Tekst 8

¿Cebiche o seviche?



(1) El cebiche es quizá uno de los más reconocidos platos del Perú, y aunque sus verdaderos orígenes son aún desconocidos y disputados por otros países, es una delicia culinaria que se ha preparado durante muchos años en el país andino. No se conoce con exactitud dónde nació, pero se sustentan varias teorías que hacen uso del nombre, lugar e incluso ingredientes que fueron cambiando a medida que nuevas culturas se veían involucradas en la preparación de esta elaboración tradicional.

(2) Se cree que entre los siglos II y V, en el litoral peruano, la cultura Mochica preparaba un plato a base de pescado fresco, que se cocinaba con zumo de una fruta local llamada tumbo. Lo característico de esta preparación es que empezó en alta mar, cuando en medio de las labores los pescadores troceaban el pescado y lo cocinaban en sus barcas aprovechando el agua salada. Poco a poco el plato fue evolucionando y se fueron añadiendo más ingredientes. En la época de los incas, se maceraba[1)] el pescado con chicha de jora, una bebida alcohólica andina. Con la conquista, fueron los españoles, que no consumían pescado crudo, quienes incorporaron el limón para "recocinar" el cebiche. De esta marinada se obtenía el jugo lechoso (leche de tigre) que soltaba el pescado.

(3) Según el historiador peruano Javier Pulgar Vidal, la palabra "seviche" —como en un comienzo fue documentado— proviene de "siwichi" que es una terminología quechua que se traduce como pescado fresco o tierno. Pasando a otras lenguas, el historiador peruano Juan José Vega describe que el "seviche" proviene de la palabra árabe "sibech", que significa comida ácida. Según Vega, una historia narra que mujeres de origen musulmán tomadas como botín de guerra, preparaban pescado con zumo de naranja agria y jugo de limón a los Reyes Católicos en Granada.

noot 1 macerar = zacht/gaar laten worden, laten weken

(4) Este platillo reunió tanta popularidad en Perú que fue declarado Patrimonio Cultural de la Nación el 23 de marzo del 2004 y con esta resolución se designó que cada 28 de junio se celebraría el Día Mundial de esta icónica receta. El Instituto Nacional de Cultura también fijó con esta declaración la verdadera ortografía del nombre. Con ‘s’ y ‘v’, haciendo referencia a Ricardo Palma y Juan de Arona, fundadores de la Academia Peruana de la Lengua (1887), y a los literatos Manuel Atanasio Fuentes y Carlos Prince, quienes escribieron ‘seviche’. Así se probaría como la única forma ortográfica históricamente correcta y documentada. __**39**__ , la Real Academia Española**2)**, actualmente ha declarado que puede ser escrito de cuatro formas, dependiendo del lugar: cebiche, ceviche, sebiche o seviche.

Brunella Vásquez, www.lavanguardia.com, 31 oktober 2024

noot 2 la Real Academia Española: de officiële instelling die zich bezighoudt met de regulering en stabiliteit van de Spaanse taal