

INSTITUTO NACIONAL DE CULTURA

(FONDO BIBLIOGRÁFICO DE LA CULTURA PERUANA)

CENTRO NACIONAL DE INFORMACIÓN CULTURAL

César Coloma Porcari

*LA COMIDA TRADICIONAL
DEL PERÚ
EN LA OBRA
DE RICARDO PALMA*

Lima, 2010

Instituto Nacional de Cultura

**(Fondo Bibliográfico de la Cultura Peruana)
Centro Nacional de Información Cultural**

CÉSAR COLOMA PORCARI

*La comida tradicional del Perú
en la obra de Ricardo Palma*

Lima, 2010

Documento de trabajo editado en disco compacto (CD)

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú: N° 2010 – 04376

Av. Javier Prado Este 2465 esq. Av. Aviación, piso 7, San Borja, Lima, Perú

La comida tradicional del Perú en la obra de Ricardo Palma

César COLOMA PORCARI

Por formar parte de la vida cotidiana, es difícil que se consiga recetas antiguas peruanas escritas, anteriores al siglo XIX.

Hasta la fecha nadie ha encontrado, en ningún archivo público o privado, conventual o estatal, algún recetario peruano original de la época que mencionamos.

Los recetarios peruanos más antiguos que se conocen, datan de mediados del siglo XIX, los cuales incluyen una serie de platos, bebidas y dulces muy importantes entonces, muchos de los cuales hoy han caído en el más lamentable olvido.

Por dicha razón es imposible, legal y científicamente, reclamar un origen remoto para la mayoría de platos criollos de hoy, ya que no existe ninguna referencia histórica sobre la mayor parte de éstos y cualquier declaración no pasa de ser una burda falsificación para engañar a los más ingenuos.

Debido a ello, en el Perú, al estudiar la historia de nuestra comida tradicional es indispensable investigar las referencias a la misma que han sido registradas por sus literatos más importantes, los que si bien, generalmente, no ofrecen ninguna receta (salvo contados casos), al mencionar en sus escritos el nombre de algún plato, con la ortografía histórica y definitiva, a veces con un breve comentario sobre el mismo, constituye para nosotros una prueba irrefutable de su existencia, al menos, en la época en que vivió determinado escritor.

Desde hace muchos años nos hemos dedicado a escudriñar, pacientemente, la obra de los escritores más importantes del Perú, en busca de alguna referencia a la culinaria criolla, y qué mejor empezar estas notas con lo escrito por el más grande de los literatos peruanos, el genial maestro don Ricardo Palma.

En sus “Tradiciones”, así como en “Verbos y gerundios” (Lima, Benito Gil, editor, 1877); “Neologismos y americanismos” (Lima, Imprenta y Librería de Carlos Prince, 1896); “Papeletas lexicográficas” (Lima, Imprenta La Industria, 1903); y en “Tradiciones en salsa verde” (Lima, Ediciones de la Biblioteca Universitaria, Editorial Jurídica S. A., 1973), don Ricardo Palma nos ofrece abundantes referencias a la culinaria peruana.

La obra de este insigne autor peruano fue definida por don José de la Riva Agüero de esta manera: “Tal como las constituyó Palma, la tradición es un género mixto o mestizo, producto del cruce de la leyenda romántica breve y el artículo de costumbres” (Porrás 1954: 56).

Mientras que don Ventura García Calderón afirmaba que la obra de Palma, “No siendo historia ni novela, de qué modo podría definirse. Como todas las cosas ingeniosas y volátiles no cabe en el casillero de una definición. Además las tradiciones cambian de forma y de carácter con el humor veleidoso del narrador” (Porrás 1954: 56).

El propio don Ricardo Palma definía así a su obra: “La tradición es romance y no es romance; es historia y no es historia. La forma ha de ser ligera y regocijada como unas castañuelas; la narración rápida y más o menos humorística” (Porrás 1954: 56).

La hija del tradicionista, doña Edith Palma, en el Prólogo de las “Tradiciones peruanas completas”, afirma que “En las Tradiciones está presente el Perú en forma más intensa inclusive que en el mundo físico-geográfico. Comprende las regiones de la costa, la sierra y la selva. Cala más hondo: alcanza en su análisis la propia Naturaleza. Y esto es tan cierto, que constituye en las prolongaciones de sus límites nacionales una geografía del espíritu para todo vigía extranjero. Este aspecto de su identificación con el ser y la expresión de un país le confiere una rotunda y cabal categoría clásica, a pesar del género costumbrista, lo cual significa mayor proeza aún” (Palma 1968: XXX).

Don Raúl Porras Barrenechea recuerda que Palma, “en 1872, publica su primer tomo de Tradiciones peruanas, y luego, sucesivamente, cinco volúmenes más. En ellos se compendia, alegre y vívida, la más sabrosa historia del Perú. Las Tradiciones son nuestra gran epopeya humorística, nuestra comedia humana con sus mil personajes, caracteres y pasiones diversas, la síntesis de nuestra vida nacional obtenida por una técnica de pintor de azulejos que con pequeños cuadros va integrando las líneas de amplios *panneaux* panorámicos” (Porras 1954: 56).

Este gran maestro afirmaba que “donde Palma revela más originalmente su humorismo es en las Tradiciones. Con ser obra de historia y de celosa erudición, las tradiciones son el mejor testimonio de su malicia y de su donaire picaresco” (Porras 1954: 12).

Agrega Porras que Palma “se revela en sus Tradiciones criollo auténtico, indisciplinado, enemigo de la autoridad, irreverente en cuestiones religiosas, opositorista por temperamento, malévolo y gracioso” (Porras 1954: 12).

Dice también que en las Tradiciones, “hasta los santos se ocupan de política. Santa Rosa (...) formula al Señor una súplica a favor del Perú, idéntica a la que su mística hermana Santa Teresa hiciera para España: un gobierno justo y moderado. El Dios español, algo truhanesco, contesta con clara lengua de romance, en tanto que el sonriente Padre Eterno de Lima, tiene la picaresca malicia de los hijos de la ciudad y envía regocijadamente a la Santa a freír buñuelos” (Porras 1954: 13).

El maestro Porras considera que “Muy largo sería analizar todos los motivos que dan lugar a la risa picaresca de Palma. Quizá de lo que se burló más donosamente fue de las supersticiones y de los santos”. Debido a ello, “por su picardía, por su fina espiritualidad, por su travesura limeña, la obra de Palma quedará como la más genuina muestra de la travesura criolla” (Porras 1954: 14-15).

En sus Tradiciones y en otras obras suyas, como lo podrá comprobar el lector, don Ricardo Palma menciona muchos platos, bebidas y dulces peruanos. Las referencias las hemos registrado de la manera más completa y adecuada, señalando el título de cada tradición u otra obra palmista, en donde se encuentra la cita mencionada.

Como ya lo indicamos, la sola mención hecha por el egregio tradicionista de platos, bebidas o postres, representa una prueba absolutamente incuestionable de su existencia en el tiempo en que vivió el gran autor. Pruebas como ellas son las que se requieren para verificar el origen de los alimentos preparados en el Perú.

Como lo dijera don Raúl Porras Barrenechea, Palma conocía “la historia de las viandas y bebidas –el chocolate de Socunusco, el guarapo, los sorbetes, el ambigú [diversos platos calientes y fríos servidos en una mesa], la sopa teóloga, las empanadas y el chanco enrollado– y podría certificarnos, bajo fe de escribano, cuando vino el primer grano de trigo, los primeros naranjos, el primer gato o el primer abogado que llagaron a Lima” (Porras 1954: 58).

En la actualidad han aparecido muchos aficionados a escribir historias absurdas sobre el origen de la culinaria peruana (los cuales inclusive citan autores sin haberlos leído y aún confundiendo sus nombres), sin poder comprobar de manera alguna lo peregrino de sus afirmaciones.

Por ello es tan valioso el aporte del gran tradicionista, y por supuesto, al referirse a éste, es indispensable consignar la información correcta, que consiste en el título de la obra, edición, fecha y página donde se encuentra la referencia.

Anteriormente, en el diario “El Comercio”, publicamos, a lo largo de todo el año 2004, treinta y nueve artículos sobre los orígenes de la comida criolla, con el título de “Sabores con historia”, con referencias a diversos platos, bebidas y postres tomadas de los más grandes escritores del Perú. La relación de los mismos se encuentra en la bibliografía, al final de este trabajo.

Asimismo, el discurso de incorporación como Miembro de Número del Instituto Ricardo Palma, llevó el título de “La culinaria peruana en las Tradiciones de Ricardo Palma”.

En esta obra hemos incluido además, algunas recetas antiguas, impresas, con el fin de describir a qué plato, bebida o postre se refería el maestro Palma. Lo hemos hecho por una razón valedera, ya que en algunos casos el plato mencionado por el tradicionista ha sido completamente olvidado en la actualidad y nadie sabe a qué se refería él.

Con el fin de evitar confusiones y fijar científicamente el producto que contienen los platos cuyas denominaciones podrían crear confusión, hemos incluido el nombre científico de los vegetales o frutos cuyo nombre vulgar peruano podría tener un significado diferente en otro país de habla hispana, lo cual es bastante frecuente.

Otras veces la palabra con la que se designaba un plato significa en la actualidad algo distinto, o se trata de una preparación muy diferente de la que se estilaba en la época de don Ricardo Palma.

En una próxima edición incluiremos la descripción de los platos que no hemos podido encontrar hasta la fecha, debido a que continuamos la búsqueda con el fin de completar toda la información necesaria.

El lector no encontrará en la obra de Palma referencias a muchos platos en boga hoy, ya que no existían en ese entonces. Pero sí comprobará, por ejemplo, que la única forma de escribir la palabra “seviche” es con “s” y “v”, y no como algunos aficionados a la lingüística la escriben hoy, inventando etimologías e historias absurdas. Además, el seviche peruano no se hacía con limón, sino con naranja agria (*Citrus aurantium* L.).

A continuación ofrecemos la relación alfabética de los platos criollos, bebidas, postres e insumos para prepararlos, mencionados por el célebre escritor peruano. Don Raúl Porras Barrenechea al referirse a él afirma que “Las Tradiciones hicieron a Palma glorioso en el Perú y en América. La Academia Española de la Lengua lo incorpora en su seno como a uno de los más insignes hablistas de la raza” y “murió en 1919, en Miraflores, reverenciado como un patriarca” (Porras 1954: 58-59).

Acemita.- Don Ricardo Palma llama “cemita” a la “acemita”, que es un pan de afrecho (Palma 1968: 257) y nos ofrece estas líneas:

Padre Rodrigo,
para habértelas no eres
hombre conmigo.
Tu teología
es leche avinagrada,
cemita fría.
Toma, tomates,
tesis para que abortes
cien disparates (...)

Adobo.- En la tradición “Agustinos y franciscanos”, Palma cuenta que dichos frailes estaban de pleito, en Lima, en 1608, aunque amistarón por gestión del Virrey marqués de Montesclaros. “Un mes después los dominicos daban un banquete a los reconciliados; pero ¡qué banquete! Hubo (...) carne en adobo” y otras delicias de la cocina peruana (Palma 1968: 263).

En un recetario original de 1926 encontramos la de la “Carne en adobo. Se muele bien en un mortero unos ajos, pimienta, un poquito de comino, sal y achiote; se coloca todo en una vasija honda, pero que sea de loza, con un poco de vinagre, y allí se ponen trozos de carne de puerco; al cabo de dos o tres horas se echan los pedazos de carne a freír, en una cacerola que no tenga absolutamente nada, y poco a poco soltará manteca la carne. Antes de que se tueste la carne se le pone un poco del vinagre en que se estuvo adobando y un poco de agua, para que tenga lugar de cocinarse bien sin secarse; el vinagre se le va añadiendo por partes y se va probando la sal que cuando aún está bajo [de sal], se deja que evapore el agua y quede con un poco de salsa. En este estado se le exprime naranja agria y se sirve en la fuente, que readorna alrededor con camotes sancochados, pelados y partidos en cuatro tajadas, junto con yucas sancochadas también” (Rosay 1926: 35).

Aguardiente.- En su tradición “Agua mansa” cuenta de un militar cuyos amigos “se burlaban de él porque hacía ascos al aguardiente” (Palma 1968: 1046); en “El obispo Chicheñó” habla de un cochero que era “devoto del aguardiente” (Palma 1968: 681) y en “La casa de Pilatos” se refiere a un “borrachín” que entró en ella “confiando hallar allí jarana y *moscorroffio*” (Palma 1968: 362).

Además, en “¡A nadar peces!” cuenta que el bautizo de un *mozo de tumbo* y *trueno* se hacía delante de una botija de aguardiente, cubierta de cintas y flores. El aspirante la rompía de una pedrada, que lanzaba a tres varas de distancia, y el mérito estribaba en que no excediese de un litro la cantidad que caía al suelo; en seguida, el padrino servía a todos los asistentes, mancebos y damiselas” (Palma 1968: 843).

En “La faltriguera del diablo” cuenta de un sacerdote que, “con una limeta de *moscorroffio* se dirigió sin más breviario a casa de su doliente amigo” y “acercando la botella de aguardiente a la boca del enfermo, le hizo apurar un buen sorbo” (Palma 1968: 399, 340). Además, en “Un cuociente inverosímil, menciona “una gruesa partida de botijas de aguardiente” de Ica y cuenta que un sujeto, al referirse a los santos, dijo: “las limosnas que me daban para el culto de esos bienaventurados me las he consumido en aguardiente” (Palma 1968: 1085, 1086).

En “La laguna del diablo” cuenta que un indio, en Lampa, fue a una pulpería “a comprar varias botijas de aguardiente” (Palma 1968: 671) y en “El canónigo del taco”, al referirse a un alcohólico, dice un personaje: “– ¡Qué caso nos ha de hacer ese baboso borrachín! ¡Como no somos limetas de aguardiente! (Palma 1968: 1066).

En “El sombrero del padre Abregú” describe en contenido de la alforja de ese sacerdote: “Una botellita de vino dulce, otra de aguardiente forrada en suela (...) y otros comestibles” (Palma 1968: 1072) y en “Los buscadores de entierros” cuenta que para buscarlos, debían estar provistos de “botellas de moscorroffio, pan, queso, aceitunas y salchichas, refacción precisa para quien se propone pasar la noche en vela” (Palma 1968: 929).

En “La conga”, al referirse al Perú decimonónico, se pregunta: “¿Habría mucho champagne, jerez, oporto y cerveza? ¡Quite usted allá, hombre! ¿Eramos acaso franceses, españoles, portugueses o alemanes? Chicha y moscorroffio del legítimo” (Palma 1968: 1145).

En “La emplazada”, el tradicionista recuerda que durante la dominación española “se prohibió la fabricación de aguardientes que no fuesen de conchos puros del vino” (Palma 1968: 473). Además, en “Pan, queso y raspadura”, cuenta que en la guerra de la Independencia, un “asistente puso sobre un tambor una botella de aguardiente, un trozo de queso, varios panes y una chancaca” (Palma 1968: 995) y, en “La victoria de las camaroneras”, “copas de alegría líquida, vulgo chicha y aguardiente” (Palma 1968: 532).

Menciona además, en “Los aguadores de Lima”, que éstos, cuando no estaban ocupados en sus labores, habían “pasado las horas consumiendo aguardiente y butifarras” (Palma 1968: 392), y, en “El virrey de la adivinanza”, cuenta que “Nuestro reverendo, que así hilvanaba un sermón como devoraba” todo lo que se encontraba en la mesa del virrey Abascal, concluyó la faena con “el exquisito y alborotador aguardiente de Motocachi” (Palma 1968: 851).

En “Aceituna, una” (Palma 1968: 171), el gran tradicionista escribe también que “era la aceituna inseparable compañera de la copa de aguardiente”. “De ahí la frase que se usaba (...) para tomar las once (hoy se dice ‘lunch’ en gringo): Señores, vamos a remojar una aceitunita”. “Y por qué - preguntará alguno - llamaban los antiguos las once, al acto de echar, después de mediodía, un remiendo al estómago? ¿Por qué?

Once las letras son del aguardiente.
Ya lo sabe el curioso impertinente”.

Además, en “La desolación de Castrovirreyna” (Palma 1968: 413), se refiere a

“los tres reyes de Oriente,
vino, chicha y aguardiente”.

Mientras que en “Los barbones” (Palma 1968: 443), escribe:

“Santa Rosa de Lima,
¿cómo consientes
que en tu tierra se beba
tanto aguardiente?”.

Y en “El mes de diciembre en la antigua Lima” (Palma 1968: 1198), nos cuenta que en Navidad, “Una orquesta criolla, con cantores y cantoras de la hebra, hacía oír todos los airecitos populares en boga, como hoy lo está aquello de:

Santa Rosa de Lima
¿cómo consientes
que un impuesto le pongan
al aguardiente?”.

En esta misma tradición recuerda que en Navidad “A la misa del Gallo seguía en las casas opípara cena, en la que el tamal era el plato obligado” y tomaban “el alborotador ‘quitapesares’ (vulgo legítimo aguardiente de Pisco o de Motocachi)” (Palma 1968: 1198).

Además, en “Una causa por perjurio” (Palma 1968: 256), nos cuenta acerca del “alemán borrachín a quien su mujer rogaba que no consumiese cerveza, y él le ofreció solemnemente que con el último día del año tomaría la última chispa de licor amargo. En efecto, el 31 de diciembre, poco antes de las doce de la noche, se presentó ante su costilla en temporal deshecho, y la dijo:

Permita Dios que reviente
antes que cerveza beba.
Año nuevo, vida nueva...
Desde mañana..., ¡aguardiente!”

En esta misma tradición cuenta que un alcohólico alegaba que él no estaba obligado a “no embriagarse, sino a no hacerlo con chicha ni con vino, pero que estaba en su derecho para emborracharse con aguardiente, licor que empezara a consumir en abundancia desde el día en que se impuso la obligación de renunciar a los otros de que antes fuera devoto” (Palma 1968: 256).

El tradicionista, en sus “Anales de la Inquisición”, registra que a un francés, trasladado de Potosí a Lima, a la cárcel de la Inquisición, se le concedieron “cinco reales de ración diaria en la forma siguiente: tres reales para comida, real y medio para aguardiente y medio para mate o hierba del Paraguay”, mientras estuvo preso en las carceletas del Santo Tribunal (idem, 1252).

Además, en “La última copita” (Palma 1877: 5,6), escribe:

“Perdone usted, me dijo un caballero.
¿La plazuela de Otero?
Es, señor, ese pícaro italiano,
dueño de la chingana de la esquina,
vende un aguardiente tan liviano
que es cosa más rica que divina.
¡Ese aguardiente sí vale la plata!
Dicen que lo adereza
mezclando ‘motocachi’ con cereza”.

Aguardientes de frutas.- En “La historia del Perú por el padre Urías”, nos cuenta que a este fraile “le enviaban anualmente de regalo sus deudos de Ica y de Chincha, colmadas botijuelas de aguardiente de chirimoya, naranja, durazno y otras frutas” (Palma 1968: 1149).

Ajiaco.- Palma, en su tradición “Los barbones”, menciona este plato criollo, al contar que uno de los muñecos del nacimiento de esos frailes era llamado “el teniente *Ajiaco*, guardián del orden” (Palma 1968: 443).

Existía el ajiaco de caiguas (*Cyclanthera pedata* Schrad.) y el de papas (*Solanum tuberosum* L.): “Ajiaco de caiguas. Después de haberle quitado las pepas y bien lavadas, se sancochan las caiguas en agua sin sal, y una vez cocidas junto con unas papas de mediano tamaño y con cáscara, se prepara separadamente en una sartén o cacerola un buen ahogado compuesto de ajos, cebollas y pimienta, todo bien molido junto con un poco de ají verde y bastante manteca. En él se pone la caigua a trozos, y cuando tenga alguna consistencia, se le añade las papas peladas y partidas en dos o tres trozos cada una, según su tamaño, y queso fresco de vaca o de cabra, desmenuzado con la mano. Debe dejarse en un calor suave hasta el momento de servirlo” (Rosay 1926: 5).

“Ajiaco de papas. El verdadero ajiaco es el de papas que puede ser hecho con papas blancas o amarillas; es un guiso ligero y que no necesita más que un poco de afición a la cocina para que salga bueno. Se sancochan las papas por separado, cuidando retirarlas del agua en que hierven antes de que se abran, porque perderían su buen gusto. En una sartén o cacerola, cuando es mucha cantidad se echa un ají bien molido, de aquellos llamados de lima, o de los moraditos que tienen más o menos la misma forma; bastante manteca, cebolla bien picada con pedacitos verdes de rabo, sal, orégano y un poquito de pimienta. Cuando las papas y huevos duros que se revuelven en el ahogado, se han nutrido bien, se les pone pedacitos de queso y se retiran del fuego” (Rosay 1926: 6).

Alfajores.- Escribe el tradicionista, en “Beba padre, que le da la vida”, que la virreina invitó a comer a un fraile, y “Después de consumir, como postres, una muy competente ración de alfajores, pastas y dulces de las monjas” y devorar todo lo que se encontraba en la mesa, la virreina exclamó “¡Bien engulle, fraile es!” (Palma 1968: 426).

Además, en “Con días y ollas venceremos”, afirma que “los vendedores de Lima podían dar tema para un libro por la especialidad de sus pregones (...) Casas había en que para saber la hora no se consultaba reloj, sino el pregón de los vendedores ambulantes”, y “La una era indefectiblemente señalada por (...) el alfajorero” y otros vendedores de dulces (Palma 1968: 960).

Los alfajores que menciona Palma son éstos: “Alfajor. 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. En una mesa de madera, o mejor en un mármol, se hace una masa con la harina, agua, sal y una clara de huevo; y cuando esté bien batida, se extiende, untando la superficie con manteca para poder doblar la masa sobre sí misma. Se repite esta operación de seis a ocho veces cuidando de pasar por la mesa un poco de harina para que no se pegue la masa durante el trabajo. Si el alfajor ha de ser de *manjar blanco*, se corta la masa con el borde de una copa o vaso, y entre dos rodajas de éstas se acomoda un poco de manjar blanco y se disponen en una lata para introducirlos en el horno. Si el alfajor ha de ser de *chancaca*, se pone entre las dos tapas un dulce consistente y preparado con chancaca, comote rallado y cocos molidos. Pueden las tapas freírse separadamente en manteca, en cuyo caso no hay necesidad del horno” (Rosay 1926: 8-9).

“Si el alfajor es de *Trujillo*, se corta toda la masa en tres partes iguales; en una de ellas se echa miel de chancaca un poco espesa se pone otra parte de la masa encima; se le vuelve a bañar de miel y se tapa con el resto. Con un cuchillo bien afilado se le da a todo una forma rectangular, y con un palito de fósforo se llena todo el alfajor de agujeros los cuales tiene por objeto impedir que levante la masa en el horno. Después que se ha dorado bien, se retira y se parte en su misma lata, en cuadritos para servirlo” (Rosay 1926: 8-9).

“Si el alfajor es de *Moquegua*, se hace la hojarasca con harina, agua, azúcar y huevo batido, añadiendo un poquito de bicarbonato de soda; se extiende la masa y se corta en rodajas, para echarlas luego a freír en manteca. Después se juntan de dos en dos, interponiéndoles un poco de camotillo, papilla o manjar blanco” (Rosay 1926: 8-9).

Alfeñiques.- En “La gran querella de los barberos de Lima” (Palma 1968: 341), el tradicionista escribe:

“Turroncito de alfeñique,
botón de pitiminí,
si no estás enamorado
enamórate de mí.
El alma me has robado,

dame la tuya,
que el ladrón es preciso
que restituya”.

En el Perú existían antiguamente dos clases de dulces que llevaban el nombre de “alfeñique” y están descritos en el recetario de 1926:

“Alfeñique. Se prepara dos clases de dulce que llevan este nombre, y son:

“*Alfeñique de azúcar*.-Se pone al fuego en una cacerola o perolito, azúcar en polvo y agua como para hacer almíbar, junto con unos granos de anís y un pedazo de cáscara de limón; se clarifica en seguida y cuando ha tomado el *punto* que solo la práctica da a conocer, se vierte en una tabla un poco húmeda; estando todavía tibia, se recoge con ambas manos y se estira repetidas veces hasta que blanquee y esté completamente fría. Se divide, por último, en trozos dándoles la forma que se desee.

“*Alfeñique de chancaca*.- Se hace del mismo modo que el anterior, sustituyendo el azúcar por chancaca, y enrosándolo en seguida sobre él mismo, hasta que tome la forma de una torta grande” (Rosay 1926: 9-10).

Almíbar.- Palma, en “Una aventura amorosa del padre Chuecas”, cuenta que las enamoradas del fraile querían que hablara, porque “gustan siempre de oír palabritas de almíbar” (Palma 1968: 898).

La definición es la siguiente: “Almíbar. Es un jarabe denso, que resulta de la concentración por la ebullición del azúcar en el agua. Para preparar los dulces se clarifica siempre el almíbar, operación que no requiere trabajo alguno. Cuando está hirviendo con viveza, se echa en el perolito uno o dos tomates abiertos por mitad, o mejor, un huevo con cáscara y todo, que se apachurra en la mano; la espuma sucia va aglomerándose alrededor del tomate o del huevo, de donde es fácil sacarla con una espumadera” (Rosay 1926: 10).

Aloja.- Dice, en “Los barbones”, que, contemplando el “nacimiento” de estos frailes, la “China Mónica, alentada por “un vasito de ‘orines del Niño’, que así llamaba el pueblo a la dulcísima aloja o chicha morada con que los religiosos [barbones] agasajaban a su concurrencia, cantaba” unas alegres coplas (Palma 1968: 442).

Anchovetas.- En su tradición “Rudamente, pulidamente, mañosamente” dice: “¡Qué fortuna la de las anchovetas! En vez de ir al puchero se las deja tranquilas en el agua” (Palma 1968: 646).

Sobre las apreciadas anchovetas encontramos estas dos recetas de 1926: “Anchovetas. Estos pescaditos, que con tanta profusión se expenden en todos los mercados de la costa, se comen cuando son frescos, echándolos a freír en manteca, con un poco de sal, hasta que se tuesten; si son secos y salados, se les lava en agua caliente y luego se les pone a freír en aceite de olivo [sic] con un poco de ajos enteros, aderezándolos después con el mismo aceite, cebolla cruda a rajitas y un poco de vinagre blanco” (Rosay 1926: 10-11).

Anisete.- Palma, en “Más malo que Calleja” cuenta las aventuras de unos soldados peninsulares en Lima, quienes se retiraban “muy orgullosos al cuartel a celebrar la hazaña, apurando enormes cacharros de anisete” (Palma 1968: 901).

Ante.- En “Una aventura del virrey poeta”, escribe que “Llegó el momento de dirigirse al comedor para tomar la colación prometida. Consistía ella en ese agradable revoltijo de frutas que los limeños llamamos ante” (Palma 1968: 307); además, en la tradición “Con días y ollas venceremos”, al referirse a los vendedores de Lima y sus pregones, dice que “La una era

indefectiblemente señalada por el vendedor de ante con ante” y otros dulces criollos (Palma 1968: 960), y define al ante como una “Bebida alimenticia y muy refrigerante, hecha con frutas, vino, canela, azúcar, nuez moscada y otros apéndices” (Palma 1896: 19).

El refrescante postre llamado “ante” contiene algunas frutas nativas como la piña (*Ananas comosus* L.), chirimoya (*Anona cherimolia* Mill.) y ciruela agria (*Spondias purpurea* L.), consiste en lo siguiente: “Ante. Esta preparación es un refresco hecho con frutas y que llaman algunos *ante con ante*. Se cortan a rajitas, después de peladas, naranjas, limas, limones dulces, piñas, melocotones y tunas; se agregan unos gajitos de chirimoyas, granos de granada, ciruelas agrias y cerezas. Por separado se hace un dulce de almíbar con orejones, guindas, pasas de Italia y un pedacito de canela entera; después de retirado del fuego se le añade un poco de vino dulce. Se acomoda la fruta en un gran vaso, por capas que se alternan con una porción de la conserva y algunas almendras dulces peladas, espolvoreándoles canela molida. Para servirlo se puede poner encima de cada plato una cucharada de hielo machacado” (Rosay 1926: 11).

Anticucho.- En “Mogollón”, refiriéndose al personaje de ese nombre, el tradicionista escribe que éste “iba al figón o cocinería de Chimbambolo a comprar (...) anticuchos” y otros bocados criollos (Palma 1968: 577). Además, en “Con días y ollas venceremos”, al referirse a los vendedores ambulantes de Lima, “A las tres” éstos “y el anticuchero o vendedor de bistecque en palito clamoreaban con más puntualidad que la Mari Angola de la Catedral” (Palma 1968: 960). Se lamenta, en “La trenza de mis cabellos” que “el anticuchero y otros industriales”, se “han eclipsado”, junto con los otros vendedores de alimentos (Palma 1968: 553).

Además, define “Anticucho - Trocitos de hígado de vaca (sic), atravesados por una cañita que, después de asados y condimentados con ají, comen, desde hace tres siglos, los muchachos y los peones de chacra en la costa del Perú (...) El ‘anticucho’ y el ‘choncholí’ fueron importados a América por los esclavos traídos de la costa de Africa, así como el uso del ‘onfacomeli’ (...) que era aguardiente con miel” (Palma 1903: 21). Además, “Anticuchero, a - La persona que asa y vende los ‘anticuchos’ - también se llama ‘anticuchero’ al que los come con frecuencia o con exceso” (Palma 1903: 21).

En 1926 se describía la preparación de este bocado criollo de la manera siguiente: “Anticuchos. Se parte en pequeños pedazos un corazón de vaca, y se ponen en infusión por una hora cuando menos, en vinagre, aderezado de antemano con ají colorado molido, sal, ajos, pimienta y comino también molidos. Se ensartan después en unas cañitas afiladas y se colocan en una parrilla sobre un brasero con fuego de carbón de palo que esté bien prendido. Mientras se van asando se les unta con una pluma ají colorado y manteca, que se mantiene derretida al calor en una ollita de barro”. (Rosay 1926: 11-12).

Aperitivo.- Don Ricardo Palma, en “La historia del Perú por el padre Urías”, escribe que “Por entonces en Lima, en toda casa de buen gobierno, la mesa de familia, minutos más, minutos menos, comenzaba a las cuatro de la tarde. Pero de tres a cuatro, ¿dónde tomarían el aperitivo?”, ya que en esa época aún no existían los bares ni confiterías. (Palma 1968: 1140).

Arroz.- En “La gatita de Mari-Ramos, que halaga con la cola y araña con las manos”, escribe que del vecino Fortunato, personaje de una de sus tradiciones, se ocupaban los maledicentes “como del gallo de la Pasión que, con arroz graneado, ají mirasol y culantrillo, debió ser guiso de chuparse los dedos” (Palma 1968: 729). Además, en “Gallísticas”, dice que al final de una trágica pelea de gallos, se encontraba “llevando el dueño, bajo la capa se entiende, el cuerpo del difunto [el gallo que perdió la pelea], que con arroz y pimientos hallaba al otro día sepultura digna en el estómago” del dueño del gallo (Palma 1968: 624). Afirma también, en “Con días y ollas venceremos”, al referirse a los vendedores ambulantes de Lima, que “La una era indefectiblemente señalada por (...) la arrocera” y otros vendedores de comida (idem, 960). Y en “El latín de una limeña” (Palma 1968: 630), escribe:

“Y arroz crudo para el diablo rabudo,
y arroz con munición para el diablo rabón,
y arroz de Calcuta para el diablo hijo de... perra”.

El arroz blanco criollo consiste en lo siguiente: “Arroz blanco. Para que este arroz quede cocido y perfectamente graneado, se pone a freír con muy poca manteca, unos ajos bien molidos en la misma olla en que ha de hacerse el arroz, luego se echa una cantidad de agua, que será el doble del arroz empleado y un poco de sal. Cuando hierve el agua se prueba el líquido, que deberá estar un poco salado, pues de lo contrario hay que aumentarle sal; se pone el arroz bien lavado en esta agua, y cuando vuelve a hervir se modera el fuego, del cual se retira en el momento en que desaparezca el líquido, echándole sin moverlo un poco de manteca y uno o dos ajíes mirasoles secos y tostados. El arroz sale tanto más graneado, cuanto menos quebrado está y mejor tapada la olla. Como suele acontecer a las personas poco acostumbradas, que comience a quemarse en el fondo, conviene en este caso introducir un cuchillo por el centro, y en el hueco que deje al retirarlo, colocar un rabo de cebolla, con lo cual desaparecerá todo mal olor, retirando la olla y dejándola un rato destapada (Rosay 1926: 13).

Arroz con leche.- Postre criollo que nuestro gran tradicionista menciona en “La faltriquera del diablo”, al referirse a lo que un fraile libertino le dijo a un amigo moribundo: “vengo por tí para llevarte a una parranda, donde hay muchachas de arroz con leche y canela” (Palma 1968: 399).

El arroz con leche peruano es el siguiente: “Arroz con leche. Después de lavado el arroz, se sancocha en bastante leche con un pedacito de sal y canela entera, de tal suerte que cuando los granos estén cocidos, haya todavía mucho líquido. Se añade a continuación azúcar blanca en polvo, cuidando de moverlo continuamente hasta que tome consistencia. Cuando se sirve en la fuente se le espolvorea canela fina” (Rosay 1926: 15-16).

Arroz con pato (o pato con arroz).- En su tradición “Pato con arroz”, cuenta que “Manonga hace un arroz con pato delicioso y de chuparse los dedos” (Palma 1973: 50). Además, en 1896, en una carta que reproducimos en “El Comercio”, el tradicionista, refiriéndose a los trujillanos y su famosa causa afirma: “Conténtense con la gloria de que a su ‘causa’ no haya pero que ponerle, ni tenga rival en el universo mundo y sus alrededores”. Afirma además que para él son notables “Chiclayo para el ‘arroz con pato’; Trujillo para la ‘causa’ y Lima para los ‘tamales’” (Coloma 1998).

Este plato, llamado antiguamente “pato con arroz” y hoy conocido más como “arroz con pato”, consiste en lo siguiente: “Pato con arroz. Se escoge un pato gordo y se mata en la mañana para guisarlo por la tarde; abriéndolo y lavándolo desde que se termine el desplume. En una cacerola grande se echa un picado de cebolla y tomate, ajo molido, sal ají amarillo, las presas de pato con los menudillos y dos botellas de agua; se revuelve todo, se tapa bien la cacerola y se pone al fuego. Cuando se haya consumido la mitad del agua, el pato estará casi cocido; entonces se le agrega libra y media de arroz, se le da una vuelta con la espumadera y se deja hervir hasta que espese un poco, conservándolo tapado y retirándolo en este estado. Diez minutos por lo menos debe estar así fuera del fuego. No se debe procurar secar demasiado el arroz, tanto porque está expuesto a quemarse fácilmente, cuanto porque este plato, como más [se] lo estima en la costa del Norte, particularmente en Chiclayo y Lambayeque, es un poco jugoso. Para evitar toda duda al respecto, hemos fijado las cantidades que son esenciales. Muchas personas le agregan alverjitas verdes; en tal caso, deben echarse junto con las presas del pato para que no se queden crudas” (Rosay 1926: 104-105).

Azúcar.- En “Los amantes de real orden” se refiere a un personaje que dijo “¿Suegra conmigo? ¡Nones! De azúcar hubo una, y hasta ésa amargó” (Palma 1968: 132) y en “Los ratones de fray Martín” cuenta que “Ordenó el prior al portentoso donado que comprase, para consumo de la enfermería, un pan de azúcar. Quizá no le dio el dinero preciso para proveerse de la blanca y refinada, y presentósele fray Martín trayendo un pan de azúcar moscabada. – ¿No tienes ojos,

hermano? – díjole el superior – ¿No has visto que por lo prieta más parece chancaca que azúcar? – No se incomode su paternidad – contestó con cachaza el enfermero –. Con lavar ahora mismo el pan de azúcar, se remedia todo. Y, sin dar tiempo a que el prior le arguyese, metió en el agua de la pila el pan de azúcar, sacándolo blanco y seco” (Palma 1968: 264).

El azúcar, elaborada de caña (*Saccharum officinarum* L.), en el Perú, consiste en lo siguiente: “Sacarosa o azúcar de caña.- Se extrae del azúcar de caña y de la remolacha. Muy utilizada para endulzar todas las bebidas de uso en la alimentación y para la preparación de confituras, conservas y mermeladas. Hay diferentes calidades: azúcar moscabada, (color moreno), azúcar refinada, (blanca) y azúcar cande. El azúcar refinada es la de menor valor nutritivo” (Huerta 1939: 66).

Azúcar candi.- Don Ricardo Palma en su tradición “Un reo de la Inquisición” menciona a un farmacéutico de Lima y dice que a “Nuestro boticario lo tenía flechado en regla una limeñita de rechupete y azúcar candi” (Palma 1968: 592).

Azucarillo.- Palma, en su tradición “La gatita de Mari-Ramos, que halaga con la cola y araña con las manos”, describe a una dama que tenía una “boca incitante, como un azucarillo amerengado” (Palma 1968: 725); en “El Manchay-Puito” menciona “Una linda muchacha de veinte pascuas muy floridas, con una boquita como un azucarillo”, que era mujer de un sacerdote (Palma 1968: 791) y en “Una chanza de inocentes” un personaje le dice a otro “sonríase al oír en una boca como un azucarillo estas palabras” (Palma 1968: 1020).

Bacalao.- El tradicionista, en “Creo que no hay infierno” se refiere a un pulpero que “vendiendo bacalao y vino peleón, iba bonitamente relleno la hucha” (Palma 1968: 736).

El bacalao, un pescado seco y salado importado de los lejanísimos países nórdicos, era muy apreciado antiguamente. Una manera de prepararlo en Lima era la siguiente: “Bacalao guisado. Se pone a destilar el bacalao en agua suficiente, y al otro día se pone en una cacerola un poco de aceite de olivo [sic] de buena calidad, ajos molidos, pimienta, orégano y tomates partidos, en mucha abundancia; después se echa el bacalao en pedacitos, cuidando de quitarle las espinas grandes, y se pone a cocer a fuego lento; conforme se va secando se le va agregando aceite, pues este guiso no debe llevar agua y quedar un poco jugoso solamente. La fuente se adorna colocando alrededor papas amarillas sancochadas” (Rosay 1926: 18-19).

“El bacalao así seco, se deshilacha, quitándole las espinas y pellejitos, y luego se echa a freír en manteca o aceite y gran porción de ajo molido, en un fuego muy vivo. Mientras dura esta operación hay que removerlo incesantemente para evitar que se queme” (Rosay 1926: 18-19).

Barquillo.- En “Los pasquines del bachiller Pajalarga”, al referirse a unos personajes, escribe que “Inútil fue que los agraviados estuviesen en movimiento continuo, como palillo de barquillero” (Palma 1968: 153). Y, al referirse a los vendedores ambulantes de Lima, en “Con días y ollas venceremos”, agrega que “A las ocho” aparecía “el barquillero” (Palma 1968: 960).

Los barquillos del Perú se preparan de la manera siguiente: “Barquillos. Se amasa harina de trigo con azúcar, agua tibia y un poco de canela en polvo; en seguida se deslíe la masa en una vasija donde se va aflojando con leche tibia hasta que pueda cuchararse, pero sin dejar de estar espesa. Este caldo se echa a cucharadas en un molde especial que se tiene al fuego y cuya parte interior se unta de manteca para que no se peguen los barquillos a medida que se van haciendo; y cuando se sacan del molde se usa un palito corto, del grueso de una caña, perfectamente pulido, en el cual se van envolviendo así calientes. Se conservan en un lugar abrigado, para que no se enfríen, y se comen acompañados de crema o de algún helado” (Rosay 1926: 20).

Bisteque en palito.- Véase: Anticucho.

Bitter.- En “El rey del monte”, escribe que en ese entonces (mediados del siglo XIX), “Lo que hoy triunfa es la cerveza de Bass, marca T, y el bitter de los hermanos Broggi” (Palma 1968: 904). Estos hermanos Broggi eran propietarios de un famoso bar y confitería de la ciudad de Lima, establecimiento desaparecido hace muchísimas décadas. El tradicionista también nos ofrece este festivo poema (Palma 1968: 904):

“Impulso de blandir la cachiporra
nunca a nadie inspiró la mazamorra
que ella no daba bríos
para andarse buscando desafíos
ni faltar al respeto cortesano
a la mujer, al monje o al anciano.
Mientras hoy, con un vaso de cerveza
a cuestras, o una copa vergonzante
de bitter de Torino, hasta al gigante
Goliath le rebanamos la cabeza;
hablamos de tú a Cristo, y un piropo
le echa a una dama el último galopo.
¡La diferencia es nada!
¿Ganamos o perdemos; camarada?”.

En Lima se preparaba el “bitter” de esta manera: “Bitter estomacal. Muélanse dos onzas de cascarilla, media onza de colombo, media de cálamo aromático, media de sasafrás, media de cardamomo, un pedazo de canela, unos clavitos de comer y dos nueces moscadas; se echa todo esto en una botijuela y damajuana, con la corteza de una naranja dulce a pedazos y una cucharadita de cochinilla bien molida. Par las cantidades que hemos indicado, se requieren catorce botellas de aguardiente de cualquiera calidad; se agita el líquido diariamente y el octavo día se le agrega un poco de jarabe de caramelo (de azúcar quemada) para darle mejor color y dulce; al siguiente día se decanta o se vierte con cuidado en una vasija y, por último, se filtra. Cuando se prepara para expendirlo como negocio, se suprime el cálamo aromático y la cochinilla y se hace uso de diez botellas de alcohol (espíritu de vino) y cuatro botellas de agua. Pero si el alcohol fuese muy fuerte, habría necesidad de aumentar la cantidad de agua” (Rosay 1926: 148-149).

Bizcocho.- Palma, en “La monja de la llave”, menciona un personaje que acababa de “apurar una jícara de soconusco acompañada de bizcochos y mantecados” (Palma 1968: 279), y en “Los duendes del Cuzco” se refiere a personajes a los cuales “El virrey los recibía con exquisita urbanidad; y los (...) bizcochos de garapiña” y otras golosinas, “distraían las conferencias literarias de sus convidados” (Palma 1968: 279). También, en “Fray Juan sin miedo”, trata sobre dos frailes, los cuales, fueron “agasajados por la familia (...) con un buen cangilón de chocolate acompañado de bizcochos” (Palma 1968: 378).

Asimismo, en “Con días y ollas venceremos”, recuerda que, entre los vendedores ambulantes, “El bizcochero (...) designaba las ocho, ni un minuto más ni un minuto menos” (Palma 1968: 960) y en “No juegues con pólvora” dice que un sujeto “así apechugaba con el bizcocho como con el corbacho” (Palma 1968: 459) y en “Los escrúpulos de Halicarnaso” cuenta que este personaje, a los alumnos del Convictorio de San Carlos, “los proveía, a espaldas del bedel, de frutas y bizcochos” (Palma 1968: 801).

Bizcochuelo.- El tradicionista, en “La desolación de Castrovirreina”, al referirse a la esposa del virrey marqués de Cañete, cuenta que “Una mañana presentóse un indio en el patio de palacio, seguido de varias *llamas* cargadas de barras de plata”. El personaje, “después de obligarla a aceptar, como si fuesen bizcochuelos, las consabidas barras de plata”, le pidió que fuera

madrina de su hija (Palma 1968: 411). Además, en “Tras la tragedia, el sainete” trata de un maestro de escuela que tenía, para castigar a sus alumnos, un látigo para cada día de la semana, y llamaba al “del viernes, Bizcochuelo” (Palma 1968: 893).

En “De cómo desbanqué a un rival”, cuenta un galán que tuvo que “obsequiar, no rejalgar, sino bizcochuelos”, al gato de su amada (Palma 1968: 1438). En “Un zapato acusador”, afirma que en Huamanga, “Con la primera campanada de las nueve, dos legos traían en sendas salvillas de plata colmados cangilones de chocolate y los tan afamados como apetitosos bizcochuelos de Huamanga” (Palma 1968: 841). En “El chocolate de los jesuitas”, leemos que “el chocolate de los teatinos (...) debió ser indigesto; pero viejos que lo saborearon, acompañado con bizcochuelos de Huancayo (sic), me sostuvieron que sus paternidades lo gastaban del Cuzco, con canela y vainilla, cacao legítimo, sano y nutritivo” (Palma 1968: 631).

Y en los “Anales de la Inquisición”, al referirse a la iluminada Angela Carranza, procesada por ese santo tribunal católico, menciona que a ella, un día, el mismo diablo, que tomó la apariencia de un pulpero de la calle de San Agustín, la tentó, diciéndole “- Angela, ¿no tendremos algunos amorcitos? Ven a tomar conmigo bizcochuelos”. Pero, gracias a Dios, la Carranza, “habiéndolo mirado bien, conoció que era el demonio y huyó” (Palma 1968: 1234).

El bizcochuelo peruano se elaboraba generalmene con harina de chuño (*Solanum tuberosum* L.), de esta manera: “Bizcochuelo de chuño. 5 huevos, 5 onzas de azúcar, 6, ó 7 de chuño, y 1 copita de cognac. Se bate las claras y las yemas separadas, a éstas se le agrega el azúcar y cuando está cremoso, se le pone las claras batidas y al último el chuño cernido, moviendo, ya no batiendo. Se pone en molde engrasado y enharinado, al horno. El horno debe estar fuerte” (Brusco 1934: 304).

Bocado de rey.- Al ocuparse de los vendedores ambulantes, en “Con días y ollas venceremos”, afirma que “A las once pasaba (...) la mulata de convento vendiendo (...) bocado de rey” y otros dulces criollos (Palma 1968: 960) y en “Palabra suelta no tiene vuelta” un militar le dice a sus colegas “- ¡Ah pícaros! ¡De fijo que se les hace a ustedes la boca agua y que me envidian este bocado de rey!”, refiriéndose a una dama (Palma 1968: 921).

Bollos.- Cuenta en “Los duendes del Cuzco”, que a los visitantes “El virrey los recibía con exquisita urbanidad; y los bollos” y otras golosinas, “distráían las conferencias literarias de sus convidados” (Palma 1968: 279). Mientras que en “Un virrey y un arzobispo”, refiere las veces que éste engullía “bollos y chocolate de las monjas” (Palma 1968: 568), y en “El rey de los camanejos” menciona “una succulenta jícara de chocolate acompañada de bollos” (Palma 1968: 982).

Los “bollos” del Perú eran completamente diferentes a los de España y se preparaban con maíz (*Zea mays* L.). Aquí consistían en lo siguiente: “Bollos. En un perol se pone a calentar agua y un poco de ceniza; se cuele después de un rato y se hace hervir el agua; entonces se echa el maíz blanco que se pela solo; se saca y lava en seguida, se muele y con esto y azúcar se hace un sango, por supuesto agregándole canela, clavo y la manteca necesaria. Se acomodan pedazos de esta masa en hojas de plátanos y se envuelven, atándolos con una tira de totora. Se echan, por fin, en agua hirviendo para que acaben de cocer” (Rosay 1926: 24).

Brandy.- Palma, en “¡Que repiquen en Yauli! Cuenta que un militar, “llamando a su ordenanza, le pidió la cantimplora y obsequió con un trago de *brandy* al agudo gobernador” (Palma 1968: 1063).

Buñuelos.- El gran escritor, en “Los gobiernos del Perú”, nos cuenta que, en una conversación sostenida entre Santa Rosa y el mismo Cristo, él le dijo, fastidiado: “¡Rosita! ¡Rosita! ¿Quieres irte a freír buñuelos?” (Palma 1968: 233).

Los “buñuelos” del Perú se diferencian de nuestros “picarones” por sus ingredientes y manera de prepararlos. Los primeros consisten se hacían con maíz (*Zea mays* L.) y corresponden a lo siguiente: “Buñuelos. Se ponen en una cacerola y a fuego lento, un poco de agua, un pedacito de sal, mantequilla, azúcar y una cascarita de limón rallado. Cuando rompe el hervor se echa poco a poco harina de maíz blanco, sin dejar de mover la mezcla con una cuchara de palo, hasta que esté cocida; se retira del fuego para que se enfríe, y estando tibia todavía, se echa un huevo que se mezcle bien a la masa, después otro huevo, y se procede así hasta que tenga la consistencia de un engrudo. Se toma por fin, cucharadas de esta mezcla que se ponen a freír en bastante manteca muy caliente; y allí se hinchan por sí solos, y se les va volteando para que se doren por el otro lado. Estos buñuelos se comen con un poco de almíbar. Se les prepara del mismo modo con choclo o con harina de maíz amarillo” (Rosay 1926: 25).

Butifarra.- En “El primer toro” afirma que “En 1768 efectuóse el estreno de la plaza de Acho, construida para lidias de toros. El propietario de ella, don Hipólito Landaburu, señaló desde la primera corrida veinte pesos para cerveza y butifarras del real representante y su cortejo”. Posteriormente, los nuevos empresarios de la plaza de toros no quisieron cumplir con esta disposición, y ante el reclamo de los criados de Palacio, se dispuso nuevamente que “en cada tarde de lidia se les acudirán con cuatro pesos, cuatro copas y cuatro butifarras” (Palma 1968: 653).

Además, en “Los aguadores de Lima”, dice que cuando éstos estaban desocupados, pasaban el tiempo “consumiendo aguardiente y butifarras” (Palma 1968: 392). El mismo autor registra “Butifarrista - El comedor de butifarras, pues según el Diccionario “butifarrero” es el que prepara o vende las butifarras” (Palma 1903: 293).

Palma, al mencionar las “butifarras” se refería a la preparación siguiente: “Butifarras. Se cortan los panes con un cuchillo, de tal modo que queden como dos tapas, pero sin separarse del todo, se pone dentro una rajita de jamón del país, salsa de cebolla en vinagre, una tirita de ají colorado, una aceituna y una hoja de lechuga. En todas las mesas ambulantes se tienen los panes ya listos, que se expenden con profusión” (Rosay 1926: 25-26).

Café (taza de).- En su tradición “Barchilón”, Palma cuenta que un cura párroco, en Moquegua, obligaba a sus feligreses, “bajo pena de excomuniación”, “a costearle los cigarrillos, el café y el chocolate” (Palma 1968: 135); en “Don Tadeo López, el condecorado” cuenta que en la celda de un fraile se reunían algunos conspiradores, “con el pretexto de tomar una taza de café” (Palma 1968: 884) y en “Un montonero” cuenta que el héroe Leoncio Prado, instantes antes de ser fusilado por el enemigo, dijo: “- Al concluir la taza de café se me harán los puntos y al dar con la cuchara un golpe en el pocillo se hará fuego” (Palma 1968: 1159).

Esta bebida hecha con los frutos de la *Coffea arabica* L., consiste en lo siguiente: “Café.- Se obtiene por la infusión de los granos del mismo nombre después de tostados y molidos. Es estimulante. El principio activo del café es la cafeína que ejerce acción particular sobre el corazón. Activa la función intelectual” (Huerta 1939: 60).

Café con leche.- Palma, en “Desdichas de Pirindín” (Palma 1968: 541), escribe:

“Calabazas y pepinos
para los niños zangolotinos
¡Y eche usted, eche,
café con leche!
Calabazas y melones,
para los hombres bobalicones.
¡Y eche usted, eche,
café con leche!

También escribe, en “Idealismo y materialismo” (Palma 1877: 90), lo siguiente:

“No se remonte más, mi caballero,
y en paz deje a los muertos infelices,
habremos de taparnos las narices
si removiendo sigue el pudridero.
Linda será la gloria ¡que aproveche!
Pero a las gangas póstumas prefiero
la rica taza de café con leche”.

Caldo.- En la tradición “El verdugo real del Cuzco” menciona este refrán: “el gazpacho del tío Damián, mucho caldo y poco pan” (Palma 1968: 110) y en “Seis por seis son treinta y seis”, dice “Basta que el Gobierno diga pan y caldo para que los gobernados se emberrechinen en sostener que las sopas indigestan” (Palma 1968: 1057, 1058).

En “Anales de la Inquisición de Lima” cuenta que “El licenciado don Enrique Espinosa, cura de Laraos, en la provincia de Yauyos, fue acusado en Lima, en 1792, de haber celebrado misa después de tomar una taza de caldo” (Palma 1968: 1285).

Un caldo consiste en lo siguiente: “Caldos (...). Los caldos son de dos clases: caldo de carne y caldo de verdura. Este último se prepara cocinando los cereales y legumbres en agua, obteniendo de ese modo su valor nutritivo en el líquido. En pocos casos se toma así; generalmente sirve este caldo como base para preparar sopas, lo que está eliminado en estos caldos es la col porque fermenta” (Brusco 1934: 478).

Caldo de gallina.- Nuestro tradicionista, en “Lo de siempre” (Palma 1877: 8), escribe

“Si llega a ser gobierno el rey Perico
¡ya verá usted, mi amigo, lo que es rico!
Pondrá coto al derroche
y no andarán los pícaros en coche;
no bailará el ratón dentro del queso
y libertad tendremos y progreso;
y habrá tal abundancia
en aldea y ciudad, plaza y esquina
que, como lo anhelaba un rey de Francia
todos tomarán caldo de gallina”.

Caldo de habas.- En la tradición “Fray Juan sin miedo” al referirse a un comerciante sin suerte, decía que “era muy para nada y de un talento más tupido que caldo de habas” (Palma 1968: 378).

Camarón sancochado.- Cuenta en “La pantorrilla del comandante” cuenta que un personaje avergonzado “se puso más rojo que camarón sancochado” (Palma 1968: 973).

Camotillo.- Don Ricardo Palma, en “La victoria de las camaroneras”, menciona este dulce criollo contando que a un personaje, “un camotillo, disparado con pretensiones de pedrada, vino a dar a su merced en plena calva” (Palma 1968: 530).

Este dulce tan apreciado, elaborado con camote (*Ipomoea batatas* Lam.), consiste en lo siguiente: “Camotillo. Comiéndose por sancochar los camotes y pelarlos; se amasa luego en agua tibia, y cuando estén bien desleídos, se agrega azúcar y se hace hervir con unos clavitos de comer hasta que tome buen punto. Se bate un poco en el perol, cuando se ha retirado del fuego y se echa después a cucharaditas en una tabla húmeda, dándoles la forma alargada. Cuando están fríos crían por sí los camotillos una costra azucarada” (Rosay 1926: 29).

Cañazo.- En “Dos cuentos populares”, nos cuenta que en un pueblo donde querían fabricar una imagen de la Virgen María utilizando un tronco donde un vecino amarraba su asno, “el alcalde y los cabildantes (...) por cuatro duros de plata y una botella de cañazo” acordaron que “siendo el tronco bastante largo, se cortara la parte de arriba lo suficiente para labrar la imagen de la Virgen, dejando lo de abajo para que ‘ño Pachurro’ atase su borrico” (Palma 1968: 910).

Capirotada.- Palma, en “Mogollón”, refiriéndose al personaje de este nombre, escribe que éste “iba figón o cocinería de Chimbanbolo a comprar (...) una capirota de ajos con cebolla albarrana” y otros platos nacionales (Palma 1968: 577).

Caramanducas.- Nuestro gran tradicionista nos cuenta, en “Con días y ollas venceremos”, que “A las cinco chillaban (...) el de las caramanducas” y otros vendedores ambulantes (Palma 1968: 960).

Caramelo.- También, en “Con días y ollas venceremos”, afirma que “A las siete de la noche pregonaban el caramelero” y otros vendedores de alimentos (Palma 1968: 960); en “Monja y cartujo” cuenta que “Se atraganta una niña de dulces, hojaldres y pastas, y no faltan labios de caramelo que digan” algo. (Palma 1968: 381) y en “Desdichas de Pirindín”, se refiere a un personaje, indicando que “la fortuna se le había vuelto suegra a don Lesmes, y ya se sabe que suegra, ni de caramelo” (Palma 1968: 591).

En Lima se elaboraba los caramelos de la manera siguiente: “Caramelos. Los caramelos no son otra cosa, sino unas hojas, más o menos duras, quebradizas y transparentes, preparadas con azúcar y el jugo de ciertas frutas, o con alguna sustancia aromática. Se hacen por lo general, de limón, de rosa, de chocolate, de canela, de frutilla, etc. Todos ellos tienen idéntica preparación: en almíbar bien clarificada y cuando esté en *punto de caramelo*, (lo que se conoce echando una gota en una tacita de agua fría y observando que va la gota al fondo y que puede sacarse y se quiebra), se le echa el jugo y la esencia y se extiende en una tabla humedecida. Cuando no esté frío del todo, se corta a cuadritos con un cuchillo. Los caramelos de chocolate y los de goma tienen, además de esta preparación, otra que los hace mucho más agradables...” (Rosay 1926: 31-32).

Carapulcra.- En “El encapuchado”, escribe sobre “un festín de familia en el que lucía (...) la sabrosa carapulcra” (Palma 1968: 397). Además, en “¡A nadar, peces!”, se refiere al libertino padre “Carapulcra”, el cual tenía ese apodo “por los estragos que en su rostro le hiciera la viruela” (Palma 1968: 842, 843).

También menciona este plato criollo en “Agustinos y franciscanos”, frailes que estaban de pleito en 1608 y que el virrey marqués de Montesclaros hizo amistar. “Un mes después los dominicos daban un banquete a los reconciliados; pero ¡qué banquete! Hubo (...) carapulcra de conejo” y otras delicias de la cocina peruana (Palma 1968: 263).

Este antiguo plato, llamado carapulca, calapurca o carapulcra, consiste en lo siguiente: “Carapulca. (véase calapurca)” (Rosay 1926: 33). “Calapurca. Este plato se prepara con carne de chanco o de ave, que se sancocha en agua con un poquito de sal. Se tuesta un poco de papa seca y se muele después con dos o tres rosquitas de manteca y se echa en seguida en un ahogado compuesto de manteca, sal, cebolla, ají, ajo, pimienta y comino molido. Después se le agrega la carne con una porción de su caldo, moviendo bien el conjunto para que no se queme, y cuando está ya cocida la papa seca, se le echa una papas sancochadas. La fuente se adorna con unas rajitas de huevo duro y aceitunas. Así preparado, resulta muy agradable, aun cuando se prescindiera del ají” (Rosay 1926: 28).

Caspiroleta.- Nuestro ilustre tradicionista registra lo siguiente: “Caspiroleta - Bebida muy agradable que se hace con leche, canela y otros condimentos” (Palma 1903: 45).

Esta antigua bebida consiste en lo siguiente: “Se hace hervir leche en un pedacito de vainilla y canela entera; se endulza bien con azúcar, y en una vasija grande, una sopera, por ejemplo, se tiene unos huevos muy batidos, donde se echa un poco de licor (aguardiente, coñac, etc.) y la leche poco a poco, teniendo cuidado de mover bien mientras se le vierte, para que el huevo no se corte: Se le echa encima nuez moscada raspada” (Rosay 1926: 38-39).

Causa de Trujillo.- En “María Abascal” escribe que “Por los años de 1807 existió en la calle ancha de Cocharcas (hoy de Buenos Aires) la más afamada picantería de Lima, como que en ella se despachaba la mejor chicha del Norte (...) Los domingos, sobre todo, era grande la concurrencia de los aficionados al picante y a la rica causa de Trujillo” (Palma 1968: 955).

Recuerda además en “Con días y ollas venceremos” que “A las dos de la tarde”, en Lima, los que vendían “la rica causa de Trujillo”, “atronaban con sus pregones” (Palma 1968: 960). Además, en 1896, en una carta que reproducimos en “El Comercio”, el tradicionista, refiriéndose a los trujillanos y su famosa causa afirma: “Conténtense con la gloria de que a su ‘causa’ no haya pero que ponerle, ni tenga rival en el universo mundo y sus alrededores”. Afirma además que para él son notables “Chiclayo para el ‘arroz con pato’; Trujillo para la ‘causa’ y Lima para los ‘tamales’” (Coloma 1998).

La “causa”, preparada con papa (*Solanum tuberosum* L.), consiste en lo siguiente: “Causa. La base de este plato es una masa de papa sancochada, que puede ser de la blanca o de la amarilla. La papa se mezcla al amasarla, con sal, ají amarillo, zumo de naranjas agrias y bastante aceite; cuando está bien batida se le agrega un poco de pimienta molida y se le coloca en una fuente sobre hojas de lechuga que quedan a su alrededor, y le sirve de adorno. Sobre esta masa se ponen pedacitos de queso fresco, camarones pequeños sancochados, rebanadas de choclo, pedazos de huevo duro, cebollitas en vinagre y trozos de corvina frita” (Rosay 1926: 39-40).

Cazuela.- El tradicionista, en “Si te dieran hogaza, no pidas torta”, referente al Demonio de los Andes, recoge un dicho muy festivo sobre un fraile que, por lo visto, practicaba el pecado de gula: “El abad de Compostela, que se comió el cocido y aún quiso la cazuela” (Palma 1968: 87), y en “Haz bien sin mirar a quien” cuenta de una pareja de enamorados a quienes “Dios los crió el uno para la otra, como el ave para la cazuela” (Palma 1968: 556).

En el Perú, generalmente, se preparaba la cazuela de cordero o de gallina: “Cazuela de cordero. En una cacerola u olla grande, se pone carne de cordero en trozos, sin separar el hueso, cebolla a rebanadas, tomates, un poco de orégano, sal, un pedazo de col, garbanzos remojados, vainitas tiernas, choclos a rebanadas y un poco de vinagre. Cuando ha cocido con mucha agua por espacio de una hora, se le echan papas peladas y partidas en tres o cuatro pedazos cada una, se deja hervir lentamente, y en hora y media o dos horas más quedará lista la cazuela. Se recomienda cuidar tanto la sal, cuanto el agua, pues debe presentarse este plato como si fuera una sopa caldada. También acostumbran algunos agregar huesos de vaca para aumentar la grasa en el guiso” (Rosay 1926: 40).

“Cazuela de gallina. Se prepara del mismo modo que la cazuela de cordero, con solo cambiar la carne, pero debe siempre llevar un pedazo de gordo de vaca y otro de cecina” (Rosay 1926: 40).

Cerveza.- Palma era enemigo declarado de la cerveza y por ello en “Orgullo de cacique” afirma que es “la saludable chicha de jora, mil veces preferible, en el gusto y efectos sobre el organismo, a la amarga y abotagadora cerveza alemana” (Palma 1968: 187). Además, en “Aceituna, una”, dice que “todo buen peruano hacía ascos a la cerveza, que para amarguras bastábanle las propias” (Palma 1968: 171). En “Glorias del cigarro” la emprende también contra “Guillermo de Prusia, acostumbrado desde chiquitín al vomipurga de la cerveza alemana”

(Palma 1968: 1446), indicando, en “La historia del Perú por el padre Urías”, que en el país, “En cambio, en todas las casas de algún fuste estaba listo a esa hora [de tres a cuatro de la tarde] el agasajo de buen moscatel o legítimo pisco para los amigos, que la cerveza era tenida entonces por una abominación” (Palma 1968: 1140).

Y recuerda, en “El mejor amigo ... un perro”, que “Aquella sí era gloria, y no la de estos tiempos de cerveza amarga”, recordando los tiempos de su juventud (Palma 1968: 859), porque, como lo dice en “El rey del monte”, “Lo que hoy triunfa es la cerveza de Bass, marca T” (Palma 1968: 904).

Recuerda también, en “El primer toro”, que “En 1768 efectuóse el estreno de la plaza de Acho, construida para lidias de toros. El propietario de ella, don Hipólito Landaburu, señaló desde la primera corrida veinte pesos para cerveza y butifarras del real representante y su cortejo” (Palma 1968: 653). Escribe además, en “Un Maquiavelo criollo”, que “Contento como un sábado de gloria salió de Palacio el ascendido [a cirujano de primera], fuése al cuartel, comunicó la noticia a los oficiales y les convidó una cervezada” (Palma 1968: 1149). Y, en “Las tres etcéteras del Libertador”, cuenta que “Según don Justino, en materia de paladar erótico era Bolívar como aquel bebedor de cerveza a quien preguntó el criado de la fonda: ‘¿Qué cerveza prefiere usted que le sirva, blanca o negra?’ ‘Sírvemela mulata!’” (Palma 1968: 1013).

Escribe también, en “Una causa por un perjurio” (Palma 1968: 256), sobre un alemán que prometió no tomar más cerveza:

“Permita Dios que reviente
antes que cerveza beba.
Año nuevo, vida nueva...
Desde mañana..., ¡aguardiente!”.

El tradicionista, en “El rey del monte” (Palma 1968: 904), escribe lo siguiente:

“Impulso de blandir la cachiporra
nunca a nadie inspiró la mazamorra”
que ella no daba bríos
para andarse buscando desafíos
ni faltar al respeto cortesano
a la mujer, al monje o al anciano.
Mientras hoy, con un vaso de cerveza
a cuestas, o una copa vergonzante
de bitter de Torino, hasta al gigante
Goliath le rebanamos la cabeza;
hablamos de tú a Cristo, y un piropo
le echa a una dama el último galopo.
¡La diferencia es nada!
¿Ganamos o perdemos; camarada?”.

En “El godo Maroto” cuenta que “El presidente Castilla , en su segunda época, veraneaba en Chorrillos, y cuando a las dos de la tarde arreciaba el calor, se iba por un par de horas a bordo, se arrellanaba en una mecedora en la toldilla de popa; el comandante le agasajaba con un vaso de refrigerante cerveza” (Palma 1968: 1114) y en “La conga”, al referirse al Perú decimonónico, se pregunta: “¿Habría mucho champagne, jerez, oporto y cerveza? ¡Quite usted allá, hombre! ¿Éramos acaso franceses, españoles, portugueses o alemanes? Chicha y moscorroffio del legítimo” (Palma 1968: 1145).

Esta bebida consiste en lo siguiente: “Cerveza.- La cerveza es el producto de la fermentación del cocimiento de malta, que es la cebada germinada y triturada, aromatizada con flor de lúpulo (...) También es aperitiva y ligeramente tónica y refrescante ” (Huerta 1939: 63).

Champagne.- En “El desafío del mariscal Castilla” cuenta que un personaje, “Saillard, estimulado acaso por el champagne, se enfrascó en críticas imprudentes sobre la manera como estaba organizado el ejército peruano” (Palma 1968: 1089) y en “La conga”, al referirse al Perú decimonónico, se pregunta: “¿Habría mucho champagne, jerez, oporto y cerveza? ¡Quite usted allá, hombre! ¿Éramos acaso franceses, españoles, portugueses o alemanes? Chicha y moscorroffio del legítimo” (Palma 1968: 1145).

En 1939 se define al champagne, elaborado en la región del mismo nombre, en Francia, de esta manera: “El champaña es un vino blanco espumoso” (Huerta 1939: 62).

Champuz.- En “Con días y ollas venceremos” recuerda que “A las siete de la noche pregonaban (...) la champucera” y otros vendedores de alimentos (Palma 1968: 960). Además, en “El divorcio de la condesita”, nos cuenta sobre “La señora y las niñas, después de cenar su respectiva taza de champuz de agrio o de mazamorra de la mazamorrería” (Palma 1968: 599). Y en “¡Ahí viene el cuco!”, se incluye entre “los que nos hemos destetado con champuz de agrio y mazamorra” (Palma 1968: 667).

El antiguo postre llamado “champuz” (que no tiene nada que ver con el término inglés “shampoo”), se elaboraba de dos maneras muy diferentes. En una de estas se empleaba harina de maíz amarillo (*Zea mays* L.) y guanábana (*Anona muricata* L.) y piña (*Ananas comosus* L.), entre otras frutas: “Champuz agrio. Se pone harina de maíz amarillo en un poco de agua tibia, dejando la vasija mal tapada durante dos o tres días para que la harina fermente y se ponga agria, en cuyo caso se llama *reciento*. Disponiendo de la harina así preparada, se hace el champuz fácilmente, echando a hervir en suficiente cantidad de agua unas hojas de naranjo, un poquito de anís, clavo de olor, mote pelado, rajitas de pero, piña y membrillo y unos gajos de guanábana; un momento después se echa el reciento y azúcar molida, de modo que quede denso como un chocolate espeso” (Rosay 1926: 49).

La otra manera de elaborar este postre era la siguiente: “Champuz con leche. Se hace hervir la leche con azúcar y un pedazo de canela entera; en un tacita se deslíe un poco de harina de trigo en leche fría y se echa en la cacerola, moviéndola bien con una cuchara de palo; se le pone un poco de mote y se le deja espesar. Cuando se sirve se le espolvorea por encima canela molida” (Rosay 1926: 49).

Chancaca.- El tradicionista, en “El divorcio de la condesita”, dice que “si había una prójima atacada de gota *coral*, con impedirle comer *chancaca* o casarla con un pulpero catalán se curaba como con la mano” (Palma 1968: 599). En “Pan, queso y raspadura” cuenta que en la guerra de la Independencia, un “asistente puso sobre un tambor una botella de aguardiente, un trozo de queso, varios panes y una chancaca”. Y el Mariscal La Mar dijo “No moriremos de indigestión”, “poniendo una rebanada de queso dentro de un pan y cortando con el cuchillo un trocito de chancaca” (Palma 1968: 995).

En “Los ratones de fray Martín” cuenta que “Ordenó el prior al portentoso donado que comprase, para consumo de la enfermería, un pan de azúcar. Quizá no le dio el dinero preciso para proveerse de la blanca y refinada, y presentósele fray Martín trayendo un pan de azúcar moscabada. – ¿No tienes ojos, hermano? – djíjole el superior – ¿No has visto que por lo prieta más parece chancaca que azúcar? (Palma 1968: 264).

Este producto nacional era definido así: “Chancaca.- Fabricada también con el jugo de la caña de azúcar. Muy recomendada para el trabajador y el deportista” (Huerta 1939: 66).

Chancaquitas.- Nuevamente, en “Con días y ollas venceremos”, refiriéndose a los vendedores ambulantes limeños, que “A las once pasaba la (...) mulata de convento vendiendo (...) chancaquitas de cancha y de maní” y otros dulces criollos (Palma 1968: 960).

Se llamaba así a unos exquisitos dulces preparadas con cancha o maíz tostado (*Zea mays* L.) y con maní (*Arachis hypogaea* L.): “Chancaquitas. Las chancaquitas que se preparan con más frecuencia son las de cancha, de maní de nuez y de requesón, pero todas se hacen del mismo modo. Disuélvanse unas tapas de chancaca en muy poca agua y déjense que tome punto la miel, manteniéndola en un hervor continuo; después se quita del fuego, se le echa el maní tostado entero, o las nueces, o el requesón desmenuzado, y se bate bastante con una cuchara de palo; entonces se sacan de la olla pequeñas porciones que se dejan caer sobre una tabla húmeda, de donde se desprenden con un cuchillo cuando están frías. La operación de sacar las porciones debe hacerse con mucha prontitud para no dar lugar a que se enfríe la chancaca antes de echarla a la tabla” (Rosay 1926: 49-50).

Chancho enrollado.- En “Beba, padre, que le da la vida”, se refiere a la “opíparamente servida” mesa de la virreina en la cual “lucía con profusión” el “chancho enrollado” y otras delicias. Su invitado “El padre Núñez no comía (...) devorada. Hizo cumplido honor a todos los platos” y la virreina dijo “¡Bien engulle, fraile es!” (Palma 1968: 426).

Este apreciado y antiguo plato, delicia de obesos sacerdotes, consistía en lo siguiente: “Chancho enrollado. El puerco que se elige para esto debe ser tierno, de cuatro o cinco meses; se quita la piel, se abre y lava; después se le deshuesa, para cuya operación se hace uso de un cuchillo afilado, de punta aguda, comenzando por las costillas, el lomo y acabando por las piernas y los brazuelos, sin tocar la cabeza. Se echa así entero el chanchito en una vasija que contenga vinagre con sal en corta cantidad; untándolo con ajos, pimienta molida y orégano, y así se conserva por lo menos doce horas. Luego se pelan nueces en agua caliente, se muelen junto con un poco de comino, y se unta en la parte interior del chancho con la especiería en que ha estado después de escurrido el vinagre. Por último, se enrolla, procurando remedar la forma que tenía cuando vivo, aunque carecerá de patas, y se amarra con pita dando vuelta a su alrededor; en tal estado puede introducirse al horno, o mejor ponerlo a cocer en una cacerola con dos botellas de vino blanco un poco de agua. Se retira cuando está cocido y se saca de la salsa (que no sirve) para dejarlo enfriar” (Rosay 1926: 50-51).

Chanfaina.- Palma, en “El corregidor de Tinta”, dice que éste amenazó “que en un verbo me planto en el Cuzco y torno chanfaina y picadillo a esos canónigos barrigudos y abarraganados” (Palma 1968: 685). Además, en “Vitores”, afirma que “Diz que los padres crucíferos de San Camilo andaban aburridos con el prelado, que mañana y tarde les hacía servir en el refectorio un guisote conocido con el nombre de chanfaina. Fama tiene hoy mismo la chanfaina de la Buenamuerte. Llegó la época de elecciones y uno de los aspirantes ganó capitulo sólo por haber dicho ‘Si triunfo, la chanfaina se quita’. A esto se refiere el vitor:

“Dios con su próvida mano,
nos redimió en nuestra cuita.
¡Vitor el padre Otiniano,
que la chanfaina nos quita!”

“Y cumplió al pie de la letra su paternidad con el compromiso; pues sí el antecesor suministraba la chanfaina con caldo, el nuevo prelado eliminó éste, dando por descargo a los que lo reconvenían que él no había ofrecido suprimir la vianda, sino darla sequita; esto es, sin caldo” (Palma 1968: 301-302).

En Lima el plato conocido como “chanfaina” consistía en lo siguiente: “Chanfaina. Este plato debe hacerse con la asadura de carnero (la de vaca no la comen en Lima más que los perros) que se sancocha en agua con sal y se parte en pedazos muy menudos. El ahogado en que

ha de echarse la asadura se prepara con manteca, un poquito de sal, salsa de tomate, pimienta, ajos, orégano y cebolla picada; después se agrega agua y unos pedacitos de papa cruda; todo lo cual debe cocer a fuego lento, poniéndole un poquito de vinagre y retirándola del fuego cuando la papa está cocida” (Rosay 1926: 51).

Charqui.- Nuestro tradicionista escribe: “Charqui - (Del quechua) Carne seca en lonjas delgadas” (Palma 1896: 27; Palma 1903: 66, 67).

Un plato muy conocido, aún en nuestros tiempos es el “charqui con ollucos”, llamado actualmente al revés, “olluco con charqui”, y consiste en lo siguiente: “Charqui con ollucos. Los ollucos se sancochan en agua sin sal, y el charqui se tuesta y muele para deshilarlo menudo. En una sartén, por separado, se hace un ahogado con bastante manteca, sal, abundante cebolla, ajos, orégano y ají amarillo; cuando comienza a dorar, se echan los ollucos y el charqui, y se deja a fuego lento por media hora, moviéndolo de cuando en cuando” (Rosay 1926: 53).

Charquicán.- Don Ricardo Palma, en “pato con arroz” escribe “No señor, no me venga con cumbiangas, porque, o se casa usted o lo hago charquicán” (Palma 1973: 49). Además, registra: “Charquicán - Guisado que se hace con el ‘charqui’” (Palma 1896: 27; 1903: 67).

Este antiguo plato ha sido olvidado en las mesas limeñas. Consistía en lo siguiente: “Charquicán. Se tuesta un trozo de charqui y se machuca con una piedra para deshilarlo con facilidad; se tuesta y muele papa seca y se deja a un lado con el charqui. En una cacerola se prepara entonces un ahogado con manteca, ajo, ají molido y cebolla; se echa en él el agua que se juzgue suficiente para que la papa seca y el charqui, que va en seguida, formen una especie de mazamorra. Dejando hervir todo esto por media hora cuando menos y agregando unas papas sancochadas partidas, se tiene un potaje de muy buen gusto. Por lo que acabamos de ver, el charquicán no es más que una calapurca, preparada con charqui en vez de carne, y conteniendo menos aderezo” (Rosay 1926: 52-53).

Chicha.- En “La desolación de Castrovirreyna”, escribe: “los tres reyes de Oriente, vino, chicha y aguardiente” (Palma 1968: 413). Don Ricardo Palma, en “Los barbones” (Palma 1968: 443), también nos ofrece este poema festivo:

“los limeños no beben
chicha en botella,
y a la mujer mañosa...
¡golpe con ella!”.

Escribe además, en “La victoria de las camaroneras”, sobre las “copas de alegría líquida, vulgo chicha y aguardiente” (Palma 1968: 532), y en “La conga”, refiriéndose a las fiestas o convites de su época, se pregunta “¿Habría mucho champagne, jerez, oporto y cerveza? ¡Quite usted allá, hombre! ¿Éramos acaso franceses, españoles, portugueses o alemanes? Chicha y moscorroffio del legítimo” (Palma 1968: 1145).

Nos cuenta también, en “María Abascal”, que “Por los años de 1807 existió en la calle ancha de Cocharcas (hoy de Buenos Aires) la más afamada picantería de Lima, como que en ella se despachaba la mejor chicha del Norte” (Palma 1968: 955).

Asimismo, en “Las mentiras de Lerzundi”, narra que un personaje, en una picantería limeña, comió varios platos criollos, todo “acompañado de un vaso de chicha de jora” (Palma 1968: 1094). Además, en “Los tesoros de Catalina Huanca”, afirma que “Como es sabido, en los lugares de la sierra esas fiestas [patronales] duran de ocho a quince días, tiempo en que los ciegos disfrutaban de festines, en los que la pachamanca de carnero y la chicha de jora se consumen sin medida” (Palma 1968: 385).

Y en “Orgullo de cacique”, menciona el banquete ofrecido por éste: “Había en ella dos grandes mesas en las que se veía enormes fuentes con la obligada pachamanca de carnero, y no pocas tinajas barrigudas conteniendo la saludable chicha de jora, mil veces preferible, en el gusto y efectos sobre el organismo, a la amarga y abotagadora cerveza alemana”. “Levantóse el [cacique] de Atiquipa, y tomando dos mates llenos de chicha” (Palma 1968: 187).

Recuerda además, en “Haz bien sin mirar a quien”, que era en Arequipa “donde era preciso rendir culto al sabroso picante y a la confortadora chicha de maíz, que en ocasiones dadas ha sabido hacer de los arequipeños heroicos leones” (Palma 1968: 555), y en “El mes de diciembre en la antigua Lima”, recuerda que “Cuando llegaban personas amigas de la familia propietaria del nacimiento, se las agasajaba con un vaso de jora” (Palma 1968: 1198).

Por último, registra el término “Chichero, a - La persona que elabora y vende la chicha.- Se dice también ‘chichero, a’, por la persona que abusa de esa bebida. El Diccionario que ha admitido la ‘chicha’ y la ‘chichería’ no debe excluir al consumidor, y menos al productor” (Palma 1903: 68), y “Jora - (Del quechua) El maíz preparado para hacer chicha” (Palma 1896: 36).

Además, en “La venganza de un cura” cuenta que un sacerdote de ciento veinte años de edad atribuía su longevidad a “no beber sino chicha de maíz” (Palma 1968: 1104) y en “Una causa por un perjurio”, un alcohólico alega que él no estaba obligado a “no embriagarse, sino a no hacerlo con chicha ni con vino” (Palma 1968: 256).

En 1926 se definía a la chicha de maíz (*Zea mays* L.) de esta manera: “Chicha. Esta es una bebida preparada con granos, especialmente maíz germinado y cuyo cocimiento se deja fermentar. Las chichas frescas no requieren la germinación del grano. Citaremos como de mayor importancia la de jora, de garbanzos, de uva, de maní, de pan y morada. *Chicha de jora.*- Se siembra muy superficialmente maíz amarillo en un terreno húmedo, y cuando comienza a brotar, se recoge y se pone a secar al sol; el maíz así preparado es lo que se llama *jora*; la cual se muele para ponerla en sacos y entregarla al comercio. Se echa a hervir 6 libras de jora en un perol que contenga 20 botellas de agua durante ocho o diez horas (en muchos lugares del Perú la dejan hasta 24 horas) cuidando que el líquido consuma poco, para lo cual se le añade un poco de agua. Cuando se retira del fuego, se cuele por una tela tosca, como un linón, por ejemplo; se deja enfriar y se echa en un pisquito o botijuela, con un poco de chancaca para activar la fermentación, y en ocho días quedará la chicha en buen estado. En la sierra y en algunos puntos de la costa como Huarmey no se emplea la chancaca pero se entierra la botijuela, en los corrales, donde permanece mucho más tiempo” (Rosay 1926: 53-54).

Chicha de terranova.- Don Ricardo Palma, en “Con días y ollas venceremos”, refiriéndose a los vendedores ambulantes de Lima, dice que “La tisanera y la chichera de Terranova daban su pregón a las siete en punto” (Palma 1968: 960).

Chicha morada.- En “Los barbones”, recuerda que en los nacimientos “estaban la Virgen, San José y el Niño, que movía la manita como para bendecir a los rapazuelos que lo contemplábamos boquiabiertos, mientras la ‘china Mónica’, alentada por un vasito de ‘orines del Niño’, que así llamaba el pueblo a la dulcísima aloja o chicha morada con que los religiosos [barbones] agasajaban a su concurrencia, cantaba” (Palma 1968: 442). Y en “El mes de diciembre en la antigua Lima”, a quienes visitaban los nacimientos o belenes armados en las casas. “Cuando llegaban las personas amigas de la familia propietaria del nacimiento, se les agasajaba con un vaso de jora, chicha morada u otras frescas horchatas, bautizadas con el nada limpio nombre de ‘orines del Niño’” (Palma 1968: 1198).

Esta apreciada bebida consistía en lo siguiente: “*Chicha morada.*- Se desgrana maíz morado y se pone a hervir con sus corontas, clavo de comer, cáscara de piña y un pedazo de canela; se cuele bien y se deja enfriar. En el momento se le echan rajitas de piña, cerezas y un

polvito de canela, con el azúcar calculada al gusto de la persona que prepara la chicha. Se toma en el acto, pero algunos prefieren reservarla para el siguiente día, en que se siente un ligero sabor vinoso, debido a la fermentación” (Rosay 1926: 55).

Chicharrón.- Palma, en “Cada uno manda en su casa”, refiriéndose a una reunión de canónigos con un fraile visitador, nos cuenta que en ella, “Después de almorzar succulentamente (...) chicharrones (...) y otros apetitosos guisos de la cocina criolla (...) se despidió el comensal y entraron los indignados canónigos con la queja; y con sus aspavientos y recriminaciones le pusieron al bonachón arzobispo la cabeza como una olla de grillos” (Palma 1968: 794).

Además, en “Por una misa”, nos cuenta cómo los jesuitas obtuvieron la posesión de una hacienda, quitándosela a los frailes paulinos, al lograr que uno de los sacerdotes de esa orden, que debía celebrar misa en un día determinado, tomara alimentos y por tal motivo estuviera impedido de celebrarla. De este modo se incumplió la cláusula testamentaria del difunto que legó la hacienda. Los jesuitas le invitaron al sacerdote paulino “unos chicharroncitos tan succulentos” y otras delicias criollas (Palma 1968: 645).

Refiere, en “Un incorregible”, que “era la Plaza Mayor el mercado público o lugar donde los vecinos de Lima se proveían de los comestibles precisos para el cotidiano puchero, y frente a las gradas de la catedral ocupaban puestos las (...) expendedoras de chicharrones vulgo chicharroneras”, además de otras vendedoras de alimentos. Y Valentín, un ladrón incorregible, que al momento de ser ahorcado se rompió la cuerda, escapándose de sus captores y al correr hacia la catedral, le robó a una anciana un plato de plata con el que había acudido a “comprar chicharrones para el almuerzo” (Palma 1968: 785-786).

Además, en “El poeta de las adivinanzas” aparece un personaje que cuenta que el martes, “A las diez y media”, fue a la oficina y allí “Don Celio compró chicharrones y los comimos alegremente” (Palma 1968: 721). Y también registra el término “Chicharronero, a. La persona que fríe y vende chicharrones” (Palma 1903: 68); (Palma 1903: 68).

Los chicharrones de Lima, en 1926, consistían en lo siguiente: “Chicharrones. Para que salgan buenos, se elige costilla, falda o cadera de chanco, en suma, las partes en que la carne esté mezclada con el gordo. Se corta en trozos grandes y se pone en un perolito con sal y un poco de agua, donde debe permanecer una o dos horas; luego se pone al fuego y se deja hervir hasta que consuma el agua, entonces comienza a freír por sí sola la carne y a soltar la manteca. Si ésta es muy abundante y se observa que la carne tarda mucho en dorarse, se saca un poco con un cucharón, dejando que continúe la fritura; por último, se ladea el perolito para que escurra la manteca y se deja en brasas para que no se enfríen. Cuando hay mucha manteca, se ponen a cocer en ella yucas peladas o rajas de camote” (Rosay 1926: 56).

Chocolate.- En “Por una misa”, al referirse a un pleito entre los frailes paulinos y los jesuitas, cuenta que los primeros, “Apuraban ya la jícara de chocolate” (Palma 1968: 644); en “Quizá quiero, quizá no quiero” trata de una dama y dice que “Ella dejó prole (...); con que (...) chocolate que no tiñe” (Palma 1968: 40). Además, en “Altivez de limeña” registra este refrán: “Las cuentas claras y el chocolate espeso” (Palma 1968: 679) y en “El conde condenado” reproduce este mismo refrán (Palma 1968: 587).

Asimismo, en “Una astucia de Abascal” menciona una “jícara del sabroso chocolate del Cuzco con canela y vainilla” (Palma 1968: 845) y en su tradición “Barchilón”, Palma cuenta que un cura párroco, en Moquegua, obligaba a sus feligreses, “bajo pena de excomunión”, “a costearle los cigarros, el café y el chocolate” (Palma 1968: 135).

En “La victoria de las camaronerías” menciona a un escribano que estaba “dando de rato en rato un sorbo a la jícara de chocolate” (Palma 1968: 529); en “Un fraile suicida”, menciona a un padre guardián, una noche, “a las nueve, y apurado el chocolate en el refectorio” (Palma

1968: 689) y en “Prudencia episcopal” cuenta que a un arzobispo, “concluida la colación chocolatesca, iba a acostarse en el lecho”, una mujer lo despertó al “dar aldabonazos a la puerta” (Palma 1968: 890).

En “La conga” dice: “Menos pañito y más chocolate. Basta de guaraguas” (Palma 1968: 1145). En “Los duendes del Cuzco”, cuenta que a unos personajes “El virrey los recibía con exquisita urbanidad” y el “chocolate y sorbetes distraían las conferencias literarias de sus convidados” (Palma 1968: 279), y en “El chocolate de los jesuitas”, afirma que “Una jícara de buen chocolate era lo más eficaz que se conocía, por entonces, para conquistar amigos y simpatías” y recuerda el dicho “es usted más pesado que el chocolate de los jesuitas”, que no constituía ninguna ofensa, sino un gran halago (Palma 1968: 632). Además, en “Zurrón-currichi”, dice que “Conviene que en todo matrimonio, si el marido lleva para el puchero, la mujer no sea tan calva que no lleve siquiera para el chocolate” (Palma 1968: 455).

En “El rey de los camanejos” recuerda que era muy apetecida “una suculenta jícara de chocolate acompañada de bollos” (Palma 1968: 982), y en “Un virrey y un arzobispo” dice que éste último, después del almuerzo, engulló “bollos y chocolate de las monjas” (Palma 1968: 568). Además, en “Sabio como Chavarría”, cuenta que en el café de Francisquín se saboreaba “jícaras del sabroso chocolate de Yungas, con canela y vainilla” (Palma 1968: 735). Pero también eran muy apreciados los “bollos de chocolate (...) cuzqueño legítimo y exhalando perfume a canela y vainilla” (Palma 1968: 632).

Al referirse, en “Fray Juan sin miedo”, a un par de sacerdotes, cuenta que fueron “agasajados por la familia nuestros dos religiosos con un buen cangilón de chocolate acompañado de bizcochos” (Palma 1968: 378). Y en “Un zapato acusador”, recuerda que en Huamanga, “Con la primera campanada de las nueve, dos legos traían en sendas salvillas de plata colmados cangilones de chocolate” (Palma 1968: 841).

Sentencia además, en “Gazapos oficiales”, que “Cuando el chocolate está chirle, se bate el molinillo para que resulte taza llena; poco líquido y mucha espuma” (Palma 1968: 1510). Y afirma, en “¡Feliz barbero!” que “Sin duda señor cronista, que el chocolate está chirle y bate usted el molinillo para hacer espuma” (Palma 1968: 318).

En “El poeta de las adivinanzas”, un personaje cuenta que el día domingo “De nueve a diez tomé chocolate”; que el martes “A las nueve tomé chocolate” y nuevamente “Tomé chocolate a las once [de la noche]. El jueves “Lo ordinario de chocolate”; el viernes “Agua de malvas en lugar de chocolate” (Palma 1968: 721-722). Mientras que en “El chocolate de los jesuitas”, dice que “debió ser indigesto pero viejos que lo saborearon (...) me sostuvieron que sus paternidades lo gastaban del Cuzco, con canela y vainilla, cacao legítimo, sano y nutritivo” (Palma 1968: 631). Estos frailes enviaban “de regalo a España, y sin pago de derechos aduaneros, cajoncitos conteniendo bollos de riquísimo chocolate del Cuzco, muy apreciado, y con justicia, por los delicados paladares de la aristocracia madrileña” (Palma 1968: 632).

Pero, con pena, escribe en “Garantido, todo lino”, que “Desde ese año [1827] el té reemplazó al chocolate y a la hierba del Paraguay” (Palma 1968: 974). Además, en “Predestinación” (Palma 1968: 813), nos ofrece estos irreverentes versos:

“Las monjas en el coro
dicen cantando:
Entre tantas hermanas,
no hay un hermano.
¡Y al estribillo!
¿Quién vio chocolatera
sin molinillo?”.

Choncholí.- Palma, en su tradición “Mogollón” se refiere a este personaje, quien “cuando iba al figón o cocinería de Chimbabolo a comprar (...) los afamados choncholés (...) llevaba para recibir estos comistrajos un par de escudillas de plata” (Palma 1968: 577). Además, en “Un reo de Inquisición” cuenta de un sujeto al que le dijeron “tío Choncholí” (Palma 1968: 593).

El tradicionista registra lo siguiente: “Choncholí - Tripas de vaca aderezadas con una salsa de ají, cebolla y ajo. Es un guisote que consumen los peones en las haciendas de la costa del Perú” (Palma 1903: 70). Agrega además que “El ‘anticucho’ y el ‘choncholí’ fueron importados a América por los esclavos traídos de la costa de Africa, así como el uso del ‘onfacomeli’ (...) que era aguardiente con miel” (Palma 1903: 21).

Además, en su tradición “Un reo de Inquisición” cuenta de un sujeto al que le dijeron “tío Choncholí” (Palma 1968: 593).

Este plato, preparado por las vivanderas, consistía en lo siguiente: “Choncholí. Se lavan bien las tripas de vaca o de carnero; se cortan en trozos y se echan en vinagre con un poco de sal, comino y ajo. Después se hacen como los anticuchos, con manteca untada y ají” (Rosay 1926: 57).

Chorizo.- En “Granos de trigo” cuenta que “Hallábase de visita en casa de ella [doña Inés Muñoz, que fue casada con Martín de Alcántara] el marqués gobernador, en momentos que a doña Inés entregaban una remesa llegada de Cádiz, y la amable dama invitó a su cuñado a comer, para el día siguiente, una ‘olla podrida’, en que los garbanzos, judías, chorizo extremeño y demás artículos regalados campearían en el plato” (Palma 1968: 46).

El tradicionista además registra “Choricería - El figón o tienda donde se hacen chorizos para la venta” (Palma 1903: 71).

Chuchoca.- Don Ricardo Palma recoge este término y lo explica de la manera siguiente: “Chuchoca - (Del quechua) Maíz tostado y molido” (Palma 1896: 28); (Palma 1903: 71).

Chupe.- En “Una chanza de inocentes”, cuenta que en Chuquisaca, le dijeron al venezolano Bolívar “Mis señoritas Calvimontes le envían a su merced este chupe de leche para el almuerzo”. En la sopera había una guirnalda de oro, que dichas damas obsequiaban al personaje mencionado (Palma 1968: 1020). También escribe, en “Un general de antaño”, que “uno de los criados condimentaba en la cocina un sabroso chupe de huevos y papas amarillas” (Palma 1968: 986). Además, registra lo siguiente: “Chupe - (Del quechua) Guisado muy sabroso en el que entran leche, papas amarillas, camarones, huevos, aceitunas y otros condimentos” (Palma 1896: 28). Y también “Chupe - (Del quechua) Guisado exquisito en el que entran leche, papas amarillas, camarones, huevos y otros condimentos” (Palma 1903: 72).

Existían varias maneras de elaborar los “chupes”, siendo unas de las principales las siguientes: “Chupe de huevo. Se hace un ahogado con manteca, ajo, tomate a pedacitos, sal y un poquito de orégano; se echa encima leche mezclada con doble cantidad de agua, y cuando rompe el hervor, se quiebran huevos y se echa queso fresco en pedacitos; se retira del fuego inmediatamente y se sirve en platos soperos”. Y “Chupe limeño. Se comienza por freír trozos de corbina (sic) u otro pescado que no sea espinoso, y en una olla por separado, se fríe tomates partidos, cebolla picada, un diente de ajo, sal y un poquito de orégano. Se echa después unas papas amarillas o blancas, peladas y cortadas por mitad; se les da una vuelta en el ahogado y se agrega agua o leche en cantidad, un puñadito de arroz quebrado y unos camarones de tamaño mediano. Cuando la papa está cocida, se ve el estado de la olla, añadiéndole agua si se observa que espesa; se prueba la sal para ponerla a un temple bajo; viene en seguida uno o dos huevos batidos y unos pedacitos de queso fresco. Por fin, se retira del fuego, poniéndole un ají mirasol seco y bien tostado, y se le deja reposar un rato. Al servirlo, se prefiere hacerlo en una fuente

honda, adornándola con la corvina frita y si se desea, con huevos fritos también” (Rosay 1926: 57, 58).

Churrasco.- Nuestro insigne tradicionista registra lo siguiente: “Churrasco - Carne asada sobre las brasas” (Palma 1896: 28); (Palma 1903: 72).

Cocada.- En “Con días y ollas venceremos”, al referirse a los vendedores ambulantes de Lima, cuenta que “A las once pasaba la (...) mulata de convento vendiendo (...) cocada” y otros dulces (Palma 1968: 960). Y registra también lo siguiente: “Cocada - Dulce que se hace de cocos” (Palma 1896: 25); y asimismo “Cocada - Dulce americano que se hace de cocos” (Palma 1903: 52).

Los dulces llamados “cocadas”, elaborados con los frutos del “coco de Panamá” (*Cocos nucifera* L.), consistían de lo siguiente: “Cocadas. En Lima se estila preparar la cocada de dos maneras distintas: una con azúcar y yemas de huevo y otra con chancaca. *Cocada de yemas.-* Se ralla coco de Panamá, pues los chicos no se utilizan jamás para este dulce; se hace almíbar bien clarificada y cuando está en punto, se echa el coco rallado y se baja la cacerola o perol en que se ha hecho, se le agregan yemas de huevo batidas y se mezclan bien, revolviéndolas con una cuchara de palo; se vierte, por fin, sobre una tabla húmeda y se deja enfriar para partirlas después con un cuchillo en la forma romboidal. *Cocada de chancaca.-* Se hace lo mismo que la anterior, poniendo chancaca en vez de azúcar, no lleva yemas, pero sí un poco de ajonjolí tostado anteriormente. Se corta en la misma forma o en otra cualquiera. (Rosay 1926: 29).

Cocido.- Palma, en “Racimo de horca”, menciona “la sopa, el cocido y la ensalada” (Palma 1968: 455). Recoge, además, en “Si te dieran hogaza, no pidas torta”, referente al Demonio de los Andes, un dicho muy festivo sobre un goloso fraile: “El abad de Compostela, que se comió el cocido y aún quiso la cazuela” (Palma 1968: 87).

Cocktail.- En “El baile de la Victoria”, cuenta que el establecimiento de Marcenaro “era una minita de cortar a cincel después de las tres de la tarde, horas en que salían del horno unas empanaditas y unos pastelillos deliciosos que los concurrentes remojaban con una copa de Jerez, que aún no se abusaba del cocktail como aperitivo. Un refresco de naranja con gotas de ron de Jamaica cuya confección era secreto del dulcero, tenía infinitos aficionados” (Palma 1968: 1128).

Confitados.- Escribe en “De potencia a potencia”, que a unas damas “las atendían con refrescos y confitados” (Palma 1968: 328); en “El cigarrero de Huacho”, dice que a las mujeres con pensamientos mundanos las encerraban en los monasterios, donde les enseñaban a preparar “mazapán, confitados y tortitas” (Palma 1968: 694), y, en “La victoria de las camaroneras”, al referirse a una joven muy hermosa, escribe que ella tenía la “boca entre turrón almendrado y confitado de cerezas” (Palma 1968: 530).

En 1926 se definía así a los confitados: “Dulces bañados. Entre la gran cantidad de dulces que se bañan con azúcar, los más apreciados son los higos, los dátiles y las almendras. El procedimiento empleado es uno mismo para todos. Se hace almíbar bien clarificada y se echa en un perol que esté suspendido con una soga y tenga un brasero de carbón encendido por debajo. En el perol se echa el dulce que se quiere bañar y se sacude bastante el perol para que no se pequen unos higos con otros; así se continúa hasta que se forme una capa del grosor deseado; se retira entonces del fuego y se sigue moviendo el perol un rato más, a fin de impedir que se pequen los dulces en el fondo. De este medio se valen los pasteleros para preparar sus confites” (Rosay 1926: 60-61).

Confituras.- El maestro don Ricardo Palma, en “El mejor amigo ... un perro”, recuerda a la dama vecina del Rastro de San Francisco que “cuando era niño me regalara rosquetes y confituras” (Palma 1968: 858) y en “Vítoreo” cuenta que el “aspirante a doctorado” por la

universidad de San Marcos debía “obsequiar a cada miembro del claustro lo que se llamaba la propina de ave y confitura” (Palma 1968: 303).

Las confituras consistían en lo siguiente: “Confitura de frutas. Dos cucharaditas de agua caliente, 1 taza de azúcar en polvo, media cucharita de vainilla, y jugo de frutas, leche o café. Se mezcla el azúcar con el líquido hasta que la mezcla esté lo bastante espesa para conservar su forma se añade la vainilla. Se unta el baño con espátula húmeda” (Brusco 1934: 338).

Conservas.- En “Los dos Sebastianes”, menciona a una dama que “se ocupó en arreglar dos fuentes de conserva de nísperos” (Palma 1968: 866). Además, en “El mes de diciembre en la antigua Lima”, recuerda que “Desde las cinco de la tarde del 24 de diciembre los cuatro lados de la Plaza Mayor ostentaban mesitas, en las que se vendían flores, dulces, conservas, juguetes, pastas, licores y cuanto de apetitoso y manducable plugo a Dios crear” (Palma 1968: 1198).

En Lima se llamaba “conserva” a lo siguiente a algunos dulces preparados con camote (*Ipomoea batatas* L.), chirimoya (*Anona cherimolia* Mill.), guanábana (*Anona muricata* L.) y otras frutas y aún de tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill.), y correspondía a lo siguiente: “*Conserva de camotes.-* Se pelan los camotes y se parten en tajaditas gruesas y de regular tamaño; se ponen a sancochar en agua con suficiente cantidad de azúcar para hacer miel, unos clavos de comer y un pedazo de canela. Cuando ha espesado un poco, se retira del fuego y se deja enfriar. *Conserva de ciruelas.-* Se prepara con la ciruela seca o con la agria, hirviéndola bien y añadiendo el azúcar con canela hasta que tome punto. *Conserva de chirimoya o de guanábana.-* Se hace almíbar un poco suelta; se echa allí la chirimoya o la guanábana en gajos y sin pepas dejando que tome punto y se nutra bien. *Conserva de higos.-* Se escogen los higos verdes ya en sazón; se pasan ligeramente por agua hirviendo, y en otra agua se echan con azúcar. *Conserva de manzanas, peros, peras o membrillos.-* Se pela la fruta, se parte a rajas y se quitan las pepitas; luego se echan en el agua junto con el azúcar necesaria para hacer el almíbar y se deja espesar. *Conserva de melocotones.-* Se ponen los melocotones verdes a sancochar en agua con un poco de ceniza para quitarles la pelusa. Los melocotones se lavan en seguida y se les echa en otra agua con azúcar para hacer la conserva. Las conservas de *membrillo*, la de *orejones con guindas* y la de *tomates* se preparan como la de manzanas, sin cambiarles el agua” (Rosay 1926: 59-60).

Dulces.- En “Mujer y tigre”, afirma que “La educación de la mujer de calidad por ese entonces, se reducía a leer lo bastante para imponerse de la vida del santo del día” y “Un poco de condimentar dulces y ensaladas” (Palma 1968: 241). Además, en “Beba, padre, que le da la vida”, cuenta que “Después de consumir, como postres, una muy competente ración de alfajores, pastas y dulces de las monjas”, en el almuerzo que le invitó la virreina a un fraile, supuesto espía que devoró todo lo que encontró en la mesa, ella sentenció “¡Bien engulle, fraile es!” (Palma 1968: 426).

En “Monja y cartujo”, se queja porque “Se atraganta una niña de dulces, hojaldres y pastas” (Palma 1968: 381), y nos cuenta en “El baile de la Victoria”, que “Cada monasterio de Lima tenía por esos tiempos su especialidad en materia de dulces y golosinas” (Palma 1968: 1128). Recuerda además, en “El mes de diciembre en la antigua Lima”, que “Desde la cinco de la tarde del 24 de diciembre los cuatro lados de la Plaza Mayor ostentaban mesitas, en las que se vendían flores, dulces, conservas, juguetes, pastas, licores y cuanto de apetitoso y manducable plugo a Dios crear” (Palma 1968: 1198) y en “Vítore”, al contarnos como era la elección de un nuevo Rector de la universidad de San Marcos, dice que “El dueño de la casa tiraba plata por alto, distribuíanse con profusión licores, dulces y viandas” (Palma 1968: 303).

En 1926 se defino como dulces a lo siguiente: “Dulces. Se da este nombre a todas las preparaciones en que entra como constituyente principal y en mayor proporción que los demás ingredientes, la chancaca o el azúcar. Por tanto, las compotas, los caramelos, las cocadas, las chancaquitas y las conservas son otros tantos dulces” (Rosay 1926: 59).

Emoliente.- Nuestro tradicionista, evidentemente en son de broma, escribe emoliente en lugar de aguardiente y nos cuenta, en “Heroicidad” (Palma 1877: 42, 43), que

“Esto diciendo, lo encontró su amigo
Juanito Papa-higo, que es otro borrachín de tomo y lomo,
y díjole: - ¡Alto ahí! ¿Qué es eso? ¡Cómo! ¡Qué! ¿No remojaremos la
palabra?
Abra usted, patrón, abra
el ventanillo y sirva prontamente
dos copas de ‘emoliente’
Cortaremos la bilis que ella estraga
el hígado y el bazo ... ¡Soy quien paga!”.

También agrega (Palma 1877: 43, 44):

“Y nuestro hombre siguió la calle arriba
exclamando: - ¡Que viva!
¡Vaya si soy valiente!
Tengo el alma templada como acero.
No hizo lo que he hecho Napoleón primero.
¿Cómo a la tentación resistir pude?
No seré yo quien de prodigios dude
que obra la voluntad omnipotente.
¡Heroico es lo que hago!
Entremos donde Broggi... francamente,
¡tamaña heroicidad merece... un trago!”.

El emoliente peruano consistía en lo siguiente: “Dieta para enfermos convalecientes [...] Las bebidas como los emolientes, frescos, tisanas; las naranjadas y limonadas, además de calmar la sed y reparar el agua del organismo perdida [sic] por la transpiración en los casos de fiebre, contienen sales y vitaminas valiosas. Los emolientes son refrescantes y diuréticos” (Brusco 1934: 476).

Empanada.- El tradicionista nos cuenta, en “El encapuchado”, sobre “un festín de familia en el que lucía la clásica empanada” (Palma 1968: 397).

Empanada de picadillo.- En “El baile de la Victoria”, se refiere al establecimiento de Marcenaro, “después de las tres de la tarde, horas en que salían del horno unas empanaditas y unos pastelillos deliciosos” (Palma 1968: 1128). Además, en “Con días y ollas venceremos”, al hablar sobre los vendedores ambulantes limeños, indica que “A las doce aparecían el frutero de canasta llena y el proveedor de empanaditas de picadillo” (Palma 1968: 960).

Estos bocadillos criollos consistían en lo siguiente: “Empanada de picadillo. Se amasa la harina de trigo con un poco de agua y sal; se añade manteca poco a poco hasta formar un todo homogéneo; se extiende en seguida y se cortan rodajas con el borde de un vaso grande. Sobre cada una de estas se pone un poco de picadillo de carne frita, con pimienta y cebolla picada; se dobla en dos, para que quede como un semicírculo aplastado y doblando los bordes para sujetar el picadillo. Por último, se echan a freír en manteca y al sacarlas se les espolvorea azúcar” (Rosay 1926:62).

Empanada de yemas.- Palma, en “No juegues con pólvora” un personaje le dice a otro: “me gustas por lo desvergonzado como una empanada de yemas” (Palma 1968: 459).

Ensalada.- Afirma, en “Mujer y tigre”, que “La educación de la mujer de calidad por ese entonces, se reducía a leer lo bastante para imponerse de la vida del santo del día” y “un poco de condimentar dulces y ensaladas” (Palma 1968: 241). Menciona también, en “Racimo de horca”, a “la sopa, el cocido y la ensalada” (Palma 1968: 455). Agrega también, en “La procesión de ánimas de San Agustín” (Palma 1968: 486), estos versos:

“La vida es comparable a una ensalada
en que todo se encuentra sin medida:
que unas veces resulta desabrida
y otras, hasta el fastidio, avinagrada”.

En 1926 se define de esta manera a la ensalada a la criolla: “Ensalada de lechuga. Esta es el tipo de las ensaladas bien aderezadas, llamada por algunos *ensalada a la criolla*. En una taza grande se prepara la salsa, que consiste en cebollas y tomates cortados en rajitas delgadas, un diente de ajo molido, sal, pimienta, orégano, rabanitos cortados y un poco de vinagre. Se toma una lechuga o más, según la cantidad que ha de hacerse, se cortan las puntas y los troncos, deshojándolas después y se separan los cogollitos interiores y unas cuantas hojas grandes; el resto se pica y se envuelve bien con la salsa, poniendo las hojas que se han separado alrededor de la fuente y los cogollitos parados en el centro. Se riega por encima un poco de aceite, y se acaba de adornar con huevos duros partidos en cuatro y algunas aceitunas” (Rosay 1926: 64-65).

Escabeche.- En “Los repulgos de San Benito”, escribe: “Sea lo que Dios y su merced quieran, que a mí la cosa me importa un pepinillo en escabeche”, al referirse a la peliaguda materia de qué santo era más milagroso en el Cielo (Palma 1968: 1112) y en “¡Feliz barbero!”, comenta que a unos personajes que “harto saben dónde les ajusta el zapato para no dárselos un pepinillo en escabeche en pergaminos y títulos de Castilla” (Palma 1968: 318). Además, en “Vitores” (Palma 1968: 301), cuenta que las monjas trinitarias de Lima, cantaban este irreverente villancico:

“San Bernardo no come escabeche
ni bebe Campeche,
porque es amigo de la leche”.

El escabeche de Lima consistía en lo siguiente: “Escabeche. El escabeche, aunque de origen español, se prepara en Lima de una manera muy distinta; siendo en esta capital el aceite la base del guiso, en tanto que en España, entra en gran proporción el vinagre. En una sartén se fríe, en cantidad, cebollas enteras y algo cortadas por la cabeza, en un ahogado compuesto de manteca, ají amarillo, ajo, pimienta entera, vinagre, comino y orégano. Se tienen fritos, desde temprano, o mejor, de la víspera, unos trozos de pescado, que se revuelven junto con la cebolla en un poco de vinagre; se ponen en una fuente donde se les echa mucho aceite, y se adorna con aceitunas, huevos duros partidos y unas hojas de lechuga. De un día para otro queda el escabeche de mejor sabor” (Rosay 1926: 66).

Estofado.- Nos cuenta, en “Un virrey y un arzobispo”, que un personaje “acababa de almorzar (...) una tísica o robusta polla en estofado” (Palma 1968: 568). También, en “Agustinos y franciscanos”, cuenta que estos frailes estaban de pleito, en Lima, en 1608, pero amistaron por influencia del virrey marqués de Montesclaros. “Un mes después los dominicos daban un banquete a los reconciliados; pero ¡qué banquete! Hubo (...) estofado de carnero” y otras delicias de la cocina criolla (Palma 1968: 263).

El estofado del Perú consiste en lo siguiente: “Estofado a la criolla. Cuando se prepara este plato con todos sus aderezos es muy costoso. En una olla o cacerola se hace primeramente un ahogado con manteca, sal ajos, pimienta molida, orégano, pedazos de tocino y de salchicha criolla, se envuelve en él la carne de vaca, cortada en trozos y se echa encima tomates y cebollas

partidos en dos, media botella de vino dulce y agua, hasta que cubra la carne un poco más arriba. Se deja cocer a fuego lento, y cuando ha hervido un par de horas, se le ponen unas almendras dulces peladas y unas pasas negras sin palito y bien lavadas, se da una vuelta a todo, se echa un poco de vinagre y se deja una hora más al fuego. Debe cuidarse que tenga muy poco caldo. Algunos condimentan el estofado con hongos secos remojados y zanahorias en trozos” (Rosay: 1926: 67).

También se elaboraba el “Estofado de gallina”, el cual “Se prepara del mismo modo que el estofado a la criolla, pero se suprime la salchicha, pudiendo llevar además del ave unos pedazos de carne de vaca” (Rosay: 1926: 67).

Faisán dorado.- En Refranero limeño”, “Salir con un domingo siete”, se refiere a los políticos embaucadores que prometen “al más desdichado almorzar menudillos de gallina, comer faisán dorado y cenar pavo con trufas” (Palma 1968: 1187).

Frejoles.- En “Dos cuentos populares” (Palma 1968: 910), cuenta que el licencioso padre Chuecas, franciscano, para “afrentar en público la tacañería del padre Guardián”, en el novenario de San Antonio, cantó este estribillo:

“El guardián come gallinas,
los frailes comen frejoles...
Y las rezadoras, sin darse cuenta de la pulla,
volvieron a canturrear:
Humilde y divino Antonio ruega por los pecadores”.

Los frijoles o frejoles (*Phaseolus vulgaris* L.), en el Perú, se cocían de la manera siguiente: “Frejoles guisados. De todas las clases de frejoles conocidos son preferibles los prietos, chinchanos, por su buen sabor y suavidad. Después de cocidos, se machucan; se prepara en una sartén un ahogado con pedazos de papada, ajos, cebollas, sal, orégano, un par de ajíes mirasoles secos y tostados y bastante manteca; puede añadirse pedacitos de chicharrón de prensa. Se echa el ahogado en la olla de los frejoles y se dejan espesar un poco, cuidando de que no se quemen. Este guiso sufre muchas variantes, pues se prepara a veces con oreja de puerco y otras con pellejo o huesos de jamón salado” (Rosay 1926: 68-69).

Frejoles colados.- Palma, en “Montalván”, nos cuenta que a las herederas del marqués de Torrehermosa “se las presentó una mujer del vecino pueblo de Cañete, vendiendo mates de frejoles colados. Las muchachas, que eran golosas por ese dulce, compraron un matecito” (Palma 1968: 678). Además, en “Con días y ollas venceremos”, al tratar sobre los vendedores ambulantes de Lima, cuenta que “A las once pasaba la (...) mulata de convento vendiendo (...) frejoles colados” y otros dulces (Palma 1968: 960).

Este apreciado dulce criollo, elaborado con los frutos del *Phaseolus vulgaris* L., consistía en lo siguiente: “Frejoles colados. Se cuece frejoles prietos en agua sin sal y luego se sacan para machucarlos en una vasija con un poco de leche; se cuellan en un tocuyo, restregándolos fuertemente y aflojándolos siempre con leche; el hollejo o bagazo se quita para echar otra porción de frejoles, con la que se procede del mismo modo. El líquido espeso que se obtiene se vierte en un perol, agregándole suficiente cantidad de azúcar para que quede bien dulce, dejándolo hervir y tomar punto. Cuando se sirve en la fuente se le echa por encima ajonjolí tostado y grajeas. En muchos lugares se sirve en potitos (mates que se venden a muy bajo precio) (Rosay 1926: 68).

Fritanga.- En “Agustinos y franciscanos” nos cuenta sobre el pleito de estos frailes, en Lima, en 1608, los cuales amistarón por influencia del virrey marqués de Montesclaros. “Un mes después los dominicos daban un banquete a los reconciliados; pero ¡ qué banquete ¡ Hubo (...) fritanga de menudillos” y otras delicias criollas (Palma 1968: 263). Asimismo, en “Un

incorregible”, dice que “Por entonces era la Plaza Mayor el mercado público o lugar donde los vecinos de Lima se proveían de los comestibles precisos para el cotidiano puchero, y frente a las gradas de la Catedral ocupaban puestos las (...) fritangueras” y otras vendedoras de comida (Palma 1968: 785).

Además, registra: “Fritanga - Lo que, en España, llaman ‘fritada’” (Palma 1896: 33), y también “Fritanga - Un guisado americano que en algo se diferencia de lo que, en España, se llama ‘fritada’” (Palma 1903: 125).

Este plato criollo consistía en lo siguiente: “Fritanguita. Es indispensable escoger una buena asadura de cochino y sancocharla con un poco de sal, hasta que esté cocida; entonces se separa un trozo de la parte dura y se muele bien, mientras que el resto de la asadura se pica menudito. Se prepara luego en una cacerola un ahogado con muy poca manteca, comino, pimienta y cebolla; se echa allí la parte picada y un poco de caldo de la asadura; un rato después va el ají amarillo, la parte molida de la asadura y zumo de naranja agria. Cuando ha espesado, se sirve en una fuente con yucas y camotes sancochados, que se colocan al borde. Es uno de los guisos limeños más apetecibles” (Rosay 1926: 70).

Galletas.- Al referirse a los pregones de los vendedores ambulantes, en “Con días y ollas venceremos”, dice que “A las seis canturreaba (...) el galletero” y otro vendedor ambulante (Palma 1968: 960).

En el Perú se elaboraba galletas con harina de chuño (*Solanum tuberosum* L.) y con otras harinas también. “Galletas de chuño. 250 gramos de chuño, 250 gramos de azúcar en polvo, y 4 huevos, luquete de limón. Se bate bien las yemas con el azúcar; cuando esta cremoso, se le agrega el luquete, después el chuño cernido y en seguida las claras al merengue. Se ponen inmediatamente al horno espolvoreando la lata con harina” (Brusco 1934: 262).

Gallina.- En “Dos cuentos populares” (Palma 1968: 910), cuenta que el lujurioso padre Chuecas, franciscano, para “afrentar en público la tacañería del padre Guardián”, en el novenario de San Antonio, cantó este estribillo:

“El guardián come gallinas,
los frailes comen frejoles ...

Y las rezadoras, sin darse cuenta de la pulla, volvieron a canturrear:

Humilde y divino Antonio
ruega por los pecadores”.

Además, en su tradición “Los amantes de real orden” registra un refrán: “Siempre gallina amarga la cocina” (Palma 1968: 131); en “Los pasquines del bachiller Pajalarga” dice “Viva la gallina y viva con su pepita” (Palma 1968: 151) y en “Lavaplatos” cuenta que un virrey, al referirse a los frailes ignacianos, dijo: “Estos benditos varones no tienen puntada sin nudo, y cuando dan el ala, es para mejor comerse la pechuga” (Palma 1968: 394).

Una antigua manera de preparar una gallina era la siguiente: “Gallina al horno. (...) Se abre la gallina por el cuello y por el vientre, sin tocar las costillas, y se saca todas las vísceras; el buche, etc.; lavándola bien y colgándola al fresco hasta el siguiente día. El relleno que debe llevar consiste en un picadillo de carne sancochada, el corazón; molleja e hígado del ave, cebollas, tomates, pimienta y tocino, bien frito todo en manteca con sal, ajos, pasas, almendras peladas, huevo duro picado y aceitunas. Se cose con un hilo fuerte el cuello de la gallina, se embute el picadillo hasta rellenarla completamente, se cose la parte por donde se ha introducido el relleno, se unta bien de manteca y se pone en un horno que no esté muy caliente. Cuando ha

dorado, se saca en una fuente, que se adorna con lechugas y un ají colorado en el pico” (Rosay 1926: 71-72).

Gelatina.- Palma, en “Resurrección” (Palma 1968: 173), nos ofrece estos versos:

“Ño Bracamonte
tiene bastón
de caña hueca
con su listón.
Ño Bracamonte
tiene una china,
y la mantiene
con gelatina”.

Este “Ño Bracamonte” era “un insigne tocador de arpa y guitarra”.

La gelatina del Perú era la siguiente: “Gelatina. La gelatina no es otra cosa que aquella substancia gomosa que se saca de los huesos de los animales, con más abundancia, de las patas de los cuadrúpedos. De manera que para hacer una gelatina de frutas se emplea el cocimiento de las patas de la vaca o la cola de pescado, llamada *pasta de gelatina*, importada de Rusia. El procedimiento que se emplea, cualquiera que sea la substancia de que se haga, consiste en hervir el agua con el caldo de la fruta, un poco de canela y bastante azúcar; así hirviendo se van echando las patas, de tres a cuatro por cada vaso de 200 gramos; se le vierte cuando está frío en un molde y se pone en agua pura hasta que endurezca. Para sacarla del molde, se pone en agua tibia un instante y se voltea en un plato” (Rosay 1926: 73-74).

Gigote.- Palma, en su tradición “Predestinación” cuenta que en Salamanca (España), “En una de las tabernas de la universitaria ciudad hallábanse congregados, al olor de un succulento gigote y de descomunales jarros de valdepeñas no bautizado, gran número de estudiantes” (Palma 1968: 812).

Este plato, llamado gigote o jigote, se elaboraba antiguamente de la manera siguiente: “Jigote. Este potaje se prepara con trozos de carne sancochada y asada, que han sobrado la víspera; se le pica bien y se mezcla con pimienta, sal, orégano, cebolla bien cortada, lechuga fresca, vinagre y aceite de olivo [sic]. En vez de agregársele aceite, puede freírse este picado en manteca. De ambas maneras es agradable” (Rosay 1926: 84).

Gloriado.- En “Franciscanos y jesuitas”, nos cuenta que un personaje, Pacomia, “atendía a los huéspedes con algunos matecillos de gloriado bien cargadito”. Estos huéspedes eran nada menos que frailes de la bendita orden Seráfica. Y a los franciscanos “pronto empezó a hacerles efecto el gloriadito. Sus paternidades reverendas sintieron calorcillo en la sangre, los pies bailaban solos, y la cabeza se les alborotó por completo. Uno de ellos, no pudiendo resistir más al maligno tentador que con el licor se les metiera en el cuerpo, lanzóse entre las mozas y cogió pareja”. Más tarde llegaron unos jesuitas, quienes también libaron licor y se divertieron con las señoritas, y de esta licenciosa manera, según nuestro tradicionista, “jesuitas y franciscanos (...) se unieron como uña al dedo” y cesaron las rivalidades y se convirtieron en “grandes amigotes” (Palma 1968: 285).

En su tradición “El latín de una limeña” dice que “el *credo* se reputaba como remedio cálido, y era mejor sudorífico que el agua de borrajas y el *gloriado*” (Palma 1968: 628).

Además, registra “Gloriado - Ponche matinal que, después de una noche en vela, toman muchos. Se compone de agua caliente, ron, azúcar, canela y una rajita de limón” (Palma 1903: 131).

Guarapo.- Nos cuenta, en “Pancho Sales el verdugo”, que un personaje llamado “Grano de Oro”, cayó muerto “al pie de una botija de guarapo” (Palma 1968: 750).

Guinda en alcohol.- En “Un Maquiavelo criollo”, nos cuenta que un soldado se quejó “cuando un negro, más borracho que guinda en alcohol” le robó su sombrero (Palma 1968: 1150). Y también, en “Un incorregible”, se refiere a un verdugo que “estaba esa mañana más borracho que guinda en alcohol” (Palma 1968: 785).

Guiso criollo.- Palma, en “Una astucia de Abascal” cuenta que “a las diez de la noche”, un caballero “saboreaba un guiso criollo” (Palma 1968: 846).

Helados.- Afirma, en “Coronguinos”, que “Los sirvientes de hotel, los heladeros ambulantes y los peones (...) son, con rarísimas excepciones, hijos todos de la (...) villa de San Pedro de Corongo”. Pero agrega que los coronguinos “hasta como heladeros quedan muy por debajo de los indios de Huancayo” (Palma 1968: 1144). Nos cuenta también, en “Con días y ollas venceremos”, al referirse a los vendedores ambulantes, que “A las ocho el heladero” y otro vendedor de golosinas, ofrecían sus productos en las calles (Palma 1968: 960).

Una antigua receta para elaborar helados es la siguiente: “Helados imperiales. Se hace hervir 1 litro de leche con 300 gramos de azúcar. Se bate aparte, 7 ú 8 yemas y se vierte encima y batiendo siempre la leche caliente: se agrega media cucharadita de esencia de vainilla. Se hace enfriar y se pone en la heladera a cuajar” (Brusco 1934: 462).

Hierba del Paraguay.- En “Un zapato acusador”, nos cuenta que en los tiempos coloniales “La tertulia comenzaba a las siete, sirviéndose a medida que iban llegando los amigos un mate bien cebado de hierba del Paraguay, que era el café de nuestros abuelos” (Palma 1968: 841). Escribe también, en “El abogado de los abogados”, que a uno de sus personajes alguien “le brindó un matecito de hierba del Paraguay, que en las alturas no se consigue un puñadito de té ni para remedio” (Palma 1968: 1193). Y en “El manchay-puito”, que alguien, “Así adornado, sentó el cadáver [de Ana] en un sillón cerca de la mesa, preparó dos tazas de hierba del Paraguay, y se puso a tomar el mate (Palma 1968: 792).

Nos informa asimismo, en “Anales de la Inquisición”, que a un francés, pintor y músico trasladado de Potosí a las cárceles de la Inquisición de Lima, en 1752, preso, le concedieron “cinco reales de ración diaria en la forma siguiente: tres reales para comida, real y medio para aguardiente y medio para mate o hierba del Paraguay”, mientras estuvo preso en las carceletas del Santo Oficio (Palma 1968: 1252).

Y también lamenta, en “Garantido, todo lino” (Palma 1968: 974), que “Desde ese año [1827] el té reemplazó al chocolate y a la hierba del Paraguay; el té que durante los tiempos del coloniaje

Se vendía en las boticas,
lo mismo que el alcanfor,
y se usaba solamente
en casos de indigestión.

como dijo nuestro poeta cómico Manuel Segura”.

La hierba (o yerba) del Paraguay (*Ilex paraguaiensis* L.), conocida también como hierba (o yerba) mate, es la siguiente: “Yerba-mate.- Se denomina también yerba del Paraguay. Es estimulante. Contiene sales de hierro. Muy poco usada entre nosotros. En la Argentina y Paraguay tiene un consumo como entre nosotros el té o café” (Huerta 1939: 62).

Hojaldres.- El tradicionista se queja en “Monja y cartujo” porque “Se atraganta una niña de dulces, hojaldres y pastas” (Palma 1968: 381).

Horchata.- En “El latín de una limeña”, afirma que no hay “cosa más fresca y desirritante que una horchata de pepitas de melón” (Palma 1968: 628). Y nos cuenta además, en “El mes de diciembre en la antigua Lima”, que en los días de Navidad visitaban los nacimientos y “Cuando llegaban personas amigas de la familia propietaria del nacimiento, se las agasajaba con un vaso de jora, chicha morada u otras frescas horchatas, bautizadas con el nada limpio nombre de ‘orines del Niño’” (Palma 1968: 1198). Y en “Más malo que Calleja”, cuenta que un personaje “para quedar más fresco, se bebió un cangilón de horchata con nieve” (Palma 1968: 900).

Esta antigua bebida refrescante consistía en lo siguiente: “Horchata. Se pela media libra de almendras y se muelen con un poquito de agua para que no se aceiten, se prepara aparte dos botellas de almíbar hecha con libra y media de azúcar. Se cuele las almendras poniéndole media botella de agua hervida fría, hasta que salga bien la leche de las almendras, se une esto al jarabe frío; se le agrega medio litro de leche hervida con vainilla, y colada, se le pone unas gotas de agua de azahar y se pone al hielo. Se sirve muy frío” (Brusco 1934: 443).

Huevo.- En “Las querellas de Santo Toribio” dice que “una cosa es quebrar huevos y otra cosa es hacer tortilla” (Palma 1968: 221) y en “La gatita de Mari-Ramos, que halaga con la cola y araña con las manos”, dice “¡Miren a la remilgada de Jurquillo, que lavaba los huevos para freírlos!” (Palma 1968: 726). En esa misma tradición escribe “– ¿Hay huevos? – A la otra esquina por ellos”, al referirse a la avaricia del mayordomo del virrey, que buscaba los huevos mas baratos (Palma 1968: 727-728).

En “Los pasquines del bachiller Pajalarga” (Palma 1968: 153), al referirse a un sacerdote no muy casto, escribe:

“Adivina, adivinaja,
quién puso el huevo en la paja,
Adivina, adivino,
quién es padre y padrino”.

Huevo frito.- Afirma, en “Una vida por una honra”, que “El matrimonio ha de ser como el huevo frito: de la sartén a la boca” (Palma 1968: 329). Recuerda además, en “El baile de la Victoria”, al “par de huevos fritos en aceite de Moquegua, que embaulaba yo dentro del cuerpo antes de ir a la escuela” (Palma 1968: 1124).

Una antigua descripción de la elaboración es la siguiente: “Huevos fritos. Se pone en una sartén pequeña aceite o manteca; cuando está caliente, se echa el huevo con cuidado, que la yema no se rompa; se echa encima de la yema la manteca o aceite caliente hasta que forme una tela blanquecina. Entonces se saca con cuidado, se escurre bien la grasa y se sirve caliente. También se pueden dejar hasta que la yema esté completamente cocida al gusto” (Brusco 1934: 254).

Huevo pasado.- En “La gatita de Mari-Ramos, que halaga con la cola y araña con las manos” cuenta que el virrey don Teodoro de Croix “tenía la costumbre de almorzar diariamente cuatro huevos frescos, pasados por agua caliente” (Palma 1968: 728). En este caso se refiere al desayuno del virrey, ya que antiguamente, lo que hoy llamamos “desayuno” se conocía como “almuerzo”.

El huevo pasado del Perú consiste en lo siguiente: “Huevos pasados. Se pone a hervir el agua y en ella se echan los huevos con cuidado para que no se rompa la cáscara; se dejan allí dos minutos, sacándolos después con una cuchara. De este modo quedarán blandos y en estado de comerse” (Rosay 1926: 79).

Humitas.- En “Con días y ollas venceremos”, al referirse a los vendedores ambulantes limeños, cuenta que “A las dos de la tarde (...) el humitero” y otros vendedores de comida, “atronaban con sus pregones” (Palma 1968: 960). Además registra: “Humita - (Del quechua) Especie de tamal o bollo dulce hecho de maíz” (Palma 1896: 35); “Humitero, a - En América es la persona que vende humitas”; y “Choclo - (Del quechua) La mazorca del maíz cocida” (Palma 1896: 35; 1903: 70, 141); (Palma 1903: 141).

Este apreciado bocado criollo elaborado con maíz tierno (*Zea mays* L.) consistía de lo siguiente: “Humita de choclo. Se prepara un ahogado con manteca, sal, cebolla y un poco de perejil; se retira la sartén del fuego, y se mezcla el ahogado con choclo que se ha rallado antes, pero de modo que se una bien. En panquitas del mismo choclo se acomodan pedazos de esta masa, que se envuelven con cuidado y se amarran con tiritas de panca o totora; estos ataditos se echan en agua hirviendo con un poco de sal, cuidando de cruzar la olla con unas cañitas para que las humitas no toquen el fondo. En poco rato estarán cocidas. En Bolivia se hace una preparación idéntica, pero le dan el nombre de *huminta*” (Rosay 1926: 80-81).

Además, teníamos la “Humita de manjar blanco. Se sancocha el maíz blanco ligeramente y se deja en remojo hasta el otro día para pelarlo, o se le da un hervor en agua con ceniza o con cal y se pela inmediatamente. Cualquiera que sea el procedimiento que se emplee para pelar el maíz, se muele en seguida, y en un poco de agua con azúcar, anís y pedacitos de canela, se le pone a cocer, moviéndola bien y echándole manteca. Se forma así una masa que se retira del fuego; se divide en pequeñas porciones en pancas de choclo, colocándoles en su interior un poquito de manjar blanco y un polvito de canela; después se envuelven y se hacen ataditos que se sancochan en agua hirviendo (Rosay 1926: 81).

Jabalí ahumado.- En “Los argumentos del corregidor” cuenta que el rey Enrique el Doliente que, “no embargante ser rey (...) llegó un día en que no tuvo cosa sólida que meter bajo las narices, y empeñó el gabán para que el cocinero pudiera condimentarle una sopa de ajos y un trozo de jabalí ahumado” (Palma 1968: 673).

Jamón.- Escribe, en “Anales de la Inquisición”, que “Micaela Zavala era una mulata limeña, de treinta y tres años de edad, soltera y de ejercicio vendedora de jamón”. Ella fue torturada por la Santa Inquisición y sentenciada a diez años de destierro en Pisco (Palma 1968: 1240) y en “Los escrúpulos de Halicarnaso” (Palma 1968: 800), nos ofrece esta décima:

“A las diez llegó Estenós,
muy peripuesto y ligero,
y le dijo al chinganero:
–Déme usted, *ño* Juan de Dios,
medio de jamón en dos
pedazos grandes, sin hueso;
y no le compro a usted queso
porque experimento tal
arranquitis de metal
que no me alcanza para eso”.

Escribe también (Palma 1877: 81):

“Era Mariquitiña
lo que se llama una hechicera niña;
fresca, bonita, dócil, hacendosa,
una muchacha, en fin, jacarandosa,
de aquellas que un buen médico receta
contra romanticismo de poeta.

No era de esas tontuelas infelices
que diz que se alimentan del rocío ...
¡Un demonio! Ella, a falta de perdices,
embaulábase un pan con jamón frío.
Pero ... ¡maldito pero!”.

En 1926 se referían al jamón de esta manera: “Jamón salado. Las piernas de chanco se tienen por veinticuatro horas en agua bien saturada de salitre y sal; se les hecha encima sal molida y se ponen a secar a la sombra” (Rosay 1926: 83).

Jamón de Chiloé.- En “Los jamones de la madre de Dios”, escribe que uno de sus personajes dijo “Lo que traje, señor mío, fue un cargamento de sabrosos jamones de Chiloé” (Palma 1968: 991). Estos apreciados jamones se hacían en la isla de Chiloé, ubicada en el Océano Pacífico al Sur del reino de Chile. Tanto la isla como el reino mencionados formaban parte del Virreinato del Perú.

Sobre estos jamones traídos por los barcos mercantes encontramos el comentario siguiente: “Los jamones importados de los Estados Unidos y Chile son los más secos, y hay que ponerlos en agua de un día para otro, a fin de que al remojar, suelten un poco de su sal. Después se les pone en un perol con agua clara y una rama de romero, haciéndolos hervir dos o tres horas; se les quita entonces el pellejo, se les espolvorea azúcar por encima, y con una plancha u otro fierro caliente, se les tuesta para darles un bonito aspecto” (Rosay 1926: 83).

Jerez.- En “La conga”, al referirse al Perú decimonónico, se pregunta: “¿Habría mucho champagne, jerez, oporto y cerveza? ¡Quite usted allá, hombre! ¿Eramos acaso franceses, españoles, portugueses o alemanes? Chicha y moscorroffio del legítimo” (Palma 1968: 1145).

Leche.- Palma, en su tradición “Contra pereza diligencia” recoge un refrán: “que te aproveche como si fuera leche” (Palma 1968: 1090); en “Comida acabada, amistad terminada” dice “Que aproveche como si fuera leche” (Palma 1968: 88) y en “Las mentiras de Lerzundi” cuenta un personaje que “ me aconsejaron, como preservativo contra la fiebre amarilla, acostumbrase beber un vaso de leche a la hora de acostarme, y nunca olvidaba la mucama de colocar éste en el velador” (Palma 1968: 1096).

En “Anales de la Inquisición de Lima” cuenta que una beata “solía ver a la Virgen bailando con los ángeles” y “En otra ocasión, la Virgen le dio una escudilla de leche, diciéndola: – Come con Manuelito” (Palma 1968: 1234).

En 1939 se definía así a la leche: “Su composición y valor nutritivo.- La leche es el único alimento natural completo, o alimento equilibrado. Contiene: Proteínas (caseína) 3%, Grasas (crema) 3%, Hidratos de Carbono (lactosa) 5%, Sales (especialmente calcio y fósforo) 1%, Agua 88%. Estas proporciones no son rigurosamente exactas pues varían con factores como clima, raza, alimentación etc. La más usual en la alimentación del hombre es la de vaca. También se usa la de cabra y la de oveja. Es un alimento de primera categoría, indispensable en los niños y aún en los adultos. La ciencia está de acuerdo en que todo niño debe tomar un litro de leche diario en cualquiera forma, pura o mezclada con los alimentos, o en forma de mantequilla, crema, leche malteada o condensada. Para el adulto es suficiente medio litro al día. La leche es un alimento de digestión fácil y rápida por lo que es recomendada para los niños y enfermos del estómago” (Huerta 1939: 37).

Leche-vinagre.- Los pregones de los vendedores ambulantes de Lima los describe en “Con días y ollas venceremos”. Allí nos cuenta que “El bizcochero y la vendedora de leche-vinagre, que gritaba ¡a la cuajadita!, designaba las ocho, ni minuto más ni minuto menos” (Palma 1968: 960). La leche-vinagre también se conocía como “cuajadita”.

Licores.- En “El mes de diciembre en la antigua Lima”, recuerda que “Desde las cinco de la tarde del 24 de diciembre los cuatro lados de la Plaza Mayor ostentaba mesitas, en las que se vendían flores, dulces, conservas, juguetes, pastas, licores y cuanto de apetitoso y manducable plugo a Dios crear” (Palma 1968: 1198) y en “Vitores”, al contarnos como era la elección de un nuevo Rector de la universidad de San Marcos, dice que “El dueño de la casa tiraba plata por alto, distribuíanse con profusión licores, dulces y viandas” (Palma 1968: 303).

Uno de los licores más apreciados era el elaborado con el coquito chileno (*Jubaea spectabilis* H.B.K.), el cual era el siguiente: “Licor de coco. 1 litro de aguardiente, 50 coquitos chicos, 1 libra de azúcar, 2 tazas de agua. Se muele bien los coquitos y se agregan al aguardiente, dejándolo macerar por unos 15 días. Se hace hervir el azúcar con el agua hasta que tome punto y se agrega tibio a la esencia que ha sido macerada y colada. Se filtra” (Brusco 1934: 454).

Locro.- Cuenta, en “Agustinos y franciscanos”, que estaban de pleito, en Lima, en 1608, y que amistarón por influencia del virrey marqués de Montesclaros. “Un mes después los dominicos daban un banquete a los reconciliados; pero ¡qué banquete! Hubo (...) locro de patitas” y otras delicias criollas (Palma 1968: 263). Además, en “El poeta de las adivinanzas”, un personaje dice que el domingo, “Cené mi locro y me fui a dormir” (Palma 1968: 721).

El locro de Lima, elaborado con papas (*Solanum tuberosum* L.), zapallo (*Cucurbita maxima* Duch.) y maíz (*Zea mays* L.), consiste en lo siguiente: “Locro con queso. Se sancochan papas, junto con el zapallo y uno o dos choclos; prepárase en seguida un ahogado, compuesto de manteca, ajo molido y tomate; se echan en él los choclos a rajas delgadas y el zapallo con un poquito de agua y unos camarones frescos bien lavados. Cuando está espesando, se ponen las papas peladas y partidas por mitad y unos trocitos de queso fresco. Al servirlo a la fuente se le ponen pedazos de corbina frita, cebollas a rebanadas, vinagre y bastante aceite” (Rosay 1926: 87-88).

Máchica.- El tradicionista registra lo siguiente: “Máchica - (Del quechua) La harina de maíz tostado que, a puñados, comen nuestros indios, mezclándola con azúcar y canela. También se hace ‘máchica’ del maní o cacahuate tostado” (Palma 1896: 37-38).

En 1926 se definía este alimento elaborado con maíz (*Zea mays* L.) de la manera siguiente: “Máchica”. La máchica es un polvo que se prepara con maíz amarillo tostado (V. Cancha) y azúcar ordinaria. Muélase la cancha y el azúcar juntos, poniendo por cada libra de la una, dos onzas más o menos de la otra; se pasa después por un cedazo, obteniéndose así un polvo de buen gusto, y que agrada tanto a los chicuelos” (Rosay 1926: 89).

Maíz tostado.- En “La sogá arrastra” cuenta de un indígena, guía en un camino, al cual “su mujer le saliera al encuentro para darle coca, maíz tostado u otro tente en pie” (Palma 1968: 1098).

La “cancha” o maíz (*Zea mays* L.) tostado consistía en lo siguiente: “Cancha. En una sartén, ligeramente untada de manteca, se ponen a tostar los granos de maíz amarillo, después que se han tenido un cuarto de hora en agua con sal; cuidando de removerlos continuamente para que se vayan dorando por parejo. También se acostumbra dorar los granos secos, echando en la sartén un poquito de sal molida; pero en ambos casos es preferible usar una sartén de barro” (Rosay 1926: 29-30).

Magra.- Palma, en “Por una misa”, al referirse al pleito entre los frailes paulinos y los jesuitas, cuenta que uno de los primeros devoró bocados exquisitos, entre éstos, “unas magras tan delicadas” (Palma 1968: 645).

Mantecado.- En “La monja de la llave”, menciona una “jícara de soconusco acompañada de bizcochos y mantecados” (Palma 1968: 206).

Los mantecados de Lima consistían en lo siguiente: “En la confección de los sorbetes se sigue las mismas reglas que para los mantecados, con la única diferencia de que para los sorbetes no se agita la mezcla sino de vez en cuando; mientras que para los mantecados se agita continuamente. Convendrá dar a la heladera algunas vueltas y dejarla en reposo, y después nuevas vueltas y luego reposo y así sucesivamente hasta que la sustancia que se desea helar esté completamente dura. El sorbete no debe quedar claro ni espumoso. Su preparación exige más tiempo que la de los mantecados (...). Si ha de ser servido el sorbete en forma de bloque sólido, moldéese con arreglo a las instrucciones dadas para el mantecado” (Brusco 1934: 468).

Manzanilla.- Palma, en su tradición “Desdichas de Pirindín” se refiere a este tipo de vino llamado “manzanilla”, y cuenta que un sujeto “brindóle una caña de manzanilla” a un personaje y éste “apuró la caña” (Palma 1968: 591) y en “Refranero”, “Estar a tres dobles y un repique”, cuenta que un sacerdote “empezó a endulzar al sacristán con un par de cañitas de manzanilla y unas copas del tinto (...)” (Palma 1968: 182).

Masato.- El tradicionista escribe que “El ‘masato’ es una especie de mazamorra que de plátanos o yucas condimentan nuestros indios, principalmente los salvajes” (Palma 1896: 38). También, que “El ‘masato’ es una mazamorra que de plátanos, yucas o boniato condimentan los salvajes” (Palma 1903: 181).

Mazamorra.- En “El rey del monte”, recuerda que “La reina de los terranovas, en 1799, era una negra de más de cincuenta inviernos, conocida con el nombre de ‘Mama Salomé’, la que habiendo comprado su libertad, puso una mazamorrería; y el hecho es que cundiendo la venta del artículo adquirió un fortunón tal que sus compatriotas, cuando vacó el trono, la aclamaron, némine discrepante, por su reina y señora”. Fue acusada ‘Mama Salomé’ que “para hacer apetitoso su manjar, meneaba la olla, ¡qué asco!, con canilla de muerto, y canilla de judío por añadidura”. Y la Inquisición la capturó y torturó y le robaron todo su dinero. Dice además que “Probablemente los limeños del siglo anterior [XVIII] se engolosinarían con la mazamorra, cuando los provincianos les aplicaban a guisa de injuria el epíteto de ‘mazamorreros”” (Palma 1968: 904).

En “Anales de la Inquisición”, escribe sobre “Inés de Peñalillo, limeña de cuarenta años y dueña de una mazamorrería. Era una mujer blanca y que poseía una decente fortuna. Sus criadas la acusaron de hechicera y de que meneaba la mazamorra con una canilla de muerto. La infeliz dio un paseo a medio vestir y pasó a condimentar mazamorras a Valdivia. Abjuró de leví y fueron confiscados sus bienes”. Fue condenada en el auto de fe del 31 de diciembre de 1625 (Palma 1968: 1247).

Escribe también, en “Con días y ollas venceremos”, que, entre los vendedores ambulantes de Lima, “A las siete de la noche pregonaban (...) la mazamorrera” y otros vendedores de comida (Palma 1968: 960). Nos cuenta también, en “El divorcio de la condesita”, sobre “La señora y las niñas”, “después de cenar su respectiva taza de champuz de agrio o de mazamorra de la mazamorrería” (Palma 1968: 599).

En “¡Ahí viene el cuco!”, se incluye entre “los que nos hemos destetado con champuz de agrio y mazamorra (que también un purista diría masamora, que árabe es el manjar)” (Palma 1968: 667). Pero, en “La faltriquera del diablo”, afirma que “Aunque ya no hay limeños de los de sombrero con cuña, limeños ‘pur sang’, échese usted a preguntar a los que recibimos en la infancia paladeo, no de ‘racahout’, sino de mazamorra” (Palma 1968: 398).

Y también, en “El rey del monte” (Palma 1968: 904), nos ofrece estas sabrosas coplas sobre la mazamorra:

“Impulso de blandir la cachiporra
 nunca a nadie inspiró la mazamorra
 que ella no daba bríos
 para andarse buscando desafíos
 ni faltar al respeto cortesano
 a la mujer, al monje o al anciano.
 Mientras hoy, con un vaso de cerveza
 a cuestras, o una copa vergonzante
 de bitter de Torino, hasta al gigante
 Goliath le rebanamos la cabeza;
 hablamos de tú a Cristo, y un piropo
 le echa a una dama el último galopo.
 ¡La diferencia es nada!
 ¿Ganamos o perdemos; camarada?”.

En “Monja y cartujo” un comerciante dijo que “están haciendo *raya* entre las *mazamorreras*” las “ricas blondas” que vendía (Palma 1968: 381) y en “Un virrey capitulero” se refiere a los pleitos que ocurrieron con motivo de la elección del provincial agustino, en 1669. Dos frailes se disputaban el puesto, uno limeño y otro peninsular. A los partidarios del primero los llamaron “mazamorreros” y a los del segundo, “zapatones” (Palma 1968: 427-428).

En “Cosas tiene el rey cristiano que parecen de pagano” dice que “Limeños *mazamorreros* fueron los diez títulos de Castilla que suscribieron el acta de emancipación” (Palma 1968: 827).

El tradicionista afirma asimismo que se llamaba “ulpo” a una “Especie de mazamorra hecha de trigo o de maíz con la que se alimentan los indios en muchos pueblos de América” (Palma 1896: 50).

Mazamorra de cochino.- Don Ricardo Palma, en “El rey del monte” (Palma 1968: 904), recoge un festivo poema de don Manuel Asencio Segura:

“Yo conozco cierta dama,
 que con este siglo irá,
 que dice que a su mamá
 no la llamó nunca ‘mama’,
 y otra de aspecto cetrino
 que por mostrar gusto inglés,
 dice: ‘Yo no sé lo que es
 mazamorra de cochino’”.

Este apreciado postre criollo, hecho con harina de maíz amarillo (*Zea mays* L.) consistía en lo siguiente: “Mazamorra de cochino. Se deshace la chancaca en poca agua a un calor suave, poniéndole unos clavitos de comer, anís y sal en pequeña cantidad. Cuando comienza a hervir, se aviva el fuego y se echa harina de maíz amarillo mezclada con agua, moviéndola poco a poco para impedir se formen pelotas; después viene un trozo de manteca, unos granos de pimienta de chapa y un poco de vino bien dulce. Cuando está cocida, se sirve espolvoreándole canela molida. Es muy agradable cuando está fría y se come con un poco de leche. 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” (Rosay 1926: 90-91).

Mazapán.- En “El cigarrero de Huacho”, afirma que a las mujeres con pensamientos mundanos las encerraban en los monasterios, donde les enseñaban a preparar “mazapán, confitados y tortitas” (Palma 1968: 694). También nos cuenta, en “Un drama íntimo”, que un marqués, a los

frailes y canónigos que lo visitaban, “obsequiábalos a toque de nueve con una jícara del sabroso soconusco acompañada de tostaditas y mazapán almendrado de las monjas catalinas” (Palma 1968: 807).

En Lima, en 1926, este costoso dulce era elaborado así: “Mazapán. Se muele bien en un mortero una cantidad de almendras dulces, proporcionada al número de mazapanes que se deseen hacer; y se agregan unas cuantas almendras amargas; conforme se hace el molido, se va ligando la pasta con clara de huevo y después con almíbar espeso, todo en pequeña dosis. Como queda naturalmente un poco suelta, se le amasa con azúcar cernida y un poco de canela en polvo; se extiende un papel sobre una lata y encima se echan pequeñas porciones de la masa, que se espolvorean con azúcar y canela, claveteando el centro con una o dos almendras peladas. Se introduce la lata en un horno que no esté muy caliente, y se saca cuando se hayan dorado los mazapanes” (Rosay 1926: 92).

Melcocha.- Escribe, en “Con días y ollas venceremos”, sobre los pregones de los vendedores ambulantes limeños: “A las tres el melcochero” y otros vendedores, “clamoreaban con más puntualidad que la Mari Angola de la Catedral” (Palma 1968: 960).

La melcocha era parecida a los alfeñiques (véase este término): “Melcocha de azúcar. Este dulce, lo mismo que la *melcocha de chancaca*, se hace de idéntica manera a los alfeñiques, pero se acostumbra añadirles pedacitos de coco para darles mejor gusto” Rosay 1926: 93).

Menudillos de gallina.- En Refranero limeño”, “Salir con un domingo siete”, se refiere a los políticos embaucadores que prometen “al más desdichado almorzar menudillos de gallina, comer faisán dorado y cenar pavo con trufas” (Palma 1968: 1187).

Merengue.- Palma, en su tradición “La gatita de Mari-Ramos, que halaga con la cola y araña con las manos”, describe a una dama que tenía una “boca incitante, como un azucarillo amerengado” (Palma 1968: 725).

El merengue de Lima se elaboraba de la manera siguiente: “Merengue. Se toman las claras que se quiera y el doble de peso de clara en azúcar entera. Se bate las claras un poco y cuando empiezan a espesar, se le va echando el azúcar muy poco a poco y se sigue batiendo; así hasta terminar con el azúcar. Se sigue batiendo un momento más y se labran los merengues, se ponen al horno mediano, espolvoreados con azúcar molida” (Brusco 1934: 343).

Mermelada.- En su tradición “Mogollón” cuenta que un delincuente decía que teniendo un amuleto “bien apretado entre los dientes”, “me río de los azotes que me saben a gloria y mermelada” (Palma 1968: 579).

Mistela.- Palma, en “Un tenorio americano”, cuenta que algunas “tertulias eran verdaderas fiestas, en las que no escaseaban los manjares y las más exquisitas mistelas y refrescos” (Palma 1968: 1044).

Las mistelas, en el Perú, consistían en lo siguiente: “Mistela. Con este nombre se determinan todas las preparaciones compuestas de alcohol y jarabes de frutas aromatizadas con alguna esencia” (Rosay 1926: 149).

Moscotel.- En “La historia del Perú por el padre Urías”, recuerda que antiguamente no existían bares en Lima, “En cambio, en todas las casas de algún fuste estaba listo a esa hora [antes de comer o almorzar como decimos hoy] el agasajo de buen moscatel o legítimo pisco para los amigos” (Palma 1968: 1140). Escribe también, en “La gatita de Mari-Ramos, que halaga con la cola y araña con las manos”, que a un personaje le ofrecieron “dos botellas del riquísimo moscatel que habían venido de regalo para su excelencia el virrey”. Cuenta que para una mujer,

“el moscatel desempeñaba una función terrible” porque le había echado un “narcótico en la copa de su seductor” (Palma 1968: 730).

Mosto verde.- Palma, en su tradición “La historia del Perú por el padre Urías” cuenta que el mencionado sacerdote tenía un lego “al que los tertulios bautizaron con el nombre de *el hermano Mostoverde*”. Este personaje es el que servía el aguardiente (Palma 1968: 1141).

Motocachi.- Sobre este famoso aguardiente de uva, elaborado en la antigua hacienda jesuítica de Motocachi (ubicada en el valle de Nepeña), nos cuenta, en “El mes de diciembre en la antigua Lima”, que, en los tiempos coloniales, “A la misa del Gallo seguía en las casas opípara cena” y bebían “el alborotador ‘quitapesares’” (vulgo legítimo aguardiente de Pisco o de Motocachi), e improvisábase en la familia un bailecito, al que los primeros rayos de sol ponían remate” (Palma 1968: 1198). Menciona también, en “El encapuchado”, “un festín de familia en el que lucía” una serie de platos criollos “y para remojar la palabra, el turbulento motocachi” (Palma 1968: 397).

Y escribe también, en “El virrey de la adivinanza”, sobre un sacerdote que pecaba de gula, contándonos que “Nuestro reverendo, que así hilvanaba un sermón como devoraba” todo lo que se encontraba en la mesa del virrey Abascal, concluyó con “el exquisito y alborotador aguardiente de Motocachi” (Palma 1968: 851).

Además, en “La última copita” (Palma 1877: 5-6), escribe:

“Perdone usted, me dijo un caballero.
¿La plazuela de Otero?
Es, señor, ese pícaro italiano,
dueño de la chingana de la esquina,
vende un aguardiente tan liviano
que es cosa más rica que divina.
¡Ese aguardiente sí vale la plata!
Dicen que lo adereza
mezclando ‘motocachi’ con cereza”.

El mismo autor, en 1896, en una carta dirigida a unos vecinos de Casma, solicita, en broma, que “si en la bien provista bodega del señor Cura y Vicario hay sobrante un buen frasco de Motocachi (...) mándela por vía de honorario” (Coloma 1998).

El motocachi era un aguardiente de uva distinto al pisco y era producido en la que fuera hacienda jesuítica de Santa Gertrudis de Motocachi o Motocache, ubicada en el valle de Nepeña, cerca de Chimbote. Era un licor muy apreciado por don Ricardo Palma (Coloma 2005).

Natillas.- Don Ricardo Palma, en “Monja y cartujo”, cuenta que a un personaje, “doña Elvira le envió un plato de natillas” (Palma 1968: 382).

Olla.- En “Los pasquines del bachiller Pajalarga”, al referirse a unos personajes, dice que “comieron vaca y carnero, olla de caballero” (Palma 1968: 151).

Olla podrida.- En “Granos de trigo”, nos cuenta que “Hallábase de visita en casa de ella [Doña Inés Muñoz, que fue casada con Martín de Alcántara], el marqués gobernador, en momentos que a doña Inés entregaban una remesa llegada de Cádiz, y la amable dama invitó a su cuñado a comer, para el día siguiente, una ‘olla podrida’, en que los garbanzos, judías, chorizo extremeño y diferentes artículos regalados campearían en el plato” (Palma 1968: 46).

Onfacomeli.- Nuestro tradicionista nos indica que el onfacomeli, “en América era un licor de aguardiente, miel, ámbar y otros condimentos, con que se emborrachaban los negros en las haciendas” (Palma 1903: 197). Asimismo afirma que “El ‘anticucho’ y el ‘choncholí’ fueron importados a América por los esclavos traídos de la costa de África, así como el uso del ‘onfacomeli’ (...) que era aguardiente con miel” (Palma 1903: 21).

Oporto.- En “La conga”, al referirse al Perú decimonónico, se pregunta: “¿Habría mucho champagne, jerez, oporto y cerveza? ¡Quite usted allá, hombre! ¿Eramos acaso franceses, españoles, portugueses o alemanes? Chicha y moscorroffio del legítimo” (Palma 1968: 1145).

Orines del Niño.- Con este irreverente nombre se conocían antiguamente los refrescos que se bebían en las fiestas de Navidad. Estos podían ser aloja, chicha de jora, chicha morada y horchata. El tradicionista nos cuenta, en “Los barbones”, que en un nacimiento “estaban la Virgen, San José y el Niño, que movía la manita como para bendecir a los rapazueros que lo contemplábamos boquiabiertos, mientras la ‘china Mónica’, alentada por un vasito de ‘orines del Niño’, que así llamaba el pueblo a la dulcísima aloja o chicha morada con que los religiosos [barbones] agasajaban a su concurrencia, cantaba” (Palma 1968: 442).

En “El mes de diciembre en la antigua Lima”, al referirse a las visitas cuenta que “Cuando llegaban las personas amigas de la familia propietaria del nacimiento, se les agasajaba con un vaso de jora, chicha morada u otras frescas horchatas, bautizadas con el nada limpio nombre de ‘orines del Niño’” (Palma 1968: 1198).

Pachamanca (pacha-manca).- En “Los tesoros de Catalina Huanca”, al referirse a las fiestas patronales del interior del país, afirma que “Como es sabido, en los lugares de la sierra esas fiestas [patronales] duran de ocho a quince días, tiempo en que los ciegos disfrutan de festines, en los que la pacha-manca de carnero y chicha de jora se consumen sin medida” (Palma 1968: 285).

Además nos cuenta en “Orgullo de cacique”, que en el banquete ofrecido por el cacique de Acarí al de Atiquipa, en su plaza mayor, “Había en ella dos grandes mesas en las que se veía enormes fuentes con la obligada pachamanca de carnero” (Palma 1968: 187). También se refiere, en “La venganza de un cura”, que a que éste, “En seguida convidó a los oficiales y tropa una pachamanca o almuerzo de despedida en las afueras del pueblo” (Palma 1968: 1104). Y en “Los buscadores de entierros”, cuenta que el que ganó un pleito, “Por supuesto, que celebró la victoria con una pachamanca, en la cual gastó sus últimos reales, y aun quedó debiendo” (Palma 1968: 930).

En 1926 se describía así a esta forma de cocer de origen precolombino: “Pachamanca. Bajo este nombre se designa una manera especial que tienen nuestros indios de preparar entre la tierra las carnes asadas y una gran variedad de vegetales; pues la palabra pachamanca, quiere decir *banquete de la madre tierra*. Se escoge un terreno seco y poco pedregoso; en el fondo se ponen piedras grandes bien lavadas, formando piso alrededor de éste otras piedras también limpias. En el centro se prende leña y se mantiene el fuego vivo de dos o tres horas; luego se aparta con una lampa la ceniza y restos de las brasas; en la cama del centro se pone un cabrito o cordero, adobado de antemano; envuelto en hojas de plátano, lo mismo que los choclos, aves rellenas, charqui, etc.; se echan después, extendidos, los camotes, papas y yucas, uno o dos quesos de cabra, y aún puede ponerse una olla herméticamente tapada, conteniendo patitas o arroz, con su sal, agua, ají y manteca necesaria como para guisarlo. Se cubre todo con hojas de plátano, prefiriendo las más secas; encima se echan con la lampa las piedras calientes del rededor y se cubre todo con tierra prontamente, entre dos o tres personas. El contorno del hueco que se ha hecho, se adorna con ramas de sauce, banderitas y otros objetos, mientras los comensales se sientan, sea presenciar o a tomar parte en la ejecución de la pachamanca, cantando y bailando al son de una guitarra; hasta que pasada una hora de estar cubiertos los comestibles, se escarba la tierra y se sacan, para comerlos, acompañados de la famosa salsa de

ají y la consabida chicha de jora. 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” (Rosay 1926: 95-97”.

Pan.- En la tradición “El verdugo real del Cuzco” menciona este refrán: “el gazpacho del tío Damián, mucho caldo y poco pan” (Palma 1968: 110); en “El obispo Chicheño” cuenta que le llamó la atención a los estafados que el falso obispo “no echase su bendición al pan” (idem, 682) y en “Una trampa para cazar ratones” se refiere a un avaro que “con medio real de pan y otro tanto de queso tenía para el almuerzo, comida y cena” (Palma 1968: 526).

En “El Niño llorón” dice que “la mujer, como el vino, engaña al más fino” (Palma 1968: 451); en “Seis por seis son treinta y seis”, dice “Basta que el Gobierno diga pan y caldo para que los gobernados se emberrechinen en sostener que las sopas indigestan” (Palma 1968: 1057-1058); en “El sombrero del padre Abregú” describe en contenido de la alforja de ese sacerdote: “medio pernil, algunos panes, un cuarterón de queso y otros comestibles” (Palma 1968: 1072).

En “Los buscadores de entierros” cuenta que para buscarlos, debían estar provistos de “botellas de moscorrofió, pan, queso, aceitunas y salchichas, refacción precisa para quien se propone pasar la noche en vela” (Palma 1968: 929) y en “Anales de la Inquisición de Lima”, dice que una beata “jugaba a las bolitas con el Niño Jesús” y un día, “sacando pan y miel comieron juntos y jugaron a pellizquito de mano” (Palma 1968: 1234).

Nos relata, en “Gethsemaní”, “un cuento que oí contar a mi abuela, que esté en gloria, que sí estará, porque fue más buena que el pan cuando es de buen trigo y buena masa” (Palma 1968: 751). En “Pan, queso y raspadura”, menciona “una botella de aguardiente, un trozo de queso, varios panes y una chancaca” y que “una rebanada de queso dentro del pan y cortando con cuchillo un trocito de chancaca”, eran predilección del Mariscal La Mar (Palma 1968: 995).

Registra también, en “El príncipe del Líbano”, el dicho “El ojo del Puente, el Baratillo y el pan, como se estaban se están” (Palma 1968: 636). Y agrega, en “Las cuatro PPPP de Lima” que “el virrey Amat, cuando su querida Perricholi le preguntaba qué novedades había en Lima, solía contestar: - La pila, el Puente, y el Pan, como se estaban, se están” (Palma 1968: 589).

Escribe también, en “El latín de una limeña”, sobre los “panecitos benditos de San Nicolás” (Palma 1968: 628) o “panecillos de San Nicolás”, en “La procesión de ánimas de San Agustín” (Palma 1968: 486), y, en “Los refranes mentirosos”, que “San Nicolás de Tolentino (...) sí repartió panecillos benditos” (Palma 1968: 144-145).

Nos cuenta en “Los panecitos de San Nicolás” (Palma 1968: 292-293), que “menos trabajoso sería contar las estrellas del cielo que los milagros realizados, en Lima, por obra y gracia de los antedichos panes minúsculos”, y con gracia se refiere a que a un enfermo, sometido a la aplicación de “una nueva lavativa en la que desmenuzó un panecito [de San Nicolás], bastó para desatracar cañerías” y nos ofrece estas coplas:

Recotín, recotán,
Las campanas de San Juan,
Unas piden vino
Y otras piden pan”.

También nos ofrece, en “La Virgen del Sombrerito y el chapín del Niño” (Palma 1968: 1170), este poema:

“Aleluya, aleluya, padre Gilito
que ya comen las monjas del pan bendito;
y aleluya, aleluya, padre vicario,

que ya suben las monjas al campanario”.

Y también, en “Idilio y realidad” (Palma 1877: 103, 104), el siguiente:

“No del festín soberbio el incentivo
te ofrecerá mi afán,
que amándonos será manjar celeste
un mendrugo de pan.
(...)

No me excitan de Lúculo las viandas;
pero a un mendrugo, duro como nuez,
prefiero un trozo de pastel trufado
y un sorbo de Jerez”.

Escribe también, en “Por una letra” (Palma 1877: 81), que

“Era Mariquitiña
lo que se llama una hechicera niña;
fresca, bonita, dócil, hacendosa,
una muchacha, en fin, jacarandosa,
de aquellas que un buen médico receta
contra romanticismo de poeta.

No era de esas tontuelas infelices
que diz que se alimentan del rocío ...
¡Un demonio! Ella, a falta de perdices,
embaulábase un pan con jamón frío.
Pero ... ¡maldito pero!”.

Pan con queso.- En su tradición “Los barbones”, menciona a un personaje a quien llamaban “*Ño pan-con-queso*” (Palma 1968: 442).

Pan de dulce.- Don Ricardo Palma, en “Una aventura del virrey poeta”, nos cuenta que “Llegó el momento de dirigirse al comedor para tomar la colación prometida. Consistía ella en (...) el clásico pan de dulce” y otros bocados criollos (Palma 1968: 307).

Pan de hogaza.- En “Una moza de rompe y taja”, nos cuenta que “Vivos hay todavía y comiendo pan de la patria (que así llamaban en 1822 al que hoy llamamos pan de hogaza)” (Palma 1968: 970) y en “Si te dieran hogaza, no pidas torta” registra el dicho “¿Danle hogaza y quiere torta?” (Palma 1968: 87).

También nos ofrece, en “A una beata” (Palma 1877: 54), estos versos:

“Si tras el toque de queda
comer ansiaba una hogaza,
un beso daba muy leda,
que eran sus besos moneda
bien aceptada en la plaza”.

Panecillo.- En su tradición “Un virrey y un arzobispo” cuenta que el arzobispo Barroeta, en sus pleitos con el virrey, “no se paró en pollas ni en panecillos con tal de sacar avante lo que se llama fuero y dignidad de la Iglesia” (Palma 1968: 569).

Papas con ají.- Escribe en “María Abascal”, sobre una mujer que un día entró a la picantería de la calle ancha de Cocharcas, llevando una niña en los brazos y pidió un “mate de chicha de jora

y un plato de papas con ají”. La niña resultó ser María Abascal, apodada más tarde, la “Papita con ají” (Palma 1968: 955).

Este apreciado y sencillo plato de papas (*Solanum tuberosum* L.) y ají (*Capsicum annuum* L.), consistía en lo siguiente: “Papas con ají. Dos maneras distintas hay de prepararlas. En ambos casos se sancochan y pelan las papas, colocándolas así enteras en una fuente, siendo la salsa la única que cambia. Una de ellas se prepara al frío, moliendo queso fresco, junto con ají amarillo y aflojando la masa con un poco de vinagre o naranja agria. La otra se hace friendo en manteca un poquito de ajo, sal, ají colorado de panca y bastante cebolla cortada en rebanadas; después de un rato se echa queso fresco a pedacitos, cuidando que quede un poco caldudo de manteca, y poniéndole al bajar, vinagre en muy poca cantidad. Las papas se bañan con la salsa y se mantienen un poco apartadas del fuego hasta el momento de servir las” (Rosay 1926: 98).

Papilla.- En su tradición “El divorcio de la condesita” se refiere a una monja que preguntó “¿tengo yo cara de papilla?” y le dijeron que no, contestando ella “Pues si no soy papilla, no soy plato para viejo” (Palma 1968: 601); en “Los argumentos del corregidor” cuenta de un visitador que “a poco de llegado a Lima, se convenció de que la tierra era muy rica y la comisión sabrosa y de papilla” (Palma 1968: 673) y en “La gran querrela de los barberos de Lima” nos ofrece un refrán: “Somos como los hijos de Medinilla, que nunca salieron de papilla” (Palma 1968: 341).

La “papilla”, elaborada con camote (*Ipomoea batatas* Lam.), consistía en lo siguiente: “Papilla. Este es un dulce muy fácil de prepararse, aún por las personas que jamás han hecho nada de cocina. Se pela camote crudo y se ralla, se le pone a cocinar con azúcar, poca agua, unos clavos de comer y ajonjolí tostado; cuando ha tomado punto se sirve. También se prepara sancochando el camote y después de pelado, amasándolo con un poco de leche; se pasa por un tocuyo, se pone al fuego junto con el azúcar, ajonjolí y clavo de comer; se deja hervir por poco tiempo y se aparta del fuego” (Rosay 1926: 99-100).

Pastas.- En “Beba, padre, que le da la vida”, nos cuenta que “Después de consumir, como postres, una muy competente ración de alfajores, pastas y dulces de las monjas”, un fraile invitado a comer por la virreina, por su vulgar comportamiento, ella exclamó “¡Bien engulle, fraile es!” (Palma 1968: 426).

Además, en “El resucitado”, dice que “Guirior fue el único, entre los virreyes, que cedió a los hospitales los diez pesos que, para sorbetes y pastas, estaban asignados por real cédula a su excelencia siempre que honraba con su presencia una función de teatro” (Palma 1968: 665).

Nos recuerda, en “El baile de la Victoria”, que eran famosas las “pastas de almendra” que elaboraban las “monjitas de Santa Catalina” (Palma 1968: 1128), pero en “Monja y cartujo” dice que “Se atraganta una niña de dulces, hojaldres y pastas” (Palma 1968: 381), y en “El mes de diciembre en la antigua Lima”, cuenta que “Desde las cinco de la tarde del 24 de diciembre los cuatro lados Plaza Mayor ostentaban mesitas, en las que se vendían flores, dulces, conservas, juguetes, pastas, licores y cuanto de apetitoso y manducable plugo a Dios crear” (Palma 1968: 1198).

Los dulce llamados “pastas”, en el Perú, consistían en lo siguiente: “Dulces de pasta. Con este nombre genérico se designan todas las preparaciones de azúcar y almendra. Se principia por pelar almendras dulces y unas cuantas amargas, en remojo en el agua caliente; se muelen después y se cuelean con un poco de agua, por un cedazo que se frota fuertemente; el líquido que ha resultado de esta operación se pone al fuego con azúcar, se añade el bagazo remolido, y cuando se ha puesto como mazamorra, se le echan unas gotas de cualquier esencia, se retira del fuego y se deja enfriar algo. En este estado se sacan pequeñas porciones a la que se da la forma de frutas, animales, flores, etc., y se pintan superficialmente con un pincel fino para darles toda la apariencia que se desea; cuidando no emplear colores que sean dañinos. Puede

también colocarse la pasta en moldecitos de lata y ponerlos a secar lentamente en un horno, muy suave” (Rosay 1926: 61-62).

Pastel de choclo.- Cuenta, en “Agustinos y franciscanos”, que éstos estaban de pleito, en Lima, en 1608, y que amistarón por influencia del virrey marqués de Montesclaros. “Un mes después los dominicos daban un banquete a los reconciliados; pero ¡qué banquete! Hubo (...) pastel de choclo”, entre otras delicias criollas (Palma 1968: 263).

Este plato, elaborado con maíz (*Zea mays* L.), consistía en lo siguiente: “Pastel de choclo. Lo más corriente es moler el choclo, pero las cocineras más acreditadas (porque ser *cocinero* no es oficio entre nosotros) rallan el choclo; de este modo queda despojado naturalmente de los hollejos se mezcla este caldo que se recoge, con una cucharada de azúcar y unas yemas de huevo batidas. Por separado se prepara un picadillo de carne sancochada, aceitunas deshuesadas, orégano, sal, pimienta, huevo duro picado, cebolla y pasas, se fríe en una sartén y se deja enfriar. Se toma luego una lata que tenga bordes un poco altos, se unta con manteca y se extiende la mitad de la masa, luego se coloca el picadillo y se cubre con el resto de masa para ponerlo al horno. Esta misma operación puede hacerse en una sartén y ponerla al fuego, si no se dispone de horno” (Rosay 1926: 100-101).

Pastelillos.- Sobre estos pasteles salados, el tradicionista cuenta, en “Cada uno manda en su casa”, que con motivo de una reunión de canónigos con un fraile visitador y “Después de almorzar suculentemente (...) pastelillos (...) y otros apetitosos guisos de la cocina criolla (...) se despidió el comensal y entraron los indignados canónigos con la queja; y con sus aspavientos y recriminaciones le pusieron al bonachón arzobispo la cabeza como una olla de grillos” (Palma 1968: 794).

Además, en “Por una misa”, cuenta que los jesuitas obtuvieron la posesión de una hacienda, quitándosela a los frailes paulinos, al lograr que uno de los sacerdotes de esa orden, que debía celebrar misa en un día determinado, tomara alimentos y por tal motivo estuviera impedido de celebrar ésta, incumpliendo la cláusula testamentaria del difunto que legó la hacienda. Los jesuitas le invitaron al sacerdote paulino “unos pastelillos que parecían hechos por mano de ángel” y otras delicias criollas (Palma 1968: 645).

Por último, en “El baile de la Victoria”, menciona el establecimiento de Marcenaro, por 1850: “después de las tres de la tarde, horas en que salían del horno unas empanaditas y unos pastelillos deliciosos” (Palma 1968: 1128).

El postre llamado “pastelillos”, elaborado con yuca (*Manihot esculenta* Grantz) consistía en lo siguiente: “Pastelillos. Esta fritura tan agradable, se prepara sancochando yucas peladas en un poco de agua con sal y anís; cuando están bien cocidas, se muelen sobre una mesa, haciendo rodar una botella con fuerza entre ambas manos; luego se amasa hasta dejarla sin pedacitos enteros y espolvoreándole harina de trigo, a fin de que no se pegue en la mesa; se le extiende bien y se corta en rodajas con la boca de un vaso, haciendo bolitas con los recortes y aplastándolas para darles la misma forma. En el centro de cada una de ellas se pone un pedacito de camotillo u otro dulce; se cubre con otra rodaja y se doblan los bordes en forma de puntas de una estrella; se echan a freír en manteca bien caliente y cuando se les saca ya dorados, se le espolvorea azúcar” (Rosay 1926: 102).

Pastillas.- En “Un capítulo de frailes”, nos cuenta que “las monjas confeccionaban pastillas” cuando había elecciones en el convento, para obsequiárselas al partido vencedor (Palma 1968: 743) y en “La niña del antojo” cuenta que las mujeres embarazadas que visitaban conventos, por “antojo”, regresaban a casa con regalos de los frailes o de las monjas, “ramos de flores, cerezas y albaricoques, escapularios y pastillas” (Palma 1968: 559).

En el Perú se llamaba pastillas, en las que se empleaba yuca (*Manihot esculenta* Grantz), a lo siguiente: “Pastillas. Se prepara un poco de almidón de arroz o de yuca, fresco, (espeso). Con este almidón se hace una pasta con: azúcar en polvo cernida y canela en polvo y la esencia que se quiera para darle gusto. Se pasa la pasta por el molde y se deja secar. Una vez secas se forman las pastillas adornándolas con papeles picados, o papel crepé, flores de mano pequeñas, pajaritos, mariposas, etc., recortes de papel dorado y plateado” (Brusco 1934: 408).

Patasca.- Nuestro tradicionista registra lo siguiente: “Patasca - Un guisado de indios en varias repúblicas” (Palma 1903: 207).

Este plato criollo, en el que se emplea hierbabuena (*Mentha viridis* L.), es descrito en 1926 de esta manera: “Patasca. Se sancocha patas de vaca con un pedazo de mondongo, en agua con sal y yerbabuena. En una cacerola se prepara un ahogado con manteca, tomates, pimienta, ají amarillo, orégano y cebolla picada; se echa encima un poco del caldo de las papas y después éstas a pedacitos, con el mondongo, un poco de mote, vinagre, rabos de cebollas bien picados y papas sancochadas. Pasados pocos instantes se retira del fuego y se sirve, procurando dejarlo con caldo” (Rosay 1926: 103).

Pavo con trufas.- En Refranero limeño”, “Salir con un domingo siete”, se refiere a los políticos embaucadores que prometen “al más desdichado almorzar menudillos de gallina, comer faisán dorado y cenar pavo con trufas” (Palma 1968: 1187).

En el Perú se preparaba este costoso plato de la manera siguiente: “Pavo trufado. Se mata el pavo degollándolo, se pela caliente sin mojarlo; se soflama y en seguida se lava bien, entero, se seca y se procede a deshuesarlo. Esta operación se puede hacer por la espalda, que es la manera más fácil y rápida; por debajo y por donde se saca el buche. Se limpia bien por dentro y se le pone sal, se rellena y se cose. Relleno.- Kilo y medio de carne de vaca (lomo) y kilo y medio de carne de chancho sin gordo, la parte superior de la pierna que es bien blanca. Se les quita la grasa y los nervios y se muele en la máquina varias veces [hasta] que quede como pasta; a esto se le agrega sal, pimienta, nuez moscada, la miga de un pan de molde mediano remojada en leche y exprimido y pasada por tamiz, 200 gramos de jamón inglés, de un dedo de grueso, cortado en tiras y dados, pickles enteros, trufas cortadas en tiras, un poco de Jerez, 5 huevos duros, 4 huevos crudos; todo esto se une bien y se rellena el pavo. Los huevos duros se distribuyen simétricamente para que al tiempo de cortar quede bien. Se cose” (Brusco 1934: 244-245).

Pavo relleno.- En “El encapuchado”, escribe sobre “un festín de familia en el que lucía (...) el obligado pavo relleno” (Palma 1968: 397). Nos cuenta además, en “Agustinos y franciscanos”, del pleito de estos frailes, los cuales amistarón por influencia del marqués de Montesclaros. “Un mes después los dominicos daban un banquete a los reconciliados; pero ¡qué banquete! Hubo (...) pavo relleno” y otras delicias criollas (Palma 1968: 263).

Pejerreyes guisados.- Nos cuenta, en “El alacrán de fray Gómez”, que un sacerdote le dijo a fray Gómez que “sólo comería con gusto un par de pejerreyes”. Entonces “fray Gómez metió la mano derecha dentro de la manga izquierda y sacó un par de pejerreyes tan fresquitos que parecían acabados de salir del mar. - Aquí los tiene su paternidad, y que en salud se le conviertan. Voy a guisarlos. Y ello es que con los benditos pejerreyes quedó San Francisco curado como por ensalmo” (Palma 1968: 210).

Hemos encontrado dos recetas para la preparación de los pejerreyes, del año 1926: “Pejerreyes arrebosados. Se pone al fuego una cacerola con agua, y cuando comienza a hervir ésta, se coloca una parrilla o un linón [sic] ralo en la boca, los pejerreyes ya escamados y abiertos se ponen encima, de modo que la parte interior reciba el vapor, y así se consigue desprender con facilidad la espina dorsal; pero hay que tener mucho cuidado para que no se lleguen a cocinar los pejerreyes. Otros prefieren quitar las espinas restregándoles con un limón

sutil. Hecha esta operación se prepara huevo batido con un poquito de sal y harina de trigo; en cuyo caldo espeso se van zambullendo los pejerreyes y echándolos a freír en bastante manteca bien caliente. Después de servidos se echan por encima un picado de perejil y huevo duro” (Rosay 1926: 105-106).

“Pejerreyes fritos. Esta fritura se hace con los pejerreyes desespinaados [sic] o no, pero en ambos casos se apanan con galleta molida, junto con un poco de sal, y se van echando en la manteca hirviendo. Siempre que hay freír con presteza, como en este caso, se mantiene el fuego vivo con cañas, como lo hacen nuestras cocineras, o en cocina económica con coke; pues ni el carbón de palo ni la leña son combustibles apropiados” (Rosay 1926: 106).

Pepián.- En “El latín de una limeña” dice que “Tan a la orden del día anduvo la lengua del Lacio, que no solo había latín de Sacristía, sino latín de cocina; y buena prueba de ello es lo que se cuenta de un Papa que, fastidiado de la ‘polenta’ y de los ‘macarroni’, aventuróse un día a comer cierto plato de estas tierras de América, y tan sabroso hubo de parecerle a Su Santidad, que perdió la chaveta, y olvidándose del toscano, exclamó en latín: ‘Beati indiani qui manducant pepiani’” (Palma 1968: 628).

Además nos cuenta, en “Agustinos y franciscanos”, que éstos estaban de pleito, en Lima, en 1608, y amistarón por obra del Marqués de Montesclaros. “Un mes después los dominicos daban un banquete a los reconciliados; pero ¡qué banquete! Hubo (...) pepián”, y otras delicias criollas (Palma 1968: 263). Y registra también “Pepián - El Diccionario bautiza con el nombre de ‘pipián’ al guiso americano que conocemos como ‘pepián’” (Palma 1903: 210).

En 1926 existían dos maneras de preparar el pepián, de arroz y de choclo (*Zea mays* L.): “Pepián de arroz. Se pone en una cacerola un poco de manteca, ajo cebolla, orégano, sal y pimienta; en este ahogado se echa un poco de agua o caldo de carne de puerco y a continuación arroz molido en cantidad y ají colorado; después se echa, trozos de carne de chanco; o bien de gallina, pavo o conejo; se le deja que acabe de cocerse y espesar a fuego lento. Cuando la carne es escasa se le pone antes de retirarla del fuego unas papas sancochadas” (Rosay 1926: 108-109).

“Pepián de choclo. Se ralla el choclo en una fuente, lo que permite separar el bagazo y molerlo bien, enseguida se cuele por un linón [sic] o gasa, añadiéndole un poquito de agua y exprimiéndolo para que suelte todo su gusto. Prepárese en seguida un ahogado de manteca, cebolla, ajo, tomates, ají molido, sal y pimienta, en el cual se vierte todo el choclo colado y pedazos de carne de chanco, de gallina o de cuyes; todo esto debe hervir mucho tiempo, cuidando de moverlo siempre para que no se queme. Cuando esté suficientemente espeso, se sirve” (Rosay 1926: 109).

Pernil.- El tradicionista, en “El sombrero del padre Abregú” describe en contenido de la alforja de ese sacerdote: “Una botellita de vino dulce, otra de aguardiente forrada en suela, medio pernil, algunos panes, un cuarterón de queso y otros comestibles” (Palma 1968: 1072).

Picadillo.- Nos cuenta, en “El corregidor de Tinta”, que éste amenazó “que en un verbo me planto en el Cuzco y torno chanfaina y picadillo a esos canónigos barrigudos y abarraganados” (Palma 1968: 685).

La descripción de este platillo es la siguiente: “Picadillo a la criolla. Este plato, que por costumbre se come acompañado de arroz blanco, no es más que el relleno que se pone a las aves asadas al horno. Se pica muy menudito carne de vaca sancochada, y si hay disponible, un pedazo de carne de chanco también, o menudillos de gallina; se hace freír en manteca con ajo molido, sal, pimienta, aceitunas, pasas, almendras peladas, mucha cebolla, tomate y huevo duro

picado. Cuando se ha frito bien, se le echan unas gotas de vinagre y se retira del fuego” (Rosay 1926: 109-110).

Picante.- En “Con días y ollas venceremos”, se refiere a los vendedores ambulantes de Lima, y que “A las cuatro gritaban la picantera” y otro vendedor de comida (Palma 1968: 960). También recuerda, en “Haz bien sin mirar a quien”, que era en Arequipa “donde era preciso rendir culto al sabroso picante y a la confortadora chicha de maíz” (Palma 1968: 555). Además, en “María Abascal” menciona a “la más afamada picantería de Lima”, y que “Los domingos, sobre todo, era grande la concurrencia de los aficionados al picante” (Palma 1968: 955).

También registra “Picante - Ciertos guisos americanos en los que domina el ají”; “Picantería - El establecimiento o fondín donde se vende el picante”; y “Picadero, a - Propietario de picantería. También se aplica a la persona muy aficionada al picante” (Palma 1903: 213).

Picarones.- Afirma, en “Con días y ollas venceremos”, que “los vendedores de Lima podían dar tema para un libro por la especialidad de sus pregones (...) Casas había en que para saber la hora no se consultaba reloj, sino el pregón de los vendedores ambulantes (...) A las dos de la tarde la picaronera” y otros vendedores de alimentos, “atronaban con sus pregones” (Palma 1968: 960).

También registra “Picarón - No es sólo aumentativo de ‘pícaro, a’, sino una especie de fruta de sartén que se asemeja a la que en España se llama buñuelo” (Palma 1903: 213).

Este dulce criollo, hecho con camote (*Ipomoea batatas* Lam.) y zapallo (*Cucurbita maxima* Duch.), se elaboraba de la manera siguiente: “Picarones. Se hace una masa de camote y zapallo bien sancochado, partes iguales de uno y otro; a esta se agrega en mayor cantidad que la que se ha formado, harina de trigo bien cernida, un poco de sal, anís y un poco de buena chicha de jora o de cerveza, todo lo cual se amasa lo mejor posible y se le deja fermentar dos o tres horas. Al cabo de este tiempo se forman rosquetitas de la masa, que se echan a freír en manteca, y se comen después, bañados en miel de chancaca un poco floja” (Rosay 1926: 110).

Piñita de nuez.- Nuevamente, en “Con días y ollas venceremos”, menciona a los vendedores ambulantes limeños, y recuerda que “A las cuatro gritaban” otra vendedora de comida “y el de la piñita de nuez” (Palma 1968: 960).

Este dulce era elaborado con el fruto del *Juglans neotropica* Diels, y en 1926 se describe así: “Piñita de nuez. Se parten nueces de nogal, valiéndose de un clavo que se introduce a golpes verticalmente por la parte afilada de la cáscara; las almendras se tuestan ligeramente y se echan en miel hirviendo; esta miel ha de ser formada del residuo que deja la melaza en la preparación de la chancaca en las haciendas de caña, y la cual no cristaliza. Cuando ha tomado punto se echa sobre una hoja verde de plátano; allí se extiende, y al enfriarse, se corta en pequeños cuadritos, con hoja y todo, pues se sirve y se come sin cubierto” (Rosay 1926: 112).

Pisco.- En “La historia del Perú por el padre Urías”, nos recuerda que en la antigua Lima no existían bares donde tomar el aperitivo antes de comer o almorzar como decimos hoy, “En cambio, en todas las casas de algún fuste estaba listo a esa hora el agasajo de buen moscatel o legítimo pisco para los amigos, que la cerveza era tenida entonces por una abominación” (Palma 1968: 1140).

Además nos cuenta, en “El mes de diciembre en la antigua Lima”, que “A la misa del Gallo seguía en las casas opípara cena”, y bebían “el alborotador ‘quitapesares’ (vulgo legítimo aguardiente de Pisco o de Motocachi), e improvisábase en la familia un bailecito, al que los primeros rayos de sol ponían remate” (Palma 1968: 1198).

También dice, en “La proeza de Benites”, que un “capitán agasajó a su tropa con una botella del pisqueño” (Palma 1968: 1077), y en “Los buscadores de entierros”, otros personajes “hacían los honores al pisqueño congratulámini” (Palma 1968: 929).

En “¡A nadar, peces!”, nos cuenta que el vicioso padre “Carapulcra”, interesado en el dinero de los juandedianos, en una comilona en la que “se agarraron a trago va y trago viene”, le dijo a un juandediano: “Si su paternidad me confiara parte de esos realejos que tiene ociosos y criando moho, permita Dios que el pisolabis que he bebido se me vuelva en el buche rejalgas o agua de estanque con sapos y sabandijas si antes de un año no se los he triplicado” (Palma 1968: 843).

Registra, además: “Pisco - La tinajuela de barro en que el productor vende el aguardiente” (Palma 1896: 43; Palma 1903: 214); “Pisolabis - ‘Echar un pisolabis’ es beberse una copa de aguardiente de Pisco, provincia del Perú que produce un delicioso aguardiente de uva” (sic) (Palma 1896: 43); y “Pisolabis - No es una refacción ligera, como dice el Diccionario, sino la copa de aguardiente que muchos consumen como aperitivo (...) ‘Antes de comer tomaremos un pisolabis’, se lee en un artículo de Manuel Segura” (Palma 1903: 215).

Pollo en alioli.- Al referirse a un fraile glotón, en “El virrey de la adivinanza”, nos cuenta que “Nuestro reverendo, que así hilvanaba un sermón como devoraba un pollo en alioli (...) hizo cumplido honor a la mesa de su excelencia” el virrey Abascal (Palma 1968: 851).

Puchero.- En “Un señor de muchos pergaminos”, nos cuenta que “Tres cuartos de siglo, fecha de suyo respetable, llevaba de comer puchero (plato cuya invención se debe, según me dijo un gastrónomo, a la madre de San Agustín) el señor don Alejo de Valdés y Bazán, corregidor en 1671 del Cabildo del Cuzco” (Palma 1968: 432). Pero, en “Racimo de horca”, dice que al vizcaíno Juan de Villegas no le alcanzaba el sueldo para “el puchero de una mujer y cuatro hijos, que comían más que un cáncer en el estómago” (Palma 1968: 455), y en “Zurrón-curriichi”, afirma que “Conviene que en todo matrimonio, sí el marido lleva para el puchero, la mujer no sea tan calva que no lleve siquiera para el chocolate” (Palma 1968: 455).

Recuerda también, en “Un incorregible”, que “Por entonces era la Plaza Mayor el mercado público o lugar donde los vecinos de Lima se proveían de los comestibles precisos para el cotidiano puchero” (Palma 1968: 785); y en “El poeta de las adivinanzas”, un personaje narra que el martes fue “A las tres a comer, el puchero estaba sin tocino” (Palma 1968: 721) y en su tradición “Rudamente, pulidamente, mañosamente” dice: “¡Qué fortuna la de las anchovetas! En vez de ir al puchero se las deja tranquilas en el agua” (Palma 1968: 646).

Además, en “Un conde condenado” dice “¡Cien duros mal contados (...) en los tiempo que vivimos, a cualquiera le hacen falta para el puchero!” (Palma 1968: 587); en “La victoria de las camareras” ofrece un refrán: “Bueno está el chiquitín para el puchero, que lo que no ha costado, bien llegado” (Palma 1968: 530) y en “Una ceremonia de Jueves Santo” menciona a un personaje que de honorarios tenía “tres mil morlacos para ayuda del puchero” (Palma 1968: 873).

La descripción de este plato, en el que se emplea hierbabuena (*Mentha viridis* L.), camote (*Ipomoea batatas* Lam.), yuca (*Manihot esculenta* Grantz), tomates (*Lycopersicon esculentum* Mill.), achiote (*Bixa orellana* L.) y otros productos, es la siguiente: “Puchero a la criolla. En una olla grande se acomoda en el fondo y bien extendida, una hoja de col, con el objeto de que el fuego no queme el puchero mientras se cuece. Se coloca encima un trozo de carne de costilla y de pecho, y a los lados una col grande y bien lavada, partida en cuatro pedazos o en su defecto dos coles pequeñas partidas por la mitad; vienen en seguida los camotes pelados y las yucas; encima de todo esto un trozo de salchicha del país, unos granos de pimienta de chapa, un pedazo de tocino, papada y relleno, unas hojas de yerbabuena, un buen trozo de sal

y otro de manteca, tres o cuatro tomates enteros, un par de ajíes también enteros y por último, un molido hecho en un batán con cebolla grande con su rabo, una hoja de col, unos garbanzos, un puñadito de arroz, una pimienta, achiote, orégano; con una ramita de yerbabuena y unas rajitas de membrillo. Se echa agua en cantidad suficiente, para cubrirlo todo. Se pone a cocer a fuego lento por cuatro horas, y en seguida se retira y se deja *conservar* hasta el instante de servirlo. Para esta última operación se requiere un gusto especial: se separan primeramente los tomates y ajíes que están encima, se estrujan con un trinche y se mezclan con bastante perejil molido, un poco de caldo de puchero, sal y vinagre para constituir la salsa: los camotes, coles y yucas se sirven en otra; el caldo en una sopera y la salsa en un plato. Difícil será encontrar, a nuestro juicio, un potaje más succulento, si bien es cierto que no es tan digestible como nutritivo” (Rosay 1926: 113-114).

También, en 1926, se registra la receta siguiente: “Puchero de arroz. Este plato caprichoso que, como su nombre lo indica, tuvo su origen en la confección del puchero; es de lo más sustancioso y agradable. Con ajos, cebollas, tomates, sal, pimienta y un poco de achiote molido y hojas de hierbabuena, se hace freír en pedazos menudos, papada y tocino; se pone luego el agua necesaria a la cantidad de arroz que deba hacerse, y junto con él se echan garbanzos y coles cocidas, un poco de cebolla, los camotes en rajitas, un poquito de orégano y unos ajíes verdes. Se les da una vuelta a todo, y se deja cocer hasta que el arroz comience a secarse; se pone encima un poco de manteca y se retira del fuego” (Rosay 1926: 114-115).

Queso.- En “Una trampa para cazar ratones” se refiere a un avaro que “con medio real de pan y otro tanto de queso tenía para el almuerzo, comida y cena” (Palma 1968: 526) y en “La gran querrela de los barberos de Lima” menciona un refrán. “eso y el queso empachan” (Palma 1968: 341), y en “Pan, queso y raspadura” cuenta que en la guerra de la Independencia, un “asistente puso sobre un tambor una botella de aguardiente, un trozo de queso, varios panes y una chancaca”. Y el Mariscal La Mar dijo “No moriremos de indigestión”, “poniendo una rebanada de queso dentro de un pan y cortando con el cuchillo un trocito de chancaca” (Palma 1968: 995).

Además, en “Una hostia sin consagrar” (Palma 1968: 639), concluye su relato diciendo:

“En las felices regiones
donde pasó este suceso
abundaba mucho el queso
y mucho más los ratones”

En “El sombrero del padre Abregú” describe en contenido de la alforja de ese sacerdote: “un cuarterón de queso y otros comestibles” (Palma 1968: 1072) y en “Los escrúpulos de Halicarnaso” (Palma 1968: 800), nos ofrece esta décima:

“A las diez llegó Estenós,
muy peripuesto y ligero,
y le dijo al chinganero:
–Déme usted, *ño* Juan de Dios,
medio de jamón en dos
pedazos grandes, sin hueso;
y no le compro a usted queso
porque experimento tal
arranquitis de metal
que no me alcanza para eso”.

En “Los buscadores de entierros” cuenta que para buscarlos, debían estar provistos de “botellas de moscorroffio, pan, queso, aceitunas y salchichas, refacción precisa para quien se propone pasar la noche en vela” (Palma 1968: 929). Además, en “Las justicias de Cirilo” se

refiere a “la leche de que se elaboraban la mantequilla y el queso” (Palma 1968: 640), y dice en “Monja y cartujo”, que “Algo ha de valer el queso, para que lo vendan por el peso” (Palma 1968: 380).

Además, en “Pan, queso y raspadura” cuenta que en la guerra de la Independencia, un “asistente puso sobre un tambor una botella de aguardiente, un trozo de queso, varios panes y una chancaca”. Y el Mariscal La Mar dijo “No moriremos de indigestión”, “poniendo una rebanada de queso dentro de un pan y cortando con el cuchillo un trocito de chancaca” (Palma 1968: 995).

También nos cuenta, en “Un incorregible”, que “Por entonces era la Plaza Mayor el mercado público o lugar donde los vecinos de Lima se proveían de los comestibles precisos para el cotidiano puchero, y frente a las gradas de la Catedral ocupaban puesto las (...) queseras”, y otras vendedoras de alimentos (Palma 1968: 785).

Nuestro tradicionista también escribe, en “Lo de siempre” (Palma 1877: 8), lo siguiente:

“Si llega a ser gobierno el rey Perico
¡ya verá usted, mi amigo, lo que es rico!
Pondrá coto al derroche
y no andarán los pícaros en coche;
no bailará el ratón dentro del queso
y libertad tendremos y progreso;
y habrá tal abundancia
en aldea y ciudad, plaza y esquina
que, como lo anhelaba un rey de Francia
todos tomarán caldo de gallina”.

En 1939 se define así a estos productos lácteos: “Quesos.- Los quesos son alimento de tipo proteico. Algunos de ellos, como el de Holanda y el Gruyère son tan ricos en sustancias albuminoideas como la carne. Su poder nutritivo es elevado, pero su digestión no es fácil. Los quesos son elaborados con la caseína de la leche merced a la coagulación de ésta por medio de un fermento denominado cuajo. Esta es una sustancia del cuajar (uno de los cuatro estómagos de los rumiantes), de un ternero de tres o cuatro semanas y alimentado solamente con leche” (Huerta 1939: 41).

Ranfañote.- Cuenta, en “Con días y ollas venceremos”, que “los vendedores de Lima podían dar tema para un libro por la especialidad de sus pregones (...) Casas había en que para saber la hora no se consultaba reloj, sino el pregón de los vendedores ambulantes” y que “A las once pasaba la (...) mulata de convento vendiendo ranfañote” y otros dulces (Palma 1968: 960).

Este antiguo dulce criollo corresponde a lo siguiente: “Ranfañote. En una miel de chancaca no muy espesa, se echan nueces y coquitos cortados en pedazos, un poquito de mantequilla, queso duro, clavos de comer y canela entera; cuando comienza a tomar punto, pedacitos de pan frío y un poco de vino dulce. Se retira del fuego momentos después y se sirve en una fuente tendida” (Rosay 1926: 116).

Refrescos.- En “Sabio como Chavarría” afirma que “Desde Pizarro hasta 1771, toda persona con apariencia de decente que aspiraba a tomar un refresco fuera del domicilio, sólo podía hacerlo en los establecimientos destinados para el juego de pelota y bochas” (Palma 1968: 734). Menciona también, en “El baile de la Victoria”, al establecimiento de Marcenaro en el que “Un refresco de naranja con gotas de ron de Jamaica cuya confección era secreto del dulcero, tenía infinitos aficionados” (Palma 1968: 1128); así como en “De potencia a potencia”, menciona a unas damas que “las atendían con refrescos y confitados” (Palma 1968: 328); y en “El primer

toro” se refieren al “refresco” que se debía servir al virrey “y comitiva” en la plaza de Acho (Palma 1968: 653).

Además, en “Un tenorio americano”, cuenta que algunas “tertulias eran verdaderas fiestas, en las que no escaseaban los manjares y las más exquisitas mistelas y refrescos” (Palma 1968: 1044) y en “La cuatro PPPP de Lima” (Palma 1968: 588), cuenta que “un día, y escrita con almagre, apareció en la puerta de la casa arzobispal de Guatemala la siguiente copla:

Regalo cincuenta pesos,
con más un refresco encima,
al que a descifrarme acierte
las cuatro PPPP de Lima”.

En la misma tradición Palma dice “prometo yo de regalo, no los cincuenta duros y el refresco del curioso coplero guatemalteco, sino... cualquiera futesa que no sea plata ni cosa que lo valga” (Palma 1968: 589).

Roastbeef.- Palma, en “No juegues con pólvora”, al referirse a los piratas ingleses que atacaban el Perú, cuenta que la muchedumbre vitoreaba a las tropas virreinales, “para comerse crudos a los ingleses, como quien come un *roastbeef*” (Palma 1968: 461).

El roastbeef, de origen inglés, también era algo conocido en Lima y en el recetario de 1926 se encuentra: “Roastbeef aux pommes gratin [roastbeef con papas gratinadas]. El roastbeef es la carne del asado con hueso, que se le quita éste, se amarra la carne y se pone en una asadera con sal y manteca, al horno fuerte, 500° F, se cocina a la inglesa; cocido se saca y se sirve bien caliente acompañado de papas al graten o con el puré” (Brusco 1934: 177).

Ron.- En “¿Cara o sello?”, cuenta de un personaje que, “en conversación íntima, sazónada con sorbos a una taza de té y besos a una copa de ron de Jamaica”, “llamó al asistente y le ordenó que sirviese taza de té y copita de ron al general” (Palma 1968: 1008). Además, en “El baile de la Victoria”, recuerda que “Un refresco de naranja con gotas de ron de Jamaica cuya confección era secreto del dulcero, tenía infinitos aficionados” (Palma 1968: 1128).

Ropavieja.- Nuestro tradicionista registra: “Ropavieja (...) un guiso tan de familia como el puchero” (Palma 1903: 250).

Este plato criollo corresponde a lo siguiente: “Ropa vieja. El nombre de este guiso proviene del empleo de sobras de carnes que se han comido la víspera. Bien picada la carne se echa a freír en manteca con ajo molido, orégano, pimienta, bastante cebolla cortada, sal y un ají mirasol tostado. Desde que comienza a dorarse, se echa un poquito de caldo y unas gotas de vinagre, y cuando quede seco, pero un poco jugoso, se retira del fuego y se sirve” (Rosay 1926: 117).

Rosquetes.- En “El mejor amigo ... un perro”, recuerda a una señora vecina del Rastro de San Francisco que “cuando era niño me regalara rosquetes y confituras” (Palma 1968: 858). Además, en “El poeta de las adivinanzas”, un personaje cuenta que el viernes “La rosquetera de la esquina no me ha dejado dormir la siesta”. Y el sábado, “De diez a una, oficina. Leímos el ‘Diario’ y don Lope compró medio de rosquetes” (Palma 1968: 722).

Salchichas.- Nos cuenta, en “Las brujas de Ica”, que un personaje, “Ño Chombo Illescas, como lo llamaba el pueblo, tenía hasta hace pocos años en que murió, pulpería en la esquina de San Francisco [de Ica] y vendía exquisitas salchichas confeccionadas por Tiburcio, negro borrachín a quien don Jerónimo ocupaba en la cocina”. “¡Negro! ¿Por qué estás borracho? – preguntábale algún caballero del lugar. - Mi amo - contestaba Tiburcio - ¿cómo no quiere usted que me emborrache de gusto si las salchichas me han salido deliciosas?” (Palma 1968: 267). También

se refiere, en “Los buscadores de entierros”. a un personaje que estaba “provisto de (...) botellas de moscorroffio, pan, queso, aceitunas y salchichas” (Palma 1968: 929).

En “Los buscadores de entierros” cuenta que para buscarlos, debían estar provistos de “botellas de moscorroffio, pan, queso, aceitunas y salchichas, refacción precisa para quien se propone pasar la noche en vela” (Palma 1968: 929).

Salsa de perejil y pimiento.- En “Mogollón”, refiriéndose a su personaje Francisco Mogollón (a) “Sanguijuela”, el tradicionista escribe que éste “iba al figón o cocinería de Chimbabolo a comprar una ración de uña de vaca con salsa de perejil y pimiento” y otras viandas criollas (Palma 1968: 577).

Esta salsa se definía así: “Salsa de perejil. Muélase bien el perejil y machúquesele con unos ajíes y tomates sancochados, agréguese un poco de sal y vinagre no muy fuerte. Se le emplea para comer la carne, especialmente la sancochada en puchero” (Rosay 1926: 119).

Sancochado.- Afirmaba, en “El sermón de la Samaritana”, que “Cuando un marido empezaba a echar una repasata a la señora porque el sancochado (que en Lima es el santo que más devotos tiene) estaba soso, madama le interrumpía diciéndole: - Ya me viene usted con el sermón de la Samaritana. Cállese usted y tengamos la fiesta en paz” (Palma 1968: 1190).

Este plato criollo en el que se emplea la hierbabuena (*Mentha viridis* L.) y muchos productos, corresponde a lo siguiente: “Sancochado. Se escoge un trozo de carne gorda de vaca, prefiriendo sea aguja, costilla o pecho; se lava muy bien y se echa entera en una olla junto con el agua fría, un poco de sal, huesos partidos, un puñado de garbanzos remojados, un poquito de arroz quebrado sin lavar, un pedazo de cecina y una ramita de yerbabuena. Se deja destapada la olla hasta que comienza a hervir el caldo, y entonces se le quita con una espumadera la parte sucia que se aglomera en la superficie, tapando luego la vasija; al cabo de dos horas se encontrará la carne ya cocida, momento en el que debe echarse unas yucas peladas; cuando éstas se abren por sí solas es señal de que están cocidas. El caldo se toma aderezando cada plato con un polvito de pimienta y un picado compuesto de cebolla y yerbabuena cruda y bien picadita” (Rosay 1926: 121-122).

También eran muy apreciadas las recetas siguientes: “Sancochado de cabeza. Una cabeza de carnero, pelada y abierta en dos con una hacha en el sentido longitudinal, se lava como la carne y se pone a sancochar en el agua con su respectiva sal, cecina, garbanzos remojados y yerbabuena; se espuma cuando principia a hervir; poniendo las yucas peladas, cuando la carne esté recocida”. Y “Sancochado de gallina. Una vez desplumada la gallina, se abre para hacer el caldo. Se divide la gallina en dos o en cuatro partes y se echa en la olla junto con el agua, la sal, huesos de vaca, un rabo de cebolla y una rama de yerbabuena. Después se espuma como cualquier sancochado, añadiéndole o no yucas, según el empleo que ha de darse al caldo” (Rosay 1926: 122-123).

Sango.- En “La conversión de un libertino” (Palma 1968: 573), dice “¡Agárrense, muchachos, que el mar se sale y apaga el sango!”. Además nos ofrece estas coplas:

“Levántamelo, María;
levántamelo José;
sí tú no me lo levantas
yo me lo levantaré.
¡Que se quema el sango!
¡No se quemará,
pues vendrán las olas
y lo apagarán!”.

Además, registra: “Sango - (Del quechua) Guiso popular hecho de harina de maíz” (Palma 1903: 252).

Sango con dulce.- Sobre este postre el tradicionista registra “Sango - (Del quechua)”, y es “hecho de harina de maíz; es una especie de mazamorra con azúcar y pasas” (Palma 1903: 252).

Este dulce de maíz (*Zea mays* L.) o yuca (*Manihot esculenta* Grantz), es definido así: “Sango de pasas. En un perolito se deshacen unas tapas de chancaca en muy poco agua, y cuando ha comenzado el hervor se echa, poco a poco, harina de maíz amarillo que no esté muy cernida, y moviendo la masa con un palo continuamente, se va echando manteca hasta que esté cocida; se retira entonces el perol y se echan pasas remojadas que se mezclan lo mejor posible, haciendo champitas con una cuchara”. Y “Sango de yuca. Se pelan las yucas y se ponen a sancochar en agua con un granito de sal y un poquito de anís, muélanse en seguida, y la masa ligosa que resulta se hace disolver lentamente en un almíbar o miel de chancaca con un pedazo de canela, haciéndola hervir hasta que esté bien deshecha la yuca. Este sango es muy agradable cuando se emplea leche en vez de agua” (Rosay 1926: 123-124).

Sanguito (sango) de ñajú.- En “Cada uno manda en su casa”, nos cuenta que con motivo de una reunión de canónigos con un fraile visitador y “Después de almorzar suculentemente (...) ‘sanguito de ñajú’ (...) y otros apetitosos guisos de la cocina criolla (...) se despidió el comensal y entraron los indignados canónigos con la queja; y con sus aspavientos y recriminaciones le pusieron al bonachón arzobispo la cabeza como una olla de grillos” (Palma 1968: 794).

En “Mogollón”, escribe que éste “iba al figón o cocinería de Chimbambolo a comprar (...) el obligado zango de ñajú” (sic) y otros platos criollos (Palma 1968: 577). Además, afirma en “Con días y ollas venceremos”, al tratar sobre los pregones de los vendedores ambulantes, que “La vendedora de zanguito de ñajú y choncholés marcaba las nueve, hora de canónigos” (Palma 1968: 960).

Este plato criollo, lamentablemente olvidado hoy, era elaborado con el fruto del *Hibiscus esculentus* L., que era conocido en el Perú con el nombre vulgar de “ñajú” (Coloma 2000). Corresponde a lo siguiente: “Sango de Ñajú. Existen unos pepinitos (sic), conocidos con el nombre de ñajú, que encierran una sustancia gomosa, la cual se disuelve en agua tibia para preparar este guiso, pues le sirve de espeso. Hoy se emplea por falta de ñajú, el yuyo bien cocido que lo imita bastante bien. Se principia por hervir buche de cochino hasta que esté bien resblandecido (sic); se corta luego en pedacitos; y se echa en un ahogado de manteca, ajos, cebollas, un polvito de orégano y comino molido, agréguese los yuyos cocidos y molidos en corta cantidad, y un poco de maní tostado y molido, lo mismo que unos cuantos camaroncitos secos sancochados y remolidos. Esta salsa se come con la champa de sal (véase esta palabra) y con el *ají de potito*, que es un polvo de ají aderezado y que saben preparar muy bien en Chíncha” (Rosay 1926: 123).

Seco de cabrito.- Nuestro tradicionista, en una carta de 1896, que rescatamos y publicamos en “El Comercio”, al referirse a la culinaria de Trujillo, afirma que “En cuanto al ‘seco de cabrito’, un compadre mío que es un refinado ‘gourmet’, me ha dicho en puridad de compadres, que deja mucho que desear. Cuento y no comento” (Coloma 1998).

Este apreciado plato criollo corresponde a lo siguiente: “Seco de cabrito. (...) Cuando vaya a prepararse el *seco*, se hace un ahogado compuesto de manteca, sal, cebolla picada, ajos bastante culantro; y ají bien molido; se parte el cabrito en pequeños trozos y se ponen a dorar un poco; luego se echa un poco de agua, o mejor chicha de jora, que se va agregando a medida que lo requiera el cocimiento. Este guiso debe quedar con la salsa bien espesa, por lo cual cuando hierve debe probarse la sal y dejarlo bien bajo, para que al consumirse no se sale mucho. Antes de servirse se le exprime naranja agria y se le revuelve todo” (Rosay 1926: 124-125).

Seviche de camarones.- Nos informa, en “María Abascal”, que “Por los años 1807 existió en la calle ancha de Cocharcas (hoy de Buenos Aires) la más afamada picantería de Lima, como que en ella se despachaba la mejor chicha del norte y se condimentaban un seviche de camarones” y otras viandas criollas (Palma 1968: 955).

Este exquisito plato frío se elaboraba con naranja agria (*Citrus aurantium* L.) y jamás con limón, como se comprueba en la descripción siguiente: “Seviche de camarones. Se lavan los camarones y se pelan crudos, dejando sin pelar el extremo de la cola; se acomodan en una fuente tendida, echándole sal, zumo de naranja agria, ají amarillo molido y rajitas delgadas de cebolla bien blanca. Con tres o cuatro horas que estén los camarones sumergidos en el jugo, basta para que puedan comerse. Es un plato icitante y más digestible que los camarones cocidos” (Rosay 1926: 126).

Seviche de pescado.- En “Por una misa”, nos cuenta que los frailes jesuitas obtuvieron la posesión de una hacienda, quitándosela a los frailes paulinos, al lograr que uno de los sacerdotes de esa orden, que debía celebrar misa en un día determinado, tomara alimentos y por tal motivo estuviera impedido de celebrarla. De este modo no se cumplió la cláusula testamentaria del testador. Los jesuitas le invitaron al sacerdote paulino “un sevichito de pescado chilcano con naranja agria” y otras delicias criollas (Palma 1968: 645). Y en “Las mentiras de Lertzundi”, un personaje cuenta: “Pues, señores, cuando yo era mozo y alegroñillo con las hijas de Eva, fui una tarde con otros camaradas a la picantería de ña Petita, en el Cercado”, y allí devoraron “un bocadito de seviche en zumo de naranja agria” y otras delicias criollas (Palma 1968: 1094).

El seviche jamás se preparó con limón, sino única y exclusivamente con naranja agria (*Citrus aurantium* L.). Inclusive se recomienda que en caso no se encuentre ésta, se prepare con agraz, que es el ácido jugo de las uvas muy verdes (*Vitis vinifera* L.), o aún con ácido tártrico disuelto en agua. Aquí está la receta de 1926: “Seviche de corbina. De todos los seviches este es el más estimado, por ser también el más nutritivo y de fácil digestión. Se escama la corbina cuidadosamente y se separa la cabeza; el cuerpo se abre y lava repetidas veces con agua clara, cortándolo después en pedacitos que se extienden en una [fuente] y se le escurre el agua. A continuación se corta en rajitas delgadas unas cebollas que se echan sobre el pescado, espolvoreándole sal molida y bañándolos con zumo de naranja agria, donde se ha disuelto un poquito de ají mirasol molido; por último se corta ají colorado o verde, en rajitas y se adorna el plato. Cuatro horas más o menos, requiere la corbina para nutrirse bien del ácido”. Y “Seviche de pejerreyes. Como el de corbina, se prepara quitando las cabezas después de escamados, cuando se abren y lavan, se frota por su interior una cáscara de limón con el objeto de desprender las espinas con facilidad. En seguida se acomodan en la fuente; se les espolvorea sal y se exprime bastante naranja agria, hasta que los pejerreyes queden cubiertos de ají amarillo. Si la naranja agria está escasa, se mezcla con agraz o con ácido tártrico disuelto en agua; pero en ningún caso se emplea limón” (Rosay 1926: 126-127). Nota.- Antiguamente se escribía “corbina” y no “corvina”.

Soconusco.- Sobre este famoso chocolate proveniente de Soconusco (México), Palma cuenta en “Un drama íntimo” sobre los concurrentes a una tertulia, a quienes el dueño de casa “obsequiábalos, a toque de nueve, con una jícara del sabroso soconusco” (Palma 1968: 807).

Además, en “La monja de la llave” cuenta de una dama que, antes de acostarse, debía “apurar una jícara de soconusco acompañada de bizcochos y mantecados” (Palma 1968: 206) y en “Los pasquines del bachiller Pajalarga” cuenta de un “venerable párroco” que “acostumbraba ir de tertulia todas las noches, en pos de la jícara de soconusco, a casa de una señora de mucho respeto” (Palma 1968: 152).

En “Las clarisas de Trujillo” cuenta que el obispo de esa ciudad tomaba “su colación de soconusco” (Palma 1968: 348) y en “El chocolate de los jesuitas” cuenta de un personaje “que

tenía el mal gusto de desayunarse con un cangilón del vulgar soconusco, haciendo ascos al divino manjar que enviaban los jesuitas”, que era el chocolate del Cuzco (Palma 1968: 632).

Sopa.- En “Los argumentos del corregidor” cuenta que el rey Enrique el Doliente que, “no embargante ser rey (...) llegó un día en que no tuvo cosa sólida que meter bajo las narices, y empeñó el gabán para que el cocinero pudiera condimentarle una sopa de ajos y un trozo de jabalí ahumado” (Palma 1968: 673) y en “La olla del padre Panchito” menciona la “sopa boba del convento”, que debía “dejar ahítas doscientas andorgas de fraile y cien barrigas más, por lo menos, de agregados” (Palma 1968: 858).

Don Ricardo Palma, en “Racimo de horca”, se refiere a “la sopa, el cocido y la ensalada” (Palma 1968: 455); en “Seis por seis son treinta y seis”, dice “Basta que el Gobierno diga pan y caldo para que los gobernados se emberrechinen en sostener que las sopas indigestan” (Palma 1968: 1057-1058) y en su tradición “Los barbones”, cuenta que uno de los muñecos del nacimiento de esos frailes era llamado “el monigote *Sopas-en leche*, botella en mano” (Palma 1968: 443).

Una descripción de una sopa que se acostumbraba tomar en el Perú es la siguiente: “Sopas hervidas. Este es un plato único en su género que se acostumbra tomar en el almuerzo; las otras sopas, hechas por lo general con fideos, solo se comen en la tarde. Si no se sabe preparar el sancochado criollo es inútil esforzarse por imitar nuestras sopas hervidas (V. Sancochado). En una cacerola se pone un ahogado preparado con poca manteca, cebolla picada y orégano; en él se echa el caldo, y cuando hierve se agrega la carne y yuca cortada en pedacitos y la hierbabuena picada. Por último, se echa rebanaditas de pan francés frío, se deja hervir lentamente; y cuando se haya nutrido bien, se sirve” (Rosay 1926: 132).

Sopa teóloga.- Nos informa, en “El encapuchado”, sobre “un festín de familia en el que lucía (...) la sopa teóloga con menudillos” (Palma 1968: 397). También, en “El virrey de la adivinanza”, al referirse a un fraile, nos cuenta que “Nuestro reverendo, que así hilvanaba un sermón como devoraba (...) una sopa teóloga con prosaicas tajadas de tocino (...) hizo cumplido honor a la mesa de su excelencia” el virrey Abascal (Palma 1968: 851). Asimismo, en “Agustinos y franciscanos”, frailes que se encontraban distanciados, en Lima, en 1608, dice que se amistarón por obra del virrey marqués de Montesclaros. “Un mes después los dominicos daban un banquete a los reconciliados; pero ¡qué banquete! Hubo sopa teóloga” y otras delicias de la cocina criolla (Palma 1968: 263).

Este elaborado plato criollo corresponde a lo siguiente: “Sopa teóloga. Comiénzase por preparar un caldo de gallina o de pavo; deshilar la carne después; pelar almendras dulces, cortar pan frío a pedacitos, hacer un picadillo de cebolla, los menudillos del ave y yerbabuena, y apartar todo esto en una fuente. Luego se prepara en una olla grande un ahogado con muy poca manteca, ajo molido, orégano y perejil picado; se vierte en él el caldo y cuando hierve, se hecha el picado que hemos dejado listo; diez minutos de cocimiento son más que suficientes para que esté en estado de servirse esta succulenta sopa. La vasija en que se vierte debe contener unas aceitunas y huevo duro picado. Por naturaleza se espesa esta sopa, pero debe cuidarse, por lo mismo, de no echarle más que la mitad del ave, cuando no son muchas las personas (Rosay 1926: 132-133).

Sorbetes.- Sabemos por “Los duendes del Cuzco” que a los invitados a Palacio, un “virrey los recibía con exquisita urbanidad; y los (...) sorbetes, distraían las conferencias literarias de sus convidados” (Palma 1968: 279). Aunque en “El resucitado” dice que “Guirior fue el único, entre los virreyes, que cedió a los hospitales los diez pesos que para sorbetes y pastas, estaban asignados por real cédula a su excelencia siempre que honraba con su presencia una función de teatro” (Palma 1968: 665). Además, en “La emplazada”, cuenta que una condesa “hizo salir de un convento de monjas de Lima a una esclavita, de quince a dieciséis abriles, fresca como un

sorbete” (Palma 1968: 473) y en “El primer toro” se refiere a la obligación de servirle al virrey “sorbetes y tente en pie” cuando asistía a la plaza de Acho (Palma 1968: 653).

En el Perú los sorbetes correspondían a lo siguiente: “Sorbetes. Son dos los procedimientos para la preparación de los sorbetes; consiste el uno en hervir el azúcar y el agua, dejando enfriar luego el almíbar, y el otro en mezclar ambas cosas sin hervir. El primer método es el mejor. Un sorbete en frío o sin hervir carece de consistencia y se derrite rápidamente al ser expuesto al aire. Cuando se hierven el agua y el azúcar, es necesario espumar bien el almíbar y colarlo en caliente. En la confección de los sorbetes se sigue las mismas reglas que para los mantecados, con la única diferencia de que para los sorbetes no se agita la mezcla sino de vez en cuando; mientras que para los mantecados se agita continuamente. Convendrá dar a la heladera algunas vueltas y dejarla en reposo, y después nuevas vueltas y luego reposo y así sucesivamente hasta que la sustancia que se desea helar esté completamente dura. El sorbete no debe quedar claro ni espumoso. Su preparación exige más tiempo que la de los mantecados [...]. Si ha de ser servido el sorbete en forma de bloque sólido, moldéese con arreglo a las instrucciones dadas para el mantecado” (Brusco 1934: 468).

Tamales.- En “Cada uno manda en su casa”, nos relata que con motivo de una reunión de canónigos con un fraile visitador y “Después de almorzar suculentemente (...) tamales (...) y otros apetitosos guisos de la cocina criolla (...) se despidió el comensal y entraron los indignados canónigos con la queja; y con sus aspavientos y recriminaciones le pusieron al bonachón arzobispo la cabeza como una olla de grillos” (Palma 1968: 794).

Además, en “El mes de diciembre en la antigua Lima”, cuenta que en las fiestas navideñas, “A la misa del Gallo seguía en las casas opípara cena, en la que el tamal era el plato obligado” (Palma 1968: 1198). Afirma asimismo, en “Con días y ollas venceremos”, afirma que “los vendedores de Lima podían dar tema para un libro por la especialidad de sus pregones (...) Casas había en que para saber la hora no se consultaba reloj, sino el pregón de los vendedores ambulantes (...) La tamalera era anuncio de las diez” (Palma 1968: 960). Y nos indica también que “El tamal, en América, no es más que una empanada de maíz, carne y aceitunas”; y “Tamalero, a - Persona que elabora o vende tamales” (Palma 1903: 265).

Por último, don Ricardo Palma escribe en 1896 que “Queda establecido que los primeros tamales se condimentaron y comieron en Lima y por consiguiente los de Trujillo fueron, como si dijéramos, de segunda masa. Ni siquiera puede Trujillo aspirar a la gloria del tamal con aceituna, porque fue en Lima donde se plantaron y cultivaron los primeros olivos”. Además señala que los tamales son de origen africano, creados por los esclavos negros. Afirma también que para él son notables “Chiclayo para el ‘arroz con pato’; Trujillo para la ‘causa’ y Lima para los ‘tamales’” (Coloma 1998).

El tamal de Lima, hecho de maíz (*Zea mays* L.), ají (*Capsicum annuum* L.) y maní (*Arachys hypogaea* L.) y otros ingredientes, corresponde a lo siguiente: “Tamal criollo. Se pone a hervir maíz blanco junto con ceniza para que bote la cáscara; se enjuaga en seguida en agua clara, y se echa nuevamente en agua hirviendo para que se cocine bien. Cuando está blando el mote, se muele y se separa en una fuente, haciendo cocer en agua con sal y en una cacerola pequeña, carne de cochino en pedacitos, papada y oreja de puerco. En bastante cantidad de manteca se pone a freír ajo molido y un poco de ají colorado; allí se echa la carne de chanco cocida y se saca momentos después con una espumadera; la manteca se echa sobre el maíz molido y se mezcla bien con él. Se lavan muchos ajíes mirasoles secos, cuidando que no se partan, y luego se disponen en filas: la fuente que contiene la masa, la de la carne de chanco y otra con los ajíes, maní pelado sin tostar y aceitunas secas, que se hayan pasado por agua caliente. En unas hojas de plátano se pone un poco de la masa, en medio de ésta un trozo de carne de puerco, un ají y un par de aceitunas; se cubre con la misma masa, dándole la forma de un libro cerrado; se envuelve con las hojas y se ata con un totora. Por último, se echan a cocer los tamales en un perol de agua hirviendo con sal, de donde se sacan dos horas después. El

relleno del tamal varía con el gusto; así, puede llevar pichones, que se fríen junto con la carne de puerco, huevos duros, etc. La masa resulta tanto mejor, a medida que el mote está mejor molido y la masa abunda más en manteca” (Rosay 1926: 133-134).

Tamalito serrano.- El tradicionista comenta que “el tamalito serrano que es harina de otro costal, como que no es de origen africano sino nuestro, y nacido en los primeros años de la conquista. Imitación pura del tamal genuino”. “Sin el tamal africano no habría tamal serrano, que entre paréntesis sea dicho, es bastante sabroso” (Coloma 1998).

Nos cuenta además, en “Por una misa”, que los frailes jesuitas obtuvieron la posesión de una hacienda, quitándosela a los frailes paulinos, al lograr que uno de los sacerdotes de esa orden, que debía celebrar misa en un día determinado, tomara alimentos y por tal motivo estuviera impedido de celebrar ésta, incumpléndose la voluntad del testador. Los jesuitas le invitaron al sacerdote paulino “un tamalito serrano” y otras delicias criollas (Palma 1968: 645).

Este apreciado plato criollo correspondía a lo siguiente: “Tamal serrano. Se pela el maíz blanco en agua hirviendo con ceniza, y después de enjuagado se pone a sancochar en agua limpia; se muele el mote que resulta y se afloja la masa con manteca en la que se haya frito cabeza de chanco, ajos, salchichas, granos de anís y cebolla muy picada; la carne y salchicha se han sacado con una espumadera y se han puesto en un plato. En otro, por separado, se disponen huevos duros partidos por mitad, y se van tomando trozos de la masa, que se acomodan en pancas de choclo, poniendo al centro un trozo de huevo duro, un pedacito de salchicha y otro de la cabeza de chanco, se cubre con la masa, formando una bola un poco alargada y se envuelve en la panca, que se ata por ambas extremidades. Por último, se ponen a cocer en agua, con sal y achiote molido, por espacio de dos horas” (Rosay 1926: 135).

Té.- Afirma en “Garantido, todo lino” (Palma 1968: 974), que “Desde ese año [1827] el té reemplazó al chocolate y a la hierba del Paraguay, el té, que durante los tiempos del coloniaje

se vendía en las boticas,
lo mismo que el alcanfor,
y se usaba solamente
en casos de indigestión

como dijo nuestro poeta cómico Manuel Segura”.

En “El abogado de los abogados” cuenta que un personaje a otro, “le brindó un matecito de hierba del Paraguay, que en las alturas no se consigue un puñadito de té ni para remedio” (Palma 1968: 1193). Y en “¿Cara o sello?”, cuenta que un sujeto, “en conversación íntima, sazonada con sorbos a una taza de té y besos a una copa de ron de Jamaica”, “llamó al asistente y le ordenó que sirviese taza de té y copita de ron al general” [sic] (Palma 1968: 1008). También registra “Té - Bebida estimulante originaria del Asia” (Palma 1903: 266).

Esta bebida (*Thea sinensis* L.) era definida así: “Té.- Se obtiene por la infusión de hojas del mismo nombre. Es un estimulante. El principio activo es la teína. Contiene también tanino. Favorece la digestión, pero tomado en grandes cantidades es perjudicial, debiendo abstenerse los niños de consumirlo” (Huerta 1939: 61).

Tisana.- Nos cuenta, en “Con días y ollas venceremos”, que “los vendedores de Lima podían dar tema para un libro por la especialidad de sus pregones (...) Casas había en que para saber la hora no se consultaba reloj, sino el pregón de los vendedores ambulantes (...) La tisanera y la chichera de terranova daban su pregón a las siete en punto” (Palma 1968: 960).

Estas bebidas, elaboradas con manzanilla (*Matricaria chamomilla* L.), coca (*Erythroxylon coca* Lam.), etc., tomadas generalmente calientes correspondían a lo siguiente:

“Tisanas. Estas se preparan de diversas maneras: por infusión, como manzanilla para digestivo, el tilo, para sudorífico, la cocoa (sic) (*i.e.* coca), raíz de altea, mate, eucalipto, violeta, estas se preparan echando el agua hirviendo sobre ellas, se deja un rato y después se cuele. Otras se preparan dejando remojar la sustancia en agua fría por un tiempo más o menos largo y después se cuele; a estas pertenecen: el ruibarbo, cuasia, linaza, &. Algunas se disuelven por completo, como en el agua de goma arábica que se usa como desinflamante, y el albuminosa (sic) que es alimenticia y que se usa como antídoto en caso de envenenamiento. Tenemos otras bebidas que son nutritivas: la panetela y el ponche que también es estimulante” (Brusco 1934: 476).

Tocino.- Escribe en “El virrey de la adivinanza” sobre un fraile amante del pecado de gula y dice que “Nuestro reverendo, que así hilvanaba un sermón como “devoraba (...) una sopa teóloga con prosaicas tajadas de tocino (...) hizo cumplido honor a la mesa de su excelencia” el virrey Abascal (Palma 1968: 851). Además, en “El poeta de las adivinanzas”, un personaje cuenta que el martes fue “A las tres a comer, el puchero estaba sin tocino” (Palma 1968: 721); en “La gran querella de los barberos de Lima” menciona un refrán: “en este mundo mezquino, donde hay para pan no hay para tocino” (Palma 1968: 341) y en “Los pasquines del bachiller Pajalarga” ofrece un refrán: “amigo viejo, tocino y vino añejo” (Palma 1968: 152).

Torreznos.- En “Un virrey casamentero” (Palma 1968: 143), cuenta que a Santa Teresa de Avila, “bajo santa obediencia le impuso su superiora que no ayunase:

¿Obediencia y torreznos,
madre abadesa?
¡Ay qué gangas, qué gangas
para Teresa!

Asimismo, en “Los amantes de real orden” cuenta que “a Santa Teresa la obligó una vez la superiora a que suspendiese los ayunos, diciéndola: – Bajo santa obediencia, hermana, le mando que almuerce hoy una tortilla de torreznos. A lo que contestó Teresa: – ¿Obediencia y torreznos? Sea muy enhorabuena” (Palma 1968: 133).

Torta.- Palma, en su tradición “Un reo de Inquisición” recoge un refrán: “En la boca del horno se quema la torta mejor amasada” (Palma 1968: 592) y en “Si te dieran hogaza, no pidas torta” registra el dicho “¿Danle hogaza y quiere torta? (Palma 1968: 87).

Tortilla.- Afirma en “¡Que repiquen en Yauli!”, que “así como para hacer una tortilla lo indispensable es un par de huevos, así para repicar lo primero que se necesita es campanas” (Palma 1968: 1063). En “Las querellas de Santo Toribio” dice que “una cosa es quebrar huevos y otra cosa es hacer tortilla” (Palma 1968: 221) y en “Los amantes de real orden” cuenta que “a Santa Teresa la obligó una vez la superiora a que suspendiese los ayunos, diciéndola: – Bajo santa obediencia, hermana, le mando que almuerce hoy una tortilla de torreznos. A lo que contestó Teresa: – ¿Obediencia y torreznos? Sea muy en hora buena” (Palma 1968: 133).

En “Las clarisas de Trujillo” dice que “Las revoluciones, como las tortillas, hacerlas sobre caliente o no hacerlas” (Palma 1968: 350).

En el Perú este plato correspondía a lo siguiente: “Tortilla a la criolla. Comiéndose por hacer un picado de cebolla, tomate y ajo molido; todo cuanto parezca exagerado es muy poco. A esto se le echa sal y pimienta bien molida. Después se baten separadamente los huevos que han de servir para su preparación, pero en vez de espesar el conjunto con harina, se le echa pan remojado (un panecillo hasta para seis personas); luego se fríe en una sartén con regular cantidad de manteca bien caliente” (Rosay 1926: 141).

Tortilla de camarones.- Nos cuenta en “Por una misa”, cómo los jesuitas obtuvieron la posesión de una hacienda, quitándosela a los frailes paulinos, al lograr que uno de los sacerdotes

de esa orden, que debía celebrar misa en un día determinado, tomara alimentos y por tal motivo estuviera impedido de celebrarla. De este modo se incumplió la cláusula testamentaria del difunto que legó la hacienda. Los jesuitas le invitaron al sacerdote paulino “una tortillita de camarones con rabanito y cebolla” y otras delicias criollas (Palma 1968: 645).

Este exquisito platillo es descrito en 1926 de la manera siguiente: “Tortilla de camarones. Deben de sancocharse los camarones, y en un poco de esta agua, adicionada de sal y cuando está ya tibia, batir huevos en la cantidad que se juzgue necesaria para el número de personas, se pelan las colas y se revuelven en la masa para echarla toda a freír” (Rosay 1926: 142).

Tortitas.- Don Ricardo Palma, en “El cigarrero de Huacho”, cuenta que antiguamente, “a las mujeres con pensamientos mundanos las encerraban en los monasterios, donde les enseñaban a preparar “mazapán, confitados y tortitas” (Palma 1968: 694).

Tostaditas.- Cuenta nuestro gran tradicionista, en “Un drama íntimo”, que un marqués, a los canónigos y frailes que lo visitaban, “obsequiábalos a toque de nueve con una jícara del sabroso soconusco acompañada de tostaditas y mazapán almendrado de las monjas catalinas” (Palma 1968: 807).

Turrón.- El tradicionista, en “La gran querella de los barberos de Lima” (Palma 1968: 341), nos ofrece estas líneas:

“Turroncito de alfeñique,
botón de pitimín,
si no estás enamorado
enamórate de mí.
El alma me has robado,
dame la tuya,
que el ladrón es preciso
que restituya”.

También, en “La victoria de las camaronerías”, nos describe a una moza que tenía una “boca entre turrón almendrado y confitado de cerezas” (Palma 1968: 530). Y recuerda, en “Con días y ollas venceremos”, que “los vendedores de Lima podían dar tema para un libro por la especialidad de sus pregones (...) Casas había en que para saber la hora no se consultaba reloj, sino el pregón de los vendedores ambulantes”. “A las tres (...) la turronera” y otros vendedores de alimentos, “clamoreaban con más puntualidad que la Mari Angola de la Catedral” (Palma 1968: 960).

Este apreciado dulce criollo correspondía a lo siguiente: “Turrón de miel. Para la fiesta y procesión del Señor de los Milagros, es para cuando se esmeran más en la preparación de este dulce. Se prepara la masa con harina de trigo un poquito de agua y sal, y después se le va incorporando manteca y muchas yemas de huevo, hasta que quede bien suave; entonces se forman cilindros los más largos que se pueda y del grosor de los fideos llamados macarrones, o algo más gruesos; se meten al horno para que se cuezan, y de allí se sacan para extenderlos paralelamente y casi juntos sobre una mesa limpia. Sobre esta primera capa se coloca una segunda, en sentido perpendicular, y así sucesivamente, se dispone del mismo modo hasta obtener la altura que se desee. Una miel de chancaca y con bastante punto se vierte encima para bañarlo todo y se adorna la superficie con confites de diversas clases” (Rosay 1926: 144).

Ulpo.- Registra el tradicionista lo siguiente: “Ulpo - Especie de mazamorra hecha de trigo o de maíz con la que se alimentan los indios en muchos pueblos de América” (Palma 1896: 50). Y también, “Ulpo - Especie de mazamorra, hecha de trigo o de maíz con la que se alimentan muchos indios en diversos pueblos americanos” (Palma 1903: 273).

Uña de vaca.- En “Mogollón”, cuenta que éste “iba al figón o cocinería de Chimbambolo a comprar una ración de uña de vaca con salsa de perejil y pimienta” y otros platos criollos (Palma 1968: 577).

Vino.- En la tradición “Una excomuni3n famosa” cuenta que “Habiendo gran escasez de vino, a punto tal que en 1555 se vendía la arroba a quinientos pesos, Francisco Carabantes trajo de las Canarias los primeros sarmientos de uva negra que se plantaron en el Perú” y se lamenta que “Los borrachos bendicen siempre al padre Noé, que plantó las viñas, y no tienen una palabra de gratitud para Carabantes, que fue el Noé de nuestra patria” (Palma 1968: 168).

Palma, en su tradición “Predestinaci3n” cuenta que en Salamanca (Espa3a), “En una de las tabernas de la universitaria ciudad hallábanse congregados, al olor de un succulento gigote y de descomunales jarros de valdepeñas no bautizado, gran número de estudiantes” (Palma 1968: 812); en “Los amantes de real orden” se refiere a un personaje que “echóse al buche una copa de Priorato o Málaga” (Palma 1968: 132) y en “Los pasquines del bachiller Pajalarga” ofrece un refrán: “amigo viejo, tocino y vino añejo” (Palma 1968: 152).

Además, en “Dos palomitas sin hiel” cuenta que en un valle de Arequipa, en una “hacienda de viña”, el dueño le dijo a un personaje que “el vino se ha torcido de tal manera, que ni por vinagre logro venderlo”. Pero al traerlo a Lima se convirtió en “vino generoso de primera calidad”. Agrega también que “Dicen muchos cronistas que ocasi3n hubo en que la arroba de vino llegó a valer en Lima quinientos pesos” (Palma 1968: 288).

En “Desdichas de Pirindín” registra los refranes: “A mala cama, colch3n de vino” y “Vino puro y ajo crudo hacen del hombre agudo” (Palma 1968: 590-591); en “Palabra suelta no tiene vuelta” cuenta que a un militar “el zumo de las parras de Alicante y Jerez se le subi3 al cerebro” (Palma 1968: 921) y en “El Niño llor3n” dice que “bocado de mal pan, ni lo comas ni lo des a tu can” (Palma 1968: 451).

El tradicionista, en “Creo que no hay infierno” se refiere a un pulpero que “vendiendo bacalao y vino pele3n, iba bonitamente rellenando la hucha” (Palma 1968: 736); en “El sombrero del padre Abregú” describe en contenido de la alforja de ese sacerdote: “Una botellita de vino dulce, otra de aguardiente forrada en suela, medio pernil, algunos panes, un cuarter3n de queso y otros comestibles” (Palma 1968: 1072) y en “Refranero”, “Estar a tres dobles y un repique”, cuenta que un sacerdote “empezó a endulzar al sacristán con un par de cañitas de manzanilla y unas copas del tinto (...)” (Palma 1968: 182).

En “Ir por lana y volver trasquilado” cuenta de un personaje que “no daba reposo” sino para “aplicar un beso a la botella del tinto riojano” (Palma 1968: 121); en “Una causa por un perjurio”, un alcoh3lico alega que él no estaba obligado a “no embriagarse, sino a no hacerlo con chicha ni con vino” (Palma 1968: 256), y en “Los panecitos de San Nicolás” (Palma 1968: 293) nos ofrece estas coplas:

Recotín, recotán,
Las campanas de San Juan,
Unas piden vino
Y otras piden pan”.

En “Lavaplatos” cuenta que un virrey, al hacer una visita a la hacienda de San Borja (en el valle de Lima), los propietarios de ella (los jesuitas) “no podían quedarse atrás en esto de echar la casa por la ventana para ofrecer un almuerzo que fuera de lo bueno lo mejor y más sabroso, remojado con deliciosos vinos” (Palma 1968: 393) y en “¿Quién toca el arpa? Juan Pérez”, narra la vida de un personaje que era “aficionado al zumo de parra” (Palma 1968: 1172).

Y en “El obispo Chicheño” cuenta que unos comerciantes, estafados por el falso obispo, “sacaron sus dos mejores botellas de vino para agasajar al príncipe de la Iglesia” (Palma 1968: 682); en “Una trampa para cazar ratones” se refiere a un avaro que “Con una botella de catalán en un litro de agua, tenía de sobra para el consumo de la semana” (Palma 1968: 525); en “La fundación de Santa Liberata” habla de un personaje que “En cuanto a empinar el codo, frecuentaba las ermitas de Baco y bebía el zumo de parra con más ardor que los campos la lluvia del cielo” (Palma 1968: 520); y en “Rudamente, pulidamente, mañosamente” trata de un pulpero español; “El pobrete no sabía otra cosa que aguar el vino” (Palma 1968: 646).

El tradicionista nos dice, en “La desolación de Castrovirreyna” (Palma 1968: 413), que son

“los tres reyes de Oriente
vino, chicha y aguardiente”

Pero también nos informa, en “La emplazada”, que en los tiempos coloniales “se prohibió la fabricación de aguardientes que no fuesen de los conchos puros del vino” (Palma 1968: 473). En “El virrey de la adivinanza” se refiere a un fraile invitado a comer por el virrey Amat, que devoró todo “y se puso un tanto chispo menudeando tragos, de catalán y Valdepeñas, vinos que, sin bautizar, salían de las moriscas cubas que el marqués reservaba para los días de mantel largo” (Palma 1968: 851).

Nos cuenta, en “El encapuchado”, sobre “un festín de familia en el que lucía” un número de platos criollos, “y para remojar la palabra (...) el retinto de Cataluña” (Palma 1968: 397). También, en “Una aventura del virrey-poeta”, cuando para unos personajes, “Llegó el momento de dirigirse al comedor para tomar la colación prometida (...) Al sentarse a la mesa cogió el Virrey una garrafa de cristal de Venecia que contenía un delicioso Málaga y dijo: – Siento, doña Leonor, no honrar tan excelente Málaga, porque tengo hecho voto de no beber otro vino que un soberbio pajarete, producto de mis viñas de España” (Palma 1968: 307), y en “La historia del Perú por el padre Urías”, afirma que “En todas las casas de algún fuste estaba listo a esa hora el agasajo de buen moscatel o legítimo pisco, para los amigos” (Palma 1968: 1140). Por último, en “Quizá quiero, quizá no quiero”, dice “Sancha, Sancha, si no bebes vino, ¿de qué es esa mancha?” (Palma 1968: 40).

Este licor era definido así: “Vino.- El vino es el producto de la fermentación del zumo de uva (...). Las propiedades, los caracteres y la cualidad relativa de los vinos dependen de la especie de uva utilizada, y de los procedimientos empleados en la vinificación. Cada uno tiene su ‘bouquet’ especial el que en la mayor parte de los vinos mejora por envejecimiento. La principal clasificación de los vinos es la de tintos y blancos. De entre estos hay diversos tipos siendo los más distinguidos: Sauternes, Chablis, entre los blancos, y Burdeos, Chateau, Borgoñeses, etc., entre los tintos” (Huerta 1939: 62).

Bibliografía

Brusco, Josefina:

El amigo del hogar. Cocina criolla y extranjera con recetario para enfermos y convalecientes, Lima, Imprenta y Litografía T. Scheuch, 1934.

Coloma Porcari, César:

Lima Antigua, de Carlos Prince. Edición, prólogo y notas de César Coloma Porcari. Lima, Instituto Latinoamericano de Cultura y Desarrollo, 1992.

La Ciudad de los Reyes y la "Guía del Viajero en Lima", Lima, Instituto Latinoamericano de Cultura y Desarrollo, 1994.

"Apuntes sobre Ricardo Palma y la comida peruana". En *Revista de la Casa Museo Ricardo Palma*, año IV, N° 4, Miraflores, diciembre del 2003, pp. 129-145.

"La culinaria peruana en las Tradiciones de Ricardo Palma". Discurso de incorporación como Miembro de Número del Instituto Ricardo Palma. *Aula Palma* N° VI, Lima, Instituto Ricardo Palma, Universidad Ricardo Palma, 2007, pp. 169-214.

"Ricardo Palma y los tamales". En *El Comercio*, Lima, 8 de enero de 1998, p. A-2.

"El 'sanguito de ñajú' ayer y hoy". En *El Comercio*, Lima, 18 de febrero de 2000, p. A-23.

"El 'seviche' en la Semana Santa. En *El Comercio*, Lima, 18 de abril de 2003, p. A-12.

"Ricardo Palma y el pisco". En *El Comercio*, Lima, 28 de julio de 2003, p. E-7.

"El 'seviche' en la Semana Santa. En *El Comercio*, Lima, 18 de abril de 2003, p. A-12.

"Sabores con historia. El seviche del Perú". En *El Comercio*, Lima, 9 de febrero de 2004, p. e-7.

"Sabores con historia. El seviche de camarones". En *El Comercio*, Lima, 16 de febrero de 2004, p. e-5.

"Sabores con historia. Una buena causa". En *El Comercio*, Lima, 23 de febrero de 2004, p. e-2.

"Sabores con historia. El señor escabeche". En *El Comercio*, Lima, 1 de marzo de 2004, p. e-3.

"Sabores con historia. El salpicón". En *El Comercio*, Lima, 8 de marzo de 2004, p. e-2.

"Sabores con historia. Butifarra desde el siglo XVIII". En *El Comercio*, Lima, 15 de marzo de 2004, p. e-4.

"Sabores con historia. La carapulcra o carapulca". En *El Comercio*, Lima, 22 de marzo de 2004, p. e-4.

"Sabores con historia. Añosas ensaladas". En *El Comercio*, Lima, 29 de marzo de 2004, p. e-7.

"Sabores con historia. Chupe de pescado en Semana Santa". En *El Comercio*, Lima, 5 de abril de 2004, p. e-5.

"Sabores con historia. El ajíaco peruano". En *El Comercio*, Lima, 12 de abril de 2004, p. e-3.

"Sabores con historia. Los helados peruanos desde el siglo XVIII". En *El Comercio*, Lima, 26 de abril de 2004, p. e-2.

"Sabores con historia. El sobreviviente loco de zapallo". En *El Comercio*, Lima, 3 de mayo de 2004, p. e-5.

"Sabores con historia. La pachamanca". En *El Comercio*, Lima, 10 de mayo de 2004, p. e-3.

"Sabores con historia. El sancocado". En *El Comercio*, Lima, 17 de mayo de 2004, p. e-5.

"Sabores con historia. La picardía hecha dulce". En *El Comercio*, Lima, 31 de mayo de 2004, p. b-5.

"Sabores con historia. Seco que hace agua la boca". En *El Comercio*, Lima, 7 de junio de 2004, p. b-2.

“Sabores con historia. Los apetitosos chicharrones”. En *El Comercio*, Lima, 21 de junio de 2004, p. b-5.

“Sabores con historia. Delicioso arroz con leche y canela”. En *El Comercio*, Lima, 28 de junio de 2004, p. b-4.

“Sabores con historia. El viejo caldo de gallina”. En *El Comercio*, Lima, 12 de julio de 2004, p. b-2.

“Sabores con historia. Albóndigas o caiguas rellenas”. En *El Comercio*, Lima, 26 de julio de 2004, p. b-3.

“Sabores con historia. La reparadora sopa teóloga”. En *El Comercio*, Lima, 9 de agosto de 2004, p. b-4.

“Sabores con historia. Papilla y cabellitos de ángel, y el más conocido como camotillo”. En *El Comercio*, Lima, 16 de agosto de 2004, p. b-4.

“Sabores con historia. La sabrosa patasca”. En *El Comercio*, Lima, 23 de agosto de 2004, p. b-2.

“Sabores con historia. El antiquísimo pastel de choclo”. En *El Comercio*, Lima, 30 de agosto de 2004, p. b-3.

“Sabores con historia. El succulento cau cau”. En *El Comercio*, Lima, 6 de septiembre de 2004, p. b-3.

“Sabores con historia. La delicada ensalada de palta”. En *El Comercio*, Lima, 13 de septiembre de 2004, p. b-4.

“Sabores con historia. Alfajores, un delicioso manjar”. En *El Comercio*, Lima, 20 de septiembre de 2004, p. b-3.

“Sabores con historia. El antiguo pepián”. En *El Comercio*, Lima, 27 de septiembre de 2004, p. b-6.

“Sabores con historia. El turrón de doña Pepa”. En *El Comercio*, Lima, 4 de octubre de 2004, p. b-5.

“Sabores con historia. El mondongo a la italiana”. En *El Comercio*, Lima, 11 de octubre de 2004, p. b-2.

“Sabores con historia. El dulce morado”. En *El Comercio*, Lima, 18 de octubre de 2004, p. b-4.

“Sabores con historia. Choncholí, sabroso plato de origen precolombino”. En *El Comercio*, Lima, 25 de octubre de 2004, p. b-3.

“Sabores con historia. La suavidad del bizcochuelo de Huamanga”. En *El Comercio*, Lima, 1 de noviembre de 2004, p. b-3.

“Sabores con historia. Los frejoles con arroz”. En *El Comercio*, Lima, 8 de noviembre de 2004, p. b-4.

“Sabores con historia. Los pastelillos de yuca”. En *El Comercio*, Lima, 15 de noviembre de 2004, p. b-4.

“Sabores con historia. Sopa de mondongo”. En *El Comercio*, Lima, 22 de noviembre de 2004, p. b-7.

“Sabores con historia. La chicha de maíz”. En *El Comercio*, Lima, 13 de diciembre de 2004, p. b-7.

“Sabores con historia. El pavo relleno”. En *El Comercio*, Lima, 20 de diciembre de 2004, p. b-3.

“Sabores con historia. Brindemos con pisco sour”. En *El Comercio*, Lima, 27 de diciembre de 2004, p. b-3.

“Divina bebida”. En *Caretas* N° 1894, Lima, 6 de octubre de 2005, p. 63.

Huerta Mercado, Isabel C. de:

Curso de Economía y Ciencias Domésticas. Alimentación, Lima, Imprenta Dávila, 1939.

Palma, Ricardo:

Tradiciones peruanas completas. 6° ed., Madrid, Aguilar S. A. de Ediciones, Selecciones Gráficas, 1968.

Tradiciones en salsa verde. Lima, Ediciones de la Biblioteca Universitaria, Editorial Jurídica S. A., 1973.

Verbos y gerundios. Lima, Benito Gil, editor, 1877.

Neologismos y americanismos. Lima, Imprenta y Librería de Carlos Prince, 1896.

Papeletas lexicográficas. Lima, Imprenta La Industria, 1903.

Porras Barrenechea, Raúl:

Tres ensayos sobre Ricardo Palma. Lima, Librería Juan Mejía Baca, Tipografía Peruana S. A. Rávago e hijos, 1954.

Rosay, F. y E.:

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

Soukup, Jaroslav:

Vocabulario de los nombres vulgares de la flora peruana. Lima, Imprenta de la Escuela Tipográfica Salesiana, 1971.

César Coloma Porcari

Lima, 20 de mayo de 2010.

Indice general

Introducción	5
Platos, bebidas y dulces mencionados por don Ricardo Palma	8
Bibliografía	68
Indice general	71

