

De la cocina a la narrativa en *Tierras de pan llevar*. Un acercamiento léxico a la gastronomía tradicional hondureña

Águeda Chávez García

✉ agueda.chavez@unah.edu.hn

🆔 <https://orcid.org/0000-0002-7065-2114>

Grupo de Investigación en Estudios de
Lingüística, Semiología, Literatura y Cultura
Universidad Nacional Autónoma de Honduras

Es profesora investigadora en la Universidad Nacional Autónoma de Honduras. Posee un *Máster en Lexicografía Hispánica* por la Universidad de León, España, la Real Academia Española y la Asociación de Academias de la Lengua, también, un *Máster en Formación de Profesor en la Enseñanza del Español como Lengua Extranjera* por la Universidad Internacional Iberoamericana de Puerto Rico; *Licenciada en Letras con Orientación en Lingüística* por la Universidad Nacional Autónoma de Honduras. Sus áreas de investigación son la lexicografía y la literatura en relación con la lengua y la cultura. Pertenece al Grupo de Investigación en Estudios de Lingüística, Semiología, Literatura y Cultura. Actualmente es la jefa del Departamento de Humanidades y Artes en la regional de la UNAH en Danlí, El Paraíso, en donde se desempeña como profesora titular.

RESUMEN

En la obra *Tierras de pan llevar* nos proponemos estudiar las voces que en torno a la alimentación se encuentran dispuestas para caracterizar desde la definición lexicográfica el *conqué*¹ y el cómo del alimento. Partimos de las afirmaciones de María Águeda Moreno (2008) quien considera que la entrada del artículo lexicográfico guía el proceso de búsqueda sobre el término representado, también sostiene que la presencia de una entrada en un corpus da testimonio de la pertenencia al sistema lingüístico que trata de inventariarse, y es justamente lo que intentamos demostrar. El método de análisis consiste en la identificación de las referencias a la gastronomía tradicional en la obra de Rafael Heliodoro Valle; posteriormente son consultados los diccionarios de la lengua española y los propios de autores hondureños para conocer el cómo y cuándo de sus incorporaciones. La investigación revela cómo en esta obra la gastronomía hondureña es una muestra constante en la que se representan los signos de la cultura e identidad a través de este léxico. Finalmente, las voces

¹ Definido en el Diccionario de Americanismos como el alimento que acompaña a las tortillas, elemento fundamental en la gastronomía hondureña: “Comida, como frijoles o carne, que acompaña a la tortilla de maíz”.



de origen náhuat relacionadas con el maíz conforman un corpus abundante, los que de manera prioritaria han sido constatados en los diccionarios.

Palabras clave: *Tierras de pan llevar*, alimentación, definición lexicográfica, gastronomía hondureña.

Recibido: 11/04/2024

Aceptado: 09/07/2024

**From cooking to narrative in *Tierras de pan llevar*. A lexical approach to
traditional Honduran gastronomy**

ABSTRACT

In *Tierras de pan llevar*, we aim to study the voices related to food, which are employed to characterize the "what" and "how" of food from a lexicographical perspective. We begin with the assertions of María Águeda Moreno (2008), who argues that the entry in a lexicographical article guides the search process regarding the represented term. She also claims that the presence of an entry in a corpus attests to its belonging to the linguistic system being inventoried, which is precisely what we seek to demonstrate. The method of analysis consists of identifying references to traditional gastronomy in the work of Rafael Heliodoro Valle; subsequently, we consult Spanish language dictionaries and those specific to Honduran authors to understand how and when these terms were incorporated. The research reveals how, in this work, Honduran gastronomy serves as a constant representation of cultural and identity markers through this lexicon. Finally, Nahuat-origin terms related to maize form a significant corpus, which has been primarily verified in the dictionaries.

Keywords: *Tierras de pan llevar*, food, lexicographical definition, Honduran gastronomy.

**De la cuisine à la narration dans *Tierras de pan llevar*. Une approche lexicale de
la gastronomie traditionnelle hondurienne**

RÉSUMÉ

Dans l'œuvre *Tierras de pan llevar* (Terres de pain à emporter), nous nous sommes attachés à étudier les voix utilisées pour caractériser la définition lexicographique du quoi[1] et du comment de la nourriture. Nous partons des affirmations de María Águeda Moreno (2008),



qui considère que l'entrée de l'article lexicographique oriente le processus de recherche sur le terme représenté. Elle affirme également que la présence d'une entrée dans un corpus témoigne de l'appartenance au système linguistique inventorié, et c'est précisément ce que nous essayons de démontrer. La méthode d'analyse consiste à identifier les références à la gastronomie traditionnelle dans l'œuvre de Rafael Heliodoro Valle ; ensuite, les dictionnaires de la langue espagnole et ceux des auteurs honduriens sont consultés pour savoir comment et quand elles ont été incorporées. La recherche révèle comment, dans cette œuvre, la gastronomie hondurienne est un échantillon constant dans lequel les signes de la culture et de l'identité sont représentés à travers ce lexique. Enfin, les voix d'origine náhuat liées au maïs constituent un corpus abondant, qui a été privilégié dans les dictionnaires.

Mots-clés: Pain et beurre, alimentation, définition lexicographique, gastronomie hondurienne.

Dalla cucina alla narrazione in *Terre di pane trasportato*. Un approccio lessicale alla cucina tradizionale onduregna

RIASSUNTO

Nel lavoro *Le terre di pane trasportato*, ci proponiamo di studiare le voci che intorno all'alimentazione sono predisposti a caratterizzare a partire dalla definizione lessicografica il *con cosa* [1] e il *come* del cibo. Partiamo dalle dichiarazioni di María Águeda Moreno (2008), chi ritiene che l'ingresso dell'articolo lessicografico guidi il processo di ricerca sul termine rappresentato. Sostiene anche che la presenza di un ingresso in un corpus testimonia l'appartenenza al sistema linguistico che tenta di fare l'inventariio, ed è proprio questo quello che stiamo cercando di dimostrare. Il metodo di analisi consiste nell'individuazione dei riferimenti alla gastronomia tradizionale nell'opera di Raffaello Eliodoro Valle; Successivamente sono stati consultati i dizionari della lingua spagnola e quelli degli autori onduregni per sapere come e quando furono incorporati. L'indagine rivela come in questo lavoro la gastronomia onduregna sia un campione costante in cui attraverso questo lexico vengono rappresentati i segni della cultura e dell'identità. Infine, le voci di origine nahuatl legate al mais compongono a corpus abbondante, che è stato verificato principalmente nei dizionari.



Parole chiavi: Terre del pane da asporto, Cibo, definizione lessicografica, gastronomia onduregna.

Da culinária à narrativa em *Terras de pão para carregar*. Abordagem lexical da gastronomia tradicional hondurenha

RESUMO

No trabalho *Terras de pão para carregar*, propomos estudar as vozes que se organizam em torno dos alimentos a fim de caracterizar, a partir da definição lexicográfica, o com que [I] e o como dos alimentos. Partimos das afirmações de María Águeda Moreno (2008), que considera que a entrada do artigo lexicográfico orienta o processo de busca do termo representado. Ela também argumenta que a presença de uma entrada em um corpus atesta a afiliação ao sistema linguístico que está sendo inventariado, e é exatamente isso que estamos tentando demonstrar. O método de análise consiste em identificar as referências à gastronomia tradicional na obra de Rafael Heliodoro Valle; em seguida, os dicionários de língua espanhola e os de autores hondurenhos são consultados para descobrir como e quando as referências foram acrescentadas. A pesquisa revela como, nesse trabalho, a gastronomia hondurenha é uma amostra constante na qual os sinais de cultura e identidade são representados por meio desse léxico. Por último, as vozes de origem Náhuat relacionadas ao milho constituem um corpus abundante, que foi priorizado nos dicionários.

Palavras-chave: *Terras de pão para carregar*, alimento, definição lexicográfica, gastronomia hondurenha.

Introducción

Alrededor de un elemento tan variado y esencial como la alimentación, se tejen relaciones y prácticas culturales que no pueden permanecer al margen de la lengua y la literatura. En la obra que nos ocupa, *Tierras de pan llevar* (1939) del prolífico Rafael Heliodoro Valle, es evidente la relación de la literatura con la gastronomía, un vínculo que en este trabajo abordamos desde la lexicografía después de contextualizar la obra en su aspecto literario. Nos centramos en la lexicografía desde un enfoque cualitativo, descriptivo y diacrónico con el objetivo de identificar y describir las voces que relacionadas con la gastronomía son registradas por el autor, quien desde una narrativa propiamente primitivista se deleita en las descripciones superlativas de los lugares y los manjares que, al estilo de la ambrosía y el néctar, alimentos del Olimpo, también forman parte del sustento corporal y espiritual de los personajes: "Todo un compendio de cultura regionalistas tratado con ternura, nostalgia y candor de "hombre-niño" y, de vez en cuando, con chispazos de un humorismo inteligente y juguetón", según Sara Rolla (2003, p. 62).

Para María Águeda Moreno (2008): "La entrada del artículo lexicográfico sirve como vehículo de búsqueda de información sobre la palabra que representa" (p. 259). Esto es lo que pretendemos hacer, un rastreo de la significación del corpus haciendo acopio a los recursos lexicográficos descritos en el siguiente apartado. Finalmente, el léxico gastronómico quedará dispuesto siguiendo el criterio etimológico y de incorporación.

Metodología

Tras la búsqueda e identificación en *Tierras de pan llevar* de los términos de la gastronomía, seleccionamos el corpus léxico para luego clasificar las voces de los alimentos que tienen como base al maíz y que, además, fueron registradas por Alberto Membreño en el diccionario *Hondureñismos* de 1895 (utilizamos la quinta edición de 1982). De las demás voces se hace alusión oportuna de acuerdo con lo que arroja la búsqueda en los diccionarios. Posteriormente, se contextualizan desde la etimología tomando las incorporaciones en ese diccionario, y para destacar aquellas de origen náhuatl que no se incluyeron recurrimos a constatarlas en el trabajo de Atanasio Herranz *Proceso de nahuatlización y nahuatlismos de*



uso en Honduras (2017). Además, estas voces son cotejadas en el Mapa de diccionarios de la Real Academia Española² para conocer cuándo y cómo fueron incorporadas, y finalmente, recurrimos al *Diccionario de Americanismos* (2010) de la Asociación de Academias de la Lengua Española en el que se constata la evolución de estas voces.

Biografía de Rafael Heliodoro Valle (1891-1959)

Nacido en las postrimerías del siglo XIX en Comayagüela, ciudad que junto con Tegucigalpa desde 1937 forman la capital de Honduras. Rafael Heliodoro Valle honra la lista de las figuras prominentes de las letras del continente americano, conocido por su aporte intelectual como "El humanista de América". Periodista, maestro, historiador, cronista, bibliógrafo, diplomático, narrador y poeta, el más grande polígrafo hondureño del siglo XX. Su infancia transcurre al calor del seno familiar, muy cercano a su abuela paterna. Desde muy joven la vena literaria por la vía materna, por el Padre Reyes, autor de las pastorelas, le alcanza con muestras de gran talento. A la edad de 16 años ya escribía para un diario local desde donde sus dotes de historiador y biógrafo despertaba la curiosidad al ocuparse de figuras importantes de la historia de Honduras, México y Centroamérica, en general. (Carías, M., 2003; Chapa, 2019, Rolla, S., 2003).

A los 17 años viaja por estudios a México, la que se volvería su segunda patria, desde allí desarrolla su vida intelectual. Para la mexicana María de los Ángeles Chapa, biógrafa de Valle, las revistas y periódicos más sobresalientes de Hispanoamérica fueron testigos de su talento: "Su pluma honrada y su mensaje provisto siempre de perfecta claridad convirtieron a Valle en un vigoroso vínculo literario entre los pueblos americanos" (Chapa, 2019). La misma autora destaca cómo Valle desbordado por la admiración y afecto entrañable por México logra plasmar en sus obras la esencia sociocultural del pueblo mexicano.

Heliodoro Valle, a través de las obras *El anecdotario del abuelo*, *El perfume de la tierra natal*, *Flor de Mesoamérica* y *Tierra de pan llevar* aporta una visión profunda de su patria como símbolos de identidad nacional. Es esta última obra la que nos ocupa, para

² Este Mapa de diccionarios permite consultar simultáneamente seis ediciones representativas del diccionario académico, estas son: la de 1780, 1817, 1884, 1925, 1992 y 2001. La 23ª. edición se ha consultado en la versión disponible en línea.



respondernos cómo a través de un texto narrativo se logra describir amorosamente los parajes montañosos, los rodeados del mar, la campiña engalanada por los cultivos, la gente y sus tradiciones y, por si fuera poco, las descripciones al *pan*³ que sustenta a los hondureños. Si bien para Sergio Ramírez (1970) la obra no será un testimonio de la realidad, también afirma que "la visión de Valle no viene de tomar partido ni mucho menos; simplemente está sobre la superficie de las cosas, sobre sus colores y sus aromas y la inocencia es la constante, porque nada se desentraña, ni se trastoca" (s. p.). Finalmente, su obra literaria es testimonio de una profunda conexión con la realidad e identidad hondureña, abordando temas como la naturaleza, las costumbres, la justicia social y la patria en todo su conjunto, conexión que mantuvo hasta el día de su fallecimiento en la ciudad de México, el 29 de julio de 1959.

Una olla de algo más (de) vaca que carnero

Es en documentos coloniales donde se registran las bondades de la tierra americana, de donde el hombre, con sus habilidades, ha logrado sustraer el ingrediente principal para el alimento milenario, cada vez más variado, el "pan diario". En los diferentes tomos de los *Documentos para la historia de México* se constata que en esos lugares se goza de muchas "tierras de pan llevar", a esta referencia histórica alude literariamente Heliodoro Valle. De esta manera, desde un paralelismo, desde el título de la obra, presenta a Honduras como un país de buenas tierras para la producción agrícola y ganadera de aquel momento. La expresión *Tierra de pan llevar* ingresa al Diccionario de la lengua castellana en la edición de 1884 como *La destinada á la siembra de cereales ó adecuada para este cultivo* (Mapa de diccionarios, RAE), y así se mantiene hasta la última edición actualizada en línea.

La gastronomía ha jugado un papel fundamental en la historia de la humanidad. Su presencia se registra en disciplinas tan clásicas como la literatura y la lexicografía, las cuales actúan como ventanas a través de las cuales podemos observar el mundo y ver cómo se reflejan los modos de pensar y de actuar al calor del alimento. Los escritores han sido capaces de registrar no solo los lugares de recolección y producción, como la tierra y el mar, sino

³ Pan es tratado aquí como lo define el Diccionario de la lengua española (2014) en su versión en línea: *Alimento o sustento. Ganarás el pan.*



también las experiencias humanas asociadas al hambre, la saciedad, la escasez, la bonanza, la gula, la mezquindad, la buena sazón, los utensilios, los aliños, la mesa compartida, y todo aquello que cabe en los campos léxicos de la gastronomía. Esto se convierte en una forma implícita de reflexionar sobre los elementos que conforman la cultura a partir de una necesidad básica: el sustento material del cuerpo.

En contraposición a la multiplicación de los panes, el siguiente texto alude a la escasez: “Era un viejo que pescaba solo en un bote en el Gulf Stream y hacía ochenta y cuatro días que no cogía un pez.” (Heminway, 1989, p. 1). Así, desde el inicio de la obra como en *El viejo y el mar* o incluso más atrás, como en la obra más universal, *El Quijote*, el autor después de ubicar geográficamente la escena –En un lugar de la Mancha, de cuyo nombre no quiero acordarme– describe la alimentación del hidalgo, el protagonista: “Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos consumían las tres partes de su hacienda” (Cervantes, M. 2004, Cap. I).

En las diferentes formas de expresión de esta disciplina nos encontramos con esos factores que conducen a un aspecto de la alimentación o de la condición humana alrededor de él, solo a manera de esbozo: *El lazarillo de Tormes*, *La buena Tierra*, *Las baladas del ajo*, *Las nanas de la cebolla*, *Hombres de maíz*, *Como agua para chocolate*, *Yerma*, *El diario de Tita*, *Las mil y una noches*, *Marcelino pan y vino*, *Oliver Twist*. *Los miserables*, entre otros.

En el área propiamente del léxico culinario, Martha Torres (2014) destaca algunos trabajos en España que revisan específicamente esta línea de investigación:

Gemmingen (1995), sobre la lengua culinaria del Siglo de Oro; Castro Martínez (1996), en torno al papel de la alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales; Leiva Córdoba (2001), que publica un vocabulario cordobés de la alimentación atendiendo a los siglos XV y XVI; Gemmingen (2004), acerca del *Arte cisorio* (1423) de Enrique de Villena; Polo Cano (2007 y 2012), sobre el Libro del arte de cocina (1607) de Domingo Hernández de Maceras o Torres Martínez (2012), en torno al Nuevo arte de cocina (1745) de Juan Altamiras. Además, Eberenz (2014: 34) cita las contribuciones de López Quero (2005), sobre la sátira en el léxico gastronómico del Cancionero de Baena, y de Ruiz Otín (1989), acerca del vocabulario de la alimentación en castellano medieval. (p. 298)

En los trabajos latinoamericanos sobre el vínculo que establece la gastronomía con la lengua se encuentran aportes importantes como el de María Luisa Rodríguez (1964) con el *Léxico de la cocina popular de Colombia*; más adelante, el de María Gabriela Pauer (2001), *En torno a cuestiones fraseológicas de la Argentina: locuciones y frases gastronómicas del español rioplatense*; el de Yanet Acosta (2011), en *La gastronomía como elemento comunicativo en los personajes de las novelas de Isabel Allende*; Ana-María Paunescu (2015) sobre la narrativa en *Recetas, silencios y sentimientos en obras de Laura Esquivel*; también un estudio dirigido por Rita de Maeseneer (2010), en él se realiza un abordaje de los contextos culinarios en la literatura del Caribe hispano y de México del siglo XVI al siglo XX; y el más reciente, el trabajo de Juan Carlos Díaz Meneses y Lirian Ciro (2023) sobre *Consideraciones generales sobre un glosario ilustrado de gastronomía colombiana*. En este proponen la selección léxica como un recurso para definir los platos típicos de cada región de Colombia.

A estos trabajos se suman los diccionarios gastronómicos de Ricardo Muñoz Zurita: *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana (2012)* y el *Diccionario de los chiles nativos de México (2015)*; Rafael Cartay en 2016 publicó *El diccionario de cocina venezolana* y, el más reciente, *El sabor chapín. Diccionario gastronómico guatemalteco (2023)* a cargo de la Academia Guatemalteca de la Lengua, en él se describen los platillos salados.

Ahora me pongo a contemplar la claridad de los recuerdos

Con este título Rafael Heliodoro Valle inicia uno de los sesenta relatos: *El tesoro de la señora Morejón*, donde, además, el recuerdo alcanza para la familia: "En la vieja casa de mi abuelo, que de día perfumaban los naranjos y de noche alegraba con intermitentes júbilos el alcaraván del trópico, oí contar este sucedido a una de las señoras" (2004: p. 82). Paul Ricoeur en *La memoria, la historia y el olvido (2004)* examina cómo los recuerdos que se alojan en la memoria se entrelazan con la identidad personal, la narrativa y la comprensión del mundo; este autor analiza, además, la relación estrecha entre la memoria individual y la memoria colectiva, así como la forma en que construimos y damos sentido a nuestros recuerdos. Por



tanto, no es de extrañar que eventos tan importantes en la niñez y la adolescencia de Valle se plasmen en sus relatos.

Si los recuerdos son fundamentales para nuestra comprensión del tiempo y de nosotros mismos, lo que comemos forma parte de ello. Así las cosas, es lo que encontramos en los variados relatos que nos ocupan. Las bebidas, los alimentos y hasta los instrumentos son parte de este corpus léxico que se ambienta en el terruño, la familia y el día a día de las gentes. Sara Rolla (2003) se refiere a *Tierras de pan llevar* así:

Éste es un índice elocuente del carácter evocativo y, hasta cierto punto, elegiaco que, en general, tiene el texto. El valor aspectual de este tiempo -propio de la rememoración de acciones habituales- nos remite a toda una época dorada de la vida del autor (su niñez) y también la infancia de su pueblo. (p. 63)

Por otro lado, y desde el enfoque léxico, para que estos recuerdos se mantengan, los diccionarios cumplen la función de almacenar la información, de ser esa memoria colectiva que cuenta lo que representan las palabras para los individuos de acuerdo a su época, a la infancia de los pueblos a la que se refiere Rolla. Hasta las voces más inverosímiles han llegado al caudal de los diccionarios. En este sentido, Luis Fernando Lara sostiene que "Con la aparición de los diccionarios monolingües, también comenzó un proceso reflexivo a propósito de la lengua, es decir, la acumulación de palabras contenidas hizo que estos libros se fueran volviendo depósitos de memoria social que resguardan experiencias valiosas" (Tagle, A. L., 2020).

Estas experiencias valiosas se encuentran en las definiciones de los diccionarios que, para María Águeda Moreno esta se encuentra en estrecha relación con la cultura:

En los inicios de la práctica lexicográfica, el enunciado lexicográfico nace como consecuencia de representar un discurso sobre la cultura. Es decir, el proceso de significación que asocia un nombre con un objeto atiende a la competencia de la comunidad lingüística, al conocimiento social que se tiene de las palabras de la lengua. (2008: p. 259)

No en vano, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) certificó en el 2023 como "Memoria del Mundo al Diccionario de la

Lengua Moxa de Pedro Marbán”. Según destaca el portal de la Agencia Boliviana de Información, este libro data de hace 321 años y ha sido resguardado por el Museo Nacional de Etnografía y Folklore (Musef) de Bolivia. El autor del texto *Arte Vocabulario Cathecismo Menor y Mayor de la Lengua Moxa*, el jesuita Pedro Marbán, tenía como principal objetivo cristianizar; sin embargo, para los lingüistas estudiosos del escrito, el jesuita “logró captar importantes claves para entender la organización de los sistemas de parentesco, relaciones de género, las construcciones míticas, políticas, agrícolas, hidráulicas, entre otras, de estas sociedades a partir de sus ontologías” (Agencia Boliviana de Información, 2023).

Suerte de panizo que haze unas mazorcas

Para dar paso a lo que encontramos en el corpus seleccionado en la narrativa de la obra de Rafael Heliodoro Valle, primero contextualizamos teóricamente la etimología en los diccionarios como herramienta para caracterizar el origen de las palabras. Según Fajardo Aguirre (1999), desde el siglo XVII hasta nuestros días, “los diccionarios etimológicos ha sido los propulsores de la investigación etimológica” (p. 155). En 1611 Sebastián de Covarrubias, emulando el trabajo de San Isidoro con la lengua latina, publicó *El Tesoro de la lengua castellana o española*, considerado el principal gran diccionario etimológico, y monolingüe, del español en los Siglos de Oro (Lope Blanch, 1977; Carriazo Ruiz, 2017). Es en ese diccionario en donde aparecen por primera vez veintitrés voces americanas, según López Blanch (1980), entre ellas: cacique, hamaca, caimán, maíz, también pita, tuna, coca, canoa y nopal. Para este autor, Covarrubias proporciona

no sólo una definición o descripción más o menos detallada, sino también una explicación etimológica, no siempre acertada. En este caso se encuentran acal, Araucana, cacique, hamaca, huracán, mechoacán, México (y mexicano), Motezuma, Perú (y perulero), mico y Tenochtitlan. Para las diez restantes ofrece sólo una definición más o menos afortunada, pero no arriesga etimología alguna. (p. 467)

En cuanto al maíz, Covarrubias (en Blanch López, J. M. 1977) lo define como “Suerte de panizo que haze unas mazorcas, y en ellas unos granos amarillos o rojos, tamaños como garbanços, de los cuales modilos haze pan la ínfima gente” (p.p. 307-308). Observamos que



ya había llegado la información desde América a España sobre el grano, las variedades y los usos. En este caso la alusión al pan y quienes lo consumen es importante atender.

Después de este diccionario de inicios del siglo XVII seguirán los demás trabajos en los que las etimologías son de sumo interés. Ya en el siglo XIX y XX destacan importantes trabajos de voces en los que con mucho afán tratan de establecer las etimologías de las palabras de mayor uso. Entre estos, sobresale en España el de Roque Barcia, *El primer diccionario etimológico de la lengua española* (1880-1883), probablemente el más conocido de todos (Carriazo, 2017). Por ese mismo momento, en Honduras Alberto Membreño publicó en 1895 *Hondureñismos. Vocabulario de los provincialismos de Honduras*, en el cual recopila 1263 entradas, más un suplemento de otras 67. En este recoge voces no solo propias de Honduras, sino que atribuye centroamericanismos como de uso único (Herranz, 1989). También hace esfuerzos por identificar las etimologías, aunque, al igual que Covarrubias, comete muchas imprecisiones. Las voces de los diferentes campos léxicos son registradas con descripciones y ejemplos, en algunos casos. Esta obra, de manos de un abogado de profesión y filólogo de vocación lo convierten en el primer estudioso, de manera exhaustiva, del léxico hondureño.

Por otro lado, y más reciente, Atansio Herranz elabora un estudio acucioso de los nahuatlismo de uso en Honduras en el cual inicia con una exposición detallada del proceso que siguieron estas voces con el acentamiento de dos grupos prehispánicos: los pipiles y los nahuas. Seguidamente, presenta un diccionario con más de 1,500 entradas con ejemplos de los nahuatlismos usados en Honduras. En cuanto a las etimologías en los diccionarios, María Águeda Moreno (2008) sostiene que "El lexicógrafo ofrece esta labor con el fin de ayudar al lector a comprender el significado de la voz registrada, puesto que la etimología se concibe como conocimiento verdadero del sentido de las palabras" (262). De manera que estos últimos trabajos, de Membreño y Herranz, junto al Mapa de diccionarios de la RAE servirán para indagar el corpus que nos hemos propuesto.

Nacaome, es decir, "Carne de dos gentes"

Así define Valle el nombre del municipio actual de Nacaome, al sur de Honduras, en el relato *Nacatamal de Nacaome*. Alberto Membreño (1901) cita lo que escribió el padre



Vásquez en sus Crónicas cuando se refiere a las calamidades y al despoblamiento de este pueblo: "*Nacaome* quiere decir "que ha de quedar en dos el pueblo". Los componentes de la palabra son *nacatl*, carne, y *ome*, dos" (p.74) . Esto como alusión a las ocupaciones de Valle en estos relatos, ya que por ahora nos interesa la voz *nacatamal*. Para futuros estudios, resultará interesante analizar la toponimia hondureña relacionada con la gastronomía, por ejemplo: *Aguacatal*, *Chilamate*, *Jilote*, *Pacayal*, *El pataste*, *Los Comales*, *Pitahayas*, *El Molino*. *El Zapote*, *Mata de plátano*, entre otros.

Por otro lado, la dieta del pueblo hondureño, en consonancia con las características de los pueblos mesoamericanos, se basa en el "sagrado" grano de maíz, que es la piedra angular de la cocina. En torno a este grano, la lista de comidas, bebidas, utensilios, acompañantes, salsas, panes y postres es extensa de acuerdo con el proceso de maduración del grano (tierno, sazón, y seco). Entre los platos principales y sus acompañamientos elaborados a partir del maíz seco se encuentra el nacatamal y sus variedades: el tamal de viaje, pisque, shepe o ticuco; el tamalito de frijoles, con loroco y de cambray; también las indispensables tortillas, pupusas, tacos, pastelitos de perro, enchiladas y las catrachas.

Las salsas para espesar los guisos van desde un maíz común hasta el maíz especial conocido como "tizate", que al ser triturado se convierte en una harina llamada pinol de donde se hacen las "torrejas de pinol" y sirve para enhuevar el pescado de la Semana Santa. A partir de estas salsas se elabora el tradicional arroz de maíz con gallina india o pollo, así como el "champinol"; también estas se utilizan para espesar otras sopas como la de albóndigas y las capirotadas.

La variedad de panes y postres es abundante, incluyendo rosquillas, tustacas u hojaldras, quesadillas, rosquetes, mazapanes, marquesotes, totopostes y las torrejas de pinol. Las bebidas ocupan un apartado especial debido a su uso en las festividades: la chicha, el pozol, el pinol, el chilate y el atol dulce, chuco o agrio, este último preparado de los granos tiernos al igual que los tamalitos, las riguas o tortillas de maíz tierno y las montucas.

Alrededor del maíz, el agradecimiento por el alimento a la Madre Tierra a través de la práctica de rituales ha sido constante. Estas manifestaciones no fueron bien recibidas por aquellos que trajeron, desde más allá del océano, el trigo como elemento de conquista alimentaria, avalado además por la Iglesia como único grano para consagrar el Cuerpo de



Cristo. Para Olga Joya (2021), estos viajeros trataron de imponer el cultivo del trigo eliminando los cultivos nativos: "entre estos alimentos trataron de erradicar productos como el maíz y el amaranto de su dieta, alegando su filiación con rituales diabólicos" (p. 22). Estas prácticas religiosas, consideradas inapropiadas para los conquistadores, aún se llevan a cabo en algunas comunidades, como en aquellas en las que se celebra el Guancasco⁴; o la Compostura, una ofrenda a la Tierra previo a la siembra en donde la chicha, el chilate y la gallina en pinol son infaltables.

Análisis del léxico culinario en la obra de Rafael Heliodor Valle⁵

El corpus que hemos identificado se refiere a la comida, la bebida y los postres con mayor frecuencia; los utensilios, las alusiones a lugares donde se prepara y consume el alimento ocupan un lugar importante. A continuación, presentamos el corpus identificado en *Tierras de pan llevar*:

chilate (p. 13⁶), rosquillas con café (p. 13); sasafrás (p. 13); roquillas en miel (p. 13), horchata (p. 22), lechón en el horno (p. 27), torrijas (p. 27), buñuelos (p. 27); ponche (p. 28), jícara (p. 37), fogones (p. 61), cuajada, (p. 61), champinol (p. 70), nacarigüe (p. 70), sopa de mondongo (p. 74), sopa de tapado (p. 74), café (p. 80), nacatamal (p. 93), pan en horno de barro (p. 76), amasadora (p. 80), guisandera (p. 97), chicharrón (p. 97), huacal (p. 99), pinole (p. 99), tortillas (p. 104), pozole (p. 130), tamal (p. 131).

En total, nuestro corpus se compone de 27 términos, entre unidades léxicas monoverbales y pluriverbales; de estos, seis corresponden al ámbito de las bebidas: *chilate*,

⁴ El Guancasco, originalmente consiste en el encuentro entre dos comunidades de descendencia lenca que buscan un acuerdo de paz en el que además de una danza se ofrece comida y bebida por parte del pueblo que recibe. Actualmente el encuentro se realiza en la festividad del santo Patrón del pueblo que recibe y el que posteriormente deberá pagar la visita. Son varias las comunidades en donde esta tradición ha tomado carácter de oficialidad desde las autoridades civiles al iniciar las ferias patronales con manifestaciones de tradición indígena como esta. (Paz, 2018)

⁵ "Traigan pozole, que ya la luna está en la laguna. Si les estorba, suprimamos la luna, pero traigan pozole..." (Valle, 2004: p. 130). Rafael Heliodoro Valle encuentra los momentos precisos en esta narrativa para incorporar la gastronomía como parte del imaginario colectivo: suprimir la luna, pero que no falte el pozole es una muestra generosa.

⁶ Registramos solamente una página identificada ya que no nos interesa enfatizar la frecuencia de uso.



café, horchata, ponche, pozole y pinole: siete corresponden a platos elaborados ⁷: *nacatamal, tamal, lechón en horno, sopa de mondongo, sopa de tapado, champinol y nacarigüe*; tres a acompañantes: la *cuajada*, el *chicharrón* y las *tortillas*; dos a los postres, las *rosquillas en miel y torrijas*; a los ingredientes, el *sasafrás*; de los panes, *pan en horno de barro, buñuelos, rosquillas*; de los utensilios, dos, *huacal y jícara*; dos, a las ocupaciones: *amasadora y guisandera*; y de lugares para cocinar, el *fogón*.

Por otro lado, una característica distintiva de estas bebidas es que tres son elaboradas a base del maíz: el pozol, el pinol y el chilate. En cuanto a los platos elaborados, cuatro corresponden a sopas y dos a comida seca, siendo tres de ellos con base en el maíz. El nacatamal y tamal se utilizan como sinónimos, al igual que el champinol y el nacarigüe, estos últimos con el maíz como espesante. El nacarigüe ha sido considerado como una “comida india”, es decir, de raíces hispanas (Prats, 1987, p. 79). Los postres y los panes son elaborados con harina de maíz. En cuanto a los utensilios, huacal y jícara corresponden a sinónimos.

Indudablemente, este corpus nos conduce al léxico culinario; sin embargo, haremos una segunda lista partiendo de los términos registrados por Alberto Membreño en su diccionario *Hondureñismos* (1982), los que, además, comparten al maíz como ingrediente principal, a excepción de huacal y jícara que por su importancia como utensilios para tomar estas bebidas los ubicamos en la lista. Se han omitido otros sinónimos considerando que con uno de estos términos es válido aludir al otro. Entonces, tenemos: *chilate, pozole, nacatamal, nacarigüe, rosquillas, jícara*. Es de hacer notar que algunos no fueron incorporados por Membreño en su diccionario *Hondureñismos*, pero sí se constatan en este en las definiciones de otras voces.

En el relato *Fantasmas de Camaguara*, así se refiere el autor a la bebida tradicional hecha de maíz: “humeaba de contento el chilate oliente a cáscara de sasafrás” (Valle, 2004: p. 13). También se refiere a las rosquillas como acompañantes y a las jícaras en donde se sirve esta bebida. En *Hondureñismos* (1982), el chilate se caracteriza por ser “bebida semejante al atol: se hace de maíz dorado (medio tostado) ó sancochado. En azteca *chilatl*, agua de chile, y *chilatolli*, atol con chile”. En esta acepción observamos que se recogen tres

⁷ De acuerdo a la definición del Diccionario de la lengua española, versión en línea, en su tercera acepción: *Comida preparada para ser consumida*



formas de preparación del maíz: dorado, tostado –el que puede ser poco, medio o muy tostado– y el sancochado. También al definir la etimología, no solo aporta la de chilate, sino también la de un tipo de atol (*chilatl*, agua de chile; *chilatolli*, atol con chile). Consultado el Mapa de diccionarios académicos, esta voz es incorporada hasta en la 22.^a edición en 1992 con la marca diatópica para América Central; definida como "Bebida común hecha con chile, maíz tostado y cacao". En Herranz (2017), la etimología es más precisa, del nahua *chilli*, chile, y *atl*, agua. La define como "Bebida hecha con chile, maíz tostado y cacao, hervidos con agua". Actualmente no se le agrega chile, y al ser una bebida simple se usa el dulce de rapadura o panela para acompañarla. La forma de tomarlo es que "por cada trago de atol, se le da una mordida al dulce" (Chávez, 2006: p. 59). Además de la rapadura se ha extendido la variedad de acompañantes dulces como los que se describen en las múltiples recetas que circulan en recetarios de Internet⁸.

En la siguiente figura apreciamos el servido del chilate de maíz blanco en una vasija de guacal, utensilio ancestral para servir esta bebida. En la imagen se observa que el chilate es acompañado de nuégados, un postre que es preparada con trozos de plátano maduro y frito rehogados en miel, tradición que es común también en El Salvador. El chilate es acompañado, en el caso de Honduras, también con otro tipo de mieles, descritos anteriormente.

Figura 1

Chilate servido en guacal, acompañado de nuégados



Imagen tomada de *Platos típicos de Ahuchapán* (2021).

⁸ En *La Prensa*, uno de los diarios de mayor circulación del país, se describe en la sección *Buen Provecho* la receta del chilate y de sus diez acompañantes, entre ellos el ayote, la roquilla, papaya, los mangos, las torrejas, todos ellos cocinados en la miel del dulce de rapadura o dulce extraído de la caña: <https://www.laprensa.hn/recetas/semana-santa-recetas-de-chilate-y-sus-10-dulces-acompanantes-seman-santa-DD12881424>

Pozole no es registrado por Membreño. Herranz (2017) lo describe como *pozol* del nahua *pozolli*, espumoso, esponjoso: "Bebida hecha de masa de maíz nixtamalizada con agua y a la que puede añadirse azúcar, cacao o leche". Esta definición destaca el proceso de *nixtamalización*, que consiste en cocinar el maíz en agua con cal o ceniza. También aporta otras formas de escritura: *pozole* y *posol*.

El Diccionario de la lengua española incluye "pozole" en su 22.^a edición, lo define como una bebida hecha de maíz morado y azúcar, con la marca de uso exclusivo para México. Sin embargo, en la siguiente edición, la 23.^a de 2001, aparece únicamente para Honduras con la misma definición. En ambas ediciones se agrega otra acepción para México, se refiere a un guiso a base de maíz tierno, carne y chile con mucho caldo.

Por su parte, el Diccionario de Americanismos (2010) define "pozole" como un término de origen nahua (similar a la descripción de Herranz) y amplía su uso, además de México, para todo Centroamérica.

Figura 2

Pozol servido en guacal



Imagen tomada del blog *Buen Provecho* (s. f.).

Nacatamal, según Membreño (1982), este término proviene de "nacatamalli", de origen azteca. Lo define como un "tamal relleno de carne de cerdo". Es importante destacar que no especifica que el tamal está hecho de masa de maíz. En cuanto al término "tamal", lo

describe como "la bola de maíz molido y cocido en agua", sin proporcionar una etimología específica. Membreño agrega que se utiliza para la mesa cuando lleva carne y tocino de cerdo en su interior. Además, menciona las variedades, indicando que se le llama "tamalito" cuando es de maíz tierno, y que al tamal de maíz seco al que se le agrega frijol cocido antes de cocerlo se le llama "tisuco" (actualmente se llama *ticuco*).

Herranz (2017) incorpora Tamal, del nahua *tamalli*, tamal. "Alimento típico hecho con masa de maíz rellena con carne, generalmente de cerdo, con garbanzos, alcaparras y otros ingredientes que se envuelve con hojas de mazorca o de banano y se cuece en agua con sal y manteca de cerdo". Observamos en esta descripción que Herranz describe un tamal mestizo, evolucionado, en el cual los garbanzos y las alcaparras representan la incorporación de ingredientes al nacatamal tradicional que, además de carne fue incluyendo arroz y papas, así como la cebolla, chile dulce, el ajo, cominos y el achiote prehispánico⁹ con lo que se prepara el "recado"¹⁰. Herranz también proporciona información sobre la envoltura del tamal, que puede ser en hojas de maíz, banano o plátano. Estos están listos para cocer después de haber sido previamente aliñados con sal y manteca de cerdo o manteca vegetal. Dependiendo de la preparación de la masa, el nacatamal puede ser *colado* o *enteroso*. La diferencia se da en la cocción previa de la masa, siendo el nacatamal "colado" aquel cuya masa aliñada ha sido previamente cocida (Chávez, 2006: p. 28).

La palabra "nacatamal" también ingresa al diccionario en su 22.^a edición, con la marca para Honduras, México y Nicaragua, y se define como "tamal relleno de carne de cerdo". Sin embargo, en la siguiente edición de 2001 mantiene las marcas diatópicas, pero modifica la definición, ahora como "tamal relleno de cerdo o de pollo y otros ingredientes". Esta información se amplía para México y Centroamérica (excepto Guatemala y Costa Rica, en este último solo se marca para el Norte), y a los ingredientes se les suma la salsa picante.

⁹ El Diccionario de americanismos define achiote, del nahua *achiotl* o *achiyotl*, y este de *achi*, grano, semilla, para varios países americanos como "Pasta tintórea de color rojo oscuro que se extrae de la semilla pulverizada del achiote, y que, disuelto el polvo en agua hervida, se utiliza para colorear ciertos alimentos". También registra achote y axiote como sinónimos.

¹⁰ El diccionario de Americanismos lo registra para *Guatemala, Honduras, El Salvador y Nicaragua* como "Aderezo líquido y espeso usado para condimentar carnes" También registra el sinónimo "recaudo"



Además, se mencionan los sinónimos *nacatambuche* y *sacatamal* (Diccionario de Americanismos, 2010).

Figura 3

Nacatamal



Imagen tomada del blog Tips para tus viajes (s. f.)

El término *nacarigüe* no está incluido en la edición de Membreño que estamos utilizando. Según Herranz (2017), su etimología proviene del náhuatl “nácatl”, que significa carne, y de una segunda etimología desconocida. Herranz proporciona dos acepciones: una para el “maíz amarillo molido y tostado que se usa como salsa para ciertas comidas de carne”; y la segunda, como “comida hecha de costilla de cerdo, con sal, pimienta, cebolla y chile dulce picados, a los que, una vez guisados, se les añade harina de maíz tostado”. Además, Herranz menciona un color más para el maíz, además del morado y el blanco.

Nacarigüe fue incorporado como “potaje de carne y pinole” en la 22.a edición del diccionario al que nos referimos, con la marca únicamente para Honduras. Sin embargo, en la siguiente edición de 2001, se mantiene la marca diatópica, pero se modifica la definición, refiriéndose únicamente al “maíz amarillo molido y tostado que se usa como salsa para ciertas comidas de carne”. Es importante mencionar que actualmente el *nacarigüe* también se elabora con gallina india o pollo común.

Champinol, sinónimo de *nacarigüe*, es una palabra compuesta de *chancho* y *pinol*: “De chancho y del nahuatlismo *pinole*” Según Herranz (2017), proviene de “chancho” (americanismo para nombrar al cerdo) y del nahuatlismo “pinole”. *Chancho* fue incorporado al diccionario en la edición de 1925 con la referencia a cerdo, mientras que “pinol” se registra

como sinónimo de “pinole” para Guatemala, Honduras y Nicaragua, definido como “harina de maíz tostado”.

Al igual que el *nacarigüe*, el *champinol* también incorpora la gallina, como se refleja en el Diccionario de Americanismos (2010): "Comida hecha con costilla de cerdo frita o carne de gallina y revuelta después con pinol y especias".

Jícara no está definido por Membreño, sin embargo, se hace referencia a ella en la descripción para *Cumba*, aquí la *jícara* se incorpora desde la sinonimia: *Cumba* "Jícara grande de boca angosta. Hay veces que las *cumbas* prestan el oficio de batidoras". Los términos usados por Rafael Heliodoro Valle, como *jícara* o *huacal* indistintamente para el utensilio usado para tomar las bebidas tradicionales y el agua, son incorporados en el Diccionario de la lengua española. Nos ocupamos de *jícara* que, aun siendo sinónimo de *guacal*, merece atención al ser ingresado desde la 1.^a edición en 1780 con la grafía *xícara*, "Vaso de loza en forma de un cubilete pequeño, en que se toma el chocolate".

En esta edición la marca diatópica no se incorpora, sino hasta la edición de 1992, para América Central y México, con una acepción más en donde se alude a fruto: "Fruto del jícara". La etimología no aparece antes de la 23.^a edición: "náhuatl *xicalli* 'vaso hecho de la corteza del fruto de la güira'". Güira funciona como sinónimo para el árbol de jícara (esta voz, güira, definida en esa misma edición como palabra antillana).

Es importante señalar que la marca para designar que el lema pertenece a América en las primeras ediciones de este diccionario académico no se encuentra como tal, sino que habrá que encontrarla en la definición, si se ha incorporado. Según Gloria Clavería (2021) esta información en los diccionarios contiene precisiones de tipo geográfico como "las Indias (occidentales), América, América meridional, América se(p)tentrional, Nueva España, Perú, reino de Méjico, reino de Chile o nuevo reino de Granada" (pp. 80-81). Es a partir de 1884 cuando las marcas como Am., Am. Cen. Ant. Mej., comienzan a asomarse, y más recientemente se da la incorporación de las marcas para cada país (Hond., El Salv., Nic., Ven., Méx., por ejemplo). En el caso de *jícara* se marca –*Amér.*– hasta la edición de 1925.

Guacal, para Membreño (1982) etimológicamente de *Uacalli*, azteca. Se refiere al árbol, de la misma familia del jícara que produce unos frutos redondos de cuya cáscara se hacen los guacales dividiendo por la mitad el fruto. Herranz (2017), amplía el étimo: "Del



nahua *huacalli*, angarilla; de *huacqui*, cosa seca y *calli*, casa". En la edición del Diccionario de 1925 es incorporado para América Central y con esta misma descripción. También incorpora la variante *huacal*, que es la que registró Rafael Heliodoro Valle.

Rosquilla. Esta palabra no es descrita por Membreño (1982) por ser una voz incorporado al español peninsular. En *Tierras de pan llevar* se hace referencia a las variedades y formas de consumo de este pan: rosquilla pingüe, rosquilla de aliño, rosquilla con café y rosquilla en miel. En la búsqueda para conocer la descripción de la rosquilla, como postre, registrado en esta obra como la "rosquillas en miel", de mucha trascendencia en la cocina hondureña, encontramos que en ninguna de las ediciones que contempla el Mapa de diccionario y la edición de 2014 se describe que la masa para la preparación de la rosquilla proceda del maíz. Si bien la harina puede ser de *trigo* y de *otras semillas*, en la documentación que ejemplifica a *rosquete*, una variedad de la rosquilla, Quesada Pacheco en el *Diccionario histórico del español de Costa Rica* de 1995 registra la procedencia y forma de la harina como "Dulce de harina de maíz gruesa con huevo batido, en forma romboidal o rectangular, de consistencia dura. Cartago, 1668: una fanega de trigo que gasté en los rosquetes" (Tesoro de los Diccionarios Históricos de la Lengua, 2021).

Rosquete también es registrado por Membreño (1982), sin referirse al étimo, como "Pan de harina de maíz amasada con manteca de res y dulce, hecho en forma de rosca y cocido en el horno". A este tipo de pan con el que se hacen las rosquillas en miel tienen como ingrediente fundamental la cuajada o el queso fresco; la referencia al dulce, es al que resulta de procesar la caña de azúcar, conocido también como "dulce de rapadura" o "panela".

Figura 4

Rosquillas en miel



Imagen tomada del blog *Recetas de Honduras* (s. f.)

La búsqueda de la incorporación del *rosquete* nos arrojó al Diccionario de Autoridades (1734) que, aunque no fue considerado como referencia, nos pareció interesante al encontrar una similitud con la voz *melindre*, registrada en un ejemplo de 1680 como

Cierto género de frutilla de sartén hecha con miel y harina, mui delicada y gustosa. Y tambien se llama assí cierta especie de pasta hecha de azúcar, harina y huevos, de que se forman unos bocaditos en figura de rosquillas, corazones y otras cosas. Pudo decirse del Griego Melhydros, que significa Agua miel. Latín. Tragemata delicatula. PRAGM. DE TASS. año 1680. f. 48. La libra de melindres de pasta real, a quatro reales.

Consideramos que en la siguiente actualización del Diccionario de la lengua española o en el de la del Diccionario de Americanismos debería incorporarse *rosquilla en miel*¹¹ como *postre a base de rosquillas de cuajada*¹² cocinadas en miel de rapadura con canela en raja.

Figura 5

Rosquetes



Imagen tomada del blog *Honduras.com* (s.f.)

Nota. En algunas regiones no les agregan el “merengue”, que resulta de batir suficientemente las claras de huevo con azúcar; los tamaños también varían desde los más pequeños a los más grandes. Algunos varían con un colorante adicional encima.

¹¹ Son variadas las recetas que hacen referencia a este postre, en algunas varían los ingredientes siendo los básicos la miel y la canela. Ver <https://tiempo.hn/postres-navidad-conoce-las-deliciosas-rosquillas-miel/>

¹² Las rosquillas de cuajada también deberían definirse ya que son especiales para este tipo de postre. **Rosquillas de cuajada.** Pan en forma de rosca elaborada con harina de maíz nixtamalizado, cuajada o queso fresco, manteca, sal y agua.

Conclusiones

El análisis realizado de la obra *Tierras de pan llevar* de Rafael Heliodoro Valle proporciona una visión detallada desde el enfoque lexicográfico, destacando el proceso que va desde la selección de la tierra hasta la concreción del alimento ingeniosamente terminado, lo cual nos permite encontrar elementos valiosos que contribuyen al (re)conocimiento de la cultura e identidad hondureña a través de un corpus léxico importante, aportado desde de la gastronomía. El maíz emerge como un ingrediente fundamental en muchas de las preparaciones culinarias mencionadas en la obra, como el *pozol*, *pinol*, *chilate*, *nacatamal*, entre otros, resaltando así su relevancia en la gastronomía local y su papel como parte del patrimonio inmaterial, memoria e identidad del hondureño. Por otro lado, a pesar de la evolución en las recetas, se observa un marcado interés por preservar y promover las tradiciones culinarias.

El análisis de las definiciones lexicográficas revela las variaciones en el tiempo y los variados usos de las palabras, ofreciendo una valiosa perspectiva sobre cómo estas palabras reflejan la evolución cultural y lingüística de las sociedades. Asimismo, la inclusión de datos socioculturales y regionalismos en los diccionarios enriquece la comprensión de las palabras en su contexto cultural. De esta manera, la obra de Rafael Heliodoro Valle demuestra la importancia del léxico gastronómico, especialmente en relación con el maíz, campo en donde se encuentran numerosos nahuatlismos, los que se consideran sustrato del español hablado en Honduras y como reflejo de las acciones socioculturales arraigadas en el tiempo.



Referencias

- Agencia Boliviana de Información. (23, abril, 2023). *La Unesco declara Memoria del Mundo a un diccionario de tres siglos de antigüedad de la "Lengua Moxa"*. URL: <https://rb.gy/tkjbjf>
- Asociación de Academias de la Lengua Española. (2010). *Diccionario de Americanismos*. Perú: Santillana Ediciones Generales
- Blanch López, J. M. (1977). Los indoamericanismos en el Tesoro de Covarrubias. *Nueva Revista de Filología Hispánica*, 26(2), 296–315. <http://www.jstor.org/stable/40298232>
- Blanch López, J. M. (1980). *Las fuentes americanas del "Tesoro" de Covarrubias*. Actas del Sexto Congreso de la Asociación Internacional de Hispanistas celebrado en Toronto. Asociación internacional de hispanistas. pp. 467-472
- Carriazo Ruiz, J. R. «Diccionarios etimológicos». *Estudios de lingüística del español*, 2017, Vol. 38, pp. 7-33, <https://raco.cat/index.php/Elies/article/view/327470/418000>
- Carías, M. (2003). América en los tiempos de Rafael Heliodoro Valle. *Revista de la Academia Hondureña de la Lengua*. Junio- diciemb. re (9), 65-104.
- Cervantes, M. (2004). *El Quijote*. Madrid: Anaya.
- Chapa, M. de los Á. (2019). Rafael Heliodoro Valle en la creación literaria. *Revista de la Academia Hondureña de la Lengua*. (25), 158-177.
- Chávez, Águeda (2006). *El léxico de la cocina en los municipios de La Paz y Cane*. (Tesis de licenciatura en Lingüística, Carrera de Letras, UNAH).
- Documentos para la historia de México. 3a ser. [ed. by F. García Figueroa]. Tom.1. (1856). México: (n.p.).
- Fajardo Aguirre, A. (1999). Etimología y lexicografía. Problemas metodológicos. En M. Aleza, ed. *Estudios de historia de la lengua española en América y España*. Valencia: Universitat de València. Departamento de Filología española, (pp. 155-162).
- Hemingway, E. (1989). *El viejo y el mar*. Estados Unidos: Vintage Español



- Herranz, A. (1989). Alberto Membreño y la lexicografía en Honduras. *Nueva Revista de Filología Hispánica*, 37(1), 95–108. <http://www.jstor.org/stable/40298893>
- Herranz, H. (2017). *Proceso de nahuatlización y nahuatlismos de uso en Honduras*. Tegucigalpa: Editorial Universitaria.
- Honduras.com. (s.f.) *Receta de rosquetes hondureños*. Aprende. Consultado en <https://www.honduras.com/aprende/cocina/receta-de-rosquetes-hondurenos/>
- Membreño, A. (1901). *Nombres geográficos e indígenas de la República de Honduras*. Tegucigalpa: Tipografía Nacional.
- Membreño, A. (1982) *Hondureñismos*. Tegucigalpa: Guaymuras. 5a. edición.
- Moreno, M. Á. M. (2008). *La microestructura del diccionario etimológico: los primeros pasos de esta práctica lexicográfica*. In *El diccionario como puente entre las lenguas y culturas del mundo: actas del II Congreso Internacional de Lexicografía Hispánica* (pp. 257-263). Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes.
- Nadal, G. C. (2021). América en el Diccionario de la lengua castellana de la Real Academia Española (1817-1852). *Lexis*, 45(1), 77-123.
- Paz, R. (25 de marzo, 20218). El Guancasco; una festividad mágico – religiosa. *La Tribuna*. Real Academia Española (2013): *Mapa de diccionarios* [en línea]. <https://app.rae.es/ntllet>
- Real Academia Española (2014): *Diccionario de la lengua española*, 23.ª ed., [versión 23.6 en línea]. <https://dle.rae.es/>
- Real Academia Española (2021). Tesoro de los diccionarios históricos de la lengua. En <https://www.rae.es/tdhle/rosquete>
- Real Academia Española. *Diccionario de Autoridades*, Tomo IV, (1734). En <http://surl.li/seixnp>
- Recetas de Honduras (s.f.). *Nacarigüe*. <https://www.recetashonduras.com/recetas/sopas/nacarigüe>
- Recetas de Honduras (s.f.). *Rosquillas en miel*. <https://recetasdehonduras.org/postres-tipicos-de-honduras/>
- Rendón, D. (s.f.). *35 comidas típicas de Honduras que debes probar*. Tips para tu viaje. <https://tipsparatuviaje.com/comidas-tipicas-de-honduras/>



- Ricoeur, P. (2004). *La historia, la memoria y el olvido* . Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica .
- Rolla, S. (2003). Rafael Heliodoro Valle a cien años de su nacimiento. *Revista de la Academia Hondureña de la Lengua*. Junio- diciembre (9), 57-63.
- Tagle, A. L. (14 de abril, 2020). Los diccionarios son depósitos de la memoria social: Luis Fernando Lara. *Crónica*.
- Torres, M. (2014) Léxico culinario autorizado en el primer diccionario académico. *Cuadernos del Instituto Historia de la Lengua*. (9), 295-321.
- Valle, R. H. (2004) *Tierras de pan llevar*. Francisco Morazán: Universidad Pedagógica Nacional.