



SABORES CON HISTORIA

Por Mateo Cordero



COLEGIO POLITÉCNICO COPOL



SABORES CON HISTORIA

Platos

Introducción	1
Seco de chivo.....	2-3
Guatita.....	4-5
Encebollado	6-7
Encocado de cangrejo.....	8-9

Historia de los platos

Introducción	10-11
Historia del Seco de chivo	12-13
Historia de la Guatita	14-15
Historia del Encebollado.....	16-17
Historia del Encocado de cangrejo.....	18-21



INTRODUCCIÓN

Este recetario se crea con la intención de que los ciudadanos aprendan a cómo cocinar sus platos, pero, además, pueden saber de la historia de estos, su desarrollo, y cómo llegaron a ser lo que es ahora.

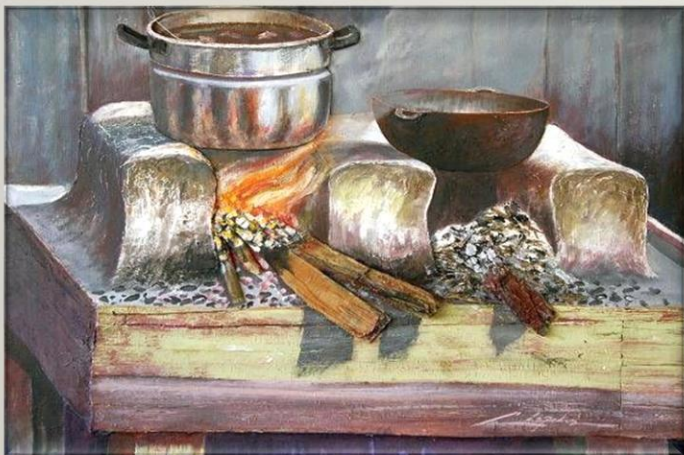
— Lic. María José Rodríguez —

La cultura de nuestro país se debe preservar, y con este proyecto, quiero lograr llamar la atención del público, para que el conocimiento que va a tener a partir de este recetario, pueda pasarlo de generación a generación, además de un gran tema de conversación para ponerlo sobre la mesa.

Es un orgullo mostrarles este proyecto que llevo haciendo hace meses, y es algo que he querido presentar desde hace tiempo, al ser dos temas que me encantan: la cocina y la historia.

Espero que, a través de las páginas siguientes, se maravillen de la cultura ecuatoriana, y su gastronomía.

I



Seco de chivo



Lugar de origen: Santa Elena, Guayaquil.

Ingredientes: Pimiento verde, sal, aceite de achiote ajo machacado, cebolla colorada, cilantro, pimienta molida, comino, tomate, pulpa de naranja, chicha de jora.

Representación gráfica de los ingredientes



Preparación del plato:

1



Cortamos la cebolla, el pimiento verde y el tomate en cuadritos. Tener ya el ajo machacado

2



Echamos aceite de achiote en el sartén, y después agregamos los vegetales cortados y el ajo machacado

3



Agregamos el sofrito a una licuadora, y añadirle $\frac{1}{2}$ taza de chicha de jora, para licuarlo

4



Agregar los pedazos de chivo al sartén, y sellarlos con una cuchara de aceite de achiote, comino, sal, y pimienta al gusto

5



Cuando los pedazos esten bien sellados, agregarle el sofrito previamente e licuado, con un tallo de cilantro

6



Agregarle 3 cucharadas de la pulpa de naranjilla, y revolver todo en el sartén

7



Agregar aproximadamente 350 ml de agua (o más, según la cocción). Revolver y añadir media taza de cerveza mezclada con ají seco.

El seco debería verse como en la imagen de la página posterior. Puede complementarse con arroz amarillo (preparado como un arroz normal con 2 cucharadas de aceite de achiote) y tajadas de maduro frito.

3

Guatita



Lugar de origen: Guayaquil

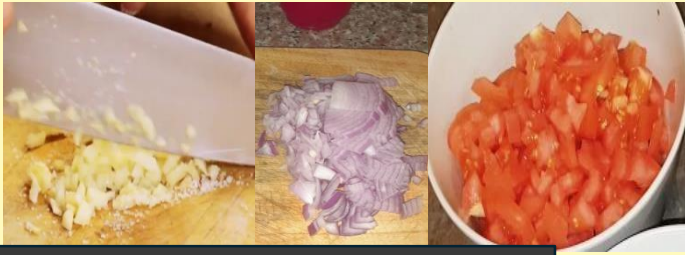
Ingredientes: Cebolla, tomate, mondongo, aceite de achiote, sal, papas, pasta de maní, agua y cilantro y ajo picado.

Representación gráfica de los ingredientes



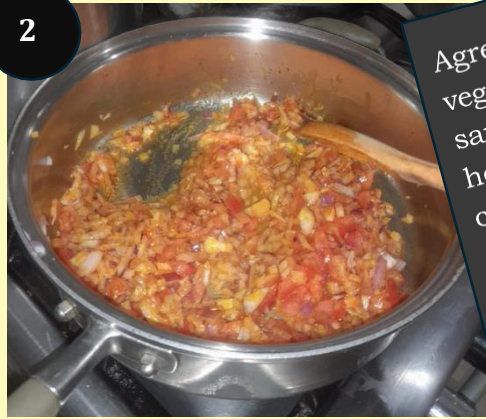
Preparación del plato:

1



Cortamos la cebolla y el tomate en cuadritos, y picamos el ajo

2



Agregar los
vegetales al
sarten,
hecharle 2
cucharadas
de aceite de
achiote y sal
al gusto

3



Hervimos el
mondongo
con agua y
un poco de
sal, y
reservamos
esta agua

4



Cortamos el
mondongo
en trozos
pequeños

5



Pelamos las
papas que
queramos, y
las
mandamos a
hervir hasta
que se hagan
suaves, y
después las
cortamos en
trozos
pequeños

6



Finalmente,
añadimos la papa
y el mondongo
cortado al sofrito.
Mezclamos 150
ml de pasta de
maní con 60 ml
del agua del
mondongo,
vertemos en la
sartén y
espolvoreamos
con yerbita.

La guatita debería quedar como la imagen de la página posterior, y se lo puede acompañar con arroz, maduro de cualquier tipo de cocción o pan.

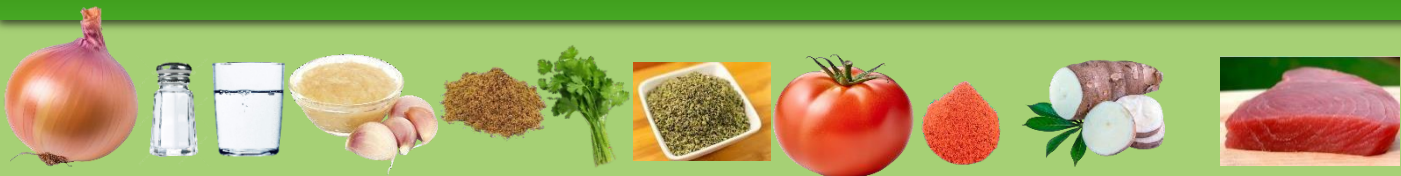
Encebollado



Lugar de origen: Babahoyo, Guayaquil.

Ingredientes: Cebolla colorada, agua, sal, albacora, cilantro, tomate, pimienta verde, ajo, pimienta, comino, orégano seco, ají seco, yuca y limón.

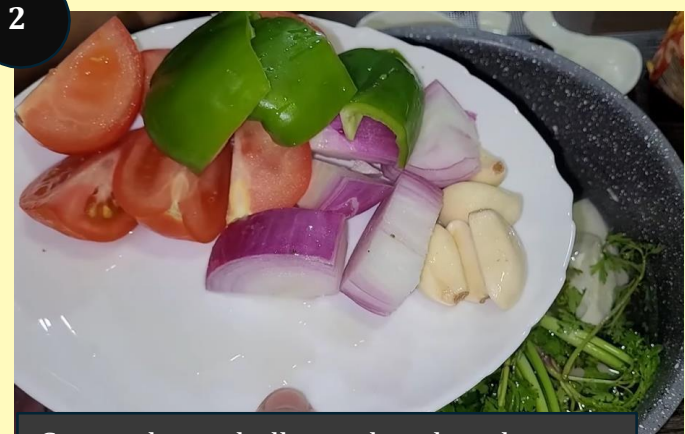
Representación gráfica de los ingredientes



Preparación del plato:



1 Pelamos, y cortamos la yuca en cuadrados pequeños, y la mandamos a hervir en una olla grande con 1.5 litros de agua



2 Corta la cebolla colorada de esta manera, el pimiento verde y el tomate. Agrega un tallo de cilantro, 5 dientes de ajo y los otros vegetales cortados a la olla.



3 Agrega una cucharada de comino, pimienta molida, una cucharadita de sal y una cucharada de ají seco.



4 Agregar la albacora a la olla



5 Cortamos la cebolla colorada en forma de pluma, exprimimos 3 limones y se lo agregamos a la cebolla, con un poco de sal, y le agregamos cilantro picado



6 Licua los sólidos retirados de la olla y cuela el licuado para obtener los líquidos. Incorpóralos al caldo. Licua 3 pedazos de yuca con un poco de caldo y añade este líquido a la olla.



7 Finalmente, corta la albacora y la yuca en pequeños pedazos. Estos serán la base para agregar el caldo, la cebolla, la yerbita, etc.

Este plato se puede acompañar, con chifle, pan arroz, m a n í tostado, canguil, etc.

Encocado de cangrejo



Lugar de origen: Esmeraldas, Guayaquil.

Ingredientes: Coco, cebolla colorada, pimiento verde, aceite deachiote, comino, cangrejo rojo, agua, sal, ajo picado y maduro.

Representación gráfica de los ingredientes



Preparación del plato:

1



Cortamos la cebolla, el pimiento verde Y el ajo en cuadritos

2



Agregar los vegetales al sartén y agregarle achiote, sal y comino al gusto, además de dejar prendida la hornilla

3



Licuar el refrito, y meter los cangrejos en una olla grande, para después añadirle el licuado, y maduro en tajadas sin apagar la hornilla

4



Cortar el coco en trozos, y meterlo a la licuadora con 200ml de agua, y licuarlo.

Después colarlo, y sacarle así primer zumo de coco

5



Los grumos de coco que quedaron en el colador, meterlo nuevamente a la licuadora, con 200 ml de agua, y licuarlo, para nuevamente colarlo, sacando así el segundo zumo de coco

6



Agregamos el segundo zumo del coco, tapamos la olla para que hierva, y después de 10 minutos se le añade el primer zumo de coco con cilantro picado y sal al gusto

Debería quedar como en la foto de la anterior página, y se lo puede servir con arroz blanco y aguacate.

I INTRODUCCIÓN

La gastronomía ecuatoriana, tiene una sola fusión en toda la época desde la colonización, podemos decir que nuestra gastronomía no ha tenido influencia de ninguna colonia hacendada en nuestro país, la única **influencia** que tuvo nuestra gastronomía, fue la de los conquistadores españoles en el **siglo XV**.

Para hablar de nuestra gastronomía, hay que tener en cuenta que nuestros pueblos aborígenes eran pescadores:

‘Nosotros aprendimos a nadar antes que hablar’

-Giovanny Reyes Bazurto

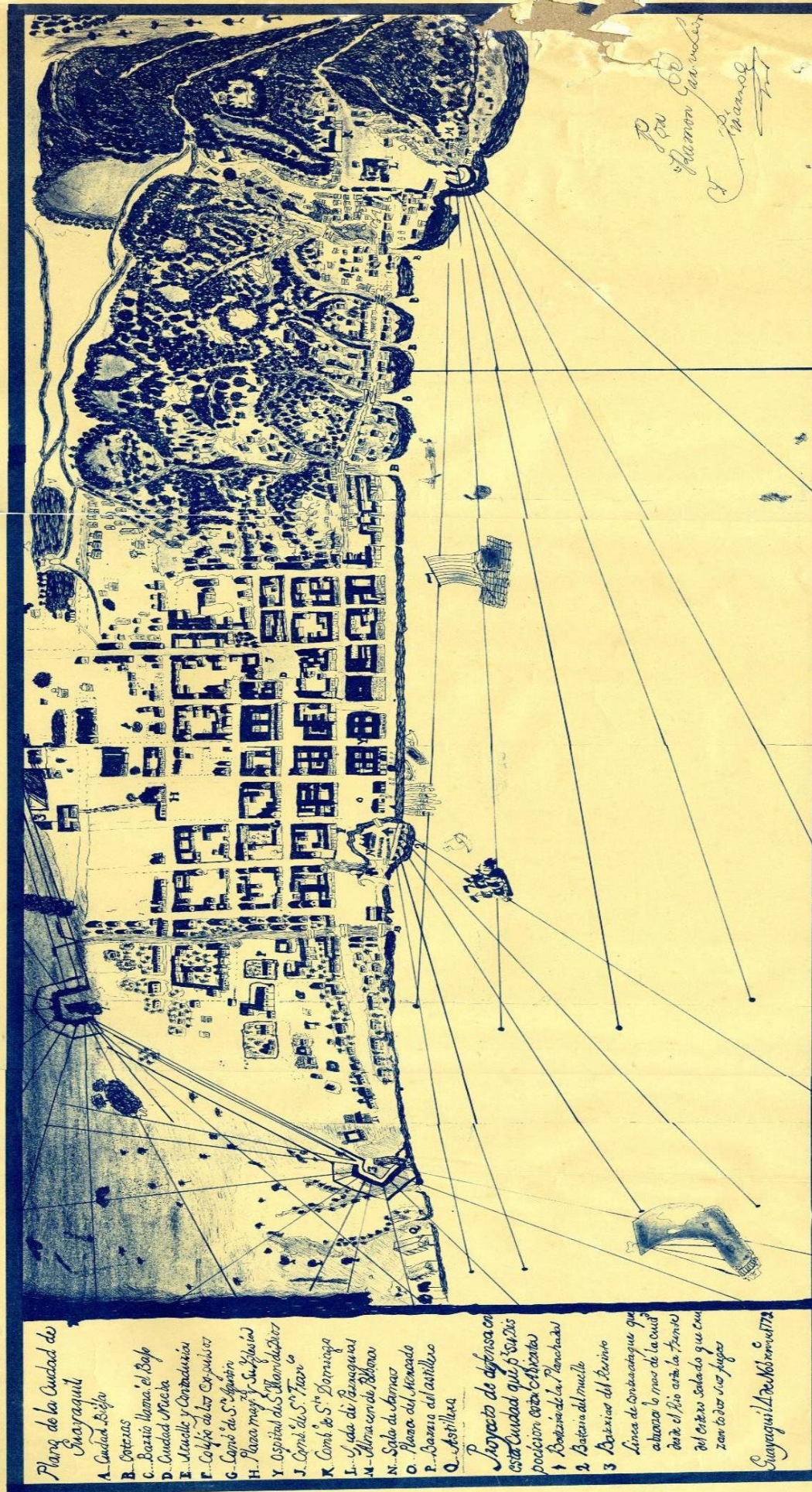
Guayaquil hace cientos de años era en sí un manglar. (La parte posterior de esta página contiene una imagen del mapa de Guayaquil).

En **Guayaquil**, es un orgullo decir que las colonias que llegaban se adaptaran a nuestra sazón, a diferencia de otros lugares donde las influencias externas transformaron las tradiciones locales. Un buen ejemplo es el caso del **Perú**, donde la llegada de los japoneses influyó significativamente en la cocina local, como en el caso del cebiche, que adoptó muchas de las técnicas y sabores de la colonia japonesa.

Otro caso similar se puede encontrar en la cocina de **Estados Unidos**, especialmente en Nueva Orleans, Louisiana. La ciudad es famosa por su comida criolla y cajún, que es una mezcla de influencias francesas, españolas, africanas, y de los pueblos indígenas. La llegada de los italianos y los sicilianos a Nueva Orleans en el siglo XIX también tuvo un impacto notable en la cocina local.

El "chicken tikka masala", por ejemplo, es considerado un plato británico, aunque tiene raíces indias. Se dice que este plato fue creado en el **Reino Unido** para adaptarse a los gustos británicos, añadiendo una salsa cremosa que no es típica de la **cocina india** tradicional.

Mapa de la ciudad de Guayaquil el año 1772



"Plan Regulador"
15-Nov-1952

Es copia, del cuadro
que está en la Alcaidía,
por Felix Henriquez Fuentes.

To
 Hon. J. M. McKim
 F. W. Johnson

Смутаки, Д. де Нобис 1772

Proyecto de defensa en
esta Ciudad que p[ro]veas
conclusiones con Oficiales

- 1 Boteros de la Plancha y el
- 2 Boteros del muelle
- 3 Boteros del Puente

Lineas de contrataque que
abastan lo mas de la Ciudad
por el Rio contra el Puerto
del Cerro Salado y que con
zan todos sus flujos

Plano de la Ciudad de
Guayaquil

A. *Cañada Vieja*
B. *Ontarós*
C. *Barrio Nueva el Bole*
D. *Cruces Nueva*
E. *Escuela y Contreras*
F. *Cajón de las Cruzes*
G. *Caño de S. Aguirre*
H. *Plaza mayor y San Juan*
I. *Aspiral de S. Martín*
J. *Caño de S. Juan*
K. *Caño de S. Domingo*
L. *Caño de San Juan*
M. *Alfaro en el Bole*
N. *Plaza de Armas*
O. *Plaza del Mercado*
P. *Barrio al castillo*
Q. *Asfiliaca*

Proyecto de defensa en
esta Ciudad que p^{ra} sus
decisiones entre otras
1. Botadura de la Planchada
2. Batallas del muelle
3. Batallas del Puerto

Línea de Contratación que
abreva lo mas de la Cruz
de el Rio arriba la fuente
del Estero Salgado que Cruz
I can do dos sus hijos

Благодарный Дядя Николай 1772

Historia del seco de chivo

El seco de chivo, a menudo considerado un plato emblemático del Ecuador, en realidad es el resultado de una rica fusión de influencias culinarias. El chivo, como muchos otros animales domésticos, no es originario de nuestra región costa; fue introducido por los españoles en el **siglo XVI**. Otros animales, como la vaca, el cerdo y la oveja, también llegaron a América de esta manera. Por otro lado, el venado sí es un animal autóctono de la región costeña.



Ilustración de los españoles llegando a la península de Santa Elena.



El chivo llegó a las costas de lo que hoy es la provincia de **Santa Elena**, que originalmente era parte del **Guayas**. En esa época, se iniciaron los primeros intentos de fusionar los ingredientes locales con las nuevas especies traídas por los colonizadores. Esta mezcla dio lugar a platos que, aunque ahora se consideran tradicionales, son en realidad el fruto de siglos de intercambio cultural y adaptación.

El término "seco de chivo" ha suscitado varias teorías sobre su origen. Existen otros platos con el nombre "seco" en su denominación, como el seco de pollo, el seco de pato y el seco de venado. Una de las teorías más curiosas sugiere que el nombre "seco" proviene de la pronunciación inglesa "Second plate", que significa segundo plato. Se dice que los trabajadores ingleses del campo petrolero de **Ancón**, en la parroquia de **Santa Elena**, al pedir el segundo plato, lo pronunciaban como "seco", y así quedó el nombre. Sin embargo, esta historia carece de documentación sólida.



Imágenes de campo petrolero de Ancón



La historiadora guayaquileña **Jenny Estrada** investigó las raíces culturales de **Ancón** y concluyó que los ingleses vivían bastante aislados de la comunidad local. Tenían su propio barrio, cocinaban su propia comida y rara vez interactuaban con la gastronomía ecuatoriana. Esto pone en duda la teoría de que los ingleses influyeron en la denominación de los platos locales.



Lo que sí está documentado es que el nombre "seco de chivo" tiene raíces con el "seco de cabrito" del norte del **Perú**, un plato que se ha consumido desde la **época colonial**.



La denominación "seco" podría parecer contradictoria para un plato con salsa, pero una teoría plausible es que el término se refiere al proceso de cocción. Al sofreír los vegetales, estos pierden sus líquidos, "secándose" en el proceso. Otra versión popular cuenta que el "seco" se descubrió por accidente, cuando al preparar una sopa, se olvidaron de la olla en el fuego, evaporándose el líquido y quedando un sofrito espeso y delicioso.

Esta fascinante historia culinaria ilustra cómo las influencias culturales y los errores fortuitos en la cocina pueden dar lugar a los platos tradicionales que hoy apreciamos. El seco de chivo, con su sabor profundo y su rica historia, es un testimonio de la diversidad y la evolución de la gastronomía ecuatoriana.



Historia de la Guatita

La guatita se originó cuando el mondongo llegó a **Guayaquil**. Este platillo tiene sus raíces en el plato **español** 'Callos a la madrileña'. Es interesante notar que, a menudo, cuando una cultura conquista a otra, la influencia gastronómica suele ser significativa. Sin embargo, en **Guayaquil** no sucedió así. Nuestros ancestros tomaron el mondongo y lo transformaron, usando papa, pasta de maní y sofrito, creando un platillo completamente diferente a los 'Callos a la madrileña'. No fusionamos este plato, sino que lo adaptamos a nuestro estilo. La única costumbre que tal vez adoptamos fue acompañar el platillo con pan, como se hacía en **España**, aunque aquí en **Guayaquil** también se disfruta con arroz.



La guatita ya era un plato popular en los **años 20**, pero su verdadera popularización en **Guayaquil** y otras zonas empezó con un restaurante llamado 'El Grillo', fundado en 1938. Este restaurante estaba ubicado en lo que actualmente es el Consulado de España, en la calle Tungurahua 614 y Vélez.



Fue administrado por la familia Padilla, cuyo patriarca, **Luis Rosendo Padilla**, nombró el restaurante en honor a un amigo nadador apodado 'El Grillo', uno de los cuatro nadadores consagrados del Guayas. Fue en este local donde se sirvió por primera vez la guatita y donde se popularizó este plato, y en la actualidad la tercera generación de la familia Padilla son dueños de este restaurante.

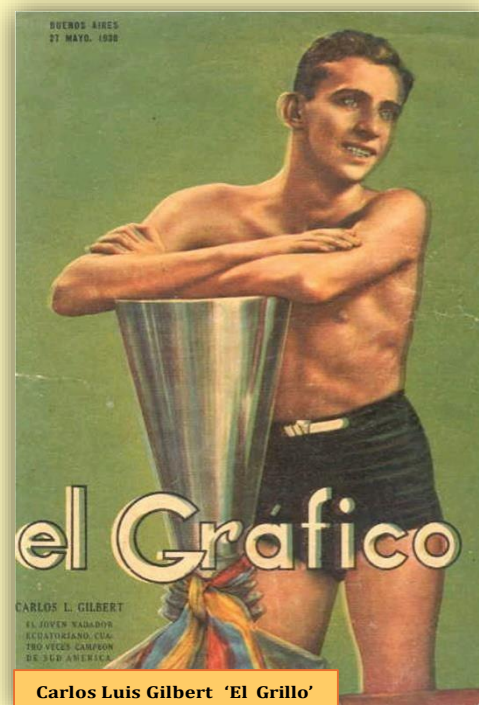


Los 4 mosqueteros nadadores consagrados del Guayas

La historia del nombre del plato es muy sencilla: se le llama 'guatita' porque se consume la panza del animal, y esa es la única verdad. A lo largo de los años, la guatita se ha convertido en un símbolo de la culinaria guayaquileña, demostrando la capacidad de nuestra gente para adaptar y transformar influencias externas en algo que es auténticamente nuestro.



Guatita ecuatoriana con distintos acompañantes



Historia del Encebollado

En **Guayaquil**, una de las mayores costumbres es disfrutar de un encebollado de desayuno, especialmente durante los fines de semana, aunque puede ser cualquier día. Este plato es conocido popularmente como el 'levanta muertos', debido a su fama como remedio infalible para la resaca. Muchos piensan que el encebollado nació en **Guayaquil**, pero en realidad tiene sus raíces en **Babahoyo**, en la provincia de **Los Ríos**. Esta afirmación está documentada, y es importante recordar que antiguamente Babahoyo era una ciudad comercial más prominente que **Guayaquil**.

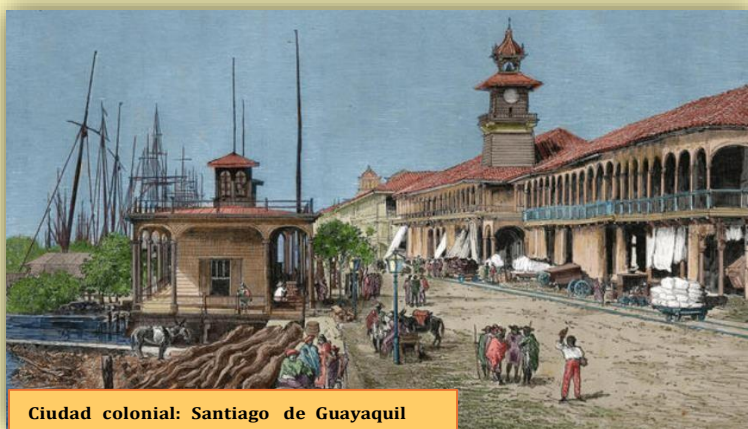


El Malecón de Babahoyo a inicios del siglo XX



Noticia: 'Babahoyo sería la cuna del encebollado'

El encebollado fue creado el 14 de febrero de 1960 por **Agustín Andrés Calvache** y originalmente se llamaba "ceviche de Calvache" en honor a su creador. Con el tiempo, el plato fue cambiando su nombre a encebollado. Se dice que una de las raíces del encebollado se encuentra en la **ciudad colonial de Santiago de Guayaquil**, donde los ingenieros y trabajadores tenían largas jornadas laborales y frecuentemente se cansaban por el esfuerzo físico. Durante sus reuniones o fiestas, cuando se emborrachaban, las esclavas negras, que trabajaban en las cocinas del astillero, les servían comida para ayudarlos a recuperarse. Se cree que ellas fueron quienes comenzaron a preparar el encebollado como remedio para la resaca.



Ciudad colonial: Santiago de Guayaquil



esclava negra a

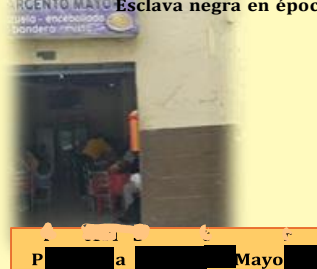
En realidad, este plato es un 'picante de pescado', pero acompañado con un caldo y más cebolla, lo que le da su característico sabor. Por esta razón, muchos de los lugares donde se vende encebollado son conocidos como 'picanterías'.



Picante de pescado



Picantería 'Guayaquil'



Picantería 'El gato'



Picantería 'El gato'

Una de las curiosidades de este plato son sus complementos, los cuales varían según la región. En **Guayaquil**, los trabajadores necesitaban una comida sustanciosa para tener energía, por lo que comenzaron a añadirle arroz y pan. En la **Sierra**, el encebollado se acompaña con canguil (palomitas de maíz) y maní tostado, mientras que en la provincia de **Manabí** se le añadió el típico chifle (plátano verde frito), que hoy en día es el acompañamiento más básico para este plato.

Canguil



Maní tostado



Chifle



Pan

El encebollado es más que un simple platillo; es una tradición culinaria que une a los ecuatorianos y refleja la diversidad y riqueza de su cultura gastronómica. Cada bocado cuenta una historia de adaptación y resiliencia, haciendo de este plato una verdadera joya de la cocina ecuatoriana.



Encebollado ecuatoriano

Historia del Encocado de cangrejo

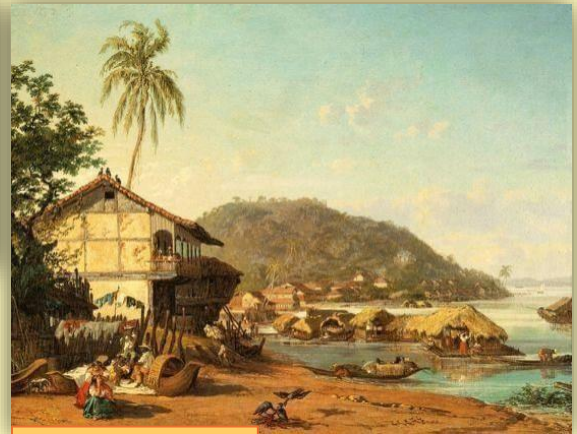
Hace cinco siglos, en el año 1772, la ciudad de **Guayaquil** era una vasta extensión de manglares y esteros, un paraíso natural repleto de cangrejos, camarones y ostiones. Estos recursos eran la fuente de alimentación principal de los aborígenes, quienes aprendieron a disfrutar del cangrejo desde aproximadamente el año 1500. Esta tradición culinaria ha perdurado a lo largo del tiempo, convirtiéndose en una parte esencial de la cultura guayaquileña.



Manglar del Golfo de Guayaquil



Cangrejo rojo de Guayaquil



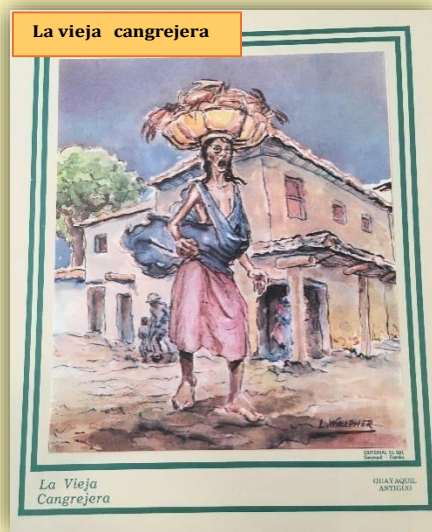
Puerto de Guayaquil

Los archivos de Indias, custodiados en **España**, documentan que cuando los españoles llegaron a estas tierras, quedaron maravillados por el sabor de los cangrejos de **Guayaquil**, describiéndolos como de un sabor extraordinario, muy superior al de los cangrejos de cualquier otro país como **Panamá** o **Perú**.

le pierda , y no laque tu como el Perador.
419 Las Costas inmediatas à aquella Ciudad, y Puertos son muy abundantes en Pesca , y muy sabroso el de todas las calidades , que se coge : de el suelen introducir alguno (aunque en muy raras ocasiones) à la Ciudad por tener mas resistencia , que el que se coge en lo interior del Rio ; y estos con varias especies de Mariscos , que se logran en abundancia, y buenos, hacen la mayor parte del mantenimiento para los que habitan en *Guayaquil*. El *Estéro Salado* le provee de *Cangrejos* grandes , y sabrosos , con los quales hacen varias composiciones de Platos muy agradables al gusto ; y el de *Jambeli* , que està en la Costa de *Tumbez* , le tributa gran cantidad de *Ostiones* de Islas , tan delicados , sanos, y grandes , que son los mejores de todas aquellas Costas desde *Panamà* hasta el *Perù* , adonde por particularidad los hace conducir su bondad.

Registro escrito del cronista y aventurero Antonio Ulloa

Avanzando a mediados de los años 30, tres mujeres de la **isla Puná** se destacaban por su labor como vendedoras ambulantes de cangrejos. Con charoles de madera sobre sus cabezas, cada una llevaba dos atados de cangrejos, acompañados de una deliciosa salsa de cebolla y picante. Estas mujeres recorrían la calle **Ayacucho**, el **mercado central** y el **mercado del sur**, atrayendo a los cangrejeros, y estableciendo un mercado en auge para este manjar.



La vieja cangrejera



Calle Ayacucho en la actualidad



Mercado central en la actualidad



Mercado del sur año 1930

El primer local dedicado exclusivamente a la venta de cangrejos abrió en **1950**, llamado cangrejal 'Don Juan', ubicado en la intersección de Diez de Agosto y José de Antepara. Seis años más tarde, en **1956**, se inauguró el segundo, conocido como cangrejal 'Don Julio'. A estos se sumó el cangrejal de Ochipinti, que ha mantenido viva la tradición de vender cangrejos por más de **70 años**, consolidándose como un referente en la ciudad.



Cangrejal Ochipinti



Jorge Briones, fundador de 'Cangrejal Ochipinti'

Hoy en día, el cangrejo es disfrutado en todo **Ecuador**, no solo como un delicioso plato, sino también como una experiencia que une a familiares y amigos. Su consumo está regulado por el ciclo natural del crustáceo, que solo se puede capturar y comer en los meses con 'r' en su nombre: enero, febrero, marzo, abril, septiembre, octubre, noviembre y diciembre. Esta restricción, conocida como 'veda', respeta los períodos de muda, apareamiento, reproducción y crecimiento del cangrejo, asegurando así su supervivencia y sostenibilidad.



En el caso de este plato, el 'Encocado de cangrejo', viene preparado con una sazón esmeraldeña, pues todos los encocados se originan de esa provincia. El nombre 'encocado' proviene del uso característico del coco en su preparación.

Los encocados son un plato típico de la provincia de **Esmeraldas**, conocida por su rica herencia cultural y gastronómica. La base de este plato es una mezcla de leche de coco, cilantro, pimientos y especias, que crean una salsa cremosa y llena de sabor. Cuando esta salsa se combina con el cangrejo fresco, el resultado es una delicia culinaria que captura la esencia de la costa ecuatoriana.



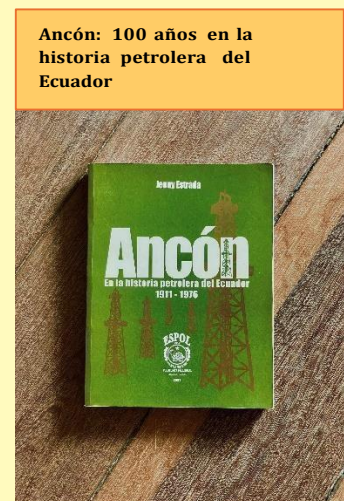
La tradición de comer cangrejo en **Ecuador** es un testimonio de la armonía entre cultura y naturaleza, uniendo generaciones en torno a una mesa llena de historias, risas y el inconfundible sabor de uno de los tesoros más preciados del litoral ecuatoriano.

AGRADECIMIENTOS

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento al señor Giovanni Reyes por su invaluable aporte de información para este recetario. Su meticulosa investigación histórica sobre los platos aquí presentados ha sido fundamental para la creación de esta obra. Giovanni no solo me brindó datos precisos y detallados, sino que también fue mi fuente principal de inspiración y conocimiento a lo largo de todo el proceso. Su dedicación y pasión por la gastronomía han enriquecido enormemente este recetario.



Entrevista a Giovanni Reyes



Asimismo, quiero rendir un homenaje a la fallecida Jenny Estrada, cuyas exhaustivas investigaciones en la ciudad de Ancón me permitieron acercarme a una historia más auténtica y profunda de estos platos. A través de sus trabajos, pude descubrir aspectos culturales y tradicionales que de otro modo habrían permanecido ocultos. Su legado y contribuciones han sido esenciales para ofrecer una perspectiva histórica veraz y completa. Sin su labor, este recetario no habría alcanzado la misma riqueza y profundidad en su contenido.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Estrada, J. (2011). *Ancón: 100 años en la historia petrolera del Ecuador*.

María Luisa Granizo, U. de C. del G. de G. (2012). *Cangrejos: el Alma de la fiesta*. Archivo Histórico de Guayaquil.

Bazurto, G. R. (2024). [Entrevistado por M. Cordero].

Bazurto, G. R. (s/f-a). *¿Cómo se come el encebollado?* TikTok.

Bazurto, G. R. (s/f-b). *Historia de la Guatita*. TikTok.

Bazurto, G. R. (s/f-d). *Historia del seco de chivo*. TikTok.

Bazurto, G. R. (2024). [Entrevistado por M. Cordero].

SABORES CON HISTORIA
