

LA TERMINOLOGÍA CULINARIA EN BENVENUTTO MURRIETA

Sergio Zapata Acha
Instituto de Investigación
Escuela Profesional de Turismo y Hotelería
Universidad de San Martín de Porres

«La que vive en la cocina
Y trabaja en el fogón,
En horrible chamusquina
Me ha dejado el corazón...»
(Canción popular)

Resumen:

La revisión de la segunda parte de *Quince Plazuelas, una alameda y un callejón* (1932), y el texto de *El lenguaje peruano* (1936), nos depara sorpresas por el contenido de un gran número de «peruanismos» y expresiones populares recogidas por el autor. Así, nos encontramos con una serie de términos que han merecido definiciones o aclaraciones con respecto a entradas que aparecieron en anteriores trabajos lexicográficos. Intentamos en esta ponencia seleccionar un listado por ingrediente, comida o receta, incluyendo versos y refranes relacionados con la culinaria. Se trata de comentar y dar mayores luces sobre el significado de algunos vocablos, recurriendo, como en el caso específico de ciertas comidas poco conocidas al *Manual de Buen Gusto* (1866), pequeño volumen de dulcería, tal como lo hiciera el propio Benvenuto Murrieta en sus escritos.

Palabras clave:

Terminología culinaria; Benvenuto Murrieta; peruanismos

El trabajo de Benvenuto Murrieta (1913-1978), filólogo y folclorista, continúa vigente, entre otras razones, por su aporte al conocimiento de la cultura gastronómica peruana. En efecto, este hombre de letras recogió en los textos y anexos una serie de términos ligados al quehacer culinario. Encontramos en su relación oficios, productos, comidas, dulces, bebidas (como la chicha y el aguardiente), panes y varios refranes populares ligados a la cocina y los alimentos. Se ha seleccionado de la lista completa varios ejemplos, que hemos desarrollado y presentamos en esta ponencia. Mencionaremos también cambios encontrados en los nombres científicos, como lógica consecuencia del avance en la taxonomía así como variaciones en la escritura de algunas voces del campo culinario. Por ejemplo, en el caso de huayaba, cañahua, huaba, sânguchi, buffet o siyau.

La estadística de los términos culinarios encontrados en el texto *El lenguaje peruano* (1936), arroja un número de 62 términos, doce refranes y cuatro versos. En cuanto a «Peruanismos no estudiados o no clasificados por don Pedro Paz Soldán y Unanue y don Ricardo Palma en sus obras citadas», que junto a los «Peruanismos estudiados o clasificados por don Pedro Paz Soldán y Unanue y don Ricardo Palma...», conforman la segunda parte (El Lenguaje) de *Quince Plazuelas, una alameda y un callejón* (1932), las entradas suman 44 de un total de 143, es decir el 31%. En el segundo caso, las entradas relacionadas con la culinaria, revisadas y aclaradas por Benvenuto Murrieta son 28.

EJEMPLOS ACLARATORIOS

«Peruanismos no estudiados o no clasificados por don Pedro Paz Soldán y Unanue y don Ricardo Palma en sus obras citadas».

alfajor de penco

Benvenuto Murrieta basa su descripción en una receta del *Manual de Buen Gusto* que data de 1866. Aunque el alfajor de penco o penco es tradicional de Moquegua, probablemente su origen derive de la voz indígena *penco* (*pen*: encuentro; *co*: agua), nombre que recibía la ciudad de Concepción (Chile), tal como lo señala Amadeo

Frezier en su *Relation du voyage de la mer du sud aux côtes du Chily et du Pérou, fait pendant les années 1712, 1713 & 1714*. En su elaboración, este alfajor, lleva anisado o aguardiente. El batido es fundamental, así como sobar bien la masa a base de yemas, manteca y harina. Una vez horneadas las tapas, éstas se rellenan con miel.

huevos a la rabona

Preparación simple, consistente en un pan relleno con huevo frito condimentado con sal, ají y cebolla. En algunas recetas el pan cortado también era frito. Sobre la rabona, modesto y sufrido personaje femenino que evoca esta comida, existen testimonios que datan de los primeros años de la Conquista. Basta leer por ejemplo, en la crónica de Pedro Pizarro (1571), como «Las indias casadas que andaban en la guerra, llevaban á cuestras la comida de sus maridos, las ollas, y aún alguna chicha...».

bien me sabe

Postre de origen español. El «bien me sabe» o bienmesabe se ha afincado en nuestras tierras desde por lo menos el siglo XIX. Una temprana receta nacional aparecería en el *Manual del Buen Gusto*, recetario arequipeño que publicó don Valentín Ibáñez en 1866. Inicialmente preparado a partir de almíbar, almendras y yemas, este dulce de olla ha evolucionado, dando origen a especialidades regionales como por ejemplo, el bienmesabe de loche lambayecano.

budín de choclo verde

La receta que aparece en el *Manual de Buen Gusto* sirve nuevamente a Benvenuto Murrieta para ilustrar el significado de este plato dulce. Otras recetas posteriores del budín de choclo son también dulces y van al horno.

caramanduca

En la *Estadística de Lima* de 1858, el doctor Manuel Atanasio Fuentes menciona esta crocante y cúbica galletita, que llevaba además de harina, «azúcar, clavo y canela». Difundida por el antañón y nocturno vendedor ambulante, que la pregonaba aún caliente, recibía precisamente el sugestivo nombre de «revolución caliente».

caucau

También se dice caucáu. Si bien no definitivo, en el *Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional* se da a entender que el significado de este término tendría origen quechua. En efecto; *kau-kau* de acuerdo con Mejía Xesspe (1931), es un picante de huevera con papas y *kochayuyo*. Según José Farfán (*Quechuismos*, 1957), *qhaw-ghaw* es ova marina. De otro lado, para Flores Galindo en su *Salpicón de costumbres nacionales* de 1872 el *cáu-cáu* era parte de una comida criolla. Lo que no está aclarado del todo aún, es como el nombre de estas preparaciones llegó a definir nuestro actual y tradicional caucaú, potaje hecho a partir del mondongo.

Chancay o chancayano

Además del chancay o chancayano, Benvenuto Murrieta describe en esta entrada al «come y calla», un chancay «espolvoreado de azúcar en polvo»; la encimada (cubierta con dulce) y por último al «pan de Guatemala». Se trata en todos los casos de bizcochos dulces, diferenciándose aparte del nombre, en el uso de algún producto complementario fuera de la harina, huevos, azúcar, manteca o mantequilla, ingredientes comunes a todos.

dulce de la Comandanta

Desconocemos la razón por la cual el autor incluyó como peruanismo a la denominación de este dulce de olla que aparece en el varias veces citado *Manual de Buen Gusto*. En cuanto al nombre, probablemente se deba a su simpleza, digna de una preparación de campaña, pues lleva solo huevos, azúcar y canela.

frutillas

Especie de fresa pequeña y aromática, probablemente se trate de *Duchesnea indica*, plantita silvestre que crece en la sierra y selva alta, entre los 2 000 y 3 000 m. s. n. m. La frutillada es una bebida hecha a partir de chicha de jora, elaborada al inicio de la temporada de lluvias en el Cusco y que lleva frutillas en su composición.

gelatina del General Villagra

Esta preparación constituye un testimonio del temprano gus-

to por las gelatinas dulces, en este caso, bastante complejas en su composición; pues se necesitan no menos de once ingredientes según la receta que aparece en el *Manual de Buen Gusto* de 1866. Ahora bien, ¿quién fue el general Villagra? nosotros no lo sabemos aún y no vamos a especular al respecto.

huatia

Palabra de origen quechua. También se escribe *guatia*. Benvenuto Murrieta al referirse a una especie de guiso chorrillano de carne aderezada, nos da una versión bastante diferente de la conocida huatia serrana, que se prepara luego de la cosecha de papas, calentando un precario «horno» construido al levantar un poco de *curpas* o trozos endurecidos de tierra que cubrirán los alimentos (papas, chocos, camotes y carnes) para su cocción.

mistura de Santa Rosa

Sin duda este dulce lleva el nombre en honor de la santa limeña. Mistura o mixtura es palabra que viene del latín y significa mezcla. En efecto, en nuestro caso y como ejemplo de una de las tantas recetas, se trata de batir y cocinar camotes en almíbar, a los que agregaremos almendras molidas, yemas, vino, canela y algún aromatizante.

muña

Denominada por los españoles como «poleo silvestre», la muña es una planta arbustiva cuyas hojas aromáticas sirven de condimento en chupes y sopas serranas. El nombre de esta lamiacea es quechua y corresponde a *Minthostachys mollis* o *M. setosa*.

naranjita de la China

En la receta del *Manual de Buen Gusto* que presenta Benvenuto Murrieta no aparece este cítrico, debido probablemente a un error en la edición. Se trata más bien de una especie de flan de leche y huevo. Ahora bien, la naranjita de la China o simplemente naranjita China es una variedad de naranja pequeña y aromática (*Fortunella* sp.).

ñaju

El ñaju o ñajú (*Hibiscus esculentus*; *Abelmoschus esculentus*), planta de la familia de las malváceas, es oriundo de África. Conocido también como quingombó, tiene un fruto de forma piramidal, semejante a un pimiento alargado y contiene una sustancia viscosa que le es característica.

zango de ñajú

El más célebre de los zangos o sangos, el zango o zanguito de ñajú, es también uno de los guisos criollos menos conocidos en la actualidad. A fines del siglo XIX las recetas utilizaban ya no el «gomo-so» ñajú, sino los yuyos, algas que por sus características lo remplazaban bien.

olleta

De olla. Aunque Benvenuto Murrieta la relaciona con chocolatera; sea de hojalata o de fierro enlozado, la olleta en el Perú se usa para hervir agua o para preparar, por ejemplo, el «café de olleta».

pío-nono

Desde fines del siglo XIX, el piónono o pionono en Lima, es un bizcochuelo enrollado, relleno con manjar blanco y espolvoreado con azúcar impalpable. En España (Andalucía) se preparan dulces similares pero rellenos con crema pastelera. Antes de ser nombrado papa, Pío IX estuvo en Perú entre 1823 y 1825, siendo su mandato papal uno de los más largos de la historia. Quizá el nombre del bizcochuelo haya sido inspirado por la visita de este pontífice de la iglesia católica.

pulpaya

Muchos fueron los italianos que dirigieron estos negocios, las pulperías, en el siglo XIX. El nombre variaría a pulpaya con la terminación italiana *aggia*, castellanizada en *aya*.

tamalitos a la polca

Según la receta del *Manual de Buen Gusto* (1866), se trata de

tamales dulces cuyos ingredientes son: harina de maíz blanco, manteca, azúcar yemas de huevo, aguardiente y canela (opcional).

trompada

Este bizcocho, que ya no se preparaba en la época en que Benvenuto Murrieta escribiera *Quince Plazuelas, una alameda y un callejón* (1932), era según él «algo pesado y rechoncho con una pasa en el centro».

tumbo, tumbito

Los nombres científicos son, *Passiflora quadrangularis* y *Passiflora mollissima*, respectivamente. El primero, llamado también tumbo gigante, corresponde a un fruto de regular tamaño, como una calabaza de mesocarpio carnoso agrídulce; mientras que el segundo es pequeño, en forma de huso, con una pulpa aromática que se emplea en la elaboración de dulces y néctares.

A continuación se presenta a manera de glosario, la relación de términos y frases conectadas con la culinaria, tal como aparece en la tesis con la que el autor obtuvo el título de «Doctor en Historia y Letras».

Utiliza el prefijo ponderativo requete:

requeteconreshpe

Voz humorística que significa aguardiente.

Con la desinencia ero:

menudenciero

Carnicero que vende menudencias.

matancero

Matarife [el que mata las reses].

almuercero

Vendedor de comida en los mercados.

raspadillero

Vendedor de raspadillas.

azucarero
Que gusta del azúcar.

chanchero
Porquerizo.

Creación de verbo:
picantear
Comer picantes.

Acepciones particulares:
hacedora
Mujer que hace y vende chicha.

grifo
Chichería de ínfima clase.

arrimado
Cierta potaje de legumbres cocidas con carne [por ejemplo, el arrimado de coles].

Diminutivos:
mantequilla
Manteca de [leche de] vaca.

Voces españolas aplicadas a especies vegetales o animales parecidas a las americanas:

pera
Palta.
carnero u oveja de la tierra
Llama (hasta el siglo XVII).

arroz
Quinua (siglo XVI).

pintadilla
Pez marino [*Cheilodactylus variegatus*].

barquillo

Cierto molusco comestible.

Formación de nombres con varias palabras:

espíritu público

Aguardiente [una botija de «Espiritu-Publico», aludiendo al destilado, aparece en la caricatura «Estado político del Peru» en los *Aletazos del Murcielago* de Fuentes (1866)].

De la vida política:

rabanito

Comunista criollo.

Del refranero peruano (fraseología modificada):

Comida hecha y amistad deshecha.

Alábate coles que por la acequia corres.

La sartén le dijo a la olla; quitate allá, no me tiznes.

Miel sobre buñuelos.

Hecho una pipa.

Como cancha.

Del refranero peruano (fraseología propia):

Anchoveta no es pescado, después que te la has tragado [letra de una Moza mala; segunda mitad s. XIX]

Al camarón que se duerme se lo lleva la corriente [letra de una Moza mala; segunda mitad s. XIX].

Agua le pido a Dios y a los aguateros [aguadores] ni eso.

No es el amor al chanco sino a los chicharrones.

Tener la suerte del charqui, que en vez de estirar se encoge.

Estar firme como un queso.

Palabras envilecidas:

huvos

Huevos en Ferreñafe.

cascarones

Huevos en Ferreñafe.

lisuras de gallina
Huevos en Ferreñafe y Piura.

adefesios del carnero
Criadillas en Lima.

Palabras del quechua:
achoccha
Cyclanthera pedata [es la caigua, *Cyclanthera pedata* Schrad.].

huminta
Bollo dulce de maíz envuelto en pancas.

pachamanca
Conjunto de alimentos cocidos bajo tierra sobre piedras calientes.

sachahuallpa
Pavo de monte.

Palabras del aimara:
qarachi
Orestias tschudi [pez del Titicaca, *Orestias albus*; *O. agassii*].

purush [apincoya]
Granadilla [*Passiflora ligularis* Juss.].

Palabras del Chinchaysuyo
cashpi
Oxalis tuberosa [oca].

asuana
Vasija para depositar chicha.

Palabras indígenas modificadas:
Del quechua.-
lúcuma, de rukma, fruto de L. OVOBATA [*Pouteria lucuma*].

choclo de chokllo, mazorca de maíz.

molle de mulli, Schinus molle.

Del aimara.-

lualca, de wall'ka, aplicase a la yuca cocida entre piedras calientes, en pachamanca.

pito, de p'itu, maíz tostado y molido con azúcar.

quispiño de kespina, panecillo de harina de cañahua.

caya de kaa, oca helada y seca al sol.

Voces de radical indígena y afijos españoles:

gatera de qatu [mercado en quechua, aimara y moche], placera.

misquirichir, probar un alimento a pocos.

pachamanquear, abusar.

Términos híbridos:

jachacaldo de sacha, caldo de diversas hierbas.

Otras voces de américa:

racacha es término único; apenas si en Cuzco conservase la sinonimia caribe, virraca [arracacha].

huaba [guaba] es voz olvidada en todo el centro y sur del Perú, donde se dice cuando no pacay, paca.

huayaba [guayaba], por el contrario se emplea en el centro, mientras que al norte y al sur, dominan las voces shahuintu y shahuindo.

Voces africanas:

chinguirito, trago de aguardiente [Ángel Muro lo cita en su *Diccionario General de Cocina* (1892)].

Voces francesas:

buffet [bufé], conjunto de viandas para una comida.

Voces inglesas:

bar, bebedero, tienda donde se venden licores al menudeo.

Deformadas

chinchibí, de ginger beer, chicha de jora, aromatizada con jengibre, clavo de olor, canela y flores de sauco.

queque, de cake, torta.

sánguchi, de sandwich [sándwich], emparedado de jamón u otras cosas.

Voces italianas:

Salame [salami], embutido.

mortadela, cierto jamón [embutido grueso cocido].

Deformadas

pulenta, de polenta, harina [sémola] de maíz y el guiso a la italiana que con ella se hace.

menestrón, de minestrone, especie de cazuela de muchas legumbres con col negra y frejoles verdes, y sin choclo.

Voces alemanas:

bitter, amargo, aperitivo.

sauerkraut, berzas fermentadas, col en vinagre.

Voces portuguesas:

fariña, harina de yuca.

pirón, fariña mojada e hinchada.

Del chino:

Siyau [sillao], salsa de frejoles [fermentada] usada para condimentar los potajes.

chaufa, nombre de un potaje de arroz.

chifaná, potaje chino [con arroz] que ha incrementado la culinaria criolla.

pepino chino, frejol chino, papa china.

Género, inclinación por el femenino:

azucarera, por azucarero.

Voseo arequipeño:

Por buena moza

Choclo con pancas

sois vos.

Por desgraciado

Pancas sin choclo

soy yo.

Futuro indicativo termina en *is* (Arequipa):

«Prestamé tu mocontullo para misquirichir mi chupe y cuando diga chis, me lo volverís.»

Que dativo:

Yo soy el pobre Jesús

Que le dicen «poca suerte»,

No tengo con qué pagarte:

¡fíame el rial y el **rosquete**!

Vos y usted:

«Ustedes [despectivamente]... son los frejoles y vosotros los pallares

Tres son las conclusiones que sacamos en claro de la breve ponencia presentada, cuyos objetivos fueron, seleccionar un listado

por ingrediente, comida o receta, incluyendo versos y refranes relacionados con la culinaria, así como comentar y dar mayores luces sobre el significado de algunos vocablos seleccionados por el autor:

- 1) El interés de Pedro M. Benvenuto Murrieta por la cocina nacional se ve reflejado en su contribución al mejor conocimiento de platos específicos, con descripciones claras e inequívocas sobre su significado. Esta afirmación se sustenta no solo por el número de vocablos estudiados en sus ejemplos y entradas, a manera de un pequeño diccionario, sino por la mención constante a lo largo de las «plazuelas», de hábitos alimenticios citadinos y de un vasto número de comidas, dulces y bebidas netamente nacionales.
- 2) Es necesario señalar, sin embargo, que en determinados casos, ciertos términos dejan dudas sobre su representatividad dentro del acervo del quehacer culinario peruano, sobre todo en preparaciones de dulces cuyas recetas se encuentran en el *Manual de Buen Gusto* (1866). Esto sin desmerecer la importancia de haber consultado el recetario que, a nuestro conocimiento, constituye el más antiguo impreso republicano sobre la materia.
- 3) Una última conclusión, que compartimos con aquella que planteó el autor en su tesis *El Lenguaje Peruano*, es el rico y significativo aporte de las lenguas quechua y aimara a nuestro léxico castellano.

BIBLIOGRAFÍA

Anónimo

1866 Manual de Buen Gusto que facilita el modo de hacer los dulces, budines, colaciones y pastas, y destruye los errores en tantas recetas mal copiadas. Imprenta de Valentín Ibáñez, Arequipa.

- Benvenuto Murrieta, P. M.
1932 Quince Plazuelas, una alameda y un callejón. Talleres de don Teodoro Scheuch, Lima.
- Benvenuto Murrieta, P. M.
1983 Quince Plazuelas, una alameda y un callejón. Fondo del Libro Banco Industrial del Perú. Universidad del Pacífico. Icográfica S. A., Lima.
- Benvenuto Murrieta, P. M.
1936 El Lenguaje Peruano. Tomo I. Talleres de Sanmartí y Cía S.A., Lima.
- Flores y Galindo, F.
1872 Salpicón de Costumbres Nacionales. Poema Burlesco. (Reimpresión 1966). Universidad Mayor de San Marcos. Lima.
- Frezier, A.
1982 [1716] Relación del viaje por el Mar del Sur. Biblioteca Ayacucho, Venezuela.
- Fuentes, M. A.
1866 Aletazos del murciélago. Tomo primero. Segunda edición. Imprenta de Ad. Lainé y J. Havard, Paris.
- Mejía Xesspe, M. T.
1931 Kausay. Alimentación de los Indios. En: Wira Kocha Vol. 1, N° 1, Julio C. Tello, Editor. Lima.
- Zapata Acha, S.
2006 *Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional*. Universidad de San Martín de Porres. Fimart S. A. C., Lima.