

La Importancia de la Chola y la Montubia alrededor del Horno Manabita en el Desarrollo de Manabí como Región Gastronómica del Mundo 2026

Laura Valentina Álvarez Solorzano

Manabí es una provincia llena de riqueza y poseedora de un acervo identitario cultural que se ha sostenido por miles de años alrededor de su alimentación y los procesos productivos para ello. Se tienen muy marcadas 2 identidades con sus propios códigos, recetarios y comportamientos culturales, uno de ellos ya reconocido en la constitución del Ecuador, la identidad Montuvia, la otra es la identidad chola que vive del mar, ambas identidades se construyen alrededor de la geografía propia de Manabí, una, bordeada por el océano pacífico, la otra, atravesada por la cordillera tumbesina y las estibaciones del chocó, lo que crea dinámicas culturales en diversos pisos climáticos que dan un sinnúmero de ecosistemas y desarrollo de vida.

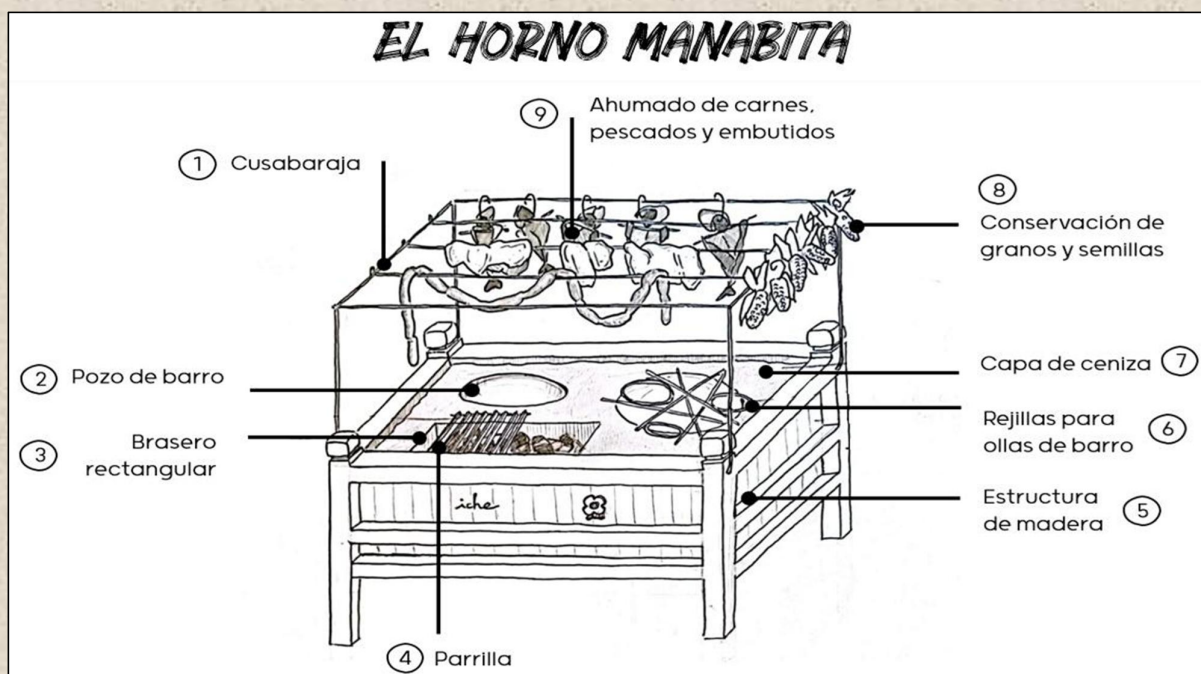
La mujer montuvia es aquella que su vida se desenvuelve en la ruralidad, entre la montaña y el río, con una profunda vocación agrícola y una conexión, que parece más realismo mágico, con su entorno, esto se manifiesta en su forma de vivir, sus herramientas, utensilios, el momento en que celebra y con qué alimentos, los dichos, amorfinos y cosmovisión arraigada a la naturaleza que le precede, inclusive tiene su propio acento y palabras específicas propias del pueblo montuvio.

La mujer chola, es la hija del mar, es la heredera directa de la sangre que corre con agua salada de nuestros antiguos pueblos, que guardan una cantidad de

conocimientos y saberes alrededor de su entendimiento, su alma: el mar, la red, los artes de la pesca; ella, recibe de sus ancestras un cúmulo de recetas y técnicas de transformación de los productos del mar y de la tierra que aportan al corpus culinario manabita con esencia ancestral.

Ambas identidades conviven y se entrecruzan alrededor del **Horno Manabita**, el núcleo transmisor de la cultura agroalimentaria de la Región Manabita, que se expande a toda costa, porque el manabita, lleva su identidad culinaria a donde va, a donde ha migrado llevando todo su sabor.

El **Horno Manabita**, micro arquitectónicamente hablando, es una caja de madera muy fuerte que está llena de tierra arcillosa, con un piso de ceniza en su superficie, en el cual se encuentran incrustadas ollas de barro profundas y gruesas, construidas especialmente por las alfareras tradicionales que se hacen llamar olleras, portadoras de saberes y técnicas heredados de hace miles de años. En estas ollas de barro se coloca la leña y se realiza la combustión, sobre el cual se pueden aplicar más de 16 técnicas distintas de cocción, transformación y preservación de los alimentos, las técnicas de ahumado se realizan en la cusa baraja o ensarabaraja, que es un cordel o una tarima de carrizo, caña o tablillas, puesto o colgado sobre la estructura del horno.



Autora: Ana Lobato, Manabí, Comida-territorio-identidad (Alvarez & Vergara, 2022)

Se llama núcleo, por que modifica la arquitectura misma de la casa chola y montuvia, ya que amerita tener un espacio de cocina importante y en ese centro-corazón está el horno manabita, rodeado de “moledores”¹ Este formato de isla permite una especie de danza culinaria, donde la directora de orquesta es la dueña de ese fogón. Las hijas, sobrinas, nietas, y nueras, son las aprendices y atentas auxiliares para la creación de deliciosos manjares que se comienza a servir desde primeras horas de la mañana y nunca deja de proveer alimentos.

Esta estructura tiene un espacio único y predominante: el hogar del fuego, nuestro Horno Manabita, ya que alrededor de este suceden las cosas más importantes en la ruralidad o la cotidianidad del cholo, el montuvio, aquí, una mujer llena de

sabiduría, planifica la vida misma de su hogar con el dominio del fuego y conecta a su descendencia, en la práctica diaria de las técnicas culinaria manabitas, mediante la oralidad con su cultura y su legado milenario.

Esta dueña de los fuegos, esta mujer sabía, de manos fuertes y tiznadas, domina las más de 16 técnicas de cocción y preservación de alimentos, con ello, de forma simultánea elabora la merienda, el almuerzo, los piqueos y el desayuno, que comerán en los próximos 15 días, ya que ella sabe que debe comenzar con las preparaciones que ameritan más tiempo de cocción u horneado, para hacer las cosas con “asunto” como se dice coloquialmente.

Las técnicas aplicadas le permiten generar la provisión de alimentos, como la salazón, ahumado y deshidratado, todas estas, técnicas ancestrales. Conoce para cuántos días durará la longaniza, los cueros y la carne seca. Esto también se aplica para la conservación de las

¹ Mesones de madera para el trabajo y procesos de alimentos, uno de ellos brotados o salidos de la pared e inclinados para que los desechos de frutas o verduras caen al patio y sean consumidos por los patos y gallinas

semillas, ya que se acomodan colgadas alrededor del horno donde reciben humo frío, lo que impide la propagación de gorgojos en las semillas, contribuyendo a la soberanía alimentaria. (Alvarez&Vergara2022)

El protagonismo de la mujer chola y montuvia se ha ido mermando por la desconexión de este espacio como elemento de fuerza y protagonismo del hogar, todo esto por la continua discriminación a labores tan importantes como el cuidado del hogar, y por ende, y con justa razón, al abandono de estos espacios por buscar uno que brinde la oportunidad de brillar o ser dueñas de su destino.

Almanza & Parra nos describen el vínculo de la mujer y el fuego como un rol de la mujer se ha enmarcado por las labores del hogar con una mirada desde lo íntimo del hogar, construyendo una especie de confinamiento al espacio de la cocina y actividades del cuidado a los otros.

“Las mujeres interiorizan el rol de cuidadoras primarias como si fuera innato, asignado biológicamente. Un rol determinante que en muchos casos, deja de lado la posibilidad de “cocinar” experiencias diferentes para continuar en el fogón preparando una “perfecta” vida de familia.” (Almanza & Parra, 2016)

Me afecta mucho escuchar decir a personas influyentes en la academia decir que las cocinas y el legado se sostenía por el machismo, porque eso lleva a inferir que para seguir construyendo ese legado necesitamos mantener sistemas patriarcales y que perennizan condiciones de opresión, romantizando las inequidades y desigualdades y que aún así, se espera que las portadoras de saberes sostengan sus conocimientos y legado, continúen con sus labores de

cuidado y construcción del hogar, sin siquiera plantearnos las necesidades de una vida digna, de cubrir las justas aspiraciones de desarrollo y crecimiento personal y profesional; menos aún hablar de una remuneración por estas labores que aportan el 15% del PIB del Ecuador, cubriendo 75 horas a la semana al TNR² las economías del mundo, sin seguro social, sin acceso real a la tenencia de tierras (Ecuador en Cifras, 2025)

Pero es que el cuidado de la mujer a sus hijos, o a aquellos que cuida y acompaña, no sólo se evidencian en el aporte económico, el servicio físico y emocional continuo, o las horas extras de trabajo, después del trabajo; sino también en cuestiones tangibles y relacionadas con la cocina, tal como nos recuerda Fernández en 2004, en algunas culturas, las mujeres son las últimas en recibir el alimento que ellas sirven, en pro de ofrecer mayor cantidad y calidad a sus protegidos, e incluso, en algunos casos, llegando a, cómo se dice popularmente “quitarse el pan de la boca”, pan que probablemente ellas mismas cocinaron, amasaron y cultivaron desde las semillas. (Almanza & Parra, 2016)

Y es cierto que hay vulneración, violencia doméstica y estigmatización de las labores, encasillando el trabajo de la mujer a un rol menor, pero este error cultural-conceptual no subyace en el hecho mismo de cocinar, si no, en la cosificación de la mujer en este rol, como la que tiene la obligación de cuidar de los otros sin derechos, sin reconocimiento y sin vidas dignas y sin siquiera poder tener la opción de elegir donde estar. Esto es un punto de inflexión que debemos abordar desde la perspectiva de género, la justicia y el cuidado propio de la mujer y su capacidad de decidir su destino,

² TNR, Trabajo no remunerado

porque la denigración de la maestría culinaria de la chola y la montuvia solo acarreará en una deconstrucción social, destruir algo tan valioso, que somos y en que nos convertimos con lo que comemos, preguntándonos porqué creemos como sociedad que es menos valiosa la labor de la matrona de la casa que el del médico del pueblo, acaso ambos no se centran en la salud y bienestar de la sociedad?

¡Si solo comprendiéramos el nivel de maestría y saberes técnicos alimentarios que hay detrás de una longaniza ahumada en nuestro horno manabita!

El horno Manabita al ser el centro de la cocina Manabita con espacios muy específicos y procesos muy meticulosos hace que deba ser regentado por la matrona de la casa, quien desde esos fuegos construye un espacio para la sororidad, camaradería y construcción de un legado culinario, el nivel de expertise alrededor del horno construye un espacio de dominio y respeto que permite el liderazgo de procesos de la comunidad de la familia y su futuro desde las brazas mismas.

Desde muy pequeña, dígame desde mis primeros recuerdos a los 5 años era de ese espacio desde donde observa a mi Bisabuela Dona dominar ese lugar y hacer magia sacando del fuego los más deliciosos manjares, pero también podía ver en la cocina momentos de opresión machista sobre mi madre, que tenía que complacer los caprichos culinarios de mi padre, sin opción al error. Mas, este mismo espacio del horno creó un vínculo fuerte entre nosotras, que va más allá de nuestro entendimiento y nos permitió reír, llorar, soñar, planificar un edén culinario que era solo nuestro, nadie lo invadía, ningún ego masculino ni sus rastros de imposición, ni violencia doméstica.

Cuando la desgracia económica cayó en la familia, el horno manabita era ese lugar de esperanza, ya que con un almud³ de choclo, lo transformamos en 120 humitas, las cuales salíamos a vender, las entregamos por encargo, en ese mismo horno tostábamos el maní para hacer los corviches, todas las tardes, religiosamente se sacaban a vender a la hora del café molido, tipo 4 pm, y los fines de semana elaboramos bollos de choncho, ahí mi madre, Carmita Solórzano y yo éramos ese gran equipo, juntas lográbamos producir y tener ingresos para múltiples necesidades, matrículas de la escuela, uniformes y también el tratamiento de mi padre que estaba en rehabilitación. Desde ese espacio yo pude ver como mi madre empezó a empoderarse de fuerza y ya no tener miedo e inseguridad económica, estábamos conscientes que con ese horno, nuestras manos, legado y sazón nada nos detendría, porque éramos dueñas de nuestros saberes y técnicas.

Entre los Saberes y técnicas alrededor del horno tenemos:

- Transformadoras de los productos en alimentos, al dominar y manejar más de 20 técnicas culinarias de cocción y preservación de los alimentos en el horno manabita: cocer, guisar, soasar, rehogar, gratinar, hornear, cocer al vapor, cocer al rescoldo, fermentar, deshidratar, ahumar en frío, ahumar en tibio, ahumar en caliente, feir, saltear, brasear, asar, confitar, cocciones lentas, etc
- Guardianas del fuego- El manejo del Horno Manabita ha sido pasado por generaciones, llevando consigo no sólo recetas sino todo un sistema de

³ Unidad de medida del maíz tierno o choclo que se venden en una saca con 144 cholos

creencias y valores.

- Administradoras de recursos, desde la expertise de como garantizar el alimento al conservarlo.
- Guardianas de semillas, según las semillas que guardasen y conservasen se sembraría en el siguiente invierno.
- Transmisoras del legado y tecnologías alimentarias, entrenamiento técnico culinario a sus descendientes, comprendiendo y conociendo la cocina manabita de manera íntima y técnica-empírica y con maestría, transmitiendo saberes milenarios a las siguientes generaciones.
- Gestoras culturales. Las celebraciones de la comunidad para ritos y fiestas son el momento en que la mujer despliega sus habilidades sociales y culinarias para la preparación y el consumo de alimentos alrededor del horno manabita, convocando a la unidad, gestionando espacios colectivos de vinculación social teniendo en un gran peso cultural donde une familias y comunidades.
- Conector con la naturaleza: Los ingredientes provienen de las Heras, jardines, montañas y mares, todos si excepción, si no pasan por las manos sabias de una cocinera tradicional, no se puede transformar en comida manabita, ya que si no la conoce, no se puede garantizar que el producto se transforme en alimento con pertinencia cultural, hay una intrínseca relación entre el paisaje comestible, la contemplación y la cosmogonía que desarrollan este realismo mágico que promueve una conexión con la naturaleza y medio ambiente y a la vez el sentido de pertenencia a una tribu. Se cocinan valores como la gratitud, así cada comida es una oportunidad para

expresar la hospitalidad y generación de un tejido social.

Origen ancestral del Horno Manabita

Este formato de cocina, el Horno Manabita es la herencia de nuestros ancestros, los antiguos habitantes de este territorio preparaban sus alimentos en el horno manabita, con la única diferencia que las ollas gigantes de barro estaban enterradas directamente en la tierra, según los estudios arqueológicos hechos en Japotó por Karen Stother donde se investigaron vasijas de barro incrustadas en la tierra para uso doméstico. Por otra parte, la Arqueóloga Valentina Martínez hizo un estudio comparativo de esos fogones con el actual, estudió la técnica alfarera y el cambio a estructura de madera; y encontró que la técnica es muy similar, solo que hay una variación, los que estaban enterrados solían tener incrustaciones de piedra volcánica.

"Hay numerosos «hornos manabitas», fogones, depósitos de basura y de restos alimenticios con conchas de moluscos, huesos de pescado o de animales terrestres (Guinea 2006; Touchard, 2006). Estos vestigios están presentes en todas las tolas, menos en dos que son casos excepcionales, como se podrá ver más adelante."

Hoy el Horno Manabita se convierte en el núcleo de activación de la memoria, vinculación etnográfica e intergeneracional, espacio para la resiliencia, regeneración cultural mediante la innovación con identidad, y a la vez, la gran oportunidad de reivindicar a la maestra, la cocinera manabita, que con su generosa mano y corazón ha sostenido un legado, ha contribuido a la identidad Manabita desde el alma, desde el sabor que hoy corona a un país entero con Manabí Región Gastronómica del Mundo 2026

Bibliografía:

Almanza, D., & Parra, A. (2016). LA COCINA COMO ESPACIO DE EMPODERAMIENTO, RESIGNIFICACIÓN Y SORORIDAD EN LAS MUJERES. -¿CONVERSACIONES EN TORNO AL FOGÓN?-. *Universida Javeriana*.

Anne Touchard, «Una casa Manteña puede esconder otra: evaluación preliminar de la *tola* J6 de Japoto (provincia de Manabí, Ecuador)», *Bulletin de l'Institut français d'études andines*, 35 (3) | 2006, 285-298.

Alvarez, V. (2022). *Horno manabita, un legado vivo de los pueblos originarios y espacio contemporaneo de union cultural* (Primer ed.). Slow Food nternational.

Alvarez, V., & Vergara, F. (2022). *Manabí, Comida-Territorio-Identidad* (Primera edición ed.). Editorial Don Bosco.

Ecuador en Cifras. (2025, September 9). *INEC PRESENTA RESULTADOS DEL TRABAJO NO REMUNERADO: UN PILAR QUE APORTA MÁS DE 24 MIL MILLONES DE DÓLARES A LA ECONOMÍA ECUATORIANA* – Instituto Nacional de Estadística y Censos. Instituto Nacional de Estadística y Censos. Retrieved October 6, 2025, from <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/institucional/resultados-del-trabajo-no-remunerado-un-pilar-que-aporta-mas-de-24-mil-millones-de-dolares-a-la-economia-ecuatoriana/>

Ecuador en Cifras. (2025, September 9). *INEC PRESENTA RESULTADOS DEL TRABAJO NO REMUNERADO: UN PILAR QUE APORTA MÁS DE 24 MIL MILLONES DE DÓLARES A LA ECONOMÍA ECUATORIANA* – Instituto Nacional de Estadística y Censos. Instituto Nacional de Estadística y Censos. Retrieved October 6, 2025 <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/institucional/resultados-del-trabajo-no-remunerado-un-pilar-que-aporta-mas-de-24-mil-millones-de-dolares-a-la-economia-ecuatoriana/>

Karen E. Stothert, « La cerámica de etiqueta de las tolas de Japoto (costa de Ecuador) », *Bulletinl 'Institut français d'études andines* [En línea], 35 (3) | 2006, Publicado el 02 junio 2014, consultado el 10 diciembre 2020

https://historia.nationalgeographic.com.es/a/cultura-mantena-ecuador_15489?register=google

FOTOS

SELECCIONADAS:

https://drive.google.com/drive/folders/1NMHp98XrdAlhbrV5zgFXA5545_qT2ew4?usp=sharing

<https://drive.google.com/drive/folders/1tVUEENxla4oqVq8r8UycncFgZIXgEc5g?usp=sharing>