

Marco Lovón, Roberto Zamudio, Amparo Roldan y Christian Concepción, *Panes, postres y bebidas en el Perú*. Lima, Academia Peruana de la Lengua, 2022, 205 pp.

El léxico de una lengua expresa, más allá del listado de cosas, la cultura de sus hablantes, porque a través de las palabras nos transmiten sus creencias, tradiciones, normas sociales, modos de vida: una gran riqueza condensada en vocablos. De allí que consideremos de suma importancia y necesidad la elaboración de textos lexicográficos. En el Perú, tenemos trabajos como *Análisis semántico del léxico de la cocina en la lengua quechua* (Calvo, 2005), *Breve diccionario piurano* (Puig-Tarrast, 2007), *DiPerú. Diccionario de peruanismos* (APL, 2016), *Diccionario amazónico* (Chirif, 2016), *Léxico de la gastronomía peruana* (Manallay, 2022), entre otros, que nos han acercado a la realidad cultural de nuestro país, región tan rica por el encuentro de diversas culturas a lo largo de toda su extensión. En este sentido, no podemos soslayar el auge que nuestra gastronomía ha experimentado en los últimos años, tras el reconocimiento a nivel mundial del valor de sus potajes tan distintos y variados, fruto de la mezcla de múltiples especias y alimentos presentes en nuestras tierras peruanas; todo ello ha llevado a que el Perú sea sujeto de varios galardones como el del mejor destino culinario de América Latina. Es en este contexto que *Panes, postres y bebidas en el Perú* se erige como una obra significativa por su inestimable aporte lexicográfico, que pone de manifiesto de manera rigurosa una porción del léxico de nuestra gastronomía, y con ello, parte de nuestro patrimonio cultural, pues recoge información de nuestros 24 departamentos. Por ejemplo, tenemos registro de uno de los postres más antiguos del Perú como el *ranfañote*, así como de bebidas propias de ciertas festividades como el *babacao* o panes vinculados a tradiciones como el *pan jurca*.

Este libro, tal como lo explican los autores, tiene como objetivo principal presentar un repertorio léxico descriptivo y especializado relacionado con el ámbito de la panadería y bebidas del Perú. Así pues, se compilan «palabras referidas a panes, postres, dulces, bollerías, así como licores, jugos, refrescos e incluso helados» (p. 15). Se ha considerado tanto si los términos son resultado de la creatividad peruana como aquellos extranjeros, pero usados actualmente en nuestro país. El texto comienza con las palabras de Julio Calvo quien destaca el gran trabajo lexicográfico realizado por los autores, quienes con mucha finura y precisión presentan este excelente glosario.

La obra se divide en tres secciones. En el primer apartado, los autores abordan cuatro puntos esenciales para situar al lector: características, organización lexicográfica, simbología y las fuentes de consulta. En ese

sentido, se sabe que las voces están ordenadas alfabéticamente, siguiendo los criterios de la lexicografía estructural: se presenta cada lema seguido de la marca gramatical (género y número) y su respectiva definición (género próximo y definiciones específicas). Además, en algunos casos, se incluyen notas que aportan información extralingüística, ya sea referidas al origen o si es típico de alguna zona, forma de preparación o de consumo, entre otras particularidades. Antes de acabar esta primera parte, nos proporcionan los símbolos empleados, así como las fuentes bibliográficas que han servido de consulta para la elaboración de este estudio.

La segunda sección es el núcleo del texto, pues en ella se presenta el leuario, un registro de 1720 nombres de bebidas y postres que se consumen en tierras peruanas. Las palabras son simples como *surichado*, *conito* o *sango*, al igual que compuestas como *alojas de quinua*, *bombones mentirosos* o *crocante de manzana*. En el campo de los nombres de alimentos referidos a la panadería, encontramos una variedad de panes como *bagel*, *cachito*, *caramanduca*, *chancay*, *huaro*, *maicillo*, *nudito de ajonjolí*, *pan anona*. Asimismo, nos brindan un conjunto de nombres de postres tales como *antecoco*, *bola de oro*, *cocacho*, *gaznate*, *maravilla de melocotón*, *zambito*; además, muchos de ellos incluyen información valiosa al señalar que son típicos de regiones específicas, por ejemplo, *angelito* (Piura), *mingado* (Amazonía), *caja cuarteada* (Caraz), *empanada dulce* (Cuzco), *kingkong* (Lambayeque), *muyushi* (Ayacucho), entre otros. Por último, los autores presentan una notable recopilación de nombres de bebidas como *atlético*, *chicha de mashua*, *infusión de cedrón*; también se recogen las afrodisíacas como *aguántame si puedes*, *cóctel maquisapa*, *el salto del tigre*, *mañanero*; los licores como el *chinchiví*, el *cóctel de yerbas*, el *rompopo*, y otras bebidas con efectos medicinales entre ellas el *agua de culén*, la *chancapiedra* y la *chicha de juargancho*. Llama la atención la consideración de la voz *sangre de grado*, pues, a diferencia de las otras bebidas, que se definen como tales y mezcla de hierbas, esta es una resina, conocida como un medicamento cuya administración es en gotas o tópica, para algunos casos, por sus efectos cicatrizantes.

Los términos registrados en este gran trabajo se definen considerando que el público lector debe ser especialistas lexicográficos, sino la sociedad general. No obstante, algunas definiciones pueden ser mejoradas, por un lado, para esclarecer aquello que se incluye dentro de la categoría de postre, pues tenemos entradas como *tamal de pollo*, *tamal de chancho*, *tamal de tarwi*, mas solo para *tamal de chocolate*, *tamal de fresa* y *tamal de guayaba* se ha especificado en la nota que es un tamal dulce; igualmente, para el caso de *tequeño* y sus derivados. Por otro, para evitar confusiones será necesario precisar acertadamente el género próximo como sucede con *queque* y *bizcocho* o incluir términos como *quequito* utilizado para definir *brownie* o *blondie*.

Los artículos léxicos que se presentan en esta sección reflejan la gran variedad de alimentos que junto con la creatividad peruana nos regalan innumerables nombres de postres y bebidas. Así, por un lado, tenemos el registro de que algunos lexemas presentan subvariedades en función de un ingrediente, por ejemplo, *chilcano de café*, *chilcano de frutos rojos*, *chilcano de rocoto*; postres como *turrón de aguaymanto*, *turrón de coca*, *turrón de maca* o panes como *pan chapla*, *pan suri*, *pan baguete*. Por otro lado, este trabajo lexicográfico incluye también voces cuyo origen es una lengua originaria peruana como el quechua *api*, *ayahuasca*, *chancaquicachi*, *muyushi* o el aimara *chicha de cañihua*, *juccha*; así como de origen extranjero *mousse* (francés), *muffin* (británico), *rugbrod* (danés). Evidentemente, los autores investigaron para condensar este conjunto de vocablos de una parte de nuestra gastronomía peruana, aunque es cierto que, como ellos lo señalan, quedan aún nombres pendientes. Es posible que en una próxima entrega puedan ser incluidos lemas como *pan ciabatta integral*, *pan baguette dulce* o bebidas como la *mistela* que se menciona como nota en la entrada de *amanecer loreitano*, pero no se incluye en el lemarrio o postres como el *come y calla*, tradicional de Chíncha o *galleta* que se nos presenta sus variedades, mas no aparece como entrada.

Finalmente, incluyen una tercera sección que reúne, a manera de lista, 46 expresiones conformada cada una con palabras relacionadas con postres, panes, frutas, bebidas, pero el sentido de toda la unidad lexical va más allá del significado intrínseco de cada palabra. A manera de ejemplo tenemos *guardar pan para mayo* con el significado de ‘ahorrar’ o *ser una mazamorra* cuando alguien muestra inseguridad ante algo o *ser un mango* con la acepción de ‘ser bueno, extraordinario’, entre otras. Incluso podríamos añadir a este listado *creerse la última chupada del mango* para referir que alguien se considera el más importante o único en algo. Si bien los investigadores no nos advierten de este apartado ni nos brindan una definición prolija — pues no es su objetivo principal —, resulta ser también un valioso aporte, ya que revela la trascendencia que tienen para el peruano los nombres de este campo de la gastronomía (postres y bebidas) en su habla cotidiana. Y, si esto no era poco, a manera de cierre, los autores ilustran su investigación con algunas fotos de postres, panes y bebidas, acercándonos más a esta rica realidad cultural.

En definitiva, este meritorio trabajo lexicográfico nos brinda un conjunto de nombres del ámbito de la panadería y bebidas peruanas definido con un lenguaje sencillo. Su inestimable aporte se debe por el exhaustivo compendio de voces de todas las zonas del Perú y su experticia al definir, labor que no se había realizado anteriormente. De esta manera, *Panes, postres y bebidas en el Perú* es también una contribución a los estudios del vasto léxico de nuestra gastronomía, campo que aún merece seguir siendo explorado.

Solange Osorio Lescano