



Artículo de investigación

# Ají Manabita o Ají Manaba: Presencia en Redes del Condimento de una Provincia

Rodrigo Duarte-Casar<sup>1</sup>

Recibido: 15 de noviembre, 2022. Aceptado: 21 de diciembre, 2022

Publicado en línea: 26 de diciembre, 2022

## Resumen

La gastronomía del Ecuador, si bien no es famosa por sus ajíes, sí debería serlo. Nos referimos al ají como condimento, que tiene como base al ají (*Capsicum* spp). La gastronomía manabita ha sido reconocida a nivel nacional e internacional como patrimonio y creatividad; algo que no puede faltar en ella es el ají que acompaña las comidas. El presente estudio revisa recetas de ají publicadas en prensa e internet y revisa sus ingredientes y procedimientos. Se revisaron 18 recetas en la web, literatura académica y libros de recetas. Los ingredientes más frecuentes son el ají y la cebolla paiteña o colorada (100%), sal (94%), zanahoria (89%), y el cilantro, vinagre y aceite (83%). El vinagre es preferentemente de guineo (banano). Recetas de empresas o de cocineros mediáticos introducen variaciones aparentemente sin sustento. No existe una receta estándar ni presencia con autoridad en internet para este condimento

**Palabras clave:** Ají, cocina manabita, gastronomía ecuatoriana, condimentos

***Manabita Chile sauce: Network presence of the Condiment of a Province***

## Abstract

Even though Ecuadorian gastronomy is not famous for its *ajíes* (Chile pepper condiments) it should be. Manabita gastronomy has been recognized nationally and internationally as heritage and creativity; something that cannot be absent in it is the *ají* condiment to go with meals. The present study reviews recipes for Manabita *ají* published online and in print and studies its ingredients and procedures. 18 recipes were studied from the web, academic literature, and recipe books. The most frequent ingredients are Chili pepper and red onion (100%), salt (94%), carrot (89%), and cilantro, vinegar, and oil (83%). Banana vinegar is preferred. Business and media chefs' recipes introduce non-traditional ingredients, apparently without reason. There is no standard recipe or authoritative web presence for this condiment.

**Keywords:** Pepper, Manabita cuisine, Ecuadorian gastronomy, condiments

---

<sup>1</sup> UTM. [rodrigo.duarte@utm.edu.ec](mailto:rodrigo.duarte@utm.edu.ec)

## Resumen Gráfico



## Introducción

El ají es un cultivo ancestral del Ecuador. En los sitios arqueológicos de Cubilán y Monte Alto de las provincias de Azuay el primero, y Santa Elena el segundo se han encontrado dos de los ajíes más antiguos de que se tenga data, del entorno de los 5.000 años antes del presente (Pagán-Jiménez et al., 2016; Perry, 2007); en la conquista española en el siglo XVI se encontraron cultivos de ají en Manabí (Regalado-Espinoza, 2019). Hasta el día de hoy el ají es un elemento importante en la gastronomía ecuatoriana, como un condimento omnipresente, con variedades y maridajes establecidos en forma preliminar (González-Amagua et al., 2022).

La cocina manabita es reconocida a nivel del Ecuador como patrimonio cultural inmaterial (INPC, 2018) y a nivel internacional con su capital Portoviejo como integrante de la red de ciudades creativas UNESCO (UCCN) como ciudad gastronómica (UNESCO, 2019). Uno de los elementos constituyentes de la cocina manabita es su condimento de ají, omnipresente en las mesas de la provincia para aderezar corviches, tongas, tamales y otras preparaciones tradicionales (Regalado-Espinoza, 2019).

Dada la popularidad del condimento, que se expende como producto comercial elaborado (Productos Olé, s. f.), y la escasez de fuentes académicas al respecto entre las que podemos citar a (Astudillo Rios, 2003), el presente estudio tiene por objetivo consignar los ingredientes y técnicas más comunes



de preparación del ají manabita consultando recetas publicadas en la web y otros soportes digitales y en fuentes impresas; y presentar un “ají manabita básico” con los ingredientes más populares.

## Método

Este estudio preliminar es transversal, de naturaleza descriptiva y con enfoque cuantitativo. No tiene área de estudio debido a que se explora la presencia virtual de tradiciones culinarias que sí tienen un área física.

Se realizaron búsquedas en la literatura académica en Dimensions, Scopus y Web of Science con el término de búsqueda Ají AND Manab\* o Ají AND (Manaba OR Manabita), con el que no se encontraron resultados. En REDALYC tampoco se encontraron resultados. Google Académico proveyó resultados, la mayoría de los que se encuentran en etapa inicial de investigación en la forma de tesis de pregrado y otra documentación gris, que a pesar de los reparos que presenta, es una fuente valiosa de información (Paez, 2017).

Para la obtención de recetas de ají manabita se realizó una búsqueda en sitios web y plataformas de video digital (Youtube, Tiktok, Facebook) y se consignaron sus ingredientes y técnicas notables. Se seleccionaron las 25 primeras recetas debido a la relevancia de los primeros resultados de búsqueda (Bramer et al., 2018). La búsqueda por “ají manabita” arroja 625 resultados mientras que la de “ají manaba” arroja 3750 resultados. Es más adecuado por uso, entonces, hablar de ají manaba. Se descartaron recetas abiertamente fuera de lo tradicional, como un ají de maní y rocoto presentado como ají manabita, al igual que recetas incompletas. Se da por entendido que la presencia de una receta en internet no es garantía de apego a la tradición ni calidad (Yun & Mun, 2004).

Limitaciones del estudio son el bajo volumen de recetas publicadas, y el carácter personal o empresarial de las recetas, lo que reduce su confiabilidad.

## Resultados y Discusión

Se encontraron 14 recetas tomadas de la web, 2 de la literatura (Astudillo Rios, 2003) y 2 de libros de cocina (Armendaris, 2011, 2016).  $n=18$ . En estudios sobre la gastronomía y condimentos ecuatorianos no hay mención al ají manaba (González-Amagua et al., 2022; Utrera-Velásquez et al., 2018).

### Ingredientes

Los ingredientes utilizados en el ají manabita están listados en la Tabla 1 junto con sus frecuencias de uso. Se omitieron ingredientes con una sola mención: maduro, ajo y jengibre.



Tabla 1: Ingredientes del ají manaba

Ingrediente	Frecuencia
Ají	100%
Cebolla paitaña	100%
Sal	94%
Zanahoria	89%
Cilantro	83%
Vinagre	83%
Aceite	83%
Limón	78%
Mostaza	50%
Pimienta	33%
Comino	33%
Col	28%
Pimiento	22%
Rábano	17%
Remolacha	17%

El ají, la cebolla paitaña, la zanahoria, el cilantro, el vinagre -casi siempre de guineo (*Musa paradisiaca*), y el aceite son los ingredientes más comunes del ají manaba.

### El ají

Las variedades de ají mencionadas más frecuentemente son el ají ratón (*Capsicum chinense* Jacq.) Figura 1, y el ají rocoto (*Capsicum pubescens* Ruiz & Pav.) con frecuencias de 39% y 16%. También hay mención al ají costeño (6%), que quizá corresponda a una variedad de *C. annum*. La mitad de las recetas no mencionan la variedad de ají. El ají se utiliza entero -en el caso del ají ratón, picado, o molido.



Figura 1: Ají ratón

### Otros vegetales

La cebolla se utiliza picada en *brunoise* -dados de 3mm de arista- (Asociación de Chefs del Ecuador, 2018), o picada en procesadora de alimentos. La zanahoria se utiliza mayoritariamente rallada o picada en juliana fina, con la ocasional instrucción de cortarla en trozos o en *brunoise*. La col cuando se la utiliza se pica en juliana fina. El pimiento se utiliza picado en dados pequeños, y la remolacha en trozos.

### Condimentos

El vinagre se indica como vinagre de guineo, y se menciona su posible sustitución por vinagre blanco, y en una ocasión, por vinagre de manzana. El cilantro siempre picado. El jugo de limón coexiste con el vinagre salvo en 3 recetas (21%), y cuando se indica proporción, esta es de 2:1 entre vinagre y jugo de limón. El comino se indica en un 33% de las recetas, la sal está en el 94% de las recetas y la pimienta negra en el 33%.

### Un ají manaba básico

Según los métodos de preparación analizados un ají manaba básico contiene ají, cebolla en *brunoise*, zanahoria rallada, cilantro, vinagre de guineo, aceite y sal. Es importante mencionar que cada establecimiento y cada hogar tiene su propia receta, por lo que este ají manaba no presenta ninguna intención de autoridad o autenticidad. Sin embargo, calza con la Figura 2, que corresponde a una parrilla de Portoviejo.



Figura 2: Ají manaba de un restaurante de Portoviejo

### **Desviaciones de la tradición**

Las recetas de ají presentadas por medios de comunicación, empresas o cocineros que buscan ser *influencers* contienen ingredientes inusuales, como el uso de múltiples tipos de cebolla y hierbas como el orégano (Villacís, 2021), o el salpimentado que proviene de la cocina clásica francesa (Albala, 2011) y no es parte de la cocina manabita. Se encontró lo que parece ser intentos mal encaminados de “manabizar” el ají con plátano maduro (El Comercio, 2016) o con maní (Supermaxi, 2015).

### **Conclusiones**

El nombre más común del condimento es ají manaba y no ají manabita, y no existen estudios publicados en bases de datos científicas. Sus ingredientes principales son ají, cebolla paitaña, zanahoria, cilantro, vinagre, aceite y sal. El ají más utilizado es el ají ratón. Sin embargo, no hay gran especificidad al respecto. No existe una receta estándar y existen pocas recetas publicadas. El ají tradicional manabita podría verse modificado por cocineros mediáticos y empresas.

Se propone como iniciativa una mayor y mejor presencia y encontrabilidad en soporte digital de recetas manabitas de calidad con miras a difundir el patrimonio alimentario gastronómico de la provincia.



## **Agradecimientos**

El autor agradece a la Asociación Gastronómica de Manabí (ASOGASMA) por su colaboración en el presente estudio.

## **Autores**

Rodrigo Duarte-Casar. ORCID: 0000-0002-0884-6911

**Financiamiento:** el presente estudio no recibió financiamiento.

**Conflicto de intereses:** el autor declara que no existen conflictos de intereses en este estudio.



## Referencias

- Albala, K. (Ed.). (2011). *Food cultures of the world encyclopedia: Vol. 2: The Americas*. Greenwood.
- Armendaris, M. (2011). *Mishki mikuna: El sabor del Ecuador* (2ª ed.). Nuestra Cocina.
- Armendaris, M. (2016). *La Cocina del Ecuador: Recetas tradicionales de mi país*. Asociación de Chefs del Ecuador.
- Asociación de Chefs del Ecuador. (2018). *Guía de Técnicas Culinarias*. CANVAS. [https://bit.ly/gtc\\_2018](https://bit.ly/gtc_2018)
- Astudillo Rios, J. (2003). Ají: El picante de los Dioses. *Revista Artesanías de América*, 54, 95–120.
- Bramer, W. M., De Jonge, G. B., Rethlefsen, M. L., Mast, F., & Kleijnen, J. (2018). A systematic approach to searching: An efficient and complete method to develop literature searches. *Journal of the Medical Library Association*, 106(4). <https://doi.org/10.5195/jmla.2018.283>
- El Comercio, C. (2016). *Receta de Ají Manaba*. El Comercio. <https://www.elcomercio.com/sabores/receta-ajimanaba-comida-ecuador-manabi.html>
- González-Amagua, J., Garzón-Mosquera, F., & Cedeño-Castro, T. (2022). Ají ecuatoriano: Importancia y Maridajes. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 1(1), Art. 1. <https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/15>
- INPC. (2018). La Cocina Tradicional Manabita, recibe la certificación de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural*. <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/la-cocina-tradicional-manabita-recibe-la-certificacion-de-patrimonio-cultural-inmaterial-del-ecuador/>
- Paez, A. (2017). Gray literature: An important resource in systematic reviews. *Journal of Evidence-Based Medicine*, 10(3), 233–240. <https://doi.org/10.1111/jebm.12266>
- Pagán-Jiménez, J. R., Guachamín-Tello, A. M., Romero-Bastidas, M. E., & Constantine-Castro, A. R. (2016). Late ninth millennium B.P. use of Zea mays L. at Cubilán area, highland Ecuador, revealed by ancient starches. *Quaternary International*, 404, 137–155. <https://doi.org/10.1016/j.quaint.2015.08.025>
- Perry, L. (2007). Starch Fossils and the Domestication and Dispersal of Chili Peppers (*Capsicum* spp. L.) in the Americas. *Science*, 315(5814), 986–988.
- Productos Olé. (s. f.). *Ajies*. Recuperado 21 de diciembre de 2022, de <http://productosole.com/ajies/>
- Regalado-Espinoza, L. (2019). *Manabí y su comida milenaria* (2ª ed.). Ediciones ULEAM.
- Supermaxi. (2015). *Ají Manaba*. <https://www.facebook.com/SupermaxiEcuador/videos/864875383571197/>
- UNESCO. (2019). *Portoviejo | Creative Cities Network*. <https://en.unesco.org/creative-cities/portoviejo>
- Utrera-Velásquez, A.-I., González-Amagua, J.-E., Salas-Álvarez, W. T., & Quillupangui-Moreta, O. E. (2018). *De la Granja a la Olla: Alimentación nutritiva con productos agroecológicos* (SWISSAID). Edicumbre.
- Villacís, C. (Director). (2021, marzo 22). *Ají manaba (salsa de chile ecuatoriano)*. <https://www.youtube.com/watch?v=TITVdLwfBJw>
- Yun, M.-O., & Mun, H.-G. (2004). Analysis of recipes for Korean foods in web sites. *Journal of the Korean Dietetic Association*, 10(4), 390–400.