

PARA LA HISTORIA DE LA GASTRONOMIA HISPANICA SOBRE LA UNIVERSIDAD DE CHARCAS EN EL SIGLO XVIII

Por

Fr. David Pérez O.F.M.

El buen comer es uno de los frutos más sazonados de la civilización humana. Todo pueblo ha tenido su cocina propia. Al contacto de unos pueblos con otros, surge el mestizaje del buen comer para beneficio de todos.

A la llegada de los españoles a América se pone en contacto con la cocina autóctona y de la fusión de ambas surge la criolla, con elementos de una y otra.

Una muestra de ella la encontramos en el estudio que hemos llevado a cabo —y ofrecemos en las páginas que siguen—, sobre la alimentación en la Universidad de Chuquisaca, Bolivia, en el siglo XVIII.

Con este trabajo, basado en un testimonio original, queremos dar a conocer una documentada aportación al quehacer gastronómico turístico, sugiriendo, de paso, que lo mismo que se celebran las cenas medievales y cervantinas, podrían organizarse también cenas coloniales o cenas estudiantiles americanas.

Memorable fue la fundación, en 1539, de La Plata —hoy Sucre—, en Bolivia, a cuyo progreso y esplendor no se regatearon medios por parte de España.

Solamente le faltaba el brillo intelectual que no tardó en conseguir. El 10 de abril de 1621, los jesuitas fundaban el Colegio de San Juan Bautista.

Y el 27 de marzo de 1624, la Universidad de San Francisco Javier.

Esta Universidad llegó a tener gran preponderancia en toda Sudamérica. Y la Audiencia de Charcas se convirtió en la colonia más orgullosa de toda la zona sur.

Vamos a ver de qué se alimentaban estos señores doctores y qué bebían para tener tantos talentos y tantas ínfulas.

Esto nos lo demuestra un documento encontrado recientemente en la Recoleta de Sucre, en que el Padre Visitador de la Universidad de Charcas, Padre Antonio Garriga, de la Compañía de Jesús, por los años de 1716 a 1721, en que hizo sus visitas, les indica lo que debían servirse los días de fiesta en el Colegio de San Juan Bautista de dicha Universidad.

Datos sobre el autor.

Antes de entrar en detalle en el estudio del documento en cuestión, digamos algo del autor y de cuándo es dicho documento.

El Padre Antonio Garriga nació el 21 de julio de 1662, en Palma de Mallorca. Ingresó en el noviciado de los Padres Jesuitas el 24 de septiembre de 1684. Fue Profesor de Filosofía en el Colegio de Montesión.

En el año de 1696 emprendió viaje al Perú, para las misiones de los Moxos. Elegido Provincial del Paraguay, el 20 de abril de 1709, permaneció en el cargo hasta el 4 de julio de 1716. Durante los años 1709 a 1711 visitó todas las misiones del Paraguay y en 1715 las misiones de Moxos, recorriéndolas una por una y escribiendo al final una pequeña monografía de las mismas. En el mes de enero de 1716 hizo una visita a la Universidad de San Francisco Javier, y entre otras cosas ordenó que la víspera del Patrón se tuviera un acto de Teología en su obsequio, alternándose para dicha función los estudiantes de ambos Colegios contribuyendo el Padre Prefecto con doce pesos y doce velas para dicha función. Una vez concluido el Provincialato fue elegido Rector del Colegio Máximo de San Pablo, de Lima. De nuevo el año 1720 fue elegido para Provincial del Perú hasta 1723. En este período visitó nuevamente la Universidad de La Plata, modificando varias Constituciones de la misma. Corresponde al mes de noviembre de 1721 a finales, y parece ser que en esta ocasión fue cuando estableció lo que debían comer los días de fiestas los señores doctores, Maestros y licenciados de esta Casa de Estudios. En otra visita que realizó al Alto Perú el año de 1718, dejó también establecido, de una manera minuciosa, todo lo que los misioneros debían llevar cuando realizasen un viaje por dicha región. Durante los años de 1730 a 1733 fue Rector del Colegio de San Pablo, de Lima. En el Capítulo celebrado el día

14 de abril de 1733, fue elegido por segunda vez Provincial del Perú, pero este mismo año, el 20 de noviembre, Dios lo llamó a descansar.

Estos son los datos más importantes del Padre Antonio Garriga, que nos dejó el menú de los señores Doctores de Charcas en el siglo XVIII.

Contenido del documento.

Veremos ahora en detalle uno por uno los principales platos que se servían en las fiestas o funciones en uno de los Colegios que componían la Universidad de Charcas.

Para mejor comprensión iremos, mes por mes, viendo las fiestas en que se servían comida especial y analizando plato por plato.

Es de suma importancia conocer lo que se comía en el siglo XVIII en la ciudad universitaria y culta, como era La Plata, que a pesar de que esto no era lo ordinario, sino de los días especiales, nos da una pauta para conocer algunas costumbres y de dónde proceden algunos platos actuales.

La buena cocina está basada en la lentitud y la tranquilidad. Hoy día vivimos en el vértigo de la rapidez y del movimiento, sin embargo, las comidas han conservado su importancia social y ganado en presentación y lujo de detalles, sacrificando algo desde el punto de vista gastronómico.

Este documento nos trae los días festivos, unos que son para todo cristiano, otros especiales que son para los moradores del Colegio Azul, para quienes está ordenado, así como las funciones especiales de la Universidad, aunque en estas funciones bien poco generoso es, pues en una nos dice que no se dará especial y en otras bien poco.

Y sin más, entramos en materia.

MES DE ENERO

En este mes solamente aparecen dos fiestas o días especiales, que son, el día de Año Nuevo o Circuncisión y el día de la renovación de la profesión religiosa.

Llama la atención la falta de una fiesta muy importante ya en esa época, tanto en España como en América, que es la fiesta de Reyes o de la Epifanía, en que se recuerda la llegada de los tres Reyes Magos a adorar al Niño, que es el 6 de enero.

En varias regiones de Charcas se hacían grandes fiestas este día. Para la misma Iglesia ha sido y es una fiesta muy importante.

En Sucre era un día especial para adorar al Niño Jesús y hacer gran fiesta. Aún hoy día corre el dicho «Los tres Reyes de Oriente: vino, chicha y aguardiente».

Uno de enero.—Circuncisión del Señor.

«Este día se darán dos antes, uno de fruta, otro de dobladillo y de atravieso, queso y accitunas; un plato de asado sin ave, otro de ave, un tamal o empanada de a real».

Antes: Se llamaban también principios o entradas. Con este nombre se designa una gran variedad de pastas de diferentes sustancias mezcladas con almíbar y dispuestas sobre camas de bizcotelas con distintos adornos, blando y suave al paladar. Eran los platos con que se comenzaba la comida o la cena.

Existían muchas clases de antes: de natillas batidas, de requesón, de mantequilla, de leche y huevo, de manjar blanco, de huevos moles, de fruta, de piña, de leche cuajada, de dobladillo, de pasas, de nueces, de mamón, etc.

También se usaba como aperitivo y era una bebida muy alimenticia y refrigerante, que se hacía con frutas, vino, almíbar, almendra y canela, a la que se acompañaba con unas rodajas de cualquier fruta.

El documento en estudio nos trae los siguientes *antes*: de fruta, de huevos moles, de manjar blanco, de fruta de piña, de leche cuajada y de dobladillo.

Estos son los antes que especifica.

De los que se debían dar este día, uno era de fruta, el otro de dobladillo. Frutas a comienzo del siglo XVIII eran: las peras, manzanas, piñas, melocotones, duraznos, ciruelas, etc.

Antes de fruta: Los antes de frutas podían ser de una gran variedad, igual que las frutas, así podían ser: de maney, de pasas, de duraznos, de camote, de almendra, de cacahuete, de avellana, de garban-

zos, de platano, de naranja, de manzana, de coco, de nueces, de tunas, de granada, etc., veamos uno como ejemplo:

Antes de fruta de naranja: Hervir almíbar blanco exprimiéndole bastantes naranjas echándole un poco de vino y se deja a medio punto. En este almíbar se moja la bizcotela y se van poniendo en capas, y encima de cada capa se ponen gajos de naranja desflemados con azúcar y canela.

Antes de dobladillo: Era una especie de pastel o empanda especial más o menos como los demás antes, y se llamaba así porque se doblaba sobre sí mismo, o sea, se tomaba una tercera parte del material con que se iba a hacer el ante y se prepara; una vez hecho, se le daba la vuelta y se le echaba encima otra tercera parte, cubriéndolo todo; se le daba después de nuevo la vuelta y se echaba la última tercera parte; debe quedar bien dorado por las dos partes.

De atraviesa, queso y aceitunas: Atraviesa es lo mismo que entremés de ahora, y era cualquier manjar ligero, como cuantfidos, aceitunas, queso, etc., que se pone en la mesa para picar de ellos mientras se sirven los demás platos.

Un plato de asado sin ave, otro de ave.

Plato o platillo se llamaba al extraordinario que se daba a comer a los religiosos en sus Comunidades los días de fiesta, fuera de la porción ordinaria de cada día.

Carne se llamaba y se entiende lo mismo que hoy, era la de ternera, vaca, buey, carnero, cordero, oveja, cerdo, de caza, etc.

El plato de ave era de dos clases, de pollo y de gallina. Siempre que nos dice de ave es de gallina o pollo, como nos advierte al principio en la primera observación, y aún añade más, y es, que si era gallina se servía un cuarto de la gallina, si de pollo, la mitad del mismo pollo.

Siempre distingue entre carne y ave como dos cosas diferentes.

Para terminar, en la comida del primero de enero se daba un **tamal o empanada de a real**.

El tamal es de origen mejicano y se hace con harina de maíz cocido, solamente. El que se usaba en Charcas en ese tiempo parece ser que

era un poco diferente, tal como es ahora, pues nos da distintas clases de él, de medio o de real. Y debía ser hecho además de harina de maíz con una presa de carne.

La empanadita de a real.

Había distintas clases de empanadas o empanaditas. La empanada era una vianda cubierta con masa de pan repulgado, en que se encierra y pone alguna presa de ave, o carne, o pescado o jigote según se quiera, cocido después en el horno.

Había empanadas de a medio y de a real. Las primeras eran más pequeñas y se hacían con la presa nada más; en las de real entraba fuera de la presa, uvas pasas o aceitunas y huevo duro, eran un poco más grandes que las anteriores.

Estas empanadas parecen ser que eran lo que hoy día se llama salteñas.

La otra fiesta de enero era de la RENOVACION.

Todo religioso pasa antes de ser admitido a la profesión por un año de prueba lo mínimo, que se conoce como el año de noviciado. Si ha demostrado ser idóneo para la vida religiosa y él quiere se le admita a la profesión, que se conoce como Profesión Simple, que suele durar tres años, y tiene el carácter de prueba aún, pasado esto, se le admite a la profesión solemne en que queda incardinado definitivamente en la religión. En algunas órdenes religiosas tienen una legislación especial; entre los Jesuitas, que es a quienes se refiere en este escrito, ellos no admiten a la profesión solemne, sino muy tarde. Pues bien, en estos de un modo especial, lo mismo que en las demás órdenes, cada año se suele hacer la RENOVACION en los tres votos esenciales de la profesión, en un determinado día del año; en general suele ser el día aniversario de la profesión o función del instituto. Por eso, este día es un día importante y sagrado en la vida de un religioso y por lo mismo esa transcendencia se exterioriza también, como una fiesta, pues en el hombre siempre se junta lo espiritual y lo material.

Esto era el día de la fiesta del Nombre de Jesús.

La comida de esta solemnidad es como de primera, y no es para menos. Nos dice:

«Se pondrán dos antes, como el día de la Circuncisión, un platillo de Carne, otro de ave; la porción; atraviesa de aceitunas y queso, escudilla de leche y postre de dulce».

El principio y medio de la comida de este día, es como la del primero de enero que ya conocemos.

Aquí aparecen nuevas cosas, tales como: la **porción**. La porción no es otra cosa que la cantidad de comida que diariamente se da a cada individuo para su alimentación. Y se llama así, especialmente la que se daba en las comunidades religiosas. Esta porción solía ser de tres platos, o lo que es lo mismo, que además de todo lo especial que pone aquí se la añadían esos tres platos de cada día.

Una escudilla de leche.

Escudilla es una vasija ancha y cóncava, en forma de esfera que comunmente se usaba como aquí para servir líquidos.

Postre de dulces.

Postre, nos dice el gran Obispo Palafox en sus obras «Se llaman las frutas, dulces y otras cosas, que se sirven a fin de las comidas o banquetes. (Palafox. Direcc. Pastor. part. 3c cap. 6 No 3.)

MES DE FEBRERO

En este mes tenemos la fiesta de la Candelaria y los mártires del Japón.

La primera es una fiesta cristiana muy antigua, que nos recuerda la presentación del Niño Jesús en el Templo de Jerusalén y la purificación de la Santísima Virgen. Y desde antiguo está adornado, con las velas que son símbolo de Cristo que es la Luz de las Naciones.

La segunda fiesta, los mártires del Japón, es más fiesta franciscana que jesuítica, pues de ellos solamente murieron tres, mientras franciscanos fueron muchos más.

En ambas fiestas nos dice que la comida será como día del Apóstol ¿cuál es la comida de Apóstol? El mismo Padre Antonio Garriga nos

lo dice en la quinta observación del comienzo: «Cuando se dice que se de como día de Apóstol, se dará un ante de pasas, o de piña, un platillo de carne, escudilla de leche, la porción, y un postre de fruta, o dobladillo».

No era mala del todo la comida del Apóstol.

No nos pararemos a examinar en qué consistía cada plato; la mayor parte ya los conocemos y los demás los veremos más adelante.

LAS CARNESTOLENDAS

Las *carnestolendas* eran los tres días de carne que precedían al Miércoles de Ceniza, en los cuales se hacían fiestas, convites y otros juegos para burlarse y divertirse, con que se despedían de este mantenimiento. El nombre Carnestolendas no significa otra cosa que quitar la carne.

Hoy día el Carnaval es la principal fiesta profana que existe en Bolivia y que no dura solamente los tres días, sino toda la semana. Por ser de todos conocido no entramos en detalles.

A comienzos del siglo XVIII ya era una gran fiesta, para los señores catedráticos de Chuquisaca. Los tres días se daba comida especial. El primer día se ponía «dos platillos y un ante; los dos platillos serán de carne; porción y postre de conserva». en este primero los dos primeros son de carne, para hacer honor al nombre de las fiestas, y porque en una buena temporada se debían abstener de comerla, que era toda la Cuaresma.

El lunes y martes de Carnaval «se dará como día de Apóstol».

CUARESMA

Terminado el Carnaval comenzamos la Cuaresma.

Después del desenfreno y el jolgorio entramos en la Cuaresma, que comienza el Miércoles de Ceniza, con la imposición de la ceniza sobre nuestra cabeza aún alocada, recordándonos que somos mortales y que no todo es divertirse, sino que debemos pensar en cosas más importantes. Antes, el martes, a vísperas, se tocaba una campana de la torre de la Catedral, anunciando a todo el pueblo de la capital que se comenzaba con la Cuaresma; a esta campana la llaman «la campana del Juicio».

Cuaresma. Es el tiempo que va desde Carnestolendas a Resurrección, y que la Iglesia destina al ayuno y penitencia, en memoria de los cuarenta días que el Señor ayunó en el desierto. Es tiempo dedicado a la sobriedad y mortificación para prepararse a la gran fiesta de Pascua de Resurrección.

En esta parte del año tan especial, en cuanto a servirse algo especial, nos hace tres distinciones, que son: los que predicán, los que platican las Congregaciones y los que predicán sermones que no son de casa.

Veamos ahora uno por uno estas distinciones.

1. «A los que predicán en nuestro Colegio, no sólo en este tiempo, sino entre año; se les dará fuera de lo de la Comunidad: fruta, dos platos de ave, postre de conserva, media libra de azúcar en lugar de bizcochuelos y un jarrillo de vino.»

Como se puede apreciar, el predicador no lo pasaba mal, fuera de lo ordinario, se le servían dos platos de ave, que si era de gallina le tocaba media gallina y si de pollo, uno entero; tal como nos dice el documento en estudio. En la primera observación, dice: que si es pollo será cada plato medio pollo, si gallina, un cuarto. Por lo mismo, dos platos hacen un pollo o media gallina. Fuera de esto fruta y postre de conserva.

¿Qué clase de conserva? No nos lo dice. Mas es de su poner que era de fruta. El Diccionario de Autoridades de la Academia de la Lengua, de la primera parte del siglo XVIII, nos dice que conserva es la composición que se hace de alguna fruta con azúcar o miel, poniéndola en punto para que se conserve.

Conservas.

Se le daba este nombre al almíbar en que se cocían varias raíces, flores y casi todas las frutas, dándole un punto alto para que se conservasen por algún tiempo, el cual solía ser corto. Así llamaban **conserva**, al dulce preparado del modo que se conserva menos tiempo. Había las siguientes: conserva de zapote blanco, de guindas con hueso y sin hueso, albaricoques verdes, moras, zarzamoras, membrillos, chirimoya, duraznos, higos, uvas, agraz, nueces, azahar, limón, limas, manzanas, peras, piñas, ciruelas, castañas, papayas, plátanos, flor de romero, tallos de lechuga, etc.

Y una **media libra de azúcar**, unos 230 gramos de azúcar; esto era si no se les daba bizcochuelos.

Bizcochuelo o bizcocho era una especie de pan que se cocía dos veces para que se deshidratase bien y así durase mucho tiempo.

Bizcocho o bizcochuelo —en ambas formas nos lo trae el Diccionario de la Academia de 1726—, son unos compuestos de la flor de la harina, con huevos y azúcar, que se cuecen en hornos, y suelen ser de diferentes géneros, largos, redondos, cuadrados, delgaditos, uno sin baño y otros con azúcar sola o juntamente con canela, y así de otras especies.

El P. Acosta, nos dice: «que también en la comida de Indias, se hacen pasteles de flor de harina y azúcar, llamados bizcochuelos». (Hist. Ind. libr. 4 cap. 16.)

Actualmente aún se usan en Sucre.

Por último un **jarrillo de vino**. El jarrillo contenía más o menos medio litro de vino, con lo cual no le faltarían entusiasmo ni palabras y sus sermones debían de ser muy bellos y elocuentes. La gente saldría dándose golpes de pecho y arrepentida de las insensateces que cometieron en el carnaval y otras circunstancias y con propósito de ser buenos cristianos en adelante.

2. Los segundos, son: «los que platican las Congregaciones; se les dará de noche un par de huevos y postre de dulce».

Aquí parece referirse a los que dirigían las congregaciones marianas y les daban las charlas o conferencias en los retiros que hacen todos los meses y, en especial, al retiro de varios días que suelen hacer en Cuaresma, exhortándoles a platicar la virtud y perseverar en el bien. Estas pláticas debían ser por la tarde o por la noche, porque el par de huevos y el postre de dulce se le da por la noche y no al mediodía. ¿En qué forma se le servía? No nos lo dice, si duros o pasados al baño maría, o de cualquiera otra forma.

3. Y llegamos a los últimos o de tercera categoría, que son: «los que predicán sermones que no son de Casa; se les darán lo de la Comunidad, con un postre de dulce y una empanadita, y si fuere sobre tarde, un par de huevos, y no se les dará azúcar, ni a los que platican en las Congregaciones, aunque sean de Casa».

Como aparece a simple vista, bien pobre les resultaba el menú a los dos últimos, en comparación con los primeros, y poco aliciente humano se les daba para que se esmerasen por hacerlo bien. A los

que no eran de casa se explica, ¿pero a los de casa? ¿O predicar a las congregaciones tiene menos importancia que predicar a los que no tienen relación con nosotros?

LA SEMANA SANTA

Es la última semana de Cuatesma. Se llama Santa o Semana Mayor porque en ella recordamos los principales misterios de nuestra Redención.

Comienza con el Domingo de Ramos y termina con la Pascua de Resurrección, comprendiendo los tres días solemnísimos de Jueves Santo, Viernes Santo y Sábado Santo. Por ser la semana más importante para el cristiano y recordando en ellos la muerte y resurrección de Cristo, es por lo que se llama Santa.

En cuanto a su comida eran bastante austeros, por encontrarnos aún en la Cuatesma y en la cumbre de ella.

A los Padres que estos días se dedican a confesar a los fieles, que arrepentidos iban a la iglesia a arrodillarse a los pies del Padre a confesar sus culpas para que Dios les perdonase, y que eran muchísimos, pues aún hoy día no faltan a pesar de haberse enfriado mucho la fe y se pasan horas y horas oyendo pacientemente todo lo que le quieran decir, queda uno rendido; pues para aliviarse un poco se les daba un *postre de dulce* el Lunes, Martes, Miércoles y Jueves Santo por la noche, este último día era a toda la comunidad. Los demás días nada de postre ni de otra cosa.

Esto era porque estamos recordando la Pasión del Señor, y mientras El estaba sufriendo, nosotros no debemos estar regalados, sino mortificados.

El Domingo de Ramos y el Jueves Santo, al mediodía se comía como si fuera de Apóstol. El primero, por el triunfo de Cristo en Jerusalén, y el segundo, por establecer la Eucaristía, por lo cual, en parte se ha tenido como una fiesta y en parte como penitencia. Debemos tener presente el dicho popular «de que tres Jueves hay en el año que relumbran más que el sol: Jueves Santo, Corpus Christi y el día de la Ascensión». Y también otro, en que hay tres días que más se come en el año: «Jueves Santo, el Corpus y la matanza».

El Jueves Santo es fiesta por el recuerdo de la Eucaristía en la Última Cena de Cristo con sus Apóstoles, en que El se despidió y se va a entregar a la muerte y volver a su Padre, pero al mismo tiempo se queda con nosotros en forma de alimento.

En este plan austero y de penitencia está también la cena de estos días: dice que «ni tampoco se dará dos platos de Colocación».

La *Colocación*, era un pequeño refrigerio que los días de ayuno o vigilia se permitía por la tarde o por la noche.

La colocación consistía en beber un poco y comer unos dulces de ordinario, otras veces se tomaban algunos comestibles, como ensaladas, fiambres o pasteles.

Cuando el ayuno comenzó a decaer de su primitivo rigor, en que solamente se permitía una comida de legumbres y raíces, con poco o ningún condimento, se permitió a los monjes, como parvedad de materia y en atención a su extenuación y debilidad por la serie de ayunos de la cuaresma y del adviento, para que pudiesen reconciliar el sueño al concluir la jornada y estuviesen aptos para el canto de los maitines a medianoche, que tomasen una o dos piezas de frutas secas u otras cosas por el estilo, a esta ligera comida se le llamó *colación*. El mismo nombre conservó el chocolate con pan, la sopa o cualquiera otra refacción sin carne y ligera, que no pasando de ocho onzas en los ayunos comunes, y de doble cantidad en el de Nochebuena, es permitido tomar en la noche a los que ayunan. También se llamaba colación a las fuentes bien servidas de dulces en el último servicio de la Nochebuena.

PASCUA DE RESURRECCION

Es la fiesta más importante del cristianismo, con ella recordamos el triunfo solemne de Cristo nuestro Redentor sobre sus enemigos, y lo que es más, sobre la misma muerte, pues al resucitar nos confirmó en su divinidad y de que todo lo que nos había enseñado es verdad, siendo también las primicias y como el anuncio de nuestra resurrección.

Por ser una fiesta tan grande e importante, son tres los días de comida especial.

Así, el Domingo de Pascua «se darán dos antes; dos platillos de carne, el uno de Ave, y el otro de Carne; aceitunas y queso de atraviesa, escudilla de leche. La porción con arroz y postre de Conserva».

Todos estos platos nos son ya conocidos, tanto los antes como los platillos de ave o carne; éstos solían ser de vaca o ternera, cordero o cabrito. La de hoy es muy posible que fuese de cordero, por la costumbre que ha quedado de comer este día el *cordero pascual* en nuestra ciudad. También puede ser que fuese de ternera, por la *picana*, que es el plato típico de esta fiesta en nuestro ambiente.

La ración ordinaria debía ser preparada hoy con un esmero especial con arroz, teniendo mucho mejor aderezo que los otros días.

El lunes y martes de Pascua se ponía la comida como día de Apóstol, o lo que es lo mismo: un ante de pasas o piña, un platillo de carne, una escudilla de leche, la porción y un postre de fruta o dobladillo.

ASUETOS GENERALES DEL AÑO

¿Qué es un día de asueto? Asueto es un día o una tarde de descanso o vacación; especialmente se llama así a los que se daban a los estudiantes y en las comunidades religiosas a un día de campo o feriado.

En la Universidad de Charcas eran *asuetos*: «todos los jueves del año serán días de asueto por todo el día, para los de facultad, si no es que haya fiesta en la semana, salvo que si cae en lunes o sábado, se vacará el jueves por la tarde, perdiendo esta lección por su orden los maestros; más si hubiera dos fiestas no se vacará». (Constitución número 13.)

La comida de estos días era excelente.

Se servían «dos antes, uno de huevos molles o de manjar blanco, y no se pondrán los dos juntos, y otro de fruta de piña; dos platos de ave; un tamal, o pastel, o empanada de a real; escudilla de leche. La porción que este bien aderezada con chorizos y arroz; queso y aceitunas, y un postre de dulce, y no se darán panecitos de azúcar ni alfeñiques; ni otros dulces secos y sólo se dará por la tarde un peltre de confites».

Los antes en estos asuetos eran de huevos moles o de manjar blanco.

Huevos moles eran en este tiempo una conserva que se hacía de huevos, almendras machacadas y azúcar, todo en su preparación, la cual era muy agradable y suave al paladar, por lo que se llamó así.

Manjar blanco era un guisado compuesto de pechugas de gallina

cocidas, deshechas en azúcar y harina de arroz, lo cual se mezcla, y mientras cuece se le iba echando leche; una vez cocido se le echaba agua de azahar.

La porción debía estar bien aderezada, con chorizos y arroz; con estos ingredientes debía salir un rico y apetecible plato.

Estos días no se darían ni panecitos de azúcar ni alfeñiques.

Los panecitos de azúcar se hacían con azúcar y clara de huevo, una cosa parecida a los suspiros actuales.

Los alfeñiques eran una pasta de arroz y de azúcar, suavizada con aceite de almendras dulces, cocida y estirada en barras muy delgadas y retorcidas.

Los alfeñiques eran muy buenos para los catarros.

Por la tarde un peltre de confites.

Peltra era una medida de capacidad que se usaba antes; era una vasija de uso doméstico, más o menos como un vaso actual.

Sobre los confites en el siglo XVIII, nos trae una cosa muy curiosa, Concolocorvo, y es, «que en las fiestas había corrida de toros, y los nobles salían en caballos y las mozas les tiraban *confites gruesos* desde los balcones y ellos a ellas».

Siempre nos hemos admirado de lo importante que fue nuestra Universidad en el pasado; nunca nos hemos fijado en lo que se alimentaban, pues una cosa necesaria es que si se quiere rendir intelectualmente se debe estar físicamente fuerte también y no contentarnos solamente con tomar el agua del Inisterio. Si falta la alimentación, el agua sola no hace nada.

Los días de asueto, que de ordinario era uno por semana, se servían nueve platos, y eso sin contar los acompañamientos como queso y aceitunas, ni los postres y dulces.

MES DE MARZO

En marzo había las siguientes fiestas: San Gregorio Magno, San José, la Encarnación de Nuestro Señor. En estas tres fiestas se daba como de Apóstol.

MES DE ABRIL

En el mes de abril solamente San Marcos Evangelista, y como Apóstol que era, se comía día de Apóstol.

MES DE MAYO

Las fiestas del mes de mayo, solamente cuatro fiestas que eran: San Felipe y Santiago Apóstol, la Invención de la Cruz, la Ascensión, si caía en mayo, y San Juan Nepomuceno. Estas cuatro fiestas eran como de Apóstol para el almuerzo.

PASCUA DE ESPIRITU SANTO

Esta fiesta de la Pascua del Espíritu Santo o Pentecostés, es después de la de Resurrección, la más importante y trascendental para el cristianismo. En ella comenzó a existir oficialmente la Iglesia o el Cuerpo Místico de Cristo. Además, no solamente es una festividad histórica, sino actual y de una vitalidad permanente.

En esta Pascua también son tres los días extraordinarios: el domingo, el lunes y el martes. El primero se servían: «dos antes, de atraviesa, aceitunas y queso; dos platillos de carne y de ave, escudilla de leche y postre de dulce».

No nos detendremos a examinar los platos por sernos conocidos ya. Los otros dos días, como de Apóstol.

El día de la Santísima Trinidad igual que el del Corpus, es de la misma categoría. En ambos es lo mismo: «un ante; escudilla de leche, dos platillos de carne y postre doblado».

MES DE JUNIO

El mes de junio tenía las fiestas siguientes: San Bernabé, San Regis, San Luis Gonzaga, San Juan Bautista, todos ellos como día de Apóstol, San Pedro era más importante y se celebraba como el de Renovación.

MES DE JULIO

Se celebraban los días siguientes: la Visitación de Nuestra Señora, Santa María Magdalena, el Apóstol Santiago y Santa Ana. Todos lo mismo, de Apóstol.

En este mes sobresale el último día, que es la fiesta de San Ignacio de Loyola, fundador de la Compañía de Jesús, que eran los fundadores del Colegio Azul y de la Universidad, por lo mismo era un día de primera magnitud.

El menú era como sigue: «dos antes, el uno de huevos molles o el manjar blanco, y no se pondrán los dos antes juntos de dulce, si no uno u otro, ni en la mesa se han de poner alfeñiques ni panecitos de azúcar.

«Se pondrán de atraviesa, aceituna, con queso; se darán dos platos de ave, una torta de arroz con leche, un tamal o empanada de a real; la porción con todo aderezo de arroz, y chorizos y postre de dulce».

A su Santo Fundador lo celebraban cual se merecía, esto es, con toda solemnidad.

Ya hemos aludido anteriormente a todos los manjares de este gran día, excepto la torta de arroz con leche.

Torta de arroz con leche. Se hacía cociendo arroz con leche la víspera, a la que se agregaban coco y almendras molidas junto con huevo, una vez hecha la torta se le añadían almíbar con pasas y otras menudencias por encima.

MES DE AGOSTO

Entraban las siguientes festividades: la Transfiguración del Señor, la Asunción de la Santísima Virgen, Santa Rosa, San Lorenzo y San Bartolomé. En todas ellas, menos en la de Virgen, era comida de Apóstol.

La Asunción de la Virgen, que es la más importante de este mes, era especial; se regalaban en «un ante y se daban dos platillos de carne, escudilla de leche y postre de un dobladillo».

Aquí aparece el postre de un *doblado*, el cual era como un pastel doblado sobre sí mismo, parecido al actual panqueque.

MES DE SEPTIEMBRE

Tenemos la Natividad de la Virgen, San Mateo, San Cosme y San Damián y el Arcángel San Miguel. Es interesante en este mes la solemnidad que se la da a Santos Cosme y Damián. Para estos dos santos

se ponía la comida siguiente: «dos antes, escudilla de leche, dos platillos uno de carne, y el otro será un tamal, y postre de dulce».

No se la mayor solemnidad a San Miguel, siendo ese día el día de la función de la Ciudad.

MES DE OCTUBRE

Este mes nos destaca la figura de San Francisco de Borja.

Fue General de la Orden y después de San Ignacio, el más importante organizador de la misma, además de ser también un gran santo. Por eso, el almuerzo está acorde con el festejado, y consistía en «dos antes, uno de leche cuajada y otro de fruta; se darán dos platillos, uno de carne y otro de ave; porción bien aderazada, postre de dulce». Aquí nos parece uno de los antes especiales, que es de *leche cuajada*. Era un plato especial que se sacaba de la leche, de masa blanca y mantecosa que se hacía al cuajar la misma en ciertos moldes para que se le escurra el suero, suave y delicada al palar.

Otras fiestas de este mes eran: San Lucas, San Simón y Judas, Santa Teresa. Todos ellos como de Apóstol la comida.

MES DE NOVIEMBRE

En el mes de las almas tenemos el primero o todos los Santos, San Estanislao, la Presentación de Nuestra Señora y San Andrés.

Llama la atención la ausencia del dos, que no dice nada, siendo así, que al comienzo de la Universidad se celebraba hasta el mediodía. Y en nuestro pueblo ya era un día dedicado en ese entonces a recordar a los seres queridos y aun los mismos habitantes precolombinos lo celebraban en este mes. A pesar de todo eso, el Padre Garriga lo suprime, poniendo la del primer día, que se comía lo siguiente: «un ante, dos platillos de carne, escudilla de leche y postre».

MES DE DICIEMBRE

En el último mes del año había los siguientes feriados: San Francisco Xavier, la Inmaculada Concepción, Santo Tomas y la Natividad.

En este mes, como es de apreciar, se encuentra la fiesta más im-

portante dentro de la Universidad, que es la del Patrón de la misma, que es San Francisco Xavier. Es el día que más se come del año. Se servían las siguientes cosas:

«Dos antes, y uno de ellos será de manjar blanco o de huevos molles; tres platillos, uno de asado sin ave, otro de ave, un tamal o empanada real, escudilla de leche, porción y postre dulce, no se pondrán alfeñiques ni panecitos de azúcar ni otro género, y sólo de atraviesa, se pondrán en la mesa aceitunas y queso».

Al Patrón lo celebraban como se merecía.

En este día, además de la entrada y postre, se ponía un plato más de comida. En todas las fiestas se ponen dos, en ésta se ponen tres.

Y llegamos a la Navidad, la fiesta más bonita y familiar de todo el año, se celebra en todos los hogares por humildes que sean, haciéndose en los mismos su portalito, bailando y cantando los alegres villancicos delante del Niño.

Es también el día que los niños reciben su aguinaldo del Niño Jesús durante la Nochebuena.

La Nochebuena de nuestros antepasados era más pobre que la nuestra. En ella se servía muy poco y sencillo. Era lo que sigue: «un platillo de ensalada, fruta de atraviesa y postre de dulce, y en la mesa se pondrán cuatro géneros de dulces y otra cosa, no».

Es un menú de vigilia, como lo que era antes la víspera de Navidad, día de ayuno y abstinencia.

El platillo de ensalada era un plato de verduras que se servía a la mesa antes, y de ordinario al principio de la cena. Se llama *ensalada* porque se sazonaba con sal para que tuviese mejor gusto y se le quitase el gusto de las hierbas de que se compone.

Lo que abundaba en Nochebuena eran los dulces. Además de poner el postre de dulce se colocaban en la mesa otras cuatro clases más de ellos para que cada uno se sirviese según el gusto que tuviera y lo goloso que fuese.

¿Cuáles eran esas clases de dulces? No nos lo dice. Sin embargo, en el siglo XVIII había las siguientes distinciones de dulces: se llamaban *confites* a los que se hacían con cualquier cosita en seco, a diferencia de los *almíbares*, que eran líquidos y de las conservas que eran ralladas. Componíanse los dulces de varias especies de frutas cocidas con

almíbar, buñuelos de azúcar y secados después al sol y al aire; comúnmente se llamaban dulces secos.

Las clases de dulces que se ponían en la Nochebuena eran los siguientes: de confites, toda clase de figuras, pastillas, bocadillos, empapela, turrone y dulces en caja o cubiertos, que hacen las delicias de los convidados, sobre todo de los niños y jóvenes, los cuales apetecen estas golosinas más que los exquisitos manjares. Estos dulces se ponían en la mesa en bandejas, juntamente con frutas secas para que cada uno se sirviese a su antojo.

Como la cena de Nochebuena era de colación o vigilia, cada vez se fue atrasando, hasta que se llegó a la media noche, con lo cual ya podían comer todas las viandas que se le antojase por haber terminado el ayuno. Esta costumbre aún sigue vigente hoy en nuestros pueblos.

NAVIDAD

En el nacimiento del Señor se ponía: «dos antes, dos platillos, uno de ave y otro de carne; escudilla de leche, la porción bien aderezada y sólo este día se dará un plato de buñuelos a mediodía, y no otro; los demás días se pone sólo un ante y se dan dos platillos de carne y postre doblado».

Del menú navideño nos queda sin tratar aún el de los buñuelos, la golosina de Navidad, lo mismo que ahora.

En aquellos tiempos se preparaban los buñuelos de la siguiente manera. Se hacía una bola del tamaño de una nuez (de ordinario) de masa, bien preparada, echada en aceite hirviendo, formándose de esa manera y figura, después de bien fritas se comen con miel o azúcar o sin ella. Los había de varios géneros, como buñuelos de jeringa y de viento.

La octava de Navidad era festiva en lo litúrgico y en lo material.

Pasamos ahora a las funciones académicas y literarias propias de la Universidad, ya se hiciesen en la misma Universidad o sus dos Colegios Mayores.

FUNCIONES Y ACTOS DE UNIVERSIDAD

Hasta este momento hemos visto los actos propiamente de los religiosos jesuitas, que eran los que tenían el Colegio de San Juan

Bautista, en el orden que debía regir dentro de la marcha de la Comunidad. Ahora vamos a ver algunos actos propios de la Universidad en cuanto tal.

Lo primero que nos trae es que «Cuando los Maestros replican, en algún grado o lección de veinticuatro horas, no se les dará nada».

Replicante era el que argüía e intentaba contra las respuestas y argumentos del que tenía la lección veinticuatro horas, que era para el examen secreto de los opositores y graduados. Era muy usado en todas las Escuelas de ese tiempo, para argüir o rechazar alguna teoría del proponente de la tesis. Era el modo también usual en nuestra Universidad, pero en ocasiones desatendido, y los visitantes se lamentan que algunas veces se descuidaran en ésto. A estos Maestros no se les daba nada de comer especial, porque era su obligación el argüir, lo que sacaban era el lucirse ante los demás.

En las funciones de *sabatinas* y de las *mercolinas* ya tienen algo. Así, «en *sabatinas* quien preside y sustenta y lo mismo en las *mercolinas*, se les dará un par de huevos y postre de conserva».

Las *sabatinas* eran ejercicios literarios que usaban los sábados entre los estudiantes a fin de acostumbrarse a defender conclusiones.

Las *mercolinas* eran lo mismo, más se hacían los miércoles.

El Padre Provincial Durán ordenó que las *mercolinas* fuesen para conclusiones de Artes, de horas 3 a 5; las *sabatinas* para lecciones de Teología. Antes estas eran lecciones de Aristóteles, que los bachilleres iban explicando por antigüedad; éstas, en general, las debía presidir el Padre Prefecto.

Estos actos de *sabatinas* y *mercolinas* de los días sábados y miércoles, eran ejercicios disciplinarios en los que disputaban en competencia los alumnos, disertando en pro y en contra, arguyendo y rearguyendo entre sustentantes y replicantes.

En estas funciones, al que presidía el acto, lo mismo al que defendía las conclusiones, se le daba de aliciente y descanso un par de huevos y un postre de conserva.

«Y a los que replican no se les dará nada, como se usa en Lima». Más «cuando replican fuera, sólo se les dará al maestro una empanadita de a medio».

Las empanaditas se dividían en dos clases; de real y de medio. Las primeras eran un poco más grandes y con mejores cosas que las segundas, como ya hemos visto.

«Y postre de dulce, cuando examinan los maestros a los estudiantes de casa».

«Se les dará un platillo fuera de la Comunidad, con una empanada o tamal de a medio y un postre de dulces, y sólo en las funciones que tocan a exámenes anuales, o de profesión de los nuestros, se les dará al Padre Rector y Padre Prefecto y no en las demás funciones, como se usa en San Pablo».

Los tamales también se dividían de real y de a medio, como las empanadas.

Nos dice «como se usa en San Pablo». Aquí se refiere al Colegio Máximo, que los Jesuitas tenían en la ciudad de Lima, llamado San Pablo.

Se puede apreciar que se da muy poco, pero siempre a los Catedráticos y Maestros. A los estudiantes, que son los que se desgastan con sustos y preocupaciones, nada.

Lo siguiente es muy importante: cuando algún sujeto saliese del Colegio a divertirse a alguna hacienda no se le dará nada especial al salir ni al volver».

Hacienda era una casa de campo o como se llama ahora una finca. Al sujeto, como iba a divertirse no se le daba nada, bastante tenía con salir a pasarlo bien durante unos días, para que aún se le regalase en casa.

Si ustedes hubiesen sido huéspedes del Colegio Universitario Azul tendrían derecho a las siguientes cosas: «un plato de ave, un ante, un tamal, postre de dulce y lo de la Comunidad; y a la noche, su ante, un plato de ave y un postre de dulce; el día que salen del Colegio para otro, se les dará como a los demás huéspedes». Más si piensan que-darse mucho tiempo para engordar y recobrar las fuerzas, sepan que eso sólo era por tres días, y así procuren no ser abusivos.

Mucha delicadeza tenían con los forasteros, y dándoles un tiempo prudencial de tres días. El dar hospedaje y ser atentos con ellos era una virtud muy importante que había antes, lo mismo en las casas religiosas que en los pueblos, la cual se ha perdido ya casi por completo en la mayoría de los casos.

«Cuando algún sujeto canta alguna misa en nuestra iglesia no se le dará cosa especial».

En esto es de suponer que se refiere a las misas que alguna persona devota encargase para que se la cantase en su iglesia, porque si se refiere

a la primera misa solemne de un neosacerdote, mal se portaban con él y le darían a entender que no le deseaban que les estorbaba, lo cual es duro de creer que fuese así.

ACTOS DE LOS NUESTROS

Los actos propios y solemnes de la Universidad, como eran las titulaciones, fueran del grado que fueran, se les daba gran solemnidad, y el servicio en la comida también era especial.

«A los que tienen actos, al presidente, sustentante, bedeles, Prefecto y proponente, se les dará por la noche, como se estila en San Pablo, un ante, dos platos de ave, una ensalada, unas torrijas y un postre de conserva».

Estos actos parece ser que los hacían por la tarde o por la noche.

Presidente era el maestro, que puesto en la Cátedra, asistía al discípulo que sustentaba un acto literario.

Sustentante era el que defendía conclusiones en algún acto público de una Facultad.

Bedeles en las Universidades y Estudios generales, los empleados subalternos cuyo oficio era cuidar del orden y compostura fuera de las clases, anunciar la hora de entrada, etc. Pregonaban los acuerdos del Claustro y los mandatos del Rector.

En los actos solemnes asistían con mazas de plata sobre los hombros y la cabeza cubierta.

Prefecto era el encargado de hacer cumplir y cuidar algún oficio o cargo, como el Prefecto de estudio, los estudios públicos.

Proponente. En la Universidad era el que presentaba la cuestión y argüía contra la parte que elegía el sustentante.

A todos estos señores se les daba de cenar igual que en el Colegio de San Pablo, de la ciudad de Lima.

Entre los platos que se servían encontramos el de las *torrijas*.

Torrijas era una rebanada de pan empapada en vino u otro licor, rebozada con huevos batidos y frita en aceite o manteca. Es lo mismo que la tostada. Se servía endulzada con miel, almíbar o azúcar.

Esto era por la noche; al medio día, al «Presidente y sustentante, se les daba una empanada y postre de dulce, y no otra cosa».

«A los maestros que no fueran a los asuetos de Pizac (?), como ni tampoco a los de gramática, no se les dará en casa cosa especial».

Los asuetos de Pizac no he podido averiguar a que se refiere.

Por último, «a los enfermos se les asistirá con especial regalo, según el accidente lo pidiera».

Eran caritativos y humanitarios como debían ser con los enfermos, sea por vejez o por cualquier enfermedad que les sobreviniese, pues si se dedicaban a trabajar por las Universidades, la Universidad tenía que retribuirles como necesitasen, llegado el momento.

Con esto hemos terminado de estudiar el documento en cuestión.

Por simple curiosidad vamos a ver dos o tres puntos complementarios a lo anterior.

TOTAL DE DIAS FESTIVOS CON COMIDA ESPECIAL

Como cosa de interés, trazaremos una estadística de los días que tenían comida especial en el año.

Entre fiestas, asuetos y otras cosas, eran las siguientes:

Se comía de una manera regalada siempre, 116 días al año. A esto tenemos que añadir la víspera de Navidad, que se daba una cena muy particular de ensaladas y dulces.

A los predicadores, en cada día que predicaban, se les ponía extraordinario, y a los predicadores de segunda categoría, se les daba unos dulces y un par de huevos, unas veces, y otras, una empanada.

Los que confesaban en Semana Santa se les añadía un postre de dulces.

A todos éstos tenemos que agregar las funciones propias de la Universidad; en unas se les da solamente postre de dulce y huevos, en otras, un poco más.

Total, que para algunas personas, cada año suponía, como mínimo, 150 días de comida extra. Así podemos explicar por qué eran tan sabios y tan orgullosos.

EL NUMERO DE PLATOS EN COMIDAS ORDINARIAS Y EXTRAS

Seguramente habrá llamado la atención la cantidad de platos que nuestros antepasados se servían los días de fiestas y habrá pensado que

eran unos comilonos; sin embargo, aunque les parezca raro, eran bastante sobrios, y si nos fijamos en los días de asueto, que eran los días que más se comía, nos salen más de doce platos entre entradas, medios y postres.

A finales del siglo XVIII Concolocorvo nos dice que las comidas se componían de: de principio, medio y postre (pág. 147). El gran Obispo Palafox, en las normas que da a los Obispos a finales del siglo XVIII, les dice: «la comida ordinaria de un Obispo ha de ser un género de principio de fruta u otra de esta calidad, un plato de guisado o asado que no sea muy costoso, la olla abundante para sí y para dos o tres pobres y un postre de fruta. Los días solemnes y de gran festividad podrá añadir algún plato más; los jueves y domingos, un potaje de otra cosa de esta calidad. Cuando hay dos o tres huéspedes ordinarios y subditos del Obispo, se añade a la comida ordinaria otro plato de carne, y si es la comida al Cabildo entero o Príncipe seglar, podrá componer la comida de tres géneros de principios y otro de postre, y hasta cinco o seis platos y nada más; ésta ha de ser la mayor comida, pues está bastante para la decencia y no llega a la superfluidad» (Palafox: *Obras completas*, tomo III, capítulo III, parte II/I, núm. 3).

Como pueden apreciar, la comida extraordinaria se componía de unos doce platos y no era nada de particular, bastaba para la decencia y no era nada de lujo.

En Sucre mismo, hasta hace muy pocos años, la comida de un día de fiesta se componía de las siguientes cosas: entrada, sopa, cocido, ave, asado de res, postre de fruta, helado y café.

Realmente era sobria y decente la comida que daban al Obispo Palafox; yo diría que era comida de vigilia al lado de la que tomaban los grandes señores y reyes en un banquete o merienda; con lo que gastaban en una fiesta habría para comer un mes ahora y sobraría comida. Veamos como eran los banquetes de los Austrias en el siglo XVII:

Primera vianda.

- Perniles con los principios.
- Pavillos nuevos asados, con su salsa.
- Ollas podridas en pastelones de masa negra.
- Pasteles hojaldrados con calabaza rellena.

Perdigones asados.
Bollos sombreros.
Ternera asada y picada.
Empanadas de pichones en masa dulce con torreznos.
Tortas de ternera, cañas y almendras.
Pajarillos gordos con pan rallado sobre sopas doradas.
Truchas frescas cocidas.
Conejos grandes asados.

Segunda vianda.

Capones asados.
Platillo de ternera con albondiguillas de ternera, mollejas e higadillos.
Tórtolas asadas.
Platos de membrillos y pollos rellenos rebozados.
Cazuelas mogis de berenjenas.
Platos de salchichones y cecinas.
Platos de capones rellenos, cocidos con artaletes sobre sopas blancas.
Pasteles de tetilla.
Quesadillas de mazapán.
Empanadas de liebre en figuras de leones.
Bollos de rodilla.
Pichones asados con costillas de carnero y pan rallado.

Tercera vianda.

Pollas asadas; Platillos de cañas con huevos encañutados.
Pollos asados con salsa de agraz.
Tortas de albérchigos en conserva.
Empanadas frías.
Cabrito asado y mechado.
Platillo de palominos con lechugas.
Manjar blanco.
Piernas de carnero en gigote.
Cazolillas de natas y cañas, y manjar blanco.
Salchichones de lechones cortados en ruedas, mezclados con otros salchichones y lenguas.
Fruta de piñas.

Frutas.

Uvas, melones, higos, ciruelas, natas, pasas, almendras, melocotones, confites, conservas, accitunas, quesos y suplicaciones.

Estos eran los platos que se servían en un banquete. Así aparecen de tan buena estampa en los cuadros que nos han quedado de esas épocas pasadas.

Una merienda.

Perniles cocidos.

Capones o pavos asados calientes.

Pastelones de ternera, pollos y cañas calientes.

Empanadas inglesas.

Pichones y torreznos asados.

Perdices asadas.

Bollos maymones o de vacía.

Empanadas de gazapos en masa dulce.

Lenguas, salchichones y cecinas.

Gigotes de capones sobre sopas de natas.

Tortas de manjar blanco y natas y mazapán.

Salchichones de lechones enteros.

Capones rellenos fríos sobre alsitete frío.

Empanadas de pavos.

Tortillas de huevos y torreznos y picatostes calientes.

Empanadas de venazón.

Cazuela de pies de puerco con piñones.

Salpicones de vaca y tocino magro.

Empanadas de truchas.

Costradas de limoncillos y huevos mexidos.

Conejos en huerta.

Empanadas de liebres.

Fruta de pestiños.

Truchas cocidas.

Noclos de masa dulce.

Panecillos rellenos de masa de levadura.

Platos de frutas verdes.

Gileas blancas y tintas.

Fruta rellena.
 Empanadas de perdices en masa de bollos.
 Buñuelos de manjar blanco, y frutillas de lo mismo.
 Empanadillas de cuajada, o ginebradas.
 Truchas en escabeche.
 Plato de papín todo en cañas.
 Solomos de vaca rellenos.
 Cuajada en platos.
 Almojavanas.

Además de esto se debía servir: ensaladas, frutas, conservas.
 (Arte de cocina..., por Martínez Montañó, 1623.)

SUPERVIVENCIAS DE ALGUNOS PLATOS EN LA ACTUALIDAD Y ALGUNAS COSTUMBRES CULINARIAS ACTUALES EN LAS PRINCIPALES FIESTAS DEL AÑO

Entre los manjares principales de esos tiempos y que aún se sirven hoy día, están los siguientes:

En primer lugar tenemos la *calapurka* que será seguramente el plato más antiguo que se come en Bolivia, pues viene del tiempo precolonial y se compone de la siguiente manera: es una lagua de maíz, con papas y arvejas, carne cocida picadita; se prepara la lagua con harina de maíz blanco y recado, se junta todo y se le ponen las piedras previamente calentadas al rojo, estas piedras son especiales, que se encuentran en los cauces de los ríos. Se sirve con su piedra. En otros lugares se echan directamente al plato. En la zona de Sotomayor se sirven estas laguas en las bodas, en el día segundo o tinka (Informante: Atanasio Yujra, 70 años, de Sotomayor).

Alfeñiques.—Estos se hacen ahora con azúcar y anís molido y un poco de limón; se hace almíbar y cuando está en su punto se pone en el batán hasta hacer una masa, y después se estira en una sábana y se deja secar, se va cortando en forma de figuras (Informante: Señora Felicidad Coronado, 60 años, calle Topáter, s/n.).

Bizcochuelos.—Actualmente existen en Sucre y se preparan de la siguiente manera: se baten por separado las claras y las yemas de

los huevos, con azúcar, cuando las claras están a la nieve, se mezclan rápidamente con las yemas; dos platos soperos de levadura, medio vaso de leche hervida con una onza de canela y medio vaso de vino, y luego tres libras de harina fina, se mezcla todo en una sopera; se deja madurar la masa en un lugar caliente durante una hora; a continuación se le añaden diez onzas de manteca; se les va colocando en una cama preparada con tapas de lana y un mantel que se espolvorean con harina. No se hornea mientras no esté bien levantado. El horno debe estar bien templado y bien limpio.

También existen los famosos bizcochuelos de Betanzos (Potosí). Se enciende el horno e inmediatamente se baten los huevos, las claras y las yemas por separado; cuando están a la nieve, se le añade poco a poco, tres libras de azúcar un poco áspera, una taza de singani y tres libras de almidón molido y cernido, se mezcla todo esto con una cuchara de palo, se barre el horno, se vacía la mesa en moldes de papel, y se hornea.

Suelen hacerse de varias formas: cuadrangulares, redondos, acorazonados, etc.

Buñuelos.—Sigue siendo una golosina propia de Navidad, igual que en el siglo XVIII.

Se hacen de la siguiente manera: Medio litro de agua tibia con algo de sal, una cucharadita de anís suelto, una ramita de hinojo, a esto se le da un hervor y se deja reposar; se baten 5 claras hasta que estén en punto de nieve y se le añaden las yemas que se baten junto con ellas, se le echa media taza de azúcar, dos tazas de leche; se cuele el agua con el anís que se había preparado y se le añade una cucharada grande de levadura y se bate; ahora se le añade un kilo de harina hasta que esté ligoso para estirar. Se deja madurar una media hora arropada. En una sartén se pone aceite o manteca y se pone a calentar, cuando esté caliente se mojan los dedos en agua y se estira la masa y se ponen en la sartén para que estén doraditos, sacándose con palitos. Se sirven con almíbar y un poco de canela molida por encima (Informante: Sor Margarita del Sagrado Corazón, 35 años, Santa Clara).

Empanadas o empanaditas (salteñas).—Es una vianda hecha con masa de harina de pan, en que se pone un jigote de vaca —el jigote se hace con papa, ají y cebolla—, cocido al horno.

Hasta hace unos veinte años atrás había en Sucre tres clases de empanaditas de a medio —cinco centavos—, éstas solamente tenían jigote de real —diez centavos—, éstas tenían además del jigote uvas pasas, y las de dos reales —veinte centavos—, éstas tenían huevo duro, pasas y aceitunas. (Informante: Don Juan M. Torres, cincuenta y cinco años, calle Urcullo, núm. 306.)

Estas se llaman empanadas o empanaditas, hasta que hará unos quince o veinte años que se ha comenzado a llamar *salteñas*. Y este nombre parece que vino de La Paz. (Informante: Señora Rufina Ortuste, sesenta años, calle Grau, s/n.)

Su origen parece ser español, y dentro de Bolivia, Potosí. En la Colonia era en el siglo XVII uno de los platos de los banquetes y fiestas importantes de los Vicuñas y Vascongados.

Huevos molles.—Se hacen con huevos, azúcar y coñac. Se baten las yemas hasta que están bien y se les va echando unas gotas de coñac hasta que esté a punto; las claras se baten hasta darle su punto de nieve. En ambos se le echa azúcar. Se sirven en copitas y encima, con un embudo de papel blanco, se le echa un poco de clara para que quede compacta. Es un postre muy exquisito.

Manjar blanco.—Actualmente, el manjar blanco, se hace del modo siguiente:

Para ocho tazas de leche, media libra de azúcar y un platillo de canela, cuando está espeso se le añade una cucharada de harina de arroz disuelta en leche y se acaba de dar punto. Hay varias maneras de hacerlo; otros no emplean más que leche y azúcar. (Informante: Doña Felicidad Coronado, sesenta años, calle Topáter, s/n.)

Leche cuajada.—Se hace en perola; a la leche se le pone cuajo, cuando está tibia se echa azúcar y al cuajo se separa del fuego y se deja enfriar. Es muy agradable. (Informante: Doña Rufina Ortuste, ochenta años, calle Grau, s/n.)

Panecitos de azúcar.—Se hacían hasta hace muy poco y aún quedan algunos. Se humedece el azúcar y se pone en moldecitos cuadrados y se dejan secar. Había pequeñitos y grandes. (Informante: Señora Pastora Castro, setenta años, avenida del Ejército, s/n.)

Tamal.—El tamal es de origen mejicano y se hace con harina de maíz cocido. En Bolivia es un poco distinto y mejor. Aquí se cuece el maíz y se muele, se hace una empanada envuelta en chala de choclo,

y dentro se le pone un pedazo de carne aderezada. En Sucre se le pone carne de cerdo del costillar; en Tarija, carne de gallina. El de estilo mejicano se usa, por supuesto de México, y toda la zona sudoeste de Estados Unidos.

Torta de arroz con leche.—Se cuece el arroz, con leche, y se deja secar; se pone en moldes y al servirlo se echaba miel de caña y pedacitos de queso por encima. (Informante: Doña Iblin de Romero, treinta y ocho años, avenida del Ejército, s/n.)

Torrijas.—Se usan en muchas partes del mundo. Las rebanadas de pan, de un centímetro de espesor y sin corteza, se ponen en remojo en un plato sopero, en leche tibia azucarada.

Cuando están bien empapadas y reblandecidas se pasan por los huevos batidos y se fríen en una sartén pequeñas, de dos en dos, en aceite bien caliente.

Se doran de ambos lados y se retiran, poniéndose en una fuente y se espolvorea con más azúcar.

Si se quiere, puede añadirse a la leche un poco de canela en polvo.

COSTUMBRES DE LAS FIESTAS DE HOY

Durante las principales fiestas del año, tales como carnavales, cuaresma, Semana Santa, Pascua y Navidad, aún existen ciertas costumbres culinarias en nuestro ambiente, unas, lo mismo que la época que hemos estudiado, otras, un poco diferentes. Como complemento de todo lo que hemos visto, trataremos sucintamente de ellas.

En Carnavales se servían los tres días los señores Catedráticos, comida de fiesta; fuera de que los dos platos eran de carne, no aparece ninguno especial, ni tampoco en su forma de prepararlo.

Ahora las carnestolendas han perdido jerarquía, lo único que permanece es la bulla que se forma con los juegos de agua y los cascarones.

En cuanto a comida, nos servimos a los acordes del Carnaval de Sucre, como cosa típica el *puchero*, el lunes de Carnaval, que lo hacen con carne de vaca kapha, chuños, garbanzos, repollo, arroz, papas cocidas, se hace hervir hasta que todo se encuentre cocido. Las espesorias se echan a gusto. Se sirve todo en junto. (Informante: Señora Pastora Castro, setenta años, avenida del Ejército s/n.)

El martes se sirven el *saise*, hecho con carne picada, arvejas, papas blancas y recado (ají colorado, cebolla, tomate y locoto) y se cuece, se sirve con arroz graneado. (Informante: Doña Iblin de Romero, treinta y ocho años, avenida del Ejército, s/n.)

Según otros informantes, el puchero se serviría el domingo de Carnaval.

Lo que realmente es de carnaval, y que sin él perdería algo, al igual que sin los cascarones, son los *confites*. Esta especialidad chuquisaqueña a pesar de que se fabrican en toda la nación, se hacen con almendras, nueces, ajonjolí, maní, y este año hasta con quinua. Se recubre de la siguiente manera: Se hace almíbar clarificado y en punto de caramelo, de libra y media de azúcar, añadiéndosele una onza de canela molida. Se tuesta un poco la almendra con su cáscara y lo mismo si es de otra cosa, se pela y se deja secar bien, se le echa el almíbar, moviendo siempre y cuando empieza a azucararse, se retira del fuego moviendo y cuando empieza a enfriarse los confites se han bañado bien, se los separa y se le añade un poco de agua al almíbar, y acercándose al fuego de nuevo se comienza de nuevo la operación hasta que todos queden de nuevo bien bañados.

En general, se hacen de dos colores; blancos y rojos; los primeros, sin colorante, y los otros, colorados con sirampo.

Los confites en aquellos tiempos se daban los días de asueto, que eran los jueves.

En la SEMANA SANTA:

En estos días sagrados, dedicados a recordar los grandes misterios de nuestra religión, hay la costumbre de servir los siguientes platos:

El *Jueves Santo* no puede faltar el *arroz con leche*, que se prepara con canela, arroz, azúcar y leche.

El *Viernes Santo*, día en que Cristo Nuestro Señor se encuentra en el sepulcro, además de vestir de luto y poder robar, porque este día no es pecado, pues Cristo no nos ve, por estar muerto (sic), se sirve, a causa del ayuno y abstinencia mandado por la Iglesia, el *bacalao en leche*; el bacalao se echa en remojo el día anterior, se cuece y se le quitan las espinas. Se fríen en manteca unas rebanadas de pan, se mue-

len y deslíen en mantequilla derretida; se baña en ella el bacalao, se echa en leche con sal y se pone a hervir hasta que engruese el caldo lo suficiente. Y se sirve.

Para el *Sábado de Gloria* se servían antes de *olla podrida*. Ahora es costumbre servirse el *cordero pascual*.

PASCUA DE RESURRECCION

En Pascua, en la ciudad de Sucre, no solamente existe la costumbre de realizar la feria ganadera, sino también de servirse un rico plato, que es la *picana*. La *picana* se hace de carne del costillar, dejándola un poco adherida al cuero, del que debe sobrar en su contorno lo preciso para envolverla totalmente en él y formar un paquete chato y holgado.

El costillar con que se hace la *picana* deberá ser deshuesado, se sala el cuero y se frota la carne con limón, partidos de modo que la sal se comparta por igual. Se echa una taza de vinagre con sal y ajos molidos, dos cucharaditas de pimienta y ajíes amarillos pulverizados. Al envolverla se debe tener la precaución de no dejar ningún resquicio para que no se le saiga el jugo, que debe ser abundante.

Se cuece en el horno, sobre una charola plata y se tapa el horno.

En las fiestas de *Santa Ana* y de *San Roque* existe la costumbre de servir *tamales*.

NAVIDAD

En esta fiesta también existe la costumbre de servirse la rica *picana* después de la Misa del Gallo.

Concolocorvo también nos habla de la *picana*, cuando trata de la vida de los arrieros de mulas, para las fiestas o ferias del Alto Perú, nos dice: «se convienen un día para comer la *picana* de una vaca o novillo» (página 34).

Lo típico de este día es, sobre todo, los famosos *buñuelos*. Que al igual que en el siglo XVIII sigue siendo la golosina propia de la fiesta de Navidad, y que más o menos se prepara lo mismo que en aquellos tiempos.

Para terminar, recordemos estos versos del poeta peruano Esteban de Torralla y Landa, de 1782.

*Que ponen por primer plato
un manjar muy estupendo
que a veces tiene relleno.
que es la sopa de mondongo*

*Que la carapulca y lagua,
luego después van trayendo...*

*Que sacan pepián después
de una ensalada de enredos
con muchas cosas cocidas
de muy contrarios efectos.*

*Que las niñas de la casa
comen muy poco de aquéllo
porque la leche vinagre
todas tomaron primero.*

*Una de ellas pide helados,
otra vino y bizcochuelos,
el padre, pide sangría,
el doctor, ponche de huevos.*

*Ponen varias ensaladas,
pichones, pollos rellenos,
leche, crema, vaca, carnero,
camarones, ropa vieja,
estofado, pasas y queso,
vino, dulces, almendras, nueces,
y otros manjares diversos.*

Y ahora estos consejos, muy importantes para cuando ustedes se pongan a saborear estos ricos manjares y no les pase nada.

«No ponerse trece en la mesa porque será cortada una cabeza.»

«No comer de pie porque los alimentos pasan a la tierra.»

«No comer a oscuras porque el diablo mete la cola en el plato.»

«No poner la carne del venado en las piedras del fogón porque se sufre hambre.»

«Y para que la comida alcance para todos es preciso echarle una cruz antes de servir la primera porción.»

BIBLIOGRAFIA

- LUIS PAZ: *La Universidad de San Francisco Xavier*. Sucre, 1914.
- VALENTÍN ABECIA: *Historia de Cbusquisaca*. Sucre, 1939.
- PADRE CHARLES HOMMERVOGEL: *Bibliothèque de la Compagnie de Jésus*. París, 1890-1932.
- JOSÉ FELIPE COSTAS ARGUEDAS: *Diccionario del Folklore Boliviano*. Sucre, 1967.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Diccionario de la Lengua Castellana*. Seis tomos. Madrid, 1726. Es el llamado de Autoridades.
- LUIS TÉLLEZ HERRERO: *Lo que se come en Bolivia*. La Paz, 1946.
- EFRAÍN MOROTE BEST: *Elementos de folklore*. Cuzco, 1950.
- GENOVEVA BERNARD: *Un menú para cada día*. Barcelona, 1968.
- AIDA GAINABORG V. DE AGUIRRE ACHÁ: *La cocina en Bolivia*. La Paz, 1968.
- PALAFOX: *Obras completas*. Madrid, 1762.
- CONCOLOCORVO: *El Lazarillo de los ciegos caminantes*. 1773.
- ESTEBAN TORRALLA Y LANDA: *Lima por dentro y fuera*. 1782.
- CIRO BAYO: *La plata perulera*. Madrid, 1912.
- PADRE JOSÉ DE ACOSTA: *Historia natural y moral de las Indias*.
- DIONISIO PÉREZ: *Guía del buen comer español*. Madrid, 1929.
- Cocina hispano-americana*. Editorial Argos. Barcelona, 1949.
- Nuevo cocinero mejicano; en forma de diccionario*. París, 1858.
- D. P. A. Z. G.: *La nueva cocinera curiosa y económica y su marido el repostero famoso*. Imp. Eusebio Alvarez. Madrid, 1822.
- E. C. IZZO: *La cocina exótica, insólita, erótica*. Barcelona, 1970.
- FRANCISCO MARTÍNEZ MONTIÑO, cocinero de Felipe III: *Arte de cocina, pastelería, vizcobería y conservería*. Madrid, 1623.
- LUIS ANTONIO DE VEGA: *Guía gastronómica de España*. 2.ª ed. Madrid, 1967.
- ÁLVARO CUNQUEIRO: *La cocina cristiana de Occidente*. Barcelona, 1969.
- ANA ANGÉLICA A. SIFRE: *Platos exquisitos internacionales*. San Juan de Puerto Rico, 1969.
- JUAN ALTAMIRAS: *Nuevo arte de cocina*. Barcelona, 1767.
- FERNANDO DE LA GRANJA SANTAMARÍA: *La cocina árabe-andaluza según un manuscrito inédito*. Madrid, 1960.
- MARIANO DE CÁRCER Y DISDIER: *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*. México, 1953.
- RUPERTO DE NOLA, cocinero del rey Hernando de Nápoles: *Libro de guisados, manjares y potajes*. Edición castellana en 1525. Madrid, 1969.
- ENRIQUE DE VILLENA: *Arte cisoría*. 1423. Espasa-Calpe. Madrid, 1967.

R E S U M E

FR. DAVID PÉREZ, O. F. F.: *Pour l'histoire de la gastronomie hispanique sur l'Université de Charcas au XVIIIème siècle.*

La bonne chère est un des fruits les plus assaisonnés de la civilisation humaine. Chaque village a eu sa cuisine propre. Des contacts entre les villages surgit le mélange de la bonne chère pour le bien commun.

Quand les espagnols sont arrivés en Amérique ils ont pris contacts avec la cuisine autochtone et de leur fusion surgit la cuisine créole, avec des éléments de l'une et de l'autre.

Nous trouvons une preuve de ceci dans l'étude réalisé par l'auteur —offert dans les pages suivantes— sur ce qu'on mangeait au XVIIème siècle à l'Université de Chuquisaca, Bolivie.

Avec cet ouvrage basé sur un témoignage original on veut apporter une documentation à l'affaire gastronomique touristique, tout en suggérant que, de même que l'on célèbre des dîners médiévaux et cervantins on pourrait aussi organiser des dîners coloniaux ou des dîners d'étudiants américains.

S U M M A R Y

FR. DAVID PÉREZ, O. F. F.: *For the history of hispanic Gastronomy on the University of Charcas in the XVIII th century.*

Good food is one of the seasoned fruits of human civilization. Every country has had its own cooking. From the approach among countries derives the crossing of good eating in benefit of all.

With the arrival of the Spaniards to America they come in touch with the autochthonous kitchen and from the mingling of both sprouts the creole with elements of one and another.

An evidence of this is found in the study carried out by the author on the food that was eaten at Chuquisaca University, Bolivia in the XVIII century.

This work based in an original testimony aims to give out a well documented contribution to tourist gastronomy suggesting at the same time that the same as the celebration of medieval and cervantine suppers there should be organised colonial or american students ones.

Z U S A M M E N F A S S U N G

FR. DAVID PÉREZ, O. F. F.: *Beitrag zur Geschichte der hispanischen Gastronomie gemäss den Gepflogenheiten an der Universität Charcas während des 18. Jahrhunderts.*

Eine gute Küche ist einer der bemerkenswertesten Leistungen der menschlichen Zivilisation. Alle Völker haben ihre eigene Küche. Erst mit gegenseitiger Kontaktaufnahme kam es —zum Wohl aller Beteiligten—, zu einer Verschmelzung der jeweiligen kulinarischen Eigenheiten.

Nach ihrer Ankunft in Amerika nahmen die Spanier die einheimische Küche auf. Daraus entstand die Küche der Kreolen, die Elemente beider Völker beinhaltet.

Die vorliegende Abhandlung, die in der Folge veröffentlicht wird, und in der sich der Verfasser damit befasst, was im 18. Jahrhundert an der Universität Chuquisaca, Bolivien, auf den Tisch kam, ist ein deutliches Beispiel für den oben erwähnten Amstand.

Diese auf Originalquellen basierende Arbeit verfolgt die Aufgabe, einen dokumentarisch belegten Beitrag zur auf den Fremdenverkehr bezogenen Gastronomie zu geben. Nebendei wird gleichzeitig vorgeschlagen, ähnlich wie im Falle der mittelalterlichen Banketts und Festessen im Stil der Zeit um Cervantes, derartige Banketts mit Gepräge der Kolonialzeit oder Veranstaltungen ähnlicher Art für amerikanische Studenten abzuhalten.