

SERA PROMOCIONADO IGUAL QUE EL CABALLO DE PASO Y EL PISCO

# Declararán al 'seviche' patrimonio cultural



► Mediante resolución, INC promovió de categoría al plato peruano más popular del mundo.

► Señala que la escritura correcta e histórica del nombre del potaje es con 's' y con 'v'.

Solo al mencionar su nombre, la boca se nos hace 'agua' al imaginar su saborcito ácido. Seamos francos. El seviche es uno de los platos típicos con gran acogida en los paladares peruanos y extranjeros. No en vano han aparecido raras imitaciones en países vecinos y lejanos. Pero, hasta aquí se cerró un capítulo. A partir de hoy la historia del 'seviche' tiene un nuevo rumbo.

Y es que ayer fue declarado por el Instituto Nacional de Cultura (INC) como Patrimonio Cultural de la Nación y sugiere que su nombre debe escribirse con 's' y con 'v', y no como se lee en las diversas listas de los restaurantes y carteles publicitarios de la agitada Lima.

Según la resolución directoral, el Fondo Bibliográfico de la Cultura Peruana opina que la ortografía correcta e histórica es 'seviche' debido a la influencia mora que tiene la comida nacional.

No obstante, el Diccionario de la Real Academia registra la palabra 'cebiche', pero permite también escribir la de otras maneras como ceviche, sebiche y seviche.

**OPINAN LOS EXPERTOS.** El reconocido chef Adolfo Perret sacó pecho por la importante medida. "Declararlo como patrimonio es un justo reconocimiento. Siempre se ha dicho que es el más rico del mundo, además de ser completo porque tiene nutrientes, vitaminas, proteínas y fibra".

Quien se mostró pesimista fue el periodista y autor de la colección La



SULSBA YEPEZ

► PRODUCTO PERUANO. No cabe duda que esta noticia ha emocionado a los amantes de este rico plato 100% nacional.

## ? sabía que...

■ Es la primera vez que se reconoce a un plato nacional como Patrimonio Cultural de la Nación.

■ Para el doctor Fernando Cabieses, la palabra 'seviche' deriva de la voz quechua: sipich, que significa 'macerado en ácido'.

■ Algunos comentaristas asignan a

este plato una antigüedad de casi 2000 años, ya que el pueblo Moche comía pescado crudo pero sin limón.

■ El cítrico llegó al continente americano con los españoles.

■ En Chile, México, Ecuador, Tahiti, China, Japón y otros, existen diversas versiones del 'seviche'.

Divina Comida, Raúl Vargas. No solo se sorprendió de que el INC haya normado su escritura, sino que sugirió a la institución pública que se ocupe mejor de recuperar las ruinas. "El 'seviche' no va ha cambiar porque lo nombren patrimonio", señaló.

**HISTORICO PLATO.** La periodista Mariela Balbi, autora de libros de gastronomía, comentó que son muchas las

versiones sobre dónde y cuándo se empezó a comer el pescado crudo y con limón. Sus investigaciones indican que la primera referencia sobre el 'seviche', se encuentra en un libro del escritor costumbrista Manuel Atanasio Fuentes, quien en 1867 hizo la siguiente figura literaria: "Lo que más hace llorar a los hombres, aparte de los celos, es el seviche".

Cabe indicar que la norma tam-

bién brinda algunos alcances sobre la antigüedad de esta comida. Asegura que la Dirección de Fomento de las Artes da cuenta que en la época de la conquista ya se recogían testimonios sobre este plato. "Al pescado crudo le llamaban 'Gualquen', el cual también era costumbre en el Lago Titicaca y en sus ríos afluentes", explica el documento.

La verdad es que, en la actualidad, este potaje está presente en todas las mesas de Latinoamérica con sus diversas variedades. "Algunos lo sirven como si fuera una ensalada con tomate y aceite", dice Balbi, tras aclarar que nuestro país es el único que lo cocina con limón y lo acompaña con choclo, camote y ají, ingredientes que le dan un toque andino e inimitable.

Ahora, solo queda esperar que tal alta distinción no se quede en el papel. Así como se promociona al caballo peruano de paso o al pisco, esta riquísima 'entrada' debe ser protegida por el Estado y convertirla en el plato oficial.