



Lovón Cueva, Marco; Zamudio Campos, Roberto; Roldán Yllanes, Amparo y Concepción Pérez, Cristhian. (2022). *Panes, postres y bebidas en el Perú*. Lima: Academia Peruana de la Lengua. ISBN 978-612-5096-03-6

En los últimos tiempos, se ha despertado un gran interés por los estudios lexicológicos de las diversas áreas de la vida del ser humano. Una de estas áreas que está tomando fuerza es con respecto al léxico de la gastronomía. La importancia de estos estudios radica en seleccionar, clasificar y registrar las diversas unidades léxicas con sus respectivos significados, los cuales representan una manifestación cultural de la vida del hombre. La gastronomía peruana, y con ella su léxico, ha impactado mucho a nivel nacional e internacional; una evidencia de ello es que la gastronomía peruana ha sido seleccionada como una candidata a la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco (Guardia, 2020).

Los primeros aportes generales sobre el léxico gastronómico peruano se pueden encontrar dentro de los diversos trabajos de los diccionarios, los cuales han pasado por todo un proceso de evolución. Esto se logra evidenciar cuando se compara uno de los primeros estudios lexicográficos como es el caso del *Diccionario de Peruanismo* de Juan de Arona (1883), que es un estilo más enciclopédico frente a los estudios más actuales como es el *DiPerú*, el *Diccionario de peruanismos* de la Academia dirigido por Calvo (2016), quien sigue los parámetros de la lexicografía actual (Lovón, 2022). Desde un punto de vista más especializado sobre el estudio de la lexicología de la gastronomía peruana, se tiene a Calvo (2005), cuyo trabajo es uno de los pilares dentro de este campo, luego se presenta el trabajo de Manallay (2022) y, en esta misma línea, actualmente, se cuenta con el aporte de un trabajo novedoso e importante titulado *Panes, postres y bebidas en el Perú* desarrollado por Lovón *et al.* (2022), quienes abordan con profundidad esta parte del léxico de la gastronomía.

La elaboración, la confección y la producción del presente libro se dieron gracias al apoyo de la Academia Peruana de la Lengua (APL) y al Programa de Becas MAEC-AECID. Dicha obra se inicia con un prólogo, cuyo escrito preliminar lo realiza Julio Calvo Pérez, quien es miembro correspondiente de la APL; luego, los autores presentan una introducción que es un escrito previo y conciso de toda la obra; asimismo, plasman el contenido, en sí, de la obra que está estructurado por tres capítulos: 1) Panes, postres y bebidas en el Perú (este apartado se encuentra subdividido por las características de la obra, por la organización léxica, por la simbología utilizada y por las fuentes de consulta); 2) Lemario (aquí se han registrado todas las unidades léxicas que nombran a los panes, los postres y las bebidas de nuestro país); 3) Listado de expresiones (donde se presentan las diferentes piezas lexicales gastronómicas con significados connotativos); finalmente, se da cuenta de las referencias consultadas y una galería de fotos.

En cuanto al prólogo del libro, Julio Calvo Pérez manifiesta la importancia que ha alcanzado la lexicología y la lexicografía peruana a través del tiempo y enmarca dentro de ellas a la obra *Panes, postres y bebidas en el Perú*. Calvo (2022) manifiesta que la obra hace referencia a “un aspecto periférico del banquete soñado dentro de la gastronomía” (p. 11) y, aunque en ella no se registran los insumos, las recetas ni los nombres de los platos de sopas o segundos, ya que no es el objetivo de este trabajo, resalta el gran valor que representa cada uno de los nombres culinarios, registrados en este libro, porque muestra la riqueza de la diversidad cultural que caracteriza al Perú.

En la parte de la introducción, los investigadores describen los aspectos generales que caracterizan al presente trabajo. Los objetivos de esta obra son enlistar, registrar y definir los nombres de los panes, postres, dulces, bollerías, licores, jugos, refrescos y helados que se consumen en el Perú. De estas unidades léxicas recopiladas, hay algunas que son de origen peruano; otras son de diferentes lenguas adaptadas al castellano peruano, ya que nuestro país ha recibido la influencia gastronómica de las diversas culturas nacionales e internacionales.

En cuanto al capítulo titulado *Panes, postres y bebidas en el Perú*, se subdivide en cuatro secciones. En la primera sección, los investigadores explican las características que presenta este libro basado en datos lingüísticos (información lexical o gramatical) y extralingüísticos (fotografías). También la obra presenta un repertorio léxico descriptivo y especializado que está ordenado de manera alfabética, cuyas unidades léxicas se estructuran de manera simple (*i.e churro*) y compleja (*i.e mazamorra de tocosh*). Para las piezas lexicales compiladas que son de origen peruano se han tomado en cuenta la información geográfica de los 24 departamentos; pero no se han descrito especificaciones concretas, ya que los postres y las bebidas son compartidas en muchas regiones. Para las unidades léxicas que tienen variantes, se acude hacia la voz más común en el Perú (huacarnaca. m. v. yonque) y con respecto a las variantes ortográficas, las unidades léxicas están separadas con una barra (huachuma/guachuma). En este trabajo no se ha tomado en cuenta las unidades léxicas arcaicas y aquellas que no presenten evidencias lexicográficas o enciclopédicas que permitan comprobar la veracidad de la información.

En la segunda sección de este capítulo, los autores presentan la organización lexicográfica basada en los parámetros de la lexicografía estructural y seguida por los trabajos de la Real Academia Española (RAE) y la Asociación de Academias de la Lengua Española (ASALE). Las unidades léxicas están formadas por el lema, la información gramatical, las remisiones, la definición y, en algunos casos, la nota, donde cada una de ellas sigue una estructura tipográfica. En cuanto al lema, este puede ser una palabra simple o compleja; en el caso hubiera polisemia, se registra las acepciones desde la más antigua hasta la más nueva con una determinada numeración (por ejemplo, el lema *alfandoque* que presenta dos significados: 1. Golosina alargada y 2. Alfajor de dos capas). En cuanto a la información gramatical, mencionan el género y el número. Referente a la definición, se basan en los principios de conmutabilidad y equivalencia categorial; también se han tomado en cuenta a los campos léxicos y a las familias léxicas; asimismo, se describe un género próximo y luego las diferencias específicas, como el caso de los ingredientes, los cuales funcionan como los semas, que sirven para eludir significados iguales. Con respecto a la remisión, esta es la que dirige hacia la unidad léxica que describe la definición. En cuanto a las notas, se redacta de forma oracional e indica una explicación como el origen del producto alimenticio o alguna particularidad.

En la tercera sección se da a conocer la simbología que está dividida en dos apartados: las abreviaturas y la estructura del artículo lexicográfico. Las abreviaturas que se muestran representan la información gramatical, conformada por la marca del femenino (f.), masculino (m.) y plural (pl.), y a la remisión (v.). En cuanto a la estructura del artículo lexicográfico, explican, a través de ejemplos que siguen una pauta tipográfica, a los elementos que los conforman como es el caso de “cuajada. f. Bebida hecha con leche, azúcar y flor de cardo molida” (donde el lema es la palabra simple *cuajada*, la marca gramatical es “f.”, la definición que está conformado por el género próximo y las diferencias específicas es “Bebida hecha con leche, azúcar y flor de cardo molida”); para el caso de la remisión, se ha utilizado el ejemplo “curichi. m. v. marciano” (donde la remisión es “marciano”); para el caso de la nota, se ha utilizado el ejemplo “chicha”. Bebida elaborada a base del hervido de fruta o cereal. Nota. Se puede servir refrescante” (donde la nota es una información adicional y peculiar).

En la cuarta sección de este capítulo presentan las fuentes de consulta que se utilizaron para la elaboración de esta obra lexicológica. Los materiales bibliográficos generales que respaldan esta obra son el *Diccionario de la lengua española (DLE)* y el *Diccionario de americanismos (DA)*; las fuentes particulares que han utilizado son el *Diccionario de peruanismos (DiPerú)* de la Academia Peruana de la Lengua, el *Diccionario de gastronomía peruana tradicional* de Sergio Zapata (SZ), entre otros. De la misma forma, se han verificado libros sobre comida peruana y extranjera, como *La gran cocina mestiza de Arequipa* de Ruiz Rosas y *El léxico de la gastronomía peruana* de Pedro Manallay Moreno.

El siguiente capítulo titulado *Lemario*, cuyo contenido es producto de un trabajo arduo y extenso, es el que se registra los 1720 artículos lexicográficos. Las primeras unidades léxicas inscritas son *abejachado*, *abrazo de niño*, *acerola* y las últimas piezas lexicales registradas son *zambumbia*, *zapatilla de fresa*, *zarzamorado*. Los artículos del glosario muestran una correcta estructura lexicográfica desde el principio (**abejachado**. m. 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*) hasta el final (**zarzamorado**. m. Licor dulce de zarzamora macerada, con miel de abeja o jarabe, azúcar y aguardiente de caña). El trabajo de recopilación de las unidades léxicas gastronómicas se ha basado en tres grandes campos bien definidos: los panes, los postres y las bebidas. Entre los panes cita voces como *nudito de ajonjolí*, *pan al ajo*, *pan bico*, *pan bollo*, *pan chalaco*, *piadina*, *pumpernickel*, *quispiño*, *rosca*, *torta de canela*; entre los postres, *antecoco*, *arroz con leche*, *babaroise*, *bienmesabe*, *bizcocho de moscovita*, *calandraca*, *carlota*, *cocada*, *espuma de maracuyá*, *flan*, *gelatina*; entre las bebidas, *gloriado*, *hidromiel*, *jampi*, *jugo*, *linda ñusta*, *macerado*, *machín*, *mañanero*, *masato*, *plataniza*, *siete raíces*, entre otras tantas. Muchos de los lemas recogidos son unidades léxicas que proceden de lenguas andinas como las voces *api*, *ayahuasca*, *cancha*, *chanca cuyuchi*, *chapana*, *chancaquichachi*, *muyushi*, *sango*, *wawa*; en el caso de lenguas extranjeras tenemos las voces *angel Kiss*, *babaroise*, *brownie*, *fugazza*, *macarons*, *milkshake*, *min pao*, *rugbrod*; también, se presentan voces de lenguas extranjeras que se han adaptado al castellano como *cappuccino*, *sándwich*; pero eso no sucede con el término inglés *pie* (significa “pastel”) que adaptado al español es *pay*, cuya unidad léxica es preferible dentro de los peruanismos (DiPerú, 2022). Otro aspecto muy interesante, entre las voces recogidas, es el caso de los nombres de las bebidas afrodisíacas que son de origen amazónico, cuya elaboración resulta de la maceración de diversas plantas, frutos exóticos y alcohol. Hay un vasto trabajo de investigación y recopilación que

han realizado los autores con respecto a estos nombres que son muy creativos y originales, los cuales hacen referencia al campo léxico de la sexualidad: *aguántame si puedes*, *agüita de calzón*, *arde papi*, *charapita ardiente*, *clávame despacito*, *corre que te atrapo*, *el salto del tigre*, *levántate lázaro*, etc. También se puede evidenciar, en el repertorio lexical, que muchos de los nombres que han sido recogidos se construyen por ciertos rasgos sémicos comunes como son los siguientes casos: “forma” (*cachito*, *calavera*, *herradura*, *nidito*, *oreja*, etc.), “tamaño” (*margarito*, *torrejitas*, etc.), “numeración” (*torta tres leches*, *torta cuatro leches*, *milhojas*, etc.), “color” (*beso rojo*, *jugo colorado*, *té rojo*, *zambito*, etc.), entre otros tantos. En el caso del artículo *zambito*, se ha registrado su significado como “Bebida elaborada a base de pisco macerado con café”; pero también presenta, conservando su rasgo sémico “color”, otro significado: “Cono de helado cubierto de chocolate” (*DiPerú*, 2022), el cual se encuentra dentro del leuario, pero en otra pieza lexical denominado *helado zambito*. El caso de polisemia que presenta el lexema *zambito* podría considerarse en trabajos posteriores que se emprendan, tal como lo recomiendan los autores. Asimismo, es necesario remarcar la importancia de este trabajo porque registra una diversidad de nombres con sus respectivas subvariedades; es decir, de un mismo nombre pueden derivar otras unidades lexicales por la presencia del rasgo sémico “ingrediente”, como ocurre en los siguientes casos: *alfajor* (*alfajor de chocolate*, *alfajor de chuño*, *alfajor de leche*, etc.), *batido* (*batido de aguaymanto*, *batido de ñu*, *batido de chirimoya*, etc.), *chicha* (*chicha de cañihua*, *chicha de maíz*, *chicha de manzana*, etc.), entre otros; pero hay voces que empiezan presentando su significado desde las subvariedades y no desde el término genérico como es el caso de *helado*, cuyo significado es “Alimento dulce, hecho generalmente con leche o zumo de frutas, que se consume en cierto grado de congelación” (*DLE*, 2022); otro caso es *palito* cuyo significado es “barra de pan pequeña y alargada” (*DA*, 2010). Esta referencia se podría ampliar en las siguientes investigaciones. Es numeroso y muy valioso el registro de voces que este trabajo ha desarrollado, el cual representa la identidad del Perú. Dentro de los panes representativos de nuestro país, tenemos a *pan chapla*, *pan chuta*, *wawa*, etc.; entre los postres bandera, se registran a las unidades léxicas *arroz con leche*, *mazamorra morada*, *picarones*, *suspiro a la limeña*, *sango*, *queso helado*, etc.; con respecto a las bebidas peruanas, se reconocen a las voces *calientito*, *pisco sour*, *chilcano*, *chicha de jora*, *chicha morada*, *uvachado*, etc.

El capítulo titulado *Listado de expresiones* hace referencia a las unidades fraseológicas, cuya importancia radica en su aporte de comunicación, principalmente, oral. La ubicación de las unidades es fija; es decir, la posición de las palabras que lo conforman guarda un lugar estable y no pueden ser reemplazadas por otra, ya que no se comprendería o cambiaría su significado (Quintanilla y Conde, 2018). Cada unidad fraseológica de este glosario está compuesta por dos o más palabras. La estructura de estas unidades está conformada por lexemas que se encuentran dentro del campo léxico de la gastronomía. El presente trabajo ha registrado 46 unidades fraseológicas: el primero es *abre tu pan* (pedir a alguien que se vaya) y el último es *todo niño nace con un pan bajo el brazo* (el nacimiento de un niño trae buena fortuna). Es importante la información proporcionada sobre estas unidades fraseológicas porque permite conocer la creatividad lingüística del hablante; es decir, tiene la capacidad de transferir los significados desde un lenguaje especializado gastronómico hacia un lenguaje cotidiano llamado el proceso semántico de la denominación traslativa (Greimas, 1971), como ocurre en *quemarse el pan en la puerta del horno* (con su significado traslativo “a última hora, por más preparado que se esté, se frustra la meta”), también tenemos el caso de *temblar como gelatina* (con su significado traslativo “tener miedo por alguna circunstancia”), entre otros tantos.

Con respecto a las referencias consultadas, presenta una lista extensa que está conformada por diccionarios, libros lexicológicos y lexicográficos, artículos de investigación, recetarios, páginas web, entre otros. Estas son las fuentes que permiten verificar el trabajo exhaustivo de la obra. Algunas de las fuentes bibliográficas que se han utilizado para el registro de los 1720 artículos lexicográficos son el *Diccionario de la lengua española (DLE)* y el *Diccionario de peruanismos (DiPerú)*, los cuales no son mencionados en las referencias; pero sí los encontramos señalados dentro del capítulo de *Panes, postres y bebidas en el Perú* en el apartado de las fuentes de consultas.

Finalmente, hay una sección que es una galería de fotos conformada por 15 imágenes de panes, postres y bebidas, las cuales son un material de apoyo que permite identificar mejor estos productos gastronómicos. Estos recursos gráficos ayudan a visualizar la capacidad creativa que tiene el ser humano para producir sus alimentos y conectarnos con la diversidad cultural peruana.

El libro *Panes, postres y bebidas en el Perú* es el primer trabajo que trata de manera rigurosa sobre una parte específica del campo gastronómico desde un corte lingüístico. Se ha podido verificar, a través de la historia, que se han realizado varios estudios importantes sobre el léxico de la gastronomía relacionados a los platos de sopa, segundos, postres, bebidas, aperitivos, etc., desde una forma global y no, solamente, desde una perspectiva detallada de la gastronomía como lo desarrolla el presente libro, el cual demuestra una gran riqueza lexical, cultural y social. Este trabajo presenta una impecable organización y estructura del artículo lexicográfico; asimismo, muestra una extensa y minuciosa recopilación de las voces recogidas, la cual es el producto de un cuidadoso y serio trabajo de campo (entrevistas a los especialistas) y trabajo de gabinete (revisión de los materiales bibliográficos). Por todo ello, esta obra ha sido respaldada por instituciones serias dedicadas al aporte académico de la investigación lexicológica y lexicográfica como es el caso de la Academia Peruana de la Lengua (APL) quien propuso, en su momento, a los investigadores y lexicógrafos peruanos como Marco Lovón y Pedro Manallay a ser partícipes de la elaboración del *Diccionario Panhispánico de Gastronomía* (Lovón y Manallay, 2020). Con seguridad, la obra *Panes, postres y bebidas en el Perú* es un gran aporte no solamente para la lexicología y la lexicografía; sino, también, para todo aquel que quiera conocer y estudiar más sobre este campo de la gastronomía peruana, lo cual deja una fuente crucial para las próximas investigaciones.

Referencias bibliográficas

- Academia Peruana de la Lengua. (2016). *Diccionario de peruanismos*. <https://diperu.apl.org.pe>
- Asociación de Academias de la Lengua Española. (2010). *Diccionario de americanismos*. <https://www.asale.org/damer/>
- 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.
- Greimas, A. (1971). *Semántica estructural*. Editorial Gredos.
- Guardia, S. (2020). *Gastronomía peruana. Patrimonio cultural de la humanidad*. Universidad de San Martín de Porres.

Lovón, M. y Manallay, P. (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>

Lovón, M. (2022). Reseña del Léxico de la gastronomía peruana. Lima: Academia Peruana de la Lengua. ISBN 978-612-4159-86-2. *Lengua y Sociedad*, 21(1), 533-537. <https://dx.doi.org/10.15381/lengsoc.v21i1.23105>

Lovón, M., Zamudio, R., Roldán, A. y Concepción, C. (2022). *Panes, postres y bebidas en el Perú*. Editorial Tarea Asociación Gráfica Educativa.

Quintanilla, R. y Conde, M. (2018). Unidades fraseológicas en el español limeño: Investigación lingüística e inventario para la enseñanza de la lengua. *Lengua y Sociedad*, 17(1), 99-118. <https://doi.org/10.15381/lengsoc.v17i1.22365>

Real Academia Española. (2018). *Diccionario de la lengua española* (23.ª ed.). <https://www.rae.es/>

Jessica Uzuriaga

Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú

jessica.uzuriaga@unmsm.edu.pe

<https://orcid.org/0000-0002-1120-3765>

Aceptado: 13/11/2022

Aceptado: 05/02/2023

Publicado: 12/05/2023

Trayectoria académica de la autora

Jessica Uzuriaga estudia el programa de Maestría en Lingüística en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos (UNMSM). Es licenciada en Educación por la misma universidad y licenciada en Lingüística por la Universidad Nacional Federico Villarreal (UNFV). Sus intereses investigativos se enfocan en las áreas de la lexicología, la lexicografía y la semántica.