

REGIONALISMO Y CENTRALISMO CULINARIO EN UN MANUSCRITO HUANCAÍNO DEL SIGLO XIX: INFLUENCIAS Y SABORES

REGIONALISM AND CULINARY CENTRALISM IN A 19TH CENTURY HUANCAYO MANUSCRIPT: INFLUENCES AND FLAVORS

Sergio Zapata Acha

Universidad de San Martín de Porres, Perú

Recibido: 24 de junio de 2019

Aceptado: 21 de julio de 2019

RESUMEN

El estudio de recetarios reviste la mayor importancia para comprender la evolución de una cocina. En Perú son escasos los recetarios publicados en el siglo XIX. Con más de 300 recetas, el manuscrito *Copia de comidas para el uso de la señorita Isabel Gertrudis Alfaro*, fechado en Huancayo en 1897, es significativo debido a que presenta una selección amplia de recetas que comprende entradas, sopas, segundos, postres y bebidas; entre las cuales una veintena de comidas andinas revisten carácter de originalidad, y cuya codificación es documentada por primera vez. El objetivo de este estudio es mostrar, mediante el registro, la influencia del centralismo culinario limeño dominante en una importante región andina; además, exponer la existencia de comidas mestizas regionales con aportes nativos e hispanos, así como, la influencia de comidas italianas, producto de la inmigración registrada principalmente en la segunda mitad del siglo XIX.

Palabras clave: manuscrito, recetas, cocina, Huancayo, Perú, influencias, sabores, patrimonio culinario.

ABSTRACT

The study of cookbooks is of the greatest importance to understand the evolution of a cuisine. In Peru, the recipes published in the 19th century are scarce. With more than 300 recipes, the manuscript *Copia de comidas para el uso de la señorita Isabel Gertrudis Alfaro*, dated in Huancayo in 1897, is significant because it presents a wide selection of recipes that includes appetizers, soups, main dishes, desserts and drinks; among which about twenty Andean foods are original, and whose coding is documented for the first time. The objective of this study is to show, through registration, the influence of the dominant Lima culinary centralism in an important Andean region; in addition, to expose the existence of regional mestizo foods with native and Hispanic contributions, as well as, the influence of Italian foods, product of the immigration process registered mainly in the second half of the 19th century.

Keywords: manuscript, recipes, cuisine, Huancayo, Peru, influences, flavors, culinary heritage.

Este es un artículo Open Access bajo la licencia Creative Commons Atribución-
NoComercial-CompartirIgual 4.0



Introducción

En Perú los manuales de cocina aparecieron tardíamente y en escaso número a inicios de la segunda mitad del siglo XIX (Zapata, 2013). El estudio de los textos culinarios, manuscritos o impresos, reviste la mayor importancia para conocer y comprender el fenómeno evolutivo de las cocinas regionales, con énfasis en la construcción del patrimonio culinario (Appadurai, 1988; Bak-Geller, 2013; Coulombe, 2005; Cusack, 2000; Santich, Lee Brien, & Wessell, 2013). Será precisamente esta generación y apropiación del discurso patrimonial gastronómico nacional por medio de registros regionales que nos permitirán conocer más acerca de su desarrollo al término del periodo formativo (fin del siglo XIX), y contar con un corpus culinario «estabilizado socialmente», consolidando las bases de este patrimonio en tanto fenómeno cultural (Parkhurst, 2006). La investigación de un recetario provinciano es particularmente interesante tratándose de la ciudad de Huancayo (capital de la Región Junín y eje comercial del centro del país), más aún, en la época convulsionada en que fue escrito, por la dinámica de postguerra con Chile donde los poderes y las luchas de clases entre terratenientes y las comunidades, luego de los cambios ocurridos por la presencia del invasor, trastocó el *statu quo* de la región, generando tensiones y cambios socioculturales con reacomodo de poderes.

Copia de comidas para el uso de la señorita Isabel Gertrudis Alfaro (1897) es un cuaderno manuscrito que mide 18 x 22 cm, tiene tapas duras y está forrado con papel lustre verde oscuro; el lomo, algo deteriorado, con percalina verde. Tiene esquineros metálicos en las puntas y el texto ha sido escrito a pluma con tinta líquida en hojas rayadas (Figura 1). Las 312 recetas anotadas, con variantes algunas de ellas, se dividen en saladas, bebidas, dulces y pasteles, comprendiendo 249, 7, 33 y 23 entradas respectivamente. Las recetas fueron digitalizadas, traducidas al castellano moderno y ordenadas alfabéticamente para el análisis comparativo.

Este recetario muestra las preferencias personales y familiares de su autora, permitiendo descubrir un testimonio real de una dinámica paralela, que pudo darse entre la cocina local y las preferencias e influencias de la cocina criolla capitalina, además de influencias extranjeras tanto formativas como ulteriores, tal es el caso de la cocina española e italiana respectivamente. Todo esto se podría sintetizar en combinaciones de ingredientes y patrones de sabores resultantes que podremos identificar más adelante con algunos casos ilustrativos.

Hemos seleccionado comidas regionales (Sierra central) para su comparación con recetarios de los siglos XIX, XX y actuales (Zapata, 2013). Mencionaremos las siguientes: pocte, locro, patache, sopa de mondongo, tamalada de quinua, carapulca, picante de cuy, humita, ajiaco, chuño pase, entre otras. Así mismo, en el manuscrito hemos podido identificar algunas recetas provenientes de la cocina italiana (genovesa).

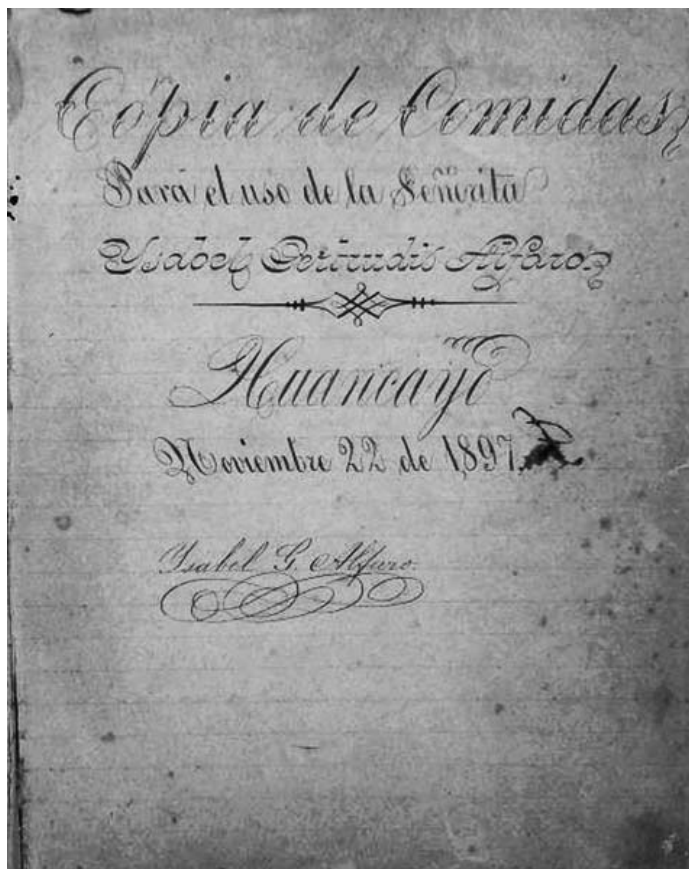
Presencia prehispánica: comidas regionales

En el recuento de recetas encontramos varios ingredientes locales que, aparte del choclo y la papa, complementan el registro, como el olluco, chuño (papa congelada y secada naturalmente), papa seca (papa cocida y deshidratada), charqui, muña (*Minthostachys mollis*), yuyos, etcétera.

El cuaderno de Isabel Gertrudis Alfaro refleja un centenario mestizaje alimenticio por el intercambio entre la cocina española y la nativa regional, con supervivencia de platos prehispánicos. Asimismo, han sido incorporados

ingredientes nativos y mestizos en las comidas regionales y criollas resultantes de ese proceso de mestizaje por el cual forman parte del patrimonio culinario (ver Tablas 1 y 2).

Figura 1. Carátula del manuscrito.



Fuente: *Copia de comidas para el uso de la señorita Isabel Gertrudis Alfaro, 1897.*

Tabla 1
Ingredientes nativos en comidas regionales y criollas

Charqui	(Charquicán, locro con charqui)
Chicha	(Carne con chicha de jora)
Chuño	(Chuño pase, humitas de chuño)
Mote	(Champuz)
Muña	(Locro de quesillo)
Olluco	(Ollucos con charqui, ollucos con queso)
Papa seca	(Carapulca, locro)
Quesillo	(Pocte, chupe, papas con ají)
Quinua	(Dulce de quinua, torrijas de quinua, quinua atamalada)
Yuyos	(Chupe de camarón)

Fuente: Elaboración propia

Tabla 2*Lista de comidas criollas seleccionadas*

Ajiaco	Carbonada de carne	Cocada
Albóndigas	Carne adobo	Cocada Cortada
Ante con Ante	Carne con alverjitas	Cocadas
Anticuchos	Carne embozada	Ensalada
Arrimado de caiguas	Carne en adobo	Ensalada cocida
Arrimado de coles	Carne verde	Ensalada de panamito
Arroz con carne	Caucau	Escabeche
Arroz con dulce**	Causa	Estofado**
Arroz con leche	Cazuela de Cordero	Estofado á la criolla.
Arroz con pato	Champuz agrio	Estofado de corvina
Arroz graneado	Champuz de leche	Estofado de gallina**
Asado de papas	Chanfainita	Frejoles
Asado de pejerrey de vaca	Chapanas	Frejoles colados**
Bistec a la chorrillana	Charquicán	Fritanguita
Calabaza guisada	Chilcano	Guiso de camarón
Carapulca	Choncholí	Guiso de criadillas
Carapulca de carne de chancho o de gallina	Chupe	Huevo chimbo
Carbonada**	Chupe de Camarón**	La situación*
Mazamorra de cochino**	Chupín de pescado	Lomito
Mazamorra de yemas	Pipián de choclo	Sopa de arroz
Mazamorra morada	Pollo almendrado**	Sopa de viernes
Migas	Puchero**	Sopas hervidas
Papa rellena	Quinua atamalada	Sudado de carne de vaca
Papas con ají	Ranfañote	Tacu-tacu
Papas rellenas	Salpicón	Torreja de plátano
Pastel de choclo**	Sancochado	Torrejas de camarones
Pastillitos de yuca	Sango de papas (maíz)	Torrejas de pescado
Patitas con maní	Sango de yuca	Torrejas de zapallo
Pejerreyes rellenos	Seco de cordero	Tortilla de camarón
Pescado a la chorrillana**	Sesos guisados	Tortilla de coliflor
Picante chilcano	Seviche	Tortilla de plátano
Picarones	Sopa a la juliana**	Tortilla de seso
	Sopa a la minuta	Turrone

Nota: * Sopa apuchurada en el manuscrito; ** Dos versiones de cada receta.

Fuente: Elaboración propia.

La actual cocina de Junín presenta varios platos característicos: ollucos con charqui, sopa de mondongo, cuy colorado, tamalada de quinua, ajiaco, pocte de ollucos de papas o de arvejas, humitas dulces, sancochado oroyino, carapulca, pachamanca, gelatina de pata, locro, patache, *uma* caldo (caldo de cabeza), sopa verde o *yacuchupe*, *huallpa* chupe (chupe de gallina), manjar blanco, humita dulce, pan de maíz y otros. Algunos de ellos forman parte actualmente de los platos considerados criollos (pachamanca, carapulca, manjar blanco, humitas, sopa de mondongo), por lo que no los consideraremos en este grupo. Solo tomaremos en cuenta las recetas que por su originalidad o temprana aparición pudieran brindarnos información específica y relevante de la evolución culinaria.

Descripción de recetas regionales seleccionadas

Locro

Potaje algo espeso y variado según lleve papa, maíz, zapallo y queso, pudiendo agregársele carnes secas o frescas, embutidos, camarones, además de vegetales y ají. No debe llamar la atención, el registro de varias recetas de locro de parte de la autora (13 recetas), por cuanto se trata de un guiso común (*rocro* en quechua significa guiso de ají). Es pues, un plato rutinario definido por Bertonio (1612), como un «guisado de indios». El comerciante León Portocarrero (alrededor de 1620), explicaba: «Cómense las espigas, que llaman choclos, asados y cocidos, y los echan en locros, que un guisado y potaje que se faz de carne con otras cosas» (Lewin, 1958). Vigente durante la Colonia, el locro es mencionado por el andaluz Terralla y Landa a fines del siglo XVIII, y entrada la República, Flores y Galindo también lo menciona entre las comidas criollas de la época; guiso o cazuela, guisado o potaje, las variantes son posibles con una definición genérica (Flores y Galindo, 1872; Terralla y Landa; 1791). Así pues, en el manuscrito encontramos recetas de guisos (locro de zapallo), sopas o cazuelas (locro de gallina, locro blanco de gallina). La receta del locro de quesillo en la mañana, por el uso de la muña (hierba nativa aromatizante con propiedades estomacales), de quesillos serranos y su comparación con el lucro (locro) amarillo que llevaba palillo (cúrcuma) y papa seca (cocida y deshidratada).

Pocte

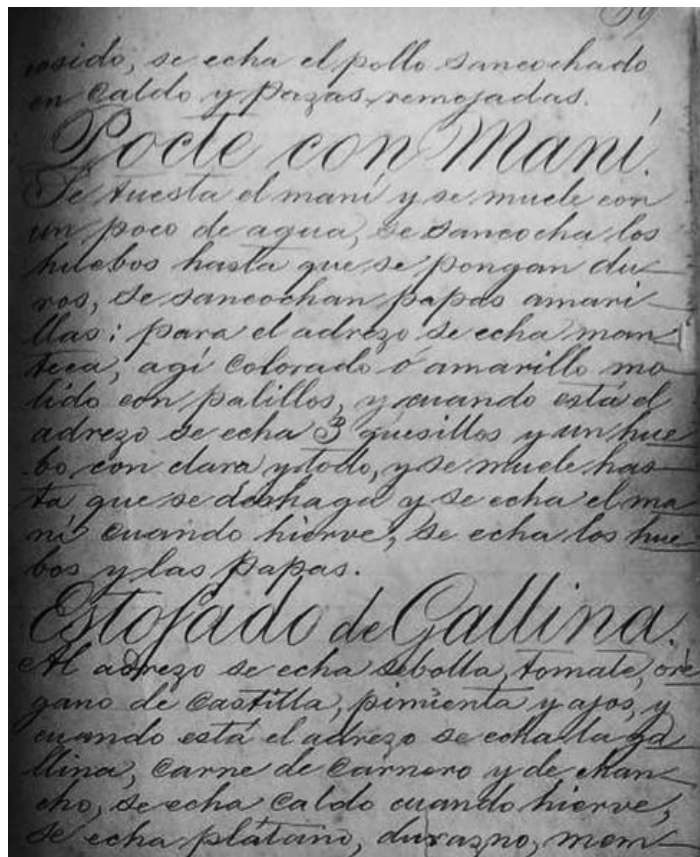
Pocte o *pocte* en quechua es un término que en el *Arte y Diccionario Quechua-Español* se define como un «guisado muy rico hecho de papas y queso» (Lobato, 1901).

El costumbrista Abelardo Gamarra, menciona al «pocte de Junín», comentando los platos predilectos según el lugar del Perú, en la tercera edición *La Mesa Peruana o sea el libro de las familias* (Anónimo, 1896). El autor de *Jauja Antigua*¹, Espinosa (1964), presenta una relación de comidas jaujinas entre las cuales figuraban: pocte de ollucos, de papas, de arvejas, de habas y de chuño). Posteriormente, en el libro *Gastronomía y Turismo en el Valle del Mantaro*, Gutarra (2006), incluye la receta de *alwish pucte* o picante de arvejas verdes; guiso preparado con ocasión de la fiesta patronal de San Sebastián en Sicaya el 20 de enero. En *Platos Típicos. Recetario*, aparece una receta del pocte de olluco, preparación que se hace desmenuzando y chancando los tubérculos, operaciones que determinan el significado original del nombre (Centro de Cultura Popular Labor,

¹ Jauja es la capital de la provincia del mismo nombre, ubicada en la Región Junín.

1993). Las recetas de poctes en el manuscrito describen preparaciones con un ahogado de ají, palillo (cúrcuma), en algunos casos cebolla, y que se denominaran según lleven almendras, maní o zapallo, ingredientes que se muelen o deshacen, pudiendo incluirse papas y huevos duros picados. Las cuatro recetas de pocte presentes indican explícitamente que el ingrediente principal (almendras y maní) debe molerse o dejar que se deshaga (zapallo, papas, quesillos). Estas recetas de pocte son las más antiguas que conocemos en la actualidad (Figura 2).

Figura 2. Receta de «Pocte con maní».



Fuente: *Copia de comidas para el uso de la señorita Isabel Gertrudis Alfaro, 1897.*

Papa a la huancaína

La papa a la huancaína es el platillo que mejor identifica a la cocina regional de Junín. Sin embargo, no está aclarado aún el origen de esta entrada picante (versión más elaborada de las serranas: papas con ají), en la medida que hay quienes sostienen que fue creada en Lima. En todo caso, es una preparación criolla bastante difundida y tradicional, que ya aparecía en los banquetes oficiales de la segunda mitad del siglo XIX. La *papa a la huancaína* del manuscrito corresponde a la manera de preparar «en caliente», es decir, con un ahogado de cebolla, ají, queso o quesillo y vinagre, obteniéndose una salsa cremosa con la cual se bañan las papas amarillas sancochadas. Comparativamente resulta notable la similitud con la receta de las papas con ají del *Nuevo Manual de la Cocina Peruana*, y por ende su influencia:

La otra [manera] 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 á 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. (Anónimo, 1895)

Patachi

Patachi o *patache*, es palabra que viene del quechua y del aimara *phata* que significa maíz pelado hervido y reventado. Es un plato típico de la época del carnaval en Junín, que se prepara con trigo pelado, charqui, carne de vaca, de ovino, añadiéndole al final una salsa de culantro, perejil y cebolla. Según Gutarra (2006), este caldo campesino también puede prepararse con cebada pelada. Terminada la faena, al atardecer, el *patachi* es un plato que ofrece el dueño a todos los parientes y vecinos que intervienen en el levantamiento de la pared o *pirca* de la nueva casa. Comparativamente, tanto la receta del *Nuevo Manual de la Cocina Peruana*, como la del *patache* en el manuscrito, llevan camarones frescos (una aparente sofisticación), el trigo cocido de base y un ahogado en manteca de ajos, cebolla, ají, con el agregado de queso fresco al final. No debe quedar tan espeso, para lo cual «se le echa un poquito de caldo o agua hirviendo» (Anónimo, 1895).

Humita

Humita o huminta se denomina al pastel o masa de maíz envuelto en la hoja de choclo o *panca*, cocido en agua. Los diccionarios de americanismos consideran el término como un quechuismo, y a la torta, tamal, manjar, o pasta dulce, como una elaboración de procedencia indígena. El viajero inglés William Bennett Stevenson describió, junto a otras preparaciones, a las humitas:

Los tamales dulces se hacen del maíz verde, cortando los granos de la mazorca, moliéndolos y añadiendo azúcar y especies, después de lo cual son hervidos u horneados. El choclo (éste es el nombre quechua para el maíz verde), si es hervido en las hojas que envuelven la mazorca se le llama *choclo tandas*, pan de maíz verde y también *humitas*. (Stevenson, 1829)

Las humitas del manuscrito llevan pisco y la receta a la letra dice:

Se pela el maíz como para tamal en plato, luego se echa la manteca competente y dulce, se echa en un perolito echándole canela en astillas, anís un poco de sal, aguardiente puro [pisco], un poco de polvos de ámbar, se prepara también pasas de Italia, canela, almendras. (Alfaro, 1897)

Otras recetas de humitas son de chuño (papa) y de morocho (maíz morado), ambas con manteca, canela, azúcar, huevos y polvos de ámbar; además las de chuño llevan leche, mientras que las de morocho ajonjolí, alcohol y vino.

Charquicán

Guiso que se hace con charqui, papas, ají entre otros ingredientes. Es voz quechua *ch'arki-kanka* (asado de charque). Este plato criollo se prepara con charqui o carne seca deshilachada finamente, que se agrega a un ahogado con cebolla, ají colorado, sal, pimienta, comino y ajos donde se deja hervir, luego se añaden papas sancochadas antes de servir. Una de las recetas de charquicán registrada en el manuscrito indica el uso de yucas o papas, aunque el aderezo con vino, maní, pasas y huevo duro no sea típico para este potaje.

Ahogado: cebolla, picadas a lo largo, cominos, pimienta, ají colorado y bastante manteca, una vez cocido este se le echa un poco de vino dulce maní tostado y no muy molido, pasas y huevos duros enteros y papas si no hay yucas sancochadas Antes de echar el charqui bien desmenuzado se echa las papas o yucas y se da bien la vuelta. (Alfaro, 1897)

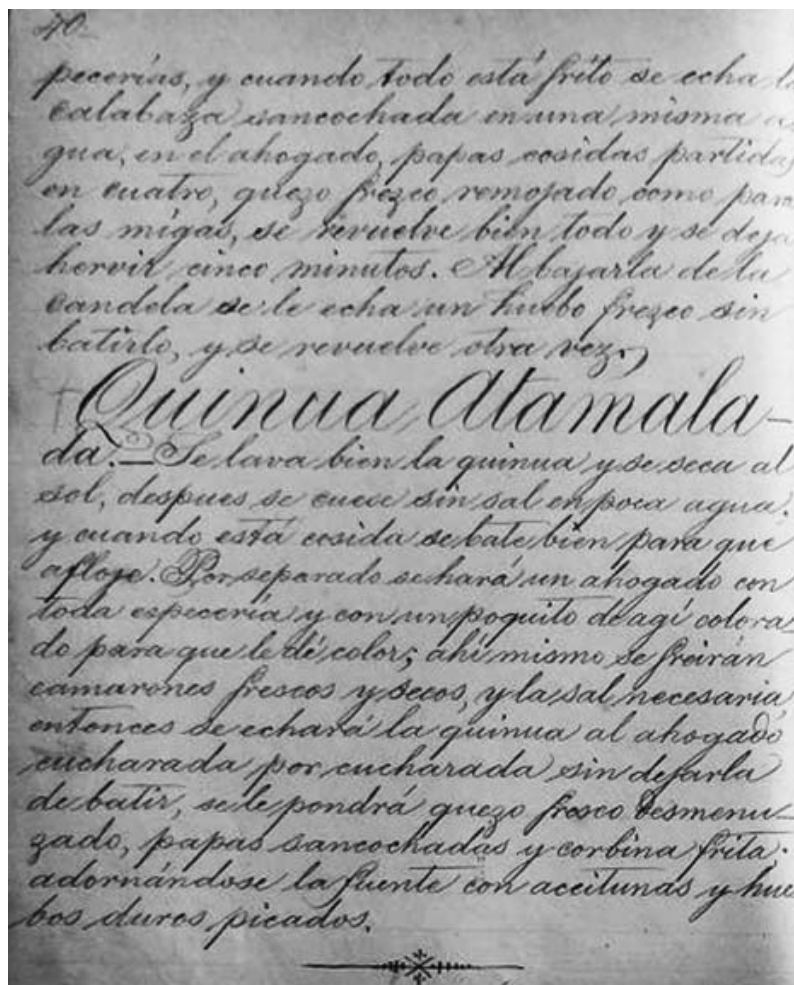
Tamalada de quinua

«Hay una semilla como arroz y de la propia suerte que guisan el arroz se guisa esto, se llama quinua». Resulta interesante la comparación entre ambos productos por la similitud en la preparación culinaria. El arroz se introdujo tempranamente durante la conquista y el segundo era oriundo (Lewin, 1958). Según relata Andazabal (2010), el registro de consumo de quinua en el monasterio de Santa Clara de Lima, como parte de la dieta cotidiana durante el siglo XVIII presenta entre las preparaciones, a la quinua con queso y camarones, lo que se asemeja a la receta del manuscrito que también lleva estos dos ingredientes (Figura 3). Hacia 1867, la quinua atamalada o tamalada de quinua era parte de las comidas diarias de las clases «no muy acomodadas» (Anónimo), opinión que compartía también el francés Pradier-Fodéré (1897), en la década siguiente. Una notoria semejanza existe entre la receta del manuscrito y aquella del *Nuevo Manual de la Cocina Peruana*, donde se señala: «Para que la quinua esté bien preparada y justifique su nombre, es preciso que al enfriarse se endurezca y tome la consistencia de un tamal» (Anónimo, 1895). Por esa misma época y a comienzos del siglo XX, observamos algunas variaciones, como la supresión de las papas y el añadido de huevos, además del queso parmesano y la mantequilla. En cuanto al cocimiento, este plato puede llevarse al horno o basta el cocimiento de la quinua y el ahogado como en la receta del manuscrito: «Para el aderezo se echa cebolla, orégano de Castilla, y después se echa la quinua cocida y se espesa con yema de huevo» (Alfaro, 1897). Se trata en suma, de un original y sabroso potaje mestizo serrano.

Picante de cuy

El denominado *cuy colorado* es sin duda uno de los platos típicos más populares y valorados de la gastronomía de Junín. Consiste en cuyes trozados, sancochados en agua con sal, y aderezados mediante una salsa de ají colorado y achiote (de allí su nombre), ajos, comino y pimienta. Se acompaña con papas, huevo duro y perejil. En las recetas de picante de cuy, el cuy es frito y luego aderezado con ají colorado, ajos, pimienta y cebolla. Puede contener también orégano, comino o palillo. En resumen, estamos hablando de una versión del cuy colorado que se prepara en la región.

Figura 3. Receta de «Quinoa atamalada».



Fuente: Copia de comidas para el uso de la señorita Isabel Gertrudis Alfaro, 1897.

Chuño pase

Esta es una preparación que se hacía de un modo bastante particular rellenando con queso el chuño o chuno para luego cocerlo. Son pocas las recetas que conocemos de este plato que utiliza el chuño, es decir, la papa nativa sometida al proceso de sucesivas etapas de congelado, descongelado y secado solar, hasta obtener un producto estable con una baja actividad de agua. Una receta que muestra similitud es la de *chuños con queso*, que aparece en *La Mesa Peruana o sea el libro de las familias*. Precedido del arte de trinchar y de las reglas que deben observarse durante la comida, donde se describe que cada chuño es abierto por la mitad y «se le unta con manteca, se le pone unos granos de anís y en seguida una rebanada de queso mantecoso» (Anónimo, 1867), luego se colocan en una olla con poca agua para cocerlos con el vapor.

Se hace remojar bien el chuño hasta que no tenga nada seco en el corazón después se exprime bien, se parte por en medio se le rellena con queso fresco desmenuzado con sal, una vez listo el chuño se hace hervir agua con sal y cuando hierve bien se le echa el chuño relleno se hace hervir hasta que se seque el agua, después se unta una hoja de col grande con bastante manteca y se tapa con eso, después que pase la manteca se le echa encima queso desmenuzado y cuando se derrite un poco se mueve bien y se sirve. (Anónimo, 1867)

Una segunda receta del manuscrito relacionada con esta preparación es la del Chuño relleno: «Se remoja el chuno y se exprime, se parte y se mete queso con manteca, sal, para el aderezo se echa ají colorado, sal, agua, cuando hierve se le echa el chuno con manteca y queso» (Alfaro, 1897). Es esta una versión picante que, sin embargo, muestra similitud evidente con respecto a la de *chuños con queso*.

Pastel de chuño

Más allá del valor gastronómico, lo interesante de este pastel mestizo es la aplicación culinaria de uno de los productos más originales y tradicionales del Perú, la papa. En el manuscrito, se indica que para hacer este pastel «A una libra de harina [Chuno o chuño] se le echa media libra de manteca, media de azúcar, ocho yemas de huevo, pasas, almendras, echándole encima clara de huevo para que salga dorado» (Alfaro, 1897). Como referencia, igual proporción de papa (almidón) y manteca lleva la receta, en molde y al horno, del Tamal en plato, que aparece en el *Manual de Buen Gusto*, además de huevos, aguardiente y azúcar (Anónimo, 1866).

Dulce de calabaza

Lakawiti api, es dulce o mazamorra de calabaza (*Cucurbita ficifolia*) hecho con harina de maíz, y *lakawiti k'usa* se refiere a la calabaza asada al horno con chancaca, según explica Mejía (1931) en la revista *Wira Kocha*, donde presenta una serie de aplicaciones alimenticias del zapallo y la calabaza. Dependiendo del país recibe el nombre de cayote (Argentina), lacayote, alcayote (México), sambo o zambo (Ecuador), etcétera. Como dulce de «chiclayo» se conoce en Cajamarca la pulpa confitada aromatizada con especias y frutas. La receta del manuscrito dice que «se ralla la piña y se hace hervir en agua cuando está cocido se entrevera con la calabaza y la chirimoya deshecha sin pepita y se hace hervir hasta que tome punto» (Alfaro, 1897).

Pan de maíz

Antigua preparación al horno de una masa de harina de maíz, azúcar, huevo, manteca, vino y especias. Estos panes de maíz quebradizos, también llamados maicillos, se preparaban con frecuencia en la Sierra central del país. *Sara tanta* en quechua, equivale a pan de maíz, tortillas o bollos. Este pan es un bizcocho dulce quebradizo horneado, hecho a partir de harina de maíz, manteca y especias. Con el nombre de «maizillos» presentamos la antigua receta que aparece en el *Manual de Buen Gusto*:

Para siete huevos: diez onzas de azúcar, cinco de manteca, una copa de aguardiente de cabeza, un poco de canela y la harina de maíz muy bien cernida, lo necesario para poner la masa dura; se batan los huevos con la azúcar muy bien molida, luego se incorpora con el aguardiente, la manteca la canela

y la harina poco a poco; tan luego que la masa está bastante dura se soba mucho y se pone sobre un tablero, se cortan los maicillos, se ponen en latas y al horno. (Anónimo, 1866)

Con algunas variaciones en cuanto a las cantidades de los ingredientes, y el uso de anisado por aguardiente, la receta del pan de maíz se mantiene sin mayores cambios hasta la actualidad.

Se hace moler el maíz cerniéndolo bien, luego se prepara la masa con almíbar hervido con canela y anís después de igualar bien se le echa dos o tres huevos, vino, manteca derretida según pida la masa, luego se amasa en la forma que uno quiera darle y se le echa encima grajea, se pone en latas al horno de temple regular. (Anónimo, 1866)

Por último, en el manuscrito hemos encontrado una serie de recetas que, si bien forman parte del inventario criollo gastronómico, tendrían su origen en la Sierra central. Mencionaremos el *sancochado oroyino* (La Oroya es una ciudad minera y capital de la provincia de Yauli, en la Región Junín), relacionado con la cazuela de cordero y la *carapulca*, guiso que se prepara con papa seca tostada, carne de cualquier clase, maní tostado, aderezado con manteca, cebolla, ajo, ají, pimienta y comino.

Influencia española y mestizaje: comidas criollas

Una serie de comidas tradicionales españolas por un proceso de mestizaje dieron lugar a otras nuevas, peruanas, por ejemplo: migas, cordero verde, escabeche, chanfaina, salpicón, picadillo, cocido español, adobo, buñuelos de viento, arroz con leche y turrón. Para los correspondientes platos criollos: ají de gallina, seco de carnero, lomo saltado, chanfainita, salpicón, pastel de choclo, sancochado criollo, anticuchos, picarones, arroz con leche y turrón de doña Pepa. Esta relación de recetas criollas las encontramos entre otras que suman 119, es decir algo más del 38% del total de recetas del manuscrito. De estas, diez son recetas originales, que no hemos podido ubicar en otros recetarios o manuscritos anteriores o posteriores al que estudiamos aquí. Esta influencia española es fundamental para entender la cocina peruana, así como la presencia de una cocina prehispánica que en conjunto forman la base formativa de la cocina nacional. En la cocina criolla uno de los platos más valorados es el *ají de gallina*, y precisamente en el manuscrito el «Picante amarillo de gallina» (Figura 4) es una receta original relacionada directamente con este plato: «Para el aderezo se echa ajos, pimienta, cebolla, perejil, orégano, ají molido con palillos; cuando esté cocido se echa la gallina sancochada en pedazos, caldo, pan remojado con nueces molido» (Alfaro, 1897). Comparativamente, una receta contemporánea lleva como ingredientes: aceite, cebolla, ajos, ají verde, pan «remojado en un poco del caldo» (Anónimo, 1975), leche, queso parmesano, nueces y gallina que se debe sancochar y deshilar; también, papa, huevo y aceituna a manera de guarnición. Este plato consiste pues en carne de gallina cocida y deshilachada, mezclada con un ahogado que tiene por base ají, cebolla, ajos y al que se le agrega pan remojado, leche, queso y nueces. La relación con las migas está dada por el uso básico del pan, manteca y condimentos. Durante la República, a partir de las migas aparece el ají de pan, como una variación de este plato tradicional modificado. Por común denominador tenemos el pan remojado ya sea en caldo, leche o con mayor frecuencia en agua, para luego ser escurrido y formar parte del ahogado que previamente se preparó. Luego está la gallina o pollo, que una vez sancochado es deshilachado y añadido a la preparación del ahogado y pan. El nombre del guiso *picante de*

gallina estuvo vigente hasta la primera mitad del siglo XX aproximadamente, siendo perfeccionada la receta (p. ej. con nueces molidas), pasando a denominarse *ají de gallina*. Otro caso de interés es el turrón (bizcocho) que en concordancia con la información del manuscrito, el nombre de turrón de doña Pepa surgiría en la primera década del siglo XX, con la descripción y hasta la fotografía del famoso dulce (Anónimo, 1908). Anteriormente se denominaba turrón de miel o simplemente turrón.

Finalmente, entre las recetas de platos salados encontramos el escabeche (de pescado) y el bistec a la chorrillana, preparaciones antecesoras del lomo saltado que ilustran la combinación que tiene por ingredientes: manteca, cebolla, ajo, pimienta, orégano, ají, vinagre, tomate, papa y vaca («a la chorrillana»), como un principio del sabor básico de la cocina criolla peruana de esa época (Zapata, 2010).

Figura 4. Receta del «Picante amarillo de gallina».



Fuente: Copia de comidas para el uso de la señorita Isabel Gertrudis Alfaro, 1897.

Inmigración italiana e influencia gastronómica: comidas ítalo-peruanas

Durante el periodo comprendido entre 1840 y 1880 arribó la mayor cantidad de inmigrantes italianos al Perú, originarios principalmente de las costas de Liguria (región noroeste de Italia, provincia de Génova). Fueron marinos y comerciantes en su mayoría, aunque también hubo un componente rural de los pueblos internos de esas provincias (Bonfiglio, 1993). Los inmigrantes llegaron sin duda con sus costumbres y sus recetas de cocina. Por ejemplo, hemos hallado en nuestro medio un recetario de conocidas ediciones como *La Cucinera Genovese Ossia La Vera Maniera Di Cucinare Alla Genovese*, de Ratto (1887). Es así que platos como el minestrón con salsa *pesto*; el *tocco* genovés y las salsas de tomate fueron introduciéndose poco a poco en la cocina urbana de fines del siglo XIX. Una temprana selección de recetas de «Cocina Italiana» la encontraremos en el apéndice de la tercera edición del *Nuevo Manual de la Cocina Peruana* (Anónimo, 1910). Posteriormente las recetas originales fueron impresas y difundidas, ganando aceptación, adaptándose e innovándose. El resultado es de comidas que mantienen su esencia de identidad, adoptando algunos ingredientes nativos no tradicionales, y/o sustituyendo otros. Así, en la salsa *pesto* genovesa, nueces o pecanas reemplazan a los originales piñones; en el *minestrone*, una sopa que tiene como base vegetales en la que se incluye el choclo en rodajas y algún corte de carne. Sin embargo, ha sido significativa la adopción de la condimentación en los estofados (carnes y aves), de una combinación de ingredientes asociada a las salsas de tomate y básicamente compuesta por tomate, cebolla, zanahoria, hongos secos y hojas de laurel. En el manuscrito, la sopa seca de tallarines, puchero de Cuaresma y salsa (tucos), presentan esta combinación, mientras que en el cordero sudado y el guisado de bacalao la presencia de hongos y laurel es de rigor. Un ejemplo es el estofado a la italiana, receta que encontramos en la *Cocina práctica, moderna y económica a la francesa, española e italiana con la criolla del Perú, postres y helados*, donde se indica que con la salsa resultante del estofado «se condimenta raviolos, tallarines o polenta» (Boix Ferrer, 1928). Por extensión esta mezcla de ingredientes es usada también en algunas menestras. Con relación al uso del *pesto* original, la preparación de los populares tallarines o fideos verdes constituyen también un caso de adaptación del gusto local. Evidentemente, existen otros productos de la cocina italiana (*Fugazza, pizza, pastel de acelga, panettone*, etc.), que forman parte de la diversidad de comidas apreciadas y consumidas regularmente en el Perú. Tanto la elaboración doméstica de tallarines como de polenta está presente en las recetas de sopa seca de tallarines frescos y polenta.

Por tanto, las recetas italianas que encontramos en el manuscrito *Copia de Comidas para el uso de la señorita Isabel Gertrudis Alfaro* (1897), muestran una temprana aceptación-preferencia culinaria de una dama del estrato alto de la sociedad urbana huancaína, mediante platos tradicionales que han perdurado en el tiempo, conforme podemos constatar por su presencia en recetarios peruanos a lo largo del siglo pasado y en la actualidad (menestrón, mondonguito a la italiana, salsa (tucos), polenta, salsa de polenta, etc.). Por ejemplo, para la sopa menestrón podemos hacer el seguimiento del «mestizaje evolutivo» mediante las recetas que aparecen en algunos libros: *Minestrone* (Ratto, 1887); *Minestrón* (Anónimo, 1910); *Menestrón* (Baylón, 1947; Peta, 1964; Sanguinetti, 1958).

Lo trascendente es la aceptación del gusto por el aderezo en la condimentación de los guisos, producto de la mencionada presencia culinaria. En primer lugar, una salsa obtenida por cocción lenta de la mezcla de tomate, ajo, zanahoria, hongos y laurel, actualmente presente en los tallarines, pastas en general, tucos y, con variantes en guisos de lentejas, por ejemplo. También la combinación del *pesto* genovés (Bonino, 2006), al mezclar con

molienda manual: albahaca, ajo, sal, aceite de oliva, piñones y finalmente queso parmesano y pecorino, reemplazando en la versión criolla a los piñones con nuez o pecanas, manteniendo el parmesano para el menestrón y los tallarines verdes, por ejemplo. En las comidas italianas, el *minestrone*, *trippa all fiorentina* y la *salsa di pomodoro*, dieron lugar a la sopa menestrón y tallarines verdes, al mondonguito a la italiana, y a la salsa de tomate o tuco. También con frecuencia usamos en guisos y menestras la adoptada combinación de tomate, cebolla, zanahoria, hongos y laurel. Consideramos necesario entender las características de estos «condimentos» y sus combinaciones de sabor, para el conocimiento de una determinada cultura gastronómica y del porqué de las preferencias o rechazos (Rozin, 2000).

Menestrón

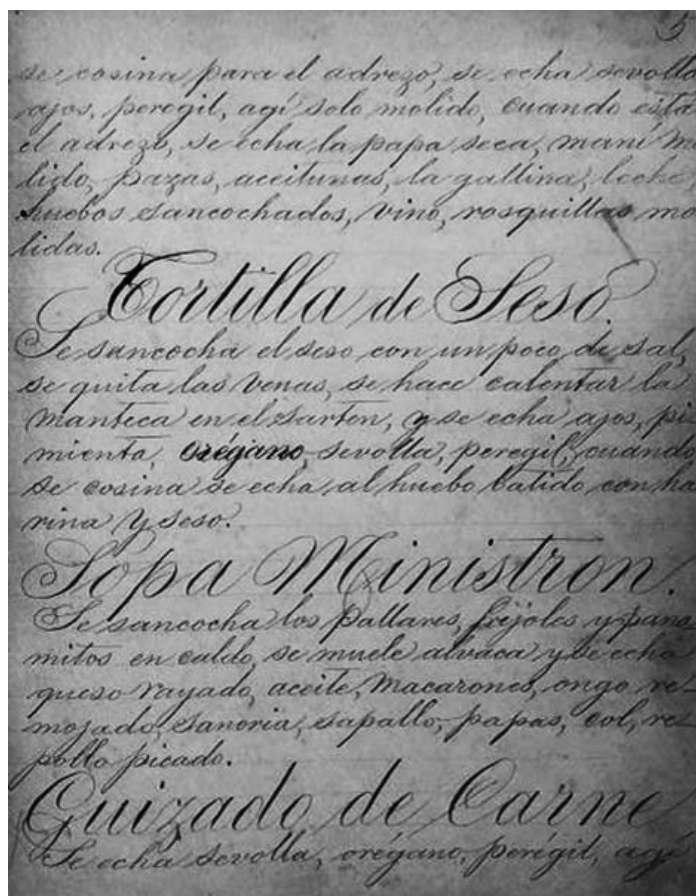
El nombre proviene del italiano *minestra*, y según Monlau (1941), viene del latín *ministrare*, por ministrar: plato de comida que se ministra o se sirve. En Perú es una sopa acriollada de origen genovés (*minestrone*) producto del mestizaje culinario debido a la inmigración italiana, pasando en este caso a formar parte de la cocina nacional. Se prepara con fideos gruesos, carne, papa blanca, choclo, col, zanahoria, cebolla, ajo, albahaca y queso parmesano rallado. La «Sopa Ministrón» (Alfaro, 1897) reproducida en el manuscrito (Figura 5), demuestra ser una receta vegetariana más cercana con las versiones originales: «Se sancocha los pallares, frejoles y panamitos en caldo, se muele alvaca [albahaca] y se echa queso rayado, aceite, macarrones, [h]ongo remojado, sanoria [zanahoria], sapallo, papas, col, repollo picado» (Alfaro, 1897). El «menestrón» que aparece en el *Nuevo Manual de la Cocina Peruana* (Anónimo, 1910), consistía en un caldo de carne con papas y una serie de hortalizas como: col negra, vainitas, arvejas, nabo, zapallo, apio (variando en las verduras utilizadas). A este cocido se le agregaba un poco de aceite, fideos o arroz (actualmente lleva fideos canutos y choclo en rodajas) y salsa tipo *pesto*.

Mondonguito a la italiana

Según el manuscrito, en este guiso «se hace derretir la manteca se echa cebolla ajos picados salsa tomate pimienta cuando esta cocido harina caldo y la tripa bien cocida. Esto es para francesa. Para italiana entra hongo ya no harina» (Alfaro, 1897). Las primeras versiones impresas de este plato aparecieron a inicios del siglo XX. Por ejemplo, tanto en *Lecciones de cocina escrita por una limeña* como en *El cocinero peruano*, publicados en 1918, ofrecen una receta de *mondongo a la italiana*, donde el mondongo es lavado y cortado en «tiras larguitas y delgadas» o en «pedacitos de tres o cuatro centímetros», continuando luego con una misma preparación:

Se coloca al fuego una cacerola con un buen pedazo de manteca y en ella se fríen ajos, cebollas, tomates, sal, pimienta un pedazo de romero picado, salsa de tomate; cuando todo está frito se echan tres cucharadas de aceite fino, se deja que dé otro hervor y se frie de nuevo zanahorias en tajadas iguales al mondongo, se echa el mondongo y mucho queso parmesano y al bajarlos algo retirado del fuego un poco de nueces molidas. (Anónimo, 1918)

En definitiva, la introducción de estos platos y su influencia en el gusto local demuestra la supervivencia cultural gastronómica italiana en nuestro medio, y con ello, el desarrollo de nuevas comidas como parte del diverso patrimonio culinario nacional.

Figura 5. Receta de la «Sopa Ministron».

Fuente: *Copia de comidas para el uso de la señorita Isabel Gertrudis Alfaro*, 1897.

Conclusiones

En este estudio se muestran platos sencillos originales, poco conocidos fuera del medio local andino, junto a preparaciones criollas más elaboradas y codificadas en términos de procesos, combinaciones de ingredientes y denominaciones. Asimismo, se puede observar la influencia de la culinaria capitalina por medio de recetarios impresos en recetas seleccionadas y reproducidas por la autora, y con ello, la importancia en la difusión y consolidación de un corpus aceptado como perteneciente al patrimonio culinario regional y nacional. Comparativamente, la supervivencia de comidas y bebidas que forman parte del repertorio criollo de la cocina corroborarían haber alcanzado (a fines del siglo XIX) una etapa evolutiva madura de desarrollo. Es notable señalar también la pronta introducción (y trasmisión) de comidas italianas, con relación a los impresos existentes, debido probablemente a fenómenos de adopción-aceptación por moda, relaciones sociales o parentesco familiar. En estas preparaciones notaremos la incorporación de ingredientes nativos, la adaptación por sustitución de ingredientes, la modificación de la terminología y de la receta. Recapitulando, el manuscrito *Copia de comidas para el uso de la señorita Isabel Gertrudis Alfaro*, nos permite conocer más acerca del desarrollo del patrimonio gastronómico regional-nacional, su formación y evolución.

Referencias

- Alfaro, I. G. (1897). *Copia de comidas para el uso de la señorita Isabel Gertrudis Alfaro*. Manuscrito inédito, Huancayo.
- Andazabal, R. (2010). *Convento de monjas de Nuestra Señora de la Peña de Francia. Advocación de Santa Clara: censos, rentas y dietas. Lima, 1740-1794*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Fondo Editorial.
- Anónimo. (1866). *Manual de Buen Gusto*. Arequipa: Imprenta Valentín Ibañez.
- Anónimo. (1867). *La mesa peruana o sea El libro de las familias*. Arequipa: Imprenta Francisco Ibañez.
- Anónimo. (1895). *Nuevo manual de la cocina peruana. Escrito en forma de diccionario por un limeño mazamorrero*. Lima: Librería Francesa Científica y Casa Editora J. Galland.
- Anónimo. (1896). *La mesa peruana o sea El libro de las familias* (3ª ed. corregida y aumentada). Arequipa: Imprenta De La Bolsa.
- Anónimo. (1908). *Varietades*, Año IV, octubre 24, 34, 1092-1095.
- Anónimo. (1910). *Nuevo manual de la cocina peruana. Escrito en forma de diccionario por un limeño mazamorrero*. Lima: Librería Francesa Científica Galland. E. Rosay, Editor.
- Anónimo. (1918). *El Cocinero peruano. El más completo y variado manual del cocinero, dulcero y repostero*. Lima: Acevedo, P. (Ed.).
- Anónimo. (1918). *Lecciones de Cocina. Contienen las más deliciosas y fáciles recetas de cocina, como también consejos prácticos para el hogar. Escritas por una limeña*. Lima: Imprenta del Estado.
- Anónimo. (1975). *Qué Cocinaré? Nicolini le aconseja*. Lima: Nicolini Hermanos S. A.
- Appadurai, A. (1988). How to make a national cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Society for Comparative Study of Society and History*, 30(1), 3-24.
- Bak-Geller, S. (2013). Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890). *Desacatos*, 43, 31-44.
- Baylón, F. (1947). *Cocina y repostería. Viandas típicamente limeñas y de origen europeo, peruanizadas*. Lima: P. T. C. M.
- Bertonio, L. (1984). *Vocabulario de la Lengua ayмара*. Cochabamba: Ediciones CERES.
- Boix Ferrer, J. (1928). *Cocina práctica, moderna y económica a la francesa, española e italiana con la criolla del Perú. Postres y helados para uso de las Repúblicas del continente*. En Enciclopedia del Hogar Peruano. Lima: Gil, S. A.
- Bonfiglio, G. (1993). *Los italianos en la sociedad peruana. Una visión histórica*. Lima: Saywa S. R. L. ediciones.
- Bonino, M. (2006). *Odor di basilico. Le autentiche ricette della cucina ligure*. Genova: Erga edizioni.
- Centro de Cultura Popular Labor. (1993). *Platos típicos. Recetario*. Asociación civil, Pasco.
- Coulombe, C. (2005). Entre l'art et la science: la littérature culinaire et la transformation des habitudes alimentaires au Québec. *Revue d'histoire de l'Amérique française*, 58(4), 507-533.
- Cusak, I. (2000). African cuisines: recipes for nation building? *Journal of African Cultural Studies*, 13(2), 207-225.
- Espinosa, C. (1964). *Jauja antigua*. Lima: P. L. Villanueva S. A.
- Flores y Galindo, F. (1872). *Salpicón de costumbres nacionales. Poema burlesco*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Gutarra, J. (2006). *Gastronomía y turismo en el valle del Mantaro*. Lima: Universidad de San Martín de Porres, Fondo Editorial.
- Lewin, B. (Ed.) (1958). *Descripción del Virreinato del Perú. Crónica inédita de comienzos del siglo XVII*. Rosario, Argentina: Instituto de Investigaciones Históricas. Universidad Nacional del Litoral.
- Lobato, J. (1901). *Arte y diccionario Quechua-Español corregido y aumentado por los RR.PP. Redentoristas al que en 1608 publicó el RVDO. P. Diego González de Holguín S. J. en esta Ciudad de los Reyes*. Lima.
- Mejía, M. T. (1931). Kausay. Alimentación de los Indios. *Wira Kocha. Revista Peruana de Estudios Antropológicos*, 1(1), 9-24.
- Monlau, P. F. (1941). *Diccionario etimológico de la Lengua castellana*. Buenos Aires: El Ateneo.

- Parkhurst, P. (2006). *Accounting for taste: the triumph of French cuisine*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Peta, M. (1964). *Cocina peruana. Recetas de arte culinario (Cocina criolla e internacional, repostería en general)*. Lima: Mercurio S. A.
- Pradier-Fodéré, C. (1897). *Lima et ses Environs. Tableaux des Mœurs Péruviennes*. Paris: A. Pedone.
- Ratto, G. B. (1887). *La Cucinera Genovese Ossia La Vera Maniera Di Cucinare Alla Genovese*. Genova: Tip. Fratelli Pagano.
- Rozin, E. (2000). The Role of Flavor in the Meal and the Culture. En H. Meiselman (Ed.), *Dimensions of the Meal: Science, Culture, Business, Art of Eating* (pp.134-142). United States: Aspen Publishers.
- Sanguinetti, M. L. (1958). *Recetas económicas y prácticas de cocina y repostería. Dedicadas a las amas de casa, aficionadas al arte culinario*. Lima: CIP.
- Stevenson, W. B. (1971). Historical and Descriptive Narrative of Twenty Years' Residence in South America. En *Relaciones de Viajeros. Colección Documental de la Independencia del Perú* (T. XXVII, Vol. III). Lima: Comisión Nacional del sesquicentenario de la Independencia del Perú.
- Santich, B., Lee Brien, D., & Wessell, A. (Eds.) (2013). Cookbooks and culinary culture. En *Cookbooks: writing, reading and publishing culinary literature in Australasia. Text Special Issue 24*, 1-10. Recuperado de <http://www.textjournal.com.au/speciss/issue24/Santich.pdf>
- Terralla y Landa, E. (1791). *Vida de muchos ó sea una semana bien empleada por un currutaco en Lima*. Lima: Imprenta de los Expósitos por Jaime Mesa.
- Zapata, S. (2010). Principios del sabor en la gastronomía peruana. En *Fiestas y Rituales. Memorias del X Encuentro UNESCO* (pp. 441-460). Lima: Dupligráficas Ltda.
- Zapata, S. (2013). Recetarios y textos culinarios peruanos del siglo XIX. *Boletín de Lima*, 171, 43-61.

Agradecimiento a Rossana del Valle Fernández por el préstamo del manuscrito.

Sergio Zapata Acha.

Doctor en Ciencias Agronómicas y máster en Tecnología Alimentaria por la Universidad Católica de Lovaina, Bélgica. Ingeniero en Industrias Alimentarias por la Universidad Nacional Agraria, «La Molina». Fue miembro de la Red de Frutas Tropicales FAO, investigador en Unidad de Cervecería e Industrias Alimentarias UCL y Universidad Nacional de Tucumán (Argentina). Ha sido jefe del proyecto Agricultura-Agroindustria CONCYTEC, consultor en Bionegocios (PNUD-CONAM), director del Instituto de Investigación y de la Sección de Posgrado de la Escuela Profesional de Turismo y Hotelería (EPTH-USMP). Autor del Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional, ha publicado artículos de ciencia y tecnología de alimentos, agroindustria y gastronomía. Es miembro de la Academia Peruana del Pisco. Actualmente es investigador del Instituto de Investigación de la EPTH.

szapataa1@usmp.pe