

POTAJES PERUANOS



Cebiche, pollo a la brasa, anticucho, tacu tacu, chanco al palo. Son algunos de los platos preferidos de los peruanos. Sin embargo, sus orígenes resultan de lo más variados, misteriosos y difusos. Revisemos estas historias.

Cebiche

La historia del cebiche es, probablemente, una de las más confusas que hay. Existen diversas explicaciones sobre a quién se le ocurrió primero macerar pescado con una fruta cítrica.

www.fundaciontelefonica.com.pe

[f /fundaciontelefonica](https://www.facebook.com/fundaciontelefonica) [t @fundaciontefpe](https://twitter.com/fundaciontefpe)

[y /fundaciontelefonica](https://www.youtube.com/channel/UC...) [i @fundaciontelefonica](https://www.instagram.com/fundaciontelefonica)

Para empezar, se cree que los antiguos mochicas (siglo II d.C – VII d.C.) preparaban un plato similar, pero en lugar de limón usaban tumbo. Asimismo, desde la etimología se plantea que *cebiche* proviene del vocablo quechua *siwichi*, que significa “pescado fresco”. Otras fuentes señalan que el cebiche sería un tipo de escabeche, potaje de origen persa que consiste en cocinar carnes en un líquido especial. Escabeche, cebiche... hay cierto parecido ¿no?

Según Gastón Acurio, el cocinero más famoso del Perú, las primeras recetas del cebiche publicadas datan del siglo XIX. Por cierto, según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua, está bien escribir este plato con *b* o *v*. Cebiche o ceviche, es lo mismo. Pero uno sin ají, no es lo mismo.

Pollo a la brasa

Es uno de los platos más consumidos a lo largo del territorio nacional. Su origen se remonta a 1950, cuando Franz Ulrico, especialista en mecánica, creó un horno capaz de cocinar varios pollos a la leña, todos ensartados en una vara de metal giratoria. Esto fue por pedido de Roger Schuler, quien tuvo la idea gracias a su cocinera, que cocinaba pollos a la leña de esa manera: ensartados en vara que giraba sobre la brasa. Además, Schuler tenía la urgencia de cocinar pollos de manera masiva, pues se dedicaba a la crianza de estas aves. El crédito de este manjar acompañado con papas, entonces, se reparte entre la cocinera, Schuler y Ulrico.

Anticucho

Comparte con el cebiche una historia poco clara. Hay evidencias de un plato similar que data de tiempos prehispánicos, hecho con carne de llama picada y ají. Hay registros que señalan que el plato habría sido traído por los españoles durante la colonia, pero otras fuentes señalan que el anticucho habría sido traído por los esclavos africanos o, incluso, los primeros árabes que llegaron al Perú. Lo cierto es que durante la colonia, precisamente, este platillo a base de vísceras de res y condimentos fue consumido especialmente por esclavos y peones. Signo de que los tiempos cambian, el anticucho hoy es un plato que se disfruta en todas clases sociales, dentro y fuera del Perú. Con orgullo.

Tacu tacu

En rigor, el tacu tacu es un plato hecho con sobras, sin que ello afecte negativamente su calidad o su sabor. Básicamente es arroz mezclado con frejoles del día anterior, y encima una porción de carne. Se sostiene que se creó durante la colonia, gracias a las cocineras afroperuanas que no querían desperdiciar nada. Otras fuentes aseguran que podría ser un plato más antiguo, ya que *tacuni* o *takuy* significan “mezclar cosas”.

Chancho al palo

Es una de las delicias modernas más solicitadas por el público peruano. Además de ser el plato más consumido en el festival gastronómico Mistura en los últimos años, tiene su propia celebración en Huaral: El Día del Chancho al Palo. Esta comida nació precisamente en Huaral, en los años ochenta, gracias a la familia de Carlos Ramírez, que desarrolló una técnica para asar carne de cerdo al carbón en menos tiempo y dejándola con un sabor más potente y una textura crocante.

APRENDE MÁS

1. Historia del cebiche en el Perú, según Gastón Acurio
<https://www.youtube.com/watch?v=5dKgmxD0PI>
2. Cebiche: ¿peruano o español?
<http://www.traveler.es/gastronomia/articulos/origen-ceviche-peruano-espanol/8991>
3. Día del Pollo a la Brasa
<http://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/dia-pollo-brasa-conoce-historia-primera-polleria-noticia-887322>
<http://larepublica.pe/19-07-2013/dia-del-pollo-a-la-brasa-conozca-su-historia>
4. Historia del anticucho
<http://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/historia-anticucho-plato-hecho-puro-corazon-noticia-784708>

5. Tacu tacu, según Gastón Acurio
<https://www.youtube.com/watch?v=BlrhafCzOWc>
6. La historia del tacu tacu afroperuano
<https://issuu.com/yeshayahu/docs/la-historia-del-tacu-tacu-afro-peruano.ii>
7. Los orígenes del Chancho al Palo en Huaral
<https://www.youtube.com/watch?v=aMoJuDkW-sM>
8. Internacionalizarán plato Chancho al Palo en los Estados Unidos
<http://gestion.pe/tendencias/internacionalizaran-plato-chancho-al-palo-estados-unidos-2154979>

Telefonica

FUNDACIÓN