Bol. Acad. peru. leng. 68. 2020 (315-319)

La necesidad de elaborar un *Diccionario Panhispánico de Gastronomía*

Marco Antonio Lovón Cueva
marco.lovon@apl.org.pe
https://orcid.org/0000-0002-9182-6072

Pedro Luis Manallay Moreno
pedromanallay_9419@hotmail.com
https://orcid.org/0000-0002-0116-3309
Becarios de la Academia Peruana de la Lengua

Fecha de recepción: 05/10/2020
Fecha de aceptación: 10/10/2020

El Perú es uno de los países gastronómicos emblemáticos. Por esta razón, los turistas visitan el país no solo para conocer su arqueología, cerámica, textilería, sino también su culinaria. Así como Perú, también México, España y otros países que componen la Asociación de Academias de la Lengua Española (ASALE) registran una gastronomía diversa, rica, propia, compartida que merece ser compilada, definida y estudiada.

El campo gastronómico se presenta interesante para el ojo del investigador, pues se entiende que es un arte que lleva consigo muchas

https://doi.org/10.46744/bapl.202002.015
e-ISSN: 2708-2644

https://doi.org/10.46744/bapl.202002.015

implicancias culturales, antropológicas y lingüísticas. Este último punto resulta uno de los más importantes debido a la necesidad que tienen los hombres de referenciar sus potajes. Y, como el lenguaje es dinámico, muchas veces los nombres requieren un análisis lexicológico y lexicográfico, dado que aquellos contienen, por ejemplo, procesos semánticos o morfológicos, que afectan la organización o clasificación de los datos en la formación de un glosario, un repertorio léxico o un diccionario.

Este campo es importante también para los comensales, quienes desean explorar o profundizar en su propia culinaria o conocer la vecina, sobre todo cuando coincide con la suya o una lejana a su conocimiento. La gastronomía despierta el interés incluso de chefs, cocineros y demás especialistas. Conocer cómo se escribe, cómo es preparada en un sitio o saber cuáles son nacionales o regionales constituyen inquietudes válidas. Por ello, tiene un gran impacto en las sociedades. Hay programas de televisión y radio, recetarios virtuales, páginas de Facebook o Twitter que difunden información sobre las comidas y bebidas típicas de un país o las innovaciones que se generan y cómo se da en el plano de las fusiones culinarias.

Sabemos que sobre gastronomía se han escrito muchos libros y manuales que describen la forma de preparar un potaje o, en otros casos, la historia culinaria de una zona específica. No obstante, sostenemos la necesidad de conocer el arte desde otras perspectivas para, de alguna manera, conocer a profundidad su dinámica. Así, el análisis científico de los nombres gastronómicos se presenta como un campo interesante que motiva si es que no obliga a continuar investigando. Por tal motivo, entendemos que es importante analizar los vocablos gastronómicos de los diversos países de la ASALE. En el 2020, el Perú cumple su Bicentenario y siendo la gastronomía un emblema para el país se pensó en iniciar una tarea mayor para los siguientes años. De esta manera, nuestro país otorgaría a la comunidad un diccionario de gastronomía sobre las comidas y bebidas consumidas en Perú y luego plantearía un diccionario que destaque también la cultura gastronómica panhispánica.

En ese sentido, la Academia Peruana de la Lengua, bajo la dirección de su presidente, Marco Martos Carrera, propuso planear un diccionario que

https://doi.org/10.46744/bapl.202002.015

recogiese y mostrase esa parte cultural tan presente y tan viva en cada país, la cual no suele ser vista en su conjunto, porque hay una predominancia de crear vocabularios o diccionarios nacionales, y que al mismo tiempo sean especializados, pues si bien se cuenta con el diccionario académico, es decir, el diccionario usual o el *Diccionario de americanismos*, estos no se concentran en este ámbito, pues sus propósitos son otros. En estos años, en el mundo hispano, se han planificado y elaborado diccionarios jurídicos como el *Diccionario panhispánico del español jurídico* o diccionarios sobre el mundo de la salud como el *Diccionario de términos médicos*, pero hace falta un diccionario gastronómico a nivel panhispánico.

A mitad del año 2020, el presidente nos propuso, como becarios de la Academia, a Marco Lovón y Pedro Manallay planificar y elaborar un diccionario que mostrase esa riqueza cultural, el cual venía pensando y también creímos importante realizar, pues el mundo hispano se merece un diccionario que nos hable de sus comidas y sus bebidas, de sus encuentros y desencuentros, variaciones y encantos. Bajo esa perspectiva, hemos visto la necesidad de confeccionar el *Diccionario Panhispánico de Gastronomía*.

Un diccionario de esta índole requiere de un lemario de los países que conforman la ASALE: España, Colombia, Ecuador, México, El Salvador, Venezuela, Chile, Perú, Guatemala, Costa Rica, Filipinas, Panamá, Cuba, Paraguay, Bolivia, República, Dominicana, Nicaragua, Argentina, Uruguay, Honduras, Puerto Rico, Estados Unidos, República de Guinea Ecuatorial. Al equipo se ha unido como colaboradora Lady Leyva, egresada de Lingüística, quien tiene interés por el léxico de la comida. Y vamos acompañados por la señorita Magaly Rueda, como secretaria técnica.

La necesidad de gestar el *Diccionario Panhispánico de Gastronomía*, abreviado a efectos operativos como DPG, nos conduce a definirlo como el diccionario de comidas, postres y bebidas representativos de los veintitrés países que componen la Asociación de Academias de la Lengua Española (ASALE).

Sus principales objetivos son mostrar un repertorio amplio de la gastronomía de cada país con el fin de destacar la identidad y diversidad

https://doi.org/10.46744/bapl.202002.015

culinaria propia y compartida, así como presentar los patrones lingüísticos de las voces gastronómicas más representativas de cada país. El diccionario recoge los lemas sobre comidas y bebidas sin ir en detrimento de ninguna de las áreas geográficas e incorpora y respeta las diferencias dialectales en los casos en que estas se registran por su importancia. El DPG recoge los lemas de la gastronomía nacional y algunos de la variante regional actual. Las palabras y locuciones extintas se consideran excluidas. Asimismo, en lo que amerita registra una serie de comentarios respecto a elementos importantes de la culinaria, tales como fechas, ocasiones especiales de preparación, datos peculiares. Es de esta manera que se concibe ideológicamente el diccionario.

Respecto de los datos, se considera que un diccionario como tal va a basarse en información de fuentes literarias y ensayísticas, prensa y otros medios escritos, así como la radio, la televisión y las encuestas orales realizadas de primera y segunda mano por el equipo. Cuando amerite recogerá información de diccionarios y fichas lexicográficas propias de cada país, así como consultas a los académicos y especialistas en temas lingüísticos, lexicográficos y culinarios. No obstante, consideramos que la fuente más autorizada es la voz del ciudadano del país, más que el texto escrito. La vigencia de las comidas y estilos pueden conocerse a través de las comunicaciones y diálogos realizados con la población que sabe de su cultura.

Como equipo vamos considerando que el DPG se caracteriza de la siguiente manera: 1) El DPG es un diccionario que recurre a descripciones lingüísticas y enciclopédicas, y puede incluir, en lo que amerita, fotografías o ilustraciones, sobre todo de los platos bandera del país en cuestión. El campo de la culinaria es un reto para la lexicografía incluso la más fina en tanto que no es una tarea fácil de representar la variedad de concepciones y estilos culinarios, todavía si se avizoran voces nacionalistas en un mundo de interdependencias culturales; 2) El DPG es un diccionario selectivo en cuanto a su ámbito geográfico, que ordena las entradas por cada país, a su vez está organizado en torno a los 23 países panhispánicos. Consideramos presentar un listado separado de cada uno, dado que, si bien un plato puede coincidir o ser compartido por otro, no siempre se preparan iguales,

https://doi.org/10.46744/bapl.202002.015

entonces para evitar tener una sola definición para un plato que diverge en algún rasgo, se decide tratar la información por país. En América Latina, por ejemplo, el ceviche, las enchiladas o las arepas son compartidas por más de un país y sus orígenes, preparaciones y sabores pueden variar, por lo que se prefiere destacar la información por el sitio donde se elabora y consume; 3) El DPG es un diccionario alfabético. De esta manera, se facilita la búsqueda y lectura rápida internamente. Este criterio afecta tanto el orden de las palabras simples como de las locuciones fijas de la lengua y la ubicación de los dígrafos; 4) El DPG es un diccionario que sigue el criterio integral. Se presentan las voces culinarias más representativas, de los países miembros de la asociación de academias para el público en general. El DPG presenta voces referidas a nombres de platos de comida, postres, sopas, dulces y bebidas. 5) El DG es un diccionario descriptivo de las particularidades léxicas de cada país. En el diccionario se procura mostrar una gama de 200 entradas por cada país, sobre todo, de aquellos cuya gastronomía es muy especializada; en casos donde haya menos variedad, se intenta mostrar un registro de 20 a 50 entradas. 6) El DPG da pautas para el manejo del idioma en cuanto a la ortografía de las palabras y da a conocer la significación de cada culinaria. Tiene en consideración la ortografía más extendida y aceptada nacional e internacionalmente de cada plato y bebida de cada país teniendo en cuenta previamente su adaptación idiomática al castellano.

La Academia Peruana de la Lengua estima que un diccionario así será recibido oportunamente por la comunidad nacional, regional e internacional. Este diccionario dará pie a plantear nuevos diccionarios a la vez que permitirá acercarnos a las experiencias de cada uno de los países de la asociación. El *Diccionario Panhispánico de Gastronomía* es el primer trabajo académico que trasciende los esfuerzos individuales y une a las diversas academias para su ejecución y futura publicación.