

NOTAS

DULCES DE ANTAÑO

Entre los documentos reunidos por Antonio Pereira Pacheco y Ruiz para acreditar sus *Diarios marítimos y terrestres*, vol. III [terminado en 1819. MS Santa Cruz de Tenerife, Biblioteca Pública Municipal], con el número 52 figuran tres recetas de dulces limeños. Las obtuvo seguramente al pasar por la capital del Virreinato, al volver a su país el año de 1816. El asunto cobra cierta actualidad y aparecen últimamente publicaciones de diversa seriedad sobre tan gustosa materia. Nada de lo humano escapa a informaciones culinarias con una datación segura por la superposición de manos en los recetarios caseros manuscritos. Por eso estimamos útil transcribir este testimonio tal como aparece escrito.

Varias recetas de los manjares célebres en Lima, segun se denominan en el Perú

Pio-Quinto. Este se hace vatiendo bien el numero que se quiera de yemas de huevo hasta que forme grandes espumas. Se sazonan con azucar molido, que esté al paladar bajo de dulce: se pone á fuego lénto, sin agüa, se esta siempre meneando para que no se pégue, hasta que huela a huevo cocido, que se le echa vino y canela en polvo.

Masamorra de yemas. A media libra de harina de trigo floreado, se deshacen doce ó diez yemas de huevo, moxada antes la harina en agua ó

leche. Se cuele por un sedazo, y se le pone el dulce que se quiere: se pone a fuego lento sin dexar de menearlo. Asi que hiuerve se le pone un poco de vino, de agua de asahar, o de anís, y un poquito de sál.

Otra de Resientos. Se écha á podrir en agua harina de Maiz blanco hasta que el agua se pone agria; si está muy agria se le muda aguas, pero siempre se le dejara un poquito de agrio. Se pone en una caldera al fuego, echandole unas gotas de Limon. Sazonada esta harina se cuele por un sedazo, se pone al fuego con agua y azucar, y quando está caliente la harina y sentada, se vá sacando y echando hasta que esté de buen temple de grueso: asi que hierba, se le echa agua de asahar, y se prueba de dulce. De esta misma manera se hace de almidón de Patatas, de Trigo, ó de Arroz. Se les puede poner canela, clavo de comer, y un poquito de agrio de limón.

Sobre el viajero Pereira —clérigo canario que vivió en Arequipa desde 1810 hasta 1816— así como sobre sus escritos y documentos peruanos, se encontrará mayor información en nuestro estudio *Pereira y el Perú*, Lima, 1971. Con respecto al lenguaje de la época, véase igualmente nuestro libro *La lengua en un texto de la Ilustración*. Lima, 1983.

Enrique Carrión Ordóñez
Sociedad Peruana de Historia