

Texto: Isabel Alvarez Fotos: P. Hare & A. Bryce

Tal vez sea el ceviche el plato en el cual se sientan sabrosamente representados todos los peruanos. Y es también casi seguro que todos los países de América del Sur, América Central y el Caribe coincidirán en que el mejor ceviche de Iberoamérica está en el Perú.

Algunos creerán que la afirmación es un poco chauvinista y exagerada. Muchos otros sí sabrán de qué estoy hablando.

El ceviche peruano es la exacta síntesis del elogio al paladar del gourmand (entiéndase gourmand, según Schraemli, como "aquel que se deleita realmente con las comidas o bebidas buenas").

Pero veamos qué hay respecto al origen de la palabra. Martha Hildebrandt, lingüista peruana, refiere que la palabra ceviche (no seviche ni ceviche) es un peruanismo cuyo uso tiene algo más de siglo y medio. Recientemente, la Real Academia de la Lengua Española ha aceptado que la palabra ceviche, en su acepción etimológica, deriva de cebo, en el sentido de carnada, y del terminal iche —forma mozárabe— del sufijo latino icius, icia.

Parece, pues, que la palabra ceviche originalmente fue usada como equivalente a "comidita", en alusión a los trozos pequeños en que se corta el pescado.

Con estas precisiones de la raíces de la palabra ceviche se descarta que la palabra se derive de cebolla, ya que con el terminal iche habría sido cebolliche y no ceviche.

Finalmente, el historiador peruano Juan José Vega afirma que la palabra ceviche proviene de sibech, "comida acida" en el árabe del Mediterráneo occidental, encontrando familiaridad al ceviche con el escabeche.

Independientemente de estos deslindes etimológicos y de que se escriba seviche o ceviche, lo cierto es que todos sabemos de qué gran plato estamos hablando. Imaginémonos cómo puede haber sido el proceso de gestación del ceviche. El gusto evoluciona como el hombre, y es resultado de la cultura. Julio Camba dice que el apetito es la base de la gastronomía. Imaginémonos, pues, a bravios hombres de mar hambrientos y sedientos a muchas millas de la costa, con frutos cítricos —naranjas agrias— y ajíes; lo justo y necesario para cocinar y sazonar lo que el mar ofrecía generosamente. Después se incorporaría la cebolla, que fue traída de España, pero que en esta tierra su sabor se "cholíficó".

Toda cultura, todo pueblo tiene un sabor que lo identifica, tiene un feeling característico. Podemos imaginar la fuerza y gran variedad de la cocina mexicana y, por lo tanto, saber cómo come el mexicano; desde luego que muy bien. Podemos también imaginar la exquisitez de la cocina francesa. Yo prefiero imaginar no precisamente la "nouvelle cuisine", sino aquella que aún se conserva en sus pueblos y regiones. Mejor no imaginemos cómo come y qué come el norteamericano porque allí sí se nos acaba toda la fantasía como arte componente del buen comer. Hablar del Perú y de su cocina es hablar del peruano y de uno de los soportes más sólidos y genuinos de su identidad nacional.

Un plato de comida, un potaje, por simple o complicado que sea, resume una cosmovisión de la vida. "Dime qué comes y te diré quién eres", sentenciaría Honoré de Balzac allá por el siglo XIX.

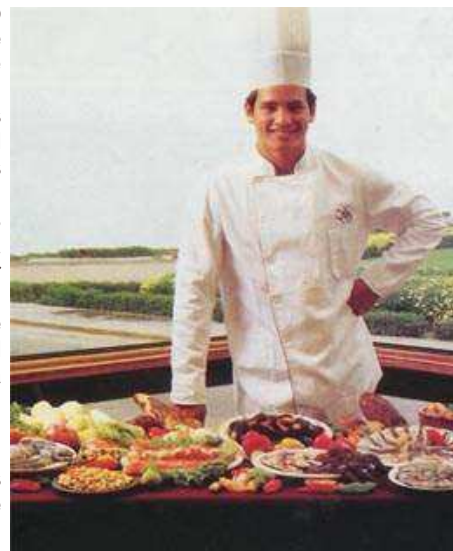
Pues bien, si esta sentencia de Honoré de Balzac es válida, veamos cuánto y de qué manera la identidad, el gusto, la sensualidad y presencia viva de todas las sangres del Perú están en el cebiche.

Me atrevería a afirmar —con el perdón de los biólogos— que existe una "herencia genética gastronómica", razón por la cual puede entenderse por qué pueblos que hace muchos siglos atrás comían bien, hoy siguen haciéndolo igual. Y que pueblos que no crearon —por las razones que fuesen— el arte del buen comer, hoy no sepan disfrutar. Lo que se hereda no se hurta.

Esto es válido para el peruano y su cocina.

Pero, vayamos al cebiche.

De plato surgido del azar y la necesidad, de las artes de subsistencia, y del descubrimiento, el cebiche peruano



—hasta donde refieren las crónicas— es en esencia el mismo de siempre.

Nos estamos refiriendo a los insumos del cebiche clásico: pescado, limón, cebolla y ají. El tiempo de cocción con el limón sí que cambió. Y en buena hora. Eso es señal de que el gusto evoluciona.

Sin ir muy lejos, cincuenta años atrás, el tiempo de cocción del pescado no bajaba de tres a cuatro horas; ahora, apenas necesitamos de cinco a ocho minutos.

Ojo: este lapso tan corto no tiene nada que ver con la compulsiva evasión de la llamada "comida rápida", ¡qué horror semejante negación de la gastronomía!

No, no. Con la reducción del tiempo de cocción hemos ganado en la degustación del sabor, aroma y textura del pescado —mejor aún si éste es un lenguado tier-nito pero compacto, en contraste con el crujir bravio de la cebolla, con su color de vino aguado —que se resiste, ¡cómo no!, a ser cocinado por el limón ceutí y el ají.

Dicen algunos que esta reducción del tiempo se la debemos a influencias orientales. Si así fuese, en buena hora, porque nuestro paladar ganó.

El cebiche, plato de mar para criollos costeños, ha ido recibiendo la presencia desbordante del resto del Perú. Expliquemos el fenómeno. En el cebiche, todo el Perú alcanza, todo el Perú cabe. Convivencia armónica. Tal vez sea porque el plato es un círculo y como tal no sabemos dónde empieza y dónde acaba. Así es el Perú, así es el cebiche.

Vemos que toda la fuerza, vitalidad y sabores del resto del Perú han ido ingresando al plato cuidadosa y respetuosamente. No hay duda de que el pueblo es sabio. Ha ido recreando y buscando presencia en el entorno. Si no, veamos qué puede acompañar al cebiche: rodajas de papa, camote, trozos de choclo tierno, mote, cancha, yuyo o algas marinas, rodajas de tomate, fréjoles sancochados tipo zarandaja, apio, kion, ¡uf!, y etc., etc.

No olvidar: las variantes sólo en el entorno, más no en la esencia del plato.

Pero, como en todas las artes, hay ortodoxos y liberales. Hay quienes objetarán estas "presencias periféricas" en torno al plato.

Lo cierto es que la cocina, como todo arte vivo, cambia, pero al mismo tiempo conserva su esencia; se abre, pero también se cierra. A veces, la comida suele ser más acogedora que la propia gente que la crea, es más amplia y democrática en su convocatoria.

Aquí, por razones de espacio, no vamos a referirnos a la grandísima variedad de cebiches que el Perú y su costa generosa han recreado. Desde el mixto pasando por el solo de mariscos y, ¡qué variedades!, hasta apartarnos del mar y probar en los desérticos arenales del norte de Lambayeque un cebiche de cañan —especie de lagartija— para los que tienen espíritu de aventura (aseguran sus defensores que su carne es deliciosa y muy fina).

Cebiche de toyo, lenguado, camarones, conchas, langostinos, mono, criadillas, caracoles y más, y otros y más etc., etc. Lo cierto es que no hay peruano, esté donde esté, que en un grito de libertad no libere su paladar exiliado y recree con la memoria del paladar su "cebichito" y se le haga agua la boca. Y hasta incursione en la cocina, convoque a unos amigos, escuche un vals, hable de los cebiches de su tierra mientras apura un pisco sour, el corazón se le acompase como a quien escribe esta nota. Porque así somos los peruanos, porque así es nuestro cebiche.