



Artículo de investigación

Viche: encontrabilidad, tendencias e ingredientes de una sopa emblemática manabita en búsquedas de Internet

 Rodrigo Duarte-Casar ^{1*},  Jorge Rodrigo Intriago-Valarezo ¹,

 María Fernanda Buzetta-Ricaurte ¹,  Marlene Rojas-Le-Fort ²

¹ Departamento de Turismo y Gastronomía, Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas, Universidad Técnica de Manabí, Portoviejo, Ecuador CP: 130105

² Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Manabí, Portoviejo, Ecuador CP: 130103

* Correspondencia: rodrigo.duarte@utm.edu.ec

Recibido: 1 de febrero, 2023. Aceptado: 11 de febrero, 2023

Publicado en línea: 14 de febrero, 2023

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7640552>

Resumen

El viche es la sopa más representativa de la provincia ecuatoriana de Manabí. No hay documentación clara sobre su origen y composición, pero hay consenso sobre su consistencia e ingredientes principales. El presente trabajo explora el comportamiento de búsqueda en la web mediante Google Trends de los últimos 19 años, y revisa los ingredientes establecidos en las recetas publicadas en la web. El interés máximo se encuentra en la provincia de Manabí seguida por Santo Domingo de los Tsáchilas, Esmeraldas, Los Ríos, Guayas, Pichincha y Azuay. Un análisis año a año muestra que hay máximos de interés durante la primera semana del año, para Semana Santa y a mediados de agosto. Enero y agosto coinciden con alta afluencia de visitantes y Semana Santa coincide con la afirmación de que el Viche desplaza a la Fanesca como plato tradicional de dichas fechas, pero sólo en Portoviejo y Manta. Las recetas publicadas en la web tienen un promedio de 18 ingredientes, de los que los más frecuentes son siete, encabezados por maní, pescado, comino, maduro y choclo, con dieciséis ingredientes representados con frecuencia media, y tres ingredientes minoritarios. El Viche se confirma como un plato primordialmente manabita, con presencia ritual y festiva además de la cotidiana, y sin una presencia de autoridad en la web.

Palabras clave: Sopas, cocina manabita, gastronomía ecuatoriana, maní



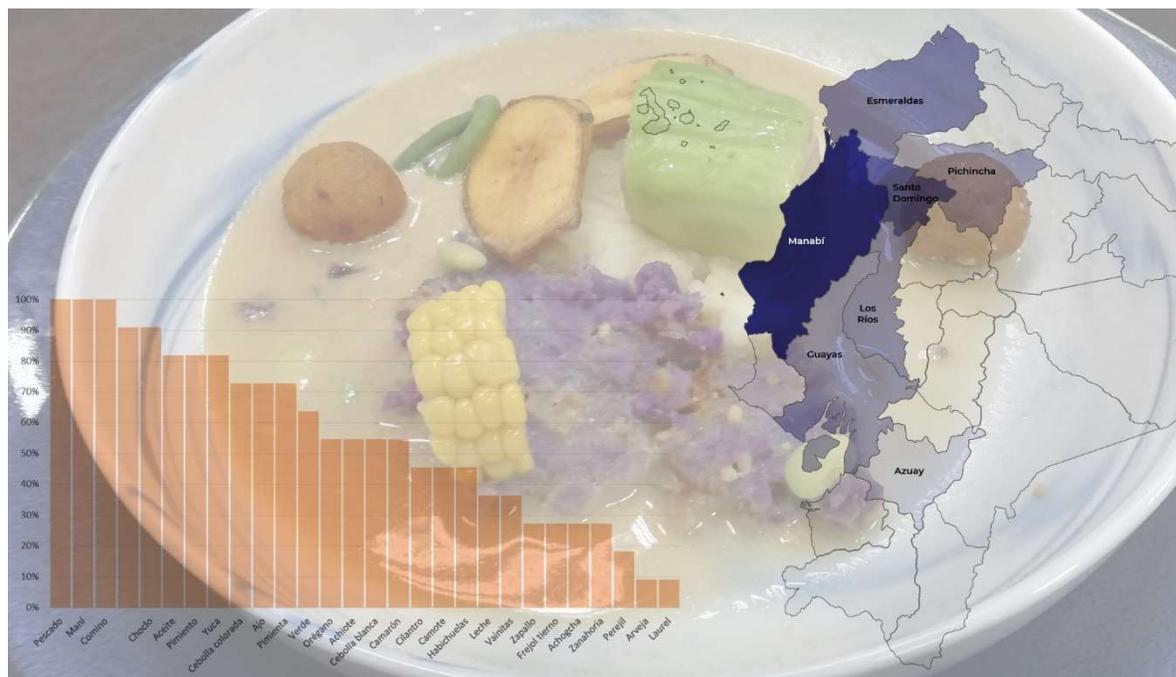
Viche: findability, trends, and ingredients of an emblematic *Manabita* soup in web searches

Abstract

Viche is the most representative soup in the Ecuadorian province of Manabí. There is no clear documentation about its origin and composition, but there is consensus about its consistency and main ingredients. This study explores the web search behavior of the last nineteen years and reviews the ingredients listed in recipes published on the web. The highest interest is seen in Manabí province, followed by Santo Domingo de los Tsáchilas, Esmeraldas, Los Ríos, Guayas, Pichincha and Azuay. A yearly analysis shows three interest peaks in early January, Easter and mid-August, coinciding with times of high visitor influx and supporting the assertion that Viche displaces Fanesca as the traditional Easter soup in Manabí, but only in the cities of Portoviejo and Manta. Recipes available in the web have an average of 18 ingredients, with seven main ingredients, led by peanut, fish, cumin, plantain and corn, sixteen middle frequency ingredients and three low-frequency ingredients. Viche is confirmed as a primordially Manabita dish, with festive and ritual presence beside the day to day presence, and without authoritative presence in the web.

Keywords: Soups, *Manabita* cuisine, Ecuadorian gastronomy, peanuts

Resumen Gráfico





Introducción

El viche es una sopa propia de la provincia de Manabí en Ecuador, presentado como plato emblemático de la provincia en el plan de promoción del turismo gastronómico del Ministerio de Turismo del Ecuador (Mintur, 2018). Se menciona que incluso desplaza a la Fanesca como sopa de Semana Santa en la provincia (Ávila Paredes, 2018; El Diario, 2019).

Como es habitual en las preparaciones tradicionales, su origen e incluso su etimología son materia de disputa: se presenta una etimología que hace derivar el nombre de una palabra para “maní” de un idioma manteño no documentado (Regalado-Espinoza, 2019) compartida con otras preparaciones típicas de la zona como ceviche (Duarte-Casar et al., 2022) y corviche; y otra propuesta es que deriva de una palabra bantú para “verde” en sentido de no maduro, utilizada por esclavos africanos (Mathieu, 1982). De igual manera su antigüedad, receta original, y origen cholo (costero) o montuvio (del interior), no están resueltos.

Hay consenso en que es una sopa o potaje espesada con maní que integra ingredientes del campo y del mar, y en que la variedad y abundancia de ingredientes son deseables. Se reportan viche de pescado, mixto (pescado y camarón) y de bagre (Unigarro-Solarte, 2010). El Viche forma parte de una categoría de sopas, notablemente sopas de pescado, que pasa “a través de una frontera necesariamente mal demarcada, hacia el reino de los guisos” (Davidson & Jaine, 2006) tanto por su viscosidad como por el hecho de ser una comida completa en un plato.

Este trabajo tiene por objetivo establecer el nivel de interés por el viche en Ecuador y sus principales representaciones al realizar búsquedas en Internet. Objetivos secundarios son definir un patrón temporal de interés por el tópico, que se espera esté alineado con la Semana Santa; y realizar un listado preliminar de ingredientes según las recetas mejor ubicadas en buscadores web.

Método

Este estudio preliminar sobre el viche es transversal, de naturaleza descriptiva y con enfoque cuantitativo. Su área de estudio es Ecuador, con énfasis en la provincia de Manabí y la parte norte de la región Costa.

El comportamiento de búsqueda se estudió con la herramienta Google Trends (Google, s. f.), capaz de proporcionar una medida del interés que suscita un tema o término de búsqueda (Mavragani et al., 2018; Rovetta, 2021). Se realizó un análisis de tendencias de búsqueda en Ecuador bajo el tópico Viche (sopa) desde el 2004 hasta el presente. Se escogió el tópico y no el término de búsqueda ya que al utilizar Viche como término de búsqueda se confunde con el destilado de caña verde producido y



consumido en el sur de Colombia, protegido por ley y en busca de declaratoria de patrimonio cultural inmaterial (Ministerio de Cultura de Colombia, 2021), y arroja resultados distorsionados de interés para las provincias del norte de la región Costa del Ecuador.

Se realizó un análisis de volumen de búsqueda por cada una de las 52 semanas del año a partir de datos longitudinales obtenidos desde Google Trends de los últimos diez años, que fueron normalizados para establecer el comportamiento de volumen de búsqueda, y por ende de interés, a lo largo del año.

El listado preliminar de ingredientes se obtuvo desde las veinte primeras recetas desplegadas en buscadores. Se utilizaron los principales buscadores Google, Bing, y DuckDuckGo (Yagci et al., 2022) con el término de búsqueda *receta viche*. Las búsquedas se realizaron durante enero de 2023, eliminando resultados duplicados y también resultados de sitios agregadores de recetas.

Una limitación del estudio es la escasez de investigación publicada al respecto y la naturaleza centralizada de las fuentes bibliográficas disponibles, que provienen mayoritariamente de la capital Quito (Armendaris, 2014; Gallardo, 2012; Pazos Barrera, 2021), con el riesgo de silenciamiento de voces locales como “retórica analfabeta” (Dorpenyo, 2022). Otra limitación es la baja confiabilidad de las recetas publicadas en la web en general (Yun & Mun, 2004), por lo que el listado de ingredientes presentado no pretende autoridad alguna.

Resultados y Discusión

Interés y tendencias

El interés de búsqueda en Ecuador a nivel provincial es máximo en Manabí, con un valor relativo de 100. Le siguen las provincias de Santo Domingo de los Tsáchilas (77), Esmeraldas (60), Los Ríos (48), Guayas (43), Pichincha (35), y Azuay (15). Sólo Pichincha y Azuay no limitan con Manabí, y de las provincias que limitan con Manabí sólo Santa Elena no registra volumen de búsqueda respecto del Viche (Figura 1). El Viche es un plato de interés marcadamente manabita.

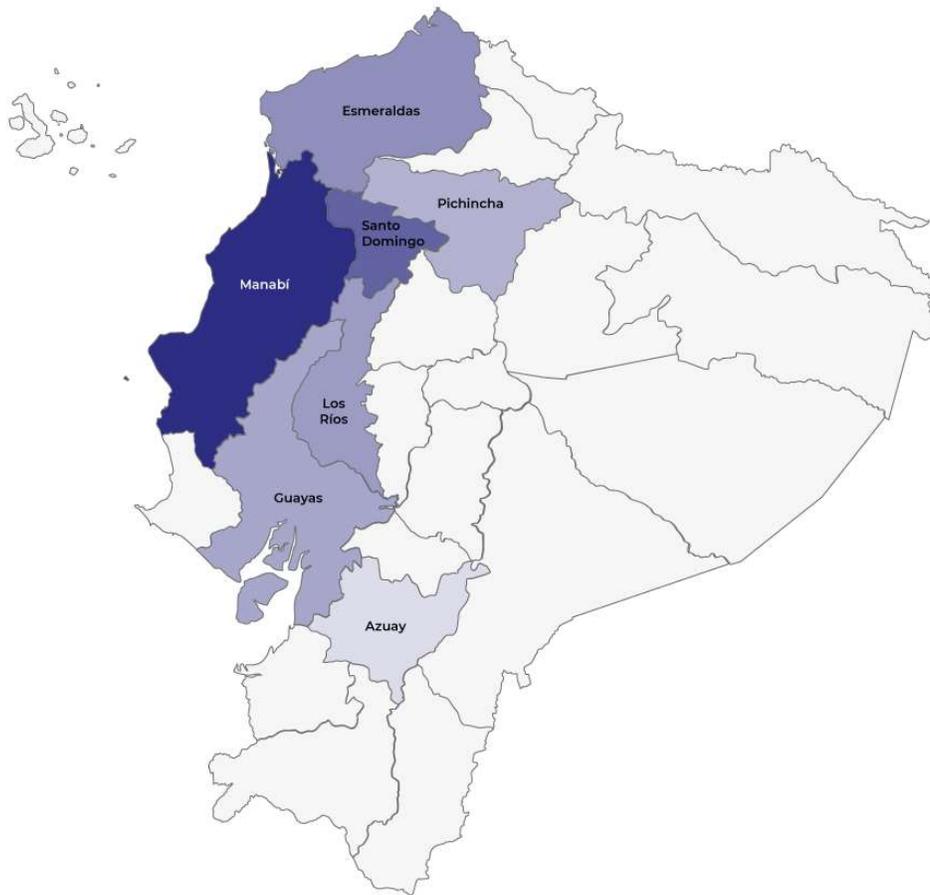


Figura 1: Interés de búsqueda por tópico Viche (sopa) en Google Trends 2004 – 2022. Sólo siete de las veinticuatro provincias ecuatorianas registran actividad de búsqueda con respecto al Viche.

El volumen de búsqueda es bajo. Un 36% de las semanas de los últimos diez años (186 de 520) no reportan resultados para el tópico estudiado. El volumen aumenta: un 9,6% de las semanas de los últimos cinco años, y un 4,4% de las semanas los últimos dos años reportan volumen de búsqueda cero.

Al combinar y normalizar el volumen de búsqueda por semana del año de los últimos 10 años de Google Trends, se aprecian máximos en las semanas 1, 12 y 13, y 33 (Figura 2). Estas semanas corresponden al inicio de año, a Semana Santa y a la tercera semana de agosto; que combina la máxima afluencia de visitantes de la Sierra (Ugarte et al., 2019) con la temporada de avistamiento de ballenas, y fiestas como la de San Jacinto, Asunción de la Virgen y otras (INPC, 2020).

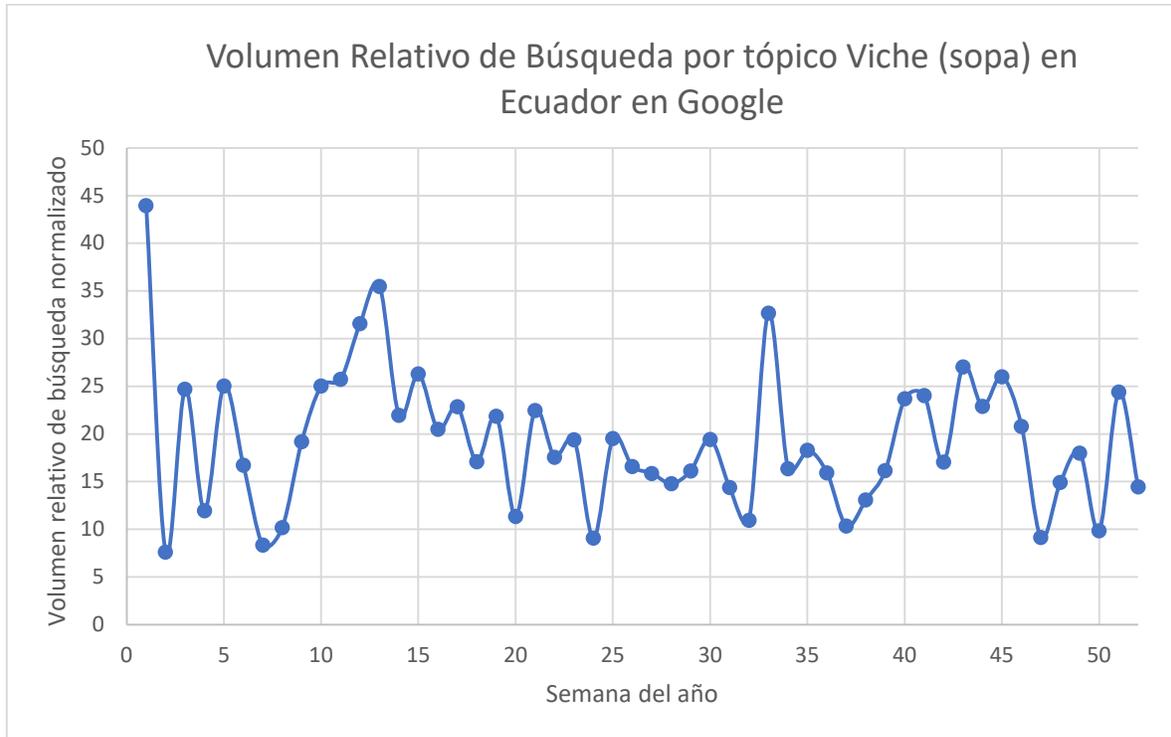


Figura 2: Volumen relativo de búsqueda normalizado para los últimos diez años del tópico Viche (sopa) en Ecuador

Al comparar los tópicos Viche (sopa) con Fanesca (comida) en la provincia de Manabí en Google Trends, el Viche presenta mayor interés relativo de búsqueda (6 vs 5), y sólo es más importante que la Fanesca en las ciudades de Portoviejo (57 vs 43%) y Manta (56 vs 44%), pero en las ciudades del interior, del norte y del sur: Flavio Alfaro, Santa Ana, Bahía de Caráquez, Pedernales y Puerto López, la Fanesca desplaza totalmente al Viche. Se puede afirmar provisionalmente que el Viche desplaza a la Fanesca sólo en la costa central de la provincia.

Recetas

Las principales recetas se obtuvieron desde los tres buscadores mencionados y se ordenaron según su posición de búsqueda. En caso de que la receta no estuviera dentro de las diez primeras, se le asignó número 11 para el cálculo de la ubicación de búsqueda promedio.



Tabla 1: Recetas de Viche y su posicionamiento en buscadores

Nº	Receta	Google	Bing	DuckDuckGo	Ubicación promedio	Número de ingredientes
1	Laylita	1	1	1	1.0	17
2	Goraymi	4	2	2	2.7	ND
3	Confieso que cocino	3	4	3	3.3	23
4	Manta Online	2	6	11	6.3	ND
5	Ecuador.travel	11	5	4	6.7	20
6	Felipe Campana	10	8	5	7.7	17
7	Recetas de la Abuela	6	7	11	8.0	16
8	RTS	11	3	11	8.3	16
9	TQMA	8	7	11	8.7	19
10	Cocina Ecuatoriana	5	11	11	9.0	ND
11	Gastronomía.com	11	11	6	9.3	19
12	Orígenes Ecuador	9	8	11	9.3	21
13	Recetas 123	7	11	11	9.7	15
14	Receta ecuatoriana	11	9	11	10.3	12

ND: No disponible para análisis.

El número promedio de ingredientes de las recetas analizadas es de $17,73 \pm 3,1$. No se incluyeron en el análisis los ingredientes de las recetas **2**, **4** ni **10**, ya que **2** y **4** son copias textuales de la receta **1**, y **10** es copia de **11**, por lo que los ingredientes provienen de 11 recetas. Los ingredientes listados en las recetas están resumidos en la Tabla 2.

Tabla 2: Presencia de ingredientes en recetas de viche en la web

Ingredientes	Presencia
Pescado, maní, comino	100%
Maduro, choclo	91%
Pimiento, yuca	82%
Cebolla colorada, ajo, pimienta	73%
Verde	64%
Achiote, cebolla blanca, camarón	55%
Cilantro, camote, habichuelas	45%
Leche, vainitas	36%
Zapallo, fréjol tierno, achogcha, zanahoria	27%
Perejil	18%
Arveja, laurel	9%

Se dividieron los ingredientes en ingredientes mayoritarios (>75%), medios (>25% <75%), y minoritarios (<25%).

Los ingredientes mayoritarios de las recetas de viche publicadas en la web son: pescado, maní, comino, maduro, choclo, pimiento y yuca. Los ingredientes medios son: Cebolla colorada, ajo, pimienta, verde, achiote, cebolla blanca, camarón, cilantro, camote, habichuelas, leche, vainitas, zapallo, fréjol tierno, achogcha y zanahoria. Los ingredientes minoritarios son: perejil, arveja y laurel. La distribución de ingredientes se muestra en la Figura 3. De las recetas consultadas un 82% recomienda servir el viche acompañado de limón y un 64% con ají manaba, condimento omnipresente en la provincia (Duarte-Casar, 2022)

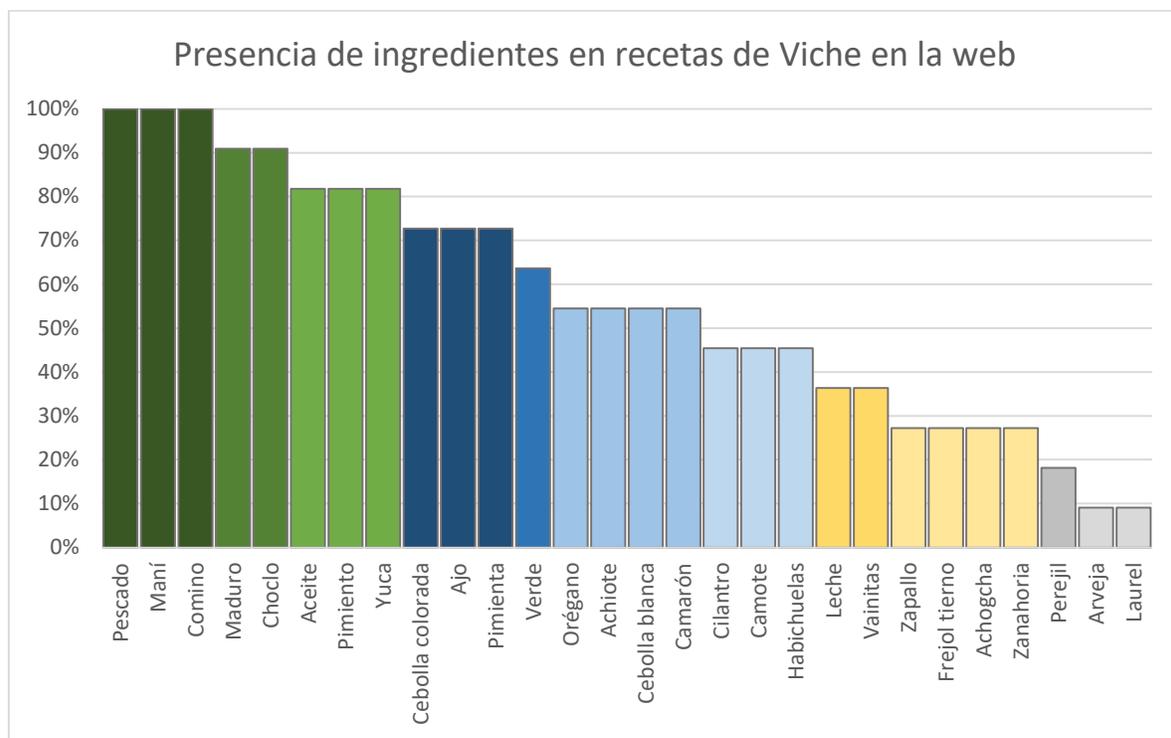


Figura 3: Presencia de ingredientes en recetas de Viche en la web. Ingredientes mayoritarios en verde. Ingredientes de frecuencia intermedia en azul y amarillo. Ingredientes minoritarios en gris.

Los ingredientes mayoritarios son los que definen al plato: sopa de pescado espesada con maní con ingredientes amiláceos típicamente manabitas como son la yuca y el plátano. Hay amplia variedad en los ingredientes de frecuencia media, lo que está en consonancia con otros estudios sobre composición de preparaciones tradicionales (Ekmeiro-Salvador et al., 2022; Vidal-González et al., 2022).

Los ingredientes minoritarios podrían corresponder a un intento por acercar el Viche a los cánones de la cocina clásica, como sucede con otras preparaciones tradicionales que buscan entrar en mercados más conservadores (Özdemir & Uçuk, 2022). Sería provechoso estudiar este fenómeno.



Conclusiones

El viche es un plato primordialmente manabita y en dicha provincia se centra su interés de búsqueda web, con provincias adyacentes en lugares secundarios de interés. El volumen de búsqueda en bajo y un 36% de las semanas analizadas no reportan búsquedas sobre el tópico. Se detectaron máximos de volumen de búsqueda durante la primera semana de enero, para Semana Santa, y a mediados de agosto: esto coincide con fiestas religiosas y con la afluencia de visitantes a la provincia.

Las recetas de Viche publicadas en internet constan de un promedio de 18 ± 3 ingredientes. Los ingredientes mayoritarios son pescado, maní, comino, maduro, choclo, pimiento y yuca. Hay pocas recetas publicadas, de blogs culinarios y empresas, y no se encuentra una fuente oficial o con autoridad institucional ni académica en las recetas encontradas. Un obstáculo para la encontrabilidad es la similitud de nombre entre la sopa Viche y el aguardiente de caña del sur de Colombia, cuyos contenidos se mezclan en los resultados de búsqueda.

Se considera de interés profundizar el estudio de los ingredientes minoritarios del Viche y su procedencia, así como la relación entre el Viche y la Fanesca en la provincia de Manabí.

Autores

Rodrigo Duarte-Casar. ORCID: 0000-0002-0884-6911. Docente carrera de Gastronomía, Universidad Técnica de Manabí.

Jorge Rodrigo Intriago-Valarezo. ORCID: 0000-0002-6167-0564. Docente carrera de Turismo, Universidad Técnica de Manabí.

María Fernanda Buzetta-Ricaurte. ORCID: 0000-0003-0937-9654. Vicedecana carrera de Gastronomía, Universidad Técnica de Manabí.

Marlene Rojas-Le-Fort. ORCID: 0000-0001-6479-619X. Docente carrera de Gestión Culinaria, Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Manabí.

Contribución: Según la taxonomía CRediT las contribuciones de los autores son: RDC: curación de datos, análisis formal, metodología, visualización, escritura borrador original. JRIV: investigación, escritura: revisión y edición. MFBR: investigación, escritura - revisión y edición. MRLF: conceptualización, investigación, escritura - revisión y edición, administración del proyecto.

Financiamiento: el presente estudio no recibió financiamiento.



Conflicto de intereses: los autores declaran que no existen conflictos de intereses en este estudio.

Referencias

- Armendaris, M. (2014). *Sabores: La nueva cocina del Ecuador*. Plan Nacional para el desarrollo de Cocinas Patrimoniales del Ecuador.
- Ávila Paredes, R. (2018). *La fanesca. Antropología de la culinaria ritual ecuatoriana*. <http://repositorio.flacsoandes.edu.ec/handle/10469/13813>
- Davidson, A., & Jaine, T. (2006). *The Oxford companion to food* (2nd ed). Oxford University Press.
- Dorpenyo, I. K. (2022). Local Knowledge as Illiterate Rhetoric: An Antenarrative Approach to Enacting Socially Just Technical Communication. *Journal of Technical Writing and Communication*, 52(3), 291–315. <https://doi.org/10.1177/00472816211030199>
- Duarte-Casar, R. (2022). Ají Manabita o Ají Manaba: Presencia en Redes del Condimento de una Provincia. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 1(1), Art. 1. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7497028>
- Duarte-Casar, R., Robalino-Vallejo, J., Buzetta-Ricaurte, M. F., & Rojas-Le-Fort, M. (2022). Toward a characterization of Ecuadorian ceviche: Much more than shrimp. *Journal of Ethnic Foods*, 9(1), 1–12. <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00131-w>
- Ekmeiro-Salvador, J. E., Moreno-Rojas, R., Duerto-López, J. R., & Mata-Aristimuño, J. (2022). Estandarización de la receta y valoración nutricional del Cuajado, platillo típico del Oriente venezolano. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*. <https://doi.org/10.24836/es.v32i59.1197>
- El Diario. (2019, abril 18). Viche vs Fanesca: Dos platos que dan sabor a la Semana Santa. *El Diario Ecuador*. <https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/500057-viche-vs-fanesca-dos-platos-que-dan-sabor-a-la-semana-santa/>
- Gallardo, C. (2012). *Ecuador Culinario*. Udl.
- Google. (s. f.). *Google Trends*. Google Trends. Recuperado 23 de mayo de 2022, de <https://trends.google.com/trends/explore?date=all&q=ceviche>
- INPC. (2020). *Calendario Festivo del Patrimonio Cultural Inmaterial Nacional—Costa*. <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/9722-2/>
- Mathieu, N. del C. (1982). *Esclavos negros en Cartagena y sus aportes léxicos*. Instituto Caro y Cuervo.
- Mavragani, A., Ochoa, G., & Tsagarakis, K. P. (2018). Assessing the Methods, Tools, and Statistical Approaches in Google Trends Research: Systematic Review. *Journal of Medical Internet Research*, 20(11), e270. <https://doi.org/10.2196/jmir.9366>
- Ministerio de Cultura de Colombia. (2021). *Aprobada la Ley del Viche*. <https://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Paginas/Aprobada-la-Ley-del-Viche.aspx>
- Mintur. (2018). *Mapa Gastronómico del Ecuador*. MINTUR Ecuador.
- Özdemir, S. S., & Uçuk, C. (2022). Is the Modern or Classical Presentation of Turkish Cuisine More Acceptable? A Study on the Visual Senses of Europeans. *Journal of Tourismology*, 8(2), Art. 2. <https://doi.org/10.26650/jot.2022.8.2.1148129>
- Pazos Barrera, J. (2021). *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Regalado-Espinoza, L. (2019). *Manabí y su comida milenaria* (2ª ed.). Ediciones ULEAM.



- Rovetta, A. (2021). Reliability of Google Trends: Analysis of the Limits and Potential of Web Infoveillance During COVID-19 Pandemic and for Future Research. *Frontiers in Research Metrics and Analytics*, 6, 670226. <https://doi.org/10.3389/frma.2021.670226>
- Ugarte, C. A. G., Pionce, M. S. P., & Villafuerte, L. S. A. (2019). Los atractivos turísticos y su impacto en el perfil costero de Manabí—Ecuador. *SATHIRI*, 14(1), Art. 1. <https://doi.org/10.32645/13906925.814>
- Unigarro-Solarte, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Ministerio de Cultura del Ecuador.
- Vidal-González, P., Medrano-Ábalos, P., & Sáez Álvarez, E. J. (2022). A nightmare glocal discussion. What are the ingredients of Paella Valenciana? *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27, 100430. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100430>
- Yagci, N., Sünkler, S., Häußler, H., & Lewandowski, D. (2022). A Comparison of Source Distribution and Result Overlap in Web Search Engines. *Proceedings of the Association for Information Science and Technology*, 59(1), 346–357. <https://doi.org/10.1002/pra2.758>
- Yun, M.-O., & Mun, H.-G. (2004). Analysis of recipes for Korean foods in web sites. *Journal of the Korean Dietetic Association*, 10(4), 390–400.