz hasta que esté completamente cocido y esta preparación comience a espesar. Finalmente agregue la mantequilla y la vainilla incorporelos de una manera uniforme, retire del fuego y añada las yemas previamente batidas en dos cucharadas de leche fría. Una vez que se hayan mezclado todos los ingredientes vierta en un recipiente. El arroz de leche se puede servir frío o caliente.

GUAYABATE**INGREDIENTES:**

- 25 guayabas medianas
- 1 libra de azúcar
- Clara de 5 huevos

PREPARACION

Se cocinan las guayabas enteras con poca agua. Una vez cocinadas las guayabas se las cierce, y este jugo (1 litro) se pone en una paila con una libra de azúcar hasta que de punto de cuchara. Las claras a punto de nieve se las mezcla cuando el dulce está tibio batiendo bien hasta que crezca y tome cuerpo.

4.6. LUGARES DE ALOJAMIENTO

GUAYAQUIL:

- *HOTEL CONTINENTAL*

Lujo
Chile y 10 de Agosto esq.
Tlf: 04 - 329270

- *GRAND HOLEL GUAYAQUIL*

Lujo
Boyaca y Clemente Ballen
Tlf. 04 - 329690

- *HOTEL ORO VERDE*

Lujo
Garcia Moreno y Nueve de Octubre
Tlf. 04 - 327999

- *HOTEL RAMADA INN*

Lujo
Orellana y Malecon
Tlf. 04 - 565555

- *HOTEL SOL DE ORIENTE*

Lujo
Aguirre 603 y Escobedo
Tlf. 04 - 325500

- *HOTEL UNIHOTEL*

Lujo
Clemente Ballen 406 y Chile
Tlf. 04 - 327100

- *HOTEL ALEXANDER*

Primera
Luque 1107 y Pedro Moncayo
Tlf: 04 - 328474

- ***HOTEL RITZ***
Primera Categoría
9 de Octubre 709 y Boyacá
Tlf: 04 - 516610
- ***HOTEL RIZZO***
Primera Categoría
Clemente Ballén 309 y Chile
Tlf: 04 - 325210

SALINAS:

- ***HOTEL MIRAMAR***
Lujo
Malecón y Calle 37
Tlf: 04 - 772115
- ***VALDIVIA CLUB***
Primera Categoría
Urbanización Costa de Oro Mz. J
- ***HOTEL PUNTA CARNERO***
Lujo
Playa Punta Carnero
- ***HOTEL APARTAMENTOS SOL Y MAR***
Primera Categoría
Ciudadela de la FAE
- ***HOSTAL FLORIDA***
Segunda Categoría
Calle Segunda y Malecón

LIBERTAD:

- ***HOTEL SAMARINA***
Primera Categoría
9 de Octubre y 10 de Agosto
Tlf: 04 - 784100
- ***HOTEL LAS BAHAMAS***
Segunda Categoría
Av. 12 de Octubre y calle 10

- ***HOTEL NEW YORK***
Segunda Categoría
Barrio General Enríquez

PLAYAS:

- ***HOSTERIA LOS PATIOS***
Tercera Categoría
Km 2 vía a Data
- ***CLUB CASA BLANCA***
Lujo
Playa de Playas

QUINTO CAPITULO

PROVINCIA DE MANABI

5.1. INFORMACION GENERAL

5.1.1. SITUACION GEOGRAFICA

La Provincia de Manabí, con su capital Portoviejo, se encuentra en el centro de la costa ecuatoriana, tiene una extensión de 230 kilómetros de norte a sur y de este a oeste 80 kilómetros. El área es de 18.878,8 Km cuadrados.

Manabí, limita al norte con la provincia de Esmeraldas, al sur con la provincia del Guayas, al este con las provincias Guayas y Pichincha y al Oeste con el Océano Pacífico.

La extensión de las costas de Manabí, alcanza unos 350 Km, es decir un 32% del total del perfil costanero.

La provincia de Manabí está dividida en los siguientes cantones:

- **Portoviejo** con una superficie de 1.013 Km a su vez dividido en las parroquias urbanas Portoviejo, 12 de Marzo, Andrés de Vera, y Rurales: Colón, Picoazá, Calderón, Alhajuela, San Plácido, Pueblo Nuevo, y Río Chico.
- **Montecristi** con una superficie de 817 Km y a su vez dividido en la parroquia urbana Montecristi y la parroquia rural Jaramijó
- **Rocafuerte** con una superficie de 650 Km y a su vez dividido en las parroquias urbana, Rocafuerte y las parroquias rurales: Tosagua, bachillero, Angel P. Galer
- **Sucre** con una superficie de 3.451 Km y a su vez dividido en las parroquias urbanas: Bahía de Caráquez, Leonidas Plaza y las parroquias rurales: Jama, San

Vicente, San Isidro, Cojimíes, Pedernales, Charapotó, 10 de Agosto y Canoa.

- ***Santa Ana*** con una superficie de 1.103 Km y a su vez dividido en la parroquia urbana Santa Ana y las parroquias rurales: Ayacucho, Honorato, Vázquez, La Unión y Olmedo.
- ***Chone*** con una superficie de 4.324 Km y a su vez dividido en: las parroquias urbanas: Chone y Santa Rita y las parroquias rurales Ricaurte, Eloy Alfaro, Boyacá, Flavio Alfaro, Canuto, San Antonio y Convento.
- ***Bolívar*** con una superficie de 1.234 Km y a su vez dividido en la parroquia urbana Calceta y las parroquias rurales: Pichincha y Quiga.
- ***Manta*** con una superficie de 311 Km y a su vez dividido en las parroquias urbanas: Manta, Tarqui, Esteros y la parroquia rural San Lorenzo
- ***Veinticuatro de Mayo*** con una superficie de 514 Km y a su vez dividido en la parroquia urbana: Sucre y las parroquias rurales Noboa y Bella Vista.
- ***Paján***, con una superficie de 1.039 Km y a su vez dividido en la parroquia urbana paján y las parroquias rurales: Guala, Lascano y Camposano
- ***Junín***, con una superficie de 1.039 Km. y a su vez dividido en la parroquia urbana Junín
- ***El Carmen*** con una superficie de 1.232 Km y a su vez dividido en la parroquia urbana: El Carmén.

5.1.2 CLIMA

El clima de Manabí varía de acuerdo a dos estaciones al año, invierno y verano.

El invierno empieza en diciembre y termina el mes de mayo, y el verano inicia en junio y culmina en diciembre.

Por lo general el clima de Manabí es un clima tropical seco en la parte costanera.

tropical húmedo en la parte de la cordillera central y tropical muy húmedo en la parte noreste y este. Cabe recalcar que esta provincia tiene mucha influencia de la Corriente Cálida del Niño y por la Corriente Fría de Humbolt.

El clima es muy variado y muchas veces las lluvias son abundantes como escasas, haciendo que sus tierras sean aptas para toda clase de actividad.

5.1.3. OROGRAFIA

La Provincia de Manabí se encuentra atravesada por la cordillera Costanera que tiene su origen en al Cordillera de Chongón o Colonche en la provincia del Guayas.

Tiene una altura entre los 400 y 500 mts. sobre el nivel del mar.

La Cordillera empieza en Manabí, con las elevaciones de Paján, continuando al norte con los Cerros de Puca y de las Mercedes de donde salen un ramal que forma las Tabladas de San Plácido y termina en las Colinas de Portoviejo y Río Chico.

De la parte de la Cordillera llamada Palmas Juntas, nace el ramal que va hacia al noroeste y termina en los Cerros del Bálsamo. Así también podemos decir que de las Palmas hacia el norte se encamina la Cordillera de Balzar y se encuentra con los cerros de los Liberales y estos a su vez con las elevaciones de Canoa, desde este punto sigue hasta unirse con las montañas de Convento que se comunican con las Montañas de Jama, y continúan con los Cerros de Cuaque, Montañas de Mache, Colindantes de la Bahía de Cojimfés lugar donde culmina la Cordillera Costanera.

Otras elevaciones las encontramos en el Cantón de Montecristi; Los Cordones de los Cerros de Montecristi con 443 mts. de altura y los Cerros de Hojas con 400 mts. de altura.

5.1.4. HIDROGRAFIA

Manabí no posee grandes ríos caudalosos ya que ninguno proviene de la Cordillera de los Andes como en las Provincias de Guayaquil y Esmeraldas.

El Sistema Hidrográfico de la provincia se origina por tres vertientes que nacen de la Cordillera Costanera:

- *La vertiente del Río Esmeraldas*, que pertenece al río Quinde y tiene afluentes como; EL piojito, El Mogoya y el Dogola.
- *La vertiente del Río Guayas* que pertenece al río Daule y sus afluentes son: EL Pupusá, Pescadillo, Oro, Salazar, Morera, y el San Pedro.
- *La vertiente del Océano Pacífico* que lleva sus aguas a los ríos Meche, Cheve y Beche y estos a su vez forman un estero en la Bahía de Cojimés.

Existen otros ríos como son:

El río de mayor importancia por el caudal de sus aguas es el Río Chone que se origina en las faldas occidentales de la Cordillera de Balzar y desemboca en Bahía de Caraquez después de recibir las aguas de los afluentes de los ríos Mosquito, Garrapata, Bravios, San lorenzo por la derecha y por la izquierda el río Tosagua, con sus afluentes Calceta y Canuto.

El Río Portoviejo nace en las montañas de Paján, Las Mercedes y Puca y sus principales afluentes son: El Río Chico y el Ludana.

De las montañas Coaque y Meche al sur nace el Río Coaque que desemboca cerca de Pedernales.

El Río Jama desemboca en la parroquia Jama y tiene como afluentes el Río Venado y el Río Mariano.

El Río Canoa nace en la Montaña Canoa y sus afluentes son: El Muchacho y Tabuchilla.

El Río Briceño desemboca entre Canoa y San Vicente y es poco caudal.

El cauce seco del Río Manta en donde recorre el cauce invernal es el que divide a la Ciudad de Manta. El Seco, El Ayampe y el Salango son muy similares al Río Manta en el sur.

5.1.5. PERFIL COSTANERO

La Provincia de Manabí presenta los siguientes accidentes geográficos:

- **Penínsulas:** Cojimíes
- **Cabos:** Pasado, San Mateo y San Lorenzo
- **Puntas:** Cojimíes, Surrone, Pedernales, Palmar, Brava, Jama, Venado, Ballena, Cabuyal, Alta, Bellaca, Charapotó, Jaramijó, La Barca, Tiñidero, San José, Cayo, Canoa, Lloradora, Bálsamo, De los piqueros, La Cabezona, Ayampe, La Escalera en la Isla de la Plata.
- **Bahías:** De Cojimíes, Caraquez y Manta
- **Ensenadas:** Jama, Crucita, Puerto Cayo, Machalilla, Puerto Lopez
- **Islas:** Cojimíes, bahía de Caraquez, De la Plata y Salango

- *Acantillados:* Los Frailes y los Aposentos
- *Puertos:* Bahía de Caraquez, Manta y Cayo

5.1.6. FLORA

El Ceibo es la planta que representa a la Provincia de Manabí, debido a que se los encuentra en todos sus alrededores, brindando a la provincia un aspecto misterioso y hermoso. El ceibo alcanza grandes alturas, su corteza es rugosa y espinosa y la forma de su tronco es bien delineada.

Este árbol que decora a la provincia no es explotado pero también podemos encontrar maderas muy importantes como son el amarillo, guayacán, cedro, roble, etc.

En la época en la que llueve en las montañas y valles se realizan cultivos de yuca, fréjol, maíz, maní, haba y tomate.

Los bosques son verdes y tupidos y encontramos el amarillo, laurel, chanul, balsa, colorado, guachapelí y una gran variedad de palmas.

Cerca al mar la vegetación es de espinos y matorrales y en las montañas que se encuentran alrededor de mar existen palmas, caña guadúa y en el interior, guayacanes y ceibos.

Las plantaciones de café son muy importantes para la economía de la Provincia y del país.

5.1.7. FAUNA

La fauna en la provincia es variada y extensa. En los bosques, valles y montañas se pueden encontrar animales salvajes como el jaguar, mono, pumas, cuervos,

venados y aves de vistosos plumajes. En la Isla de la Plata, existen una diversidad de aves marinas y animales marinos como los lobos de mar, garzas, focas, tiburones, y en el mes de agosto se puede observar como las ballenas acuden a este lugar.

En la Provincia de Manabí están ubicadas las piscinas de larva de camarón más grandes e importantes del país.

5.2. ATRACTIVOS TURISTICOS

La provincia de Manabí, cuenta con un sinnúmero de atractivos naturales, culturales, etc. que hoy en día forman parte del producto turístico que tenemos para vender.

Portoviejo, la capital de Manabí es una ciudad en donde se encuentran todos los servicios que se puede necesitar incluso cuenta con un aeropuerto en donde llegan y salen a diario vuelos nacionales.

La provincia de Manabí cuenta con 107 playas.

Las más conocidas por los turistas son:

Cojimíes, Pedernales, Canoa, San Vicente, Bahía de Caraquez, San Clemente, San Jacinto Norte, San Jacinto Sur, Crucita, Jaramijó, Punta Jaramijó, Tarquí, El Murciélago, San Mateo, Puerto Cayo, Machalilla, Puerto Lopez, Salango, Las Tunas, Ayampe, Lechugal, Carrisal, La Esperancita, Jama-Tabuga, Camarones, Punta Blanca, Don Juan, Matal, Paraiso, Los Apóstoles, Briceño, Napo, Bálsamo, El Arenal, Playa y Punta Jome, Santa Marianita, Los Frailes norte, Los Frailes Sur, Ensenada Gazoya, La Playita, Isla Salango.

En las playas de Bahía de Caraquez, se puede practicar deportes acuáticos como el esquí, surf, tabla, moto acuática, etc. Esta playa es de mucha diversión para niños, jóvenes y grandes. Existe actualmente un gran número de establecimientos para satisfacer las necesidades de su gente y sus turistas.

La Playa de San Vicente, se encuentra a la derecha del Río Chone y ha tenido un gran desarrollo turístico, se han levantado grandes edificios habitacionales al igual que hoteles y restaurants. Para llegar a este lugar, en Bahía, se tiene que tomar una lancha tradicional del lugar si no tiene transporte o una gabarra si tiene automóvil. Durante esos pocos minutos de viaje se admira la belleza de la naturaleza manabita. A pocos minutos de San Vicente están las playas de **Napo, Boca Briceño, Canoa y el Matal**. Son playas con una belleza extraordinaria muy frecuentadas por turistas. En esta zona se puede observar grandes plantaciones de palmeras y café.

En **San Clemente y San Jacinto** el mar es tranquilo y cálido durante todo el año, la arena es fina y en el lugar habitan pescadores que tienen un contacto directo con el turista ya sea para vender su producto o para contarles la historia de su habitat. El lugar es acogedor debido a las palmeras que rodean la playa.

Crucita es una playa que queda al norte de Portoviejo, es ideal para descansar por su tranquilidad y cercanía a la ciudad.

En la Bahía de Manta, dentro de la ciudad, se encuentran 2 playas, La playa de **Tarqui y la Playa del Murciélagos**. Son muy concurridas durante todo el año. Se hacen paseos en lancha para practicar la pesca deportiva o simplemente para admirar la naturaleza y saber algo más de la vida en el mar ya que el mismo

conductor de la embarcación se dedicará a ser un guía.

Puerto Cayo es un balneario en donde sus aguas son tranquilas y su arena es muy limpia. El lugar es ideal para descansar sin ninguna preocupación, es seguro y muy tranquilo. Sus paisajes son de una belleza única.

Machalilla, actualmente conocido como el ***Parque Nacional Machalilla***, es un conjunto de lugares premiados por la naturaleza. Sus playas son de aguas pacíficas, es defendido por un arrecife rocoso y sus paisajes son hermosos.

Los Frailes son playas vírgenes. No se ha permitido la intervención del hombre porque poseen una belleza natural sorprendente.

Puerto Lopez es el puerto en donde se toma las lanchas que lo llevan a la ***Isla de la Plata***, además su mar es muy tranquilo. Aquí se puede realizar muchas actividades en tierra, existen discotecas, clubes, lugares de entretenimiento, etc.

Salango, Ayampe y Puerto Rico, son playas tranquilas, no muy desarrolladas pero con lo básico para satisfacer a las personas que acuden a estos lugares.

EL PARQUE NACIONAL MACHALILLA

El Parque Nacional Machalilla es un área protegida que está ubicado al sur-oeste del Cantón Jipijapa en la provincia de Manabí y también se ubica en una parte del Océano Pacífico, a continuación a la costa del área continental del parque y de las Islas Salango y De la Plata, en una extensión de 2 millas marinas desde la costa.

La Isla de la Plata está ubicada a 34 Km del Parque desde Puerto Cayo.

El Parque Nacional Machalilla, se encuentra dividido en tres sectores que son:

- ***Sector Norte***. Incluye 2 millas marinas; 12.290 hectáreas

- **Sector Sur.** Incluye a la Isla Salango y 2 millas marinas; 34.392 hectáreas
- **Isla de la Plata.** Incluye 2 millas marinas circundantes a esta; 8.412 hectáreas.

Los atractivos turísticos del lugar son los siguientes:

- **Mirador Los Piqueros.** Se encuentra a pocos minutos de Puerto Lopez. El mirador tiene una gran extensión y desde este punto se puede mirar la Bahía de Puerto Lopez y parte del Bosque del Parque, así como la Isla de la Plata.
- **Islote Sucre.** Se encuentra en el tramo Puerto Cayo - Machalilla. El islote tiene la forma del sombrero que usó Antonio José de Sucre; razón por la cual lleva el nombre.
- **Islote Pedernales.** Se encuentra frente a la Costa de Puerto Cayo; tiene una forma alargada y muy original, se lo puede apreciar mientras se toma un baño en las playas de Puerto Cayo.
- **Area Recreacional Los Frailes.** Se encuentra a 800 metros de Machalilla y a 3 Km de la carretera Puerto Lopez - Jipijapa. Su belleza natural es algo extraordinaria, son playas vírgenes y es un sitio ideal para estar en contacto con la naturaleza y realizar pesca deportiva, baños en el mar y camping; siempre y cuando se mantenga ese lugar intacto, es prohibido extropear la flora, fauna y su entorno
- **Islote La Viuda.** Se encuentra frente a la costa de Machalilla, se llama así por la soledad en la que se encuentra y también por el aspecto tenebroso que tiene. Se dice que hace muchos años existía una mina de perlas que era explotada por los indígenas y si alguien extraño entraba al lugar corría peligro.

- *Isla y Comunidad de Salango.* Su nombre viene de la palabra Kalanko que es la unión de los vocablos KA que significa vida, y LAN que quiere decir tierra y KO que es el dios de las aguas. Para las comunidades que habitaban en el lugar esto era un adoratorio y hoy en día es un centro de investigaciones arqueológicas debido a las diferentes culturas que se asentaron en la zona. Este lugar es muy importante y tiene su historia porque fue el centro económico de la provincia. Aquí existe la famosa concha spondylus que tiene varios usos; se utilizaban como monedas, amuletos, ritos religiosos, y para la preparación del ceviche de la concha spondylus.

Frente a la comunidad de Salango está localizada la *Isla de Salango* que es un centro ceremonial con playas de belleza única y es cubierta de vegetación. En esta parte de la provincia se encuentran las piezas arqueológicas más importantes de las culturas Valdivia, Machalilla, Chorerra, Bahía, Guangala y Manteña.

- *ISLA DE PLATA*

Está ubicada a 21 millas marinas frente a Puerto Cayo, tiene 4.5 Km de largo y 1.5 Km. de ancho y tiene una altura entre 50 y 60 mts.

La isla tiene tierras bajas, pendientes, bajas y dos playas; La playa Grande al sur y la otra que queda al norte de la isla bordeando la Bahía de Drake.

En la isla se puede hacer caminatas por toda la zona en donde se puede admirar todo tipo de animales, lobos marinos, piqueros de patas rojas, fragatas, aves migratorias, zapayas, que son cangrejos rojos que viven en las rocas, etc.

Durante la caminata por el sendero se encuentra una vegetación seca; palo santo y cactus.

En Puerto Lopez, se toma lanchas con guías que transportan a la gente hasta la Isla de la Plata, el viaje es de 3 horas y en el transcurso se puede practicar snorkling y pesca deportiva.

En la provincia de Manabí, se pueden visitar los museos que se encuentran en Puerto Lopez, Salango y en Agua Blanca, en donde se encontrarán piezas arqueológicas de la provincia, así como la historia de sus pueblos.

Como podemos observar la provincia de Manabí es la parte de la costa ecuatoriana que más recursos naturales, culturales, históricos posee. Para conocerla en su totalidad, una persona deberá permanecer en el lugar alrededor de 20 días.

Las artesanías manabitas son de mucha importancia, fabrican una variedad de cosas con los recursos que la misma tierra les da. Así, tenemos los *sombreros de paja toquilla*, producto de exportación cuya calidad ha merecido el reconocimiento mundial, los muebles de mimbre, canastos, etc. Lo que más llama la atención es que el turista puede observar y participar en la confeccion de los mismos.

5.3. FOLKLORE MANABITA

El folklore de la Provincia de Manabí es muy amplio y se expresa de muchas maneras. Lo primero que vamos a ver son los grupos de gente que habitaban y habitan actualmente en la provincia.

Habitaban los criollos en las penínsulas, por esto se les llamó Peninsulares.

El 20.8% de la población era de blancos, el 8.8% mestizos y el 18.8 pertenecían a los negros, esclavos.

Los aborígenes y mestizos vivían cerca del mar y los demás en las montañas, bosques y valles.

A la llegada de los españoles los que habitaban en la zona era la Confederación Manteña que se encontraba en Chirije, a 5 Km al sur de la ciudad de Bahía.

De esta confederación, nacieron muchas otras culturas como son: Cancebies, Charapotes, Manabíes, Jarahuzas, Toal en la parte central.

Los Caras también ocupaban un gran sector de la provincia y de ellos salieron culturas como Apacigues, Silanchis, Yambes, Jama-Coaques y por último al sur tenemos las culturas Alonches, Babas, Babahoyos, Chongones, Colonchis, Nanzas, Pimochis, Yaguachis.

La cultura de estos pueblos era uniforme, ellos transformaban, adaptaban y transmitían lo espiritual, físico y material entre todos sus miembros.

Las principales reglas que tenían para poder pertenecer a uno de estos grupos eran las siguientes:

- Perforación de los dientes para incrustarse piedras preciosas
- Se rasuraban la cabeza en la parte central de la misma
- Reducción del cráneo
- Deformación del cráneo de los recién nacidos
- Tinturaban todo el cuerpo
- Depilaban la cara
- A los cuerpos muertos de los guerreros le limpiaban, les embalsamaban y los

colocaban en la entrada de los templos

- La virginidad de sus mujeres no era importante
- La poligamia era prohibida excepto para el Jefe de la Cultura.

Su vestimenta era ligera, consistía en un telar que le confeccionaban como taparabo para los hombres y para la mujer hacían faldas largas hasta los tobillos.

Se dedicaban a la minería, metalurgia, agricultura, pesca, caza, artesanías, etc.

Era un grupo de personas muy activas y tenían fiestas y ritos muy importantes.

Entre las principales fiestas tenemos: La de la tzantza¹¹, De la cosecha, Del Sol, de la luna, del mar, de Umiña, de la menstruación.

Fiesta de la tzantza.

La fiesta de la tzantza era una fiesta de victoria en tiempos de guerra en donde se le reducía el cráneo al enemigo. Ya muerto el enemigo, se da inicio a los ritos de ablución que consistían en purificaciones, se prepara el agua compuesta de una planta llamada ayawashka (alucinógena) y otras plantas medicinales del lugar y los cazadores empiezan a dar lanzadas al agua para que el espíritu del mal salga de la comunidad. El lavado y la purificación de la cabeza va mientras se canta y se tocan instrumentos musicales. La persona que canta en este rito se llama Ujaja y los demás le acompañan en coro. El Tzankra, quien es el que se encarga del proceso de reducción saca el cuero cabelludo de la cabeza para comenzar la reducción, prepara agua caliente con hierbas del lugar y empieza a cocinar la cabeza. De vez en cuando sacan la cabeza (piel) del agua y colocan unas piedras

candentes con el fin de que vaya reduciéndose. Durante todo este proceso el Ujaja sigue con sus cantos y todos acompañados de instrumentos musicales bailan alrededor del lugar de la cocción.

El Wea, quien es el maestro de ceremonias, va repitiendo el canto mientras remueve la cabeza con un palo. Mientras está caliente, cosen con una fibra de hilo grueso llamado kaap alrededor del cuello y la parte trasera del cuello hasta la nuca. Los labios lo cierran con 4 palillos de chonta y los amarran con piola. Al terminar la parte de las coseduras, secan el cabello y calientan una arena fina y la introducen en el cuello, dejan secar la cabeza por 4 días hasta que quede durísima.

Cuando ya está dura, perforan dos huecos en la corona de la cabeza y pasan la piola que sirve para colgarla. En todo el transcurso ritual, van moldeando las facciones y el pelo según las tradiciones de cada grupo.

Para la fiesta los guerreros se pintan y se visten de gala; plantan una lanza en medio de su casa como símbolo de la fiesta y al iniciar la danza sacan la lanza y la llevan donde el wea, el tzankra recibe la cabeza y la pone en la punta de la lanza y la ujaja sigue con su canto ahora diciendo que la tzzntza está purificada, que ya no es mala sino buena. El tuntui es el sonido que emiten por las danzas que se realizan cuando la cabeza colocada en la punta de la lanza se coloca en el centro de la plaza.

La fiesta dura algunos días en los que se dedican a bailar, tomar y comer. Cuando finaliza la fiesta la cabeza es un signo de victoria y es guardada en un lugar especial.

Los ritos que más se hacían eran: El matrimonio, entierro, pesca, etc.

El matrimonio. Para que una pareja se pueda casar, lo primero que tenían que hacer es tener la aprobación del jefe de la Confederación, y para ir a pedir su permiso llevaban todo tipo de ofrendas. El jefe daba su autorización siempre y cuando la pareja no tuviere ninguna clase de falta hacia la comunidad, ya que la unión de dos personas era el origen a una nueva confederación y esta tenía que estar bien formada. Al formalizarse el matrimonio el jefe daba un pedazo de tierra a los casados para que puedan construir su habitación y para que la trabajen para su sustentación. Se podía decir que este terreno era solamente prestado ya que sus hijos no lo heredaban en caso de muerte y esta tierra volvía a la comunidad.

Entierro. El pueblo era enterrado en vasijas pequeñas con las piernas comprimidas contra el tórax y las manos bajo la barbilla.

Los jefes eran enterrados en tumbas con una profundidad de hasta 16 mts. bajo tierra y algunas veces se los incineraban.

A los enemigos de guerra les cortaban la cabeza, hacían ese momento la fiesta de la tzantza y los enterraban de pie bajo tierra.

Pesca. Los elementos que usaban para la pesca, red, anzuelos, arpones, pesos de red, etc., eran para ellos sagrados, ya que con eso podían conseguir el alimento.

Al salir de pesca pedían a sus dioses que les ayudara y hacían un rito al mar.

Hoy en día en la zona habitan los montuvios, ellos son campesinos de la costa que siguen cumpliendo las tradiciones de sus antepasados con pocos cambios aunque

trabajen para sus patronos en grandes plantaciones de diferentes productos agrícolas y otros hayan emigrado a la capital. Los montuvios y el pueblo manabita en sí son muy católicos y existen varias fiestas religiosas, creencias populares y danzas.

Algunas de estas fiestas son:

- ***Fiesta de la VirgMerced en Portoviejo.*** En de la Esta fiesta se celebra el 24 de septiembre ya que la Virgen de la Merced es la patrona de este lugar. En esta fecha se realizan misas a toda hora, el ejército la celebra con ceremonias al público y se hace una gran exhibición de flores y plantas en las afueras del templo.

- ***Fiesta de San Pedro y San Pablo.*** Esta fiesta se celebra el 28 y 29 de junio y es en celebración de las dos repúblicas, blancos y negros.

Se decoran las casas del pueblo para las dramatizaciones de peleas entre blancos y negros, el pueblo se viste de gala con muchos colores y pasean en caballos termina con la aparición de San pedro y San Pablo para sellar la paz. Luego de esto con una misa se procede a comer las reses, cerdos y se bebe licor acompañados por la banda de pueblo.

- ***Fiesta de Navidad.*** En diciembre sé reunen las familias para celebrar "los Chigualos" que son villancicos cantados al Niño Jesús en su pesebre.

- ***Bailes Populares.*** Los bailes varían de acuerdo a la posición social y económica de las personas, así por ejemplo, los grandes propietarios de fincas, haciendas, etc. bailan "la iguana" que es un tipo de danza elegante que se lo realiza previo a la elección de la criolla bonita. Este baile expresa el machismo y

los celos del hombre manabita que pelea por su mujer con el machete.

- **Carnaval.** En épocas de carnaval por lo general en el mes de febrero, las playas de Manabí, se lleva a cabo el Festival " Playa, sol y mar, en donde se desarrollan varias actividades y se elije a la Srta. Tanga, Srta. Playa y Srta. Turismo.

- ***Fiesta religiosa de San Agustín.*** El 28 de agosto de todos los años, en el Cantón Calceta, se da lugar a la celebración de San Agustín, santo de la zona. Acude un gran número de devotos, se celebran misas, bailes y algo que llama mucho la atención: **El rodeo Montuvio.**

- **Riña de gallos.** En Manabí, son muy popular las peleas de gallos. El montuvio y su patrono acuden cada fin de semana a las galleras con sus mejores gallos y puestan grandes cantidades de dinero o bienes al ganador. Aquí se toma en grandes cantidades aguardiente especialmente la caña manabita.

- ***Las fiestas de cantonización*** de los cantones son de mucha importancia. Aquí los pobladores del mismo realizan bailes, elejen su reina, organizan eventos populares y todo el cantón participa en ellas.

Así existen una gran variedad de fiestas en la provincia y no se puede dejar de mencionar que sus moradores son bien hospitalarios y siempre están dispuestos a compartir con el turista su cultura y sus costumbres.

5.4. GASTRONOMIA MANABITA

La gastronomía de la Provincia de Manabí al igual que el resto de la costa es muy variada.

Los Caras, fueron los primeros pobladores del lugar y a estos se deben las costumbres con respecto a la gastronomía.

En la actualidad el montuvio sigue los pasos de sus ancestros.

En la cocina utilizan los siguientes utensilios:

- Ollas de barro o de acero inoxidable
- Vasos con figuras de animales y hombres
- Botellas de cuello angosto
- Platos
- Cuchillos
- Morteros
- Canastas
- Tazas
- Piedra redonda para moler
- Caracoles marinos grandes, que sirven para llamar a las personas a comer cuando estas se encuentran lejos.

Los alimentos que se utilizan y que son encontrados en la región son:

- maíz
- maduro
- yuca
- papaya

- caimitos
- piña
- tamarindo
- cerezas
- maní
- guabas
- aguacate
- cacao
- verde, etc...

Al hablar con un grupo de montuvios que viven en la Parroquia Sucre, me contaron como es la alimentación en un día normal:

Desayuno: Café negro

Verde asado, ya sea en bolón o en tortilla

Arroz

Almuerzo: Sopa de yuca o aguado de pescado con yuca

Maní tostado

Arroz

Agua de hierba buena

Chocolate hecho con el cacao

Merienda: Verde asado

Arroz con menestra de yuca

Café negro

Las frutas se comen durante el día

Esto con respecto al montuvio en el interior del campo.

Los productos que se utilizan hoy en día en la provincia para preparar los alimentos son:

- maní
- yuca
- arroz
- maíz
- verde
- toda clase de mariscos, especialmente el pescado y el camarón
- Toda clase de animales vacunos
- aves

Los platos más importantes del lugar son:

SALSA DE MANI. Esta salsa se utiliza para acompañar casi todos los platos de mariscos o de carnes. Es a base de maní tostado y molido, leche, harina, especias, mantequilla

SOPA DE MANI. Es una sopa caliente que va con el maní molido, cualquier tipo de marisco o todos los mariscos, col, y frejol tierno

BICHE DE CAMARONES Y MANI. Biche de camarones y maní. Es una sopa caliente que va con verde y maní molido, maduro en pedacitos, fréjol y camarones.

SAL PRIETA. Es una especie de pastel. Se une el maíz, maní, huevo, especias,

manteca y en la hoja de platano se lo mete al horno y se lo sirve en la misma hoja.

CHIFLES. Son pedazos del platano verde fritos y se los sirve con sal

CEVICHE. Es un plato que se lo sirve frío. Se lo prepara con toda clase de mariscos pero el más conocido en la zona es el de pescado. Esta hecho a base de jugo de limón, que es donde el pescado se cocina, cebollas, hierbas y se lo come con chifles o.

PAN DE YUCA. Es hecho con el almidón de la yuca, son chiquitos y se los sirve calientes con el chocolate.

BOLLOS ENVUELTOS EN HOJA. Es una especie de pastel con maní, platano, hierbas, especias. Se lo lleva al horno envueltos en la hoja de platano y se los sirven de la misma manera

CORVICHES. Son una especie de tortillas hechas con platano y maní sin envolverlos en las hojas de platano.

BOLON DE VERDE CON CHICHARRON. Se utiliza el verde molido y se mezcla con el chicharrón se da forma de bola y se las frien. Se sirve con café negro

BUDIN DE YUCA. Es un dulce con yuca, panela, queso, mantequilla que se lo sirve caliente

5.5 RECETARIO

SALSA DE MANI

INGREDIENTES:

- 1/2 litro de leche
- 2 cucharadas de harina
- 2 tomates
- 4 onzas de maní
- 4 onzas de mantequilla
- 1 rama de cebolla
- Ajo y sal al gusto

PREPARACION:

Picar la cebolla y el ajo, poner la mantequilla y revolver aquí las 2 cucharadas de harina y mover. Cuando empieza a tomar color amarillento, se pone la leche, moviendo con fuerza inmediatamente se ponen los tomates, la sal y el maní tostado y molido. A todo esto se le da un hervor y la salsa queda lista.

SOPA DE MANI

INGREDIENTES:

- 1 libra de maní
- 6 camarones
- 1 taza de fréjoles tiernos
- 3 maduros
- 3 hojas de col
- 2 ramas de cebolla blanca
- 1 cabeza de ajo
- 1/2 cucharada de manteca
- 2 litros de agua
- Sal, pimienta y comino al gusto

PREPARACION:

Se prepara un buen refrito; cuando está listo se pone el agua con el maní tostado y molido; cuando está cocido, se le ponen los camarones bien limpios, con los fréjoles tiernos, los maduros; cuando todo hierve se le pone la col, se sazona con sal, se deja hervir 10 minutos y está lista la sopa.

BICHE DE CAMARONES Y MANI

INGREDIENTES:

- 1 libra de camarones
- 1/2 libra de maní
- 2 mazos de frejol o choclo tierno
- 2 plátanos
- 2 maduros
- 1 yuca mediana
- especias
- aceite con color
- 1 cebolla blanca
- hierbas y sal al gusto

PREPARACION:

En dos litros de agua con el refrito hervir los fréjoles o choclos picados o especias. Cuando esto estos estén cocinados, se agrega el maní con la sal al gusto. Los plátanos verdes se rallan, se mezclan con refritos y se hacen bolitas pequeñas que se ponen a hervir; se agrega la yuca y los maduros cortados en pedazos. Finalmente los camarones, que se dejan hervir por un espacio de 5 minutos. Retirar la olla del fuego y se sirve caliente con cebolla blanca picada y hierbas.

SAL PRIETA

INGREDIENTES:

- 1 libra de maní
- 1 mazorca de maíz harinoso (bien amarillo)
- 1 yema
- 4 onzas de manteca
- 1 onza de color
- 1/2 libra de cebolla paiteña
- 1 cabeza de ajo
- Orégano, comino y pimienta al gusto

PREPARACION:

Se frien y se muelen juntos la cebolla, el ajo, orégano, comino, pimienta. Se tuesta y se muele el maní en grupos iguales (pequeños con pequeños, grandes con grandes, etc.) para obtener una harina de maní; el mismo procedimiento utilizamos para el maíz, obteniendo una harina de maíz tostado.

Se mezcla la harina de maíz y el condimento frito y molido, se amasa bien, se da una forma cilíndrica, se envuelve en una hoja de plátano verde y se pone en el horno por 30 minutos. Se sirve como acompañamiento de platos manabitas como por ejemplo en el maduro asado. Al maduro lo asan y le parten en dos longitudinalmente. Lo rellenan con sal prieta y se lo corta en rodajitas; finalmente lo sirven caliente acompañando el café de la tarde.

CHIFLES

INGREDIENTES:

- 4 plátanos verdes, cortados en rodajas muy finas
- 1 taza de aceite
- sal al gusto

PREPARACION:

Ponga en un sartén el aceite, caliéntelo bien y agréguele todas las rodajas de plátano. Déjelas freír, revolviendo ocasionalmente con un tenedor. Cuando empiecen a dorar, y estén crujientes, escúrrales la grasa y agrégueles un poco de sal.

CEVICHE MANABITA

INGREDIENTES:

- 1 libra de picudo o corvina
- 15 limones
- 5 libras de tomate en cuadrados pequeños
- 2 libras de cebolla colorada o paiteña cortada en plumas y encurtida
- hierbas (culantro y perejil) al gusto
- sal, aceite al gusto

PREPARACION:

Se lava bien el pescado y se lo corta en cuadrados bien pequeños se le agrega el jugo de los 15 limones y la sal. Esta preparación se la deja reposar de un día a otro para que el pescado se cocine. Al otro día ponga los demás ingredientes, sirva frío acompañado de chifles

PAN DE YUCA

INGREDIENTES:

- 3/4 de taza de almidón de yuca
- 1 taza de leche
- 1/2 libra de queso
- 4 huevos
- 4 onzas de aceite o manteca

PREPARACION:

Al almidón cernido y bien seco, se le pone el queso rallado y todo junto se muele; luego se amasa con los huevos y la manteca agragando, como sea necesario, y poco a poco, la leche tibia con sal; cuando esté lista la masa, se hacen panes en forma de tortillas pequeñas y se hornan por 30 minutos

BOLLOS ENVUELTOS EN HOJA

INGREDIENTES:

- 1 libra de maní
- 5 plátanos verdes grandes
- 2 cebollas coloradas o paiteñas
- sal, ajo, color y hierbas al gusto

PREPARACION:

Se tuesta el maní, se pela y se muele muy fino con el ajo y achiote (color). Se rallan las cebollas paiteñas, se pelan los plátanos y se rallan también. Luego se mezcla el maní, el plátano y la cebolla. Una vez mezclados estos ingredientes, se agrega agua con sal disuelta para ablandar la masa, cuando ha terminado esta

operación se colocan pequeñas cantidades de la preparación en pedazos de hoja de plátano y se lo lleva al horno por una hora aproximadamente.

CORVICHE

INGREDIENTES:

- 4 plátanos verdes
- 4 cucharadas de cebolla blanca picada
- 2 cucharadas de culantro picado
- 1 tomate finamente picado
- 2 onzas de maní tostado y molido
- Color, sal, comino al gusto

PREPARACION:

Haga un refrito con la cebolla, el culantro, el tomate y el color, y sazónelo con la sal y el comino. Añada el maní molido y mezele bien. Retire del fuego. En un tazón ponga el plátano verde rallado, agréguele al refrito y amase todo hasta lograr una masa uniforme y elástica.

Lave bien el pescado, córtelo en trozos pequeños, séquelo con un paño, aliñelo con sal y pimienta, y fríalo en aceite caliente hasta que este dorado.

Con la masa haga unas tortitas y rellénelas con el pescado. Se pueden freír o llevar al horno

BOLON DE VERDE CON CHICHARRON

INGREDIENTES:

- 4 plátanos verdes
- 1 taza de chicharrones

PREPARACION:

Lave los plátanos, córtelos por la mitad y cocínelos con cáscara en agua sal hasta que estén suaves. Retírelos del agua, pélelos y golpecélos uno or uno con un mazo sobre la tabla de picar. Amase cada pedazo y pongale a cada uno un poco de chicharrón. Vuelva a amasar y haga una bolita con cada pedazo. Mantenga las bolitas calientes tapadas con un paño. Se sirven calientes con café negro.

BUDIN DE YUCA

INGREDIENTES:

- 4 onzas de yuca
- 4 onzas de raspadura
- 2 onzas de queso
- 1 onza de mantequilla
- Canela y pimienta dulce al gusto

PREPARACION:

Cocine la yuca y agregue la miel de la panela, el queso rallado, la canela, la pimienta dulce, y la mantequilla derretida. Se mezcla todo bien y se pone en un sartén engrasado a fuego lento por 15 minutos.

5.6. LUGARES DE ALOJAMIENTO EN LA PROVINCIA DE MANABI

MANTA:

- *HOTEL LAS GAVIOTAS*

Primera Categoría

Malecón 1109

Tlf: 05 - 620940

- *HOTEL LAS ROCAS*

Primera Categoría

Calle 101 entre Avdas. 105 y 106

Tlf: 05 - 620607

- *HOTEL MANTA IMPERIAL*

Primera Categoría

Playa del Murciélago

Tlf: 05 - 621955

- *HOTEL MANABI*

Primera Categoría

Malecón Tarqui s/n

Tlf: 05 - 622710

PORTOVIEJO:

- *HOTEL EL EJECUTIVO*

Primera Categoría

18 de Octubre 400 y 10 de Agosto

Tlf: 05 - 632105

- *HOTEL CALIFORNIA*

Primera Categoría

Ciudadela California

Tlf: 05 - 650432

- *HOSTAL EL GATO*

Primera Categoría

Pedro Gual y Olmedo

Tlf: 05 - 632856

- *HOSTERIA LA ESTANCIA*

Primera Categoría

7a. Transversal y Av. del Ejército

SAN VICENTE:

- ***CABAÑAS CENTRO ALCATRAZ***
Primera Categoría
Malecón San Vicente
Tlf: 05 - 674179
- ***CABAÑAS LA PLAYA***
Primera Categoría
El Charco - Vía a Canda
- ***CABAÑAS MONTEMAR***
Primera Categoría
Malecón Vía Canoa
Tlf: 05 - 674197

BAHIA DE CARAQUEZ:

- ***HOTEL ITALIA***
Primera Categoría
Av. Bolívar s/n y Checa
Tlf: 05 - 691137
- ***HOTEL LA HERRADURA***
Primera Categoría
Av. Bolívar s/n y Circunvalación
Tlf: 05 - 690446
- ***HOTEL LA PIEDRA***
Primera Categoría
Av. Emilio Rati
Tlf: 05 - 690780

SAN JACINTO:

- ***HOSTAL SAN JACINTO***
Segunda Categoría
Parque Central

PUERTO CAYO:

- *HOSTAL LUZ DE LUNA*

Segunda Categoría

Camino a la Boca

- *HOSTERIA ITALIA*

Segunda Categoría

Malecón de Puerto Cayo

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En una breve revisión de los planes de desarrollo turístico del país, encontramos que los objetivos principales se han centrado en la elaboración y desarrollo de obras de infraestructura física, que sin negar su importancia por las comodidades que se deben prestar al turista para su seguridad y satisfacción; no se le ha dado la debida importancia a "lo nuestro", nuestras tradiciones, leyendas y costumbres (folklore) que es muy rico y presenta toda la grandeza de nuestros antepasados, y que si nos detenemos y analizamos podemos resaltar valores propios y que a siglos de distancia podamos reconocerlos.

Otra actividad complementaria y por demás indispensable para la subsistencia (alimentación) ha sido descuidada ya que por desconocimiento como anotamos en páginas anteriores no es raro ver a un turista buscando en Atacames un filet mignon; en lugar de un tapao, un encocado, etc. Pues quién le ofrece? ¿Quién o dónde se le explica de que está hecho? ¿Con que se prepara? Cuales son sus bondades y que en lugar de bajativo; se puede degustar una caña manabita, etc.

Para ratificar lo dicho y como ejemplo ponemos al Brasil; rico en atractivos naturales, (playas, corcovados, pan, azúcar, football, etc.) pero la base de su atractivo y lo que más vende al mundo es el carnaval (folklore). Que es su época tiro. Israel (Semana Santa), Italia (Misa para viernes santo).

Es por eso que justificando los objetivos del presente trabajo aseguramos y comprobamos la necesidad imperiosa de que en todo plan de desarrollo turístico; en todo programa de estudio, formen parte del pensum académico; y de las

estrategias y objetivos, el estudio y la difusión del folklore y gastronomía del país; nosotros, por limitaciones hemos escogido tan solo una muestra representativa de este gran universo que se llama Ecuador.

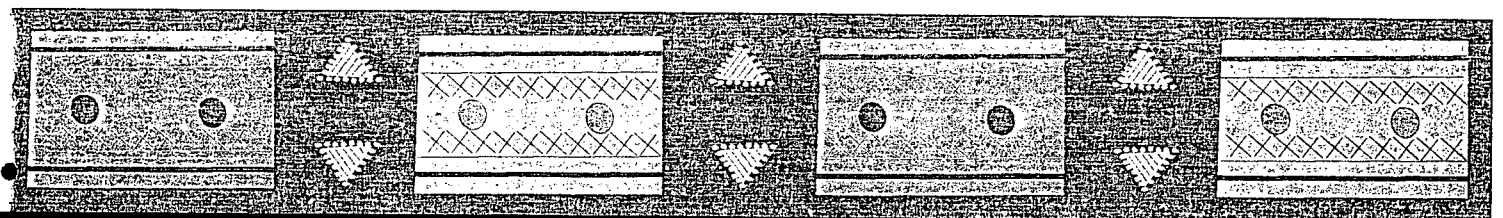
BIBLIOGRAFIA

- APARICIO ARCE, *Décimas*, Centro Cultural Afroamericano, Esmeraldas, 1992.
- CARVALHO-NETO PAULO DE, *Cuentos folklóricos del Ecuador*, tomo 1, Editorial Universitaria, 1966.
- CARVALHO-NETO PAULO DE, *Diccionario del Folklore Ecuatoriano*, Editorial Casa de la Cultura, Quito, 1964.
- COBA CARLOS, *Danzas y Bailes del Ecuador*, Ediciones Abya-Ayala, 1994.
- DE LA CUADRA JOSE, *El Montuvio Ecuatoriano*, Editorial Ecuador, 1996.
- DE LA VEGA LUIS ANTONIO, *Historia de la Gastronomía*, Gráficas Stella, España, 1978.
- FRIED O. MICHELLE, *Comidas del Ecuador*, Impreseñal Cia. Ltda., Quito, 1986.
- GARCIA GONZALEZ JUAN, *Geografía, Historia y Cívica*, Editora Andina, 1989.
- GONZALEZ SUAREZ FEDERICO, *Historia General de la República del Ecuador*, Vol. 1, Editorial Casa de la Cultura, Quito, 1969.

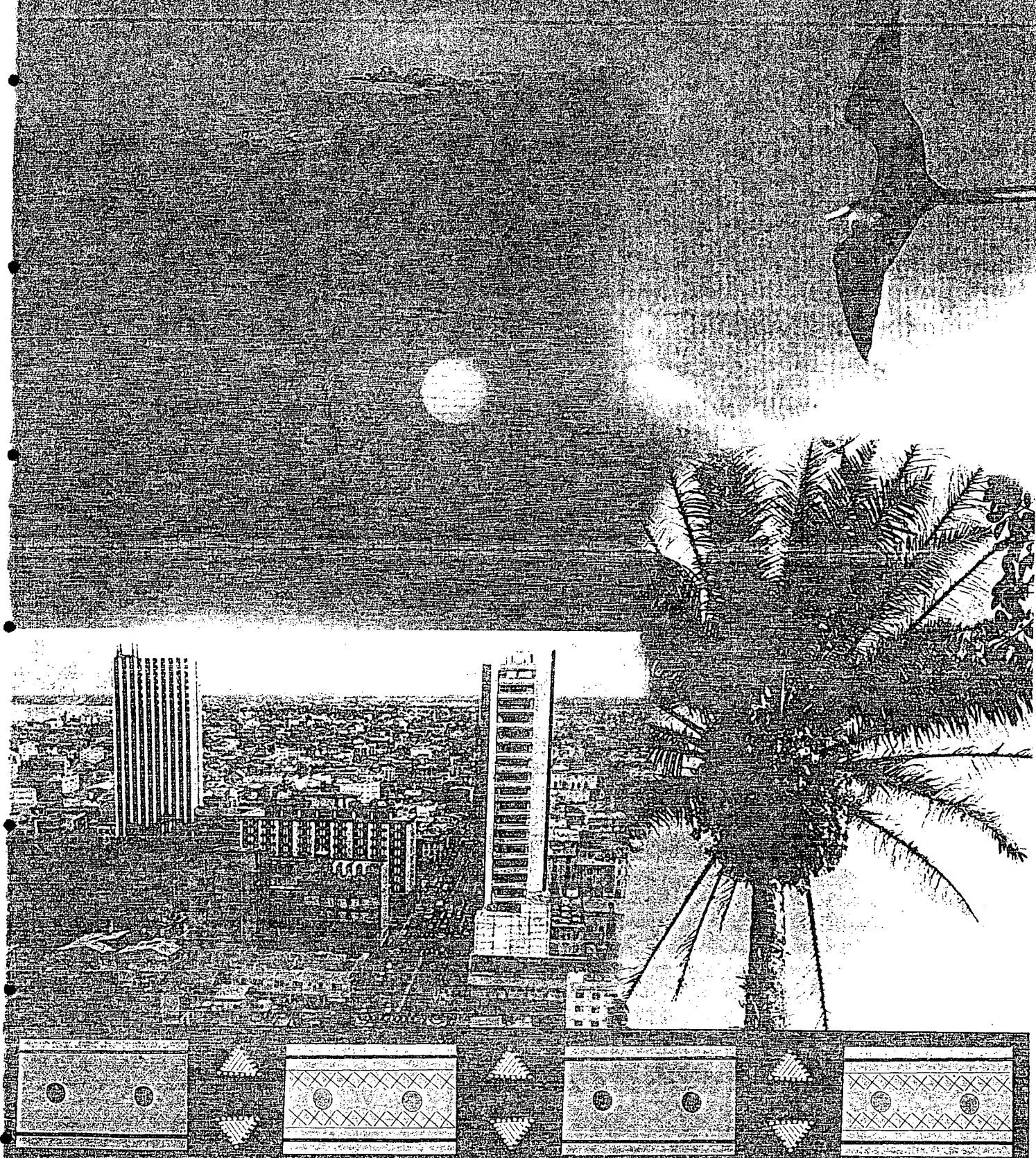
- MENA CLAUDIO, *Aquí Ecuador*, Editorial El Conejo, Quito, 1993.
- RODRIGUEZ YCAZA GISELLA, *Lo mejor de la Comida Criolla*,
Guayaquil, 1993.
- *El Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana*, Ediciones Salvat, Quito, 1992.
- *Enciclopedia Barsa*, Volúmen 7, Estados Unidos, 1973.
- *Diccionario Enciclopédico Exito*, Volúmen 3, Ediciones Océano, España.
- *Fiestas y Bailes del Ecuador*, Informe mecanográfico del Instituto Otavaleño
de Antropología, Otavalo, 1989.

Parte de la información obtenida para la realización de este trabajo fue obtenida por conversaciones, entrevistas, reuniones con gente que habita en Esmeraldas, Guayas, Manabí. , A quien les doy mi sincero agradecimiento.

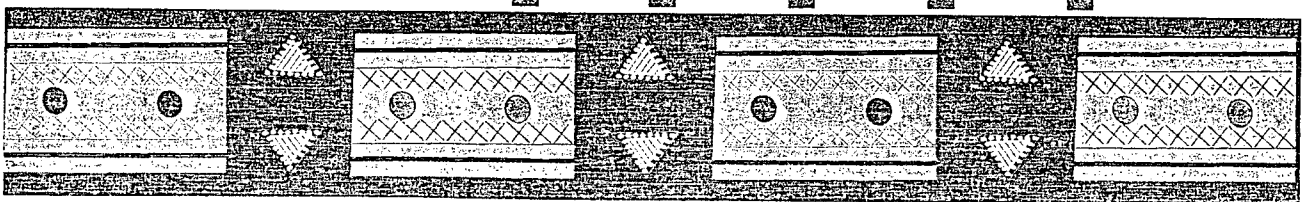
Anexo



Guía turística del Ecuador



Esmeraldas



PROVINCIA DE ESMERALDAS

INFORMACION GENERAL

SITUACION GEOGRAFICA

La Provincia de Esmeraldas, con su capital, la ciudad de Esmeraldas, está situada en el extremo Noroccidental del Ecuador con un área de 15.056 kilómetros cuadrados, limita al norte con Colombia, al Sur con la Provincia de Manabí, al este con la provincia de Imbabura y Pichincha; esta bañada por el Océano Pacífico.

Geopolíticamente se divide en 7 cantones que son:

- **Cantón Esmeraldas.** Tiene como superficie 6.363 km. y comprende las Parroquias de Vuelta Larga, Tablazo, Carlos Concha, San Mateo, Chinca, Majua, Tachina, Camarones, Rioverde, Chantaduro, Chumundo, Roca fuerte, Montalvo y Lagarto.

- **Cantón Eloy Alfaro.** Su extensión es de 7.165 km., se encuentra al norte de la provincia y comprende las Parroquias de San Francisco de Onzole, Carondelet, Alto Tambo, Selva Alegre, Cinco de Junio, Calderón, Tululba, San Javier de Cachaba, Anchaya-cu, Tambillo, Vargas Torres y Atahualpa.

- **Cantón Muisne.** Su extensión es de 1.528 km., se encuentra al sur de la provincia y comprende las Parroquias de San Francisco de Cabo, Bolívar, Gale-ra, San Gregorio, San José de Chamanga, Daule, Ol-medo Perdomo Franco y Sólina.

- **Cantón Quinde.** Se encuentra a lo largo de la carretera Esmeraldas - Santo Domingo con una extensión de 92 km., comprende de las Parroquias Rosa Zárate, Viche, Malimpia, Chura y Cube.

- **Cantón San Lorenzo.** Parte del Cantón Esmeraldas comprende las Parroquias

San Lorenzo, Ancón, mataje, Tambillo, Calderón, Tululba, Calderón, San Santa Rita, Carondelet, Concepción, San Javier de Chachabá, Urbina Cinco de Junio y Alto Tambo.

- **Cantón Atacames.** Comprende las parroquias de Tonchigue, Sua, La Unión, Tonsupa, Atacames.

- **Cantón Río Verde.**

CLIMA

El clima de Esmeraldas es variable predominando el cálido húmedo. En las estaciones de verano e invierno la provincia tiene un clima distinto a otros lugares de la costa, lo que hace que durante todo el año brinde a las personas un clima muy agradable apetecible al visitante

El verano comienza en julio y termina en los últimos días de diciembre empezando el invierno hasta el mes de junio.

Es muy importante anotar que el clima de Esmeraldas también está influenciado por la Corriente de Humbolt y la Corriente del Niño.

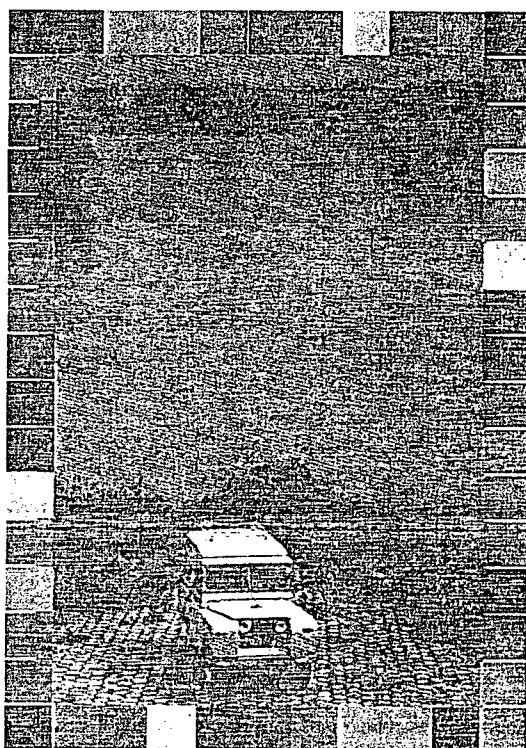
Esmeraldas tiene un clima seco y cálido al sur y en la sección costera media. Húmedo y cálido al norte y en la sección montañosa.

OROGRAFIA

Esmeraldas está sentada en un territorio relativamente plano en donde no existen elevaciones mayores a los 300 metros a nivel del mar y es la Cordillera Occidental la que atraviesa la provincia.

Se destaca el Cerro del Chinto o Tabuche al norte y al sur las elevaciones de San Francisco y Punta Gorda.

Los sistemas montañosos más importantes que tiene son los de Atacames y Cojimies.



HIDROGRAFIA

La hidrografía de la Provincia de Esmeraldas es muy importante y vital para sus pobladores. En el pasado los ríos de la provincia eran los únicos medios que tenía el hombre para tener acceso a sus montañas y extraer sus riquezas y sus recursos para subsistir; así mismo eran caminos para llegar hasta la sierra, para el comercio y para emprender sus conquistas.

La Provincia cuenta con tres sistemas hidrográficos:

- **Santiago y Cayapas.** Que es formado por los dos ríos que llevan su mismo nombre y juntos llevan su caudal a la Bahía de Ancón de Sardina al norte de la provincia.



Este sistema es favorable para la navegación.

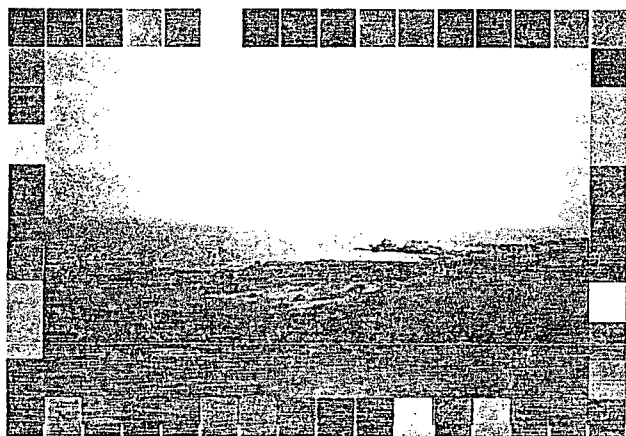
- **Esmeraldas.**- Este sistema es uno de los más importantes de la costa ecuatoriana.

El río Blanco, Guayallabamba y Quininde forman este sistema siendo el más largo el Guayallabamba, que va desde el Callejón Interandino (sierra) hasta la costa esmeraldeña. No es navegable.

El Río Blanco y el Quininde tienen aguas muy tranquilas y navegables.

- **Cojimíes.**- Es el límite entre el Cantón Muisne y el Cantón Sucre en manabí.

Este sistema recoge las aguas de muchos riachuelos de la Provincia de Esmeraldas y es de apacible y fácil navegación.



PERFIL COSTANERO

Es perfil costanero de la provincia tiene las siguientes irregularidades:

- **Las Ensenadas:** Súa, Atacames, San Francisco y Muisne

- **Las Bahías:** de Ancón de Sardinas al norte y la de Cojimíes al sur

- **Los Puertos habilitados:** de San Lorenzo y Esmeraldas

- **Los Puertos no habilitados de cabotaje:** Limones, Muisne y Cojimíes

- **Las Caletas o Puertos pequeños:** de Ostiones, Rocafuerte, Rioverde y Atacames.

- **Cabo de San Francisco**

- **Las Puntas:** de Lagarto, Ostiones, Rioverde, Las Piedras, Punta Gorda, Súa, Same, Portete, Galera, Tonchigue, Suspiro y Zapotal.

- **Islas:** de Pichangal, Buenos Aires, Tatabero, Santa Rosita y Limones

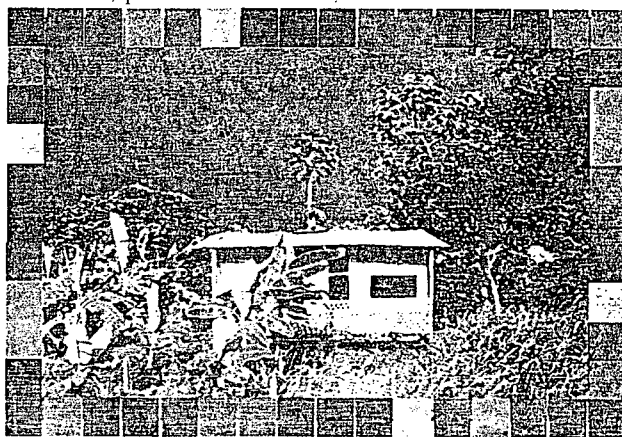
- **Lagunas de la ciudad,** Huele y Atacames

FLORA

Esmeraldas posee suelos muy ricos para la agricultura, su clima hacen de esta zona perfecta para todo ti-

po de actividad. Durante todo el año encontraremos selvas verdes, ríos caudalosos, terrenos suaves: haciendo que la flora en esta provincia sea muy rica y abundante por lo que se ha denominado la provincia verde.

Entre la flora que encontramos tenemos: banano, en todas sus variedades maderas como la balsa, guayacan, cascol; palmeras frutales como el limón, ovo, mamey, caimito, chontaduro, ciruela, grosella; plantas ornamentales como crotos, palmas de diferentes clases, lengua de suegra, begonias, girasol, caucho, orquídeas, plantas florales, plantas aromáticas, plantas textiles, gramíneas, plantas que dan techo, abrigo, alimento, plantas venenosas, etc.



FAUNA

Así como el clima influye para que Esmeraldas tenga una flora muy rica, así también lo hace para que la fauna sea extensa y variada. Existe una gran cantidad de especies de miles de formas y colores, desde un tigre en la selva esmeraldeña hasta un pescado en el mar o en el río.

Algunos de los animales que podemos encontrar en esta Provincia son:

mamíferos domésticos, roedores, reptiles, batracios, marsupiales, tiburones, cangrejos, jaibas, almejas, conchas, ostiones, colibríes, gavilanes, garzas, palomas, equis, coral, verrugosa, venado, guanta, ardilla, tatabra, armadillo, guacamayo, etc..

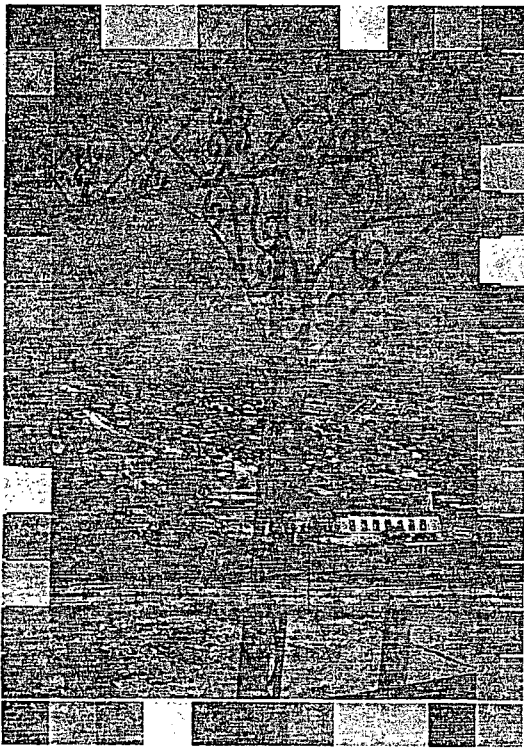


3.2.2 ATRACTIVOS TURISTICOS

Esmeraldas es hoy en día, es el centro turístico más importante del Ecuador ya que posee un sinnúmero de atractivos para que la persona que los visite y regrese totalmente satisfecha.

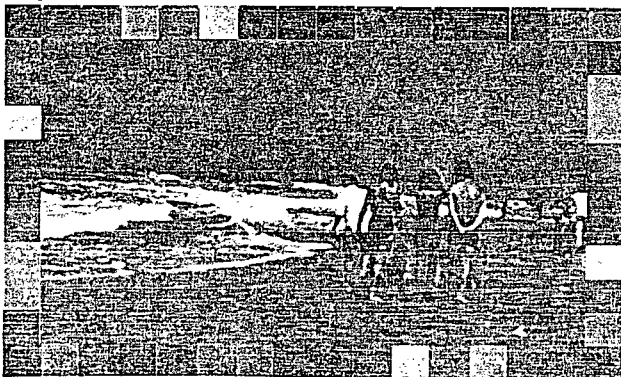
Es conocida a nivel mundial debido a su gran complejo petrolero que consta de oleoducto, poliducto y los puertos petroleros.

El Puerto de Esmeraldas es uno de los puertos principales por donde ingresa y sale mercancía del Ecuador, aunque no es utilizado en capacidad plena. En el encontramos zonas comerciales, puertos pesqueros, En el malecón que bordea el puerto se encuentran la mayoría de centros de diversión y servicios; restaurantes, discotecas, bares, etc..



El mayor atractivo de la provincia son sus playas. A lo largo del camino se puede ir observando las aguas mansas que bañan sus costas y la belleza de sus paisajes.

En la Provincia de Esmeraldas los balnearios más importantes son:



- **Las Palmas.** Balneario ubicado en la parte norte de la ciudad, sus aguas son cálidas durante todo el año y es concurrido por la misma gente que habita en la ciudad ya que se sitúa al final del barrio residencial que lleva el mismo nombre.

En la ciudad se puede encontrar hoteles, hosterías, pensiones y restaurantes.

- **Atacames.** El balneario más grande, más explotado y más conocido de la provincia.

Está localizado a 27 Km. de la ciudad de Esmeraldas, sus aguas son mansas y cálidas durante todo el año.

A este balneario acude gente de todo el mundo, esta dotado de una buena infraestructura y se puede encontrar todos los servicios que se necesitan para unas vacaciones inolvidables. En la mañana existen organizaciones que realizan actividades acuáticas como paseos en bote, bicicletas acuáticas, paseos en motos de agua, snorkling, etc. de igual manera se realizan concursos de volley playero, football de playa, tennis de playa, en fin existe un sinnúmero de actividades para satisfacer a todo tipo de personas.



La vida nocturna en Atacames es muy agitada, existen muchas cobachitas fabricadas por los nativos del lugar con materiales rústicos propios de la zona, y en ellas preparan cockteles típicos, jugos de frutas, ensaladas de frutas, etc..

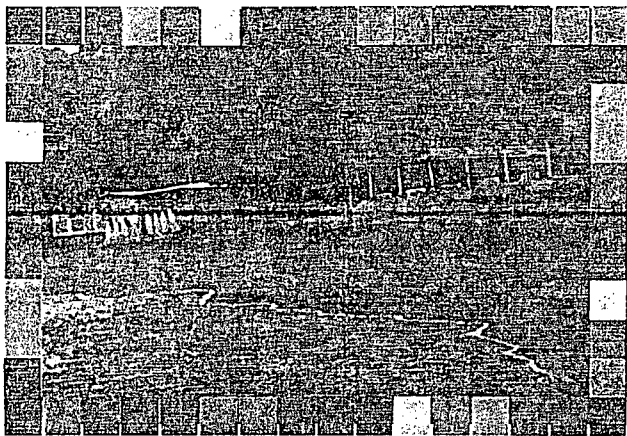
Cada uno de estos lugares tiene música y animación propia y hay todo lo necesario para satisfacer hasta al cliente más exigente.

A lo largo del malecón encontramos discotecas, bares, centros de juegos y un mercado en donde se venden las artesanías del lugar y se realizan servicios tradicionales así como por ejemplo trenzas en el cabello estilo africano, perforaciones en el ombligo y en otras partes del cuerpo para aretes, etc.

En Atacames el hospedaje es lo más fácil de encontrar existen hoteles sencillos de un cuarto con baño en el malecón a precios muy convenientes, así como también hay cabañas privadas, hoteles de lujo, complejos, etc.

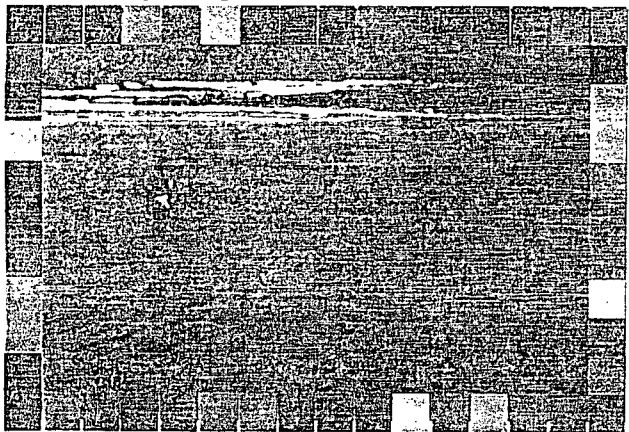


Con solo caminar a lo largo de la playa se va a topar con el afluente del río Atacames que divide Atacames de Tonsupa, un balneario en donde se ha construido grandes complejos vacacionales, hoteles y restaurantes.



- **Sua.** Este balneario esta a 7 Km de Atacames y a unos 37 Km. de Esmeraldas, es una población pequeña en donde se destaca la gastronomía esmeraldeña. Sus aguas son cálidas y fuertes por lo que no es aconsejable un baño sin las debidas precauciones. Es un lugar de pescadores en plena actividad. Si se requiere de mariscos frescos solo se tiene que acudir a Sua a horas de la mañana o de la tarde que es cuando llegan las lanchas pesqueras.

Existen muy pocos hoteles porque es considerado como un lugar de paso.



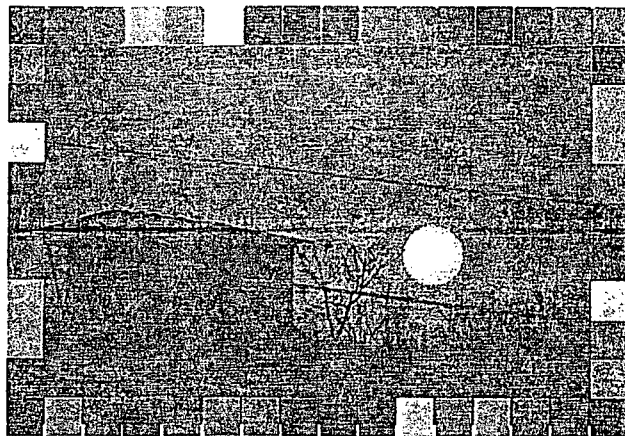
- **Same.** Este está localizado a 20 Km. de Sua y a 57 Km. de Esmeraldas.

Same era un pueblito muy pequeño hasta hace unos años, actualmente ha tenido un gran desarrollo debido a la construcción del Club Privado Casa Blanca, uno de los clubes más grandes, modernos y exclusivos que existen en el Ecuador y en costa del pacífico

Debido a sus aguas pacíficas, sus bellos paisajes, se ha convertido en un lugar muy tentador para la construcción de conjuntos habitacionales, hoteles, restaurantes, etc.

- **Tonchigue.** Esta localizado a 4 Km. de Same y a 61 Km de Esmeraldas. es un balneario en desarrollo. Como un gran atractivo tiene el Peñon de Tonchigue que queda al final de su playa.

Existen varios hoteles a su alrededor.



- **Muisne.** Esta localizado a 6 km.. de Tonchigue y a 67 km. de Esmeraldas.

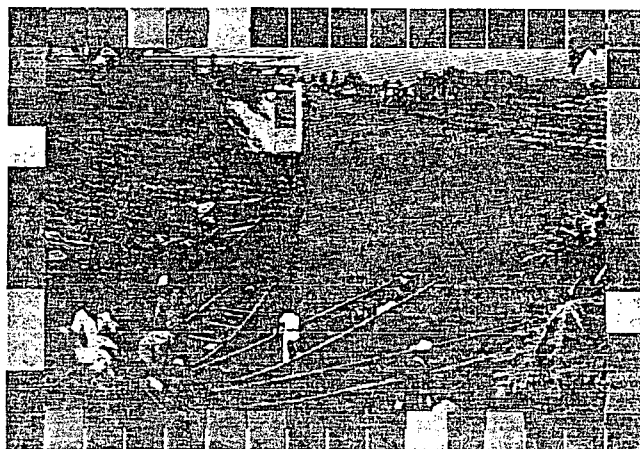
Este lugar tiene 9 km.. de arena blanca y palmeras rodeada de manglares sin contaminación ya que los vehículos quedan en tierra.

El paseo en lancha es la actividad más atractiva, realiza un recorrido por los manglares en donde se podrá observar a los recolectores de concha prieta, y grandes camaroneras. Al otro lado se puede observar y visitar la Isla Bonita y la Tolita que fue declarada parque de reserva ecológica; en este lugar se han encontrado varias piezas arqueológicas de mucho valor.

La ecología está presente ya que se hacen paseos ecológicos a las islas de los alrededores y se puede admirar la riqueza de la flora y fauna de la provincia.

La pesca deportiva es algo que la gente no deja de practicar en el lugar.

En tierra se puede tomar un pequeño paseo en triciclos por toda la población. En la noche la diversión es con la marimba esmeraldeña en todos los restaurantes y en la playa. Para el alojamiento existen varios hoteles y la comida es abundante, fresca y exquisita.



Además de esta hermosa cadena de playas, hacia el norte de la provincia, están como atractivos sus ríos, en donde la navegación y el motovelero es lo más divertido. Rioverde es un punto de encuentro entre los turistas y pescadores quienes cuentan la historia del lugar, ya que ahí empezó una gesta libertaria.

En San Lorenzo, cerca a la frontera con Colombia se puede observar una gran variedad de flora, y unos paisajes inolvidables que le siguen a uno durante todo el recorrido. Es aquí en donde se termina el tramo del ferrocarril de Ibarra que actualmente se encuentra funcionando de forma itinerante y mas servida.



3.2.3 FOLKLORE ESMERALDEÑO

Al hablar de folklore, estamos hablando de la historia de la provincia y de su población con sus costumbres y tradiciones ricas en variedad de bido al origen de sus habitantes (africano)

A esta provincia se la llamó Esmeraldas debido a las esmeraldas que adornaban los cuerpos de las mujeres indígenas que habitaban en el lugar cuando llegaron los españoles a este sector. Los blancos al momento de la conquista pensaron que en el lugar existían gran cantidad de minas de estas piedras preciosas y se creía que la esmeralda daba el poder porque la reina llevaba puesta en su frente una esmeralda de gran tamaño. El verde de la esmeralda tenía mucha similitud al verde de sus selvas y sus ríos; lo que justifico también el nombre y su apelativo de provincia verde.



En este territorio se asentaron las tribus de Atacames, Colorados, Cayapas.

Los Atacames se asentaron al sur en un pueblo con más de 3.000 casas, eran cultivadores de maíz, yuca, frijoles, plátano, camotes, etc. Su lengua no era ni quichua ni cayapa y poco a poco fue desapareciendo y con la introducción del idioma español tuvieron un dialecto que hasta hoy solo lo entienden los mulatos del Viche, Teaone y de las montañas de Muisne.

Este grupo de indígenas fue el que se mezcló con los españoles teniendo como resultado un grupo racial que luego con la llegada de los negros adquirieron caracteres inconfundibles llamándose mulatos.

Los Cayapas fueron una tribu dedicada a la agricultura, la pesca, y la caza como medio de subsistencia. Los españoles a su llegada se encontraron con este grupo y pese a todo ellos se resistieron a mezclarse con el blanco, el negro y el zambo, fue una tribu que siempre conservo sus raíces. Su idioma se mantiene igual. Hoy existe y es enseñado solamente a miembros de los Cayapas. Sus costumbres y vestimenta han ido cambiando poco a poco con la influencia del montubio; el campesino de la costa.

La historia, al hablar de los primeros habitantes nos dicen que los negros provienen de un barco negrero que naufragó a la altura de Atacames en el año de 1533. Se instalaron en una montaña once hombres y siete mujeres, quienes tenían en su poder armas que les sirvieron para conquistar a las tribus que existían en el lugar.

La fuerza y belicosidad de los negros en Esmeraldas hicieron que estos vencieran a mas de 20 expediciones conformados por españoles, no se dejaban



conquistar manteniendo siempre todo el territorio bajo su dominio.

después de muchos años de lucha gracias a la influencia de los padres mercedarios se unieron a la religión católica y se sometieron al gobierno español.

Esta porción Étnica hasta el día de hoy tiene caracteres muy especiales en su comportamiento de rebeldía y de lucha; por eso se dice que los negros son innatos.



Los caracteres del esmeraldeño son inconfundibles y están influenciados por la soledad de las montañas, el misterio de sus ríos, la influencia racial, etc.

El clima, el horizonte, sus selvas, sus mares, la abundancia de recursos que aquí existían, el paisaje, la porción racial, hicieron que el hombre esmeraldeño sea generoso, romántico, desprendido, aventurero, franco, alegre.

Su música y sus bailes se basan en un instrumento musical llamado marimba que se construye con los materiales que su tierra produce en los bosques húmedos tropicales del lugar. Esta formado por 2 soportes que enbonan en dos marcos laterales de diferente tamaño. los burros que son en donde se asienta la marimba son hechos de corteza de tamajagua. Sobre estos burros se colocan las teclas, cuyo numero varía desde 18 hasta 30; estas teclas de forma rectangular son de madera de chonta y van desde las más largas a las más pequeñas.

Las amarras de las teclas y los ajustes se los realiza con fibra vegetal o hilo, cada tecla tiene un resonador de caña guadúa con su parte superior abierta y la inferior tapada por un nudo de la caña y con una

perforación diametral por donde pasa una varilla de chonta sirviendo de soporte y templando a los resonadores.

El sonido del instrumento se da al golpear las teclas con las varillas de chonta, las cuales tienen al final una bola de caucho que es la que tiene el contacto directo con la tecla. Para cada marimba hay dos interpretes llamados marimberos y utilizan 2 varillas cada uno.

El sonido que transmite la marimba no es solo para escucharlo sino para bailarlo.

El baile de la marimba tiene pasos especiales que imitan al movimiento de las palmeras, del mar, al ritmo de la marcha de los ríos, etc. La vestimenta es algo muy importante al momento de la marimba; las mujeres usan faldones anchos y largos, utilizan argollas de gran tamaño en las orejas y no pueden olvidar sus pañoletas de colores en sus manos para agitarlas el momento de la danza. Los hombres llevan camisa blanca con un nudo en la parte del estómago, pantalones blancos, un pañuelo en el cuello y algunas veces sombrero. Tanto hombres como mujeres ejecutan este baile con los pies descalzos.



Realizan ritos como el de buscar marido que consiste en que un numero considerado de morenas con sus mejores vestimentas y con una pañoleta de colores vivos en la cabeza caminan hasta la plaza de la iglesia, luego llega la marimba quien toca a media noche acompañando al canto del solista. Las morenas entran a la iglesia y hacen un acto especial para pedir marido a San Antonio.

En tiempos anteriores este rito se lo hacia de la misma manera pero los integrantes de la marimba llevaban un palo de chontaduro que servía para introducir en la vagi-



na para que las morenas se inicien y pasen de ser adolescentes a mujeres, y al amanecer se retiraban a sus casas.

Para este ritual las mujeres lograban excitarse y llegar al éxtasis gracias a las danzas que realizaban dejándose llevar por el ritmo de la música.

LA DECIMA. Es la forma de expresión literaria más importante y significativa para el pueblo esmeraldeño. La décima es un poema formado por 44 versos de ocho sílabas y viene desde el tiempo de la colonia; de generación a generación.

LOS DECIMEROS. Son los creadores de los versos y generalmente son los patriarcas de la zona quienes poseen una memoria brillante y también mucho carisma para recitarlas y expresar el pensamiento de toda la comunidad.

El decimero al morir pide ser enterrado con su cuadernillo de décimas y por ello existe una décima que dice así:

Me voy para la otra vida
con mi juamoso cuaderno
por si acaso en el infierno
haya un diablo decimero

Las décimas son creadas en base a la realidad actual del pueblo y del país, ellas tienen que ver con la política, economía, la vida social, etc. .

EL DOLAR

Resuélvete ya Ecuador
con otros países
para que el dólar rebaje
y haiga más comida

I

Porque, nos vamo' a perder
con este dólar tan caro
para compra y para venta
a comienzo y a fin de año
Esto viene desde antaño
que el dólar nunca rebaja
todo siempre para arriba.
es el de mayor valor:
con otros países más,
resuélvete ya Ecuador

II

Así sea que tengamos
demasiados beneficios,
eso solo lo veremos
tan sólo en el ida del juicio.
Ahora son negocios sucios
para usted poder ganar
se cansa de trabajar
y el negocio va hacia atrás.
Resuélvete ya Ecuador
con otros países más

III

Pero como esto ya es viejo
esto no es por ahorita.
desde los tiempos atrás
el dólar en buena lista.
Y ningún país no grita
todo se lo han aguantado
el dólar no ha rebajado
los países como paje'
que se pongan ya de acuerdo
para que el dólar rebaje

IV

En tanto que han explotado
los gringos al Ecuador
todavía no se contentan
de acabar con la nación
tenerla en mal posición
todo presidente ve,
el congreso mucho más,
toda la comunidad
para que el dólar rebaje
y haiga más comida'.

Aparicio Arce

EL COLERA

Amigo de dónde viene?
Ay amigo, 'el hospital!
Ese cólera me ha dado
y me he podido salvar

I

Vivo en medio rural
y me puso una inyección
y me siguió el tratamiento
que ya me siento mejor;
ya me ha mandado el doctor
que ande con mucho cuidado
que el cólera desgraciado
no hay nadie que lo gobierne,
y usted viene a preguntar
amigo de dónde viene?

II

Si el cólera a usted le llega
cuéntese como perdido
nadie se acuerda de usted
se retiran sus amigos
pueda que estén intranquilo'
donde usted no pueden ir,
más si temen el morir
ya no van ni a preguntar.
De dónde es que viene, amigo?
Amigo del hospital



III

El cólera da diarrea,
vómito y grande dolor
le duele hasta el corazón
y usted queda sin control:
tiene que pedir favor
si es que se quiere curar
tienen que llevarlo pronto
y andar con mucho cuidado.
yo sí la he pasado mal
porque el cólera me ha dado

IV

todavía tienen miedo
me hablan pero de lejos
por no llegar junto a mí
y no tocarme el pellejo
más flaco que un burro viejo.
Enfermo estuve ocho días,
parezco una calavera,
no puedo ni caminar
y como ya estaba a tiempo
me he podido salvar

Aparicio Arce

LAS MUJERES QUEMONAS

Ni un carro a motor se pone
a bajar corriendo loma
con velocidad que tienen
varias mujeres quemonas

I

A mí ma han de ver mal visto
porque publico las cosas
de las mujeres ociosas
que les gusta el brinco y brinco
otras tienen un modito
que hasta cualquiera se engaña,
ellas son como metralla
cuando el marido se esconde;
con tanta velocidad,
ni un carro a motor se pone

II

Oiga el público esta parte
que antier fue que sucedió,
una mujer cambié a dos
en un día y una noche
Cómo no he de hablar yo entonces
yo siendo compositor,
dirán que soy hablador
porque hablo en debida forma.

Es que si son como pava'
al bajar corriendo la loma

III

De frente yo vi una de ellas
allá tenía dos marido'
y cuando la miré bien
bien veterana había sido.
No lo hacía a lo escondido
ya todo el mundo sabía
de que ella no valía nada
pero quién diablo detiene
a mujeres como Esa
la velocidad que tienen

IV

Casi son de mejor fama
las mujeres del ambiente
ya se sabe cómo son
y las conoce la gente
ellas son ya de esa vida,
son públicas conocidas
y no andan a la escondida'
ni vuelan como paloma'.
Ni un carro las detiene
a las mujeres quemonas

Aparicio Arce

Así como estas décimas que hablan del dólar, del cólera y de un tipo de mujeres que existen en su tierra así hay muchas otras con temas reales de la vida cotidiana del esmeraldeño.

ESMERALDEÑA

Gracias a todos los factores naturales que influyen en la zona la Provincia de Esmeraldas tiene una gran variedad de platos preparados con los recursos que su gente tiene a su alcance.

Los esmeraldeños han mantenido sus tradiciones y hasta el día de hoy la gente utiliza para cocinar los siguientes instrumentos:

- 1 Olla para el arroz
- 1 Olla para el caldo
- 1 Olla para cualquier otra preparación
- Platos de hierro enlozado
- Cucharas de mate para servir
- 1 Masador de madera
- 1 Minillo
- 1 Bototo o calabazo
- 1 Catanga
- 1 Chuzo



Estos utensilios no podían faltar en la casa para la subsistencia diaria.

Los alimentos más importantes que se obtienen en el lugar para la alimentación son:

En la Agricultura:

- Maíz
- Coco
- Yuca
- Papaya
- Guineo
- Plátano
- Guayaba
- Caña de azúcar
- Fruta de pan

En animales:

- Animales vacunos
- Pescados de todas las clases
- Cangrejos azules y rojos
- El muquimpo
- Guatusa
- Venado
- Culebra
- Gusano de gualpa

La preparación de la comida esmeraldeña está hecha a base de yuca, coco, arroz, carne o pescado.

Los platos típicos que podemos encontrar en el lugar son:

- Pusandado. Un caldo hecho a base de pescado con verde, coco y yuca y pedacitos de pescado

- *Tapao*. Es una especie de pastel cocinado con carnes secas entre las hojas del verde. Se lo llama tapado porque se tapa la mezcla con hojas de verde para su cocción.

- *Bala*. Es una tortilla de verde con distintos rellenos (carne, queso, chicharrón)

- *Encocado* de mariscos. Es un plato con el caldo del marisco que se utiliza (pescado, conchas, ostiones, mejillones, cangrejos, camarones, langostinos, etc..) se los hace individualmente o se los mezcla a todos, a este caldo se le añade leche de coco y plátano maduro.

- *Pescado frito*. Es el pescado entero frito con colorante, harina y especias. Se sirve con verde y arroz.

- *Mariscos con coco y albóndigas de verde*. Es una sopa (caldo) a base de mariscos (todos los expuestos anteriormente) con coco y bolitas hechas de verde

- *Arroz con mariscos y coco*. Es el arroz cocinado con la leche del coco y los mariscos, cualquiera de ellos

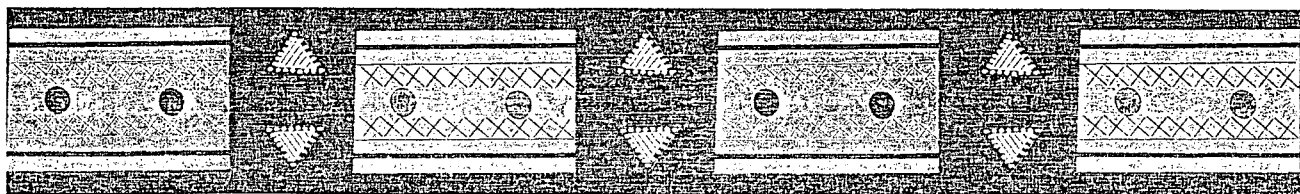
- *Envueltos de maduro*. Es un pastel de maduro con harina de plátano, queso, zumo de coco, pasas y mantequilla envuelto en hojas de plátano o achira.

- *Masato*. Bebida dulce con maduros, agua, canela, leche y azúcar

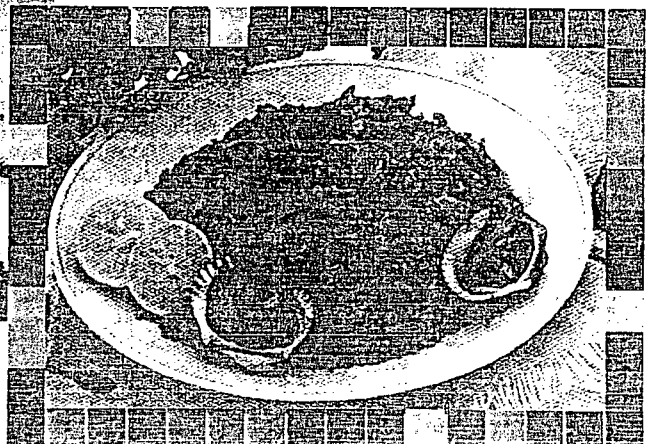
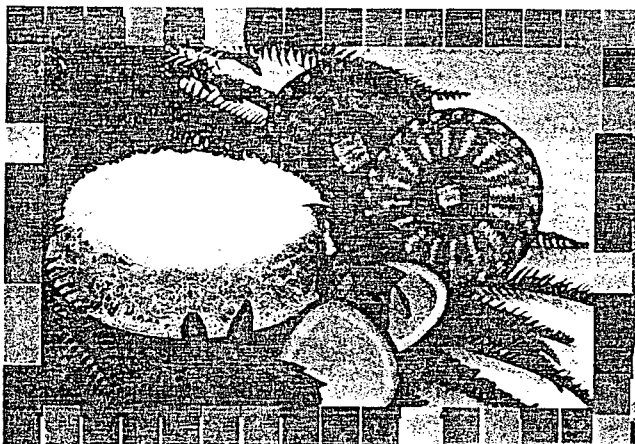
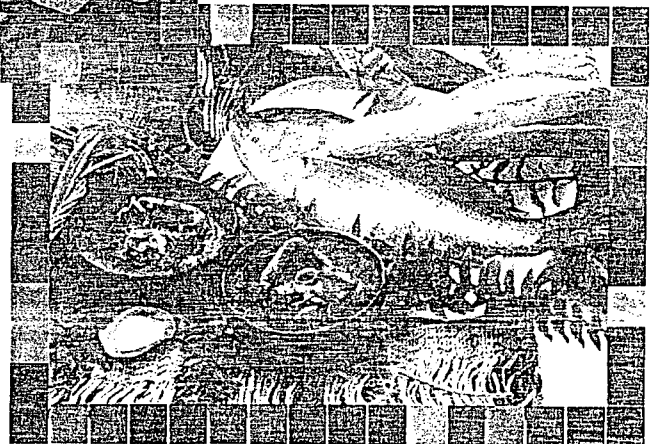
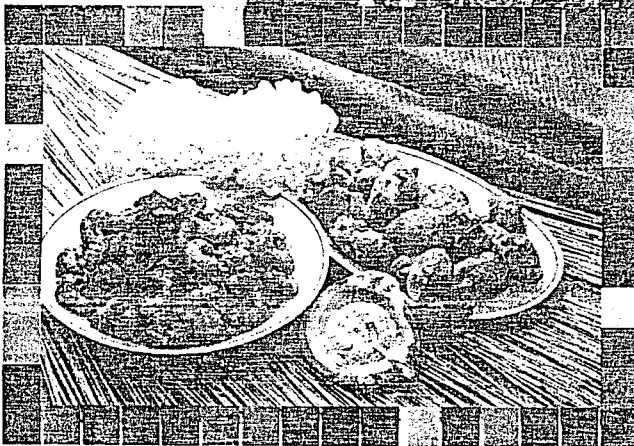
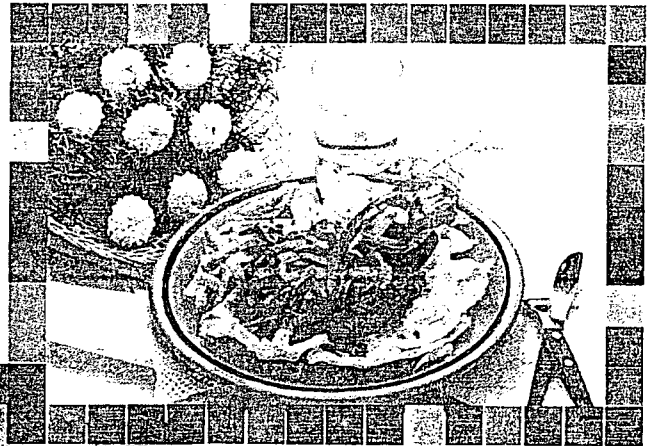
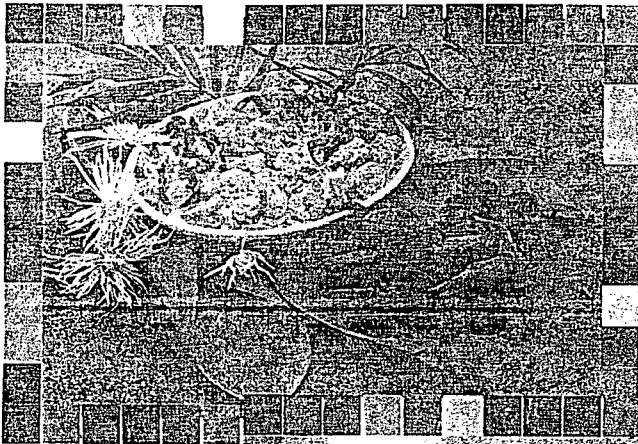
- *Cocadas*. Es un bocado dulce hecho de coco, azúcar o panela, leche y huevo.

Existen varios tipos de cocadas: Blancas hechas de azúcar, cafés hechas de panela, rellenas, etc.

Esmeraldas



RECETARIO



LECHE DE COCO

La leche de coco es la base para muchos platos típicos de la Provincia de Esmeraldas y se la saca de la siguiente manera:

- Se ralla el coco con rallador o si está todavía en la corteza se le raspa con una concha marina filuda.

- Presione el coco rallado contra la rejilla de un colador bien fino y en un recipiente coger el jugo que va a caer desde el colador. A este jugo se lo llama primera leche de coco y se le utiliza al momento de retirar la preparación del fuego.

- En otro recipiente se pone el colador con el coco rallado y con leche de vaca y se procede a extraer el jugo que se lo llama segunda leche de coco y se utiliza para cocinar los ingredientes del plato.

PUSANDADO

INGREDIENTES:

- 1 libra de cualquier tipo de pescado
- 1 Yuca pequeña
- 2 Plátanos verdes medianos
- 2 Litros de agua
- 1 Coco seco
- 1 Cebolla
- Manteca y sal al gusto
- :

Se hace un refrito con la cebolla, el momento que el agua rompa el hervor se ponen los pedacitos del plátano verde, cuando estos estén cocinados se pone la yuca y el pescado. La leche de coco se coloca ya cuando todo este cocinado, se deja que hierva 5 minutos y se le retira del fuego. Se sirve caliente

TAPADO

INGREDIENTES:

- 2 cebollas paiteñas picadas
- 8 tomates medianos picados
- 2 libras de chuletas de cerdo secas
- 4 plátanos verdes
- 6 cucharadas de aceite
- 2 tazas de agua hirviendo
- Sal y pimienta al gusto
- :

Se le parten a los plátanos en tajadas y a las cascaras se les corta los extremos.

Coloque al fondo de la olla 2 cascaras con la cara interior para arriba, ponga las 6 cucharadas de aceite hasta que cubran las cascaras.

Corte la carne en trocitos y coloque algunos encima

de las cascaras y el aceite, sobre esto ponga una capa de tajadas de plátano luego añada la sal, pimienta, cebolla, tomates. El procedimiento se repite hasta acabar con todos los ingredientes.

Cubrir la ultima capa con las otras dos cascaras de plátano con la cara interior hacia abajo, ponga las dos tazas de agua hirviendo. tape la olla y ponga a cocinar a fuego lento hasta que los ingredientes se ablanden.

BALA

INGREDIENTES:

- 4 Plátanos verdes
- 2 cucharadas de manteca de cerdo
- Sal y pimienta al gusto

Se pelan los plátanos y se los cocinan en agua con sal, cuando estén cocinados y suaves se sacan uno por uno y se los aplasta con un bolillo o mazo, se amasa hasta que se convierta en una masa elástica fina. Se pone la masa en tazón y se le añade la manteca. Se amasa con fuerza por unos minutos se rellenan y se forman bolas pequeñas. Se sirven calientes con café

ENCOCADO DE MARISCOS

INGREDIENTES:

Refrito:

- 1 cebolla paiteña
- 1/2 taza de cebolla blanca picada
- 1 pimienta picado
- 4 cucharadas de perejil picado
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 tomate grande picado
- 4 cucharadas de aceite
- achiote, sal y pimienta al gusto.

INGREDIENTES:

Plato:

- 1 coco
- 1 libra de camarones
- 100 conchas
- 2 libras de pescado
- 100 almejas
- 4 cangrejos

(Se les pone todos los mariscos a la vez o se les prepara por separado)

Se hace un refrito con todos los ingredientes del refrito, agregue el o los mariscos bien lavados y pelados y refríalos durante un rato y luego añada la segunda leche de coco, tape la olla y deje cocinar durante 20 o 30 minutos. Se sirve caliente acompañado del plátano verde al horno o a la parrilla.

PESCADO FRITO

INGREDIENTES:

- 3 libras de pescado
- 1 lechuga



- 4 onzas de manteca
- 1 libra de cebolla paiteña
- 4 limones
- 4 onzas de harina de trigo
- sal, comino y pimienta al gusto

Se lava y se limpia bien el pescado, se corta en pedazos y se le envuelve a cada pedazo en harina. Se coloca el pescado en un recipiente con manteca caliente y se lo deja hasta que se fría y dore.

Aparte se hace el encurtido que acompaña siempre al pescado frito. Se le hace corte juliana a la cebolla y a la lechuga y se le añade los limones y la sal.

MARISCOS CON COCO Y ALBONDIGAS DE VERDE

INGREDIENTES:

Refrito:

- 2 cucharadas de aceite
- 1 taza de cebolla paiteña picada
- 1/2 taza de cebolla blanca picada
- 1/2 cabeza de ajo picado
- 1/3 taza de pimienta picado
- 1/3 taza de tomate picado
- 1 cucharadita de aliño
- 1 coco rallado
- 1 cucharadita de culantro picado

Mariscos:

- 1 libra de camarones, langostinos
- 100 conchas
- 100 almejas
- 2 libras de cualquier tipo de pescado
- Ostiones, etc.

(Se les utiliza a todos en un solo plato o también se les puede hacer por separado)

Albóndigas:

- 2 1/2 tazas de plátano verde rallado
- 1/4 taza de refrito
- 1 cucharadita de aliño
- Sal
- Color

Poner los mariscos en agua hirviendo con sal y cocinarlos de 3 a 4 minutos. Cernir los mariscos y guardar el caldo.

Para preparar el refrito calentar el aceite con la color, poner las cebollas, ajo, pimienta; freír hasta que las cebollas estén transparentes, añadir el tomate y el aliño y freír a fuego lento por 5 minutos. Añadir un poco de caldo al refrito, guardando 1/4 de taza para las albóndigas.

Amasar bien todos los ingredientes para las albóndigas. Guardar 1/2 taza para luego espesar la sopa. Del resto, formar albóndigas pequeñas, empleando

una cucharada al ras en cada una. Mezclar fuertemente en el caldo hirviendo la 1/2 taza de la masa que se guardó. Poner las albóndigas en el caldo y cocinar por 10 minutos.

Ponga los dos zumos de coco a la sopa, removiendo bien. Seguir removiendo lentamente hasta que hierva, para evitar que se corte. Cocinar a fuego muy lento por 5 minutos.

Por último se le agrega los mariscos, se mezcla y se sirve bien caliente.

ARROZ CON MARISCOS Y COCO

INGREDIENTES:

- 1 libra de camarones lavados y pelados
- 100 conchas negras
- 100 almejas
- 100 ostiones
- 2 libras de pescado

(Se utilizan todos juntos o también se los hace por separado)

- 1 cebolla paiteña picada
- 1 pimienta picado
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 tomate pelado y picado
- 6 cucharadas de aceite
- 1/2 vaso de leche de coco
- 1 1/2 libras de arroz
- sal y pimienta al gusto

En una olla ponga el aceite, cuando esté caliente ponga los mariscos y sofríalos, agregue la cebolla, perejil, tomate, pimienta, sal y pimienta; sofría nuevamente,

Lace el arroz, escúrralo bien y ponga en el sofrito. Vierta agua hirviendo como si estuviese haciendo arroz seco.

Una vez que el agua se haya secado y el arroz empiece a reventar agregar la leche de coco, mezclar todo y servir.

ENVUELTOS DE MADURO

INGREDIENTES:

- 3 tazas de plátano maduro
- 3/4 taza de harina de plátano
- 1 taza de queso blanco rallado
- 1/4 de taza de mantequilla
- 1/3 taza de azúcar
- 3/4 taza de la primera leche de coco
- 3 cucharadas de pasas
- 12 hojas de plátano o de achira

:

Mezclar todos los ingredientes y envolver en las hojas. Cocinar al vapor por 15 minutos o asar en el horno en una temperatura de 350 grados F por 1/2 hora. Se sirve caliente en las mismas hojas.



MASATO

INGREDIENTES:

- 4 plátanos muy maduros
- 1/2 litro de agua
- 3 palitos de canela
- 1/2 litro de leche
- 2 cucharadas de azúcar

:

Pelar los plátanos y cortarlos en rodajas, colocarlos junto con la canela y el agua en una olla con tapa y cocinar todo por 20 a 30 minutos. Medir el agua de cocción y agregar suficiente leche para completar 1 litro de líquido. Sacar la canela y licuar todo. Se sirve a la temperatura ambiente o bien frío.

COCADAS

INGREDIENTES:

- 1 coco
- 2 litros de agua

- 4 onzas de almendras
- 1 copa de vino
- 2 libras de azúcar o panela
- 5 huevos
- 1 limón
- 1 taza de nata
- Vainilla al gusto

:

Se hace al almíbar, se pone el coco rallado, limón, almendras, nata y se hace dar punto; se retira del fuego hasta que se enfríe, luego se pone las yemas batidas y otra vez la mezcla va al fuego hasta que todo se cocine. Ya cuando todo esté bien cocinado se pone la mezcla en una fuente engrasada y se mete al horno por 20 minutos. (Si se quiere la cocada blanca, se reemplaza a las yemas por las claras y la panela por el azúcar)

LUGARES DE ALOJAMIENTO EN LA PROVINCIA DE ESMERALDAS

ESMERALDAS:

- HOTEL "APART HOTEL ESMERALDAS"

Primera categoría

Av. Libertad y Ramón Tello

Tlf: 06 - 728700

- HOTEL STUARIO INTERNACIONAL

Primera categoría

Av. Libertad y Gran Colombia

Tlf: 06 - 713238

- HOTEL DEL MAR

Primera categoría

Luis Tello y Av. Kennedy

Tlf: 06 - 713910

- HOSTERIA LA PRADERA

Primera categoría

Km. 71/2 Vía Atacames

Tlf: 06 - 712181

- HOSTAL CAYAPAS

Primera categoría

Av. Kennedy y Valdez

Tlf: 06 - 711022

- HOSTAL DEL MAR

Segunda categoría

Av. Kennedy y Las Palmas

- PENSION AMBATO

Segunda categoría

Av. Kennedy y Guerra

ATACAMES:

- HOTEL CASA BLANCA

Primera categoría

Barrio Nueva Granada; Playa de Atacames

Tlf: 06 - 731096

- HOTEL LAS VEGAS

Segunda categoría

Centro de Atacames

- HOTEL ARCO IRIS

Primera categoría

Playa de Atacames (Malecón)

Tlf: 06 - 731069

- CABA—AS PUERTO ESMERALDAS

Primera categoría

Playa de Castelnouvo

Tlf: 06 - 731194

- CABA—AS FAMILIARES AZUL PACIFICO

Primera categoría

Playa de Castelnouvo

Tlf: 06 - 731203

- HOTEL ARCO IRIS

Primera categoría



Playa de Atacames
Tlf. 06 731 069

- HOTEL LA MARIMBA
Segunda categoría
Playa de Atacames
Tlf: 06 - 731412

- HOSTAL LA TOLITA
Segunda categoría
Playa de Atacames
Tlf: 06 - 731249

- CABAÑAS ROGERS
Primera categoría
Playa de Atacames
Tlf: 06 - 731041

- HOSTERIA YACARE
Primera categoría
Playa de Atacames
Tlf: 06 - 731065

NOTA: A lo largo del malecón de Atacames funcionan hostales pequeños a precio módicos

TONSUPA:

- HOSTERIA CASTELLMAR
Primera categoría
Playa de Tonsupa
06 - 731556
- CABA—AS EL REFUGIO
Primera categoría
Playa de Tonsupa
Tlf: 06 - 726479
- HOTEL PUERTO BALLESTRA
Primera categoría
Playa de Tonsupa
Tlf: 06 - 731538
- HOTEL PLAYA ANCHA
Segunda categoría
Playa de Tonsupa
Tlf: 06 - 731538
- CLUB RESORT DEL PACIFICO
Primera categoría
Playa de Tonsupa
Tlf: 06 - 731053

SUA:

- HOTEL CHAGRA RAMOS
Primera categoría
Playa de Sua
Tlf: 06 - 731070
- HOSTAL EL PEÑON— DE SUA
Primera categoría
Playa de Sua
- CABA—AS OASIS
Primera categoría
Playa de Sua
Tlf: 731310
- HOSTAL BUNGANVILLAS
Primera categoría
Playa de Sua

SAME:

- CLUB CASA BLANCA
Primera categoría
Playa de Same
Tlf: 02 - 467848
- HOSTERIA EL RAMPIRAL
Primera categoría
Playa de Same
Tlf: 02 - 435003
- HOSTERIA EL ACANTILADO
Primera categoría
Playa de Same
Tlf: 02 453606



Playa de Atacames
Tlf. 06 731 069

- HOTEL LA MARIMBA
Segunda categoría
Playa de Atacames
Tlf: 06 - 731412

- HOSTAL LA TOLITA
Segunda categoría
Playa de Atacames
Tlf: 06 - 731249

- CABAÑAS ROGERS
Primera categoría
Playa de Atacames
Tlf: 06 - 731041

- HOSTERIA YACARE
Primera categoría
Playa de Atacames
Tlf: 06 - 731065

NOTA: A lo largo del malecón de Atacames funcionan hostales pequeños a precio módicos

TONSUPA:

- HOSTERIA CASTELLMAR
Primera categoría
Playa de Tonsupa
06 - 731556
- CABA—AS EL REFUGIO
Primera categoría
Playa de Tonsupa
Tlf: 06 - 726479
- HOTEL PUERTO BALLESTRA
Primera categoría
Playa de Tonsupa
Tlf: 06 - 731538
- HOTEL PLAYA ANCHA
Segunda categoría
Playa de Tonsupa
Tlf: 06 - 731538
- CLUB RESORT DEL PACIFICO
Primera categoría
Playa de Tonsupa
Tlf: 06 - 731053

SUA:

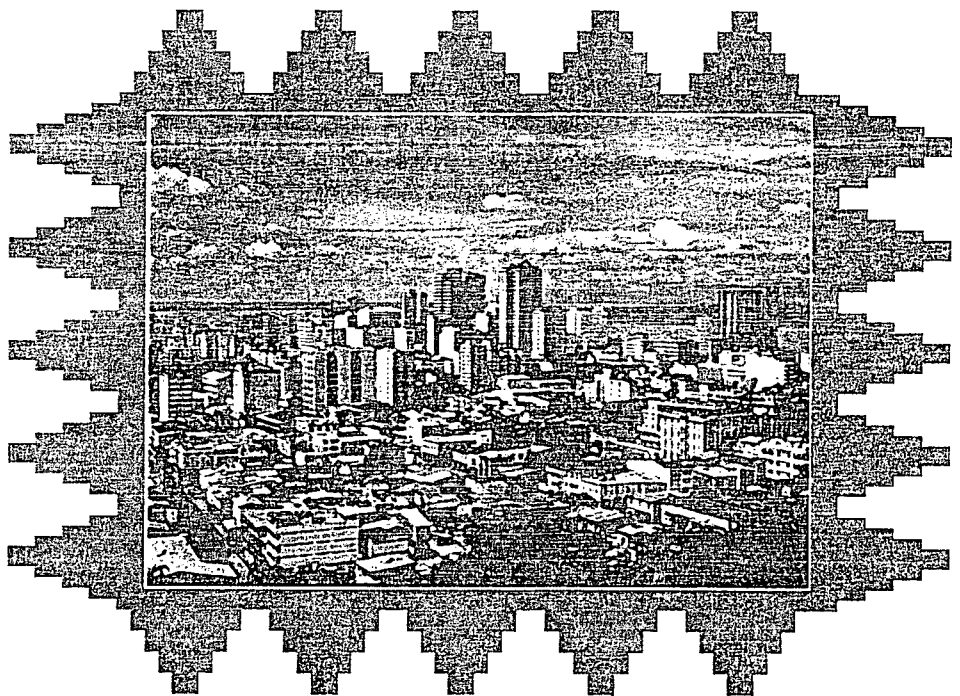
- HOTEL CHAGRA RAMOS
Primera categoría
Playa de Sua
Tlf: 06 - 731070
- HOSTAL EL PEÑON— DE SUA
Primera categoría
Playa de Sua
- CABA—AS OASIS
Primera categoría
Playa de Sua
Tlf: 731310
- HOSTAL BUNGANVILLAS
Primera categoría
Playa de Sua

SAME:

- CLUB CASA BLANCA
Primera categoría
Playa de Same
Tlf: 02 - 467848
- HOSTERIA EL RAMPIRAL
Primera categoría
Playa de Same
Tlf: 02 - 435003
- HOSTERIA EL ACANTILADO
Primera categoría
Playa de Same
Tlf: 02 453606



Guayaquil



PROVINCIA DE GUAYAS

INFORMACION GENERAL

SITUACION GEOGRAFICA

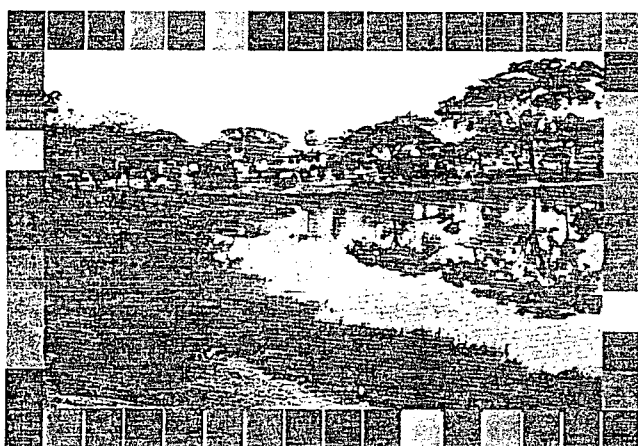
La Provincia del Guayas, teniendo como capital a la Ciudad de Guayaquil, está situada en la zona de la Llanura Central de la región de la costa entre el océano pacífico y la Cordillera de los Andes con una superficie de 73.520 km cuadrados.

Sus límites son: Al Norte con la Provincia de Manabí y parte con la Provincia de Los Ríos. Al Sur con la Provincia del Oro y con el Golfo de Guayaquil. Al Oeste con el océano pacífico y al Este con las Provincias de Los Ríos, Chimborazo, Cañar y Azuay.

La Provincia del Guayas se divide en 23 Cantones:

- **Guayaquil**, Daule, Yaguachi, Santa Elena, Balzar, Salinas, Milagro, El Triunfo, Zamborondón, Durán, El Empalme, Naranjito, Urbina Jado, Simón Bolívar, Baquerizo Moreno, Palestina, Santa Lucía, Cojimíes, Playas, Balao, Coronel Marcelino Maridueña, Pedro Carbo. Los más importantes son:

- **Milagro**. Está ubicado a 10 mts. sobre el nivel del mar a 45 km. al este de Guayaquil; es la segunda ciudad de la provincia. Es muy activa y se producen las piñas más grandes y mejores del mundo. Por su producción de piñas se construyó el monumento a la piña.



- **Daule**. Está ubicada a 12 mts. sobre el nivel del mar a 43 km. al norte de Guayaquil. Es un centro agrícola en donde se cultiva el maíz, algodón, cacao, café, arroz.

- **Yaguachi**. Esta situada a 8 mts. sobre el nivel del mar a 25 km. al noroeste de Guayaquil. Está en la carretera Guayaquil - Babahoyo y también en la línea del ferrocarril Durán - Riobamba. Es muy famoso por las peleas de gallos

- **El Triunfo**. Está situado a 30 mts. sobre el nivel del mar a 55 km. de Guayaquil. Está muy cerca del

límite con la Provincia del Cañar donde empieza el ascenso a la Cordillera Occidental. Es un sitio de paso pero es muy interesante por el rodeo montubio.

CLIMA

La Provincia del Guayas es influenciada por la corriente de Humbolt por lo tanto goza de un clima cálido tropical.

Su temperatura promedio anual es de 25 grados centígrados, precipitaciones fluviales que fluctúan entre 500 y 3.000 mm. De mayo a diciembre se presentan sequías debido al verano que muy pocas veces es interrumpido por los llamados inviernos.

De diciembre a mayo el invierno es con largas y abundantes lluvias. El clima es muy irregular durante todo el año.

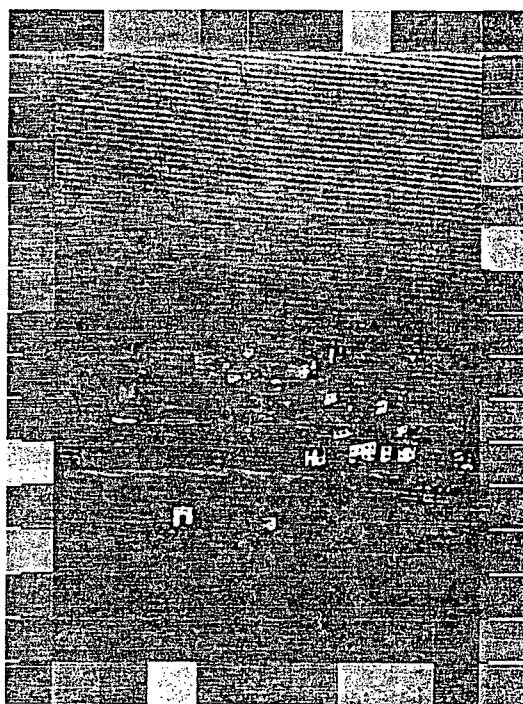
OROGRAFIA

La cadena montañosa de la costa empieza con la cordillera de Chongón - Colonche y se encuentra muy cerca de Durán en donde toma el nombre de Cabras y al norte de Guayaquil lleva el nombre de El Carmen y Santa Ana.

La Cordillera no es de mucha altura, tiene entre 600 a 800 mts. a nivel del mar.

también podemos encontrar cerros de bajas alturas como Chancuy, Estancia,

Manglaralto, los de Sayó, todos estos separados sobre la geografía costera.



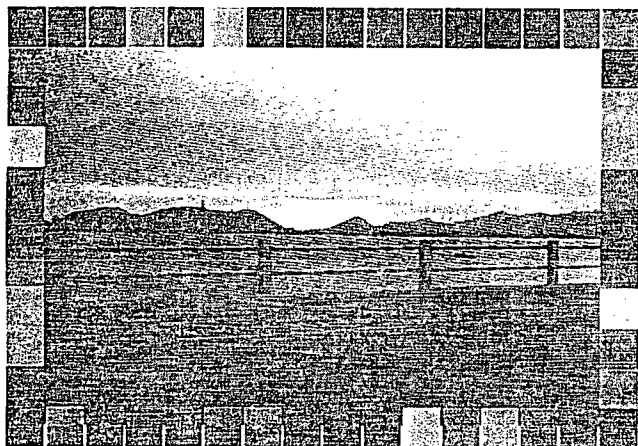
HIDROGRAFIA

La provincia del Guayas esta comprendida por la cuenca del río Guayas. Este sistema hidrográfico es el más importante de la costa, los dos afluentes más importantes son: El Daule y el Babahoyo que se unen para formarlo y recibir el tributo de ríos de menos importancia: El Boliche, El Taura y el Naranjal.

El río Daule nace en la montaña de la Provincia de Manabí y recorre por la derecha con sus afluentes Pucá, Cojimies y Magro y por la izquierda los de Peripa y Macul o Bobo.

El río Babahoyo nace en la Región Andina y tiene muchos afluentes importantes como son el Caracol, Pueblo Viejo, Bobo y Vines, Palenque o Quevedo; estos a la derecha.

A su izquierda se le une el río Yaguachi.



FLORA Y FAUNA

Por su formación la provincia del Guayas se divide en tres zonas que son:

- **Zona Alifila.** Esta zona está ubicada en la parte baja de la provincia, es conocida como el área de los manglares y salitres ya que son espacios humedecidos por la mar. Aquí también se encierran esteros que durante las mareas altas son navegables.

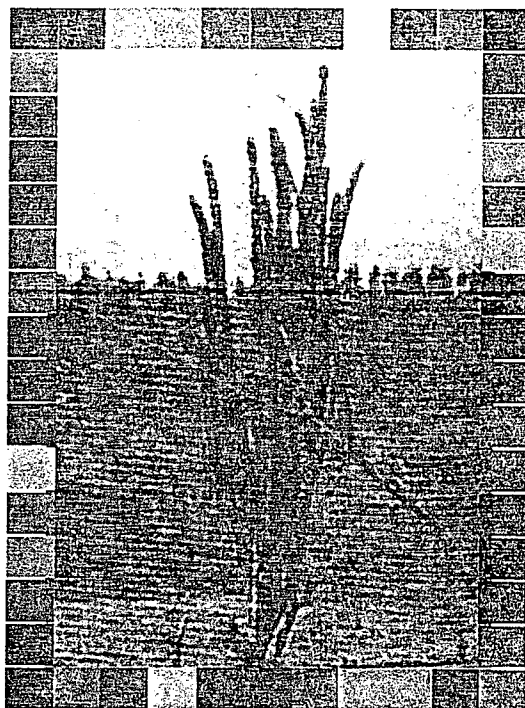
El lugar es apropiado para el crecimiento del mangle y las palmeras y habitan animales como el camarón, los cangrejos, corvinas, langostinos, etc.

Esta zona comprende partes de la Península de Santa Elena; así como de la ciudad de Guayaquil que se encuentra edificada sobre ella.

- **Zona Tropicófila.** Esta zona es la de las pampas; es de mayor altura que la zona Alifila. Aquí la agricultura es débil ya que las lluvias de invierno son pocas y en verano la tierra se seca y se agrieta. Su clima durante el verano es seco y agradable y durante el invierno es tórrido y sofocante.

La única vegetación que se puede encontrar en esta zona son cactus, gramíneas, laureles, guayacanes, productos forestales.

Esta zona comprende el norte de Guayaquil, la cordillera de Chongón y parte de la península de Santa Elena.

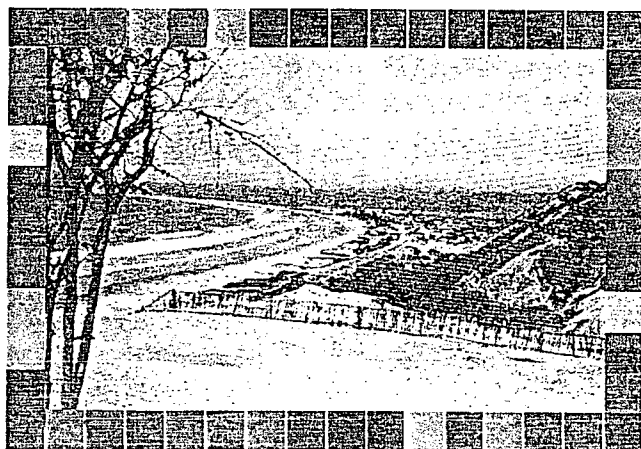


- **Zona Acuática.** Esta zona es de planicies bajas con mucha humedad y riego. En el invierno hay fuertes lluvias. Esta zona es la más fértil se cultiva la caña y el arroz así como también es propicia para todo tipo de ganado.

ATRACTIVOS TURISTICOS

Las playas de la Provincia del Guayas son muy concurridas por turistas en dos épocas que están determinadas por las estaciones climáticas: La temporada de la costa va de diciembre a abril y la temporada de la sierra va de julio a septiembre.

Se encuentran ubicadas en la parte occidental al oeste de la ciudad de Guayaquil. Están en la zona más o menos árida.



PLAYAS DE LA PROVINCIA DEL GUAYAS

PLAYAS. Su nombre oficial es General Villamil, esté ubicada muy cerca del puerto. Existen casas habitacionales de gente que vive en la ciudad de Guayaquil.

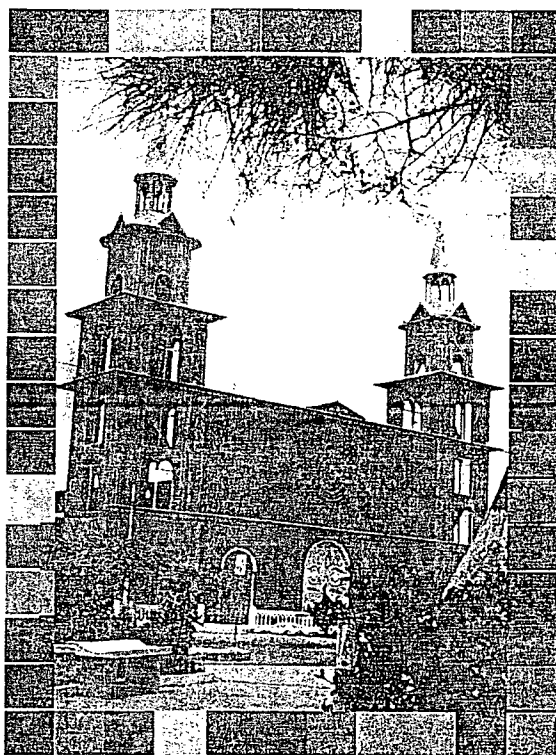
La gente nativa del lugar se dedican a la pesca y se los llama "cholos". Es muy interesante ver cada detalle que utilizan para la pesca como por ejemplo las viejas balsas que se movilizan mediante una vela.

General Villamil, es un lugar muy tranquilo, ideal para descansar, sus playas son muy amplias y sus aguas calientes pero hay que tener cuidado con el mar ya que este esté frente al viento y su oleaje es fuerte.



En la carretera Guayaquil - Salinas a partir de Progreso en el kilometro 70 entrando por el costado sur se encuentra el camino que lo lleva a una población llamada Chanduy en donde se encuentra el museo de sitio de Real Alto que tiene objetos arqueológicos que se han encontrado en el lugar. 15 kilómetros antes de Santa Elena, existe el camino que lo lleva al pueblito apartado de San Vicente en donde hay pozos de lodo volcánico y fuentes termales. La gente acude a este lugar a darse los baños de lodo que se dice que curan y rejuvenecen a las personas.

Santa Elena, Libertad y Salinas es un solo centro



urbano pero pertenecen a tres cantones diferentes que llevan sus mismos nombres.

Santa Elena. Una pequeña ciudad llena de historia. Empezando por su iglesia que llama la atención por sus detalles arquitectónicos. A pocos minutos de la ciudad hay un museo pequeño en donde se puede observar a los célebres amantes de Zumpa: Son dos esqueletos humanos de una edad promedio de 3.500 años.

Libertad. La ciudad de Libertad es el centro del movimiento de la Península, aquí se puede encontrar una gran variedad de artículos para la comprar y venta, así como también empresas de servicios como agua, luz, teléfono, transporte, etc..

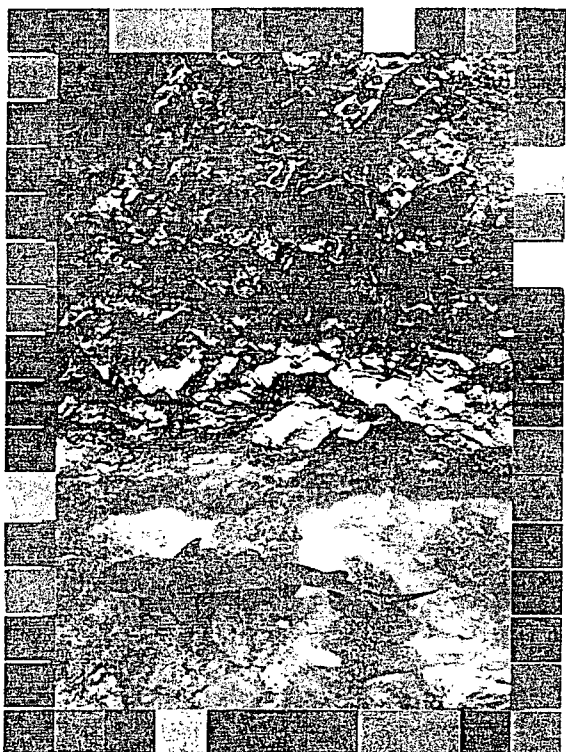
Los mejores platos típicos de la zona se encuentran en este lugar y existen varios lugares en donde se puede probar estas delicias.

Al noroeste de Libertad, a dos km, esté la zona petrolera del Cautivo que puede ser visitada.

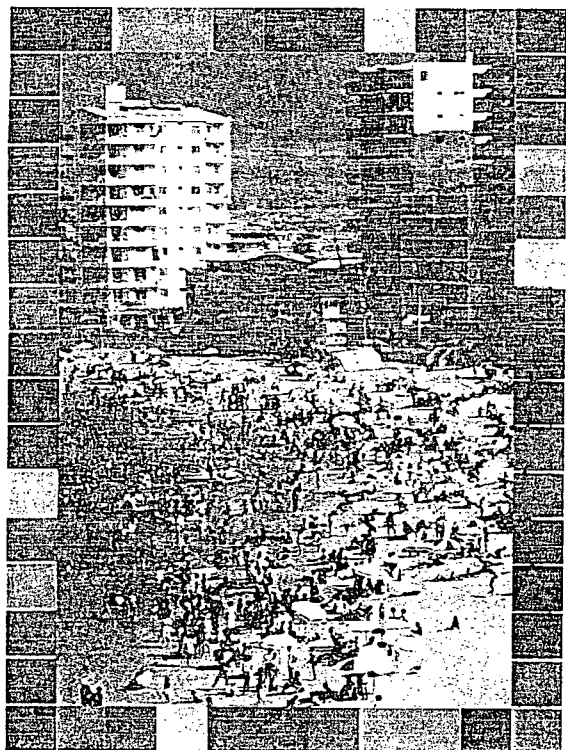
A 3 Km. de la zona petrolera del Cautivo, se encuentra Ballenita, un balneario muy interesante principalmente para las personas que practican el surf.

Al sur de Libertad a 5 km. se encuentra Punta Carnero, una playa muy tranquila y poco frecuentada. Es muy importante para las personas aficionadas a la pesca, sobre todo a la pesca de tiburones y peces espadas.





Salinas. Está ubicada al extremo oeste de la Península de Santa Elena, en el área denominada La Puntilla en la extremidad del territorio continental ecuatoriano. Este balneario es el que ha tenido mayor desarrollo, a lo largo del malecón se puede ver grandes edificaciones de residencias, hoteles de lujo, restaurantes, discotecas, heladerías, etc.



El famoso yacht Club se encuentra al final del malecón y se puede observar a una gran cantidad de yates anclados en el lugar.

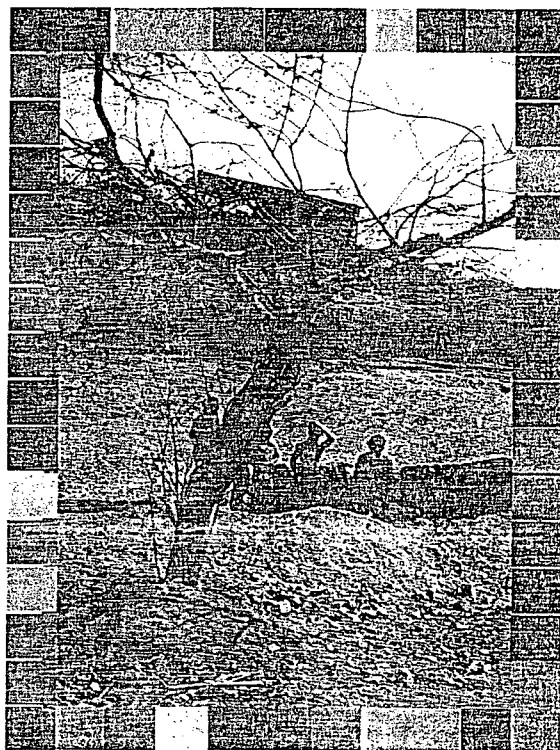
En Salinas se puede realizar un sinnúmero de actividades acuáticas como el surf, bicicletas de agua, tablita, remar, paseos en lanchas, paracaidismo en el agua, moto acuática, paseo en banana, etc.....

Al oeste de la provincia se encuentran las playas de Punta Blanca, Ayangue, Manglaralto, Palmar, Montaña, San José, Olón y Valdivia. Todos estos pueblos son pesqueros, la zona es silvestre, la temperatura de sus aguas es variable y son muy tranquilas y poco frecuentadas.

Manglaralto es el más grande de estos pueblos.

Valdivia tiene mucha importancia arqueológica y hay un museo pequeño con objetos encontrados en el lugar.

Ayangue y Palmar son playas frecuentadas durante todo el año, su clima y su gran cantidad de palmeras hacen un paisaje hermoso y muy tranquilo.



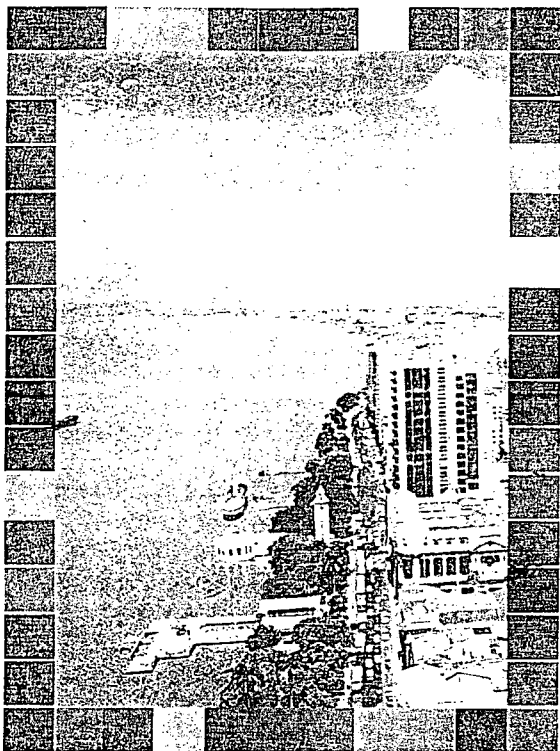
Montaña es una playa en donde se practica el surf. Sus aguas son intranquilas y es muy concurrida por gente joven. Existe una agitada vida nocturna.

Olón y San José, son playas muy tranquilas y están muy cerca de la provincia de Manabí.

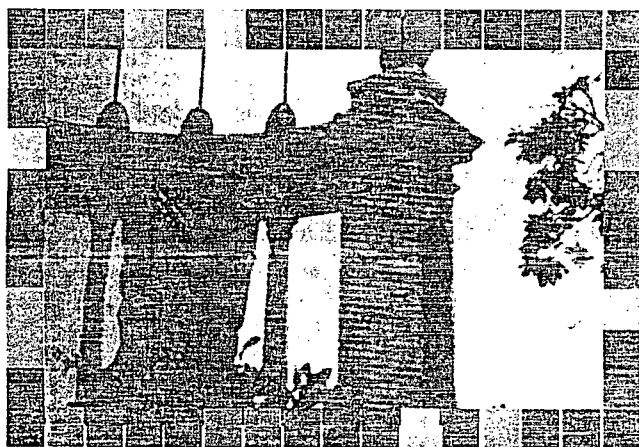
La ciudad de Guayaquil es la ciudad más grande, activa y poblada del Ecuador.

El puerto de Guayaquil es el puerto principal del Ecuador, el malecón lleva el nombre de Simón Bolívar. A sus alrededores se pueden observar los monumentos de Las Naciones Unidas, y el de La torre del reloj.





El Palacio Municipal y el edificio de la Gobernación, separados por una plaza, son 2 edificaciones que llaman mucho la atención por su detalle arquitectónico lleno de ornamentación.

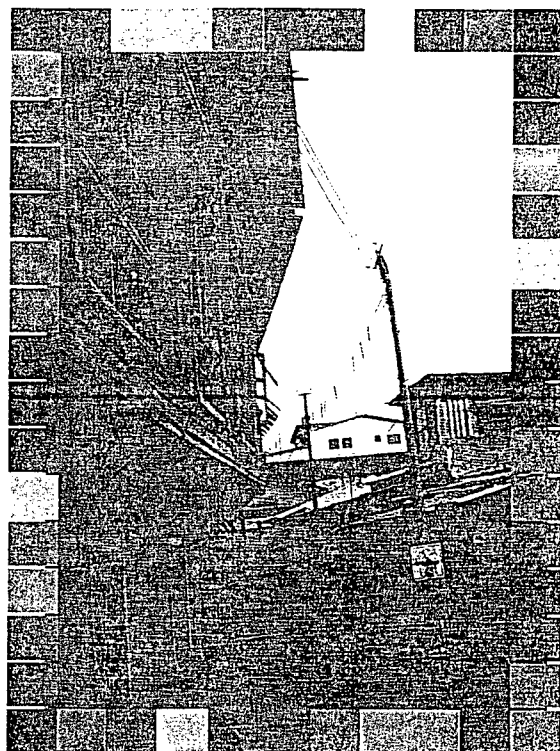


A lo largo del malecón encontramos "La Rotonda" que representa la entrevista de Guayaquil de los libertadores San Martín y Bolívar.

Durante todo el recorrido por el malecón se podrá observar el río Guayas, La isla de Santay y el Puente de la Unidad Nacional.

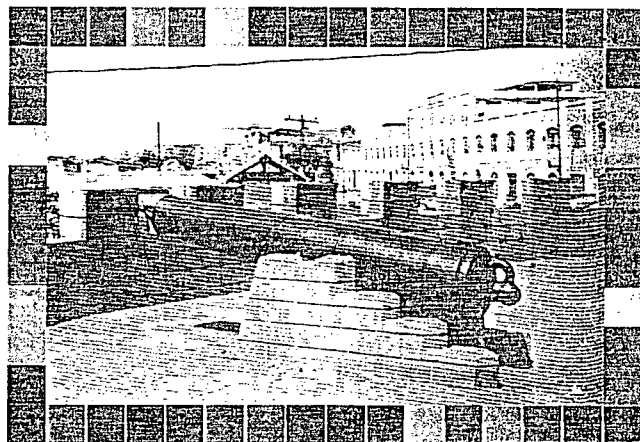
Desde el muelle fluvial se puede tomar los botes que le llevan a Durán cerca de la estación del ferrocarril Guayaquil - Quito.

Las peñas. Es un barrio tradicional que esté ubicado al norte del malecón, al pie del Cerro Santa Ana. Es el barrio colonial de arquitectura republicana más antiguo de Guayaquil, a su entrada se encuentra la plaza de La Planchada en donde se encuentran 2 cañones republicanos apuntando al río y nos recuerda a



la invasión de los piratas, también podemos ver el lugar en donde se asentó la primera aduana del Ecuador.

La calle principal del barrio es la Nuca Pompilio Llona. Las casa de madera son muy interesantes, en el pasado pertenecían a patriarcas, presidentes, aristócratas, etc. hoy en día habitan en el lugar pintores y artistas que realizan exposiciones constantes.



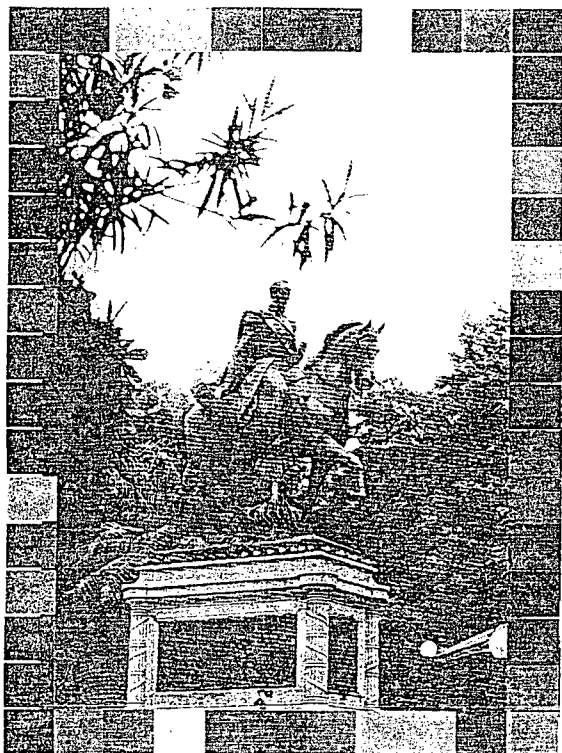
A la derecha del barrio esté ubicada la Plaza de Colón, en donde se encuentra el Monumento al Bombero, personaje muy importante en la ciudad. El Monumento a Francisco de Orellana, fundador de la ciudad.

El Parque del Centenario tiene 4 hectáreas de superficie, es la plaza más grande de Guayaquil. Aquí se encuentra la Columna de los Próceres; un conjunto escultórico.

Este parque siempre esté en actividad, hay vendedores, predicadores, teatreros, charlatanes, cantores, pintores, etc..



El Parque Bolívar, llamado también Seminario es también de mucha importancia. hay una Estatua del Libertador y llama mucho la atención las iguanas que de repente bajan de los árboles.



Existen varios lugares de interés en Guayaquil, especialmente los edificios construidos para obras de arte y deportes; estadios, coliseos, etc..

Guayaquil es un lugar para ir de compras. La Bahía, es un mercado popular que ocupa varias manzanas en el sector del malecón. los locales comerciales son pequeños pero se encuentra desde una aguja hasta un equipo de sonido. En este mercado hay muchos vendedores ambulantes que siguen al cliente hasta convencerlo para que compre el artículo ofrecido. Sus precios son bajos ya que la mayoría de la mercadería es contrabando.



Guayaquil es una ciudad llena de historia y tradiciones y espera con mucha hospitalidad a gente que la visita por negocios, placer, conocer, cultura, etc.....

FOLKLORE GUAYAQUILEÑO

El nombre de la capital de la provincia del Guayas, Guayaquil, proviene de dos vocablos mochica-puruhaes* Guayal y Kill.

Guayal, fue el nombre del pueblo de un bravo cacique de la protohistoria ecuatoriana.

Kill, se le llamo al diosa ninfa generadora del agua quien era la dueña del caudaloso río.

A la llegada de los españoles, estos escucharon el nombre del emperador y la provincia quedó como Guayas - Guayaquil.

El nombre Guayaquil evoca a la trágica y romántica leyenda del emperador guayal y la diosa Kil. La leyenda empieza así:

EL INDIO GUAYAS Y LA INDIA KIL

Cuentan, que Guayas viendose en cadenas, y adviertiendo las miradas de lujuria que lanzaban los conquistadores sobre su inerme compañera, ofreció entregar por la libertad de ambos, un valioso tesoro, cuya existencia solo el la conocía. Aceptada la propuesta, indico el camino al cerro, hasta cuya cima se la condujo, fuertemente escoltado.. allí pidió un yatagón, para levantar la piedra que lo cubría. Confiados los hispanos, sin maliciar el propósito del indio, le entregaron el arma; entonces, con la agilidad de un tigre, se precipitó sobre la bella Kil, atravesándole el corazón, y , antes que sus guardianes pudiesen impedirlo, tomó rápido el arma, y la sepultó en su propio pecho, cayendo moribundo sobre el cadáver de su compañera.

No un tesoro.. dos, tenía, dijo con voz agotada, miró y Kil.... AL primero le habéis manchado con la sangre de mis hermanos;... me llevo a la segunda, para que no profanéis su hermosura.... y me acompañe a la mansión del sol.

Los conquistadores descendieron el cerro en profundo recogimiento. Aquel acto de valor sublime los había aterrado.

Muy luego, y olvidado por completo este lúgubre acontecimiento, unas pocas familias españolas tomaron asiento a orillas del majestuosos río, y la pequeña colonia empezó a llamarse la Villa de San Yago.

Los cuerpos de Guayas y de Kil quedaron tendidos sobre el césped que cubría la altura. allí habrían sido pasto de las aves carnívoras, si cuando entró la noche, varios indios que les siguieron, y que contemplaron el heroico sacrificio del Cacique, ocultos en los ramajes de los árboles, no se hubiesen acercado, con el objeto de darles sepultura.



Depositádonlos juntos, al pie de un ceiba corpulento, y ya se preparaban a levantar sobre ellos la segunda tola, cuando alguno queriendo cubrir de hojas el cuerpo del que fue su señor, antes de que le oprimiese la tierra, sintió que el corazón le latía débilmente.

Introdujo los dedos en la boca, y dejó escapar un chillido, semejante a la del búho. Los que a cierta distancia extrañan tierra, acudieron al reclamo. Cerciorados de que Guayas vivía aun, improvisaron una especie de camilla, lo acomodaron en ella cuidadosamente, y tomándola sobre sus robustos hombros, bajaron a la planicie que queda al otro lado del cerro, penetrando en el bosque contiguo.

La tumba, guardó únicamente, el cuerpo de la dulce Kil.

Los más duchos herbolarios de la tribu concurrieron en torno de lecho del cacique y la disputaron a la muerte. Plantas de rara virtud fueron traídas de muy lejos, y bajo su acción, se cicatrizó pero poco a poco, la honda herida, recobrando el organismo sus exhaustas fuerzas. Antes de un mes, estuvo en pie: su primera pregunta al volver en sí, había sido por Kil.

Al respondérsele, que había quedado gozando del eterno reposo, allá arriba, en la empinada colina, un relámpago de ira fulguró en sus ojos, un rugido ahogado brotó de su garganta, y se recogió en profunda meditación. Maduraba nunca vista venganza.

Año escaso contaba de vida, la Villa de San Yago. Componían el vecindario 95 colonos españoles, y unas cuantas familias indígenas, que éstos mantenían sujetas a su servicio. Habitaban 36 pequeñas casas, labradas de madera y caña, y cubiertas de paja, agrupadas todas sin orden, alrededor de una ermita, dedicada al santo patrono.

La gobernaba el Capitán Diego de Daza, con carácter de teniente del corregidor de San Gregorio de Portoviejo, cabeza de la provincia, con títulos, e Ñifulas de ciudad. Los pobladores de San Yago padecían, todavía, de la fiebre del oro: buscaban entierros! Muchos indios habían sido apareados, para que revelasen los sitios donde los escondían; pero fue en vano, los huancavilcas eran más duros que las piedras de Chongón.

Cierta noche, en altas horas, mientras los españoles de San Yago dormían a pierna suelta, se reunían cautelosamente a orillas de un brazo de mar, vecino al pueblo, numerosas partidas de indios. Los que llegaban, eran conocidos por las avanzadas, e interrogadas en voz baja.

Guayas?

Kil, respondían con la misma precaución.

Pronto llegaron a ser tres mil. Divididos en dos columnas, tomaron el camino de la ciudad; abriéndose para a través de la espesa arboleda, llegaron sin ser sentidos, a las primeras casas, y a los gritos de Gua-

yas!. Kil! arrojaron teas encendidas sobre los techos de paja. Exclamaciones de terror llenaron el espacio; los españoles, al despertar, envueltos por las llamas, se arrojaban desesperados al río.

Solamente Daza, y unos pocos, ganaron a nado un pequeño esquife, fondeando a cierta distancia, en el que siguieron a San Gregorio, con la noticia de la sorpresa.

Al rayar la aurora, dice un antiguo y galano escritor "Guayas, satisfecho, de su venganza, viendo a su alrededor, setenta cadáveres, contemplando la rojiza atmósfera iluminada por los resplandores del incendio, oyendo los gemidos de los moribundos; avanzó lentamente hacia el lugar donde había sido enterrada la mujer amada de su corazón. allí, sobre su tumba, lloró largo tiempo; luego, subió, paso a paso, el Santa Ana, llegó a la cima, vio el río que murmuraba dulcemente, lamiendo la ancha base de la colina, y, dando un grito terrible, se lanzó al abismo. Su cuerpo cayó, saltando por las escabrosidades del monte, hasta que sus miembros destrozados se hundieron en el río"

En esta provincia se encontraron los Huancavilcas y Punaes y se dedicaban a la pesca a sacar la sal, al comercio en las canoas vivanderas, etc.

Actualmente a los grupos étnicos que habitan en Guayaquil se los llama montubios y cholos.

Montubios. Palabra que significa campesino. El montubio habita en la costa ecuatoriana, especialmente en Guayaquil y Manabí.

Es el resultado de tres razas. La principal es el indio, luego el negro y después el blanco.



El montubio es de estatura baja, su cabeza es redonda y pequeña, su cabello es lacio o levemente crespo, tiene una pésima dentadura. Sus hombros y su tórax son anchos, de piernas arqueadas (se dice que son así por el lomo del caballo). Los brazos son largos, sus pies planos y sus manos gruesas y fuertes.

El color de la piel va de moreno a amarillo mate y esto se da de acuerdo a la cantidad de sangre que se mezcle; es decir la cantidad que se haya unido entre la india y el negro.

Debido a que este siempre ha vivido a orillas de los ríos, son grandes nadadores ya que lo practicaban desde su infancia para bañarse o divertirse. Para su subsistencia se vale de la caza y utiliza trampas y armas de fuego. Su habilidad esté marcada en el manejo del machete. Otra de las características del montubio es la habilidad con el que realizan todas sus actividades.

La mujer montubia es de menor estatura que el hombre, su rostro es apacible y sus facciones son agraciadas, su cuerpo es muy bien formado excepto las piernas por los trabajos duros a los que tienen que someterse. A la mujer montubia se le dice que es un gran atractivo sexual. Los partos sucesivos después de la pérdida de la virginidad hacen que la belleza de las mismas vaya desapareciendo.

Son excelentes amas de casa y son capaces de hacer las mismas actividades del hombre.

En Guayaquil, considerada la capital del montubio se han establecido las fiestas anuales del montubio. Desde al campo se lleva unos cuantos hombres pálidos, vestidos como gauchos, pelados, rotos a la soga y se los exhibe al público en cualquier parte preferiblemente en un escenario establecido. Aquí se busca una mujer guapa para que sea su madrina y es ella quien tendrá que presidir el espectáculo y luego empieza la tomada y el baile.

El Cholo. Es otro grupo étnico que habita en la Provincia de Guayaquil, vive en las fajas áridas a orillas del océano, manglares y los brazos del mar. Tienen raíces americanas de grupos indígenas anteriores a la invasión de los Incas bajo el poder de Tupac Yupanqui y Huyna Capac.

Tiene rasgos fáciles delineados, ojos oblicuos, pómulos salientes, son de corta estatura, y un color pálido.

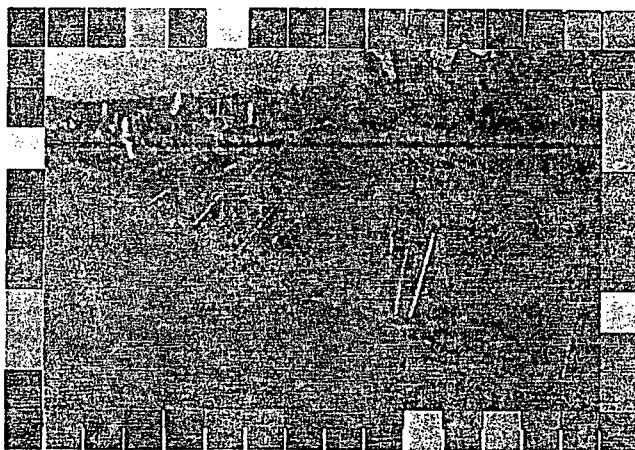
Se diferencia al indio de la sierra ya que este tiene sangre blanca con negra apreciablemente.

El cholo vive en economías cerradas, en un patriarcado común. Su medio de subsistencia es la caza, la pesca, los cultivos y la cría de animales domésticos.

Conocen el cambio pero no lo realizan, no venden nada de lo que los pertenece pero algunas veces regalan sus pertenencias en algún rito o fiesta especial.

Actualmente el cholo y el montubio han dejado el campo para ir a la gran ciudad; siendo la más indicada según ellos Guayaquil.

La ciudad de Guayaquil fue y es el centro económico de todo el país, aquí se creó el primer banco, se hicieron las primeras exportaciones, se asentaron las mejores familias quienes hicieron sus fortunas gracias a los productos como el café, el cacao, el banano y la caña de azúcar; cada uno de ellos se encontraron en el auge y el declinamiento.



Existen varias historias reales de la ciudad de Guayaquil en sus inicios.

Una de las tradiciones más populares era la de dar serenatas ya que era la mejor manera de expresar lo que se sentía y se las realizaba de la siguiente manera:

Empezaba todo con el cruce de miradas de las parejas que vivían enamoradas, después del baile con un poco de dinero se compraba el paico y fumando por los nervios y el frío, la persona enamorada acompañado de sus amigos con los tragos encima desde una esquina estratégica empezaban a entonar canciones para su amada y las primeras líneas que se oían eran "Despierta, dulce amor de mi vida Despierta, si te encuentras dormida..."

La señal de que la serenata era escuchada era en el momento que la señorita que recibía el sereno prendía y apagaba la luz de su dormitorio, era aquí entonces cuando seguía el sereno que finalizaba con las frases: Buenas noches mi amor... Me despido de ti ... Duerme tranquila mi dulce bien.

Otra de las cosas que no podemos dejar de nombrar en la historia de Guayaquil son las tiendas de barrio lugares en donde su gente compartía a cada momento algo de su vida y eran así:

Estás estaban ubicada en la parte central del barrio y se encontraba todo lo que se necesitaba en esa época, así se encontraba clavos, tornillos, conservas, jabones, fideos, cigarrillos, cuadernos, lápices, golosinas, piolas para el trompo etc. y lo que no podía faltar afuera de la tienda eran los salchichones de mortadela bien mosqueados que era consumido por todo el barrio. La gente entraba y saludaba con el tendero con toda la calma y amabilidad, nadie en ese tiempo



vivía pendiente de nada más que dedicarse a su casa y en sus tiempos libres distraerse con la lectura.

El lugar era el encuentro de personas de todas las edades, los ancianos iban a conversar de sus anécdotas con otra gente, los señores a comprar sus cigarrillos y a conversar de la actualidad, las amas de casa a comprar lo que se necesitaba y también a realizar un poco de vida social, y los niños iban a jugar y a encontrarse con los amigos para comprar sus golosinas y su piola para el trompo. Todo se vendía al peso y muchas veces se tenía que llevar un frasco de vidrio o de lata para volver con la manteca o la harina.

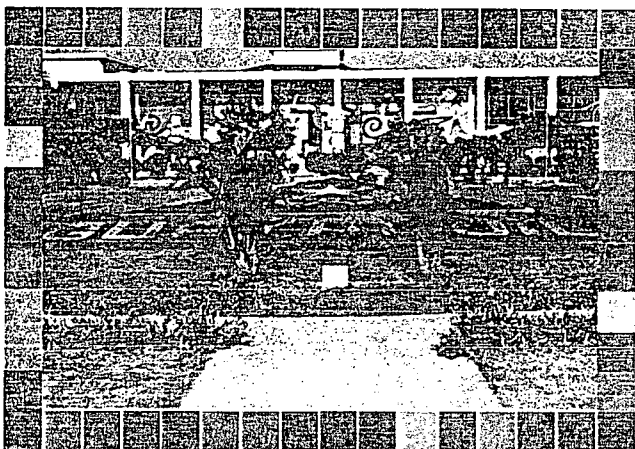
Actualmente con la aparición de los supermercados y minimarkets estas tiendas han desaparecido pero en los barrios populares de esta ciudad se podrá visitar una de ellas.



Las fiestas de Guayaquil se las celebra el 9 de octubre de todos los años ya que alcanzó su independencia el 9 de octubre de 1820.

En estas fechas en Guayaquil se realizan concursos de oratoria, desfiles de carros alegóricos, conciertos en las calles, juegos literarios y retretas en los parques, competencias deportivas, etc. todo esto ocurre mientras que en todos los lugares se podía observar banderas de Guayaquil.

El desfile es el 9 de octubre y en él participa el alcalde, la marina, escuelas, colegios, instituciones, asociaciones, empresas, etc., es un desfile de mucho colorido y alegría.



La fiesta es para todos, todo se concentra en la Av. 9 de octubre y más que todo en el parque Centenario, aquí se instalan rifas, tómbolas, juegos de azar. La gente sale a caminar por todo este sector de espectáculos sin dejar de comprar los tradicionales dulces como el chupete de caramelo, la bola de maní, la melcocha y los barquillos.

En las casa las familias también tienen su tradición, se prepara el pastel de las dos harinas rellenos de cerdo y de gallina y se lo sirve con sus invitados el día de la independencia teniendo como adorno central en la mesa la bandera de Guayaquil.

El pasillo es una melodía ecuatoriana muy romántica que se le escucha sobre todo en la costa sureña del pacífico. Sus mejores exponentes fueron guayaquileños, así podemos nombrar a Julio Jaramillo, quien por sus cualidades artísticas se hizo famoso en toda Latinoamérica. Hasta el día de hoy en la ciudad de Guayaquil se encuentran pequeñas cantinas en donde se puede escuchar esta música sin que le haga falta una "botellita".

Hoy en día también celebran sus fiesta en el mes de julio ya que se eligió ese mes para demostrar el cariño, la dedicación, el amor y la gratitud que tienen sus habitantes para con ella.

Actualmente Guayaquil tiene una vida nocturna muy agitada. Una de las costumbres que la ciudad tiene son los paseos en embarcaciones especiales por el Río Guayas acompañado de música y licor. En tierra también encontramos las famosas "chivas o costaneras", que es un bus típico de la costa abierto a los lados, con un balcón trasero. En el techo va la orquesta del tipo de música que se pida, hay licor sin límite al igual que bocaditos y cosas como pitos serpentina, etc., que sirven para animar la fiesta. La primera parada es en el Estadio de Emelec en donde hay juegos pirotécnicos y bailes, luego se visita la Ronda y se realiza un concurso de baile y finalmente la gente de la fiesta se queda en una de las discotecas de la parte norte de la ciudad.

GUAYAQUILEÑA

Los antepasados de esta provincia eran expertos para obtener sus alimentos y la hacían mediante la pesca, la agricultura, la caza y sacaban un elemento muy importante para dar sabor a la comida; la sal.

Los alimentos que la tierra de este lugar proporciona son:

- caña de azúcar, camote, limón, papaya, piña, mango, camote, arroz, maní, guaba, aguacate, zapallo, café, plátano, caimito, guayaba, achiote, zambo, cacao, naranja, sandía, tamarindo, yuca, pepino, zapote, etc.

En la parte montañosa se cultiva:



La col, lechuga, coliflor, zanahoria, tomate, cebolla, pimiento, árboles frutales, etc..

En esta región se cultivan una gran cantidad de alimentos que son utilizados por la gente de Guayaquil pero la comida típica que tienen su historia y sus orígenes en sus antepasados se basa en:

- Todo tipo de pescados (mariscos)
- vacunos
- gallina
- arroz
- banano
- yuca
- papas
- maíz
- frijol
- alverjas
- lentejas

Entre los platos más importantes están:

- **Seco de Chivo.** Es un plato fuerte en donde se le cocina al chivo en su salsa y se lo sirve con arroz amarillo

- **Menestras.** Es un acompañamiento al arroz, a la carne o al pescado. Es hecha de cualquier tipo de granos (frijoles, alverja, lenteja)

- **Carne asada y carne en palito.** Es la carne asada al carbón o leña, la sirven con arroz y menestra o simplemente en un palito.

- **Chupé de pescado.** Es una sopa hecha con el caldo de la cabeza del pescado, con especies, papas y leche.

- **Sanduche de lomo.** Un sanduche hecho con carne de res al horno y cebolla incurtida.

- **de mariscos.** Un plato frío a base de mariscos, limón, cebolla y hierbas. Se le acompaña con maíz tostado

- **Encebollado de pescado.** Un caldo de pescado con yuca. Se sirve caliente con limón.

- **Seco de gallina criolla.** La gallina se le cocina en jugo de tomate, especies y color y esto se sirve caliente con arroz amarillo.

- **Batido de piña.** Bebida bien fría con la piña madura, claras de huevo y azúcar.

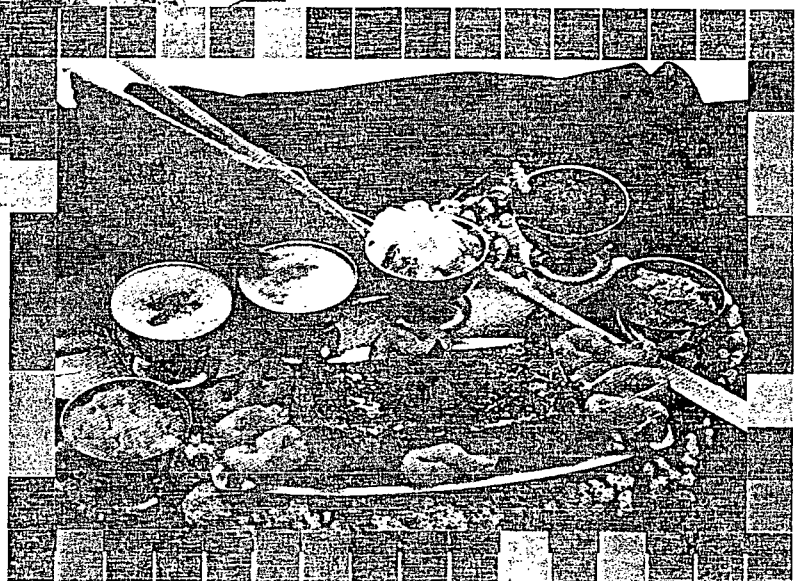
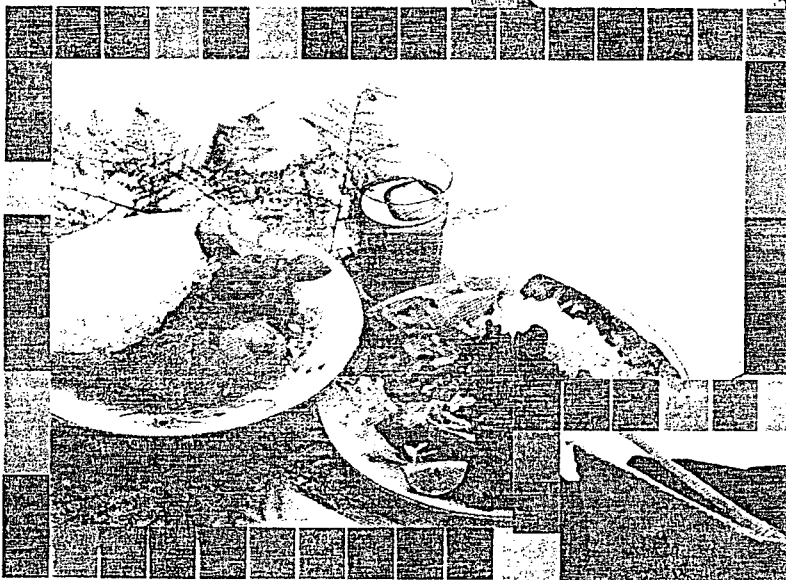
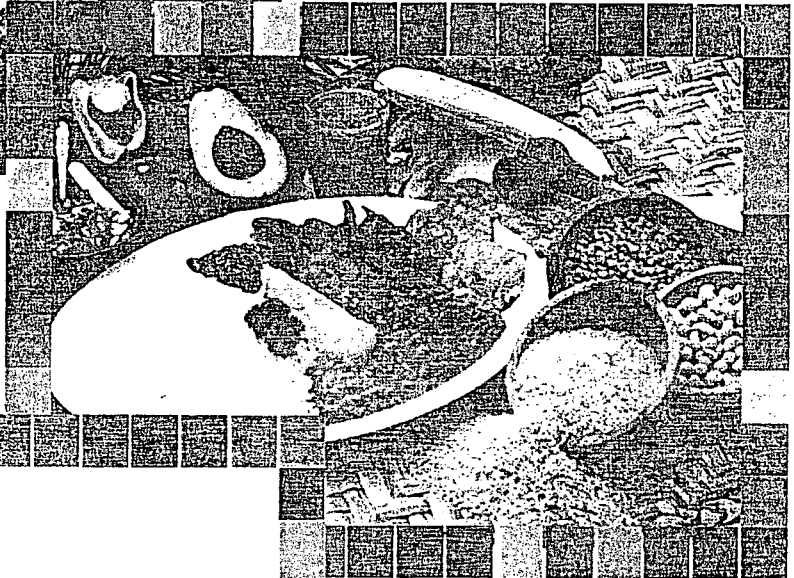
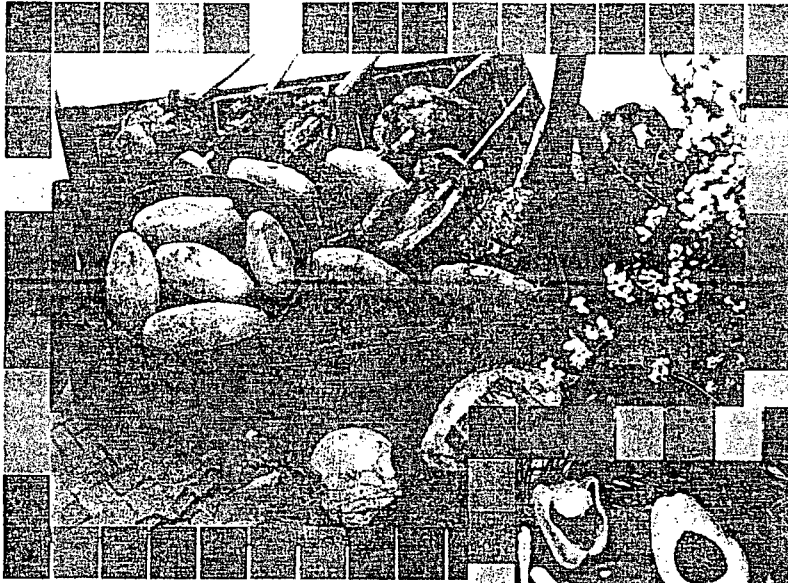
- **Arroz con leche.** Es un postre hecho con arroz, leche, canela y azúcar y se lo sirve caliente

- **Guayabate.** Es un dulce con guayaba, huevo y azúcar y se lo sirve frío

Guayas



RECETARIO



SECO DE CHIVO

- 2 libras de carne de borrego
- 1 tomate
- 1 cebolla paiteña
- 1/2 unidad de ají
- 1 taza de chicha o cerveza
- Manteca, sal, ajo, culantro, perejil al gusto

Se pica la cebolla, los tomates y el ajo y junto con el color y la manteca se hace un refrito. Cuando esta mezcla este dorada se pone la carne de borrego condimentada y cortada en pedazos medianos junto con la taza de chicha o cerveza; esto se deja cocinar hasta que la carne este suave.

Finalmente se pone el culantro, perejil y ají picado y se sirve caliente con arroz amarillo

MENESTRA

- 1/2 libra de frijol, alverja o lenteja
- 1 pimienta picado
- 1 cebolla paiteña
- 1 cebolla blanca
- 1 cucharada de aceite y color

Se pone a cocinar el frijol, alverja o lenteja. En una olla aparte ponga a calentar el aceite con el color, añada las cebollas, pimienta, y haga un refrito. Cuando ya el frijol, alverja o lenteja este bien cocinado agréguelo al refrito y cocínelo por 15 minutos. Se sirve caliente como acompañamiento de varios platos sobre todo los que llevan arroz.

CARNE ASADA Y CARNE EN PALITO (CHUZO)

INGREDIENTES:

- 1 1/2 libra de carne de res
- 4 dientes de ajo machacados
- 1 cucharadita de comino en polvo
- sal y pimienta al gusto

Se corta la carne en pedazos delgaditos medianos, luego se le aliña con la sal y la pimienta. Mezcle el ajo con el comino y unte la mezcla a la carne, deje reposar en el refrigerador por dos horas. Al sacar la carne del refrigerador se le echa color, un poquito de aceite con ajo, se inserta en un palo delgado de madera y se le pone al carbón que se ase. (también se asa la carne sin el palo). Se sirve acompañada de menestra y arroz.

CHUPE DE PESCADO

INGREDIENTES:

Caldo:

- 1 cabeza grande de pescado
- 7 tazas de agua
- 12 onzas de filete de pescado, en pedazos, aliñados con sal y pimienta
- 1 cucharada

- 2 cucharadas de mantequilla

- 3 cucharadas de harina

Refrito:

- 1 cebolla paiteña
- 1 cebolla blanca
- 1 pimienta
- 1 tomate picado
- 1/4 de comino, orégano y pimienta
- 2 libras de papas
- 1 taza de leche

Cocinar la cabeza del pescado en agua sal por unos minutos hasta que esté suave, se deja enfriar y se le saca los huesos. Medir el caldo y añadir suficiente agua para completar 6 tazas.

Envolver el pescado aliñado en la harina. Calentar el aceite y la mantequilla para freír el pescado hasta que se dore. Sacar el pescado y guardarlo.

Prepara el refrito con la cebolla, pimienta y ajo en el mismo aceite en donde se frío el pescado, licuar el tomate y volver a freír todo por 10 minutos con la sal y las especias. Añadir la papa y mover la mezcla a fuego medio alto por 5 a 10 minutos, poner la leche y cuando esto hierva añadir el caldo. Cocinar por 20 a 30 minutos. Añadir el pescado frito. Se sirve bien caliente.

SANDUCHE DE LOMO

INGREDIENTES:

- Pan enrollado
- Pernil
- Cebolla encurtida
- Tomate

Pernil:

- 5 libras de pierna de cerdo, sin cuero (lomo)

Aliño:

- 4 cucharaditas de color
- 1/4 cucharadita de clavo de olor molido
- 1 1/2 cucharaditas de comino molido
- 1/4 de taza de agua
- 3 cabezas de ajo molido
- 2 cucharadas de jugo de naranja agria o limón
- 3 cucharadas de sal

Pinchar la carne profundamente, mezclar los ingredientes del aliño y hacer una pasta. Luego con la mano refregar bien la pasta del aliño en la pierna de cerdo.

Durante tres días repetir la operación varias veces al día.

Envolver en papel estaño y hornear a una temperatura de 275 grados F. por 3 - 4 horas o hasta que la carne haya perdido peso y este seca.

Cebolla encurtida

Ingredientes:

- 2 cebollas coloradas cortadas en rodajas muy finas (corte pluma)
- 3 cucharadas de sal



- 1 cucharada de jugo de limón
- 1/2 cucharadita de azúcar

Mezclar la sal con la cebolla cortada, dejar que la sal penetre en la cebolla por 20 minutos, sin poner al fuego y sin agua. Enjuagar con bastante agua fría para quitarle la sal. Escurrir bien y mezclar con el jugo de limón y el azúcar. Dejar reposar hasta que estén rosadas.

Sanduche de lomo:

Preparación:

Una vez obtenido el pernil y la cebolla encurtida, se le parte por la mitad al pan, en la parte inferior se pone la cebolla, una tajada de tomate y el pernil en tajadas, y por ultimo se lo cubre con la parte superior del pan.

DE MARISCOS

INGREDIENTES:

- 1 libra de camarones o langostinos
- 100 conchas negras
- 100 almejas
- 1 libra de corvina
- 1 libra de carne de cangrejo

(Se puede preparar con todos los mariscos o solamente con uno de ellos)

- 1 libra de cebolla paiteña encurtida con el jugo de 4 limones
- 4 limones
- 1 cucharadita de aceite
- 1 tomate picado en cuadraditos
- Sal y pimienta al gusto

Se cocinan los camarones, langostinos y el pescado solo hasta que hierva el agua. (aproximadamente 5 minutos). Se escurren estos mariscos y se conserva el agua en donde fueron cocinados.

Las conchas, las almejas y el cangrejo (ya cocinado) se mezclan con los otros mariscos y a todo esto se le agrega el agua de la cocción, la cebolla encurtida, el jugo de limón, el tomate, el aceite, la sal y la pimienta.

ENCEBOLLADO DE PESCADO

INGREDIENTES:

- 2 libras de cualquier tipo de pescado
- 2 libras de yuca pelada y partida en trozos
- 2 ramas de cebolla blanca
- 1 rama de perejil
- 1 diente de ajo machacado
- 1 cebolla paiteña picada y encurtida con sal y limón

- Sal, pimienta y comino al gusto

Ponga en una olla la yuca en trozos, la cebolla blanca, los aliños y el perejil, cubra y deje cocinar esta

mezcla por 20 minutos. Luego agregue el pescado por 10 minutos. Retire el pescado y déjelo enfriar. Siga cocinando el caldo hasta que la yuca esté suave. Cuando el pescado esté frío mézclele con la cebolla encurtida.

Para servir ponga el caldo en un plato hondo y agrégueme una cucharada del pescado con la cebolla.

SECO DE GALLINA CRIOLLA

INGREDIENTES:

- 1 gallina criolla cortada en presas
- 1 cebolla paiteña rallada
- 2 vasos de cerveza
- 2 cucharadas de aceite con color
- 2 tomates pelados
- 1/2 raza de perejil y culantro en hojas
- 1 pimienta
- 1/2 ají
- Sal, pimienta y comino al gusto

Licúe los tomates junto con el perejil, el culantro, el pimienta y el ají. Ponga en una olla todos los ingredientes y agregue el licuado sin cernir. Mezcle todo bien, tape y cocine a fuego lento hasta que la carne esté suave. Sirva con arroz amarillo y maduros fritos

BATIDO DE PIÑA

INGREDIENTES:

- piña madura
- 3 claras batidas a punto de nieve
- azúcar

Pele y ralle la piña, mida en tazas la cantidad de ralladura, ponga en una paila y agregue el mismo número de tazas de azúcar. Cocine la mezcla revolviendo constantemente hasta que se ponga a punto de bola, retire del fuego la paila y siga batiendo hasta que se enfríe la preparación. Agregue poco a poco las claras batidas a punto de nieve y continúe batiendo hasta que el dulce quede blanco. Sírvalo frío.

ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES:

- 1/2 libra de arroz blanco
- 1 litro de agua hirviendo
- 1/2 libra de azúcar
- 1 litro de leche caliente
- 1 pisco de sal
- 2 cajas de pasas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 yemas
- 2 cucharadas de leche fría

Lave el arroz varias veces, cúesalo en el litro de agua hirviendo durante 20 minutos hasta que se ablande revolviéndolo de vez en cuando, luego agre-



que la leche caliente, el azúcar, la sal, las pasas y la canela y mezcle de una manera uniforme los géneros antes mencionados. Deje cocinar el arroz hasta que esté completamente cocido y esta preparación comience a espesar. Finalmente agregue la mantequilla y la vainilla incorpórelas de una manera uniforme, retire del fuego y añada las yemas previamente batidas en dos cucharadas de leche fría.

Una vez que se hayan mezclado todos los ingredientes vierta en un recipiente. El arroz de leche se puede servir frío o caliente.

GUAYABATE

INGREDIENTES:

- 25 guayabas medianas
- 1 libra de azúcar
- Clara de 5 huevos

Se cocinan las guayabas enteras con poca agua. Una vez cocinadas las guayabas se las cierne, y este jugo (1 litro) se pone en una paila con una libra de azúcar hasta que de punto de cuchara. Las claras a punto de nieve se las mezcla cuando el dulce esté tibio batiendo bien hasta que crezca y tome cuerpo.

LUGARES DE ALOJAMIENTO EN LA PROVINCIA DEL GUAYAS

- HOTEL CONTINENTAL
Lujo
Chile y 10 de Agosto esq.
Tlf: 04 - 329270
- GRAND HOLEL GUAYAQUIL
Lujo
Boyacá y Clemente Ballén
Tlf. 04 - 329690
- HOTEL ORO VERDE
Lujo
García Moreno y Nueve de Octubre
Tlf. 04 - 327999
- HOTEL RAMADA INN
Lujo
Orellana y Malecón
Tlf. 04 - 565555
- HOTEL SOL DE ORIENTE
Lujo
Aguirre 603 y Escobedo
Tlf. 04 - 325500
- HOTEL UNIHOTEL
Lujo
Clemente Ballén 406 y Chile
Tlf. 04 - 327100
- HOTEL ALEXANDER

Primera
Luque 1107 y Pedro Moncayo
Tlf: 04 - 328474

- HOTEL RITZ
Primera categoría
9 de Octubre 709 y Boyacá
Tlf: 04 - 516610
- HOTEL RIZZO
Primera categoría
Clemente Ballén 309 y Chile
Tlf: 04 - 325210

SALINAS:

- HOTEL MIRAMAR
Lujo
Malecón y Calle 37
Tlf: 04 - 772115
- VALDIVIA CLUB
Primera categoría
Urbanización Costa de Oro Mz. J
- HOTEL PUNTA CARNERO
Lujo
Playa Punta Carnero
- HOTEL APARTAMENTOS SOL Y MAR
Primera categoría
Ciudadela de la FAE
- HOSTAL FLORIDA
Segunda categoría
Calle Segunda y Malecón



LIBERTAD:

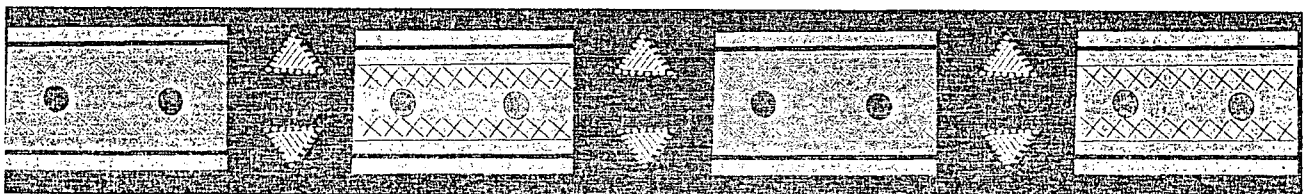
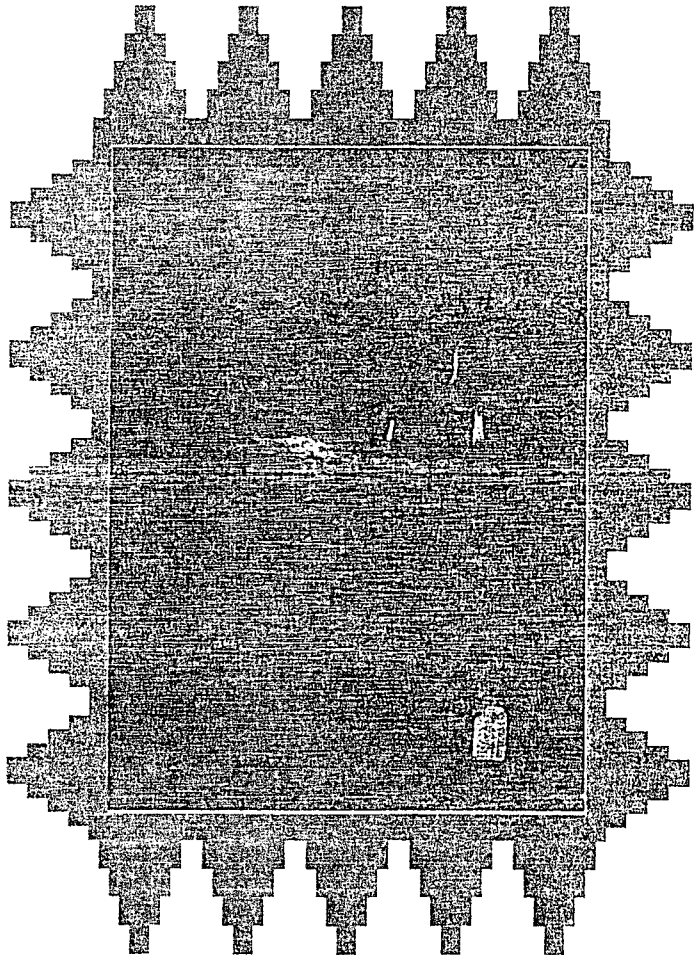
- HOTEL SAMARINA
Primera categoría
9 de Octubre y 10 de Agosto
Tlf: 04 - 784100
- HOTEL LAS BAHAMAS
Segunda categoría
Av. 12 de Octubre y calle 10
- HOTEL NEW YORK
Segunda categoría
Barrio General Enríquez

PLAYAS:

- HOSTERIA LOS PATIOS
Tercera categoría
Km. 2 vía a Data
- CLUB CASA BLANCA
Lujo
Playa de Playas



Manabí



PROVINCIA DE MANABÍ

INFORMACION GENERAL

La Provincia de Manabí, con su capital Portoviejo, se encuentra en el centro de la costa ecuatoriana, tiene una extensión de 230 kilómetros de norte a sur y de este a oeste 80 kilómetros. El área es de 18.878,8 km. cuadrados.

Manabí, limita al norte con la provincia de Esmeraldas, al sur con la provincia del Guayas, al este con las provincias Guayas y Pichincha y al Oeste con el océano Pacífico.

La extensión de las costas de Manabí, alcanza unos 350 Km., es decir un 32% del total del perfil costanero.

La provincia de Manabí está dividida en los siguientes cantones:

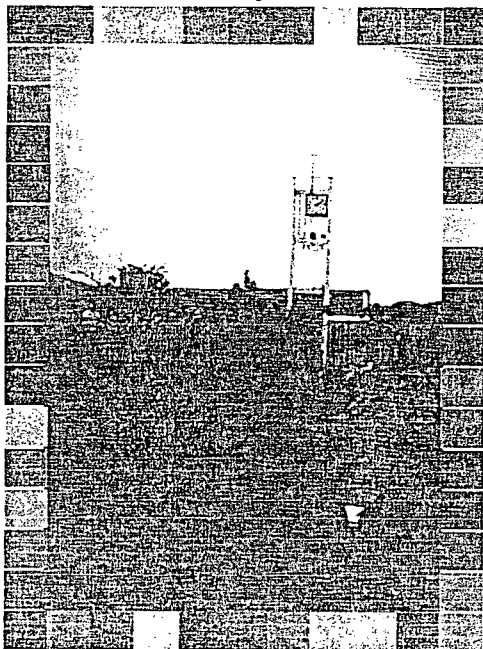
- **Portoviejo** con una superficie de 1.013 Km a su vez dividido en las parroquias urbanas Portoviejo, 12 de Marzo, Andrés de Vera, y Rurales: Coleen, Picoazé, Calderón, Alhajuela, San Plácido, Pueblo Nuevo, y Río Chico.

- **Montecristi** con una superficie de 817 km. y a su vez dividido en la parroquia urbana Montecristi y la parroquia rural Jaramijó

- **Rocafuerte** con una superficie de 650 Km. y a su vez dividido en las parroquias urbana, Rocafuerte y las parroquias rurales: Tosagua, bachillero, Angel P. Galer

- **Sucre** con una superficie de 3.451 Km y a su vez dividido en las parroquias urbanas: Bahía de Caráquez, Leonidas Plaza y las parroquias rurales: Jama, San Vicente, San Isidro, Cojimíes, Pedernales, Charapotí, 10 de Agosto y Canoa.

- **Santa Ana** con una superficie de 1.103 Km y a su



vez dividido en la parroquia urbana Santa Ana y las parroquias rurales: Ayacucho, Honorato, Vázquez, La Unión y Olmedo.

- **Chone** con una superficie de 4.324 Km. y a su vez dividido en las parroquias urbanas: Chone y Santa Rita y las parroquias rurales Ricaurte, Eloy Alfaro, Boyacá, Flavio Alfaro, Canuto, San Antonio y Convento.

- **Bolívar** con una superficie de 1.234 Km. y a su vez dividido en la parroquia urbana Calceta y las parroquias rurales: Pichincha y Quiga.

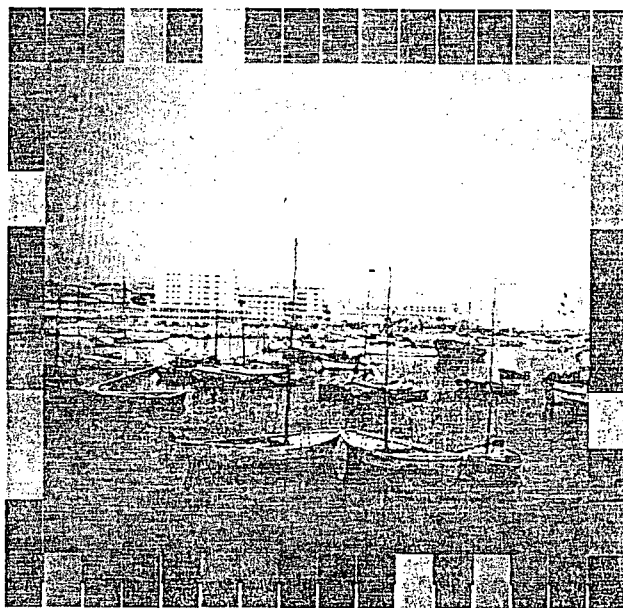
- **Manta** con una superficie de 311 Km. y a su vez dividido en las parroquias urbanas: Manta, Tarqui, Esteros y la parroquia rural San Lorenzo

- **Veinticuatro de Mayo** con una superficie de 514 Km y su vez dividido en la parroquia urbana: Sucre y las parroquias rurales Noboa y Bella Vista.

- **Paján**, con una superficie de 1.039 Km. y a su vez dividido en la parroquia urbana paján y las parroquias rurales: Guale, Lascano y Camposano

- **Junín**, con una superficie de 1.039 Km. y su vez dividido en la parroquia urbana Junín

- **EL Carmen** con una superficie de 1.232 Km. y su vez dividido en la parroquia urbana: El Carmen.



CLIMA

El clima de Manabí varía de acuerdo a dos estaciones al año, invierno y verano. El invierno empieza en diciembre y termina el mes de mayo, y el verano inicia en junio y culmina en diciembre.

Por lo general el clima de Manabí es un clima tropical seco en la parte costanera, tropical húmedo en la parte de la cordillera central y tropical muy húmedo en la parte noreste y este. Cabe recalcar que esta provincia tiene mucha influencia de la Corriente cálida del niño y por la corriente fría de Humbolt.



El clima es muy variado y muchas veces las lluvias son abundantes como escasas, haciendo que sus tierras sean aptas para toda clase de actividad.

OROGRAFIA

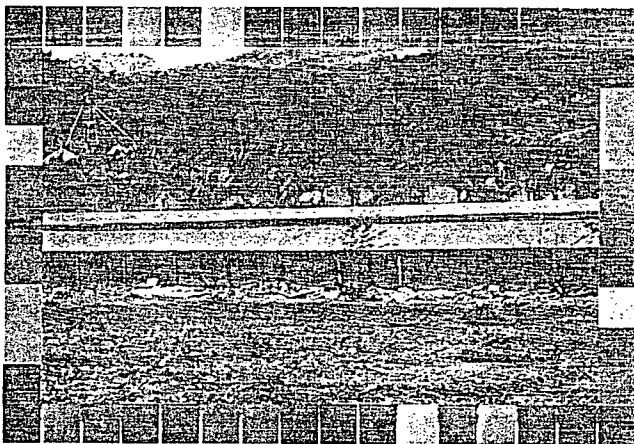
La Provincia de Manabí se encuentra atravesada por la cordillera Costanera que tiene su origen en al Cordillera de Chongón o Colonche en la provincia del Guayas.

Tiene una altura entre los 400 y 500 mts. sobre el nivel del mar.

La cordillera empieza en Manabí, con las elevaciones de Paján, continuando al norte con los Cerros de Puca y de las Mercedes de donde salen un ramal que forma las Tabladas de San Plácido y termina en las Colinas de Portoviejo y Río Chico.

De la parte de la cordillera llamada Palmas Juntas, nace el ramal que va hacia al noroeste y termina en los Cerros del Bálsamo. así también podemos decir que de las Palmas hacia el norte se encamina la Cordillera de Balzar y se encuentra con los cerros de los Liberales y estos a su vez con las elevaciones de Canoa, desde este punto sigue hasta unirse con las montañas de Convento que se comunican con las montañas de Jama, y continúan con los Cerros de Cuaque, montañas de Mache, colindantes de la Bahía de Cojimies lugar donde culmina la cordillera Costanera.

Otras elevaciones las encontramos en el Cantón de Montecristi: Los cordones de los Cerros de Montecristi con 443 mts. de altura y los Cerros de Hojas con 400 mts. de altura.



HIDROGRAFIA

Manabí no posee grandes ríos caudalosos ya que ninguno proviene de la Cordillera de los Andes como en las provincias de Guayaquil y Esmeraldas.

El sistema hidrográfico de la provincia se origina por tres vertientes que nacen de la Cordillera Costanera:

- La vertiente del Río Esmeraldas, que pertenece al río Quinde y tiene afluentes como; EL piojito, El Mogoya y el Dogola.

- La vertiente del Río Guayas que pertenece al río Daule y sus afluentes son: EL Pupusó, Pescadillo, Oro, Salazar, Morera, y el San Pedro.

- La vertiente del océano pacífico que lleva sus aguas a los ríos Meche, Cheve y Beche y estos a su vez forman un estero en la Bahía de Cojimies.

Existen otros ríos como son:

El río de mayor importancia por el caudal de sus aguas es el Río Chone que se origina en las faldas occidentales de la Cordillera de Balzar y desemboca en Bahía de Caráquez después de recibir las aguas de los afluentes de los ríos Mosquito, Garrapata, Bravios, San Lorenzo por la derecha y por la izquierda el río Tosagua, con sus afluentes Calceta y Canuto.

El Río Portoviejo nace en las montañas de Paján, Las Mercedes y Puca y sus principales afluentes son: El Río Chico y el Ludana.

De las montañas Coaque y Meche al sur nace el Río Coaque que desemboca cerca de Pedernales.

El Río Jama desemboca en la parroquia Jama y tiene como afluentes el Río Venado y el Río Mariano.

El Río Canoa nace en la montaña Canoa y sus afluentes son: EL Muchacho y Tabuchilla.

El Río Briceño desemboca entre Canoa y San Vicente y es poco caudal.

El cauce seco del Río Manta en donde recorre el cauce invernal es el que divide a la Ciudad de Manta. El Seco, El Ayampe y el Salango son muy similares al Río Manta en el sur.



PERFIL COSTANERO

La Provincia de Manabí presenta los siguientes accidentes geográficos:

- Penínsulas: Cojimies
- Cabos: Pasado, San Mateo y San Lorenzo



- **Puntas:** Cojimies, Surrone, Pedernales, Palmar Brava, Jama, Venado, Ballena, Cabuyal, Alta, Bella-ca, Charapot', Jaramijó, La Barca, Tiñidero, San José, Cayo, Canoa, Lloradora, Bálsamo, De los piqueros, La Cabezona, Ayampe, La Escalera en la Isla de la Plata.

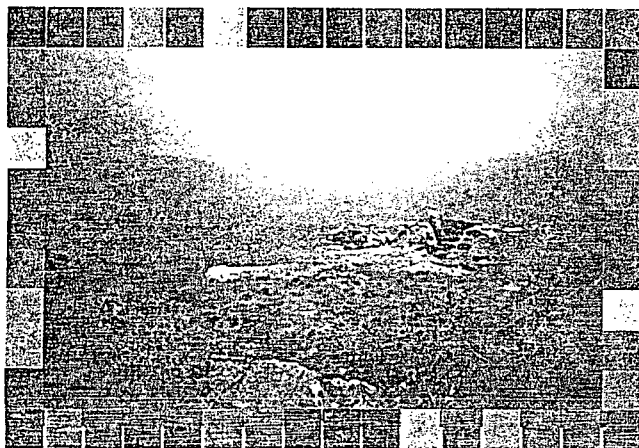
- **Bahías:** De Cojimies, Caráquez y Manta

- **Ensenadas:** Jama, Crucita, Puerto Cayo, Macha-lilla, Puerto López

- **Islas:** Cojimies, Bahía de Caráquez, De la Plata y Salango

- **Acantilados:** Los Frailes y los Aposentos

- **Puertos:** Bahía de Caráquez, Manta y Cayo

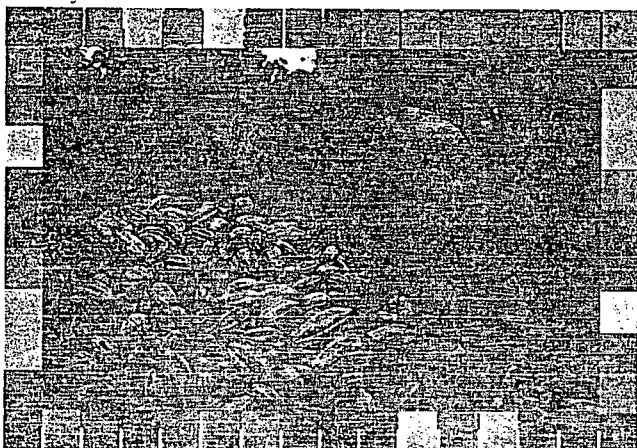


FLORA

El Ceibo es la planta que representa a la Provincia de Manabí, debido a que se los encuentra en todos sus alrededores, brindando a la provincia un aspecto misterioso y hermoso. El ceibo alcanza grandes alturas, su corteza es rugosa y espinosa y la forma de su tronco es bien delineada.

Este árbol que decora a la provincia no es explotado pero también podemos encontrar maderas muy importantes como son el amarillo, guayacán, cedro, roble, etc.

En la Época en la que llueve en las montañas y valles se realizan cultivos de yuca, frijol, maíz, maní, haba y tomate.



Los bosques son verdes y tupidos y encontramos el amarillo, laurel, chanul, balsa, colorado, guachapelá y una gran variedad de palmas.

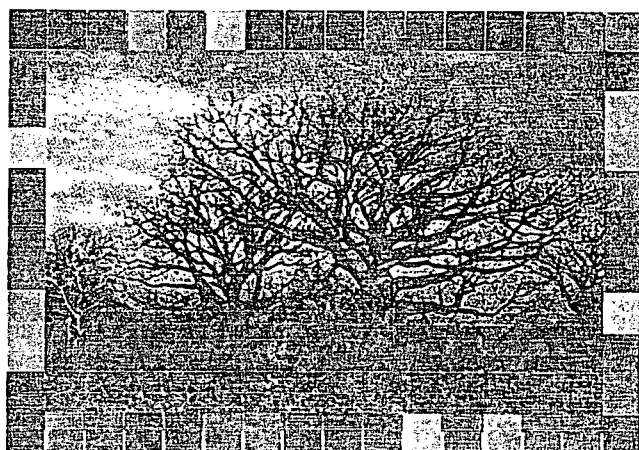
Cerca al mar la vegetación es de espinos y matorrales y en las montañas que se encuentran alrededor de mar existen palmas, caña guadúa y en el interior, guayacanes y ceibos.

Las plantaciones de café son muy importantes para la economía de la Provincia y del país.



FAUNA

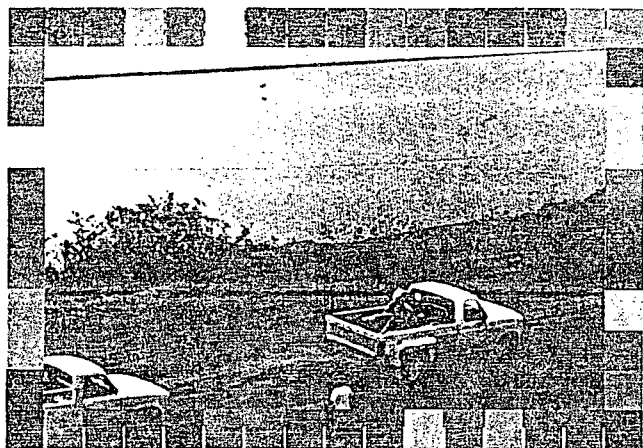
La fauna en la provincia es variada y extensa. En los bosques, valles y montañas se pueden encontrar animales salvajes como el jaguar, mono, pumas, cuervos, venados y aves de vistosos plumajes. En la Isla de la Plata, existen una diversidad de aves marinas y animales marinos como los lobos de mar, garzas, focas, tiburones, y en el mes de agosto se puede observar como las ballenas acuden a este lugar.



En la provincia de Manabí están ubicadas las pisci-



nas de larva de camarón más grandes e importantes del país.



ATRATIVOS TURISTICOS

La provincia de Manabí, cuenta con un sinnúmero de atractivos naturales, culturales, etc. que hoy en día forman parte del producto turístico que tenemos para vender.

Portoviejo, la capital de Manabí es una ciudad en donde se encuentran todos los servicios que se puede necesitar incluso cuenta con un aeropuerto en donde llegan y salen a diario vuelos nacionales.

La provincia de Manabí cuenta con 107 playas.

Las más conocidas por los turistas son:

Cojimíes, Pedernales, Canoa, San Vicente, Bahía de Caráquez, San Clemente, San Jacinto Norte, San Jacinto Sur, Crucita, Jaramijó, Punta Jaramijó, Tarqui, El Murciélagos, San Mateo, Puerto Cayo, Machalilla, Puerto López, Salango, Las Tunas, Ayampe, Lechugal, Carrisal, La Esperancita, Jama-Tabuga, Camarones, Punta Blanca, Don Juan, Matal, Paraíso, Los Apóstoles, Briceño, Napo, Bálsamo, El Arenal, Playa y Punta Jome, Santa Marianita, Los Frailes norte, Los Frailes Sur, Ensenada Gazoya, La Playita, Isla Salango.

En las playas de Bahía de Caráquez, se pueden practicar deportes acuáticos como el esquí, surf, tabla, moto acuática, etc. Esta playa es de mucha diversión para niños, jóvenes y grandes. Existe actualmente un gran número de establecimientos para satisfacer las necesidades de su gente y sus turistas.

La Playa de San Vicente, se encuentra a la derecha del Río Chone y ha tenido un gran desarrollo turístico, se han levantado grandes edificios habitacionales al igual que hoteles y restaurantes. Para llegar a este lugar, en Bahía, se tiene que tomar una lancha tradicional del lugar si no tiene transporte o una gabarra si tiene automóvil. Durante esos pocos minutos de viaje se admira la belleza de la naturaleza manabita. A pocos minutos de San Vicente están las playas de Napo, Boca Briceño, Canoa y el Matal. Son playas

con una belleza extraordinaria muy frecuentadas por turistas. en esta zona se puede observar grandes plantaciones de palmeras y café.

En San Clemente y San Jacinto el mar es tranquilo y cálido durante todo el año, la arena es fina y en el lugar habitan pescadores que tienen un contacto directo con el turista ya sea para vender su producto o para contarles la historia de su habitat. El lugar es acogedor debido a las palmeras que rodean la playa.

Crucita es una playa que queda al norte de Portoviejo, es ideal para descansar por su tranquilidad y cercanía a la ciudad.

En la Bahía de Manta, dentro de la ciudad, se encuentran 2 playas, La playa de Tarqui y la Playa del Murciélagos. Son muy concurridas durante todo el año. Se hacen paseos en lancha para practicar la pesca deportiva o simplemente para admirar la naturaleza y saber algo más de la vida en el mar ya que el mismo conductor de la embarcación se dedicará a ser un guía.

Puerto Cayo es un balneario en donde sus aguas son tranquilas y su arena es muy limpia. El lugar es ideal para descansar sin ninguna preocupación, es seguro y muy tranquilo. Sus paisajes son de una belleza única.

Machalilla, actualmente conocido como el Parque Nacional Machalilla, es un conjunto de lugares premiados por la naturaleza. Sus playas son de aguas pacíficas, es defendido por un arrecife rocoso y sus paisajes son hermosos.

Los Frailes son playas vírgenes. No se ha permitido la intervención del hombre porque poseen una belleza natural sorprendente.



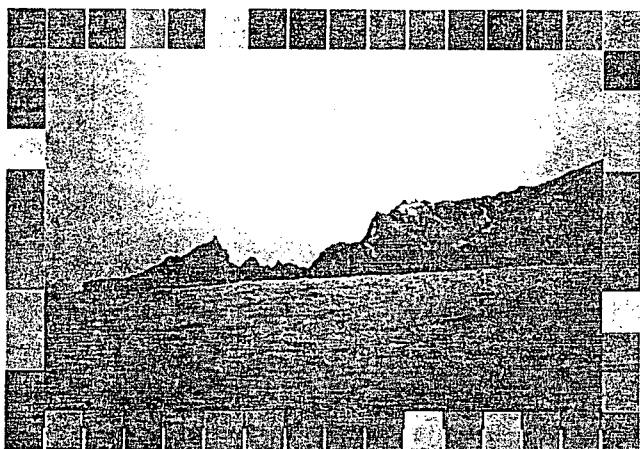
Puerto López es el puerto en donde se toma las lanchas que lo llevan a la Isla de la Plata, además su mar



es muy tranquilo. aquí se puede realizar muchas actividades en tierra, existen discotecas, clubes, lugares de entretenimiento, etc.

Salango, Ayampe y Puerto Rico, son playas tranquilas, no muy desarrolladas pero con lo básico para satisfacer a las personas que acuden a estos lugares.

EL PARQUE NACIONAL MACHALILLA



El Parque Nacional Machalilla es un área protegida que está ubicada al sur-oeste del Cantón Jipijapa en la provincia de Manabí y también se ubica en una parte del océano pacífico, a continuación a la costa del área continental del parque y de las Islas Salango y De la Plata, en una extensión de 2 millas marinas desde la costa.

La Isla de la Plata está ubicada a 34 km. del Parque desde Puerto Cayo.

El Parque Nacional Machalilla, se encuentra dividido en tres sectores que son:

- Sector Norte. Incluye 2 millas marinas; 12.290 hectáreas

- Sector Sur. Incluye a la Isla Salango y 2 millas marinas; 34.392 hectáreas

- Isla de la Plata. Incluye 2 millas marinas circundantes a esta: 8.412 hectáreas.

Los atractivos turísticos del lugar son los siguientes:

- Mirador Los Piqueros. Se encuentra a pocos minutos de Puerto López. El mirador tiene una gran extensión y desde este punto se puede mirar la Bahía de

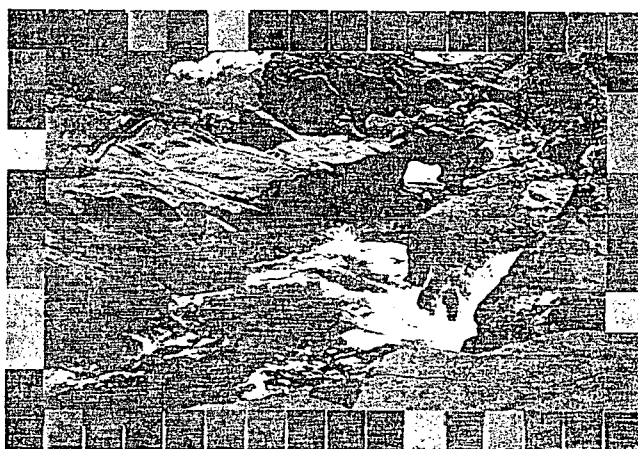


Puerto López y parte del Bosque del Parque, así como la Isla de la Plata.

- Islote Sucre. Se encuentra en el tramo Puerto Cayo - Machalilla. El islote tiene la forma del sombrero que usó Antonio José de Sucre: razón por la cual lleva el nombre.

- Islote Pedernales. Se encuentra frente a la Costa de Puerto Cayo: tiene una forma alargada y muy original, se lo puede apreciar mientras se toma un baño en las playas de Puerto Cayo.

- Área Recreacional Los Frailes. Se encuentra a 800 metros de Machalilla y a 3 km. de la carretera Puerto López - Jipijapa. Su belleza natural es algo extraordinario, son playas vírgenes y es un sitio ideal para estar en contacto con la naturaleza y realizar pesca deportiva, baños en el mar y camping; siempre y cuando se mantenga ese lugar intacto, es prohibido estropear la flora, fauna y su entorno



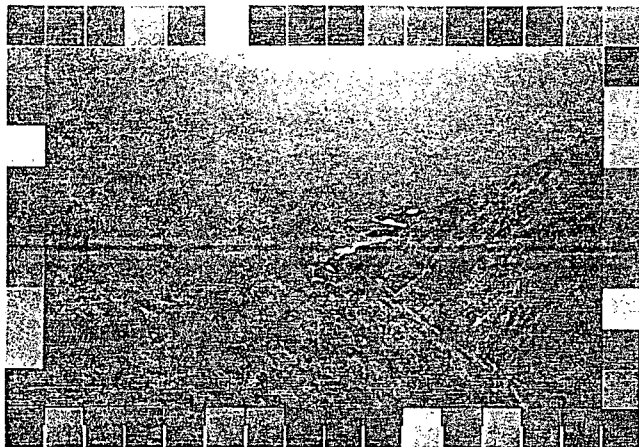
- Islote La Viuda. Se encuentra frente a la costa de Machalilla, se llama así por la soledad en la que se encuentra y también por el aspecto tenebroso que tiene. Se dice que hace muchos años existía una mina de perlas que era explotada por los indígenas y si alguien extraño entraba al lugar corría peligro.

- Isla y Comunidad de Salango. Su nombre viene de la palabra Kalanko que es la unión de los vocablos KA que significa vida, y LAN que quiere decir tierra y KO que es el dios de las aguas. Para las comunidades que habitaban en el lugar esto era un adoratorio y hoy en día es un centro de investigaciones arqueológicas debido a las diferentes culturas que se asentaron en la zona. Este lugar es muy importante y tiene su historia porque fue el centro económico de la provincia. aquí existe la famosa concha spondylus que tiene varios usos; se utilizaban como monedas, amuletos, ritos religiosos, y para la preparación del cebiche de la concha spondylus.

Frente a la comunidad de Salango está localizada la Isla de Salango que es un centro ceremonial con playas de belleza única y es cubierta de vegetación



En esta parte de la provincia se encuentran las piezas arqueológicas más importantes de las culturas Valdivia, Machalilla, Chorrera, Bahía, Guangala y Manteña.



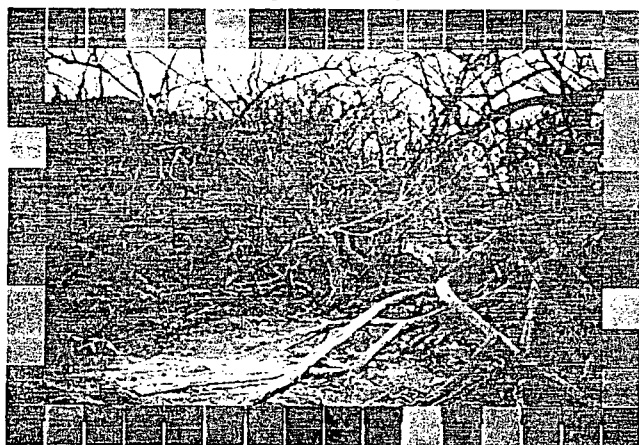
- ISLA DE PLATA

Esté ubicada a 21 millas marinas frente a Puerto Cayo, tiene 4.5 km. de largo y 1.5 Km. de ancho y tiene una altura entre 50 y 60 mts.

La isla tiene tierras bajas, pendientes, bajas y dos playas; La playa Grande al sur y la otra que queda al norte de la isla bordeando la Bahía de Drake.

En la isla se puede hacer caminatas por toda la zona en donde se puede admirar todo tipo de animales, lobos marinos, piqueros de patas rojas, fragatas, aves migratorias, zapayas, que son cangrejos rojos que viven en las rocas, etc..

Durante la caminata por el sendero se encuentra una vegetación seca; palo santo y cactus.

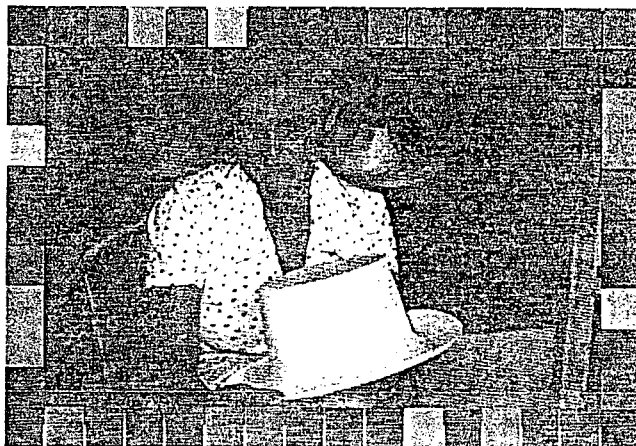


En Puerto López, se toma lanchas con guías que transportan a la gente hasta la Isla de la Plata, el viaje es de 3 horas y en el transcurso se puede practicar snorkling y pesca deportiva.

En la provincia de Manabí, se pueden visitar los museos que se encuentran en Puerto López, Salango y en Agua Blanca, en donde se encontraron piezas arqueológicas de la provincia, así como la historia de sus pueblos.

Como podemos observar la provincia de Manabí es la parte de la costa ecuatoriana que más recursos naturales, culturales, históricos posee. Para conocerla en su totalidad, una persona deberá permanecer en el lugar alrededor de 20 días.

Las artesanías manabitas son de mucha importancia, fabrican una variedad de cosas con los recursos que la misma tierra les da, así, tenemos los sombreros de paja toquilla, producto de exportación cuya calidad ha merecido el reconocimiento mundial, los muebles de mimbre, canastos, etc. Lo que más llama la atención es que el turista puede observar y participar en la confección de los mismos.



FOLKLORE MANABITA

El folklore de la Provincia de Manabí es muy amplio y se expresa de muchas maneras. Lo primero que vamos a ver son los grupos de gente que habitaban y habitan actualmente en la provincia.

Habitaban los criollos en las penínsulas, es por eso que se les llamó Peninsulares.

El 20.8% de la población era de blancos, el 8.8% mestizos y el 18.8 pertenecían a los negros, esclavos.

Los aborígenes y mestizos vivían cerca del mar y los demás en las montañas, bosques y valles.

A la llegada de los españoles los que habitaban en la zona era la Confederación Manteña que se encontraba en Chirije, a 5 km. al sur de la ciudad de Bahía.

De esta confederación, nacieron muchas otras culturas como son: Cancebies, Charapotes, Manabies, Jarahuzas, Toal en la parte central.

Los Caras también ocupaban un gran sector de la provincia y de ellos salieron culturas como Apacigues, Silanchis, Yambes, Jama-Coaques y por ultimo al sur tenemos las culturas Alonches, Babas, Babahoyos, Chongones, Colonchis, Nanzas, Pimochis, Yaguachis.

La cultura de estos pueblos era uniforme, ellos transformaban, adaptaban y transmitían los espiritual, físico y material entre todos sus miembros.

Las principales reglas que tenían para poder pertenecer a uno de estos grupos eran las siguientes:

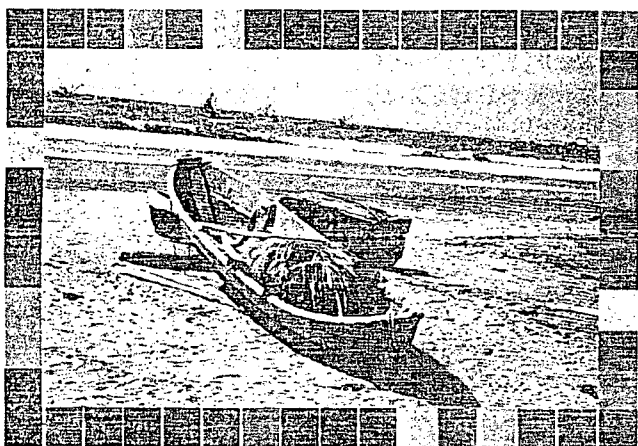
- Perforación de los dientes para incrustarse piedras preciosas
- Se rasuraban la cabeza en la parte central de la misma
- Reducción del cráneo
- Deformación del cráneo de los recién nacidos
- Tinturaban todo el cuerpo
- Depilaban la cara
- A los cuerpos muertos de los guerreros le limpiaban les embalsamaban y los colocaban en la entrada de los templos
- La virginidad de sus mujeres no era importante
- La poligamia era prohibida excepto para el Jefe de la Cultura.

Su vestimenta era ligera, consistía en un telar que le confeccionaban como taparrabo para los hombres y para la mujer hacían faldas largas hasta los tobillos.

Se dedicaban a la minería, metalurgia, agricultura, pesca, caza, artesanías, etc.

Era un grupo de personas muy activas y tenían fiestas y ritos muy importantes.

Entre las principales fiestas tenemos: La de la tzantza, De la cosecha, Del Sol, de la luna, del mar, de Umiña, de la menstruación.



Los ritos que más se hacían eran: El matrimonio, entierro, pesca, etc..

El matrimonio. Para que una pareja se pueda casar, lo primero que tenían que hacer es tener la aprobación del jefe de la Confederación, y para ir a pedir su permiso llevaban todo tipo de ofrendas. El jefe daba su atomización siempre y cuando la pareja no tuviere ninguna clase de falta hacia la comunidad, ya que la unión de dos personas era el origen a una nueva confederación y esta tenía que estar bien formada. Al formalizarse el matrimonio el jefe daba un pedazo de tierra a los casados para que puedan construir su habitación y para que la trabajen para su sustentación. Se podía decir que este terreno era solamente presta-

do ya que sus hijos no lo heredaban en caso de muerte y esta tierra volvía a la comunidad.

Entierro. El pueblo era enterrado en vasijas pequeñas con las piernas comprimidas contra el tórax y las manos bajo la barbilla.

Los jefes eran enterrados en tumbas con una profundidad de hasta 16 mts. bajo tierra y algunas veces se los incineraban.

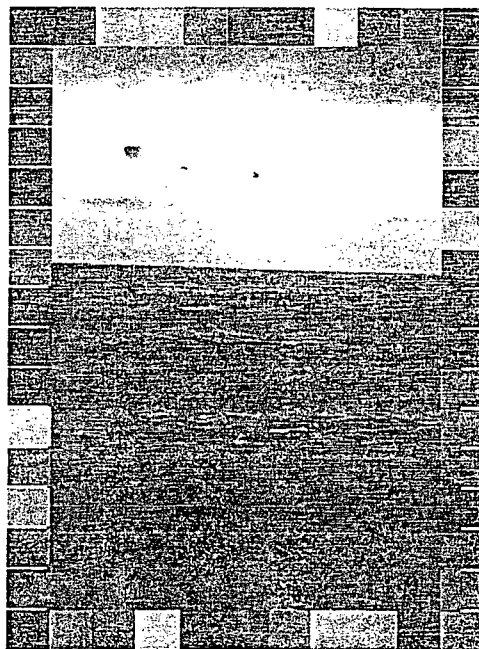
A los enemigos de guerra les cortaban la cabeza, hacían ese momento la fiesta de la tzantza y los enterraban de pie bajo tierra.

Pesca. Los elementos que usaban para la pesca, red, anzuelos, arpones, pesos de red, etc., eran para ellos sagrados, ya que con eso podían conseguir el alimento. Al salir de pesca pedían a sus dioses que les ayudara y hacían un rito al mar.

Hoy en día en la zona habitan los montubios, ellos son campesinos de la costa que siguen cumpliendo las tradiciones de sus antepasados con pocos cambios aunque trabajen para sus patronos en grandes plantaciones de diferentes productos agrícolas y otros hayan emigrado a la capital. Los montubios y el pueblo manabita en sí son muy católicos y existen varias fiestas religiosas, creencias populares y danzas.

Algunas de estas fiestas son:

- Fiesta de la Virgen de la Merced en Portoviejo. Esta fiesta se celebra el 24 de septiembre ya que la Virgen de la Merced es la patrona de este lugar. En esta fecha se realizan misas a toda hora, el ejército la ce-



lebra con ceremonias al público y se hace una gran exhibición de flores y plantas en las afueras del templo.

- Fiesta de San Pedro y San Pablo. Esta fiesta se celebra el 28 y 29 de junio y es en celebración de las dos repúblicas, blancos y negros.



Se decoran las casas del pueblo para las dramatizaciones de peleas entre blancos y negros, el pueblo se viste de gala con muchos colores y pasean en caballos termina con la aparición de San Pedro y San Pablo para sellar la paz. Luego de esto con una misa se procede a comer las reses, cerdos y se bebe licor acompañados por la banda de pueblo.

- Fiesta de Navidad. En diciembre se reúnen las familias para celebrar "los Chigualos" que son villancicos cantados al niño Jesús en su pesebre.

- Bailes Populares. Los bailes varían de acuerdo a la posición social y económica de las personas, así por ejemplo, los grandes propietarios de fincas, haciendas, etc. bailan "la iguana" que es un tipo de danza elegante que se lo realiza previo a la elección de la criolla bonita. Este baile expresa el machismo y los celos del hombre manabita que pelea por su mujer con el machete.

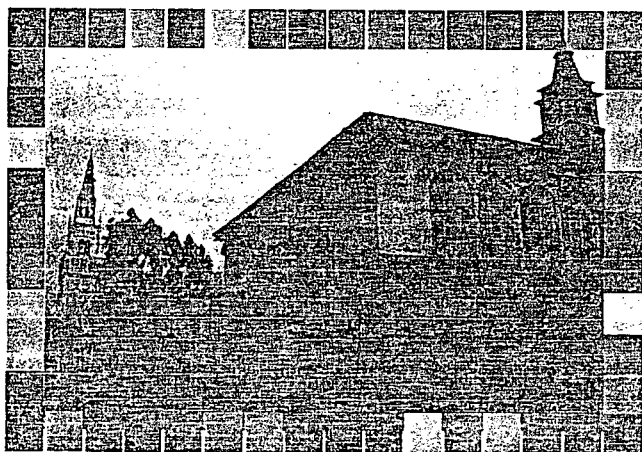
- Carnaval. En Épocas de carnaval por lo general en el mes de febrero, las playas de Manabí, se lleva a cabo el Festival " Playa, sol y mar, en donde se desarrollan varias actividades y se elige a la Srta. Tanda, Srta. Playa y Srta. Turismo.

- Fiesta religiosa de San Agustín. El 28 de agosto de todos los años, en el Cantón Calceta, se da lugar a la celebración de San Agustín, santo de la zona. Acuden un gran número de devotos, se celebran misas, bailes y algo que llama mucho la atención: El rodeo Montubio.

- Riña de gallos. En Manabí, es muy popular las peleas de gallos. El montubio y su patrono acuden cada fin de semana a las galleras con sus mejores gallos y apuestan grandes cantidades de dinero o bienes al ganador. aquí se toma en grandes cantidades aguardiente especialmente la caña manabita.

- Las fiestas de canonización de los cantones son de mucha importancia. aquí los pobladores del mismo realizan bailes, eligen su reina, organizan eventos populares y todo el cantón participa en ellas.

Así existen una gran variedad de fiestas en la provincia y no se puede dejar de mencionar que sus moradores son bien hospitalarios y siempre están dispuestos a compartir con el turista su cultura y sus costumbres.



MANABITA

La gastronomía de la Provincia de Manabí al igual que el resto de la costa es muy variada.

Los Caras, fueron los primeros pobladores del lugar y a estos se deben las costumbres con respecto a la gastronomía.

El la actualidad el montubio sigue los pasos de sus ancestros.

En la cocina utilizan los siguientes utensilios:

- Ollas de barro o de acero inoxidable
- Vasos con figuras de animales y hombres
- Botellas de cuello angosto
- Platos
- Cuchillos
- Morteros
- Canastas
- Tazas
- Piedra redonda para moler
- Caracoles marinos grandes, que sirven para llamar a las personas a comer cuando estas se encuentran lejos.

Los alimentos que se utilizan y que son encontrados en la región son:

- maíz
- maduro
- yuca
- papaya
- caimitos
- piña
- tamarindo
- cerezas
- maní
- guabas
- aguacate
- cacao
- verde, etc.....

Al hablar con un grupo de montubios que viven en la Parroquia Sucre, me contaron como es la alimentación en un ida normal:

Desayuno: café negro Verde asado, ya sea en bolón o en tortilla Arroz

Almuerzo: Sopa de yuca o aguado de pescado con yuca, maní tostado, Arroz, Agua de hierba buena, Chocolate hecho con el cacao

Merienda: Verde asado, Arroz con menestra de yuca, Café negro

Las frutas se comen durante el ida

Esto con respecto al montubio en el interior del campo.

Los productos que se utilizan hoy en ida en la provincia para preparar los alimentos son:

- maní
- yuca



- arroz
- maíz
- verde
- toda clase de mariscos, especialmente el pescado y el camarón
- Toda clase de animales vacunos
- aves

Los platos más importantes del lugar son:

- *Salsa de Maní*. Esta salsa se utiliza para acompañar casi todos los platos de mariscos o de carnes. Es a base de maní tostado y molido, leche, harina, especias, mantequilla

- *Sopa de maní*. Es una sopa caliente que va con el maní molido, cualquier tipo de marisco o todos los mariscos, col, y frijol tierno

- *Biche de camarones y maní*. Es una sopa caliente que va con verde y maní molido, maduro en pedacitos, frijol y camarones.

- *Sal prieta*. Es una especie de pastel. Se une el maíz, maní, huevo, especias, manteca y en la hoja de plátano se lo mete al horno y se lo sirve en la misma hoja.

- *Chifles*. Son pedazos del plátano verde fritos y se los sirve con sal

- . Es un plato que se lo sirve frío. Se lo prepara con toda clase de mariscos pero el más conocido en el zona es el de pescado. Esta hecho a base de jugo de limón, que es donde el pescado se cocina, cebollas, hierbas y se lo come con chifles o.

- *Pan de yuca*. Es hecho con el almidón de la yuca, son chiquitos y se los sirve calientes con el chocolate

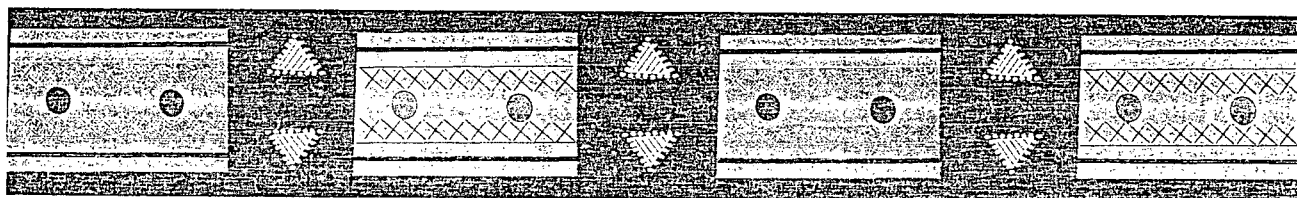
- *Bollos envueltos en hoja*. Es una especie de pastel con maní, plátano, hierbas, especias. Se lo lleva al horno envueltos en la hoja de plátano y se los sirven de la misma manera

- *Corviches*. Son una especie de tortillas hechas con plátano y maní sin envolverlos en las hojas de plátano.

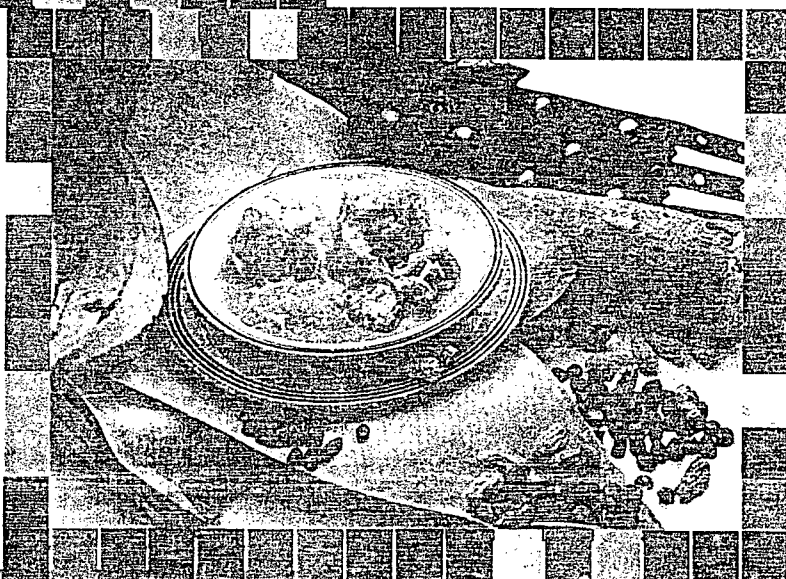
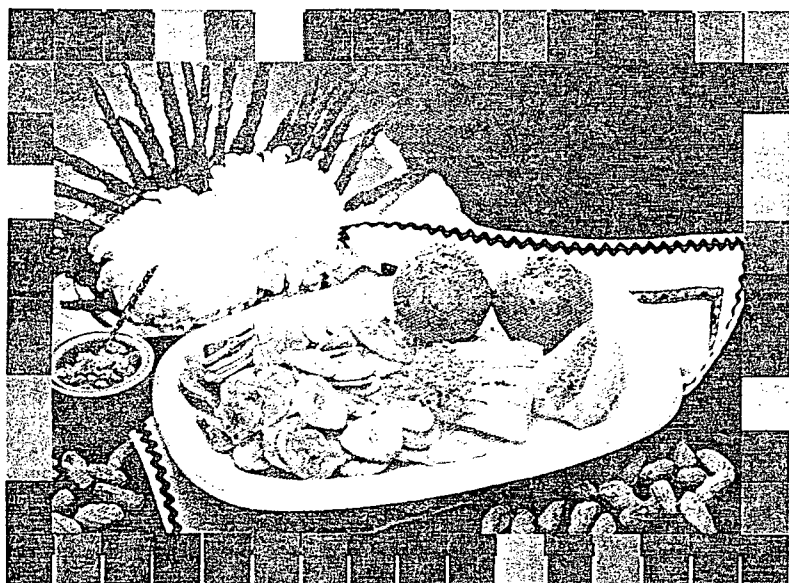
- *Bolón de verde con chicharrón*. Se utiliza el verde molido y se mezcla con el chicharrón se da forma de bola y se las frene. Se sirve con café negro

- *Budín de yuca*. Es un dulce con yuca, panela, queso, mantequilla que se lo sirve caliente

Manabí



RECETARIO



SALSA DE MANÍ

INGREDIENTES:

- 1/2 litro de leche
- 2 cucharadas de harina
- 2 tomates
- 4 onzas de maní
- 4 onzas de mantequilla
- 1 rama de cebolla
- Ajo y sal al gusto

Picar la cebolla y el ajo, poner la mantequilla y revolver aquí las 2 cucharadas de harina y mover. Cuando empieza a tomar color amarillento, se pone la leche, moviendo con fuerza inmediatamente se ponen los tomates, la sal y el maní tostado y molido. A todo esto se le da un hervor y la salsa queda lista.

SOPA DE MANÍ

INGREDIENTES:

- 1 libra de maní
- 6 camarones
- 1 taza de frijoles tiernos
- 3 maduros
- 3 hojas de col
- 2 ramas de cebolla blanca
- 1 cabeza de ajo
- 1/2 cucharada de manteca
- 2 litros de agua
- Sal, pimienta y comino al gusto

Se prepara un buen refrito; cuando esté listo se pone el agua con el maní tostado y molido; cuando esté cocido, se le ponen los camarones bien limpios, con los frijoles tiernos, los maduros; cuando todo hierve se le pone la col, se sazona con sal, se deja hervir 10 minutos y esté lista la sopa

BICHE DE CAMARONES Y MANÍ

INGREDIENTES:

- 1 libra de camarones
- 1/2 libra de maní
- 2 mazos de frijol o choclo tierno
- 2 plátanos
- 2 maduros
- 1 yuca mediana
- especias
- aceite con color
- 1 cebolla blanca
- hierbas y sal al gusto

En dos litros de agua con el refrito hervir los frijoles o choclos picados o especias. Cuando esto esté cocinado, se agrega el maní con la sal al gusto. Los plátanos verdes se rallan, se mezclan con refritos y se hacen bolitas pequeñas que se ponen a hervir; se agrega la yuca y los maduros cortados en pedazos. Finalmente los camarones, que se dejan hervir por un

espacio de 5 minutos. Retirar la olla del fuego y se sirve caliente con cebolla blanca picada y hierbas.

SAL PRIETA

INGREDIENTES:

- 1 libra de maní
- 1 mazorca de maíz harinoso (bien amarillo)
- 1 yema
- 4 onzas de manteca
- 1 onza de color
- 1/2 libra de cebolla paiteña
- 1 cabeza de ajo
- orégano, comino y pimienta al gusto

Se frien y se muelen juntos la cebolla, el ajo, orégano, comino, pimienta. Se tuesta y se muele el maní en grupos iguales (pequeños con pequeños, grandes con grandes, etc.) para obtener una harina de maní; el mismo procedimiento utilizamos para el maíz, obteniendo una harina de maíz tostado.

Se mezcla la harina de maíz y el condimento frito y molido, se amasa bien, se da una forma cilíndrica, se envuelve en una hoja de plátano verde y se pone en el horno por 30 minutos. Se sirve como acompañamiento de platos manabitas como por ejemplo en el maduro asado. Al maduro lo asan y le parten en dos longitudinalmente. Lo rellenan con sal prieta y se lo corta en rodajitas; finalmente lo sirven caliente acompañando el café de la tarde.

CHIFLES

INGREDIENTES:

- 4 plátanos verdes, cortados en rodajas muy finas
- 1 taza de aceite
- sal al gusto

Ponga en un sartén el aceite, caliéntelo bien y agréguele todas las rodajas de plátano. Déjelas freír, revolviendo ocasionalmente con un tenedor. Cuando empiecen a dorar, y estén crujientes, escúrrales la grasa y agréguele un poco de sal.

MANABITA

INGREDIENTES:

- 1 libra de picudo o corvina
- 15 limones
- 5 libras de tomate en cuadraditos pequeños
- 2 libras de cebolla colorada o paiteña cortada en plumas y encurtida
- hierbas (culantro y perejil) al gusto
- sal, aceite al gusto

Se lava bien el pescado y se lo corta en cuadrados bien pequeños se le agrega el jugo de los 15 limones y la sal. Esta preparación se la deja reposar de un día a otro para que el pescado se cocine. Al otro día ponga los demás ingredientes, sirva frío acompañado de chifles.



PAN DE YUCA

INGREDIENTES:

- 3/4 de taza de almidón de yuca
- 1 taza de leche
- 1/2 libra de queso
- 4 huevos
- 4 onzas de aceite o manteca

Al almidón cernido y bien seco, se le pone el queso rallado y todo junto se muele; luego se amasa con los huevos y la manteca agregando, como sea necesario, y poco a poco, la leche tibia con sal; cuando esté lista la masa, se hacen panes en forma de tortillas pequeñas y se hornean por 30 minutos

BOLLOS ENVUELTOS EN HOJA

INGREDIENTES:

- 1 libra de maní
- 5 plátanos verdes grandes
- 2 cebollas coloradas o paiteñas
- sal, ajo, color y hierbas al gusto

Se tuesta el maní, se pela y se muele muy fino con el ajo y achiote (color). Se rallan las cebollas paiteñas, se pelan los plátanos y se rallan también. Luego se mezcla el maní, el plátano y la cebolla. Una vez mezclados estos ingredientes, se agrega agua con sal disuelta para ablandar la masa, cuando ha terminado esta operación se colocan pequeñas cantidades de la preparación en pedazos de hoja de plátano y se lo lleva al horno por una hora aproximadamente.

CORVICHE

INGREDIENTES:

- 4 plátanos verdes
- 4 cucharadas de cebolla blanca picada
- 2 cucharadas de culantro picado
- 1 tomate finamente picado

- 2 onzas de maní tostado y molido
- Color, sal, comino al gusto

Haga un refrito con la cebolla, el culantro, el tomate y el color, y sazónelo con la sal y el comino. Añada el maní molido y mezele bien. Retire del fuego. En un tazón ponga el plátano verde rallado, agréguele al refrito y amase todo hasta lograr una masa uniforme y elástica.

Lave bien el pescado, córtelo en trozos pequeños, sáquelo con un palo, aliñelo con sal y pimienta, y fríalo en aceite caliente hasta que este dorado.

Con la masa haga unas tortitas y rellénelas con el pescado. Se pueden freír o llevar al horno

BOLON DE VERDE CON CHICHARRON

INGREDIENTES:

- 4 plátanos verdes
- 1 taza de chicharrones

Lave los plátanos, córtelos por la mitad y cocínelos con cáscara en agua sal hasta que estén suaves. Retírelos del agua, púelos y golpeelos uno por uno con un mazo sobre la tabla de picar. Amase cada pedazo y póngale a cada uno un poco de chicharrón. Vuelva a amasar y haga una bolita con cada pedazo. Mantenga las bolitas calientes tapadas con un palo. Se sirven calientes con café negro

INGREDIENTES:

- 4 onzas de yuca
- 4 onzas de raspadura
- 2 onzas de queso
- 1 onza de mantequilla
- Canela y pimienta dulce al gusto

Cocine la yuca y agregue la miel de la panela, el queso rallado, la canela, la pimienta dulce, y la mantequilla derretida. Se mezcla todo bien y se pone en un sartén engrasado a fuego lento por 15 minutos.

LUGARES DE ALOJAMIENTO EN LA PROVINCIA DE MANABI

MANTA:

- HOTEL LAS GAVIOTAS
Primera categoría
Malecón 1109
Tlf: 05 - 620940
- HOTEL LAS ROCAS
Primera categoría
Calle 101 entre Avdas. 105 y 106
Tlf: 05 - 620607
- HOTEL MANTA IMPERIAL
Primera categoría
Playa del Murciélago
Tlf: 05 - 621955

- HOTEL MANABI
Primera categoría
Malecón Tarquí s/n
Tlf: 05 - 622710

PORTOVIEJO:

- HOTEL EL EJECUTIVO
Primera categoría
18 de Octubre 400 y 10 de Agosto
Tlf: 05 - 632105
- HOTEL CALIFORNIA



Primera categoría
Ciudadela California
Tlf: 05 - 650432

- HOSTAL EL GATO
Primera categoría
Pedro Gual y Olmedo
Tlf: 05 - 632856
- HOSTERIA LA ESTANCIA
Primera categoría
7a. Transversal y Av. del ejercito

SAN VICENTE:

- CABA—AS CENTRO ALCATRAZ
Primera categoría
Malecón San Vicente
Tlf: 05 - 674179
- CABA—AS LA PLAYA
Primera categoría
El Charco - Vía a Canda
- CABA—AS MONTEMAR
Primera categoría
Malecón Vía Canoa
Tlf: 05 - 674197

BAHÍA DE CARÁQUEZ:

- HOTEL ITALIA
Primera categoría
Av. Bolívar s/n y Checa
Tlf: 05 - 691137

- HOTEL LA HERRADURA
Primera categoría
Av. Bolívar s/n y Circunvalación
Tlf: 05 - 690446

- HOTEL LA PIEDRA
Primera categoría
Av. Emilio Rati
Tlf: 05 - 690780

SAN JACINTO:

- HOSTAL SAN JACINTO
Segunda categoría
Parque Central

PUERTO CAYO:

- HOSTAL LUZ DE LUNA
Segunda categoría
Camino a la Boca
- HOSTERIA ITALIA
Segunda categoría
Malecón de Puerto Cayo

