

Léxico culinario paraguayo en un recetario de principios del siglo XX

Estela Mary Peralta de Aguayo

✉ estmary@gmail.com

id <https://orcid.org/0000-0002-9108-0514>

Universidad Nacional de Asunción
Universidad Autónoma de Asunción Paraguay

Docente e investigadora del Instituto Superior de Lenguas de la Universidad Nacional de Asunción y la Universidad Autónoma de Asunción. Doctoranda en Educación y Desarrollo Humano. Máster en Lexicografía Hispánica. Magíster en Ciencias del Lenguaje. Licenciada en Educación Bilingüe. Diplomada en Metodología de la Investigación y en Didáctica Universitaria. Colaboradora en los proyectos de la Real Academia de la Lengua Española y la Asociación de Academias de la Lengua Española entre el 2005 al 2014. Las líneas de investigación abordadas son la lexicografía diferencial, lexicografía bilingüe español-guaraní, glotopolítica, enseñanza de lenguas y producción de materiales didácticos.

RESUMEN

La alimentación de un pueblo entraña historia, cultura, hábitos y rituales que se proyectan mediante el léxico. En el Paraguay, son escasas las indagaciones al respecto; por ello, en este estudio se objetiva el análisis del léxico gastronómico en la obra *La cocinera paraguaya* de Raquel Livieres de Artecona (1931); obra germinada con el fin de restituir el régimen alimentario del país en una coyuntura particular y que se ha utilizado en los establecimientos escolares de la época. Se efectuó una investigación documental, específicamente el análisis de contenido. A partir de la perspectiva de la lexicología y la lexicografía, se examina la conformación textual y léxica del recetario, la nomenclatura de los platos descritos y elementos del campo culinario. Se examinaron corpus electrónicos y diccionarios para confirmar la procedencia de las voces utilizadas en el texto y la organización de estos en campos léxicos. Se identifican guaranismos, americanismos, marcas registradas, paraguayismos, así como arcaísmos. Los campos léxicos se agrupan en platos elaborados, ingredientes, técnicas, utensilios, unidades de medida y adjetivos. Como conclusión, se evidencia que la obra se constituye en un respaldo de uso de las voces propias del país y de otras compartidas con los países americanos. Algunas de estas no se documentan en los corpus ni en diccionarios académicos.

Palabras clave: Paraguay, léxico gastronómico, recetario, campo culinario.

Recibido: 02/05/2024

Aceptado: 28/08/2024



<https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3288>

Paraguayan culinary lexicon in a recipe book of the early twentieth century**ABSTRACT**

The food of a nation embodies its history, culture, customs, and rituals, all of which are reflected in the lexicon. In Paraguay, research on this subject remains scarce; thus, this study aims to analyze the gastronomic lexicon in *La cocinera paraguaya* by Raquel Livieres de Artecona (1931), a work created with the intent of restoring the country's dietary practices during a particular historical moment and used in schools at the time. The research follows a documentary approach, specifically using content analysis. From a lexicological and lexicographical perspective, the textual and lexical composition of the cookbook, the nomenclature of the described dishes, and various elements of the culinary domain were examined. Electronic corpora and dictionaries were consulted to confirm the origin of the words used in the text and their organization into lexical fields. The study identifies Guaranisms, Americanisms, trademarks, Paraguayisms, and archaisms. The lexical fields are classified into categories such as prepared dishes, ingredients, techniques, utensils, units of measurement, and adjectives. In conclusion, the findings underscore that the work serves as a valuable resource for preserving Paraguayan culinary terminology, including terms unique to Paraguay as well as those shared with other Latin American countries, some of which are undocumented in academic corpora or dictionaries.

Keywords: Paraguay, gastronomic lexicon, recipe book, culinary field.

Lexique culinaire paraguayen dans un livre de recettes du début du 20e siècle**RÉSUMÉ**

L'alimentation d'un peuple implique une histoire, une culture, des habitudes et des rituels qui sont projetés à travers le lexique. Au Paraguay, il existe peu de recherches sur le sujet ; cette étude vise donc à analyser le lexique gastronomique dans l'ouvrage *La cocinera paraguaya* de Raquel Livieres de Artecona (1931), un ouvrage créé dans le but de restaurer le régime alimentaire du pays à un moment donné et qui était utilisé dans les écoles de l'époque. Une recherche documentaire a été réalisée, en particulier une analyse de contenu. Du point de vue de la lexicologie et de la lexicographie, la composition textuelle et lexicale du livre de recettes, la nomenclature des plats décrits et les éléments du domaine culinaire ont été



examinés. Des corpus électroniques et des dictionnaires ont été examinés pour confirmer l'origine des mots utilisés dans le texte et leur organisation en champs lexicaux. Des guaranismes, américanismes, marques, paraguayanismes et archaïsmes ont été identifiés. Les champs lexicaux sont regroupés en plats élaborés, ingrédients, techniques, ustensiles, unités de mesure et adjectifs. En conclusion, il est évident que ce travail constitue un support pour l'utilisation de mots propres au pays et d'autres partagés avec d'autres pays d'Amérique. Certaines d'entre elles ne sont pas documentées dans les corpus ou les dictionnaires académiques.

Mots-clés: Paraguay, lexique gastronomique, livre de recettes, domaine culinaire.

Lessico culinario paraguaiano in un ricettario dell'inizio del XX secolo

RIASSUNTO

L'alimentazione di un popolo coinvolge storia, cultura, abitudini e rituali che vengono proiettati attraverso il lessico. In Paraguay le indagini al riguardo sono poche; Per questo motivo il presente studio si propone di analizzare il lessico gastronomico presente nell'opera *La cuoca paraguaiana*, di Raquel Livieres de Artecona (1931); è un'opera germinata che vuole di ripristinare il regime alimentare del paese in una situazione particolare e che è stata utilizzata nelle scuole dell'epoca. È stata effettuata un'indagine documentale, in particolare l'analisi del contenuto. Dal punto di vista della lessicologia e della lessicografia vengono esaminati la composizione testuale e lessicale del ricettario, la nomenclatura dei piatti descritti ed elementi di ambito culinario. Sono stati esaminati corpora elettronici e dizionari per confermare l'origine delle voci utilizzate nel testo e la loro organizzazione in campi lessicali. Vengono identificati guaranismi, americanismi, marchi registrati, paraguayismi, nonché arcaismi. I campi lessicali sono raggruppati in piatti preparati, ingredienti, tecniche, utensili, unità di misura e aggettivi. In conclusione, è evidente che il lavoro costituisce un'approvazione dell'uso delle voci proprie del paese e di altre condivise con i paesi americani. Alcuni di questi non sono documentati nei corpora nei dizionari accademici.

Parole chiavi: Paraguay, lessico gastronomico, ricettario, ambito culinario.



Léxico culinario paraguayo em um livro de receitas do início do século XX

RESUMO

A comida de um povo envolve história, cultura, hábitos e rituais que são projetados por meio do léxico. No Paraguai, há pouca pesquisa sobre o assunto; portanto, este estudo tem como objetivo analisar o léxico gastronômico na obra *A cozinheira paraguaia*, de Raquel Livieres de Artecona (1931); uma obra criada com o objetivo de restaurar o regime alimentar do país em um determinado momento e que era usada nas escolas da época. Uma pesquisa documental foi realizada, especificamente uma análise de conteúdo. Sob a perspectiva da lexicologia e da lexicografia, examinamos a composição textual e lexical do livro de receitas, a nomenclatura dos pratos descritos e os elementos do campo da culinária. Corpus e dicionários eletrônicos foram examinados para confirmar a origem das palavras usadas no texto e sua organização em campos lexicais. Foram identificados guaranismos, americanismos, marcas registradas, paraguaianismos e arcaísmos. Os campos lexicais estão agrupados em pratos elaborados, ingredientes, técnicas, utensílios, unidades de medida e adjetivos. Em conclusão, é evidente que o trabalho constitui um suporte para o uso de palavras próprias do país e outras compartilhadas com outros países americanos. Algumas delas não estão documentadas em corpus ou dicionários acadêmicos.

Palavras-chave: Paraguai, léxico gastronômico, livro de receitas, campo da culinária.



Introducción

La forma de alimentarse de un pueblo posee mucho significado, pues lo que se presenta en un plato, además de alimentar al cuerpo, nutre un cierto modo de vida. La gastronomía o la culinaria siempre implica un texto propio de este ámbito: el recetario; los cuales guardan historias que suplantán sus propósitos y evidencian aspectos cotidianos de las personas. Tal es así que un libro de cocina antiguo entraña la historia de la alimentación del territorio en que se elaboró y un léxico de especialidad que evoluciona y padece todos los embates que el tiempo puede otorgar: mantenimiento, transformación y pérdida.

La identidad de una región se manifiesta por las tradiciones culturales, por ende, para comprenderla, es necesario la observación del léxico dentro de un contexto histórico de un lugar determinado. El vocabulario de una lengua puede considerarse como un inventario de las ideas, intereses y ocupaciones, y a partir de este puede inferir su entorno físico y las características de su población.

Las realizaciones léxicas, en especial las de carácter social, contribuyen a la comprensión de la cultura como muestra de su construcción identitaria. Al respecto, Coseriu (1981) sostenía que el lenguaje como actividad humana se desarrolla de forma individual, pero siempre está sujeta a técnicas establecidas históricamente. De este modo, los textos se elaboran de acuerdo con distintas estrategias discursivas, acordes a su tipología y se ajusta a las distintas intencionalidades de los autores. De igual manera, cada autor, además de adoptar patrones universales de escritura, recurre a la polifonía para la reproducción de un modelo existente y, al mismo tiempo, aporta sus propias individualidades.

Para este estudio, se plantean los siguientes objetivos: analizar el recetario desde una perspectiva histórica; identificar sus cualidades textuales; determinar los elementos de la macroestructura y microestructura de la obra; caracterizar el léxico y agruparlo en campos semánticos.



2. Marco teórico

2.1. Recetarios: estructura y características

Los recetarios son textos que siguen un esquema de confección específico y a lo largo de su historia han sufrido modificaciones. Viudas Camarasa (1982) los define como cierto tipo de texto literario escrito que utiliza un código lingüístico específico, con algunas particularidades que los distinguen de otros. Según el referido autor, reúnen las cualidades de un cuento, debido a su breve extensión, y un diccionario, por la manera en que expone su contenido. Su macroestructura se conforma por las recetas que detallan los ingredientes que componen un plato, así como la forma de prepararlo.

Es un escrito que conduce al lector para llegar a un resultado pensado y comprobado por el autor. A la par, es un repositorio de saberes llevados a la práctica que están sujetos a la innovación. Según el formato de presentación, estos pueden ser privados y públicos; los primeros reúnen las recetas más significativas de un cocinero, son manuscritos y su alcance es limitado; los segundos, en cambio, están impresos y poseen una finalidad mercantil y pedagógica (Guía Zaragoza, 2017).

Por lo general, siguiendo una clasificación del tipo discursivo, se ajustan a los textos prescriptivos o instructivos, en los que priman el modo de hacer las cosas. En ellos, se incorporan una serie de elementos que parten del nombre del plato, los ingredientes y las cantidades necesarias, los utensilios, el tiempo que supondrá la elaboración del platillo, los pasos a seguir para la elaboración (Viudas Camarasa, 1982).

Su estructura se ha modificado con el transcurrir de los tiempos. Sada Sánchez Mejorada (2020) señala que en el contexto medieval las recetas se disponían en dos secciones: el título y el cuerpo, en los que se incluía el nombre, el contexto, ingredientes, procedimientos e instrucciones. Ya en el siglo XIX surgieron los recetarios en que los ingredientes se separaban, a modo de columna, del título y del cuerpo. Esta composición textual estableció el patrón de confección de los textos actuales, lo que facilita la lectura y la realización secuencial de la receta, ya que esta debe ser leída y comprendida por un usuario. Comúnmente se presentan en forma de lista, apoyados de una breve información, por lo que su lectura es continua, con mensajes concatenados que se pueden leer verticalmente, según



el orden de las recetas, y admite una lectura horizontal que proporciona el contenido global del texto.

Cada receta consta de un título que extrae la información, seguido de un enunciado en que se narra o explica el contenido. Estas dos partes se distinguen tipográficamente, la primera puede ir en mayúsculas sostenidas, negritas; mientras que la segunda se expone en un texto corrido con un mismo tamaño de fuente.

Por su parte, los títulos de las recetas se ajustan a la economía lingüística, ya que en cuanto a su proporción lingüística se conforman de manera sucinta, cuya finalidad es explicativa (Viudas Camarasa, 1982). Comúnmente, son construcciones elípticas y se organizan en sintagmas nominales y verbales, que pueden ser unimembres o bimembres, simples o complejas.

Con relación a los enunciados de las recetas, sobresalen por el uso de la función apelativa del lenguaje, porque mediante instrucciones se intenta llegar al lector o usuario del texto culinario. La relación gestada entre el emisor y el receptor se entabla a partir de patrones verbales prototípicos. Las modalidades verbales empleadas son el indicativo, en presente o futuro, y el imperativo. Asimismo, se recurre al infinitivo y a las formas verbales precedidas de “se”, que son las más recurrentes en los repertorios contemporáneos (Viudas Camarasa, 1982).

2.2. La gastronomía paraguaya

Es notoria la escasez de estudios referidos a la gastronomía paraguaya. Miró (2001, p. 12) asevera que se le ha restado importancia en el “contexto histórico, antropológico y cultural, prueba de ello es la exigua bibliografía histórica existente sobre el tema, y la subvaloración por falta de estudios que demuestren y promocionen su alto valor nutricional, cultural, religioso, social y económico”. Tampoco existen datos sobre indagaciones que atañen a libros de cocina ni se cuentan con repertorios lexicográficos sobre el tema.

La conformación de la cocina paraguaya se da a partir de elementos autóctonos provenientes de la flora y fauna nativa, como la mandioca, el maíz (cocido, fermentado y molido), legumbres, carne de los peces de río, de cerdo, de gallina, así como de algunos



animales silvestres. Se adicionan los frutos cultivados en el territorio, como la piña, guayaba, guabirá, banana, tarumá, entre otros. La cosecha de frutas se lleva a cabo según la calendarización existente, la guayaba en marzo, los cítricos de marzo a octubre, los aguacates en abril, mientras que entre diciembre y enero se recogen las uvas, ciruelas y piñas.

Durante la colonización española, se incorporó la ingesta de carne de vaca y sus derivados, el arroz y las verduras (zanahoria, puerro, hinojo, apio, entre otros). La gastronomía del país evidencia fases que coinciden con los momentos históricos. Villagra Marsal (2010) esboza cinco etapas: a) la originaria guaraní, b) la mestiza, producto de la fusión entre lo nativo y español; c) la de la época de los López; d) la adquirida en la posguerra (1872, aproximadamente) e inicios de 1900, momento en que se dio la llegada de los inmigrantes; e) la actual, en la cual predomina la carne vacuna, peces, aves silvestres y domésticas, quesos, legumbres, entre otros (Villagra Marsal, 2010).

3. Metodología y análisis del corpus

Esta pesquisa es de carácter cualitativo, descriptivo y documental, efectuada a través del análisis de contenido, resultante de la lectura y revisión del corpus de análisis, y la posterior organización de las categorías examinadas. Se procedió a la caracterización textual de la obra; identificación de la macro y microestructura; tipificación de las particularidades léxicas del recetario y la organización de la información en campos léxicos, siguiendo la propuesta de Coseriu (1977).

Para el análisis del léxico, se recurrió a la revisión de fuentes diacrónicas y sincrónicas, como el *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española* (NTLLE) de la Real Academia Española, el *Corpus Diacrónico del Español* (CORDE), el *Diccionario de la lengua española* (DLE, 2014), el *Diccionario de americanismos* (DA, 2010).

3.1. La cocinera paraguaya: contexto de producción, autoría y finalidad textual

La obra en cuestión vio la luz en enero de 1931. Elaborada por Raquel Livieres de Artecona (1881-1950), quien ejerció como docente e impartió clases en castellano y guaraní en el nivel primario, así como en las Escuelas Normales en asignaturas como Economía



Doméstica y Primeros Auxilios. Además, ha sido voluntaria en la guerra del Chaco (1932-1935) y, al término de esta contienda, incursionó en el periodismo, espacio en el que se ha destacado por ser una defensora de los derechos de la mujer, sus aportes bibliográficos son *La cocinera paraguaya*, *Manual dietético para adolescentes de enfermedades infecciosas*, *Manual de economía doméstica y primeros auxilios* y *La moderna cocina paraguaya* (Amaral *et al.*, 2005).

El contexto de producción de la obra corresponde a un momento histórico particular, la situación de posguerra, signada por una economía precaria, la migración interna y llegada de los grupos de inmigrantes, producto del plan migratorio del país. Se destaca la mujer como jefa de hogar, madre, sostén de la agricultura y del autoconsumo (Barret, 2006).

Este recetario se ha utilizado en las escuelas del país, específicamente en las clases de Economía Doméstica y Educación para el Hogar (Velázquez Seiferheld, 2020), en el marco de la reforma educativa de 1924, que dejaba de lado el enciclopedismo y apostaba a la enseñanza básica paidocéntrica, fundamentada en la práctica, a través de trabajos manuales, el aprendizaje técnico y pecuario en las escuelas rurales, de este modo los espacios escolares fueron granjas y talleres (Cardozo, 2019).

El título de *La cocinera paraguaya* declara dos palabras clave significativas: la mujer y la nacionalidad, lo que anticipa su identificación, ya que cumple con su función denominativa y diferenciadora y denota el tema, mediante la función referencial, y, al mismo tiempo, posee una función expresiva. Se trata de una denominación lacónica, fácil de recordar (de la Fuente González, 1998).

3.2. Caracterización textual del recetario

La hiperestructura se dispone en la portada, prefacios de personas ilustradas del momento, el prólogo de la autora y el cuerpo del texto, es decir, el recetario. En las líneas prologales, Livieres de Artecona (1931, p. 5) pone de manifiesto la finalidad de la obra: “Escribí este opúsculo, alentada por la nueva orientación de la enseñanza pública, en su tendencia nacionalista condicionada con los fines de la educación común”. Asimismo, acentúa que este producto “no se trata de una creación, sino de una restauración del régimen



de alimentación esencialmente nacionalista para todos los hogares, cualquiera fuera su rango o posibilidad” (p. 5). Al mismo tiempo, hace hincapié en el valor nutritivo de la alimentación nacional y sus efectos en la población. A su vez, destaca la contribución del material a la educación de los niños y el éxito de las granjas escolares implementadas en las escuelas. En consecuencia, la finalidad del texto es didáctica, tal como lo señala Guía Zaragoza (2017).

En tanto, la macroestructura se conforma por las siguientes partes: modo de preparación de alimentos base, ensaladas, fiambres, sopas, guisos y comida en general, chipas, dulces, vinos, infusiones, refrescos, aplicaciones que se puede dar a verduras del país: sopa, ensaladas y guisos. Se describen casi quinientos platos.

Con relación a la microestructura, se advierte una organización bipartita, debido a que sus recetas constan solamente del título y el cuerpo.

3.3. Conformación de los títulos de las recetas

Los títulos de las recetas se destacan tipográficamente, son breves y muy pocos manifiestan cierta extensión. Se componen mayormente por sintagmas nominales y la sintaxis de estos corresponde a estructuras univerbales y pluriverbales, con lo cual se comprueba que la nomenclatura de los platos posee una estructura variada. A continuación, se agrupan de acuerdo con los elementos comunes:

Estructura de los nombres de los platos	Ejemplos
Sustantivo	<i>alfajores, bacalao, caburé, carbonada, chicharrón, crema, fariña, fiambres, pastel...</i>
Sustantivo + sustantivo	<i>bizcocho Paraguay</i>
Sustantivo + adjetivo	<i>chipá guazú, chipá cuajada, gallina asada, guiso español, lechoncitos asados, estofado trinchado, corvina asada, pollo saltado, bandera española...</i>



Sustantivo + preposición + sustantivo	<i>arrollado de matambre, albóndigas en caldo, asado al asador, aloja de perejil, aloja de caapiky¹, bacalao con garbanzos, budín de papas, bocadillos de lechuga, budín de choclo, caldo de pata, chipá de arroz, dulce de zapallo, ensalada de poroto, fideos de acelga, guiso de chinchulines, horchata de sandía, locro de cuaresma, nonato al horno, puchero para enfermos, sesos con huevo, tortillas de cebollas, vinagre de ybapurú², adobo para pescado...</i>
Sustantivo + preposición + sustantivo + preposición + sustantivo	<i>asado de carne de chanco, chicharrón de carne de chanco, dulce de guayaba en almíbar, dulce de sidra en casco, dulce de leche en pancitos, harina del corazón de coco, locro de cuaresma con maní, albóndigas de carne con arroz, estofado de ternera con arvejas...</i>
Sustantivo + conjunción + sustantivo + adjetivo	<i>longanizas y morcillas asadas</i>
Sustantivo + adjetivo + conjunción + adjetivo	<i>chinchulines sancochados y dorados...</i>
Sustantivo + preposición + sustantivo + preposición + sustantivo + preposición + sustantivo	<i>jaleas de patas de vaca con azúcar, estofado de nonato con polenta de maíz...</i>
Sustantivo + preposición + sustantivo + preposición + conjunción + sustantivo + sustantivo	<i>guiso de mondongo con arvejas o poroto manteca</i>
Sustantivo + preposición + sustantivo + preposición + sustantivo + sustantivo conjunción + sustantivo	<i>estofado de pato con poroto manteca o arvejas</i>

Tabla 1: Conformación de la nomenclatura de los platos. Elaboración propia.

¹ En grafía actualizada “ka’apiky”.

² En grafía actualizada “yvapurú”.



Los ejemplos ilustrados en la tabla ponen de relieve la conformación de los nombres de los platos. Algunos constan de un solo sustantivo “*chicharrón*”, “*longanizas*”, los cuales resultan imprecisos y necesariamente habrá que recurrir a su lectura para saber en qué consiste el plato.

Por otro lado, se corrobora que los títulos se conforman por sintagmas nominales con un núcleo y adyacentes, estos pueden ser un sustantivo “*bizcocho Paraguay*” o un adjetivo, los más abundantes, como “*guiso guaireño*”, “*riñones asados*”, “*sopa paraguaya*”.

Son frecuentes las designaciones compuestas por sustantivos seguidos de una preposición y otro sustantivo, las preposiciones utilizadas son “de”, la de mayor frecuencia, “*aloja de miel*”, “*bifes de hígado*”, “*caldo de pata*”; “en” “*chululú en tomates*”, “*humita en chala*”; “con”, “*morcillas con arroz*”; “a” “*nonato al horno*” y “para” “*adobo para pescado*”. La estructura conformada por el núcleo, preposición y sustantivo aparecen acompañadas de otros adyacentes *asado de carne de chanco*; *jaleas de patas de vaca con azúcar*, que actúan de complemento de los primeros formantes.

Algunos títulos más extensos contienen el núcleo acompañado de un modificador seguido de una conjunción “y” seguida de otro modificador, *longanizas y morcillas asadas*, que cumplen una función aditiva, mientras que la conjunción disyuntiva “o” expresa alternativa entre uno u otro ingrediente: “*estofado de patos con poroto manteca o arvejas*”, y en otros casos equivalencia: “*Sabalí³ o armadillo*”.

En los platos que llevan nombres guaraníes, la autora inserta las traducciones por medio de paréntesis: “*Chipa mandi-o (Chipa de mandioca)*”; “*Chipá manduví (Chipa de maní)*”; mientras que en otros añade información de carácter histórico: “*Chipa de arroz (Época de Don Carlos Antonio López)⁴*”; “*Tenera al horno (Predilección del Macal. López⁵)*”, “*Vino de uva (Época de los jesuitas, fórmula hallada dentro de un misal en el*

³ La autora utiliza en cuatro nombres de platos el vocablo “*sabalí*” como sinónimo de “*armadillo*”, no se encuentran datos sobre este uso, es posible que no se trate de un error de escritura, sino de una forma anticuada.

⁴ Carlos Antonio López gobernó en tres periodos desde 1844 hasta su muerte en 1862.

⁵ Hijo de Carlos Antonio López, que a la muerte de este asumió la presidencia desde 1862 hasta 1870, muerto durante la guerra contra la Triple Alianza.



templo de Villarrica)". En algunos, se incluye la traducción y luego el dato: "Ynambú tataupá (Perdiz de monte) (Predilección de Madame Lynch⁶)", con esto se evidencia el propósito de recuperar la historia de alimentación del país.

3.4. La microestructura de las recetas: la enunciación

La exposición del contenido de la receta se enmarca con la intención de conducir al lector, mediante la función apelativa del lenguaje, que se manifiesta a través de rasgos lingüísticos particulares. En la obra examinada, prevalece el uso de la forma pronominal "se", seguida de un verbo en tiempo presente en tercera persona singular y plural de manera más impersonal, de este modo no se evidencia una orden directa, sino que se expresa una recomendación: "Se baten huevos, sal, un poco de almidón o de harina y leche. Una vez bien batido se rebozan en esta salsa las flores de zapallo y se fríen" (p. 25); "se sancocha en agua y sal o se cocina en el puchero" (p. 26). También se advierte el empleo de verbos en tiempo futuro: "Para este chipá se procederá como con el chipá de almidón, pero no se usará queso del país de varios días, sino cuajada o queso del día" (p. 28).

Asimismo, se deslizan algunos verbos en segunda persona del plural: "Eche en la cacerola la cantidad necesaria de aceite que debe usar, agréguele una o dos cabecitas de ajo, cuando éstas estén quemadas las sacará del aceite y se encontrará listo para la preparación de una buena salsa" (p. 4).

Así también, se percibe la presencia del emisor en el texto, por medio de verbos en primera persona del plural: "Tenemos varias clases de batatas, todas muy dulces. Se sancochan en agua y se sirven como la mandioca" (p. 5). De igual modo, lo hace en primera del singular: "Indicaré varias fórmulas".

A la par, se constata la utilización de la forma pronominal "se" pospuesta de formas imperativas: "Sancóchese los porotos o arvejas, prepárese una buena salsa, entrevéresele, échesele queso fresco, un poco de harina, unes huevos y fíeselos" (p. 25).

Al mismo tiempo, se advierte el carácter literario de la obra, puesto que se relatan hechos que refieren a épocas pretéritas: "Antiguamente, a la miel de caña se le daba un punto

⁶ Esposa de Francisco Solano López, presidente de la República del Paraguay (1862-1870).



muy alto que quedaba como la miel de abeja [...]” (p. 5); “Desde la época de los españoles se ha comido ensalada en nuestro país” (ibid.); estos fragmentos referidos en pretérito imperfecto y perfecto, o con deícticos temporales, acercan al lector un referente histórico que otorga al plato referido un contexto temporal.

A su vez, se visualiza la incorporación de organizadores intratextuales que refieren a otra parte del mismo texto, lo cual condice con lo aseverado por Viudas Camarasa (1982), respecto de que el texto posibilita una lectura continua: “Se sancochan en agua y se sirven como la mandioca” (p. 5); “Las batatas asadas se preparan lo mismo que la mandioca asada”.

Con relación a los ingredientes, se observa que estos se integran en el cuerpo de la receta y se presentan de manera secuencial, se designan por sintagmas nominales conformados por sustantivos y modificadores directos, cuantificadores y sintagmas preposicionales.

Mbeyu de almidón (Torta de almidón)

Para preparar esta torta, (pan de los pobres) se remoja en agua salada, uno o dos kilos de almidón, se echa una cucharada en el tostador caliente, se aprieta un poco y una vez que estén rosaditas por un lado se da vuelta del otro lado y luego se saca, esta operación se sigue hasta terminar de cocer la pasta preparada. (p. 28).

3.5. Características del léxico del recetario

3.5.1 Guaranismos

Como es de esperar, *La cocinera paraguaya* se destaca por la utilización de voces particulares del español hablado en el Paraguay. Un primer elemento caracterizador es la presencia de los guaranismos que forman parte de los nombres de los platos: *mbeyu* (mbeju) *caburé*, *chiparorá* (chipa rora); *mbaipy*, *popi* (popi), *poty*, *quivevé*, *rora*, *soo yosopy* (josopy), *soo cui* (so' o ku'i), *typyraty*, *teyú* guazú, *tereré*, *vinagre de ybapuru* (yvapurü), *ynambu tatahupá* (ynambu tataupa), incorporados en los nombres de las recetas e ingredientes (cuyo uso aporta datos que podrían configurar la adopción de estos en el español paraguayo).



La escritura de estas voces ostenta una cierta adecuación a la ortografía del español, como el uso de la tilde en las palabras agudas: *aguai* (aguai) “fruto del árbol del mismo nombre”; incluido en los repertorios de la RAE desde 1970, esta palabra carece de marca diatópica desde su primera incorporación, mientras que en el *Diccionario de americanismos* se inscribe Bolivia, Paraguay, Argentina (norte) y Uruguay; otro ejemplo es *andai*⁷ (andai), voz no recogida en el DLE ni en el DA.

Asimismo, se percibe la preferencia de ciertas consonantes, como *b* en lugar de *v*; de “*c*” en vez de “*k*”: *caburé*⁸ (kavure), “ave rapaz, búho/lechuza”, con esta acepción por primera vez en 1901 en el diccionario de Toro y Gómez (NTLLE), pero no así el segundo significado que corresponde a “torta de hecha de afrecho de mandioca”.

Se mantiene la consonante gutural “*y*” en posición inicial *ybapurú*⁹ (yvapurũ) “fruto comestible redondo de color negro”; este término no se registra en ningún diccionario académico, pero sí la forma “guapurú” en el DA con la marca diatópica de Bolivia, Uruguay, Paraguay y del noreste de Argentina.

Un procedimiento de adopción de los guaranismos consiste en la supresión de la consonante glotal (ʔ) *soo cui* (soʔo kuʔi) “carne molida”, *mbaipy jhee* (mbaipy heʔẽ) “polenta dulce”, voz guaraní no integrada en el español; otro ejemplo es *vacaray*¹⁰ (vakaraʔy) “ternero/a recién nacido”, asentada en el español desde 1917 en el diccionario de Alemany y Bolufer (NTLLE, 2024), pero que ingresa a la RAE en 1985 en el *Diccionario manual de la Real Academia Española* (NTLLE, 2024) y se define en el DLE (2014) con la indicación geográfica de Argentina y Uruguay, mientras que el DA suma, a las dos anteriores, la marca de Paraguay.

Otra particularidad detectada es el mantenimiento del dígrafo *mb* en posición inicial: *mbeyu*, *mbaipy*, *mbuyape*, atendiendo que en el DLE tiende a la supresión de la *m*, como en *murucuyá/burucuyá*. Igualmente, recurre a la sustitución de la *j* por *y* como en *yopará*

⁷ Morínigo (1998) que lo copia con la marca de Argentina y Paraguay.

⁸ Krovoshein de Canese y Acosta (2003, p. 49) añaden una segunda acepción como “torta de *typyraty*”, y *typyraty* “afrecho de mandioca”.

⁹ El *yvapuru* (*Myrtaceae*; *Guapurium peruvianum*) posee algunos sinónimos regionales: *guapurú*, *jaboticaba* (voz tupi) en el Brasil, así como *yva hũ* (fruto negro), también en guaraní.

¹⁰ *Vacaray* (vakaraʔy) se trata del hispanismo “vaca” incorporado a la lengua guaraní, al que se suma otro sustantivo *raʔy* (hijo), cuya suma de componente dan como resultado ternero/a.



(jopara), cuyo equivalente es “mezcla” y el plato se define en el DA con las indicaciones geográficas del noreste argentino y Paraguay: “Comida elaborada principalmente con maíz, batata, charqui, porotos y cebolla”¹¹; *mbeyu* (mbeyu) definido en el DA como “tortilla elaborada con almidón, queso, grasa y sal”.

Los guaranismos corresponden a diversos campos: a) *flora*: *andái* ‘calabaza’, *ybapuru* ‘fruto’, *aguai* ‘fruto’; b) *fauna*: *peces*: *surubí*, marcado como usual en Bolivia, Argentina, Paraguay y Uruguay; *pacú* señalado con las marcas de Argentina y Paraguay, *patí* (pez) que lleva con marca de Argentina y Uruguay, pero no la de Paraguay; *poty* ‘camarón de río’; *tatú bolita* ‘armadillo’, *ynambu* ‘perdiz silvestre’; platos elaborados: *mbeyu*, *mbaipy*, *mbuyape*, *quivevé*; bebidas: *tereré*.

3.5.2 Americanismos

Se comprueba el uso de piezas léxicas que en el DLE se asignan con la marca de americanismo como *chanchó*, *guarapo*, *durazno*. Además de otras que son comunes con algunos países de la región, de entre las cuales algunas llevan la marca diatópica de Paraguay como *zapallo* “Calabaza comestible”; *bife*¹² “filete de carne vacuno”; *charque*¹³ “Carne salada y secada al aire o al sol para que se conserve”; *choclo* “mazorca tierna del maíz”. El término *pascualina* que en el DLE se define como “empanada rellena de espinacas o acelgas y huevo duro”, con marca de Argentina, Paraguay y Uruguay, que no corresponde a la versión del recetario, ya que esta es una especie de tarta o pastel, lo cual condice mejor con la recogida en el DA: “Pastel relleno de espinacas o acelgas condimentadas y huevos enteros”, donde se añade a Chile además de los tres países listados en el DLE.

No obstante, ciertas unidades léxicas utilizadas en el corpus siguen desprovistas de la marcación geográfica de Paraguay en DLE (2014), pero que a su vez en el DA (2010) se asignan la marca del país, como *chala* “Hoja que envuelve la mazorca de maíz”; *humita*

¹¹ Documentado en el CORDE en *Lo que son los yerbales* (1909) de Rafael Barret, Paraguay.

¹² *Bife* se documenta en el CORDE en textos literarios de Argentina, datados desde 1926 a 1974, y del Paraguay con un texto de 1970, específicamente la novela *Yypóra* de Juan Bautista Rivarola Mato. La marca de Paraguay se incluyó en la edición de 2001.

¹³ De igual manera, la indicación diatópica apenas se efectuó en el DRAE de 2001. En el CORDE, se documenta en dos obras paraguayas: *Lo que son los yerbales* (1909) de Rafael Barret y en *Hijo de hombre* de Augusto Roa Bastos (1970).



“Comida criolla hecha con pasta de maíz o granos de choclo triturados [...]”, *zapallito* “Variedad de calabacita de unos diez centímetros de diámetro y corteza verde”. Otro ejemplo es *bizcochuelo*¹⁴: “Torta esponjosa hecha con harina, huevos y azúcar muy batidos”, asentado con las marcas de Argentina y Uruguay en *el DLE*, documentada por primera vez con la acepción respectiva en la edición del 2001 del DRAE, con marcas de diatópicas de Argentina y Uruguay, en la edición de 2014 se añadió la de Paraguay.

Otro ejemplo es *saltado*: “Dicho de un alimento: Sofrito en sartén, moviéndolo y haciéndolo saltar”, marcado dialectalmente con Perú y Venezuela, mientras que en el DA se consigna a Perú, Ecuador, Venezuela y Uruguay.

Cabe subrayar que un alto número de las voces americanas corresponden a indigenismos procedentes del quechua como *mate* “infusión”, *chaucha* “judía verde”, *poroto* “judía”, tanto para la planta, como para la semilla y el plato hecho con esta legumbre; *arveja* “guisante”, las voces precedentes son de uso frecuente y están señaladas con la marca del país en el DLE. Se advierten algunos quechuismos como *chinchulín* “intestino comestible de ovinos o vacunos”, de uso en Bolivia, Argentina y Uruguay, en la que falta la indicación diatópica del Paraguay.

3.5.3. Marcas registradas

Un dato importante que ofrece Livieres de Artecona es el uso de marcas registradas, como “*maicena*” (de Maizena®) “Harina fina de maíz”, copiada en la lexicografía hispánica desde 1925, según consta en el NTLLE (2024), mientras que en el CORDE se documenta en cuatro textos: tres de España y uno de Guatemala, el más antiguo es de 1940.

Otra palabra emergida de una designación comercial es “*royal*” (de Royal®), incorporada en la edición de 2014 en el DLE como “Levadura química en polvo”, con las marcas geográficas de Cuba, México y Nicaragua. El DA, además de los países anteriores, añade a Ecuador, Perú y Paraguay; en el CORDE se documenta con la acepción señalada desde 1940 en una enciclopedia de culinaria española.

¹⁴ En el CORDE, los textos identificados corresponden a Argentina, Uruguay y Venezuela.



Como se puede observar, la obra de Livieres de Artecona atestigua los usos tempranos en el país de estas voces.

3.5.4. Paraguayismos

Además de los guaranismos, se identifican algunas voces restrictas al espacio paraguayo como *locote* “pimiento” asentado en el DLE (2014) con la marca de Paraguay, que no se incluye en el DA y tampoco existen documentos que avalen su uso en el CORDE.

Otra voz particular es *horchata* “Infusión hecha de semillas de calabaza, zapallo, sandía y melón”. Livieres de Artecona cita una receta denominada “horchata de sandía”. La palabra no se asienta en ningún diccionario académico, de igual modo el CORDE carece de ejemplos que respalden su uso.

Un plato referido es *pan de Navidad*, que no se asienta en el DLE, pero sí su sinónimo de *panetón* o *panetone* —asignado como americanismo—, cuya definición es “Bollo navideño de origen italiano, de consistencia esponjosa y en forma de cúpula, generalmente relleno de pasas y frutas confitadas”. En el DA también se registra con las marcas de Bolivia y Uruguay, definido así: “En las fiestas navideñas, pan de forma cilíndrica, con la parte superior ligeramente elevada, elaborado con harina de trigo, huevo, leche, azúcar y levadura, al que se agregan frutas brillantadas, pasas, nueces y almendras”. La autora incluye una receta de *pan dulce*¹⁵, que difiere del preparado anterior, puesto que no lleva frutas brillantadas ni frutos secos, sino canela y pasas de uva.

El léxico referido a los cortes de carne es particular, como *carnaza negra*, que no se acopia en el DLE. En cambio, se recoge en el DA, pero de la forma simple con dos acepciones, la primera “Trozo de carne sin hueso”, asignada con las marcas de Argentina, Paraguay y Uruguay; y la segunda, “Corte vacuno que se extrae del cuarto delantero”, indicadas como usuales en Argentina y Paraguay. La primera acepción concuerda con el uso local, pues la carne sin hueso, de forma amplia, es una carnaza, pero se distingue entre carnaza de primera —extraída del cuarto trasero del animal—, que a su vez se clasifica en

¹⁵ Se destaca que la forma *pan dulce* es ampliamente utilizada en el país, en tanto la forma *pan de Navidad* está siendo relegada por esta; sin embargo, la indicación diatópica aún está pendiente.



carnaza negra (corte tierno ideal para bifés) y *blanca* (carne más dura, utilizada para estofados). Por su parte, la carnaza de segunda se toma del cuarto delantero del animal, que es más fibrosa.

3.5.5. Arcaísmos

En el corpus, se reconocen algunas piezas léxicas caídas en desuso como *azúcar candia*¹⁶, que no se recoge en ninguno de los diccionarios académicos, el término se documenta en el CORDE en un solo texto como *azúcar de candia*, fechado en 1493 en un texto anónimo correspondiente al área de la medicina.

Otro arcaísmo visto es *broto*, cuyo primer registro se da en la edición del Suplemento de la Real Academia Española de 1780. La definición consignada para este vocablo es remisiva “lo mismo que brotón”, que corresponde a la segunda acepción de *brotón*: “el vástago o renuevo que sale del árbol”, que concuerda con el uso del recetario, esta unidad léxica desde su primer registro ha llevado la indicación diafásica de “antiguo”.

3.6. Campos léxicos del recetario

En este espacio, se agrupan en campos léxicos identificados los términos del ámbito gastronómico utilizados en el texto de referencia. Los platos descritos evidencian hábitos de consumo de la población paraguaya. Las recetas presentadas contienen ingredientes de la flora y fauna de territorio paraguayo, verduras, legumbres, granos, raíces y frutas. Algunos de los animales referidos son la *vaca*, *cerdo*, *oveja*, *cabra*, *gallina*, *tatú bolita*, algunas aves como el *ynambú tataupá*, *chululú*¹⁷, *becacina*.

¹⁶ La concordancia identificada “la qual beneuenutus faze de **açucar de candia** o caffacina en esto es preciosa”. (CORDE, 2024).

¹⁷ La autora titula la receta como “Chululú (becacina). Ave parecida a la martineta, pero más chica, que en época de López abundaba por las riberas [...]” (p. 23). El chululú, *Cryptopezus nattereri*, es un ave paseriforme que habita en el Brasil, Argentina y Paraguay. Según esta descripción no corresponde a lo descrito por la autora. La becacina (*Gallinago paraguaiæ*) es un ave caradriforme propia de Sudamérica, que es la que condice con la descripción incluida en la receta.



Campos	Ejemplificaciones
<p>Platos preparados</p>	<p>Salados (secos): cuajo, cuajada, queso, manteca, levadura, suero, carne vieja, tripas, chinchulines, fariña, mandioca sancochada/asada, batata/asada/sancochada, bacalao, asado (de carne de vaca al asador), de carne a la parrilla, al horno, de carne de chanco, gallina asada, lechoncitos asados, mulitas asadas, pavo y pato asado, chicharrón (trenzado), ñoquis, budín de choclo, ravioles, tallarín de verduras...</p> <p>Salados (sopas): locro, puchero, bori-bori, albóndigas en caldo, caldo de porotos, caldo de patas...</p> <p>Ensaladas: ensalada de/ lechuga/ poroto/ cebolla cruda/ zapallo</p> <p>Panes: pan Paraguay, pan quesú, pan de régimen, perera, chipa...</p> <p>Tortilla: tortilla de repollo, tortilla de espinacas, tortilla de zanahorias, tortilla de acelgas...</p> <p>Dulces y postres: leche asada, coserevá, suspiros de yema, soplillos, jalea de guayabas, jalea de naranjas...</p>
<p>Bebidas</p>	<p>Calientes: mate cocido, mate dulce, mate con café, mate con miel, mate de mosto, mate de miel de abeja, mate de leche, mate de coco, mate de semillas de sandía</p> <p>Frías: tereré, aloja, jarabe de horchata, jarabe de uvas, naranjada, jugo de uvas</p> <p>Alcohólicas: licor de piña, licor de lima paraguaya, licor de banana, licor de naranja, licor de anís, licor de guavirá-mí, licor de mamón, licor de durazno, licor de rosa paraguaya, licor de yerba, licor de café, licor de durazno, vino, vino oporto, vino de uvas, vino de naranjas...</p>
<p>Ingredientes</p>	<p>Tubérculos: mandioca, batata, papa...</p> <p>Granos: maíz, locro, arroz...</p> <p>Harinas: almidón, harina...</p> <p>Legumbres: poroto (de manteca) ...</p> <p>Hortalizas: tomate, cebolla, locote...</p>



	<p>Pastas: fideos, tallarín, ñoquis...</p> <p>Condimentos: perejil, orégano, sal,</p> <p>Lácteos: leche, cuajada, queso, manteca...</p> <p>Aceites: grasa, aceite de...</p> <p>Carnes (tipos): carne de vaca, chancho, pata de vaca, oveja, cabra, pescado (bagre, armado, pacú) ...</p> <p>Vísceras: libro, mondongo, hígado...</p> <p>Cortes de carne: rabadilla, carnaza negra, falda</p>
Utensilios	olla de hierro, pocillo, taza, cacerola, batea de madera, cacerola, espumadera, asadera, mortero...
Técnicas (acciones)	asar, desmenuzar, sancochar, cascar, freír, retirar, guisar, tirar(se), lavar, echar, poner, añadir, preparar, cocer, cortar, entreverar, escurrir, adelgazar (reducir), revolver, ablandar, adobar, asperjar, embotellar, cebar, poner, faenar...
Unidades de medida	<p>Masa: un pocillo, una taza, cucharada, cucharadita...</p> <p>Conteo: dos gotas</p> <p>Imprecisas: un poco, bastante...</p> <p>Unidades precisas: gramos (gr.), kilo, litros...</p> <p>Símbolos: Grado (°), Minutos (')</p>
Calificativos	menudito, gordo (graso), espesito, fresco, al paladar, pisada, rallado, duras, cocidas, lento, guisaditas, doradito, gomosa...

Tabla 2: Campos semánticos de la obra. Elaboración propia.

La distribución de los campos correspondientes a los productos manufacturados o platos elaborados se organizan en salados que se subdividen en secos, sopas y ensaladas; dulces y postres; las bebidas se subdividen en calientes, frías y alcohólicas. Se suman también la de los panes, tortillas y tortas.

Los recetarios presentan un lenguaje técnico que se expresa por medio de ciertos verbos que detallan los procedimientos de preparación (*adobar, desmenuzar, cortar, escurrir,*



adelgazar); los de preelaboración (*golpear, cortar, picar, rallar, pelar*), de elaboración (*ablandar, batir, mezclar, remojar, rociar*); técnicas (*hervir, asar, freír, fritar*), así como los procesos de conservación (*salar, enfriar*).

El campo de los utensilios exhibe un léxico propio del español general, *olla de hierro, mortero, batea*. Las unidades de medida corresponden a las de masa, medidas en la capacidad de un recipiente (*taza, cucharada*), las de conteo (*gotas*), imprecisas (*un poco, bastante*) y precisas, entre las cuales se percibe el uso de la palabra en extenso, abreviaciones y los símbolos de algunas unidades de medida.

Los calificativos corresponden a adjetivos conformados por derivación diminutiva (*menudito, espesito, guisaditas, doradito*), que proporcionan un tono apreciativo al discurso, los derivados de sustantivos (*gomosa*), así como derivados de verbos (*rallado, cocida*).

4. Cierre y proyecciones futuras

A partir de los hallazgos, se puede aseverar que el recetario de Livieres de Artecona (1931) perfila la identidad cultural del Paraguay de la época. Se vislumbran costumbres gastronómicas conservadas y otras que se desvanecieron en algún momento de la historia, las cuales comportan valores identitarios y simbólicos. En ese sentido, las tradiciones culinarias vistas demuestran, tal como lo señala Torres Martínez (2020, p. 231), “que la cocina, ámbito doméstico relegado habitualmente a lo cotidiano, se alza como un componente social importante y, por tanto, como marcador de identidad de las comunidades”.

La obra estudiada posee características estructurales de los recetarios básicos de organización binaria. La enunciación se efectúa en la modalidad imperativa con preeminencia de la tercera persona; aunque se identifican algunas en primera y segunda persona. Por otra parte, los nombres de las recetas corresponden a sintagmas nominales.

El léxico utilizado en los títulos de los platos descritos, además de voces del español general, contiene guaranismos, cuya escritura pone de manifiesto los mecanismos de adopción de los préstamos, algunos se ajustan a la grafía española, en su forma pura con la ortografía del momento, así también frecuentes americanismos, marcas registradas, arcaísmos, entre las cuales se corrobora que algunas de las voces detectadas carecen de la



marca diatópica del país en el *Diccionario de la lengua española*, al igual que en el *Diccionario de americanismos*. Simultáneamente, se advierte que la representación de estas voces en el CORDE es insuficiente.

Por lo tanto, la obra atesora voces usuales de incorporación tardía en *el Diccionario de la lengua española* o que hasta la fecha carecen de la marcación diatópica del país. El texto es relevante para el CORDE, ya que ofrece informaciones que revelan el uso de voz en el país y que, en algunos casos, son anteriores a algunos de las muestras del referido corpus.

En suma, el estudio del léxico de un recetario proporciona información sobre los modos de vida, las tradiciones, las prácticas sociales, la cultura y valores propios de una región. Por esta razón, esta investigación no se agota aquí, pues es evidente que hay mucha tela que cortar, como el desarrollo de un exhaustivo análisis histórico de las palabras del ámbito estudiado y la posterior recopilación de las unidades léxicas de este campo en un producto lexicográfico.



Referencias

- Amaral, R., Benítez, A., Durán Estragó, M., Galeano, J.A., González de Bosio, B., Monte, M. G., Molinari, P., Quiroga, O., Rivarola Espinoza, M. y Verón, L. (2005). *Forjadores del Paraguay*. Distribuidora Aramí S.R.L.
- Barret, R. (2006). *El dolor paraguayo*. Servilibro.
- Cardozo, E. (2019). *Apuntes de historia cultural del Paraguay*. Servilibro.
- Coseriu, E. (1981). *Lecciones de lingüística general*. Gredos.
- Coseriu, E. (1977). *Principios de Semántica Estructural*. Gredos.
- De la Fuente González, M. A. (1998). "Funciones de los títulos en la decodificación lectora". En *Tabanque*. N.º 12-13 (1997-1998).
- Guía Zaragoza, J.G. (2017). "Propuestas metodológica de clasificación y análisis de recetas y recetarios". En *Culinaria. Revista Virtual Especializada de Gastronomía*. N.º 13 *Nueva época*.
http://web.uaemex.mx/Culinaria/pdf_culinaria_trece/propuesta_metodologica_culinaria_uamex.pdf
- Krivoshein de Canese, N. y Alcaráz F. (2002). *Diccionario guaraní-español/español-guaraní*. Ediciones Arte S.R.L.
- Livieres de Artecona, R. (1931). *La cocinera paraguaya*. Editorial La Colmena.
- Miró Ibars, M. (2001). *Alimentación y religiosidad paraguaya*. Servilibro.
- Morínigo, M. A. (1998). *Nuevo diccionario de americanismos e indigenismos*. Editorial Claridad.
- Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua. (2014). *Diccionario de la lengua española*. <https://dle.rae.es/>
- Real Academia Española. (2024). *Corpus Diacrónico del Español (CORDE)*.
<https://corpus.rae.es/>



Real Academia Española. (2024). *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española* (NTLLE). <https://apps.rae.es/ntlle>

Sada Sánchez Mejorada, J. A. (2020). “La receta de cocina como artefacto de diseño”. En *Economía creativa*. <https://www.redalyc.org/journal/5475/547567705002/html/>

Torres Martínez, M. (2021). “Recetas y léxico culinario en prensa española del siglo XIX”. En *Boletín de Filología*, t. LVI, n. 1, pp. 203-233.

Villagra Marsal. C. (2010). *Cocinas del Paraguay*. Servilibro.

Viudas Camarasa, A. (1982). “El lenguaje técnico de un recetario de cocina”. En *Anuario de estudios filológicos* 5, 219-229.

Velázquez Seiferheld, D.R. (21 de junio de 2020). Los libros escolares en el Paraguay hasta 1955. *La Nación*. <https://www.lanacion.com.py/gran-diario-domingo/2020/06/21/los-libros-escolares-en-el-paraguay-hasta-1955/>



