



Manallay Moreno, Pedro. (2022). *Léxico de la gastronomía peruana*. Lima: Academia Peruana de la Lengua. ISBN 978-612-4159-86-2.

Son pocos los estudios léxicos especializados y serios que se han ido realizando en torno a la gastronomía peruana (Calvo, 2005). Los primeros registros de voces de tal campo semántico han ido apareciendo dentro de diversos diccionarios generales sobre la lengua o las variedades dialectales (Álvarez Vita, 2009) y han sido hechos por profesionales inspirados o dedicados a la investigación gastronómica (Zapata, 2006) sin ser estrictamente lexicógrafos, dejando obras lexicales importantes para el país. Teniendo en cuenta que la comida genera identidad a los peruanos, quienes se enorgullecen mucho de ella por sus platos, bebidas y postres, ameritaba elaborar repertorios léxicos específicos sobre estos, como lo hace ahora con el *Léxico de la gastronomía peruana*, Pedro Manallay Moreno, lexicógrafo sanmarquino, quien, con las becas de MAEC-AECID de España y la Academia Peruana de la Lengua, ha podido lograr este trabajo.

Este léxico reúne las siguientes secciones: 1) un breve resumen de la historia gastronómica peruana (p. 17), 2) las características generales del *Léxico de la gastronomía peruana* (p. 18), 3) las indicaciones para la lectura del léxico (p. 19-20), 4) el listado de artículos (pp. 21-94), 5) y las fuentes empleadas en el manuscrito (p. 95). Antes, considerando el título de la obra, debe señalarse que Manallay comprende por lo peruano todo aquello que se ha creado en el país o que tiene influencia del Perú, así sostiene que “Las entradas referencian a potajes que son reconocidos como peruanos por haberse originado en Perú o por presentar un influjo de la gastronomía peruana” (p. 15). Y, por su parte, entiende que la gastronomía responde a un esquema amplio, como cita: “Debemos tener en cuenta que el campo gastronómico es un arte que carece de precisión exacta” (p. 15). Esto lo lleva a recopilar voces de diversas áreas de platos, bebidas, postres y otros aperitivos que se emplean en las regiones del país en las que se basa y que documenta.

En la primera sección, el autor hace un breve recuento de la evolución de lo que conocemos hoy como gastronomía peruana. El autor especifica que esta se remonta a poblaciones preincaicas y, seguidamente, describe los aportes del Imperio incaico, la Colonia y la República, que dieron paso al mestizaje de elementos. Manallay sostiene que la gastronomía “sigue permutando a través de la combinación de los potajes entre sí. De esta manera, se han creado platos como el mostro o el siete colores” (p. 17). En este apartado también es necesario mencionar los aportes de los afroperuanos que, como sabemos, han contribuido en la culinaria peruana.

En la segunda sección, indica que ha recogido los datos a partir de entrevistas y del diccionario gastronómico de Zapata (2006). Precisa que su trabajo es un léxico monolingüe y está dirigido a un público general. Sin embargo, ha de notarse que, en el lemario, por préstamos léxicos,

hay palabras procedentes de lenguas tanto del quechua como del aimara, sobre todo de la primera. También señala que el léxico es descriptivo y que se concentra en sustantivos referidos a comidas, sopas, bebidas, postres y aperitivos.

En la tercera sección, presenta la descripción de la estructura del artículo lexicográfico. En términos de la macroestructura, apunta que el leuario está compuesto por palabras con un orden semasiológico, el cual sigue un determinado formato, donde los homógrafos se diferencian por números volados (por ejemplo, incorpora los lemas *cashqui*¹, definido como “Plato cocinado a partir de aceite, cebolla, ají y trigo”, y *cashqui*², cuya definición es “Bebida elaborada a partir de hierbas”). En términos de la microestructura, indica que recolecta lemas simples (*i.e. causa*) y complejos (*i.e. papa rellena*), que aparecen con resalte tipográfico negrita. Después de las definiciones, estipula que se registran los comentarios sobre particularidades, fechas u orígenes de la comida. Aquí señala que el ordenamiento de este léxico parece tener como base las propuestas lexicográficas como el *Diccionario de Peruanismos* (2016), más conocido como *DiPerú*. Durante la elaboración de este léxico, el autor también participó en la confección de la propuesta de *Diccionario Panhispánico de Gastronomía* solicitado por la Academia Peruana de la Lengua, en el que también formé parte, y en el que vimos la importancia que tiene una planta lexicográfica o guía para toda obra donde acontece la palabra (Lovón y Manallay, 2020). En este periodo, entonces, se consideró los alcances del *DiPerú* y otros diccionarios alcanzados por las mismas Academias de otros países, lo que parece ocurrir también con *Léxico de la gastronomía peruana* de Manallay. Aquí cabe recordar que, entre sus agradecimientos, el autor sostiene que, a través de las becas de formación investigativa de España que le permitieron trabajar con la Academia Peruana de la Lengua, obtuvo “las herramientas necesarias para desarrollar el trabajo” (p. 7). En este tiempo, como lexicógrafo exploró los formatos más adecuados para su obra. En esta sección, por otro lado, el autor nos muestra que incluirá comentarios a las voces. Respecto de estos, se observa que estos no aparecen en todas las entradas, ni tampoco es su propósito: la intención de la obra es “recopila[r] voces sobre la gastronomía peruana. Específicamente, se muestran los nombres de platos, sopas, postres, aperitivos y bebidas que son consumidas dentro del territorio peruano” (p. 15). Además, adelanta al lector que se trata de un léxico exclusivo: “Por esta razón, no se hallan definiciones sobre insumos o utensilios empleados en el campo gastronómico” (p. 15).

En la cuarta sección, la más amplia, el autor desarrolla propiamente los artículos lexicográficos. Son 1055 artículos: el primero es *abejachado*, que define de la siguiente manera: “Bebida preparada a partir del aguardiente de caña, chuchuhuasi y miel de abeja. Com. Típica de la selva peruana” (p. 21); el último es *zapallitos rellenos a la criolla*, que define así: “Plato preparado a partir de cebolla, ajos, tomate, pimienta, perejil, huevos, pasas, carne de ternera y zapallo” (p. 94). Las definiciones inician con un género próximo seguido de una diferencia específica. Entre los platos cita voces como *achocchas rellenas*, *adobo arequipeño*, *aeropuerto de mariscos*, *ají de cuyes*, *raconta*, *risotto de quinua*, *tripulina*; entre las bebidas, *aguajina*, *limonada*, *maca*, *manzanilla*, *rascabuche*, *tamarindada*, *ventisho*, *vineta*; entre las sopas, *aguadito de pato*, *agüita de mono*, *chochoca*, *sopa de novia*, *sopa huachana*; entre los postres, *alfajor de penco*, *arroz zambito*, *bienmesabe*, *capchi de setas*, *leche asada*; entre aperitivos, *tajadón*, *tamalada de quinua*, *torreja*; entre zarzas, *desastillado*, entre otras tantas. En su esfuerzo por representar la diversidad culinaria peruana, registra las localidades en los lemas: *alfajor de Moquegua*, *biscocho de Chancay*, *biscocho de Guatemala*, *biscocho de Huaraz* (se advierte que la forma ortográfica

recomendada es *bizcocho*, pero, el autor optó por la forma *biscocho*), *carapulca de Cajamarca*, *carapulca de Ica*, *pan de Cajamarca*, *patachi de Ayacucho*. Sin embargo, habría que preguntarse si la locación termina siendo realmente un determinante en la culinaria, pues, por ejemplo, incluye el lema *causa de Ancash* y lo define como “Causa preparada a partir de yuca” (p. 42), y no incluye *causa de yuca*, nombre por el cual se conoce el plato a nivel nacional. O bien, tiene casos como *papa rellena de Ica* definida como “Papa rellena a la que se añade azúcar”, la cual pone en discusión el papel que cumple la diferencia específica frente la noción de comentario en el método lexicográfico. En este caso, cabe preguntarse si los estilos de preparación operan como un rasgo diferencial o no. Esta explicación podría ampliarse en el manuscrito o en posteriores trabajos que Manallay emprenda. Este tipo de artículo contrasta con otros como *queso helado*, definido como “Postre elaborado con leche, canela, clavo de olor, coco y esencia de vainilla, y puesto al congelador para que agarre consistencia. Com. Típico de la región Arequipa” (p. 75). Al mismo tiempo, hay entradas que usan punto y seguido cuyo uso no especifica en la macroestructura del léxico, como sucede con *lomo saltado*: “Trozos de lomo salteados con cebollas y rodajas de tomate, y sazonados con ajos, pimienta, vinagre y sillao. Se acompaña con arroz y papas fritas” (p. 62). Frente a cuestiones de forma, es considerable, sobre todo, que esta obra se distinga por la selección vasta de voces y definiciones lexicográficas sobre la gastronomía, que hacía falta. En el leuario son infaltables los nombres *arroz con pollo*, *caucau*, *causa*, *cecina*, *ceviche*, *locro*, *papa a la huancaína*, *pastel de choclo*, *mate de coca*, *shambar*, que emblemáticamente representan al Perú.

Finalmente, sobre la sección de referencias bibliográficas, la quinta sección, presenta ocho fuentes, de las cuales se advierte que solo dos son citadas explícitamente en la historia de la gastronomía, que, sin duda, han orientado el trabajo de Manallay. Entre estas se destaca la de Ruiz Rosas (2017), que estaría ilustrando, entre otras fuentes generales citadas, que se ha investigado en las regiones, pues la obra nos habla de la cocina arequipeña. Y, a propósito, debe señalarse que Ruiz Rosas realiza el prólogo del presente léxico, el cual lo denomina “glosario” (p. 11). El prologuista hace notar que el trabajo de Manallay —aun cuando no haya tratado las referencias léxicas a insumos, productos, técnicas culinarias y formas de consumo ni tampoco atendido las etimologías— resulta un aporte valioso que abre camino a posteriores investigaciones, y que colecta más de mil voces de la costa, sierra y selva, especialmente vinculadas con sus raíces ancashinas, lambayecanas, amazónicas, ancestrales y de reciente aparición. Como subraya Ruiz Rosas: “El léxico aquí compilado se ha circunscrito a los platos de la nuestra cocina (piqueos, entradas, sopas, segundos, postres, bebidas y afines para ser exactos)” (p. 12).

Al respecto, es reconocible esta obra para el público en general y para los académicos y especialistas en gastronomía y lexicografía. Es un texto atrapante y muy fácil de leer. En los inicios de muchas obras léxicas, los autores suelen seguir un tratamiento más enciclopédico del texto, como sucede en la investigación preliminar de variados repertorios léxicos, frente a quienes siguen los parámetros de lexicografía actuales recomendados. Los lexicógrafos actuales han ido recalcando la distinción entre los tratamientos lexicográficos al estilo de la redacción de definiciones enciclopédicas de Juan de Arona (1883) frente a los modernizantes de Ricardo Palma (1896), como bien apunta Calvo (2021), y, en este caso, Manallay como investigador lexicógrafo ha terminado por organizar su léxico en esta vertiente. Es meritorio el formato que nos ofrece respecto de un área identitaria donde recoge campos semánticos importantes, con el

testimonio de sustantivos culinarios que empleamos orgullosamente como peruanos. Incluso, estos se dan a conocer entre diversas instituciones nacionales como, por ejemplo, lo evidencia la Universidad San Martín de Porres, que ha ido investigando gruesamente la gastronomía desde aspectos antropológicos, históricos, étnicos, publicitarios, en su vasta producción editorial (Cartay, 2016; Guardia, 2016; Hinostroza, 2014; Rodríguez, 2014), como la que también favorece con justa razón ahora la Academia Peruana de la Lengua con el trabajo de Pedro Manallay. Felicitamos expresamente al autor por la confección de este léxico urgente y accesible.

Referencias bibliográficas

- Álvarez Vita, J. (2009). *Diccionario de peruanismos. El habla castellana del Perú*. Universidad Alas Peruanas.
- Arona, J. (1883). *Diccionario de peruanismos*. Imprenta de J. Francisco Sol's.
- Calvo, J. (2005). *La cocina peruana. Análisis semántico del léxico de la cocina en la lengua quechua*. Academia Peruana de la Lengua y Universidad San Martín de Porres.
- Calvo, J. (2021). *Teoría y práctica del léxico peruano. Castellano y lenguas indígenas a la luz de la Pragmática Léxica*. Academia Peruana de la Lengua.
- Cartay, R. (2016). *La mesa amazónica peruana. Ingredientes, corpus y símbolos*. Universidad San Martín de Porres.
- Guardia, S. (2016). *Cocina peruana. Historia, Cultura y Sabores*. Universidad San Martín de Porres.
- Hinostroza, G. (2014). *Recetas de la cocina peruana*. Universidad San Martín de Porres.
- Lovón Cueva, M. A., & Manallay Moreno, P. L. (2020). La necesidad de elaborar un Diccionario Panhispánico de Gastronomía. *Boletín de la Academia Peruana de la Lengua*, 68(68), 315-319. <https://doi.org/10.46744/bapl.202002.015>
- Palma, R. (1896). *Neologismos y americanismos*. Imprenta y Librería de Carlos Prince.
- Rodríguez, H. (2014). *El ají peruano en sus regiones y pueblos*. Universidad San Martín de Porres.
- Ruiz Rosas A. (2017). *La gran cocina mestiza de Arequipa*. Tambo de Papel Editores.
- Zapata, S. (2001). Alimentos tradicionales de la cocina peruana. *Boletín de Lima*, 23(124), 37-43.
- Zapata, S. (2006). *Diccionario de gastronomía peruana tradicional*. Universidad de San Martín de Porres.

Marco Antonio Lovón Cuevas

Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú

mlovonc@unmsm.edu.pe

<https://orcid.org/0000-0002-9182-6072>

Aceptado: 25/03/2022

Publicado: 30/06/2022

Trayectoria académica del autor

Marco Antonio Lovón Cueva es lingüista y politólogo. Es doctor y magíster en Lingüística por la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP). Es licenciado en Lingüística por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos (UNMSM). Y bachiller en Lingüística y Ciencia Política por la misma universidad. Sus intereses investigativos se centran en las áreas de la Sociolingüística y en temas de Relaciones Internacionales y Diplomacia. Marco Lovón es docente en la UNMSM, la PUCP y la Fundación de la Academia Diplomática del Perú (ADP). Forma parte del grupo de investigación Lenguas y Filosofías del Perú (LFP).