

## **Importancia de la cultura montubia como recurso y atractivo turístico en la Provincia de Los Ríos**

*Importance of the montubia culture as a resource and tourist attraction of the Province of Los Ríos*

<https://doi.org/10.5281/zenodo.5659422>

**AUTORES:** Gonzalo Arturo Peñafiel Nivelá<sup>1\*</sup>

Wilson Roberto Briones Caicedo<sup>2</sup>

Blanca Araceli Auria Burgos<sup>3</sup>

Sandra Karina Daza Suarez<sup>4</sup>

**DIRECCIÓN PARA CORRESPONDENCIA:** [gpenafiel@utb.edu.ec](mailto:gpenafiel@utb.edu.ec)

**Fecha de recepción:** 23 / 06 / 2021

**Fecha de aceptación:** 30 / 06 / 2021

### **RESUMEN**

La Provincia de los Ríos se encuentra al interior de la costa Ecuatoriana, esta posición geográfica le impide salir al mar y por ende gozar de este recurso natural que atrae turismo de manera directa. El presente artículo de contribución especial permite identificar algunas características de la cultura montubia de la provincia de Los Ríos, sus características y singularidad que la diferencian con otras zonas costeras y que posibilita generar el proceso de registro en el sistema de Información patrimonial del Ecuador (SIPCE) para la correcta difusión de los mismos y promoción de nuestros recursos hacia nuestra cultura, descendientes

---

<sup>1\*</sup> Doctor en Educación Phd, Universidad Técnica de Babahoyo Extensión Quevedo, [gpenafiel@utb.edu.ec](mailto:gpenafiel@utb.edu.ec)

<sup>2</sup> Magister en Administración de empresas, Universidad Técnica de Babahoyo Extensión Quevedo, [wbriones@utb.edu.ec](mailto:wbriones@utb.edu.ec)

<sup>3</sup> Magister en docencia y currículo, Doctora en educación, Phd, Universidad Técnica de Babahoyo Extensión Quevedo, [blauria@utb.edu.ec](mailto:blauria@utb.edu.ec)

<sup>4</sup> Magister en docencia y currículo, Universidad Técnica de Babahoyo Extensión Quevedo, [sdaza@utb.edu.ec](mailto:sdaza@utb.edu.ec)

y turistas nacionales y extranjeros. Se definió la cultura, sus dimensiones como la cultura montubia y culinaria con el propósito de identificar aspectos individuales que se diferencian de otros contextos, esta investigación se realizó bajo un enfoque cualitativo – inductivo, que permitió una observación participante entre los investigadores y miembros de las comunidades o recintos en varios cantones de la Provincia, además de estandarizar algunas recetas culinarias, juegos tradicionales, expresiones montubias nativas y la proyección registro oficial de nuestra cultura en el SIPCE con fines turísticos.

**Palabras claves:** *Cultura, cultura montubia, patrimonio cultural, atractivos turísticos culturales*

### **ABSTRACT**

The Province of Los Ríos is located inside the Ecuadorian coast, this geographical position prevents you from going out to the sea and therefore enjoying this natural resource that attracts tourism directly. This article of special contribution allows identifying some characteristics of the Montubia culture of the Los Ríos province, its characteristics and uniqueness that differentiate it from other coastal areas and that makes it possible to generate the registration process in the Ecuadorian Heritage Information System (SIPCE) for the correct diffusion of the same and promotion of our resources towards our culture, descendants and national and foreign tourists. Culture was defined, its dimensions such as Montubia and culinary culture in order to identify individual aspects that differ from other contexts, this research was carried out under a qualitative-inductive approach, which allowed a participant observation between researchers and members of the communities or enclosures in various cantons of the Province, in addition to standardizing some culinary recipes, traditional games, native Montubias expressions and the projection of the official registration of our culture in the SIPCE for tourism purposes.

**Keywords:** *Culture, Montubia culture, cultural heritage, cultural tourist attractions*

## INTRODUCCIÓN

El Turismo Cultural sostiene propiedades que motiva al visitante interesarse por otras costumbres, desde el punto de vista antropológico mirar al otro con respeto, atracción y valor en cada actividad de vida, desde explorar sus costumbres hasta disfrutar el conjunto de rasgos y valores distintivos, espirituales, materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una población de un destino específico.

Desde el diagnóstico de expertos el perfil de turistas con interés especial en la cultura, son equivalentes al segmento del Turismo Cultural, es decir, su tamaño y valor son directamente relacionados a los valores culturales del país que impulsan a los turistas a realizar un viaje (Turismo, 2015).

“El montubio ha desarrollado un espíritu gregario, sobresale gracias a esa forma de ser, el hecho de sobresalir no es precisamente por ser egocéntrico, al contrario, por ser solidario. Sus rasgos físicos diferentes, y resulta que su lenguaje y acento es distinto, comparados con otros, sus hábitos y sus ideas por consiguiente” (Ruíz, 2007).

Las expresiones culturales se evidencian en la vida diaria de los sujetos, éstas son el emblema de recuerdos que se heredan de una generación a otra, en algunos casos son considerados la carta de presentación de un pueblo, por lo que obligatoriamente deben sometérselas a escala de valoración para su mantenimiento y presencia en el tiempo, las cuales deben ser sostenidas en tiempo y espacio. A través de esta tipología turística se proyectan los pueblos y comunidades hacia la otredad, definiendo la cultura como un instrumento para promocionar y consolidar la interacción con otros sujetos y grupos sociales, por lo tanto, la cultura está inmersa en los sujetos o colectivos. Todas las expresiones culturales son distintas en cada una de sus dimensiones, a continuación, detallamos las de mayor relevancia

- **Personales:** Formas de vestimenta, peinados, *comida*, creencias
- **Familiares:** Fiestas, casamientos, velorios, conmemoraciones
- **Sociales:** Ceremonias, ferias, homenajes

- **Públicas:** Desfiles, ferias, deportes
- **Institucionales:** Asociaciones, sociedades, organizaciones, fundaciones
- **Monumentales:** Estadios, construcciones, fuentes, monumentos, edificios
- **Espaciales:** Parques, paseos
- **Autorales:** Artistas, escritores, artesanos
- **Eventuales:** Actos

### **Cultura**

Para definir el término cultura nos referiremos desde el contexto de prácticas culturales o costumbres específicas, en este caso a la gastronomía de un grupo cultural que con el paso de los años va perdiendo propiedades per se, o a su vez va transformando productos con las combinaciones y extranjerismos introducidos, entonces nos dirigimos con el diccionario de la Lengua Española (1986) menciona que cultura es “el conjunto de ideas, técnicas, costumbres y prácticas artísticas que configuran el estado de desarrollo material y social de un pueblo, de un grupo étnico o del conjunto de la humanidad” (Arauz, 2012).

### **Cultura Montubia**

En este apartado nos referiremos a la cultura que es originaria del territorio, para aquello citaremos el Plan de ordenamiento Territorial de la provincia de Los Ríos, el cual describe datos importantes sobre la población y su identidad cultural, además de la posición como cultura a nivel nacional, sus relaciones y diferencias desplegadas en sus diversas acciones, especialmente las de gastronomía.

Entonces podemos asumir que cultura montubia es una forma o costumbre de vida ejercida por los campesinos de las zonas rurales de la región costa, desde que se asentaron en estos territorios desde la historia y tiempo, autoidentificándose con singulares formas de vida, vestimenta, estilos laborales, estructuras de vivienda, tipos de cultivos, interacción con el entorno, diseño paisajístico; formas de subsistencia con crianza de animales y su relación con la domesticación, doma, y utilización de estos. La Utilización de recursos y herramientas

distintas fabricadas por el mismo sujeto, objetos, utensilios para la agricultura y ganadería, para la pesca, caza, arte, poesía, etc. “Todo esto como resultado del proceso de adaptación y empoderamiento de su medio, las condiciones de supervivencia en un contexto distinto al de cholos y del serrano que son los más próximos, sin exageración alguna sus condiciones de vida son distintas y sus circunstancias dan lugar a formas culturales diferentes” (Ruíz, 2007).

### **2.2.1 La cultura montubia desde el archivo del P.D.O.T. Los Ríos**

Según el (P.D.O.T., 2016) “Se entiende por identidad étnica a todos aquellos elementos que permiten identificarnos, caracterizarnos y mostrar cosas en común y que nos diferencia de otros pueblos, mientras que al hablar de cultura se refiere a elementos materiales y espirituales, que han sido organizados con lógica y coherencia, donde participan los conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres, etc. Que fueron adquiridos por un grupo humano organizado socialmente, oficialmente reconocida” (pág. 124). Una de las debilidades de nuestros montubios es la no valoración de las diferencias culturales, la subestimación de nuestras riquezas y la mínima mirada antropológica del otro con proyección de retorno o reciprocidad.

La cultura es una especie de tejido social con expresión de una sociedad, con el conjunto de información y habilidades de la población. Se detectan relaciones directas entre el pueblo montubio con la población mestiza de la región costa ecuatoriana pero marcada por su original riqueza cultural, es decir el uso del machete, sombrero de paja y sin olvidar a su fiel compañero de trabajo “el caballo” son herramientas necesarias e indispensables utilizadas por el “montubio” para trabajar en los cultivos de la zona como ejemplo tenemos: cacao, café, arroz, caña de azúcar, frutas tropicales y cuidado del ganado.

En este documento se identifica que según el censo del año 2010, (1.072.847) habitantes se auto identificaron montubios, la cultura montubia en el Ecuador corresponde al 7,4%, y la provincia de **Los Ríos representa al 37,5 % de la población**, seguida de la provincia de Manabí la cual representa el 20,3%, y Guayas con el 12,2%, que son las provincias con mayor

presencia en la región Costa de la cultura montubia; en la Sierra tenemos a la provincia de Cotopaxi con el 1,8% y Pichincha con el 1,3%, mientras que en el Oriente tenemos a Orellana con el 1,2% y Sucumbíos con el 1,0% respectivamente. (De la Cuadra, 2009).

En la tabla 1 se detalla el porcentaje de la distribución de la población montubia en los 13 cantones de la provincia, es decir de la totalidad de la población montubia en Los Ríos (37,5%) hacia cada uno de los cantones, según la última actualización del Censo poblacional 2010.

**Tabla 1:** Porcentaje de identificación de la cultura montubia en Provincia de Los Ríos

N	Cantón	Porcentaje	Identificación cultura montubia en proporción por cantón
1	MOCACHE	72.5%	
2	PALENQUE	69.5%	
3	BABA	66.9%	
4	URDANETA	57.1%	
5	PUEBLO VIEJO	51.9%	
6	VINCES	46.6%	
7	VENTANAS	33.8%	
8	BABAHOYO	33.3%	
9	VALENCIA	28.2%	
10	MONTALVO	24.7%	
11	QUINSALOMA	19.7%	
12	BUENA FE	18.0%	
13	QUEVEDO	17.7%	
	TOTAL PROVINCIAL EN RELACIÓN PAÍS	37.5%	

**Fuente:** Censo de Población y vivienda 2010 en P.D.O.T Los Ríos.

Al considerarse la provincia de Los Ríos con mayor cantidad de montubios autoidentificados con relación al país, es importante asentar las distintas manifestaciones culturales de su

población, con el firme propósito de consolidar las herencias culturales a las nuevas generaciones y ser parte de los atractivos culturales con otras provincias.

Dentro de las principales actividades que aún se registran como emblemáticas de la cultura montubia y que la impulsa como forma de vida, es el rodeo montubio, “el cual es aprovechado para representar el accionar rutinario de este pueblo y permite conocer al hombre del campo rescatando todas las costumbres de este”. Las peleas de gallo, juegos tradicionales y especialmente la gastronomía, en referencia del desconocimiento formal de la planificación nacional de la existencia de la cultura o pueblo montubio, no significa que estos eventos no marquen historia y antecedentes en las formas de vida de esta forma de vida en el país.

En la tabla 2 se describen algunas actividades culturales que se describen como parte del acervo cultural asentado en la cultura montubia.

**Tabla 2:** Descripción de atractivos culturales de cultura montubia

ACTIVIDAD CULTURAL	DESCRIPCIÓN
<b>Religión</b>	Practican la religión católica.
<b>Leyendas</b>	Historias de duendes, brujas y leyenda de la cascada.
<b>Música</b>	Bailan al ritmo de la cumbia. Pasillos.
<b>Vestimenta</b>	Hombres: camisas, sombreros y pantalones cortos; Mujeres: faldas largas y blusas con bordados de colores.
<b>Vivienda</b>	Casas altas construidas con madera, caña guadua y techo de paja toquilla o bijao.
<b>Alimentación</b>	Seco de gallina criolla, bollos de pescado y nunca falta el plátano.

<b>Costumbres y Tradiciones</b>	Peleas de gallos, bailes tradicionales, y contrapunteo de amorfinos.
<b>Idioma</b>	Castellano.
<b>Juegos tradicionales</b>	Ollas encantadas, palo encebado, ensacados.

---

**Elaboración:** Autor

## **Atractivos culturales de la cultura montubia**

### **Términos montubios**

Dentro del proceso de entendimiento de algunas de las terminologías montubias se hace imprescindible determinar particularidades del dialecto del montubio de la región costa, quienes por historia fueron heredando un acento y tono de hablado español de Andalucía, esto transmitido en las primeras palabras a niños que fueron creciendo en el campo, esto coincidente con apreciaciones de pobladores españoles quienes consideran que en Andalucía (España) se habla mal, puesto que a los Andaluces se los acusa de hablar mal, equivalencia contextual de nuestros pobladores que afirman la errada pronunciación de palabras del pueblo montubio, poblaciones que se consideraban “lenguas mochas” por poseer hábitos de cortar palabras o reducirlas.

Es importante que la academia rescate el valor cultural de algunos vicios de lenguaje, puesto que en la cultura montubia al igual que los Andaluces se detecta Aféresis o supresiones de algunas palabras (desdichao por desdichado; crioao por criado, velao por velado) también grafemas no normativos como: (Humirde por humilde, silvase por sírvase), esto refleja que dentro del acervo cultural se proyectarían un juego del lenguaje entre su formalidad e informalidad del entorno cultural para la valoración antropológica de los pueblos. Todas estas consideraciones generan interés en los visitantes, Los ríos y específicamente Quevedo se convierte en una de las ciudades urbanas más importantes del país con pobladores montubios puros que demostrarían la riqueza de la cultura.



En la tabla 3 se presentan algunas palabras con vicios del lenguaje y que fueron preguntadas a 2 personas residentes rurales. Las mismas que presentan el significado formal de su uso.

**Tabla 3:** Términos montubios

PERSONA A	PERSONA B
<b>Aguaitar:</b> Mirar	<b>Aventao:</b> Hinchazón de vientre
<b>Cuja:</b> Cama	<b>Chirapo:</b> Despeinado
<b>Ojeado:</b> Mala mirada de una persona a otra	<b>Jachudo:</b> Necio
<b>Enchivado:</b> Malgeniado	<b>Finao:</b> Muerto
<b>Guácharo:</b> Huérfano	<b>Alunar:</b> Estar en celo
<b>Cuajar:</b> Ser fértil	<b>Atarugarse:</b> Llenarse, hartarse
<b>Guargüero:</b> Garganta	<b>Buche:</b> Estómago
<b>Tonga:</b> Alimento envuelto en hoja de bijao	<b>Guaija:</b> Peces pequeños
<b>Espinazo:</b> Columna vertebral	<b>Tendal:</b> Donde se seca cacao
<b>Viravuelta:</b> Camino de forma serpenteada	<b>Esparmentoso:</b> Adefesioso
<b>Pasmao:</b> Detenerse en su crecimiento	<b>Brincacharco:</b> Corto
<b>Chicotear:</b> Golpear contra el suelo	<b>Enllavar:</b> Poner candado
<b>Mamerto:</b> Tonto, bobo	<b>Planazo:</b> Machetazo
<b>Juete:</b> Látigo	<b>Gallinero:</b> Lugar para aves de corral
<b>Chucula:</b> Dulce de maduro con leche	<b>Jecho:</b> Fruta Madura

Elaboración: Autor

### Juegos típicos de la cultura montubia

Algunos de los juegos tradicionales en la costa del Ecuador establecen las experiencias infantiles y de celebraciones de nuestras comunidades, a continuación, detallamos algunos de los más populares.

- **El Palo Ensebado**

Todos conocemos ese divertido juego que se denomina el “palo ensebado”, propio de las ferias pueblerinas: se planta un palo grueso, tan largo como es posible, al que previamente se le ha untado grasa de animal para volverlo resbaloso, y se lo corona con una gran canasta de

dulces, dinero y otros premios, destinados al afortunado trepador que llega hasta ese objetivo, lo que solo alguno lo alcanza, y no siempre, después de resbalar incontables veces para deleite de los espectadores. Son pocos los valientes que se exponen al ridículo y a las risotadas de la gente, a cambio de alcanzar la gloria, es decir la canasta (Rivadeneira, 2015).

- **Ollas Encantadas**

Es un tipo de piñata pequeña que el participante tiene que romper con un palo, pero con la dificultad que es tener los ojos vendados, así se hace más divertido e interesante el juego, esto se lo realiza en la cultura montubia más para las fiestas patronales (Rivadeneira, 2015).

La **rayuela** y el **trompo** también son juegos tradicionales de nuestra cultura montubia, estos juegos han formado parte de nuestra infancia, pero con la aparición de la tecnología, estos juegos se han ido perdiendo.

- **El chancho encebado**

Con similar estructura del palo encebado, la diferencia es que la grasa es aplicada al animal el cual correrá y no dejara atraparse por su cazador, en este juego se determinan destrezas, calculo, y resistencia física para atrapar al cerdo.

## **Viviendas**

### **Tipo de vivienda tradicional**



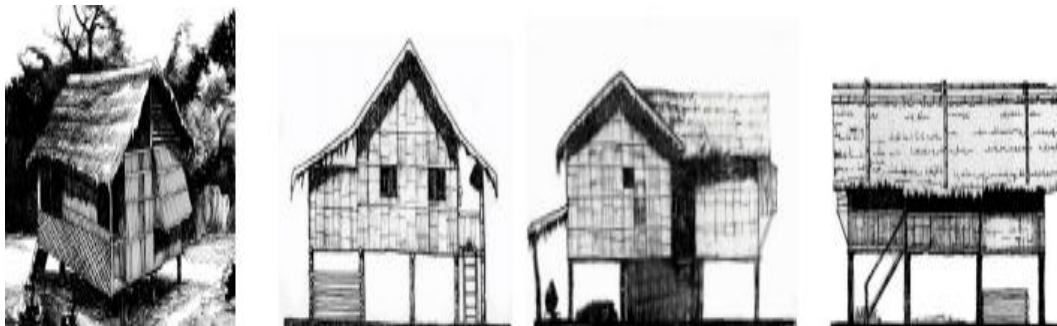
**Ilustración 1:** Vivienda tradicional

La vivienda tradicional de la familia montubia, cuenta con estructura de madera y caña procesada denominada comúnmente “latilla”, estos materiales eran secados para proceder a

la armadura de la estructura por los hombres de la casa, en la parte de los puntales o fustes se dejaba una distancia de aproximadamente 1,45 m para iniciar el piso de la casa, lo cual servía como bodega, áreas de descanso con la tradicional hamaca o lugar donde ponían las gallinas. Sobre la base de los fustes se levantaba las paredes con 2 o 3 vanos principales definidos en ventanales y una puerta de ingreso sobre el balcón principal, en el interior la división refleja entre uno a dos habitaciones, la sala y la original cocina con su respectivo lavadero de platos inclinado para dejar caer el agua que limpia los utensilios.

En los dormitorios también se evidencian vanos de ventanas, y las lacerías superiores eran de madera para sostener la estructura del techo que en varias construcciones eran de paja toquilla y hojas de vijao, y a medida que ha pasado el tiempo ha sido reemplazado por techo o zinc. El piso de tabla guarda mitos nocturnos que manifiestan el andar de personas mientras la familia duerme y que son refutados por la torcedura de las tablas generadas por la temperatura del entorno y la caída directa de rayos del sol.

En el gráfico 2 se observa imágenes de frente y perfil de modelos de viviendas antiguas de la cultura montubia, todas con escalera de ingreso que dividían la vivienda con la superficie terrestre.



**Ilustración 2:** Tipología y perfiles de viviendas montubias

### **Cultura culinaria montubia**

La dinámica de la familia montubia se origina por la atracción heterosexual, sin compromisos formales del matrimonio, sino sólo el afectivo. Está liderada por el progenitor masculino, ya

que este es el protector y proveedor, por el otro lado se define el amor y afecto que lo dota la madre. En lo que refiere a la religión “Son respetuosos de la fe católica, aunque conservan supersticiones de sus antepasados aborígenes y negros. Lo que les facilita crear leyendas relacionadas con muertos, animales o la naturaleza. Teme a los espíritus que puedan penar o al diablo (Estrada Ruiz, 1996). Su vida social se lleva a cabo en las peleas de gallo, rodeos montubios, los velorios y nacimientos” (Meza Arteaga, 2011).

Referente al lenguaje, el habla montubia se identifica por cúmulo de expresiones que aun restaban del trato que mantuvieron los primeros pobladores montubios con los españoles de Andalucía. “Las prendas utilizadas a diario es sencilla, sus camisas manga larga y pantalón de hilo que se arremangan hasta la parte alta del tobillo, los zapatos se usan solo en días festivos” (Estrada Ruiz, 1996).

La jornada laboral del montubio inicia muy temprano, específicamente en horas de la madrugada a las 04h00 aproximadamente, la mujer empieza sus tareas con el desayuno para su esposo, generalmente compuestos de bolón de verde, tortillas, chifles, patacones, arroz con pescado frito, yuca con refrito acompañada de queso criollo, zapallo cocido. Y no puede faltar el café caliente (Maridueña, 2010).

El horario promedio del almuerzo es a las 11h00 a base de carbohidratos y con aliños sintéticos, en la antigüedad la comida era mejor, utilizaban los productos que ellos mismo cosechaban o animales que criaban o peces que pescaban. Una de las dificultades actuales es que el 75% de la población montubia residente ha reemplazado sus jugos naturales por gaseosas. Mientras que la merienda se realiza entre las 16h00 a 17h00, compuesta de arroz y menestra acompañada de huevos, pescado. Cabe recalcar que la mujer montubia antiguamente disfrutaba cocinar para su familia a pesar de ser preparaciones laboriosas y sus esposos gozaban comiendo. (Maridueña, 2010).

Con ausencia de maquinarias agrícolas para el arado, investigadores de la Universidad San Francisco de Quito manifiestan “Solo con machete y garabato el montubio empieza el desmonte para preparar el terreno; primero corta las enredaderas y árboles pequeños dejando en pie los más grandes que luego son cortados con hacha y seleccionan la mejor madera para utilizarla, el resto lo reducen a cenizas. Así el terreno queda listo para nuevos cultivos de

arroz y caña de azúcar en los terrenos bajos de Balzar y Daule, también se sembraba tabaco, algodón, frutas y legumbres” (USFQ., 2014).

Según el autor Paredes, “El aporte de los montubios es significativa ya que contribuyen a la economía del país, sus productos como el cacao, la palma africana, los melones, la caña de azúcar, el banano, arroz, etc. hacen posible la agroexportación que beneficia a todos. A pesar de esto, es un pueblo abandonado” (Paredes Ramírez, 2005).

Para (Cuvi, 2004), “Los indicios de su gastronomía se observan rasgos indo-hispano-africanos en la elaboración de sus platos más apreciados, se ha heredado de los españoles los refritos, lácteos, el consumo de cerdos y aves de corral, del negro africano el gusto de los condimentos fuertes, del indio se mantiene el consumo de la fruta de pan, el maíz, la yuca, el maní así como preparaciones con pescados de ríos y preparaciones envueltas en hojas como humitas, bollos y tamales” (Cuvi, 2004). Actualmente la base de esta exquisita gastronomía es el arroz, la yuca, el plátano verde y el maíz, dando origen a preparaciones como: las tortillas de maíz, los muchines de yuca, las torrijas de choclo, los bolones de verde, chifles, los bollos, la torta de camote, los sangos de verde y choclo, etc.

De las frutas tradicionales consumidas por el montubio ecuatoriano se destaca el caimito, cauje, zapote, la fruta de pan, mamey, pechiche, aguacate. “Entre los animales de monte está el venado, saíno, guanta, guatusa, que son alimentos apetecidos por este pueblo. En cuanto a sus costumbres se destaca que en las fiestas a la media noche se sirve aguado o meloso de gallina, así como la chicha que preparan con harina de maíz o chontilla. Se debe referenciar que la gastronomía montubia es un pilar de la comida Riosense”. (Cuvi, 2004).

Otras de las tradiciones de esta población es la aplicación de las Tongas, originarias del pueblo montubio de Manabí y que consiste en envolver en hojas de plátano el arroz acompañado de una preparación jugosa como pescado sudado, seco de gallina o carne; esta descripción era el plato fuerte que se trasladaba a los trabajadores quienes se encontraban en los desmontes, actualmente en ciertos pueblos aún se utilizan como parte del turismo. (Meza Arteaga, 2011). Además, es importante mencionar el uso del bototo, recipiente en el que colocaban jugos o simplemente agua y se mantenía fresca al ambiente.

Actualmente el fenómeno de la crisis económica de países vecinos ha generado la migración de extranjeros a nuestras ciudades, campos y poblados, quienes han emprendido micro negocios de comida y han ido ingresando recetas extranjeras que de a poco se van combinando con las endémicas de la región, esto amenaza la endemidad de los platos tradicionales del montubio, ya que con el pasar de los días algunos ingredientes van quedando a un lado, como la chanfaina, crema de zapallo, carnes de caza como: venado, saíno, guanta, guatusa, preparadas con maní en el horno de tierra, solo quedan en la memoria, las ollas y cazuelas de barro, aportaban un sabor inigualable a sus preparaciones, las misma que eran curadas con la parte interior de la cascara de plátano maduro antes de exponerlas al fuego, en la cocina montubia no podía faltar la piedra de moler, molino, molinillo y cucharas de palo, mates y bateas, algunos de estos utensilios aún se conservan y se siguen utilizando. Entre sus recipientes contaban con el bototo en el que colocaban jugos o simplemente agua para mantenerla fresca, en cuanto a las técnicas de cocción siguen utilizando las de siempre como el asado en carbón, el horneado que antiguamente se realizaba en el horno de tierra, que se construía cavando de 40 a 50 cm. en la tierra, ahí se colocaba leña dejándola arder hasta que se convierta en carbón, que luego se retiraba. Encima de la ceniza se colocaban hojas de plátano y sobre estas las preparaciones que se iban a hornear.

Los tipos de cocción, el manejo de nuevos utensilios y las formas de servir van cambiando de generación en generación. Sin embargo, esta obra contribuye para estandarizar algunos componentes de la cultura culinaria montubia, donde se manejan criterios mínimos para la preparación de recetas y servicio a la mesa.

En la tabla 4 se describen las principales entradas o “adelanto” que el montubio ingería en las medias mañanas o medias tardes, estas representaban un espacio de descanso en las jornadas laborales o simplemente el disfrute de un pasillo en una hamaca.

**Tabla 4:** Principales entradas o “adelantos”

Bolón de verde frito	Maduro cocinado
Bolón de verde asado (majado)	Maduro lampreado
Ensalada de col frita	Morcillas
Carne en palito	Aguado de gallina
Chicharrones de gallina	Muchines con carne (asados)
Carne seca y salada (charqui)	Muchines asados en hoja de plátano
Chifles y patacones	Muchines de yuca rallada (fritos)
Choclo asado y cocinado	Pan de yuca
Chucula de maduro	Torreja de dulce
Empanadas de yuca	Torrejas fritas
Fritada de costilla	Tortillas de queso o carne
Humita	Tortillas de maíz
Longaniza (chorizo montubio)	Verde asado
Maduro asado con queso	Yuca cocinada con refrito
Menestra de zapallo	Yuca frita

**Fuente:** (Estrada, 1996)

Posterior a la entrada o adelanto que el montubio ejecutaba se acercaba la hora del almuerzo, el cual consistía en un plato fuerte, normalmente los montubios son de buen comer puesto que la medida del servido es en platos grandes con dos repeticiones en algunos casos, a continuación, en la tabla 5 detallamos los platos fuertes principales:

**Tabla 5:** Platos fuertes de la gastronomía montubia

Arroz de carne de chanco	Meloso
Arroz con gallareta	Moro de lenteja, pichuncho
Cazuela de pescado	Menestra de frijoles
Cazuela mestiza	Sango de camarones
Chanfaina	Seco de pato
Cocolón	Secos
Encebollado con pescado seco	Seco de gallina

Estofado de pescado	Sudado de pescado
Longaniza frita o garbanzo	Sango de carne
Bolas de yuca en caldos	Sancocho canoero de verde de pescado
Caldo de bolas rellenas	Sancocho de carne
Raspado de verde con queso	Sopa de yuca con queso y leche
Caldo de gallina	Sancocho blanco con carne de pecho
Caldo de pato	Sancocho de bocachico
Caldo de salchichas con relleno de verde y arroz (ahora llamado caldo de manguera)	Sopa de queso con verde y hojas de orégano fresco
Arroz con chaguingo frito y menestra de pichucho.	Caldo de alitas cucaracha
Sancocho de queso con frejol rojo	Moro de pichucho y carne de chanco

Fuente: (Estrada, 1996)

Además, como platos fuertes especiales se encuentran los típicos de la localidad, los envueltos mayormente en hoja de plátano, los cuales son inconfundibles por el aroma que desprende las propiedades analépticas de la hoja: ejemplo el Ayampaco, consiste en una masa de verde rayado que se le añade cebollas picadas, especias y pescado de río entero, se envuelve en hoja de plátano, se asa a la brasa sobre el fogón, se sirve con ají. (Guayas, 2013), en la tabla 6 se detallan los más importantes:

**Tabla 6:** Preparaciones en hoja de la gastronomía montubia

Ayampacos de pescado	Muchín de verde
Bollo de maduro (gallina chirapa)	Tamales
Bollo de pescado con maní	Hayacas de gallinas
Bollos de verde con mondongo	Sango de pescado

Fuente: (Estrada, 1996)

Para acompañar las comidas la cultura montubia acostumbraba a consumir bebidas pesadas o ligeras para digerir el alimento, además bebidas calientes en media tarde acompañado de un pan o entrada como refrigerio de media comida o bebida.



Una de las bebidas favoritas es el chocolate, bebida caliente inigualable por su forma de preparación que consiste en tostar la almendra del cacao y de muele con canela; la pasta que se obtiene se moldea con las manos antes de que solidifique, para prepararlo con leche se raya y se añade a la misma que debe estar hirviendo, se añade una pizca de sal, canela corteza de limón y azúcar, (Estrada Ruiz, 1996). Este proceso hace que esta bebida sea muy propia del pueblo montubio.

**Tabla 7:** Bebidas de la gastronomía montubia

Bebidas pesadas	Bebidas ligeras
Chicha de arroz	Frescos de badea, tamarindo, naranja, limón, mandarina, guayaba, guanábana, carambola, agua coco, chicha de maduro.
Chocolate con leche	Infusiones de: hierba luisa, cedrón, hoja de naranja, jengibre.
Colada de Quaker	Agua de coco.
Colada de harina de plátano	

**Fuente:** (Estrada, 1996)

Como todo banquete tiene su platillo final en la cultura montubia no puede faltar el postre o “dulce” esto era el pretexto perfecto para reunir las mujeres del sector, que mientras preparaban comentaban las experiencias de los hogares y las visitas a sus familiares, además degustaban el sabor de sus vecinos en los distintos dulces preparados. A continuación, en la tabla 8 se detallan los principales postres.

**Tabla 8:** Preparaciones de la gastronomía montubia que se pueden considerar postres.

Arroz con leche	Pastelillos de yuca cocinada
Cocada con maní	Queso de leche
Conserva de pechiche	Torta de camote
Dulce de la cascara de toronja	Torta de fruta de pan

Dulces de la cascara de sandía y de melón (látigo)	Torta de maduro
Dulce de mamey (mataserrano)	Torta de sal
Dulce de grosella	Torta de yuca
Jalea de guayaba	Torta de zapallo
Malarrabia	Natilla

Fuente: (Estrada, 1996)

Además, el plátano es uno de los alimentos con mayor utilización en las comidas montubias, a continuación, se presentan los principales manjares elaborados con el plátano.

**Tabla 9:** Manjares con plátano

**MANJARES CON PLATANO**

AUN SE PREPARAN	YA NO SE PREPARAN
Bollos (pescado, mondongo, cerdo, pollo)	Rabia
Chucula (platano maduro)	Impaco
Sancocho ( carne o pescado)	Bolones de verde asado
Cazuelas, sangos	Sangos de guibila
Muchines	
Caldos (bolos rellenas, bolas chispeadas, alitas de cucaracha)	
Bolotenes, tortillas, empanadas	
Maduro con queso	
Tortas de maduro	

Elaboración: Autor

Es importante mencionar que el segundo elemento utilizado a diario es la yuca, que en muchas ocasiones son sembradas en las inmediaciones de las casas, estas son cultivadas por las mujeres en su mayoría para la preparación de manjares, como se detalla en la tabla 10.

**Tabla 10:** Manjares con yuca**MANJARES CON YUCA**

<b>AUN SE PREPARAN</b>	<b>YA NO SE PREPARAN</b>
Muchines	Mues envueltos en hojas
Tortillas, empanadas rellenas de verduras	Rosas
Caldos	Picante

**Elaboración:** Autor

En semana santa (época de invierno) el choclo o maíz es uno de los productos de mayor cultivo, justamente en esta época se preparan banquetes con este ingrediente tal como se detalla en la tabla 11.

**Tabla 11:** Manjares con maíz**MANJARES CON MAIZ**

<b>AUN SE PREPARAN</b>	<b>YA NO SE PREPARAN</b>
Tortas dulces o saladas	Mazamorra
Humitas	Chan
Natilla	Pipián de maíz
Torrejas	Tortillas

**Elaboración:** Autor

El arroz además de ser el elemento principal de los carbohidratos para los platos fuertes también era utilizado para la preparación de manjares. A continuación, detallamos los principales.

**Tabla 12:** Manjares con arroz**MANJARES CON ARROZ**

<b>AUN SE PREPARAN</b>	<b>YA NO SE PREPARAN</b>
Arroz con leche	Chicha de arroz

**Elaboración:** Autor

Todas estas recetas son preparadas y planificadas con un conjunto de materiales y utensilios propios de la cultura, en su mayoría los montubios utilizaban también materiales del entorno como el mate, la madera, la caña y las plantas para elaborar sus propias herramientas de cocina, en la tabla 13 se detallan las más importantes.

**Tabla 13:** Utensilios

### UTENSILIOS

ANTIGUOS	MODERNOS
Fogones a base de leña o carbón	Cocinas a gas
Ollas y cazuelas de barro	Ollas de aluminio y sartenes de teflón
Bototos y mate	Jarros y vasos (plásticos o vidrios)
Cucharas de palo	Cucharetas de hierro enlozados o metal
Platos y jarros de fierro enlozados	Platos y jarros de losa
Banco de madera	Tablas plásticas
Piedra de mano	Licuadaora
Hornos de tierra	Hornos de cocina
Molinos y molinillos de madera	Licuadaora
Batea de madera	Bandejas plásticas

**Elaboración:** Autor

Como técnicas de cocción (tabla 14) se presentan principales métodos que se pueden mencionar es el horneado que se realizaba en el horno de tierra, el mismo que se construía cavando de 40 a 50 cm. en la tierra, ahí se colocaba leña dejándola arder hasta que se convierta en carbón, que luego se retiraba. Encima de la ceniza se colocaban hojas de plátano y sobre estas los tamales, bollos de maduro, tortillas de maíz, muchines o cualquier otra preparación, se tapaba el hueco con una lata y encima se colocan los carbones retirados anteriormente. También se utilizaba este horno para asar plátanos, maduros, carnes. (Estrada Ruiz, 1996).

**Tabla 14:** Técnicas de cocción

<b>TECNICAS DE COCCION</b>	
<b>ANTIGUAS</b>	<b>MODERNAS</b>
Asado a la brasa o parrilla	Fritura
Asado al horno de leña u horno de tierra	Asado al horno en cocina a gas
Sudados	Asado a la brasa o a la parrilla
Estofados	Sudado
Hervido	Estofado
Sofritos	Hervido
	Sofrito

**Elaboración:** Autor

Para conservar las carnes, los montubios procesaban en sus alacenas reservas de carnes que llegaban a durar días sin refrigeración, a continuación, se detallan en la tabla 15.

**Tabla 15:** Técnicas de conservación

<b>TECNICAS DE CONSERVACION</b>	
<b>ANTIGUAS</b>	<b>MODERNAS</b>
Salazón	Refrigeración
Secado	Congelación
Ahumado	-

**Elaboración:** Autor

Como procesos de herencias, las madres antiguas enseñaban métodos y técnicas de cocina para el procesamiento de alimentos, anteriormente la mano y la mente eran las máquinas que convertían un ingrediente en parte de importante de la receta, todo esto va siendo reemplazado por los artefactos actuales, sin embargo, a continuación, se detallan las más importantes:

**Tabla 16:** Que haceres culinarios

---

<b>QUEHACERES CULINARIOS</b>	
<b>ANTIGUAS</b>	<b>MODERNAS</b>
Picar	Licuar
Moler	Rallar
Rallar	Picar
Tostar	Tostar
Pilar	Moler
Amasar	Amasar

---

**Elaboración:** Autor

## CONCLUSIONES

- Se ha evidenciado la variada cultura del comportamiento y gastronómica del montubio, aquello permite reflexionar sobre la importancia de estas formas de vida, su impacto en el turismo y la protección de las mismas para su conservación.
- Las actividades montubias no han sido registradas por el Instituto Nacional de patrimonio Cultural.
- El presente trabajo permite identificar elementos y características para la elaboración de una guía gastronómica de la Provincia de Los Ríos.
- Se han detectado mas de 20 platos o menu dentro de la cultura culinaria de los montubios de la Provincia de Los Ríos.

**REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS**

Arauz, I. (20 de 02 de 2012). *Tipos de turismo [en línea]*. Obtenido de Tipos de turismo [en línea]: [http://www.eumed.net/libros-gratis/2012b/1199/tipos\\_de\\_turismo.html](http://www.eumed.net/libros-gratis/2012b/1199/tipos_de_turismo.html)

Cuvi, P. (07 de 01 de 2004). *Gastronomia. Bogota: Planeta Colombiana*. Obtenido de Gastronomía. Bogota: Planeta Colombiana.: [http://www.efemerides.ec/1/nov/can\\_6.htm](http://www.efemerides.ec/1/nov/can_6.htm)

De la Cuadra, J. (2009). *El Montuvio Ecuatoriano*. Bogotá: Colección Antares.

Estrada Ruiz, J. (1996). *El Montubio un Forjador de Identidad*. Guayaquil: Poligrafica.

Guayas, G. A. (2013). *Siluetas Montubias*. Guayaquil: Castiprint. .

Maridueña, J. V. (12 de 03 de 2010). *Obtenido de Cuaderno de Cultura y Saberes Montubios: . Obtenido de Obtenido de Cuaderno de Cultura y Saberes Montubios: :* <http://es.calameo.com/read/00087090696401a9dfdfc>

Meza Arteaga, A. (. (12 de 10 de 2011). *UNIVERSIDAD LAICA " ELOY ALFARO DE MANABI*. Obtenido de UNIVERSIDAD LAICA " ELOY ALFARO DE MANABI: <http://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/26000/1074/1/T-ULEAM-054-0011.pdf>

P.D.O.T., L. R. (15 de 05 de 2016). *Los rios Prefectura*. Obtenido de Los rios Prefectura: [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdocumentofinal/1260000140001\\_PDyOT%20FINAL%20GADPLR%20-2015%20final\\_15-05-2016\\_08-47-09.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/1260000140001_PDyOT%20FINAL%20GADPLR%20-2015%20final_15-05-2016_08-47-09.pdf)

Paredes Ramírez, W. (2005). *Los Montubios y Nosotros*. Guayaquil: Archivo Histórico.

Rivadeneira, L. (8 de 12 de 2015). *Los montubios sujetos étnicos en construcción [en línea]*. Obtenido de Los montubios sujetos étnicos en construcción [en línea]: <http://repositorio.flacsoandes.edu.ec/handle/10469/5803#.Vs3j08lp7qA>

Ruíz, H. (12 de 12 de 2007). *La cultura Montubia [en línea]*. Obtenido de La cultura Montubia [en línea].: <http://elmontubio.blogspot.com/2007/10/la-cultura-montubia.html>

Turismo, S. d. (20 de 02 de 2015). *Turismo cultural [en línea]*. Obtenido de Turismo cultural [en línea].: <http://www.sectur.gob.mx/hashtag/2015/05/14/turismo-cultural/>

USFQ. (20 de 08 de 2014). *Universidad San Francisco de Quito . (2014). Montubio con garra manabita*. Obtenido de Universidad San Francisco de Quito . (2014). Montubio con garra manabita.: [www.usfq.edu.ec/publicaciones/enfoque/Documents/enfoque\\_019.pdf](http://www.usfq.edu.ec/publicaciones/enfoque/Documents/enfoque_019.pdf)