

RECETARIOS Y TEXTOS CULINARIOS PERUANOS DEL SIGLO XIX

SERGIO ZAPATA ACHA*

INHALTSANGABE

Das Auseinandersetzen mit Rezepten stellt eine der wichtigsten direkten Quellen in Bezug auf die Kenntnisse der Gastronomie eines Landes dar. Im Falle Perus verfügt man nur über eine geringe Anzahl veröffentlichter Rezepte und wenige Schriften mit Bezug auf die Kochkunst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Diese dadurch wichtigen Texte sind somit bedeutsam für das Verständnis der historisch-evolutionären Entwicklung des gastronomischen Kulturguts.

Kenntnisse: Kulturguts, Gastronomie, Rezepten, Peruanisch Küche, 19. Jahrhunderts.

ABSTRACT

The study of recipes is one of the most important direct sources for the comprehension of a country's gastronomy. In the case of Peru, a small number of cookbooks and some texts devoted to the cuisine were edited during the second half of the 19th century making these, important testimonies to understand the historic evolution process for creation of the gastronomic heritage.

Key words: heritage, gastronomy, recipes, Peruvian cuisine, XIX century.

SUMARIO

El estudio de recetas constituye una de las fuentes directas más importantes para el conocimiento de la gastronomía de un país. En el caso peruano, la edición de un reducido número de recetarios y algunos textos dedicados a la culinaria durante la segunda mitad del siglo XIX hace de éstos, importantes testimonios para la comprensión del proceso histórico-evolutivo para la construcción del patrimonio gastronómico.

Palabras clave: patrimonio, gastronomía, recetarios, cocina peruana, siglo XIX.

La presente investigación tiene como objetivo principal analizar el impacto que tuvieron estos libros en la gastronomía nacional. El estudio comprende, básica aunque no exclusivamente, la investigación de recetarios republicanos, dos de ellos editados en la ciudad de Arequipa (1866 y 1867) y un tercero en Lima (1895).

La mesa peruana o sea, el libro de las familias el segundo mencionado, es particularmente interesante por la inclusión de varias recetas tomadas, con mayor o menor modificación, de recetarios mexicanos "afrancesados" (Bak-Geller, 2008), poniendo de manifiesto una posible influencia mexicana en materia de dulcería y pastelería a través de estas ediciones y simultáneamente una relación indirecta con la práctica gastronómica francesa. Este hecho se revela por primera vez en un recetario peruano; importante en la medida que fuera reeditado varias veces. El primer volumen citado, "Ma-

nual de buen gusto", dedicado a dulces, pasteles y bizcochos es puesto en valor por sus repercusiones en la evolución de la dulcería nacional, mientras que el tercer volumen (Nuevo manual de la cocina peruana) revelará la madurez culinaria alcanzada en las postrimerías del siglo XIX, marcando una etapa clásica, básicamente con comidas, postres y bebidas bien definidos entre las preparaciones emblemáticas de la cocina peruana actual. En general se ilustra con ejemplos los aportes e influencias que tuvieron estos recetarios en la formación del corpus culinario que constituye el patrimonio estructural de la emergente y cada vez más notoria gastronomía del Perú.

Los recetarios

A partir de la segunda mitad del siglo XIX fueron impresos los primeros recetarios peruanos conocidos. El primero, dedicado a la repostería, apareció en 1866 en la sureña ciudad de Arequipa y lleva por título Manual de buen gusto que facilita

* szapata@turismo.usmp.edu.pe

el modo de hacer los dulces, budines, colaciones y pastas, y destruye los errores en tantas recetas mal copiadas. En este libro las recetas están ordenadas alfabéticamente (aunque no siempre se cumple este orden). Hay 141 títulos de recetas, además de variantes. Mayores detalles pueden encontrarse en el “Manual de buen gusto: estudio de un recetario peruano impreso en 1866” (Zapata, 2010). A continuación presentamos algunas características generales de este recetario:

Las recetas no indican porciones o rendimientos. Los ingredientes y preparaciones conforman generalmente una unidad descrita en párrafo entero o en pocos párrafos.

Las medidas se dan en unidades o fracciones (veinte huevos, la cuarta parte de un limón) y los pesos en libras y onzas. Muchas son indeterminadas (un poco, un poquito, un puñado, bastante cantidad, unos choclos), también se usan unidades monetarias (reales) o recipientes (pocillo, taza, botella, copa, vaso).

Muy pocas veces se indican los tiempos de las preparaciones (días, horas, múltiplos y fracciones de hora) y las temperaturas son más bien prácticas, no medibles (fuego lento, “se le agrega manteca tibia”, “El horno se templará metiendo un pedazo de papel y si este no se quema está bueno...”, candela bastante fuerte, horno templado).

Sobre la descripción de recetarios, véase el interesante trabajo de Sciolla y Couyoumdjian (2007) para el caso chileno. El segundo recetario, más completo, comprende comidas, postres y bebidas, fue editado un año después en la misma ciudad de Arequipa, se trata de La mesa peruana o sea el libro de las familias (cuatro ediciones: 1867, 1880, 1896 y 1924) de autor anónimo. Las recetas compiladas se presentan ordenadas por tipo de preparación en tres partes. En la Tabla 1 se compara el número de recetas presentes en tres ediciones, así como los porcentajes de aquellas que provienen de recetarios mexicanos “afrancesados” en las diferentes secciones.

Tabla N° 1.- Número de recetas y su proveniencia de recetarios mexicanos “afrancesados” en diferentes ediciones de “La mesa peruana”

EDICIÓN	1867	1896	1924
Número de recetas	488	501	416
Cocina Doméstica	219 (9)*	220 (9)	221 (9)
La Chicha**	40 (60)	39 (64)	13 (8)
Repostería	229 (93)	242 (86)	182 (84)

* Las cifras entre paréntesis corresponden a los porcentajes de las recetas tomadas de El cocinero mejicano (1831) y Nuevo cocinero americano en forma de diccionario (Edición anterior a la de 1868).

** La Chicha comprende además ponches y jarabes.

En la primera edición, del total de recetas de Cocina Doméstica (la primera parte), menos del diez por ciento son recetas “mexicanas”, distribuidas mayormente en empanadas, algunas salsas, sopas y caldos. Este mismo porcentaje va a repetirse en las siguientes ediciones donde encontraremos mínimos cambios (por ejemplo, se incluirá una receta de sopa teóloga y un revuelto para jolgorio, retirándose la ensalada de pimientos y la chicha de arroz) (ver Anexo 1).

Como se lee en el prólogo de la primera edición, la segunda parte del recetario (La Chicha) está dedicada a las bebidas “...en toda su variedad, desde la refrigerante y deliciosa garrapiña hasta la alegre chicha de maíz que los Incas

bebían, y las demás que se componen de frutas y otras sustancias fermentables...”. Esta parte está conformada por una cuarentena de recetas, entre chichas, ponches y jarabes, donde el número de recetas de origen mexicano va a disminuir significativamente en la última edición al no incluirse los jarabes (ver Anexo 1).

Es interesante señalar que en Repostería (la tercera parte), una mayoría de recetas (93, 86 y 84%, de la primera, tercera y cuarta edición respectivamente) fueron tomadas de estos recetarios mexicanos. Las preparaciones peruanas constituyen una minoría conformada principalmente por alfajores (una receta donde se menciona el estilo nacional en una descripción general) y las maza-

morras (de leche y de agrio). En la edición de 1924 se produjeron mayores, variaciones suprimiéndose algunas recetas (Bizcochos y cajetas) o secciones de la Repostería (Dulces bañados; Dulces cubiertos; Flores; Gaznates; Hojaldre; Huevos en dulce; Jalea; Leche), y en otros casos añadiéndose recetas de dulces. Entre las características de este recetario tenemos que:

No se indica las porciones, aunque excepcionalmente si la cantidad de ingredientes por persona. (“Se debe calcular una onza por persona”, por ejemplo en la receta de Sopa de arroz).

Las medidas de peso son en libras y onzas. También figuran medidas indeterminadas (un poquito, una narigadita, un manojito), en unidades (ocho o diez ajos, tres ajíes) o recipientes caseros para volumen (vaso, botella, pocillo).

Pocas veces se menciona tiempos de cocción. Éstos se dan en minutos, horas y fracción de hora, igualmente en las preparaciones (“se le adoba en vinagre por espacio de unas seis horas...”) y las temperaturas son prácticas (fuego lento).

Si bien no fue impreso en Perú, sino en la ciudad de Buenos Aires, Cocina Ecléctica de la escritora salteña Juana Manuela Gorriti es, como lo anota Tobin, un importante recetario de carácter regional (Argentina, Perú, Chile, Bolivia, etcétera) y aún extra continental (Francia y otros países europeos) (Tobin, 2001). Fue publicado originalmente en 1890, y aparecen en él una buena cantidad compilada de recetas de origen peruano y/o aportadas por damas peruanas (32%), razón por la cual lo hemos incluido en este trabajo. Algunas de las características que encontramos en el contenido del recetario son:

- a. Las recetas no indican porciones, y tanto los ingredientes como su preparación van redactadas conjuntamente.
- b. Las medidas están en libras y onzas para los pesos; también hay indeterminadas (trozo, un poco, bastante, manajo), en unidades (docenas) o recipientes (botella).
- c. Los tiempos de cocción y preparación se dan en minutos, hora y fracciones. Las temperaturas usadas son prácticas (fuego lento, cocción lenta).

La mayoría de las recetas fueron enviadas, desde Lima y Arequipa, por peruanas pertenecientes a la clase alta o intelectuales, sin embargo, se trata de preparaciones tradicionales de origen popular,

si bien en algunos casos se indique su sofisticación. Además, es interesante ver que algunas de estas recetas fueron obtenidas y/o modificadas a partir del recetario “La mesa peruana”, aunque no podríamos precisar si se encontraban en la primera o segunda edición. En total hablamos de 19 recetas (dos de ellas provienen a su vez de recetarios mexicanos “afrancesados”).

Años más tarde, aparecería impreso en Lima el Nuevo manual de la cocina peruana. Escrito en forma de diccionario por un limeño mazamorreo, (cuatro ediciones: 1895, 1900, 1910, y 1926), libro de mucho interés para comprender la evolución de las recetas de cocina en el país y que marcaría una etapa de consolidación de la llamada cocina criolla¹, tal como veremos más adelante. En él, el autor nos confesaba algo sobre sus gustos, señalando que:

No será demás advertir, como por descargo de conciencia, que el que estas líneas escribe, con ser limeño y todo, no gusta de ninguna clase de mazamorra.

Este recetario presenta un ordenamiento alfabético, donde del total de 297 entradas (títulos) hemos contabilizado 101 (34%) preparaciones que han sido tomadas posteriormente a su vez, con más o menos modificaciones, en el recetario de Juan Boix Ferrer de 1928, titulado: Cocina práctica, moderna y económica a la francesa, española e italiana con la criolla del Perú. Postres y helados para el uso de las repúblicas del continente, volumen que reúne un importante número de preparaciones nacionales tradicionales entre otras de origen europeo.

Los textos

Además de los recetarios, hemos considerado también algunos textos específicos dedicados a la culinaria nacional pertenecientes al periodo en estudio. En este sentido, el capítulo titulado “Comidas Nacionales” de la Guía Histórico – Descriptiva, Administrativa, Judicial y de Domicilio de Lima, de Manuel Atanasio Fuentes (1860), constituye el primer texto impreso dedicado inte-

¹ Este recetario no solamente fue reeditado en varias oportunidades, pero también sirvió de material para la copia y publicación de folletos populares como en el caso de aquellos que componían el denominado Nuevo Manual de Cocina a la Criolla (1903) de la imprenta Ledesma.

MANUAL DE BUEN GUSTO

QUE

**Facilita el modo de hacer los
dulces, budines, colaciones
y pastas, y destruye los
errores en tantas rece-
tas mal copiadas.**

AREQUIPA 1866.

IMPRESA DE VALENTIN IBÁÑEZ,

CALLE DE SANTA CATALINA N. 56.

Portada del recetario "Manual de buen gusto".

LA
MESA PERUANA

O SEA

EL LIBRO DE LAS FAMILIAS,

PRECEDIDO

Del arte de trinchar y de las reglas que deben observarse
durante la comida.



CONTIENE

El arte de cocina, arreglado á las costumbres y usos nacionales, el tratado de Repostería, compuesto de las mejores recetas, precauciones higiénicas, composiciones para el tocador de las niñas, lecciones de lavado y planchado.

AREQUIPA.

IMPRENTA DE FRANCISCO IBAÑEZ.

1867.

Portada del recetario "La mesa peruana".

gramente a las comidas de la época. Si bien no se trata de un recetario, su consulta arroja luces de varias preparaciones típicas, algunas de las cuales son descritas en detalle (puchero, chupe, tamal, cebiche), aparte de información concerniente al consumo y costumbres de la mesa. Por ejemplo, el autor sostenía como a pesar que “En los convites se observa hoy todo el gusto introducido por la moda francesa á que se dá la predileccion en materia de comidas”, simultáneamente existía el interés por afirmar lo criollo:

Aunque la afluencia de extranjeros, y entre ellos de algunos sacerdotes de los templos culinarios (vulgo cocinas), haya extinguido de los banquetes y convites, los platos criollos, consérvanse todavía muchos que no renunciarán nunca los que no tienen bastante fortuna para dar entrada á las comidas extranjeras.

En Lima, apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costumbres, libro editado en 1867, este mismo autor presenta además un capítulo dedicado a las “Bebidas Nacionales”. Ahí, Fuentes señalaba al “Aguardiente [pisco], Chicha y Guarapo [jugo de caña dulce fermentado]”, como las “tres únicas bebidas producidas en el Perú y usadas en Lima”, manifestando, en un atisbo de diferencia entre estratos sociales y formación de estereotipos, como las personas acomodadas mantenían “en sus despensas los mejores vinos posibles importados del extranjero”; el uso menos frecuente del pisco “entre las gentes de buen tono” o relacionando al guarapo como “la bebida favorita de los negros”. Todo lo anterior no le impidió afirmar que la chicha era “la bebida eminentemente nacional, pues la usaron los indios desde el tiempo de su imperio”. Sobre esta bebida indicaba que “se hace de una especie de maiz que se deposita hasta que empieza á echar brotes y entonces recibe el nombre de jora; en este estado se muele y se hace cocer en grandes pailas; esa decoccion se pone despues á fermentar; pasada la fermentacion está ya la chicha potable”.

En 1872 apareció en Lima un pequeño volumen en verso, mayoritariamente relacionado con los menús, las comidas e influencias europeas (española, francesa inglesa e italiana) de la época. Escrito por Federico Flores y Galindo, el Salpicón de Costumbres Nacionales un “Poema Burlesco”, pretende la defensa del aún embrionario patrimo-

nio gastronómico nacional frente a las cocinas extranjeras. Por ejemplo, desfilan en él variadas comidas y bebidas peruanas entre dulces y postres (alfajores, arroz con leche, mazamorra morada, tejas iqueñas, etcétera); entradas (anticuchos, butifarra, chicharrones, cebiche, etcétera); sopas (chupe de camarones, puchero, sopa “teologal”, etcétera); platos de fondo (ajiaco, carapulca, cau cau, escabeche, ocopa, pato con arroz, seco de cabrito, etcétera), además de salsas, panes y bebidas (chicha de jora, morada, champuz, pisco, chocolate y tisana).

Otro texto importante dedicado a la cocina se encuentra en el libro del francés Camille Pradier-Fodéré: *Lima et ses environs, Tableaux des Moeurs Péruviennes*, que fue editado en París el año 1897 y cuyos datos se refieren al periodo que va de 1874 a 1879. Nos referimos al capítulo “Platos del país. Bebidas nacionales”.

Hemos incluido también en este estudio el Compendio de economía doméstica dispuesta para las alumnas de los colegios de los departamentos de Cuzco y Apurímac, de autor anónimo que salió a luz en Cusco el año 1888, como un ejemplo del interés de la época por facilitar un marco conceptual sobre el papel que debía tener la mujer en la cocina y las tareas afines relacionadas. En éste se señala, por ejemplo, la importancia de la cocina en tanto espacio físico:

La cocina es tal vez en el día la principal habitación de una ama de llaves ó de una madre de familia. Hé aquí porque el arte culinario ha llegado á ser en nuestros días una de las ramas de la educación de la mujer: por lo que deben proporcionarse un libro de cocina que enseña la preparación y conservación de los alimentos

Asimismo, se habla de las cualidades que debían presentar los alimentos una vez preparados:

Los alimentos deben ser considerados por el ama de casa bajo el triple concepto de la salud, del placer y de la economía.

En este documento encontraremos también detallada información sobre los hábitos culinarios, como por ejemplo las costumbres en una buena mesa (“...sobre la servilleta se pone una lista de los manjares que han de servirse con el nombre de la persona que ha de usarla”), los horarios de las comidas, las principales características de éstas en cuanto al orden y composición “En los almuer-

zos y comidas de ceremonia”, además de calcular la necesaria “provisión de leña y carbón para el año...”

Importancia de los recetarios y textos

Los recetarios o libros de cocina y su importancia en la construcción de cocinas nacionales han sido tratados por varios investigadores, bajo diferentes ópticas (Álvarez, 2003; Appadurai, 1988; Bak-Geller, 2008; Cusack, 2000; Lovera, 2005 a, b; Parkhurst, 2006; Sciolla y Couyoumdjian, 2007). En un artículo dedicado precisamente al proceso de “patrimonialización” de la gastronomía nacional sosteníamos como resultado de estos testimonios, que adicionalmente a la tentativa de demarcación territorial e implicancias de las inmigraciones que tuvieron lugar a mediados del siglo XIX, un tercer factor gravitante en este proceso inicial de toma de conciencia colectiva del patrimonio cultural culinario nacional, fue precisamente la edición de los primeros recetarios peruanos (Zapata, 2009 a).

La edición de recetarios y textos aportaron una descripción somera, a modo de recetas cualitativas de preparaciones tradicionales, así como detalles de las costumbres gastronómicas de la época, constituyendo algunos de los pocos testimonios que tanto costumbristas, cocineras(os), educadores, como viajeros, dedicaron a la representación de las comidas del país.

En el caso peruano, este fenómeno se presenta durante el periodo post colonial más no en un contexto post industrial a diferencia de la propuesta para la India, donde también la aparición de estos textos tuvieron implicancia en la construcción de las cocinas nacionales (Appadurai, 1988). En Perú se observa un interés por afirmar notoriamente lo nacional, por ejemplo en “La mesa peruana” los editores dejan en claro que han consultado varios “libros de este género, entre ellos el Cocinero mejicano; pero ninguno conviene con nuestros usos y costumbres...” y agregan, afirmando lo propio:

Nuestra costumbre es otra, y según ella, aderezamos los guisos. De cocineros y cocineras de profesión hemos tomado muchas apuntes.

Es así que marcaron la diferencia entre las preparaciones culinarias locales y las cocinas extranjeras, manifestando concluyentemente que este libro tenía por objetivo principal, “...la enseñanza

de los guisos nacionales, cuyo condimento es tan sabroso y aplaudido por los extranjeros que visitan la feraz y virgen tierra del Perú”.

Otra característica importante de los recetarios de cocina peruanos del siglo XIX radica en el carácter propio de las recetas; pues éstas estuvieron destinadas a ser preparadas por los diferentes estratos de la sociedad, es decir que no encontraremos una separación de tipo haute cuisine exclusiva y otra popular, sino más bien compilaciones de recetas más “democráticas” socialmente. Basta leer parte del prólogo del citado recetario donde se indicaba que:

Nuestro trabajo podrá servir de guía para disponer la opulenta y confortable mesa del magnate, así como para la mediocre del acomodado, y la frugal y modesta del abnegado labrador e industrial artesano. Cada una de estas clases encontrará aquello que más acomode a su gusto y facultades, sin que falte nada desde el sabroso y suculento relleno hasta el modesto y provincial chaque, la festejada ocupa y todos los demás guisos que son favoritos y peculiares a cada pueblo.

Pensamos, como señala Parkhurst (2006), que de alguna manera este despliegue culinario común, sencillo, cotidiano y hasta ordinario, habría contribuido a reforzar eficientemente la identificación colectiva con la cocina nacional. En este mismo sentido, en el Nuevo manual de la cocina peruana se indicaba en varios casos esta condición para el repertorio de las recetas presentadas, como por ejemplo:

Malaya.- “Es de buen sabor, y por su precio se consume mucho entre la gente pobre”.

Pachamanca.- “Muchas familias acostumbran en el verano, salir al campo a preparar una pachamanca, entretenimiento que se va extendiendo y generalizando entre las clases más acomodadas de nuestra sociedad”

Salsas picantes.- “En las fondas del país es donde mejor se puede verse la gran variedad de salsas picantes (...)”.

Torrijas.- “...seguiremos llamándolas torrijas porque así está autorizado por el uso cotidiano en todas las clases sociales del país”.

No fue por azar que Arequipa y Lima fueran las ciudades donde primero se imprimieron recetarios, así como fue en la capital donde aparecieron los únicos textos dedicados a la culi-

COMPENDIO
DE
ECONOMIA DOMÉSTICA

DISPUESTA
PARA LAS ALUMNAS DE LOS
Colegios de los Departamentos
Cuzco y Apurímac.



CUZCO
—
IMP. Y LIBRERIA DE MANUEL F. MINAUBO
—
1888

Portada del libro "Compendio de economía doméstica".

NUEVO MANUAL
DE LA
COCINA PERUANA



⇒ LIMA ⇐

Imprenta, Librería Francesa Científica y casa editora J. Galland
Calle de Palacio N. 34 y 36.

1895.

Cubierta del recetario "Nuevo manual de la cocina peruana".

naria nacional (Fuentes, 1860 y 1867), Flores y Galindo (1872) y más adelante Pradier-Fodéré (si bien en París). El papel hegemónico ejercido por la capital del país, así como la importancia político-económica de Arequipa, en el sur de la República, se comprueba de alguna forma, por contar con una clase media, una población femenina importante, imprentas instaladas y a pesar de las deficiencias existentes en materia de educación. Sobre este último punto y su directa relación con el público lector femenino, Fuentes en su Estadística de Lima de 1858 anotó lo siguiente:

Verdaderamente triste es el estado de la instrucción pública en la capital, y no puede decirse que él provenga de la falta de establecimientos y de escuelas

Fuentes cita 74 establecimientos [Lima] e indica que “La causa de ello es que hay escuelas en las viviendas interiores de las casa y hasta en algunas trastiendas, y que muchas de ellas permanecen

abiertas solo mientras el institutor encuentra ocupación mas lucrativa”.

Según las estadísticas de población que presenta este autor; en Lima había una cobertura de la enseñanza femenina que alcanzaba al 35% de las mujeres, considerando a aquellas comprendidas entre los cinco y doce años de edad. Posteriormente, la apertura de nuevos colegios en la capital se vio facilitada con la dación del Reglamento General de Instrucción de 1876, en que se ordenaba la educación femenina (Primaria y Media) dentro del contexto general y a continuación, con el Reglamento General de Instrucción Pública de 1886, para retornar dos años después al de 1876, pero con algunas modificaciones (Velásquez, 2008).

Ahora bien, otro aspecto que se observa en estos recetarios es la mención de comidas regionales (no locales), referidas a otras ciudades específicas, hecho que si bien no tuvo un carácter mayoritario se fue dando cada vez con más frecuencia (ver Tabla a continuación).

Tabla N° 2.- Recetas regionales mencionadas en recetarios del siglo XIX

RECETARIO	RECETAS REGIONALES
1866 (Arequipa)	Acora (Puno), Moquegua
1867 (Arequipa)	Lima, Moquegua, Cusco
1890 (Buenos Aires)	Lima, Arequipa, Cusco, Locumba (Tacna)
1895 (Lima)	Arequipa (5), Trujillo, Ilo (Moquegua), Moquegua, Piura, Chiclayo (Lambayeque), Huacho, Chilca, Cusco, sierra y costa

El registro de comidas regionales, aunque incipiente en nuestro caso (la selva no era considerada), es significativo en la medida que va a contribuir a crear las estructuras de identidades culinarias periféricas y estereotipos de estas culturas, diferentes de aquellas que conformaron el inventario principal de los recetarios “centralistas”. Precisamente, el proceso de especialización regional, registrado y reproducido en los libros de cocina de las clases medias urbanas es, por ejemplo, uno de los puntos críticos señalado para el caso hindú y la emergencia de una cocina nacional (Appadurai, 1988). Esencialmente, en el caso de la cuisine francesa, las cocinas regionales serían los componentes vitales del constructo intelectual y cultural de ésta, como una vívida relación entre las partes y el todo nacional (Parkhurst, 2006).

Conclusiones

Contrariamente a lo que podría suponerse, la influencia a través de las recetas de repostería de los textos mexicanos “afrancesados” aparecidos en las sucesivas ediciones del volumen arequipeño “La mesa peruana” no fue significativa. En efecto, si revisamos el repertorio de preparaciones tradicionales capitalinas o más específicamente arequipeñas (Ruiz Rosas, 2009) encontraremos solo reminiscencias o quizá algún nombre similar, pero con un significado diferente. Por ejemplo, en el caso de los alfajores o la caspiroleta. Apuntaremos sin embargo, algunas recetas como las masas para empanadas, el ubicuo ponche de huevos y la cajita de manjar, estas últimas inspiradas en los mencionados textos.

Diferente fue la situación del Manual de buen gusto, donde encontramos varios prototipos de

recetas arequipeñas tradicionales. Pongamos por caso al pastel de choclo (Budín de choclo en el recetario), frejol colado (Dulce de frejol), maicillos, nueces dulces (Noadá), queso helado y las rosquitas de yema, entre otros.

Son varias las recetas criollas que hallamos en la Cocina Ecléctica cuya preparación prácticamente se ha mantenido igual hasta el presente. Nos estamos refiriendo a recetas de sopas (teóloga, de arroz, puchero y chupe limeño), entradas (cebiche, causa, tamal limeño), platos de fondo (carapulca, frejoles a la limeña, pachamanca, mondongo entre otros) dulces (mazamoras) y bebidas (chicha de jora, morada, tecti, etcétera).

La mayoría de recetas que aparecen en el Nuevo manual de la cocina peruana continúan preparándose actualmente, si bien con algunas modificaciones en el nombre (albóndigas, papas con ají, arroz con dulce, pastel, y turrón de miel respectivamente por caiguas rellenas, papas a la huancaina, arroz zambito, hojaldre y turrón de doña Pepa), en algunos ingredientes ahora en desuso (agrás, manteca de cerdo, pan de Guatemala, naranja agria), con sustitución de ingredientes (cáscaras de toronja por limón en las tejas), o en los acompañamientos (sin cebollitas encurtidas, nabos cocidos en la causa o corvina frita en la ocopa). Es claro también que existen algunas preparaciones que prácticamente han desaparecido, como el ante (refresco), frijoles terranovos, piñita nuez, ajotollo, carne con chichi, champa de sal o el sango de ñajú, pero reiteramos que son la excepción. Este recetario constituye, sin duda, un testimonio conformado por una selección de platos criollos que pueden calificarse como “clásicos” en la medida que continúan practicándose sin mayores variaciones y conforman una parte sustantiva del repertorio culinario tradicional del Perú.

A partir de los recetarios impresos y textos seleccionados, pertenecientes a la segunda mitad del siglo XIX, observamos que una buena parte de preparaciones (ver Anexo 2) se encontraban en una etapa evolutiva desarrollada.

Estos libros muestran en general las siguientes características: las recetas son presentadas alfabéticamente o por tipo de preparación (entrada, sopa, segundo, bebida, pastelería, etcétera); no hay indicación de rendimientos, y su redacción está hecha en un lenguaje sencillo con los giros y grafía del momento, en párrafos que indican conjuntamente los ingredientes y la preparación. Cuando se indican, las medidas de pesos, tiempos y temperaturas son dadas respectivamente en libras y onzas, en horas y fracciones o en unidades indeterminadas.

A fin de ilustrar la existencia de una cocina propia con características definidas que se consolidaría entre la segunda mitad del siglo XIX y fines del mismo, hemos tomado y descrito algunos ejemplos de comidas (caucau, estofado arequipeño, chupe limeño, pastelillo de yuca, escabeche de pescado, cebiche, causa, ocopa y puchero limeño) (ver Anexo 3). Fue pues a partir de estos recetarios y textos que se comienza a hablar de una cocina nacional y a formar una memoria de identidad común en torno a ésta. En tanto manifestación cultural, el discurso culinario peruano inicial tuvo como características la variedad de las recetas, el regionalismo (naciente y parcial, con preponderancia de la costa y en menor grado de la sierra), además del carácter popular y “democrático” de las preparaciones, en la medida que contempló a todos los estratos de la sociedad, tanto urbanos como rurales. Si bien en un primer momento, por lo menos, éste no fuera valorado o aceptado públicamente por los estratos sociales más altos, influenciados en aquella época sobre todo por la cultura culinaria francesa (Zapata, 2009 a).

Con el inicio de la memoria impresa y la codificación de recetas tradicionales, por medio de las publicaciones como las mencionadas, fue posible sucesivamente la difusión de conocimientos culinarios a círculos sociales más amplios, su valoración, “interiorización” y posterior desarrollo de la gastronomía peruana como patrimonio nacional.

ANEXO 1. Comparativo de recetas de “La mesa peruana” en las ediciones de 1867, 1896 y 1924.

1867 PRIMERA EDICIÓN		1896 TERCERA EDICIÓN		1924 CUARTA EDICIÓN	
COCINA DOMÉSTICA (primera parte)		COCINA DOMÉSTICA		COCINA DOMÉSTICA	
Sopas	21 (4)*	Sopas	22 (3)	Sopas	22 (4)
Caldos y jugos	15 (2)	Caldos y jugos	15 (2)	Caldos y jugos	15 (2)
Puchero	2 (-)	Puchero	2 (-)	Puchero	2 (-)
Salsas	10 (3)	Salsas	10 (3)	Salsas	10 (3)
Asados	8 (-)	Asados	8 (-)	Asados	8 (-)
Rellenos y enrollados	12 (-)	Rellenos y enrollados	12 (-)	Rellenos y enrollados	12 (-)
Ensaladas	23 (-)	Ensaladas	22 (-)	Ensaladas	23 (-)
Fritos y guisos en sartén	12 (-)	Fritos y guisos en sartén	13 (-)	Fritos y guisos en sartén	13 (-)
Guisados diferentes	54 (-)	Guisados diferentes	54 (-)	Guisados diferentes	54 (-)
Tamales	7 (-)	Tamales	7 (-)	Tamales	7 (-)
Empanadas	11 (11)	Empanadas	11 (11)	Empanadas	11 (11)
Embuchados	5 (-)	Embuchados	5 (-)	Embuchados	5 (-)
Adobo	3 (-)	Adobo	3 (-)	Adobo	3 (-)
Escabeches y encurtidos	3 (-)	Escabeches y encurtidos	3 (-)	Escabeches y encurtidos	3 (-)
Picantes	33 (-)	Picantes	33 (-)	Picantes	33 (-)
LA CHICHA (segunda parte)		LA CHICHA		LA CHICHA	
Chicha	11 (-)	Chicha	10 (-)	Chicha	9 (-)
Ponche	6 (1)	Ponche	6 (2)	Ponche	4 (1)
Jarabes	23 (23)	Jarabes	23 (23)		
REPOSTERÍA (tercera parte)		REPOSTERÍA		REPOSTERÍA	
Alfajores	9 (8)	Alfajores	9 (7)	Alfajores	9 (8)
Arequipa	10 (10)	Arequipa	10 (10)	Arequipa	10 (10)
Bizcochos	28 (28)	Bizcochos	27 (27)	Bizcochos	14 (14)
Buñuelos	26 (26)	Buñuelos	26 (25)	Buñuelos	26 (26)
Cajeta (dulce en)	33 (33)	Cajeta (dulce en)	33 (33)	Cajeta (dulce en)	19 (19)
Caramelo	5 (5)	Caramelo	5 (5)	Caramelo	5 (5)
Cocadas	5 (5)	Cocadas	5 (5)	Cocadas	5 (5)
Compotas	9 (9)	Compotas	9 (9)	Compotas	9 (9)
Conservas	22 (22)	Conservas	22 (21)	Conservas	22 (22)
Cremas dulces	9 (9)	Cremas dulces	9 (9)	Cremas dulces	9 (9)
Chocolate	2 (2)	Chocolate	2 (2)	Chocolate	1 (1)
Dulces bañados [introducción solamente]					
Dulces cubiertos	6 (6)	Dulces cubiertos	6 (6)		
Flores	2 (1)	Flores	2 (1)		
Gaznates	4 (4)	Gaznates	4 (4)		
Hojaldre	1 (1)	Hojaldre	1 (1)		
Huevos en dulce	5 (5)	Huevos en dulce	5 (5)		
Jalea	5 (5)	Jaleas	5 (5)		
Leche	9 (9)	Leche	9 (9)		
Manjar-blanco [dulces variados]	32 (23)	Manjar-blanco [dulces variados]	46 (23)	Manjar-blanco [dulces variados]	46 (23)
Helados	7 (2)	Helados	7 (2)	Helados	7(2)

*Las cifras entre paréntesis se refieren a recetas tomadas de recetarios mexicanos “afrancesados”

ANEXO 2. Comparativo de recetas tradicionales seleccionadas de los siglos XIX, XX y XXI.

1. MONDONGO, CAUCAU, CAU-CAU

PREPARACIÓN	1890* (Mondongo)	1895 (Caucau)	1928 (Caucau)	1994 *(Cau-Cau)
COCER	Panza de cordero. Se le pica en menudos pedazos	Mondongo [res], sal. Se corta muy menudito	Mondongo [res]. Se corta en pedazos	Mondongo [res], hierbabuena. Se corta en cuadritos
FREÍR	Manteca, cebolla, ajo molido, jugo de tomate, pimienta, cominos, caldo	Manteca, mondongo, cebollas, ajo molido, ají amarillo, perejil, papas, caldo	[manteca] cebolla, ajo molido, ají amarillo, perejil, papas, caldo	Aceite, cebolla, ajos molidos, ají amarillo, palillo, sal, pimienta, cominos
COCER	Miga de pan (leche), yemas de huevo, vinagre, aceite, panza			Mondongo, papas
AGREGAR	Crema o leche	---	---	Jugo de limón, hierbaluisa
ACOMPañAR / SERVIR	---	Camotes	Camotes	---

* 1994. *Cocina peruana. Recetas tradicionales y prácticas*, de Ocampo

2. ESTOFADO DE LUJO, ESTOFADO AREQUIPEÑO

PREPARACIÓN	1867 (Estofado de lujo)	1890 (Estofado arequipeño)	1895 (Estofado arequipeño)	1928 (Estofado arequipeño)	2009** (Estofado arequipeño)
CORTAR	Vaca, cordero, gallina, tocino, chorizo	Vaca, cordero, gallina, tocino, chorizo	Vaca, cordero, gallina, tocino	Vaca, cordero, gallina, tocino	Res, cordero, gallina, cecina, tocino (opcional)
FREÍR	—	—	—	—	Cebolla, tomate, orégano, sal, arvejas, aceite, ajo, pimienta, ají panca, laurel, comino, chicha, vino o agua
AGREGAR	Cebolla, tomate, orégano, sal, garbanzos, manteca, ajo, pimienta, chocolate, vinagre, agua	Cebolla, perejil, cominos, sal, garbanzos, mantequilla, ajo, pimienta, chocolate, vino abocado, vinagre, agua	Cebolla, tomate, orégano, sal, garbanzos, ajo, pimienta, chocolate, vino tinto, vinagre, agua	Cebolla, orégano, sal, manteca, ajo, pimienta, chocolate, vino blanco, vinagre, agua	—
COCER					Papas, zanahoria, cebolla, orégano, chocolate, chicha
ACOMPañAR / SERVIR	—	—	—	—	Arroz graneado, perejil

**2009. *El recetario de Arequipa*, de Ruiz Rosas

3. CHUPE, CHUPE LIMEÑO, CHUPE DE CAMARONES

PREPARACIÓN	1860 (Chupe)	1867 (Chupe limeño)	1890 (Chupe limeño)	1895 (Chupe limeño)	1928 (Chupe limeño)	1994 (Chupe de camarones)
COCER	Leche o agua, papas	—	—	—	—	—
FREÍR	—	Mantequilla, cebolla, pimienta	Mantequilla, cebolla	Corvina. Aparte el tomate, cebolla, ajo, sal, orégano, papas	Manteca, tomate, cebolla, ajo, sal, pimienta, salsa de tomate, ají mirasol tostado	Aceite, tomate, cebolla, ajo, orégano, ají, coral, agua
COCER	—	—	Agua, leche, papas, ajo, orégano	Agua, leche, arroz	Agua, papas, arroz, arvejas	Arroz, arvejas, papas, choclo
HERVIR	—	Leche, charquecillo, papas, ajo	—	—	—	—
ASAR	—	Tomate, ajo, ají verde	—	—	—	—
AGREGAR	Camarones, pescado frito, huevos, queso, manteca, sal	Huevos, queso mantecoso, pescado frito (corvina, boga, lisa, pejerrey) o camarones	Pescado frito, ají seco tostado, huevos, queso fresco	Camarones, ají mirasol, huevos, queso fresco	Camarones, queso fresco, huevos, leche	Camarones, queso fresco, huevos, leche

4. PASTELILLO(S), PASTELILLOS DE YUCA

PREPARACIÓN	1860 (Pastelillo)	1895 (Pastelillos)	1928 (Pastelillos de yuca)	1994 (Pastelillos de yuca)
COCER	Yuca	Yuca, sal, anís	Yuca, sal, anís	Yuca, sal, anís
AGREGAR	—	Harina	Harina	Harina
RELLENAR	—	Camotillo u otro dulce	Camotillo	Dulce de camote (camote, azúcar, ralladura de naranja)
FREÍR	[Manteca], masa de yuca	Masa de yuca rellena	Masa de yuca rellena	Aceite, masa de yuca rellena
ESPOLVOREAR	Azúcar molida	Azúcar molida	Azúcar molida	Azúcar en polvo

5. ESCABECHE DE CORVINA, ESCABECHE AL ESTILO DE LIMA, ESCABECHE DE PESCADO, ESCABECHE

PREPARACIÓN	1867 (Escabeche de corvina)	1895 (Escabeche al estilo de Lima)	1928 (Escabeche de pescado)	1994 (Escabeche)
FREÍR	Corvina	Manteca, cebolla, ají amarillo, pimienta, vinagre, comino, orégano	Aceite, pescado enharinado	Aceite, pescado enharinado
ENCURTIR	—	—	—	Cebollitas hervidas, vinagre
FREÍR	—	—	Aceite, cebollita, laurel, orégano, ají amarillo, sal, pimienta, vinagre	Ajos, comino, ají, orégano, cebollitas, vinagre, sal, pimienta
AGREGAR	Vinagre	Pescado frito	Pescado frito	Pescado frito
BLANQUEAR	Cebolla, tomate, ají verde, ajo asado	—	—	—
AGREGAR	Pescado frito, aceite, pimienta, orégano	—	—	—
ACOMPañAR / SERVIR	—	Aceite, aceitunas, huevo duro, lechuga	Aceitunas, huevo duro, lechuga, queso fresco	Aceitunas, huevo duro, lechuga, queso fresco, laurel

6. SEVICHE, SEVICHE DE CORVINA, CEBICHE

PREPARACIÓN	1860 (Seviche)	1867 (Seviche al estilo de Lima)	1890 (Seviche)	1895 (Seviche de corvina)	1928 (Seviche de corvina)	1994 (Cebiche)
CORTAR	Pescado en pedazos	Corvina, lisa o pejerrey en trozos, sal	Corvina en trozos	Corvina	Corvina	Pescado en dados
MACERAR	Naranja agria, ají, sal	Naranja agria, cebolla, tomate, ají verde, pimienta, orégano	Naranja agria, cebolla, ají, pimienta, orégano, sal, comino	Naranja agria, cebolla, ají verde, ají mirasol, sal	Limón, cebolla, ají verde, ají molido [mirasol], pimienta	Limón, ají amarillo, cebolla, sal
ACOMPañAR / SERVIR	—	—	—	—	Maíz tostado, choclo	Camote, choclo, lechuga

7. CAUSA, CAUSA A LA LIMEÑA

PREPARACIÓN	1890 (Causa)	1895 (Causa)	1928 (Causa a la limeña)	1994 (Causa a la limeña)
COCER	Papas	Papas (blancas o amarillas)	Papas amarillas	Papas amarillas
MOLER	Puré de papas	—	—	—
AMASAR	—	Papas	—	Puré de papas
MACHACAR	—	—	Puré de papas	—
MEZCLAR	Aceite, vinagre, sal, ají molido	Aceite, naranja agria, sal, ají amarillo, pimienta	Aceite, salsa de ají (ají mirasol, cebolla, limón)	Aceite, jugo de limón o naranja agria, sal, pimienta, ají molido
ACOMPañAR	Lechuga, salsa de cebolla (vinagre, aceite, pimienta, orégano, ají), huevo duro, queso fresco, camote, aceitunas, rabanitos, cogollos de lechuga	Lechuga, huevo duro, camarones cocidos, queso fresco, choclo, cebollitas encurtidas, corvina frita	Huevo duro, camarones, queso fresco, choclo, camote, aceitunas, ají verde, rabanitos, corvina frita, salsa de ají	Lechuga, camarones cocidos, queso fresco, choclo, camote, aceitunas, yuca, pescado frito, salsa de cebolla (limón, aceite, sal, pimienta, ají molido)

8. OCOPA, OCOPA A LA AREQUIPEÑA

PREPARACIÓN	1867 (Ocopa)	1895 (Ocopa)	1994 (Ocopa)	2009 (Ocopa a la arequipeña)
FREÍR	—	—	Cebolla, ajo, ají, huacatay, sal, pimienta	Aceite, ajo, cebolla, huacatay
MOLER	Ají amarillo o colorado tostado, cebolla, papa cocida, cabeza de camarón, sal, huacatay	Cabezas de camarón, cebolla, huacatay, ají amarillo	—	—
MOLER / AGREGAR	—	—	—	Aceite, agua, ají mirasol soasado, nueces o maní, galleta vainilla, queso fresco, leche, sal
MEZCLAR	Tolinas [abalones], camarones, aceitunas, tarhuí, aceite	Papa cocida amasada	—	—
LICUAR / AGREGAR	—	—	Galleta vainilla, maní, queso fresco, leche	—
ACOMPañAR	Huevo duro, "loritos" [hojas de nabo cocidas] o papas o corvina cocida	Aceitunas, huevo duro, ramas de nabo cocidas, camarones, corvina cocida, aceite	Papa cocida, huevo duro, aceitunas, lechuga	Papa cocida, huevo duro, aceitunas, lechuga, queso fresco

9. PUCHERO, OLLA O PUCHERO LIMEÑO, PUCHERO A LA CRIOLLA

PREPARACIÓN	1860 (Puchero)	1867 (Puchero)	1890 (Olla o puchero limeño)	1895 (Puchero a la criolla)	1928 (Puchero a la criolla)	1988 (Puchero limeño)
COCER	Vaca gorda, tocino, cecina, col, camote, papada de cerdo, salchicha, pata de cerdo, yuca, plátano, membrillo, relleno [morcilla] garbanzos, arroz, achioté, sal, [agua]	Vaca, cordero, agua	Vaca, pata de cerdo, lengua salada, agua, tocino, perejil, hierbabuena, toronji, albahaca, romero, laurel, cebolla, col, ajo, pimienta, sal, salchicha, relleno [morcilla]	Carne de res, col, camote, yuca, salchicha, pimienta de chapá, tocino, papada [cerdo], relleno [morcilla], hierbabuena, sal, manteca, tomate, ají, (garbanzos, arroz, cebolla, col, pimienta, achioté, orégano y hierbabuena molidos), membrillo	Col, vaca, yuca, camote, salchicha, pimienta, tocino, papada [cerdo], relleno [morcilla]	Vaca, cordero, cerdo, tocino, salchicha, relleno [morcilla], col, camote, zanahoria, membrillo, yuca, plátano, garbanzos, arroz, ajo, ají, cebolla, sal, achioté, culantro, hierbabuena
MOLER	—	—	Garbanzos, ajo, tomate, perejil, grasa, pimentón, col	—	—	—
AGREGAR	—	Col, chuño, arracacha, ajo, cebolla, camote, papa, garbanzos, chorrizo, oca, zapallo	Pimienta, sal, cominos, vinagre, aceite	—	—	—
COCER	—	Durazno, manzana, pera, plátano, membrillo	Todo lo anterior, papa, camote, frutas	—	—	—
COCER	—	Arroz, manteca, sal	—	—	—	—
SERVIR POR SEPARADO	—	Carnes; legumbres; frutas; arroz y garbanzos	—	Camote, col y yuca; caldo; salsa; [carnes]	—	—
ACOMPañAR / SERVIR	—	—	Salsa (perejil, pan, aceite, vinagre, pimienta, ají amarillo)	Salsa molida (tomate, ají, perejil, caldo, sal, vinagre)	—	—
NOTA.- Los años que se indican corresponden a las siguientes referencias:	1860.- "Comidas Nacionales" de la <i>Guía Histórico - Descriptiva, Administrativa, Judicial y de Domicilio de Lima</i> , de Fuentes	1867.- <i>La Mesa Peruana o sea, el libro de las familias</i> , de autor anónimo	1890 - <i>Cocina Ecléctica</i> , de Gorriti	1895 - <i>Nuevo Manual de la Cocina Peruana</i> , de autor anónimo	1928.- <i>Cocina práctica, moderna y económica a la francesa, española e italiana con la criolla del Perú</i> , de Boix Ferrer	1988.- <i>Qori Manka. Culinaria en "olla de oro"</i> , de Barriomuevo

ANEXO 3. Comentarios de las comidas seleccionadas

Mondongo o caucáu, es actualmente un plato criollo que prácticamente no ha variado desde el siglo XIX. Se prepara a partir del mondongo o panza de res cortada en tiritas, ají amarillo, cebolla, papas blancas en cuadraditos, palillo o cúrcuma molida, ajos, aceite, perejil cortado, sal y pimienta (Zapata, 2009 b). En el segundo anexo, observamos, comparando las recetas de 1890, 1895, 1928 y 1994, que en la primera (“Mondongo”) se utilizaba panza de cordero, pero en las demás (Caucau o Cau-cau) no se indica la proveniencia solamente que el mondongo se “sancocha” y se corta en pedazos, trozos o “muy menudito”. Los aderezos varían entre las recetas de 1890 y 1895. Posteriormente son prácticamente similares con la de 1928, (incluido el ají amarillo) variando poco entre ésta y la última (donde la presencia del palillo hace básicamente la diferencia).

Los ingredientes, la condimentación y preparación indican que el Estofado de lujo que aparece en “La mesa peruana” de 1867 corresponde al conocido Estofado arequipeño que posteriormente encontramos en recetarios seleccionados de 1890, 1895, 1928 y 2009. Se trata de un guiso de varias carnes (res, cordero, gallina tocino y opcionalmente chorizo o cecina), que lleva además, cebolla, ajos, orégano, chocolate, sal, pimienta, y vino (o chicha de maíz en el caso de la receta más reciente). En un comienzo los garbanzos y el vinagre eran de la partida (ver Anexo 2).

La primera relación de ingredientes que conformaban el chupe limeño aparece en la “Guía de Lima” (Fuentes, 1860). Para la comparación y análisis de esta sopa hemos consultado recetas de 1867, 1890, 1895, 1928 y 1994. La primera versión contiene los ingredientes básicos de esta típica preparación (leche, papas, manteca, sal, pescado frito o camarones [cocidos], huevos y queso). Posteriormente las preparaciones detallan un rehogado, frito o “ahogado” que se hacía con manteca o mantequilla, cebolla, ajos, tomate, antes de agregarle las papas. A partir de la receta del Nuevo manual de la cocina peruana se empieza a adicionar arroz. En la actualidad no se incluye el pescado frito que figuraba en las recetas antiguas y más bien incluye vegetales como choclo y arvejas.

Del criollo pastelillo de yuca hallamos una preparación sencilla de este postre en el artículo

“Comidas Nacionales” de Fuentes (1860), la receta completa la encontraremos en el Nuevo manual de la cocina peruana de 1895; con la elaboración de la masa de yuca, el relleno de camotillo u otro dulce, la fritura y el baño de azúcar molida que lleva.

Varios son los nombres que ha tomado este plato: escabeche de corvina, escabeche al estilo de Lima, escabeche de pescado o simplemente escabeche. Sin embargo, el concepto del mismo es muy antiguo y la receta original la podemos encontrar en De re coquinaria del romano Apicio (siglo I d.C.). En la Colonia se preparaba una serie de escabeches a partir de diferentes pescados y crustáceos. Posteriormente también se utilizaron aves. Este escabeche es una especialidad limeña y como tal veremos, gracias a la documentación, algunas variaciones secundarias que se dieron en los últimos 150 años. En general, el pescado frito, enharinado o no, es añadido a un ahogado o cocido, compuesto por cebolla, ajo, ají, especias o hierbas aromáticas y vinagre. El acompañamiento desde fines del siglo XIX no ha variado: lechuga, aceitunas, huevos duros y queso fresco (ver Anexo 2).

La primera receta conocida del “seviche” se componía simplemente de pescado cortado en trozos, jugo de naranja agria, ají y sal (Fuentes, 1860). En las recetas de 1867 y 1890 el pescado es marinado con una preparación que incluía además, cebolla, pimienta, orégano e inclusive comino. A partir del Nuevo manual de la cocina peruana se utiliza, para los dados de pescado, la mezcla clásica de naranja agria (posteriormente se cambiaría por limón), cebolla, sal y ajíes.

La causa es una entrada fría a base de papa machacada (amarilla preferentemente) mezclada con aceite, sal, ají molido y jugo de naranja agria o limón. Las primeras recetas del siglo XIX utilizaban vinagre (ver ejemplos). La causa puede ser rellena o no, cuando es “a la limeña”. En los recetarios de 1890 y 1895 figura el acompañamiento tradicional que consistía en colocar la causa sobre hojas de lechuga, adornándola por encima con pescado frito (la corvina era el pescado recomendado), camarones cocidos, queso fresco, aceitunas, choclo y camote entre otros productos. Curiosamente, en La mesa peruana o sea, el libro de las familias (1867) no figuraba la base de papa, considerándose más bien “un mixto” básicamente de camarones y otros ingredientes (cebolla, lechu-

ga, tomate, ají, etcétera) acompañados de pan. En la tercera edición de este recetario arequipeño que data de 1896, si bien se repiten las recetas, hay una “adición” escrita por el costumbrista Abelardo Gamarra, más conocido como “El Tunante”, quien explica la preparación del otrora picante a base de “hacer cocer ó sancochar una cantidad de papas harinosas...”

Como un picante, dentro de los “platos de antojo”, figuraba en “La mesa peruana” (1867) la ocopa. Era preparada moliendo en batán ajíes tostados, amarillos o colorados, cebolla, papa cocida, cabezas de camarón, sal y huacatay. Luego se mezclaba con tolinas [abalón] picadas, colas de camarón, aceitunas deshuesadas, tarhui o lupino cocido y aceite. Se servía la ocopa cubriéndola con huevo duro partido y “loritos ó auchas” (porciones de hojas de nabos cocidas en sal, estrujadas manualmente). De no contar con estas últimas, se le ponía papas cocidas o trozos de corvina cocidos. La receta de este plato en el Nuevo manual de la cocina peruana de 1895, nos indica que se trata de un guiso picante, “cuyo uso se ha generalizado en la ciudad de Arequipa y otras poblaciones del Sur”. Producto de la evolución, actualmente la ocopa es una salsa licuada sin camarones, hecha con maní, queso fresco, galletas de vainilla, conservando el característico huacatay, la cebolla y los ajíes. Es servida acompañando rodajas de papas cocidas, adornadas con huevo duro, aceitunas y hojas de lechuga.

El puchero, olla o puchero limeño o puchero a la criolla, es un plato capitalino tradicional que ocuparía, por lo menos, entre mediados del siglo XIX e inicios del XX, “el primer rango en la lista de los guisos nacionales...” (Fuentes, 1860). Este cocido se compone normalmente de varias carnes (res, cordero, cerdo) y derivados como tocino, salchicha y relleno o morcilla (éste último mayormente en recetas antiguas). Aunque ha variado poco en su composición desde hace siglo y medio (ver recetas), notamos algunos cambios como el tipo de salsa que lo acompaña o el uso de menos frutas (casi siempre membrillo). Lleva también col o repollo, camote yuca y/o papa, garbanzos y arroz entre otros componentes; además de especias y hierbas aromáticas como pimienta u orégano.

Bibliografía

- ÁLVAREZ, Marcelo. 2003. Las Recetas de Cocina, Arte y parte de la Tradición. En: 5° Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural. Memorias. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Puebla, México.
- ANÓNIMO. [1831]. El cocinero mexicano. Tomo III. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. 2000. Ediciones Corunda S.A. de C. V., México.
- ANÓNIMO. 1866. 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. Imprenta de Valentín Ibáñez, Arequipa.
- ANÓNIMO. 1867. La mesa peruana o sea el libro de las familias. Imprenta de Francisco Ibáñez, Arequipa.
- ANÓNIMO. 1888. Compendio de economía doméstica dispuesta para las alumnas de los colegios de los departamentos de Cuzco y Apurímac. Imprenta y Librería de Manuel F. Minauro, Cusco.
- ANÓNIMO. 1895. Nuevo manual de la cocina peruana. Escrito en forma de diccionario por un limeño mazarrotero. Librería Francesa Científica y Casa Editora J. Galland, Lima.
- ANÓNIMO. 1896. La mesa peruana o sea el libro de las familias. Tercera edición corregida y aumentada. Imprenta de La Bolsa, Arequipa.
- ANÓNIMO. 1924. La mesa peruana o sea el libro de las familias. Última edición corregida y aumentada. Tipografía y Encuadernación Medina, Arequipa.
- APPADURAI, Arjun. 1988. “How to make a national Cuisine: Cookbooks in Contemporary India”. Society for Comparative Study of Society and History, vol. 30, no 1, pp.3-24.
- BAK-GELLER, Sarah. 2008. Les livres de recettes “francisés” au Mexique au XIX e siècle”. *Anthropology of Food*, S4, mayo. <http://aof.revues.org/document2992.html>
- BARRIONUEVO, Alfonsina. 1988. Qori Manka. Culinaria peruana en “olla de oro”. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Lima.
- BOIX FERRER, Juan. 1928. Cocina práctica, moderna y económica a la francesa, española e italiana con la criolla del Perú. Postres y helados para el uso de las repúblicas del continente. Librería e imprenta Gil, Lima.
- CUSACK, Igor. 2000. African cuisines: recipes for nation-building?. *Journal of African Cultural Studies*, Volume 13 Number 2. December 2000. pp. 207-225.
- FLORES Y GALINDO, Federico. [1872]. Salpicón de Costumbres Nacionales. Poema Burslesco (Reimpresión 1966). Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima.
- FUENTES, Manuel A. 1860. Comidas Nacionales. En: *Guía Histórico – Descriptiva, Administrativa, Judicial y de Domicilio de Lima*. Librería Central, Lima.
- FUENTES, Manuel A. 1867. Lima, apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costumbres. Librería Firmin Didot, Paris.

- GORRITI, Juana Manuela. [1890] *Cocina Ecléctica*. Librería Sarmiento S.R.L., 1977, Buenos Aires.
- LOVERA, José Rafael. 2005 a. *Cocinas regionales: revisión histórica y propuesta de rescate*. En: Desde los andes al mundo, sabor y saber. Primer congreso para la preservación y difusión de las cocinas regionales de los países andinos. Universidad de San Martín de Porres. Tarea Asociación Gráfica Educativa, Lima.
- LOVERA, José Rafael. 2005 b. *Introducción*. En: *Recetarios de Cocina Venezolanos*. Ensayo bibliográfico. Márquez, O. CEGA, Caracas.
- OCAMPO, Teresa. *¿1994? Cocina peruana. Recetas tradicionales y prácticas*.
- PARKHURST FERGUSON, Priscilla. 2006. *Accounting for taste: the triumph of French cuisine*. The University of Chicago Press, Chicago.
- PRADIER-FODÉRÉ, Camille. 1897. *Lima et ses Environs. Tableaux des Moeurs Péruviennes*. A. Pedone, París.
- RUIZ ROSAS, Alonso. 2009. *El recetario de Arequipa. 500 recetas de la gran cocina mestiza*. Cuzzi y Cia. S. A. Editores, Arequipa.
- SCIOLLA, Carolina y COUYOUMDIJAN, Ricardo. 2007. "La letra y la comida. Una aproximación a los manuales de cocina como un medio de renovación culinaria en Chile". *Boletín de la Academia Chilena de Historia*. Año LXIII, N° 116, pp. 275-309.
- TOBIN, Jeff. 2002. *Patrimonializaciones gastronómicas. La Construcción Culinaria de la nacionalidad*. En: *Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. "La cocina como patrimonio (in) tangible"*. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, Buenos Aires.
- VELÁSQUEZ. MONTENEGRO, Víctor. 2008. *Lima a fines del siglo XIX*. Universidad Ricardo Palma. Editorial Universitaria, Lima.
- ZAPATA ACHA, Sergio. 2009 a. "Patrimonialización" de la gastronomía peruana. *Revista Turismo y Patrimonio*. N° 6. Universidad de San Martín de Porres, Lima.
- ZAPATA ACHA, Sergio. 2009 b. *Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional*. Segunda edición corregida y aumentada. Universidad de San Martín de Porres, Gráfica Biblos S.A., Lima.
- ZAPATA ACHA, Sergio. 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.

Agradecimientos

Deseo expresar mi agradecimiento al decano de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología de la USMP, Dr. Johan Leuridan Huys y al Dr. Jean-Joinville Vacher, consejero de Cooperación Regional para los Países Andinos de la Embajada de Francia en el Perú, por el apoyo recibido.