

El seviche, los anticuchos, los tamales y la mazamorra en las *Tradiciones* de Ricardo Palma

César Coloma Porcari
Instituto Latinoamericano de Cultura y Desarrollo
sillardearequipa@gmail.com
Arequipa-Perú

Resumen

Este trabajo de investigación se refiere a la información que ofrece don Ricardo Palma, en sus *Tradiciones*, sobre cuatro platos emblemáticos de la culinaria peruana: el seviche, los anticuchos, los tamales y la dulce mazamorra. Se indica el nombre de la tradición en donde figura cada referencia y se agregan datos ofrecidos por otros autores de antaño. Asimismo, con el fin de rescatar las antiguas recetas para preparar los platos mencionados, las reproducimos tal cual las hemos tomado de autores del siglo XIX y de principios del XX.

Palabras clave: Ricardo Palma, *Tradiciones*, culinaria peruana, historia del Perú, seviche, anticuchos, tamales, mazamorra, recetas de cocina peruana del siglo XIX y principios del XX.

Abstract

This research work refers to the information offered by Don Ricardo Palma, in his Traditions, on four emblematic dishes of Peruvian cuisine: the seviche, the anticuchos, and the tamales, as well as the sweet mazamorra. The name of the tradition in which each reference appears is indicated, and data offered by other authors of long ago are added. Also, to rescue the old recipes for preparing the dishes mentioned, we include these, which we have taken from authors of the nineteenth and early twentieth centuries.

Keywords: Ricardo Palma, *Traditions*, Peruvian Cuisine, History of Peru, seviche, anticuchos, tamales, mazamorra, recipes of Peruvian cuisine of the 19th century and the beginning of the 20th century.

César Coloma Porcari (Perú)

Economista, dedicado a la investigación histórica, ha publicado libros y artículos sobre el patrimonio cultural del Perú, en los diarios *El Comercio* (Lima) y *El Pueblo* (Arequipa), y en las revistas *Caretas* y *Voces* (Lima). Es Miembro de Número del Instituto Ricardo Palma y del Centro de Estudios Histórico-Militares del Perú; Miembro de Honor del Instituto Libertador Ramón Castilla; Miembro de la Sociedad Geográfica de Lima y de la Fundación Marina Núñez del Prado. Fue Director de Cultura de la Municipalidad de Lima Metropolitana, Director del Museo de Arte Italiano y del Museo Nacional de Historia, Director General del Centro Nacional de Información Cultural y actual presidente del Instituto Latinoamericano de Cultura y Desarrollo. Condecorado por la Universidad Católica de Santa María, de Arequipa con la “Medalla Institucional”, y por la Municipalidad Provincial de Arequipa con la “Medalla de la Cultura”. Ha recibido el grado de Doctor Honoris Causa.

Nuestro gran tradicionista don Ricardo Palma nos ofrece en su obra un material de enorme importancia referente a nuestra identidad cultural. Sus amenos relatos están llenos de curiosidades sobre la vida cotidiana del Perú y es necesario procesar dicha información con el fin de obtener un conjunto de datos que aporten muchas luces sobre el pasado del país.

Nos hemos dedicado, desde hace muchos años, a la búsqueda de información sobre la vida cotidiana de nuestro país en el siglo XIX y en la época virreinal en la obra de los principales escritores de dicho periodo. Por ello es que mostramos especial interés en la documentación sobre la historia de la culinaria peruana, tan maltratada en la actualidad por una serie de sujetos que se dedican a engañar a los incautos con absurdos cuentos sobre el origen de los platos criollos.

Nuestro reto ha sido y es presentar pruebas documentales sobre cada uno de los potajes tradicionales del Perú que estén mencionados o comentados en la obra de los grandes autores del pasado. De esta manera, podemos comprobar la existencia de una serie de platos (muchos de ellos, lamentablemente, ya no preparados en la actualidad), lo que prueba el gran desarrollo que tuvo nuestro país en cuanto a cultura alimentaria, por la variedad de preparados y la cantidad de ingredientes, así como los múltiples pasos que se debían dar para elaborar algunos platillos muy sofisticados.

Esta es una demostración de la importancia que ha tenido la creatividad del peruano de otros tiempos, pues supo construir una elaborada culinaria sobre la base de la tradición inca o nativa, combinándola con los valiosos aportes que llegaron del Viejo Mundo, en especial el hispano y el morisco, en un primer momento; así como el africano, el oriental y el europeo, este último a partir de la Independencia.

En el caso de don Ricardo Palma, sus *Tradiciones* nos ofrecen muchísimos datos sobre la cocina tradicional peruana, y en nuestros trabajos titulados «La culinaria en la *Tradiciones* de Ricardo Palma» (2008) y «La comida tradicional del Perú en la obra de Ricardo Palma» (2010) presentamos los resultados de nuestra investigación. Asimismo, hemos publicado muchos artículos sobre la historia de algunos platos criollos, que se pueden revisar en el sitio web *Historia de la culinaria peruana*¹.

Es curioso que Palma se declarara poco aficionado a los placeres de la mesa. Así lo había afirmado en el año 1896, en una carta olvidada que rescatamos y publicamos en el diario *El Comercio*. En la carta mencionada, don Ricardo Palma confiesa que «como solo para llenar el expediente» y «Envidia me inspiran los que [...] aquilatan los placeres de la mesa, mastican con deleite y humedecen lo masticado con sabrosos vinos» (Coloma, 1998b).

No obstante lo dicho, el tradicionista nos brinda en su obra mucha información sobre la culinaria tradicional peruana, aunque dispersa aquí y allá en sus *Tradiciones*. Lamentablemente, Palma solo menciona los platos y bebidas o hace un pequeño comentario sobre algunos, y no nos da ninguna receta.

Palma no menciona algunos platos que están de moda en la actualidad (muchos de ellos han sufrido los maltratos de algunos panfletarios que les han inventado historias absurdas y fantásticas), como al lomo saltado y al ají de gallina. Dichos platos no existían en su tiempo, es decir, aún no habían sido inventados. Palma tampoco hace ninguna mención al turrón de doña Pepa, lo que demostraría que no lo conoció o que no tenía mayor importancia entonces. Tampoco menciona a la mazamorra morada.

1 En esta página web (<https://sites.google.com/site/historiadela culinariaperuana/>) se han incorporado los cuarenta y cuatro artículos que publiqué en una serie llamada «Sabores con historia», del diario *El Comercio* (2004).

En este trabajo presentamos información sobre cuatro platos tradicionales del Perú: el seviche, los anticuchos, los tamales y la mazamorra, a los que se refiere don Ricardo Palma en sus *Tradiciones*. Cabe señalar que la única ortografía históricamente válida de nuestro famoso plato de pescado o mariscos es «seviche», y así lo escribieron todos los grandes literatos del Perú.

1. El seviche

Don Ricardo Palma en su tradición «Por una misa» nos cuenta que los frailes jesuitas intentaron quitarles la posesión de una hacienda a los frailes paulinos tras lograr que uno de los sacerdotes de esta orden, quien 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 testador de dicha hacienda. Los jesuitas le invitaron al sacerdote paulino «un sevichito de pescado chilcano con naranja agria» y otras delicias criollas (Palma, 1968, p. 645).

En su tradición «María Abascal» nos informa 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 (p. 955).

Y en «Las mentiras de Lerzundi», 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 (p. 1094).

Además, el destacado escritor don Pedro Paz Soldán y Unanue (Juan de Arona), en su *Diccionario de peruanismos*, se refiere así al seviche:

¿Queréis que mi musa cante
o por lo menos decante,
en un oportuno espiche,
las delicias del picante
y del peruano seviche? (1884, p. 398)

Don Manuel Atanasio Fuentes afirma que «Los picantes se hacen de carne, pescado, charqui, etc., pero el picante más picante, el que más lágrimas arranca (después de los celos) es el ‘seviche’». Y en el año 1860 nos ofrece la primera receta completa del seviche que hemos encontrado, hasta la fecha, y obviamente la registra escrita de manera correcta, con «s» y «v»:

Consiste en pedazos menudos de pescado o en camarones que se echan en zumo de naranjas agrias, con mucho ají y sal; se conservan así por algunas horas, hasta que el pescado se impregna de ají y casi se cocina por la acción cáustica de éste y del agrio de la naranja. El que ha pasado por el gusto de comer ‘seviche’, tiene que experimentar después el de permanecer algunos ratos con la boca abierta y el de sufrir cuando menos una irritación intestinal (1998, p. 264).

Asimismo, don Carlos Prince, en 1890, dice que

Las comidas que antiguamente gozaban de preeminencia, eran los picantes, que se hacen de carne, pescado, charque (sic), papas, etc., pero los aficionados preferían el seviche, consistente en pedazos menudos de pescado o en camarones que, empapados en zumo de naranjas agrias, ají y sal, se maceran, al cabo de algunas horas, por la acción cáustica del agrio de la naranja (1992, t. I, p. 10).

La Real Academia Española registra «seviche» y lo define como «Guiso que se hace con corvina fresca cocida con jugo de

naranja» e indica que la palabra se usa en el Ecuador y en el Perú (DRAE, 1936, p. 1157).

Como lo podemos apreciar y comprobar mediante los dos documentos que transcribimos, el seviche inicialmente no se preparaba ni con limón ni con cebolla. Se empleaba únicamente el pescado o marisco macerado en jugo de naranja agria, con sal y ají. Y obviamente se escribía «seviche» y no «cebiche» o veneno para ratas, como han inventado hace poco tiempo algunos supuestos «lingüistas».

El limón y la cebolla ingresan muy tardíamente en la preparación del seviche, tal vez a fines del siglo XIX o principios del XX, como lo veremos en las recetas de 1926 y 1934 que rescatamos y reproducimos más adelante.

El Dr. Alberto Tauro del Pino, miembro de las Academias Nacionales de la Lengua y de la Historia, en su valiosa *Enciclopedia ilustrada del Perú*, escribe «seviche», con esa ortografía, e incluye «sevichería» y «sevichero» (2001, vol.15, p. 2448).

El Dr. Tauro define al «seviche» como un «guiso típico de la cocina peruana, a base de pescado o mariscos», indica además que

Ante todo se precede a limpiar el pescado, eliminándole espinas y escamas; cortado en trozos pequeños, se le dispone luego en un recipiente adecuado, agregándole sal, pimienta, ají igualmente cortado o rocoto molido, y jugo de limón en cantidad suficiente para cubrir todo; finalmente se revuelve, de modo que los ingredientes queden homogéneamente distribuidos, y se deja reposar el preparado por media hora para que el jugo cale el pescado y lo cocine, cubriéndolo antes con cebollas cortadas en rajas delgadas (2001, vol. 15, p. 2448).

Además, «al servirlo, se adorna el plato con hojas de lechuga, pedazos de camote sancochado, choclo y yuca también sancochados». Por último señala que «Igual procedimiento se sigue para preparar seviche de camarones, conchas o choros» (2001, vol. 15, p. 2448).

Ofrecemos ahora unas recetas de seviches publicadas en el *Nuevo manual de la cocina peruana escrito en forma de diccionario por un limeño mazamorrero*, editado por E. Rosay, donde se registra las recetas del seviche de camarones, seviche de conchas, seviche de corvina y seviche de pejerreyes (Rosay, 1926, pp. 126-127). Asimismo, de doña Josefina Brusco, destacada cultora y difusora de la culinaria tradicional peruana, recogemos cuatro recetas de distintos seviches: seviche de pescado, seviche de conchas, seviche de camarones y seviche de hueveras (Brusco, 1934, pp. 89-90).

SEVICHE DE PESCADO. Se limpia, se corta en filetes y después de través en laminitas y se coloca en una fuente, para ponerle después lo siguiente:

Se corta en argollas cebolla de cabeza fina, delgado, se lava bien en agua con sal; ésta se coloca en abundancia sobre el pescado; también se le pone ají fresco verde y rojo, picado menudo, sin venas y bien lavado y escurrido. Encima de todo se pone la salsa siguiente: Se remoja 2 o 3 ajíes secos amarillos, sin venas ni pepas, se muelen con ajo, sal, un poquito de orégano seco, y si gusta, unos granitos de comino; cuando todo esto está bien molido, se pone en una vasija honda, donde se exprime, colando naranjas agrias y limones, que quede abundante jugo; se mueve bien para que se una con el molido y se vierte sobre la fuente procurando que bañe todo parejo. Se deja reposar por lo menos dos horas antes de servirse (Brusco, 1934, p. 89).

SEVICHE DE CORVINA. De todos los seviches este es el más estimado, por ser también el más nutritivo y de fácil digestión. Se escama la corvina cuidadosamente y se separa la cabeza; el cuerpo se abre y lava repetidas veces con agua cara, cortándolo después en pedacitos [...] 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 (sic) con zumo de naranja agria, donde se ha disuelto un poquito de ají mirasol molido; por último, se corta ají colorado o verde, en rajas, y se adorna el plato. Cuatro horas más o menos requiere la corvina para nutrirse bien del ácido (Rosay, 1926, pp. 126-127).

Asimismo, reproducimos las recetas siguientes:

SEVICHE DE CONCHAS. Se abren las conchas y se lavan cuidadosamente, después de desprenderla de su cubierta; se acomodan en una fuente, donde se les pone sal, pimienta, ají molido, zumo de naranja agria y cebolla en rajitas. Dos o tres horas de infusión son suficientes para estar listo el seviche; no obstante, muchos lo comen en el mismo instante de aderezarlo (Rosay, 1926, p. 126).

SEVICHE DE CONCHAS. Se prepara como el anterior, en vez de pescado, las conchas crudas enteras, si son pequeñas y si grandes, se parten de través; y las cebollas en vez de cortadas en argollas, picadas menudo (Brusco, 1934, p. 90).

Asimismo, estas dos recetas:

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, echándoles 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 incitante y más digestible que los camarones cocidos (Rosay, 1926, p. 126).

SEVICHE DE CAMARONES. Se pelan las colas de los camarones y las lancetas grandes se fríen en aceite con ajo; se dejan enfriar y después se aderezan como el seviche de conchas (Brusco, 1934, p. 90).

Y también:

SEVICHE DE PEJERREYES. Como el de corvina, se prepara quitando las cabezas después de escamados, cuando se abren y lavan; se frota en su interior una cáscara de limón, con el objeto de desprender las espinas con facilidad. Enseguida se acomodan en la fuente; se les espolvorea sal y se exprime bastante naranja agria, hasta que los pejerreyes queden cubiertos, disolviendo en el líquido un poquito de ají amarillo. Si la naranja agria está escasa, se mezcla con agraz o con ácido tartárico disuelto en agua; pero en ningún caso se emplea limón (Rosay, 1926, p. 127).

SEVICHE DE HUEVERAS. Se fríen las hueveras, sin que se deshagan, se dejan enfriar y se procede como el anterior (Brusco, 1934, p. 90).

Por último, en una hoy olvidada obra bilingüe (inglés y español), titulada *Peruvian Creole Cookery by Ña Conce. Drawings by Chama*, de 1951, se registra una elaborada receta para preparar el seviche, la cual es la siguiente:

SEVICHE DE CORVINA

5 tiras de corvina	3 choclos
1 copita de pisco	1 kilo de camotes
1 taza de jugo de limón	½ taza de vinagre

¼ taza de ají molido

2 cebollas grandes

8 hojas de lechuga

Sal y pimienta

Después de lavado el pescado se le saca las espinas y se corta en pequeños trozos que se colocan en una fuente honda. Luego se echa el jugo de limón y el pisco y se deja en esta infusión por espacio de dos horas, o hasta que se vea que el pescado esté blanco y suave. Separadamente se prepara la siguiente salsa: se cortan las cebollas en rebanadas finas, se colocan en un recipiente con bastante agua y sal, y se frota entre las manos hasta que suelte un líquido espeso, luego se enjuagan en otra agua, se escurren y se ponen en un recipiente con el vinagre hasta que adquieran un color rosado fuerte, se escurre y se añade el ají, sal y pimienta y se mezcla con el pescado. Se pone en una fuente y se adorna con la lechuga, los choclos sancochados y cortados a rajadas, y los camotes. Suficiente para 6 u 8 personas (Ña Conce, 1951, p. 23).

El seviche fue declarado Patrimonio Cultural de la Nación por Resolución Directoral Nacional N° 241 (Instituto Nacional de Cultura), del 23 de marzo de 2004 (publicada en el *Diario Oficial El Peruano* el 17 de abril de 2004).

Por medio de esta norma legal, el Instituto Nacional de Cultura fijó la verdadera ortografía del «seviche», con «s» y «v», debido a que es indispensable tener en cuenta que don Ricardo Palma y don Pedro Paz Soldán y Unanue (Juan de Arona), fundadores de la Academia Peruana de la Lengua (1887); don Manuel Atanasio Fuentes, don Abelardo M. Gamarra («El Tunante») y don Carlos Prince y todos los demás literatos notables del siglo XIX y las primeras décadas del XX, escribieron «seviche», siempre con «s» y «v», probándose así que esa es la única forma ortográfica históricamente correcta y documentada.

Lo curioso del caso es que esta norma legal provocó la ira de una serie de oscuros personajes aficionados a la lingüística (o más bien destructores de esta), quienes a la vez son amantes de inventar historias fantásticas sobre el origen de nuestros platos criollos.

Se debe tener en cuenta que la etimología de la palabra «seviche» es hasta hoy desconocida. Lo que no es aceptable es que algunos malintencionados digan que deriva de cebolla o del cebo o veneno para ratas sin ningún fundamento histórico. Nuestra culinaria tradicional debe ser valorada y respetada, y por ello hay que diferenciar al seviche, nuestro plato nacional y Patrimonio Cultural de la Nación, del «cebiche» o veneno para ratas.

2. Los anticuchos

Los anticuchos se preparan en los típicos braseros de hierro fundido y son un bocadillo criollo festivo y los elaboran las anticucheras.

Don Ricardo Palma define al anticucho como

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 África (1903, p. 21).

Palma define también al anticuchero como «La persona que asa y vende los ‘anticuchos’ —también se llama ‘anticuchero al que los come con frecuencia o con exceso» (1903, p. 21).

El tradicionista, en «Con días y ollas venceremos», al ocuparse de los vendedores ambulantes de Lima y de sus pregones, afirma

que «A las tres [...] el anticuchero o vendedor de bisteque en palito clamoreaban con más puntualidad que la Mari Angola de la Catedral» (1968, p. 960).

Además, en su tradición «Mogollón», al referirse a Francisco Mogollón (a) «Sanguijuela», escribe que este «iba al figón o cocinería de Chimbambolo a comprar [...] anticuchos» y otros bocados criollos (1968, p. 577). Por último, Palma, en su tradición «La trenza de mis cabellos», se lamenta que «el anticuchero y otros industriales» se «han eclipsado», junto con los otros vendedores de alimentos (1968, p. 553).

Don Pedro Paz Soldán y Unanue (Juan de Arona), en su *Diccionario de peruanismos* de 1884, define al anticucho como una

Serie de trocitos de carne, que asada o frita en la parrilla o sartén, y en las mismas barbas de los transeúntes, se ensartan en palitos o broquetas como en un asador, que es la operación previa, y se expenden en las esquinas y plazuelas de los barrios apartados(1884, p. 32).

Debido a que el origen de la palabra anticucho es desconocido, este notable literato afirma que «El nombre, venga de donde viniere, está acuñado con maestría» (p. 32).

El Dr. Alberto Tauro del Pino, en su *Enciclopedia ilustrada del Perú*, indica que el anticucho es un «potaje característico de la cocina criolla. Es corazón de vacuno, cortado en pequeños trozos que durante varias horas deben ser macerados en vinagre con sal y que, ensartados en varitas de caña, se cuecen a la brasa». Y señala que «el secreto de su gusto se halla en comerlos apenas queden listos, y discretamente salpicados con una salsa picante hecha a base de ají, achiote y comino» (2001, vol. 2, pp. 176-177).

El año 1916 el Estado peruano publicó un recetario de cocina escrito por una dama que lo escribió bajo el pseudónimo de «Una Limeña». Allí figura la receta para preparar los anticuchos:

ANTICUCHOS. El anticucho se hace del corazón de la res. Tómese éste, o muy temprano o la víspera, si se puede. Córtese en pedacitos no muy pequeños, y colóqueseles en una vasija honda y cúbraseles con una botella o dos, si no fuera suficiente, de vinagre, y con una buena cantidad de sal. Con esto se obtiene que la carne se ablande y suavice. Al día siguiente se quita del vinagre y se va colocando en cañitas limpias y cortadas con gracia: cada cañita puede llevar cuatro trozos de carne. Luego se prepara, en una taza, la salsa, que no es sino esto: achiote, ají amarillo y unos granos de comino molidos; se fríen ligeramente en manteca y se les agrega agua o caldo; esto se tiene en una taza al lado del brasero de carbón de palo con su parrilla; en ésta se van colocando las cañitas y dejando que se doren los anticuchos, a los cuales se van dando vuelta para que se cocinen por igual; entonces, al quitar cada cañita, se rocía con la salsa; para hacer esto se habrá formado antes, de hojas de choclo, una especie de plumerito. El anticucho debe comerse siempre al pie del fuego, porque es muy desagradable tomarlos fríos. Este es el plato criollo por excelencia, que es tan indispensable en los paseos campestres. Como complemento, debe tenerse siempre para acompañarlos, unos buenos choclos sancochados y sus buenos camotes asados; por supuesto es la buena chicha la que se encarga de dar más exquisitez a este plato, tan apetecible y usual en nuestra tierra (pp. 27-28).

En la ya mencionada obra editada en 1951, titulada *Peruvian Creole Cookery by Ña Conce. Drawings by Chama*, figura una receta para preparar anticuchos, la cual es la siguiente:

ANTICUCHOS

1 corazón pequeño de vaca	1 cucharadita pimienta entera
1 taza de vinagre	1 cucharadita de sal
3 ajíes colorados	2 cucharadas de manteca
2 dientes de ajo	6 choclos tiernos
½ cucharadita de comino	3 camotes.
½ ”	achiote

Se lava bien el corazón, se saca todos los nervios y pellejos, se corta en trozos pequeños y se pone en un recipiente hondo. Se muelen bien los ajos con el comino, achiote, sal; se mezcla con el vinagre y se le agrega la pimienta entera. En esta infusión se ponen los trozos de corazón dejándolos desde el día anterior al de su preparación.

Nota: Si la cantidad de vinagre no es suficiente para cubrir bien la carne se puede aumentar más vinagre con igual cantidad de agua.

Salsa: Se pone en una sartén la manteca, se machuca bien los ajíes y se fríen en manteca caliente, se agrega un poco del vinagre y condimento de la infusión en que han estado los trozos de carne, se fríe bien.

Se ensartan los trozos de carne en fierros o cañitas y se colocan sobre una parrilla al fuego vivo sobre brasas, mojándolos constantemente con la salsa de ají. Se sirve muy caliente con choclos sancochados y camotes (p. 33).

3. Los tamales

La Real Academia Española reconoce que la palabra «tamal» deriva del mexicano «tamalli» y lo define como

Especie de empanada de masa de harina de maíz, envuelta en hojas de plátano o de la mazorca del maíz, y cocida al vapor o en el horno. Las hay de diversas clases, según el manjar que se pone en su interior y los ingredientes que se le agregan (DRAE, 1936, p. 1195).

Nuestros tamales (palabra mexicana) son de origen precolombino y se elaboran en varios países latinoamericanos con recetas distintas. Se debe tener presente que fray Bernabé Cobo, en su *Historia del Nuevo Mundo* de 1653, al referirse a «Estos bollos de maíz»,

cuando llevan dentro carne con mucho ají, [...] son los que en la Nueva España llaman tamales. Suélenlos envolver, para cocerlos, en las hojas o túnicas del choclo, y para solo esto se venden estas hojas en manojos en toda la Nueva España; mas en esta ciudad de Lima los envuelven en hojas de plátanos (1956, p. 161).

El padre Cobo afirma también que los españoles, en el Perú, preparaban los tamales

con más recaudo y curiosidad que [...] los indios. Los ordinarios que se venden en las plazas son de carne de puerco, mas los que se hacen de regalo llevan carne de gallina o de pollos y palominos, y hay tamales que cada uno lleva una gallina entera; y para fiestas extraordinarias, suelen echar un pavo entero en un tamal, y porque no hay hoja de planta ninguna que baste a cubrirlo, lo envuelven en un petate (p. 161).

Don Ricardo Palma, en su tradición «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 (1968, p. 794).

Además, en su tradición «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» (1968, p.1198). Afirma asimismo, 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 tamalera era anuncio de las diez (1968, p. 960).

Palma 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» (1903, p. 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 (Coloma, 1998b, A-2).

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, 1998b, A-2).

En cuanto al tamalito serrano, el tradicionista comenta 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, 1998b, A-2).

En su tradición «Por una misa», ya mencionada párrafos arriba, Palma nos cuenta que en el origen del pleito por una hacienda entre los frailes jesuitas y los frailes paulinos, estaban unas tentadoras delicias de la cocina criolla a las que sucumbió el sacerdote que debía celebrar una misa pedida por el testador de dicha propiedad. Los jesuitas le invitaron al sacerdote paulino «un tamalito serrano» y otras delicias criollas (1968, p. 645).

Además, don Manuel Atanasio Fuentes afirmaba, en 1860, que el tamal era uno de los «artículos de predilección para los almuerzos dominicales» y que era una «pasta de maíz molido a la cual se agrega maní, ají, carne de puerco y manteca en abundancia y que se echa al fuego, envuelto en hojas verdes de plátano» (1998, pp. 118, 119 y 263).

Don Pedro Paz Soldán y Unanue (Juan de Arona), en su *Diccionario de peruanismos* de 1884, dice que «El ‘tamal’ de Lima» era

celeberrimo en los fastos criollos, es una pasta, masa o bollo de harina de maíz aderezada con manteca de puerco, carne de lo mismo, su punta de ají, almendras y otros ingredientes que hacen de él una golosina pesada asaz (1884, p. 468).

Juan de Arona agrega que el tamal

Se vende por pregoneros especiales que salen por la mañana a burro y que hasta hace poco eran negros bozales, o en las

‘mesitas de Noche buena’ en la plaza mayor; sirviendo en el primer caso para los almuerzos dominicales y en el segundo para opíparas cenas que suelen conducir a la eternidad (1884, p. 468).

Agrega Juan de Arona que «Es de rigor que el ‘tamal’ vaya envuelto en hojas de plátano y liado el envoltorio informe que resulta, aunque tira a cuadrado, con tiritas de totora» (pp. 468-469). También registra el término «tamalero», que define como «El vendedor ambulante (generalmente un negro bozal montado a burro de ‘tamales’» (1884, p. 469).

Se debe tener presente, además, que don Carlos Prince, en 1890, se quejaba porque los tamales eran «envueltos en multitud de hojas de plátano, con lo que [la tamalera] engaña al comprador aumentando el volumen del objeto encubierto», indicando que «Además de los comunes, hay asimismo tamales especiales que van subiendo de precio según sean los condimentos que llevan» (1992, t. I, pp. 22-23; t. II, p. 30).

Don Alberto Tauro del Pino, en su *Enciclopedia ilustrada del Perú*, afirma que el tamal, «en el Perú, tiene características propias»:

Para prepararlo se cuece carne de cerdo, gallina o pichones, en agua con sal y unos granos de anís; en el caldo resultante se echa una cantidad de harina de maíz o choclo rallado, que previamente se ha amasado con manteca de cerdo. Cuando ha adquirido consistencia se retira la preparación del fuego y se le une un aderezo hecho a la sartén, con discrecional cantidad de manteca, una pizca de ajos, cebolla y ají. Se deja enfriar. En porciones sujetas a la voluntad, se tiende luego sobre hojas de plátano, verdes, bien lavadas, cocidas en agua y completamente secas. A cada porción de masa se le añade un pedazo de carne, un trocito de huevo duro, aceitunas, maní o almendras. Cada porción, bien envuelta

en las hojas de plátano y atada con tiras de totora o de las mismas hojas, es un tamal. Y el tamal, o los tamales que resulten, se echan en agua hirviente. Cubiertos con hojas de plátano, se les mantendrá en ésta durante dos o tres horas, que se considera necesarias para su cocción. Ya retirados del fuego, se les saca del agua y se ponen al calor de la lumbre, envueltos en crudos mojados, hasta el momento de servirlos (2001, vol. 16, p. 2514).

El Dr. Tauro también registra el término «tamalada», que consiste en una

merienda en la cual sirven los tamales como atracción o pretexto, pues no suelen servirse solos, así como en las anticuchadas no se sirven sólo anticuchos. Antaño era de rigor en Lima criolla acompañar los tamales con chicharrones, pastelillos de yuca y chicha de jora, amén de otros ‘bocaditos’ (2001, vol. 16, p. 2514).

En la obra *Lecciones de cocina* escrita por «Una limeña», publicada por el Estado peruano el año 1916, se registra una elaboradísima receta:

TAMALES. Para una libra de maíz blanco pelado, media libra de manteca. La víspera se remoja el maíz, y en la mañana siguiente se muele bien hasta pulverizarlo. Después se pone al fuego un litro de agua con un cuarto de kilo de carne de chanco, veinte centavos (sic) de papada, unos granitos de anís y sal; cuando la carne está cocida, se saca del caldo y se echa la masa y la manteca, y cuando ya ha dado unos cuantos hervores, moviendo desde el fondo la masa, se prueba poniendo un poco de masa sobre el revés de la mano (por supuesto, se sopla para que enfríe); si queda la mano grasosa, está bien de manteca.

Se saca la masa, que ha de estar bien espesa, a una fuente, y después se pica la carne, la papada y dos huevos duros en cuatro pedazos. Después se hará un frito en manteca, de ajos, cebolla y ají colorado molido; que este frito lleve una buena cantidad de manteca. Hecho esto, se retira del fuego la sartén, se toma una hoja de plátano verde, bien lavada soasada y secas, se coloca sobre una mesa y se pone sobre la hoja una parte de la masa, o sea la mitad; luego de haber arreglado la masa bien sobre la hoja, se irá colocando el relleno en este orden: la carne de chanco y la papada, los huevos duros, los ajíes mirasol tostados, las aceitunas, algunos granos de maní tostados y pelados.

Luego sobre este relleno se echa el frito que se ha preparado en la sartén y se cubre todo esto con la otra mitad de la masa. Entonces se envuelve bien con bastantes hojas y se amarra con totoras. Después se pone al fuego una olla grande llena de agua; cuando el agua suelta el hervor, se echará el tamal o los tamales; pues de una libra de harina pueden salir cuatro tamales grandes. La cocción de los tamales está ya calculada, es de tres horas, terminadas las cuales se dejarán en el agua fuera del fuego hasta el día siguiente, a primera hora, volviendo a ponerse al fuego otra media hora, al cabo de la cual pueden ya sacarse y envolverlos hasta la hora en que se tomen, en crudos mojados, y tenerlos al calor de la lumbre.

Debo advertir que los tamales, al ser colocados en la olla, lata o perol, deben estar cubiertos con más hojas de plátano y al final, en lugar de tapparlos, se les cubrirá con un crudo muy limpio y se amarrará bien (1916, pp. 263-265).

Y doña Josefina Brusco, en su importante obra de 1934, ofrece las muy sofisticadas recetas de los tamales especiales de Lima y del tamal serrano que menciona don Ricardo Palma, cuya

preparación es muy diferente; lo podremos comprobar de la lectura de las recetas indicadas, que copiamos textualmente:

TAMALES ESPECIALES. Se pone a cocinar una gallina en agua hirviendo con sal, un kilo de carne de chanco (sic). Medio kilo de maíz blanco, medio kilo de maíz amarillo pelado. Se pela poniéndolo a remojar y después se pone a hervir en agua con ceniza, hasta que estrujándolo con los dedos sale la piel. Entonces se lava al chorro del agua, se le quita la parte dura de cada grano y se muele; primero en la máquina y después en batán; así queda mejor.

Se tuesta un kilo de maní y medio kilo de ajonjolí; se muele y se agrega a la masa de maíz, separando un poco de maní. Tres cuartos de kilo de manteca de chanco, ají mirasol molido y ají amarillo molido y enteros.

Para preparar la pasta.- Se pone al fuego el caldo en un perol o vasija grande; se echa el maíz molido, medio kilo de manteca, se mueve seguido; se le pone el maní y el ajonjolí molido, sal y ají amarillo molido. Una vez bien espeso, se retira del fuego.

Para el relleno.- Se pone a freír ají colorado en manteca, un cuarto de kilo, se agrega la gallina y la carne de chanco partida a trozos y sal; cuando está bien reconcentrado en el aderezo, se retira del fuego.

Para armarlos y cocinarlos.- Con hojas de plátano bien suasadas (sic) y lavadas, se forma una cama al tamaño que se desee el tamal; se echa una capa de masa bien pareja, se rellena con trozos de gallina y chanco, o pichones (al gusto), aceitunas, un ají entero amarillo, maní entero tostado, huevo duro entero o partido. Se pone encima otra capa de masa, se envuelve con la hoja y se amarra con totora.

Se ponen a hervir en agua hirviendo, haciendo en el fondo de la vasija una cama de hojas; se cubre con otra cama de hojas; debe hervir por lo menos tres horas. No se le debe poner mucha agua, mas bien si consume, se aumenta agua caliente (1934, pp. 152).

Por último, la receta de los tamales serranos:

TAMAL SERRANO. Se cuece el mote y se muele; se amasa con la manteca donde se ha frito: cabeza de chanco, salchichas, cebolla picada, sal, ajo y anís. Quitando la salchicha y la cabeza de chanco, el resto se echa en la mesa. La mesa se pone en pancas de choclo (sic), se le pone un pedazo de cabeza de chanco y otro de salchicha, un huevo duro o la mitad; se le pone otro poco de masa y se amarra por los extremos con una tira de panca. Se cocinan en agua con sal y achiote molido por espacio de dos horas. Son más pequeños que los anteriores (1934, pp. 152-153).

4. La mazamorra

Don Ricardo Palma se refiere muchas veces a la mazamorra en sus *Tradiciones*, pero a la mazamorra en general y a la mazamorra de cochino. No se refiere ni una sola vez a la mazamorra morada, por razones que desconocemos.

En su tradición «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 (1968, pp. 904).

Fue acusada Mama Salomé porque «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 Palma 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’» (pp. 904).

En *Anales de la Inquisición*, Palma 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] (pp. 1247-1248).

Palma 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 (1968, p. 960). Se refiere también, en «El divorcio de la condesita», a «La señora y las niñas», «después de cenar su respectiva taza de champuz de agrio o de mazamorra de la mazamorrería» (p. 599).

En «¡Ahí viene el cucu!», el tradicionista 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)» (p. 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» (p. 398).

Y, también en «El rey del monte» (p. 904), Palma 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», el tradicionista se refiere a un comerciante que se jactaba porque «están haciendo raya entre las mazamorreras» las «ricas blondas» que vendía (p. 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, «zapatonos» (pp. 427-428).

En su tradición «Cosas tiene el rey cristiano que parecen de pagano», Palma dice que «Limeños mazamorreros fueron los diez títulos de Castilla que suscribieron el acta de emancipación» (p. 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» (1896, p.

50), indicando años después que el «ulpo» era una «Especie de mazamorra, hecha de trigo o de maíz con la que se alimentan muchos indios en diversos pueblos americanos» (1903, p. 273).

La mazamorra de cochino, como ya lo dijimos, es la única variedad de mazamorra a la que se refiere Palma en sus *Tradiciones*, y en «El rey del monte» (1968, p. 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'.

La Real Academia Española define a la «mazamorra» como «Comida compuesta de harina de maíz con azúcar o miel, semejante a las poleadas, de que se usa mucho en el Perú, especialmente entre la gente pobre» (DRAE, 1936, p. 830).

Don Alberto Tauro del Pino registra «Mazamorra peruana», indicando lo siguiente:

Existen muchas variedades de mazamorra en el país; destacando la mazamorra morada hecha a base de maíz morado, el cual es hervido. Al líquido resultante se le agrega generosamente azúcar, clavo de olor, canela, piña en trozos, membrillos, peros cortados y melocotones en rajas, así como guindas, orejones, guindones y huesillos; una vez que todo está cocido, se le agrega una taza de harina de camote disuelta en agua fría. También destaca la mazamorra de cochino, que es hecha a base de clavos de olor, manteca, anís

y una tapa de chancaca, la cual es hervida hasta diluirse; luego se agrega harina de maíz diluida y se deja cocinar hasta que tome punto (2001, vol. 10, pp. 1632-1633).

El mismo autor define el término «mazamorrero» como «persona afecta a la preparación o degustación de mazamoras. En particular, se atribuye tal afinidad a los naturales de Lima; y satíricamente se pretende que, de alguna manera, ha podido influir ese gusto en la relativa blandura del carácter» (2001, vol. 10, p. 1633).

Don Francisco Ibáñez en su recetario arequipeño del siglo XIX escribe lo siguiente:

MAZAMORRA.- Esta sabrosa preparación es muy ligera en aderezo y ofrece inmensa variedad, según las sustancias de que se quiera hacer la mazamorra. En suma, viene a ser una crema suave. Generalmente, en todo el Perú y muy particularmente en Lima, la mazamorra es favorita y de gran aprecio. Dos ejemplos bastarán para que se sepa hacer toda clase de mazamorra (1896, p. 79).

Nos ofrece, asimismo, las recetas de la mazamorra de leche y la de la mazamorra de agrio. Esta última hecha con «membrillos, duraznos, frutillas, manzanas, naranjas guayabas, uvas, etc.» (pp. 79-80).

Asimismo, en el *Nuevo manual de la cocina peruana escrito en forma de diccionario por un limeño mazamorrero*, editado por E. Rosay, se registra las recetas de la mazamorra de cochino:

MAZAMORRA DE COCHINO.- Se deshace la chancaca en poca agua a un calor suave, poniéndole unos clavitos de comer (sic), anís y sal en pequeña cantidad. Cuando comienza a hervir, se aviva el fuego y se echa la harina de

maíz amarilla (sic) 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 (1926, pp. 90, 91).

Por último, doña Josefina Brusco, prominente cultora y difusora de la culinaria nacional, registra, en 1934, seis tipos de mazamoras limeñas: la mazamorra morada, mazamorra de quinua, mazamorra de chocolate, mazamorra de yemas, mazamorra de cochino y mazamorra de chancaca. Reproducimos en esta obra, únicamente la receta de la penúltima, por ser la única que Palma menciona específicamente en sus *Tradiciones*.

Mazamorra de cochino.- Se pone a hervir la chancaca con un poco de agua con clavo, canela, sal una pizca, pimienta de chapa y azúcar. Una vez lista, se cuele, debe quedar este almíbar bien denso. Se pone al fuego una cacerola con un poco de agua, cuando hierve se le agrega la harina de maíz amarillo disuelta en agua fría, y moviendo siempre a una mano, se echa y se sigue moviendo; se le pone un trozo de manteca cuando vuelve a hervir, y después de un momento de cocción, se le echa el almíbar y se deja que hierva, moviendo hasta que esté bien cocido, se le agrega una copa de vino y se sirve espolvoreada de canela (Brusco 1934, pp. 379-380).

Estas notas pueden ser útiles a todos los interesados en la investigación sobre la historia de nuestra culinaria nacional.

Referencias bibliográficas

Brusco, J. (1934). *El amigo del hogar. Cocina criolla y extranjera con recetario para enfermos y convalecientes*. Lima: Imprenta y Litografía T. Scheuch.

Cobo, B. (1956). *Historia del Nuevo Mundo (1653)*. En: *Biblioteca de autores españoles*, t. 91. Madrid: Ediciones Atlas.

Coloma, Porcari, C. (1998a). *La Ciudad de los Reyes y la Guía del viajero en Lima de Manuel Atanasio Fuentes*. Lima: Instituto Latinoamericano de Cultura y Desarrollo.

Coloma, Porcari, C. (1998b). «Ricardo Palma y los tamales». *El Comercio*, Lima, jueves 8 de enero de 1998, p. A-2.

Coloma, Porcari, C. (2003a). «Apuntes sobre Ricardo Palma y la comida peruana». *Revista de la Casa Museo Ricardo Palma*, año IV, N° 4. Miraflores, pp. 129-145.

Coloma, Porcari, C. (2003b). «Apuntes sobre Ricardo Palma y la comida peruana». *Revista de la Casa Museo Ricardo Palma*, año IV, N° 4, Miraflores, diciembre del 2003, pp. 129-145.

Coloma, Porcari, C. (2003c). «El ‘seviche’ en la Semana Santa». *El Comercio*, Lima, viernes 18 de abril de 2003, p. A-12.

Coloma, Porcari, C. (2004a). «El seviche del Perú». *El Comercio*, Lima, lunes 9 de febrero de 2004, p. E-7.

Coloma, Porcari, C. (2004b). «El seviche de camarones». *El Comercio*, Lima, lunes 16 de febrero de 2004, p. E-5.

Coloma, Porcari, C. (2004c). «El seviche del Perú, con ‘s’ y ‘v’». *El Comercio*, Lima, miércoles 21 de abril de 2004, p. A-5.

Coloma, Porcari, C. (2004d). «Un plato puro corazón». *El Comercio*, Lima, lunes 24 de mayo de 2004, p. e-6.

Coloma, Porcari, C. (2004e). «Los viejos y deliciosos tamales del Perú». *El Comercio*, Lima, lunes 19 de abril 2004, p. e-2.

Coloma, Porcari, C. (2004). «Antigua mazamorra de cochino». *El Comercio*, Lima, lunes 19 de 2004 julio de 2004, p. b-2.

Coloma, Porcari, C. (2004f). *Historia de la culinaria peruana*, en: <https://sites.google.com/site/historiadela culinariaperuana/>

Coloma, Porcari, C. (2005). «El verdadero ‘seviche’ del Perú». *Caucus Diplomática-Cultural-Empresarial*, N° 19, Lima, pp. 73-74.

Coloma, Porcari, C. (2008). «La culinaria peruana en las *Tradiciones de Ricardo Palma*» (Discurso de incorporación al Instituto Ricardo Palma ofrecido el día jueves 30 de noviembre del 2006). *Aula Palma*, t. VI, Lima, Instituto Ricardo Palma, Universidad Ricardo Palma, pp. 169-214.

Coloma, Porcari, C. (2010). *La Comida Tradicional del Perú en la obra de Ricardo Palma*. Lima: Centro Nacional de Información Cultural.

Fuentes, M. A. (1998). «Guía del viajero en Lima» (1860). En: César Coloma Porcari, *La Ciudad de los Reyes y la Guía del viajero en Lima de Manuel Atanasio Fuentes*, Lima: Instituto Latinoamericano de Cultura y Desarrollo.

Ibáñez, F. (ed.). (1896). *La mesa peruana o sea el libro de las familias*. Arequipa: Imprenta de «La Bolsa».

Ña Conce (pseudónimo). (1951). *Peruvian Creole Cookery by Ña Conce. Drawings by Chama*. Lima: Talleres Gráficos G. A. Quiroz.

- Palma, R. (1968). *Tradiciones peruanas completas*. 6º ed., Madrid: Aguilar S. A. de Ediciones, Selecciones Gráficas.
- Palma, R. (1973). *Tradiciones en salsa verde*. Lima: Ediciones de la Biblioteca Universitaria, Editorial Jurídica S. A.
- Palma, R. (1877). *Verbos y gerundios*. Lima: Benito Gil, editor.
- Palma, R. (1896). *Neologismos y americanismos*. Lima: Imprenta y Librería de Carlos Prince.
- Palma, R. (1903). *Papeletas lexicográficas*. Lima: Imprenta La Industria.
- Paz Soldán y Unanue, P. (Juan de Arona). (1884). *Diccionario de peruanismos*. Lima: Librería Francesa Científica J. Galland.
- Prince, C. (1992). *Lima antigua* (1890). Editor: César Coloma Porcari. Lima: Instituto Latinoamericano de Cultura y Desarrollo.
- Real Academia Española DRAE (1939). *Diccionario de la lengua española*. 16ª ed., Madrid: Talleres Espasa Calpe, S. A., «Año de la Victoria».
- Rosay, E. (1926). *Nuevo manual de la cocina peruana escrito en forma de diccionario por un limeño mazamorrero*. Lima: Librería Francesa Científica y casa editorial E. Rosay.
- Tauro del Pino, A. (2001). *Enciclopedia ilustrada del Perú*. 17 vols. Lima: Peisa, Empresa Editora El Comercio S. A.
- «Una Limeña» (pseudónimo) (1916). *Lecciones de cocina*. Lima: Imprenta del Estado.

Recibido el 23 de agosto del 2021

Aceptado el 21 de septiembre del 2021

