

AMERICANÍA

REVISTA DE ESTUDIOS LATINOAMERICANOS
DE LA UNIVERSIDAD PABLO DE OLAVIDE DE SEVILLA
NÚMERO 23 ENERO - JUNIO 2026 NUEVA ÉPOCA

La ilusión del seviche prehispánico y su origen en el Perú del siglo XIX

hgrullier@gmail.com
erika412cl@gmail.com

Henry Luis Gayoso Rullier¹
Jefe de UICPV-PECACH del Ministerio de Cultura
del Perú.
Erika Claudia Caballero Líñan²
Especialista en Archivo Documental del Complejo
Arqueológico de El Brujo, Fundación Wiesse.

Resumen

Este artículo examina los orígenes históricos del seviche peruano, contextualizándolo dentro de la tradición global del consumo de pescado crudo. A través de la revisión de fuentes arqueológicas y escritas, se argumenta que, aunque el consumo de pescado crudo fue una práctica común en los Andes prehispánicos y persistió durante el Virreinato, no existen evidencias documentales que vinculen directamente estas prácticas con la preparación específica del seviche. Las primeras referencias escritas al seviche aparecen recién en el siglo XIX, coincidiendo con el proceso de consolidación de una identidad nacional peruana en el contexto republicano temprano. Se analizan ingredientes, formas de preparación y espacios de consumo, revelando un plato mestizo en constante transformación. Finalmente, se plantea que el seviche es una creación culinaria peruana del siglo XIX, cuya inscripción como símbolo patrimonial refleja tanto su historia como los procesos sociopolíticos que lo convirtieron en emblema nacional.

Palabras clave: Gastronomía, seviche, ceviche, sebiche, cebiche, Perú.

¹ Licenciado en arqueología por la Universidad Nacional de Trujillo (UNT), Perú. Doctor en Historia de América por la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, España. Jefe de UICPV-PECACH del Ministerio de Cultura del Perú. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0800-0932>.

² Licenciada en Historia por la Universidad Nacional de Trujillo (UNT). Maestrante en Gestión del Patrimonio Cultural por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Especialista en Archivo Documental del Complejo Arqueológico de El Brujo, Fundación Wiesse. <https://orcid.org/0000-0002-5584-7108>.

AMERICANÍA

REVISTA DE ESTUDIOS LATINOAMERICANOS
DE LA UNIVERSIDAD PABLO DE OLAVIDE DE SEVILLA
NÚMERO 23 ENERO - JUNIO 2026 NUEVA ÉPOCA

The Illusion of Prehispanic Seviche and its Origin in Peruvian 19th Century

hgrullier@gmail.com
erika412cl@gmail.com

Henry Luis Gayoso Rullier
Jefe de UICPV-PECACH del Ministerio de Cultura
del Perú
Erika Claudia Caballero Líñan
Especialista en Archivo Documental del Complejo
Arqueológico de El Brujo, Fundación Wiesse

Abstract

This paper examines the historical origins of Peruvian seviche, contextualizing it within the global tradition of raw fish consumption. Through a review of archaeological and written sources, it is argued that, although the consumption of raw fish was a common practice in the pre-Hispanic Andes and persisted during the Viceroyalty, there is no documentary evidence directly linking these practices to the specific preparation of seviche. The first written references to seviche appear only in the 19th century, coinciding with the consolidation of a Peruvian national identity in the early Republican period. Ingredients, preparation methods, and spaces of consumption are analyzed, revealing a mestizo dish in constant transformation. Finally, it is proposed that seviche is a 19th-century Peruvian culinary creation, whose inscription as a heritage symbol reflects both its history and the sociopolitical processes that turned it into a national emblem.

Keywords

Gastronomy, cuisine, seviche, 19th Century, Peru.

Introducción

A lo largo del mundo, numerosas culturas han desarrollado sus propias formas de consumir pescado y marisco crudo, ya sea marinado, fermentado o simplemente servido al natural. Desde el sashimi japonés y el saengseon hoe coreano hasta el poke hawaiano, el kinilaw filipino o la stroganina siberiana, la preparación del pescado y marisco sin cocción por fuego ha estado presente en prácticas culinarias ancestrales y contemporáneas. Esta diversidad no solo evidencia una tendencia global en la alimentación, sino también una rica variedad de técnicas, ingredientes y simbolismos que responden a contextos geográficos, históricos y culturales específicos.

Dentro de este amplio abanico de preparaciones, destaca el seviche, plato ampliamente difundido en América Latina y reconocido por su marinado en cítricos. Aunque se le conoce con diversas grafías —ceviche, cebiche, seviche o sebiche— y versiones regionales de preparación, es la variante peruana la que ha alcanzado mayor proyección internacional. En el Perú, el seviche ha sido elevado a la categoría de símbolo nacional: declarado Patrimonio Cultural de la Nación en 2004 y, más recientemente, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco en 2023. Paradójicamente, este reconocimiento contrasta con una realidad alarmante: ese mismo año, el país registró su índice más alto de hambre en la última década, según el Índice Global de Hambre.

Respecto a la etimología del término en cualquiera de sus cuatro grafías, existen escasos estudios de especialistas –léase lingüistas o filólogos³, pero no es intención de este artículo entrar en ese terreno desbordado de etimologías populares. Nuestro interés se orienta al estudio del origen del seviche como platillo, en el espacio y en el tiempo, entendiéndolo hoy en día como una preparación culinaria típica de varios países americanos hecha con pescado o marisco crudo marinado en algún tipo de salsa preponderantemente cítrica. En el Perú, el ceviche se prepara mezclando trozos de pescado y/o marisco, marinándolos en limón, y sazonándolos con ají, sal y cebolla cortada a la pluma. El resto de los ingredientes son acompañantes que varían de acuerdo con la zona geográfica.

³ Por ejemplo, Alfredo Torero, *Idiomas de los Andes. Lingüística e Historia* (Instituto Francés de estudios Andinos, 2002), 30; Martha Hildebrandt, Cebiche. Papeletas Lexicográficas, *Boletín de la Academia Peruana de la Lengua* 1, no. 1, 1967, 127.

Algunas publicaciones de especialistas en turismo o en gastronomía sobre el seviche peruano, al tratar sobre su origen, evidencian un sesgo científico y distan de un carácter objetivo, así como de fuentes fiables y verificables, especialmente cuando se infiere un origen prehispánico. Este artículo expone una revisión crítica y documentada del seviche como expresión particular del consumo de pescado o marisco crudo, cuestionando la atribución de un origen prehispánico y centrando su análisis en fuentes históricas. Para ello, empezaremos presentando las diferentes hipótesis sobre el origen del seviche. Luego, siguiendo la metodología de Raúl Porras Barrenechea⁴, se examinarán diversas fuentes escritas —incluyendo textos literarios, gastronómicos y etnográficos— que nos permitan reconstruir la historia del origen del seviche en el marco de la alimentación en el Perú. Porras Barrenechea aclara que “*dada la homogeneidad política, social y psicológica de todo el período colonial y por lo tanto la uniformidad de las fuentes documentales que se refieren a estos períodos, es preferible hacer una división atendiendo al carácter mismo de las fuentes por consultar*”⁵. Para el caso del Virreinato y la República, ante la división histórica y la abundancia de fuentes, hemos tomado desde la bibliografía de Paz Soldán en su “Biblioteca Peruana” hasta la búsqueda de fuentes en repositorios digitales de bibliotecas y archivos como Archive.org y Google Books. En ese sentido, hemos consultado fuentes como las descripciones de ciudad, viajeros, guías geográficas, periódicos, literatura, entre otros, para hacer una división que comprende tres puntos: fuentes de literatura y cultura, fuentes sobre relatos de viajeros nacionales y extranjeros y, por último, entre diccionarios, recetarios y tratados médicos. La búsqueda y selección de las fuentes se ha realizado utilizando las cuatro grafías que se usan para referirse al plato en cuestión, tratando de presentar los datos de forma cronológica.

Hipótesis sobre el origen del seviche

Las hipótesis sobre el origen del seviche se sitúan temporalmente en el periodo prehispánico, en el periodo virreinal y en el republicano.

⁴ Raúl Porras Barrenechea, *Fuentes Históricas Peruanas. Apuntes de un curso universitario*, eds. Juan Mejía Baca y P.L. Villanueva P.L., Lima, 1954.

⁵ Porras Barrenechea, *Fuentes Históricas Peruanas*, 201-202.

Víctor González Romero afirma que, en la tumba del Señor de Sipán, un antiguo curaca mochica o moche que gobernó el valle de Lambayeque en el norte del Perú alrededor del siglo III de nuestra era, se registró restos de pescado macerado en *Passiflora mollissima* "tumbo"⁶. El autor no cita la fuente y, de hecho, no existe tal información en ninguna publicación científica sobre el descubrimiento de la tumba⁷.

Una publicación del Ministerio de la Producción, señala que "fueron los pescadores prehispánicos que, seguramente, en medio de sus faenas en el mar, cuando el hambre apretaba, dieron forma a esta conjunción gloriosa que hoy celebramos los peruanos y conquista los paladares mundiales"⁸.

La resolución directoral que publicó el Instituto Nacional de Cultura del Perú declarando patrimonio cultural de la Nación al seviche señala que existe información recogida de la época de la Conquista, que el potaje de pescado crudo se llamaba gualquen y que, durante el siglo XVII, "el plato indio evolucionó abandonando su antiguo nombre por el de 'Seí-vech' y luego al de Seviche, al agregársele el zumo del limón"⁹.

Una propuesta con un argumento distinto es el de Libertad Regalado, quien afirma que el seviche es originario de Manabí, en el Ecuador prehispánico, y que era preparado con *Spondylus* sp. "mullu". Regalado señala que el "ceviche de *Spondylus* fue el manjar preferido de los grandes curacas, caciques, chamanes" prehispánicos¹⁰. Esta afirmación parte de la importancia del *Spondylus* sp. como símbolo de poder y ritualidad y de su valor como "alimentos de los dioses".

Heriberto García afirma, también sin citar alguna fuente, que los españoles llamaron "cebiche" a un platillo que preparaban los indígenas mexicanos, que consistía en mezclar caracoles cocidos en agua y con pescado crudo o charales aliñados en aceite, vinagre y otros condimentos¹¹.

⁶ Víctor M. González Romero, *Cebiche: origen, mitos y verdades* (Editatú Editores e Impresores, 2007).

⁷ Por ejemplo, Antonio Aimi, Walter Alva y Emilia Perassi, *Sipán, el tesoro de las tumbas reales* (Fondo Ítalo Peruano, primera edición, 2008); Walter Alva, *Sipán. Descubrimiento e Investigación* (Editorial Súper Gráfica, 2015).

⁸ Ministerio de la Producción, *Pescador cocinero: historias del mar, ríos y lagos*, (Sociedad Nacional de Pesquería, 2016), 9.

⁹ Resolución directoral nacional N° 241/INC de fecha 23 de marzo del 2004.

¹⁰ Libertad Regalado Espinoza, *Manabí y su comida milenaria* (Ediciones Uleam 2019).

¹¹ Heriberto García Rivas, *Cocina prehispánica mexicana* (Panorama Editorial, 2006).

Víctor Patiño señala la costumbre de comer pescado crudo de los pueblos costeños sudamericanos prehispánicos, desde Ecuador hacia el sur, como el posible origen del “famoso ceviche peruano, en el cual el limón, no conocido en la época prehispánica, sustituiría algún ácido de plantas similares a *Oxalis corniculata* L.”¹² Pasemos a las hipótesis sobre el original virreinal del seviche. Dan Jurafsky afirma que el seviche deriva del escabeche español, el cual a su vez deriva del sikkāj inventado por los persas zoroastrianos en el siglo VI, perfeccionado por los árabes musulmanes, adaptado por los cristianos quienes habrían llevado al Perú una versión de escabeche en la cual se utilizaba la naranja agria en lugar del vinagre, y fusionado por los peruanos con platos de Moche durante el Virreinato¹³.

El historiador Juan José Vega cree que fueron las esclavas moriscas traídas por los españoles llevadas al Perú entre los siglos XVI y XVII las responsables del origen del seviche en el Perú¹⁴.

Según el historiador Rodolfo Hinostroza, el seviche sería un plato étnico que nació durante el Virreinato, sin señalar el siglo, en la costa norte del actual territorio peruano. Luego, dicho platillo se habría conocido en Lima debido a migrantes norcosteños durante la época de la declaración de la Independencia, en la primera mitad del siglo XIX¹⁵. Sin embargo, no aporta ningún sustento para esta hipótesis. Además, independientemente de la migración, existió el comercio entre regiones mucho antes de la Independencia.

Dentro de las propuestas sobre el origen republicano del seviche, Mariano Valderrama señala que, si bien hay información recogida por cronistas e historiadores respecto al consumo del pescado crudo con ají durante la época prehispánica, la idea del consumo del pescado macerado en chicha o jugo de tumbo es una hipótesis aventurada que carece de sustento, como tampoco hay evidencia ninguna del consumo del seviche durante el Virreinato, aun cuando fueron los españoles quienes

¹² Víctor Manuel Patiño, *Historia de la cultura material en la América equinoccial. I. Alimentación y bebidas* (Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, 2012), 129.

¹³ Dan Jurafsky, *The language of food: a linguist read the menu* (W.W. Norton & Company Inc., 2014).

¹⁴ Juan José Vega, “La influencia morisca y mora: tres casos específicos”, en *Cultura, identidad y cocina en el Perú*, ed. Rosario Olivas Weston (Fondo Editorial de la Universidad San Martín de Porres, 1992), 157-168.

¹⁵ Rodolfo Hinostroza, “Cinco siglos de cocina peruana”, en *Patrimonio Cultural. Cuadernos*, tomo II, ed. Ángel Rafael Aguirre Rodríguez (Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe - Memorias, tomo II, 2002), 175.

llevaron la naranja agria y el limón a América. Este plato aparecería en la escena peruana a inicios de la República¹⁶.

Para Rosario Olivas Weston, el seviche, al parecer, es una derivación de platos andaluces y de la costa norte de España que llegan al Perú en el siglo XIX y adquieren su propia personalidad, como pasó con los buñuelos españoles que al llegar al Perú se transformaron en los picarones¹⁷.

La arqueología y las primeras fuentes escritas del siglo XVI

Para buscar un posible origen prehispánico del seviche deberíamos apelar a la fuente arqueológica, así como a la de los cronistas e historiadores de Indias que describen los usos y costumbres de los pueblos andinos de la segunda mitad del siglo XVI, periodo de contacto español-americano en el que las reformas toledanas de 1570 aún no influían significativamente en las economías, sociedades y culturas locales sudamericanas.

La arqueología permite reconstruir la alimentación prehispánica a través del análisis de restos materiales como huesos, conchas, semillas y utensilios. Estos elementos, estudiados por arqueobiólogos mediante diversas técnicas arqueométricas (fisicoquímicas, funcionales y morfológicas), revelan información sobre la dieta y la nutrición antiguas. Las técnicas fisicoquímicas, como el análisis de elementos traza e isótopos estables en huesos, dientes, vasijas o suelos, ayudan a identificar componentes de la dieta y a inferir aspectos como niveles tróficos, estrés nutricional, lactancia, destete, composición corporal, gasto energético, recambio de proteínas, estudios metabólicos, residencia, migraciones, entre otros¹⁸. El análisis funcional se enfoca en el desgaste de huesos y dientes por masticación, y el morfológico en lesiones óseas o

¹⁶ Mariano Valderrama, *Rutas y sabores del cebiche* (Fondo editorial de la Universidad de San Martín de Porres, 2007).

¹⁷ Rosario Olivas Weston, “Se come en toda Latinoamérica”, Podcast Librero, entrevista publicada el 16 de diciembre del 2023, YouTube, 10:38, <https://www.youtube.com/watch?v=IcUG8OS5VEU&t=468s>.

¹⁸ Juan Miguel Cervera Añón, “Paleodieta: un acercamiento al estudio de la alimentación en las poblaciones del pasado”, *Estrat Crític* 6, 2012, 156-165; Peter S. W Davies, “Stable isotopes: their use and safety in human nutrition studies”, *European Journal of Clinical Nutrition* 74, 2020, 362-365; María Laura Fuchs, Cocilovo José Alberto y Varela Héctor Hugo, “Análisis de la paleodieta a partir de isótopos estables del carbono y del nitrógeno en la población prehispánica de la puna de Jujuy (Argentina)”, *Estudios Atacameños* 51, 2015, 123-135; Carlos David Rodríguez Flórez, “Microdesgaste dental y paleodieta en una muestra de la cultura Sonso en valle del Cauca, Colombia”, *Boletín Antropológico* 28, no. 78, 2010, 61-92.

dentales que reflejan costumbres alimenticias y deficiencias nutricionales¹⁹. Además, el estudio de microrrestos vegetales (polen, fitolitos, almidones) en herramientas, suelos o dientes aporta información sobre ingredientes y métodos de procesamiento. También se analizan las marcas del fuego en vasijas para entender técnicas de cocción²⁰. Sin embargo, aunque se puede identificar qué se comía en términos de insumos o productos, no es posible inferir los platos preparados, ya que las combinaciones culinarias no dejan huellas con nombre propio en el registro arqueológico. Por lo tanto, es imposible encontrar evidencias arqueológicas sobre el consumo de ceviche o de ningún otro plato.

Como hemos señalado, las costumbres culinarias andinas prehispánicas podrían haber sobrevivido sin influencia española durante la segunda mitad del siglo XVI debido a la poca presencia e influencia del Estado virreinal en las comunidades andinas. Veamos qué nos dicen con relación al consumo del pescado.

El primer cronista de América, Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés, nos relata que los indios de Puerto Viejo, actual Ecuador “Comen tortillas de mahiz y el pescado crudo”²¹. Con respecto a los naturales de la zona del Chira (actual región de Piura, Perú) señala que: “La gente de la sierra comen muchas veces la carne cruda; especialmente cuando se hallan en parte donde no pueden aver fuego(...); é tambien la comen muchas veces cruda en los llanos en la costa de la mar. Y el pescado lo comen assimesmo crudo muchas veces”²². También relata que unos cazadores patagones (actual región de Magallanes, Chile): “trayan una danta que avian muerto (...) y partieron con ellos su caça, y comenzaron de la comer cruda como la trayan, quitando lo primero al cuero”²³

¹⁹ Andrea Yépes López, Martínez Murcia, Jhonatan, Villanueva Fiorella y Gómez Mejía Juliana, “Análisis fitolítico del cálculo dental proveniente de los antiguos pobladores de la cuenca del río Chinchiná, Colombia”, *Chungara* 54, no. 2, 2022, 325-338; Rodríguez Florez, “Microdesgaste dental y paleodieta”, 63.

²⁰ Jaume García Roselló, y Calvo Trias Manuel, “Análisis de las evidencias macroscópicas de cocción en la cerámica prehistórica: una propuesta para su estudio”, *Mayurca* 31, 2006, 83-112.

²¹ Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés, *Historia General y Natural de las Indias, Islas y Tierra-Firme del mar océano*, tercera parte – tomo IV, ed. José Amador de los Ríos, (Real Academia de la Historia, 1855 [1557]), 221.

²² *Ibid.*, 229-231.

²³ *Ibid.*, 40.

Francisco López de Gomara describió que los hombres del Perú “Comen crudo el pescado, que así hacen la carne por la mayor parte”²⁴. Por su parte, Pedro Gutiérrez de Santa Clara afirma que, desde el pueblo de Paita hasta la gobernación de Chile, “todo el pescado que toman en el río, o en la mar, se lo comen crudo”²⁵.

Según comenta Gregorio Saldarriaga, algunos cronistas ponían énfasis en criticar la elaboración y el tipo de comidas de los indígenas americanos para marcar un límite entre lo aceptable y lo inaceptable desde la perspectiva europea en lo referente a la alimentación, evidenciando “dos lógicas de consumo disímiles, que correspondían a marcos de relaciones diferentes”²⁶. Olaya Sanfuentes, por su parte, resalta que para el europeo del siglo XV y comienzos del XVI “las costumbres culinarias ajenas muchas veces causaban repulsión y las crónicas de viaje de la época registran la admiración y maravilla que causan en los relatores las diferencias con otros pueblos”²⁷.

Por ejemplo, al hablar de la compleción natural de los indios del Perú y sus costumbres, el padre Bernabé Cobo señala que sus cuerpos tienen “excesivo calor” y tienen estómagos “más recios que los de un aveSTRUZ”, reflexión que adquiere sentido cuando recordamos que la medicina antigua “se imaginaba el proceso de la digestión como una cocción de los alimentos dentro del estómago por acción del calor interno del cuerpo”²⁸. Por tal razón, era lógico para el padre Cobo que, siendo sus alimentos “groseros y recios” y comiéndolos “ordinariamente casi crudos y sin sazon, (...) los digieren muy presto”. Cobo añade que “No son nada limpios en guisar y preparar sus manjares; contentan se los mas regalados con comerlos medio crudos o mal asados o medio cocidos con no mas recaudo que agua y sal y algunas herbezuelas, sin reparar mucho en lavarlas antes”²⁹. Este jesuita escribe también que elaboraban una suerte de

²⁴ Francisco López de Gómara, *Historia General de las Indias y vida de Hernán Cortés* (Colección Librería Ayacucho, Fundación Biblioteca Ayacucho, 1979 [1552]), 279.

²⁵ Pedro Gutiérrez de Santa Clara, *Historia de las guerras civiles del Perú (1544-1548) y de otros sucesos de las Indias*, tomo tercero (Librería General de Victoriano Suárez, 1905), 520-521.

²⁶ Gregorio Saldarriaga, “Comedores de porquerías: control y sanción de la alimentación indígena, desde la óptica española en el Nuevo Reino de Granada (siglos XVI y XVII)”, *Revista de Historia Iberoamericana*, 2, no. 2, 2009, 26.

²⁷ Olaya Sanfuentes, “Europa y su percepción del Nuevo Mundo a través de las especies comestibles y los espacios americanos en el siglo XVI”, *Historia* 39, no. 2, 2006, 531-556.

²⁸ Jean-Louis Flandrin, “Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas”, *Manuscrits*, 6, 1987, 14.

²⁹ Bernabé Cobo, *Historia del Nuevo Mundo*, tomo III, ed. Marcos Jiménez de la Espada (Imprenta de E. Rasco, 1892 [1653]), 23, 34-35.

“guisado, llamado locro, con mucho aji, chuño, papas y otras legumbres. El mismo guisado hacían de pescado seco, que también lo usaban mucho”³⁰.

En la misma línea de ideas, el militar Francisco de Xerez al describir a la gente de la sierra de Piura durante el paso de Francisco Pizarro y su hueste camino a Cajamarca, señala que “es gente sucia, comen carne y pescado, todo crudo”³¹.

Las fuentes del XVII y XVIII

Durante los siglos XVII y XVIII, el interés de los historiadores por la alimentación fluye principalmente a través de la literatura de viajes³². Por ejemplo, el militar y naturalista español Antonio de Ulloa, al hablar de los indios de las islas de Juan Fernández, distantes unas 100 leguas de la costa de Valparaíso (Chile), señala que “acostumbran comer el pescado crudo y vivo, quando está saltando en las playas, acabado de sacar con las redes, siendo esto tan comun en ellos, que hacen su comida al mismo tiempo que pescan”³³. Por otra parte, el padre jesuita francés de apellido Morghen, en una carta escrita al marqués de Reybac, describe el paso de uno de sus hermanos por el pueblo de Cañete, quien relata que el alimento ordinario de los habitantes era “el trigo de Indias y el pescado salado”³⁴. El erudito Antonio de Alcedo cuenta que el valle de Pisco era “abundante de pescado que salan los indios y llevan a las provincias interiores” y que en Paita “hay mucho pescado especialmente tollo que cogen con abundancia, y seco lo envían a vender a las demás provincias”³⁵.

Fuentes literarias y culturales de los siglos XIX y XX

Dentro de la historia encontramos diversas fuentes que describen la vida cotidiana entre tradiciones, novelas históricas, periódicos y coplas. La referencia más temprana sobre el consumo del seviche lo encontramos dentro de la literatura en la tradición “María Abascal” de Ricardo Palma publicada en 1900:

³⁰ Bernabé Cobo, *Historia del Nuevo Mundo*, tomo II, ed. P. Francisco Mateos, (Obras del P. Bernabé Cobo, Biblioteca de Autores Españoles, 1956 [1653]), 245.

³¹ Francisco de Xerez, *Verdadera relación de la conquista del Perú*, tomo primero (Colección de libros que tratan de América raros o curiosos, 1891[1534]), 59.

³² Flandrín, “Historia de la alimentación”, 7.

³³ Antonio de Ulloa, *Noticias americanas: entretenimientos físico-históricos sobre la América meridional, la septentrional oriental* (Imprenta Real, 1792), 340-341.

³⁴ Armando Nieto Vélez, “Una descripción del Perú en el siglo XVIII”. *Bira* 1, 1982-83, 292.

³⁵ María Rostworowski, *Costa Peruana Prehispánica*, (Instituto Peruano de Estudios Andinos, 2004), 313.

"Por los años de 1807 existió en la calle ancha de Cocharcas (hoy de Buenos Ayres) la más afamada picantería de Lima, como que en ella se vendía la mejor chicha del Norte, y se condimentaban un seviche de conchas y camarones, y unas papas amarillas con ají, que eran cosa de chuparse los dedos"³⁶.

Palma se convierte de esta forma en una fuente imprescindible para el rescate de las costumbres del Perú. Otro relato que nombra el consumo del seviche en la Lima del siglo XIX es la tradición "Por una misa", que narra la historia de un cura que sufre un mareo en la calle y es auxiliado por una señora que lo lleva a su casa e invita a probar diferentes potajes, entre ellos "un sevichito de pescado chilcano con naranja agria"³⁷. Una tercera tradición - "Las mentiras de Lerezundi" - nos cuenta una de las historias de un general de caballería, célebre en Lima por sus elaboradas mentiras, quien precisamente relataba una visita vespertina a una picantería limeña en donde, entre diferentes potajes, degusta "un bocadito de seviche en zumo de naranja agria"³⁸. Dentro de fuentes musicales, tenemos probablemente la segunda referencia más temprana en la República, hasta la fecha. Es la proporcionada en la letra de la canción "La chicha". Escrita por Juan Antonio Ugarte con música de José Bernardo Alcedo; esta melodía tal vez estaba de moda en Lima a la llegada del general don José de San Martín en 1821. Una de sus estrofas dice: "El seviche venga, la huatia en seguida, que también convida y excita á beber"³⁹. En la publicación argentina de Zeballos se explica a pie de página que el seviche es "corbina cruda, despostada, adobada en jugo de naranja amarga, cebolla y ají amarillo"⁴⁰.

Existieron también versos anónimos que circularon en la época de las conspiraciones contra el gobierno de José de La Mar (1827-1829) que, bajo el título de "Inmutabilidad peruana", señalan ante una eventual escasez de alimentos: "¿No habrá en la picantería ricas jaleas, ajíaco, seviche de camarones, buena chicha y buen

³⁶ Ricardo Palma, "María Abascal", *El ateneo. Órgano del Ateneo de Lima* 3, no. 18, 1900, 373.

³⁷ Ricardo Palma, *Tradiciones Peruanas*, tomo II (Montabé y Simón editores, 1894), 100-101.

³⁸ Palma, Ricardo, *Tradiciones Peruanas*, tomo IV (Montabé y Simón editores, 1896), 235.

³⁹ Estanislao Severo Zeballos, "Cancionero popular de la revista de derecho, historia y letras. Segunda época. La Patria", *Revista de derecho* IV, no. XI, 1901, 404; Ismael Portal, *Del pasado limeño* (Librería e Imprenta Gil, 1932), 74.

⁴⁰ Zeballos, "Cancionero popular", 404.

tostado?"⁴¹. De igual manera, encontramos este plato marino en la rima de Juan Arona, seudónimo de Pedro Paz Soldán y Unanue, quién nos regala dos obras en donde se nombra al seviche: "Brindis en el cercado" y "Arguay":

"BRINDIS EN EL CERCADO
¿Queréis que mi musa cante
por lo menos decante,
en un oportuno espiche,
las delicias del picante
y del peruano seviche?
(...)" (de Arona 1867:231).

ARGUAY. Cap. IV

"Las tres de la tarde serían cuando por segunda vez llegamos á Huacho.(...) Echamos pié á tierra en una picanería, y apechugamos con un par de platos del popular y feroz seviche, aplacando ó mas bien embotando sus bramadoras iras, con puñados de cancha y tragos de chicha"⁴².

En la obra teatral "Revista Social limeña" estrenada en el teatro Olimpo de Lima, el 9 de mayo de 1891, se recitan las "Coplas suplementarias de la picantera", donde se hace reiteradas referencias al "sebiche"⁴³.

En otro relato conocido como "Las Aventuras de Oscar"⁴⁴, su autor nos cuenta que el personaje principal ingresa a la chichería de doña Lorenza y "chupó una docena de camarones (especie de cangrejos de río,), masticó un puñado de maíz cocido, comió un arenque ahumado o un plato de ceviche (pescado crudo sometido a cierta preparación)". Pero, acercándonos a una descripción más histórica, el ingeniero naval español Eduardo Iriondo, gracias al viaje que realizó a bordo de la

⁴¹ Jorge Basadre, "Notas sobre 'Historia del Perú Independiente' (tercer periodo) por Mariano Felipe Paz Soldán", *Mercurio Peruano*, XI(XVII), 1929, 315.

⁴² Juan de Arona, *Cuadros y episodios peruanos y otras poesías: nacionales y diversas* (Imprenta Calle de Melchormalo, 1867), 231.

⁴³ Teodosio Odezeta, *Lima. Revista social limeña en un acto y ocho cuadros* (Imprenta del Universo de Carlos Prince, 1892), 32.

⁴⁴ Dabadie, F., *Récits et Types Américains* (F. Sartorius ed. 1860), 203. En el original francés: *Les Aventures d'Oscar*.

fragata blindada Numancia, logró registrar en la celebración de la fiesta de San Juan, en Lima, el consumo del “*apetecido seviche, manjar compuesto de pedacitos de pescado crudo, bañado en zumo de limones ágrios con profusión de sal y agí, para lo que se necesitaría una garganta con blindaje de hierro (...)*”⁴⁵.

Siguiendo la línea narrativa, el plato bandera peruano es nombrado en la primera novela histórica del Perú: “Los amigos de Elena” del trujillano Fernando Casós Flores. Publicada en París a fines del siglo XIX, describe la vida cotidiana de la región norteña y cómo el seviche figura dentro de una lista de platos y postres trujillanos que se iban a servir en un banquete monacal de las clarisas: “[En] un armario estaban por separado las ensaladas cocidas, preparadas con la palta, la tuna y la granada, y la rica causa de boda, con el atún y el seviche de camarones y mariscos”⁴⁶.

A fines del siglo XIX encontramos más evidencias del seviche en la narrativa y cultura peruana. El relato de Ramón Pacheco, escritor y poeta chileno, en su obra “Los héroes del Pacífico o las aventuras de la ex jeneral Buendía”. En una escena en el café de un hotel, el dueño presenta a dos sargentos uno de los platos de la casa: “Les ha tocado a ustedes, dijo el hotelero colocando un plato al frente de cada sargento, un ceviche preparado con tierna i fresca corbina. Voi a traerles pan”⁴⁷. En un pie de página, Pacheco aclara que “*Llaman ceviche en Bolivia i en el Perú a una especie de ensalada de pescado crudo, que solo se cuece con mucho ácido de limon, ají i cebolla*”, con lo cual evidencia que, por ese entonces, no se conocía ni consumía el ceviche en Chile.

El seviche formó parte de las actividades culturales y sociales. Una publicación de 1887 describe una tarde taurina en la plaza de toros de Acho, en Lima, de la siguiente forma:

“*Llenan se los cuartos, donde se oyen las risitas de aquellas benditas hijas del Señor, confundidas con el choque de las botellas y los vasos; entra la negra malambina (1) con las butifarras y platillo de seviche (comidillas esencialmente*

⁴⁵ Eduardo Iriondo, *Impresiones del viaje de circunnavegación en la fragata blindada Numancia* (Imprenta de los señores Gasset, Loma y Compañía, 1867), 103-104.

⁴⁶ Fernando Casós, *Los amigos de Elena: diez años antes*, volumen 1, (Librería Española de E. Denné Schmitz, 1874), 187.

⁴⁷ Ramón Pacheco, *Los héroes del Pacífico o las aventuras de la ex jeneral Buendía*, (Santiago de Chile, 1887), 316.

toreras, porque Dios y las limeñas quieren); y apenas suena el tararí de los clarines ábrese el portalón y aparece la cuadrilla”⁴⁸.

El periodista Ismael Portal señala como en la vieja Lima de la segunda mitad del siglo XIX “era de ver los domingos de temporada de toros salir apresuradamente de Acho cordones de espectadores a redondear la tarde en las picanterías. Después de las 7, no quedaba en ninguna de ellas la menor fracción del arroz con pato, ni un hermoso grano de bien tostada cancha para los distintos seviches”. Más adelante, señala que platos de ají como el seviche de corvina, que eran desdeñados por la afrancesada aristocracia limeña, fueron introducidos en los banquetes, particulares y oficiales, por el ingeniero polaco Enrnest Malinowski⁴⁹.

Así, encontramos al seviche como un plato vendido en diferentes espacios de la ciudad. En “Rasgos de pluma”, el escritor peruano Abelardo Gamarra “El tunante” describe una escena entre el personaje Ricardo y una zamba picantera, quien le informa que, entre sus viandas, tiene “unos camarones... un seviche y unas conchas...”. En otro punto de la historia, el personaje Toribio le pregunta a un vivandero si “hay seviche de corbina”⁵⁰ resaltando el común de este plato dentro de la cotidianidad de la vida pública en el Perú. Esto también se ve en la novela de Benito Pérez Galdos “La vuelta al mundo en la Numancia”. Aunque publicada a inicios del siglo XX, narra la guerra española contra Perú y Chile, entre 1860 y 1867. El personaje de nombre Mendaro, quien tenía una pulperia en Lima, decía tener “ensueños de oler y gustar un buen sancochado y un platito de Seviche, que es pescado crudo con zumo de limón”⁵¹. Adentrándonos a este siglo, la escritora peruana Lastenia Larriva describe un ambiente de feria navideña en el Parque de la Exposición de Lima, donde en las mesas de los restaurantes y las fondas al aire alternaban “los manjares más exquisitos de la cocina criolla”, entre ellos, “el picante y sabroso seviche de pejerreyes mezclando sus argentados cambiantes al color amarillo dorado del ají mirasol”⁵².

⁴⁸ Eloy Perillán Buxó, *Bengalas. Colección de novelas cortas y cuentos ligeros*, ed. Kuis Tasso, Luis (Imprenta de Luis Tasso Serra, 1887), 110-111.

⁴⁹ Portal, *Del pasado limeño*, 16, 168.

⁵⁰ Abelardo Gamarra, *Rasgos de pluma* (Lima, 1902), 382, 892.

⁵¹ Benito Pérez Galdós, *Episodios Nacionales, cuarta serie: La vuelta al Mundo en la Numancia* (Perlado, Páez y Compañía, 1906), 264.

⁵² Lastenia Larriva de Llona, *Obras completas*, tomo II (Imprenta del Estado Mayor General del Ejército, 1919), 141.

Algo sobresaliente en las fuentes de fines del siglo XIX es la descripción de otro tipo de seviche en el Perú. En la novela “Recuerdo de la Montaña”, los personajes se adentran en la selva y preparan “un cebiche de plátanos; extravagancia culinaria digna solamente de ocurrírseles á los que estaban privados de esa sustancia única que nada suple: la sal”⁵³.

Relatos de viajeros peruanos y extranjeros de los siglos XIX y XX

Otra fuente importante son los relatos de viajeros que realizan la mención de las costumbres alimenticias y de los diversos platos gastronómicos. En este caso nuevamente Porras Barrenechea marca la importancia de estos testimonios históricos al ser más fáciles y accesibles. No obstante, los divide y hace hincapié en “distinguirlos por sus nacionalidades, las que deciden en algo las opiniones y las actividades de quienes observan y juzgan el medio peruano”⁵⁴. La visión desde el extranjero nos brinda observaciones relativas según su campo de estudio o las preocupaciones como interrogantes que generan el choque cultural, como hemos visto en el caso de los cronistas. Resaltamos también la visión del peruano en el extranjero, como viajero que compara el seviche con otros platos. Es el caso del abogado huanuqueño Francisco Esteban de Ingúnza i Basualdo, en su viaje al Oriente, al pueblo druso de Bas-el-Mitayne, donde registra el consumo del kobbés un plato de carne cruda que compara al “seviche de Lima”, que también lo hacen del pescado crudo, con el jugo de naranjas agrias”⁵⁵.

En las descripciones de extranjeros, tenemos al cronista de guerra chileno Florentino Salinas. Dicho autor describió el barrio chino de la Lima tomada por el ejército chileno en 1881:

“... a la puerta de los chiribitiles, en las aceras i aun ambulantemente, negras i cholos de la plebe cocinan pescado, no siempre fresco, pincantes i sebiche,

⁵³ Juan del Monte, *Recuerdos de la montaña. Episodios de un viaje de Lima a Iquitos* (Imprenta Masías, 1894), 33.

⁵⁴ Porras Barrenechea, *Fuentes Históricas Peruanas*, 312.

⁵⁵ Francisco Esteban de Ingúnza i Basualdo, *Viajes por el oriente*, volumen 1 (Imprenta de Ad Blondeau, 1852), 200.

(guiso de pescado crudo cortado en pequeños trozos) impregnando el aire todos estos comestibles de un olor nauseabundo"⁵⁶.

Edwin B. Clark en "Twelve Months in Peru" hace mención del seviche, el cual es "pescado cocinado en limón o en jugo de naranja agria y fuertemente sazonado con ají. La cancha o maíz indio tostado, es generalmente comido con este plato y acompañado con chicha" (Clark 1881:73)⁵⁷. El diplomático Herbert Guillaume, que fuese cónsul del Perú en la ciudad inglesa de Southampton, señala que: "Los peruanos preparan tanto con el pescado como con los camarones exquisitos platos nacionales llamados 'cebiche' y 'picante'" (Guillaume 1888:19)⁵⁸. Posterior al fin de la Guerra del Pacífico, encontramos una variedad de relatos de viajeros y extranjeros asentados en nuestro territorio. Caso especial es del editor francés afincado en Lima Carlos Prince Letcher, quien en su libro que describe los tipos antiguos de oficios, entre ellos, el de la picantera:

"Las comidas que antiguamente gozaban de preeminencia, eran los picantes, que se hacen de carne, pescado, charque, papas, etc.; pero los aficionados preferían el seviche, consistente en pedazos menudos de pescado ó en camarones que, empapados en zumo de naranjas ágrias, ají y sal, se macera, al cabo de algunas horas, por la acción cáustica del ágrio de la naranja"⁵⁹.

El abogado, político y diplomático chileno Javier Vial Solar, escribió con el seudónimo de Juan Gil los productos ofertados por las vendedoras de una estación de trenes de Pozo Almonte, en la región de Tarapacá, que antes de la Guerra del Pacífico pertenecía al territorio peruano. Entre esos productos "convidan al que pasa á comer

⁵⁶ Florentino Salinas, *Los representantes de la provincia de Aconcagua en la Guerra del Pacífico 1879-1884* (Imprenta Albion, 1893, 257).

⁵⁷ E. B. Clark, *Twelve months in Peru* (MacMillan & Co, Nueva York), 189, 73. En el original se lee: "Most of the native dishes are tasty and picante; and amongst them I may name a soup called chupe, made by boiling fish, cheese, eggs, and potatoes together, and seviche, fish cooked in lemon or sour Orange juice, and strongly flavoured with ají (pepper). Cancha, or Indian corn roasted, is generally eaten with this dish and chicha accompanies it."

⁵⁸ H. Guillaume, *The Amazon Provinces of Peru as a Field for European Emigration* (Wyman & Sons, 1888), 19. En el original se lee: "The Peruvians prepare of both fish and camarones exquisite national dishes, called 'cebiche' and 'picante'".

⁵⁹ Carlos Prince, ed., *Lima Antigua: tipos de antaño con numerosas viñetas* (Biblioteca Popular, Imprenta del Universo, 1890), 10.

el rojo picante ó el exquisito seviche ó la butifarra surtida, etc., etc."⁶⁰. La novelista y escritora de viajes irlandesa Maria Henrietta de la Cherois Crommelin, conocida como May Crommelin describió en su libro de viaje por Argentina, Chile y Perú la fama que en Chile tenían algunos platos peruanos. Explica así un tipo de preparación de seviche, que ella describe como el plato peruano que probó en la antigua villa de Miraflores, cerca de Lima:

*"Durante la estadía al sur en Chile, la fama de ciertos platos peruanos había ya alcanzado mis oídos. (...) Y cuando siguió el pescado, el seviche fue saludado con entusiasmo por dos huéspedes ingleses, venidos desde Chile por negocios, y quienes, como la mayoría de los gringos, disfrutaron extravagantemente este plato peruano (...). El seviche es pescado crudo cocido en jugo de naranjas agrias o limones. No se sorprendan. Está realmente cocido cuando lo sirven. (...) El pescado es puesto en láminas en un plato extendido con suficiente jugo de limón vertido por todos lados para cubrirlo todo. Después de remojarlo en este ácido hasta el anochecer, las láminas de pescado ya no se ven rosadas sino blancas como si hubiesen hervido. Luego el pescado es aderezado con tiras de tomates y ajíes picantes, mientras que varios vegetales picantes fueron puestos alrededor del ceviche cuando lo probé. Había maíz nativo tostado y cocido en su mazorca, papas amarillas, camote y yuca, que es como un nabo gigante"*⁶¹.

Por otra parte, el viajero francés Camille Pradier-Fodéré describe diferentes platos peruanos:

*"Entre estos platos concentrados y que hacen brotar más de una lágrima: está el seviche, compuesto de pequeños pedazos de pescado o de camarones, macerados en el jugo de naranjas agrias, con mucho ají y una gran cantidad de sal. Se necesitan varias horas para que el pescado se impregne de esta mezcla y sea enteramente cocido por la acción del ají y la acidez de la naranja"*⁶².

⁶⁰ Juan Gil, *La revolución chilena (impresiones de un viajero)* (Imprenta Cervantes, 1892), 178.

⁶¹ May Crommelin, *Over the Andes. From the Argentine to Chili and Peru* (The MacMillan Company, 1896), 312-313.

⁶² Camille Pradier-Fodéré, *Lima et ses environs* (A. Pedone, librero-editor, 1897), 309-310.

El político boliviano Dámaso Uriburu, en su “Guerra del Pacífico” describe la plaza de toros de Acho, en Lima, y nos cuenta que:

“Una porción de pequeñas mesas en el patio anterior á la plaza contenían viandas de preferencia y platos de buen paladar que solicita el público en tales diversiones. (...); el pescado crudo y acidulado con limón y naranja agria, que tiene el nombre de ceviche; (...) Los palcos altos los ocupa la aristocracia, que en ese día da tregua á su ceremoniosa etiqueta y engulle cebiche y come turrón semejante á cualquier ganapán, usando, como los demás prójimos, de los dedos y de las manos”⁶³.

El periodista y diplomático estadounidense George Squier señalaba que tanto la sociedad como el arte culinario limeño del XIX estaban:

“en un estado de transición y es una mezcla incongruente de lo nacional con lo extranjero, predominando lo nacional en las comidas íntimas y lo extranjero en los banquetes sociales (...). Hay muchas clases de picantes, pero todos ellos abundan en el condimento de ají colorado. La variedad llamada seviche es el más pungente y se compone de pedacitos de pescado o camarones, papas, corteza de pan asperjeado con zumo de naranja amarga y un exceso de ají y sal”⁶⁴.

Igualmente, el periodista Benjamín Romero en un viaje a Iquitos declara haber comido “seviche de paiche” en Contamana⁶⁵ (Romero 1928:328).

Sobre la expansión de este plato desde el Perú y su diversificación en otros países encontramos dos relatos: el del escritor panameño Guillermo Andreve, quien describe un servicio de comida en Panamá en los siguientes términos: “Y comenzó el servicio con un sebiche peruano de langosta cocida en limón, pues dona Antonia no toleraba,

⁶³ Dámaso E. Uriburu, *Guerra del Pacífico. Episodios 1879 á 1881* (Compañía Sudamericana de Billetes de Banco, 1889), 28, 31.

⁶⁴ George E. Squier, *En el país de los incas. Exploración e incidentes de viaje*, Revista Universitaria XXII, no. 2, 1933, 110.

⁶⁵ Benjamín Romero, “Impresiones de una excursión por la montaña de Chanchamayo y de un viaje aéreo a Iquitos”, *Boletín de la sociedad geográfica de Lima* XLV, 1928, 328,

por su mal hígado, el ají picante. Sirviéronlo acompañado de galleticas muy tostadas y saladas y los tres hallaronlo delicioso”⁶⁶. El otro, es un libro publicado en México en 1944 sobre leyendas de Acapulco, que señala que el ceviche, “aclamado en el puerto como el mejor platillo regional”, fue “importado del Perú”, aunque no indica en qué periodo se dio la entrada del ceviche peruano y su transformación en la versión acapulcana que “deleita al nativo como al turista”⁶⁷.

En la década del 40 ya el seviche se había convertido en el preferido de las celebraciones y reuniones peruanas. Es el caso del profesor José Gabriel Cosio que, a la muerte de César Vallejo, hizo un recorrido en el Trujillo de 1931 acompañado de amigos del vate peruano, visitando sitios donde acostumbraban degustar “el seviche de corvina i el poto de chicha”⁶⁸.

Entre diccionarios, recetarios y tratados de medicina de los siglos XIX y XX

Hemos revisado diccionarios de lengua castellana desde 1817 hasta 1892, y no aparece referencia al plato en ninguna de sus cuatro grafías posibles⁶⁹. El primer diccionario en español que registra el plato, publicado en 1895, usa la grafía “cebiche” y lo define como: “m. Amer. P. Guiso de pescado asado, con ají y naranja agria, etc.”⁷⁰. Y el Diccionario General y Técnico Hispanoamericano define cebiche: “En Perú, guiso de pescado asado con ají y naranja”⁷¹. No obstante, la aparición de una palabra en su mayoría usada en la cotidianidad o en la coloquialidad del entorno podría estar más vinculada a publicaciones sobre las costumbres o el folklore. En este caso, consultamos las fuentes principales para el estudio de la historia de la alimentación: recetarios.

Los recetarios son y serán fuentes imprescindibles en la búsqueda sobre la forma y preparación de los alimentos. Nos detallan los diversos ingredientes, el paso a paso de la preparación y cómo presentarla; en algunas ocasiones, su aparición y

⁶⁶ Guillermo Andreve, *Una punta del velo*, volumen 1 (Imprenta Nacional, 1929), 41.

⁶⁷ José Manuel López Victoria, *Leyendas de Acapulco. Tradición porteña* (Ediciones Botas, 1944), 101.

⁶⁸ Gabriel Cosio, “Sobre César Vallejo (Conversación universitaria)”, *Revista Universitaria XXIX*, no. 78, 1940, 137.

⁶⁹ Real Academia Española (RAE), *Diccionario de la Lengua Castellana*, quinta edición (Imprenta Real, 1817); Delfín Donadíu y Puignau, *Diccionario de la Lengua Castellana*, duodécima edición (tomas 1 y 4) (Espasa y Compañía editores, 1890); Pedro M. de Olive, *Novísimo Diccionario de la Lengua Castellana* (Librería de Garnier Hermanos, 1892).

⁷⁰ Elías Zerolo, Miguel de Toro y Gómez, Emiliano Isaza y otros, *Diccionario Enciclopédico De la Lengua Castellana* (Garnier Hermanos libreros-editores, 1895), 503.

⁷¹ Rodríguez-Navas y Carrasco, *Diccionario general y técnico hispanoamericano* (Centro de Cultura Hispanoamericana, 1919), 377.

procedencia. Desde el siglo XIX se va a detallar la forma de cocinar el seviche. En su recetario, la argentina Juana Manuela Gorriti recopila recetas de familiares y amigas residentes en Bolivia, Argentina, Chile, México, Perú e incluso Europa⁷². En su recopilación aparece la receta de un seviche preparado por su nuera Urcina Ponce de Sandoval⁷³, por entonces residente en Buenos Aires, la cual versa así:

"Se elige una hermosa corbina, este pez de carne tan blanca y apetitosa; se la desescama, se la abre, quítense las espinas y lávese repetidas veces con agua fría. Se la corta en regulares trozos cuadraditos formando dado grande.

Previamente se tiene preparada una salsa hecha con el jugo de 30 naranjas agrias, cabezas de cebolla cortadas en redondelos muy delgaditas, bastante ají molido, pimienta, sal y orégano, y comino también molido.

Colóquense los trozos de corbina sobre una fuente, viértasele encima la salsa, revuélquese en ella cada trozo de corbina, y déjeseles escabechar en el fuerte jugo de la naranja agria -que hace las veces de cocción-, durante ocho horas, y sírvase en seguida"⁷⁴.

Esta receta de Gorriti presenta a detalle la forma de cocinar como del porqué de la cocción. Otro recetario de comida publicado en Nueva York, contiene entre sus recetas al cebiche de camarones y al cebiche de pescado:

"CEBICHE DE CAMARONES

Hierva los camarones y remueva las conchas. Cortar tres cebollas en rodajas; vierta agua hirviendo sobre ellos, dejar reposar por cinco minutos, y repetir dos o tres veces. Exprimir el jugo de naranjas amargas o limones; mezclar en sal y paprika; poner el pescado en un plato hondo junto con las cebollas; y verter sobre ellos suficiente jugo de limón hasta cubrirlos completamente"⁷⁵.

⁷² Juana Manuela Gorriti, *Cocina Ecléctica*, ed. Félix Lajouane (Librairie Générale, 1890).

⁷³ Casada con uno de los dos hijos de Gorriti nacidos en Lima, Julio J. Sandoval, de padre desconocido, al igual que el de Clorinda Puch (Berg 2006: XVI).

⁷⁴ Gorriti, *Cocina Ecléctica*, 20.

⁷⁵ Ysaguirre y La Marca, M., *Cold Dishes for Hot Weather*, Harper & Brothers Publishers, Nueva York, 1896, 14. En el original: "Boil the crawfish and remove the shells. Cut 3 onions into rounds; pour boiling water over them, let stand for five minutes, and repeat two or three times. Strain the juice of bitter oranges or lemons; mix in salt and paprika; put the fish into a deep dish together with the onions, and pour over them enough of the lemon-juice to completely cover them".

“CEBICHE DE PESCADO

Cortar el pescado en cubos de media pulgada. Preparar las cebollas como en la receta anterior; también el jugo de limón, con la paprika y la sal. Colocar el pescado en un plato hondo, con suficiente jugo de limón para cubrirlo; dejarlo reposar por tres o cuatro horas; remover bien cada diez minutos hasta que el pescado luzca blanco y cocinado. Tener en cuenta que el pescado no se coloca al fuego. *El mejor pescado para usar es el lenguado*⁷⁶.

Un recetario cuzqueño escrito por Elvira García y García nos da la receta de un “seviche a la chorillana”, dentro de uno de los menús criollos recomendados para “picks niks”⁷⁷. Otro libro de cocina publicado en 1936 por la escritora chilena Enriqueta Vergara Bulnes de Scroggie, se incluyen bajo el título de “Guisos peruanos” recetas de “pescado a la chorillana”, “sebiche de corbina”, “picante de ostiones”, entre otros⁷⁸.

Por otra parte, el médico Hermilio Valdizán publicó en 1938 un diccionario de medicina folklórica peruana donde describe como los camarones adoptados por la cocina criolla peruana los incluía en la preparación de diversos guisos como el “seviche (embebidos en soluciones de zumo de limón o de naranja agria)”⁷⁹. Igualmente, el médico Maxime Kuczynski-Godard resaltaba una dieta en la que el “pescado fresco se toma provechosamente en forma cruda como cebiche, con jugo de limón” dentro de los tratamientos eficaces contra la lepra⁸⁰.

Análisis

⁷⁶ Ysaguirre y La Marca, M., *Cold Dishes for Hot Weather*, 1896, 15. En el original: “Cut the fish into half-inch cubes. Prepare the onions as in the preceding receipt; also the lemon-juice, with the paprika and salt. Put the fish into a deep dish, with lemon-juice sufficient to cover it; allow to stand for three or four hours; stir well every ten minutes until the fish looks white and cooked. Bear in mind that the fish does not go near the fire. The best fish to use is halibut”.

⁷⁷ Elvira García y García, *La mujer moderna en su casa. Contiene todo lo que la mujer debe conocer para ser buena ama de casa* (Tipografía Americana, 1919), 193-194.

⁷⁸ Enriqueta Vergara de Scroggie, *El arte de comer bien. Libro de cocina con recetario y todo lo concerniente al buen manejo de una casa* (Imp. y Lito. LeBlanc, 1936), 104.

⁷⁹ Hermilio Valdizán, *Diccionario de medicina peruana*, tomo I (Talleres gráficos del Hospital Víctor Larco Herrera, 1938), 20.

⁸⁰ Maxime H. Kuczynski-Godard, “San Pablo. Actualidad y porvenir. Un informe sobre la reorganización de la Colonia con apuntes de la sociología médica de la lepra en el Oriente amazónico”, *Boletín de la Dirección General de Salubridad*, 1942, 64.

La hipótesis de González Romero sobre el origen moche o mochica del seviche se basa en el supuesto hallazgo de pescado macerado en jugo de tumbo en una tumba de un personaje de élite. Pero, como hemos explicado, no se puede registrar ningún platillo dentro de un contexto arqueológico, ni siquiera con la ayuda de la arqueometría. La idea de un seviche marinado en jugo de tumbo no es nueva, pues en la década de los ochenta del siglo pasado, el doctor Fernando Cabieses, junto con su esposa y el curandero Salomón Melchor crearon dicha versión de seviche como parte de una recreación de un banquete prehispánico ofrecido a un grupo de periodistas con la finalidad de difundir los alimentos nativos⁸¹.

La hipótesis del seviche mochica marinado con jugo de tumbo ha sido replicada en diversas páginas web, programas periodísticos y gastronómicos de fácil hallazgo en internet e, incluso, en algunas publicaciones. Por ejemplo, González-Lara afirma que “en la época de la Cultura Mochica, hace dos mil años se preparaba este plato a base de pescado fresco que se cocinaba con el jugo fermentado de tumbo, una fruta de origen local”⁸². Iglesias afirma que está “formalmente aceptado que el cebiche tiene su origen – al menos uno de ellos – en la cultura Mochica, que preparaba el pescado fresco fermentándolo con el fruto de la curuba andina”; es más, añade, sin citar ninguna fuente que el seviche “fue evolucionando y en el antiguo imperio Inca el pescado se maceraba en chicha (...) que consumía aliñando con sal y ají”⁸³. Una publicación del Ministerio del Ambiente del Perú afirma que el seviche es un “maravilloso plato peruano creado hace dos mil años durante la época de la cultura Mochica”, aunque dos párrafos después, señala que de acuerdo con algunas hipótesis “se cree que el ceviche provino inicialmente de la cultura Tallán, la cual se ubicó en las costas de su actual territorio hace más de mil años”⁸⁴. La hipótesis del origen mochica del seviche ha sido especialmente bien recibida por el sector gastronómico de

⁸¹ Jorge G. Paredes, “Gastronomía peruana. La alimentación en tiempos del señor de Sipán”, en *Gastronomía Peruana, Patrimonio Cultural de la Humanidad*, ed. Sara Beatriz Guardia (Fondo editorial de la Universidad San Martín de Porres, 2020), 108; Olivas Weston, “Se come en toda Latinoamérica”; Barrionuevo, “Los peces de Urpi Wachaq”, *Tiempo Nuevo*, 12, 365(2020), 8.

⁸² Jorge Yeshayahu González-Lara, *El Plus Gourmet de la Gastronomía Peruana. La historia de los platos emblemáticos de la cocina peruana* (Editor La Diáspora Marketing, 2022), 43-44.

⁸³ José Manuel Iglesias, “Cocina asiática en Perú”, en *Gastronomía Peruana, Patrimonio Cultural de la Humanidad*, ed. Sara Beatriz Guardia (Fondo editorial de la Universidad San Martín de Porres, 2020), 148.

⁸⁴ Ministerio del Ambiente – MINAM, *El ceviche peruano, un tributo a nuestra biodiversidad y cultura* (primera edición, 2025), 23.

Lambayeque, que junto con La Libertad son las dos regiones donde se desarrolló la cultura Mochica. En Lambayeque, principalmente, se aboga por una “identidad muchik”, que originalmente formaba parte de un discurso orientado a revalorizar la cultura Mochica y sustentar un continuum cultural desde época prehispánica, pero que actualmente sirve para mantener una industria turística que busca obtener un beneficio económico de los productos culturales indígenas⁸⁵. La idea del origen del seviche a partir de un plato prehispánico de la zona del Titicaca llamado gualquen probablemente obedezca al mismo discurso. Sin embargo, tampoco hemos podido encontrar evidencia alguna sobre la existencia prehispánica del gualquen ni investigación que infiera su evolución a nivel nominal de Seí-vech a seviche.

Por otro lado, la propuesta del origen manabí del seviche se basa en un supuesto platillo precursor consumido por los gobernantes y chamanes prehispánicos por ser considerado “alimento de los dioses”. Sin embargo, ninguna fuente conocida señala que el mullu se haya preparado como seviche en época prehispánica; además, el valor de este molusco se basó en sus valvas, no en su carne. Son las valvas las que se ofrecían, entre otras cosas, como alimento a los dioses y a los ancestros míticos. Por ejemplo, en el manuscrito de Huarochirí se cuenta que los cinco hermanos de Pariacaca “consumieron el mullu, que crujía mientras lo masticaban” y que el dios Macahuisa, hijo de Pariacaca, hacía crujir el mullu que le ofrendó el inca Tupac Yupanqui mientras lo masticaba⁸⁶. La propuesta del origen mexicano, igualmente, es una afirmación sin sustento.

El resto de la hipótesis sobre el origen prehispánico del seviche, se basa en la costumbre de los pobladores nativos andinos, registrada por los cronistas e historiadores del siglo XVI, de comer carne y pescado crudo. Sin embargo, ni cronistas ni historiadores dan información adicional como el aderezo o la preparación, sin que esto quiera decir que en todos los casos el pescado se haya comido crudo sin aderezo alguno.

La recurrencia de observaciones sobre el consumo de pescado crudo demuestra que la ingesta de alimentos crudos era una práctica conocida y extendida en los Andes prehispánicos y en otras regiones del continente. Pero no necesariamente

⁸⁵ Javier Expósito Martín, “La identidad muchik en Lambayeque, Perú: continuidad cultural, etnogénesis y etnicidad”, *Autoctonía* IV, 1, 130.

⁸⁶ Gerald Taylor, *Ritos y tradiciones de Huarochirí. Manuscrito quechua de comienzos del siglo XVII* (Fondo Editorial de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2008).

evidencian que en estas prácticas se origine la preparación y el consumo del seviche. Técnicamente, todo seviche es pescado crudo, pero no todo pescado crudo es seviche.

A estas alturas podemos afirmar que la corriente narrativa que insiste en el origen prehispánico del seviche busca dotarlo de una autenticidad incuestionable y distinguirlo dentro del mercado global. Esta corriente ha tomado un impulso dentro del contexto del boom de la gastronomía peruana, que desde comienzos del siglo XXI se ha posicionado como uno de los pilares de la identidad nacional y de la marca país, donde el seviche ha sido elevado a símbolo culinario por excelencia.

Tal construcción no solo responde a intereses culturales, sino también a fines estratégicos vinculados a la promoción turística: en un país que ha convertido la comida en atractivo fundamental, atribuir al seviche una raíz indígena profunda permite integrarlo con otros componentes del imaginario ancestral peruano, como Machu Picchu o las culturas precolombinas. Esta lógica de patrimonialización alimentaria ha buscado proyectar al seviche como un producto genuinamente autóctono, alineado con las expectativas de los circuitos turísticos internacionales.

El paso del siglo XVI al XVII y XVIII supone una transformación significativa en las estructuras del mundo virreinal. Mientras que en la centuria inicial se impone un proceso de conquista y observación de las costumbres indígenas, los siglos posteriores presentan un orden más estabilizado, en el que las poblaciones originarias, mestizas y criollas coexisten bajo regímenes normativos más rígidos, aunque permeables a prácticas locales. Desde esta perspectiva, las fuentes del XVII y XVIII revelan no tanto una "resistencia" alimentaria, sino una forma de continuidad y adaptación cultural. El hecho de que los cronistas sigan registrando el consumo de pescado crudo —ya sea como práctica cotidiana o como curiosidad etnográfica— indica que estas costumbres no desaparecieron ante la imposición del modelo hispánico. Más bien, se mantuvieron en zonas donde el control virreinal era menor o donde los factores ecológicos favorecían ciertas prácticas, como en la costa peruana. Sin embargo, estas evidencias no permiten afirmar una continuidad directa con el seviche tal como se lo conoce hoy. Pero sí consolidan un marco histórico de largo aliento en el que el pescado crudo, el uso de técnicas de conservación como el salado, y la integración de

productos americanos y europeos, sientan las bases para su posterior aparición y evolución.

El problema con las teorías del origen virreinal del seviche reside en que no existe referencia alguna al seviche durante los siglos XVI, XVII y XVIII ni en el Perú ni en ningún otro país americano. Las primeras referencias a su existencia o consumo aparecen en el Perú del siglo XIX. Nos parece poco probable que el seviche haya estado escondido en las mesas durante trescientos años de Virreinato hasta su aparición pública en el siglo XIX.

No existiendo evidencia alguna sobre el origen del seviche prehispánico o virreinal, y en virtud de las fuentes bibliográficas presentadas, sustentamos su origen en el Perú del siglo XIX en el límite entre el Virreinato y la República, tal y como lo han afirmado otros investigadores⁸⁷.

Las fuentes del siglo XIX son las primeras en referir su existencia, pero además nos dan también luces sobre su aparición en el Perú antes que en cualquier otro país americano y sobre su evolución en cuanto a la preparación, sus ingredientes básicos y los acompañantes, o los espacios sociales donde se consumían.

Si visualizamos la tabla 1, observamos que en sus inicios fue mayoritario para marinar el pescado el uso de la naranja agria, aunque también se señala el uso del limón para años posteriores⁸⁸. Nos resulta curioso que en un manual de cocina anónimo de 1926 se indique, a propósito de la preparación del seviche, que “si la naranja ágria está escasa, se mezcla con agrás o con ácido tártrico disuelto en agua; pero en ningún caso se emplea limón”⁸⁹, reflejando quizás, las preferencias del autor del manual. En el mismo cuadro, vemos que las primeras fuentes bibliográficas que describen la preparación del seviche, señalan como ingredientes, además del pescado o los camarones, la naranja agria o el limón para marinar, condimentados con el ají y la sal; recién las fuentes de fines del siglo XIX señalan recetas en donde se incorporan otros ingredientes⁹⁰. Sobre el tiempo de marinado pocos son los detalles de las horas,

⁸⁷ Como por ejemplo Valderrama, *Rutas y sabores del cebiche*; Olivas Weston, “Se come en toda Latinoamérica”.

⁸⁸ Por ejemplo, Iriondo, *Impresiones del viaje*; Clark, *Twelve months in Peru*; May Crommelin, *Over the Andes*; Benito Pérez Galdós, *Episodios Nacionales, cuarta serie: La vuelta al Mundo en la Numancia* (Perlado, Páez y Compañía, 1906).

⁸⁹ Anónimo, *Nuevo manual de la cocina peruana. Escrito en forma de diccionario por un limeño mazamorrero* (Librería Francesa Científica y Casa Editorial E. Rosay, 1926), 127.

⁹⁰ Por ejemplo, Pacheco, *Los héroes del Pacífico*; Gorriti, *Cocina Ecléctica*, 1890; Crommelin, *Over the Andes*.

llegando un máximo de 8 horas⁹¹ o hasta el anochecer⁹². Esto difiere bastante del método actual del marinado que tiende a ser mucho más corto, quizás por influencia de los cocineros norteños o por influencia nikkei⁹³.

Las fuentes citadas señalan el origen peruano del seviche. Implícitamente, si partimos de los contextos en donde se registra su consumo; explícitamente, por como lo señalan diversos autores⁹⁴. Tan solo una fuente⁹⁵ señala su consumo en el Perú y Bolivia. Dicho consumo se registra en diferentes escenarios: en las casas, picanterías o de forma ambulatoria⁹⁶, en una chichería, en un convento, en un café de hotel, por vendedoras en una estación de tren. Al respecto, Pradier señala que raramente se encuentran picantes como el seviche en los hogares limeños, siendo vendidos en el caso de Lima por las negras picanteras o en las picanterías de Cercado, Cocharcas, Descalzos y Monserrate⁹⁷. Cisneros y García dan a entender que “si bien el seviche y otros platos criollos nacionales son preferentemente consumidos por las familias pobres, no deja de haber buen número de entusiastas aficionados en todas las clases sociales”⁹⁸. Al respecto, Valderrama explica que existía un prejuicio sobre el seviche entre la clase alta limeña “por ser crudo y picante”⁹⁹.

Hemos confirmado lo que señala Olivas Weston respecto a la aparición del seviche en los recetarios de otros países americanos recién a principios del siglo XX¹⁰⁰. Las fuentes consultadas nos han permitido rastrear la expansión del seviche a otros países en la primera mitad del siglo XX, al afirmar explícitamente su procedencia y nacionalidad peruana, como el caso de Panamá o México.

⁹¹ Gorriti, *Cocina Ecléctica*.

⁹² Crommelin, *Over the Andes*.

⁹³ Valderrama, *Rutas y sabores del cebiche*.

⁹⁴ De Arona, *Cuadros y episodios peruanos*; Crommelin, *Over the Andes*; Guillaume, *The Amazon Provinces of Peru*; Vergara de Scroggie, *El arte de comer bien*; Carlos B. Cisneros, y E. García Rómulo, *Guía ilustrada de Lima, El Callao y sus alrededores* (Imprenta del Estado, 1898).

⁹⁵ Pacheco, *Los héroes del Pacífico*.

⁹⁶ De acuerdo con Prince, *Lima Antigua*, 10-11, el oficio de las picanteras habría desaparecido a fines del XIX debido a la presencia de “muchas fonduchas especiales conocidas con el nombre de fendas peruanas donde también se venden picantes, y porque, además, en los barrios apartados, existen puestos de picantes en muchas puertas de tiendas. Estos establecimientos pertenecen casi todos á indias y algunos gozan de alto crédito”.

⁹⁷ Pradier-Fodéré, *Lima et ses environs*, 309.

⁹⁸ Cisneros y García, *Guía ilustrada de Lima*, 164.

⁹⁹ Mariano Valderrama, *Recutecu. Cocina limeña de ayer y hoy* (Municipalidad de Lima, 2018), 27.

¹⁰⁰ Olivas Weston, “Se come en toda Latinoamérica”.

Conclusiones

El seviche se encuentra dentro de una amplia gama de preparaciones de pescado y marisco crudo en diversas culturas del mundo. Se inserta en una tradición alimentaria compartida a nivel mundial, donde el fenómeno de consumir pescado crudo no es ni exótico ni moderno, sino parte de saberes culinarios ancestrales adaptados a sus respectivos entornos ecológicos y cosmovisiones culturales.

La elevación del seviche peruano a la categoría de símbolo nacional es particularmente significativa desde un punto de vista historiográfico y sociopolítico: la declaración del seviche como Patrimonio Cultural de la Nación y su posterior inscripción en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad reflejan un proceso de institucionalización del patrimonio inmaterial que responde tanto a políticas culturales como a intereses de identidad nacional y promoción turística.

No se puede sostener con rigor la hipótesis de un origen prehispánico del seviche ya que ningún platillo se puede registrar en el contexto arqueológico y las fuentes documentales del siglo XVI, época del contacto hispano-andino, solo nos hablan del consumo del pescado crudo, pero esto no necesariamente evidencia que en estas prácticas se origine la preparación y el consumo del seviche. Creemos que la tendencia a atribuir orígenes prehispánicos a diversas expresiones culturales responde, en muchos casos, a una lógica de afirmación identitaria que busca raíces autóctonas para legitimar elementos del presente. Como diría Valderrama, se hurga en las raíces milenarias del Perú “en la búsqueda de reforzar la identidad cultural de la gastronomía peruana”¹⁰¹. Si bien esta intención es comprensible en el contexto de una historia virreinal marcada por procesos de imposición cultural, ello no exime al investigador de la necesidad de fundamentar sus afirmaciones en fuentes verificables. La invocación de un pasado prehispánico como argumento de autenticidad debe ser cuidadosamente analizada para no incurrir en mitificaciones ahistóricas que distorsionen el entendimiento de los procesos históricos reales.

La evidencia más concreta sobre la existencia del seviche se encuentra recién en el siglo XIX, en el contexto de transición entre el Virreinato y la República. Las fuentes

¹⁰¹ Mariano Valderrama León, *Gastronomía, desarrollo e identidad cultural. El caso peruano*, 2012, <https://cyberletras.wordpress.com/wp-content/uploads/2012/08/gastronomc3ada-desarrollo-e-identidad-cultural.pdf>

de esta época ofrecen referencias explícitas sobre su preparación, ingredientes y su consumo en distintos espacios sociales: desde casas populares y chicherías hasta hoteles y conventos. Asimismo, testimonian su asociación con sectores populares, aunque con una progresiva aceptación en diversos estratos sociales.

La ausencia de referencias foráneas, sumada a las numerosas menciones en fuentes peruanas decimonónicas, permite sostener que el seviche es un plato surgido en el siglo XIX, entre el final del Perú virreinal y el Perú republicano, cuyas formas y significados se han transformado con el tiempo, en diálogo con procesos históricos, sociales y culturales.

El caso del seviche ilustra cómo un producto culinario puede ser objeto de disputas simbólicas, apropiaciones patrimoniales y construcciones identitarias en distintos momentos históricos. Como tal, su estudio requiere una aproximación crítica y rigurosa que distinga entre las estrategias de legitimación cultural y la evidencia empírica, contribuyendo así a una historia alimentaria que no solo narre el origen de los platos, sino que explique sus usos, resignificaciones y funciones sociales a lo largo del tiempo.

Fecha de recepción: 18/06/2025

Aceptado para publicación: 21/09/2025

Referencias bibliográficas

Aimi, Antonio, Alva, Walter y Perassi Emilia, *Sipán, el tesoro de las tumbas reales*, primera edición. Fondo Ítalo Peruano, 2008.

Alva, Walter, *Sipán. Descubrimiento e Investigación*, quinta Edición. Editorial Súper Gráfica, 2015.

Andreve, Guillermo, *Una punta del velo*, volumen 1, Imprenta Nacional, 1929.

Anónimo, *Nuevo manual de la cocina peruana. Escrito en forma de diccionario por un limeño mazamorrero*. Librería Francesa Científica y Casa Editorial E. Rosay, 1926.

Barriónuevo, Alfonsina, “Los peces de Urpi Wachaq”, *Tiempo Nuevo*, 12, 365(2020), 7-8.

Basadre, Jorge, “Notas sobre ‘Historia del Perú Independiente’ (tercer periodo) por Mariano Felipe Paz Soldán”, *Mercurio Peruano*, Lima, XI(XVII), 1929, 311-317.

Berg, Mary G, “Prólogo”, en Berg, Mary G. ed., *Peregrinaciones de una alma triste*, de Juana Manuela Gorriti. Stock Cero, 2006.

Casós, Fernando, *Los amigos de Elena: diez años antes*, volumen 1. Librería Española de E. Denné Schmitz, 1874.

Cervera Añón, Juan Miguel, “Paleodieta: un acercamiento al estudio de la alimentación en las poblaciones del pasado”, *Estrat Crític* 6, 2012, 156-165.

CNT – Corporación Nacional de Turismo, *Guide-book of Lima*. Librería e Imprenta D. Miranda, 1946.

Cisneros, Carlos B. y E. García Rómulo, *Guía ilustrada de Lima, El Callao y sus alrededores*. Imprenta del Estado, 1898.

Clark, E. B., *Twelve months in Peru*. MacMillan & Co, 1891.

Cobo, Bernabé, *Historia del Nuevo Mundo*, editado por Marcos Jiménez de la Espada, tomo III. Imprenta de E. Rasco, 1892 [1653].

Cobo, Bernabé, *Historia del Nuevo Mundo*, tomo II, editado por P. Francisco Mateos. Biblioteca de Autores Españoles, 1956 [1653].

Cosio, José Gabriel, “Sobre César Vallejo (Conversación universitaria)”, *Revista Universitaria* XXIX, no. 78, 1940, 136-144.

Crommelin, May, *Over the Andes. From the Argentine to Chili and Peru*. The MacMillan Company, 1896.

Dabadie, F., *Récits et Types Américains*. F. Sartorius ed., 1860.

Davies, Peter S. W, “Stable isotopes: their use and safety in human nutrition studies”, *European Journal of Clinical Nutrition* 74, 2020, 362-365.

De Arona, Juan, *Cuadros y episodios peruanos y otras poesías: nacionales y diversas*. Imprenta Calle de Melchormalo, 1867.

De Ingunza i Basualdo, Francisco Esteban, *Viajes por el oriente*, volumen 1. Imprenta de Ad Blondeau, 1852.

De Olive, Pedro M, *Novísimo Diccionario de la Lengua Castellana*. Librería de Garnier Hermanos, 1892.

De Xerez, Francisco, *Verdadera relación de la conquista del Perú*. Colección de libros que tratan de América raros o curiosos, 1891 [1534].

Del Monte, Juan, *Recuerdos de la montaña. Episodios de un viaje de Lima a Iquitos*. Imprenta Masías, 1894.

Donadíu y Puignau, Delfín, *Diccionario de la Lengua Castellana*, duodécima edición (tomos 1 y 4). Espasa y Compañía editores, 1890.

Expósito Martín, Javier, “La identidad muchik en Lambayeque, Perú: continuidad cultural, etnogénesis y etnicidad”, *Autoctonía IV*, 1, 113-133.

Fernández de Oviedo y Valdés, Gonzalo, *Historia General y Natural de las Indias, Islas y Tierra-Firme del mar océano*, tomo primero de la segunda parte, segundo de la obra, editado por José Amador de los Ríos. Real Academia de la Historia, 1852 [1526].

Fernández de Oviedo y Valdés, Gonzalo, *Historia General y Natural de las Indias, Islas y Tierra-Firme del mar océano*, tercera parte – tomo IV. Editado por José Amador de los Ríos. Real Academia de la Historia, 1855 [1557].

Flandrin, Jean Louis, “Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas”, *Manuscrits*, 6, 1987, 7-30.

Fuchs, María Laura, Cocilovo José Alberto y Varela Héctor Hugo, “Análisis de la paleodieta a partir de isótopos estables del carbono y del nitrógeno en la población prehispánica de la puna de Jujuy (Argentina)”, *Estudios Atacameños* 51, 2015, 123-135.

Fuentes, Manuel Atanasio, *Guía Histórico-descriptiva administrativa, judicial y de domicilio de Lima*. Librería Central, 1860.

Gamarra, Abelardo, *Rasgos de pluma*, 1902.

García Rivas, Heriberto, *Cocina prehispánica mexicana*. Panorama Editorial, 2006.

García Roselló, Jaume y Calvo Trias Manuel, “Análisis de las evidencias macroscópicas de cocción en la cerámica prehistórica: una propuesta para su estudio”, *Mayurca* 31, 2006, 83-112.

García y García, Elvira, *La mujer moderna en su casa. Contiene todo lo que la mujer debe conocer para ser buena ama de casa*. Tipografía Americana, 1919.

Gil, Juan, *La revolución chilena (impresiones de un viajero)*. Imprenta Cervantes, Santiago de Chile, 1892.

González-Lara, Jorge Yeshayahu, *El Plus Gourmet de la Gastronomía Peruana. La historia de los platos emblemáticos de la cocina peruana*. Editor La Diáspora Marketing, 2022.

González Romero, Víctor M., *Cebiche: origen, mitos y verdades*. Editatú Editores e Impresores, 2007.

Gorriti, Juana Manuela, *Cocina Ecléctica*. Lajouane, Félix ed., Librairie Générale, 1890.

Guillaume, H., *The Amazon Provinces of Peru as a Field for European Emigration*. Wyman & Sons, 1888.

Gutiérrez de Santa Clara, Pedro, *Historia de las guerras civiles del Perú (1544-1548) y de otros sucesos de las Indias*, tomo tercero. Librería General de Victoriano Suárez, 1905.

Hildebrandt, Marta, “Cebiche. Papeletas Lexicográficas”, *Boletín de la Academia Peruana de la Lengua* 1, no. 1, 1967, 126-128.

Hinostroza, Rodolfo, “Cinco siglos de cocina peruana”, en *Patrimonio Cultural. Cuadernos*, tomo II, editado por Ángel Rafael Aguirre Rodríguez. Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe - Memorias, 2002, 171-184.

Iglesias, José Manuel, “Cocina asiática en Perú”, en *Gastronomía Peruana, Patrimonio Cultural de la Humanidad*, editado por Sara Beatriz Guardia. Fondo editorial de la Universidad San Martín de Porres, 2020, 147-157.

Iriondo, Eduardo, *Impresiones del viaje de circunnavegación en la fragata blindada Numancia*, Imprenta de los señores Gasset, Loma y Compañía, Madrid, 1867.

Jurafsky, Dan, *The language of food: a linguist read the menu*. W.W. Norton & Company Inc., 2014.

Kuczynski-Godard, Maxime H, “San Pablo. Actualidad y porvenir. Un informe sobre la reorganización de la Colonia con apuntes de la sociología médica de la lepra en el Oriente amazónico”, *Boletín de la Dirección General de Salubridad*, 1942, 5-123.

Larriva de Llona, Lastenia, *Obras completas*, tomo II. Imprenta del Estado Mayor General del Ejército, 1919.

López de Gómara, Francisco, *Historia General de las Indias y vida de Hernán Cortés*. Colección Librería Ayacucho, Fundación Biblioteca Ayacucho, 1979 [1552].

López Victoria, José Manuel, *Leyendas de Acapulco. Tradición porteña*. Ediciones Botas, 1944. https://issuu.com/muva/docs/leyendas_de_acapulco

Ministerio de la Producción, *Pescador cocinero: historias del mar, ríos y lagos*. Sociedad Nacional de Pesquería, 2016.

Ministerio del Ambiente, *El ceviche peruano, un tributo a nuestra biodiversidad y cultura*, primera edición, 2025.

More Barrionuevo, Federico, “La sabrosa cocina peruana”, El comercio, edición del 30 de abril, Lima, 1953.

Nieto Vélez, Armando, “Una descripción del Perú en el siglo XVIII”. *Bira* 1, 1982-83, 283-293.

Odezeta, Teodosio, *Lima. Revista social limeña en un acto y ocho cuadros*. Imprenta del Universo de Carlos Prince, 1892.

Olivas Weston, Rosario, “Se come en toda Latinoamérica”, Podcast Librero, entrevista publicada el 16 de diciembre del 2023, YouTube, 10:38, <https://www.youtube.com/watch?v=IcUG8OS5VEU&t=468s>.

Pacheco, Ramón, *Los héroes del Pacífico o las aventuras de la ex jenerala Buendía*, 1887.

Palma, Ricardo, *Tradiciones Peruanas*, tomo II. Montaber y Simón eds., 1894.

Palma, Ricardo, *Tradiciones Peruanas*, tomo IV. Montaber y Simón eds, 1896.

Palma, Ricardo, “María Abascal”, *El ateneo. Órgano del Ateneo de Lima* 3, no. 18, 1900, 372-378.

Paredes, Jorge G., “Gastronomía peruana. La alimentación en tiempos del señor de Sipán”, en *Gastronomía Peruana, Patrimonio Cultural de la Humanidad*, ed. Sara Beatriz Guardia. Fondo editorial de la Universidad San Martín de Porres, 2020, 91-115.

Patiño, Víctor Manuel, *Historia de la cultura material en la América equinoccial. I. Alimentación y bebidas*. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, 2012.

Pérez Galdós, Benito, *Episodios Nacionales, cuarta serie: La vuelta al Mundo en la Numancia*. Perlado, Páez y Compañía, 1906.

Perillán Buxó, Eloy, *Bengalas. Colección de novelas cortas y cuentos ligeros*, editado por Luis Tasso. Imprenta de Luis Tasso Serra, 1887.

Portal, Ismael, *Del pasado limeño*. Librería e Imprenta Gil, 1932.

Porras Barrenechea, Raúl, *Fuentes Históricas Peruanas. Apuntes de un curso universitario*. Mejía Baca, Juan & Villanueva P.L. eds., 1954.

Pradier-Fodéré, Camille, *Lima et ses environs*. A. Pedone, librero-editor, 1897.

Prince, Carlos (ed.), *Lima Antigua: tipos de antaño con numerosas viñetas*, serie 1^a. Biblioteca Popular, Imprenta del Universo, 1890.

Real Academia Española, *Diccionario de la Lengua Castellana*, quinta edición. Imprenta Real, 1817.

Real Academia Española, *Diccionario de la Lengua Castellana*, duodécima edición. Imprenta de Gregorio Hernando, 1884.

Regalado Espinoza, Libertad, *Manabí y su comida milenaria*, segunda edición. Ediciones Uleam, 2019.

Rodríguez Flórez, Carlos David, “Microdesgaste dental y paleodieta en una muestra de la cultura Sonso en valle del Cauca, Colombia”, *Boletín Antropológico* 28, no. 78, 2010, 61-92.

Rodríguez-Navas y Carrasco, Manuel, *Diccionario general y técnico hispanoamericano*, segunda edición. Centro de Cultura Hispanoamericana, 1919.

Romero, Benjamín, “Impresiones de una excursión por la montaña de Chanchamayo y de un viaje aéreo a Iquitos”, *Boletín de la sociedad geográfica de Lima* XLV, 1928, 305-348.

Rostworowski, María, *Costa Peruana Prehispánica*. Instituto Peruano de Estudios Andinos, 2004.

Salinas, Florentino, *Los representantes de la provincia de Aconcagua en la Guerra del Pacífico 1879-1884*. Imprenta Albion, 1893.

Sanfuentes, Olaya, “Europa y su percepción del Nuevo Mundo a través de las especies comestibles y los espacios americanos en el siglo XVI”, *Historia* 39, no. 2, 2006, 531-556.

Squier, E, George, “En el país de los incas. Exploración e incidentes de viaje”, *Revista Universitaria* XXII, no. 2, 1933, 71-116.

Stevenson, William Bennet, *A Historical and Descriptive Narrative of Twenty Years' Residence in South America*, vol. II. Hurst, Robinson and Co., 1825.

Taylor, Gerald, *Ritos y tradiciones de Huarochiri. Manuscrito quechua de comienzos del siglo XVII*. Fondo Editorial de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2008.

Torero, Alfredo, *Idiomas de los Andes. Lingüística e Historia*. Instituto Francés de Estudios Andinos, 2002.

Ulloa, Antonio de, *Noticias americanas: entretenimientos físico-históricos sobre la América meridional, la septentrional oriental*. Imprenta Real, 1792.

Uriburu, Damaso. E., *Guerra del Pacífico. Episodios 1879 á 1881*. Compañía Sudamericana de Billetes de Banco, 1889.

Valderrama León, Mariano, *Rutas y sabores del cebiche*. Fondo editorial de la Universidad de San Martín de Porres, 2007.

Valderrama León, Mariano, Gastronomía, desarrollo e identidad cultural. El caso peruano, 2012, <https://cyberletras.wordpress.com/wp-content/uploads/2012/08/gastronomc3ada-desarrollo-e-identidad-cultural.pdf>

Valderrama León, Mariano, *Recutecu. Cocina limeña de ayer y hoy*. Municipalidad de Lima, 2018.

Valdizán, Hermilio, *Diccionario de medicina peruana*, tomo II. Talleres gráficos del Hospital “Víctor Larco Herrera”, 1938.

Vega, Juan José, “La influencia morisca y mora: tres casos específicos”, en *Cultura, identidad y cocina en el Perú*, editado por Rosario Olivas Weston. Fondo Editorial de la Universidad San Martín de Porres, 1992, 157-168.

Vergara de Scroggie, Enriqueta, *El arte de comer bien. Libro de cocina con recetario y todo lo concerniente al buen manejo de una casa*. Imp. y Lito. LeBlanc, 1936.

Yepes López, Andrea, Martínez Murcia, Jhonatan, Villanueva Fiorella y Gómez Mejía Juliana, “Análisis fitolítico del cálculo dental proveniente de los antiguos pobladores de la cuenca del río Chinchiná, Colombia”, *Chungara* 54, no. 2, 2022, 325-338.

Ysaguirre y La Marca, M., *Cold Dishes for Hot Weather*. Harper & Brothers Publishers, 1896.

Zeballos Estanislao Severo, “Cancionero popular de la revista de derecho, historia y letras. Segunda época. La Patria”, *Revista de derecho* IV, no. XI, 1901, 392-412.

Zerolo Elías, Miguel de Toro y Gómez, Emiliano Isaza y otros, *Diccionario Enciclopédico De la Lengua Castellana*. Garnier Hermanos libreros-editores, 1895.