

“MANUAL DE BUEN GUSTO”: ESTUDIO DE UN RECETARIO PERUANO IMPRESO EN 1866

Sergio Zapata Acha* - Universidad de San Martín de Porres, Lima, Perú

El conocimiento de textos de recetas antiguas constituye una de las fuentes más importantes para el estudio y comprensión de la alimentación y gastronomía de un país. En el Perú, la edición de un reducido número de recetarios durante el siglo XIX hace de cada uno de estos ejemplares, un valioso hallazgo bibliográfico de interés no sólo en lo gastronómico, sino también en el campo lexicográfico y la metrología (Lovera, 2008). Como fuentes primarias, los libros de cocina conforman un material irremplazable en materia de auténticos testimonios de nuestra cultura gastronómica, y por tanto su estudio está plenamente justificado, más aún si tenemos en cuenta su rareza y prácticamente nula difusión. En cuanto a los títulos que tenemos noticia, mencionaremos al *Manual de Buen Gusto* de 1866, las tres primeras ediciones de *La Mesa Peruana o sea el Libro de las Familias* (1867, 1880 y 1896), impresos todos en Arequipa, así como el *Nuevo Manual de la Cocina Peruana* editado en Lima en 1895; todos ellos de autor anónimo.

Creemos, por las razones anteriormente mencionadas, que es necesario cubrir esta carencia, permitiendo el avance en el conocimiento del origen y evolución de los platos y bebidas a lo largo de la historia, difundiendo de manera concreta textos que son fuente de investigación y aprendizaje de la cultura culinaria nacional.

Este trabajo comprende tanto el análisis de los ingredientes utilizados, las recetas de los dulces y bebidas, así como los utensilios y las técnicas de preparación. Además, se presenta un glosario especializado que permite el esclarecimiento de los términos no usuales o poco conocidos.

DE LA TRADICIÓN DULCERA AREQUIPEÑA

Con respecto a la tradición dulcera arequipeña, mencionaremos en primer lugar el testimonio de Ventura Travada y Córdova quien relata en *El suelo de Arequipa convertido en Cielo* (1752) sobre la diversidad existente de frutas, así como la utilización del azúcar en la confección de dulces.

“Las frutas que con abundancia se gozan en la ciudad, son muchas de las especies de España, hay duraznos, peras, manzanas, camuesas, membrillos, granadas, melones, sandías, higos, frutillas, granadas, higos agrios de toda especie, uvas negras y de las de Italia, con tal abundancia que se hacen muchas botijas de regalado vino. De las frutas del reino hay guayabas, plátanos, chirimoyas, granadillas, pacaes, pepinos y paltas, y aun siendo las piñas fruta de los Andes, se ven algunas veces traídas de distancia (...) Gástanse en esta ciudad [Arequipa] todos los años arrobas de azúcar (...) se consume mucha en diferentes y exquisitos dulces de tarros, cajetas, y suecos que hay en la ciudad que son afamados en todo el reino, y aunque el manjar blanco es el más celebrado, ha quedado atrasado en el aprecio, porque se le han adelantado otras más costosas golosinas, que son más regaladas a juicio de muchos gustos”.

Según anota Brown (2008) en el capítulo dedicado a la agricultura regional arequipeña que aparece en su obra *Borbones y aguardientes*, a mediados del siglo XVIII eran producidas en la zona costera de Tambo y Camaná 750 botijas de miel y 50 000 libras de azúcar, mientras que sólo en Tambo, para 1804, la producción anual de esta última fue de 300 000 libras.

Posteriormente una viajera famosa, Flora Tristán, nos contaría durante su estadía en Arequipa, en el año 1834, sobre la bondad de los “bizcochos y las golosinas hechas por las religiosas” haciendo hincapié en su variedad y la participación e importancia de los monasterios en su elaboración. En Arequipa, hacia 1869, el viajero francés Paul Marcoy se refería al monopolio ejercido por los diversos claustros de monjas en materia de dulces, pasteles y piezas montadas:

Cada una de estas congregaciones tiene una especialidad de golosinas, que la recomienda a la apreciación del público. Santa Rosa tiene su mazamorra de carmín, especie de papilla, con el gusto de nuestros huevos rojos, que se expone durante la noche en los techos del convento, donde la helada le da cualidades particulares. Santa Catalina sobresale en la preparación de pasteles y dulces de ave a la leche de almendras, manjar blanco de la región. El Carmen, en fin, tiene por su parte sus buñuelos a la miel espolvoreados de pétalos de rosa y pajitas de oro, y sus *imperiales*, yemas batidas con azúcar en polvo y fijadas mediante un procedimiento que desconocemos.

A inicios de 1871 y teniendo como marco la inauguración del ferrocarril de Arequipa, Simón Camacho (Camacho, 1871) corrobora el importante papel de las cocinas monacales en el desarrollo de la dulcería arequipeña con su recuento de la visita que la comitiva del presidente Balta hiciera al convento de Santa Catalina. Ahí se menciona el servicio de una variedad de dulces, confites, mermeladas, bizcochos y hojaldres (ver la receta del “Pastel de mantequilla”), entre otras preparaciones confeccionadas por las monjas.

Sobre la tradición dulcera de la sureña región, el lingüista Pedro Benvenuto Murrieta nos cuenta como “Las arequipeñas añoran sus dulces”, (...) “el alfajor de penco, el budín de quinua, el de c[h]oclo verde, el ‘bien me sabe’, el alfajor de chirimoya confeccionados en algún monasterio de la ciudad blanca...”.

De todos estos relatos se desprende la existencia de una secular tradición de dulces, pasteles y golosinas, heredera de la tradición dulcera ibérica, que fue evolucionando hasta constituir la actual oferta de postres típicos arequipeños, así como también se puede observar el importante papel que ejercieron los conventos citadinos. En este sentido, el manual, materia de estudio, constituye un hito importante para comprender mejor en que medida se dieron estos cambios, que a la larga irían a conformar parte del mestizaje culinario diferenciado que podemos degustar hoy.

SOBRE EL IMPRESOR

No vamos a especular sobre la autora o autor de las recetas de este volumen. No lo sabemos. En cambio, el impresor de esta obra fue don Valentín Ibáñez, hermano de Francisco Ibáñez Delgado e hijo del arequipeño Jacinto Ibáñez (1780-1862); este último, periodista y también impresor, quien introdujera la primera imprenta en Arequipa a fines de 1821 (Romero, 1966), además de “haber inventado un mecanismo para fundir tipos”, esto último tal como lo registra Varillas (2008). Valentín Ibáñez junto con su hermano Francisco, escritor, tipógrafo e impresor, fundaron en compañía de Toribio Pacheco y Armando de la Fuente, un periódico-semanario de pequeño formato llamado *La Bolsa* que tuvo una duración de más de cincuenta años, entre 1860 y 1915. Primero se publicó dos veces por semana, luego ínter diario a partir de 1878 y desde 1880 diariamente (Honores Vásquez, 1976; Romero, 1966). Valentín Ibáñez aprendió con seguridad el oficio paterno; oficio que más adelante lo llevaría a imprimir, en Arequipa, el primer recetario peruano conocido, titulado *Manual de buen gusto que*

facilita el modo de hacer los dulces, budines, colaciones y pastas, y destruye los errores en tantas recetas mal copiadas, obra materia del presente estudio. De este recetario conocemos una única edición del año 1866.

SOBRE EL LIBRO

Mientras trabajábamos el *Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional* surgió la necesidad de ubicar este recetario a fin de poder completar la información que inicialmente encontramos en la obra *13 Plazuelas una alameda y un callejón* (1932) del lingüista y tradicionalista Pedro Benvenuto Murrieta. Específicamente en los “Peruanismos no estudiados o no clasificados por don Pedro Paz Soldán y Unanue y don Ricardo Palma en sus obras citadas”, junto a los “Peruanismos estudiados o clasificados por don Pedro Paz Soldán y Unanue y don Ricardo Palma...” que conforman la segunda parte (El Lenguaje) del mencionado libro (Zapata, 2007). Indagando, en el primer semestre del año 2002, llegamos a visitar la biblioteca Benvenuto Murrieta que se encuentra actualmente en la Universidad del Pacífico de Lima. Fue entonces cuando hallamos en la sección de folletos, aún sin inventariar en aquel momento, este único ejemplar de recetas del que tengamos conocimiento, y que lleva en la página de la carátula el sello con el nombre de este ilustre académico, quien fuera su propietario. Se trata de un pequeño libro en buenas condiciones, con un total de 64 páginas y 140 recetas, con forro de papel azul claro, dedicado a la pastelería, repostería y confitería.

SOBRE LAS RECETAS

Como es lógico suponer, en el manual son varias las recetas de preparaciones que podríamos señalar se encuentran “a medio camino” entre lo que en su época fueron y las que tenemos actualmente.

En algunos casos éstas conservan el nombre textualmente en otros no, pasando a conformar la lista de dulces, pasteles y postres regionales, y aun nacionales.

Un producto que podría ser considerado como de transición, entre el turrón español y nuestros criollos “turrones”, es la denominada “Turronada de Moquehua”, donde se juntan de un lado, la miel, almendras, cocos, nueces y maní, tostadas y molidas; y del otro el “bizcocho ó pan molido”, además de ajonjolí que se esparce por encima. La miel se le echa caliente a la “turronada”, y una vez fría se coloca en cajas con “hojarasca por encima, y por debajo”. Otro caso es el “Alfajor de penco” que es tradicional de la región

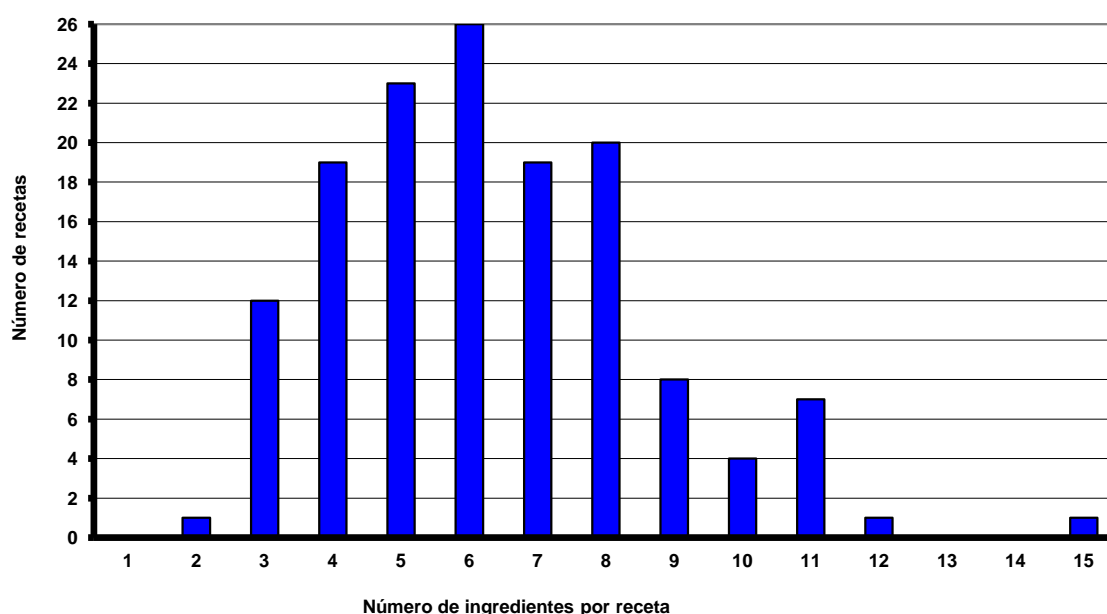
Moquegua. Probablemente su nombre derive de la voz indígena *penco* (*pen*: encuentro; *co*: agua), nombre que recibía la ciudad de Concepción (Chile). En su elaboración, este alfajor lleva anisado o aguardiente. El batido es fundamental, así como sobar bien la masa a base de yemas, manteca y harina. Una vez horneadas las tapas, éstas se rellenan con miel. Igualmente el “Bien me sabe” o bienmesabe, un postre de origen español que se ha afincado en nuestras tierras desde, por lo menos, el siglo XIX, inicialmente preparado a partir de almíbar, almendras y yemas. El “Manjar real” del manual, una conserva conocida también como manjar real del Perú no lleva pechuga de gallina pero si las almendras que lo diferencian del actual manjar blanco. Agregaremos a los ejemplos anteriores, los buñuelos (antecesores de los picarones), el pastel de choclo versión actual del “Budín de choclo verde” que aparece en el manual, la cuajada, la cocada y el “Dulce de frejol”, inconfundible versión del frejol colado. Encontramos también las gelatinas de pata (la receta de la “Jelatina del General Villagra” es un temprano testimonio del gusto por las gelatinas dulces, en este caso, bastante complejas pues se necesitaban no menos de once ingredientes), la leche “azada”, el maná, los maicillos, los mazapanes, el pastel de yuca, el queso helado y el de flandes, los “Rosquetes de yemas”, así como las nueces dulces, postre que los asociamos con la “Noada” [¿Nogada?]. Entre las recetas encontramos la de “Rosquetes de acora bañados y sin bañar”, cuyo nombre sería tomado del de la localidad de Acora, un distrito y pueblo de la región Puno, cercano al Lago Titicaca. De otro lado existen recetas como la “Mistura de Santa Rosa”, el “Dulce de la Comandanta” o los “Tamalitos a la polca” que no hemos podido ubicar sus equivalentes actuales. La primera lleva probablemente el nombre en honor de la santa limeña. Mistura o mixtura es palabra que viene del latín y significa mezcla. En efecto, en nuestro caso y como ejemplo de una de las tantas recetas, se trata de batir y cocinar camotes en almíbar, a los que agregaremos almendras molidas, yemas, vino, canela y algún aromatizante; en cuanto al segundo, un dulce de olla, el nombre se debe quizá a su simpleza, digna de una preparación de campaña, pues lleva sólo huevos, azúcar y canela. En la tercera receta, estamos hablando de unos tamales dulces.

Existen igualmente recetas de raigambre española como el bizcochuelo de Saboya (de la Mata, 1747), la crema de café (Rementería y Fica, 1851) el huevo molle, mazapanes o el turrón de Alicante; de influencia mexicana como los buñuelos de chirimoya, (Anónimo, 1831) y los tamales, que en este caso son horneados. También encontramos

a la “Chorlota”, nombre con que se conocía a la “Carlota” de origen inglés y que fuera difundida por los franceses como “Charlotte à la russe”.

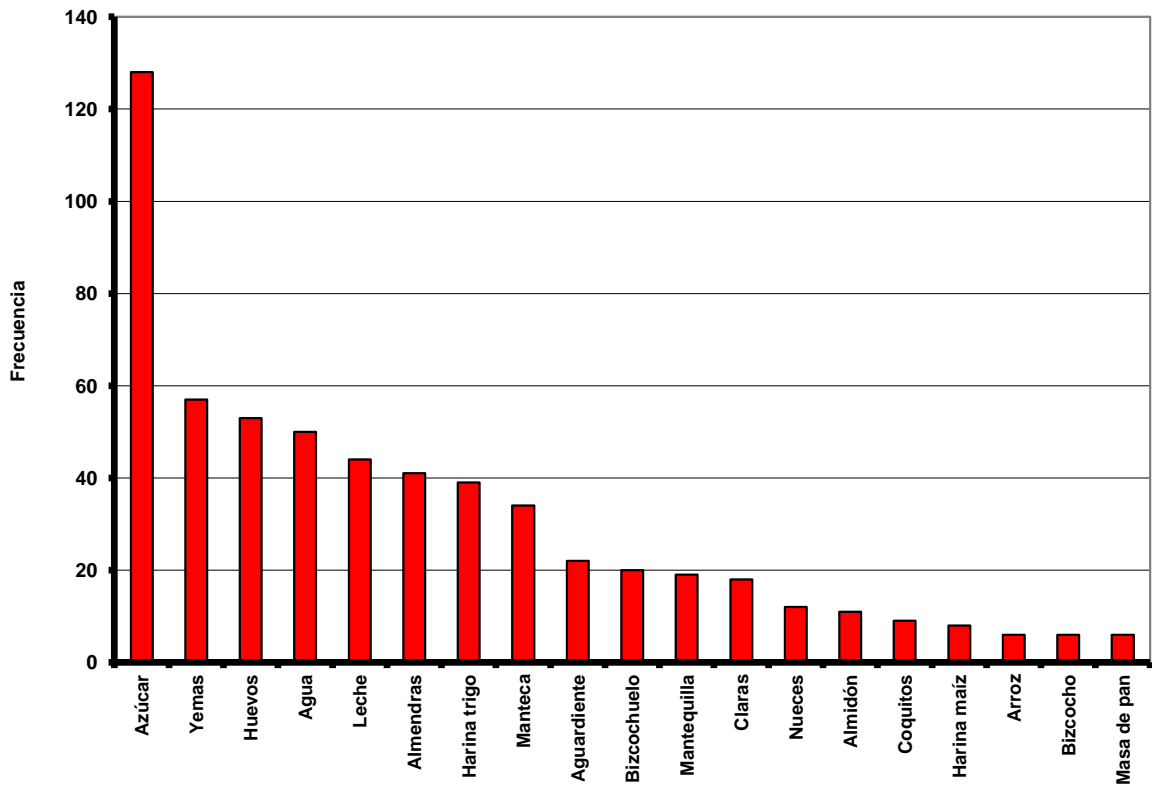
El “manual” está constituido por recetas ordenadas según un índice alfabético, aunque no necesariamente guardando ese criterio en cada una de las letras del mismo. El 76% de éstas está compuesto por un número que varía entre cuatro y ocho ingredientes, siendo seis el del mayor porcentaje (18.4 por ciento) y más de la mitad utilizan seis o más ingredientes (Ver Gráfico N° 1).

Gráfico N° 1.- Distribución de recetas



Como es de suponer, la harina de trigo es mayoritaria (Ver Gráfico N° 2) sin embargo, un 20% se trata de harina de maíz y (fécula) de papa, y la relación entre éstas últimas es de cuatro a uno. La manteca (de cerdo) es la materia grasa más usada en relación con la mantequilla (36%).

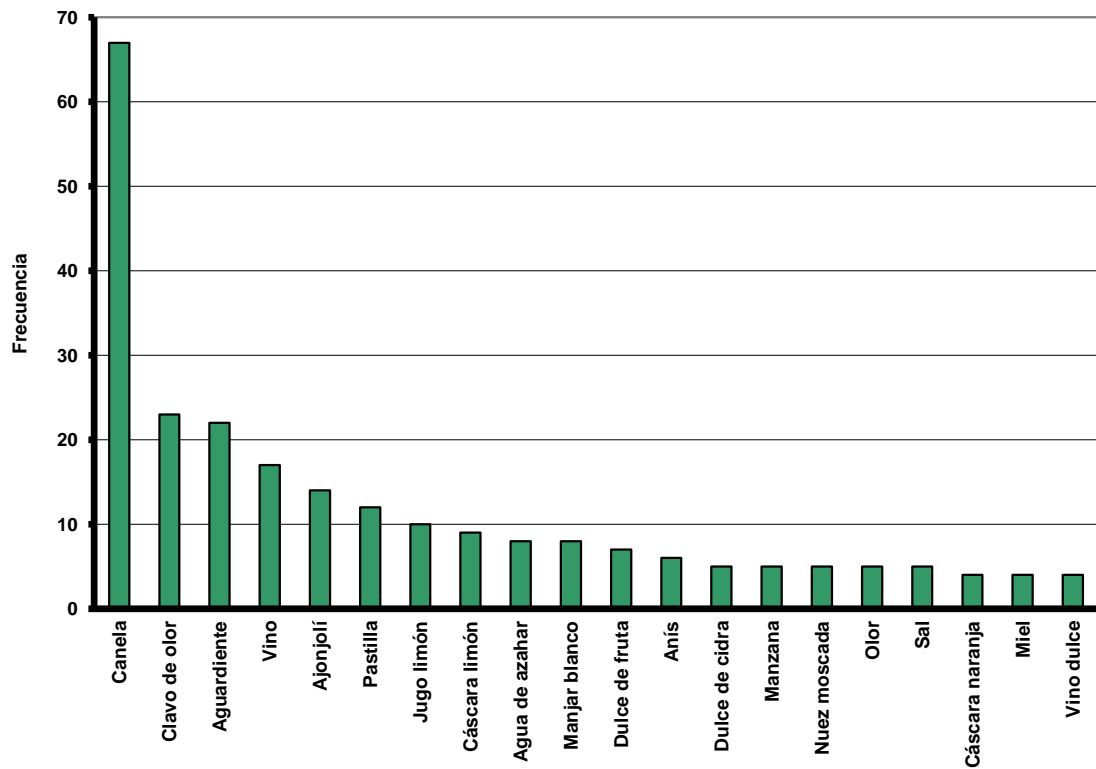
Gráfico N° 2.- Ingredientes mayoritarios



En cuanto a la frecuencia con que se utilizan las especias y agentes saborizantes, la canela y el clavo de olor son predominantes, y en conjunto ambas en una relación de tres a uno (ver Gráfico N° 3). Le siguen en orden de importancia los aguardientes (aguardiente, aguardiente de ámbar, alcohol y *cognac*) y el vino (incluyendo el dulce y el jerez). El ajonjolí o sésamo también es usado regularmente. Sin embargo es digno de señalar por su aporte como saborizante o relleno a los cítricos y derivados en conjunto (jugo y cáscara de limón, agua de azahar, dulce de cidra y cáscara de naranja, etcétera), como los aromas más usados luego de las dos especias mencionadas al inicio.

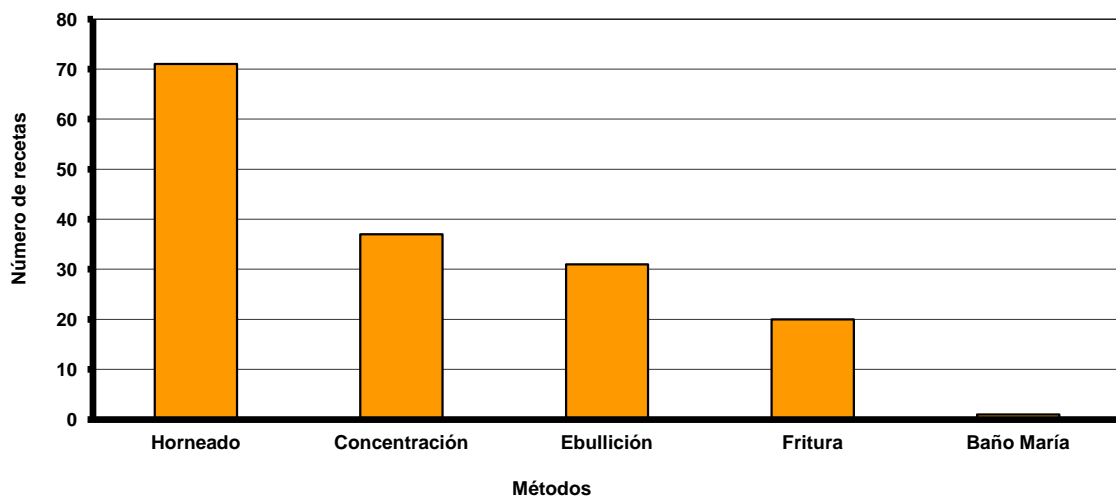
El anís y la nuez moscada son especias usadas minoritariamente (11%). Esta última está asociada a la canela. Cabe destacar en este recetario la ausencia de productos como el cacao y el chocolate, la vainilla y la chancaca, elementos muy utilizados en dulces y postres en la actualidad. Tampoco se menciona el pisco (por lo menos con ese nombre), ni el ron de caña, sólo el aguardiente pero de manera genérica.

Gráfico N°3.- Frecuencia de especias y agentes saborizantes



Los métodos de cocción empleados se pueden visualizar a continuación en el Gráfico N° 4.

Gráfico N° 4.- Métodos de cocción



En todas las modalidades de las recetas, el horneado es la principal técnica de cocción utilizada, aunque no se indica el tipo de instalación, que podría bien ser hornos a leña.

Luego le sigue la ebullición y concentración por calor (dulces de olla). La fritura también está presente (buñuelos, torrijas, plantillas, etcétera) y en mucho menor número la técnica del baño María. Si nos guiáramos por los nombres que figuran en el libro, una clasificación por orden decreciente de preparaciones sería: dulces, tortas, budines, bizcochos y bizcochuelos, buñuelos, fuentes, tamales, pasteles, roscas y rosquetes, además de una amplia variedad de masitas, leches cuajadas (con y sin cuajo) entre otras.

TABLA N° 1 Utensilios utilizados				
En la preparación	Para colar o filtrar	Para la cocción	Recipientes para servir	Otros
Cucharas y cucharones de madera	Manga de franela	Sartén; sartén de plata para freír	Fuentes; fuente de plata	Pocillos
Cucharón de espumar (espumadera)	Bayeta; bayeta blanca tupida	Perol	Cajetas y cajas de madera	Jarros
Cuchillo	Gasa	Ollas; olla de barro y vidriada		Tazas
Rayador	Tocuyo	Cazuela		Platos; plato sobero; plato grande y vasijas de loza
Mortero; almirez	Tela para “pasar” frejoles y yucas, convirtiéndolos en puré	Moldes, latas y cajas de papel para hornear		Copas y botellas
Bolillo (palo de amasar o rodillo)		Budinera y pastelera		Paño de lienzo (donde cortar el dulce)
Cedazo				Tocuyo (como molde para cocer una masa)
				Batán (donde trabajar el caramelo)
				Talega (como contenedor para lavar la cidra)

En cuanto a los utensilios utilizados en la preparación de las recetas, podemos afirmar que en general no se indica con que están hechos éstos; sólo en algunos casos, según se lee en el listado de la Tabla anterior se puede saber cual era el material utilizado. Quizá, sólo para indicar que se trata de elementos sencillos de cocina, adaptados al quehacer de la dulcería y repostería. En cuanto a su proveniencia, son en su mayoría foráneos, salvo el caso del autóctono batán de piedra.

A modo de conclusión podemos resaltar, por su importancia, el carácter selectivamente mestizo de este recetario, puesto de manifiesto con la utilización de ingredientes (maíz como harina, y la papa como harina y almidón), productos nativos (tubérculos,

leguminosas y granos) y frutas; estas últimas utilizadas mayormente como importantes elementos del sabor final (Ver Tabla N° 2), aunque preciso es decirlo, la influencia hispánica y europea es determinante.

TABLA N° 2
Ingredientes y productos nativos
Harina de maíz
Harina y almidón de papa
Miel de charcas
Papa
Camote
Yuca
Choclo y pancas de choclo
Maíz blanco
Frejol
Maní
Quinoa
Ají colorado
Chirimoya
Frutilla
Guinda
Guayaba
Tumbo

El desarrollo de esta “dulcería andina”, ahora tradicional, se muestra también con la originalidad de recetas como: las humitas, los dulces de frejoles y yucas, el budín de quinua o el característico queso helado. Igualmente es importante mencionar la variedad de dulces (14) y jaleas (ver por ejemplo, la receta del “Colado de manzanas”), que muestran el interés de la época por conservar una serie de productos (frutos), la mayoría perecibles, en la medida que no se conocía aún la refrigeración mecánica, de ahí el número importante de recetas destinadas a su elaboración. Finalmente, este recetario arequipeño, dedicado a la dulcería, nos abre las puertas para una mejor comprensión de la evolución de una parte sustantiva de la gastronomía tradicional peruana.

RECETAS SELECCIONADAS

A continuación se reproducen algunas recetas seleccionadas del Manual de buen gusto, respetando la ortografía original pero corrigiendo evidentes errores de imprenta.

Alfajor de penco.

Veinte huevos, diez con claras y yemas y diez con solo yemas; cuatro cucharadas de manteca derretida no muy caliente y una de vino ó de aguardiente, la harina que pida de maiz; se s[o]ba bien como para pan, se cortan y se hornean. Despues se llenan con dulce ó miel.

Bizcochuelo de Saboya.

Una libra de azucar cernida, diez onzas de harina, cuatro onzas de almidon de la flor, corteza de limon y de naranja raspadas, diez huevos cuyas claras y yemas se baten separadamente; despues de poner en el molde mantequilla con azucar para que no se pegue, se hecha ajonjolí por encima y se manda al horno que ha de estar tibio.

Bien me sabe.

Para una fuente de *bien me sabe*, se ponen dos libras de azucar, un ciento de nueces, doce yemas de huevos y dos bizcochuelos, con su poco de canela y clavo, y al horno.

Buñuelos de chirimoya.

Se pela la chirimoya maciza y se deshuesa, se muele con igual cantidad de bizcocho duro y se hecha un polvito de azucar y clavo molido; se baten bien huevos se les agrega canela molida en bastante cantidad. Se amasa esto muy bien y poniendo una casuela con manteca (es decir a la alumbre) cuando esté bien caliente, se hecha un poquito de masa, si esponja está bien, y si no se le aumenta huevos esponjando bien, se forman los buñuelos dándoles la forma que se quiera; se frien, y despues se cuelan en almibar espeso, adornándolos por encima, con pasas, almendras, confites y rajitas de canela.

Buñuelos.

En un jarro de leche se hecha un poco de aniz, clavo y canela; al poner la leche al fuego se pone una cucharada de manteca y tres onzas de azucar y se hace hervir con esto la leche. Luego que ha hervido se le hecha dos puñados de harina y se menea bien para que el sango sea igual. A esto se le hecha nueve huevos, se hecha dos cucharas de aguardiente y un poco de agua deazar [azahar] , y se soba: se pone la manteca al fuego y de que está hierva, se saca del fuego el sarten y se hace reposar un poco y estando el sarten en el suelo se moja en agua la cuchara y se alza la masa como del porte de una nuez, se hecha en el sarten segun las que entren con desahogo y se vuelve a poner a fuego lento hasta que doren.

Buñuelos de viento.

Deslíase media libra de harina de castilla en agua ó leche, y puesta esta masa en estado de la de hacer hostias, se hecha en un sarten en que se derretirá dos reales de manteca,

se irá moviendo con una cuchara hasta darle cocimiento que ponga la masa en color de cera, en cuyo estado se saca y se soba con la misma cuchara; luego se incorpora | con doce yemas de huevo y dos claras un poco batidas se hará todo una mezcla y se batirá con una cuchara de madera, hasta que disuelta y puesta en estado de fría, se procederá a freír los buñuelos en esta última operación. Si la masa estuviese espesa se le hechará una ó dos yemas de huevo, y si la manteca en que se frien hace mucha espuma, se le hechará uno ó dos ajíes colorados tostados y enteros.

Buñuelos picarones.

Tómese un real de masa, un real de aguardiente, otro de manteca y doce huevos. Se baten bien los huevos con la masa y se le hecha la manteca tibia y el aguardiente; de que esté bien batido, se le hechará harina como un real para que quede la masa ligosa y se pone al sol por espacio de una hora, y de que esponje se volverá a batir bien; y se empieza a freír en el sarten bien caliente y sino salen tiernos, se le agrega manteca tibia ó aguardiente.

Buñuelos de bizcochuelo.

Dos bizcochuelos se desmenuzan bien y se ponen al sol para que sequen, diez y seis huevos, se quitan las claras á ocho, se baten bien despues se mezclan con el bizcochuelo un poco de canela, estando bien batido se frie y se, les he[c]ha almibar.

Budín de quinua.

Cuatro libras de azúcar, dos riales y medio de leche y un cuartillo de quínia; despues de bien cocida se muele, se mezcla en la leche, y se cuela para que salga bien suave; se pone fuego y se va hechando à pocas la azúcar: sino tiene lustre se le añade un terron mas y unas almendras partidas. Si se quiere se pone al harno [horno] aunque no hay necesidad.

Budín de choclo verde.

Se muelen unos choclos verdes, según la cantidad que se quiera hacer, se cuela en leche y se hace como para una masamorra rala, se le hecha un poco de canela y clavo, se hace hervir hasta que se cuesa bien y de que esté, se le va hechando la azucar hasta que esté en punto de dulce; despues que haya hervido la azucar se le hecha un poco de nueces y de almendras molidas, doce ó diez y seis yemas batidas, se revuelve todo y se hecha à la budinera ó fuente: se hecha por encima canela y azucar, se manda al horno un rato hasta que dore ligeramente.

Colado de manzanas.

Se hacen cocer muy bien treinta manzanas grandes y si son chicas un poco mas; se hace almibar de cuatro libras de azucar bien clarificado, y estando en punto, se le pone las manzanas, despues de haberlas colado por un cedazo; se le hecha canela y clavo y pastilla.

Se hace subir de punto y se vacia en el molde y cuando està frio, se le pone bajo una holla hirviendo y se vacia a la fuente.

Crema de cafe en tazas.

Se hace el caffè en leche pura, y de ese líquido, se mide en una taza las que se quieran hacer; se baten para cada taza dos yemas de huevo y de que estên bien batidas se hechan al café que se ha medido, cuidando de que no se vayan à cocer y se hace tomar punto en fuego muy lento, para que no baya á hervir, se le hecha azucar hasta que endulce. Tambien se le hecha un poquito de nuez noscada y pastilla y despues se hecha a las tazas, espolvoreándole canela.

Cuajada.

Se toma la cantidad competente de leche y se hace hervir con unas cáscaras de naranja, un poco de canela y clavo en rajitas, se hará hervir hasta que merme la mitad con el fin de que espese bien; en este estado se cuela por un sedazo y asi caliente se le hecha la azucar necesaria y cuando esta esté disuelta y la leche un poquito mas que tibia se le hecha el cuajo para que corte inmediatamente, se pone en las fuentes en las cuales será el punto donde se debe cuajar y cuando se haya logrado la cuajada se pondrán las fuentes sobro nieve, para que bien fria se ponga mas gustosa.

El cuajo para cortar la leche no ha do [sic] ser remojado, sino molido en la cantidad que se considere suficiente, quitándole à lo que se hade moler el pellejo de la vejiga en que està; cuando se halle como mantequilla se le hecha un poquito de agua caliente y bien desleido se pone en la leche mezclándola para que bien incorporado se corte pronto. La azucar se le hecha luégo que se saque la leche del fuego y despues que se disuelva y antes de poner el cuajo es cuando debe colarse en el sedazo.

Cocada.

Para un coco grande ó cuatro reales de cocos que se pelarân y moleran bien, se hará el almibar de cuatro libras de azucar; cuando esté ralo todavia de medio punto, se le hechará el coco, con él se le hecha cuatro reales de huevos solo las yemas estas bien batidas, hasta que se pongan blancas. Se vuelve a poner a la candela el perol i se bate a pulso de hombre; se vuelve apear el perol i se bate hasta que enfrie, se vuelve a poner la

candela, y se está en esta operación, hasta que esté de punto. Se hecha un rial de canela, y se sirve en lo que se quiere.

Chorlota.

A una libra de harina, una de mantequilla; se hace la masa de un poco de agua tibia, despues se va poniendo la mantequilla a pedazos, y se va boleando la masa hasta que se concluya la mantequilla; se le ponen dos reales de manzanas, se limpian, se parten en cuatro, y en una libra de azucar se hace dulce subido de punto, y luego se pone en la fuente mantequilla y una capa de esa masa y otra de dulce, procurando que el dulce esté al medio, se le pone sus adornos para que vaya al horno.

Dulce de frejol.

Se cuece un poco de frejol del mejor en calidad, se pela y se desala muchas veces y se pasa por una tela; a cada libra de frejol se le pone dos de azucar y doce posillos de leche, en la que despues de hervida se mezcla esta, poniéndole ademas almendras molidas, y se le da punto.

Dulce de almendras.

Una libra de almendras peladas y molidas, catorce onzas de azucar molida; se rallan cuatro bizcochuelos, se le hecha por encima un poco de almibar, un poco de manjar blanco y una capa de almendras, despues otra de bizcochuelos, tambien bañados con almibar y otra capa de dulce de cidra ó frutas. Asi se van poniendo las capas que se quieran, y en la última se cubre con la almendra restante y se manda al horno.

Dulce de coco.

Para una fuente regular se toma docientos cocos, cuatro libras de azucar, un real de leche, ocho huevos, un biscochuelo desecho y un poquito de manjar blanco. Los cocos se tostaràn un poco y se pondrán despues a remojar en agua hirviendo; luego se pelarán con una cuchilla, y se molerán muy bien; se pondrà la leche al fuego con un pedazo de la misma azucar, y de que hierva se le echa otro pedazo de azucar, y asi se le irà echando toda la azucar; despues se le echarán los cocos, y cuando ya esté para tomar punto, se le echará el bizcochuelo con el manjar blanco, y despues, se sacarà el perol del fuego, para echar las yemas bien batidas meneándolo sin parar para que no se corten, se volverá a poner al fuego hasta que tome punto subido y se le echa su olor.

Dulce de cidra rallada.

Se ralla la cidra y se lava muy bien; en una talega, se vacia y se hace hervir hasta que esté bien cocida, se vuelve a entalegar y se vuelve a labar, y cuando este bien lavada, se aprensa para que salga toda la agua; se echa en una cajeta y se colma sin apretarla

mucho, y para cada caja e miden tres libras de azucar se clarifica bien, y cuando el almibar estê espeso, se le echa la cidra; estando ya de medio punto se le echa cuatro reales de limas agrias desgajadas quitándole lo blanco y las semillas, dos reales de goma de membrillo que se hace hervir y se le echa con las limas un poco de pastillas y canela, se hace dar el punto; se vacia a las cajas, y se le echa por encima ajonjolí tostado.

D[u]lce de cocada.

Se hace almibar con cuatro libras de azucar; se pelan bien docientos cocos y en seguida se muelen; se toma una yuca de a real la que se ralla bien y se lava; hecho esto se mezcla con los cocos y se introduce todo en la vacija del almibar. Se echa tambien un poco de clavo, canela y pastilla y estando en punto, se mezclan ocho yemas de huevo bien batidas para evitar que se corte.

Dulce de bizcochuelo.

De tres libras de azucar se hace el almibar subido de punto, se tomarán dos bizcochuelos, se desmenuzan y se echan en el almibar; despues que estè de punto algo alto, se le echa un plato de natas batidas con canela: al menear no deben deshacerse las natas, y tambien se le echa un vaso de vino.

Dulce de yuca.

Se cuecen unas yucas y se pasan por una tela, se mide una caja de dicha yuca y se mezcla con tres libras de azucar molida, tres jarros regulares de leche cocida; se le da punto en un perol y se sirve en cajeta ó fuente.

Dulce de la Comandanta.

Se baten bien trece huevos, y de que estèn blancos se mezcla con una libra de azucar molida y cernida, se echa en un perol, y se cuece a fuego lento; se pone en una fuente, con azucar y canela por encima.

Dulce de guindas.

Se tomarán las guindas medio en sazon se estrujarâ una por una para desprender l[a] semilla de la carne y que salga sin dificultad y sin deshacer la guinda; en seguida se echaràn en un poco de agua fria, en la que se tendrán un rato, al cabo del cual se sacaràn de esta y se echaràn en otra igualmente fria: se pondrân en una pasta a hervir hasta que la guinda esté blanda, que la pase ó punze una paja; en este estado se sacarà del fuego, y se pondrà todo junto en una vacija de loza hasta que, se haga almibar; este se hará de libra y media de azucar para una de guinda, y despues que dicho almibar esté frio, se echarà la guinda y se le dará punto a fuego lento. La agua que se saque ó separe de la

guinda, puede servir para sorvete ú otra cosa; se advierte que echando la guinda en el almibar caliente, se achicharra, por lo que se deberá echarse en frio.

Dulce de limon.

Se tomarà el limon, si es de los grandes, el de mas carnaza ó corteza, como se hace con la cidra; se partirán y se sacará el agrio y si se quiere enteros, se punzarán mucho con una espina gruesa; si son sutiles o menudos no hay ecepcion alguna. Se pondran en una paila de agua que esté para largar el hervor y se dejarán por un rato, al cabo del cual, se sacará la paila del fuego, se derramara muy bien el agua y se pondrá otra nueva a calentar hasta, que, vaya ha hervir como la primera vez, en que se largarán los limones repitiéndose la maniobra hasta que, les salga enteramente todo el agrio y amargo; se pondrà en el almibar frio que deberá estar hecho desde el dia antes y se hervirán en él hasta que se pasen y se le dará punto como a los demas dulces.

Dulce de frutilla.

Se tomarán las frutillas en sazon y se pondrá a hervir en agua y despues de cocidas se separará del agua, y en esta última se hará el almibar, y se enfriará, en seguida se pondrá la frutilla a darle punto.

Dulce de limones sutiles.

Se tomarán los limones mas verdes, se raspan con un rayador ó vidrio grueso solo la cáscara hasta que se descubra lo blanco, despues de esto, se le hacen tres rayaduras por los lados opuestos y se ponen en salmuera por tres dias, se sacan de esta y se ponen en agua quince dias mudándoles agua nueva cada veinte y cuatro horas y esprimiendo uno por uno los limones a fin de que revienten y se quite todo el amargo de ellos; lo que se hará probándolos para saber el estado en que se hallan, y de ningun modo se pondrán al sol. Despues que no tengan àcido alguno se pondrán a cocer en agua, en olla de barro nueva hasta que con facilidad se interne la uña en ellos: se hará el almibar ralo, despues de haberlos labado con cuidado en agua tibia un dia si y otro no, se harán hervir lijeramente por el espacio de seis dias en el almibar ya dicho; despues se hace el almibar nuevo bien clarificado y se hechan en él los limones despues de lavados en agua tibia y se le da el punto que se quiera.

Dulce de pan en fuente.

Dos panes abizcochados se pondrán a remojar en vino aguado, luego que esté, se pasará por un cedazo; de cinco libras de azucar se hará el almibar bien subido, se mezclará el pan y se hará hervir hasta que tome punto, se le echa media libra de almendra martajada,

una cuarta de clavo un poco de canela y el olor que gusten: y en cuanto esté con el punto correspondiente se echará a la fuente.

Dulce de Nueces.

Para una fuente: ciento cincuenta nueces, cuatro libras de azucar y un rial de huevos, un real de leche, un poco de manjar blanco y otro de bizcochuelo. Se molerán las nueces peladas, se pone la leche a hervir y se le hechará un pedazo de azucar y de que esta hierva se le agregará otro y así se le irá echando, de que tenga toda la azucar se le echa todas las nueces: cuando esté para tomar punto se le echa el manjar blanco y bizcochuelo, luego se batiran las yemas menandolo bien, se volverá a poner al fuego y se le hace dar punto subido echándole su poco de olor y ajonjolí por encima.

Huminta de bizcocho.

Para cuatro bizcochos, se echa cuatro huevos, azucar hasta que endulce, un real y medio de manteca; los bizcochos reducidos a polvo, se mezclan con los huevos la azucar y la manteca y un poco de canela molida, lo que se soba mucho; se pone en una fuente y se manda al horno.

Huevo molle.

Para cada libra de azucar, se va echando en diez yemas de huevo poco a poco y batiéndose en fuego muy lento hasta que esté de punto, se vacia y se pone ajonjolí por encima. A el almibar, cuando esté de punto se le echa un poco de agrio de limon sutil para que salga amelcochado y de mejor gusto.

Jelatina.

Cuatro patas de baca se pican en una olla grande, una gallina, una cabeza de carnero, y un par de pichones; todo esto, se lava muy bien haciéndose hervir hasta que las carnes se caigan de los huesos. En este estado, se quitan los huesos de la olla, quedando solo el caldo que se cuele en una bayeta y al que se le echa un poco de agua fria: la grasa que queda de las carnes, se quita con un algodón por encima que se va pegando hasta que no quede nada, cuando está en este estado, se le echa al caldo como tres libras de azucar, medio de canela, un cuartillo de clavo, unos pedazos de pastilla, el sumo de un real de naranjas dulces, el sumo de doce tumbos maduros, una chirimoya colada, dos reales de huevos muy batidos, dejando cuatro claras para batirlas como para turrón, y echarle a esas claras el sumo [d]e cuatro limones agrios y cuando está hirviendo el caldo se le echa una botella de vino jerez y despues las claras con el limon para que corte, y cuando haya dado algunos hervores mas, se vacia en una manga de franela recibiendo lo

filtrado, cuando está clara y arrimándole unos braceros con candela a la manga para que guarde el calor hasta que acabe su filtración.

Jalea de cortar.

Se hacen cocer muy bien membrillos, luecos [sic] partidos sin quitarles la goma, camuezas maduras en poco agua, de modo que el caldo salga espeso; se hace destilar por una manga, y a seis libras de este caldo se le pone cuatro libras de azúcar, se clarific[a] muy bien y se le hace dar punto, para ponerlo en los moldes.

Jelatina del General Villagra.

Cuatro patas de baca se pelan hasta que se pongan blancas, se le quitan los huesos de las canidas y de las uñas, se ponen a remojar en agua tibia por una noche, se raspan muy bien y se lava, luego se cocinan en una olla grande y se le agregan una cabeza de carnero, una gallina y un pedaso de jamón; todo esto se hace hervir hasta que se suelte la carne los huesos agregándole agua las veces que se seque el caldo, se cuele el caldo en un paño de gaza y se aderesa con ocho libras de azúcar, doce naranjas dulces, doce huevos bien batidos y una onza de canela martajada, se pone al fuego y cuando suelte el primer hervor, se tendrán cuatro claras de huevo en una sopera de agua se esprimen cuatro limones agrios, se echa a la olla y se hace hervir hasta que corten los huevos: en este estado se le echa una botella de vino generoso, y se pone a colarlo en una manga de franela cosa que quede como un cristal; si se enfria se vuelve a calentar. Después de colado se pone en moldes y se calienta con agua hirviendo.

Jalea de membrillo.

Se limpian los membrillos hasta que estén lustrosos sin pelusa ninguna, se parten por la mitad quitándoles el corazón y las venitas; hecho esto se pesa la fruta y se apunta el peso se pone a hervir con agua suficiente para que cubra la fruta, se tapa el perol con un tocuyo ralo para que quede limpio, se cose el membrillo hasta que pueda penetrarlo una paja con facilidad; entonces se deja después de quitarlo del fuego hasta el día siguiente, se estruja la fruta hasta que se ponga como masamorra suelta y se pasa por el tocuyo esta masa, se vuelve a calentar hasta que quiera romper el hervor. Se toma una tinaja en cuya boca se pone una bayeta blanca tupida en la que se echa la masa caliente para que vaya colándose y se deja así hasta el día siguiente; se hace almibar tomando azúcar que pese la mitad de la fruta: hecho, el almibar se baña del líquido destilado y se le da el punto sin menear, para lo que es necesario cinco ó seis horas de fuego. El punto se da de esta manera; cuando se ve espesa la jalea, se saca un poco en un plato, y luego que se

haya enfriado no ha de pegarse en los dedos, se corta en ojas para echarlo en las cajas, y con una cucharita se ha de quitar las telas que se crien encima.

Leche azada.

Para una fuente regular; nueve reales de huevos, una libra de azucar un poco de leche que se medirâ en la fuente que no ha de estar muy llena, se le echa la azucar, medio de canela bien molida, las yemas se colarán y luego se echaràn en la fuente que se pone al vapor de la agua hirviendo en una olla tapada, y poniéndole brazas por encima hasta que cueza y se come sin quemarse.

Mana.

Para dos libras de azucar en el almibar subido se le echan unas gotas de limon, ocho onzas de camote cocido y colado, diez onzas de almendras molidas, un poco de agua de azar, y quince yemas de huevo muy batidas; de esa parte se separa un poco se le hace subir bien de punto con un poco mas de almibar, y cuando està en punto se muele azucar y se amasan las figuras que se quieran, para adornar la fuente, echándole un poco de jalea por encima.

Maizillos.

Para siete huevos: diez onzas de azucar, cinco de manteca, una copa de aguardiente de cabeza, on [sic] poco de canela y la harina de maiz muy bien cernida, lo necesario para poner la masa dura; se baten los huevos con la azucar muy bien molida, luego se incorpora con el aguardiente, la manteca la canela y la harina poco a poco; tan luego que la masa està bastante dura se soba mucho y se pone sobre un tablero, se cortan los maisillos, se ponen en latas y al horno,

Manjar real.

Para una fuente: dos libras de almendras molidas con leche cosa que queden un poco enteras, cuatro libras de azucar, hecho almibar bien subido de punto, en el que se echa la almendra; se menea sin parar, y se le da punto amelcochado, echándole por encima azucar y canela.

Masapanes.

Para dos libras de almendras, se toma cuatro de azucar, se hace almibar en punto muy subido el que se toma en un plato con agua hasta que se vea como caramelo; allí se le echa la almendra muy molida con leche, se hace hervir hasta que esté muy subido, entonces se baja del fuego, se bate con la mano antes que esté frio; se hacen bolitas del tamaño que se quieran y se van poniendo entre dos hostias, se asientan como

empanaditas se les pone por encima clara de huevo batidas y en tablas se ponen al horno hasta que doren un poco.

Mistura de Santa Rosa.

Se toman unos camotes se limpian y se rajan, se ponen en almibar que esté en punto muy bajo; luego que tome el punto bueno, se le echa cuatro onzas de almendras molidas, diez yemas de huevo batidas, un poco de vino y canela, y el olor que guste. Se acomoda en el mediano se adorna con figuritas de masa, de cubiertos de huevos helados. Se advierte que consiste en batir bien para que salga buena.

Noada.

Para cien libras de azucar doscientas cincuenta nueces, cuatro reales de huevos solo las yemas, diez y seis jarros de leche. De los jarros de lata de a real: primero se hace hervir la leche hasta que merme una tercera parte, luego se le va echando la azucar por pedazos, despues las nueces y de que está de punto se le echa las yemas.

Pastel de mantequilla.

En una libra de harina bien cernida, se echa un poco de agua tibia, se soba un poco y se le pone cinco yemas de huevo, se soba otra vez mucho, y despues se le echa medio posillo de alcohol, se vuelve a sobar y despues se estiende bien la masa con un bolillo algo pesado; se estiende una libra de mantequilla, se dobla la masa cuidando que por ningun lado se salga la mantequilla, se le da con el bolillo por encima sin apretar mucho el bolillo hasta que esté algo grande, se vuelve a doblar y se bolillarà lo mismo (esto se hace seis ú ocho veces) para que tenga hojas: la última vez se estiende vastante y se cortan los pasteles del tamaño de la boca de un vaso, se doblan, se ponen enatas [en latas] y se manda al horno.

Pastel de yuca.

Se cuece no mucho una yuca regular, se muele hasta que parezca harina, se pesan tres yemas de huevo y otro tanto de harina, se soba todo mezclado hasta que se haga una masa, se estiende con el bolillo, y cuando está delgado se corta con un vaso; se le pone el dulce que se quiera adentro, se forman los pasteles y se frien, espolvoreándole azucar molida por encima.

Queso de flandes.

Se toman seis libras de azucar molida, se pelan dos libras de almendras y se muelen bien haciendo una masa suelta de ambas cosas, se deslie en ocho tazas de leche esta masa y se le agrega un plato de natas de leche, asi que está desleido todo muy bien, se baten cuarenta yemas de huevo y media onza de canela en polvo, se echa todo esto a

hervir hasta que tome punto subido: para sacar todo esto del perol se le echará una cuarta de clavo molido é inmediatamente se saca y se pone en el molde que se quiera.

Queso helado.

Dos reales de leche pura se hace hervir con canela, se le echa cien cocos muy bien molidos para que hierva; cuando ha hervido se cuele en una gaza, se le echan dos libras de azucar, se baten dos reales de huevos y se va echando un poco de leche caliente a estos huevos; se baja la leche al suelo y se va mezclando poco a poco y dando vueltas, a uno y otro lado, para que los huevos no se corten, despues se enfria y se cuaja, y si se quiere se pone en moldes.

Rosquetes de yemas.

Se toman cincuenta huevos, veinte y cinco con claras y veinte y cinco solo yemas cinco onzas de azucar, cinco cascarones de; manteca, tres de aguardiente, la masa muy suelta y la harina de trigo.

Turrón de alicante.

Se hace almibar de tres libras de azucar, con el sumo de un limon se baten diez y ocho claras de huevo las que se echarán en almibar cuando esté en punto de caramelo y un poco fria; al ponerla al fuego, se bate hasta que esté blanco, se vuelve a poner el fuego, y se le da el punto que se quiera.

Tamal.

Para tres cajas de maíz molido con un cuartillo de leche, se pone doce huevos, cuatro sin claras, muy bien batidas: una libra de manteca, media de azucar molida, un poco de sal molida, una copa de resacado; todo se mezcla en la masa, la que bien revuelta se pone en la fuente, untándole antes un poco de manteca y se lleva al horno con ajonjolí por encima y unas almendras.

T[u]rronada de Moquehua.

Se toma dos ò tres libras de miel buena y si estuviere espesa se le agrega agua, y en una paila se pone al fuego: cuando dé algunos hervores se limpia la espuma, se tendrá bizcocho ó pan molido a proporcion de la miel se le pondrá unas almendras cortadas, cocos nueces, maní tostado bien molido y se le espolvorea ajonjonjolì [ajonjolí] por encima; a todo junto se le echa la miel hirviendo, se bate algo y se deja enfriar, tapando con un paño, y frio se pone en cajas con tapas de ojarascas por encima, y por debajo.

Tamalitos a la polca.

A siete onzas de harina de maíz blanco bien floreado se le pone siete onzas de manteca 7 de azucar, siete yemas de huevo y medio real de aguardiente bueno: primero se soba

la harina con la manteca y cuando esté bien sobada y suelta se le echa la azúcar, se baten bien las yemas y todo mezclado se bate con una cuchara, sin tocar la masa con las manos: estando bien desleído, se le echa el aguardiente sin dejar de menear, luego se ponen en las pan[c]as doblándolas con cuidado, se acomoda y se quiere se le echa una punta de canela.

GLOSARIO

Agua de azar [agua de azahar]

Agua preparada con el producto obtenido de la destilación de flores del naranjo.

Aguardiente de cabeza

Primera fracción obtenida en el proceso de destilación de un producto fermentado.

Ajés colorados tostados

Tipo de ají seco, llamado panca.

Almíbar [almíbar]

Solución azucarada que ha sido calentada. Los hay “de medio punto”, más o menos “ralo”; “bien subido”; “espeso”; “suelta(o)”; “punto muy subido”, más o menos “caramelo” y “punto de caramelo”.

Almidon [almidón] de la flor

Almidón de la mejor calidad y pureza.

Ambar [ámbar]

Resina vegetal fosilizada de color amarillento, mientras que el llamado ámbar gris proviene de las vísceras del cachalote y se le emplea en perfumería.

Alumbre [lumbre]

Poner a la lumbre mansa es decir poner a fuego lento.

Batan [batán]

Piedra pulida, generalmente redondeada y ahuecada, que consta de otra pieza móvil con la cual se muelen a mano los granos, especias y carnes secas en las cocinas. Es un utensilio normalmente utilizado para moler.

Bayeta

Tela de lana, floja y rala (poco tupida).

Bolillo

Palo de amasar o rodillo.

Cajeta

Cajita circular en madera, con tapa, más chata que alta, utilizada como recipiente para dulces de frutas o de leche.

Camueza [camuesa]

Un tipo de manzana dulce, poco ácida y aromática. La camuesa es una “especie de pero” tal como aparece en la *Geografía del Perú* de Paz Soldán (1862).

Candela

Fuego, lumbre.

Casuela [cazuela]

Recipiente metálico redondo con tapa y asas, más ancho que hondo, diseñado para cocinar.

Chirimoya

(*Annona cherimolia*)

El nombre proviene de las voces quechuas *chiri*; frío y *muyu* o *moya*: redondo o fruta respectivamente. Fruto del chirimoyo, de pulpa blanca, jugosa y dulce con muchas semillas negras y muy duras. La chirimoya es una fruta nativa del Perú y una de las tantas contribuciones alimenticias y gastronómicas que nuestro país ha brindado al mundo. Es de antigua domesticación, pues algunos cultivos aparecen hacia 2 700 años a.C. en Los Gavilanes, Huarmey.

Choclo

Mazorca de maíz verde. Viene del quechua *chokllo* y del aimara *chhojllu*: el maíz en mazorca. Mazorca tanto en la planta como fuera de ella, o cocida. Juan de Arona (1883) lo describe como:

El maíz tierno y verde, no maduro todavía, en leche. El choclo es como la breva del maíz; cómese cocido acompañándolo de queso fresco, y es muy agradable por su esquisito gusto lechoso. Aunque plato ó bocado esencialmente rústico, figura con honor y por extraordinario en las mejores mesas, donde se le acoge con grandes aclamaciones. El choclo asado al rescoldo es muy inferior al cocido.

Coco

(*Cocos nucifera*)

Es la nuez del cocotero, una palmera que crece en zonas tropicales como las regiones de Tumbes, Piura en el norte o en zonas de selva como Tarapoto.

Cocos (coquitos chilenos)

(*Jubea spectabilis*)

Fruto de una palmera, del tamaño de una ciruela. En algunas recetas de postres como el ranfañote, se usan o se usaban, por su sabor, estos coquitos. También se extrae de esta palma un jarabe muy apreciado en dulcería. Cobo (1653), manifiesta que los: "...cocos que en este reino del Perú llamamos de Chile", se debe "porque se traen de allá, los hay también en otras muchas partes...".

Concho

Equivale a la borra. El origen de esta palabra en la voz latina *burra*, que significa cosa de poco valor. Se dice borra al sedimento dejado por el vino, el aceite, etcétera. El concho de una bebida fermentada como la chicha contiene levaduras que pueden usarse para levar una masa hecha a base de harina.

Confites

Pasta hecha de azúcar y algún otro ingrediente, ordinariamente en forma de bolillas de varios tamaños.

Cuajo

Fermento [enzima] que existe principalmente en la mucosa del estómago de los mamíferos en el periodo de la lactancia y sirve para coagular la caseína de la leche.

Cuartillo

Una medida, (La copa [12.6 centilitros]; el cuartillo igual a 4 copas). “Medida de líquidos, cuarta parte del azumbre, equivalente a 504 mililitros”.

Dedal

Medida volumétrica equivalente al contenido del utensilio del mismo nombre (ej. Un dedal de sal molida).

Dulce de cidra

La cidra es la especie *Citrus medica*, familia de las aurantiáceas.

Frutilla

Clase de fresa dulce que se cultiva en el sur del país y que era conocida con este nombre, diferenciándola de la fresa actual. Probablemente se trate de la *Duchesnea indica*. Murrieta (1932) dice que: “Entre las fresas y éstas alguna diferencia debe de haber pues los frutereros separan las canastillas de fresas de las frutillas y siempre son aquéllas más pequeñas y sabrosas que éstas”.

Guinda

(*Prunus serotina*)

Del latín, *acre cerasum*. Una clase de cereza, del vascuence *guinda*. Árbol mediano con frutos redondos pequeños de color rojo oscuro. Especie nativa, familia de las rosáceas, de la región andina. Se usa en la elaboración de licores macerados. Guinda equivale a *capulí*.

Libra

La libra: 16 onzas, equivalente a 460 gramos.

Limon [limón] sutil

(*Citrus aurantifolia*)

El nombre de limón sutil viene de limón ceutí.

Limón, Citreum, assyrium pomum en el Tesouro de Requejo. También del árabe leimôn, en persa limun. Aunque se le conoce como limón sutil o simplemente limón, en realidad se trata de una pequeña lima, muy ácida, redondeada, con una cáscara verde o amarilla (al estado maduro), de la cual se obtiene un aceite esencial bastante aromático.

Maiz [maíz] blanco, harina de

De la moltura y tamizado del maíz blanco se obtiene la harina.

Medio

La mitad de un real, moneda equivalente a cinco céntimos.

Manteca

Denominación que recibe la grasa de los animales, particularmente del cerdo. Cobo relata en su *Fundación de Lima*, como en la primera mitad del siglo XVII en la ciudad de Lima:

El precio que tiene la manteca es muy grande respecto de las demás cosas, e increíble el consumo que hay della, por gastarse en todas las Indias en los guisados cuaresmales en lugar de aceite (...) Una botija grande de manteca vale en esta ciudad desde siete hasta diez pesos...

La manteca, era utilizada como ingrediente y medio para cocinar, Manuel A. Fuentes señalaba en 1867 que: “En Lima no se cocina con aceite, mantequilla, ni grasa de vaca, sino con la manteca que ciertamente es preferible, en mucho á la mejor grasa de vaca”.

Miel de Charcas

Acerca de esta miel, Llano Zapata señalaba en sus *Memorias* de 1757 como:

Nacen en nuestra América muchas y varias especies de abejas, todas labran miel pero no se han podido reducir a colmenas domésticas. (...) Labran pues estos insectos la miel unos en hendiduras y huecos de los árboles formando como

racimos de los panales que penden unos de otros. La mejor miel de esta naturaleza es la que se trae a Lima de la provincia de Charcas.

Nata

La nata de la leche corresponde a la fracción de grasa que se separa por diferencia de densimetría, formando una capa amarillenta superficial.

Olor

Aromatizante o esencia sin que se especifique el tipo.

Onza

El adarme [1.8 g.]; la onza: 16 adarmes, equivalentes a 28.7 gramos.

Panca

Según Arona viene “del quichua *ppanca* (...) la hoja del choclo que lo envuelve”. “La *panca* verde ó seca, tiene varias aplicaciones caseras; sirve para envolver *humitas*, *chapanas*, y la *mantequilla* fresca que venden por las calles de Lima las serranas ambulantes”.

Pastilla

Según el DRAE de 1852, pastilla es el “Bollo pequeño y poco grueso que se usa como alimento, remedio, golosina ó perfume según los ingredientes de que se compone”.

Penco

Alfajor de penco, o penco, es un tipo de alfajor que se elabora en Moquegua. Penco es la voz indígena usada para denominar a la ciudad de Concepción en Chile. Su significado: *pen*, encuentro y *co*, agua. Con respecto a los alfajores encontramos la siguiente introducción: "Se conoce una gran variedad de este dulce que diariamente se elabora en las pastelerías; pero todos tienen por base una pasta hecha con harina de trigo de buena calidad”.

Perol

Utensilio de metal (cobre o bronce) en figura de media esfera con asas, que sirve para cocer alimentos y elaborar conservas y dulces en general. También recipiente de barro

con capacidad para tres latas más o menos en el cual se deja fermentar la chicha después de haberla enfriado y colado.

Posillo [pocillo]

Pequeña vasija de medida indeterminada. Por ejemplo, “La jícara en que se toma el chocolate”.

Quinua

(*Chenopodium quinoa* Willd.)

Del quechua *kinua* o *quinua*, “semilla desta tierra”. De la familia de las quenopodiáceas. Planta anual, cuyas hojas y semillas (inflorescencias en racimos alargados) son comestibles y nutritivas. Son descritas una serie de *razas* (y no sub-especies) de este grano en el volumen dedicado a *La Quinua y la Kañihua, Cultivos Andinos*, publicado en 1979 por el IICA. Las 17 razas descritas corresponden a Perú, Bolivia y Ecuador, algunas de las cuales son: dulce, Puno, Copacabana, real, Potosí, Cusco, puca, Sicuaní, Junín, Áncash y Cajamarca. Se han encontrado cultivos de quinua en Ayacucho que se remontan a 5 800 años a. C.

Real

Moneda equivalente a la décima parte del sol.

Sango

Proviene del quechua *sanku* o *sancu*, masa de maíz cocido con poca agua; especie de pan de maíz utilizado con fines religiosos. En la zona andina es un guiso preparado con harina de maíz o de quinua, además de ají y sal. Bernabé Cobo se refiere a una mazamorra de maíz mal molido, que llamaban sanco, como uno de los alimentos ofrecidos durante las fiestas y sacrificios del décimo mes o *coya-raymi*. Se trata entonces, de un dulce de origen peruano que se hace de harina de maíz tostado o de yuca, manteca y azúcar o chancaca. Sango, en Lima, se llama a una masa grosera que se hace de harina de maíz o de yuca rallada (sango de yuca) agregándole manteca, pudiendo ser salado o dulce. Como postre popular, esta preparación es endulzada con chancaca y puede llevar pasas (sango de pasas). En Arequipa se le prepara con trigo tostado y molido, chancaca, pasas, etcétera.

Sorvete [sorbete]

Refresco azucarado de frutas, leche o aromatizado con esencia que es enfriado hasta obtener una consistencia pastosa.

Talega

Saco o bolsa ancha y corta de tela que sirve para guardar o llevar cosas.

Tocuyo

Tela burda de algodón que se usa en el Perú (DRAE, 1899).

Tumbo

(Passiflora mollisima)

Fruto de una pasiflora, pequeño, de forma de huso (ovoide) con corteza delgada entre verde y amarilla, que encierra una comida formada por vejiguitas anaranjadas que conforma la pulpa agridulce y aromática, empleándose en la elaboración de refrescos, bebidas y dulces.

Vino generoso

Vino dulce.

Yuca

(Manihot esculenta)

Planta de origen americano, perteneciente a la familia de las liliáceas, cuyas raíces comestibles sirven para obtener harina y preparar una serie de comidas y bebidas como el masato (bebida selvática fermentada). Yuca, es voz del Caribe. En quechua es *rumu*. Juan de Arona señalaba que: “La voz índica, parece proceder de Centro-América, puesto que por allá encontramos *Yucatán* (península) y *yucayo*, nombre del dialecto primitivo de la Isla de Cuba”.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

1. Anónimo, *Manual de buen gusto que facilita el modo de hacer los dulces, budines, colaciones y pastas, y destruye los errores en tantas recetas mal copiadas*, Arequipa, Imprenta de Valentín Ibáñez, Calle de Santa Catalina N° 56, 1866.

2. Anónimo, *El cocinero mexicano*, [1831] Tomo III. México, D. F., CONACULTA, 2000.
3. Benvenuto Murrieta, Pedro, *Quince Plazuelas, una Alameda y un Callejón*, Lima, Imp. y Lit. Scheuch, 1932.
4. Brown, Kendall W. *Borbones y aguardiente. La reforma imperial en el sur peruano: Arequipa en vísperas de la independencia*, Lima, Banco Central de Reserva del Perú-Instituto de Estudios Peruanos. Tarea Asociación Gráfica Educativa, 2008.
5. Camacho, Simón, *El ferrocarril de Arequipa. Historia documentada de su origen, construcción e inauguración*, Lima, Imprenta del Estado, 1871.
6. Carpio Muñoz, Juan Guillermo, *Arequipa. Sus fiestas y comida típica*, Arequipa, Atrio servicios e impresiones, 1997.
7. de la Mata, Juan, *Arte de reposteria, en que contiene todo genero de hacer Dulces secos, y en liquido, Vizcochos, Turrones, y Natas: Bebidas heladas de todos generos, Rosolis, Mistelas, etc. Con una breve instrucción para conocer las Frutas, y servir las crudas, y diez mesas, con su explicación* [1747], Burgos, Editorial “La Olmeda”, 1992.
8. De Rementería y Fica, Mariano, *Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero, con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe usar en la mesa*, Madrid, Imprenta de don Norberto Llorenci, 1851.
9. Doramelia, *Comida arequipeña*, Lima, Editora PROPSA, 1969.
10. Honores Vásquez, Elton, “Francisco Ibáñez y los orígenes del cuento fantástico en el Perú” [1976], en *Bocanada*. Lima, Año IV, Verano del 2007.

11. Lovera, José Rafael, “Del manuscrito al plato: una contribución de la Historia a la educación de los jóvenes cocineros”, en *Las cocinas andinas en el Plata. Biodiversidad, cultura y gastronomía*, Marcelo Álvarez (Compilador), Buenos Aires, La Crujía ediciones, 2008.
12. Marcoy, Paul, *Viaje a través de la América del Sur. Del océano Pacífico al océano Atlántico*. Tomo I, Lima, Instituto Francés de Estudios Andinos – Pontificia Universidad Católica del Perú – Banco Central de Reserva del Perú – Centro Amazónico de Antropología Aplicada, Tarea, Asociación Gráfica Educativa, 2001.
13. Romero, Emilia, *Diccionario manual de literatura peruana y materias afines*. Lima, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 1966.
14. Ruiz Rosas, Alonso, *La gran cocina mestiza de Arequipa*, Arequipa, Gobierno regional de Arequipa, Cuzzi y Cia. S. A., 2008.
15. Travada y Córdova, Ventura, *El suelo de Arequipa convertido en Cielo*, [1752] (Historia general de Arequipa), Lima, Primer Festival del Libro Arequipeño, Editorial Lumen S.A. 1958.
16. Tristán, Flora, *Peregrinaciones de una Paria*, [1838] Lima, Editorial Cultura Antártica S.A. 1946.
17. Varillas Montenegro, Alberto, *El periodismo en el Perú. Desde sus orígenes hasta 1850*, Lima, Universidad de San Martín de Porres. Tarea Asociación Gráfica Educativa, Lima, 2008.
18. VV. AA, *Nuestra Típica comida arequipeña*, Arequipa, ADERCA. Centro de Ediciones-UNSA, 1996.
19. Zapata Acha, Sergio, “La terminología culinaria en Benvenuto Murrieta”, en *II Congreso Internacional de Lexicología y Lexicografía*, Lima, 2007.

20. Zapata Acha, Sergio, *Diccionario de gastronomía peruana tradicional*, Lima, Universidad de San Martín de Porres, Editorial Fimart S.A., 2006.

* Director Instituto de Investigación – EPTH – USMP e mail:

szapata@turismo.usmp.edu.pe

2010 *Manual de buen gusto: estudio de un recetario peruano impreso en 1866* En: *Cocinas Regionales Andinas. Memorias del IV Congreso*. Corporación Editora Nacional. Quito, Ecuador.