

Lovón, M., Zamudio, R., Roldan, A., y Concepción, C. (2022). *Panes, postres y bebidas en el Perú*. Lima: Academia Peruana de la Lengua, 208 páginas. ISBN 978-612-5096-03-6.

En el Perú, los estudios que relacionan la investigación lingüística con la gastronomía son recientes. Específicamente en el campo lingüístico, las primeras publicaciones que rescato son las desarrolladas por Calvo (2005) y Zapata (2006). Por un lado, Calvo brinda un acercamiento semántico hacia la cocina en lengua quechua; por otra parte, Zapata ofrece un primer diccionario de gastronomía peruana tradicional, con aproximadamente 3000 palabras referentes a comidas y bebidas peruanas, así como técnicas culinarias, ingredientes y temáticas culturales relacionadas con la gastronomía. Posterior a estas publicaciones, existen estudios que las complementan adecuadamente; por ejemplo, Manallay (2022) ha realizado un trabajo lexicográfico donde recopila voces de la gastronomía peruana. Lovón y Manallay (2020) incidieron en la importancia de producir un diccionario panhispánico de gastronomía que beneficie no solo a la comunidad nacional, regional e internacional (p. 319) en el ámbito gastronómico y lingüístico, sino también en la elaboración de diccionarios que permitan acercarse a la experiencia gastronómica de cada país. En este sentido, producir trabajos que vinculen a la lingüística con la gastronomía son valiosos y, por esta razón, destaco la reciente publicación de Marco Lovón, Roberto Zamudio, Amparo Roldán y Cristhian Concepción: además de erigirse como un aporte para el campo lingüístico y gastronómico, ofrece un estudio muy bien delimitado, ya que toma en consideración específicamente los panes, los postres y las bebidas elaborados en Perú.



La publicación se distribuye acertadamente en cinco secciones: 1) una primera parte denominada de igual manera que el título de la publicación, que incluye las características del léxico, la organización lexicográfica, la simbología (las abreviaturas y la estructura del artículo lexicográfico) y las fuentes de consulta (pp. 17-20); 2) el leuario (pp. 23-184), la sección más amplia de la publicación, ya que contiene las entradas del léxico en cuestión; 3) el listado de expresiones (pp. 185-188); 4) las referencias consultadas (pp. 189-194); y 5) la galería de fotos (pp. 195-205).

En la primera sección, denominada «Panes, postres y bebidas del Perú», los autores incluyen cuatro puntos específicos: características, organización lexicográfica, simbología y fuentes de consultas. En el primer punto, describen las características generales del léxico; por ejemplo, indican que presenta datos lingüísticos como extralingüísticos, formas simples y formas complejas, así como fotografías. Además, basados en términos geográficos, destacan haber considerado la información de los 24 departamentos que conforman el territorio peruano (p. 17). En el segundo punto, los autores explican que, para la organización lexicográfica, se basaron en los parámetros de la lexicología estructural usualmente empleada por la Real Academia Española y la Asociación de Academias de la Lengua Española (p. 18). Asimismo, señalan que los artículos lexicográficos se componen del lema, la información gramatical, la definición y, en algunos casos, las notas (p. 18). En el tercer punto, detallan los aspectos relacionados con la simbología: las abreviaturas y la estructura del artículo lexicográfico (específicamente, en casos de palabra simple, palabra compleja, remisión y nota). Por último, en el cuarto punto, presentan las fuentes de consultas, donde se encuentran publicaciones generales como el *Diccionario de la lengua española (DLE)* y el *Diccionario de americanismos (DA)*, así como fuentes de consulta peruanas, entre ellas el *Diccionario de peruanismos (DiPerú)*, publicado por la Academia Peruana de la Lengua; el *Diccionario de peruanismos* de Juan Álvarez Vita; el *Breve diccionario folclórico piurano*, de Esteban Puig-Tarrats (EPT); el *Diccionario de gastronomía peruana tradicional*, de Sergio Zapata (SZ); *La gran cocina mestiza de Arequipa*, de Ruiz Rosas, y el *Léxico de la gastronomía peruana*, de Pedro Luis Manallay Moreno (PLMM).

En la segunda sección, los autores presentan el leuario, que contiene 1720 entradas léxicas. La primera de ellas es *abejachado*, que definen como 'licor dulce de corteza de chuchuhuasi macerado con miel de abeja y aguardiente de caña. **Nota.** Es una bebida típica de la selva peruana. En algunos lugares es llamado *colmenachado*' (p. 23); y la última es *zarzamorachado*, que definen como 'licor dulce de zarzamora macerada, con miel de abeja o jarabe, azúcar y aguardiente de caña' (p. 184). Tal como señala el título de la publicación, se encuentran entradas léxicas de panes, como *andadita*, *breadbull*, *brioche*, *facturas*, *huaro*, *nudito de ajonjolí*, *pan anona*, *pan bico*, *pan bollo*, *pan caballo*, *pan cara sucia*, *pan chalaco*, *pan ciabatta*, *pan de agua*, *pan de café*, *pan petipán*, *wawa*; de postres, como *abrazo de niño*, *bizcocho de moscovita*, *carlota*, *gaznate*, *kingkong*, *mazapán*, *parpa*, *pícarón*, *thayacha*; y de bebidas, como *acerola*, *achuma*, *aguántame si puedes*, *anticuernos*, *caimito*, *destornillador*, *huashpay*, *inka puro*, *inka wasi*, *mangochado*, *masato*, *para para*, *sacadiablo*, *ulpada*, *uña de gato*. Algunas voces son procedentes de lenguas extranjeras, como el inglés, y otras de lenguas originarias peruanas, como el quechua y el aimara.

En la tercera sección, los autores brindan un listado de expresiones, entre las cuales se encuentran, por ejemplo, *abre tu pan* (*pedir a alguien que se vaya*), *como un pionono de vitrina*, *enróllame así* (*abrazar tiernamente*), *ganarse el pan* (*trabajar*), *guardar pan para mayo* (*aborrar, ser previsor*), *qué buen lomo* (*expresión para destacar el atractivo físico de alguien*), *ser una perita en dulce* (*ser alguien muy apreciado por sus cualidades*), *ser zanahoria* (*ser tranquilo, no tener malicia*), *tirarse la pera* (*no asistir a clases por ir a divertirse a otro lugar*). En la cuarta sección, está detallada la literatura especializada y relacionada con el ámbito lexicográfico y gastronómico que los autores consultaron en su estudio. Finalmente, en la quinta sección, se encuentran fotografías de postres como el ojo de buey o el enrollado de frijol colado, panes como el pan de café y el pan dulce, y bebidas como el siete veces sin sacarlo, el espérame en el suelo y el camu camu.

*Panes postres y bebidas en el Perú* es una publicación completa y valiosa que beneficiará a estudiantes (tanto de lingüística como de gastronomía), lexicógrafos y profesionales en gastronomía, así como a antropólogos,

sociólogos e investigadores relacionados con temáticas culturales. Sugeriría que el público objetivo no se limite al lector especializado, sino a todos los lectores en general, ya que este léxico tiene una accesible presentación y sencilla escritura. Además, es un aporte para la lexicografía peruana, pues complementa la necesidad de publicaciones lexicográficas sobre la gastronomía peruana e incluye voces gastronómicas peruanas que necesitaban ser registradas.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Calvo, J. (2005). *La cocina peruana. Análisis semántico del léxico de la cocina en lengua quechua*. Universidad San Martín de Porres.
- Lovón, M., y Manallay, P. (2020). La necesidad de elaborar un *Diccionario panhispanico de gastronomía*. *Boletín de la Academia Peruana de la Lengua*, 68(68), 315-319. <https://doi.org/10.46744/bapl.202002.015>
- Manallay, P. (2022). *Léxico de la gastronomía peruana*. Academia Peruana de la Lengua.
- Zapata, S. (2006). *Diccionario de gastronomía peruana tradicional*. Universidad San Martín de Porres.

**Edgar Mauro Yalta Gonzales**

Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú

[edgar.yalta@unmsm.edu.pe](mailto:edgar.yalta@unmsm.edu.pe)

<https://orcid.org/0000-0001-8444-6779>