



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE POSGRADO

MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA

TEMA:

El viche como manifestación cultural culinaria para la promoción del desarrollo local a través del turismo gastronómico: Estudio de caso en la comuna Las Gilces, parroquia Crucita, cantón Portoviejo.

AUTOR:

Wendy Stefanía Zambrano Loor

TUTOR:

Dr. Rafael Cecilio Cartay Angulo

IBARRA – ECUADOR

2023

DEDICATORIA

A mi mamá Augusta, a mi papá Álvaro, a mi esposo Fernando y a mi hijo Maximiliano.
Son mi soporte y mi fortaleza siempre.

Wendy Zambrano

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a la Universidad Técnica del Norte por la oportunidad de permitirme formar parte de este programa de posgrado, a sus autoridades y colaboradores, quienes oportunamente fueron parte de este proceso.

A mi tutor, compañero y amigo, el Dr. Rafael Cartay, un gran maestro durante todo este camino. Sus enseñanzas permitieron alcanzar el objetivo propuesto, de la manera más idónea.

A mi asesor, Mg, Santiago Pazos, quien, acertadamente, me supo orientar en nuevos ámbitos totalmente desconocidos para mí, y así cumplir con este reto.

A todos quienes colaboraron de alguna manera. Muchas gracias.

**TUTORA AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA
UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD	1313381269		
APELLIDOS Y NOMBRES	Zambrano Loor Wendy Stefanía		
DIRECCION	Portoviejo/Manabí		
EMAIL	westza26@hotmail.com		
TELÉFONO FIJO		TELÉFONO MÓVIL:	0968994925

DATOS DE LA OBRA	
TITULO:	El viche como manifestación cultural culinaria para la promoción del desarrollo local a través del turismo gastronómico: Estudio de caso en la comuna Las Gilces, parroquia Crucita, cantón Portoviejo.
AUTOR (ES):	Zambrano Loor Wendy Stefanía
FECHA: DD/MM/AAAA	10/01/2023
PROGRAMA DE POSGRADO	Maestría en gastronomía
TITULO POR EL QUE OPTA	Magister en Gastronomía
TUTOR	Dr. Rafael Cecilio Cartay Angulo

1. CONSTANCIAS

El autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es original y que es el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 23 días del mes de marzo del año 2023

EL AUTOR:

Firma_

Nombre: Zambrano Loor Wendy Stefanía

APROBACIÓN DEL TUTOR

En calidad de tutor del trabajo de grado, presentado por Wendy Stefania Zambrano Loor para optar por el título de Magister en Gastronomía, doy fe que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra a 23 del mes de marzo del 2023.



Dr. Rafael Cecilio Cartay Angulo
C.I.: 0961560281

TUTOR

Índice de contenidos

CAPÍTULO I.....	1
EL PROBLEMA	1
1.1. Planteamiento del problema.....	1
1.2. Antecedentes	5
1.3. Objetivos	7
1.3.1. Objetivo general	7
1.3.2. Objetivos específicos	7
1.4. Justificación	8
CAPÍTULO II.....	11
MARCO REFERENCIAL	11
2.1. Marco teórico	11
2.1.1. Manifestaciones culturales e identidad	11
2.1.2. Elementos del desarrollo	19
2.1.3. El turismo como alternativa de desarrollo local.....	22
2.2. Marco legal	27
CAPITULO III	32
MARCO METODOLÓGICO	32
3.1. Descripción del área objeto de estudio	32
3.2. Enfoque y tipo de investigación.....	34
3.3. Procedimientos.....	34
3.4. Consideraciones bioéticas.....	36
CAPITULO IV	37
RESULTADOS Y DISCUCIONES	37
4.1. Características del viche como manifestación cultural culinaria.....	37
4.1.1. Descripción del plato tradicional a analizar	38
4.1.2. Comparación de recetas	67
4.1.3. Origen de los productos alimenticios	113
4.1.4. Análisis de técnicas culinarias.....	116
4.1.5. Análisis de artefactos culinarios.....	116
4.1.6. Cambios y permanencias (conclusiones)	117
4.2. Estrategias de salvaguarda del viche como manifestación cultural culinaria	118
4.3. Estrategias de desarrollo local a través del turismo gastronómico	127
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	137

Conclusiones	137
Recomendaciones	138
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	140
ANEXOS	151

Índice de tablas

Tabla 1 Taxonomía jerarquizada de las manifestaciones culturales populares	12
Tabla 2 Manifestaciones culturales de mayor relevancia	13
Tabla 3 Tipos de manifestaciones culturales	14
Tabla 4 Definiciones sobre manifestaciones culturales.....	14
Tabla 5 Palabras con desinencia ICHE y sus definiciones	45
Tabla 6 Alimentos manabitas que terminan en “iche” y sus definiciones.....	48
Tabla 7 Ediciones 22° y 23° del Diccionario de Lengua Española.....	52
Tabla 8 Preparaciones culinarias de la zona norte y valle de Manabí.....	61
Tabla 9 Preparaciones culinarias de la zona centro occidental valle adentro y sur de Manabí.....	62
Tabla 10 Preparaciones culinarias favoritas en los 22 cantones de Manabí.....	64
Tabla 11 Receta del “viche de pescado”	69
Tabla 12 Receta del “viche de jaiba”.....	71
Tabla 13 Receta del “viche de bagre”	72
Tabla 14 Receta del “viche de pescado albacora”	73
Tabla 15 Receta del “viche de pescado”	75
Tabla 16 Ingredientes que se repiten en las recetas del viche consultadas.....	77
Tabla 17 Ingredientes utilizados en el viche por cocineras tradicionales.....	107
Tabla 18 Densidad energética y nutricional del viche en relación con otros platos típicos manabitas.....	112
Tabla 19 Procedencia de los principales ingredientes del viche	113
Tabla 20 Estrategias de salvaguarda del viche como manifestación cultural culinaria	124
Tabla 21 Estrategias de turismo gastronómico en torno al viche	131

Índice de figuras

Figura 1. Mapa Portoviejo. Localización de la parroquia Crucita.....	33
Figura 2. Mapa de Crucita. Localización de Las Gilces.....	33
Figura 3. Localización del cantón Muisne con la frontera de la provincia de Manabí ..	41
Figura 4. Localización de la parroquia Viche y la frontera más cercana de Manabí	41
Figura 5. Confluencia del Río Mache con el Río Viche entre a frontera de Esmeraldas y Manabí.....	42
Figura 6. Publicación del Diario Manabita en 1989 sobre “Viche, Ceviche y Corviche”	54
Figura 7. Publicación del Diario Manabita en 1994 sobre festival de comida criolla....	56
Figura 8. Publicación del Diario Manabita en 1988 sobre oferta de platos criollos de la “Quinta San Juan”	57
Figura 9. Publicación del Diario Manabita en 1988 sobre venta de “comida criolla” ...	57
Figura 10. Cantones de Manabí.....	60
Figura 11. Platos con más aceptación en la provincia de Manabí.....	65
Figura 12. Cantones de Manabí que contemplan al viche como uno de sus platos favoritos	66
Figura 13. Mapa Gastronómico del Ecuador.....	67
Figura 14. Breve caracterización del viche en el “Mapa Gastronómico del Ecuador” ..	68
Figura 15. Receta del biche manabita de camarones.....	69
Figura 16. Viche de Jaiba	70
Figura 17. Viche de bagre.....	72
Figura 18. Receta del viche de pescado Albacora	73
Figura 19. Receta del “viche de pescado”	75
Figura 20. Receta del viche de pescado.....	76
Figura 21. Procedencia de los ingredientes del viche.....	114

Resumen

El objetivo principal de esta investigación es proponer al viche como manifestación cultural culinaria para el desarrollo local a través del turismo gastronómico en la comuna Las Gilces, en el cantón Portoviejo, de la provincia de Manabí. Con tal fin se utilizó el método inductivo-deductivo, en la modalidad de investigación de tipo exploratoria, descriptiva, comparativa e histórica. Para ello se realizó visitas de campo, investigación documental, entrevistas e historias de vida. Se abordó el tema propuesto dividido en tres partes. La primera parte trata sobre las características del plato, su etimología, su probable origen y sus cambios fundamentales. En la segunda, se hizo referencia al diseño de las estrategias relacionadas con la salvaguarda del viche como recurso cultural para la conversión de un plato tradicional en un bien de interés patrimonial de la cocina manabita. En la tercera parte se consideraron las estrategias vinculadas con las actividades turísticas gastronómicas, en particular con el diseño de rutas y diversas manifestaciones culturales. Se concluye que el viche en sus diferentes variaciones y características establecidas, se ha constituido en uno de los platos tradicionales más importantes de Manabí, que puede convertirse en una alternativa de desarrollo local mediante su reconocimiento y gestión sostenible.

Palabras clave: Viche de Manabí, manifestaciones culinarias, estrategias de salvaguarda, turismo gastronómico, patrimonio cultural.

ABSTRACT

The main objective of this study is to propose the traditional soup *Viche* as a cultural culinary manifestation for local development through gastronomic tourism in the Las Gilces municipality, Portoviejo canton in the Manabí province. To that end the inductive-deductive method was used in exploratory, descriptive, comparative, and historical research modes; and field visits, documentary research, interviews and life history were performed. The subject was faced in a threefold perspective. The first deals with the nature of the dish, its etymology, probable origin, and fundamental changes. In the second, the safeguard strategies of viche as a cultural resource to convert a traditional dish into a heritage good of the *Manabita* cuisine were studied. In the third part strategies linked to gastronomic tourism activities, specially concerning route design and diverse cultural manifestations were explored. We conclude that viche with its variants and established features, has become one of the most important traditional dishes in Manabí, one that can become a local development driver through its recognition and sustainable management.

Keywords: Manabí Viche, culinary manifestations, safeguard strategies, gastronomic tourism, cultural heritage.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1.Planteamiento del problema

La cocina regional, considerada parte del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), juega un papel importante como elemento integrador y catalizador de un sentimiento de identidad colectiva, que hace que un individuo se sienta perteneciente a una comunidad, y que genere una serie de valores culturales compartidos (Fundación de la Universidad de La Rioja, 2017).

La cocina regional ha conocido un notable repunte (Antonioli Corigliano, 2002), en especial si se le asocia con la práctica del turismo gastronómico, una actividad relativamente reciente que se hizo notable desde el inicio del siglo XXI, cuando aparecieron los trabajos pioneros relacionados con el tema, obra de Hjalager y Richard (2002), Boniface (2003), Long (2004), Cohen y Avieli (2004) y Hall *et al* (2003). Convirtiendo a la cocina regional en el principal atractivo cultural de determinados destinos, que ha atraído la atención de los especialistas por sus implicaciones en el mejoramiento de la calidad de vida de las comunidades locales, en relación con los beneficios reportados en cuanto se refiere a sus efectos sobre la creación de empleos, la generación de ingresos y la promoción de nuevos emprendimientos gastronómicos, abriendo nuevas oportunidades de desarrollo, siempre y cuando exista una gestión eficiente y sostenible de los recursos empleados, teniendo en cuenta que el turismo¹ crea las condiciones para la valoración de los “patrimonios gastronómicos locales” (Espeitx Bernat, 2004).

El tema en cuestión ha sido relativamente poco tratado en el Ecuador. Los proyectos que se han emprendido se han vinculado más en el ámbito internacional, y enfocados principalmente en unos cuantos atractivos naturales y culturales. En la práctica, tal como lo menciona Mestanza, (2020) se han centrado en las modalidades relacionadas con el turismo de sol y playa y de desarrollo rural en las regiones costeras, así como de

¹ Sucede lo contrario, si dentro de la planificación turística de un destino no se contemplan planes de salvaguarda que protejan al recurso de los efectos negativos de la actividad, tales como: “banalización”, “comercialización”, “comodificación” o “desautenticación” (Medina, 2017). Como es el caso del Santuario Machu Picchu de Perú que, debido a la deficiente regulación, el turismo ha ido deteriorando el recurso a través del tiempo, a pesar de ser una actividad generadora de ingresos económicos (Rodríguez Cuadros, 2018).

turismo cultural, con especial énfasis en las actividades ligadas con la riqueza arquitectónica de los centros históricos y de los patrimonios religiosos de algunas ciudades en la sierra norte y sur, tal como indica Suárez *et al.*, (2017). Es el caso de Quito, con su centro patrimonial, declarado por la UNESCO patrimonio histórico mundial en 1978. Esos formidables atractivos arquitectónicos atraen numerosos turistas nacionales e internacionales que centran sus itinerarios en las plazas, catedrales, iglesias, conventos y otras edificaciones de la ciudad. Otra de las modalidades que se han venido desarrollando en el país son el turismo de naturaleza, ecológico y étnico tanto en la Sierra, como en la región amazónica, aprovechando la gran riqueza de biodiversidad del país que lo han catalogado como uno de los países mega biodiversos del planeta. Dentro de ese amplio espectro de actividades, en esa constelación de posibilidades de desarrollo turístico, el elemento estrella o atractivo principal turístico del país está representado por el turismo que se aplica en las Islas Galápagos, en el que se mezclan diferentes motivaciones de visita, en especial turismo de naturaleza, científico y de sol y playa. La llegada del naturalista Charles Darwin en 1835 al archipiélago, sus relatos y publicaciones sobre las exóticas especies allí encontradas prácticamente la convirtieron en el foco de interés para muchos otros naturalistas y científicos en el mundo (Grenier, 2007), de donde surgieron muchas publicaciones y documentales que, poco a poco, lo fueron convirtiendo en el destino turístico estrella del país (Sevilla, 2018).

Dentro de los planes de desarrollo del turismo, las actividades relacionadas con la biodiversidad han sido consideradas secundariamente hasta hace relativamente poco tiempo, a pesar de que la biodiversidad constituye la mayor riqueza patrimonial natural del país. El Ecuador forma parte del selecto grupo de los diecisiete países que presentan mega biodiversidad en el mundo (Bravo Velásquez, 2014). Se trata de un contado grupo de naciones que concentra cerca del 70 % de toda la riqueza biológica del planeta, asociadas a la enorme diversidad ecológica de sus distintas regiones y ecosistemas, que provee variedad de ingredientes disponibles en la despensa y que puede ser aprovechada para el desarrollo de las cocinas regionales del país, complementada por la diversidad socio cultural, de sus grupos étnicos y comunidades sociales con sus variadas y ricas manifestaciones culturales. Esa diversidad cultural se expresa con variados productos y modos de vida, que se vinculan con la esencia cultural del ser ecuatoriano. Una de esas manifestaciones marcadoras de la identidad regional, nacional y cultural es la de las cocinas regionales.

La cocina regional es una práctica que se fundamenta en los productos tradicionalmente producidos en la geografía local o regional, que son procesados por las comunidades locales, vinculando procedimientos y técnicas dentro del ámbito de la cultura para satisfacer sus necesidades alimentarias, y preservar y expresar su sentido de pertenencia a una comunidad determinada en una dimensión tempo-espacial. Así lo han hecho a lo largo de su historia local. Una historia que con frecuencia resulta desconocida, porque los comportamientos humanos en la práctica culinaria han sido cumplidos muchas veces anónimamente, y no han merecido una gran atención de los investigadores del campo de las ciencias sociales y humanas. No obstante, la cocina regional se ha venido convirtiendo en el soporte principal del turismo gastronómico, mostrando la importante relación producto-cocina-cultura existente en los destinos, en cuyo contexto la cocina regional ha venido ocupando un espacio y un protagonismo cada vez más importante (Riley, 2005). Y se ha convertido, de más en más, en una alternativa atractiva para el desarrollo local, a partir de la transformación de los recursos derivados del espacio agrario, que ha estimulado el fortalecimiento de las cocinas regionales (Buiatti, 2011; Di Clemente et al, 2014; Mollevi y Fusté, 2016).

Los comportamientos culinarios tradicionales, ligados a una geografía y a una historia, y que se expresan a partir de una memoria gustativa, son comportamientos sociales que no pueden ser comprendidos sino se relacionan con la cultura en cuyo seno se manifiestan, y que les sirve de telón de fondo para su desarrollo. En la cocina regional se inscriben esos comportamientos sociales, cumpliendo una función que va más allá del hecho alimentario o, simplemente, biológico (Farb, Armelagos, 1985). Una función que juega un papel de importancia en la identidad cultural, tanto a nivel individual como grupal, porque comer, aparte de ser una acción fisiológica ligada a la sobrevivencia, es un elemento cargado de representaciones simbólicas ligadas estrechamente con el proceso de conformación de la identidad sociocultural de una comunidad. Como dice Farb Armelagos (1985) “comer es un fenómeno social y cultural y “artístico”, mientras que la nutrición es un asunto fisiológico y de la salud. Es obvio, sin embargo, que, en ocasiones, existen asociaciones importantes, pero es cierto, también, que, en otras o muchas ocasiones, se trata de fenómenos completamente disociados” (p. 28).

Reconstruir la historia de una preparación culinaria; descubrir con qué y cómo se hace un plato; cómo y a qué ritmo ha cambiado su receta; dónde, cuándo, con quién y por qué se come un plato, es muy importante para contribuir a caracterizar y comprender el

carácter de las relaciones sociales prevalecientes en una comunidad, porque los comportamientos alimentarios son una parte integrante del complejo entramado de una cultura (Hayes y Ross, 1987; Farb y Armelagos, 1985).

La cocina regional que se conoce como cocina manabita es la expresión concreta de una riqueza en biodiversidad de la geografía y de la ecología local, así como de los comportamientos históricos de los pobladores de Manabí para satisfacer sus necesidades alimentarias e inscribirse en su cultura, dentro de un determinado contexto histórico, geográfico y cultural. En esa cocina hay un conjunto de platos, un corpus culinario asociado a ingredientes, elementos de condimentación, técnicas de conservación, de cocción de los alimentos, utensilios, artefactos, maneras de mesa (protocolos) y de prácticas socioculturales, que requieren ser investigados para comprender a cabalidad los comportamientos socioculturales que definen la cultura culinaria manabita. En este trabajo de investigación se estudió el viche, uno de los platos tradicionales más representativos de la cocina manabita.

En la evolución de la alimentación humana, la sopa ocupa uno de los lugares más relevantes, en el caso de Ecuador, los potajes, caldos, consomés, etc. se nominan como sopa; sin embargo, dentro de las técnicas y procesos culinarios es una designación errónea. En Manabí, el viche es un potaje, restaurador, sustancioso, nutritivo, que se consume caliente, y que es reconocido como una de las preparaciones que se caracteriza por el bagaje cultural que este representa, partiendo del uso de productos tradicionales de Manabí, entre ellos, el maíz, la yuca, el camote, el zapallo, el plátano, el choclo, las habas, el fréjol, el maní, además del pescado y el camarón, así como los principios de condimentación (la “yerbita”) y los procedimientos y herramientas que se utilizan para la elaboración, por ejemplo, en algunas zonas rurales, donde se emplean utensilios hechos de arcilla como el horno de leña, una estructura fundamental para la preparación de los platos de la cocina manabita. En el viche se refleja la variedad y la diversidad de la riqueza de la despensa alimentaria de la provincia. En él se conjugan los diferentes idiolectos culinarios de las cocineras manabitas, en donde priman elementos indispensables y que no pueden ser cambiados ni reemplazados para evitar que este plato pierda su esencia particular.

Caracterizar una cocina equivale, al menos en parte, a explicar cómo una preparación culinaria y sus ingredientes guardan una relación estrecha con una cultura determinada, con sus preferencias alimentarias y, también, una cierta relación con el

grupo que la prepara y la consume en un contexto cotidiano festivo o ritual. Sobre todo, cómo y cuándo esta manifestación cultural culinaria puede ser reconocida en la provincia para aportar con el desarrollo socioeconómico de su población local, a través del ejercicio del turismo gastronómico.

Pregunta de investigación:

¿De qué manera el viche como manifestación cultural culinaria puede aportar al desarrollo local a través del turismo en la comuna Las Gilces?

1.2. Antecedentes

El turismo gastronómico ha sido una de las principales herramientas para la puesta en valor de productos culinarios en países donde la actividad ya se encuentra desarrollada, sobre todo porque existen preparaciones emblemáticas reconocidas a nivel nacional e internacional. Rueda (2020) menciona que tanto la(s) cocina(s), gastronomía y la alimentación pertenecen a las expresiones culturales de determinadas regiones y localidades, las cuales a través del turismo se pueden comercializar, exportar e incluso en determinados casos se presenta como una nueva forma de colonización. Un fenómeno que ha crecido de manera sostenida y rápida a causa de la globalización. Y de este modo aprovechada por determinados destinos, generando nuevas alternativas para dinamizar la economía y salvaguardar los saberes ancestrales.

Hernández y Dancausa (2018) indican que la principal motivación que atrae al visitante a realizar turismo gastronómico, son los platos singulares y tradicionales de la zona que visitan. Por lo que es evidente que, al existir rasgos culturales relacionados a la alimentación en una determinada localidad, por medio de una correcta gestión se puede potencializar la actividad turística, a través del rescate o valoración, salvaguarda y difusión de su oferta gastronómica.

De manera general, en Ecuador, existen algunos estudios relacionados con la potencialización de ciertos destinos, cuya motivación principal de visita es la cocina y gastronomía local; sin embargo, los cambios generados a partir de estos han sido pocos, por diversos factores relacionados con aspectos administrativos, financieros, de gestión, planificación, entre otros y, especialmente, por el desconocimiento que se tiene sobre la historia de la cocina regional, su evolución y la caracterización de sus principales platos.

El viche en particular no ha sido profundamente estudiado dentro de la culinaria manabita como uno de los platos tradicionales más representativos, resultado de manifestaciones culturales de la población y, por ende, tampoco se ha analizado el aporte que este podría generar en el desarrollo local a través del turismo gastronómico; sin embargo, Regalado Espinoza (2017) en su libro denominado “Manabí y su comida milenaria” lo ha incluido entre los platos más emblemáticos y elaborados en la provincia, que se consumen principalmente durante los días de Semana Santa, junto con otros como: el picante de atún, el jerén de maíz, la torta de yuca y la natilla, entre otros (Del Pezo & Orellana, 2021). El viche, al ser consumido durante estos días religiosos y las fiestas decembrinas, además de la variedad y tipos de ingredientes utilizados en su elaboración, es conocido popularmente como la fanesca manabita.

Por su parte, Pazos Barrera (2014) en su libro “La cocina del Ecuador” presenta una receta del viche de pescado, ubicándolo como uno de los platos que forman parte de la cocina manabita. Luego, en su libro “El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña” lo pone de ejemplo como uno de los códigos de referencia culinaria de la costa ecuatoriana, indicando que nace en los hogares para luego pasar a formar parte de establecimientos de restauración (Pazos Barrera, 2008).

El viche, su receta y proceso de elaboración se encuentra también mencionado en el libro “Patrimonio Alimentario” realizado por Unigarro Solarte (2010). Allí es señalado, junto a otros, como uno de los platos tradicionales de Manabí, principalmente por el uso del maní, maíz, plátano y pescado. En este libro de manera específica, describe la receta y preparación del “viche de pescado” como plato regional de la costa; sin embargo, dentro del listado de platos de la Región Insular o Galápagos aparece el “viche de bagre”, pero la autora menciona que muchas de estas preparaciones fueron introducidas debido al desplazamiento de personas provenientes de otras regiones del país o del extranjero, entendiéndose que, a pesar de haberlo incluido en el listado de recetas de Galápagos dentro de esta publicación, probablemente la preparación no es propia o tradicional de esta región (Unigarro Solarte, 2010). Lo que convierte en importante la necesidad de su estudio para determinar sus características generales dentro del ámbito cultural.

El viche aparece también mencionado en sus diferentes variaciones, en otras publicaciones realizadas como, por ejemplo, en tesis de pregrado de varias universidades del país o en publicaciones de algunos organismos públicos y privados. En la mayoría de los casos, no es objeto de un estudio profundo. Únicamente se menciona como parte de

los platos principales de Manabí, juntamente con la descripción de sus recetas y procesos de preparación; por ejemplo, el Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR) (2018), en el folleto denominado “Mapa Gastronómico del Ecuador”, presenta un mapa de todas las provincias del Ecuador con la imagen de una preparación culinaria que las representa, con el fin de mostrar a la(s) cocina(s) como uno de los atractivos que tiene el país. En el caso de Manabí, el viche fue el plato seleccionado, ya que, según la descripción, es un potaje que contiene secretos milenarios y muestra riqueza agrícola propia de esta provincia (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2018).

La organización Diners Club del Ecuador (2018), como parte de su gestión de responsabilidad social empresarial, publica el libro denominado “Orígenes”, donde presenta la historia, receta y procesos de preparación de una lista de platos regionales del país, en el que aparece el “viche de jaiba”, como un plato procedente de la Comuna Machalilla del cantón Puerto López.

Como se puede observar, existen algunas publicaciones que hacen referencia al viche en sus diferentes variaciones, pero únicamente se exponen datos generales como la procedencia, recetas y procesos de elaboración, sin que exista un estudio monográfico sobre el plato. Esa carencia convierte en indispensable su estudio a profundidad para poder proponerlo como un atractivo turístico gastronómico provincial, a través de un programa de turismo gastronómico en la comuna Las Gilces, de la parroquia Crucita del cantón Portoviejo.

1.3.Objetivos

1.3.1. Objetivo general

Proponer al viche como manifestación cultural culinaria para el desarrollo local a través del turismo gastronómico en la comuna Las Gilces, parroquia Crucita, Portoviejo.

1.3.2. Objetivos específicos

- Analizar las características fundamentales del viche como manifestación cultural culinaria de la comuna Las Gilces.
- Diseñar estrategias de salvaguarda del viche como manifestación cultural culinaria de la comuna Las Gilces.

- Determinar estrategias de desarrollo local para utilizar al viche como un mecanismo de promoción del turismo gastronómico en la comuna Las Gilces.

1.4. Justificación

El turismo es una actividad que ayuda a potenciar los aspectos particulares y únicos de las localidades, resaltando las características más importantes de la actividad, y aprovechando las bondades de los destinos, para promover la conservación de sus recursos y el mejoramiento de la calidad de vida de la población local, como consecuencia del aumento de empleos, directos e indirectos, y de la generación de ingresos derivados de la actividad. Por esto, resulta importante identificar cuáles son aquellos aspectos que podrían aprovecharse para la atracción de visitantes, que acuden a los destinos motivados por conocer y disfrutar de determinados recursos naturales y culturales (tangibles e intangibles), dando lugar a las diferentes modalidades turísticas. Especialmente al turismo gastronómico, que convierte a la degustación de platos tradicionales o gourmet en la principal motivación del visitante para realizar el desplazamiento; a diferencia de otras modalidades, en las que la comida forma parte imprescindible de los servicios prestados al turista.

La gastronomía y la(s) cocina(s) son el resultado de las manifestaciones culturales de los pueblos, que, además de asegurar la nutrición del cuerpo, sirve como soporte para el desarrollo de actividades ligadas a la identidad cultural, y que puede constituir una estrategia de consolidación del sentimiento de pertenencia a un colectivo, a una cultura y a un territorio determinado, que se expresa a través de la tradición. Destacando que, para la elaboración de cada plato, existe una serie de procesos importantes que implica el uso de utensilios, artefactos, métodos de conservación y técnicas de cocción y de servicio, adoptadas a través del tiempo y adaptadas al entorno.

La actividad culinaria fundamental es la transformación de los ingredientes en preparaciones culinarias que se comen y se beben, los ingredientes corresponden a las disponibilidades de productos que se encuentran en el mercado, que pueden ser el producto de producciones propias o ajenas intermediadas por el comercio, estos reflejan en gran medida la biodiversidad regional. Esas materias primas son transformadas mecánicamente y químicamente durante los procesos de cocción. La transformación mecánica y física se realiza utilizando utensilios, accionados por la mano. La transformación

química se realiza aplicando el calor al ingrediente, derivada principalmente de artefactos como la cocina y el horno, accionados por la energía eléctrica o de gas, al igual que cocinas de fogón por la combustión de la leña, tal como se acostumbra en las cocinas regionales tradicionales, para llevar a cabo la actividad transformadora de ingredientes en platillos.

A partir de ello, el turismo gastronómico se puede definir como el viaje que realizan las personas, en su tiempo de ocio, fuera de su lugar de residencia con el objetivo de conocer y degustar la gastronomía o cocina de ese lugar, así como las actividades relacionadas con la actividad (R. Hernández & Dancausa, 2018). De esa manera se brinda un abanico de oportunidades que generan ideas para crear una serie de productos a partir de la cocina, siempre y cuando los procesos estén dirigidos por los aspectos relacionados con el desarrollo sostenible.

Es importante, sin embargo, resaltar la poca importancia que la población local le otorga a los recursos culturales, a su propia cocina, desestimando con ello los beneficios de valor social, identidad e ingresos económicos, que se podrían generar a través de esta modalidad turística. Es el caso del viche, del que se desconoce la historia y la evolución del plato, y su inserción como un elemento representativo de la cocina local.

Para convertir al viche en un elemento clave en el diseño de una estrategia de desarrollo comunal en la modalidad de turismo gastronómico, se debe conocer a profundidad esta preparación, donde se muestre su significación e importancia en la culinaria local. De allí la justificación de esta investigación. Resulta indispensable realizar un estudio integrador donde se analicen los aspectos clave para el diseño de una estrategia de desarrollo, que pudiera servir de base para la construcción de varios productos turísticos y valorizar a la comuna de Las Gilces como un destino turístico gastronómico manabita.

No existen los estudios dedicados a estudiar al viche de manera particular, en especial, partiendo del análisis de los distintos ingredientes que conforman el plato y los medios y técnicas de cocción utilizados, todo esto como producto del bagaje cultural de la provincia de Manabí, siendo apenas considerado el plato dentro de las guías gastronómicas, proyectos de titulación de grado o libros con un listado de recetas que comprende varias preparaciones culinarias. De acuerdo con Álvarez (1997), es indispensable que las más importantes preparaciones tradicionales de la cocina regional

sean objeto de trabajos de investigación, no solo por sus propiedades gustativas o nutricionales, sino también porque son considerados platos simbólicos de la cocina manabita y referentes de la identidad cultural regional. Una razón, que se explora en este trabajo, es que el viche puede ser utilizado como un recurso clave dentro de la oferta turística gastronómica de la comunidad, apuntalar un destino turístico gastronómico local y convertirse en una herramienta eficaz para dinamizar la economía local, y contribuir a las iniciativas que promuevan el desarrollo regional a través del turismo, poner en valor las preparaciones culinarias locales y con esto reforzar el sentido de pertenencia y orgullo de la comunidad.

CAPÍTULO II

MARCO REFERENCIAL

2.1. Marco teórico

2.1.1. Manifestaciones culturales e identidad

Las manifestaciones culturales dan paso a la creación de la identidad cultural, por lo tanto, para entrar en un análisis de lo que significa una manifestación cultural culinaria, se debe inicialmente comprender cada una de sus partes, considerando la amplitud y la complejidad del tema, al abordar todos y cada uno de los aspectos que lo comprenden y de lo que esto representa para los grupos sociales.

El Diccionario de la Lengua de la Real Academia Española, (1925) define a “manifestar” en primera instancia como “declarar, dar a conocer” y a “cultura” en su tercera acepción como “conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc.” (DLE, s.f.).

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación (UNESCO), (1995) reafirma que:

“La cultura debe ser considerada el conjunto de los rasgos distintivos espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o a un grupo social y que abarca, además de las artes y las letras, los modos de vida, las maneras de vivir juntos, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias” (p. 1).

Existen rasgos esenciales que caracterizan a la cultura: 1) con la cultura no se nace, se aprende a través de la imitación, 2) los diferentes aspectos de la cultura se interrelacionan, 3) la cultura es compartida en los confines de los diversos grupos sociales y se definen a partir de ahí en nuevos contextos (Moulin, 1996, como se citó en Restrepo, 2006a). Esta, es representada por diversas manifestaciones en múltiples formas, que crean la identidad a nivel individual o colectivo, uniendo a través de la historia las relaciones entre el individuo y la sociedad, de modo que, través del tiempo pueden presentar cambios como parte del desarrollo, demostrando así, que la cultura no es estática, sino que permanece expuesta a constantes cambios (UNESCO, 2005).

En ese contexto, Guzmán *et al.*, (2019) mencionan que la cultura desde una mirada antropológica comprende al arte, religión, costumbres, actividades, características e

intereses de un determinado grupo social o pueblo, muchas de ellas resultantes de las actividades cotidianas expresadas con mayor intensidad o frecuencia, manifestaciones culturales que independientemente de la periodicidad en que se practiquen o se expresen, hacen que sus integrantes, compartan el sentido de pertenencia o identidad que los relaciona (Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo PNUD y UNESCO, 2005, como se citó en Molano, 2007).

Por lo expuesto, resulta importante identificar las múltiples manifestaciones culturales en sus diversas categorías. López *et al.* (2021), presentan una clasificación de manifestaciones culturales populares de acuerdo con un estudio realizado bajo el criterio de diversos autores referentes en la investigación antropológica e histórica de la cultura (Sir Edward Burnett Tylor, antropólogo de Inglaterra; Conrad Phillip Kottak, antropólogo estadounidense; Paulo de Carvalho Neto, antropólogo, folclorista y ensayista de Brasil; Augusto Raúl Cortázar, Doctor en Letras y folclorólogo de Argentina; Claudio Malo González, Doctor en Filosofía y con posgrado en Antropología Cultural, de Ecuador y la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO)); a continuación se presenta la siguiente clasificación de manifestaciones culturales populares (ver tabla 1):

Tabla 1

Taxonomía jerarquizada de las manifestaciones culturales populares

Manifestación cultural	Esfera/categoría
Sociales	Familia Parentesco Asociación y grupos domésticos Trabajo Fiesta Música Danza Teatro Juegos Indumentaria y accesorios
Ergológicas utilitarias	Gastronomía Cocina Vivienda Transporte Artefactos (herramientas e instrumentos de trabajo)
Ergológicas estéticas	Arte Artesanías Instrumentos musicales Adornos

Mágicas	Religión Creencias populares Magia Medicina popular Animismo Mana Fetichismo Toteismo
Lingüísticas	Lengua/idioma (jerga, dialecto, calé) Dicho (refrán, aforismo, frase expresiva) Apodo Toponimias Onomatopeya Mímica
Narrativas	Mito Cuento Fábula Leyenda Caso Chiste
Poéticas	Canción (contrapunto) Poema (romancero) Refrán Adivinanza Líricas (loa, copla, amorfino, retahila, piropo)

Fuente: López *et al.* (2021)

Por su parte, Peñafiel *et al.* (2021) presentan a continuación (tabla 2), la clasificación de las manifestaciones culturales que considera de mayor relevancia:

Tabla 2

Manifestaciones culturales de mayor relevancia

Nº	Categoría	Tipos
1	Personales	Formas de vestimenta, peinados, comida, creencias
2	Familiares	Fiestas, casamientos, velorios, conmemoraciones
3	Sociales	Ceremonias, ferias, homenajes
4	Públicas	Desfiles, ferias, deportes
5	Institucionales	Asociaciones, sociedades, organizaciones, fundaciones
6	Monumentales	Estadios, construcciones, fuentes, monumentos, edificios
7	Espaciales	Parques, paseos
8	Autorales	Artistas, escritores, artesanos
9	Eventuales	Actos

Fuente: Elaboración propia a partir de Peñafiel *et al.* (2021)

Por otro lado, Paulhiac, *et al.* (2016) realizan la siguiente propuesta sobre la clasificación de las manifestaciones culturales (ver tabla 3):

Tabla 3**Tipos de manifestaciones culturales**

<i>N°</i>	<i>Categorías</i>	<i>Tipos</i>
1	Tradición oral y literaria	Poesía, cuentería, coplas
2	Sonoro	Música
3	Prácticas escénicas	Danza, teatro
4	Prácticas visuales	Arquitectura, artesanías, fotografía
5	Otras prácticas	Juegos, cocina tradicional

Fuente: Elaboración propia a partir de Paulhiac, *et al* (2016)

Cada uno de los autores presenta una taxonomía diferente sobre las manifestaciones culturales, López *et al.* (2021) desde una mirada más específica, Peñafiel *et al.* (2021) desde un contexto más general y Paulhiac, *et al.* (2016) desde una perspectiva más limitada. En las tres propuestas se evidencia que no existe una clasificación universal, probablemente debido a las diferentes realidades de los grupos sociales y por los cambios surgidos por el desarrollo, de modo que, en el ámbito de la cultural se suman términos como el pluralismo, interculturalidad y diversidad cultural, dados por los diferentes fenómenos sociales, políticos, económicos y tecnológicos (Stenou, 2002). En ese sentido, se comprende que algunas de estas manifestaciones pueden ser más tradicionales que otras, sin embargo, es evidente que estas deben ser de carácter público y desde un origen colectivo, que dan lugar a la generación de rasgos identitarios para caracterizar a los grupos sociales, que son los generadores de los sentimientos de pertenencia.

Con la identificación de los diversos tipos de manifestaciones culturales expresadas por los grupos sociales en las variadas formas, es importante indagar sobre algunas definiciones propuestas por varios autores desde diferentes perspectivas, que a continuación, se muestran (ver tabla 4):

Tabla 4**Definiciones sobre manifestaciones culturales**

N°	Autores	Definiciones
1	Méndez (n.d.)	Son actividades en espacios públicos que se caracterizan por crear formas de expresar o comunicar aspectos identitarios de un grupo más o menos establecido.
2	Elizalde & Gomes (2010)	Son acciones inmemorables que forman parte de la vida de las personas con relación a la cultura del grupo social al que pertenece, teniendo varios significados, desarrollados en un tiempo y espacio específico, al dialogar en determinados conjuntos de circunstancias y al ejecutar un rol característico para cada persona o grupo de personas en torno a sus aspectos históricos, sociales y culturales.
3	Mendoza, Girón y Garrido (2001)	"La expresión de arte más antigua que existe; a través de ella se comunican sentimientos, alegrías, tristeza, amor, vida y muerte." (p. 38)

Fuente: Elaboración propia a partir de los autores consultados

Desde el análisis de las definiciones expuestas y conjugando su significado, se entiende como manifestación cultural a la acción de dar a conocer o expresar de diferentes formas, todos los elementos característicos de una sociedad o grupo social, como resultado de sus formas de vivir, dando lugar a la generación del sentimiento de pertenencia o identidad. Esto quizá significa, que cada uno de estos grupos presentan diferencias en sus manifestaciones culturales, posiblemente porque han aprendido a sustentarse e interrelacionarse de manera más fácil y fluida con los recursos que tienen en su entorno o con aquellos que puedan obtener de manera más rápida.

2.1.1.1. La cocina tradicional como manifestación cultural culinaria

De lo dicho, se evidencia que la culinaria forma parte dentro de las tres propuestas sobre la clasificación de las categorías de manifestaciones culturales que expusieron los autores consultados, expresadas en cada una de ellas como: gastronomía y artefactos, comida y cocina tradicional, entendiendo que es una de las expresiones culturales más importantes e infaltables dentro de la cotidianidad de los pueblos o grupos sociales, ya que además de nutrir al cuerpo, constituye una serie de aspectos relacionados con el entorno donde se desarrolla, siendo característicos, reconocidos y replicados por las poblaciones locales.

En ese sentido, es importante considerar que en las manifestaciones culturales culinarias se ven comprendidos aspectos tangibles e intangibles, que engloban una serie de conocimientos y objetos que pudieran ser recientes o heredados de generación en generación; sin embargo, aquellos que forman parte de las tradiciones por la historia y representatividad que tiene en la identidad que caracteriza un pueblo, requieren de un mayor análisis y estudio, sobre todo cuando existe muy poca información al respecto.

En este caso, habiendo abordado las definiciones y tipos de manifestaciones culturales, es preciso conocer de manera específica que significa el término “culinario”. El Diccionario de la Lengua Española (1925) en su primera definición sostiene que lo culinario es lo “perteneiente o relativo a la cocina” y para el término “cocina” presenta las siguientes definiciones:

1. “f. Pieza o sitio de la casa en el cual se guisa la comida.
2. f. Aparato que hace las veces de fogón, con hornillos o fuegos y a veces horno. Puede calentar con carbón, gas, electricidad, etc.

3. f. Arte o manera especial de guisar de cada país y de cada cocinero. Buena cocina. Cocina española, italiana, francesa.
4. f. Potaje o menestra que se hace de legumbres y semillas, como garbanzos, espinacas, etc.
5. f. caldo (|| líquido que resulta de cocer algunos alimentos).” (Real Academia Española, s.f.).

Se han tomado como referencia todos los conceptos porque este tipo de manifestaciones comprenden una serie de aspectos relacionados con los procesos, productos, técnicas, herramientas, utensilios y conocimientos, para obtener preparaciones culinarias finales, que permiten comunicar y expresar modos de supervivencia basados en costumbres, creencias, religión, ritualidades, cosmovisión, etc., de poblaciones específicas, convirtiéndose en parte de la impronta que los caracteriza e identifica. Unigarro Solarte (2010) menciona que la culinaria involucra al hombre en los procesos de selección y manipulación de productos disponibles en el entorno los cuales mediante su transformación se convierten en alimentos humanos listos para ser comibles, lo que da lugar a aspectos propiamente culturales. Dando paso a las prácticas cotidianas que se han ido convirtiendo en tradiciones y con ello a la generación de las cocinas tradicionales.

En la cocina, el término “tradicional” está estrechamente ligado con factores de reconocimiento social, “identidad”, es decir, lo que una comunidad considera como “propio”. Resultado de una práctica intergeneracional heredada a través de la historia (Hernández Albarrán, 2018). Los conocimientos y saberes relacionados con cada uno de los procesos, ingredientes, los utensilios, herramientas, las maneras de servir y acompañar una preparación culinaria, la temporada relacionada con la cosecha de cultivos y que seguramente con fechas conmemorativas. También influyen las sensaciones generadas por los sabores, las texturas, los olores. Cada uno de estos aspectos caracterizan a una cocina que a través de la tradición se queda guardada en la memoria gastronómica de quienes habitan en un determinado territorio (Hernández Albarrán, 2018).

Meléndez Torres & Cañez De la Fuente (2009) describen a la cocina tradicional como el patrimonio alimentario resultado de la construcción social e historia, mediante prácticas que se han ido transformando y enriqueciendo por los cambios generados de generación en generación. Para Mintz (2003) la alimentación no solo responde a una

necesidad biológica, sino que contempla un significado histórico de quienes la comen, presentado variaciones culturales a través del tiempo y en los diferentes espacios.

Pazos Carrillo (2010) propone tres rasgos fundamentales de la cocina tradicional:

“a) Es una comida que tiene antecedentes remotos; b) está sujeta a un territorio o a una región determinada; por lo cual, la mayoría de sus productos proceden de este territorio; y, c) son preparaciones diversas que han sido heredadas de generación en generación, principalmente de madres a hijas” (pp. 28 – 29).

También presenta dos categorías culinarias y gastronómicas al momento de preparar alimentos tradicionales, expuestas a continuación (Pazos Carrillo, 2010):

- Alta cocina tradicional: Comprende alimentos de calidad basado en los criterios nacionales, dominio de la técnica culinaria base, equilibrio entre las porciones, detalles estilizados y preparación dentro de los hogares.
- Cocina tradicional popular: La calidad no está regida por criterios nacionales o internacionales, los procesos y las técnicas son menos complejas, reduce costos, el equilibrio de las porciones no es relevante y por ende la decoración tampoco.

Estas dos categorías hacen total énfasis en el conocimiento y uso de las técnicas culinarias, haciendo mayor uso de ellas en la alta cocina tradicional (Pazos Carrillo, 2010).

Para Pazos Barrera (2016) la cocina tradicional del Ecuador es el conjunto de sabores “salado, dulce, agrio y picante, con textura cremosa, gelatinosa, fina, gruesa, fibrosa, arenosa, esponjosa, mantecosa, abizcochada de cuchara y de cuchillo. El referente del color es el rojo. [...] que se obtiene de las semillas de achiote” (p. 38). Cada sensación provocada, es característica de las cualidades de los ingredientes, y de la práctica de técnicas aplicadas en los procesos de cocción en las diferentes regiones del país, como resultado de las expresiones culturales culinarias heredadas de las antiguas generaciones.

Dicho de otro modo, las cocinas tradicionales son manifestaciones culturales culinarias que tienen en su haber todo un conjunto de rasgos culturales que involucra saberes relacionados con el uso de ingredientes proporcionados por los recursos naturales del entorno, mediante la aplicación de técnicas y procesos heredados de generación en generación, vinculado además con los saberes sobre el uso de artefactos, fechas conmemorativas u ocasiones cotidianas y/o especiales.

2.1.1.2. Las cocinas tradicionales como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

El interés en la alimentación realmente no es un tema relativamente nuevo, desde años remotos, ha tenido un importante rol dentro de los espacios sociales. Sin embargo, a medida que la ciencia iba evolucionando, los intereses meramente científicos se fueron centrando en otros aspectos considerados como “más” importantes a través del tiempo, a pesar, de que la comida, era un tema de interés relevante en las sociedades. Pero, a partir de los años “veinte” y “treinta”, la alimentación empieza a ser un tema abordado en estos espacios de la ciencia como parte de la demografía, historia económica y clásica, nutrición, dietética, entre otras (Uría, 2013). De este modo, ciencias como la sociología, antropología o semiótica sentaron las bases metodológicas para el estudio de la historia alimentaria en torno al consumo, prácticas ceremoniales, rituales, comensales, variaciones culinarias, etc. (Uría, 2013).

En la actualidad, esto ha dado lugar a la intervención de organismos competentes como la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en el reconocimiento como “Patrimonio Cultural Inmaterial” a los recursos culturales culinarios de determinados territorios a nivel mundial, por su importante valor cultural e histórico. Siendo así, que en la actualidad existen muchas acciones encaminadas a los procesos de salvaguarda de este importante recurso.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO) (2020) define a “Patrimonio Cultural Inmaterial” como los “usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural” (p. 12). A esta definición agrega como parte de los recursos a considerar en esta denominación, los desarrollados en los siguientes ámbitos:

“a) Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial; (b) artes del espectáculo; (c) usos sociales, rituales y actos festivos; (d) conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; (e) técnicas artesanales tradicionales” (Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO), 2011, p. 5).

Dentro de esta descripción, las manifestaciones culturales culinarias tienen un gran escenario de desenvolvimiento, ya que existen muchos factores influyentes en la elaboración de un plato final. De manera que, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) (2011) hace énfasis en la relación de interdependencia que existe entre el “patrimonio material natural y cultural” con el “Patrimonio Cultural Inmaterial” (PCI). En el caso de las manifestaciones culturales culinarias, se puede interpretar como patrimonio material natural a los ingredientes que contiene un plato brindados por la naturaleza, gracias a su biodiversidad, mientras que el Patrimonio Cultural Material, constituye todos los artefactos utilizados para procesar y cocer estos ingredientes (horno de leña, ollas de barro, etc.), dando lugar al PCI que concentra todos saberes sobre el uso de cada uno de estos factores para la elaboración de un plato final y que ha sido transmitido de generación en generación a través del tiempo.

Por lo tanto, el patrimonio cultural culinario, es indudablemente una de las expresiones culturales que refleja en gran medida los modos de vida de las sociedades y su desarrollo a través de la historia. Factores que en la actualidad han dado lugar a múltiples debates, generados por la pérdida de estos, debido a la globalización, pero a su vez por las posibles maneras de aprovecharlos, otorgando alternativas para mejorar las condiciones de vida de las comunidades locales, usando con cautela sus recursos naturales y por ende culturales.

2.1.2. Elementos del desarrollo

Inicialmente el desarrollo estuvo asociado directamente con el aspecto económico como oportunidad de crecimiento, en el que se resaltaban los procesos de inversión y con ello el crecimiento de las unidades productivas, relacionadas con el Producto Interno Bruto (Noguera Tur, 2016). Poco a poco, esta concepción fue variando con el estudio de otros ámbitos, donde ya no solo se limitaba a la economía.

Seers (1970), genera una postura diferente de desarrollo diferente, donde comprende factores relacionados con la “realización de la potencialidad humana”. A partir de aquí propone tres ámbitos importantes: “la alimentación como una necesidad absoluta, el empleo y la igualdad comprendida como equidad”.

Finalmente, Noguera Tur (2016) señala que la concepción de desarrollo fue trascendida a “desarrollo humano” por el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) a partir de las concepciones de diversos autores. De esta manera se

fueron incluyendo diversos elementos comprendiendo la “calidad de vida, la longevidad, nivel de conocimiento”, relacionados con la “salud” (esperanza de vida al nacer), la “educación” (años de escolaridad) y “disponibilidad de recursos económicos” (poder adquisitivo en torno al costo de vida) (Noguera Tur, 2016). Esto ha permitido la intervención de múltiples disciplinas, llegando a comprender además, dimensiones en el desarrollo como (Boutros Boutros. G, 1994):

- La paz como base
- La economía como motor de progreso
- El medio ambiente como base de la sostenibilidad
- La justicia un pilar de la sociedad
- La democracia como buen gobierno

Con la ampliación del concepto Max-Neef *et al.* (1986) proponen el siguiente concepto de desarrollo a “escala humana”:

“Se concentra y sustenta en la satisfacción de las necesidades humanas fundamentales, en la generación de niveles crecientes de autodependencia y en la articulación orgánica de los seres humanos con la naturaleza y la tecnología, de los procesos globales con los comportamientos locales, de lo personal con lo social, de la planificación con la autonomía y de la sociedad civil con el Estado” (p. 14).

Existen muchos ámbitos de la sociedad involucrados en generar el desarrollo humano, relacionados con la ciencia, la cultura, el medio ambiente, la economía, pero sobre todo con la voluntad política de emplear los recursos necesarios para su planificación y ejecución.

Existe algunos tipos de desarrollo que de una manera u otra se encuentran interconectados a escalas diferentes, entre los más comunes se encuentran: territorial, local, regional, endógeno, exógeno, sustentable, humano, entre otros (Noguera Tur, 2016).

2.1.2.1. Desarrollo local

Para Noguera Tur (2016) el término “local” en el ámbito del desarrollo, generalmente tiene una perspectiva que va desde una dimensión territorial más grande hacia una más pequeña. Di Pietro (1999), manifiesta que lo local no puede abordarse sin

contemplar el espacio más abarcador, Por ejemplo, el ámbito local de un país es una provincia o un estado, el de una provincia es un municipio y así sucesivamente.

Sobre “desarrollo local” existen muchos conceptos o definiciones que son abordados desde diferentes perspectivas y realidades, es decir, que no es lo mismo el desarrollo local en un pueblo de Europa que en un pueblo de América Latina, o no es lo mismo el desarrollo local para un ingeniero industrial que para un ambientalista. Por lo tanto, no existe una única definición y todas podrían ser válidas desde el punto de vista en que se las aborde (Di Pietro, 1999).

Desde ese contexto se ha considerado el análisis de Arocena (1997), en el que sostiene:

“El desarrollo local no es pensable si no se inscribe en la racionalidad globalizante de los mercados, pero tampoco es viable si no se plantea sus raíces en las diferencias identitarias que lo harán un proceso habitado por el ser humano” (p. 91).

En ese sentido, el desarrollo local se genera cuando debe seguir la línea de las tendencias globales, conforme a las necesidades de las nuevas generaciones, a partir del uso apropiado y equitativo de sus recursos para el aseguramiento de una buena calidad de vida de los habitantes de un determinado territorio.

Gillezeau & Morales (2003) proponen cinco variables que proporcionan varias opciones de desarrollo local:

1. Ciudadanía efectiva: A partir de una democracia participativa, donde la sociedad civil y el Estado mediante mesas de diálogo realicen acciones concretas.
2. Desarrollo económico local: Que los procesos económicos inicien a niveles locales, con el esfuerzo de la comunidad como portadores de los recursos y de los gobiernos con la generación de políticas y procesos de gestión y administrativos, generando competitividad y productividad en escenarios internos hasta llegar a ámbitos de exportación.
3. Gestión territorial: Generar las condiciones para lograr el ordenamiento territorial, mediante la mancomunidad municipal para la facilidad de la inversión y superar limitaciones.

4. Sociedad de la información: Partiendo de las bases culturales, las localidades deben interactuar en el mundo de la sociedad de la información para poner en el mercado actual sus productos y de esta manera volverse más competitivos.
5. Desarrollo sostenible: El desarrollo local se logra también cuando existe crecimiento mediante las bases de la sostenibilidad, sobre todo cuando se establecen los límites de respeto por los recursos naturales y culturales.

El desarrollo local se da en niveles diferentes de acuerdo con las distintas realidades de los territorios, en ese sentido se podrían tomar como punto de partida las bondades de un territorio, mediante una previa planificación, para mejorar las condiciones de vida de una localidad.

2.1.3. El turismo como alternativa de desarrollo local

El turismo actualmente se ha convertido en una de las mejores alternativas de desarrollo a nivel mundial, incluso de aquellos lugares más recónditos que siempre estuvieron marginados. La Organización Mundial del Turismo (OMT) (n.d.) ha definido al turismo como “un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios”.

Paulatinamente la actividad turística ha ido cambiando la dinámica debido a las tendencias, provocadas cada vez más por el surgimiento de varios tipos de turistas con nuevas necesidades y expectativas, que dan lugar a nuevas exigencias, lo que ha llevado a la oferta a generar las condiciones adecuadas para satisfacer los nuevos requerimientos, sobre todo en entornos muy competitivos y al nacimiento de nuevos destinos turísticos.

La Organización Mundial del Turismo (OMT) (2019) define al destino turístico como un área geográfica que puede o no estar delimitada, pero que cuenta con un conjunto de productos y servicios turísticos, donde el turista tiene la posibilidad de pernoctar y ser parte de las actividades y experiencias ofrecidas. En ellas intervienen diferentes actores de manera directa e indirecta, formando parte de la cadena de valor del destino, el cual, además, tiene una imagen e identidad definida.

Por su parte el producto turístico es el conjunto de componentes “materiales e inmateriales”, que comprenden recursos naturales y/o culturales, también instalaciones, actividades, bienes, servicios, con relación a la temática que representa el producto

general (OMT, 2019). Detrás de este se encuentra la cadena de valor que hace posible la generación de los productos turísticos mediante la secuencia de procesos vinculados y actividades primarias y secundarias, como: formulación de políticas, planificación integrada, desarrollo de productos, transporte, infraestructura, promoción, marketing, distribución, operaciones, servicios, etc. (OMT, 2019).

Para el desarrollo de la actividad turística deberá estar en perfectas condiciones el escenario turístico y en concordancia con los elementos del desarrollo sostenible, de tal manera, que se haga buen uso de los recursos “naturales, culturales, humanos, antrópicos y financieros” y se generen destinos completamente competitivos con características innovadoras, éticas, de calidad y con recursos más atractivos (OMT, 2019).

Estos recursos naturales y culturales son en primera instancia el motivo de desplazamiento de las grandes masas, que resultan atractivos por sus características particulares. A nivel global estos recursos son innumerables, por lo tanto, existen diversas motivaciones. Lo que ha hecho que a través del tiempo se vayan generando diferentes modalidades o tipos de turismo.

Existen modalidades turísticas clásicas y relativamente nuevas, entre las más practicadas se encuentran (OMT, 2019):

- Turismo cultural
- Turismo costero, marítimo y de aguas interiores (de sol y playa)
- Ecoturismo
- Turismo rural (comunitario)
- Turismo de aventura
- Turismo de salud
- Turismo de bienestar
- Turismo médico
- Turismo de negocios (MICE)
- Turismo gastronómico
- Turismo urbano
- Turismo de montaña
- Turismo educativo
- Turismo deportivo

Muchas veces existen varias modalidades turísticas en un solo destino o algunas son parte de otras, por ejemplo, dentro del turismo cultural se encuentra el turismo gastronómico, o en un destino con turismo de montaña también se puede practicar turismo deportivo. Básicamente están determinados por el tipo de actividades ofrecidas en un destino, con uno o varios recursos naturales y/o culturales.

Entre las modalidades más practicadas se encuentran el turismo cultural, el que ha estado en auge desde su aparición en el Festival de Edimburgo de 1947, como alternativa para la recuperación del continente europeo después de la segunda guerra mundial. Constituyendo en el 2017 más del 39% de todas las llegadas internacionales, además, alrededor del 5% de publicaciones académicas se centraron en esta modalidad turística (Espeso Molinero, 2019).

Dentro del turismo cultural existe una gran variedad de productos turísticos ofrecidos en la actualidad, divididos en patrimonio tangible e intangible. Dentro del patrimonio tangible se encuentran los bienes muebles (objetos arqueológicos, científicos, etnográfico artísticos, tecnológicos, artesanía, artefactos etc.) e inmuebles (sitios, edificaciones, arquitectura, monumentos, etc.), que son el resultado del patrimonio construido por el hombre a través de la historia, muchos de ellos reconocidos como Patrimonio Material de la Humanidad.

Con relación al PCI se encuentran todos los saberes y conocimientos heredados sobre procesos, usos, técnicas, entre otros, de múltiples actividades ejecutadas por culturas o sociedades antiguas y que han sido transmitidas a través de la historia mediante la oralidad. A partir de características distintivas arraigadas a los modos de vida y métodos de supervivencia, en torno a la espiritualidad, la fe, desarrollo intelectual y afectivo, los valores, tradiciones, creencias, las bellas artes, la literatura, etc. Entre algunos elementos destacan (Frías Ramos & Zuluaga Angarita, 2022):

“La poesía, los ritos, los modos de vida, la medicina tradicional, la religiosidad popular y las tecnologías tradicionales de nuestra tierra. Integran la cultura popular las diferentes lenguas, los modismos regionales y locales, la música y los instrumentos musicales tradicionales, las danzas religiosas y los bailes festivos, los trajes que identifican a cada región, **la cocina tradicional**, los mitos y leyendas; las adivinanzas y canciones de cuna; los cantos de amor y villancicos; los dichos, juegos infantiles y creencias mágicas” (p. 3).

A partir del turismo cultural y el amplio bagaje que incluye, la OMT (2019) lo define como la actividad que motiva el desplazamiento de los turistas por su variedad de recursos y productos culturales, tanto materiales como inmateriales relacionados con el “aprendizaje, descubrimiento, experiencia y consumo”, y que se encuentran como representación de la identidad cultural de la sociedad o comunidad localizada en un determinado destino. A partir de allí, establece, que estos atractivos “engloban las artes y la arquitectura, el patrimonio histórico y cultural, el **patrimonio gastronómico**, la literatura, la música, las industrias creativas y las culturas vivas con sus formas de vida, sistemas de valores, creencias y tradiciones” (OMT, 2019, p. 31).

2.1.3.1. Turismo gastronómico

La OMT (2019) define al turismo gastronómico como aquella actividad que centra sus productos turísticos en la generación de experiencias que estén vinculadas con la comida y en torno a ellas.

Cerezo Medina, (2020) señala que actualmente es uno de los “segmentos más dinámicos” que ha llevado a la diversificación de la actividad turística, considerado como herramienta de desarrollo local. Tiene entre su oferta, “experiencias gastronómicas, tradicionales e innovadoras” dando cabida a la creación de productos turísticos relacionados con actividades que actúan de manera e indirecta en la elaboración de un plato o bebida final, entre ellos visitas a “productores locales, desarrollo de festivales gastronómicos y asistencia a clases de cocina” (OMT, 2019)

El turismo gastronómico puede ser usado como estrategia para generar oportunidades de crecimiento y desarrollo de localidades que poseen en sus cocinas alto valor cultural, pero que no han podido incursionar en la actividad turística, incluso, puede servir como alternativa para minimizar al turismo de masas, generado por el turismo de sol y playa en algunos destinos y que, por no determinar la capacidad de carga prudente, se han vulnerado muchos recursos naturales (Cerezo Medina, 2020).

A continuación, se presentan las tendencias del turismo gastronómico presentadas por *World Tourism Organization*, (2012b):

- “Es un mercado en crecimiento a nivel mundial. Es uno de los más dinámicos segmentos del mercado turístico.

- Perfil del turista gastronómico. Busca la autenticidad de los sitios que visita a través de la comida. Se preocupa del origen de los productos y reconoce a la gastronomía como medio de socialización para compartir la vida de los demás e intercambiar experiencias. Son turistas que hacen un gasto turístico superior al promedio, son exigentes, agradecidos y evitan la uniformidad.
- El territorio. El terroir como elemento diferenciador y fuente de identidad. Contempla el medio ambiente, valores paisajísticos, la historia, la cultura, las tradiciones, el campo, el mar, etc.
- El producto como base del turismo gastronómico. Determinación de los recursos naturales que son parte de los recursos culturales gastronómicos que identifican al destino.
- Patrimonio cultural. Contemplar todos los rasgos culturales como los comportamientos, saberes y costumbres de una localidad y que hacen posible el patrimonio culinario, para hacer productos turísticos que no solo sean contemplativos sino también vivenciales.
- Sostenibilidad. Generación de una cultura preocupada por los aspectos ambientales, culturales y económicos. No ejercer presión sobre el patrimonio culinario para turistificarlo, sino aprovechar la cultura culinaria existente, generando alternativas para promover el interés en los turistas, en conocer una cultura bien interpretada y explicada, a través de la cocina, con una oferta de productos y servicios en torno a ella.
- Calidad. Protección y reconocimiento de productos locales, desarrollo de una oferta competitiva, profesionalización del recurso humano en toda la cadena de valor del turismo gastronómico.
- Comunicación. Articular una narrativa auténtica y creíble del turismo gastronómico. Entre los principales difusores de información de destinos gastronómicos se encuentran: los chefs, medios de televisión, guías turísticas, blogs, redes sociales, sobre todo los turistas quienes interactúan en sus redes sociales, en función de su experiencia y percepción del destino.
- Cooperación. Es necesario que los actores que operan en el destino (productores, agricultores, ganaderos, pescadores, cocineros, restauradores, administraciones públicas, hosteleros) se involucren en la definición y gestión de oferta de productos de turismo gastronómico” (p. 11).

2.2. Marco legal

Este estudio se centra en el uso de una manifestación cultural culinaria como elemento de desarrollo local a través del turismo gastronómico. De manera que, se abordarán estatutos establecidos por órganos rectores internacionales del patrimonio inmaterial y de la actividad turística, así como lo decretado en los diferentes estatutos del Ecuador.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO) (2020) en el capítulo I apartado III sobre la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial en el plano nacional establece en el artículo 11 literal b, que es de incumbencia de cada Estado Parte:

“(b) Definir los distintos elementos del patrimonio cultural inmaterial presentes en su territorio, con participación de las comunidades, los grupos y las organizaciones no gubernamentales pertinentes” (p. 10).

Además, en el artículo 13 sobre otras medidas de salvaguarda, correspondiente también al mismo capítulo establece en el literal c:

“(c) fomentar estudios científicos, técnicos y artísticos, así como metodologías de investigación, para la salvaguardia eficaz del patrimonio cultural inmaterial, y en particular del patrimonio cultural inmaterial que se encuentre en peligro” (p. 10)

Los artículos de la UNESCO contemplados anteriormente sirven de sustento para demostrar la importancia de esta investigación, considerando que la academia, es la institución idónea para llevar a cabo estudios científicos de cualquier índole. En este caso, sobre los recursos culturales culinarios, como posibles elementos del patrimonio inmaterial por contener en la oferta académica de pregrado y posgrado, áreas relacionadas con la gastronomía.

Lo descrito por la UNESCO, también sirvió de base para la creación de estrategias de salvaguarda, del segundo objetivo específico.

En el Ecuador, la Constitución de la República del Ecuador, en el Título II Derechos, capítulo segundo de los derechos del Buen Vivir, sostiene:

“Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y

a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas” (Asamblea Constituyente, 2008, p. 26).

Esta carta magna en el Título VII Régimen del Buen Vivir, capítulo primero de Inclusión y Equidad establece:

“Art. 350.- El sistema de educación superior tiene como finalidad la formación académica y profesional con visión científica y humanista; la investigación científica y tecnológica; la innovación, promoción, desarrollo y difusión de los saberes y las culturas; la construcción de soluciones para los problemas del país, en relación con los objetivos del régimen de desarrollo” (Asamblea Constituyente, 2008, p. 162).

La educación superior a través de estudios científicos se convierte en los medios de recuperación de los saberes culturales culinarios, proponiendo mecanismos de conservación y difusión que apunten a la solución de problemas y alternativas de desarrollo.

El Reglamento General a la Ley Orgánica de Cultura del Ecuador, en el artículo 62, del Régimen especial del patrimonio cultural inmaterial, Título IV Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, establece:

“Art. 62.- De los criterios generales de la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial. - Se entiende por salvaguarda las medidas encaminadas a favorecer la viabilidad y continuidad del patrimonio cultural inmaterial, entre otras: la identificación, documentación, investigación, protección, promoción, transmisión y revitalización

La salvaguarda del patrimonio cultural Inmaterial se regirá por los principios de participación, interculturalidad, sustentabilidad, Inter institucionalidad y manejo ético, considerándose el carácter dinámico de las manifestaciones y evitando su descontextualización y menoscabo” (Registro Oficial Suplemento 8 de 06-jun.-2017).

Esto se corresponde con lo establecido por la UNESCO para la salvaguarda del PCI, ya que en el artículo 44 literal h, establece “suscribir los instrumentos legales,

convenios y contratos, entre otros, necesarios al cumplimiento de los objetivos institucionales”. De manera que, la Ley de Orgánica de Cultura dando cumplimiento al Reglamento General, señala:

“Que, el Estado ecuatoriano es suscriptor de diferentes convenios internacionales, que regulan y comprometen al país como Estado miembro, entre las cuales la más reciente, relacionada al Convenio sobre Patrimonio Inmaterial y la Convención de la UNESCO para la protección y promoción de la diversidad de las expresiones culturales, deben ser armonizadas a las leyes infra constitucionales” (Registro Oficial Suplemento 913 de 30-Dic.-2016).

Esta ley en el capítulo 8 del régimen especial del patrimonio cultural nacional inmaterial sostiene:

“Art. 79.- De las manifestaciones pertenecientes al patrimonio cultural nacional inmaterial. Pertenecen al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, los usos, costumbres, creencias, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes, que la sociedad en general y cada comunidad, pueblo o nacionalidad reconocen como manifestaciones propias de su identidad cultural” (Registro Oficial Suplemento 913 de 30-Dic.-2016).

De manera general, todas las manifestaciones en todas sus formas se convierten en patrimonio cultural del Ecuador, siempre que representen a la identidad cultural de un determinado territorio y sean reconocidas por sus habitantes como tal. Por lo que, se deberá indagar sobre los sentimientos de pertenencia de estas manifestaciones entre los habitantes, o grupo específico que los represente.

Esta Ley Orgánica de Cultura, en el artículo 80, literal c, ya hace mención de manera específica a la gastronomía:

“Art. 80.- Del reconocimiento de las manifestaciones culturales. Se reconocen como pertenecientes al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, entre otras manifestaciones culturales, y siempre que sean compatibles con los derechos humanos, derechos de la naturaleza, derechos colectivos y las disposiciones constitucionales, las siguientes:

c) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza: concepciones y manejo cultural de los ecosistemas, técnicas y tecnologías tradicionales para el manejo de recursos, producción artesanal, artística y gastronómica, todo elemento de la cultura que las comunidades, pueblos, nacionalidades y la sociedad en general reconocen como propias.

También se reconocerá como parte del patrimonio cultural nacional inmaterial a la diversidad de expresiones del patrimonio alimentario y gastronómico, incluidos los paisajes y los territorios de patrimonio agro biodiverso, en articulación con organismos competentes” (Registro Oficial Suplemento 913 de 30-Dic.-2016).

En estos estatutos se contempla la importancia del entorno como parte indispensable para el desarrollo de las manifestaciones culturales, en los que menciona la articulación con los organismos competentes. Considerando que, para el presente estudio, la investigación mediante las instituciones educativas es clave, pero, además, la actividad turística como medio de difusión y desarrollo local. En ese sentido, respecto al turismo establece en el artículo 3, literal f. De los fines:

“Integralidad y complementariedad del sector cultural. Implica la interrelación con educación, comunicación, ambiente, salud, inclusión social, ciencia, tecnología, turismo, agricultura, economía y producción, entre otros ámbitos y sistemas” (Registro Oficial Suplemento 913 de 30-Dic.-2016, 2016).

A su vez, la Organización Mundial del Turismo (OMT) en los numerales 3 y 4 del artículo 4. El turismo, factor de aprovechamiento y enriquecimiento del patrimonio cultural de la humanidad, del Código Ético Mundial para el turismo, determina:

“3. Los recursos procedentes de la frecuentación de los sitios y monumentos de interés cultural habrían de asignarse preferentemente, al menos en parte, al mantenimiento, a la protección, a la mejora y al enriquecimiento de ese patrimonio.

4. La actividad turística se organizará de modo que permita la supervivencia y el florecimiento de la producción cultural y artesanal tradicional, así como del folklore, y que no conduzca a su estandarización y empobrecimiento” (OMT, n.d.).

La OMT en cualquiera de las formas del turismo, establece en primera instancia la protección de los recursos culturales, con miras hacia la conservación a través del tiempo, con la finalidad de cumplir con los índices de sostenibilidad, y a la vez, con la posibilidad de seguir aprovechando sus bondades como alternativa de desarrollo.

En el Ecuador, La Ley de Turismo, presenta entre sus generalidades:

- “d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y,
- e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos” (Registro Oficial Suplemento 733 de 27-Dic.-2002, 2014).

La presente Ley reafirma la protección de los recursos culturales mediante el uso controlado de estos y la participación de la comunidad en cada una de las gestiones realizadas para el desarrollo de la actividad turística.

CAPITULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1. Descripción del área objeto de estudio

El área de conocimiento objeto de estudio de acuerdo a la clasificación por la UNESCO (2013) en esta investigación corresponde a Servicios, en la subárea de servicios personales, y en el área específica es parte de hotelería y restaurantes y viajes y turismo.

El tema por estudiar es el viche como parte de las manifestaciones culturales culinarias de Manabí, reconocido por su elaboración en la comuna Las Gilces, perteneciente a la parroquia Crucita, del cantón Portoviejo, provincia de Manabí.

Crucita tiene una superficie de 6.228.08 Has, de las cuales Las Gilces ocupa 447, 29 has, además constituye una de las comunidades con mayor número de habitantes de la parroquia, con un aproximado de 2.700 habitantes, de acuerdo con los datos obtenidos del Instituto Ecuatoriano de Estadística y Censo (INEC) en el censo realizado en el 2010 (Sabando, 2020).

Limita al norte con la comunidad “San Jacinto”², al sur con la comunidad “Los Ranchos”³, al este con los Tamarindos – Elvira⁴, y al oeste con el Océano Pacífico. Está ubicada al noroccidente de Portoviejo. Ocupa una superficie equivalente a un 20% de espacio territorial de la parroquia. Está localizada en las coordenadas de 552997 E – 9908718N. Tiene en su haber el estuario “La Boca” por la desembocadura del Río Portoviejo, y cuenta con una amplia extensión de playa (figuras 1 y 2).

² Comunidad que pertenece al Cantón Sucre

³ Comunidad de la parroquia Crucita

⁴ Comunidades de la parroquia Crucita

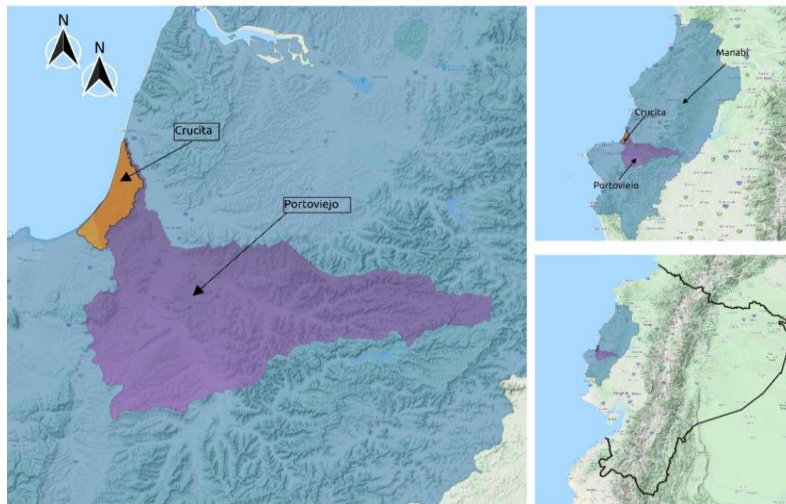


Figura 1. Mapa Portoviejo. Localización de la parroquia Crucita
Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado de la parroquia Crucita (2019)

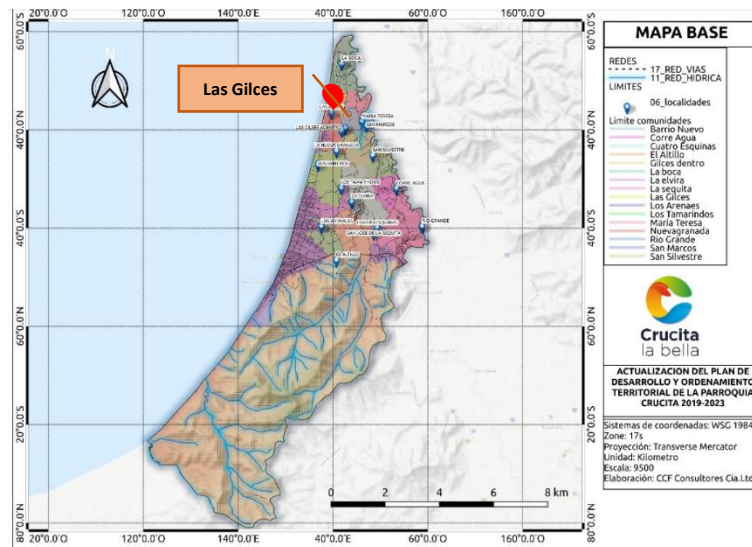


Figura 2. Mapa de Crucita. Localización de Las Gilces
Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado de la parroquia Crucita (2019)

En 1936 recibió la denominación de “comuna” mediante la “Ley de Organización y Régimen de Comunas y los respectivos Estatutos jurídicos de las comunas campesinas, adquiriendo la protección del estado a través de la “regulación del uso de las propiedades comunales” (Alcívar Rosado, 2004).

Antiguamente, la principal actividad de Las Gilces era la producción de sal natural o “sal gema” (Alcívar Rosado, 2004). Sin embargo, en la actualidad, la mayor parte de los habitantes de la comuna se dedican a la pesca artesanal y al turismo, y en un porcentaje minoritario a la agricultura y la ganadería, como parte de las actividades del sector primario de la economía.

3.2. Enfoque y tipo de investigación

La investigación es sustancialmente cualitativa, considerando que este tipo de enfoque fenomenológico, desde la perspectiva del sujeto, se fundamenta en las experiencias de la vida humana con relación a un suceso. Analizando aquellos factores más profundos y complejos, que no se miden únicamente mediante cifras (Fuster Guillen, 2019).

Bajo ese método, en este trabajo se estudiaron y describieron los fenómenos sociales basados en la elaboración del viche como resultado de manifestaciones culturales culinarias en Las Gilces, como estrategia de desarrollo local, a través del turismo gastronómico.

Es una investigación exploratoria⁵, descriptiva⁶, comparativa⁷ e histórica⁸, en la que se aplicó el método inductivo-deductivo, para determinar las condiciones y características generales del viche como un plato tradicional, detectando también características particulares, que forman parte de cada componente esencial en la estructura de esta manifestación cultural culinaria, como: ingredientes, utensilios, técnicas y procesos que se emplean en la preparación, a partir de conocimientos heredados de generaciones pasadas; pero, sobre todo, para identificar los rasgos culturales que puedan servir de base para generar sentimientos de pertenencia y conciencia colectiva, y que permitan el diseño de estrategias de salvaguarda para ubicar a este recurso cultural como elemento de desarrollo local, mediante actividades económicas como el turismo gastronómico.

3.3. Procedimientos

Para dar cumplimiento al objetivo general, el proceso de investigación se realizó en tres fases, de manera secuencial en base al cumplimiento de los objetivos específicos.

- Fase I. Análisis de las características del viche como manifestación cultural culinaria

⁵ Es exploratoria porque el viche como manifestación cultural culinaria de la provincia de Manabí, no ha sido anteriormente estudiado de manera específica.

⁶ Describe las características fundamentales del plato y la forma como gestionarlos.

⁷ Compara criterios basados en revisión documental e información primaria.

⁸ Se revisaron indicios de posibles orígenes y sus usos a través del tiempo.

Inicialmente se realizó una revisión bibliográfica y hemerográfica de archivos históricos (periódicos de 1930 a 1999), sobre aspectos etimológicos del viche y su aplicación en la cocina, valiéndose de fuentes primarias y secundarias, para determinar posibles orígenes de la palabra “viche” y las distintas variaciones del plato que se encuentran ya publicadas. También se realizaron entrevistas abiertas⁹ e historias de vida¹⁰ de la cocina tradicional.

La información obtenida sirvió para realizar un análisis comparativo de criterios de diversos autores sobre el origen etimológico del viche y las varias recetas publicadas. También se comparó la información proporcionada en las entrevistas abiertas a cocineras tradicionales, para trazar aspectos históricos del viche, relacionados a los productos utilizados, procesos de producción y elaboración, procedencia, cambios, y consumo.

Para la identificación de las cocineras y matronas¹¹, de mayor reconocimiento local, se realizó a través de la técnica de observación directa y datos de las certificaciones obtenidas de instituciones públicas y/o privadas, por destacadas participaciones eventos culinarios, siendo evidente el profundo conocimiento sobre la elaboración del plato investigado.

- Fase II. Diseño de estrategias de salvaguarda del viche como manifestación cultural culinaria de la comuna Las Gilces.

Con la identificación de las principales características del viche como una importante manifestación cultural culinaria, se realizó una búsqueda documental sobre los criterios de la UNESCO para la salvaguarda del PCI y casos específicos sobre metodologías propuestas en México y Colombia para proteger a su patrimonio culinario.

Se compararon criterios y se elaboró una matriz de estrategias y objetivos, para establecer los mecanismos para la salvaguarda del viche como manifestación cultural culinaria adaptándolas a aquellas que estén en función de la realidad del territorio.

⁹ “Un dispositivo conversacional (entrevistador/entrevistado) con el que tratamos de recoger versiones personales acerca de alguna experiencia, suceso, comportamiento, evento... con el fin de poder en última instancia entender y comprender la significación (convencional y abstracta) y el sentido (contextual y concreto) que aquéllos pudieran tener para los actores sociales (personas) que nos los relatan” (Catalá et al., 2000).

¹⁰ Es método serio para el análisis sociológico, tal vez el único que permitiera tener un contacto directo con lo “vivido” de las personas y, por ende, con la “materia prima”, fundamento de la investigación social (Ferrarotti, 2011).

¹¹ Ama de casa que realiza la actividad culinaria en el seno del espacio doméstico.

- Fase III. Determinación estrategias de desarrollo local para utilizar al viche como un elemento de promoción del turismo gastronómico en la comuna Las Gilces.

Finalmente, con los datos obtenidos, se logró determinar estrategias de desarrollo local para utilizar al viche como un elemento de promoción del turismo gastronómico, donde también se utilizó la matriz de objetivos y de estrategias, pero, a diferencia de la segunda fase, se determinaron estrategias en función del turismo gastronómico, obedeciendo a lo establecido por la Organización Mundial del Turismo y, a la metodología propuesta por varios autores, sobre casos exitosos de esta modalidad turística que ofrecen a la cocina tradicional y todo su contexto, como principal atractivo del destino.

3.4. Consideraciones bioéticas

Este proyecto se enfocó en la búsqueda de alternativas para el impulso y desarrollo del turismo gastronómico en la comuna Las Gilces, a través, del viche como una de las manifestaciones culturales culinarias de Manabí, por medio de nuevas oportunidades con el aprovechamiento de saberes y habilidades de cocineras y matronas para que se generen varias alternativas de crecimiento económico y social, en favor de sus habitantes y con una retribución más justa de los beneficios obtenidos.

Es indispensable mencionar que se respetó la propiedad intelectual sobre la información proporcionada por los entrevistados de la comuna, principalmente en las historias de vida, advirtiendo que no se generó ninguna presión directa o indirecta para influir negativamente sobre los participantes de la investigación.

CAPITULO IV

RESULTADOS Y DISCUCIONES

Esta investigación tuvo por objetivo general proponer al viche como manifestación cultural culinaria para el desarrollo local a través del turismo gastronómico en la comuna Las Gilces, de Portoviejo, con ese propósito se decidió inicialmente analizar las características de esta preparación, identificando si forma parte o no de una manifestación cultural culinaria del cantón, para luego proceder con la creación de estrategias de salvaguarda, que permitan generar el menor impacto posible por ser un recurso cultural y, finalmente determinar estrategias de desarrollo local, para utilizar al viche como un mecanismo de promoción del turismo gastronómico en esta comuna.

4.1. Características del viche como manifestación cultural culinaria

Para el desarrollo del primer objetivo se utilizó la metodología propuesta por Pazos Carrillo (2010), que consta de los siguientes seis pasos:

- a) Descripción del plato tradicional a analizar
- b) Comparación de las recetas
- c) Origen de los productos alimenticios
- d) Análisis de técnicas culinarias
- e) Análisis de artefactos culinarios
- f) Cambios y permanencias (conclusiones)

Para su desarrollo, se revisaron estudios realizados, publicaciones y datos de cualquier índole relacionados con esta preparación culinaria, además, se realizaron entrevistas a cocineras tradicionales, con el fin de determinar aspectos relacionados con los rasgos culturales de la provincia de Manabí, e identificar posibles nuevos factores que no se hayan abordado antes, y que sean el punto de partida para nuevas investigaciones, que permitan promover acciones para la puesta en valor de este y otros platos tradicionales.

4.1.1. Descripción del plato tradicional a analizar

4.1.1.1. Posibles orígenes de la palabra “viche”

En la provincia de Manabí existen muchas preparaciones importantes que, probablemente, han tenido trascendencia generacional y que ahora forman parte de las comidas diarias de sus habitantes, influenciadas durante muchos años por la cotidianidad, ritualidad, creencias, religión, etc., pero por, sobre todo, la disponibilidad de productos en el entorno, generando costumbres y tradiciones y, por ende, factores de identidad.

Existen varios estudios importantes que mencionan algunos platos representativos de Manabí, entre los cuales aparece el viche. Es el caso de Regalado, (2019), una historiadora manabita quien presenta en su libro denominado “Manabí y comida milenaria” una lista de preparaciones muy reconocidas; entre algunos se encuentran, además del viche, bolón, seco de gallina criolla, caldo de gallina criolla, tortillas de maíz, greñoso, chicha, hayaca, humitas, majada, mestizo, salprietá, corviches, bollo, ceviche, hornado de cabeza de chanco, empanadas de verde, sango de plátano verde, muchín, tortillas de yuca, entre otras.

Regalado (2019) señala que muchas de las preparaciones de la cocina manabita, son producto de las herencias culinarias de cholos¹², tales como, pescados, mariscos y frutos cercanos a la costa; y, de montuvios¹³ radicados en las zonas de montaña, quienes probablemente sus antepasados fueron los Valdivia, Chorrera, Tolita, Las Vegas, Milagro, Atacames, Jama Coaque I y II y Manteña (Estrada, 1980; Peña, 2014; Guamán Romero, 2015; Larco & Larco, 2017). Respecto al viche, juntamente con otras preparaciones con las que comparten los mismos ingredientes nativos, Libertad Regalado (2019) lo ubica como un plato de origen precolombino, herencia de las culturas antes mencionadas; pero también, como resultado de los procesos de colonización, siendo actualmente reconocido como plato emblemático en la provincia, sobre todo por su elaboración y mayor consumo en fechas conmemorativas como Semana Santa, donde

¹² “Su territorio está aledaño al mar, los cholos, descienden de los Manteños-Huancavilcas, heredaron su cultura marítima y pesquera. Son hábiles con sus canoas, pangas y naves de todo tipo, pasan largas temporadas en su faena de pesca (pesca artesanal), que se convierte en el sostén de la economía del hogar” (Santander, 2006).

¹³ Habitante del campo de la costa ecuatoriana. Su actividad económica y su vida social y cultural está ligada a la agricultura y ganadería que se desarrolla en los valles y tabladas. Su nombre se escribía con V o B, pero en el 2015 se institucionalizó su escritura con V. “El símbolo que lo identifica es el machete que junto al “garabato” y la alforja, forman el equipamiento significativo para sus faenas diarias; se moviliza a lomo de caballo donde transporta su producción, además de usar una serie de utensilios que complementan sus actividades domésticas y laborales” (Mora, 2010).

además del viche de pescado, cacaño (camarón de río) o guariche, se incluyen otras preparaciones culinarias como:

“Picante de papa con atún, sardina con ensalada de cebolla, torta de yuca, rallado de choclo, picante de yuca con sardina, viche de pescado, cacaño (camarón de río) o guariche, ensalada de fréjol tierno, chocolate con leche, suero blanco, enrollado de papa con atún, menestra de fréjol verde y arroz de leche” (Regalado, 2019, pág. 62).

La autora (2019), en su estudio, entrevistó a varias personas de la provincia con el fin de registrar las recetas y preparaciones culinarias en su libro, entre estas, se encuentra el viche de pescado o de camarón:

“Esta es la comida de los domingos, cuando llegan los hijos de visita, pues requiere de varias manos. En una olla grande se pone a hervir agua, en un sartén se refríe en aceite con achiote las cebollas, el pimiento y el ajo finamente picados, algunas personas también utilizan el tomate, a esto se le agrega los pedazos de zapallo, yuca, achogcha, haba, camote, sidrilla y se coloca en el agua la misma que debe estar hirviendo, para darle espesor, se hierve un plátano verde, se lo licua con maní y se agrega al caldo. Muchas mujeres antes de colocar el pescado que debe estar aliñado, lo ponen a sudar, y lo agregan al viche percatándose que los ingredientes estén casi a punto de cocidos. El pescado que recomiendan para el viche es el picudo, albacora o sierra y el camarón puede ser de mar o de río. Sobre el nombre de este plato, hay una versión, que me contó mi querida amiga Susana Dueñas, moradora de la parroquia Canuto: dicen que en un sitio de la zona norte de Manabí, habiéndose quedado sola en la casa una jovencita, se puso a preparar una comida para su padre y con lo que había en la cocina preparó este plato, su padre cuando le preguntó que como se llamaba el plato la hija le dijo que no sabía, pero que le pondría Viche, diminutivo del nombre Vicente, como se llamaba su padre. En Chone hacen una variante del plato, en vez de pescado utilizan el chame y lo llaman Viche de chame. Comentando sobre los términos de nuestras comidas con muchos amigos me pareció muy acertado lo que opinara Ricardo de la Fuente, quien consideraba que este término iche debe ser procedente de una lengua nativa y que su significado debe estar asociado con la comida, por esa razón hay tantas comidas donde se lo usa como sufijo: Viche, corviche, ceviche. trolliche, pechiche, guanchiche, guariche y que delicioso es el ceviche de

guariche. Esto me dio pauta para una nueva investigación sobre “los iches en Manabí” “El poder de la spondylus y el ceviche de los dioses” trabajos que está ya publicados y me dediqué además a recopilar los términos que aún se conservan de nuestras lenguas aborígenes” (Regalado, 2019, p. 213).

Sobre el origen del nombre, Regalado (2019) propone dos hipótesis basadas en los criterios de los entrevistados. La primera atribuida al apodo “vicho”, quizá porque quien lo iba a consumir tenía el nombre de Vicente; y la segunda al sufijo “iche” que coincide con algunas otras preparaciones reconocidas y/o especies de pescado y cangrejo presentes en la provincia, tales como: corviche, ceviche. troliche, pechiche, guanchiche, guariche y el ceviche de guariche, por lo que presume que podría ser el resultado de una lengua nativa. Actualmente ninguna de dichas hipótesis ha sido comprobada, sin embargo, Regalado (2019), en su investigación encontró ciertos antropónimos¹⁴ que coinciden con este sufijo, tales como: **Ziche**, **Seguiche** y **Paiche**¹⁵, pero además, pueblos prehispánicos que se establecieron donde actualmente están ubicadas las provincias de la costa ecuatoriana, entre los cuales se encuentran: Paiche, Ziche, Piche, Pechiche.

La autora (2019), además, en torno a pueblos que llevan en su nombre el sufijo “iche”, describe, que la parroquia Viche y Mompiche, actuales pueblos de Esmeraldas, pertenecieron a Manabí antes del siglo XIX. Sin embargo, tomando como referencia la fecha de creación de Esmeraldas (1860) y la de la parroquia Viche (1941) (GAD parroquial de Viche, n.d.), queda demostrado que esta parroquia siempre perteneció a la provincia de Esmeraldas. Por su parte, La Gobernación de Manabí (n.d.) en su página web describe que, en el año 1825, Manabí pierde Atacames y en 1878 pierde a Muisne (antiguo Mompiche). Pero, esta información tampoco ha sido corroborada por fuentes primarias.

A continuación, se presenta en el mapa la proximidad que hay entre la frontera de Manabí y Muisne (figura 3).

¹⁴ Nombre propio de una persona. Fuente: DLE.

¹⁵ La negrilla es mía.

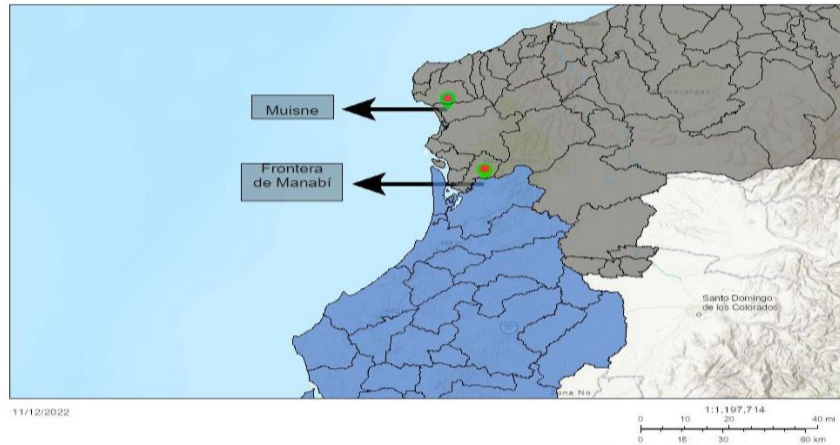


Figura 3. Localización del cantón Muisne con la frontera de la provincia de Manabí
Fuente: Elaboración propia

Entre Muisne y la frontera de Manabí hay una distancia de 35,57km (Google, s.f.), y desde Muisne hasta el centro urbano de Pedernales alrededor de 59,59 km (Google, s.f.), demostrando proximidad.

Respecto a la parroquia Viche, esta pertenece al cantón Quinindé, constituyendo la frontera Sur de Esmeraldas con Manabí, lo que le permite compartir con Pedernales¹⁶ la Reserva Ecológica Mache Chindul. Esta parroquia, según la historia publicada en la página web del GAD PARROQUIAL VICHE, (n.d.) está ubicada en la desembocadura del Río Viche, razón por la cual su nombre fue atribuido. A continuación, se puede observar la localización de la parroquia Viche con la frontera más cercana de Manabí (figura 4).

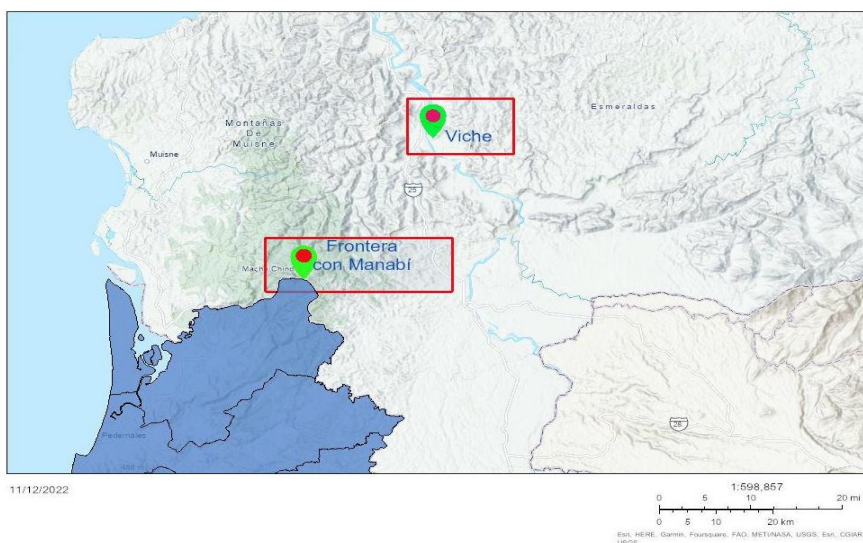


Figura 4. Localización de la parroquia Viche y la frontera más cercana de Manabí
Fuente: Elaboración propia

¹⁶ Cantón de la provincia de Manabí, localizado en la zona norte.

Desde el centro de Pedernales a Viche hay una distancia de 81,43 km (Google, s.f.). Sin embargo, desde la frontera la distancia se reduce, oscilando alrededor de los 38,11 km (Google, s.f.).

El nacimiento del Río Viche tiene lugar en la Reserva Mache Chindul, y se encuentra conectado al Río Mache, exactamente en la línea divisoria que marca la frontera entre ambas provincias (ver figura 5).

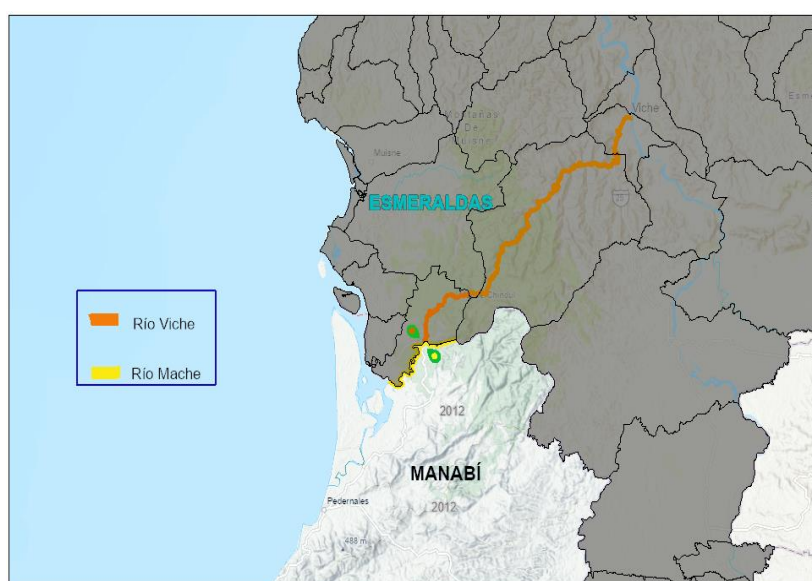


Figura 5. Confluencia del Río Mache con el Río Viche entre a frontera de Esmeraldas y Manabí
Fuente: Elaboración propia

De acuerdo con el mapa, al parecer el Río Viche nace desde la frontera de Manabí, pero no hay ninguna evidencia hasta el momento que compruebe su veracidad.

Siguiendo con el análisis de las hipótesis de Regalado, (2019), sobre el sufijo “iche”, esta vez se abordará sobre la posibilidad del origen derivado de una lengua nativa y sus posibles significados. Regalado (2019), con base al comentario de un entrevistado, considera que probablemente signifique “comida” o “maní”, indicando que se inclina más por la segunda, debido al gran número de preparaciones culinarias en la región en las que utiliza el maní como ingrediente principal o secundario.

En ese sentido, se realizó una búsqueda en el diccionario: *De peruanismos por De Arona* (1975) (diccionario impreso), sobre la traducción de la palabra “maní” al

quechua¹⁷. Este es traducido como “**Chuqupi, Inchik**” y la palabra “comida” como “**Mikhuna, mikhu**”. Por su parte, Zapata, (2009) en su diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional, traduce al maní en quechua como “**inchie**”, y lo define, citando a Gonzales Holguín (1608), en esta misma lengua como “piñones de la tierra”. En la primera fuente, la traducción más próxima al sufijo “iche” es la del maní, coincidiendo con la segunda fuente, aunque esto no confirmaría la hipótesis de Regalado (2019), ya que en la lengua Shuar “**inchi**” significa en español “**camote**”, pero, “**maní**” lo traduce como “**naám**” (Pueblos Originarios, n.d.), demostrando coincidencias de usos de palabras en estas lenguas, pero con significados diferentes, sin embargo, tienen la similitud de ser productos alimenticios procedentes de América.

En la búsqueda de otros estudios sobre el tema, se encuentra que este sufijo no solo es un tema de discusión en Manabí y Ecuador, ni mucho menos reciente, sino también en países centroamericanos como Honduras, Costa Rica, Nicaragua y Guatemala, desde hace más de 30 años, lo que podría cambiar la hipótesis de Regalado (2019). En este caso, se encontró un libro denominado “El español hablado en Honduras” escrito por Herranz (1990), donde menciona que esta desinencia tiene doble origen, uno de los indígenas y otra de españoles cuando colonizaron América, lo que permitió el origen de nuevas palabras centroamericanas. Las palabras introducidas del viejo continente son: boliche (Extremadura), caliche (Andalucía), coliche (no se conoce con exactitud su origen), y palmiche (Andalucía), y este autor presenta un listado de palabras en Centroamérica que también tienen desinencia “iche”:

- a) “Se presentan primero las palabras que son claramente indígenas. Es de notar también que en las voces indígenas no son sufijos.

Cumiche. Costa Rica y Honduras. 'Hijo menor de la familia, consentido'. Del azteca coamichín 'anguila.

Mazamiche. Nicaragua. 'Peje venado'. Del azteca mazati, 'venado y michin 'pez'.

Zonchiche. Costa Rica y Honduras. Buitre con la cabeza roja e implume. Del azteca tzontli 'cabeza' y chichittic 'rojo': 'zopilote" (28).

Esta tercera palabra centroamericana en -iche funciona como un sufijo verdadero.

¹⁷ Considerando que fue una de las lenguas nativas más importantes en Ecuador y otros países como Perú procedente de las Antillas.

b) El sufijo designa un despectivo.

Fifiriche. Costa Rica y Nicaragua. 'Mequetrefe', 'entrometido'. Deriva de fifirifi 'chismoso'.

Janiche. Guatemala y Nicaragua. 'Leporino, -na'. Formado sobre janano 'el que tiene el labio leporino'.

Pipiche. Guatemala. Buches o sobrantes en las piezas interiores del vestido de una mujer.

Pipiriche. Guatemala y Nicaragua. 'Pene' en Guatemala y 'vulva' en Nicaragua. Se forma sobre la voz juvenil 'pipi'

c) Tiene un significado diminutivo, como boliche de la lengua general.

Curruchiche. Guatemala. *Pájaro pequeño'. Se forma sobre currucho, -cha 'caballo o yegua de baja estatura'. Según se ha podido confirmar, no tiene un matiz despectivo” (Herranz, 1990, p. 151).

Herranz (1990) menciona que en los casos de cumiche, mazamiche y zonchiche probablemente la voz “iche” no representa un sufijo real, ni tampoco da por sentado que estas palabras sirvieron como base para la generación de las otras como en el caso de curruchiche, pipiriche, janiche, fifiriche y pipiche, sino que eran diminutivos muy utilizados en América Central como “boliche, caliche y palmiche”, y que son procedentes de España, que fueron probablemente el punto de partida para crear diminutivos en el nuevo continente, como es el caso de “curruchiche”. Sin embargo, tampoco es imposible que el uso de palabras indígenas ya antes mencionadas también haya influido en la creación de otras voces nuevas terminadas en “iche” (Herranz, 1990).

Se realizó, además, una búsqueda de las definiciones de aquellas palabras mencionadas por Herranz (1990), en el Diccionario de la Lengua Española y en el Diccionario de Americanismos en la página web de la Asociación de Academias de la Lengua Española, de las cuales se pudo encontrar la siguiente información (tabla 5), donde se resaltarán en negrita aquellas que proceden de Ecuador:

Tabla 5

Palabras con desinencia ICHE y sus definiciones

Palabra	Definición	Diccionario	Origen
	<ol style="list-style-type: none"> 1. m. Bola pequeña de madera u otro material que se usa en el juego de las bochas y la petanca. 2. m. Juego de bolos. 	Lengua española	España
Boliche	<ol style="list-style-type: none"> 1. sust/adj. Bo, Py, Ar; Ch, Ur, desp. Establecimiento comercial o industrial de poca importancia, especialmente el que se dedica al despacho y consumo de bebidas y comestibles. pop + cult → espon ^ fest. ♦ bolicho. 2. m. Bo, Ch, Py, Ar, Ur. Discoteca. pop + cult → espon. 3. m. Ec, Pe, Bo; Py, esm. Bar, en particular el frecuentado solo por hombres. 4. Ho, Ni, PR. Bolera, lugar donde se juega a los bolos. 5. Ec. Burdel. pop. 	Americanismos	Bolivia Paraguay Argentina Chile Uruguay Ecuador Honduras Nicaragua Puerto Rico
	<ol style="list-style-type: none"> 1. m. Piedra pequeña que, introducida por descuido en el barro, se calcina al cocerlo. 2. m. En los melones y otras frutas, señal que queda por un daño recibido. 3. m. Costra de cal que suele desprenderse del enlucido de las paredes. 	Lengua Española	España
Caliche	I (De cal) <ol style="list-style-type: none"> 1. m. Mx, Gu, Ho, ES, RD, Bo. Piedra o tierra caliza. 2. Pe, Bo, Ch. calichera, yacimiento. 3. Pe. Barrera, montón de tierra que queda después de haber sacado el salitre. 4. Bo, Ch. Salitre de nitrato de sodio en su estado natural. 5. Ve. Residuo de la cal que queda después de una lechada. 6. Pa, RD. Conjunto de escombros de una construcción derribada. 7. Bo. Roca mineral de la que se extrae el salitre de nitrato de sodio. 8. RD. Tierra blanquecina y pegajosa. 9. Ni. Cal con arena, yeso o cemento blanco para unir y fijar baldosas o ladrillos. II. (De caló). <ol style="list-style-type: none"> 1. m. Mx, Gu, Ho, ES. Lengua popular utilizada por personas poco cultas o semicultas en situaciones de mucha confianza. 2. Mx, Ho, ES. Lenguaje coloquial utilizado por los ladrones. delinc. 3. Ho, ES. Jerga especializada de una profesión. III. 1. adj. Ve. Referido cosa, de mala calidad. pop + cult → espon. IV. 1. m. Ec. p.u. Escape de líquido por la grieta de una soldadura o por la fisura de un recipiente. V. 1. m. PR. Ojo de agua que mana de una montaña. (calichi).	Americanismos	México Guatemala Honduras República Dominicana Bolivia Perú Chile Venezuela Paraguay Nicaragua Ecuador Puerto Rico El Salvador

Coliche	1. m. coloq. p. us. Baile o fiesta a la que, sin ser formalmente convidados, pueden acudir los amigos de quien la da.	Lengua Española	España
Palmiche	2. m. palma real. 3. m. Fruto del palmiche. 4. m. Palma propia de grandes altitudes, de tronco muy delgado, de unos seis metros de altura, cuya madera, en astillas, sirve para alumbrar a los indios americanos en la caza de pájaros nocturnos.	Lengua Española	España
	1. m. Co. palma amarga. 2. Co. palma sará. 3. Cu, PR. Fruto de la palma real, ovalado, muy duro, de color verde claro casi gris, blanquecino una vez seco; muy usado como forraje de cerdos.	Americanismos	Colombia Cuba Puerto Rico
Curruchiche	1. m. Gu, ES. Ave de hasta 17 cm de longitud, con pico largo y corvo, plumaje de color pardo oscuro en la parte superior y claro en la inferior, manchitas blancas en las alas y una franja negra alrededor de los ojos. (Troglodytidae; Campylorhynchus rufinucha). ♦ chacurra; chinchivirín; chiricolchón; colchón; cucarachero; guacalchía; sacudecolchón; sacudica; salicolchón; sigogo; siricolsonchinchina; taricolchón; zancuda.	Americanismos	Guatemala El Salvador
Pipiriche	2. m. Gu. Pene. tabú; pop.	Americanismos	Guatemala
Janiche	1. adj. El Salv. y Hond. Dicho de una persona: gangosa. 2. adj. coloq. El Salv. y Hond. Dicho de una persona: Que tiene labio leporino. 3. adj. coloq. Hond. Dicho de una persona: Falta de algún diente o que tiene alguno partido.	Lengua Española	El Salvador Honduras
	1. adj. Gu, Ho, ES, Ni. Referido a persona, que tiene labio leporino. (januche, janucho). 2. Ho, ES. Referido a persona, gangosa. 3. Ho. Referido a persona, que le falta algún diente o que tiene alguno partido.	Americanismos	Guatemala Honduras El Salvador Nicaragua
Fifiriche	1. adj. Ec., Hond. y Méx. raquíto (muy delgado). 2. adj. Ec., Hond. y Méx. Dicho de una persona: Que se ocupa mucho de su arreglo personal.	Lengua Española	Ecuador Honduras México
	I. 1. adj. Ho, Ni, CR; Ec, desp. Referido a persona, alta y delgada. pop. (fifiriches). 2. Ec. Referido a persona, raquíto. pop ^ fest. II. 1. adj. Ho, Ec. Referido a persona, que se ocupa mucho de su arreglo personal. III. 1. adj. Ec. Referido a persona, ridícula o extravagante. pop ^ desp. IV. 1.m-f. Ni. Mequetrefe, don nadie. desp.	Americanismos	Honduras Nicaragua Costa Rica Ecuador
Pipiche	-	-	-

Fuente: Elaboración propia, a partir de Asociación de Academias de la Lengua Española, (n.d.); Asociación de Academias de la Lengua Española y Real Academia Española, (n.d.); Herranz, (1990).

En el caso del Diccionario de la Lengua Española digital se encontraron todas las definiciones de las palabras procedentes de España de acuerdo con Herranz (1990), tales como: boliche, caliche, coliche y palmiche; sin embargo, no se encontraron registros de todas aquellas que según el autor tienen procedencia indígena, como: curruchiche, pipiriche y pipiche. Por su parte, el Diccionario de Americanismos no tiene registro de las siguientes dos palabras: coliche (de España) y pipiche (indígena). Las demás si fueron encontradas con sus respectivas definiciones de acuerdo con su origen, tanto de países procedentes de América Central y de América del Sur, pero también de España.

De manera particular en el Diccionario de Americanismos se muestra el origen del uso de cada una de ellas, donde se corrobora que son originarias de Centro y Suramérica como en el caso de Ecuador. De manera puntual, entre aquellas que son de origen ecuatoriano se identificaron: boliche, caliche y fifiriche. Sin embargo, y aunque no esté en aquel diccionario, la palabra “caliche” en Ecuador es muy utilizada, sobre todo por las personas que viven en las zonas rurales y campesinas, que atribuyen su significado al polvo o resequedad que se genera en la piel presentándose como una capa muy fina de color blanco, generalmente en los pies y brazos, que al manipularse se hace más intensa, y se puede evitar con la aplicación de cremas hidratantes antes de la exposición al sol.

Sobre la desinencia o sufijo “iche” y la posible relación que pudo existir entre las distintas lenguas nativas de América Central y del Sur, se realizó una búsqueda sobre su uso en las nacionalidades indígenas. Se encontró un pueblo nativo del altiplano de Guatemala, denominado Quiché o K’iche’, este nombre fue otorgado por el idioma que hablaban los pueblos Mayas en la época precolombina el cual tenía el mismo nombre, siendo en ese entonces uno de los más importantes (Romero, 2017). La producción agrícola de este pueblo era básicamente de maíz, pero además cultivaban yuca, camote, algodón, frijol, cacao, tomate, calabaza (zapallo), chile, chayote, chaya, tabaco, jícama, ramón, henequén, entre otros (Romero, 2006). Con esto se evidencia que probablemente en los pueblos prehispánicos existían muchas actividades de intercambio cultural, principalmente en Centro y Suramérica, entre ellas el comercio, lo que permitió que se cultivaran muchos productos agrícolas de la misma especie o parecidas en todos estos territorios, pero además, que existiera un intercambio o fusión de lenguas nativas (Zeidler, 1979), razón por la cual, esta desinencia o sufijo “iche” se encuentra presente en todos los países antes abordados, sin dejar la posibilidad de su uso en el surgimiento de nuevas palabras después de la colonización, con influencia indígena y también europea.

Entonces, desde el punto de vista del “viche”, el cual contiene también choclo (maíz), camote, yuca, zapallo, frijol, entre otros, se demuestra que se comparten características de lingüísticas y de productos alimenticios con muchos países del continente; sin embargo, es difícil determinar el origen de estos factores, pero probablemente el uso del “iche” pudo variar en los diferentes territorios. En el caso específico de Manabí, quizá la cultura Manteña lo relacionaba directamente con la alimentación, pero no necesariamente con el maní, como lo atribuye Regalado (2019). Esto tal vez se demuestra en las traducciones del español a lenguas como el quechua donde “maní” es igual a “inchik” pero en shuar “inchi” es igual a camote. Además, en la provincia existen muchas otras preparaciones que también contienen maní y no llevan en su nombre la desinencia o sufijo “iche” o, por lo contrario, hay productos alimenticios que llevan en su nombre este sufijo, pero no contienen maní. Otra prueba de ello son los cultivos de la parroquia Viche y de los alrededores el Río Viche de Esmeraldas, en los que no es habitual el cultivo de este fruto, pero sí de otros productos agrícolas que también se cultivan en Manabí, entonces, existen variaciones y coincidencias que permiten abarcar estudios histórico-culturales más amplios y necesarios a partir de lo expuesto.

Continuando con el análisis de la desinencia o sufijo “iche” a partir de los productos y alimentos que lo contienen en su nombre según Regalado (2019), se indagó sobre las definiciones de cada una de ellas en los diccionarios de la Asociación de Academias de la lengua española, expuestas a continuación (ver tabla 6).

Tabla 6

Alimentos manabitas que terminan en “iche” y sus definiciones

Palabra	Definiciones	Diccionario
Viche	<ol style="list-style-type: none"> 1. adj. Co; Ec:O, rur. Referido a fruto, que aún no ha madurado. 2. Co. metáf. Referido a persona, que no ha alcanzado la madurez en su comportamiento. pop. 3. Ec:O. Referido a planta, que no ha alcanzado su completo desarrollo. rur. 	De Americanismos
Guanchiche	<ol style="list-style-type: none"> 1. m. Ec. Pez de agua dulce de hasta 56 cm de longitud, que se alimenta de peces pequeños y cuya hembra puede producir aproximadamente 115 000 huevos. (Erythrinidae; Hoplias microlepis). 	De Americanismos
Pechiche	<ol style="list-style-type: none"> I. m. Co:N. Cuidado o delicadeza con que se trata a alguien o a algo. pop. II. <ol style="list-style-type: none"> 1. m. Ec. Árbol de madera fina e incorruptible (Verbenaceae; Vitex gigantea). 2. Ec. Fruto del pechiche, similar a una cereza, pero de color negro al madurar. 	De Americanismos
	<ol style="list-style-type: none"> 1. m. Ec. Árbol de la familia de las verbenáceas, que da una madera fina e incorruptible y una fruta como la 	Lengua Española

	cereza, pero de color negro cuando está madura, que se emplea para hacer dulce.	
Ceviche	1. m. Mx, Gu, Ho, ES, Ni, CR, Pa, Cu, RD, PR, Co, Ve, Ec, Pe, Bo, Ch, Ar, Ur. Plato preparado con trozos pequeños de pescado o marisco crudo, cortado en trozos pequeños, macerado en jugo de limón ácido o de naranja agria, y aderezado con cebolla picada, sal y ají picante. (ceviche; sebiche; seviche).	De Americanismos
Corviche	-	-
Guariche	-	-
Troliche	-	-

Fuente: Elaboración propia, a partir de Asociación de Academias de la Lengua Española, (n.d.); Asociación de Academias de la Lengua Española y Real Academia Española, (n.d.).

Regalado (2019), abordó siete términos en su libro, de los cuales cuatro aparecen en los diccionarios citados, en donde se constata que son de procedencia ecuatoriana. Estos son: viche, guanchiche, pechiche y ceviche, mientras que los siguientes tres no están contemplados: corviche, guariche y troliche. Sin embargo, el Tesoro de Diccionarios Históricos de la Lengua Española (TDHLE) (Real Academia Española, n.d.), contiene el significado de guariche que se deriva de guaricha, procedente de Venezuela y se lo define como “mujer dedicada a la prostitución”, un concepto totalmente diferente a lo que se conoce en Manabí como “guariche”. En esta provincia se le atribuye ese nombre al cangrejo rojo (*Ucides occidentalis*), el mismo que generalmente habita en los mangles de las costas ecuatorianas (Cornejo, 2005).

Del mismo modo, en el Diccionario Variantes del Español se realizó la búsqueda de las definiciones de las siguientes palabras:

Viche, Biche (segunda definición):

2. Ecu. Otro de los platos más apetecidos es el viche, caldo que además de pescado, maní y verde, tiene ingredientes como zanahoria y camote... Cuentas G., Gastronomía” (Diccionario Variantes del Español (DVE), n.d.-a).

Corviche:

1. “m. Bocado a base de plátano verde, pescado y maní.
2. Ecu. Y que [sic] decir del corviche, bocadillo hecho a base de verde, pescado y maní. Cuentas G., Gastronomía” (Diccionario Variantes del Español (DVE), n.d.-b).

La única palabra no encontrada en ningún diccionario fue “troliche”, sin embargo, (E. Regalado, 2016) lo define como “un dulce muy apreciado cuya preparación se basa en leche con azúcar y maní”.

Las definiciones de cada una de las palabras abordadas por Regalado (2019), están relacionadas con alimentos, lo que permite sostener la hipótesis de la relación entre “iche” y la alimentación en los territorios manabitas. En el caso específico de la palabra “viche” Pazos Barrera (2016) en su libro denominado “Elogio de las Cocinas Tradicionales del Ecuador”, describe que, en el caso del viche, la fanesca, los quimbolitos, entre otros, poseen “nombres de oscura etimología que no indican la índole del plato” (pág. 36).

Por su parte, como ya se mostró anteriormente, el Diccionario de Americanismos describe que, en Ecuador, “viche” se refiere al estado de inmadurez de una fruta, relacionando este término, una vez más, con productos comestibles. Sin embargo, este mismo diccionario señala otra definición desde el origen colombiano, refiriéndose a “viche” como al comportamiento inmaduro de una persona. En efecto, se revisaron publicaciones sobre estudios colombianos que aborden este tema, y se encontró la publicación de la Gaceta Del Congreso: Senado y Cámara República de Colombia, (2020), presentando: “INFORME DE PONENCIA PARA PRIMER DEBATE EN COMISIÓN TERCERA CONSTITUCIONAL PERMANENTE DE CÁMARA DE REPRESENTANTES DEL PROYECTO DE LEY NÚMERO 198 DE 2020 CÁMARA ACUMULADO CON EL PROYECTO DE LEY NÚMERO 324 DE 2020 CÁMARA”. Con este documento se busca “reconocer, impulsar y proteger al viche y sus derivados como una bebida alcohólica tradicional, ancestral y parte del patrimonio colectivo de las comunidades negras de la costa del Pacífico colombiano” (Gaceta Del Congreso: Senado y Cámara República de Colombia, 2020).

En Colombia, el viche es una bebida alcohólica con alto valor cultural, obtenida de la destilación artesanal de la caña de azúcar, elaborada por los integrantes de las comunidades negras del pacífico de este país (Gaceta Del Congreso: Senado y Cámara República de Colombia, 2020).

Además, Meza (2014), añade lo siguiente:

“Viche es un adjetivo que significa ‘verde’ o ‘inmaduro’ y que tiene un uso amplísimo en Colombia. Se aplica a las frutas que aún no han madurado bien. El

lingüista Rufino Cuervo asociaba “viche” con una voz bantú. En kikongo mbiyu es ‘verde’, ‘crudo’, ‘no cocido’, ‘nuevo’, ‘fresco’. En quimbundo visu es ‘verde’, ‘fresco’; en lingala besu es ‘verde’, y ‘crudo’. En swahili bichi es ‘inmaduro’, ‘crudo’, ‘fresco’, ‘mojado’. El radical bantú occidental es bichu y el oriental es bichi. Nuestra voz “viche” está más cercana de las palabras bantúes orientales” (p. 139).

Estas afirmaciones fueron usadas también de argumento para reconocer al viche como bebida tradicional, ancestral y patrimonial por parte de los órganos institucionales pertinentes de la República de Colombia. Su origen lo atribuyen a la llegada de los esclavos negros traídos directamente de África en los periodos de conquista europea, en el siglo XVI (1540), quienes tenían la tarea de transportar caña “verde” (“bichi/vichí” en lenguas bantúes), asumiendo a partir de allí su producción y por ende su origen. Argumentos que podrían estar relacionados directamente con la población afrodescendiente de la provincia de Esmeraldas, y con el uso de la palabra en la asignación del nombre a una parroquia y a un río, como se explicó en líneas anteriores. Aunque directamente no tenga relación con la preparación culinaria de Manabí, esto permite suponer un posible tercer origen del sufijo “iche”, haciendo mención a lo expuesto por Herranz, (1990), quien atribuye la generación de algunas palabras con esta desinencia por influencia europea e indígena, sumando, además, la posible contribución africana y reafirmando los intercambios culturales y lingüísticos a través de la historia.

Por lo tanto, después todo lo abordado, se puede suponer que el plato manabita “viche” tiene características precolombinas relacionadas en gran parte con sus ingredientes y posiblemente con las lenguas nativas, entre las cuales se encuentra la cultura manteña, pero, además, también es posible que este plato se haya adaptado a los cambios culturales efectuados después de la colonización, llegando a tener la estructura culinaria que presenta en la actualidad.

Además, su nombre, es otorgado a otros usos en diferentes lugares, tanto en lo culinario como en aspectos geográficos, comprendiendo aspectos de gran importancia en cada uno de ellos y que se encuentran dentro del Ecuador o relativamente próximos. Lo que permite reforzar su relación con las culturas prehispánicas y las actividades de intercambio entre ellas. Adicionalmente, aunque ninguno de los usos encontrados presenta similitud con el plato viche de Manabí, existen muchas palabras que tienen el

mismo sufijo, que, aunque es compartido también con palabras provenientes de Europa, en el Diccionario de la Lengua Española, no se encuentran muchos términos que aparentemente son tan comunes en América.

Se realizó también una búsqueda de todas las palabras analizadas en los párrafos anteriores en todas las ediciones del DLE impresos y digitales, desde la 1° edición publicada en 1780 hasta la 23° edición publicada en el 2014. Hasta la edición 21° publicada en 1992, únicamente dos palabras de origen europeo estuvieron presentes en cada uno de los diccionarios, estas son: boliche y caliche. Ya en la edición 22° publicada en el 2001, y en la 23° publicada en 2014 y actualizada en el 2022, se suman algunas de las otras palabras, con sus primeras definiciones descritas en la tabla 7.

Tabla 7

Ediciones 22° y 23° del Diccionario de Lengua Española

Palabras	Definiciones	
	22° edición	23° edición
Boliche	1. m. Bola pequeña que se usa en el juego de las bochas. 2. m. Juego de bolos.	1. m. Bola pequeña de madera u otro material que se usa en el juego de las bochas y la petanca. 2. m. Juego de bolos
	1. m. Jábega pequeña. 2. m. Pescado menudo que se saca con ella.	1. m. Jábega pequeña. 2. m. Pescado menudo que se saca con el boliche.
Caliche	1. m. Piedra pequeña que, introducida por descuido en el barro, se calcina al cocerlo. 2. m. En los melones y otras frutas, señal que queda por un daño recibido.	De cal. 1. m. Piedra pequeña que, introducida por descuido en el barro, se calcina al cocerlo. 2. m. En los melones y otras frutas, señal que queda por un daño recibido.
	1. loc. adv. And. Dicho de beber: a chorro.	1. loc. verb. And. beber a chorro.
Coliche	1. m. coloq. p. us. Baile o fiesta a la que, sin ser formalmente convidados, pueden acudir los amigos de quien la da.	1. m. coloq. p. us. Baile o fiesta a la que, sin ser formalmente convidados, pueden acudir los amigos de quien la da.
Palmiche	1. m. palma real.	1. m. palma real.
	2. m. Fruto de este árbol.	2. m. Fruto del palmiche.
	3. m. Palma propia de grandes altitudes, de tronco muy delgado, de unos seis metros de altura, cuya madera, en astillas, sirve para alumbrar a los indios americanos en la caza de pájaros nocturnos.	3. m. Palma propia de grandes altitudes, de tronco muy delgado, de unos seis metros de altura, cuya madera, en astillas, sirve para alumbrar a los indios americanos en la caza de pájaros nocturnos.
Janiche	1. adj. El Salv. Dicho de una persona: gangosa.	1. adj. El Salv. y Hond. Dicho de una persona: gangosa.
	2. adj. coloq. El Salv. y Hond. Dicho de una persona: Que tiene labio leporino.	2. adj. coloq. El Salv. y Hond. Dicho de una persona: Que tiene labio leporino.
	3. adj. coloq. Hond. Dicho de una persona: Falta de algún diente o que tiene alguno partido.	3. adj. coloq. Hond. Dicho de una persona: Falta de algún diente o que tiene alguno partido.
Fifiriche	1. adj. Ec., Hond. y Méx. raquíptico (l muy delgado).	1. adj. Ec., Hond. y Méx. raquíptico (l muy delgado).

	2. adj. Ec., Hond. y Méx. Dicho de una persona: Que se ocupa mucho de su arreglo personal.	2. adj. Ec., Hond. y Méx. Dicho de una persona: Que se ocupa mucho de su arreglo personal.
Ceviche	1. m. Am. cebiche. (m. Am. Plato de pescado o marisco crudo cortado en trozos pequeños y preparado en un adobo de jugo de limón o naranja agria, cebolla picada, sal y ají)	1. V. cebiche. (m. Plato propio de algunos países americanos, hecho a base de pescado o marisco crudo cortado en trozos pequeños y preparado en un adobo de jugo de limón o naranja agria, cebolla picada, sal y ají.
Pechiche	1. m. Ec. Árbol de la familia de las Verbenáceas, que da una madera fina e incorruptible y una fruta como la cereza, pero de color negro cuando está madura, que se emplea para hacer dulce.	1. m. Ec. Árbol de la familia de las verbenáceas, que da una madera fina e incorruptible y una fruta como la cereza, pero de color negro cuando está madura, que se emplea para hacer dulce.
Curruchiche	-	-
Pipiriche	-	-
Pipiche	-	-
Viche	-	-
Guariche	-	-
Guanchiche	-	-
Corviche	-	-
Troliche	-	-

Fuente: Real Academia de la Lengua Española (ediciones 22° y 23°) (s.f)

La ausencia de estas palabras en cada uno de los DLE en la mayoría de sus ediciones, permite suponer que estas palabras son procedentes de Centro y Sur América, corroborando lo descrito en líneas anteriores.

4.1.1.2. Registros históricos del viche en prensa escrita de Manabí

La provincia de Manabí ha contado, a lo largo de la historia, con varios medios de comunicación escrita. En el Museo de Portoviejo y Archivo Histórico se encuentran ejemplares de prensa escrita que datan desde 1918 Ministerio de Cultura y Patrimonio (n.d.), de los cuales se seleccionaron dos de los más importantes: La Provincia y El Diario Manabita, con el objetivo de realizar una búsqueda sobre registros del viche como preparación culinaria manabita, en donde se encontró lo siguiente (figura 6):

Viche, ceviche y corviche

Por Freddy Fernández Sánchez

*Con dos horas de retraso, llegó el presidente Borja. Los ministros andaban a la bartola. No hubo calle de honor. Los olmedinos retomaron aquel slogan de campaña. La lucha continúa y rompiendo la barrera cercada por los guardaespaldas del Presidente, le hicieron conocer a las autoridades de gobierno, su descontento popular.

Más tarde, en el Salón de Pacheco, sesionó el gabinete aprobando el presupuesto del CONADE. Los ministros pidieron una calculadora y luego de una rápida suma, se dieron cuenta que habían presupuestado para nuestra provincia 33.560 millones de sucres, de los cuales ningún ministerio había invertido cantidad alguna en los 7 meses que va del año. De todas maneras, luego del cónclave ministerial, el Presidente anunciaba que en Manabí se invertiría tan importante suma. Terminó la sesión de gabinete. Tan poca importancia le dieron a nuestra provincia.

Bueno, es que había desesperación por comer el VICHE que los directivos nacionales de INLAP, le habían preparado al Presidente. Me cuentan que la mesa resultó estrecha, pero en fin hubo viche de camarón, plátano asado, queso y salpíeta. Luego a la sesión de trabajo en la Prefectura de Manabí, con los alcaldes y presidentes de municipios. Todo bien, todo está muy bien, decía un funcionario público mientras cada municipalidad recibía para cubrir sus prioritarias necesidades, 10 millones de sucres y muchas promesas.

Por la noche, la cena con los jefes de redacción de los medios de comunicación de la provincia. Algunos fueron, otros se excusaron. Hubo mucha camaradería, muchos ministros, anécdotas. Les cuento que no me invitaron, pero en todo caso le hice llegar a vuestro Presidente, mi artículo de bienvenida titulado: ¿Cómo saludarte, Oh, Señor? No me equivoqué, señor Presidente... Ud, sólo nos trajo desilusiones. Anunció la construcción de la presa La Esperanza y esto no es noticia en razón a que se encuentra en proceso de adjudicación. Anunció la construcción del trasvase al valle del Carrizal y tampoco es sorpresa pues la decisión fue tomada por el gobierno anterior y gracias a dos profesionales manabitas que prestan sus valiosos servicios en CEDEGE, conocimos de la existencia de 12.5 millones que luego se convirtieron en 27 millones de dólares, saldo sobrante del préstamo concedido por el BID al proyecto Jaime Roldós. No dijo nada sobre la vialidad manabita, no quiso pronunciarse sobre los proyectos de desarrollo para la capital manabita puestos en conocimiento por nuestro alcalde. No quiso visitar el hospital, no recorrió los barrios suburbanos. No aceptó la invitación de los habitantes del sector de San Alejo. Tampoco quiso ir al mercado de mariscos. Los niños se le alejaron, señor Presidente, se enfermaron con la leche de la colación.

Entonces, el Presidente nos trajo desilusiones. Llegó con todos sus ministros en lujosos carros. Para ellos no hay austeridad. Vinieron a comer viche y prometieron regresar a comer ceviche y corviche. Mejor no vuelvan más.

En pocas horas más, SENAC, informará al país sobre el éxito de la visita a Manabí del presidente Borja. Ocultarán las escenas de protestas estudiantiles y populares, no dirán nada sobre la destrucción de tres automóviles de la comitiva presidencial, sobre la reacción de los olmedinos y el coraje del ministro de Gobierno y Educación. Todo está bien... Todo sigue muy bien... La lucha continúa... Ahora le toca al pueblo... Proletarios del mundo, uníos... Viva el 25 de julio, fecha de fundación de Guayaquil... Esperemos qué noticia nos trae la prensa nacional sobre las obras para la perla del Pacífico.

Ah, me olvidaba, a nuestro alcalde el ministro de Finanzas le ofreció enviar 50, 25 y después de 2 meses, 50 millones de sucres, para resolver el problema de los obreros municipales... A Cuenca, le entregó 1.000 millones de sucres... Igual, la lucha continúa...

Acc
det
ref
QUI
nistr
Ganu
hil,
ma
be o
ción
al
no
tos
pue
sin
El
quie
brac
vers
Inst
Ref
núz
fin
c,ie
del
dad
gar
daz
pue
vid
Sul
fec
las
met
los
yo
dei
zat
tos
fal
ra
gri

R
ni
al

*Ei
as
ref
Na
Na
pa
la
pe
El
z
de
ve
El
ra
vi
E
L
E
li
z
q
f
s
c
l
i

Figura 6. Publicación del Diario Manabita en 1989 sobre “Viche, Ceviche y Corviche”
Fuente: F. Fernández (1989)¹⁸

En este artículo, escrito por Freddy Fernández (1989) y, publicado por el Diario Manabita el martes 25 de julio de 1989, queda clara la importancia de tres preparaciones culinarias de Manabí: el viche, corviche y ceviche, en el que resalta una vez más, en ese entonces, es decir, hace más de 30 años, la desinencia o sufijo “iche”.

Esta publicación destaca la popularidad que el viche tenía en aquella época, tanto entre habitantes como entre las principales autoridades gubernamentales del país, como

¹⁸ Periodista de prensa manabita como: La Tarde y El Diario y profesor de Instituciones de Educación Básica.

es el caso del presidente de la República de ese entonces, Rodrigo Borja Cevallos, quien, según F. Fernández, (1989) acudió a Manabí en compañía de algunos ministros. El autor menciona que por desesperación de degustar esta preparación culinaria preparada en aquella ocasión por los directivos del Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), cerraron de manera muy rápida la sesión del Gabinete, la que tenía como finalidad aprobar un presupuesto de \$33560 sucres para la provincia, proveniente del Consejo Nacional de Desarrollo (CONADE). Freddy Fernández (1989) también expresó, que, al finalizar dicha sesión, degustaron viche de camarón, acompañado de plátano asado, queso y salprieda, a pesar de que la mesa resultó “estrecha” para todos los comensales.

En este artículo también se ve reflejado el descontento que tiene el autor con la administración del Gobierno de ese entonces, motivo por el cual expone en su artículo, su rechazo a la visita del presidente, en la que pudo degustar viche y la promesa de su regreso donde manifestó comerá, además, ceviche y corviche.

Esto demuestra que, a pesar de solo haber transcurrido 33 años aproximadamente desde aquella publicación, para esa época, el viche era uno de los platos más emblemáticos entre la población manabita, quizá porque formaba parte de uno de los mejores banquetes para recibir visitas de personajes importantes del país, sobre todo, porque permitía generar un ambiente agradable en el que se pudiera llevar a cabo los mejores acuerdos. Las razones pueden ser varias, además de ser concebido como un plato exquisito por los manabitas, quizá influyeron las características culturales culinarias propias de la provincia, como, por ejemplo, el uso de determinados ingredientes, herramientas, procesos y demás factores que formaban parte de la memoria gastronómica de la población.

Esta publicación refleja la importancia cultural que tenía esta preparación culinaria desde esa época, y quizá desde varias décadas atrás, arraigada posiblemente a la historia y tradición de sus habitantes, ya que, por alguna razón, el viche fue el plato elegido entre tantos otros: tal vez era la manifestación cultural culinaria que más los representaba.

En la búsqueda de publicaciones relacionadas al viche en los periódicos antes mencionados, se encontró también, una publicación realizada por el Diario Manabita el martes 25 de octubre de 1994, donde expone el éxito que había tenido un festival de

“comida criolla” organizado por el órgano rector de la actividad turística de ese entonces, la denominada Corporación Ecuatoriana de Turismo (CETUR) (Diario Manabita, 1994). Dicho festival se había ejecutado en la Plazoleta Eloy Alfaro del Cantón Portoviejo, con la participación de 17 establecimientos de comida, con el fin de exponer la “riqueza de la comida manabita” (Diario Manabita, 1994). En aquel evento, se elaboraron platos como: cuajada de suero blanco, pescado hornado, viche, encebollado, parrilladas de mariscos y carnes, guatita, seco de chivo, entre otros, quedando en cuarto lugar el viche de camarón (Diario Manabita, 1994). La directora de CETUR de acuerdo con esta publicación, expresó que la idea era resaltar y rescatar las tradiciones manabitas (ver figura 7) (Diario Manabita, 1994).



Figura 7. Publicación del Diario Manabita en 1994 sobre festival de comida criolla
 Fuente: Diario Manabita (1994)

También se obtuvo registro de publicaciones realizadas en el Diario Manabita por restaurantes que ofertaban para la venta “comida criolla”, en donde constaba el viche de pescado y cangrejo. A continuación, se presenta la publicidad realizada por la Quinta San Juan el 24 de septiembre de 1988 (ver figura 8).

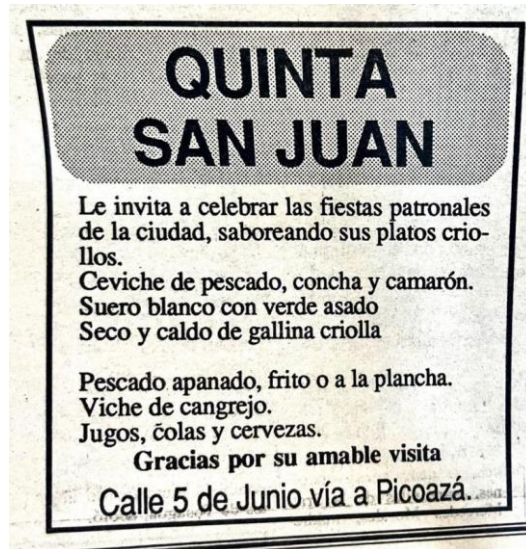


Figura 8. Publicación del Diario Manabita en 1988 sobre oferta de platos criollos de la “Quinta San Juan”

Fuente: Quinta San Juan (1988)

La siguiente publicación (figura 9) no contiene el nombre del establecimiento, únicamente se encuentra la dirección y la fecha de venta de la “comida criolla”, probablemente se trataba de alguna familia o emprendedor informal que atendía de manera recurrente. Esta publicación fue realizada el sábado 15 de octubre de 1988.



Figura 9. Publicación del Diario Manabita en 1988 sobre venta de “comida criolla”

Fuente: Diario Manabita (1988)

Como se puede observar una vez más, hace más de 30 años, el viche ya era considerado un plato que formaba parte de la “comida criolla” de Manabí, a pesar de que

el término “criollo” no sea el más idóneo, es evidente que la población manabita hacía referencia a platos que representaban su cultura culinaria.

4.1.1.3. Análisis de otros estudios realizados sobre la preparación culinaria “viche”

Son pocos los estudios dedicados a la cocina manabita, sobre todo, a preparaciones específicas que, por sus características particulares, representen aquellas manifestaciones culturales culinarias de la sociedad, las cuales merecen ser rescatadas, salvaguardadas y difundidas entre sus habitantes, con el fin de preservar aquellos rasgos de identidad, fomentando el sentido de pertenencia y orgullo, pero sobre todo el buen uso y aprovechamiento de estos.

A continuación, se presentan algunos estudios relacionados con preparaciones culinarias de la provincia de Manabí, en donde se abordará y analizará de manera específica al viche.

4.1.1.3.1 Proyecto de investigación “CULTURA GASTRONÓMICA MANABITA”

En el 2005 Acosta *et al.* (2005) realizaron un proyecto de investigación denominado “Cultura Gastronómica Manabita”, que tuvo como objetivo estudiar la cultura culinaria de la provincia de Manabí, determinando características propias de la cocina, inventariando recetas de comidas típicas, captando el criterio de varias personas representativas para identificar aquellos platos que son propiamente de la provincia y de cada cantón, detectando la vinculación directa que existe entre la comida y las características de la identidad y finalmente determinando el aporte nutricional de los platos más comunes.

Los autores, tesis de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, presentaron en su inventario, alrededor de 55 recetas que constituían platos “típicos”, bebidas y dulces, las cuales fueron seleccionadas por contener características más autóctonas de Manabí, que aquellas que no se incluyeron por ser muy comunes a nivel nacional y contener aspectos introducidos de otras provincias Acosta *et al.* (2005). Además, esas recetas fueron obtenidas de encuestas realizadas por los tesis. Se advierten, que en el estudio se procuró seleccionar aquellas recetas que conservaran los aspectos tradicionales de la provincia, sin modificaciones significativas (Acosta *et al.*, 2005).

Entre los nombres de aquellos platos tradicionales considerados en el estudio, aparece el viche de pescado o camarón. A continuación, se describe la receta presentada por Acosta *et al.* (2005):

“Ingredientes:

- 2 libras de pescado o camarón
- ½ libra de maní 3 litros de agua
- 1 mazo de fréjol tierno
- 1 yuca
- 2 maduros
- 2 plátanos
- 1 trozo de zapallo
- 1 onza de habichuelas
- 2 achogchas
- 2 pepinos
- 2 camotes
- 1 trozo de col
- 1 cebolla colorada
- 1 pimiento
- 1 choclo
- 3 dientes de ajo
- Sal
- Pimienta al gusto
- Preparación:

Se pone a hervir el agua con el maní y a medida que se va cocinando el maní se van incorporando los demás ingredientes de acuerdo con su consistencia o tiempo requerido para su cocción; si es con pescado, éste se le agrega unos 15 minutos antes de su terminación, y si es camarón unos ocho minutos antes” (pág. 81).

En la publicación de Acosta *et al.* (2005) se realizó también una medición sobre los cinco platos más representativos de cada cantón de Manabí, otorgando un valor de relevancia de acuerdo con la aceptación de cada plato, según lo manifestado por los encuestados. Para el efecto, clasificaron a los 22 cantones (ver figura 10) de la provincia

en 6 grupos de acuerdo con su localización. En las tablas 8 y 9 se observa un resumen de los resultados obtenidos.

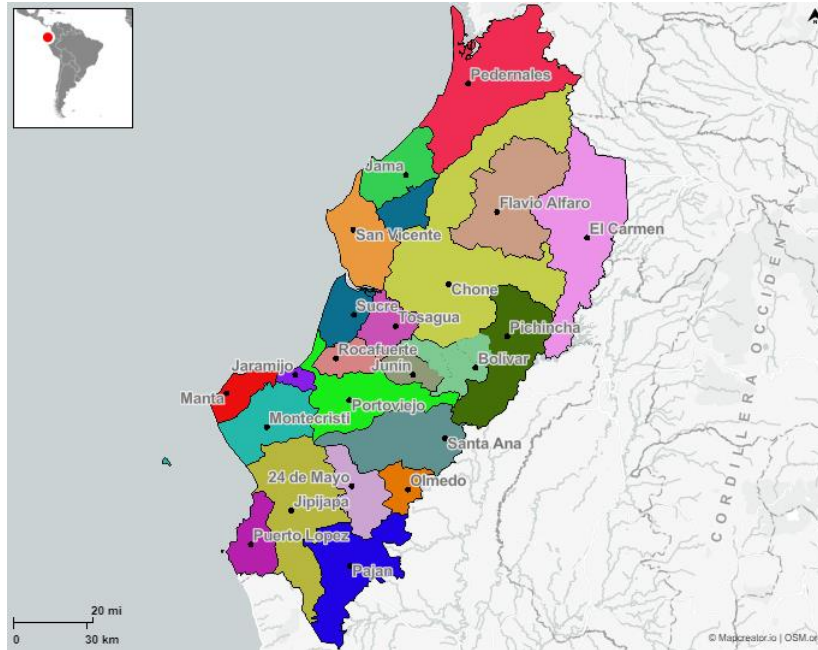


Figura 10. Cantones de Manabí
Fuente: Elaboración propia

Tabla 8

Preparaciones culinarias de la zona norte y valle de Manabí

N°	Platos	Sector Nor-Oriental			Sector Nor-Occidental			Sector Del Valle			
		Chone	El Carmen	Flavio Alfaro	Sucre	San Vicente	Jama	Pedernales	Portoviejo	Rocafuerte	Santa Ana
1	Viche	2	-	-	-	5	3	5	1	3	2
2	Chame frito	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Caldo de gallina criolla	3	1	2	-	-	1	-	3	4	1
4	Seco de gallina criolla	4	3	1	-	-	4	-	5	5	4
5	Bolones de verde	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-
6	Empanadas de plátano	-	4	4	-	-	-	-	-	-	-
7	Seco de guanta	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-
8	Guatita	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-
9	Caldo de albóndiga	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-
10	Ceviches (camarón, mariscos, mixtos, etc.)	-	-	-	1	2 y 4	2	1 y 2	2	-	3
11	Encebollado	-	-	-	2	-	-	-	4	-	5
12	Caldo de haba con hueso de chancho	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
13	Dulces	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-
14	Pescado apanado	-	-	-	-	-	5	3	-	-	-
15	Cazuela	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-
16	Rosquitas	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17	Hornado de cabeza de chancho	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18	Langosta	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19	Hornado de pescado	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20	Caldo de bagre	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-
21	Sopa marinera	-	-	-	5	3	-	-	-	-	-
22	Chupe de pescado	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-

N°	Platos	Sector Nor-Oriental			Sector Nor-Occidental			Sector Del Valle			
		Chone	El Carmen	Flavio Alfaro	Sucre	San Vicente	Jama	Pedernales	Portoviejo	Rocafuerte	Santa Ana
23	Encocado de cangrejo	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-
24	Greñoso	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
25	Tortilla de maíz	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
26	Bollo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
27	Camarón reventado	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
28	Suero blanco (cuajada)	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
29	Caldo de pata	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
30	Menestra con carne asada	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31	Salprieda	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
32	Fritada	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
33	Picadillo de carne con fréjol	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Fuente: Elaboración propia, a partir de Acosta *et al.* (2005)

Tabla 9

Preparaciones culinarias de la zona centro occidental, valle adentro y sur de Manabí

N°	Platos	Sector Centro-Occidental			Sector Del Valle-Adentro				Sector Sur				
		Manta	Montecristi	Jaramijó	Tosagua	Junín	Bolívar	Pichincha	24 de Mayo	Olmedo	Jipijapa	Puerto López	Paján
1	Viche	2	1	-	-	1	3	-	3	1	-	3	5
2	Chame frito	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Caldo de gallina criolla	-	-	-	5	-	1	1	-	4	-	-	2
4	Seco de gallina criolla	-	-	-	1	3	4	5	-	-	-	-	1
5	Bolones de verde	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	Empanadas de plátano	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7	Seco de guanta	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8	Guatita	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-
9	Caldo de albóndiga	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

N°	Platos	Sector Centro-Occidental				Sector Del Valle-Adentro				Sector Sur			
		Manta	Montecristi	Jaramijó	Tosagua	Junín	Bolívar	Pichincha	24 de Mayo	Olmedo	Jipijapa	Puerto López	Paján
10	Ceviche (camarón, mariscos, mixtos, etc.)	1	2	2	-	-	-	-	2	-	2	1 y 4	4
11	Encebollado	4	5	-	-	5	-	-	-	-	-	-	3
12	Caldo de haba con hueso de chancho	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-
13	Dulces	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14	Pescado apanado	3	-	1	-	-	-	-	-	-	-	2	-
15	Cazuela	5	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16	Rosquitas	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17	Hornado de cabeza de chancho	-	4	-	-	-	2	-	1	-	5	-	-
18	Langosta	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19	Hornado de pescado	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20	Caldo de bagre	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21	Sopa marinera	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22	Chupe de pescado	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23	Encocado de cangrejo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
24	Greñoso	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-
25	Tortilla de maíz	-	-	-	3	-	-	-	-	-	3	-	-
26	Bollo	-	-	-	-	-	-	-	4	-	4	-	-
27	Camarón reventado	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-
28	Suero blanco (cuajada)	-	-	-	4	-	-	3	-	2	-	-	-
29	Caldo de pata	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-
30	Menestra con carne asada	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-
31	Salprieda	-	-	-	-	-	-	2	-	5	-	-	-
32	Fritada	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-
33	Picadillo de carne con fréjol	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-

Fuente: Elaboración propia, a partir de Acosta *et al.* (2005).

En la siguiente tabla 10 se presenta la lista de platos ordenados de manera decreciente, de acuerdo con el número de cantones que los contemplaron entre sus cinco opciones (ver figura 11):

Tabla 10

Preparaciones culinarias favoritas en los 22 cantones de Manabí

Nº	Platos	Nº de cantones que eligieron el mismo plato
1	Viche	15
2	Ceviches	13
3	Caldo de gallina criolla	12
4	Seco de gallina criolla	12
5	Encebollado	7
6	Pescado apanado	5
7	Suero blanco (cuajada)	4
8	Hornado de cabeza de chancho	4
9	Cazuela	3
10	Tortilla de maíz	2
11	Bollo	2
12	Empanadas de plátano	2
13	Salprieda	2
14	Sopa marinera	2
15	Chame frito	2
16	Guatita	2
17	Caldo de haba con hueso de chancho	2
18	Camarón reventado	1
19	Dulce	1
20	Caldo de pata	1
21	Menestra con carne asada	1
22	Fritada	1
23	Picadillo de carne con fréjol	1
24	Bolones	1
25	Seco de guanta	1
26	Caldo de albóndiga	1
27	Rosquitas	1
28	Langosta	1
29	Hornado de pescado	1
30	Caldo de bagre	1
31	Chupe de pescado	1
32	Encocado de cangrejo	1
33	Greñoso	1

Fuente: Elaboración propia, a partir de Acosta *et al.* (2005)

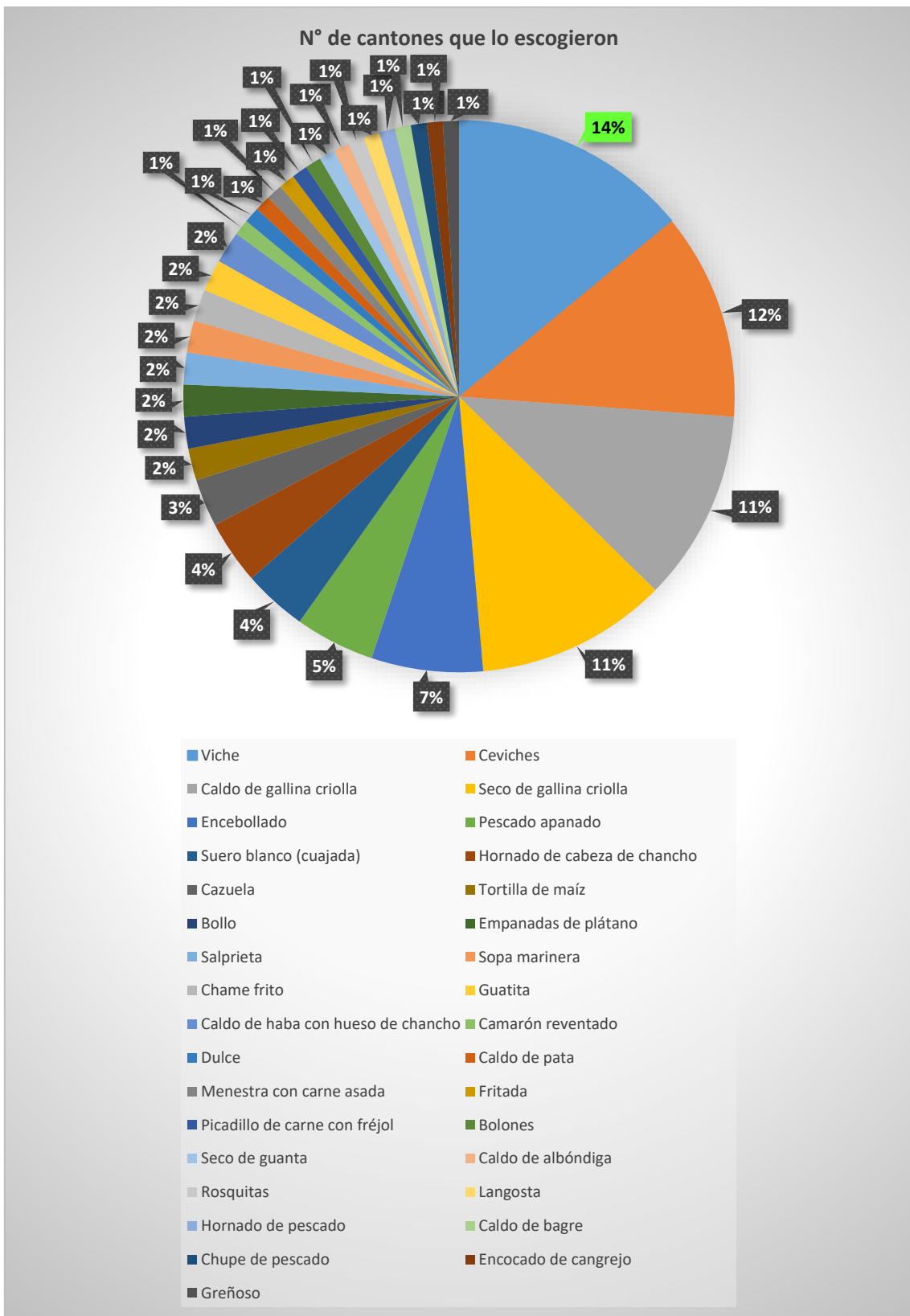


Figura 11. Platos con más aceptación en la provincia de Manabí
 Fuente: Elaboración propia, a partir de Acosta *et al.* (2005)

Como se puede observar en el estudio realizado por Acosta *et al.* (2005), el viche lidera con el 14% la lista de los cinco platos con más aceptación en la mayoría de los cantones de la provincia de Manabí, seguido del ceviche, caldo de gallina criolla, seco de gallina criolla y encebollado como los más seleccionados. Se cree conveniente ubicar en el mapa cuál de estos cantones contemplaron al viche, con el fin de verificar posibles factores que influyen en la percepción de los habitantes para considerarlo como uno de sus favoritos (ver figura 12).

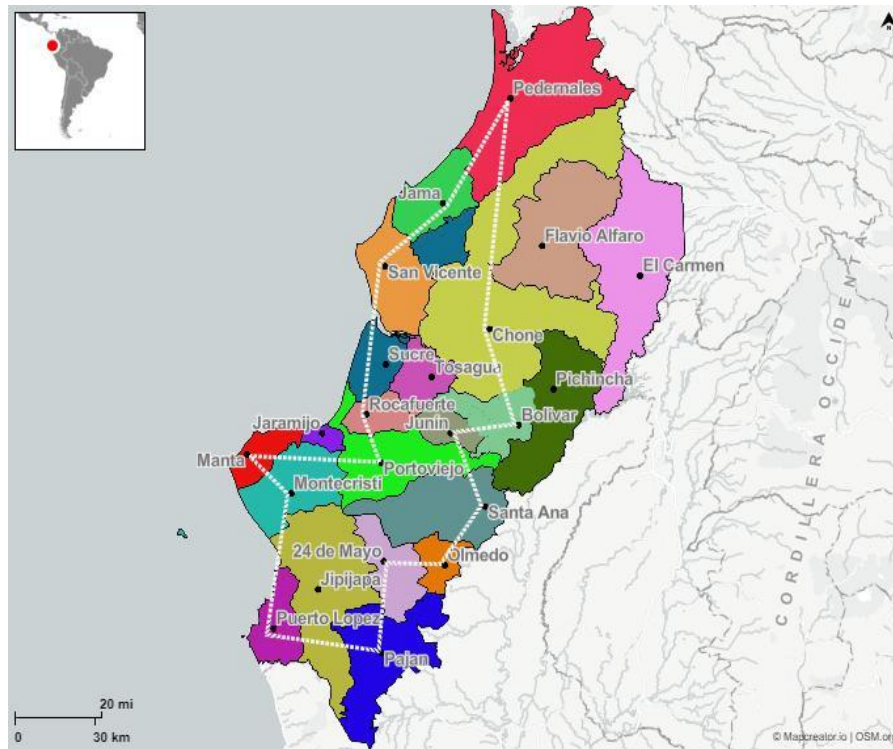


Figura 12. Cantones de Manabí que contemplan al viche como uno de sus platos favoritos
Fuente: Elaboración propia, a partir de Acosta *et al.* (2005)

Los cantones que ubicaron al viche entre los cinco platos más importantes son: Portoviejo (1), Rocafuerte (2), San Vicente (5), Jama (3), Pedernales (5), Chone (2), Bolívar (3), Junín (1), Santa Ana (2), Olmedo (1), 24 de Mayo (3), Paján (5), Puerto López (3), Montecristi (1) y Manta (2). En el mapa expuesto anteriormente, cada cantón se encuentra señalado con una línea blanca punteada, lo que permite marcar la ruta de preferencia de esta preparación culinaria en Manabí, demostrando que abarca gran parte de su territorio, tanto de norte a sur como de este a oeste.

Como se había mencionado antes, resulta difícil determinar el origen, sin embargo, la ruta del viche en Manabí de acuerdo con el estudio realizado por Acosta *et*

al. (2005), demuestra una vez más, que quizá es un plato resultante de un importante intercambio cultural; posiblemente de cholos y montuvios que heredaron saberes ancestrales y contemporáneos, comprendiendo productos, herramientas, utensilios y demás rasgos culturales, y que además, hacen posible la estructura actual que presenta este plato, con variaciones poco significativas en los diferentes cantones.

4.1.2. Comparación de recetas

4.1.2.1. Publicaciones sobre el viche y sus recetas

El Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR) (2018), mediante la publicación del folleto denominado “Mapa Gastronómico del Ecuador”, muestra veinticuatro platos representativos del país, uno por cada provincia, resaltando la “identidad de los cuatro mundos”. Según la descripción, explica que este documento tiene el objetivo de estimular en los visitantes, el interés por conocer las bondades gastronómicas que tienen las cuatro regiones del Ecuador (Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR), 2018). En el caso de Manabí, nuevamente el viche ha sido el plato selecto para representar a la cultura culinaria de esta provincia (ver figura 13).



Figura 13. Mapa Gastronómico del Ecuador
Fuente: Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR) (2018)

Este documento también presenta una breve descripción de los componentes del plato, entre los cuales aparecen: el refrito (cebolla, pimienta, ajo), el zapallo, las habichuelas, las bolitas de plátano rallado, el maní, y el pescado (Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR), 2018). Además, agrega una pequeña reseña histórica sobre su origen, atribuyendo su consumo “según pruebas arqueológicas”, desde la existencia de

las culturas: “Valdivia, Chorrera y Jama Coaque”¹⁹ (ver figura 14) (Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR), 2018).



Figura 14. Breve caracterización del viche en el “Mapa Gastronómico del Ecuador”
Fuente: Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR) (2018)

Este documento es una herramienta que puede ser utilizada para potenciar el turismo gastronómico de las diferentes provincias del Ecuador y, además, promover la creación de nuevas propuestas entorno a este tipo de manifestación cultural, sin embargo, se requiere de más estudios que avalen lo expuesto por el Ministerio de Turismo, y que además, estén enfocados en el desarrollo de actividades turísticas sostenibles, que salvaguarden este recurso cultural a través de un correcto uso. Para ello, se requiere tener contacto directo con la comunidad, y en este caso particular, con las cocineras tradicionales de cada rincón del país.

En el caso de Manabí, existen varias publicaciones que contienen algunas recetas de platos reconocidos, por su cultura y tradición, apareciendo el nombre del “viche” en la mayoría de ellas. Para este apartado se seleccionaron, de acuerdo con una exhaustiva búsqueda, aquellas consideradas como las más importantes.

¹⁹ Culturas que existieron en las costas manabitas en la era prehispánica, de las cuales hay muchos hallazgos arqueológicos.

Receta uno

La receta que se presenta a continuación de la figura 15 corresponde al libro “Chefs del Ecuador 2012”, publicada por C.A. Ediecuatorial (2012). Tiene un compilado de recetas que muestran los valores culturales de cada rincón del país, resaltando los productos y técnicas utilizadas, entre los cuales consta el “Biche manabita de camarones” con una lista amplia de ingredientes y 11 pasos descritos para el proceso de elaboración (figura 15) (tabla 11).



Figura 15. Receta del biche manabita de camarones
Fuente: C.A Ediecuatorial (2012)

Tabla 11

Receta del “biche de pescado”

Nombre de la receta	Biche de camarones		
Porciones	s.d.d. ²⁰		
Fuente	Libro “Chefs del Ecuador 2012”		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observación
Camarones (o langostinos)	1000	Gramos	Frescos con cabeza
Hiervas y especias	60	gramos	-
Cebollín costeño	100	Gramos	Picado fino
Pimiento verde costeño	100	Gramos	Picado fino
Dientes de ajo	4	Unidades	Machacados y picados
Comino molido	15	Gramos	-
Orégano	15	Gramos	-
Culantro	30	Gramos	-
Cebolla paitaña	100	Gramos	-
Aceite achiotado	70	Mililitros	-
Plátano verde	1260	Gramos	Dominico
Plátano maduro	200	Gramos	Picados en cubito
Camote morado	250	Gramos	En cubos

²⁰ Sin datos disponibles

Zapallo	250	Gramos	En cubos
Yuca	500	Gramos	Picada en cubos
Pepinillo grande	1000	Gramos	Pelado, despepado y cortado en rodajas
Vainita costeña	250	Gramos	En taquitos
Habichuelas costeñas	250	Gramos	-
Choclos	400	Gramos	Enteros
Achogchas	100	Gramos	Picadas en cuadros
Maní	125	Gramos	Tostado y pelado
Leche	125	Mililitros	-
Crema de leche	125	Mililitros	-
Sal	-	-	-
Salprietá	200	Gramos	-
Pimienta negra	-	-	Molida

Procedimiento

Cocinar los camarones por 3 minutos en una olla con 5 litros de agua hirviendo, hierbas y especias sin sal, pelar, limpiar y refrigerar. Licuar las cabezas en 2 litros de caldo y cernir, conservar y refrigerar. Refrito: en una olla mediana sofreír el ajo, cebollas, pimientos con el comino, orégano y cilantro en aceite achiotado por 6 a 7 minutos. Agregar 4 litros de agua al refrito y dejar que hierva destapada. Añadir los choclos, las habichuelas, el maduro y el verde picado. Dejar cocinar destapado a fuego medio hasta que estén suaves 15 minutos. Agregar las vainitas, dejar cocinar 5 minutos y añadir el caldo de los camarones (2 litros). Añadir el zapallo, achogchas, pepinillo, yuca y camote. Cocinar 10 minutos a fuego medio. Cuando estén suaves añadir el maní licuado con la leche y la crema, revolver y dejar cocer 5 minutos y corregir la sazón. Bolas: cocinar el verde hasta que esté suave (25-30 minutos), aplastar y agregar aceite con achiote y la sal prieta, sazonar al gusto. Amasar y formar bolas medianas. Ponerlas en la sopa hirviendo, tapar y dejar cocer 5 minutos antes de servir. Servir caliente acompañada de ají manabita.

Fuente: Elaboración propia, a partir de C.A Ediecuatorial (2012).

Recetas

La siguiente receta pertenece al libro “Orígenes” publicado como parte de un programa de responsabilidad social por Diners Club del Ecuador, (2018). Comprende 26 recetas de cocinas regionales de la costa y la sierra, con el objetivo de “poner en valor las tradiciones culinarias ancestrales”. Entre las recetas se encuentra el “Viche de Jaiba”. La que se encuentra descrita después de la figura 16 (tabla 12).



Figura 16. Viche de Jaiba

Fuente: Diners Club del Ecuador (2018)

Tabla 12**Receta del “viche de jaiba”**

Nombre de la receta	Viche de Jaiba		
Porciones	s.d.d.		
Fuente	Libro “Orígenes”		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observación
Habas	1	Porción	-
Plátano maduro	1	Unidad	-
Jaibas	5	Unidades	-
Maní	½	Libra	-
Plátano Verde	5	Unidades	-
Cebolla paiteña	1	Unidad	-
Pimiento	1	Unidad	-
Cilantro	-	-	Al gusto
Ajo	1	Unidad	-
Comino	1	Cucharadita	-
Camote	1	Unidad	-
Zanahoria	1	Unidad	-
Choclo	1	Unidad	-
Yuca	1	Unidad	-
Aceite	-	-	-
Procedimiento			
Colocar agua en una olla para hervir, cuando el agua esté hirviendo, poner las jaibas a cocinar. Sacarlas y reservar el agua. Picar las verduras y hacer un refrito en una sartén con aceite, cebolla, pimiento, ajo y comino. Poner el maní en agua y dejar hervir diez minutos. Después, agregar el refrito con el maní, camote, verde, choclo, habas, zanahoria y yuca y cocinar durante 15 minutos o hasta que esté bien cocido. Agregar las jaibas. Servir con el maduro en un plato de barro acompañado de limones, plátano verde y arroz. En la preparación del viche de jaiba no se utiliza leche.			

Fuente: Elaboración propia, a partir de Diners Club del Ecuador (2018, p. 24)

En este libro atribuyen el origen de este plato a Machalilla ²¹, debido a la disponibilidad de especies de jaibas localizadas a las orillas del mar y en el océano. Se consume principalmente en la “celebración de los finados” y Semana Santa, pero también es el preferido para recibir a las visitas, principalmente de familiares que llegan del extranjero (Diners Club del Ecuador, 2018).

Receta tres

Unigarro Solarte (2010), en el libro “Patrimonio Cultural Alimentario” incluye una variación de este plato, el “viche de bagre”, pero la ubica dentro de la lista de recetas de la Región Insular o Galápagos, que como se describió en antecedentes, la autora argumenta que muchas de ellas han sido introducidas por otras regiones del país. De manera que, con todo el análisis realizado, tal vez esta receta (figura 17) (tabla 13) sea un aporte de Manabí a la cocina galapagueña.

²¹ Parroquia rural del cantón Puerto López, provincia de Manabí.

Viche de bagre

Ingredientes

- 1 bagre entero
- 2 cucharadas de pasta o mantequilla de maní
- 1 plátano maduro
- 1 plátano maqueño
- 2 choclos tiernos cortados
- 400 gramos de yuca cortada en trozos
- 1 cebolla de rama picada
- 2 cucharadas de perejil picado
- 2 cucharadas de cilantro
- 1 diente de ajo picado
- 5 tazas de agua
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de orégano
- ½ cucharadita de comino molido
- ½ cucharadita de aceite con achiote
- 1 cucharada de aceite
- Sal y pimienta al gusto

En una olla, calentar el aceite y la mezcla con aceite y achiote. Sofreír la cebolla y el ajo hasta que estén ligeramente dorados. Incorporar el agua, la pasta de maní, las hierbas y los choclos. Tapar y dejar cocer durante 20 minutos. Luego, agregar la yuca, los plátanos y cocer por 10 minutos adicionales. Colocar el pescado lavado y cortado en trozos transversalmente desechando la cabeza y la cola. Cocer por 10 minutos. Añadir el comino, el orégano, la sal y la pimienta.

Figura 17. Viche de bagre
Fuente: Unigarro Solarte (2010)

Tabla 13

Receta del “viche de bagre”

Nombre de la receta	Viche de bagre		
Porciones	s.d.d.		
Fuente	Libro “Patrimonio Cultural Alimentario”		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observación
Bagre	1	Unidad	Entero
Maní	2	Cucharadas	En pasta o mantequilla
Plátano maduro	1	Unidad	-
Plátano verde	1	Unidad	Maqueño
Choclos	2	Unidades	Tiernos y cortados
Yuca	400	Gramos	Cortada en trozos
Cebolla de rama	1	Unidad	Picada
Perejil	2	Cucharadas	Picado
Cilantro	2	Cucharadas	-
Diente de ajo	1	Unidad	Picado
Agua	5	Tazas	-
Leche	1	Taza	-
Orégano	1	Cucharada	-
Comino	½	Cucharadita	Molido
Aceite con achiote	½	Cucharadita	-
1 cucharada de aceite	1	Cucharada	-
Sal	-	-	Al gusto
Pimienta	-	-	Al gusto
Procedimiento			
En una olla, calentar el aceite y la mezcla con aceite y achiote. Sofreír la cebolla y el ajo hasta que estén ligeramente dorados. Incorporar el agua, la pasta de maní, las hierbas y los choclos. Tapar y dejar cocer durante 20 minutos. Luego, agregar la yuca, los plátanos y cocer por 10 minutos adicionales. Colocar el pescado lavado y cortado en trozos transversalmente desechando la cabeza y la cola. Cocer por 10 minutos. Añadir el comino, el orégano, la sal y la pimienta.			

Fuente: Elaboración propia, a partir de Unigarro Solarte (2010, p. 178).

Receta cuatro

El 18 de octubre del 2018, Instituto Nacional de Patrimonio cultural (INPC) (2018) entregó a Portoviejo una certificación como reconocimiento a la “**Cocina Tradicional Manabita**” en el marco de los 198 años de independencia política de este cantón, en virtud de una investigación realizada por el INPC, GAD cantonal y el apoyo comunitario. La que tuvo por objetivo levantar un inventario de la cocina tradicional manabita mediante el registro de 142 fichas que contenían técnicas y conocimientos de mayo valor cultural en la elaboración de preparaciones culinarias, a través del uso de productos provenientes de la zona (Instituto Nacional de Patrimonio cultural (INPC, 2018). Entre las preparaciones consideradas para este registro, se encuentra el “viche de pescado de pescado albacora” atribuido a la parroquia Crucita, por la disponibilidad y los conocimientos sobre el uso de productos del mar y de las huertas de la zona. La ficha completa está localizada en el anexo 1, sin embargo, en la figura 18 (tabla 14) se presenta la receta que está registrada en ella.

<p>Receta de Viche de Pescado Albacora</p> <p>Ingredientes</p> <p>1 taza de aceite</p> <p>1 cabeza de ajo machacado (1/2 taza)</p> <p>1 taza de cebolla blanca picada</p> <p>2 pimientos verdes (medianos)</p> <p>1 ají pequeño opcional</p> <p>1/2 taza de cilantro picado</p> <p>Sal (de las salinas de las Guilises)</p> <p>1 libra de habichuelas</p> <p>1 libra de legumbre (frejol en vaina tierno típico manaba)</p> <p>4 choclos tiernos</p> <p>1 libra de mani tostado y molido</p> <p>4 plátanos barraganetes verdes</p> <p>3 maduros</p> <p>1 yuca mediana en rodajas</p> <p>3 libras de pescado () en lo posible su espinazo y cabeza</p> <p>6 achogchas</p> <p>3 camotes medianos</p> <p>1 zapallo pequeño</p> <p>30 tazas de agua</p> <p>PREPARACION</p> <p>En una olla de barro (curada), se hace el refrito con el aceite, el ajo, la cebolla finamente picada, opcional el ají pequeño que se agrega un trozo, las cebollas deben estar transparentes, tratando de que no se doren ni se resequen los bordes. Se agrega la tercera parte del agua y un poco de sal marina. Una vez que hierva el agua con el refrito se agrega las habas o habichuelas (según la cosecha de la huerta) y las legumbres (vainitas) picadas, una vez que están hirviendo se agrega el choclo tierno en trozos y la yuca.</p> <p>Mientras tanto por separado se elabora un caldo base con restante agua y con el espinazo del pescado y su cabeza bien lavada, se le agrega un trozo de cebolla, 1 cucharada de ajo, 1 cucharadita de sal marina. Que una vez listo se le agrega a la olla con el refrito y el resto de ingredientes ya colado únicamente el caldo. El resto del pescado se hace trozos gruesos para que no se desintegre al hervir con el resto de ingredientes al añadirse a la sopa.</p> <p>Igualmente, se elabora las bolitas de verde y mani por separado, el verde es rallado el mismo se agrega el mani molido y sal una cucharita de ajo y sal y achiote para que no se oscurezca la masa y no de mal aspecto, se forma una masa homogénea con la que se realiza las bolitas de verde y mani, que se agregan al caldo una vez que los ingredientes más duros estén relativamente suaves.</p> <p>Una vez restituido el hervor, por unos minutos estos ingredientes y se agrega el camote y el zapallo, hasta que empiece a hervir y se cocina un poco, se agrega las bolitas de verde, el resto del mani disuelto en un poco del caldo del pescado caliente; se agrega el pescado crudo sazonado previamente con ajo y sal y el caldo base de pescado cernido elaborado previamente. Cuando todos los ingredientes estén hirviendo, se corrige la sal, hay familias que le agregan unas hojas de orégano para darle más gusto al viche.</p>

Figura 18. Receta del viche de pescado Albacora

Fuente: Instituto Nacional de Patrimonio cultural (INPC) (2018)

Tabla 14

Receta del “viche de pescado albacora”

Nombre de la receta	Viche de pescado albacora		
Porciones	s.d.d.		
Fuente	Ficha del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observación
Aceite	1	Taza	-
Ajo	1/2	Taza	Machacado

Cebolla blanca	1	Taza	Picada
Pimientos verdes	2	Unidad	Medianos
Ají	1	Unidad	Pequeño - opcional
Cilantro	1/2	Taza	Picado
Sal	-	-	De las salinas de las Gilces
Habichuelas	1	Libra	-
Legumbre	1	Libra	Frejol en vaina tierno típico manaba
Choclos	4	Unidad	Tiernos
Maní	1	Libra	Tostado y molido
Plátanos barraganetes	4	Unidad	Verdes
Plátanos maduros	3	Unidad	-
Yuca	1	Unidad	Mediana y en rodajas
Pescado	3	Libras	En lo posible su espinazo y cabeza
Achogchas	6	Unidades	-
Camotes	3	Unidades	Medianos
Zapallo	1	Unidad	Pequeño
Agua	30	Tazas	-

Procedimiento

En una olla de barro (curada), se hace el refrito con el aceite, el ajo, la cebolla finamente picada, opcional el ají pequeño que se agrega un trozo, las cebollas deben estar transparentes, tratando de que no se doren ni se resequen los bordes.

Se agrega la tercera parte del agua y un poco de sal marina. Una vez que hierva el agua con el refrito se agrega las habas o habichuelas (según la cosecha de la huerta) y las legumbres (vainitas) picadas, una vez que están hiervan se agrega el choclo tierno en trozos y la yuca.

Mientras tanto por separado se elabora un caldo base con restante agua y con el espinazo del pescado y su cabeza bien lavada, se le agrega un trozo de cebolla, 1 cucharada de ajo, 1 cucharadita de sal marina. Que una vez listo se le agrega a la olla con el refrito y el resto de ingredientes ya colado únicamente el caldo. El resto del pescado se hace trozos gruesos para que no se desintegre al hervir con el resto de ingredientes al añadirse a la sopa.

Igualmente, se elabora las bolitas de verde y maní por separado, el verde es rallado el mismo se agrega el maní molido y sal una cucharita de ajo y sal y achiote para que no se oscurezca la masa y no de mal aspecto, se forma una masa homogénea con la que se realiza las bolitas de verde y maní, que se agregan al caldo una vez que los ingredientes más duros estén relativamente suaves.

Una vez restituido el hervor, por unos minutos estos ingredientes y se agrega el camote y el zapallo, hasta que empiece a hervir y se cocina un poco, se agrega las bolitas de verde, el resto del maní disuelto en un poco del caldo del pescado caliente; se agrega el pescado crudo sazonado previamente con ajo y sal y el caldo base de pescado cernido elaborado previamente. Cuando todos los ingredientes estén hirviendo, se corrige la sal, hay familias que le agregan unas hojas de orégano para darle más gusto al viche

Fuente: Elaboración propia, a partir de Instituto Nacional de Patrimonio cultural (INPC) (2018)

Receta cinco

Finalmente se incluye una receta del “viche de pescado” (figura 19) (tabla 15) como parte de la comida manabita, en el libro denominado: “La cocina en el Ecuador” de Pazos Barrera (2014), ubicado en el capítulo “Selección de platos y bebidas regionales”. El autor señala que estas preparaciones representan los “sabores y productos” que prevalecen en cada una de las provincias. De manera particular, en la costa incluye al maní, la yuca, el plátano, el pescado y los mariscos (Pazos Barrera, 2014).

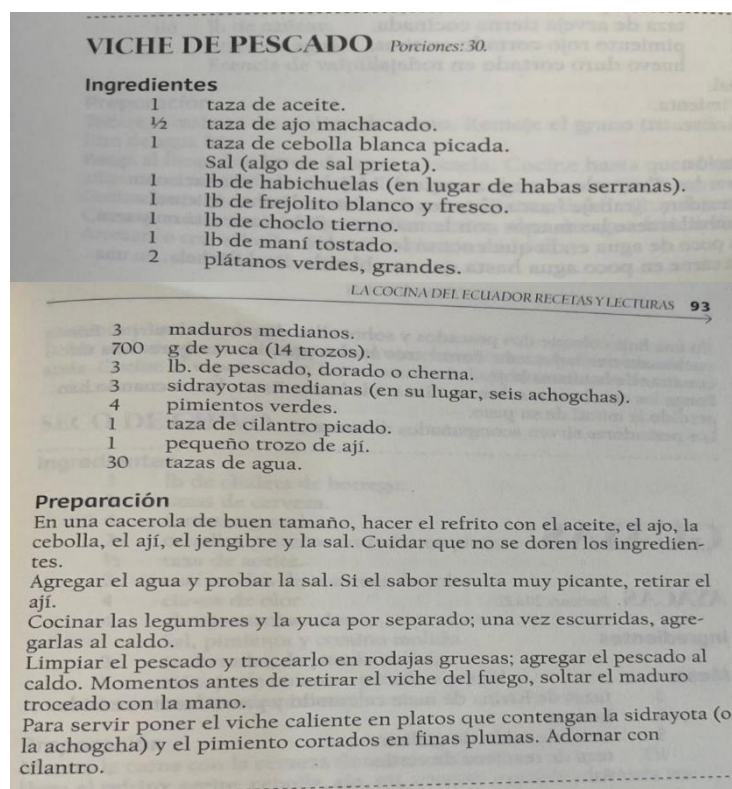


Figura 19. Receta del “viche de pescado”
Fuente: Pazos Barrera (2014)

Tabla 15

Receta del “viche de pescado”

Nombre de la receta	Viche de pescado		
Porciones	s.d.d.		
Fuente	Libro “Patrimonio Cultural Alimentario”		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observación
Aceite	1	Taza	-
Raíz de jengibre	4	Centímetros	Picada
Ajo	½	Taza	Machacado
Cebolla blanca	1	Taza	Picada
Sal	-	-	-
Algo de sal prieta	-	-	-
Habichuelas	1	Libra	O habas serranas
Frejolito	1	Libra	Blanco y fresco
Choclo	1	Libra	Tierno
Maní	1	Libra	Tostado
Plátanos verdes	1	Unidades	Grandes
Plátanos maduros	3	Unidades	Medianos
Yuca	14	Rodajas	
Pescado	3	Libras	Dorado o cherna
Sidrayotas	3	Unidades	Medianas (o 6 achogchas)
Pimientos	4	Unidades	Verdes
Cilantro picado	1	Taza	Picado
Ají	1	Trozo	-
Agua	30	Tazas	Agua
Procedimiento			

En una cacerola de buen tamaño, hacer el refrito con el aceite, el ajo, la cebolla, el ají, el jengibre y la sal. Cuidar que no se doren los ingredientes. Agregar el agua y probar la sal. Si el sabor resulta muy picante, retirar el ají. Cocinar las legumbres y la yuca por separado; una vez escurridas, agregarlas al caldo. Limpiar el pescado y trocearlo en rodajas gruesas; agregar el pescado al caldo. Momentos antes de retirar el viche del fuego, soltar el maduro troceado con la mano. Para servir poner el viche caliente en platos que contengan la sidrayota (o la achogcha) y el pimiento cortado en finas plumas. Adornar con cilantro.

Fuente: Pazos Barrera (2014)

Esta receta fue tomada para ser publicada también en el libro “Patrimonio Cultural Alimentario” por Unigarro Solarte (2010) (ver figura 20). Señalándola como uno de los platos tradicionales manabitas.

Viche de Pescado

Ingredientes

1 taza de aceite
4 cm de raíz de jengibre picada
½ taza de ajo machacado
1 taza de cebolla blanca picada
Sal (algo de sal prieta)
1 libra de habichuelas (o habas serranas)
1 libra de frejolito blanco y fresco
1 libra de choclo tierno
1 libra de maní tostado
2 plátanos verdes grandes
3 maduros medianos
14 rodajas de yuca
3 libras de pescado (dorado o cherna)
3 sidrayotas medianas (o seis achogchas)
4 pimientos verdes
1 taza de cilantro picado
1 trozo pequeño de ají
30 tazas de agua

En una cacerola, se hace el refrito con el aceite, el ajo, la cebolla, el ají, el jengibre, la sal, cuidando que no se doren. Se agrega el agua, y se prueba la sal. Si el sabor está muy picante, se retira el ají. Por separado, se cocinan las legumbres y la yuca; una vez escurridas, se agregan al caldo. Se limpia el pescado y se troza en rodajas gruesas para añadirse al caldo. Antes de retirar del fuego, se adiciona el maduro troceado con la mano. Para servir, se pone el viche en platos que contengan la sidrayota (o achogcha) y el pimiento cortados en finas plumas. Se adorna con cilantro.

Figura 20. Receta del viche de pescado

Fuente: Unigarro Solarte (2010)

Se consideró necesario realizar una revisión sobre la presencia del viche en sus diversas variaciones dentro de estas publicaciones, con la finalidad de confirmar el valor otorgado y el reconocimiento que tiene este plato como parte de la tradición culinaria de Manabí. Los diferentes autores citados lo presentan como el resultado de un conjunto de conocimientos y saberes, basados en productos y técnicas culinarias originarias de la provincia. En todas las recetas se pueden observar coincidencias en algunos ingredientes, la ausencia de otros y variaciones en las proteínas. Permitiendo comprender que las tradiciones no son estáticas, sino que se encuentran en constante cambio, pero, para que

permanezcan a pesar del tiempo, deben mantener ciertas características indispensables. De modo que, se realizó una comparación de los ingredientes utilizados en cada receta, para luego también examinar las similitudes y diferencias en las versiones dadas sobre el viche, por las cocineras tradicionales en las entrevistas e historias de vida que se realizaron en esta investigación.

En la siguiente tabla 16 se abordarán las recetas encontradas en las publicaciones ya realizadas.

Tabla 16

Ingredientes que se repiten en las recetas del viche consultadas

Ingredientes	Receta 1	Receta 2	Receta 3	Receta 4	Receta 5
Camarones (o langostinos)	1	-	-	-	-
Jaiba	-	1	-	-	-
Bagre	-	-	1	-	-
Pescado	-	-	-	1	1
Hiervas y especias	1	-	-	-	-
Cebollín costeño	1	-	-	-	-
Pimiento verde	1	1	-	1	1
Ajo	1	1	1	1	1
Comino	1	1	1	-	-
Orégano	1	-	1	-	-
Raíz de gengibre	-	-	-	-	1
Culantro/Cilantro	1	-	-	-	-
Cilantro	-	1	1	1	1
Perejil	-	-	1	-	-
Cebolla paitaña	1	1	-	-	-
Cebolla de rama (verde)	-	-	1	-	-
Cebolla blanca	-	-	-	1	1
Aceite	-	1	1	1	1
Aceite achiotado	1	-	1	-	-
Plátano verde	1	1	1	1	1
Plátano maduro	1	1	1	1	1
Zanahoria	-	1	-	-	-
Camote morado	1	1	-	1	-
Zapallo	1	-	-	1	-

Yuca	1	1	-	1	1
Habas	-	1	-	-	-
Fréjol tierno	-	-	-	1	1
Pepinillo grande	1	-	-	-	-
Sidrayota	-	-	-	-	1
Vainita costeña	1	-	-	-	-
Habichuelas costeñas	1	-	-	1	1
Choclos	1	1	1	1	1
Achogchas	1	-	-	1	-
Maní	1	1	1	1	1
Ají	-	-	-	1	1
Leche	1	-	1	-	-
Crema de leche	1	-	-	-	-
Agua	-	-	1	1	1
Sal	1	-	1	1	1
Salprietá	1	-	-	-	1
Pimienta	1	-	1	-	-

Fuente: Elaboración propia

En función a las recetas consultadas se podría determinar que los principales ingredientes del viche, tal vez, inamovibles para que no pierda su esencia son: **plátano verde (bolas de plátano verde rallado con maní), plátano maduro, choclo y maní**. Además, según este análisis, el principal ingrediente para condimentar es el ajo, sin embargo, es importante determinar que a pesar de que no estén contempladas la sal y el agua, son también básicos para la condimentación de este plato, posiblemente su omisión se debe a que su uso es obligatorio. Además, se verifica que existe variación en la proteína, quizá se deba a la disponibilidad de estas en los diferentes cantones de Manabí.

Es importante considerar que se desconoce la procedencia de las personas consultadas en la elaboración de las recetas estudiadas, por lo que fue indispensable analizar los productos y procesos utilizados por cocineras tradicionales de Manabí, en los diferentes escenarios en los que se desenvuelven, con la finalidad de revisar nuevamente el nivel de coincidencia de estos, y de este modo tener una información más acertada sobre los aspectos culturales contemplados en la elaboración del viche.

4.1.2.2. Entrevistas a cocineras de cocina tradicional

Las entrevistas constituyen una técnica característica de las investigaciones cualitativas (R. Fernández, 2001). Generalmente fluyen a partir de una conversación planificada entre el entrevistador y el entrevistado. Estas pueden ser estructuradas, semi estructuradas y abiertas, todo dependerá de la necesidad y contexto de la investigación. A continuación, se presentan trece entrevistas realizadas a cocineras oficiantes de la cocina tradicional manabita del cantón Portoviejo y Tosagua, seleccionadas por su importante participación en diferentes escenarios de la cocina Manabita, en espacios públicos, privados y familiares (ver anexo 2).

4.1.2.2.1. Cantón Portoviejo

Mercado municipal de Portoviejo

- Entrevista 1. Comedor Pincay – módulo 41

El sábado 03 de septiembre del 2022 se acudió al comedor Pincay ubicado en el mercado municipal de Portoviejo, para realizar una entrevista a la cocinera del comedor, se contactó a Julimar Martínez de origen venezolano, ella tiene 26 años edad y viviendo en Ecuador apenas 4 años y 4 meses. En el momento de la entrevista se encontraba preparando viche, el que aprendió a realizar gracias a las enseñanzas de Rosa Medina (la propietaria del local), quien actualmente tiene 45 años y es de origen portovejense.

Julimar indicó, que el viche que actualmente prepara, debido a los conocimientos adquiridos en tan poco tiempo, le agrega entre sus ingredientes: maní, bolitas de verde, camote, zapallo, yuca, achogcha, yuca, haba, fréjol tierno, maduro, choclo, repollo, pescado albacora o camarón, ajo, comino, sal, orégano y pimienta. Ella considera que se trata de un proceso complicado y tedioso en su elaboración.

El valor del plato en el comedor oscila ente \$2,50 y \$3,00, y los días en los que más vende son los sábados y domingos, pero, manifestó que la preparación preferida por los clientes es el hornado de chanco, hornado de pescado y la guatita.

Análisis: En el momento de la entrevista no se encontraba la propietaria, quien tiene años de experiencia realizando viche y es de origen manabita, ya que a través de ella se pudo haber obtenido una información más fidedigna sobre la elaboración de este plato, sin embargo, para este estudio si se estimaron los ingredientes que fueron mencionados por Julimar.

- Entrevista 2. Comedor Velásquez el Compañerito – módulo 51

Con fecha 03 de septiembre del 2022 se realizó una entrevista a la cocinera Maryuri Leones cocinera del comedor Velásquez el Compañerito, cuya propietaria es Gilma Velásquez.

Mayuri tiene 51 años y es oriunda de Pedernales. Ella prepara el viche para la venta en el comedor, los martes y viernes, debido a que el local es compartido con otras personas durante el resto de la semana. Los conocimientos sobre la preparación de este plato, según indicó, los adquirió desde pequeña observando cómo lo realizaba su mamá y otros familiares, pero ella cree que ha innovado con la incorporación de nuevos productos como: zanahoria, fréjol rojo, brócoli, espinaca, acelga, coliflor y alverja, ya que considera que el viche tradicional no tenía estos productos entre sus ingredientes básicos, como, por ejemplo: camote, bolas de plátano, yuca, maduro y maní. Además, indicó que las generaciones anteriores utilizaban la estructura ósea del pescado para hacer esta preparación, pero esto fue reemplazado poco a poco por la carne del pescado albacora porque otorga más gusto a esta preparación, y no utiliza otros como el picudo, porque considera que es más caro y tiene un sabor más simple.

En el comedor, ella vende una variedad de preparaciones. Algunas contienen maní (lo compra en el mismo mercado) y otras no, pero su platillo favorito desde la postura de comensal es el viche, y considera que coincide con el gusto de sus clientes también, porque cuando prepara viche es el más solicitado.

Análisis: Esta cocinera, señala algo importante. A pesar de conocer el viche con una estructura específica durante toda su vida, para mejorarlo, ella innova añadiendo nuevos productos, además de los tradicionales. Es decir, propone nuevos ingredientes sin quitar o restar aquellos tradicionales que ayudan a mantener las características fundamentales de este plato. Lo que demuestra que las comidas tradicionales están expuestas a cambios influidos por diversos factores de la sociedad, relacionados con las exigencias y demandas de las nuevas generaciones.

Feria Gastronómica en la Plaza Central de Portoviejo

El 13 de noviembre del 2022, 15 cocineros de la plaza central de Portoviejo realizaron una exposición gastronómica de platos elaborados a base de plátano y maní, entre los cuales se presentaron: el viche de cangrejo criollo, viche de cangrejo especial,

banderazo de la sierra, cazuela de pescado, morcilla criolla en salsa de maní, fusión de causa rellena con salsa de maní, colonche de camarón, viche de langostino, guatita criolla especial, ceviche marinero con crema de maní, enmanizado de tomate con pollo, viche marinero especial, viche mixto criollo, bolones de camarón en salsa de maní y cupcake manaba (ver anexo 3).

Analizando la exposición, se evidencia que el viche tiene mayor presencia en las propuestas de estos cocineros. Por lo que se identificaron a dos de los platos participantes: el viche langostino y el viche de cangrejo criollo, para realizar entrevistas a quienes los prepararon.

- Entrevista 3. Comedor “D´ Jasser – Jony” – Módulo 49

El 18 de noviembre se realizó una entrevista a María Molina, participante de la exposición gastronómica en la plaza central de Portoviejo con el viche de langostino. Ella tiene 40 años de edad, y trabajando en el área de comida en el mercado alrededor de 20 años. Actualmente es propietaria junto a su esposo del comedor D´ Jasser - Jony. Es procedente de Latacunga, pero cuando se comprometió se trasladó a vivir a la ciudad de Portoviejo, de donde es originario su esposo y toda su familia política, lo que le permitió conocer sobre la cocina manabita con la ayuda de su suegra, la señora Teresa Cedeño, quien falleció a los 67 años de edad en el 2004. Además, contó con la ayuda de otras personas, sobre todo cuando empezó a trabajar en uno de los mercados de Portoviejo. En esa época, además, aprendió sobre la importancia del horno de leña y las ollas de barro para la gastronomía de la provincia de Manabí.

Entre las preparaciones culinarias que ellos ofrecen diariamente en su local se encuentra el viche. Para concursar en la exposición gastronómica, ellos decidieron hacer esta preparación de langostino, porque siempre les ha gustado brindar los mejores productos y generar una buena imagen de su negocio, sin importar el precio, ya que el objetivo primordial que se habían planteado, no era ganar el concurso, sino generar más clientela, la que pudiera identificar una buena oferta a precios cómodos. María, manifestó, que otras de las motivaciones que tuvieron para participar con el viche de langostino, fue la rentabilidad que este plato le generó en sus inicios como cocinera del mercado, ya que era de los más demandados, lo que le permitió crecer económicamente y mejorar su negocio. Considerando que actualmente cuenta con una oferta variada como: el manizado de pescado, de pollo, de costilla y de patas de chanco, menestras de maní,

plátano y camarón, majadas de plátano y maní, corviches de camarón y pescado, entre otros.

Ella mencionó que con su suegra aprendió a reconocer al viche como uno de los platos más importantes de la cocina manabita, aunque en la sierra no es muy reconocido como tal, si se compara con otras preparaciones como la guatita. Sin embargo, considera que es un plato delicioso y prefiere al viche, sin importar la proteína que contenga.

María indicó que la cocinera de su comedor hace un refrito y le agrega los camarones, para luego incorporarlos a la olla con los demás ingredientes, a diferencia de su suegra, ella hacía el refrito sin camarones, a esta proteína la incorporaba directamente a la olla. Es decir, cada uno por separado. En estos usos, la sopa puede considerarse más propiamente un guiso. Pero su cuñada, hija de su suegra, no le hace refrito al viche, sino que agrega todo directamente al agua, por lo que María atribuye aquellas diferencias a la predisposición, tiempo y humor, ya que de acuerdo con eso la cocinera puede variar el proceso de preparación del viche.

Los ingredientes que María incorpora al viche son: maní, yuca, camote, zapallo, haba, habichuela, choclo, repollo, fréjol tierno, ajo, achogcha, bolitas de plátano con maní rellena de pescado (albacora, quilla de picudo) o camarón de mar o de río (también lleva refrito), cangrejo (bajo pedido). Para el refrito se emplea cilantro, cebolla, pimienta, cilantro, sal, pimienta, achiote con manteca de choncho. Expresó también que ha tenido solicitudes de viche de chame y que es muy delicioso. Ella dijo que, de los que contiene proteína, el viche es el plato más solicitado en el mercado por propios y extraños, en todos los locales que venden comida, sobre todo de visitantes de la sierra en Semana Santa. En ese caso, deben usar ollas más grandes para cocinar más cantidad de viche y satisfacer a gran parte de la demanda. En el caso de la familia de ella, lo primero que les prepara es viche para recibirlos, ella lo denomina como la fanesca manabita, porque sus características son más o menos similares a la fanesca.

María mencionó que el ingrediente principal es el maní, y que los otros ingredientes se pueden sustituir, por ejemplo, si no hay pescados o mariscos se puede agregar pollo, porque ha tenido la oportunidad de degustar viche con esa proteína, elaborado por su otra cuñada, pero agrega que esto ha sido un “invento”.

Al momento de servir el viche, lo acompaña generalmente con arroz, cocolón, limón, ají y plátano asado, y lo ofrece como plato de almuerzo, aunque manifestó que no debería venderse como tal, sino como plato a la carta.

En su negocio siempre varían los platos, a excepción del viche (este está presente todos los días dentro su oferta gastronómica), o, en su defecto, busca complacer al cliente dependiendo de sus necesidades particulares, aprovechando que tienen los productos a su disposición porque su local se encuentra dentro del mercado, de manera que pueden comprar los productos o ingredientes que les haga falta en cualquier momento.

Entre las variedades de viche más solicitadas diariamente por sus clientes se encuentran el viche de camarón y pescado. Aunque el más pedido es el de pescado. Ella indicó que se debe a que muchas personas no pueden comer camarón por problemas en su salud.

Análisis: Esta entrevista se caracterizó porque la entrevistada no es de Manabí, sin embargo, a diferencia de la primera, la cocinera habló con tanta propiedad del viche, como parte de su historia. Debido al tiempo de dedicación que tiene en el negocio de comidas donde le viche, desde siempre, ha sido uno de los más importantes, sobre todo en el ámbito económico. Esto da lugar al valor cultural que puede representar una preparación culinaria cuando además de tener historia, genera oportunidades de desarrollo incrementando el sentimiento de pertenencia, y en el caso de esta entrevistada de apropiación de nuevas manifestaciones culturales, a pesar de no ser originaria de este territorio. Respecto al favoritismo que tiene sobre el viche, quizá es necesario recordar que “somos lo que comemos”, y que a pesar de haberse criado en otro entorno y con otros alimentos, los productos que tiene el viche y otros platos manabitas, desde hace 20 años son parte de su alimentación y mecanismos de subsistencia.

- Entrevista 4. Comedor “Por Siempre Junior” – Módulo 34

El 18 de noviembre del 2022 se entrevistó a Gladys Pin, de 58 años edad, oriunda de Picoazá, propietaria del comedor, quien, además, participó con el viche de cangrejo criollo en la exposición gastronómica de platos elaborados a partir del plátano y maní el 13 de noviembre del 2022. Su preparación contenía el carapacho del cangrejo relleno con masa de plátano, maní y mariscos. El valor para la venta es de \$4,50 y se ofrece únicamente los domingos. El resto de los días de la semana preparan viche con otras

variedades de especies como pescado, camarón. El día de la exposición lograron vender todo, y la solicitud principal de los comensales era el viche expuesto.

La señora Gladys tiene 20 años vendiendo comida en el mercado, ella mencionó que desde siempre ha ofrecido el viche de pescado, de camarón o mixto, con el de cangrejo apenas tiene un año. Pero, además, indicó que aprendió a realizar muchas otras preparaciones culinarias, con o sin maní, gracias a su abuela, oriunda de Chone, quien falleció a los 75 años edad, en 1997. Ella recordó que su abuela acostumbraba recibir la visita de los hijos y demás familiares con viche. Ellos generalmente la visitaban los domingos y los lunes, entonces semanalmente todos comían esta deliciosa preparación, la que era ideal para momentos especiales. Además, manifestó que les era fácil elaborarla porque tenían a disposición los ingredientes en su finca familiar, así como los implementos necesarios como el horno de leña y las ollas de barro. Gladys indicó que, en días especiales, como fieles difuntos y Semana Santa comían viche durante tres días seguidos. Ella dijo que al cocinar trata de conservar la tradición de su abuela, quien posiblemente también aprendió de su mamá, y del mismo modo procura mantenerla enseñando a sus hijas.

Entre los procesos, Gladys recordó que su abuela elaboraba un refrito previamente, el cual contenía: manteca de chanco, tomate, cebolla colorada, pimienta, cebolla blanca, pimienta, oreganito y sal y lo agregaba a la olla, luego “engordaba el maní” que consistía en molerlo, agregarlo poco a poco a la olla hirviendo después del refrito y “molinear” mientras se seguía añadiendo, después de eso le agregaba haba, bolas de plátano de maní, yuca, choclo, fréjol tierno, zapallo, camote, habichuela, repollo, zanahoria, maduro, achogcha, pescado sazonado con ajo y orégano y a veces tomatillo. Ella indicó que lo hacía con hueso de pescado de albacora o dorado y también de pescado de río (denominada vieja). El viche se acompañaba con arroz, menestra de verde, ensalada de fréjol tierno con huevo duro, plátano o maduro asado, y con una bebida que podía ser colada de cuáquer, camote, zapallo o jugo de limón. Generalmente su abuela solía servir las guarniciones en platos grandes para que cada comensal tomara su parte. Los platos utilizados para servir las comidas generalmente eran de fierro.

Actualmente para el negocio no acostumbra a hacer refrito. Prefiere licuar el maní con pimienta, cebolla blanca, cebolla colorada, hierbita, pero trata de añadir a su viche los mismos ingredientes que usaba su abuela. Ella considera que el ingrediente principal

del viche es el maní, pero en el caso de la proteína se puede usar además de pescado y mariscos, pollo y mondongo, estos dos últimos los aprendió viendo a una tía que vivía en Quevedo y que se la llevó a los 8 años para que le ayudara a cocinar en chifas, clínicas, y en varios restaurantes.

Análisis: La particularidad de esta entrevistada es que los saberes culinarios aprendidos en casa con las mujeres del hogar, los usó como oportunidad para generar ingresos económicos y así cubrir sus necesidades económicas. Además, se percibe el sentido de pertenencia que tiene sobre el viche, ya que le recuerda su niñez y otros aspectos importantes en la historia de su vida, transmitiendo en su relato, importante valor cultural a esta preparación culinaria. Dentro de factores importantes, ella lo relaciona con días festivos y visitas de personas importantes, pero, además, la disposición de ingredientes en sus fincas, entre los que destaca el maní, como su ingrediente principal, y el uso del horno de leña y ollas de barro.

Comuna Las Gilces

- Entrevista 5. Restaurante Manglar Sol y Arena

El 01 de octubre del 2022, se visitó algunos comedores ubicados en la Comuna Las Gilces, de la parroquia Crucita, se contactaron y entrevistaron a los esposos y propietarios del restaurante Manglar Sol y Arena, los señores Alfonso Mero y Fátima Aragundi, de 46 y 43 años respectivamente. Ambos son oriundos de la comuna y se han dedicado durante 20 años a la venta de comida tradicional en el lugar. Tienen una variada oferta de platos, entre ellos el viche, el que aprendieron a prepararlo gracias a sus abuelos cuando cocinaban para el hogar. Fátima también recordó a su mamá ya fallecida, quien de la misma manera le enseñó a elaborarlo desde que era una niña, indicó que a la fecha tendría 88 años. Los esposos expresaron que ellos les están transmitiendo esas habilidades culinarias a sus hijos, y que estos les ayudan actualmente en el restaurante.

Entre las variedades de viche que ellos ofrecen a sus clientes se encuentran aquellos elaborados con camarón, pescado, cangrejo (solo bajo pedido) y jaiba. Estas especies las consiguen frescas y de manera inmediata por la cercanía que tiene el lugar con el mar y el manglar y porque, además, Alfonso es pescador; actividad a la que se dedica en compañía de su esposa, de lunes a viernes, dejando libre el sábado y domingo para la venta de comida en el restaurante. Expresaron que sus abuelos no hacían viche con las proteínas que ellos actualmente utilizan, sino con bagre, usando la técnica del

salpreso, al que consideran delicioso, sin embargo, ellos no lo tienen entre su oferta porque los clientes no lo piden con frecuencia, ya que el más demandado es el de camarón, incluso es más solicitado que el viche de pescado.

Los ingredientes que ellos le agregan al viche son: camote, zapallo, yuca, maduro, fréjol tierno, maní, choclo, bolitas de verde con maní, habichuela, pescado o mariscos. Consideran que el maní es el más importante, ya que cualquiera de los otros se puede sustituir, menos ese. Alfonso daba el ejemplo del camote, al que puede reemplazar por zapallo, o en el caso de que no lleve pescado o camarón, que para ellos sigue siendo viche, pero vegetariano.

De toda la oferta gastronómica que ellos tienen en el restaurante, indicaron que el viche es el más pedido por sus clientes. Es un plato, que dicen, se vende solo, sin necesidad de ofrecerlo, y que, además, constituye el plato más importante para la comuna, pues está presente en las mesas de sus hogares y es el que consumen con más regularidad cuando se encuentran trabajando en el restaurante con su familia.

Mencionaron, además, que las Organizaciones No Gubernamentales (ONG) les han sugerido que no incluyan a este plato en la oferta del almuerzo, sino que lo vendan únicamente como plato a la carta, pero ellos lo ofrecen de las dos formas. Esta solicitud también se las han realizado sus colegas de la comunidad San Jacinto²², quienes de la misma manera se dedican a la venta de este plato tradicional y buscan el mismo reconocimiento que tiene Las Gilces gracias al viche. Alfonso manifestó que en total son cuatro comunidades: San Jacinto, Santa Teresa y San Roque (pertenecientes al cantón Sucre) y Las Gilces (perteneciente al cantón Portoviejo) con las que tienen lazos de amistad, pero además reciben capacitaciones y son parte de un proyecto para el cuidado del ecosistema del manglar “La boca”²³, ya que este ha sido altamente vulnerado desde hace años y es prácticamente la cuna de las especies de cangrejos, jaibas y pescados. Las capacitaciones recibidas han sido extensas y sobre temas relacionados con costos, servicio al cliente, comida tradicional, etc., la última fue en el 2018, pero, en el caso particular de Las Gilces, reciben capacitaciones todos los años antes de carnaval por parte del municipio de Portoviejo, aunque Alfonso manifestó que son muy breves.

²² Comunidad del cantón Sucre, aledaña a la comuna Las Gilces.

²³ Ubicado en el estuario del Río Portoviejo, donde confluye el agua dulce con la salada del océano, entre San Jacinto y Las Gilces.

Los esposos venden el viche a \$2,50, la ganancia que perciben oscila entre los \$0,75 ctvs. Además, indicaron que todos los restaurantes alrededor de la comuna lo tienen entre su oferta gastronómica, y se ayudan mutuamente comprando entre ellos esta preparación cuando se les termina y tienen más demanda.

Análisis: En esta entrevista se rescata un dato importante, la elaboración del “viche de bagre salpreso” por parte de los abuelos de los entrevistados. Al respecto, en párrafos anteriores se abordó que, a este plato, Unigarro Solarte (2010) lo ubicó en la lista de preparaciones culinarias de Galápagos, pero, además, se indicó que se desconocía la procedencia, sin embargo, por la información recopilada se sospechaba que era el resultado de la influencia gastronómica manabita, y esta información, se podría usar como base para comprobarlo. Además de la procedencia de los ingredientes que se utilizan en este plato.

Por otro lado, se verifica nuevamente la importancia de la transmisión de los saberes culinarios desde las antiguas generaciones, como actual mecanismo de subsistencia económica, mediante la disposición de productos del entorno.

- Entrevista 6. Restaurante “Las delicias de Rosita”

El 01 de octubre del 2022 se entrevistó a Sara Piedad Calderón Domínguez propietaria del restaurante “Las delicias de Rosita”. Ella tiene 43 años y es oriunda de Esmeraldas, pero vino a vivir a Manabí cuando se comprometió a los 12 años de edad. Señaló que aprendió a cocinar desde pequeña, gracias a las enseñanzas de su abuela ya fallecida, quien actualmente tendría alrededor de 95 años. Ella era oriunda de Tonsupa (provincia de Esmeraldas) pero con procedencia también manabita. Sara dijo que fue su abuela quien le enseñó sobre la elaboración de algunos platos como el viche. Expresó que su abuela hacía viche de pescado (algunas veces de pescado sierra) y camarón, y le agregaba además chillangua²⁴, pero que, ella no le agrega a sus comidas, a pesar de que dispone en su propio huerto impulsado por una ONG, porque no tiene mayor conocimiento de las ventajas culinarias que esta hierba puede brindar a sus comidas.

Siempre ha sido cocinera de restaurantes, inicialmente laboraba en Las Gilces como empleada, luego trabajó en Crucita y finalmente retornó a la comuna como propietaria de su propio local. Aunque el espacio es arrendado, actualmente trabaja con

²⁴ Hierba aromática usada en alimentos, procedente de climas tropicales.

su hija Mariuxi y tienen una variada oferta de platos, entre ellos: bandeja marinera, viche, arroz marinero, entre otros. Sara manifestó que el viche se prepara generalmente para el almuerzo, pero también se vende como plato a la carta, aunque su preparación suele tomarle un poco más de tiempo que las demás, motivo por el cual los comensales que llegan durante la mañana no tienen el placer de degustarlo; sin embargo, una vez que esté listo, es el primer plato en ser ofrecido. Ella manifestó que el viche es el plato estrella en su restaurante, y está compuesto por ingredientes como: camote, choclo, habichuela verde, zanahoria, frijolitos verdes, yuca, zapallo, bolitas de plátano con maní, maduro, pescado albacora o dorado, camarón y langostino (como decoración). También resaltó que el maní es el producto principal, seguido del choclo, la yuca, el fréjol y las habichuelas. Ella expresó que, si no tiene esos ingredientes, simplemente no prepara viche, ya que no se pueden sustituir, lo que no pasa con el zapallo, camote o maduro, los cuales son reemplazables entre ellos.

En su restaurante el plato más vendido es el viche. Sus clientes muchas veces lo solicitan sin necesidad de ofrecerlo. Sin embargo, quienes mayormente lo consumen son los visitantes de otras provincias provenientes de la sierra o de ciudades importantes como Guayaquil. Estos se quedan encantados y hasta la felicitan por su sazón. Sara considera que los visitantes locales no lo piden con tanta frecuencia, porque es un plato común de los hogares manabitas y no les parece novedoso.

A pesar de la popularidad y acogida del viche, ella mencionó que en su casa generalmente prepara estofados de pescado, camarón o calamar; el viche no está en su menú porque su hija mayor tiene alergia al maní, algo que le ha costado mucho, debido a que era amante de este producto y tuvo que dejarlo por su enfermedad. Señaló también que tienen sembríos alrededor de su casa, donde cultivan maní, habas, choclos, arroz, habichuelas, yuca y entre otros productos que son compartidos con los demás hogares que viven en la misma finca donde ellos habitan (herencia de sus abuelos) y esto les ayuda a realizar trueques cuando llega una cosecha.

Análisis: Se comprueba una vez más, el protagonismo que tiene el viche para los turistas en la comuna Las Gilces, como favorita entre los demás platos; y el valor cultural y económico que es compartido por las personas que viven de este negocio. Además, existe una gran influencia sobre los huertos caseros que cultivan algunos ingredientes usados en este plato, y la forma voluntaria o inducida de ayudarse mutuamente mediante

prácticas como el “trueque”. En esta entrevista también resalta la transmisión de conocimientos de las antiguas generaciones sobre ciertas preparaciones culinarias, como el viche, y su uso actual como parte de la oferta gastronómica de esta comuna.

- Entrevista 7. Restaurante Elizabeth

El 01 de octubre del 2022 se entrevistó a Rita Arteaga Mendoza, de cincuenta y tres años, propietaria del restaurante “Elizabeth”, que nació en Santo Domingo de los Tsáchilas y creció en Portoviejo porque sus padres son originarios de esta ciudad. Ella vive actualmente cerca de Las Gilces, donde tiene su negocio. Rita ha dedicado gran parte de su vida a la cocina, como colaboradora en varios restaurantes reconocidos en Manta, y ha comprobado que en casi toda la provincia de Manabí se elabora el viche. Mencionó que lo conoce desde pequeña cuando tenía alrededor de nueve años, porque era preparado por su mamá, quien actualmente tiene 79 años. Considera, además, que ha sido un conocimiento transmitido de generación en generación, pues conoce que su abuela también lo elaboraba. Recalcó que a la edad de nueve años empezó a trabajar en comedores, recogiendo y lavando platos. A los 13 años empezó a formar parte de la cocina, donde aprendió, entre tantas preparaciones, a realizar viche. A este plato actualmente ella le agrega: maní, camote, yuca, maduro, choclo, bolitas de verde, fréjol tierno, achogcha, zapallo, repollo, habichuelas, pescado (wahoo, dorado o albacora), camarón o puede ser mixto, en ocasiones también usa calamar, aunque su favorito es el viche de pescado. De su experiencia en Manta, indicó que el viche era un plato muy solicitado y en el restaurante “Fruto del mar” ubicado en la playa “El Murciélagos”, se ofrecía “viche de la casa”. Este era de pescado, acompañado con un cangrejo como decoración, pero manifestó que existen también otras variedades de viche a base de jaiba y cangrejo.

Rita abre su restaurante viernes, sábado, domingo y lunes y vende viche como almuerzo (sábados y domingos), o como plato a la carta (viernes, sábado, domingo y lunes) pero si tiene un pedido extra también lo prepara. Ella demora alrededor de 40 a 45 minutos para elaborarlo. Según mencionó, el viche es el más solicitado en su negocio a pesar de ofrecer otros platos, y que este comportamiento en los visitantes es constante. El valor del viche de pescado para el almuerzo es de \$3,00, tiene menos pescado, pero va acompañado de una porción de arroz, patacón, ensalada y jugo. Cuando es a la carta,

aumenta la porción de pescado, pero solo se sirve una porción de arroz y tres patacones con un valor de \$2,50 y si es de camarón \$3,00.

Para la fecha de la entrevista, Rita únicamente tenía laborando en su local dos semanas, porque antes estaba trabajando en otros, sin embargo, manifestó que la felicitan por la calidad de su servicio y preparaciones, a pesar del poco tiempo que tiene allí.

Ella consigue los ingredientes en Los Arenales²⁵, donde puede adquirir todos los productos necesarios y a precios “cómodos”, que le puedan servir para los tres primeros días, sin embargo, no ha calculado cuál es el margen de ganancia por cada plato. Además, expresó que, en épocas como Semana Santa, existe más demanda de viche, por la cantidad de turistas que visitan la comuna, por lo que debe realizar un mayor volumen de compras y, por ende, preparar más cantidad de este plato.

Entre los consumidores Rita ha podido identificar que los visitantes que vienen de otras provincias son los que más consumen viche, generalmente las personas en etapa adulta, principalmente hombres y lo acompañan con cerveza o agua. A parte del cocolón que siempre lo piden.

Análisis: La experiencia de esta cocinera en otros escenarios importantes de Manabí sirven para seguir considerando al viche como un plato importante para la cultura culinaria de Manabí, sobre todo, porque se sigue reafirmado la transmisión generacional de conocimientos relacionados con la cocina.

Matronas de Portoviejo

- Entrevista 8. Parroquia Chirijos de Portoviejo

Se entrevistó a la señora Lourdes Vera, oriunda de la parroquia Chirijos del cantón Portoviejo. Nació en una “tablada” y después llegó al centro de la parroquia a la edad de 21 años. Señaló que aprendió a cocinar con su mamá, así como también a realizar los demás quehaceres de la casa, como lavar ropa. Ella indicó que, si no alcanzaban la cocina o el horno por ser muy pequeñas, su mamá les ubicaba un banco. Lourdes aprendió con su mamá a hacer comidas como: hornado de cabeza de chanco, majada, panes de almidón, salchichas (morcillas de chanco) y viche. Recordó que este último, lo comía con frecuencia en su casa, ya que el maní siempre se encontraba en la dieta de los

²⁵ Comunidad de la parroquia de Crucita, cantón Portoviejo, aledaña a la comuna Las Gilces.

manabitas. El maní es cosechado en época invernal, más o menos por el mes de enero, y se guardan para el verano en un granero²⁶. A veces hasta un año. Ella indicó que no vende maní, sino que lo ocupa en la comida que prepara para vender al público, pero que trabaja bajo pedido porque ahora no tiene tiempo ya que labora en el GAD parroquial. Considera que el ingrediente principal del viche es el maní, pero le puede agregar también el fréjol tierno, haba, camote, zapallo, yuca, pepino, bolitas de verde, maduro, pescado (albacora o picudo), camarón, cangrejo o guariche. Lourdes recordó que su mamá hacía también viche de pollo tierno, y le ponía maní, bolitas de plátano, yuca y cilantro de pozo (chillangua). Ella cree, que aprendió de su abuela, y que además lo consumían las familias de los alrededores.

Respecto al viche dijo que no hace con frecuencia, pero cuando quieren comer los hijos le llevan algunas proteínas para hacer un plato mixto, y lo sirve como un solo plato acompañado de arroz y plátano asado, con jugo de limón. A este plato preferiblemente lo consumen en época de Semana Santa, especialmente el Viernes Santo.

Análisis: De la información proporcionada por la entrevistada, destaca el uso del “pollo tierno” hace muchos años atrás, como una de las proteínas del viche. Una nueva variación que se suma a este plato. Quizá está relacionado con la escasez de pescados y mariscos en esos tiempos, al estar situado en un lugar montañoso de Portoviejo y al haber disponibilidad de gallina.

- Entrevista 9. Sitio “Mejía” de la parroquia Picoazá

El 13 de noviembre del 2022 fue entrevistada la señora Mercedes Velásquez de 52 años de edad. Ella es del sitio “Mejía”, de la parroquia Picoazá del cantón Portoviejo. Mercedes mencionó que la mayor parte del tiempo ha sido ama de casa. En el hogar aplica todas las enseñanzas recibidas de su madre: entre ellas, cocinar. A pesar de que son algunas hermanas, su papá solo come cuando ella es quien cocina, porque le recuerda mucho a la sazón de su esposa ya fallecida, la señora Gardenia Saltos (mamá de Mercedes), quien murió a la edad de 64 años, en el 2012, dedicada toda su vida también al hogar.

Mercedes expresó que sabe realizar algunas preparaciones, entre ellas el viche, al que le pone maní, bolitas de plátano, fréjol tierno, pimiento, maduro, choclo, yuca,

²⁶ Cajón de madera para guardar granos. Fuente: Entrevistada, Lourdes Vera.

zapallo, achogcha, pescado salpreso (albacora, bonito) sal y achiote. Indicó que no le agrega refrito, sino un aliño casero con ajo, sal, cebolla colorada y pimiento. Al maní lo mezcla con achiote antes de aguarlo. Ella se demora más o menos una hora en preparar el viche y lo sirve con arroz y una rodaja de limón y los días idóneos para comer viche eran los jueves y viernes y en Semana Santa, aunque señaló que no come tan seguido.

Ella recordó que antes cocinaban en horno de leña y en ollas de barro. Actualmente usa cocina a gas.

Análisis: Esta entrevista afirma nuevamente la transmisión generacional sobre la preparación del viche, y el uso común de ciertas herramientas y utensilios para su elaboración. Además, la relación que tiene la comida con los recuerdos del hogar y de los miembros de la familia.

- Entrevista 10. Sitio “El Guayabo” de la parroquia Riochico

El 15 de noviembre del 2022, se visitó a la señora Rosa Sebastiana Ponce Saltos, de 94 años de edad, oriunda del sitio “El Guayabo” perteneciente a la parroquia Riochico del cantón Portoviejo. Dijo que aprendió a cuando tenía siete años, con la ayuda de su abuelita Rosario, porque siempre pasaba mucho tiempo con ella. Rosa, expresó que sus hermanos se iban a coger algodón y ella prefería quedarse en casa compartiendo con su mamá y su abuela, quienes hacían muchas preparaciones culinarias, entre ellas el viche, A este le agregaba cebolla colorada, cebolla blanca, yuca, choclo, camote, tomatillo, pimiento, bolitas de verde, habichuela, fréjol tierno, zapallo, camote, achogcha, maduro, pescado de río (mestiza de río, cucharita) y después de algún tiempo con pescado albacora, también le agregaba maní con achiote. El maní lo añadía directamente a la olla con agua, y después lo molineaban y agregaban poco a poco a la olla. Rosa servía el viche con arroz y plátano, y con jugo de limón. Dijo que les gustaba a todos los miembros de su familia, muchas veces, sin la posibilidad económica de comer otro tipo de alimentos debido a su pobreza.

Análisis: Rosa, es la entrevistada que aprendió a cocinar a muy corta edad, aun cuando era niña, sin embargo, es la mayor de todas las anteriormente mencionadas en este estudio. Por la información proporcionada, el viche tiene mucho más de 100 años, y sus variaciones además de la disponibilidad de ciertas especies, posiblemente se dieron por las condiciones económicas de las familias, quienes optaban por hacerlo con los

ingredientes que tenían al alcance sin tener que pagar por ello; en el caso de Rosa lo preparaban con los peces del río Portoviejo, el que estaba cercano a su hogar.

4.1.2.2.2. Cantón Tosagua

- Entrevista 11. Mercado municipal de Tosagua

El 10 de septiembre del 2022 se realizó una visita al mercado municipal de Tosagua donde se logró contactar a Teresa Cool, de 72 años edad, procedente de la zona rural de este cantón. Ella se dedica a la venta de productos de primera necesidad en dicho mercado, pero su tiempo libre lo emplea al quehacer doméstico, entre ellos cocinar. Una de sus preparaciones es el viche de chame²⁷ o guariche²⁸ (el que considera que es delicioso), siendo estas algunas de las primeras proteínas de este plato que ella conoció y degustó gracias a su mamá, de quien también aprendió a cocinar, aunque en la actualidad no los hace con tanta frecuencia, solo en ciertas ocasiones y en Semana Santa, porque el proceso de elaboración conlleva dedicación y tiempo, principalmente cuando es de guariche, debido a que el caparazón de esta especie está relleno con plátano rallado con maní, además de los otros ingredientes que se añaden a esta preparación, tales como: bolas de plátano verde con maní, yuca, pepino, repollo, camote, maduro, maní licuado. Muchas veces cocina sola o en compañía de su esposo, quien se encarga de lavar los guariches (cuando prepara de esta especie) para no dejar restos de suciedad. Teresa mencionó que cuando era niña conoció la posibilidad de reemplazar la proteína del viche por los “gorditos” de maní acompañados de yuca y varios aliños, sin que el sabor del plato se vea afectado, convirtiéndose en una opción que les ayudaba a aprovechar los sembríos de maní que ellos tenían a su disposición en los campos que les rodeaban. Haciendo que el viche se convierta para ella en el plato favorito de los que emplea el maní como ingrediente.

Análisis: En el caso del cantón Tosagua nuevamente se logra relacionar las variaciones del viche con la disponibilidad de especies. En este caso, chame y guariche, pero también de poder omitir en algunas ocasiones la proteína, sin que el plato pierda su esencia.

- Entrevista 12. Procesadora de maní “Rodríguez”

²⁷ Pescado que habita en aguas y ríos de agua dulce, muy común en cantones como Chone y Tosagua.

²⁸ Cangrejo rojo, comúnmente encontrado en los manglares costeros del Ecuador.

El 10 de septiembre del 2022 se realizó una entrevista a la señora Marcia Isabel Intriago Pacheco, de 46 años, oriunda del sitio San Pedro en el Cantón Tosagua. Actualmente labora en la procesadora de maní “Rodríguez”. Ella mencionó que aprendió a cocinar de su mamá, fallecida en el 2012 a los 70 años. Dijo que su plato preferido es el pescado frito con ensalada, pero, además sabe realizar otras preparaciones como el viche. Suele preparar este plato para su familia, pero lo hace únicamente cuando tiene días libres, por el poco tiempo que dispone debido a su trabajo. Sin embargo, indicó que no le resulta difícil elaborar el plato, ya que mientras hierve el agua con algunos ingredientes como: choclo, fréjol tierno, camote (morado o amarillo), zapallo, pepino, zanahoria (manifestó que algunas personas no le agregan), yuca y maní, aprovecha para retirar la cascara al camarón, y rallando el plátano verde para añadirlas a la preparación en forma de bolas mezcladas con maní. Una vez lista la preparación, le agrega hierbita y lo acompaña con arroz, aunque señaló, que algunas personas prefieren consumirlo solo, por la cantidad de ingredientes que contiene.

Marcia expresó también, que, entre las proteínas que se añaden al viche, se encuentran, además del camarón: cangrejo, pescado y guariche (a este último le rellena el caparazón con plátano verde rayado). Pero que también se puede hacer mixto, utilizando camarón y pescado, siendo esta mixtura la favorita de ella, ya que en el caso del cangrejo le toma más tiempo prepararlo, a pesar de que generalmente ella se tarda una hora y media en elaborar el plato. También indicó que, entre las variedades de pescado utilizadas para elaborar el viche se encuentran: chame, tilapia y pescado albacora, a este último lo usa con más frecuencia porque le es más fácil de conseguir. Señaló, sin embargo, que el ingrediente principal es el maní, considerándolo gustoso y atractivo, aunque no presenta preferencia sobre alguna de sus variedades, ni tampoco nota que las señoras que acuden a la procesadora a comprar maní para cocinar soliciten alguna de ellas en específico.

Ella considera que Semana Santa es una de las fechas más importantes en la que se consume viche, porque cumple con la tradición de los abuelos, al no consumir carne sino mariscos y pescados.

Análisis: En la versión de esta entrevistada se denotan algunas especies específicas con las que se elabora el viche, tanto de agua dulce como de agua salada. Además, hace mención a la gran consistencia del plato, por la cantidad de ingredientes

que contiene, razón por la que muchas veces las personas prefieren solo acompañarlo con arroz.

- Entrevista 13. Restaurante Manishaua

El 10 de septiembre del 2022 se contactó a Fanny Vergara, una cocinera tradicional reconocida en la provincia de Manabí y propietaria del restaurante “Manishaua”, tiene 44 años de edad, y es oriunda del cantón Tosagua, donde también se encuentra su negocio. Ella considera que el ingrediente principal del viche es el maní, pero también todos los vegetales que este contiene, todos cultivados en los huertos caseros, coincidiendo la cosecha de estos productos con las fechas de celebración de Semana Santa, es decir entre marzo y abril, una época del año en la que por tradición se consume mayoritariamente este plato, así como la fanesca en la sierra, ya que no se acostumbra a comer carne. Según Fanny, de acuerdo con la versión de sus abuelas, el maní se consumía tierno.

Ella expresó que el viche, además del maní (producto emblema del plato), también está comprendido por ingredientes como: variedades de habichuela, fréjol, habas, achogcha, choclo, plátano maduro, la vainita (fréjol largo), zapallo, yuca, camote (morado), bolitas de verde, y también lo que contiene en el sofrito como cebolla y pimiento y algunas hierbas aromáticas tales como: orégano, cilantro de pozo (chillangua), comino y ajo. Mencionó que usa este sofrito, por temas de restauración, ya que puede ser aprovechado para otras preparaciones en su negocio. Pero que, además no le gusta que el maní cubra u opaque los colores de los demás ingredientes. Entre las proteínas, ella expresó que se puede realizar con especies de mar y río tales como: guariche, pescado, camarón o mixto, aunque antes era más común el uso de camarones (cacaño) y peces de río (chame). Sobre todo, en Tosagua ya que aquí se encuentra el humedal La Segua, el mismo que comparte con el cantón Chone.

En la preparación del viche, las abuelas solían utilizar la estructura ósea del pescado (espinas y cabeza), con ella se elaboraba previamente el caldo, y a este le añadían hierbita, es decir, que el proceso de preparación puede variar según la especie, en el caso del pescado, primero se elabora el fondo, pero cuando es de otra especie no, en consecuencia, se agregan los ingredientes al mismo tiempo. Respecto a preparaciones que podían acompañar el plato, mencionó que generalmente se sirve con arroz, pero algunos prefieren comerlo sin ningún acompañante, porque ya contiene carbohidratos en algunos

ingredientes. También manifestó que si se desea hacer un viche vegano simplemente no se le agregan mariscos ni pescados, porque en el maní contiene proteína vegetal que puede reemplazar fácilmente a la de otras especies animales.

Fanny indicó también que, según versiones de adultos mayores que se dedicaban en su juventud al oficio de la transportación (camioneros), también se consumía viche de mondongo, y que probablemente de allí pudo derivarse la guatita. Se le preguntó que si quizá pudo ser al revés, es decir, de la guatita derivarse el viche, pero ella mencionó que tal vez no fue así porque existen hallazgos arqueológicos sobre maní, yuca y pescado publicadas en varias investigaciones y que, además, ella logró entrevistar en algún momento, a una señora oriunda del cantón Junín, quien le comentó que encontró una vasija con yuca y algunas otras cosas. Sin embargo, según Fanny, la referencia más antigua que tiene sobre el viche, es aquel que está elaborado con chame, esto por la transmisión de conocimientos de su bisabuela a través de la oralidad, de quién tuvo el privilegio de escuchar temas relacionados con la cocina, y otras historias sobre sus vivencias, como, por ejemplo, la Guerra de los Amarillos en 1895 ejecutada en Tosagua y liderada por Eloy Alfaro. Según las referencias que ella posee, mencionó que su bisabuela en ese entonces tenía entre 8 y 10 años y que, de acuerdo con lo que contaba, ella podía percibir el ruido de los cañones, visualizaba las trincheras y evidenciaba como su papá trataba de esconder a sus hermanos varones para que no se los llevaran a batallar a dicha guerra. Su bisabuela murió 4 meses antes de que llegara el año 2000, es decir, que vivió alrededor de 116 años, y tenía los recuerdos intactos desde ese entonces, esos relatos a Fanny le parecían irreales, pero ahora ella considera que, si su bisabuela podía recordar esa guerra y esas características del viche, a pesar del transcurrir el tiempo, es porque en realidad vivió esas experiencias tanto culinarias, como de estrés en la época posguerra.

Fanny en su entrevista dijo que ella ha realizado una nueva versión del viche, al que le agrega chocolate “Cárdenas” (70% de cacao) disuelto e hizo una comparación con el tradicional y considera que esta innovación es deliciosa.

Análisis: La información obtenida en esta entrevista, destaca el uso de los productos del viche con la temporalidad en la que son cosechados, lo que explicaría su mayor consumo en Semana Santa. Además, es la segunda entrevista en la que se menciona que a través del tiempo se sustituyó el uso los huesos de pescado por la carne de pescado, considerando el uso de estos una práctica tradicional de los “abuelos”.

También se confirma que es un plato que fácilmente se puede servir solo y que no es necesario siempre el uso de alguna proteína, la que se puede sustituir por más maní, sin que deje de ser “viche”. De esta entrevista también se obtiene una de las referencias más antiguas del viche, alrededor de 138 años, y otra variación a base de mondongo. Finalmente se confirma que el plato puede sufrir cambios para mejorar sin la posibilidad de perder su esencia.

4.1.2.3. Historias de vida

La historia de vida es uno de los instrumentos de abordaje cualitativo de la investigación social. Se trata de un relato de la vida de un individuo contado desde su propia experiencia. Para Ferroarotti (2011) es una biografía interpretativa de la existencia de una persona que describe los cambios ocurridos en su vida, narrados desde una perspectiva del largo plazo vital de un individuo, vinculándolos en el marco contextual temporal y espacial en que esos hechos ocurren. En la práctica opera como una larga entrevista abierta, semi estructurada que indaga con mayor profundidad sobre la vida y el oficio de la persona.

En esta investigación, las personas seleccionadas para las historias de vida son señoras que han dedicado la mayor parte de su vida a la cocina o que han recibido algún reconocimiento representativo de la cocina tradicional de Portoviejo y Manabí, debido a la dedicación y participación sobresaliente en el oficio culinario.

- **Historia 1. Cocinera Tradicional de las Gilces**

Esta es la historia de una cocinera tradicional que reside en Las Gilces, una comuna de la parroquia Crucita del cantón Portoviejo. Ella es reconocida en la ciudad por recibir varios reconocimientos en torno al viche. Ha ganado, además, el reconocimiento como “Cocinera Tradicional” avalado por la UNESCO y municipio de Portoviejo. La narrativa empleada en esta historia de vida es en primera persona, respetando su manera expresarse.

Mi nombre es Rosa María Demera, aquí en Las Gilces tengo 52 años, vivo con mi esposo y mi hijo, pero soy de San Roque del Blanco que queda más abajo de Charapotó donde yo nací en el año de 1950.

Yo crecí con mi abuela María Eva Vega, que era la mamá de mi papá. Es que mi papá dejó a mi mamá embarazada y le pasaba las cosas para mantenerme, pero después arreglaron y acordaron que yo me fuera a vivir con mi abuela, cuando yo tenía 4 años. Entonces como mi mamá tenía otro niño, ella se quedó sola con él, mi hermano. Cuando pequeña yo le ayudaba a mi abuela. Ella me llevaba a la huerta, y ayudaba a arrancar los

montes con la mano y sembraba arroz, tenía como 10 años. Aprendí a cocinar a los 15 años con mi abuelita, y no sabía, pero como se le casó una hija, mi tía, quien estaba a cargo de la cocina, entonces me quedé con ella, junto con otra prima. Ahí nos turnábamos para cocinar y para ir a la huerta. Mi abuelita tenía entre 50 y 60 años en ese tiempo, pero falleció cuando tenía como 80 años. Yo tenía en ese entonces 37 años. Mi abuelita era de Jama y se casó con alguien de Charapotó, en donde vivió hasta su muerte, ya ancianita. Yo me casé a los 20 años. Tengo nueve hijos: cuatro hombres y cinco mujeres. Uno de los varones es chofer, el otro se encuentra en Quinindé y se dedica a la agricultura, donde tiene sembríos de cacao y la esposa es profesora, los otros dos se dedican a vender comida en La Boca. Yo le enseñé a cocinar a una de mis nueras, que también ayuda en el negocio de comida. Mis hijas no cocinan porque nunca aprendieron, ellas se dedicaban a estudiar. Actualmente una de ellas tiene el negocio de alquiler de duchas en La Boca, otra tiene carpas y cuando es feriado, puede hacer platita. La otra tiene una lubricadora. Antes yo cocinaba en La Boca. Estuve cocinando como dos años para carnaval y año nuevo, hacía viche, caldo de habas verdes con carne, gallina criolla (yo las criaba aquí), pero este año le dije a mi hijo que busque una cocinera porque es un trabajo muy cansado, y uno no come bien. Además, casi no se ganaba dinero, es que también hay bastantes comedores. Para hacer el viche mi abuelita le ponía: zapallo, camote, maní, col, las bolitas de verde, papa, yuca, maduro, choclo, habichuela, habas verdes, fréjol tierno, achogcha. Le ponía ajo molido (yo a veces lo hago así, o lo tengo licuado con otros aliños), pimienta, tomatillo (antes había esas bolitas chiquitas, pero al final mi abuela le sacaba la piel que quedaba, a mí no me gusta), comino en grano no como el de ahora. Antes se hacía el viche con pescado sierra, salpresado, es que antes no había refrigeradora. Ahora ya se hace de albacora, pero yo ahora hago más de camarón. Maní también lleva, si no lleva no es viche, porque es el que le da sabor. La semana pasada me llamó una comadre que venía de Guayaquil, me dijo que quería comer mi viche.

Antes a mi abuela el maní no le faltaba, ella sembraba y se cosechaban varias sacas de maní. No se apolillaba. Solo era para consumo de la casa, a ella le gustaba trabajar, sembraba plátano, arroz, camote. A este lo guardaba para el otro año. No le faltaban los ingredientes, a veces también sembraba achogcha y si no había se conseguía fácilmente. Ahora todo hay que comprar. Cuando no había pescado sierra hacían de otro tipo, porque mi abuelo tenía red para pescar. El viche lo hacían para recibir visitas de las hijas u otras personas, también era la comida de los fines de semana. Ahora no pasa eso: matan gallina criolla para recibir a la gente; antes la recibían con viche. Yo recuerdo que las vecinas de mi abuela le enviaban un plato de lo que ellas cocinaban para que mi abuela probara, y así mismo hacía mi abuela con ellas, intercambiando a veces las cosas; si la una tenía leche, mandaba a regalar, y si la otra tenía verdura, también le mandaba. Eran buenas vecinas, ellas tenían huertos, pero mi abuela tenía más, era más trabajadora. La única que hacía viche ahí era mi abuelita, las vecinas no, una vez ella me dijo que una señora le mandó, pero sin pescado, ella decía que tal vez era porque no tenía, por eso le puso todo menos pescado, ella decía que parecía más bien caldo de verdura.

En la actualidad aquí en La Boca hacen viche todos los domingos, pero yo creo que no es igual. Nosotros lo acompañábamos con arroz y verde asado en el horno. Mi abuela preparaba también colada de zapallo, de arroz o de mote. A veces se servía solo con menestra de verduras o picada de fréjol. Ella sólo hacía jugo cuando llegaban los trabajadores. Yo ahora solo lo acompaño con arroz y cocolón; antes le ponían bastante camarón, pero ahora solo ponen poquito.

Para prepararlo yo le hago un poquito de refrito, o también le pongo achiote al maní porque también tiene grasa. Yo primero lo hacía como mi abuelita. Ella no le hacía refrito, pero desde un día que se me derramó todo, cambié el proceso. Yo le ponía todas las verduras a la olla con el maní, pero, después de eso, al maní lo pongo a hervir aparte con el refrito y después lo agrego, es que el maní se sube como la leche. En cambio, a mi abuela no se le subía, yo creo que ahora es porque hay mucha candela, porque yo a veces lo hago en cocina y no en horno de leña, en cambio mi abuela lo cocinaba con la calentura de la brasa que tenía el horno y usaba ollas de barro. A mí me piden que prepare el viche

en el horno, pero no me gusta cuando vienen a entrevistar y me hacen cocinar, porque a todo le toman foto, ha venido un señor de Quito, también otro de Estados Unidos. El otro día yo ya tenía el camote listo y yo generalmente ahí le agrego el camarón, y me dicen que no se lo ponga todavía porque le iban a tomar una foto y ahí se puso a acomodar la cámara, mientras tanto, el camote se me cocinó más y yo era preocupada porque no podía presentar ese camote así, y decidí mejor no sacarlo de la olla, ya lo dejé ahí. Por eso no me gusta que me estén mirando como cocino, si quieren yo les hago un viche, pero no me estén tomando foto.

Para cuando esté listo uno ve si están blando algunos ingredientes, puede tocar con la cuchara, uno ahí calcula, el que más hierve es el choclo. Cuando se sirve no puede faltar el limón, la hierbita, uno suda porque está calentito, el que suda más es el hombre, uno cree que es alimento. A mi abuelo le encantaba, él decía “aquí falta el limón, denme limón”.

Mi abuela antes usaba cuchara de mate para mover el viche y servía en esos platos de fierro, yo ahora tengo cuchara de aluminio, y en La Boca usan esos platos de barro para servir. Un día yo compré unos platos de fierro en Guayaquil y a mi hijo no le gustan, dice que parece los que usan los presos.

El viche no lo hacíamos en fiestas, pero si en Semana Santa, antes lo hacíamos de cangrejo, guariche. Mi abuela cuando tenía cangrejos era seguro que hacía viche. Ahora hacen la fanesca, a mí no me gusta, es que sí que lleva algunas cosas. Aunque el viche de mi abuela era espesito, por el maní o cuando no había mucho maní porque no había tostado, le ponía la masita de verde que le sobraba de las bolitas. El plátano que se utiliza para esas bolitas es el dominico, porque el de barraganete no pega, se hace sopa.

Yo el otro día comí un viche que hizo una amiga de La Boca y me mandó, pero no me gustó mucho, porque las bolitas de verde como que no tenían maní.

Mi comadre que vive en Guayaquil le pone una tapa de aguacate o guineo para acompañar. Ella es prima mía, la que le dije que creció conmigo, nos criamos juntas como hermanas. Ella prepara viche para vender, le compran bastante en Guayaquil, ella también prepara la fanesca.

Mi plato favorito es el viche porque sabe rico y porque me trae recuerdos de mi abuelita. Pero también sé hacer unas tortillas de maíz que me quedan ricas, antes se rallaba el maíz, ahora no es igual. Yo cocinaba hasta con dolores de parir, ahora las mujeres no pueden, no son iguales. Mis nietas que se casaron me extrañan por eso y cuando vienen me piden. Yo tengo una cocineta además del horno, pero cocino en los dos y preparo comida cuando me visitan mis hijos y también mis otros nietos. (Rosa Demera, 15 de octubre del 2022).

Análisis: La historia de Rosa es muy importante para este estudio porque representa a las cocineras tradicionales de Las Gilces, y es reconocida por la elaboración del viche. Dentro de todo su relato se rescatan datos importantes como, por ejemplo, la importancia de los huertos familiares para elaborar este y otros platos, una práctica que está desapareciendo en la actualidad y que conlleva a la posibilidad de no consumir viche como tradicionalmente se lo hacía, debido a la escases de productos, o simplemente porque resulta costoso comprar todos los ingredientes. También se sigue confirmando la importancia del maní en este plato y otros, y lo normal que era cultivarlo y adquirirlo hace años; lo que le permite ser el ingrediente indispensable en el viche según la versión de esta y otras entrevistadas. Entre otros aspectos muy interesantes que Rosa menciona, es que el viche ha sido desplazado en muchos hogares por la gallina criolla, sobre todo para recibir visitas, de lo que se comprende, era más tradicional preparar viche para esta y otras

ocasiones. También se verifica, como el uso de nuevas herramientas pueden cambiar los procesos tradicionales, en este caso, Rosa ya no agrega directamente el maní a la olla, porque la intensidad del fuego de las cocinas a gas hace que incremente la temperatura y se le suba todo el contenido, en cambio en el horno de leña, muchas veces se lo cocinaba únicamente con la brasa sin temor a que se regara toda la preparación.

- Historia 2. Cocinera tradicional de San Plácido

Esta es la historia de vida de una cocinera popular que reside en el cantón Portoviejo, y que ha sido merecedora de muchos premios de cocina tradicional regional. Será narrada con la mayor fidelidad posible, sin alterar sus palabras y sus ideas, empleando la primera persona del sujeto entrevistado.

Mi nombre es Guillermina Concepción Mendoza Cedeño. Me pusieron los nombres de mis dos abuelas, Guillermina y Concepción, con las cuales tuve siempre, mientras vivían, muy buena relación. No puedo decir como muchas cocineras, que mis abuelitas me enseñaron a cocinar. Aprendí viendo cocinar a mi mamá y ayudándola. Pero terminé dedicándome a trabajar en la cocina por otras razones. Pero esa es otra historia, que contaré más adelante.

Nací en la ciudad de San Plácido el seis de enero de 1967. San Plácido es una pequeña población que está situada a unos 29 kilómetros de Portoviejo, la capital de la provincia de Manabí. Éramos ocho hermanos en la casa. Estudié la escuela primaria y hasta el tercer año de secundaria en un colegio religioso de la ciudad. Y como no había manera de continuar estudiando allí, me inscribieron en el Colegio de Señoritas situado en Portoviejo, donde vivía en casa de unos tíos. Mi tío me llevaba en su bicicleta a las siete de la mañana al colegio, y yo me regresaba a mi casa a mediodía, a pie, caminando unas siete cuadras. Allí estudié hasta mi graduación de bachiller en 1986. Yo tenía unos diecinueve años. Pero me enamoré y salí embarazada. Me casé y tuve cinco hijos. Durante ese tiempo intenté seguir estudiando y me inscribí en la Universidad Técnica de Manabí en la carrera de Ingeniería Química, pero terminé retirándome porque me dediqué a criar a mis hijos, que nacieron casi seguidos. Ahora tienen, la mayor, 33 años, y le siguen los otros, con 28, 24, 23 y 22 años. Mis hijos estudiaron en la universidad, y algunos terminaron su carrera. La primera, la mayor, se graduó de Contabilidad, y la segunda de Economía. Otro estudia Ingeniería Eléctrica. Son buenos hijos y muy trabajadores. Algunos me ayudan en la ramadita que tengo, donde vendo comida para llevar.

Después que me casé, me quedé viviendo en mi pueblo, San Plácido. Y empecé a trabajar como secretaria recaudadora en la oficina del agua. Allí estuve trabajando catorce años, mientras mis hijos crecían y estudiaban en un colegio privado, de unas monjitas, en el pueblo, como lo hice yo.

Mi vida de casada no fue muy buena. Mi esposo era muy mujeriego, y terminé divorciándome de él, hace unos cuatro años, después de muchos problemas. Lo perdoné muchas veces, pero él volvía a su vida de antes, hasta que me cansé, y nos fuimos alejando, aunque él continúa viviendo en la casa de al lado de la mía. A pesar de que él y yo ya no tengamos nada, él se lleva muy bien con sus hijos, que lo quieren mucho, y a quienes ayuda cada vez que puede.

Ya sin mi trabajo en la oficina del agua, del que me botaron como si fuera un perro, sin darme nada y sin explicaciones, entré en una gran depresión. Me aburría en la casa. Me sentía que no servía para nada, y para ocuparme de algo y distraerme, comencé a hacer comida para vender en mi casa los fines de semana. Eso me ayudaba mucho porque necesitaba dinero para pagar el colegio de mis hijos, porque yo quería que ellos siguieran

estudiando en un buen colegio, y la venta de comida me ayudaba mucho. Como no me alcanzaba el dinero, me fui endeudando con las monjas, que nunca me presionaron, porque yo les iba cancelando poco a poco. Me sentí muy feliz cuando terminé de pagar toda mi deuda con las ganancias de mi propio trabajo.

En esos tiempos participaba como cocinera en los concursos que se hacían en el pueblo, impulsando la cocina tradicional manabita. Me gané varios premios y me entusiasmé. Entonces me inscribí en los cursos de cocina que se dictaban en la Escuela Gastronómica de la profesora María Fernanda Buzetta. Después de un año de estudios logré un certificado de cocinera. Seguí participando en muchos otros eventos de cocina, como festivales, y continué ganando premios. Hace unos años participé en un concurso de comida representando a Portoviejo, y gané el tercer premio, con el caldo de gallina, que es una de mis especialidades.

Durante ese tiempo mi vida fue cambiando mucho. Terminé separada del padre de mis hijos, y decidí inscribirme en la carrera de gastronomía de la Universidad Técnica de Manabí, donde ahora curso el primer semestre y me siento muy bien. Tengo cincuenta y cinco años, y nunca me importó la diferencia de edad que tengo con mis compañeros de clase. Ni tampoco como ellos me veían al principio. Me siento más bien respetada por ellos, y como otro estudiante más.

Estudio y hago y vendo comida los fines de semana. Mis hijos me ayudan, y yo les pago por su ayuda, aunque ellos no me lo piden. Me va bien en el negocio, gracias a Dios. Ahora me siento muy bien, tranquila, ocupada. Mi sueño es terminar graduada de chef en la universidad y montar un restaurante en San Plácido, un pueblo donde he vivido siempre y al que quiero mucho.

Mi venta de comida fue mejorando. Al principio hacía comida por encargo los fines de semana. Poco a poco se fue definiendo mi vida como cocinera. Una vez, un familiar que tiene una finca de café, me pidió que les hiciera la comida a los trabajadores recolectores de café. Él quería que les hiciera comida para que llevaran a su trabajo, y les preparé tongas, que les gustaron mucho. Desde entonces, la tonga se convirtió en otra de mis especialidades. La tonga, el caldo de gallina criolla y el seco de gallina criolla son los tres platillos que me piden más, y que me gusta mucho hacer. Son mis preferidos.

Los fui perfeccionando. Tengo la ventaja de que tengo mi propia era o huerta, de donde consigo mis verduras frescas y que cultivo de manera natural, sin el uso de productos químicos. En el patio de mi casa crío mis propias gallinas, que yo misma sacrifico y arreglo. Al principio no sabía hacer muy bien el gordito de maní, que es muy importante en la preparación de la tonga, hasta que me enseñó a hacerlo la señora Virginia, una vecina. Ahora me parece fácil. Se hace un refrito, al que se agrega pasta de maní, y un poquito de agua hervida, cuando esté a temperatura ambiente. El refrito se prepara con cebolla perla, cebolla paiteña o colorada, cebolla verde, ajo, comino, orégano, sal y yo le pongo cilantro de pozo o chillangua. Lo hago con manteca de chanco, que yo utilizo en todas mis preparaciones.

En mi casa se comen tres comidas, empezando con el desayuno. Mis hijos acostumbran a desayunar con plátano verde asado con sal prieta, o maní quebrado, y huevo, que ponen las gallinas de la casa, o suero de leche que yo les preparo, o arroz con choclo. Para el almuerzo, a mis hijos les encanta el viche que yo preparo, al igual que el caldo de gallina. También hago otros platos, varios con maní, como la majada, el bollo, el corviche, el pescado con maní. También preparo sal prieta. A mi papá también le gusta mucho mi comida. Pero eso de mi papá es otra historia. Mi mamá murió hace varios años y mi abuela hace 15 años, ella tenía 80 años. Y mi papá se puso a vivir con una mujer, más joven que él, hasta que peleó con ella y se mudó a mi casa. Él dice que era porque lo engañaba con un vecino, pero yo no creo eso. Debe ser que terminó corriéndolo porque ya no lo soportaba. Lo cierto es que se apareció en mi casa, y se quedó a vivir con nosotros. A mí me gusta eso, y yo lo cuido, ayudado por otra hermana. Con él jugábamos cartas todas las noches, apostando muy poquito dinero, hasta que él se retiró enfurecido, y ya no quiso jugar más, porque dice que le hacemos trampas y pierde plata.

Los platos más importantes para mí son el viche, la tonga, el caldo de gallina criolla y el seco de gallina. Pero el plato que considero que es el más representativo de todo el cantón Portoviejo es el viche, que hago con maní fresco que se produce en los terrenos de la casa del padre de mis hijos. El maní es un ingrediente imprescindible en la elaboración del viche. Si uno le quita el maní al viche, se vuelve un caldo cualquiera. Me gusta el viche porque encierra una gran armonía de sabores, combinando el sabor dulce del maduro y el camote, y lo salado de la carne de albacora y el sabor tan especial del maní.

Mi mamá hacía viche de camarón de río (cacaño), pero actualmente también suelo prepararlo con langostinos de río o pescado albacora. Generalmente mi mamá lo preparaba con frejoles tiernos, yuca, maní (lo disolvía en agua), achogcha, habichuela, haba, camote, choclo, bolitas de plátanos con maní, zapallo (cuando había), maduro y previamente le hacía un refrito. Ahora lo hago igual, pero le agrego también hojas de repollo, zanahoria y pepino, además le elaboro un fondo de pescado o de cáscaras de camarón. Nosotros comíamos viche los sábados y también cuando llegaban visitas y lo servíamos en cazuelas de barro, generalmente los acompañábamos de arroz, plátano y jugo de limón. Ese es mi plato favorito, pero también me gusta el caldo de gallina criolla, aunque el viche es el que más nos representa como manabitas. (Guillermina Mendoza, 02 de diciembre del 2022).

Análisis: La necesidad económica hizo que una cocinera tradicional busque los mecanismos a través de la cocina para mantenerse y satisfacer sus necesidades, pero, además, la buena gestión y apoyo de los organismos gubernamentales, son pieza clave para motivar en la práctica a las personas poseedores de los conocimientos y saberes culturales, y poder obtener, además de orgullo, mejores oportunidades y posibilidades de mejorar la calidad de vida. Guillermina es el claro ejemplo de cómo una crisis sentimental y a su vez económica, le abrió las puertas para mostrar sus habilidades culinarias, y de este modo generar ingresos económicos para cubrir sus deudas. Pero, además, existe un actor clave, la academia. La oferta educativa sobre carreras como gastronomía, permiten a estas cocineras, tener la posibilidad de ampliar sus conocimientos, así como de mejorarlos y con ello, ver en estos rasgos culturales una posibilidad de desarrollo. Aspectos que son vistos por las nuevas generaciones, como en el caso de los hijos de Guillermina.

- Historia 3. Matrona de la parroquia Riochico

La siguiente entrevistada es una matrona muy reconocida en las comunidades pertenecientes a la parroquia rural Riochico de Portoviejo, por su ardua labor durante su muchos años dedicada a preparar la alimentación de los empleados de sus padres y esposo. Ella, además de colaborar en ciertas tareas económicamente importantes para la familia, era la responsable de alimentar a todos quienes trabajaban en sus fincas, tanto parientes como demás agricultores que se encargaban de cultivar sus tierras para ganar un “jornal”.

Mi nombre es Tulmira Ponce de la Cruz, tengo 87 años, yo nací el 16 de febrero de 1935, fui a la escuela hasta tercer grado, donde aprendí a leer y a escribir. Tuve 3 hermanas, todas sabemos cocinar, yo aprendí a los 12 años. Mi mamá nos enseñó. Ella aprendió de su mamá cuando era niña porque sus papás eran cocineros de una fonda en Riochico. Ella murió a los 80 años de edad hace 34 años. Mi mamá vendía viche, y otros platos, pero cuando creció, dejó de ser fondera.

Yo me comprometí a los 20 años. De allí, alrededor de los 21 o 22, tuve mi primer hijo. Son ocho en total: cinco mujeres y tres varones, a todos los parí en casa. Mi esposo se dedicaba a la huerta, tenía trabajadores, y yo me dedicaba a cocinar, lavar, a criar a mis hijos, a tejer sombrero, a pelar maní, higuierilla y a coger piñón para hacer jabón para lavar la ropa y para asearse (se hacía con sello rojo). También tenía que ir a la huerta a recoger verduras, porque mi esposo las sembrabas, pero no me traía, a veces me iba sola. Con mis hijos, desayunábamos entre las seis o siete de la mañana, almorzábamos a las doce del mediodía, y merendábamos entre las cinco y media o seis de la tarde. Mi hija mayor me ayudaba. Todas mis hijas mujeres aprendieron a cocinar. Yo tejía sombrero con mis hijos de noche hasta las once de la noche, para poder comprar la comidita, y al otro día nos levantábamos a las cinco de la mañana para enviarlos a la escuela.

Siempre había gente para trabajar, y a quien darle de comer y había que dejar lista la comida, como: el bollo o la majada y el día domingo había que dejar tostado el café, el maní tostado, la salprietá, maní quebrado, la yuca aplastada, el pavito de yuca²⁹.

Mi mamá hacía viche y le ponía maní, canela, bolitas de plátano, camote, yuca, zapallo (cuando había), frijolito, maduro, choclo, haba, habichuela, achogcha, pimienta, cebolla colorada, cebolla verde (antes se usaba más esta), tomatillo (si había), sal, pimienta, comino molido (yo lo molía), orégano, ajo machacado, papa (si había), pescado (albacora), camarón, cangrejo, pollo (nosotros lo hacemos de pollo tierno). Si hacía falta algún ingrediente si hacíamos viche, pero sin el maní no lo preparábamos, aunque había suficiente, porque nosotros lo cosechábamos también, es decir, todo lo conseguíamos en la huerta, poco era lo que se le compraba. El pescado también es importante, si hacía falta tampoco podíamos hacer viche. Antes se usaba de río y a veces también camarón, porque antes no se conseguía de mar, era difícil.

Para hacer el viche se ponían todos los ingredientes en la olla, y al maní se le ponía achiote, y se molineaba en el agua, a veces se subía, pero se controlaba, porque se cocinaba en horno de leña. Los ingredientes se ponían poquito a poco. Primero se ponía el maní, se revolvía y se molineaba, se rayaba el plátano y se hacían las bolas, ya la yuca debía estar pelada para agregarla, junto al fréjol. Todo tenía que estar listo. Al final se agregaba el pescado y si era de camarón, igual. Se servía con arroz, plátano asado en un plato aparte.

Anteriormente el viche era más espeso, se le ponía bastante maní y a veces se le rayaba un plátano para espesar. Se servía con colada de masa de plátano, de arroz, y chocolate caliente, sin importar el fuerte sol, ahora se sorprenden las personas si se come o se acompaña de esa manera, pese al gran calor. También se ponía en la mesa ensalada de ají para el que quería. A la familia le gustaba, el viche era una comida especial. Antes las preparaciones eran más buenas.

Yo hacía algunos platos como bollo, tortillas, majadas, entrijo, era ama de casa, y cocinaba para los trabajadores de la casa. También hacía caldo de “guasma”, las ponía a hervir bastante tiempo para que obtener el gusto. Le ponía panela, pedazos de maduro y camote y eso se servía como un caldo riquísimo.

Nosotros cocinábamos en horno de leña, usábamos con cuchara de mate y en olla de barro cocinábamos todo el día café, y eso hacía que se le generara como un cemento a la olla. Nos servíamos la comida en platos de fierro y el que quería comer más, repetía. Mi esposo comía en plato de barro y le ponía de todo. Desayunábamos bolas de plátano, tortillas, manís quebrado. Yo cociné hasta unos años después quedé viuda, hace alrededor de 10 años.

²⁹ Yuca hornada con maní. Fuente: Tulmira Ponce.

Mis nietas me dicen que cuándo les hago las coladas que yo les hacía, cuando ellas llegaban le daba la tacita. (Tulmira Ponce, 15 de octubre del 2022).

Análisis: En Tulmira, se ve a la tradicional mujer montuvia del hogar manabita, encargada de alimentar a todos durante el día. Su relato, permite conocer las actividades diarias de una verdadera matrona de los campos de la provincia. Resaltando, varios nombres de productos que ya empiezan a ser desconocidos por las nuevas generaciones. Pero, además de actividades tan tradicionales, y con gran valor cultural, como el tejido del sombrero de Paja Toquilla, combinado con otras actividades de cultivo de productos, que forman parte de platos tradicionales como el viche. Entre los cuales, resaltan el maní y la yuca, utilizados también en otras preparaciones. Aquí también se observa la disponibilidad, en los huertos o fincas caseras, de muchos ingredientes de los platos que elaboraban y la preparación de bebidas para acompañar las comidas, las cuales ya no se utilizan de manera regular. Finalmente, se hace mención nuevamente a herramientas y utensilios tan tradicionales, como el horno de leña, las ollas de barro y las cucharas de mate.

- Historia 4. Cocinera Tradicional de las Gilces

La siguiente historia de vida es de una importante cocinera de la comuna Las Gilces, una de las ganadoras de la Copa Culinaria 2022 con el viche, representando a los negocios de comida de dicha comuna, como su principal dirigente.

Mi nombre es Marlene Bienvenida Reyes Delgado, yo nací el 26 de marzo de 1963, yo soy del recinto Las Gilces, nacida, criada, y casada allá también. Yo nací en la casa de mis padres, porque era difícil para mi mamá ir a dar a luz al hospital. Nosotros somos nueve hermanos y todos nacimos en casa, yo soy la cuarta hija, mis hermanos todos están vivos, pero mi mamá tiene 15 años de fallecida, ella murió a los 65 años de edad. Era de Montecristi, nació allá, era de apellido Delgado, siempre nos conversaba que tenía parentesco con Eloy Alfaro, porque mi abuelito que se llamaba Alfredo Delgado, el papá de mi mamá, era primo de él y mi bisabuela también era familiar de él.

Mi abuelita, la esposa de mi abuelo Alfredo, se llamaba Rosa Delgado y mi mamá, Margarita Delgado. Mi abuela se dedicaba a tejer. Aunque, yo no sé tejer como ella, porque mi mamá cuando se casó con mi papá se vino a Las Gilces, y ya no se dedicó a ese oficio. Ella sacaba sal, sembraba arroz y hacía otras cosas. Aunque, si sabía tejer muñecas de paja, que nos hacía siempre para Navidad. También tejía cinturones para el uniforme de la escuela, estos eran hecho de piolas de colores. Yo si aprendí a tejer unos chinescos que se les metían bolitas y sonaban, y algunos cinturones como mi mamá. Mis hijos no aprendieron eso porque se dedicaron a estudiar.

Cuando era pequeña yo estudiaba, pero los sábados y domingos hacíamos oficios en la casa. Terminé primaria y me casé a los 19 años, antes de eso mis hermanos y yo ayudábamos a mis papás a pelar maíz e higuera, también nos llevaba a la huerta a recoger verduras y traerlas a la casa porque teníamos una finquita, y en la tarde teníamos que dejar la leña arriba en la casa porque mi mamá sí cocinaba en su horno de leña y se levantaba a las cinco de la mañana, era estricta con los plátanos, le gustaban bien asaditos

y no quemados, porque si se dejaban quemar nos hacía repetir, y nos daba con la tenaza. Por eso yo sacaba un poco de leña para que apagara la candela porque el horno estaba muy caliente.

Mi mamá se levantaba en la madrugada para cocinarle a mi papi, quien se iba a la salina a sacar sal, a la huerta a sembrar arroz y llevaba su comida porque estaba lejos, lo acompañaba mi mamá y nosotros también. Cuando a alguna de nosotras le tocaba cocinar tenía que regresar a las dos horas a la casa, a veces yo me quedaba en la casa cocinando, y a las once de la mañana que regresaban todos, ya tenía que estar listo el almuerzo. Lo bueno es que mi mamá nos enseñó a cocinar desde muy pequeñas, yo aprendí a cocinar a los once años y lo hacía para todos.

Mi mamá cocinaba como mi abuela, por ejemplo, el picante lo hacía con pescado salpreso. Ella colgaba la carne sobre el horno de leña y ahí se mantenía de un día para otro. Yo no mantengo esa técnica, porque guardo la carne a la refrigeradora. Pero el viche si lo hago como mi mamá y mi abuela, lo único que no hago es salpresar el pescado y no le agrego refrito, yo pongo a hervir el agua con todo y al maní le pongo un poquito de achote y luego lo licúo con un poquito del agua que está hirviendo. Mi mamá también hacía refrito, ella le ponía cebollita, pimienta, ajito machacado, sal y pimienta, pero los ingredientes si son los mismos, en ese entonces no comprábamos los ingredientes porque mi papá sembraba todo.

Mi abuela prefería el pescado albacora por el gusto que da, también hacía viche de cangrejo, pescado (róbalo, corvina) y camarón de río, guariche. Yo también lo hago. Nosotros generalmente acompañamos el viche con arroz, plátano y una tapa de limón y jugo también de limón, badea o sandía, antes hacían colada de zapallo o colada de mote. Para servirnos teníamos platillos, taza y cazuela de barro con nombres de nosotros grabados, y las cucharitas eran de mate, todo esto era hecho por mi abuela. Una vez que ella nos regaló los platitos de barro, mi mami guardó los platos enlozados. Si un plato estaba “saltado”,³⁰ ella llamaba para preguntar quién lo hizo y nos decía que lo iba a botar y que pensáramos como lo íbamos a comprar, entonces, como pelábamos higuierilla o si mi mamá “venteaba” higuierilla, recogíamos un “montón” y le decíamos que ya teníamos para el platito. Por eso teníamos que cuidarlos, yo tenía como ocho o nueve años en ese entonces.

Mi abuela también hacía los hornados de chancho, tongas, tortas de maní, bollos de yuca, bollos de maní, y todo era hornado, ella no tenía horno de leña, entonces hacía un hueco en la tierra. Es que mi abuelito le compró una cocina de gas y ella decía que ya tenía el horno y no quería eso, como hacen en la ciudad, ella decía que si no había un horno hacía el hueco en la tierra y buscaba leña. Al viche le ponía maní, yuca, bolitas de plátano, choclo, frijolito tierno, habichuela, habas verdes, camote, maduro, zapallo, achogcha. Ella molineaba el maní con un poquito de refrito y un poquito de agua, y ahí lo ponía en la olla, ella usaba el pescado albacora, porque decía que le daba más gusto. Mi abuela murió a los 105 años de edad hace unos 50 años, ella aprendió a cocinar de la mamá, pero no la conocí. Ella le enseñó a cocinar a mi mamá, y mi mamá a mí.

Nosotros hacíamos viche para Semana Santa, era típico, mi mamá lo cocinaba para todo el día, también hacía para esa fecha la torta de pescado y el bollo, pero lo cocinaba dos días antes porque decía que no se podía prender candela en esa fecha, y tampoco nosotros podíamos bañarnos porque después nos convertíamos en pescado, ya que era el día más sagrado, no podíamos brincar ni correr, ella nos ponía a rezar.

El viche también lo comíamos cuando nos visitaban nuestros abuelos. Mi abuelito decía “no esté cocinando gallina, hija, téngame un buen viche” o también comíamos una vez al mes, a veces los lunes, porque mi mamá decía que ya habíamos consumido mucha carne y que nos tocaba comer pescado.

Mi mamá sabía hacer muchas cosas, hasta dulces. Ella nos enseñó hacer cocada, dulce de guineo, mermelada de guayaba, troliche de coco, helados de coco. Ella aprendió hacer

³⁰ Daño en el plato ocasionado por algún golpe. Fuente: Marlene Reyes.

esos dulces sola, porque se casó jovencita, de 14 años, y con el transcurso del tiempo fue aprendiendo. Nosotros actualmente solo los hacemos para la casa, no para la venta.

Yo tengo cuatro hijos: tres mujeres y un varón, de 35, 32, 28 y 26 años. Una de ellas es enfermera, la segunda se graduó en comercio exterior y negocios internacionales, la otra es ingeniera en marketing y el último todavía está estudiando, todos están trabajando. A ellos si les gusta la cocina, porque cuando tienen tiempo me ayudan.

Tengo un restaurante que se llama Cabañas Michelle, en La Boca, ahí tengo 25 años vendiendo comida. Antes de eso yo me dedicaba a sacar sal y a sembrar arroz, con mi esposo y él también se dedica a lo mismo. También me gustaba mucho la cocina y siempre iba a la playa a vender empanadas y corviches, me iba bien y me fue gustando hasta que puse mi local; nosotros tuvimos una ayuda por parte de la Lcda. Janeth Barcia, ella era presidenta de la junta parroquial, ella nos ayudó a construir unas cabañitas de cadi a todos los que trabajábamos vendiendo comida, estuvimos trabajando un tiempo y ya después, nos ayudaron con las cabañas que tenemos ahora. Esa cabaña es mía, y tiene el nombre de mi nieta, la mayor, ella tiene 15 años. Los productos que necesitamos para el restaurante nosotros mismos los sembramos en los huertos familiares, son orgánicos, nos ayuda una ONG que se llama HEIFER, somos 150 familias que tenemos esos huertos. Hay familias que siembran repollo, lechuga, pimiento, pepino y uno les va a comprar, también intercambiamos productos, hacemos el trueque, eso viene de tradición, por ejemplo, si uno manda arroz, allá me dan plátano. Yo tengo sembrando naranjilla y repollo, el químico natural que utilizamos es la cáscara de huevo, recogemos, lo molemos y le ponemos en la raíz; también le ponemos de abono las cáscaras de los productos, las dejamos fermentar y les ponemos a las plantas. Nosotros nos ayudamos entre socios.

Yo he participado algunas ocasiones con el viche, una vez cuando llegaron unos chefs de Arequipa, de Perú, eran unas cocineras, picanteras. nosotros participamos con el viche fue como en el 2020, pero antes el viche ya había ganado con otra compañera, el concurso fue en el Parque Arqueológico Cerros Hojas Jaboncillo y ganamos nuevamente con el viche, ahí fue cuando ya se hizo un plato emblemático de Las Gilces. Yo participé porque en las reuniones designamos y algunos dijeron que estaban ocupados o que no podían, entonces me dijeron a mí que participara. En ese concurso participó la tonga, caldo de gallina criolla, seco de gallina criolla, empanada, morcilla, etc., por participar nos regalaron un libro.

También participé una vez con el viche en la Universidad Técnica de Manabí, cuando Portoviejo fue declarado Ciudad Creativa por la Gastronomía, estuvieron las autoridades de aquí, ahí participaron todos los platos de los festivales, también vino un representante de la UNESCO, fue como un reconocimiento, ahí también estuvo la señora Rosa María Demera, a ella después le llevaron a la casa una certificación y una placa.

En la copa culinaria de este año yo participé, porque también me designaron mis compañeros para que los representara con el viche. Me gané una placa y un pequeño incentivo económico, mis hijos al inicio no querían porque ese día tenía que cerrar el negocio, pero cuando me dieron el incentivo me dijeron que valió la pena, porque ese día también vendí viche de cangrejo y de langosta en el almuerzo, y se vendió todo. A mí sí me gusta participar, porque además uno aprende. En mi negocio todos los días lo vendo como plato a la carta, y así con los demás platos. Es mi plato favorito, yo no le quitaría nada, pero el ingrediente principal es el maní, luego el choclo y el maduro. Yo después quisiera seguir en mi negocio y que crezca.

Las Gilces es el único Centro Turístico Comunitario (CTC) que hay en Manabí. Nuestros dirigentes se movieron y lucharon porque no recuerdo si fue la parroquia de Riochico, Alajuela y Calderón que quería llevarse el reconocimiento del viche, entonces Las Gilces ganó porque tiene los huertos y la agricultura. Usted puede ver por el valle como está sembrado el camote, las habichuelas, la yuca, los plátanos, los arroces, el zapallo, la achogcha, el pepino, el pimiento, el choclo, todo eso. (Marlene Reyes, 05 de diciembre del 2022).

Análisis: Entre las cosas más relevantes de esta entrevista, se encuentra la resistencia de las antiguas generaciones a los cambios dados por la globalización. En este caso, el no querer usar la cocina a gas, por mantener la tradición sobre uso del horno de leña. Esto podría estar basado en diversos factores, como el desconocimiento del funcionamiento, simplemente por no querer cambiar o modificar los sabores, creencias, etc. Sin embargo, sucedió en el transcurso del tiempo y con las nuevas generaciones. Entre otros datos importantes, se encuentra la preferencia del “viche” por sobre la gallina criolla, pero esto evidentemente pudo haber pasado hace más de cincuenta años, porque actualmente, la gallina criolla ha ganado más popularidad. Del mismo modo, se puede observar la combinación del trabajo en la huerta, como otros oficios comunes, hace algunos años, como, por ejemplo, el Tejido del Sombrero de Paja Toquilla, preparación de alimentos tradicionales para las personas que llegaban de trabajar de las huertas o fincas, pelado de higuera, etc. Tareas, que también eran practicadas en las zonas montañosas de Portoviejo.

Por otro lado, con la experiencia de esta historia de vida, se comprueba que se puede motivar a los poseedores de los saberes culinarios, en seguir con sus tradiciones con la posibilidad de tener más y mejores oportunidades, en este caso, el municipio de Portoviejo, con sus diversas actividades, también ha motivado a cocineras como Marlene y Guillermina, para que vean en la cocina manabita, una oportunidad de crecer económicamente y mejorar las condiciones de su negocio, considerando que el turismo es un factor muy importante para Marlene y los demás emprendedores de Las Gilces.

4.1.2.4 Ingredientes utilizados en el viche por cocineras entrevistadas

A continuación, se presenta la tabla 17 donde se ubicarán todos los ingredientes mencionados en cada entrevistas e historia de vida, con el objetivo de verificar cuáles son los más comunes en esta preparación culinaria.

Tabla 17

Ingredientes utilizados en el viche por cocineras tradicionales

N°	Ingredientes	Ingredientes utilizados en las recetas el orden numérico de cocineras tradicionales																	N° de coincidencias
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
1	Maní	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	17
2	Bolas de plátano con maní (plátano)	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	17
3	Camote	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	17

4	Zapallo	x	-	x	x	x	x	x	x	x	x	-	x	x	x	x	x	15
5	Yuca	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	17
6	Achogcha	x	-	x	x	-	-	x		x	x	-	-	x	x	x	x	11
7	Haba	x	-	x	x	-	-	-	x	-	-	-	-	x	x	x	x	9
8	Habichuela	-	-	x	x	x	x	x	-	-	x	-	-	x	x	x	x	11
9	Fréjol tierno	x	-	x	x	x	x	x	x	x	-	x	x	x	x	x	x	15
10	Maduro (plátano)	x	X	-	x	x	x	x	x	x	x	-	x	x	x	x	x	15
11	Choclo	x	-	x	x	x	x	x	x	x	-	x	x	x	x	x	x	15
12	Repollo	x	-	x	x	-	-	x	-	-	-	x	-	-	x	x	-	7
13	Zanahoria	-	-	-	x	-	x	-	-	-	-	-	x	-	-	x	-	4
14	Papa	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x		x	2
15	Pepino	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	x	-	-	x	-	3
16	Tomate	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
17	Tomatillo	-	-	-	x	-	-	-	-	-	x	-	-	-	x	-	x	4
18	Cilantro	-	-	x	x	-	-	-	-	-	-	-	x	-	x	-	-	5
19	Pescado albacora (de mar)	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	17
20	Pescado róbalo (de mar)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x
21	Pescado corvino (de mar)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x
22	Pescado sierra (de mar)	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-	2
23	Pescado bonito (de mar)	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	1
24	Pescado Wahoo (de mar)	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
25	Pescado dorado (de mar)	-	-	-	x	-	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
26	Pescado picudo (de mar)	-	-	x	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	2
27	Pescado chame (de río)	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	x	x	-	-	-	3
28	Pescado mestiza (de río)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	1
29	Pescado cucharita (de río)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	1
30	Pescado vieja (de río)	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
31	Pescado bagre (río)	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
32	Pescado tilapia (de río)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	1

33	Camarón de mar	x		x	x	x	x	x	x	x	-	-	-	x	x	x	-	x	-	11
34	Camarón de río (cacaño)	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	x	x	x	5
35	Langostino de mar	-	-	x	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
36	Langostino de río	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-	1
37	Calamar	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
38	Cangrejo rojo (Guariche)	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-	x	-	x	x	-	-	x	-	5
39	Cangrejo de mar	-	-	x	x	x	-	x	x	-	-	-	x	-	x	-	x	-	-	8
40	Cangrejo de agua dulce (Jaiba)	-	-	-	-	x	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
41	Pollo	-	-	x	x	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	4
42	Mondongo	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	2
43	Cebolla colorada	-	-	x	x	-	-	-	-	x	x	x	-	x	-	x	x	x	x	9
44	Pimiento	x	-	x	x	-	-	-	-	x	x	x	-	x	-	x	x	x	x	10
45	Cebolla verde	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	1
46	Cebolla blanca	-	-	-	x	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	2
47	Chillangua	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	2
48	Achiote	-	-	x	x	-	x	x	x	x	x	x	-	-	x	x	x	x	x	12
49	Manteca de chanco	-	-	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
50	Comino	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	x	x	-	x	-	-	5
51	Orégano	x	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	3
52	Canela	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	1
53	Ajo	x	-	x	-	-	x	x	x	x	x	x	-	x	x	x	x	x	x	13
54	Sal	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	17
55	Pimienta	x	X	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	x	6

Fuente: Elaboración propia

Ingredientes mencionados por el número de cocineras tradicionales:

- Grupo 1 (17 cocineras): maní, bola de plátano, camote, yuca, pescado albacora, sal
- Grupo 2 (15 cocineras): zapallo, fréjol tierno, plátano maduro, choclo
- Grupo 3 (13 cocineras): ajo
- Grupo 4 (12 cocineras): achiote
- Grupo 5 (11 cocineras): achogcha, habichuela, camarón de mar
- Grupo 6 (10 cocineras): pimiento
- Grupo 7 (9 cocineras): cebolla colorada, habas
- Grupo 8 (8 cocineras): cangrejo de mar
- Grupo 9 (7 cocineras): repollo
- Grupo 10 (6 cocineras): pimienta

- Grupo 11 (5 cocineras): cilantro, camarón de río (cacaño), cangrejo rojo (guariche), comino
- Grupo 12 (4 cocineras): zanahoria, camarón de río, pollo
- Grupo 13 (3 cocineras): pepino, pescado dorado, pescado chame, orégano
- Grupo 14 (2 cocineras): papa, pescado sierra, pescado picudo, langostino de mar, cangrejo de agua dulce (jaiba), mondongo, cebolla blanca, chillangua, manteca de chanco
- Grupo 15 (1 cocinera): tomate, pescado róbalo, pescado corvino, pescado bonito, pescado wahoo, pescado de río (mestiza), pescado de río (cucharita), pescado vieja (de río), pescado bagre (de río), pescado tilapia (de río), langostino de río, calamar, cebolla verde, canela

Cada entrevistada mencionó una lista de ingredientes, algunas fueron más específicas que otras, pero, todas describieron aquellos productos que para ellas caracterizan el viche que preparan. La mayoría indicó, según su criterio que los **principales ingredientes** de este plato son el **maní, bolas de plátano, camote, yuca, pescado albacora y sal** y que cualquiera de los demás productos que utiliza puede reemplazarse u omitirse, menos estos. Además, hicieron mucho énfasis en el uso de maní, según dijeron algunas, sin este fruto seco sería una sopa cualquiera.

En este caso, no infiere que esos ingredientes mencionados por las cocineras tradicionales (17), son imprescindibles.

Comparando los ingredientes más comunes obtenidos de las entrevistas, con el análisis realizado sobre recetas publicadas en varios libros y documentos importantes, resultado de la tabla 17, analizada anteriormente, se determina coincidencia en productos como: maní, bolas de plátano verde, choclo y maduro. Además, aparece el ajo el que más adelante también se muestra como uno de los ingredientes básicos para condimentar.

El maní ha sido uno de los ingredientes más importantes de la cocina manabita, consumido desde tiempos precolombinos. Por lo general, la gente asocia el empleo del maní con productos como el viche, el corviche, la salprietá y el maní quebrado. No obstante, interviene en muchas preparaciones de la cocina manabita, entre los que figuran: bolón de maní, bolón de plátano con maní, caldo con maní, ceviche con maní, colonche de maní, corviche de maní, cazuela de maní, cazuela de mariscos, cazuela de pescados, escabeche con maní, carne con maní, guatita, greñoso, hornado de pata, hayaca, maní

hervido, maní confitado o garrapiñado, mantequilla de maní, maní quebrado, menestra de maní verde, menestra de frejol seco con maní, menestra de verde con maní, majada, pescado con maní, pillo con maní, sango con maní, salsa con maní, salprieda, sopa de arroz con maní, troliche, turrón con maní, turrón de maní con coco, tonga, torta de maní, viche. Hasta el punto de que el maní es un ingrediente imprescindible en la cocina manabita Cartay, (s.f.). Con esta afirmación, se corrobora lo descrito por Regalado (2019), quien señala que el maní es uno de los productos característicos de la cocina manabita. Esta información también es confirmada por el tesista, Juan Carlos Ordóñez Piedra, con quien se intercambié información sobre el particular. Ordóñez determina en su estudio que el maní se encuentra presente en el 31, 51% del inventario de los platos de la cocina tradicional de Portoviejo, como producto principal y secundario, apareciendo el viche en el listado de platos que él propone.

En el caso de la proteína, el pescado albacora es el ingrediente más común, luego está presente el camarón y el cangrejo de mar; sin embargo, el uso de especies de peces agua dulce, propias de los ríos de las zonas montañosas, más alejadas al mar, como en caso del cantón Tosagua y de ciertas parroquias rurales de Portoviejo. Las especies de peces de agua salada, se usan más en zonas más cercanas al mar y en manglares. Se ha encontrado que, además, existen viches de pollo o mondongo. Esas variaciones en la elaboración del viche, ha sido frecuente en las zonas de montañas. Actualmente, sin embargo, muy pocas personas procedentes estos lugares los siguen elaborando. Por lo tanto, no se puede determinar si es un plato originario de cholos o montuvios.

Hay otra lista de ingredientes que en este estudio se consideran “opcionales” entre los que se encuentran: repollo, zanahoria, papa, pepino, tomate y tomatillo. Es decir, que no son imprescindibles para realizar el viche.

También se determinó que el uso del refrito no es general, muchos suelen realizarlo previo a la preparación del viche y otros simplemente no lo elaboran, solo agregan el achiote al maní con un poco de agua, y luego lo añaden directo a la olla con los demás ingredientes para después molinear o en algunos casos, previamente lo licúan. La herramienta inicial era el molinillo, pero ahora es más común, por su rapidez y facilidad, la licuadora. Para condimentar o hacer el refrito, las entrevistadas comúnmente agregan: cebolla colorada, pimienta, ajo, comino, achiote (puro o en aceite), ajo, sal y pimienta. Los demás agregados en la lista se consideran opcionales, entre los cuales se

encuentran: cebolla verde, cebolla blanca, “hierbita” (chillangua o cilantro), orégano y canela. La manteca de chanco era más común en los tiempos anteriores hasta la segunda mitad de siglo XX. Ahora su uso se ha reducido.

Entre los principales acompañantes del viche, se encuentran: arroz, plátano asado, y limón. En algunos casos, puede servirse el arroz con un poco de menestra o ensalada (puede ser de fréjol). Generalmente no se sirve un segundo tiempo porque el viche es una preparación bastante consistente como para saciar el hambre. La bebida elegida para servir este plato era anteriormente, la colada de productos como: zapallo, camote, mote, arroz y plátano; o, en su lugar, muchas veces se solía brindar chocolate caliente o jugo de limón. Este último sigue siendo en la actualidad la bebida más común para acompañar este plato.

Al ser un plato elaborado por gran cantidad de ingredientes, se realizó revisión bibliográfica sobre su aporte nutricional. Se identificó el estudio de la densidad energética y nutricional del viche según la tabla de composición de alimentos del Instituto Nacional de Nutrición y la investigación realizada por Alvarado Toala *et al.* (2021) (ver tabla 18).

Tabla 18

Densidad energética y nutricional del viche en relación con otros platos típicos manabitas

Plato	Viche de pescado	Ceviche de pescado	Tonga	Seco de gallina	Corviche
Energía* (kcal)	556,24	650,45	2793,07	1024,06	842,65
Carbohidratos (g)	265,51	316,1	1777,77	686,88	380,94
Proteínas (g)	104,33	113,59	350,09	152,93	155,39
Grasas (g)	186,4	1004,7	665,21	184,25	306,32
Calcio (mg)	68,73	75,88	182,09	70,59	81,55
Fósforo (mg)	257,66	125,59	1132,66	399,35	274,06
Potasio (mg)	1062,03	724,57	1911,88	1028,52	700,28
Hierro (mg)	2,94	3,11	33,77	12,24	3,88
Zinc (mg)	1,69	0,69	300,09	4,76	1,97
Sodio (mg)	106,25	2666,2	292,25	93,57	72,3
Magnesio (mg)	186,35	19,89	505,38	96,98	251,83
Vitamina A (mg)	194,56	263,64	143,11	134,11	317,11
Vitamina C (mg)	77,97	85,37	114,75	68,45	94,21
Vitamina B6 (mg)	5,12	4,66	6,5	5,48	4,84
Vitamina B12 (mg)	0,0	0,0	0,19	0,19	0,0
Ácido fólico (mg)	2,0	6,0	1248,69	415,69	6,0
Riboflavina (mg)	8,55	8,66	8,94	8,71	8,59
Tiamina (mg)	4,76	4,69	8,97	6,06	4,73

Fuente: Alvarado Toala *et al.* (2021)

El viche es un alimento altamente nutritivo, que, aunque tiene una carga calórica de 556,24 kcal, “se encuentra dentro del margen de consumo de una dieta diaria”

comparado con otras preparaciones como la tonga, alimento hipercalórico, (Alvarado Toala *et al.* (2021). Los principales nutrientes son los carbohidratos, las proteínas, las grasas, potasio, fósforo y magnesio.

4.1.3. Origen de los productos alimenticios

Resulta difícil determinar el tiempo en la historia de la elaboración que tiene esta preparación culinaria en Manabí, sin embargo, la referencia más antigua que se pudo obtener, data de hace más de 150 años, tiempo en el que más o menos nació la abuela de Marlene, una de las cocineras a la que se le realizó una historia de vida. En la que señala, que su abuela aprendió a cocinar este plato seguramente gracias a su madre (bisabuela de Marlene), por eso se podría estimar que su origen es aún más antiguo. Sin embargo, analizando los datos obtenidos en esta investigación, se puede señalar que posiblemente la presentación actual del plato es el resultado de los intercambios culturales de la colonización; aunque, quizá, las culturas precolombinas pudieron haber realizado una preparación similar con al menos varios componentes. A partir de lo expuesto, se realizó un análisis del origen de los principales ingredientes del viche, ubicados en la siguiente tabla 19:

Tabla 19

Procedencia de los principales ingredientes del viche

N°	Ingredientes	Nombre Científico	América	Europa	Asia	África	Universal
1	Pescado (albacora)	<i>Thunus albacares</i>	X				
2	Camarón (del pacífico)	<i>Penaeus spp</i>	X				
3	Maní	<i>Arachis hypogaea</i>	X				
4	Plátano	<i>Musa × paradisiaca</i>				X	
5	Yuca	<i>Manihot esculenta</i>	X				
6	Camote	<i>Ipomoea batatas</i>	X				
7	Choclo	<i>Zea mays</i>	X				
8	Zapallo	<i>Cucurbita maxima</i>	X				
9	Fréjol largo	<i>Phaseolus vulgaris</i>	X				
10	Achogcha	<i>Cyclanthera pedata</i>	X				
11	Habas verdes	<i>Vicia faba</i>		X	X		
12	Habichuela	<i>Phaseolus vulgaris</i>	X				
13	Ajo	<i>Allium sativum</i>		X			
14	Achiote	<i>Bixa orellana</i>	X				
15	Pimiento	<i>Capsicum annuum</i>	X				
16	Cebolla colorada	<i>Allium sp.</i>				X	
17	Comino	<i>Cuminum cyminum</i>		X			
18	Sal	<i>Sodium chloride</i>					X
19	Pimienta	<i>Piper nigrum</i>				X	
20	Agua						X

Fuente: Cartay (s.f.)

Los 20 productos seleccionados fueron aquellos que se resultaron principales de las entrevistas efectuadas, de los cuales (ver figura 21):

- 12 productos son de América
- 2 productos son de Europa
- 1 productos son de Europa/Asia
- 3 productos son de Asia
- 2 productos son universales

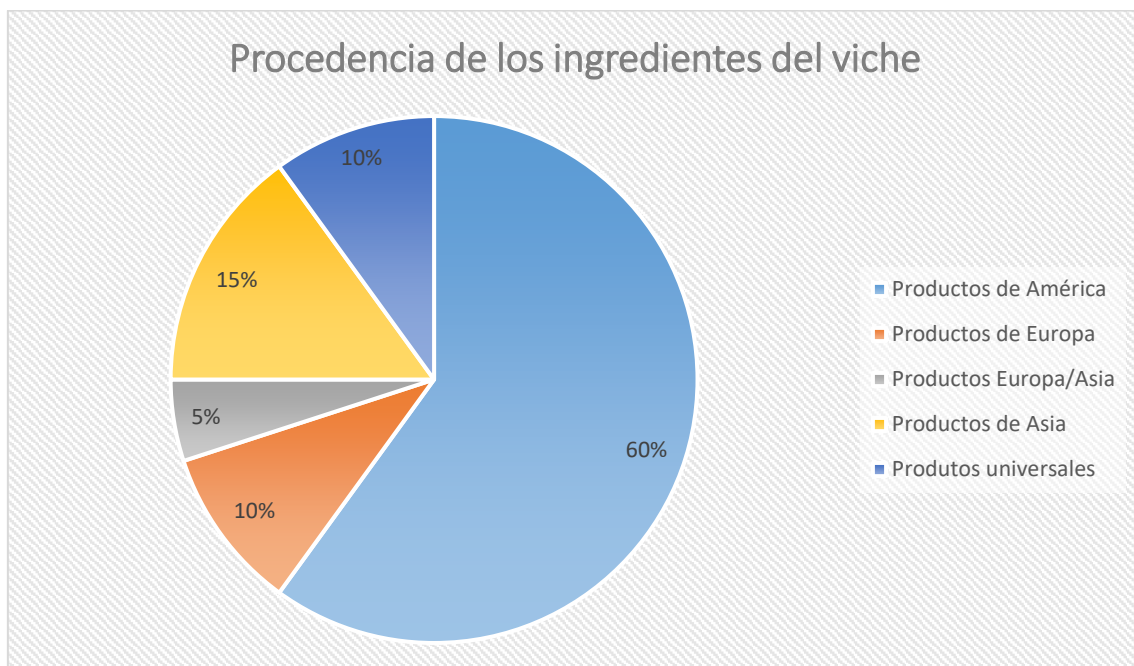


Figura 21. Procedencia de los ingredientes del viche
Fuente: Elaboración propia

Se verifica que la mayor parte de los ingredientes que actualmente conforman el viche, proceden del continente americano, con una pequeña influencia europea y asiática. Este resultado podría confirmar que, probablemente sea herencia de una preparación precolombina, como ya algunos de los autores citados lo han mencionado. Pero, además, tiene influencia de otros continentes, y seguramente seguirá sufriendo cambios a lo largo del tiempo. Por ello, es necesario revisar la bibliografía sobre los hallazgos arqueológicos que confirmen el descubrimiento de algunos de estos productos entre los restos de las culturas prehispánicas.

Larco & Larco (2017) señalan que los indígenas de la costa ecuatoriana se establecieron hace 13.000 años, luego las culturas se enriquecieron como resultado de la mezcla de razas, después del establecimiento de los nómadas asiáticos y su distribución en todo el continente. Dando lugar al surgimiento inicialmente de la Cultura Valdivia y posteriormente las Culturas Tolita, Chorrera, Bahía, Guangala, Jama Coaque y Manteña. Cada una distribuidas en los territorios de Santa Elena, Guayas, Los Ríos, Manabí y Esmeraldas (Larco & Larco, 2017). Territorios en los que desarrollaron actividades relacionadas con la alfarería, agricultura, comercio, cerámica, arte, trabajo en metales, etc. (Larco & Larco, 2017).

De manera particular, y para confirmar el origen de algunos productos del viche, Guamán Romero (2015) describe que, en el Periodo Formativo, la **Cultura Valdivia**, localizada en los territorios de Santa Elena, El Oro, Manabí y posiblemente Esmeraldas, desarrollaron también actividades agrícolas mediante el cultivo de **camote**, **maní**, achira, maíz, algodón, etc. Por su parte, Larco & Larco (2017) señalan que, en el Periodo de Integración, la **Cultura Manteña**, establecida en los actuales territorios de Manabí, se caracterizó por las actividades comerciales, formación de cacicazgos y por el cultivo en los cerros de: algodón, **yuca**, **maíz**, tabaco y cacao. Finalmente Bravo (2020, p. 8) señala lo siguiente:

“Cieza de León describió en las costas de Manabí cultivos de maíz, yuca y camote en grandes cantidades, así como otros tubérculos de fino sabor, variedades de guabas, melones, guayabas, caimitos, aguacate, tunas y cerecillas, muchas variedades de legumbre y **fabas**” (p. 8).

Además, Marcos & Bazurto (2006) señalan que hace más de 2.000 años a.C. en Santa Elena y el sur de Manabí, ya existían las “albarradas”³¹ en las que los indígenas, además de recolectar agua para otros usos, producían varias especies, como: **chame**, **tilapia**, **camarones de río**, etc. Esta información probablemente daría valor histórico a las especies de río utilizadas en el viche, su desuso quizá se deba a las facilidades actuales de adquirir especies marinas para las preparaciones. Aunque no erradicaría la posibilidad del uso también histórico de estas especies de mar en esta preparación culinaria, por los

³¹ Humedales artificiales, creados por los indígenas para la recolección de agua para varios usos personales, domésticos y ambientales, durante largos periodos de sequía. (Bravo, 2020).

intercambios o trueques que siempre han practicado estas sociedades. Es decir, que se mantiene la incógnita si este plato es procedente del mar o la montaña.

Para finalizar, fueron hallados importantes vestigios arqueológicos sobre algunos productos comestibles, atribuidos a la Cultura Las Vegas³², que se encuentran descritos a continuación:

“Estudios de granos de almidón preservados en dientes humanos y en herramientas líticas de la fase Las Vegas Tardío apoyan la hipótesis de que dicha gente ya cultivaba **maíz**” (K. E. Stothert et al., 2003, pág. 37-38) “De manera reciente, el estudio de 15 dientes humanos (no fechados) del Sitio 80 reveló la presencia de algunos granos de almidón preservados en la placa de cuatro de ellos. Según el informe preliminar de Piperno, un molar tenía un grano cuya forma fue consistente con el almidón de la pulpa de **zapallo** (Cucurbita sp.), y otro cuya forma concordaba con el del **maní** (Arachis sp.); otro molar tenía fitolitos del tubérculo *Calathea allouia*, almidón cocinado de lo que probablemente fue **frijol**, y otro grano de raíz o tubérculo, posiblemente achira (*Canna* sp.); un tercer molar tenía un grano, probablemente de maní, y el cuarto molar presentaba dos granos de almidón de zapallo y almidones cocinados de lo que quizá también fue frijol”(Stothert & Sánchez Mosquera, 2011, p. 98).

4.1.4. Análisis de técnicas culinarias

De acuerdo con Pazos Carrillo (2010), la técnica del refrito y la de conservación salar³³ fueron introducidas desde otros continentes, mientras que la cocción a fuego directo³⁴ es una técnica compartida entre América y otros continentes.

4.1.5. Análisis de artefactos culinarios

Respecto a las herramientas y utensilios usados hace algunas décadas; el fogón es de procedencia americana y de otros continentes de acuerdo a lo descrito por Lagunes *et al.* (2021) señalando además que con la colonización los indígenas americanos dejaron la tierra para usar las ollas de barro en superficies más elevadas, dando lugar quizá al horno de leña, utilizado en algunas zonas rurales de Manabí. Respecto a los utensilios de madera

³² Cultura prehispánica asentada en la provincia de Santa Elena entre 10000 y 4500 a.C.

³³ Mencionadas por algunas cocineras como una técnica de conservación (salpreso) antes de la aparición de la refrigeradora.

³⁴ “El recipiente relleno con agua y el género 111 sobre el fogón” (Pazos Carrillo, 2010)

como las cucharas de mate, platos de fierro y ollas, platos y cucharas de barro, también se la podría atribuir a América y otros continentes, aunque Long (2008) describe que el barro era común en utensilios y ollas para la cocción y conservación de alimentos en las culturas prehispánicas, pero, se debe considerar que el desarrollo de la cerámica y alfarería y el uso de madera se dieron a nivel de todos los continentes desde la prehistoria.

4.1.6. Cambios y permanencias (conclusiones)

En este apartado es importante traer a colación, lo manifestado por Pazos Carrillo (2010), sobre los constantes cambios a los que se encuentra sujeta la cocina tradicional. En el caso del viche, se verificó que existen varias recetas registradas en algunos documentos publicados, así como en las memorias de las cocineras entrevistadas, demostrando las múltiples variaciones que existen, pero que, a pesar de ello, comparten características importantes que permiten conservar la identidad del plato. Como se mencionó en líneas anteriores, estas variaciones quizá son el resultado de la disponibilidad de ciertos ingredientes en varios territorios de una misma provincia, donde se encuentran intercambiando aspectos culturales. Los montuvios dedicados a las actividades de la montaña con los cholos dedicados a la pesca por la cercanía con el mar. Permitiendo la diversificación del patrimonio intangible y resultando diversas formas de manifestaciones culturales culinarias sobre una misma preparación (Pazos Carrillo, 2010). Entonces, la cocina tradicional no es estática, sino que evoluciona adaptándose a las nuevas exigencias de las nuevas generaciones para mantenerse viva, con la condición de conservar las características necesarias para su permanencia (Cartay, n.d.).

Cartay (n.d.) señala que la cocina tradicional tiene dos funciones: la primera dedicada a unir y caracterizar culturalmente a un pueblo y la segunda a conectar el presente con el pasado. Aspectos que son indispensables para reforzar el sentido de pertenencia de una sociedad. Para Herrejón Peredo, (1994) el sentido de la tradición va hacia a la reproducción de la transmisión de estos conocimientos y saberes culturales de manera intergeneracional.

En el caso del viche, estos hallazgos quizá corroboran la conservación en el uso de muchos ingredientes de origen americano, señalados como “principales” en este estudio, así como de algunos originarios de otros continentes. Confirmando tal vez la introducción de productos que hubo en los procesos de colonización, y la adopción de algunas técnicas y conocimientos sobre el uso de algunos utensilios. Dando relevancia al valor cultural

que este plato representa en las manifestaciones culturales culinarias actuales de la provincia, y como oportunidad de desarrollo a través del turismo gastronómico en Las Gilces, mediante la puesta en valor, como un recurso de gran importancia cultural para sus habitantes.

4.2. Estrategias de salvaguarda del viche como manifestación cultural culinaria

Caracterizar al viche como una manifestación cultural culinaria, ha permitido conocer los posibles rasgos históricos que han sido influidos por una serie de cambios en los procesos culturales a través del tiempo, lo que ha permitido tener en la actualidad el plato que hoy se conoce y que es tan representativo para la cocina manabita.

En el curso de este estudio se han generado una serie de interrogantes que podrían dar respuesta al arraigo e identidad sobre esta y otras preparaciones culinarias, pero también, sobre algunos productos, herramientas, utensilios y procesos que son muy comunes en la cocina manabita, y de los que no se tiene conocimiento técnico y científico, ni mucho menos, se han elaborado estrategias que permitan garantizar su permanencia en el tiempo, lo que da lugar, a la pérdida de valor cultural y de este modo, a la disminución de nuevas oportunidades de desarrollo.

El viche, constituye sin duda, una importante manifestación cultural culinaria de la provincia de Manabí, la cual, mediante una adecuada gestión de sus principales actores, entre ellos: la comunidad, la academia, sector público y privado, se podría obtener el reconocimiento de su importancia y valor cultural, por los principales organismos competentes. Permitiendo, a la vez, generar acciones que permitan la salvaguarda y difusión de este recurso, para ello se puede partir inicialmente de múltiples estudios científicos, que permitan, en la medida de lo posible, realizar un trabajo sostenible, para no vulnerar o generar el menor impacto negativo a este recurso, manteniendo la particularidad de sus características y la memoria colectiva de toda una sociedad.

Por lo expuesto, es necesario conocer lo descrito por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO) (2011) sobre el término “salvaguardar”, señalando que no es lo mismo que “proteger”. La primera permite mantener viva una manifestación o expresión cultural, a través de su uso correcto, preservando su “valor y su función”; mientras que la segunda, obstaculiza el acercamiento, aislándola de su “contexto y su pasado”, restando valor social y haciendo que ésta poco a poco desaparezca de la memoria colectiva de la sociedad (Organización

de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO), 2011). A partir de esto, la UNESCO define al termino “salvaguardar” como:

“Las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión, básicamente a través de la enseñanza formal y no formal y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos” (Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO), 2011, p. 6)

La patrimonialización surge por la necesidad de proteger las expresiones culturales de los pueblos debido a la vulnerabilidad de las tradiciones por la globalización, un proceso a cargo de la Organización de las Naciones Unidas de la Educación, la Ciencia y la Cultura a partir de los años ochenta (Suremain, 2017). La alimentación tiene un papel muy importante en la colectividad, tanto en aspectos sociales como políticos (Tornatore, 2004), que por ende involucra, además, aspectos económicos y medio ambientales.

En el caso específico de México, en la Declaración otorgada en 1982, se consideran las “creaciones anónimas surgidas del alma popular, y el conjunto de los valores que dan un sentido a la vida” (Suremain, 2017). Luego, con la ampliación del concepto de patrimonio se integran otras expresiones como “la música, los bailes, los juegos o las mitologías, y también creaciones de los actores del pueblo como las poblaciones indígenas” (Suremain, 2017). De este modo, se fueron sumando muchos rasgos culturales a partir de los años siguientes, hasta que en la Convención del 2003 se integra el reconocimiento del Patrimonio Cultural Inmaterial, dando lugar a la posibilidad de incluir a la alimentación (Suremain, 2017). Csergo (2016) señala que diez años después de la promulgación de aquella Convención, dada en el 2005, el expediente de postulantes para obtener el reconocimiento “Patrimonio Cultural Inmaterial” por su patrimonio alimentario, creció considerablemente, representando en el 2016, el 10% del total de inscritos en las diversas categorías. Lo que lleva a repensar sobre la evidente necesidad de salvaguardar este tipo de saberes identificados en muchos territorios. Aquellos, que pueden estar asociados con la preservación de la memoria colectiva pero también con la posibilidad de crear oportunidades de desarrollo a partir de lo que ya poseen, permitiendo tener beneficios sociales, económicos y ambientales, siempre

mirando desde una perspectiva sostenible que permita cumplir con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.

América Latina, tiene dos países inscritos en esta denominación, el primero, como ya se mencionó, fue México en el 2005 (Pilcher, 2008) con “La cocina tradicional mexicana, cultura colectiva, viva y ancestral”, y en el 2010, fue Guatemala con la “La ceremonia de NanPa’ach”, dedicada al maíz (Suremain, 2017). Pero, además, también en el 2010, Francia tuvo aquella denominación con “La comida gastronómica de los franceses” y en el 2013 varios países del Mediterráneo con “La dieta mediterránea” (Suremain, 2017).

El proceso de patrimonialización de la cocina tradicional depende de diversos factores que van desde aspectos jurídicos con la implementación de estatutos que estén orientados a la salvaguarda, así como también a la garantía de la transmisión y transferencia de estos saberes a las actuales y futuras generaciones, a través de la gestión cultural (Suremain, 2017).

Matta (2016) manifiesta, que en América Latina las postulaciones realizadas mediante los expedientes para alcanzar la denominación de “Patrimonio Alimentario” son analizados a partir de “debates públicos, políticas públicas y comunidades locales”. A cargo, pueden encontrarse representantes científicos, empresarios, Organizaciones No Gubernamentales, diplomáticos, políticos o económicos (Suremain, 2017). Muchas veces la diferencia de criterios entre los diferentes actores, resta ventaja a ciertas postulaciones, que parten de distintos puntos de vista de acuerdo con la experticia de cada uno de ellos (Suremain, 2017).

Para Matta (2016) los procesos de patrimonialización en el caso de Perú, deben estar ligados a programas políticos y culturales cumpliendo con lo dispuesto por el Estado, para el desarrollo de los “territorios y productos locales”, por medio de actividades turísticas y agroindustriales que deben partir de “iniciativas locales, indígenas y campesinas” (Matta, 2016). Estas iniciativas no deben ser puramente influenciadas para perseguir intereses económicos, sino que la mayor motivación debe estar enfocada a la “integración territorial, política y cultural” (Suremain, 2017).

Todo este proceso es considerablemente complejo, pero no imposible. El punto de partida se encuentra en el interés de los actores involucrados, para que presionen a los organismos gubernamentales en el desarrollo de acciones que permitan adecuar las

condiciones para cumplir con los criterios establecidos por la UNESCO, empezando por el reconocimiento nacional. Pero, para que surja dicho interés, debe haber conocimiento previo que permita comprender el valor social y económico que podría representar tener una denominación de esa magnitud, y que sea fuente de motivación para aunar esfuerzos, en donde la investigación, es sumamente importante, pero a su vez, el involucramiento de la comunidad en diferentes procesos de gestión.

Es claro, que el viche, ni ninguna otra manifestación cultural culinaria del Ecuador, ha sido reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, y quizá tampoco exista algún proceso relacionado en el país, sin embargo, estudiarlo e investigarlo, constituye uno de los primeros pasos, según la UNESCO, para empezar con el proceso de patrimonialización. Por lo que resulta importante, considerar las propuestas de salvaguarda que propone este organismo internacional encargado de otorgar ese importante reconocimiento para proceder con el diseño de estrategias que permitan la permanencia del viche como manifestación cultural culinaria. Además, se deben tomar como ejemplo aquellos criterios de casos específicos de América Latina, que se encuentren postulando para la denominación por la UNESCO como Patrimonio Alimentario.

A partir de lo expuesto, se presenta a continuación tres propuestas para la selección de criterios de salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial en un contexto general y también específico sobre la alimentación, de manera que, se pueda tomar como referencia en el diseño de estrategias de salvaguarda del viche como una manifestación cultural culinaria.

1. Artículos 11 y 13 sobre la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en el plano nacional de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003 por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO) (2020) en los que establecen:
 - a) Crear pautas de garantía de la salvaguarda
 - b) Identificar los elementos característicos del patrimonio cultural inmaterial
 - c) Crear políticas gubernamentales de revalorización mediante el uso o función ejercida por el patrimonio cultural inmaterial
 - d) Incluir la salvaguarda en los programas de planificación gubernamental

- e) Crear organismos como encargados directos de la salvaguarda del patrimonio
- f) Estimular la generación de estudios científicos y técnicos en torno al patrimonio
- g) Estimular la generación o fortalecimiento de instituciones en estudios sobre gestión del patrimonio material e inmaterial
- h) Asegurar el acceso al patrimonio cultural inmaterial con restricciones necesarias para su preservación.
- i) Generar registros mediante documentos escritos sobre el patrimonio cultural inmaterial y dar acceso público a esta información.
- j) Crear programas de educación, sensibilización y difusión del patrimonio cultural inmaterial.
- k) Fortalecer las capacidades de salvaguarda, gestión e investigación
- l) Uso de medios no formales para difusión.
- m) Informar sobre las amenazas de deterioro o pérdida del patrimonio cultural inmaterial.
- n) Educar sobre la importancia del cuidado del entorno para la permanencia del patrimonio (pp.9-11).

2. Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de los antiguos mexicanos” expediente presentado ante la UNESCO para postular como patrimonio inmaterial y oral de la humanidad (Aceves, 2005):

- a) Rescate y preservación de prácticas y recetas de la cocina tradicional
- b) Identificación de fechas festivas tradicionales características de la cocina tradicional
- c) Programa de reconocimiento en mercados populares
- d) Rescate del patrimonio edificado en torno a la cocina tradicional
- e) Incentivos sobre el uso de productos agrícolas locales
- f) Apoyo a emprendedores gastronómicos en entornos rurales y turísticos
- g) Incentivos para la elaboración artesanal de alimentos
- h) Informar sobre las bondades nutricionales de la cocina tradicional
- i) Enseñar sobre cocina tradicional en entornos educativos
- j) Crear infraestructuras para la exposición de la cultura tradicional culinaria

- k) Generar investigación cuantitativa y cualitativa de la cocina tradicional
3. Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia (Ministerio de Cultura de Colombia. Dirección de Patrimonio, 2012):
- a) Reconocimiento y puesta en valor el patrimonio culinario
 - b) Adoptar medidas de rescate y conservación del patrimonio culinario que se encuentra en peligro
 - c) Consolidar el empoderamiento colectivo de los valores culturales culinarios en los portadores de los saberes y fortalecer las competencias de gestión cultural
 - d) Generar conocimiento sobre el uso de los recursos naturales del entorno en la cocina
 - e) Acondicionar la institucionalidad

Con base a los criterios expuestos, se diseñaron las estrategias de salvaguarda del viche, teniendo como referencia principal el expediente expuesto México ante la UNESCO para conseguir la denominación de “Patrimonio Cultural Inmaterial”, pero, considerando las características propias de esta preparación y sus requerimientos particulares (ver tabla 20)

Tabla 20

Estrategias de salvaguarda del viche como manifestación cultural culinaria

PROGRAMA DE RESCATE Y PRESERVACIÓN				
Proyecto	Objetivos	Instituciones responsables	Modalidad de acción	Comunidad participante
Rescate y conservación del viche como manifestación cultural culinaria	Crear políticas de salvaguarda para el rescate de la cocina tradicional	<ul style="list-style-type: none"> – Gobierno nacional y local 	<ul style="list-style-type: none"> – Planteamiento de estatutos que estén orientados a la puesta en valor del Patrimonio Alimentario nacional y local – Elaborar planes de salvaguarda 	<ul style="list-style-type: none"> – Representantes de los entes gubernamentales – Profesionales en áreas afines – Personal técnico del INPC – Comunidad portadora de los saberes culinarios
	Registrar las características fundamentales del viche como manifestación cultural culinaria	<ul style="list-style-type: none"> – Municipio de Portoviejo, – Instituto Nacional de Patrimonio Cultural – Academia – Asociación de comedores de Las Gilces 	<ul style="list-style-type: none"> – Identificación de actores clave portadores de los saberes culinarios manabitas – Registro de origen (si lo hay), ingredientes, técnicas, procesos y artefactos utilizados en su elaboración. – Identificación de fechas u ocasiones de mayor consumo 	<ul style="list-style-type: none"> – Personal técnico del municipio de Portoviejo e INPC – Representante del GAD parroquial de Crucita – Representante de la comuna Las Gilces – Estudiantes de programas de pregrado/posgrados afines – Cocineras tradicionales
	Identificar los principales rasgos culturales del viche como manifestación cultural culinaria para evitar su pérdida	<ul style="list-style-type: none"> – Municipio de Portoviejo, – Instituto Nacional de Patrimonio Cultural – Academia – Instituciones privadas dedicadas al sector cultural, artístico, turístico y gastronómico – Asociación de comedores de Las Gilces 	<ul style="list-style-type: none"> – Medición del nivel de importancia y valor cultural de cada rasgo característico del viche como manifestación cultural culinaria – Determinación de aquellos rasgos característicos del viche considerados como “inamovibles” para asegurar su permanencia y función 	<ul style="list-style-type: none"> – Profesionales del sector cultural, artístico, turístico y gastronómico de Manabí – Personal técnico del municipio de Portoviejo e INPC – Docentes de programas de pregrado/posgrados afines – Cocineras tradicionales – Representantes comuneros

PROGRAMA DE APOYO				
Proyecto	Objetivos	Instituciones responsables	Modalidad de acción	Comunidad participante
<p>Campaña de incentivo sobre los beneficios sociales y económicos del viche como manifestación cultural culinaria</p>	<p>Estimular la práctica de la elaboración del viche como manifestación cultural culinaria por sus bondades económicas y sociales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Municipio de Portoviejo - Academia - Empresas privadas 	<ul style="list-style-type: none"> - Creación de concursos gastronómicos en torno al viche otorgando premios a los ganadores - Generación de festivales gastronómicos en torno al viche - Certificación a los comedores que cumplan con los parámetros de calidad y compren productos locales - Generación de ideas artesanales en torno al viche - Búsqueda de fuentes de financiamientos para emprendedores gastronómicos que incluyan al viche en su oferta culinaria. 	<ul style="list-style-type: none"> - Personal técnico del municipio de Portoviejo - Docentes de programas de pregrado/posgrados afines - Estudiantes de programas de pregrado/posgrados afines - Profesionales en áreas afines - Comunidad Las Gilces
PROGRAMA DE EDUCACIÓN Y DIFUSIÓN				
Proyecto	Objetivos	Instituciones responsables	Modalidad de acción	Comunidad participante
<p>Fortalecimiento de la memoria colectiva sobre el viche como manifestación cultural culinaria</p>	<p>Educar, sensibilizar y empoderar a la población local sobre los valores culturales del viche como manifestación cultural culinaria y la importancia de la biodiversidad del entorno</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Municipio de Portoviejo, - Instituto Nacional de Patrimonio Cultural - Academia - Instituciones privadas dedicadas al sector 	<ul style="list-style-type: none"> - Generar en la comunidad espacios de intercambio (foros, capacitaciones, talleres participativos, talleres prácticos, grupos focales, etc.) - Inclusión de las manifestaciones culturales culinarias en los planes educativos formales de educación básica y media, relacionados con la cocina de Manabí en donde conste el viche y su valor cultural 	<ul style="list-style-type: none"> - Profesionales del sector cultural, turístico y gastronómico de Manabí - Personal técnico del municipio de Portoviejo e INPC - Docentes de programas de pregrado/posgrados afines - Cocineras tradicionales - Profesionales de áreas afines - Comunidad Las Gilces

	Generar espacios para la exposición del viche como manifestación cultural culinaria	<ul style="list-style-type: none"> - Municipio de Portoviejo, - Instituto Nacional de Patrimonio Cultural - Academia 	<ul style="list-style-type: none"> - Crear un museo con guion museográfico sobre el viche como manifestación cultural culinaria - Generar un ambiente arquitectónico acorde a las características fundamentales del viche 	<ul style="list-style-type: none"> - Profesionales del sector cultural, turístico y gastronómico de Manabí - Personal técnico del municipio de Portoviejo e INPC - Docentes de programas de pregrado/posgrados afines - Estudiantes de programas de pregrado/posgrados afines - Cocineras tradicionales - Profesionales de áreas afines - Comunidad Las Gilces
	Divulgar las características fundamentales del viche como manifestación cultural culinaria	<ul style="list-style-type: none"> - Municipio de Portoviejo, - Instituto Nacional de Patrimonio Cultural - Academia - Empresas privadas 	<ul style="list-style-type: none"> - Publicaciones en libros y revistas científicas - Creación de espacios digitales para la divulgación de la información - Generación de espacios para el intercambio de información científica (foros, congresos, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> - Personal técnico del municipio de Portoviejo e INPC - Docentes de programas de pregrado/posgrados afines - Expertos en medios digitales - Comunidad Las Gilces

Fuente: Elaboración propia a partir de Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO), (2020); Aceves, (2005); Ministerio de Cultura de Colombia. Dirección de Patrimonio (2012).

Las estrategias se encuentran divididas en tres programas: el primero enfocado al rescate de los recursos culturales del viche; el segundo, al estímulo de la comunidad en la participación de actividades direccionadas a la protección del recurso y con ello, a la generación de oportunidades, y la tercera, a la generación de una conciencia social sostenible, que permita que la misma comunidad a través del conocimiento, sea partícipe de las actividades de conservación y difusión de su recurso cultural. Con la implementación de estas estrategias, se puede llevar al viche a escenarios de exposición al mundo, donde el turismo se convierte en una de las principales alternativas de desarrollo local, generando resultados positivos para los habitantes de la localidad y de todos aquellos actores que intervienen de manera directa e indirecta en la actividad turística, siempre y cuando se priorice la conservación del recurso.

4.3. Estrategias de desarrollo local a través del turismo gastronómico

Las fases de este trabajo de investigación, tienen la finalidad de poder trazar el camino más idóneo para usar al viche como un importante recurso cultural culinario dentro del turismo gastronómico como un atractivo turístico, que no solo representa a Las Gilces, como se ha demostrado en la información obtenida, sino a toda una provincia.

Población que tiene memoria colectiva, y que comparte en gran medida, sentimientos de pertenencia sobre una misma preparación culinaria, en este caso, el viche. Rasgos culturales que se encuentran arraigados en los recuerdos de sus habitantes, y que les permiten trasladarse a momentos, quizá, muy importantes en las historias de sus vidas.

Ante la vulnerabilidad de esta manifestación culinaria, el turismo se presenta como una oportunidad, pero es importante, que se tomen con total seriedad, los procesos de salvaguarda para que este recurso sea sostenible. A partir de ahí, la actividad turística deja de ser depredadora para convertirse en una aliada del desarrollo, como se ha mencionado antes. Que además de generar beneficios económicos, fortalece el tejido social, empoderando a los habitantes de su recurso cultural y natural.

La cocina es el resultado de la acción humana sobre los recursos naturales facilitados por el entorno. Para Zúñiga Bravo (2020), la antropología es la ciencia más idónea para estudiar y comprender el “hecho alimentario”, por su relación con aspectos, sociales, económicos, culturales y ambientales. Sin embargo, se requiere también del involucramiento de otras ciencias, en la intervención de procesos que resultan del comportamiento antropológico de una sociedad, con la finalidad de satisfacer las necesidades cambiantes. De manera específica, áreas relacionadas con aspectos políticos, administrativos, económicos, jurídicos, comerciales, entre otras, pero, además, turísticas y gastronómicas. Que permitan dejar de priorizar actividades insostenibles que explotan los recursos naturales, dando lugar a aquellas que las conviertan por su estado natural y valor cultural en un gran atractivo para determinadas modalidades turísticas (Prieto, 2011), como: el ecoturismo, turismo comunitario, turismo rural, turismo gastronómico, etc.

Sin embargo, resulta difícil reemplazar una actividad por otra, pero si es importante pensar en otras alternativas económicas que ayuden a amortiguar los daños ocasionados en la naturaleza y sociedad. Prieto (2011) refiere que existen muchos debates al respecto, porque la actividad turística también ha generado impactos negativos, sobre

todo en espacios totalmente vírgenes o en comunidades que conservaban muy bien sus tradiciones.

Es indispensable que antes de pensar en turismo, se garantice que la comunidad si esté dispuesta en hacer de esta actividad uno de sus modos de supervivencia, de no ser así, se debe respetar con total entendimiento la voluntad de los habitantes. En el caso de Las Gilces, no habría que iniciar con el proceso de inserción de esta actividad, porque ya sus habitantes viven en gran medida del turismo, pero si se deben mejorar muchos procesos de gestión al respecto, iniciando por normativas que obliguen a sus gestores a realizar de la manera más sostenible las acciones ejecutadas sobre esta actividad.

En el Ecuador existen políticas estatales sobre turismo contempladas en los planes del gobierno, pese a la falta de infraestructura en algunas áreas. Inicialmente tuvieron un enfoque hacia la internacionalización, exponiendo al mundo como atractivos principales a Galápagos y Otavalo (Prieto, 2011). Pero en virtud de la vulnerabilidad de múltiples recursos a nivel nacional y con pocas posibilidades de cubrir una demanda extranjera, se optó por medio de gobiernos locales, Organizaciones No Gubernamentales, comunidades, etc., fortalecer al turismo interno, el que ha sido clave para el rescate de muchos recursos naturales y culturales (Prieto, 2011).

Respecto a la cultura, enfocados a la promoción de múltiples atractivos relacionados, como: fiestas, arqueología, artesanías, religión, entre otros, donde quizá, con una atención no tan significativa forma parte también la gastronomía. A la que no se le ha dedicado tiempo ni recursos suficientes para atender las reales necesidades, a pesar del valor histórico y cultural que posee (Villalva & Inga, 2020). Posiblemente por falta de políticas públicas que regulen las actividades generadas en torno a ésta, en donde el turismo ha formado parte, pero sin la previa intervención adecuada, tal vez por falta de interés, lo que ha permitido seguir actuando con desconocimiento.

No obstante, existen iniciativas para hacer revalorizar las cocinas tradicionales del país, esto se ve reflejado en varias gestiones realizadas por algunas entidades. Por ejemplo, el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador (2022) a través del proyecto “Línea de Fomento para artesanía tradicional y patrimonio agroalimentario” invita a la comunidad en general a participar con proyectos en torno a la artesanía y la alimentación como mecanismo de “apoyo a procesos de promoción y difusión” brindando ciertos rubros económicos a los ganadores para la ejecución de su propuesta. Otro ejemplo, es el

cantón Portoviejo de la provincia de Manabí, con su denominación “Ciudad Creativa por la Gastronomía” otorgado por la Organización de Las Naciones Unidas Para La Educación, La Ciencia y La Cultura (UNESCO) (2022), por acciones que llevan a posicionar a la “creatividad y las industrias culturales en el centro de su plan de desarrollo local”. Esto ha ayudado a promover la cultura culinaria de Portoviejo y Manabí, usando estrategias como festivales gastronómicos en las parroquias rurales y el realce a los mercados de la ciudad.

Para el desarrollo de estrategias de turismo gastronómico se han tomado como referencia las acciones realizadas por los organismos ya mencionados, pero, además, es de suma importancia lo establecido en la “Guía para el desarrollo del turismo gastronómico” realizada por Organización Mundial del Turismo (OMT) (2022), con el apoyo de Basque Culinary Center³⁵, la que comprende los siguientes factores dentro de la metodología propuesta: planificación, cadena de valor, tendencias, competidores, turistas, imagen y posicionamiento del destino, producto e innovación, generación de empleo, generación de experiencias memorables, calidad de los servicios, gobernanza, alianzas público – privadas, mecanismos de control, evaluación y seguimiento.

En esta guía se centran las estrategias del turismo gastronómico hacia: “el producto, potencia y atractividad, mercado y público objetivo y posicionamiento” (Organización Mundial del Turismo (OMT), 2022, p. 27).

Como segundo referente para la elaboración de estrategias de turismo gastronómico para Las Gilces, se consideró nuevamente el ejemplo de México, en razón del éxito que tiene la actividad turística en torno a esta modalidad. Zúñiga Bravo (2020) describe que únicamente la gastronomía en México genera alrededor de cinco millones de empleos aportando con el 2% del Producto Interno Bruto (PIB) sobre el 30% del gasto turístico total que representa en la economía del país.

Esta denominación y sus logros responden, además, a una serie de acciones ejercidas por el Estado, pero también por entidades como el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), con el “Programa de Cocineras Tradicionales de Michoacán” que otorgó certificados a las cocineras tradicionales por su destacado desempeño en el impulso del fortalecimiento del “Patrimonio Alimentario” que poseen

³⁵ Institución académica y de investigación, localizada en el país Vasco - España, que tiene como fin la formación superior, la investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación.

(Zúñiga Bravo, 2020). Además, se han empleado estrategias para promocionar y difundir su patrimonio, realizando ferias gastronómicas de índole nacional e internacional, generando en el extranjero estímulos para el consumo de productos locales originarios de México por medio de certificaciones a restaurantes (Zúñiga Bravo, 2020). Finalmente, luego de un acuerdo interinstitucional se lograron desarrollar otras acciones como:

1. “Promover productos turísticos que incluyeran a la cocina mexicana
2. Crear y fomentar 10 rutas gastronómicas a través del programa Rutas de México
3. Elaborar un inventario gastronómico nacional con el objetivo de preservar las tradiciones y la cultura alimentaria” (Zúñiga Bravo, 2020, p. 189)

Estas rutas gastronómicas comprenden alrededor de 18 recorridos en todo el país, donde incluye dentro de ellas, múltiples actividades gastronómicas y otras complementarias, en las que se han considerado para su diversificación, lugares con diferentes tipos de oferta turística, relacionadas con cierta variedad de recursos naturales y culturales, pero dando el principal protagonismo al producto alimentario o preparación culinaria según corresponda (Navarrete & Muñoz, 2018).

Con las referencias descritas se proponen las siguientes estrategias para utilizar al viche como un elemento de promoción del turismo gastronómico en la comuna Las Gilces (ver tabla 21).

Tabla 21

Estrategias de turismo gastronómico en torno al viche

PROGRAMA DE EXPLORACIÓN, COHESIÓN SOCIAL E IMPLEMENTACIÓN GASTRONÓMICA EN EL TURISMO				
Proyecto	Objetivos	Instituciones responsables	Modalidades de acción	Comunidad participante
Planteamiento del viche como recurso principal del turismo gastronómico en Las Gilces	Conocer la situación turística actual de Las Gilces como destino natural y cultural gastronómico	<ul style="list-style-type: none"> - Ministerio de Turismo - Municipio de Portoviejo - Academia - Asociaciones de la comuna Las Gilces 	<ul style="list-style-type: none"> - Estudio del mercado turístico general - Estudio del mercado turístico gastronómico - Análisis de las principales tendencias gastronómicas en el mundo y en Ecuador - Estudio de la competencia gastronómica de Las Gilces - Estudio del perfil del turista gastronómico de Las Gilces - Estudio de la percepción de la comunidad y de los turistas gastronómicos sobre el viche - Estudio del involucramiento de los organismos pertinentes - Implementación de un FODA - Determinación de los principales atractivos naturales y culturales (gastronómicos) 	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicos del municipio de Portoviejo - Docentes y estudiantes de programas de pregrado/posgrados afines - Comunidad de Las Gilces
	Socializar a la comunidad los objetivos planteados para usar al viche como recurso cultural culinario en el turismo	<ul style="list-style-type: none"> - Ministerio de Turismo - Municipio de Portoviejo - Academia 	<ul style="list-style-type: none"> - Reuniones y mesas de trabajo entre el sector público, privado y representantes de la comunidad - Reuniones con la comunidad en general - Talleres y capacitación a representantes y comunidad en general 	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicos del municipio de Portoviejo - Docentes y estudiantes de programas de pregrado/posgrados afines - Comunidad de Las Gilces
	Ubicar al viche como uno de los principales atractivos culturales culinarios de Las Gilces	<ul style="list-style-type: none"> - Ministerio de Turismo - Municipio de Portoviejo 	<ul style="list-style-type: none"> - Videos sobre el viche y las cocineras tradicionales especializadas en su elaboración - Reconocimiento de las principales características del viche - Identificación de variaciones 	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicos del municipio de Portoviejo - Docentes y estudiantes de programas de pregrado/posgrados afines

			<ul style="list-style-type: none"> - Implementación del viche en la oferta culinaria de todos los restaurantes de la comunidad como plato emblemático - Capacitación a los actores involucrados - Aplicación de estrategias de salvaguarda - Registro de Las Gilces en documentación formal de organismos competentes como destino principal del viche - Iniciar procesos de certificación y reconocimiento nacional e internacional del viche como recurso cultural culinario de alto valor de Las Gilces 	<ul style="list-style-type: none"> - Comunidad de Las Gilces
	<p>Implementar y/o fortalecer actividades y recursos complementarios de la oferta turística en Las Gilces</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ministerio de Turismo - Municipio de Portoviejo - Academia - Asociaciones de la comuna Las Gilces 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconocimiento de otros atractivos turísticos en Las Gilces (desembocadura del río Portoviejo, manglar, playa de Las Gilces) - Implementación de actividades complementarias al viche (venta de artesanías o souvenirs, exposiciones gastronómicas sobre las variaciones del viche, shows artísticos en días festivos en torno al viche, exposición de esculturas de arena sobre el contexto del viche, etc.) - Implementación de actividades complementarias en torno a otros recursos y/o atractivos diferentes al viche (fotografía, deporte, recorridos en lancha por el manglar, shows por festividades religiosas o en feriados) 	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicos del municipio de Portoviejo - Docentes y estudiantes de programas de pregrado/posgrados afines - Comunidad de Las Gilces
PROGRAMA DE ADAPTACIÓN TURÍSTICA				
Proyecto	Objetivos	Instituciones responsables	Modalidades de acción	Comunidad participante
Acondicionamiento del escenario turístico gastronómico de Las Gilces	Planificar el espacio y adecuar la planta turística de Las Gilces en torno al turismo gastronómico	<ul style="list-style-type: none"> - Municipio de Portoviejo - Instituciones privadas 	<ul style="list-style-type: none"> - Mejorar la infraestructura turística de Las Gilces (hoteles, restaurantes, parqueaderos, área de baños y duchas, principales accesos, zonas de descanso y esparcimiento) - Establecer un área delimitada para la oferta gastronómica (restaurantes, área de cocina común, zona de exposiciones y ferias gastronómicas, 	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicos del municipio de Portoviejo - Emprendedores - Comunidad de Las Gilces

			establecer la ruta de los circuitos gastronómicos y delimitar un área para un museo gastronómico)	
	Fortalecer la cadena de valor del turismo gastronómico de Las Gilces en torno al viche	<ul style="list-style-type: none"> - Ministerio de Turismo - Municipio de Portoviejo - Instituciones privadas 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificación de materia prima gastronómica requerida - Identificación de actores del sector primario, secundario y terciario del sector gastronómico de Las Gilces - Selección de productos y proveedores locales - Capacitación a actores directos e indirectos - Incentivos a los actores para la preservación producto - Certificación a actores por la buena calidad del producto (sobre todo orgánicos y frescos) - Certificación a actores por la preferencia de productos locales - Ejecución de ferias, festivales, concursos gastronómicos 	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicos del municipio de Portoviejo - Propietarios de restaurantes - Proveedores - Productores - Comerciantes - Distribuidores - Prestadores de otros servicios turísticos (hoteles, agencias de viajes, carperos, guías, lancheros, etc.)
	Educación y sensibilización a los actores involucrados en todos los espacios de participación en función del viche para brindar un servicio de calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Ministerio de Turismo - Municipio de Portoviejo - Academia - Instituciones privadas 	<ul style="list-style-type: none"> - Alianzas con instituciones de educación básica, media y superior para la implementación del viche dentro de los temarios como cocina tradicional-regional - Seminarios, cursos, talleres, foros, congresos y demás, sobre: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Servicio al cliente ✓ Porciones y aspectos nutricionales del viche ✓ Buenas Prácticas de Manipulación ✓ Tratamiento adecuado del viche como recurso cultural culinario ✓ Componentes del viche y su importancia ✓ Características imprescindibles del viche ✓ Importancia del entorno y sus recursos para la elaboración del plato ✓ Importancia del viche dentro del tejido social ✓ Beneficios sociales, económicos y ambientales del viche 	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicos del municipio de Portoviejo - Docentes y estudiantes de programas de pregrado/posgrados afines - Profesionales de áreas afines - Comunidad de Las Gilces

			✓ Alternativas de emprendimiento e innovación en torno al viche como recurso gastronómico sin vulnerar sus rasgos principales (nuevas presentaciones del viche, nuevos productos gastronómicos a partir de los ingredientes del viche, implementación de rutas, artesanías, etc.)	
PROGRAMA DE DIFUSIÓN Y POTENCIALIZACIÓN TURÍSTICA				
Proyecto	Objetivos	Instituciones responsables	Modalidades de acción	Comunidad participante
Posicionamiento del viche de Las Gilces como la manifestación cultural culinaria referente de Manabí	Posicionar y mejorar la imagen turística gastronómica de Las Gilces en función del viche	<ul style="list-style-type: none"> - Municipio de Portoviejo - Academia - Instituciones privadas 	<ul style="list-style-type: none"> - Creación de una marca y eslogan de Las Gilces como destino gastronómico del viche - Publicaciones en libros y revistas científicas sobre el viche de Las Gilces - Usar medios de comunicación escrita y digital para promocionar al viche de Las Gilces 	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicos del municipio de Portoviejo - Docentes y estudiantes de programas de pregrado/posgrados afines - Profesionales de áreas afines - Comunidad de Las Gilces
	Generar experiencias memorables	<ul style="list-style-type: none"> - Municipio de Portoviejo - Academia - Asociaciones de la comuna Las Gilces 	<ul style="list-style-type: none"> - Rutas gastronómicas - Cosecha en los huertos de productos utilizados como ingredientes del viche, - Degustaciones - Simulación sobre el uso de artefactos, (horno de leña, molinillo, vasijas de barro) - Circuitos guiados turísticos dentro de Las Gilces en torno al viche (recorrido por los huertos, el manglar y área de restaurantes) 	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicos del municipio de Portoviejo - Docentes y estudiantes de programas de pregrado/posgrados afines - Comunidad de Las Gilces

Fuente: Elaboración propia

En las estrategias propuestas para el turismo gastronómico se proponen también tres programas. El primero se encuentra enfocado al estudio y reconocimiento del territorio sobre la actividad turística gastronómica, para ubicar al viche como principal recurso gastronómico de Las Gilces, proponiendo otras actividades complementarias en función de los demás recursos disponibles en el territorio. En un segundo momento se abordan estrategias de adecuación del espacio turístico, en las que se consideran aspectos de infraestructuras, pero también de capacidad de servicio de la población receptora. El tercer grupo, está orientado a la potencialización turística del turismo gastronómico de Las Gilces con el viche como manifestación cultural culinaria, mediante el uso de varios sitios de intercambio de información formal e informal. Este orden ha sido desarrollado de tal manera que, primero se realice un acercamiento a la comunidad detectando la realidad del destino como atractivo turístico para luego proponer estrategias en función de las necesidades.

Sin embargo, a pesar de todo lo planteado es importante hacer énfasis en las “rutas gastronómicas” como una de las estrategias más efectivas que han generado impactos positivos en algunos destinos. Como se abordó anteriormente, México es referente de la aplicación de estas, las cuales han generado oportunidades en múltiples aspectos.

La Organización Mundial del Turismo (World Tourism Organization, (2012) define a “rutas gastronómicas” como:

“Una oferta de turismo comprensivo y temático, generalmente con marca, y se define por uno o más itinerarios en un ámbito geográfico delimitado que contempla una serie de productos o sitios, en función a un producto o un plato específico” (p.7)

Las rutas gastronómicas generalmente están compuestas no solo de productos tangibles que puedan ser degustados, sino también de paisajes donde se cultivan o procesan algunos ingredientes, donde se fabrican algunos utensilios, donde se desarrollan shows y actividades complementarias que demuestren las bondades del entorno que son parte del plato, entre otros elementos.

Cartay y Andrade Alcívar (s.f.), señalan que para diseñar una ruta se deben considerar elementos como: delimitación del escenario turístico, lista de bienes, servicios o productos que serán expuestos y/o ofrecidos, los servicios y actividades complementarias que forman parte de la ruta, sitios de degustación, platos, recetas,

procesos, utensilios y cocineros que serán partícipes, marca y eslogan, bebidas regionales, medios de promoción escrita, medios de promoción digital y ficha de investigación por cada elemento expuesto. Estos registros permitirán marcar una línea base para la aplicación de nuevas experiencias en la ruta, su seguimiento, evaluación y mejoramiento, pero, además, como referencia para el diseño de otras.

En el caso del viche se podría realizar una ruta gastronómica que inicie en otra parroquia rural de Portoviejo, como por ejemplo Calderón, donde se pueden visitar los cultivos y fábricas procesadoras de maní y el mercado parroquial. Por la misma ruta, se seguiría hasta llegar a Las Gilces, haciendo un recorrido por varios cultivos de yuca, achogcha, maíz y camote, algunas fábricas procesadoras de almidón de yuca, tiendas artesanales donde se elaboran ollas de barro, estuario La Boca y finalizar en Las Gilces, degustando el viche. Esto, como un ejemplo de las distintas actividades que se podrían realizar en una sola ruta, siempre que las gestiones sean pertinentes. Esto sustentado en lo expuesto por la UNESCO para el reconocimiento de la comida mexicana como “Patrimonio Cultural Inmaterial” indicando que una de las razones para obtener esa denominación fue la participación de la comunidad en toda la “cadena alimentaria tradicional” que contempla actividades de siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares” (*Organización de Las Naciones Unidas Para La Educación, La Ciencia y La Cultura (UNESCO)*, n.d.).

Es importante siempre tener contacto con la comunidad local, desde la planificación de los proyectos hasta la finalización de estos, porque además de ser los poseedores de los saberes, se convertirán en la imagen del destino. La percepción y empoderamiento que ellos tengan, determinarán el rumbo del éxito o fracaso de la actividad turística, sobre todo con oferta de recursos culturales, en este caso, la gastronomía.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

La lingüística en las preparaciones culinarias de la cocina manabita, marcan el punto de partida para las múltiples interrogantes sobre las influencias de los cambios culturales a través de la historia, en las características principales de algunas preparaciones como el “viche”.

Finalmente, se comprueba que, a pesar de ser un término también usado en otros territorios, su significado varía de acuerdo con el lugar de uso. Es difícil determinar el origen del término viche, pero el uso en la comida, quizá se podría establecer particularmente a Manabí.

Los hallazgos arqueológicos en Ecuador, sobre ciertos ingredientes del viche, permiten suponer su posible procedencia precolombina, sin embargo, otros componentes del plato actual, algunos otros ingredientes (plátano, especias) y utensilios, técnicas fueron indiscutiblemente introducidos en América a lo largo del tiempo, por lo que el contexto cultural del viche que hoy se conoce es producto del sincretismo después de la colonización, sobre todo, por su mayor consumo en épocas religiosas como Semana Santa.

El viche, en sus diferentes variaciones, se constituye en una de las preparaciones culinarias más marcadoras de la identidad de los manabitas, siendo reconocido por muchos como la principal preparación culinaria de la provincia. Un plato característico primordialmente por el uso del maní, el ingrediente irremplazable del plato, y por la mixtura de sabores dulces y salados, al que la disponibilidad de ciertas bondades del entorno manabita le permite tener diversas variaciones, conservando aquellos componentes considerados en este estudio, como principales.

Por todos estos rasgos culturales del viche, surge la necesidad de proponer estrategias de salvaguarda al considerarse como una importante manifestación cultural culinaria. Debido a la falta de información técnica y científica sobre la cocina tradicional manabita y, por ende, a la falta de gestión para rescatar, conservar y difundir como un importante recurso cultural producto de recursos naturales. Lo que ha dado lugar a un trato inadecuado del viche y de otras preparaciones tradicionales, poniendo en peligro la pérdida de sus rasgos identitarios en actividades como el turismo que, por

desconocimiento o falta de planificación, esta actividad ha sido en muchos territorios depredadora de los recursos culturales.

Esto permitió centrar el interés en esta investigación, resaltando las cualidades importantes del plato, implementando estrategias de salvaguarda, y del mismo modo, proponiendo un correcto uso del recurso para que la actividad turística sea generadora de oportunidades de desarrollo local.

Las estrategias en el turismo gastronómico pretenden generar beneficios comunes a toda la cadena de valor, y que respete los límites de uso y capacidad del recurso. Por ello, la implementación de rutas gastronómicas se convierte en un producto que trata de involucrar a todos los actores, y que además permite diversificar la oferta de un destino, pero, siempre centrando la principal atención en el recurso gastronómico.

Recomendaciones

- Deberían existir iniciativas por parte de los organismos involucrados para realizar estudios, publicaciones y registros de la cocina tradicional manabita, como parte de los recursos culturales tangibles e intangibles, con la finalidad de poner en valor este tipo de manifestaciones culturales.
- Sería indispensable realizar un mapeo de actores para identificar posibles alianzas entre instituciones públicas, privadas, Organizaciones No Gubernamentales y la comunidad, y poder asignar roles y responsabilidades, de acuerdo con la experticia de cada uno de los involucrados.
- Es necesario analizar los mecanismos para el reconocimiento del plato como patrimonio cultural culinario por parte de los organismos competentes, mediante estudios que fundamenten esta necesidad; pero, además, se requiere estimular a los involucrados, mediante programas de educación y sensibilización, especialmente a la comunidad, para que ellos tomen la iniciativa del proceso, demostrando ser la portadora del recurso y principal interesada en obtener esta asignación.
- Es importante estudiar los procesos requeridos para registrar en documentación formal de organismos competentes las características “inamovibles” del viche para conservar su esencia y valor cultural, para que, a partir de nuevas propuestas innovadoras en torno plato, no pierda sus características primordiales y afecte a la memoria social.

- Es indispensable el diseño y aplicación de políticas de salvaguarda a nivel nacional que se centren en las cocinas tradicionales para que a partir de estas los gobiernos locales se vean en la obligación de empezar a realizar acciones encaminadas a la puesta en valor de las cocinas tradicionales.
- Se sugiere elaborar planes de salvaguarda para el viche, con la participación de varios profesionales en áreas afines, sobre todo relacionadas con la cultura y la gastronomía, pero también de cocineras tradicionales, portadora de los conocimientos, quienes conocen de la vulnerabilidad de las preparaciones culturales culinarias, y sus límites de impacto. Estos planes deberían realizarse de acuerdo con lo que establece el Ministerio de Cultura del Ecuador y la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), con el interés de poder llevar al viche a ser reconocido como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, y que sea motivación y referencia para otras preparaciones culinarias tradicionales.
- Las estrategias en turismo gastronómico deberían constar dentro de un Plan Estratégico de Turismo Gastronómico, siguiendo las directrices propuestas por la Organización Mundial del Turismo, siempre y cuando dentro de este se contemple en primera instancia la aplicación del plan de salvaguarda. Pero este plan debería partir de normativas gubernamentales sobre turismo gastronómico que exijan su aplicación.
- Para la creación de rutas gastronómicas se recomienda estudiar otras preparaciones tradicionales de la provincia e inventariarlas. Además, identificar diferencias y semejanzas para la creación de nuevos productos y actividades turísticas dentro de las rutas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aceves, B. (Ed.). (2005). *Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos 10: Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. El expediente ante la UNESCO*. CONACULTA.
- Acosta, R., Baque, M., Mendoza, J., Pillasagua, M., Ponce, W., & Zambrano, J. (2005). *CULTURA GASTRONÓMICA MANABITA* (Vol. 1). Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.
- Alcívar Rosado, V. (2004). *Rasgos de la economía productiva en la Comuna Las Gilces, parroquia Crucita, Portoviejo*. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.
- Alvarado Toala, J. M., Zambrano Pino, J. I., & García Pérez, M. A. (2021). Densidad energética nutricional de platos típicos manabitas. *QhaliKay. Revista de Ciencias de La Salud* ISSN: 2588-0608, 5(3), 66–74.
<https://doi.org/10.33936/qkracs.v5i3.3911>
- Alvarez, C. (1997). Guía informativa, folclórica y gastronómica de las provincias: Esmeraldas, Guayas y Manabí (Doctoral dissertation, Universidad Internacional SEK).
- Antonioli Corigliano, R. (2002) “The route to quality: Italian gastronomy networks in operation”. In: Hjalager, A. & Richards, G. (Eds.), *Tourism and gastronomy*. Routledge, London, pp. 166-185
- Arocena, J. (1997), “Lo global y lo local en la transición contemporánea”, en Cuadernos del CLAEH N° 78-79, Montevideo.
- Asamblea Constituyente. (2008). Constitución de la República del Ecuador. *Registro Oficial, 20 de Octubre*, 173. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Asociación de Academias de la Lengua Española. (n.d.). *Diccionario de Americanismos*. Retrieved December 17, 2022, from <https://www.asale.org/damer/>
- Asociación de Academias de la Lengua Española y Real Academia Española. (n.d.). *Diccionario de la Lengua Española*. Retrieved December 17, 2022, from <https://dle.rae.es/>
- Bravo, E. (2020). *AMICUS CURRIAE: LA ANCESTRALIDAD DE LA COMUNA DE VALDIVIA-SANTA ELENA*.
http://esacc.corteconstitucional.gob.ec/storage/api/v1/10_DWL_FL/e2NhcNBlDGE6J2VzY3JpdG8nLCB1dWlkOic3ODlmNTJlMCM0wZDA0LTRjNDMtOTU3Yy01MGJkNGFiYjVIYTQucGRmJ30=
- Bravo Velásquez, E. (2014). *La biodiversidad en el Ecuador*. Abya-yala.
- Brulotte, R. L., & di Giovine, M. A. (Eds.). (2014). *Edible Identities: Food as Cultural Heritage* (1st ed.). Routledge.
<https://doi.org/https://doi.org/10.4324/9781315578781>

- Buiatti, S. (2011). Food and tourism: the role of the “Slow Food” association. En Sidali, K. L.; Schulze, B. (edits), *Food, Agri-Culture and Tourism. Linking local gastronomy and rural tourism: Interdisciplinary Perspectives* (pp. 92-101). Berlín, Alemania: Springer.
- Boutros Boutros-Gahali. (1994). “Consolidación de la Paz y el Desarrollo”, Memoria anual sobre la labor de la Organización, Naciones Unidas, New York, pp. 2-3.
- Boniface, P. (2003) “Tasting tourism:travelling for food and drink”. Ashgate Publishing; Aldershot.
- C.A Ediecuatorial. (2012). *Chefs del Ecuador 2012* (Kelly Recalde, Ed.; Vol. 1). Ediecuatorial.
- Cartay, R. (n.d.). La cocina tradicional y la emocionalidad que suscita. *En Proceso*.
- Cartay, R. (s.f) Diccionario de la cocina manabita, Universiad técnica de Manabí
- Cartay y Andrade Alcívar, (s.f.), ELEMENTOS CLAVES DEL TURISMO GASTRONÓMICO: ORIGEN Y EVOLUCIÓN DEL CONCEPTO. UNA REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA.
- Catalá, C. R., Gil, M. A. F.-T., & de León Solera, D. G. (2000). Investigación cualitativa en atención primaria. Una experiencia con entrevistas abiertas. *Atencion Primaria / Sociedad Española de Medicina de Familia y Comunitaria*, 25(5), 343–348. [https://doi.org/10.1016/S0212-6567\(00\)78517-9](https://doi.org/10.1016/S0212-6567(00)78517-9)
- Cerezo Medina, A. (2020). *INTRODUCCIÓN AL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA* (Vol. 1). Universidad de Málaga.
- Cohen, Erik y Avieli, Nir (2004), Food in tourism Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*, Vol. 31, N° 4, Reino Unido, pp. 755–778.
- Cornejo, X. (2005). LA VEGETACIÓN DEL ESTUARIO DEL RÍO CHONE, PROVINCIA DE MANABÍ, ECUADOR. *Chinchonia*, 6(1).
- Consejo de Evaluación Acreditación y Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior (CEAACES). (1997). Anexo código subárea conocimiento unesco.
- Csergo, J. (2016). Quelques enjeux de l’inscription de patrimoines alimentaires à l’Unesco. *Géoéconomie*, 1(78), 187–208.
- De Arona, Juan (1975) en el diccionario de peruanismos. Lima. (editoria). DESA (276)
- Del Pezo, E., & Orellana, A. (2021). *Estudio de los 12 platos que se preparan en Semana Santa en el Cantón Chone de la provincia de Manabí*.
- Diario Manabita. (1988, October 15). *Comida criolla*. 9.
- Diario Manabita. (1994, October 25). *Exitoso festival de la comida criolla*. 11B.
- Di Clemente, E. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *Didáctica de la Lengua y la Literatura. Educación*, 9, 817–832.

- Di Pietro, L. (1999), El desarrollo local. Estado de la cuestión, FLACSO, Buenos Aires
- Diccionario Variantes del Español (DVE). (n.d.-a). *Glosario del Diccionario Variantes del Español (DVE)*. Corviche. Retrieved December 18, 2022, from <https://xn--diccionariovariantespaol-4rc.org/glosario/c/corviche>
- Diccionario Variantes del Español (DVE). (n.d.-b). *Glosario del Diccionario Variantes del Español (DVE)*. Viche,Biche. Retrieved December 18, 2022, from <https://xn--diccionariovariantespaol-4rc.org/glosario/v/viche>
- Diners Club del Ecuador. (2018). *Orígenes* (Vol. 1). DINEDICIONES.
www.origenesecuador.com
- Elizalde, R., & Gomes, C. (2010). Ocio y recreación en América Latina: conceptos, abordajes y posibilidades de resignificación. *Polis Revista Latinoamericana*, 26.
<http://journals.openedition.org/polis/64>
- Espeitx Bernat, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2(2), 193–213.
<https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>
- Espeso Molinero, P. (2019). Tendencias del turismo cultural. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 17(6), 1101–1112.
<https://doi.org/https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.076>
- Estrada E. (1980). Valdivia un sitio arqueológico formativo en la costa de la provincia del Guayas ecuador. Universidad de Valladolid Seminario de Historia de América.
- Farb, P., & Armelagos, G. (1985). *Anthropologie des coutumes alimentaires*. Paris: Denoel.
- Fernández, F. (1989, July 25). Viche, Ceviche y Corviche. *Diario Manabita*, 2.
- Fernández, R. (2001). La entrevista en la investigación cualitativa. *Pensamiento Actual*, 2.
- Ferrarotti, F. (2011). LAS HISTORIAS DE VIDA COMO MÉTODO. *Acta Sociológica Núm*, 56, 95–119.
- Frías Ramos, Y., & Zuluaga Angarita, M. (2022). Reflexiones en torno al patrimonio cultural y su entramado jurídico. *Perspectivas: Revista de Historia, Geografía, Arte y Cultura*, 10(19). <https://orcid.org/0000-0002-2714-8887>
- Fundación de la Universidad de La Rioja. (2017). *La gastronomía: valores culturales y su protección jurídica*.
https://fundacion.unirioja.es/formacion_cursos/view/357/La-gastronomia-valores-culturales-y-su-proteccion-juridica
- Fuster Guillen, D. E. (2019). Investigación cualitativa: Método fenomenológico hermenéutico. *Propósitos y Representaciones*, 7(1), 201–229.
<https://doi.org/10.20511/pyr2019.v7n1.267>
- Gaceta del Congreso: Senado y Cámara República de Colombia, Pub. L. No. Artículo 36, Ley 5ª de 1992, INFORME DE PONENCIA PARA PRIMER DEBATE EN

COMISIÓN TERCERA CONSTITUCIONAL PERMANENTE DE CÁMARA DE REPRESENTANTES DEL PROYECTO DE LEY NÚMERO 198 DE 2020 CÁMARA ACUMULADO CON EL PROYECTO DE LEY NÚMERO 324 DE 2020 CÁMARA (2020). www.imprenta.gov.cowww.secretariasenado.gov.co

GAD PARROQUIAL VICHE. (n.d.). *La Parroquia: Nuestra historia, pasado, presente y futuro*. Retrieved December 10, 2022, from <http://gadparroquialviche.gob.ec/la-parroquia/>

Gillezeau, P., & Morales, E. (2003). Hacia un desarrollo local integrador: Concepción humana sustentable. *Multiciencias*, 3(2).

Gobernación de Manabí. (n.d.). *Reseña histórica de Manabí*. Retrieved December 10, 2022, from <http://gobnacionmanabi.gob.ec/resena-historica/>

Gobierno Autónomo Descentralizado de la parroquia Crucita. (2019). *PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL GOBIERNO AUTONOMO DESCENTRALIZADO DE LA PARROQUIA CRUCITA 2019-2023*.

González Holguín, D. (1608). Vocabulario de la lengua general de todo el Perú llamada lengua Quichua o del Inca, Lima, Francisco del Canto

Google. (s.f.). [Distancia entre Muisne y la frontera con Manabí]. Recuperado el 28 de diciembre de 2022 de <https://www.google.com.ec/maps/@0.3740847,-79.7920674,11z?hl=es>

Google. (s.f.). [Distancia entre Muisne y centro urbano de Perdernales]. Recuperado el 28 de diciembre de 2022 de <https://www.google.com.ec/maps/@0.3740847,-79.7920674,10z?hl=es>

Google. (s.f.). [Distancia entre parroquia Viche y centro urbano de Perdernales]. Recuperado el 28 de diciembre de 2022 de <https://www.google.com.ec/maps/@0.4207755,-79.5572346,10z?hl=es>

Google. (s.f.). [Distancia entre parroquia Viche y frontera de Manabí]. Recuperado el 28 de diciembre de 2022 de <https://www.google.com.ec/maps/@0.5196491,-79.478957,11z?hl=es>

Grenier, C. (2007). *Conservación contra natura. Las Islas Galápagos* (Vol. 233). Editorial Abya Yala.

Guamán Romero, O. (2015). *Orígenes e historia del arte precolombino en el Ecuador* (1st ed.). UTMACH.

Guzmán, B., Parra, R., & Tarapuez, E. (2019). Identidad y manifestaciones culturales del Departamento del Quindío en el contexto del paisaje cultural cafetero de Colombia. *Cuadernos de Turismo*, 44, 165–192. <https://doi.org/10.6018/turismo.44.404801>

Hall, Michael, Sharples, Liz, Mitchell, Richard, Macionis, Niki y Cambourne, Brock (2003), *Food tourism around the World*. Oxford: Butterworth- Heinemann.

- Hayes, D., & Ross, C. (1987). Concern with appearance, health beliefs, and eating habits. *Journal of health and social behavior*, 28 2, 120-30 .
- Hernández Albarrán, L. (2018). De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: algunas reflexiones. *Diario de Campo*, 4, 15–17.
- Hernández, R., & Dancausa, M. (2018). TURISMO GASTRONÓMICO La gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y Perspectivas En Turismo*, 28, 1–9.
- Herranz, A. (1990). *El español hablado en Honduras* (Vol. 1). Guaymuras.
<https://books.google.com.ec/books?id=6NaVAiYthKgC&pg=PA152&lpg=PA152&dq=significado+de+iche+en+Am%C3%A9rica&source=bl&ots=xOUru4C6tW&sig=ACfU3U3v0QIFuqxYnMtvxIU1Emtkug5HRw&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwi2ifjQy4H8AhVHTjABHV-WCUQQ6AF6BAgmeEAM#v=onepage&q=significado%20de%20iche%20en%20Am%C3%A9rica&f=false>
- Herrejón Peredo, C. (1994). Tradición. Esbozo de algunos conceptos. *Relaciones (COLMICH, Zamora)*, 15(59), 135–149.
- Hjalager, A., & Richards, G. (2002) “Tourism and gastronomy”. Routledge London. London.
- Instituto Nacional de Patrimonio cultural (INPC). (2018, October 18). *La Cocina Tradicional Manabita, recibe la certificación de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador*. Comunicación Social INPC. Zonal 4 Portoviejo.
<https://www.patrimoniocultural.gob.ec/la-cocina-tradicional-manabita-recibe-la-certificacion-de-patrimonio-cultural-inmaterial-del-ecuador/>
- Lagunes, V., Molina, M., Álvarez, L., & Sangeado, I. (2021). Estufas ecológicas y su integración en la cocina de los pueblos de Chiapas. *CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN EN CONTADURÍA Y ADMINISTRACIÓN*, 1(4), 395–411. www.congresociica.unach.mx
- Larco, N., & Larco, J. (2017). Culturas de la costa ecuatoriana. *Retos de La Ciencia*, 1(2), 108–113. <http://retosdelacienciaec.com>
- Long, Lucy M. (2004), Culinary tourism: A folkloristic on eating and otherness. En L. M. Long, (Ed.), *Culinary Tourism* (pp 20-50). Lexington: The University Press of Kentucky.
- Long, J. (2008). Tecnología alimentaria prehispánica. *Estudios de Cultura Nahuatl*, 39, 10.
- López, M., Sandoval, M., Paredes, B., & Solórzano, Á. (2021). *Aproximación taxonómica de manifestaciones culturales populares*. 6(5), 601–615.
<https://doi.org/10.23857/pc.v6i5.2683>
- Marcos, J., & Bazurto, M. (2006). Albarradas y camellones en la región costera del antiguo Ecuador. In Francisco. A. y M. del I. Valdez (Ed.), *AGRICULTURA*

- ANCESTRAL CAMELLONES y ALBARRADAS. Contexto social, usos y retos del pasado y del presente: Vol. Tomo 3* (1st ed., pp. 93–108). Abya-Yala.
- Matta, R. (2016). Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine’s slippery road to Unesco. *Social Anthropology*, 24(3), 338–352.
- Max-Neef, M., Elizalde, A., Hopenhayn, M., Herrera, F., Zelman, H., Jatoba, J., & Weinstein, L. (1986). Desarrollo a Escala Humana una opción para el futuro. In *Development Dialogue Numero especial*.
- Medina, F. X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*, 51(2), 106–113. <https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.02.001>
- Meléndez Torres, J., & Cañez De la Fuente, G. (2009). La cocina tradicional regional como elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*, 17, 181–204.
- Méndez, A. (n.d.). *MANIFESTACIONES CULTURALES EN LA DELEGACIÓN COYOACÁN*.
- Mendoza, E., Girón, I., & Garrido, Nelson. (2001), “Nuestra música”, Litografía Tecno Color S.A
- Mestanza, C. (2020). *Turismo de sol y playa en las zonas costeras de Ecuador continental y las Islas Galápagos* (Issue January). <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.24178.02246>
- Meza, C. (2014). La ruta del viche: Producción, circulación y consumo de una bebida destilada en el litoral Pacífico colombiano. *Revista Estudios Del Pacífico Colombiano*, 1(2), 137–157.
- Ministerio de Cultura de Colombia. Dirección de Patrimonio, Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia 74 (2012).
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (n.d.). *El Museo Portoviejo y Archivo Histórico nos muestra una gran variedad de exposiciones*. Retrieved December 18, 2022, from <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/el-museo-portoviejo-y-archivo-historico-nos-muestra-una-gran-variedad-de-exposiciones/>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (2022, July 28). *Se encuentra abierta la segunda convocatoria de Línea de Fomento para artesanía tradicional y patrimonio agroalimentario*. <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/se-encuentra-abierta-la-segunda-convocatoria-de-linea-de-fomento-para-artesania-tradicional-y-patrimonio-agroalimentario/>
- Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR). (2018). *Mapa gastronómico del Ecuador*.
- Mintz, S. W. (2003) Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado. México, D. F., Ediciones de la Reina Roja, S.A. de C.V

- Molano, O. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Revista Ópera*, 7, 69–84.
- Molleví, G. y Fusté-Forné, F. (2016). El turismo gastronómico, rutas turísticas y productos locales: el caso del vino y el queso en Cataluña. *Geographicalia*, 68, 25-47.
- Moulin, J. F. (1996). What's Mine Is Yours? Cultural Borrowing in a Pacific Context. *The Contemporary Pacific*, 8(1), 128–153. <http://www.jstor.org/stable/23706815>
- Mora, S. Medardo. (2010). *Vistazos al Manabí Profundo*. Manta: Editorial Mar Abierto Uleam
- Navarrete, M., & Muñoz, C. (2018). Turismo gastronómico: sabor y tradición. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 1(3), 23–40.
- Noguera Tur, J. (Ed.). (2016). *La visión territorial y sostenible del desarrollo local: Una perspectiva multidisciplinar* (Vol. 1).
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (n.d.). La Cocina Tradicional Mexicana: Una Cultura Comunitaria, Ancestral y Viva y El Paradigma de Michoacán . Retrieved December 30, 2022, from <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacn-00400>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (1995). *Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural*. <http://unesdoc.unesco.org/images/0012/001246/124687r.pdf#page=77>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura, UNESCO. (2005): *Diversidad cultural: Materiales para formación docente y el trabajo de aula*. Santiago de Chile, UNESCO
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (2011). *Textos fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003*. www.unesco.org/culture/ich
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (2020). *Textos fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003*. <https://ich.unesco.org>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (2022, April 22). Día Mundial de Las Ciudades: 66 Nuevas Ciudades Creativas de La UNESCO. <https://www.unesco.org/es/articulos/dia-mundial-de-las-ciudades-66-nuevas-ciudades-creativas-de-la-unesco>
- Organización Mundial del Turismo. (n.d.). *CÓDIGO ÉTICO MUNDIAL PARA EL TURISMO*. Artículo 4. El Turismo, Factor de Aprovechamiento y Enriquecimiento Del Patrimonio Cultural de La Humanidad. Retrieved January 2, 2023, from <https://www.unwto.org/es/codigo-etico-mundial-para-el-turismo>
- Organización Mundial del Turismo (OMT). (n.d.). GLOSARIO DE TÉRMINOS DE TURISMO. Retrieved December 31, 2022, from

<https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos#:~:text=El%20turismo%20es%20un%20fen%C3%B3meno,personales%20C%20profesionales%20o%20de%20negocios.>

Organización Mundial del Turismo (OMT). (2019). UNWTO Tourism Definitions | Définitions du tourisme de l'OMT | Definiciones de turismo de la OMT. In *UNWTO Tourism Definitions | Définitions du tourisme de l'OMT | Definiciones de turismo de la OMT*. World Tourism Organization (UNWTO). <https://doi.org/10.18111/9789284420858>

Organización Mundial del Turismo (OMT). (2022). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. In *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. World Tourism Organization (UNWTO). <https://doi.org/10.18111/9789284420995>

Oxford Learner's Dictionaries (s.f). Soup. Oxford Learner's Dictionaries. Recuperado el 28 de diciembre del 2022, de https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/us/definition/english/soup_1?q=soup

Paulhiac Pérez, J. C., Alfaro Patrón, A., Mendoza Simonds, L. Y Ortega Hoyos, A. (2016): Implementación de una estrategia para el uso y apropiación de la cultura como generadora de conocimiento e innovación social, a través de laboratorios sociales de investigación y creación en el departamento de Bolívar. Caracterización de las manifestaciones culturales en Clemencia y María La Baja (Bolívar). Cartagena, Fundación Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano – Seccional Caribe

Pazos Barrera, J. (2008). *El sabor de la memoria : historia de la cocina quiteña* (1st ed., Vol. 1). FONSA.

Pazos Barrera, J. (2014). *La cocina del Ecuador* (2nd ed.). El Fakir.

Pazos Barrera, J. (2016). *Elogio de las Cocinas Tradicionales del Ecuador* (1st ed.).

Pazos Carrillo, S. (2010). *Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación*.

Peñafiel, G., Briones, W., Auria, B., & Daza, S. (2021). Importancia de la cultura montubia como recurso y atractivo turístico en la Provincia de Los Ríos. *JOURNAL OF SCIENCE AND RESEARCH*, 6(3). <https://doi.org/https://doi.org/10.5281/zenodo.5659422>

Peña, G. B. (2014). La cultura Valdivia o el surgimiento de la cerámica en América. *Historia Digital*, 14(23), 6-22.

Pilcher, J. (2008). The globalization of Mexican cuisine. *History Compass*, 6, 529–551.

Prieto, M. (2011). *Espacios en disputa: Turismo en Ecuador* (1st ed.). FLACSO .

Pueblos Originarios. (n.d.). *Lenguas de América*. Lengua Shuar. Retrieved December 17, 2022, from <https://pueblosoriginarios.com/lenguas/shuar.php>

Quinta San Juan. (1988, September 23). Quinta San Juan. *Diario Manabita*, 23.



- Regalado, L. (2016). *Indigenismo e identidad en Manabí* (Abya Yala, Ed.).
- Regalado, L. (2019). *Manabí y su comida milenaria* (2nd ed.). ULEAM.
- Registro Oficial Suplemento (2020). Ley. Asamblea Nacional del Ecuador, Pub. L. No. 733
- Registro Oficial Suplemento 913 de 30-dic.-2016 48 (2016). Ley 1. Asamblea Nacional de la República del Ecuador, Pub. L. No. 1. www.lexis.com.ec
- Registro Oficial Suplemento 8 de 06-jun.-2017 42 (2017). Ministerio de Cultura del Ecuador, Pub. L. No. 1428, Decreto Ejecutivo 1428. www.lexis.com.ec
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 22.^a ed., <<https://www.rae.es/drae2001/>> [9 de enero del 2023].
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 23.^a ed., [versión 23.6 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [9 de enero del 2023].
- Real Academia Española. (s.f.). Cultura. En Diccionario de la lengua española. Recuperado el 28 de diciembre, 2022, de <https://dle.rae.es/cultura?m=form>
- Real Academia Española. (s.f.). Culinario. En Diccionario de la lengua española. Recuperado el 28 de diciembre, 2022, de <https://dle.rae.es/culinario?m=form>
- Real Academia Española. (s.f.). Manifestar. En Diccionario de la lengua española. Recuperado el 28 de diciembre, 2022, de <https://dle.rae.es/manifestar?m=form>
- Real Academia Española. (s.f.). Restaurar. En Diccionario de la lengua española. Recuperado el 28 de diciembre, 2022, de <https://dle.rae.es/restaurar?m=form>
- Real Academia Española. (s.f.). Sopa. En Diccionario de la lengua española. Recuperado el 28 de diciembre, 2022, de <https://dle.rae.es/sopa?m=form>
- Real Academia Francesa (s.f.). Soupe. En Dictionnaire academie francaise. Recuperado el 28 de diciembre, 2022, de <http://www.dictionnaire-academie.fr/article/A8S1312>
- Regalado Espinoza, L. (2017). Manabí y su comida milenaria. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9).}
- Restrepo Ramírez, R. (2006a): Cultura e identidad quindianas. En J. Lopera, O. Sepúlveda y R. Restrepo. *Didáctica de la historia y la antropología del Quindío*. Armenia, Editorial Universitaria de Colombia Ltda. (pp. 103-116).
- Riley, M. (2005). Food on beverage management. A review of change. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 17(1), 88–93.
- Rodríguez Cuadros, M. (2018). La preservación de la preservación y protección del patrimonio cultural del Perú en el marco de la Convención del Patrimonio Mundial. *Turismo y Patrimonio*, 12, 39–76. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2018.n12.03>

- Romero, J. (2006). LOS MAYAS, LECCIONES PARA EL DESARROLLO LATINOAMERICANO. *Cuadernos Latinoamericanos de Administración, II*(2), 101–112. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=409634344007>
- Romero, S. (2017). “Brujos”, mitos y modernidad en la historia oral k’iche’. *Estudios de Cultura Maya, 50*, 249–270. <https://doi.org/10.19130/iifl.ecm.2017.50.841>
- Rueda, Ó. (2020). A propósito de la cultura culinaria y el turismo: Aportes a la puesta en valor de las tradiciones alimentarias en Santander. In *Cartografías turísticas del mundo contemporáneo* (Vol. 148, pp. 73–89).
- Sabando, S. (2020). *Propuesta de turismo comunitario en la comuna Las Gilces de la parroquia Crucita del cantón Portoviejo, Manabí* (Vol. 2507, Issue February).
- Santander Villao, Oswaldo (2006). Estudio para Mejorar la Post-captura de peces comerciales en Santa Rosa Provincia del Guayas y Puerto López Provincia de Manabí, Programa del Manejo de recursos pesqueros de la presidencia de la República del Ecuador. Recuperado septiembre 2017, de <http://simce.ambiente.gob.ec/sites/default/files/documentos/geovanna/Estudio%20Mejora%20de%20post%20Captura%20de%20Peces%20comerciales%20en%20Santa%20Rosa%20y%20Puerto%20Lop%C3%A9z.pdf>.
- Sevilla, A. (2018). El misterio de los misterios. Las islas Galápagos en Ecuador y la obra “El Origen de las Especies.” *Revista de Historia Regional, 10*(19).
- Seers, D. (1970). The Meaning of Development. *Revista Brasileira de Economía, 24*, 3, F. Getulio Vargas, Río de Janeiro.
- Stenou, K. (2002). *Declaración Universal sobre la Diversidad Cultural*.
- Stothert, K. E., Piperno, D. R., & Andres, T. C. (2003). Terminal Pleistocene/Early Holocene human adaptation in coastal Ecuador: the Las Vegas evidence. *Quaternary International, 109–110*, 23–43. [https://doi.org/10.1016/S1040-6182\(02\)00200-8](https://doi.org/10.1016/S1040-6182(02)00200-8)
- Stothert, K., & Sánchez Mosquera, A. (2011). Culturas del Pleistoceno Final y el Holoceno Temprano en el Ecuador. *BOLETÍN DE ARQUEOLOGÍA PUCP, 15*, 81–119.
- Suárez, J., Huaraca, L., & Paladines, G. (2017). Desarrollo turístico de los mercados municipales en centros históricos. Mercado San Francisco. Quito-Ecuador. *Revista Publicando, 11*(2), 331–339.
- Suremain, C.-E. (2017). Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México). *Trace. Travaux et Recherches Dans Les Amériques Du Centre, 72*, 165–181.
- Tornatore, J.-L. (2004). La difficile politisation du patrimoine ethnologique. *Terrain, 42*, 149–160. <https://doi.org/https://doi.org/10.4000/terrain.1791>
- Unigarro Solarte, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario* (Vol. 4). www.flacsoandes.edu.ec

- Uría, J. (2013). UNA NUEVA HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN. *Historia Contemporánea*, 48, 17–29.
- Villalva, M., & Inga, F. (2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Cumbres*, 6(2), 18.
<http://investigacion.utmachala.edu.ec/revistas/index.php/Cumbres>
- World Tourism Organization. (2012a). *Affiliate Members Global Report, Volume 4 - Global Report on Food Tourism*.
- World Tourism Organization. (2012b). *Global Report on Food Tourism (Vol. 4)*. UNWTO.
- Zeidler, J. A., (1979). Primitive Exchange, prehistoric trade and the problema of a Mesoamerican – South American conection. *Journal of the Steward Antropoligical Society*, vol. 9 (1-2). University of Urbana, Illinois, 7-40
- Zúñiga Bravo, F. (2020). Patrimonialización, políticas públicas y turismo: las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor. *Quaderns*, 36(2), 177–196.

ANEXOS

Anexo 1. Ficha del viche de pescado registrada en el INPC

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL	 Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	CÓDIGO IM-13-01-53-000-18-012858
--	--	--	--

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	MANABÍ	Cantón	PORTOVIEJO		
Parroquia	CRUCITA	Urbana		Rural	X
Localidad	LAS GILCES				
Coordenadas en sistema WGS84-UTM:		X (Este)	553419	Y (Norte)	9909299
Zona	SIN ZONA		0		0
				Z (Altitud)	14
					0

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



PREPARACION DE VICHE DE PESCADO (ALBACORA) DE FORMA TRADICIONAL DE LA COCINA MANABITA CON HORNO DE LEÑA Y OLLA DE BARRO, PARA ASEGURAR EL BUEN SABOR

Fotografía: Camilo Andrade 2018

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	TÉCNICAS Y CONOCIMIENTOS DE LA COCINA TRADICIONAL DE PRODUCTOS DEL MAR Y
Grupo social	MESTIZO
Lengua	CASTELLANO
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO
Subámbito	GASTRONOMÍA
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: Breve Reseña

El viche es un plato patrimonial que tiene raíces ancestrales en las culturas prehispánicas, asentadas en la provincia de Manabí. Es una sopa que en su preparación utiliza productos del mar y de la tierra, y se consume en la costa y en el interior, en el campo y las ciudades manabitas, consecuentemente es referente de la alimentación manabita. Este plato típico recoge los secretos de la riqueza de la productividad de su tierra (monte y valles) y la abundancia de los productos del mar que bordea su costa: donde el producto distintivo es el maní, que, integrado a otros productos como el plátano tienen características diferenciadas en la cocina manabita. Al que se le adjunta los cultivos del huerto manabita como el zapallo, frejol, habichuela, choclo, yuca, maduro.

Por lo tanto, la cocina tradicional manabita, es beneficiaria directa de la riqueza ofrecida por el mar, utiliza como producto principal los obtenidos de la pesca artesanal del día a día cuya característica fundamental es la frescura de los productos; que combinados con la utilización de los productos cultivados en el huerto manabita, ofrece una variedad de mezclas, fusiones y sabores, que han sabido mantener en el tiempo como es el viche o biche.

Esta sopa ancestral que integra los productos de la tierra y del mar, o la pesquería de los estuarios y ríos, es la combinación e integración de los diferentes ecosistemas y sus cultivos perennes como plátano, cítricos, achiote. Los productos de ciclo corto las hortalizas, legumbres y leguminosas, así como la variedad de habas, frejol, camote, zapallo; la generosidad del campo ha dado lugar a la reproducción social de los manabitas donde la alimentación es la práctica social

– cultural que los identifica. Descripción de la Manifestación

La provincia de Manabí ha sido el espacio de asentamiento de varias de las culturas prehispánicas referenciales del territorio del Ecuador en la Costa y de la cual se ha heredado las técnicas y estrategias en su aprovechamiento de sus recursos.

"no fue hasta hace unos diez mil años cuando la humanidad se inició en la producción de sus alimentos que algunas de las bandas trashumantes, dedicadas al forrajeo de plantas y animales, dejaron de hacerlo favoreciendo la vida sedentaria del productor y dieron origen al proceso civilizador" (Marcos e Hidrovo, 2011, p.100).

El amplio litoral que bordea la costa manabita, así como los estuarios a las salidas de las tres principales cuencas hidrográficas de la provincia de Manabí, rodeada de manglares, como lo constituyen los ríos Cojimies, Chone y Portoviejo, al mismo tiempo son los generadores de unas amplias zonas de cultivos especialmente en el valle del Río Portoviejo y su principal afluente el Río Chico, sistema hídrico que ha permitido la presencia de cultivos de productos ancestrales como el maní y el maíz. Los cultivos perennes como plátano, cítricos, achiote, y los productos de los llamados ciclos cortos las hortalizas, legumbres y leguminosas, como la variedad de habas, frejol, camote, zapallo y yuca.

La generosidad del campo ha dado lugar a la reproducción social de los montubios y manabitas donde la alimentación ha sido puntal de su adaptación social y cultural desde tiempos inmemoriales que aún persiste.

Breve descripción de los productos con los que se prepara el Viche

Productos del Mar y Río
De origen inmemorial la pesca es un arte y conocimiento que poseen los pescadores, que son los soportes de esta actividad que ha sido transmitido de generación en generación. Las principales especies alimentarias que se capturan del mar y que es utilizada en la elaboración del viche son especies como: albacora, bonito, sierra, atún, especies de alta demanda utilizada para la elaboración del viche. Además, existe la pesca en las caletas de pescadores cuya actividad de subsistencia facilita la base de la alimentación de la comunidad en sectores como los Ranchos, o las Gilces de la parroquia Crucita, única con salida al mar del cantón Portoviejo. Las mismas que son capturadas por distintos artes de pesca artesanal, como: la pesca con anzuelos que está dotada de anzuelos de hierro, acero y materiales como polipropileno, poliestireno, nylon, perlón, dacrón, etc. o la pesca con cerco, que también es utilizada.

La línea de mano: es el arte de pesca tradicional conocido como empate, a través de un anzuelo muy simple construido concabuya procesada y tejida por los mismos pescadores. Además, dentro de la pesca artesanal también utilizan artes de pesca como trasmallo, atarraya, espinel. La pesca de camarón en alta mar o la pesca de especies de agua dulce en los ríos, en la que se utilizaba la catanga, para la pesca de camarón de río, además de peces como el bocachico, guanchiche, entre otras especies, con las que se elabora el viche, en la costa interna donde no llega con facilidad la pesca del mar.

La pesca de agua dulce es cada vez más escasa por la presión hacia los recursos etiológicos por la alimentación de las comunidades circundantes. La poca sustentabilidad y el incompleto desarrollo de las especies también es una realidad presente en los estuarios, presión en el recurso compartida con la captura de concha y otros moluscos; además del inconveniente de aguas contaminadas por la actividad acuícola de las camaronerías, cuyo efecto a decir de las comunidades es la obtenible merma de las especies.

Según información arqueológica igualmente desde muy temprano las sociedades aborígenes de este territorio ya aprovechaban en los ecosistemas descritos, tales como el Manglar:

Durante el periodo arcaico, las conchas específicas del manglar como la *Anadara grandis* o la *A. tuberculosa* se encuentran no solamente en los yacimientos de Sichos y Vegas cercanos a los manglares - sino, también en otros yacimientos más al interior hacia los cuales eran intercambiadas. Esto sugiere que desde épocas tan tempranas existieron especialistas en la explotación del manglar (Marcos, 2010).

Productos de la cosecha del huerto y las eras utilizados en preparación del Viche

El viche conlleva en su preparación varios ingredientes procedentes del huerto, y las eras cultivadas en el área rural de Manabí.

La conformación del huerto es una manifestación cultural de los cultivos caseros, que han sido una práctica propia de la familia tradicional en toda la provincia de Manabí y es parte de la estructura de la vivienda rural. El cultivo así como el cuidado y consumo de plantas alimenticias utilizadas para la curación de enfermedades domésticas y para mejorar la sazón de los alimentos ha sido una práctica arraigada y que aún continúa en el territorio provincial.

“Los habitantes de la costa del Antiguo Ecuador no fueron solamente navegantes, habían heredado también toda una tradición agrícola, que se inició con el tránsito que hizo la sociedad Valdivia desde la horticultura a la agricultura extensiva, y finalmente a la intensiva con la creación de los sistemas de recarga de los acuíferos mediante albarradas, en las zonas áridas, y los campos elevados en tierras anegadizas” (Marcos e Hidrovo, 2011, p. 94)

El cuidado del huerto es asumido por los varones de la familia, mientras que las eras están bajo responsabilidad de las amas de casa y mujeres manabitas, quienes cultivan en el entorno próximo de la casa donde tienen productos de uso diario y que deben mantener la frescura para su uso. Por ello la costumbre de las eras cerca a la azotea y al alcance de la cocina. Costumbre que se mantiene y continúa en la ruralidad de la campiña manabita, pues todos las hiervas aromatizantes y que forman parte de los ingredientes del refrito para el viche, como es el orégano, pimientos, cilantro, cebollas, ají, achogchas entre otras.

El Maní

En la provincia de Manabí es un producto agrícola ampliamente consumido, y su presencia en la cocina tradicional manabita es muy identificado y con muy fuerte presencia, no sería posible la comida manabita sin la presencia del maní. “Originario de América del Sur, el maní se producía abundantemente en toda nuestra costa cuando los españoles la exploraron, teniéndose por sabor muy estimado especialmente entre los pueblos asentados en las actuales provincias de Manabí y Guayas” (Estrada, 2013, p.65).

“El cultivo y aprovechamiento de las leguminosas fue también una práctica habitual en tiempos precolombinos. El maní (*arachis hipogea*) y fréjoles (*phaseolus* sp) constituyen fuente de alimentación y productos de intercambio” (Estrada, 2013, p.65). Actualmente, el maní es incluido en la preparación de varios platos típicos, como “las salsas, las sopas, los sangos, cazuelas, rellenos y dulces” (Estrada, 2013, p.65). Este producto agrícola se consume, al cosecharlo (tierno-cocido con agua y sal) seco crudo o tostado, en grano o molido y quebrado, es decir en cualquiera que sea su estado es consumido (Vergara, 2018).

El maní unido a preparaciones con el plátano verde en la provincia de Manabí, es la base de varios platos emblemáticos, como: sangos, (plátano, pescados o /y mariscos y maní), corviches (plátano corvina y maní), actualmente la corvina ha sido remplazada por la albacora; viche (plátano, maní pescado y/o mariscos y productos del huerto). En la provincia de Manabí, en el cantón Tosagua, se ha recolectado 11 variedades de maní, cada uno con diferentes colores, textura, tamaño, ciclo de producción, y hasta sabor (Vergara, 2017).

El Maíz

En el viche, el maíz es utilizado en su estado tierno mejor conocido como Choclo, el maíz fue incluido como un elemento en la mayoría de ritos y festividades en las culturas prehispánicas, Siendo esta sopa un alimento que se lo utilizaba para las celebraciones y festividades comunitarias, aun perciste su presencia en agasajos y reuniones familiares, sociales y comunitarias. Con la colonización y el sincretismo manifiesto en las sociedades locales el viche fue parte de los alimentos consumidos en semana santa, por la utilización del pescado entre sus principales ingredientes.

El Plátano

El plátano juega un rol muy importante en el viche, es un alimento que está incluido en la alimentación diaria de la mayoría de hogares ecuatorianos. Las dos variedades más conocidas son el guineo y el verde. El plátano “se cultiva en zonas cálidas, por ende existen bananeras en toda la Costa y en algunas provincias de la Amazonía” (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013). Tanto el plátano como el banano se preparan en diversas recetas de sal y de dulce.

“En el grupo de alimentos de sal preparados con plátano cocido o asado, el bolón es seguramente el alimento más frecuente, considerando que existen variaciones” de este plato en toda la geografía del país” (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2003, p.4) En Manabí, el plátano es más conocido como verde, y las variedades el dominico que es más delgado y el conocido como barraganete. El plátano es parte fundamental de los ingredientes del Viche, con el verde y el maní se prepara las bolitas, elemento de identificación que tiene el plato, así como el plátano maduro que también forma parte de la preparación de esta sopa.

La Yuca

La yuca también forma parte de los ingredientes del viche; el origen de la yuca genera varios interrogantes, algunos investigadores establecen a “Brasil y los llanos de Venezuela como la cuna de este tubérculo que otros aseguran serían originario de México y América Central, donde se la cultivó hace milenios” (Estrada, 2013, p.61). En cuanto al ingreso de la yuca al Ecuador probablemente se realizó por medio de la Amazonía “para incorporarse como uno de los alimentos básicos en la mesa de los antiguos pobladores” (Estrada, 2013, p.61)

“La planta se difunde rápidamente en tierras cálidas y húmedas y se siembra por el sistema de estaca. La parte comestible son sus raíces que se forman aglomeradas y muy gruesas. Siendo dos las variedades conocidas en nuestros campos de las cuales, la llamada yuca amarga es nociva por su alto contenido de compuestos cianúricos” (Estrada, 2013, p.61). Ahora bien, la “yuca dulce es la que consumimos en nuestras viviendas criollas” (Estrada, 2013, p.61). “Tradicionalmente la yuca ha estado presente en varias regiones tropicales de América. El cultivo de este tubérculo está adaptado al ecosistema de la Costa y Amazonía ecuatoriana, donde existe un clima cálido y húmedo con relativa pluviosidad y vegetación selvática” (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2003, p.9)

Condimentos y el Refrito

“Son los condimentos la base del sabor de su uso dependemos para darle a nuestras comidas el toque de identidad regional que a partir de ciertos elementos nos permite garantizar ese “gustito” tan propio que cada familia va logrando en la presentación de comidas tradicionales” (Estrada, 2013, p.25)

La base de toda buena comida es indiscutiblemente, el refrito que en algunos países denominan sofrito. Primer paso para emprender la preparación de casi todos los platos de la cocina universal que se cumple también en la elaboración de nuestra comida mestiza. En su preparación interviene, el pimiento verde y el tomate maduro que los españoles aprendieron a consumir en América, el ajo, cuyo cultivo iniciaron los colonizadores al mismo tiempo que la plantaban las cebollas y las finas hierbas (culantro y perejil) (Estrada, 2013, p.34).

Al igual que toda la cocina tradicional manabita, en la elaboración del viche de pescado o de otro marisco se evidencian

varias técnicas de conservación y preparación de alimentos en forma artesanal, que de acuerdo a las convicciones de las portadoras guarda una relación directa con el sabor. Entre ellas está el uso del horno manabita o fogón, las piedras de moler o metates, el uso de molinillo y cucharas de mate entre otros utensilios de la cotidianidad del entorno manabita.

Receta de Viche de Pescado Albacora

Ingredientes
1 taza de aceite
1 cabeza de ajo machacado (1/2 taza) 1 taza de cebolla blanca picada
2 pimientos verdes (medianos) 1 ají pequeño opcional
1/2 taza de cilantro picado
Sal (de las salinas de las Guilses) 1 libra de habichuelas
1 libra de legumbre (frejol en vaina tierno típico manabita) 4 choclos tiernos
1 libra de maní tostado y molido 4 plátanos barraganetes verdes 3 maduros
1 yuca mediana en rodajas
3 libras de pescado () en lo posible su espinazo y cabeza 6 achogchas
3 camotes medianos
1 zapallo pequeño 30 tazas de agua

PREPARACIÓN

En una olla de barro (curada), se hace el refrito con el aceite, el ajo, la cebolla finamente picada, opcional el ají pequeño que se agrega un trozo, las cebollas deben estar transparentes, tratando de que no se doren ni se resequen los bordes. Se agrega la tercera parte del agua y un poco de sal marina. Una vez que hierva el agua con el refrito se agrega las habas o habichuelas (según la cosecha de la huerta) y las legumbres (vainitas) picadas, una vez que están hirviendo se agrega el choclo tierno en trozos y la yuca.

Mientras tanto por separado se elabora un caldo base con restante agua y con el espinazo del pescado y su cabeza bien lavada, se le agrega un trozo de cebolla, 1 cucharada de ajo, 1 cucharadita de sal marina. Que una vez listo se le agrega a la olla con el refrito y el resto de ingredientes ya colado únicamente el caldo. El resto del pescado se hace trozos gruesos para que no se desintegre al hervir con el resto de ingredientes al añadirse a la sopa.

Igualmente, se elabora las bolitas de verde y maní por separado, el verde es rallado el mismo se agrega el maní molido y sal una cucharita de ajo y sal y achiote para que no se oscurezca la masa y no de mal aspecto, se forma una masa homogénea con la que se realiza las bolitas de verde y maní, que se agregan al caldo una vez que los ingredientes más duros estén relativamente suaves.

Una vez restituido el hervor, por unos minutos estos ingredientes y se agrega el camote y el zapallo, hasta que empiece a hervir y se cocina un poco, se agrega las bolitas de verde, el resto del maní disuelto en un poco del caldo del pescado caliente; se agrega el pescado crudo sazonado previamente con ajo y sal y el caldo base de pescado cernido elaborado previamente. Cuando todos los ingredientes estén hirviendo, se corrige la sal, hay familias que le agregan unas hojas de orégano para darle más gusto al viche.

Para la elaboración de este tradicional plato el GAD de Portoviejo consideró realizarlo en una comuna del territorio portovejense, en la Gilces perteneciente a la parroquia Crucita, que es el único acceso al mar de su territorio, al que está ligado el nombre e identidad de la capital manabita a través del río Portoviejo y la salida al mar; fuente hídrica de vital importancia para varios cantones de la provincia de Manabí, porque es el principal origen de agua dulce, que dota de agua potable y aprovechamiento agrícola y pecuario, donde se sustenta la seguridad alimentaria de éste territorio.

La Sra. Rosa María Demera (portadora) informa que este plato lo aprendió a través de la observación cuando tenía 12 años de edad, la receta fue enseñada por su abuelita con quien ella vivía; pues es una sopa que se puede preparar con varios tipos de pescados, entre los más opinados son la albacora, picudo, bonito; además lleva productos del campo como verduras, maní, plátano, entre otros. Este producto es cocinado en el fogón u horno de leña tradicional de Manabí. Este plato se acompaña con arroz y plátano verde asado. Existen otras variedades de viche como el relleno de caparazón de cangrejo, de camarón, o mixto, en el sector del estuario del río Chone, lo preparan con cangrejos conocidos como guariches.

BIBLIOGRAFÍA

- Aragundí, Demera, Bolívar. (13 de septiembre de 2018). Medios de vida, agroecología y pesca en la Boca del Río Portoviejo y su Bio Corredor. Su origen, toponimia, e importancia en la cocina tradicional manabita en la comuna Las Gilces, (R. Holguin y Tania Chéves entrevistadoras).
- Burgos, Cedeño S, (27 de agosto de 2018). Importancia y continuidad en el Cultivo de Maíz, en Tosagua y Manabí, (R. Holguin, Entrevistador) (<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/septimo/1/la-gastronomia-manabita-atrae-al-turista-nacional>, 2017) Estrada, J. (2017). Guayaquil a Fuego Lento, cocina, identidad y cultura. Guayaquil: Poligráficas.
- Estrada, J. (2017). Sabores de mi tierra. Guayaquil. 2013
- García, Alcivar, Jodisón. Transcripción Original, Archivo general de Indias, PANAMA, 235, L.6 - 269 - Imagen Número 263 de 493.; Portoviejo; 05,09,2018
- Marcos, J. Hidrovo, Tatian. (2011). Arqueología y Etnohistoria del Señorío de Cancebí. Manta, Manabí, Ecuador: Mar Abierto, Eskeletra.
- Molina, Cedeño, Ramiro. , 2009, Manabí su Historia y su Nombre II. Memorias del Cuarto encuentro Nacional de Historiadores Temístocles Estarada Santos, Ediciones Ramiro Molina, julio 2009.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. 2013, Nuestro Patrimonio, El Maíz, fascículo, El Telégrafo, N°6. (7 de diciembre de 2013).
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. 2013, Nuestro Patrimonio, Plátano y Yuca, El Telégrafo, N°7. (7 de diciembre de 2013).
- Patrimonio, M. C. (14 de diciembre de 2013). Nuestro Patrimonio, , fascículo N°7.
- Regalado, Espinosa, libertad (2016). Identidad Cultural y Culinaria. Memorias del Congreso internacional de historia, La modernidad en cuestión, confluencias y divergencias entre América latina y Europa Siglos XIX y XX (pp. 231-250). Quito: Digital Universidad Central del Ecuador.
- Vallejo, R. V. (2018). iniciativas e MAG para transformar los sistemas agroalimentarios , Circuitos alternativos alimentarios. Quito.
- Vergara, I. (27 de septiembre de 2018). El Maní, y su importancia en la elaboración de la cocina tradicional manabita. (R. Holguin, Entrevistador).

Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
Anual		Actualmente sigue siendo una serie de técnicas y conocimientos representativos de celebraciones, se reserva para el fin de semana por ser un proceso de preparación muy elaborado, para agasajar a una visita en la familia, o las reuniones de la familia ampliada, (padres hijos y sus respectiva descendencia). Se lo preparan igualmente los fines de semana y días festivos en los hogares y restaurantes.	
Continu a	X		
Ocasional			
Otro			

5. PORTADORES/SOPORTES

INDIVIDUOS			
Nombre	Cargo/función/actividad	Edad	Dirección/Teléfono
DEMERA DELGADO ROSA MARIA	PORTADOR MANIFESTACIÓN	67	COMUNA LAS GILCES - CRUCITA - LAS GILCES
ARAGUNDI DEMERA BOLÍVAR	SOPORTE DE LA MANIFEATACIÓN	40	COMUNA LAS GILCES

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad	Categoría	
<p>La comunidad manabita, desde el punto vista identitario se identifica por su comida tradicional, y uno de los platos más representativos de la cocina tradicional de la región es el emblemático Viche. El territorio y el contexto, hacen que los portadores de esta manifestación cultural sepan combinar los ingredientes que integran productos del mar y el agua dulce de los ríos. así como de la tierra muy representativos de Manabí; especialmente el maní, y los productos del huerto.</p> <p>Esta cocina tradicional tiene un sentido simbólico y social, debido a que acompaña en las fiestas religiosas de la semana santa, como uno de los rituales de la religiosidad popular y la inhibición de ingesta de carne roja según la tradición católica. Incluso formaba parte de la tradición de los "Siete Platos", cuya costumbre consistía en la elaboración del Viche hasta el viernes santo, siete platos distintos que no contengan carneroja.</p> <p>La preparación del Viche toma algún tiempo, es un plato festivo y compartido dentro de un proceso de solidaridad ampliada sea eclesiástico o civil, por lo que es una sopa que se reserva para ocasiones especiales de celebración o cuando se reúne toda la familia.</p>	Manifestaciones Vigentes	X
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas	

Sensibilidad al cambio

<p>Por su versatilidad y adaptación es apreciado y socializado en todo el territorio manabita, se continúa realizando bajo la misma receta tradicional, que integra productos del mar, que pueden ser remplazados por peces o mariscos de los ríos y los productos del huerto que fácilmente son adquiridos en el supermercado, y que son propios de las costumbres alimentarias de Manabí, Su variación muy significativa a la innovación se evidencia en el arraigo de esta tradicional sopa, pues en la actualidad ya las amas de casa no necesariamente lo preparan en sus hogares para ser compartidos con su familia; ya que en los restaurantes lo preparan para la venta y de gustación. Lo que implica que su vigencia y sentido de pertenencia ya trascendió del espacio privado y comunitario al público y comercialización por la identificación y sentido de pertenencia que transfiere este alimento. Aunque ya no se consume tanto durante la Semana Santa.</p>	Alta	
	Media	X
	Baja	

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
ARAGUNDI DE MERA NELLY	COMUNA LAS GILCES -CRUCITA - PORTOVIEJO	099947876	FEMENINO	47
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL				
Código	Denominación	Entidad		
IM-13-01-53-000-08-000017	FAENAS DE PESCA-CRUCITA, MANABÍ	DECRETO DE EMERGENCIA		
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS				
N/A				
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora	INPC_R4_INMATERIALES			
Registrado por	HOLGUIN SCACCO ROSA ANUNZIATA	Fecha de registro	17/08/2018	
Revisado por	BEDÓN FABIÁN	Fecha de revisión	17/10/2018	
Aprobado por	FONSECA HURTADO KARINA SOLEDAD	Fecha aprobación	25/10/2018	
Registro fotografico				

11. ANEXOS

Anexos Fotográficos



MARISCOS Y PESCADO RECIEN CAPTURADOS SEGUN LAS
Fotografía: Fanny Vergara Ibarra, 2018



VARIEDAD DE MANÍ, ALIMENTO ANCESTRAL Y EMBLEMÁTICO
Fotografía: Fanny Vergara Ibarra, 2018



PRODUCTOS DE LA TRADICIONAL HUERTA MANABITA
Fotografía: Camilo Andrade, 2018



SOPA DE LA IDENTIDAD MANABITA, QUE HA PERSISTIDO EN
Fotografía: Camilo Andrade, 2018

TEXTOS	Fotografías	Videos	Audio
IM-13-01-53-000-18-012858_1.doc	IM-13-01-53-000-18-012858_1.jpeg IM-13-01-53-000-18-012858_2.bmp IM-13-01-53-000-18-012858_3.bmp IM-13-01-53-000-18-012858_4.bmp		

13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA

N/A

Anexo 2. Entrevista a cocineras y matronas

Portoviejo

- Mercado Municipal

Entrevista 1. Comedor Pincay – Módulo 41

“...en Ecuador aprendí a cocinar el viche por la dueña del comedor, la señora Rosa Medina, quien actualmente tiene 45 años de edad. Ella es de Portoviejo..., le agrego maní, bolitas de verde, camote, zapallo, yuca, achogcha, yuca, haba, fréjol tierno, maduro, choclo, repollo, albacora o camarón, ajo, comino, sal, orégano y pimienta..., es un plato es complicado y tedioso..., el valor del plato es de \$2,50 y \$3,00, los días que más vende son los sábados y domingos, aunque, en este comedor, la preparación preferida por los clientes es el hornado de chanco, hornado de pescado y la guatita” (Julimar Martínez, 03 de septiembre del 2022).

Entrevista 2. Comedor Velásquez El Compañerito – Módulo 51

“..., la dueña del local es la señora Gilma Velásquez..., pero yo preparo viche los martes y viernes, porque no laboro todos los días en este comedor ya que lo comparto con otras personas..., los ingredientes más tradicionales del viche son el camote, yuca, maduro, maní, bolitas de verde, sal, pimienta..., aprendí mirando a mi mamá y otros familiares, aunque creo que he innovado con la incorporación de otros productos como: zanahoria, fréjol rojo, brócoli, espinaca, acelga, coliflor y alverja... las generaciones anteriores utilizaban la estructura ósea del pescado para hacer esta preparación, pero esto fue reemplazado poco a poco por la carne del pescado albacora ya que le da más gusto. Yo no utilizo el picudo porque considero que es más caro y simple... vendo una variedad de preparaciones, algunas contienen maní (lo compro en el mismo mercado) y otras no, pero mi platillo favorito es el viche, y considero que el de mis clientes también, porque cuando preparo para la venta es el más solicitado” (Maryuri Leones, 03 de septiembre del 2022).

Festival gastronómico en la plaza central (mercado municipal)

Entrevista 3. Comedor “D’ Jasser – Jony” – Módulo 49

“...tengo 20 años en el mercado en el área de comida, antes de esto estuve 10 años trabajando en el área de fruta, pero cuando me casé mi esposo tenía un local de comida y me quedé aquí...el viche se ofrece todos los días, pero para presentar en el festival escogimos un plato más que para ganar un premio fue para llamar la atención a las personas para que vengan a servirse ya que hay precios cómodos para cada plato..., ofrecemos con plátano, albóndiga de carne, albóndiga de queso, con maní ofrecemos guatita, viche, manizado de pescado, manizado de pollo, manizado de costilla, manizado de patita de chanco, hay una variedad, aunque no se ofrece todos los días el mismo plato, sino que se varía; por ejemplo hoy se da manizado de patita de chanco mañana se ofrece manizado de pollo o una menestra de maní con plátano y camarón... también ofrecemos majada, corviche de camarón, corviche de pescado... estos solo los hago por pedido... nosotros siempre variamos, de acuerdo a lo que pidan... el viche generalmente es de camarón o viche de pescado, ya el de langosta o langostino es bajo pedido, pero pescado y camarón se ofrece todos los días... Soy de la sierra, de Latacunga y Cotopaxi... yo aprendí con mi suegra y ya luego comenzando a trabajar aquí con mi esposo... mi suegra era de aquí de Portoviejo, ella ya tiene 18 años de fallecida, ella murió a los 67 años, también me enseñó otra persona que ya no vive..., mi suegra tenía su manera de hacer,

por ejemplo cogía los camarones y lo ponía al viche, ella hacía refrito pero los camarones los ponía aparte..., la señora que cocina aquí si hace un refrito para hacer el viche... Nosotros no sabíamos con cual participar pero elegí el viche de langosta con langostino porque cuando yo empecé a trabajar aquí en el mercado, yo subí con ese plato..., en la sierra generalmente se conoce la guatita, lo que manejan la papa, el mote, el chocho y el hornado de chanco... entre la guatita y el viche prefiero el viche... aquí en el negocio se vende más el viche de pescado, porque a veces las personas no pueden comer camarón, por eso tengo que tenerlos separados porque hay personas que son alérgicas... yo le pongo yuca, camote, zapallo, haba o habichuela, choclo, repollo, frijolito tierno, bolitas de plátano con maní rellenas de pescado o camarón, ese relleno también lleva un refrito... achogcha, para el refrito se le pone cilantro, cebolla pimienta, achiote, se le pone camarón y ahí se le tira al agua, también ajo... sal, pimienta... yo utilizo aceite, pero antes utilizaban la manteca de chanco, mi suegra lo hacía... eso lo usaba para el refrito, por ejemplo usaba achiote con manteca de chanco... se hace con pescado albacora, quilla de picudo, camarón de río o camarón de mar... depende de la variedad, que haya en la plaza... aquí también me han pedido que haga con chame, aquí había un señor chonero que trabajaba conmigo, él hacía un refrito, y las verduritas que estaban cocinadas con maní cogía y le chantaba las verduras y el maní en el pescado y ya estaba, quedaba buenísimo!... la gente que pedía así generalmente viene de todos lados... el viche es plato más importante de Manabí... en el caso de las personas de la sierra comen más sopa, por ejemplo, en Semana Santa, el viche es pedido, ya no se cocinan las ollas pequeñas sino las más grandes..., de pescado, de camarón, si hay cangrejo se le pone opcional, pero el cangrejo y langostino están sancochados aparte. Al momento de que lo piden lo tengo listo... yo le digo al viche que es la fanesca manabita, a mi familia les ofrezco en Semana Santa, viche... el maní es el ingrediente principal, si no hay pescado si hago viche..., he comido hasta de pollo en la casa de mi cuñada..., ella se lo inventó..., por eso le digo que el maní aquí en Manabí puede estar variado con cualquier cosa..., una salsa de maní para acompañar en el ceviche... el viche lo acompañamos, con limón, ají, plátano asado y cocolón o arroz..., nosotros lo ofrecemos en almuerzo para llamar la atención de las personas pero no debería ofrecerse en almuerzo..., debería venderse como plato separado..., por ejemplo el día que vendimos viche de langostino para mí el precio de \$8 fue muy cómodo..., yo creo que primero fue el viche de pescado... si me piden que haga algo y no tengo los ingredientes yo los compro aquí mismo en el mercado... Mi suegra cocinaba con leña, ella me contaba que la abuelita cocinaba también cocinaba con leña, ellos, por ejemplo, fueron partícipes vendiendo longaniza, salpíeta, maní quebrado, molido... tenían un centro de abastos y ella vendía todas esas cosas... los platos más pedidos en el mercado desde que yo estoy aquí son el viche, caldo de gallina, caldo de pata y aguado de gallina o aguado de pollo normal... mi plato favorito es el viche y también la majada..." (María Molina, 18 de noviembre del 2022)

Entrevista 4. Comedor “Por Siempre Junior” – Módulo 34

“...participamos con el viche de cangrejo con carapacho relleno con masa de plátano, maní y mariscos, llevaba cuatro clases de mariscos..., todos los domingos hago, el precio es de \$4,50..., en este momento tenemos viche de pescado y camarón, y los domingos también de cangrejo... tengo 20 años trabajando en el mercado... yo siempre conocí el viche mixto de pescado con camarón, pero desde que subí aquí (a la plaza) ya lo hago también de cangrejo... entre los platos con maní se hace la cazuela, pescado con maní (manizado), sango de camarón, la guatita, chupe de pescado, sancocho de pescado... eso se lo hace los días de semana porque nos gusta variar... nos piden del extranjero, viche y guatita, a veces de aquí envían las tarrinas empacadas... yo tengo 58 años... siempre he cocinado viche, yo vivía donde mi tía, aprendí de mi abuelita... aprendí hacer viche, el bollo, la majada, la tortilla... antes tostábamos el café, el maní, en esas piedras lo molíamos y la salpíeta también.. mi abuelita hacía viche domingos y lunes... los domingos llegaban la mayoría de los hijos y los lunes llegaban una familia de Chone, era

un plato especial...también antes nosotros sembrábamos las verduras e íbamos a la finca coger...cuando era el día de los muertos, eran a veces tres días seguidos que se hacía viche, también por Semana Santa..., mi abuelita tenía 75 años, cuando murió hace 25 años de fallecida...mi abuelita me imagino que aprendió a cocinar de la mamá...ella cocinaba en horno de leña y ollas de barro...mi abuelita le ponía bolitas de verde con maní, pero antes hacía primero un refrito, picaba todo, el tomate, la cebolla, el pimiento, la cebolla blanca, ajo oreganito, comino y refreía...y engordaba el maní...ella me decía “hay que engordar el maní”...”la olla se deja hirviendo se le tira el refrito, se coge el maní, se muele, se molinea y se va tirando en la olla...ahí engorda”... ahí le tiraba el haba, el choclo, el frijolito tierno, el zapallo, el camote, el tomatillo, la achogcha, maduro y sazónaba el pescado 20 minutos con ajito y orégano... lo hacía con el huesito de pescado albacora o dorado, también hacía de esos pescados de río que le decían vieja... antes hacíamos majada también con pescado de río...mi abuelita es de Chone, se llamaba Rosa Caicedo... para no hacerle refrito al viche a mi me gusta licuarle con el maní, pimiento, cebolla blanca, cebolla colorada... pero mi abuela y mi mamá toda cosa refreían, para todo, también para caldo de huesos o caldo de pescado...a ellas les gustaba refreír la comida... cuando no le ponían maní era como un sango, no era viche...pero mi plato favorito con maní es el viche...el ingrediente principal es el maní, y se puede hacer de pescado, de camarón, de cangrejo, de pollo, de mondongo... el de pollo lo aprendí viendo... yo comencé a trabajar cuando yo tenía ocho años, yo me fui a Quevedo a vivir con una tía que no tiene hijos, a base de eso, mi tía cocinaba ajeno, cocinaba en chifas, en clínicas, en restaurantes...ella hacía el viche de pollo, lleva lo mismo que el viche de pescado y el de mondongo también..., otras personas lo hacían...para hacer el refrito, usábamos manteca de chanco..., antes no usábamos la refri, sino unos cordeles, en el horno en una ramada grande. Ahí usted ponía a dorar la carne, el cuero, el pescado y no se dañaban y antes no había tanta enfermedad como ahora..., el viche se hacía con pescado salado y lo acompañábamos con menestra de verde o ensalada de fréjol tierno, con arrocito, huevito duro y el verde asado o maduro asado, juego de limón o un cuáquer, colada de camote, de zapallo..., era un solo plato. Mi abuela servía en la mesa, el verde, la salprietá y el arroz y cada cual se servía..., teníamos que comer porque el tiempo era difícil, por eso le digo que sembrábamos la verdura, el maní..., eso era en Picoazá, porque cuando se casó mi abuela se vino a vivir acá a Picoazá..., ellos de allá conocían el viche” (Gladys Pin, 18 de noviembre del 2022).

- Las Gilces

Entrevista 5. Restaurante “Manglar Sol y Arena”

“... tenemos como 20 años trabajando aquí..., el viche es ancestral, de los más veteranos, mis abuelos..., ellos cocinaban para la casa... aquí preparamos viche de camarón, de pescado, de cangrejo (cuando piden) y de jaiba..., se consiguen aquí en el mar, yo soy pescador. Aquí (en el local de comida) trabajamos con ella (su esposa) solo sábados y domingos, los demás días nos dedicamos a la pesca..., mis abuelos hacían viches de bagre, ellos lo salpresaban. ¡Es riquísimo!, así aquí lo piden poco. Lo que más se vende es el viche de camarón, incluso más que el viche de pescado. Nos han dicho que ya no debemos de vender el viche en almuerzo, sino como plato a la carta..., las ONG o los compañeros de San Jacinto, porque ellos peleaban la elaboración del viche. Es que somos cuatro comunas unidas, San Jacinto, Santa Teresa, San Roque y Las Gilces, porque estamos en un proyecto para el cuidado del ecosistema del manglar... prácticamente el manglar es como la cuna de todas las especies de jaibas, cangrejos y pescados (este entra a parir al manglar) ..., San Jacinto, Santa Teresa y San Roque son del cantón Sucre. Las Gilces es de Portoviejo... somos amigos y a veces recibimos

capacitaciones juntos... Vendemos el viche a \$2,50..., no queda mucho, queda solo como \$0,75 ctvs. (de ganancia). Mi mamá (de Fátima) tendría 88 años, preparaba viche desde que yo me acuerdo, ella me enseñó a preparar desde pequeña..., mis hijos ya saben cocinar, pero los pequeños todavía no..., el viche no ha cambiado mucho, el pepino por ejemplo hay algunos que le ponen y yo no le pongo..., yo le agrego camote, zapallo, yuca, maduro, fréjol tierno, maní, chócolo, bolitas de verde con maní, habichuela, pescado o mariscos... el maní es el principal ingrediente. Por ejemplo, el camote lo puede reemplazar por el zapallo. Si le falta pescado o camarón si puede seguir siendo viche, se puede hacer un viche vegetariano..., en el entorno en el que vivimos es el viche es el plato principal de Las Gilces... comemos viche en la casa y aquí (en el comedor)..., los dos días que trabajamos aquí generalmente comemos viche... hemos recibido bastante capacitaciones el uso del maní, en el 2018..., ese fue el más largo, pero de allí recibimos cada año por parte del municipio antes de carnaval..., sobre atención al cliente y sacar costos (pero han sido pocas), también sobre cocina tradicional... sobre el viche, sobre un plato con habichuela con pescado, la sopa de camarón con camarón y pescado (eso se daba bastante aquí). Los ancestrales nos hacían comer eso... mi plato favorito el pescado asado..., el viche... lo vienen a pedir, todos los locales preparamos viche” (Alfonso Mero y Fátima Aragundi, 01 de octubre del 2022).

Entrevista 6. Restaurante “Las delicias de Rosita”

“...siempre me he dedicado a cocinar...antes trabajaba en Crucita, pero incluso antes de eso trabajé aquí también como empleada..., la dueña se llamaba Rosita y me lo arrienda a mi porque se le murió la mamá y no le dan uso...si es rentable gracias a Dios, trabajo con mi hija...en este local más se ofrece bandeja marinera, pero también viche, arroz con camarón y arroz marinero..., no se ofreció viche ahora porque aún no estaba preparado, porque más se prepara para almuerzo o plato típico...si está preparado si se ofrece como almuerzo o plato típico..., el viche es nuestro plato estrella, porque sale en los almuerzos...lleva camote, choclo, habichuela verde, zanahoria, frijolitos verdes, yuca, zapallo, bolitas de plátano con maní, maduro, pescado albacora o dorado, camarón y langostino (como decoración), también se sirve mixto cuando los clientes piden con camarón y un trocito de pescado..., yo aprendí a cocinar como a los 12 años... me enseñó mi abuela, apunta de las tenazas, nos daba vejugo para que aprendiéramos a cocinar...es que mi abuela es de Esmeraldas y yo también...ella es mitad esmeraldeña y mitad manabita, pero aprendió hacer viche en Manabí..., ella es de Tonsupa...ella hacía viche de pescado, camarón, a veces de pescado sierra... ella le ponía chillangua, yo no le pongo porque no he comprado...¿es el que tiene una hoja gruesa? ese lo tengo sembrado, es que hay una ONG que nos dieron unos cultivos porque nos están ayudando con nuestro propio huerto, para que sembremos zanahoria, tomate, allí nos dieron esa chillangua... Mi abuela ya falleció, casi como 95 más o menos...creo que ella aprendió a cocinar de la mamá, no estoy segura porque era una señora bien estricta...el plato más pedido aquí es el viche..lo clientes solitos vienen a pedir...generalmente son de otras provincias, de la sierra o Guayaquil...la gente de aquí no pide mucho porque las tienen en sus casas y se cansan de comer lo mismo...los de otros lugares se quedan encantados, sobre todo las personas de la sierra. Generalmente me felicitan por como cocino...para mí el más importante que comemos en casa es el estofado de pescado, de camarón o calamar, porque mis hijos no comen mucha carne..., mi hija mayor es alérgica al maní y al camarón, a pesar de que antes eran sus favoritos...lo comía bastante cuando mi mamá lo tostaba. Nosotros sembramos maní, pero también haba, chócolo, yuca...tenemos una finca y vivimos en el medio, esa finca está dividido por cuadras y hay seis casitas. Hay varios dueños... es herencia de mis abuelos..., el maní es solo para consumo del hogar y del negocio... si

uno siembra arroz y el otro choclo, entonces yo te doy arroz y tú me das choclo o tú me das fréjol y yo te doy habichuela..., el día de la cosecha de cualquier producto se reparte un poco para cada casa, ya nos hemos acostumbrado así... usamos el maní que parece como caramelo (el caramelo)... ahora estoy haciendo las bolitas para el viche... ya nomás faltan las bolitas, el maní y el pescado... el maní se agrega al final... no demora mucho, media hora mientras hierven todas las verduras... debo tener el maní, porque si no, no puedo trabajar, sino no hay el viche... además, el chocado y la yuca, el pescado también es importante, el zapallo yo le pongo porque yo lo tengo sembrado en mi casa... ahora no tengo y estoy preparando viche... si no hay chocado, no lo puedo hacer porque debe ir en la presentación, si le falta yuca tampoco puedo hacerlo, y tampoco si me falta la habichuela y el fréjol porque no se ve bien... el maduro si es reemplazable, el camote también. Es decir, si no hay camote le pongo maduro y si no hay maduro le pongo camote” (Sara Calderón, 01 de octubre del 2022).

Entrevista 7. Restaurante Elizabeth

“..., yo conozco el viche desde que mi mamá lo preparaba en casa... yo vivo aquí en Las Gilces, mi esposo es de aquí pero yo soy de Santo Domingo de Los Tsachilas... mis papás son de Portoviejo y yo me crié acá... yo tengo 53 años... estuve un tiempo trabajando en Manta también, en restaurantes grandes... en el Mediterráneo, en la Parrillada Omar, en Fruto del Mar... en la playa El Murciélago... desde que yo empecé a trabajar vine conociendo la preparación del viche... yo conozco al viche desde que mi mamá lo hacía, desde que era muchacha... yo tendría como 9 años, desde que yo me acuerdo... mi mamá en la actualidad tiene 74 años... mi mamá aprendió hacer viche a su mamá y todos nosotros aprendimos... yo ya me puse a trabajar a los 9 o 10 años, alzando platos en el comedor... me gustaba porque me dejaban propina... yo alzaba, bajaba y lavaba los platos y la señora me reconocía algo... ya luego me bajaron y a los 13 años yo ya comencé aprender hacer patacones y toda eso y allí yo ya aprendí a cocinar... Yo en el viche pongo siempre lo que es aliño y ahí el maní... mi viche lleva lo que es el camote, yuca, madurito, choclo, las bolitas de verde, frejolito tierno, achogcha, zapallo, un poquito de repollito, habichuelita... ya ahí vemos si es de pescado o de camarón..., se puede hacer ceviche mixto... yo lo hago rápido, no demoro en hacerlo..., yo uso el pescado wahoo, el dorado, albacora... podemos hacer un viche de calamar... a mí me encanta de pescado, yo le siento otro sabor más rico... el dorado y albacora es bueno, pero prefiero de albacora... en Manta hacían un viche que le decían “viche de la casa”... ese lleva pescado y le ponían un cangrejo encima, también se hace viche de cangrejo, de jaiba... yo vendo aquí viche, yo lo hago para el almuerzo, a la carta también... si usted me viene y me dice “tiene un vichesito”, si yo lo tengo se lo vendo... es el que más piden aquí, por este lado es puro viche... yo hago sábado y domingo... si alguien viene un martes, si me espera yo lo hago al instante, porque no le voy a dar un viche viejo, porque me perjudico yo... yo abro de viernes a lunes... el viche de pescado es a \$2,50 y el de camarón a \$3,00... el vichesito si es a la carta le ponemos un poquito más de pescado y una porcioncita de arroz y tres patacones..., si es almuerzo lleva menos pescadito, lleva arroz, menestrita, un pedacito de pescado, ensaladita y pataconcito..., ese es el segundo del almuerzo... un solo plato. En el almuerzo el viche vale \$3,00, en cambio solo vale \$2,50 con su porción de arroz, y si es de camarón \$3,00 con porción de arroz... cuando se pide solo la gente se queda satisfecha... tengo dos semanas aquí, antes yo trabajaba en otro local... aquí me han felicitado por mi preparación porque me gusta que todo salga fresquito, desde la menestra que va en el plato... si se termina por ahí mismo yo lo vuelvo hacer... todo lo consigo en los Arenales, voy hacer compras..., allá compramos las legumbres, el marisco, todo lo traemos de allá... queda cerca de aquí... nosotros tenemos un balance cuando hacemos compras... esta semana gasté \$28,00, yo compro para tres días... el lunes generalmente no hago viche porque ya no me quedan muchos ingredientes... pero, en Semana Sanata se compra más y se hace una olla más grande... los que compran vienen de otros lados,

generalmente piden viche los adultos, más hombres que mujeres... a veces piden cerveza, agüita oocolón para acompañar” (Rita Arteaga, 01 de octubre del 2022).

- Matronas

Entrevista 8. Parroquia Chirijos de Portoviejo

“... yo soy de la parroquia Chirijos, nativa de acá de una tablada... yo aprendí a cocinar con mi madre... ella eran tan exigente que antes de los 10 años nos ponía a lavar ropa, a lavar plato... a cocinar igual, ella nos ponía un banquito de madera para que alcanzáramos el horno de leña... todo lo que sé aprendí de ella, la comida típica como el hornado de cabeza de choncho, la majada, los panes de almidón... hacer la salchicha (la morcilla del choncho)...el viche también... el maní estaba en la dieta de los manabitas... se siembra en invierno y guardamos la cosecha para el verano en granero, que es un cajón de madera y se guarda la semilla..., el maní no lo vendemos, yo lo ocupo el fin de semana aquí para hacer comida para vender o para la familia..., yo saco la pasta de achiote, porque dura más..., yo hago el vinagre de guineo, con ese vinagre pongo a remojar la pepita de achiote, la dejo de un día para otro... lo tradicional de Chirijos es la gallina criolla, el caldo, la tonga, el seco... después aquí la mayoría de los hogares le saben preparar la majada, el bollo, los panes de almidón, las tortillas de yuca... el pan seco yo sí lo aprendí hacer, aunque la gente casi no la prepara... El viche que preparo a mi manera, el ingrediente principal es el maní, y de allí si usted le quiere poner el frijolito tierno, habichuela, haba, camote, zapallo, yuca, pepino, las bolitas de verde (estas no pueden faltar en ningún viche)... puede ser de pescado o camarón... mi mamá hacía de pollo tierno, a ese solo le ponía las bolitas de verde, maní, y yuca... también le pongo maduro al viche... también le poníamos cilantro de pozo, porque mi mamá lo sembraba, aquí nace por donde quiera, pero mi mami yo recuerdo tenía una era y ahí tenía el cilantro de pozo... generalmente se hace viche de albacora y picudo, en Calderón se compra ese pescado... el viche de pollo era tradicional de por aquí, solo que no se le ponían todos los ingredientes como el de pescado... nosotros en la familia, lo hacemos a los días, mi familia me trae el camarón, pescado, los guariches para hacer un mixto para todo el día, es un solo plato, se sirve con arroz, plato asado o maduro... en Semana Santa consumimos viche, no todos los días pero ese plato debe ir el Viernes Santo, y servimos con limonada” (Lourdes Vera, 2022).

Entrevista 9. Sitio “Mejía” de la parroquia Picoazá

“...la mayor parte del tiempo yo he sido ama de casa, yo hago todo lo que mi mamá hacía, como cocinar, lavar, atender el hogar...nosotros somos cuatro hermanas, pero mi papi solo come de mi mano, es que yo cocino como mi mamá...ella se llamaba Gardenia Saltos, murió a los 64 años en el 2012, ella también toda su vida paso en la casa con nosotros y mi papá, haciendo oficios... yo se hacer algunas preparaciones gracias a mi mamá... se hacer viche, y le pongo maní, bolitas de plátano, fréjol tierno, pimiento, maduro, choclo, yuca, zapallo, achogcha, pescado salpreso (albacora, bonito) sal y achiote... yo no le hago refrito, yo hago un aliño en la casa con ajo, sal cebolla colorada y pimiento... yo al maní le pongo achiote antes de aguarlo...me demoro como una hora más o menos haciendo viche y me gusta servirlo con arroz, una tapita de limón... a veces lo hago los jueves o viernes...en Semana Santa también es típico pero la verdad ahora no lo hago mucho... me gusta hacer la comida en horno de leña, sabe mejor, antes solo cocinábamos ahí y nos servíamos en ollas de barro, ahora ya no...solo usamos cocina a gas” (Mercedes Velásquez, 13 de noviembre del 2022).

Entrevista 10. Sitio “El Guayabo” de la parroquia Riochico

“... yo tengo 94 aprendí a cocinar a mi mamá, y ella aprendió de mi abuelita Rosario, ella no nos dejaba jugar... yo aprendí a cocinar a los 7 años, yo andaba a la pata de mi abuelita, y los demás se iban a trabajar a coger algodón, yo no iba...yo le digo “yo no voy porque después me pongo negra”, no encuentro esposo... me pongo fea, chupada... mi mamá tenía algunos años, mi hermana de Rosamira era la mayor, mi mamá le ponía, cebolla paitaña, cebolla blanca...ay si le dejaban sin sabor la comida, nosotros estábamos poniéndonos las pilas... le ponía, yuca, camote, bolitas de verde... el zapallo lo comíamos en ensalada, casi no le poníamos al viche... también habichuela, fréjol tierno, achogcha, la hacíamos rodajita, también le poníamos maduro y el maní... si no había maní no hacíamos viche, lo poníamos directo a la olla y lo molineábamos...a veces le poníamos tomatillo, pimienta, choclo tiernito... el achiote lo comprábamos mezclado con el maní, nosotros no hacíamos refrito, le poníamos poquito a poquito las cosas...le poníamos cualquier pescado, a veces la mezcita o cucharita... ya después hacíamos de pescado de mar... a todos nos gustaba el viche pero así no nos gustara teníamos que comer porque no había más... lo servíamos con arroz, y plátano, y jugo de limón, no hacíamos colada porque no lo queríamos revolver con el viche”(Rosa Ponce, 15 de noviembre del 2022)

Cantón Tosagua

Entrevista 11. Mercado municipal

“... yo hago viche de chame o guariche (es riquísimo). Ambos se consumen con regularidad... aunque lo hago de vez en cuando, porque el viche de guariche lleva tiempo. Hay que rayar plátano, rellenar esos carapachos con maní y también se le ponen bolitas de plátano verde con maní..., le pongo también, masa de plátano para rellenar los carapachos, bolitas de plátano con maní, yuca, pepino, repollo, camote, maduro, maní licuado (usted coge una porcioncita de maní y la licúa con un poquito de sal para que no se le corte y se le pone a la olla que está preparando) ... no lleva mucho tiempo, mientras ablanda la yuca, se cocina el guariche y todo eso. Todo junto se va poniendo ahí, el guariche se lava, bien lavadito, que no lleve nada de suciedad...yo conocí primero el viche de pescado y guariche. Actualmente se hace con pescado albacora porque da mejor sabor..., conocí al viche desde pequeña, nos criamos con eso. También se hacen gorditos de maní, así no lleve pescado, y se le pone yuca. A veces si se sustituye el pescado, porque el maní da sabor, con los aliños (para mojar el arrocito). Nosotros sembrábamos maní, somos del campo. Yo conocí al viche desde niña, porque mi mamá lo hacía..., se le pone maní, el finito... la pasta. Mi plato favorito con maní es el viche..., yo sola lo hago. Solo si mi esposo está, él me ayuda a lavar los guariches, porque es lo más difícil..., siempre lo hacemos en Semana Santa y cuando me provoca hacerlo o cuando hay tiempo” (Teresa Cool, 10 de septiembre del 2022).

Entrevista 12. Procesadora de maní “Rodríguez”

“... yo hago viche para mi familia cuando estamos antojados de comer, yo mismo lo preparo, a mi gusto, a mi antojo. A veces cuando estamos desocupadas, se me antoja y lo preparo, porque tenemos días libres para poderlo hacer... Para mí no, para mí no es difícil. La persona que sabe hacer el viche no se complica. Mientras está hirviendo el agua con las cositas (chocolito, lleva fréjol verde, todas esas cosas) también estoy pelando el camarón y rayando el verde (una vez que está el verde, le pongo manicito a las bolitas) ... tengo rato que no he hecho, porque estamos trabajando de lunes a sábado y el domingo hay feria en el mercado, entonces no hay el día preciso, cuando yo quiero comer viche yo le digo a mi cuñada que lo prepare. Le llevo el maní y el camarón. A ella le queda riquísimo..., se hace con camarón y pescado. También hay de cangrejo, de chame (hay

que echarlo de una y no tanto tiempo porque es delicado, por eso casi la gente no lo usa, no lo hace), de tilapia, de guariche (en el casco usted tiene que meterle lo que hace el verdecito) ... siempre lo he conocido con camarón o pescado, también se hace mixto... Me gusta el viche con camarón y pescado, mixto. No me gusta con cangrejo, no soy amante, porque usted más demora y yo quiero algo rápido... yo lo hago de pescado albacora, porque hay más de ese pescado, es más fácil de conseguir..., mi viche tiene: un chocolito, fréjol tierno, un camotito (morado o amarillo), un zapallito, pepinito, si usted quiere le pica una zanahoria (hay algunos que le ponen este ingrediente), yuca, bolitas de plátano con maní, y maní (eso lo mezcla y ahí se lo lanza). Al último va la hierbita... me tardo ¡Una hora y media, la cosa es que quede bien pepa!, aprendí de mi mamá, viendo uno aprende. Ella ya falleció hace 10 años, pero ella lo hacía rico y yo también. Tenía 70 años cuando murió... mi plato favorito es el arroz con pescadito frito y una ensaladita. Yo soy amante al pescado, a mí me encanta... Si el viche no tiene maní no es viche, el maní es el que le da el gusto, la atracción... es lo típico de Semana Santa. Porque eso es una tradición de los abuelos de antes, que uno la sigue, lo hacía mi mamá en Semana Santa porque no se puede comer carne. Se comen los mariscos, todas esas cosas... Para el viche se utiliza cualquier maní... el que sea, maní es maní, lo que queremos es el maní. Si usted me dice a mí “hágame un viche” con el maní rosita y si no hay el rosita y hay el caramelo, entonces, el que venga... Como cuando vienen aquí las señoras dicen “denme 2 libras de maní” aquí no se dice “aquí tenemos el charapoto, el caramelo” no, va a lo que va... se sirve con su arrocito, pero si usted quiere se lo come purito, porque eso lleva sus ingredientes y lo llena” (Marcia Intriago, 10 de septiembre del 2022).

Entrevista 13. Restaurante Manishaua

“...maní en primer lugar es el ingrediente ideal de viche, de allí vienen todos los vegetales porque es todo lo tierno del huerto, coincide igual desde la siembra hasta la cosecha con Semana Santa, se puede comer toda la semana o en cualquier festividad, pero Semana Santa es la fecha más importante cuando se come viche, así como la fanesca en la Sierra... el viche sería en Manabí, porque no toda la costa come viche... En Santa Elena no se come viche, en el Guayas como negocio o por manabitas que viven allá, pero no por tradición..., el viche tiene variedades de habichuelas, fréjol, habas, achogcha, el choclo, la vainita (fréjol larguito), zapallo, yuca, camote (morado), bolitas de verde, y de ahí hierbas aromáticas como orégano, cilantro de pozo (chillangua), comino, ajo, cebolla, pimienta (el sofrito pero hay otros que no le ponen, lo que le agregan por ejemplo es el cilantro, yo le pongo por el restaurante, porque lo hago más rápido, tengo mi sofrito, licuo el maní, sello la proteína y listo). Porque después hago todo junto y no se vende, además no me gusta que el maní le tape todos los colores, me gusta que cada cosa se diferencie, ¡tenga su propio color y diga wow! Tiene un montón de cosas. También tiene maduro, la proteína puede ser guariche, pescado, camarón, mixto..., también antes se usaban los camarones de río, peces de río como chame.... En Portoviejo no es común el viche de guariche, sin embargo, por esta zona sí, por el humedal la Segua que compartimos con Chone, del mismo modo el chame..., los ingredientes siguen siendo los mismos. En mi caso yo lo hago con sofrito, pero por temas de restauración, porque debe ser rápido. También tengo una nueva versión con chocolate “Cárdenas”. ¡Quedó muy bien! Lo hice probar de una persona, a quien le dije que probará el tradicional y con la versión del chocolate...disuelto, es como tener una barra de chocolate con maní, fue del 70%... En Tosagua se hace viche de chame y el viche de mondongo (este se ha perdido, a mí me dicen los camioneros mayores quienes comieron que ya no andan en el oficio porque están mayores). Ahí tal vez nace la guatita, eso dicen los mismos guayaquileños. No podría ser al revés, porque hay evidencias arqueológicas, donde se han encontrado en vasijas con pescado, maní y varias cosas. También alguna vez, fuimos a entrevistar a una señora de Junín, nos dijo que había encontrado con yuca y más cosas, ya que ella le gustaba desenterrar esas piezas... antes los arqueólogos no se interesaban por investigar aspectos gastronómicos... las abuelas lo que hacen es hervir las espinas de pescado, la

cabeza y todas las hierbas como el cilantro. Cuando es de pescado, va primero el pescado, no todo junto, cuando no es de pescado ahí si va todo... el más antiguo es el de pescado. Mire mi bisabuela según nos contaba ella vivió durante la Batalla de los Amarillos que justamente fue por aquí abajito nomás, ella escuchaba en su casa los cañones y que el papá escondió a los hermanos para que no se los lleven a la guerra, nos hablaba de las trincheras. Eso pasó en 1895 y para que alguien cuente eso es porque lo vivió. Entonces ella murió cuando faltaban 4 meses para el 2000, es decir que ella vivió como 116 años, porque para la fecha de esa batalla ella tenía alrededor de 8 a 9 años para que pudiera retener toda esa información. Y eso pensando que antes los niños no se inmiscuían en las conversaciones de los adultos ¡Eso era paliza! Esa es mi referencia más antigua del viche con chame por medio la oralidad... si la persona quiere le pone arroz, pero algunos se lo comen puro porque el carbohidrato ya está dentro. Es más, si usted quiere hacer un viche vegano no le pone mariscos, porque en el maní está la proteína, vegetal. Porque dicen los estudiosos que el maní tiene la misma importancia en el mundo vegetal en proteína a lo que es el cerdo. Para mí el viche es uno de los platos más antiguos, porque antes lo hacían con lo que tenían. Ahora, lo que sí está en veremos porque mis abuelas me habían dicho que lo hacían con maní tierno, que coincidía con las fiestas de Semana Santa, con chame siempre... el maní se siembre en enero, y se recoge en abril y en marzo, si se siembra en diciembre... Mis abuelas están lúcidas, ellas son las que me dijeron que se hacía el viche con maní tierno (Fanny Vergara, 10 de septiembre del 2022).

Anexo 3. Imágenes de algunas variaciones del viche capturadas en un festival gastronómico realizado en la plaza central de Portoviejo en el año 2022.



