

Evolución, técnicas y gastronomía. Caso de estudio: “El ceviche”

(Evolution, techniques, and gastronomy.
Case study: “Ceviche”)

Rodrigo Duarte Casar ^{*(1)}, Jessica Alexandra Robalino Vallejo ⁽²⁾, Elva Marlene Rojas Le-Fort⁽¹⁾,
Ronald Mauricio Zurita Gallegos⁽²⁾

1.Le-Fort.org Ecuador. Gonzalo Montesdeoca y Héroes del Cenepa. 110150, Loja, Ecuador.

2.Carrera de Gastronomía, Facultad de Salud Pública, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. 060106, Riobamba, Ecuador.

*Correspondencia. Rodrigo Duarte Casar. Le-Fort.org Ecuador. Gonzalo Montesdeoca y Héroes del Cenepa. 110150, Loja, Ecuador. r@le-fort.org Tel: +593978994900

RESUMEN

Introducción: El ceviche es un plato emblemático ecuatoriano, y a la vez es el resultado de más de un milenio de evolución gastronómica, amalgamando elementos de diversas partes del mundo que han ido convergiendo en esta deliciosa preparación. **Objetivo:** El objetivo de esta investigación es trazar una historia del ceviche, desde sus orígenes más remotos, pasando por su estado actual en nuestro país, y esbozar posibles evoluciones. **Métodos:** Para contribuir a la comprensión de nuestra herencia gastronómica y cultural se realizó una exploración bibliográfica no sistemática de las posibles rutas que ha recorrido el ceviche desde sus más antiguos ancestros a través del tiempo, los territorios y los movimientos humanos hasta llegar a nuestras mesas. **Discusión:** El sikhbāj, más antiguo ancestro del ceviche vendría del imperio persa (y tal vez de Babilonia), viajando a Europa con la expansión del islam, y luego a través del Atlántico con los conquistadores, donde se amalgamó con preparaciones preincaicas e incaicas en Perú, desde donde se diseminó por las colonias españolas. Se exponen algunas de las adaptaciones locales del plato durante su evolución, con énfasis en recetas ecuatorianas, y se esboza una posible evolución futura integrando otras recetas, técnicas y tradiciones. **Conclusión:** Concluimos que las tradiciones gastronómicas suelen provenir de tradiciones anteriores; que la innovación gastronómica encuentra terreno fértil en los encuentros de culturas; y que la evolución de platos y recetas está sucediendo frente a nuestros ojos.

Palabras claves: Alimentos, culinaria, peces, historia, evolución.

ABSTRACT

Introduction: Ceviche is a flagship Ecuadorian dish, and at the same time is the result of more than a millennium of gastronomic evolution, commingling elements from different parts of the world that have been converging in this delicious preparation. **Objective:** The objective of this research is tracing a history of ceviche, from its most remote origins, to its current state in our country, and plot possible evolutions. **Discussion:** As a contribution to the understanding of our gastronomic and cultural heritage, a non-systematic bibliographic exploration of the possible routes that the ceviche has traveled through time and the identified space from one continent to another was carried out until arriving at our tables. Sikhbāj, possibly the oldest traceable ancestor of ceviche comes from the Persian empire (and presumably Babylon), travelling to Europe with the expansion of Islam, and then across the Atlantic with the conquistadores, where it amalgamated with pre-Incan and Inca preparations in Perú from where it expanded through the Spanish colonies. Some local adaptations of the dish are shown, with emphasis in Ecuadorian cuisine; and a future evolution is traced integrating other recipes, techniques and traditions. **Conclusion:** We conclude that gastronomic traditions often come from earlier traditions; that gastronomic innovation finds fertile soil in the meetings of cultures; and that the evolution of dishes and recipes is happening before our eyes.

Key words: Food, cooking, fish, history, evolution.

1. Introducción

La visión sobre la tradición gastronómica suele ser más localista y miope de lo que amerita un campo tan amplio y apasionante. La investigación, se enfoca en un plato tan ecuatoriano como el ceviche y su evolución a lo largo del camino en una gran parte del mundo, trazando las rutas que ha transitado esta tradicional preparación hasta nuestras mesas y los posibles trayectos de su evolución gastronómica. Adherimos al origen del ceviche propuesto por Jurafsky (2014).(1)

2. Métodos

Los tipos de investigación y métodos utilizados para el desarrollo del presente estudio fueron:

Investigación exploratoria: “es aquella que se efectúa sobre un tema u objeto desconocido o poco estudiado, por lo que sus resultados constituyen una visión aproximada de dicho objeto, es decir, un nivel superficial de conocimientos”(2).

Los materiales del estudio son documentos publicados: libros, artículos científicos y de prensa, en soportes físico y digital, cuidando de que la conveniencia y velocidad de consulta de los medios digitales no se antepongan a los requerimientos de calidad y confiabilidad del contenido. (3)

El método utilizado es una revisión bibliográfica no sistemática (narrativa), que “tiene como propósito presentar una síntesis de las lecturas realizadas durante la fase de investigación documental, seguida de unas conclusiones o una discusión.”(4)

3. Discusión

Coexisten diversas narrativas en la articulación de la historia de preparaciones gastronómicas. Se toma como ejemplo bien conocido, una salsa tan ubicua como es la mayonesa. Se disputan el origen de su nombre el puerto de Mahon en las Baleares, la ciudad de Bayona en Francia, el verbo francés manier (amasar) e incluso del Duque de Mayenne, que se dio tiempo de terminar una cena consistente en pollo en salsa fría antes de ser derrotado en la batalla de Arques.(5) Se espera ilustrar, con este ejemplo, que las etimo-

logías son siempre tentativas y que es más fácil construir una historia sobre el origen de un plato o técnica culinaria que validarla. Con este preámbulo, se profundiza en esta historia tentativa del “ceviche” que es larga en el tiempo y en el espacio.

Se toma como punto de partida de esta historia la necesidad de preservar los alimentos y de las propiedades que para ello presenta un medio ácido. Se menciona, un antecesor remoto del ceviche en el sikbāj persa (4), que pasó a Arabia, España y América, donde ha continuado su constante mutación.

¿Qué es un ceviche? En Ecuador, dependiendo de dónde se encuentre, se ofrece distintas preparaciones. Una de ellas es el ceviche de camarón, cuyos ingredientes principales son: camarón cocido, cebolla paiteña, jugo de limón, mostaza, cilantro, salsa de tomate, pimienta, tomate, jugo de naranja, ají, aceite y sal.(6) Ya los ingredientes “hablan” de un largo viaje hasta llegar a nuestras cocinas, salvo por el ají que parece ser de origen santaelenense.(7) Se detalla, como ejemplo el limón y la cebolla, los cuales son ingredientes comunes a casi todas las formas posibles de “ceviche”. A continuación, se sigue su viaje en el tiempo y en el mapa.

El limón (*Citrus limon*) tiene origen asiático. Se cree que proviene del suroeste del Himalaya: Assam occidental, Myanmar y Yunnan en China. (8) La Cidra (*Citrus medica*) fue el único cítrico presente en Europa en la antigüedad, mientras que otras variedades como la naranja amarga y el limón entraron desde África del Norte vía Sicilia y la península Ibérica.(9) Los cítricos fueron traídos a América por los conquistadores españoles, y se difundieron rápidamente por el continente, a tal punto que algunos investigadores llegaron a creer que los cítricos eran nativos del sur de Norteamérica.

La cebolla (*Allium cepa*) es de origen desconocido con una zona de particular diversidad genética en lo que hoy es Pakistán e Irán (10)(11), y se cree que fue domesticada independientemente en distintas partes de Eurasia. Está citada en la Biblia: “Nos acordamos del pescado que comíamos en Egipto de balde, de los pepinos, los melones, los puerros, las cebollas y los ajos.” (Nm 11:5, RVR1960). En la momia del fa-

raón Ramsés IV -muerto en 1147AC- se encontraron cebollas pequeñas en el lugar de los ojos (12) lo que muestra que los antiguos egipcios conocían y apreciaban las cebollas. Los antiguos griegos y romanos también conocían las cebollas(13), y en el siglo XV, al viajar los conquistadores desde Europa al Nuevo Mundo las trajeron consigo y cultivaron en las tierras conquistadas. En América del norte los peregrinos británicos que llegaron en el siglo XVII encontraron con sorpresa que los nativos cultivaban y utilizaban diversas variedades de cebolla silvestre. Es decir, la cebolla también fue domesticada en forma independiente en América del norte(14) y no solamente en la zona euroasiática.

Ancestros del “ceviche”

Los medios ácidos tienen acción preservante por inhibir la multiplicación y la acción de bacterias. Debido a esto, es frecuente encontrar preparaciones que utilizan medios ácidos para preservar alimentos.(15) Uno de los acidulantes más comunes en la cocina es el vinagre. Este, se utiliza desde hace al menos 5.000 años(16). En Mesopotamia —lo que hoy es Irak— se han encontrado indicios de la preparación de vinagre de dátiles y su uso como conservante desde la época babilónica(17).

El ancestro más antiguo del “ceviche” parece ser el sigbāj persa, cuyo nombre significa “sopa de vinagre” o “guiso de vinagre” (4), supuestamente el plato favorito del emperador Cosroes I (501-579), lo que ubica este plato en el siglo VI, y del que transcribimos una receta andaluza del s. XIII.

Tomar las mejores partes de la ternera y su panza y patas y cocinar en vinagre mezclado con agua, dependiendo de qué tan ácido se quiera, y cubrir la carne más de cuatro dedos. Añadir una cebolla molida con cilantro y sal, tanta como se requiera. Añadir pimienta, alcaravea, cilantro seco, nueces peladas, hojas de cidra, hojas de ruda y cilantro, puestas en un paño y añadidas a la olla, y raíz de galangal. Cuando esté a medio cocinar, añadir una ûqiya (40g) de azúcar y un dirham (4g) de canela china y lo mismo de azafrán. Picar calabaza cocida y un diente de ajo y vino. Cocinar. Cuando esté listo, cubrir el contenido de la olla con una capa hecha de huevos batidos y harina o apañadura y luego servir.(18)

¿Cómo llegamos desde este guiso al ceviche? En este momento estamos en Persia, que corresponde al actual Irán, pero la receta ha sido traducida desde un libro de cocina andaluz. La expansión árabe por Asia durante el siglo VII y hacia Europa en los siglos VII y VIII explica la conversión del sigbāj persa en el al-sikbaj árabe y de éste en el escabeche español. Este plato aparece en forma prominente en la culinaria bagdalí del siglo X(19), mostrando una adaptación desde la gastronomía persa a la lujosa cocina del califato abasí.(20) En la receta transcrita anteriormente, queda en evidencia que llegó al sur de España.

El al-sikbaj es un plato de carne —y frecuentemente berenjenas, que se especula pasó a ser un plato de pescado por las restricciones alimentarias católicas de viernes y Cuaresma, y su nombre pasó de al-sikbaj (que hablado suena “iskebech”) a assukkabá a escabeche por adaptación.(21) (22) La primera aparición de la palabra escabeche en un medio impreso que data de 1525 en la traducción al español del Libro de los Guisados de Ruperto de Nola.(23) Siendo el escabeche una forma de preservar carnes y pescados, realizó su viaje a América y Filipinas con los conquistadores. Interesantemente, En Filipinas ya existía un análogo local del ceviche, el kinilaw, desde antes de la llegada de los españoles. (24)

Se reporta —con evidencia aparentemente débil— que la cultura Moche preparaba un “ceviche” temprano cocinando el pescado crudo en jugo de Taxo (*Passiflora tripartita*). También existen menciones a pescados marinados en chicha, sal y ají en el imperio Inca.(25) Estas preparaciones locales se habrían mestizado con el escabeche, las cebollas y los cítricos provistos por los conquistadores para conformar el antecesor del ceviche que hoy conocemos.(Fig. 1)

La primera mención de la palabra “seviche” de que se dispone, es del año 1820. A mediados del siglo XX, se reemplazaron las naranjas agrias por limones, y en la década de 1970 se modificó el método de preparación debido a influencias japonesas (sashimi) reduciendo el tiempo de marinado de horas a sólo 10-15 minutos(26), lo que preserva mejor las cualidades texturales del pescado.(27)

En Ecuador, impresiona la variedad del ceviche, que va desde el ya conocido ceviche de pescado hasta adaptaciones vegetarianas como los cevichochos y el ceviche de palmitos. En estas variedades regionales tenemos un claro ejemplo de cómo las tradiciones y las recetas van evolucionando según lo que ofrece el territorio y según la constante experimentación de los cocineros locales. Cabe notar que los ceviches ecuatorianos suelen tener más líquido que los de Perú, Chile u otros países.

La costa presenta la variedad más rica de ceviches, por la variedad de sus productos: el ceviche de concha negra y de pata de burro de Esmeraldas, aromatizados con chillangua (*Eryngium foetidum*); el ceviche manabita con pimienta verde; también manabita el ceviche con maní de Jipijapa; el ceviche blanco y ceviche de ostra de Santa Elena.

Los ceviches serranos son una muestra de adaptación a la disponibilidad de producto: el ceviche de chocho (*Lupinus mutabilis*) como una forma de aprovechar el importante aporte nutricional del chocho(28); el ceviche de carne de Loja,(29) que retorna parcialmente al al-sikbaj; el ceviche de cuero; y otras adaptaciones como ceviches de pollo, palmito o aguacate.

En el oriente se encuentran otras adaptaciones, como el inventivo ceviche volquetero del Puyo, lejos del pescado fresco y que une atún y cho-

chos; o el ceviche de Paiche (*Arapaima gigas*).

En Galápagos se utiliza el producto local: Canchalagua, churo rojo y langosta, además de los cítricos que se cultivan en la isla(30).

Siempre, eso sí “se sirve acompañado de guarniciones de patacones, chifles, maíz tostado o canguil”(31), y en ocasiones con arroz o pan; ya que proveen el necesario contraste textural requerido para el equilibrio del plato(32).

La historia no se detiene aquí. La comida y las preparaciones gastronómicas están en constante evolución. Como es el caso del ceviche, que prosigue su camino de variaciones. Un plato muy conocido en el Ecuador como el encebollado es una proyección del ceviche, que comenzó como una variación del ceviche de balde en la década de 1970.(31) En Perú se encuentra ejemplos como el tiradito, fusión de la tradición peruana y japonesa que une el ceviche y el sashimi, (33) o el sushi acevichado nikkei, que toma un California roll y le añade una salsa de leche de tigre y mayonesa.(34) Las tradiciones que convergen en este último ejemplo: por un lado, va de Japón a California y a Perú; por otro, se tiene toda la historia que se ha seguido hasta la leche de tigre; y aún más la mayonesa, cuya referencia se menciona al inicio de esta sección.

La intención del presente estudio es mostrar la universalidad de las tradiciones gastronómicas,

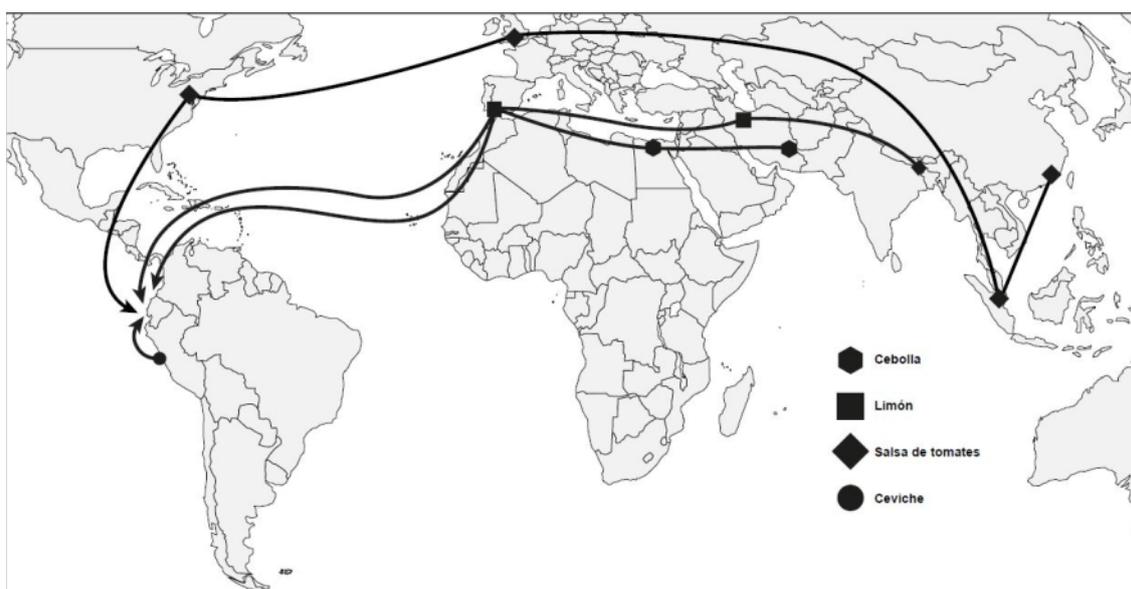


Fig. 1 Trayecto del limón, la salsa de tomates y el ceviche, en el desarrollo de nuestro ceviche de camarón. Elaborado por los autores.

siendo una de ellas el ceviche, con un largo recorrido a través del tiempo y el espacio y desde un lugar hacia otro. Se ha escogido una de varias posibles narraciones sobre la historia del plato, ya que coexisten narraciones e interpretaciones que podemos armonizar entre sí. El escabeche español puede haberse unido perfectamente al siwichi inca, o al “ceviche mochica” para llegar al plato que disfrutamos hoy.

En síntesis: al trazar la historia del ceviche nos enfrentamos a limitaciones propias de este campo de estudio, tales como el que la historia de la cultura se ha enfocado tradicionalmente desde la diferencia y no desde la unidad, además de las dificultades inherentes al lenguaje y las costumbres.(35)

La documentación en tradiciones gastronómicas locales presenta otras limitaciones, tales como la escasez de fuentes verificables y de calidad y la obsesión por “lo auténtico” y “lo propio”(36) tanto desde un punto de vista turístico-comercial(37) como identitario,(38) que nubla los hechos.

5. Conclusiones

Con este ejemplo del ceviche podemos concluir que:

La gastronomía que se considera propia, y que en efecto lo es, es también un eslabón en una cadena mucho más larga de lo que se cree, que viene desde muy lejos y va hacia un futuro que no se puede prever.

Los fenómenos humanos tales como migraciones, invasiones, asimilaciones, etc., tienen efectos en la gastronomía de los pueblos y son vehículos de difusión de esta. Estos procesos de difusión no siempre son reconocidos ni aceptados como tales.

Las preparaciones gastronómicas no son estáticas, y evolucionan ante nuestros ojos, si sabemos verlo. Las herejías gastronómicas de hoy son las tradiciones de mañana.

Agradecimientos

Al personal administrativo, docente y estudiantes de la Carrera de Gastronomía, Facultad de

Salud Pública de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Conflictos de interés

Los autores declaran no tener conflictos de interés.

Limitación de responsabilidad

Todos los puntos de vista expresados en el manuscrito son de entera responsabilidad de los autores y no de la institución en la que trabajan o de cual proviene su financiación.

Fuentes de apoyo

La investigación fue financiada íntegramente con los recursos propios de los investigadores.

Referencias bibliográficas

1. Jurafsky D. The language of food: a linguist reads the menu. New York: W.W. Norton & Company, Inc; 2014.
2. Ortiz F. Diccionario de Metodología de Investigación Científica. Limusa Noriega Editores; 2003.
3. Boon B. Bibliographic Research. In: The SAGE Encyclopedia of Communication Research Methods [Internet]. Thousand Oaks: SAGE Publications, Inc; 2017 [cited 2019 Jun 4]. p. 93–4. Available from: <https://sk.sagepub.com/reference/the-sage-encyclopedia-of-communication-research-methods/i2145.xml>
4. Peña L. La revisión bibliográfica. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana; 2010.
5. Acton J, Adams T, Packer M. The Origin of Everyday Things. New York: Sterling; 2006.
6. Armendaris M. Sabores: la nueva cocina del Ecuador. Quito: Plan Nacional para el desarrollo de Cocinas Patrimoniales del Ecuador; 2014.
7. Perry L. Starch Fossils and the Domestication and Dispersal of Chili Peppers (*Capsicum* spp. L.) in the Americas. *Science*. 2007;315(5814):986–8.

8. Wu GA, Terol J, Ibanez V, López-García A, Pérez-Román E, Borredá C, et al. Genomics of the origin and evolution of Citrus. *Nature*. 2018 Feb;554(7692):311–6.
9. Ramón-Laca L. The Introduction of Cultivated Citrus to Europe via Northern Africa and the Iberian Peninsula. *Econ Bot*. 2003;57(4):502–14.
10. Brewster J. Onions and other vegetable Alliums, 2nd edition. London: CABI; 2008.
11. Ansari NA. Onion Cultivation and Production in Iran. *Middle East Russ J Plant Sci Biotechnol*. 2007;1(2):26–38.
12. Álvarez M. How to Make a Mummy in 70 Days or Less [Internet]. *History Magazine*. 2017 [cited 2019 Apr 29]. Available from: <https://www.nationalgeographic.com/archaeology-and-history/magazine/2017/03-04/egyptian-mummification-technique-process-purpose/>
13. Cumo C. *Foods that Changed History: How Foods Shaped Civilization from the Ancient World to the Present*. Santa Barbara: ABC-CLIO; 2015.
14. Niethammer C. *American Indian Food and Lore*. New York: Macmillan Publishing Co.; 1974.
15. Food Safety in the 21st Century [Internet]. Elsevier; 2017 [cited 2019 Apr 29]. Available from: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/C20140010945>
16. Mazza S, Murooka Y. Vinegars Through the Ages. In: Solieri L, Giudici P, editors. *Vinegars of the World* [Internet]. Milano: Springer Milan; 2009 [cited 2019 Apr 29]. p. 17–39. Available from: http://www.springerlink.com/index/10.1007/978-88-470-0866-3_2
17. Bottéro J. *The oldest cuisine in the world: cooking in mesopotamia*. Chicago: The University of Chicago Press; 2004.
18. Martinelli C. *The Anonymous Andalusian Cookbook* [Internet]. CreateSpace Independent Publishing Platform; 2012. Available from: <https://books.google.co.in/books?id=7KSpMQEACAAJ>
19. al-Warrāq al-MINIS. *Annals of the Caliphs' Kitchens: Ibn Sayyar al-Warraḡ's Tenth-century Baghdadi Cookbook*. BRILL; 2007. 920 p.
20. Freedman P. *Gastronomía: Historia del paladar*. Publicacions de la Universitat de València; 2009. 368 p.
21. Vega A. El escabeche, una delicia española desde el siglo XIII [Internet]. *Diario Sur*. 2018 [cited 2019 Apr 29]. Available from: <https://www.diariosur.es/culturas/gastrohistorias-escabeche-delicia-espanola-20181116164937-ntrc.html>
22. Martín MÁA. *La cocina del Cid: Historia de los yantares y banquetes de los caballeros medievales*. Ediciones Nowtilus S.L.; 2010. 292 p.
23. Nola R de. *Libro de guisados*. Compañía ibero americana de publicaciones; 1929. 324 p.
24. McGee H. *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. New York: Scribner; 2004. 896 p.
25. EFE. Perú decreta el 28 de junio como el Día del Seviche. *El País* [Internet]. 2008 Sep 19 [cited 2019 Apr 29]; Available from: https://elpais.com/internacional/2008/09/19/actualidad/1221775203_850215.html
26. Pakus. Los siete secretos para hacer un buen ceviche en casa [Internet]. *Directo al Paladar*. 2016 [cited 2019 Apr 30]. Available from: <https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-pescados-y-mariscos/los-siete-secretos-para-hacer-un-buen-ceviche-en-casa>

27. López-Alt K. Ceviche And The Science Of Marinades | The Food Lab [Internet]. Serious Eats. 2011 [cited 2019 Apr 30]. Available from: <https://www.seriousseats.com/2011/07/the-food-lab-ceviche-and-the-science-of-marin.html>
28. Ministerio de Agricultura y Ganadería. INIAP investigó propiedades nutritivas del chocho, alternativa para una mejor alimentación [Internet]. ND [cited 2019 Apr 30]. Available from: <https://www.agricultura.gob.ec/iniap-investigacion-propiedades-nutritivas-del-chocho-alternativa-para-una-mejor-alimentacion/>
29. Gallardo C. Ecuador Culinario. Quito: Udla; 2012.
30. Comer es un placer: Golosos en Galápagos [Internet]. El Universo. 2017 [cited 2019 Jun 4]. Available from: <https://www.eluniverso.com/vida/2017/04/27/nota/6155533/comer-es-placer-golosos-galapagos>
31. Mintur. Mapa Gastronómico del Ecuador. Quito: MINTUR Ecuador; 2018. 75 p.
32. Spence C. Gastrophysics: The New Science of Eating. Penguin; 2017. 428 p.
33. Eats S. How to Make Tiradito (Peruvian Ceviche) [Internet]. [cited 2019 Apr 30]. Available from: <https://www.seriousseats.com/2019/03/how-to-make-peruvian-tiradito.html>
34. Viveur B. Rollo acevichado, la excelente fusión de ceviche y sushi [Internet]. [cited 2019 Apr 30]. Available from: <http://www.bonviveur.es/gastroteca/rollo-acevichado-la-excelente-fusion-de-ceviche-y-sushi>
35. Raymond Grew, editor. Food in Global History. New York: Routledge; 2018.
36. Developing “Subject Fields” in Culinary Arts, Science, and Gastronomy: Journal of Culinary Science & Technology: Vol 4, No 1 [Internet]. [cited 2019 Apr 30]. Available from: https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1300/J385v04n01_02
37. Sims R. Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. J Sustain Tour. 2009 May 19;17(3):321–36.
38. Authentic, Ethnic, and Fusion: Food and Identity in Contemporary Perspective [Internet]. [cited 2019 Apr 30]. Available from: <http://www.allchinareview.com/authentic-ethnic-and-fusion-food-and-identity-in-contemporary-perspective/>