

¿Cómo es la nuez: cebiche, ceviche, sebiche o seviche?

How is it spelled: cebiche, ceviche, sebiche or seviche?

 Jesús Martín Crisólogo Galván

jesus.crisologo@ulcb.edu.pe 

Universidad Le Cordon Bleu, Lima, Perú

Recibido: 12/03/2025

Revisado: 17/04/2025

Aceptado: 23/05/2025

Publicado: 10/07/2025

RESUMEN

¿Cómo es: cebiche, ceviche, sebiche o seviche?, busca explicar, desde la documentación normativa del idioma español y periodística, el porqué se escribe de cuatro formas un concepto, toda vez que, en la búsqueda de información para el desarrollo del estudio, no se ha encontrado un caso similar. El trabajo no busca criticar o corregir la escritura del nombre de uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía peruana ni por norma, ni por costumbre o historia. Para cumplir el objetivo, la metodología empleada se basó en la revisión de información pública valiosa y actual. El resultado es que no existe consenso acerca del origen del plato, ni de su escritura, aunque sí la explicación idiomática e histórica. Finalmente, se concluyó que, tanto la sociedad como la academia aceptan que se escriba cebiche, ceviche, sebiche o seviche.

Palabras clave: Sivichi, sea beach, gastronomía, pescado, limón.

ABSTRACT

What is it: cebiche, ceviche, sebiche, or seviche? seeks to explain, using normative documentation of the Spanish language and journalistic sources, why a concept is spelled in four ways, given that, in the search for information for the development of the study, no similar case was found. The work does not seek to criticize or correct the spelling of the name of one of the most emblematic dishes of Peruvian gastronomy, neither by standard, nor by custom, nor by history. To achieve this objective, the methodology employed was based on the review of valuable and current public information. The result is that there is no consensus about the origin of the dish, nor its spelling, although there is an idiomatic and historical explanation. Finally, it was concluded that both society and academia accept the spellings cebiche, ceviche, sebiche, or seviche.

Keywords: Sivichi, sea beach, gastronomy, fish, lemon.



INTRODUCCIÓN

Una de las preocupaciones de los lingüistas es analizar la evolución del uso de la lengua, la cual se manifiesta de diversas maneras y en términos que van cambiando con el tiempo, tanto en su significado como en su pronunciación, como por ejemplo la palabra causa, “fundamento o razón de algo” (Real Academia Española (RAE), 2024), pasando por el platillo representativo de la gastronomía peruana hasta su uso como sinónimo de “amigo” (peru.travel, 2020).

Sin embargo, la evolución idiomática no sólo se da en lo conceptual, también en lo fonético. Al respecto al resumir la llegada del español de Castilla al continente americano, este ya era parte de la evolución del latín, lengua que llegó a la Península Ibérica alrededor del 218 A. C. con los romanos. Para entonces, en el lugar ya había lenguas como el ibérico, el celtíbero, el vasco (o euskera), el tartésico, el lusitano, lenguas derivadas del fenicio y el griego, asociadas a colonias fenicias y griegas (Fernández, 2018).

Tiempo después, en el 711 llegó, con los musulmanes, la lengua árabe. Por ocho siglos, convivieron el árabe y las lenguas de la península, dejando alrededor de cuatro mil palabras del árabe (Blanco, 2025).

Ya a fines del siglo XV, con la llegada de Colón al continente americano y Francisco Pizarro al sur del continente en 1532, específicamente a lo que es hoy Perú, el español traído por los conquistadores se encontró con las lenguas nativas, desconocidas, nuevas y extrañas para los europeos las cuales no tenían ninguna influencia occidental. Predominaba el quechua, la lengua del imperio inca, el

mismo que se encontraba en conflicto interno por la sucesión del poder y en expansión hacia el norte del subcontinente. Sin embargo, si bien los cusqueños dominaban su vasto imperio, las culturas dominadas mantenían sus costumbres y lenguas. Es decir, se hablaban distintas lenguas.

El objetivo de la investigación es dar a conocer cómo algo cotidiano, y emblemático de la gastronomía puede llegar a ser “desconocido”, generando inquietudes de orden lingüístico que justifican estudios de esta naturaleza, asociados a la distinción de los términos cebiche, ceviche, sebiche o seviche. Es de señalar que no se pretende distinguir las diversas formas de preparación, ingredientes o lugares donde se consume el plato, sino establecer las distinciones y similitudes en su escritura.

Al respecto existen muchos estudios, unos más antiguos y otros más recientes. Unos desde la academia, otros desde la tradición y el habla popular. Por ello, en este artículo se revisa la literatura al respecto, que, aunque incompleta, busca analizar lo que se considera más relevante sobre la escritura de uno de los platos más conocidos de la gastronomía peruana en el mundo, y para contrastarlo con la descripción recogida de la conversación con distintos intelectuales a lo largo del tiempo.

DESARROLLO

La escritura

El uso del idioma se da por la combinación de la norma ortográfica, la cual está establecida por la Real Academia Española (RAE), en el caso del idioma español, con las prácticas o costumbres,

en el habla y en la escritura, las cuales son aceptadas por los usuarios del idioma en diferentes contextos específicos, pero también se requiere, muchas veces, de criterios para usar determinados términos, que están sujetos a razones históricas, culturales y educativas.

Al respecto, por ejemplo, normativamente es San Juan, mientras que la costumbre en los pueblos de la amazonia peruana se dice san fan, y aunque la escritura se mantiene como San Juan, la pronunciación es distinta en esa parte del Perú. ¿Se debe cambiar la pronunciación? Es un absurdo, por dos razones fundamentales, primero porque es cultural, es el producto del encuentro cultural entre el español y las lenguas nativas de la amazonia. Y, en segundo lugar, porque más allá de la pronunciación, el concepto es comprendido por los usuarios del español de la región.

Normativamente, en el Diccionario de la Lengua Española (DLE) de la RAE, se encuentra que la palabra se escribe: cebiche, definiéndose como “Plato propio de algunos países americanos, hecho a base de pescado o marisco crudo cortado en trozos pequeños y preparado en un adobo de jugo de limón o naranja agria, cebolla picada, sal y ají” (Diccionario de la Lengua Española (DEL), 2025), pero el mismo diccionario consigna como sinónimos ceviche y seviche.

Asimismo, en el Diccionario panhispánico de dudas de la RAE (2005), la palabra se escribe como cebiche, se define como “Plato hecho con pescado o marisco crudo en adobo, típico de varios países americanos”. Indica que también se escribe ceviche. Además, existen las variantes válidas de seviche y sebiche.

Mientras tanto, en el Diccionario de americanismos (2025), se indica que, para México, Guatemala, Honduras, España, Nicaragua, Costa Rica, Panamá, Cuba, República Dominicana, Puerto Rico, Colombia, Venezuela, Ecuador, Perú, Bolivia, Chile, Argentina, Uruguay se escribe cebiche y este es “Plato preparado con trozos pequeños de pescado o marisco crudo, cortado en trozos pequeños, macerado en jugo de limón ácido o de naranja agria, y aderezado con cebolla picada, sal y ají picante”. Además, señala que también es correcto usar los términos: ceviche, sebiche y seviche.

Terrés (2016), señaló que en 1820 se encontró el primer documento que expone la palabra sebiche, en la canción La chicha, la cual era cantada por soldados peruanos: “Venga el Sebiche, la guatia, en seguida que también convida y excita a beber. Todo indio sostenga con el poto en mano que a todo tirano hay que aborrecer”. La primera referencia escrita en la que aparece la palabra seviche se encuentra en la Guía del viajero en Lima, de Manuel Atanasio Fuentes, de 1860. Se le describe como:

Pedazos menudos de pescado, o en calmarones que se echan en zumo de naranjas agrias, con mucho ají y sal; se conservan así por algunas horas, hasta que el pescado se impregna de ají, y casi se cocina por la acción cáustica de este y del agrio de la naranja (Fuentes, 1860, p. 184).

Más adelante, Federico More (1952), citado por Arrizabalaga (2020), señaló que la palabra deriva de “cebo”, puesto que se trata de pescado cortado en pedazos pequeños (figura 1). La propuesta de More fue respaldada por Martha Hildebrandt (1962), quien añadió que el



Figura 1: Platos de cebiche, ceviche, seviche o sebiche

Nota: Tomado de Minaya, 2025

sufijo mozarabe “-iche”, que significa “cebo” (alimento, manjar) + el sufijo diminutivo o de forma (“-iche”), es común en otros americanismos como “caliche”, “boliche”. Esta es la razón por la que se escribe cebiche, aunque también se acepta con ese y con uve (seviche).

Por otro lado, en el Diccionario en línea (2025), de la Academia peruana de la lengua, se consigna cebiche y ceviche como peruanismos. Mientras que para Javier Pulgar Vidal (Guargüero, 2023), la palabra proviene del vocablo “siwichi”, palabra quechua que significa pescado fresco o tierno. Este vocablo quechua cambió en el proceso de evolución fonética, toda vez que para los ibéricos y los hispanohablantes en general, el quechua o cualquier extranjerismo se lee y pronuncia a partir de la pronunciación del español.

También, en Guargüero (2023), se consigna que el Instituto Nacional de Cultura fijó la ortografía del nombre seviche, con ‘s’ y ‘v’, en referencia a Ricardo Palma y Juan de Arona, fundadores de la Academia Peruana de la Lengua, en 1887, y a los escritores Manuel Atanasio Fuentes y Carlos Prince. Ariansen (2016) se refirió al hecho de que, al llegar los marineros ingleses a puertos peruanos, buscaban el plato típico que llamaban “sea beach” (pescado en la playa), por lo que,

en su opinión, la palabra proviene de esa combinación fonética /seabich/ y que con el tiempo deriva en sebiche por la adaptación del inglés al español. En la misma publicación se señaló que el historiador Juan José Vega, explica que el origen de la palabra seviche proviene de la palabra árabe “sibech” que significa comida ácida.

Otras palabras, como restaurante, es una adaptación de la palabra francesa “restaurant”, la cual viene del siglo XVI y era utilizada para designar a un alimento que restaura (Infobae, 2022). El cambio en la pronunciación se da en la convivencia entre lenguas. Así, paca, que el diccionario de la RAE (2024) lo registra con esa pronunciación, aunque la mayoría de peruanos pronuncia /pakay/, que proviene del vocablo quechua pakay o paqay, que significa esconder, según Martha Hildebrandt (2018). Es decir, hablan quechua y no lo saben. O como ocurre con quinoa, la adaptación española a quinua, de origen quechua.

Es decir, las palabras que no son propias del español sufren alteraciones, primero, en su pronunciación y después en su escritura. Lo más probable es que el vocablo quechua siwichi /sibichi/ con el tiempo se transformó en cebiche /sebiche/ o que sea beach /seabich/ pasara a cebiche /sebiche/, esto debido a la fusión cultural

que se ha dado y seguirá dándose en el territorio peruano.

Finalmente, se parte del principio de que la escritura es sólo la representación, bajo convenciones ya establecidas, de la oralidad de una lengua. Es decir, la escritura sólo se aproxima a la oralidad, a la pronunciación, por lo que no es el reflejo exacto de la misma. Bajo esta premisa es que se analiza la escritura de cebiche, ceviche, sebiche o seviche.

En la pronunciación del español, se recurre al silabeo para distinguir, primero, las combinaciones vocálicas y consonánticas y, en segundo lugar, para ubicar la sílaba tónica, la cual distingue, en pronunciación y a veces en significado, una palabra.

La Real Academia Española (2019), en su Libro de estilo, señala que el seseo, “en la mayor parte del ámbito hispánico no se distingue entre las consonantes /s/ y /z/, y tanto las palabras escritas con s como las escritas con z o c (+ e, i) se pronuncian con /s/”. Sin embargo, por razones ortográficas, existen palabras que se “escriben con la letra c ante e, i en representación del fonema /s/ (con sonido [s] para quienes sesean” (Real Academia Española, 2019). Esto lleva a que al combinar c y e se pronuncia /se/.

Respecto a la pronunciación de la v, la Real Academia de la Lengua (2019), señala que “no existe en español ninguna diferencia en la pronunciación de las letras b y v. Las dos representan hoy el fonema bilabial sonoro /b/”. Por tanto, vi o bi, se pronuncian con /bi/, siempre.

Y en cuanto a la escritura, la variedad de pescado, la condición del pescado o su procedencia, así como de los mariscos, no tiene nada que ver con qué pescado se prepara este plato emblemático del Perú,

ni si se sirve en una carretilla callejera, un huarique o en un restaurante de lujo, ni del nivel de instrucción de quienes presentan la carta a los comensales, se trata de que cebiche, ceviche, sebiche o seviche siempre va a sonar igual, como /sebiche/, aunque históricamente seviche representa más a la peruanidad, aunque las otras formas ya son aceptadas por la academia, así como por el habla popular.

Finalmente, con la incursión de la internet en sus distintas versiones, el uso idiomático se va alterando con celeridad y ha provocado, en especial en los jóvenes, el priorizar el mensaje antes que la norma. Si se entiende, es suficiente. En simultáneo, la Real Academia viene aceptando los términos que van apareciendo o las palabras que se van alterando. En este caso, cebiche, ceviche, sebiche o seviche es lo suficiente claro, en lo conceptual, que la escritura queda relegada por los comensales, por los cocineros y por los dueños de los locales que lo preparan.

Historia

Es difícil determinar con exactitud el origen del plato, aunque la historia y la lógica ubican su origen en el norte de lo que es ahora el Perú, puesto que después que los españoles se dividieran en la Isla del Gallo, hoy la Bahía de Tumaco, en Colombia, para buscar fortuna y ampliar el dominio de la corona española, Pizarro y un grupo, entre doce y catorce, se dirigió al sur del continente, tal como lo recoge Durwin (2023): “Por este lado se va a Panamá, a ser pobres, por este otro, a Perú, a ser ricos; escoja el que fuere buen castellano lo que más bien le estuviese”.

Mientras los españoles invadían el subcontinente desde el norte, en el imperio incaico se libraba una guerra interna entre Huascar y Atahualpa por la sucesión del

trono inca dejado por Huayna Capac, quien había iniciado la expansión del imperio por el norte del subcontinente. Cualquier viajero que recorra el Perú encontrará que las construcciones más imponentes del incanato se encuentran en el sur y pocas en el norte del país.

Este grupo de conquistadores no sólo vino con caballos y armas, lo hizo con provisiones y diversos utensilios necesarios para sobrevivir en tierras desconocidas. No se trata de describir cada una de ellas, sólo resaltar lo que interesa para esta investigación. Específicamente el limón, cítrico que se incorporó a la dieta ibérica luego de ocho siglos de conquista de la península por parte de los musulmanes árabes, sirios y bereberes, iniciado en 711 y que terminó a principios de 1492 (Biblioteca virtual Miguel de Cervantes, 2025). El caso del limón debe merecer una investigación aparte, toda vez que ese limón que trajeron los españoles cuando fue sembrado y cosechado en el norte peruano, específicamente en lo que es hoy Piura, se produce un nuevo limón, el *Citrus latifolia*, o limón sutil o limón peruano

Para entonces, en la costa norte del imperio, en lo que en la actualidad se ubican Tumbes, Piura y Lambayeque, existía un plato consumido por los pescadores locales que se hacía con pedazos de pescado cuya función principal no era para consumo, sino la carnada para obtener pescados más grandes, a lo que se le agregaba el jugo del tumbo (*pasiflora mollissima*), cítrico que crece en los andes y en el entretiempo de la pesca se comenzó a consumir. Tal como señaló Crisólogo (2017), a esos trozos de pescado que se les añadía el jugo del tumbo, se le agregó el ají, que ya se consumía desde mucho antes, tal como lo muestran los

restos encontrados en Guitarrero, Yungay, Ancash, que datan de hace 8 000 años.

Asimismo, los españoles trajeron la cebolla, producto habitualmente consumido en toda Europa, y que con el tiempo se le agregó al cebiche, ceviche, sebiche o seviche. De lo que fue un plato hecho con pescado y mariscos marinados en cítricos, se le agregó la cebolla, más tarde la zarandaja, la yuca, los chifles y el choclo sancochado. Más al norte, en Ecuador, se le agregó tomate, en el centro del país, se combina con papa a la huancaína, en Lima las variedades van desde la clásica sólo con pescado, hasta la que se combina con mariscos y pescado y mariscos fritos en aceite y cubiertos de harina. También se le agrega hielo, en otros casos leche evaporada de tarro, lechuga y algas marinas, maíz andino tostado. Es decir, existe tanta variedad en el platillo como creatividad en quienes lo preparan.

CONCLUSIONES

Como el sonido, la pronunciación de la palabra, en sus cuatro formas de escritura, no varía, la costumbre ha llevado a que se escriba: cebiche, ceviche, sebiche o seviche, y conceptualmente no confunde.

La Real Academia Española, en sus diversos diccionarios y documentos, admite las cuatro formas de escritura: cebiche, ceviche, sebiche o seviche

Se discute y se seguirá discutiendo el origen de la palabra, del quechua *sivichi*, del inglés sea *beach*, del árabe *sibech*, los cuales fonéticamente son cercanos y que con el tiempo se han fusionado en la pronunciación /sebiche/ y han derivado en cebiche, ceviche, sebiche o seviche, para su escritura.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ariansen, J. (2016) *Ceviche*. https://www.yanuq.com/Articulos_Publicados/ceviches.htm
- Arrizabalaga, C. (2020). Cebiche. Universidad de Piura. <https://www.udep.edu.pe/hoy/2020/10/cebiche>
- Biblioteca virtual Miguel de Cervantes. (2025). *La invasión árabe. Los árabes y el elemento árabe en español*. https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/la-invasin-rabe-los-rabes-y-el-elemento-rabe-en-espaol-0/html/00b64db8-82b2-11df-acc7-002185ce6064_2.html#I_0
- Blanco, M. (2025). *Historia de las lenguas de España*. <https://www.liricaentransversal.com/apuntes-de-historia/historia-de-las-lenguas-de-espa%C3%B1a/>
- Buenazo. (2023). *El limón: variedades, características y usos*. <https://buenazo.pe/notas/2021/01/13/limon-variedades-caracteristicas-usos-272>
- Crisólogo Galván, J., M. (2017). Apuntes sobre la escritura del seviche o cebiche y otras formas. *Apuntes pedagógicos cantuteños*, año 7, N° 13, BNP N° 2010-04434.
- Diccionario de la Lengua Española. (2025). *Cebiche*. Real Academia Española. <https://dle.rae.es/cebiche>
- Diccionario de la Lengua Española. (2025). *Causa*. Real Academia Española. <https://dle.rae.es/causa>
- Diccionario de peruanismos en línea. (2025). *Cebiche*. Academia peruana de la lengua. <https://diperu.apl.org.pe/buscar?entrada=1619>
- Diccionario de peruanismos en línea. (2024). *Pacae*. Academia peruana de la lengua. <https://dle.rae.es/pacae>
- Diccionario de peruanismos en línea. (2025). *Ceviche*. Academia peruana de la lengua. <https://diperu.apl.org.pe/buscar?entrada=1650>
- Diccionario de americanismos. (2025). *Cebiche*. Asociación de Academias de la Lengua Española. <https://www.asale.org/damer/cebiche>
- Diccionario panhispánico de dudas. (2005). *Cebiche*. Real Academia Española.
- Durwin, S. (2023). Los Trece de la Fama: los soldados españoles que acompañaron a Pizarro en la conquista de Perú. *El debate*. https://www.eldebate.com/historia/20230321/trece-fama-soldados-espanoles-acompanaron-pizarro-conquista-peru_102093.html
- Fernández, J. (2018). *Lenguas prerromanas de la Península Ibérica*. [www.hispanoteca.eu](http://hispanoteca.eu). <http://hispanoteca.eu/Espa%C3%B1a/Lenguas%20prerromanas%20de%20la%20Pen%C3%ADnsula%20Ib%C3%A9rica.htm>
- Fuentes, M. A. (1860). *Guía histórico-descriptiva, administrativa, judicial y de domicilio de Lima*. Lima: Librería Central. Biblioteca del Congreso de EE. UU. <https://www.loc.gov/item/03004915/>

- Guargüero. (2023). *El ceviche a lo largo del tiempo*. <https://guarguero.com/blog/cevichehistoria/#:~:text=Pasando%20a%20otras%20lenguas%2C%20el,%E2%80%9D%2C%20que%20significa%20comida%20%C3%A1cida>.
- Hildebrandt, M. (1962). *Peruanismos: vocabulario de voces y giros propios del Perú*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Hildebrandt, M. (2018). *Martha Hildebrandt: el significado de “Pacay o pacae”*. El habla culta. El Comercio. <https://elcomercio.pe/opinion/habla-culta/martha-hildebrandt-habla-culta-significado-pacay-pacae-noticia-517467-noticia/>
- Infobae. (2022). *Cuál es el origen de la palabra “restaurante”*. <https://www.infobae.com/america/mexico/2022/08/30/cual-es-el-origen-de-la-palabra-restaurante/>
- Minaya, A. (2025) <https://www.instagram.com/artesanoaoscuras>
- More, F. (1952). Origen del cebiche. *El Comercio*.
- peru.travel. (2020). Conoce un poco más sobre la peculiar forma de comunicarse de los peruanos. <https://www.peru.travel/es/masperu/conoce-un-poco-mas-sobre-la-peculiar-forma-de-comunicarse-de-los-peruanos>
- Real Academia Española. (2019). *Libro de estilo de la lengua española*. <https://www.rae.es/libro-estilo-lengua-espa%C3%B1ola/problemas-de-pronunciaci%C3%B3n>
- Real Academia Española. (2019). *Ortografía de la lengua española*. <https://www.rae.es/ortograf%C3%ADa/representaci%C3%B3n-gr%C3%A1fica-del-fonema-s>
- Real Academia de la Lengua. (2019). Diccionario panhispánico de dudas. <https://www.rae.es/dpd/v>
- Terrés, J. (2016). *El ceviche es español (lo sentimos, Perú)*. Condé Nast Travel. <https://www.traveler.es/gastronomia/articulos/origen-ceviche-peruano-espanol/8991>

Declaración de roles de autores

- Jesús M. Crisólogo-Galván: Conceptualización; metodología, análisis de datos, redacción y borrador original.