

Léxico de la gastronomía paraguaya en la novela

Hijo de la revolución

Estela Mary Peralta de Aguayo

✉ estmary@gmail.com

🆔 <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.

Ximena Méndez Cataldo

✉ ximemeca@gmail.com

🆔 <https://orcid.org/0009-0000-8906-0306>

Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

Docente e Investigadora de la Universidad Nacional de Asunción. Máster en Lexicografía Hispánica. Especialista en Didáctica Universitaria. Licenciada en Letras. Actualmente, cursa el segundo ciclo de la Maestría en Lengua y Literatura Hispanoamericana (Facultad de Filosofía, UNA). Colaboradora en los proyectos de la Real Academia Española y la Asociación de Academias de la Lengua Española (2019-2022). Integrante del equipo de elaboración del Diccionario histórico de la lengua española (2023). Líneas de investigación disponibilidad léxica, lexicografía diferencial.

RESUMEN

Una obra literaria se erige como una fuente valiosa de información que aborda aspectos culturales, sociales y comportamentales de la sociedad representada en una obra. A través de los personajes, se pueden identificar estas peculiaridades, permitiendo el análisis de las unidades léxicas relacionadas con diversos campos semánticos; por ello, explorar un corpus literario que ponga de manifiesto los hábitos alimentarios y las comidas propias de la sociedad descrita permitirá recopilar un caudal léxico relevante de dichos ámbitos. En esta pesquisa, se espulga la novela *Hijo de la Revolución* (Barreto, 2019) con el objeto de identificar los términos de la gastronomía paraguaya incluidos en esta y contrastar el registro y la información proporcionada en tres repertorios lexicográficos: el *Diccionario de la Real Academia Española* (2014), el *Diccionario de Americanismos* (2010) y el *Diccionario del*



Castellano Paraguayo (2017). Se plantea un estudio exploratorio y descriptivo a través del análisis lexicológico y lexicográfico. Los datos obtenidos evidencian tanto unidades léxicas simples como complejas que se listan en tres microcampos: salados, postres y bebidas; algunas de ellas se asientan en los diccionarios académicos; empero, es el diccionario local el que registra casi la totalidad. Se constata que ciertos alimentos son comunes en otras zonas de América. Se destaca que las denominaciones contienen un alto porcentaje de guaranismos puros, mientras que en los diccionarios estos se adaptan a la ortografía del español. En general, las definiciones muestran ciertas similitudes, así también algunas eluden informaciones clave sobre el plato.

Palabras clave: gastronomía paraguaya, Hijo de la revolución, diccionario, léxico.

Recibido: 30/03/2024

Aceptado: 03/06/2024

**Lexicon of Paraguayan gastronomy in the novel *Hijo de la revolución*
(Son of the revolution)**

ABSTRACT

A literary work serves as a rich source of information, offering insight into the cultural, social, and behavioral dynamics of the society it portrays. Through its characters, these societal peculiarities become evident, enabling the analysis of lexical units tied to various semantic fields. Consequently, examining a literary corpus that emphasizes the food habits and meals characteristic of the depicted society facilitates the compilation of a valuable gastronomic lexicon. This research focuses on the novel *Hijo de la Revolución* (Barreto, 2019), which is analyzed to identify terms related to Paraguayan gastronomy and to compare these with entries found in three lexicographic sources: the *Diccionario de la Real Academia Española* (2014), the *Diccionario de Americanismos* (2010), and the *Diccionario del Castellano Paraguayo* (2017). An exploratory and descriptive study is conducted through lexicological and lexicographical analysis. The findings reveal both simple and complex lexical units, classified into three microfields: savory dishes, desserts, and beverages. While some terms appear in academic dictionaries, it is the local dictionary that records the vast majority. Additionally, certain foods are shown to be common across other regions of the



Americas. A significant percentage of the names contain pure Guaraní elements, though in the dictionaries, these terms have been adapted to Spanish orthography. While the definitions across the dictionaries generally share similarities, some fail to capture essential information about the dishes, highlighting the need for more comprehensive lexicographical representation.

Keywords: paraguayan gastronomy, *Hijo de la Revolución*, dictionary, lexicon.

Lexique de la gastronomie paraguayenne dans le roman *Hijo de la revolución*

(Fils de la révolution)

RÉSUMÉ

Une œuvre littéraire est une source précieuse d'informations sur les aspects culturels, sociaux et comportementaux de la société représentée dans une œuvre. À travers les personnages, ces particularités peuvent être identifiées, ce qui permet d'analyser des unités lexicales liées à différents champs sémantiques. Par conséquent, l'exploration d'un corpus littéraire qui met en évidence les habitudes alimentaires et les repas typiques de la société décrite permettra de compiler une richesse lexicale pertinente pour ces domaines. Dans cette recherche, le roman *Hijo de la Revolución* (Barreto, 2019) est consulté afin d'identifier les termes gastronomiques paraguayens qui y sont inclus et de mettre en contraste le registre et les informations fournies dans trois répertoires lexicographiques : le Dictionnaire de la Real Academia Española (2014), le Dictionnaire de Americanismos (2010) et le Dictionnaire del Castellano Paraguayo (2017). Une étude exploratoire et descriptive est proposée à travers une analyse lexicologique et lexicographique. Les données obtenues montrent des unités lexicales simples et complexes qui sont répertoriées dans trois micro-champs : salé, desserts et boissons ; certaines d'entre elles se trouvent dans les dictionnaires académiques ; cependant, c'est le dictionnaire local qui les enregistre presque toutes. Il est à noter que certains aliments sont communs dans d'autres parties des Amériques. On note que les noms contiennent un pourcentage élevé de Guaranismos purs, alors que dans les dictionnaires, ils sont adaptés à l'orthographe espagnole. En général, les définitions présentent certaines similitudes, mais certaines omettent également des informations essentielles sur le plat.

Mots clés: gastronomie paraguayenne, fils de la révolution, dictionnaire, lexique



Lessico della gastronomia paraguaiana nel romanzo *Figlio della rivoluzione***RIASSUNTO**

Un'opera letteraria rappresenta una preziosa fonte di informazioni che offre aspetti culturali, sociali e comportamentali della società rappresentata in essa. Attraverso dei personaggi, tali peculiarità possono essere individuate, e si consente l'analisi delle unità lessicali relative ai diversi campi semantici; per questo, esplorare un corpus letterario che sveli le abitudini alimentari e i pasti tipici della società descritta permetterà di costituire un rilevante patrimonio lessicale di questi ambiti. In questa indagine, viene studiato il romanzo *Il figlio della rivoluzione* (Barreto, 2019) con l'obiettivo di identificare i termini della gastronomia paraguaiana inclusi in esso e contrastare la documentazione e le informazioni fornite in tre repertori lessicografici: il *Dizionario della Reale Accademia Spagnola* (2014), il *Dizionario degli Americanismi* (2010) e il *Dizionario dello spagnolo dal Paraguay* (2017). Viene proposto uno studio esplorativo e descrittivo attraverso l'analisi lessicologica e lessicografica. I dati ottenuti mostrano tanto le unità lessicali semplici quanto quelle complesse che sono elencate in tre microcampi: salati, dolci e bevande; alcuni di essi si trovano nei dizionari accademici; Tuttavia è il dizionario locale quello che registra quasi tutto. Si è constatato che alcuni alimenti sono comuni in altre zone dell'America. Si evidenzia che le denominazioni contengono un'alta percentuale di guaranismi puri, mentre nei dizionari il lessico è stato adattato all'ortografia spagnola. In generale, le definizioni mostrano alcune somiglianze, mentre alcune sfuggono anche alle informazioni chiavi sul piatto.

Parole chiave: gastronomia paraguaiana, *Figlio della rivoluzione*, dizionario, lessico.

Léxico da gastronomia paraguaia no romance *Filho da revolução***RESUMO**

Uma obra literária é uma fonte valiosa de informações que aborda aspectos culturais, sociais e comportamentais da sociedade representada em uma obra. Por meio das personagens, essas peculiaridades podem ser identificadas, permitindo a análise de unidades lexicais relacionadas a diferentes campos semânticos; portanto, a exploração de um corpus literário que destaque os hábitos alimentares e os alimentos típicos da sociedade descrita possibilitará a compilação de uma riqueza lexical relevante para esses campos. Nesta pesquisa, o romance



Filho da revolução (Barreto, 2019) é consultado para identificar os termos gastronômicos paraguaios nele incluídos e para contrastar o registro e as informações fornecidas em três repertórios lexicográficos: o *Dicionário da Real Academia Espanhola* (2014), o *Dicionário de Americanismos* (2010) e o *Dicionário de espanhol paraguaio* (2017). Um estudo exploratório e descritivo foi realizado por meio de análise lexicológica e lexicográfica. Os dados obtidos mostram unidades lexicais simples e complexas que estão listadas em três microcampos: salgados, sobremesas e bebidas; algumas delas são encontradas em dicionários acadêmicos; no entanto, é o dicionário local que registra quase todas elas. Observa-se que certos alimentos são comuns em outras partes das Américas e também que os nomes contêm uma alta percentagem de guaranismos puros, enquanto nos dicionários eles são adaptados à ortografia espanhola. Em geral, as definições apresentam certas semelhanças, mas algumas também omitem informações importantes sobre o prato.

Palavras-chave: gastronomia paraguaia, *Filho da revolução*, dicionário, léxico.

1. Introducción y caracterización del corpus

Una manera de explorar la riqueza de una variedad dialectal es mediante el análisis lingüístico de textos literarios que se proponen retratar el habla de una región. Un ejemplo es la novela titulada *Hijo de la Revolución*, escrita por Maribel Barreto. La contextualización es cardinal, pues, a partir de ella, se representa lo propio e identitario con las prácticas discursivas determinadas. En ese sentido, el lenguaje desempeña un papel primordial en la cultura debido a que aporta experiencias a partir de patrones de conductas y prácticas aprendidos. Como herramienta de comunicación se constituye en “una red de recursos semióticos sobre los que discurre nuestra vida y que nos vinculan a las historias sociales concretas” (Duranti, 2000, p. 81). Igualmente, sostiene que la cultura de un pueblo se vincula nítidamente con la lengua y la identidad de este, y tal correlación se evidencia en su repertorio lingüístico, el cual puede dar cuenta de las variaciones presentes en el plano de la lengua y el habla, entre ellas, el léxico. Las unidades léxicas posibilitan examinar rasgos de una comunidad lingüística, puntos de convergencia y divergencia con otras comunidades.

La autora del texto, María Isabel Barreto (1936-2022), fue docente y escritora. Expresidenta de la Sociedad de Escritores del Paraguay (SEP), exvicepresidenta de Escritoras Paraguayas Asociadas (EPA). Académica de número y vicepresidenta primera de la Academia Paraguaya de la Lengua Española. Fue creadora de numerosas obras literarias, de narrativa, poesía y crítica; varias de ellas figuran en diferentes antologías paraguayas y extranjeras. El trabajo de Barreto ha merecido reconocimientos, tales como el Premio Bienio (2004-2006), una mención en el Premio Roque Gaona (2012), el Premio Augusto Roa Bastos (2017), el Premio Nacional de Literatura por su obra *Hijo de la Revolución* y el reconocimiento Maestros del Arte (2019).

La novela que constituye el corpus se desarrolla en el contexto histórico de la revolución paraguaya de 1922-1923, un período tumultuoso marcado por la sublevación de líderes militares y facciones políticas. Con este telón de fondo, la realidad se une a la ficción para retratar episodios de la vida del país: la división en bandos, la tragedia, la anarquía, desapariciones y muertes; al tiempo que se sumerge en la intrahistoria, explorando las vidas personales de los personajes enmarcadas en los eventos históricos. El núcleo de la historia

gira en torno a María Gloria, una joven de 14 años que sufre una violación a manos de un soldado ebrio. Como resultado de este terrible acto, María Gloria da a luz a un niño cuyo padre desconoce.

Los personajes de la obra representan principalmente a personas del campo, en este caso de la zona del departamento de Paraguari. Los lectores llegan a conocerlos por medio de los diálogos en los que participan y varios de ellos emplean el español popular del Paraguay. Con el propósito de representar de forma realista a estos personajes, Maribel Barreto crea una representación literaria del español paraguayo que a veces dista de la ortografía del español normativo.

Garrido (1996) señala que el narrador de una historia está arraigado en un determinado contexto social específico y se vuelve un representante de la propia cosmovisión del grupo social reflejado. Y, en esta novela, la característica principal es la imagen lingüística. Con habilidad retórica, las descripciones y los diálogos están contruidos de manera sencilla, los personajes con su propio sociolecto e idiolecto se convierten en portavoces de su comunidad, transmitiendo a través de su propio lenguaje y vocabulario su forma particular de percibir y entender el mundo.

Por todo lo dicho, no sorprende que este texto ficcional contenga un caudal léxico referente al ámbito de las comidas típicas del Paraguay, puesto que por medio de la gastronomía se consigue describir una sociedad o dar una opinión directa o indirecta sobre ella.

2. Marco teórico

2.1. La alimentación paraguaya y el léxico

La gastronomía paraguaya, según Velilla de Aquino (2019), es resultado de dos vertientes: la castellana y la guaraní, por tanto, es híbrida, puesto que se identifica un tanto de lo indígena y otro poco de lo hispánico. Esta fusión conservó las técnicas culinarias y los productos nativos, mientras que los españoles adicionaron las verduras, el arroz, la carne vacuna, entre otros (González Torres, 2012). La alimentación de la población paraguaya se identifica por el uso de la carne de animales nativos, vegetales y granos propios de la zona, como el maíz y la mandioca, de los cuales se obtiene almidón y harina que sirven de base para múltiples platos salados y dulces, caldosos y secos. También son aprovechados los



distintos tipos de porotos, el maní, el zapallo, calabaza, la batata, el coco, el pindó y otras frutas autóctonas (Miró Ibars, 2018).

La forma de cocción de los alimentos posee ascendencia indígena: hervido al calor húmedo, cocido al calor seco, al horno, por medio de cenizas, tostado, deshumidificación por medio de llamas o fuego fuerte, fritos, ahumados. Un hábito que proviene de épocas pretéritas es el consumo del mate, por lo general se realiza en horas de la mañana. Anteriormente, en el desayuno se consumían lácteos acompañados del *rora* (maíz tostado), el mbeyú (tortilla de almidón de mandioca) o la chipa. Los varones que realizaban tareas de fuerza optaban por platos más contundentes a media mañana, por lo general salados, caldos de carne, pucheros acompañados de bastimentos. En el almuerzo, se servían carnes de pato, gallina, cerdo y vaca asada. La dieta cotidiana actual difiere de las épocas anteriores, pues predomina el consumo de fideos y arroz en los caldos y platos secos (Miró Ibars, 2018).

La concomitancia del guaraní y el español en el país suscita cuestiones no vistas en comunidades monolingües, como la alternancia de código (Duranti, 2000), hecho visible con la presencia de un cierto número de voces de la lengua nativa, lo cual puede verse como signo de identidad. Las obras literarias paraguayas, por lo general, tratan de exponer tal situación por medio de estrategias muy disímiles. En tal sentido, el campo gastronómico es un ejemplo de la diversidad lingüística, cultural y social, y los términos de este ámbito perfilan claramente el bilingüismo y la fusión cultural acaecida hace más de cinco centurias. Al respecto, cabe subrayar que el español paraguayo posee un léxico que es compartido con la zona del Río de la Plata (Lipski, 1994), así también se distingue por un alto número de indigenismos y arcaísmos (Alvar Esquerro, 2015); las voces indígenas mayormente provienen del guaraní, lo cual se refleja en el nombre de los platos, ya que en ellos abundan ingredientes que provienen de la flora y fauna local.

2.2. Literatura y gastronomía

Los textos literarios incluyen diversas manifestaciones culturales del contexto descrito en la obra. Si bien este espacio es de carácter ficcional, no se aleja de la realidad. Uno de los campos que se incorpora en casi todos los géneros literarios es el de la gastronomía; en ciertos casos, incluso se detallan recetas que se constituyen en testimonios



de la evolución de las innumerables costumbres alimenticias, proyectan las modificaciones que se dan a lo largo del tiempo. Las distintas alusiones a la comida en obras literarias testimonian tradiciones, como ritos concernientes a su preparación, la forma de servirla y consumirla, los diferentes momentos en que se consumen los alimentos y el comportamiento que muestra cada personaje de acuerdo con su estatus social. Así también, una mesa descrita puede dar nota sobre la opulencia y carencia que envuelven a los comensales.

De igual manera, la comida posee un cariz identitario, proyecta la cultura nacional y en el texto permite enlazar el espacio y tiempo de la narración “las referencias culinarias permiten marcar diferencias geográficas, culturales y, al mismo tiempo, construir identidades” (Reyes, 2013, p. 122). En consecuencia, entreaña aspectos culturales, sociales y porta significados, puesto que denota y connota hechos de la realidad y posibilitan interpretar ese contexto literario. Por lo que toca a lo cultural, el acto de la alimentación revela aspectos de orden económico, nutricional, geográfico y de gusto, los cuales, a su vez, están ligados íntimamente, pues como lo asevera Bourdieu (1991) los gustos y preferencias alimentarias poseen un origen social. Igualmente, se correlacionan con las condiciones económicas en las que se produce el *habitus*, por ende, los grupos sociales menos favorecidos tienden a consumir alimentos de alto valor calórico y destinan su capital económico a esto.

Blasques Kaspar (2016) sostiene que los personajes literarios exhiben actos humanos, uno de ellos es la alimentación. En este sentido, la forma de comer, la cantidad de alimento ingerida, los momentos en que se come, así como la manera de ser o servirse una comida pormenoriza los hábitos alimentarios que corresponden a la atmósfera del relato o del drama en cuestión. Igualmente, la hora, el lugar, los tipos de alimentos escogidos por los protagonistas o los detalles aludidos dan nota del estrato y posición social de los personajes.

Para Acosta (2013), las referencias a la gastronomía en una obra literaria no es casual, ya que estas permiten caracterizar a los personajes y la sociedad, delimitar una acción; igualmente, contribuyen a la enseñanza de la propia culinaria; así también, precisan el espacio temporal en que suceden los hechos, contraponen la violencia con la cotidianeidad, ponen de relieve el estado de ánimo de los personajes, aportan matices humorísticos e irónicos, contribuyen a la ambientación de la obra, por ejemplo, cuando se detallan los lugares en que se desenvuelven los distintos hechos referidos.



3. Metodología

Este trabajo es de cuño exploratorio y descriptivo sobre el léxico de la gastronomía presente en una obra literaria con la finalidad de identificar los términos de este campo referidos en el texto, específicamente, los de las comidas; contrastar la presencia y ausencia de estos en el *Diccionario de la Real Academia Española* (2014), el *Diccionario de Americanismos* (2010) y el *Diccionario del castellano paraguayo* (2017) y, a la vez, examinar las definiciones que presentan tales lexicones.

En primer lugar, se efectúa una revisión del entorno en que se aluden los distintos platos en la novela estudiada. Posteriormente, se realiza el levantamiento de las unidades léxicas referidas al campo culinario paraguayo presentes en el texto, siguiendo la teoría de los campos léxicos (Coseriu, 1977). Seguidamente, se listan en una tabla los términos por grupos de alimentos: salados, postres y bebidas; se coteja su inclusión o exclusión en el *Diccionario de la lengua española (DLE, 2014)*, el *Diccionario de americanismos (DA, 2010)* de la Real Academia Española y la Asociación de Academias de la Lengua Española, así como en el *Diccionario del castellano paraguayo (DCP, 2017)* de la Academia Paraguaya de la Lengua Española con los ejemplos contextuales del corpus (Barreto, 2019). A continuación, se describen los datos obtenidos en cuanto a su registro en las obras de contraste y la especificidad de las definiciones. Se recurre también a la consulta de recetarios paraguayos para corroborar si la definición ofrece datos que precisan las cualidades de cada término descrito.

3.1. Maridaje literario y gastronómico en *Hijo de la Revolución*

Barreto (2019), en *Hijo de la Revolución*, pone de manifiesto el *habitus* alimentario de la población paraguaya. Los platos aludidos en la obra son propios de la culinaria tradicional, la narrativa de la autora perfila espacios correspondientes al contexto en que se enmarcan los hechos, como la descripción de hábitos de los personajes, así también se detallan el momento, la cantidad y los tipos de alimentos consumidos: “Dice su esposa que desayunaba ocho butifarras con una fuente de mandioca y a media mañana diez tortillas. Su sirvienta dice que el loco comía en una fuente y el postre de miel con banana en un plato hondo” (Barreto, 2019, p. 32). Conjuntamente, refiere la tradición de beber el mate “Mientras



tomamos mate tu mamá y yo, ustedes se darán un buen baño y luego tomaremos el desayuno” (Barreto, 2019, p. 58).

Por otra parte, son recurrentes las acciones que puntualizan momentos y formas de ingerir los alimentos, el acto de llevar el avío al salir de viaje: “La señora, aquí está su canasta de avíos, hay chipa *so’o*, *chicharõ hu’iti*, chipa *kavure*, batata asada, un cacho de banana, muchos bastimentos para llevar a ña Agüí; dice el patrón que van a estar en su casa” (Barreto, 2019, p. 45). Al mismo tiempo, menciona costumbres propias de la gente del campo, como la de agasajar a los invitados con la mayor variedad y cantidad de comida, “Bueno, todos a la mesa, que ya está servida; aquí tienen gallina asada, asado de oveja y sopa paraguaya”; “Eh, y yo preparé arroz con leche y dulce de mamón, en tu honor” (Barreto, 2019, p. 176).

Cabe destacar que la cocina también envuelve ciertas estereotipias, pues esta tiende a ser una actividad femenina y se la asocia al saber culinario, ellas cooperan en la reproducción del *habitus* alimentario, con lo que se entablan los patrones de género vigentes, la obra evidencia tales costumbres: “Muchas gracias, Carmen: a más de linda y simpática también cocinás postres ricos” (Barreto, 2019, p. 107). A la par, es un espacio físico propio de la mujer, en especial las matronas: “Sí, los sábados no hay clases y me meto en la cocina de mamá” (Barreto, 2019, p. 107).

En la narración, se destacan algunas combinaciones de los platos en la época referida y el contexto “Bife *koygua* con mandioca, ya sé que te hubiera gustado *mbeju*, pero lo preparé para la tarde; te anuncio que almorzaremos *vori vori de gallina*” (Barreto, 2019, p. 133). Conjuntamente, presenta lo relativo a la compra y venta de los productos. Algunos de los lugares citados son los mercados: “No te preocupes, mandaré al mercado a ver si María de Jesús tiene; yo compro de ella, además tiene dulce de maní con leche y *kosereva*” (Barreto, 2019, p. 80). También se alude a las vendedoras ambulantes, en especial a las de los dulces “¡Qué mucha gente! Mirá las vendedoras de dulce de guayaba y de maní con miel. Compraré unos para llevar a tu tía; ella tiene que recibirnos. (Barreto, 2019, p. 45). Así como la arraigada costumbre de ir al centro de la ciudad y comprar la chipa “Cada vez que vengo al centro yo compro chipa y llevo dos (Barreto, 2019, p. 66).



De igual manera, se vislumbran los sentimientos evocados por la comida, como la nostalgia del hogar: “Tanto añoré la comida de mi casa, en la estación he visto que vendían mazamorra, pero no he podido comprar nada, no tengo un centavo” (Barreto, 2019, p. 133).

3.2. Levantamiento del léxico gastronómico en *Hijo de la revolución*

Luego de examinar el corpus, se extrajeron los términos referidos a los platos y bebidas tradicionales del país: *aloja*, *arroz con leche*, *bife koygua*, *bife a caballo*, *botifarra/butifarra*, *caña blanca*, *chicharõ hu'iti* (sic), *chicharõ trezado*, *chipa*, *chipa kavure*, *chipa so'o*, *cocido*, *dulce de guayaba*, *dulce de mamón*, *dulce de maní*, *dulce de maní kui* (sic), *galleta*, *kamby rora*, *kosereva*, *lampreado*, *locro*, *mandioca*, *mate*, *mazamorra*, *mbeju*, *mosto (helado)*, *sopa paraguaya*, *tortilla*, *vori vori*. Como se aprecia estos se componen por unidades simples o univerbales y complejas o pluriverbales. Desde el punto de vista gramatical, son 29 unidades léxicas simples/complejas, que se agrupan de la siguiente manera:

Campos	Platos	Número de unidades léxicas
Salados	<i>bife koygua</i> , <i>bife a caballo</i> , <i>botifarra/butifarra</i> , <i>chicharõ hu'iti</i> , <i>chicharõ trezado</i> , <i>chipa</i> , <i>chipa kavure</i> , <i>chipa so'o</i> , <i>galleta</i> , <i>lampreado</i> , <i>locro</i> , <i>mandioca</i> , <i>mbeju</i> , <i>sopa paraguaya</i> , <i>tortilla</i> , <i>vori vori</i> .	16
Dulces	<i>arroz con leche</i> , <i>dulce de guayaba</i> , <i>dulce de mamón</i> , <i>dulce de maní</i> , <i>dulce de maní kui</i> , <i>kamby rora</i> , <i>kosereva</i> , <i>mazamorra</i> .	8
Bebidas	<i>aloja</i> , <i>caña blanca</i> , <i>cocido</i> , <i>mate</i> , <i>mosto (helado)</i> .	5

Esta agrupación se podría especificar de manera más precisa, puesto que dentro de los salados se identifican platos a partir de su componente principal: carnes: *bife koygua*, *bife a caballo*, *butifarra*, *chicharõ hu'iti* (sic), *chicharõ trezado*, *lampreado*; sopas: *locro*, *vori vori*; tortas: *sopa paraguaya*; pan: *chipa*, *chipa kavure*, *chipa so'o*, *galleta*; tortilla: *mbeju*, *tortilla*. En cuanto a los dulces, se pueden subdividir en dulces (*dulce de guayaba*, *dulce de*

mamón, dulce de maní, dulce de maní kui) y postres (*arroz con leche, mazamorra*); conservas (*kosereva*). Las bebidas se pueden agrupar en frías: *aloja, mosto*; calientes: *mate, cocido* y alcohólicas: *caña blanca*.

Además, se distinguen otros aspectos vinculados con el ámbito culinario, como los verbos (*cocinar, preparar, hornear, servir*), ingredientes: *batata, mandioca, carne de gallina, de oveja, de vaca*; así como máquinas o aparatos: *trapiche*; lugares de cocción *tatakua* (horno rústico de barro). De igual forma, son frecuentes los adjetivos que aluden al modo de cocción, *asada/asado: gallina asada, batata asada*; este adjetivo también aparece en su forma sustantiva: *asado de oveja*.

A continuación, se presentan en tablas los hallazgos y la descripción respectiva:

Tabla 1. Platos salados

Término	DLE	DA	DCP
Bife <i>koygua</i>	No registra	No registra	~ <i>koyguá</i> . loc. sust. Filete de carne vacuna con cebolla, tomate, papa y huevo, cocinados en su propio jugo. = bife a lo pobre, bife a la criolla.
Comentario: El nombre del plato combina la lengua española con la guaraní. <i>Koygua</i> en guaraní es un adjetivo cuyos equivalentes son “campesino, tímido, rústico, agreste, rural, paisano, tosco” (Krivoshein de Canese y Acosta, 1997, p. 51). No se registra este término en los diccionarios académicos. El <i>DCP</i> detalla los ingredientes e incorpora al final las formas sinónimas del alimento.			
Ejemplo de uso: Bife <i>koygua</i> con mandioca (Barreto, 2019, p. 133).			
Término	DLE	DA	DCP
Bife a caballo	No registra	~ a caballo. Py, Ar, Ur. bistec a caballo.	~ a caballo. loc. sust. Filete de carne vacuna cocinado con cebolla y servido con dos huevos fritos encima.
Comentario: El <i>DLE</i> registra el sustantivo ‘bife’ con el significado de “bistec”, con marcas geográficas de Argentina, Chile, Paraguay, Perú y Uruguay, sin embargo, no			



incorpora la unidad compleja ‘bife a caballo’. En el *DA*, se incluye la unidad compleja con una definición sinonímica, con las marcas diatópicas de Paraguay, Argentina y Uruguay. Mientras que en el *DCP* se hace lo propio y se listan más ingredientes del plato.

Ejemplo de uso: Muchachos, vengan a desayunar, mamá preparó bife a caballo (Barreto, 2019, p. 145).

Término	DLE	DA	DCP
Botifarra	f. Embutido de carne picada de cerdo con especias, que se come frito, hervido o asado.	No registra.	No registra. Aparece en la indicación sinonímica. No posee entrada propia.
Butifarra	f. Bol., Col., Cuba, Pan. y Ur. Embutido a base de carne de cerdo.	No registra.	f. Embutido de carne de cerdo, condimentado con ajo, pimienta y otras especias. = botifarra.

Comentario: Estos términos son variantes, ‘botifarra’ es la forma originaria del catalán y ‘butifarra’ es la incorporada al español. En el *DLE*, en la acepción tres, se registra con las marcas diatópicas de Bolivia, Colombia, Cuba, Panamá y Uruguay, no se incluye la marca de Paraguay. En el *DA*, no se recoge el término. Se advierte que la definición del *DCP* es similar a la del *DLE*.

Ejemplo de uso: ¡Lampreado, lampreado con mandi'o, botifarra! (Barreto, 2019, p. 123).
 Dice su esposa que desayunaba ocho butifarras con una fuente de mandioca. (Barreto, 2019, p. 52).

Término	DLE	DA	DCP
Chicharõ hu'iti (sic)	No registra	No registra	No registra

Comentario: Este término está escrito en guaraní. El hispanismo incorporado a la lengua nativa *chicharõ* proviene de ‘chicharrón’ y *hu'iti*, un sustantivo que equivale a “harina o harina de maíz” (Krivoshein de Canese y Alcaraz, p. 31). Según Velilla de Aquino (2019), el chicharrón se elabora con costillas de carne de cerdo fritas que se mezclan con harina de maíz tostada.

Ejemplo de uso: Hay chipa so'o, *chicharõ hu'iti*, *chipa kavure*, (Barreto, 2019, p. 45).

Artículo

Término	DLE	DA	DCP
Chicharõ trezado	No registra	No registra	Se registra como chicharrõ trezado. loc. sust. Tiras de matambre trezadas, condimentadas, sancochadas y asadas o fritas.

Comentario: El plato está escrito en guaraní y español. Este término no se registra en los diccionarios académicos, mientras que, en el *DCP*, esta locución sustantiva aparece en español ‘chicharrõ trezado’. Miró Ibars (2018) recoge *chicharõ trezado*, tal como lo refiere Barreto (2019).

Ejemplo de uso: A esta hora ya tiene *chicharõ trezado* (p. 127).

Término	DLE	DA	DCP
Chipa	Chipá m. Arg. y Par. Torta de harina de maíz o mandioca y queso.	Chipá m. Py, Ar. Torta de harina de maíz o mandioca, queso, huevos y otros ingredientes. (chipa).	Chipa. f. Chipá. Chipá. m. Torta de almidõn de mandioca o de harina de maíz, o la mezcla de ambos, a la que se agregan queso criollo, leche, grasa de cerdo o aceite, huevos, sal y anís que se cuece al horno.

Comentario: Este sustantivo se registra en el *DLE* con la grafía ‘chipá’, es decir, como palabra aguda y sustantivo masculino. De la misma manera, en el *DA* esta voz se define en la entrada ‘chipá’ con indicación de la variante llana de género femenino ‘chipa’. Ambos diccionarios académicos coinciden en agregar la marca diatópica de Paraguay y Argentina, pero difieren en la definición, ya que el *DA* lista más ingredientes. El *DCP* concuerda con ambos diccionarios en lematizar ‘chipá’ (en la entrada ‘chipa’ agrega la definición sinónimica ‘chipá’, por ende, constituye una remisión); no obstante, con respecto a la definición, esta es de tipo enciclopédico, ya que se amplía mediante datos relacionados con los ingredientes y la preparación. Barreto (2019) utiliza el término en la forma aguda sin tilde, que es la empleada en guaraní.

Ejemplo de uso: *Chipa de Luque, rico chipa caliente de almidõn* (Barreto, 2019. p. 45).



Término	DLE	DA	DCP
Chipa avati	No registra	No registra	~ <i>avati</i> . loc. sust. Chipá de harina de maíz.
<p>Comentario: Ni el <i>DLE</i> ni el <i>DA</i> registran esta unidad léxica compleja. Sí, lo hace el <i>DCP</i>, pero la incluye bajo la forma ‘chipá avati’, es decir, con el primer elemento en forma aguda y el segundo con la ortografía adaptada del guaraní <i>avati</i>. Esta es una representación que difiere de la empleada por Barreto (2019).</p>			
<p>Ejemplo de uso: <i>La machú también horneó chipa avati</i> (p. 145, cap. XXIII).</p>			

Término	DLE	DA	DCP
Chipa kavure	No registra.	No registra.	Se registra bajo la voz <i>cavuré</i> : m. Chipá de forma cilíndrica que se cuece insertado en un palo y se hace girar sobre las brasas. = chipá asador o chipá <i>mboka</i> .
<p>Comentario: Esta unidad pluriverbal no se registra en ninguno de los diccionarios académicos. El <i>DCP</i> incorpora su definición en la entrada ‘<i>cavuré</i>’ con grafía adaptada (este diccionario también reconoce la grafía ‘<i>caburé</i>’) y como una locución sustantiva masculina; además, incluye al final las formas sinónimas de este alimento. Hay que tener en cuenta que Barreto (2019) incorpora el término con la grafía guaraní <i>kavure</i>.</p>			
<p><i>Hay chipa so'o, chicharõ hu'iti, chipa kavure</i> (Barreto, 2019, p. 45).</p>			

Término	DLE	DA	DCP
Chipa so'o	No registra.	No registra.	~ <i>so'o</i> . loc. sust. Chipá mestizo con relleno de carne, huevo y condimentos.
<p>Comentario: El término no se incluye en los dos diccionarios académicos. El <i>DCP</i> lo registra del mismo modo como lo ha hecho la autora, es decir, mantiene el indigenismo en su forma pura <i>so'o</i> (carne). Al respecto de la definición, como esta es hiperonímica, corresponde remitirse a la entrada ‘chipá mestizo’ que en este diccionario se define como</p>			

Término	DLE	DA	DCP
Chipa kavure	No registra.	No registra.	Se registra bajo la voz <i>cavuré</i> : m. Chipá de forma cilíndrica que se cuece insertado en un palo y se hace girar sobre las brasas. = chipá asador o chipá <i>mboka</i> .

Comentario: Esta unidad pluriverbal no se registra en ninguno de los diccionarios académicos. El *DCP* incorpora su definición en la entrada ‘cavuré’ con grafía adaptada (este diccionario también reconoce la grafía ‘caburé’) y como una locución sustantiva masculina; además, incluye al final las formas sinónimas de este alimento. Hay que tener en cuenta que Barreto (2019) incorpora el término con la grafía guaraní *kavure*.

“chipá preparado con harina de maíz y almidón de mandioca”. Si bien se añaden algunos rasgos que lo diferencian de otro posible cohipónimo (en este caso, los ingredientes con los cuales se rellena), cabe mencionar que la definición no alude a la forma de este tipo de chipa, que es circular, un rasgo diferenciador de esta voz.

Ejemplo de uso: Hay chipa *so'o*, *chicharõ hu'iti*, chipa *kavure* (Barreto, 2019, p. 45).

Término	DLE	DA	DCP
Galleta	f. El Salv. y Par. Bollo de pan con costra unas veces ligeramente dura y otras crocante.	f. ES, Py. Bollo de pan con costra ligeramente dura o crocante.	f. Masa de pan con costra unas veces ligeramente dura y otras crocante.

Comentario: Este tipo de pan es común en el Paraguay. En el *DLE*, solo consta la marca diatópica de El Salvador. En el *DA*, se añade la marca de Paraguay, la definición es la misma en ambos diccionarios. En el *DCP*, corresponde a la tercera acepción y en la descripción del plato nada más cambia el hiperónimo ‘bollo’ por ‘masa’, el resto se mantiene igual. Además, incluye la forma compleja ‘galleta criolla’, la cual es una “variedad de galleta más esponjosa, que contiene grano de anís”. Asimismo, se colecta ‘galleta cuartel’, descrita como “variedad de galleta, sin grasa y generalmente más dura que las demás”.

Ejemplo de uso: *No, pero le cargué galleta, butifarra y dulce maní.* (Barreto, 2019, p. 31).

Término	DLE	DA	DCP
Lampreado	No registra	m. Py, Ar: NO. Lonja de carne rebozada en una mezcla condimentada de harina y huevo, y frita en la sartén.	Se registra bajo la forma <i>lambreado</i> : m. Trozos de carne mezclados con harina de maíz y huevo, y frita en la sartén.

Comentario: El término no está incorporado en el *DLE*. En el *DA*, este se incluye con la marca del Paraguay y del noroeste argentino. El *DCP* lo tiene con una grafía distinta ‘lambreado’. La definición es diferente en cuanto a ingredientes, pero coinciden en la forma de cocción. Livieres de Artecona (1931) y Velilla de Aquino (2019) incluyen en sus recetarios ‘lampreado’, la primera autora presenta una opción en que se emplea carne molida, condimentos, huevo y un poco de almidón para ligarlo; la segunda opción se realiza con mandioca hervida y triturada (sinónimo del ‘payaguá mascada’); Velilla de Aquino (2019) refiere tres tipos, todos coinciden con la fórmula de Livieres de Artecona, la diferencia está en que uno se fríe en aceite; el segundo, en grasa de pella y el último, en vez de carne hervida, utiliza carne seca hervida. Miró Ibars (2018) lo presenta como ‘lambreado’. La descripción de esta autora condice parcialmente con la presentada por el *DCP*, pues incluye la harina de maíz para unir los ingredientes. Lo propio del plato es que se elabora con carne molida, cruda o cocida, vegetales y condimentos, mandioca hervida o harina de maíz, y se le da forma circular aplanada y se frita.

Ejemplo de uso: *¡Lampreado, lampreado! con mandi'o, botifarra.* (Barreto, 2019, p. 72).

Término	DLE	DA	DCP
Locro	m. Plato de carne, papas, maíz y otros ingredientes, usado en varios países de América del Sur.	m. Pa, Co:SO, Pe, Bo, Ch, Py, Ar, Ur. Guiso preparado con carne, papas, maíz o calabaza, ají y otros ingredientes. (lojro).	m. Plato preparado con carne, locro o locrillo y vegetales.

Comentario: Los tres diccionarios consultados registran esta voz. En su definición, el *DLE* lista los ingredientes principales y, si bien no agrega marcas diatópicas, en el cuerpo



de la definición explícita que se emplea en varios países de América del Sur. A diferencia del *DLE*, el *DA* utiliza el hiperónimo ‘guiso’ para definir este plato e incorpora dos ingredientes más. La voz consta de ocho marcas diatópicas, entre las que incluye la de Paraguay y, finalmente, introduce la variante ‘lojro’. El *DCP* es el único en precisar que el locro se elabora con el locro o locrillo, que es la variedad del maíz blanco y duro. Las definiciones difieren respecto de los ingredientes y se observa una imprecisión en cuanto al tipo de plato. El locro, en el Paraguay, es una sopa. Livieres de Artecona lo clasifica de este modo y Miró Ibars (2018) dice que es un caldo. Tradicionalmente, es una sopa espesa, cuyo ingrediente principal es el maíz blanco (locro), con trozos de carne, por lo general con huesos, diversas hortalizas y condimentos. Asimismo, se tienen variedades con carne picada y sin carne.

Ejemplo de uso: *Su sirvienta dice que el locro comía en una fuente.* (Barreto, 2019, p. 52).

Servite el locro, está succulento. (Barreto, 2019, p. 114).

Término	DLE	DA	DCP
Mandioca	f. Raíz, en forma de tubérculo, de la mandioca.	Gu, Ni, Pa, RD, PR, Co, Pe, Bo, Ar. yuca, tubérculo.	No registra.

Comentario: La mandioca es un alimento tradicional de la gastronomía paraguaya. En el *DLE*, se registra como un sustantivo femenino, sin marca geográfica y la definición es de tipo hiperonímica. Por su parte, el *DA* asigna las marcas diatópicas, no obstante, no agrega la de Paraguay, en cuanto al tipo de definición, es sinonímica. Esta voz no posee entrada en el *DCP*.

Ejemplo de uso: *Dice su esposa que desayunaba ocho butifarras con una fuente de mandioca y a media mañana diez tortillas* (Barreto, 2019, p. 52).



Artículo

Término	DLE	DA	DCP
Mbeju	No registra	Se registra con la variante <i>mbeyú</i> : m. Py; Ar:NE, rur. Torta elaborada con mandioca o con harina de maíz, leche, huevo y queso.	Se registra bajo la forma <i>mbeyú</i> : m. Alimento elaborado con almidón de mandioca, leche, huevo, grasa de cerdo y queso, que se cocina, generalmente, en una sartén. = casabe.

Comentario: El *DLE* no registra esta voz. El *DA* incorpora la entrada ‘mbeyú’ con marca diatópica de Paraguay y el noroeste de Argentina; en la definición se alude a los ingredientes de la elaboración. Así mismo, el *DCP* lematiza este término con la grafía ‘mbeyú’, forma adaptada del guaraní *mbeju*; en cuanto a la definición, enumera los ingredientes del plato y menciona el modo de cocción; a su vez, incluye el sinónimo ‘casabe’.

Ejemplo de uso: *Mi mamá también prepara rico mbeju* (Barreto, 2019, p. 100).

Término	DLE	DA	DCP
Sopa paraguaya	No registra	~ paraguaya. f. Py, Ar. Masa hecha con maíz rallado, huevo, leche, manteca y cebolla, y cocida al horno.	~ paraguaya. loc. sust. Masa hecha con harina de maíz, queso, huevo, aceite o grasa de chanco, leche y cebolla, y cocida al horno.

Comentario: La voz ‘sopa’ está registrada en el *DLE*, no obstante, las acepciones no hacen referencia al plato tradicional paraguayo; como pieza léxica compleja no se lo acopia en el *DLE*. El *DA* la incorpora con marcas geográficas de Paraguay y Argentina; el *DCP* registra exclusivamente la forma compleja ‘sopa paraguaya’. Las definiciones del *DA* y el *DCP* son similares, con la diferencia de que el *DA* no incluye como ingrediente el queso, que es un elemento esencial del plato.

Ejemplo de uso: *Aquí tienen gallina asada, asado de oveja y sopa paraguaya* (Barreto, 2019, p. 176).



Término	DLE	DA	DCP
Tortilla	<p>1. f. Alimento preparado con huevo batido, cuajado con aceite en la sartén y de forma redonda o alargada, al que a veces se añaden otros ingredientes.</p> <p>2. f. Arg., Bol. y Chile. Pequeña torta chata, por lo común salada, hecha con harina de trigo o maíz, y cocida al rescoldo. Sin.: torta.</p> <p>3. f. Bol., C. Rica, El Salv., Guat., Hond., Méx., Nic., P. Rico y R. Dom. Torta aplanada hecha con harina de maíz, que se toma rellena o para acompañar algunas comidas. Sin.: torta.</p> <p>tortilla de harina f. Guat., Hond. y Méx. Torta circular y aplanada hecha con harina de trigo.</p>	<p>f. EU, Mx, Gu, Ho, ES, Ni, CR, Pa, RD, Pe, Bo: C, O, S, Ch, Ar: C, NO; PR, rur. Alimento en forma de torta circular y aplanada, elaborado con masa de maíz o trigo, que se cuece generalmente sobre un comal o rescoldo.</p> <p>Se registra como lexema complejo <i>tortilla de harina</i>: f. Mx, Py. Torta circular y aplanada hecha con harina de trigo.</p>	<p>f. Torta circular y aplanada hecha con harina de trigo, huevo y queso.</p>

Comentario: Con respecto a esta voz, el *DLE* registra varias definiciones de índole culinaria, aun así, ninguna alude específicamente al plato paraguayo, ni a través de la definición ni por medio de la marca geográfica. Algo similar ocurre con las informaciones proporcionadas por el *DA*; pero lo que cabe destacar es que, en la definición de la unidad



léxica compleja ‘tortilla de harina’, el *DA* introduce la marca geográfica de México y Paraguay, definición que coincide con la del *DLE*, solo que este último agrega las marcas de Guatemala, Honduras y México. El *DCP*, por su parte, coincide de manera parcial con las definiciones de los diccionarios académicos, puesto que agrega dos ingredientes que no figuran en los otros dos, el huevo y el queso.

Ninguno de los diccionarios alude a que es una masa batida, preferentemente, frita, lo que es característico de este plato. Además, se debe tener en cuenta que en el Paraguay la mezcla no es moldeable.

Ejemplo de uso: *Dice su esposa que desayunaba ocho butifarras con una fuente de mandioca y a media mañana diez tortillas* (Barreto, 2019, p. 52).

Término	DLE	DA	DCP
<i>Vori vori</i>	No registra	borí-borí: f. Ar: NE. Comida que consiste principalmente en albóndigas pequeñas preparadas con harina de maíz, queso y leche, y cocidas en un caldo de cebolla, tomate y pimienta.	borí: m. Caldo espeso con carne vacuna o de pollo, en el que están dispersas pequeñas bolas hechas de maíz, queso y sal. = vorí-vorí.

Comentario: No se recoge esta voz en el *DLE*. En cambio, en el *DA* se la incorpora con la grafía ‘borí-borí’, es decir, como una lexía compleja de género femenino; tampoco lleva la marca diatópica de Paraguay, en cambio, sí, la del noroeste de Argentina. A diferencia del *DA*, el *DCP* la registra bajo la forma abreviada ‘borí’, además incorpora el sinónimo ‘vorí-vorí’. En cuanto a la definición, estas difieren en el hiperónimo. En el *DCP* incluye la carne como uno de los ingredientes de la preparación y, por su parte, el *DA* alude a las verduras que se incorporan al caldo. Llama la atención esta disparidad de registro en los diccionarios: la forma simple y la compuesta; la grafía con *b* o con *v* y el empleo de la tilde aguda. En el corpus, figura la grafía compuesta, con uve y sin tilde.

Ejemplo de uso: Te anuncio que almorzaremos *vori vori* de gallina (Barreto, 2019, p. 133).



Tabla 2: Platos dulces

Término	DLE	DA	DCP
Arroz ~ con leche	No registra	No se registra con el sentido de comida o alimento.	~ con leche. loc. sust. Postre elaborado con arroz hervido en leche con azúcar, cáscara de limón y, generalmente, canela.
Comentario: Esta unidad léxica compleja no se registra en el <i>DLE</i> . En el <i>DA</i> , se incluye con un significado no perteneciente al ámbito gastronómico, sino como juego infantil. El <i>DCP</i> la documenta como una locución sustantiva.			
Ejemplo de uso: Eh, y yo preparé arroz con leche y dulce de mamón, en tu honor (Barreto, 2019, p. 176).			
Término	DLE	DA	DCP
Dulce ~ de guayaba ~ de mamón ~ de maní ~ de maní <i>ku'i</i>	m. Fruta o cualquier otra cosa cocida o preparada con almíbar o azúcar. <i>Dulce de membrillo</i> . Sin.: confitura. No se registran las unidades léxicas complejas.	No se registran las unidades léxicas complejas.	No se registran las unidades léxicas complejas.
Comentario: En el <i>DLE</i> se registra el término ‘dulce’, no así en el <i>DA</i> ni en el <i>DCP</i> . Además, el <i>DLE</i> incluye el sinónimo de ‘confitura’. Por otra parte, no se consignan las unidades léxicas complejas extraídas de la obra en ninguno de los diccionarios estudiados. Estos dulces son propios de la gastronomía típica paraguaya.			
Ejemplos de uso: <i>No, pero le cargué galleta, butifarra y dulce de maní ku'i en su maleta</i> (Barreto, 2019, p. 31). <i>Mirá las vendedoras de dulce guayaba y de maní con miel</i> (Barreto, 2019, p. 75). <i>Eh, y yo preparé arroz con leche y dulce de mamón, en tu honor</i> (Barreto, 2019, p. 176).			



Término	DLE	DA	DCP
<i>Kamby rora</i>	No se registra.	No se registra.	No se registra.

Comentario: El término no se consigna en ninguno de los diccionarios. El nombre del plato está escrito en guaraní, cuya traducción sería “leche con salvado de maíz”, *kamby* ‘leche’ y *rora* ‘salvado’. Livieres de Artecona (1930) manifiesta que el *rora* es un plato que se prepara de dos formas, una con maíz blanco, sancochado y pisado que luego se remoja en agua salada y por último se cuece; la otra se elabora con harina de maíz tamizada y lo resultante se usa en platos dulces y salados. Lo recoge como ‘*rora con leche*’, señala que se lo consumía como postre y se elaboraba con leche, *rora* y sal. Por su parte, Rivarola Matto (2018), explica el nombre del postre “harina de maíz cocida al vapor con leche” (2018, p. 167) y especifica que lleva maíz blanco, leche y sal. En suma, es un plato hecho con harina de maíz blanco cocido que se añade a la leche.

Ejemplo de uso: *Añoro disfrutar ese chipa y el kamby rora* (Barreto, p. 100).

Término	DLE	DA	DCP
<i>Kosereva</i>	No registra	f. Py. Dulce de naranja elaborado con azúcar, miel negra y agua.	Se registra bajo la forma <i>coserevá</i> : m. Conserva de frutas, especialmente la que se prepara a base de cascos de apepú o naranja agria.

Comentario: El *DLE* no registra este término. Por su parte, el *DA* lo incorpora con marca diatópica exclusivamente de Paraguay y como sustantivo femenino, esto contrasta con el *DCP* que lo incluye como sustantivo masculino. Se destaca, además, que en el *DA* se incorpora con la grafía en guaraní *kosereva* (metátesis de ‘conserva’). En tanto que en el *DCP* se registra con la variante adaptada al español ‘coserevá’. Con relación al significado, el *DA* especifica los ingredientes para la elaboración, mientras que el *DCP* alude al ingrediente base.

Ejemplo de uso: *Además tiene dulce de maní con leche y kosereva* (Barreto, 2019, p. 133).

Artículo

Término	DLE	DA	DCP
Mazamorra	f. Comida semejante a las gachas, hecha a base de maíz, y preparada de diversas formas según los lugares de América.	f. Bo, Py, Ar, Ur. Comida elaborada con maíz blanco triturado y cocido al que, una vez frío, generalmente se añaden leche y azúcar.	f. Comida elaborada con maíz blanco triturado y cocido en agua, al que una vez blando se le agrega lejía; se sirve fría, generalmente con leche y azúcar o miel de caña.
<p>Comentario: la voz se registra en los tres diccionarios, en el <i>DLE</i> se indica en la definición que es una comida preparada en distintos lugares de América; en el <i>DA</i> se recoge con marca diatópica de Bolivia, Paraguay, Argentina y Uruguay. En el <i>DCP</i>, la definición detalla la preparación del plato.</p>			
<p>Ejemplo de uso: <i>Sí, esa es la vendedora de mazamorra</i> (Barreto, 2019, p. 108). <i>[...] en la estación he visto que vendía mazamorra</i> (Barreto, 2019, p. 133).</p>			

Tabla 3. Bebidas

Término	DLE	DA	DCP
Aloja	1. f. s. Bebida compuesta de agua, miel y especias. Sin.: agualoja. 2. f. Arg., Bol., Chile, Par. y Perú. Bebida fermentada hecha de algarroba, maíz, y agua.	f. Pe, Bo, Ar; Ch:N. rur. Bebida fermentada hecha de algarroba o maíz, y agua.	f. Bebida refrescante hecha con miel de caña de azúcar y agua.
<p>Comentario: El sustantivo ‘aloja’ se documenta como sustantivo femenino en los tres diccionarios de referencia, con algunas particularidades en la definición. En el <i>DLE</i>, la acepción “bebida compuesta de agua, miel y especias” no coincide con ninguna otra de los demás diccionarios revisados; se añade, por otra parte, el sinónimo ‘agualoja’. En otra acepción de esta voz, el <i>DLE</i> comparte la definición con el <i>DA</i>, no obstante, en cuanto a la</p>			



marca diatópica, el *DLE* incluye la de Paraguay, no hace lo propio el *DA*. La acepción que figura en el *DCP* no coincide con ninguna del *DLE* ni del *DA*.

Ejemplo de uso: *¡Aloja, aloja!* (Barreto, 2019, p. 72).

Término	DLE	DA	DCP
Caña ~ blanca	No registra	1. f. <i>Ni, Cu, Ve, Py, Ar, Ur.</i> Aguardiente de caña. ~ <i>blanca</i> . 2. f. <i>Ve.</i> Aguardiente de caña. pop.	f. Bebida alcohólica destilada, hecha de miel de caña de azúcar. = aguardiente de caña.

Comentario: En el *DLE*, ‘caña’ se registra como una voz polisémica, pero no se la define como bebida alcohólica. El *DA* la incluye con una definición sinonímica y, en ese caso, lleva la marca diatópica de Paraguay; además, con el mismo significado registra la forma compleja ‘caña blanca’, pero solo con marca de Venezuela. En el *DCP* se recoge la definición incluyendo el ingrediente principal, se incorpora, además, su sinónimo.

Ejemplo de uso: *Deme una caja de cigarrillos y una botella de caña, por favor.* (Barreto, 2019, p. 126).

[...] y a él lo obligaron a entregar las tres damajuanas de caña blanca. (Barreto, 2019, p. 50).

Término	DLE	DA	DCP
Cocido	<i>mate cocido:</i> m. <i>Arg., Par. y Ur.</i> mate que, como el té, se prepara por decocción y se sirve en taza o en jarro.	Se registra como unidad léxica compleja <i>mate cocido:</i> m. <i>Py, Ar, Ur.</i> Infusión de yerba mate que se prepara con agua o leche y se toma, una vez colada, en vaso o taza y sin bombilla.	m. Infusión de yerba mate que se toma con o sin leche como desayuno o merienda. = mate cocido .

Comentario: El *DLE* lo registra como parte de la unidad léxica compleja ‘mate cocido’ y, según este diccionario, es voz perteneciente a los países del área del Río de la Plata:

Argentina, Paraguay y Uruguay. Idénticamente, se recoge este término el *DA*, empero, en su definición se detalla más la preparación y el modo de beberlo. Por su parte, el *DCP* define ‘cocido’ y alude a los momentos del día en que se consume, asimismo, agrega ‘mate cocido’ como su sinónimo.

Ejemplo de uso: *Sí, te preparé un rico mbeju, ya hay leche recién ordeñada, además tenemos butifarra y cocido caliente.* (Barreto, 2019, p. 98).

Término	DLE	DA	DCP
Mate	m. Infusión de yerba mate que por lo común se toma sola y ocasionalmente acompañada con yerbas medicinales o aromáticas. <i>Mate de poleo.</i> m. Bol., Par. y Perú. Infusión (bebida). <i>Mate de cedrón.</i> <i>Mate de menta.</i>	m. Co, Ec, Pe, Bo, Ch, Py, Ar, Ur. Infusión de yerba mate que se toma sorbiendo a través de un pequeño tubo acondicionado para ese fin llamado bombilla.	m. Infusión de yerba mate, generalmente acompañada de yerbas medicinales o aromáticas, que se toma sorbiendo de un recipiente hecho de porongo u otro material, a través de una bombilla.

Comentario: El *DLE* registra esta voz, en su primera acepción, como infusión de yerba mate, pero sin marca diatópica, por lo que la considera propia del español general; además incorpora otra acepción en que se define como ‘infusión’ (señalada como envío a otro artículo), en este caso, figuran las marcas geográficas de Bolivia, Paraguay y Perú. El *DA* la incluye con las marcas diatópicas de Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Chile, Paraguay, Argentina y Uruguay e indica en su definición el instrumento para sorber esta infusión. Hace lo propio el *DCP* agregando, además, el recipiente que contiene el mate.

Ejemplo de uso: [...] *ahí se toma mate y segurito que se va a contar historia de combate.* (Barreto, 2019, p. 58).

Mientras tomamos mate tu mamá y yo. (Barreto, 2019, p. 98).

Término	DLE	DA	DCP
Mosto	m. Ant. Residuo fétido del zumo de la caña de azúcar.	m. Bo, Py. Zumo de la caña de azúcar.	m. Zumo de la caña de azúcar.



Comentario: En el *DLE*, ‘mosto’ se registra con el significado de “zumو”, pero con la particularidad de ser un residuo fétido, lleva la marca diatópica de las Antillas. Tanto el *DA* como el *DCP* coinciden en la definición; en el *DA*, además de la marca de Paraguay, se agrega la de Bolivia.

Ejemplo de uso: [...] pero los alambiques destilan el mosto de noche y el comí lo sabe. (Barreto, 2019, p. 90).

A modo de conclusión

El corpus de análisis, la novela *Hijo de la revolución*, presenta elementos culturales propios del Paraguay. Este estudio se ha circunscrito al campo de la gastronomía. La autora pone de relieve el *habitus* alimentario de la población paraguaya en las acciones detalladas por medio de los distintos personajes. Tales prácticas heredadas no son individuales, sino sociales que adquieren valores simbólicos e identitarios.

La obra espulgada incluye los elementos de la gastronomía que se especifican aspectos de la cotidianeidad, espacios temporales, acciones particulares de la idiosincrasia paraguaya; agasajar a los invitados, adquirir alimentos en mercados, estaciones de autobuses, consumir la chipa en cualquier momento del día. Los alimentos referidos forman parte de la cultura y los ingredientes de estos son la mandioca, el maíz, la miel de caña, dulces de diferentes frutas autóctonas, carne de gallina, vaca, cabra, oveja y cerdo.

Las unidades léxicas de los platos salados, dulces y bebidas se conforman por unidades simples y complejas, y la mayoría de ellas son híbridas, en español y guaraní; lo que evidencia el bilingüismo latente en el territorio. Las voces guaraníes están escritas en su forma pura, aunque se verifican vacilaciones en el uso de la marca de nasalidad, falta de la consonante glotal, entre otros aspectos: *hu'iti* (en lugar de *hu'itĩ*), *kui* (en vez de *ku'i*), por ejemplo. Este hecho difiere en los diccionarios examinados, puesto que en estos repertorios se procede a su adaptación a la escritura del español, es en el *DCP* en el que se perciben más coincidencias.

Por otra parte, se constata que en el *DLE* solo se registran alrededor del 40 % del total de los términos de las unidades léxicas estudiadas. En tanto, un 61 % de las unidades se



asientan en el *DA*. En estos diccionarios, también se confirma la falta de la marcación geográfica del Paraguay en algunos lemas asentados. Por su parte, el *DCP* recoge un 78 % del total de los términos identificados. Al respecto, corresponde señalar que algunas voces presentan diferencias en la escritura o adopción de los préstamos guaraníes. Tomando en cuenta la clasificación por grupos de alimentos, se coteja que, del total de los salados, el *DLE* registra un 37 %; el *DA*, un 69 %, y el *DCP*, 87 %; si bien es el diccionario local el que más incorporaciones realiza, llama la atención que no incluye el artículo de la voz *mandioca*, a diferencia de los diccionarios académicos, siendo que es un alimento tradicional de la gastronomía paraguaya. Del grupo de las comidas dulces, el *DLE* lematiza solo el 14 %; el *DA*, un 28 %, y el *DCP*, 43 %. Con relación al grupo de las bebidas, el *DLE* incluye el 90 %; el *DA*, el 100 %, así como el *DCP*.

Como es sabido, el campo de la alimentación limita con otros que pueden ser atractivos para un estudio antropológico, sociológico y lexicológico. Por tanto, esta pesquisa podría ampliarse y, asimismo, sería factible proponer la repertorización de los términos atendiendo a la metodología propia de la lexicografía para, de este modo, contribuir al estudio de este campo en el ámbito hispánico.



Referencias

- Academia Paraguaya de la Lengua Española. (2017). *Diccionario del castellano paraguayo*. Servilibro.
- Acosta, Y. (2013). *La gastronomía en la literatura*. The Foodie Studies. Periodismo Gastronómico. <https://thefoodiestudies.com/la-gastronomia-en-la-literatura/>
- Alvar Esquerra, M. (2015). *Manual de dialectología hispánica*. El español de América. Ariel.
- Barreto, M. (2017). *Hijo de la revolución*. Intercontinental Editora.
- Blasques Kaspar, K. (2016). "Gastronimia e literatura na formação da identidade nacional". En *Contextos da Alimentação*. Centro Universitário Senac.
- Bourdieu, P. (1991). *El sentido práctico*. Taurus.
- Coseriu, E. (1977). *Principios de Semántica Estructural*. Gredos.
- Duranti, A. (2000). *Antropología lingüística*. Cambridge University Press.
- Garrido, A. (1996). *El texto narrativo*. Síntesis.
- González Torres, D. (2012). *Folklore del Paraguay*. Servilibro.
- Krivoshein de Canese, N. y Alcaráz F. (2002). *Diccionario guaraní-español/español-guaraní*. Ediciones Arte S.R.L.
- Lipski, J. (1994). *El español de América*. Cátedra.
- Livieres de Artecona, R. (1931). *La cocinera paraguaya*. Editorial La Colmena.
- Miró Ibars. (2018). *Karu reko. Antropología culinaria paraguaya*. Servilibro.
- Miró Ibars. (2000). *Alimentación y religiosidad paraguaya. Chipa pan sagrado*. Servilibro.
- Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua Española. (2010). *Diccionario de americanismos*. Santillana.
- Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua Española. (2014). *Diccionario de la lengua española*. Espasa.
- Reyes, M. (2014). "Las relaciones entre la comida y la literatura: Entre los fogones de la historia". En *Revista de la Sociedad Española de Italianistas*. pp. 119-128. Ediciones Universidad de Salamanca. https://gredos.usal.es/bitstream/handle/10366/132396/Las_relaciones_entre_la_comida_y_la_lite.pdf?sequence=1&isAllowed=y



Rivarola Matto, A. M. (2018). *Tetãygua rembi'u. Comidas paraguayas con historia*. Servilibro.

Velilla de Aquino, J. (2019). *Tembiu'u paraguai. Comida paraguaya*. Servilibro.



