

# Análisis semiótico del lexicon de la comida peruana amazónica.

Loayza-Maturrano, Edward Faustino.

Cita:

Loayza-Maturrano, Edward Faustino (2020). *Análisis semiótico del lexicon de la comida peruana amazónica*. *ConCiencia EPG*, 5 (2), 90-109.

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/edward.faustino.loayza.maturrano/15>

ARK: <https://n2t.net/ark:/13683/p8Mo/5kg>



Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons.  
Para ver una copia de esta licencia, visite  
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>.

*Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto. Acta Académica fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite: <https://www.aacademica.org>.*

## Análisis semiótico del léxico de la comida peruana amazónica

### *Semiotic analysis of the lexicon of the amazon peruvian food*

Recepción del artículo: 07-11-2020 | Aceptación del artículo: 21-12-2020

Edward Faustino Loayza-Maturrano  
Universidad Nacional Agraria La Molina, Perú  
[edwloma@lamolina.edu.pe](mailto:edwloma@lamolina.edu.pe)

 <https://orcid.org/0000-0002-1359-8414>

### Resumen

La semiótica cultural es un campo de la llamada semiótica contemporánea alternativa, caracterizada por su originalidad en el abordaje interdisciplinario en el análisis crítico del discurso. Este trabajo se centra en el repertorio léxico de la comida amazónica tomando como objetivo principal reconocer y caracterizar los distintos significados pragmasemióticos desde el enfoque sociocultural-semiótico propuesto por Lotman. Empleando el diseño etnográfico de la comunicación y el interaccionismo simbólico se analiza el repertorio de la comida amazónica desde una perspectiva interdisciplinaria: sociolingüística, comunicativo-intercultural y semiótica. Los principales resultados del estudio se concentran en una propuesta de interpretar las interacciones simbólicas de los significados del léxico de la comida amazónica. Se concluye que la comida amazónica peruana configura un aparato simbólico multicultural, metafórico y polisémico como estrategia comunicativa intercultural, y un código lingüístico diasistémico particular de la sociedad peruana.

**Palabras Clave:** Semiotica, jerga, uso del lenguaje, variación del idioma, cambio de código.

### Para referenciar este artículo:

Loayza, E. F. (2020). Análisis semiótico del léxico de la comida peruana amazónica. *Revista ConCiencia EPG*, 5(2), 90-109. <https://doi.org/10.32654/CONCIENCIAEPG.5-2.6>

## Abstract

Cultural semiotics is a field of the so-called contemporary alternative semiotics characterized by its originality in the interdisciplinary approach in critical discourse analysis. This work focuses on the lexical repertoire of Amazonian food, with the main objective of recognizing and characterizing the different pragmasemiotic meanings from the socio-cultural-semiotic approach proposed by Lotman. Using the ethnographic design of communication and symbolic interactionism, the repertoire of Amazonian food is analyzed from an interdisciplinary perspective: sociolinguistic, communicative-intercultural and semiotic. The main results of the study focus on a proposal to interpret the symbolic interactions of the meanings of the Amazon food lexicon. It is concluded that Peruvian Amazonian food configures a multicultural, metaphorical and polysemic symbolic apparatus as an intercultural communicative strategy, and a particular diasystemic linguistic code of Peruvian society.

**Key words:** Food, jargon, semiotics, language usage, language variation, code switching

## Introducción

La evolución por selección natural ha configurado al hombre moderno como un ser excluyente de las demás especies. Esta

condición se debe a su gran capacidad de creación, que a diferencia de los otros animales ha creado medios, técnicas e información absolutamente nuevos, a través del ejercicio de su pensamiento y lenguaje. Todo lo que rodea es en gran parte su obra, un producto histórico-cultural, por lo que la vida gira alrededor del universo que él mismo ha desarrollado a través del tiempo. Según la concepción evolucionista, toda especie sobre la tierra proviene de un estado evolutivo anterior: lo orgánico de lo inorgánico, el hombre del mono (Darwin, 1973, p. 141). Asimismo, se debe comprender el “proceso de hominización, en una relación dialéctica, antes que antagonista, entre naturaleza y cultura, con el fin de determinar la forma en que la evolución antropocultural se asocia con la evolución bionatural” (Morin, 1973, p. 97).

Tanto el hombre como los animales inferiores en la naturaleza acumulan y usan información, cuya transmisión se efectúa por dos canales posibles: el genético y el del aprendizaje. Es decir, hay dos tipos de información la “genéticamente transmitida” y la “cerebralmente aprendida”. En este sentido, “la información aprendida se constituye en cultura” (Mosterín, 1985, p. 37), debido a dos características del aprendizaje en el ser humano: complejidad en la abstracción y creatividad infinita. Los animales inferiores poseen una abstracción inseparable del instinto y una limitada capacidad creativa. El hombre ha acumulado el conocimiento; dio origen a la historia, la ideología, las teorías, las leyes y los principios vigentes en su más grande invención: la sociedad.

Ese mundo creado por el hombre es la sociedad, una compleja red de conexiones interdependientes donde se inventan y reinventan significados, valoraciones diversas (prejuicios, creencias, ritos, etc.), los cuales determinan el proceso de su propia evolución. Y no hay sociedad sin cultura, que le provea de un marco simbólico propio y particular. La cultura como universo de representaciones le permite a la sociedad gozar de vitalidad, crecimiento y originalidad. Y es a través de la “lengua” como la cultura sistematiza formal y coherentemente el conjunto de significados primigenios que la sociedad va concibiendo en su devenir. Así entendida la lengua se constituye de modo funcional en una variedad de diasistemas y en el principal instrumento para alcanzar los fines que la cultura necesita. Al respecto Karl Popper (1982), en la búsqueda de la objetividad del conocimiento científico, señala que existen tres mundos: un universo de las entidades físicas, otro de los estados mentales y un “tercer mundo” creado por el hombre representado por la cultura (contenidos del pensamiento y productos de la mente), que es la información cerebralizada socialmente.

La lengua como sistema de signos sirve de infraestructura para representar los signos culturales o culturemas que es denominado a “cualquier porción significativa de actividad o no actividad cultural percibida a través de signos sensibles e inteligibles con valor simbólico y susceptible de ser dividida en unidades menores o amalgamadas en otras mayores” (Poyatos, 1994, p. 37) mediante la codificación de los elementos culturales relevantes de la sociedad. Por ello, “la

cultura modela la lengua y esta última, a su vez, sirve de molde para la traducción de los símbolos” (Luque, 2009, p. 95).

Toda cultura va instituyendo sus propios marcadores culturales, los cuales sirven de insumo para el sistema lingüístico; es decir, le dota a la lengua de un universo de significados. Sin embargo, maneja esos significados ajustándolos a las propias leyes de organización que posee tanto a nivel fónico como gramatical. Los “marcadores culturales” son rasgos lingüísticos (frases o palabras) y no lingüísticos (danza, vestimenta, etc.) que contienen alguna carga cultural que distingue a un grupo social de otro (Salazar, 2007). Al respecto, Lotman (1996) desde un enfoque semiótico afirma que toda estructura del lenguaje está dentro de la cultura, porque ésta es concebida como un “macrotexto” que es una semiósfera, es decir, la cultura, que en particular está constituida por un conjunto de lenguajes y textos heterogéneos. Así pues, el léxico de una lengua se mantiene debido a una garantía cultural y social, razón por la cual la lengua sólo vive y funciona plenamente dentro de su contexto sociocultural. Por esto, los marcadores culturales se hacen evidentes sólo en un análisis contrastativo de rasgos lingüísticos entre una lengua respecto de otra. Esto supone que la lengua no sirve únicamente para referirse a los significados de los signos lingüísticos, sino sobre todo para hablar de los signos culturales que la sociedad necesita explicar (Chavarri, 2001; Loayza, 2020).

En la sociedad y a través de la cultura, la lengua es concebida como una pluralidad de manifestaciones glotológicas llamada

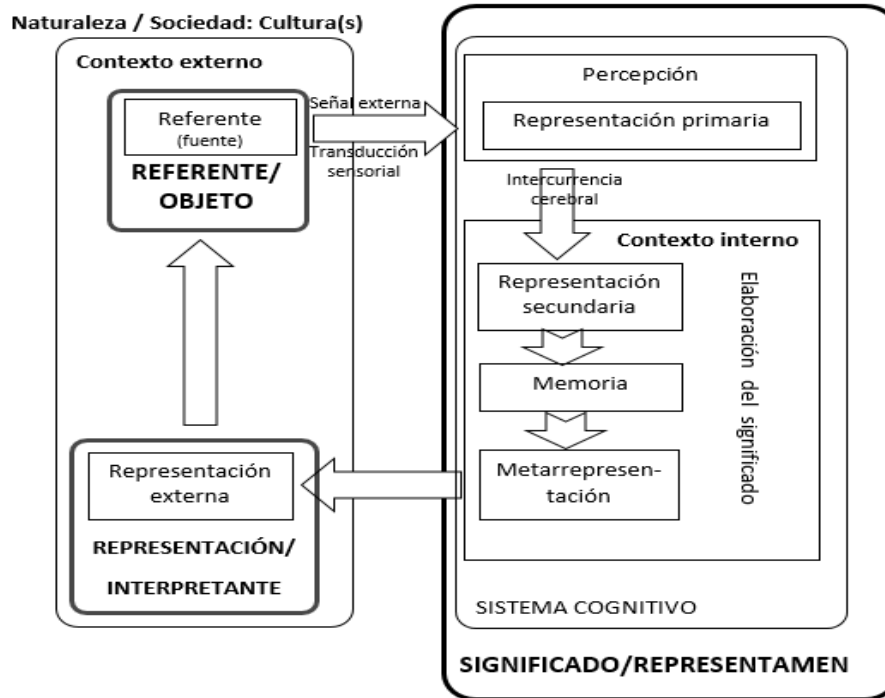
“lectos” (dialectos, sociolectos, idiolectos) que va imbricando modificaciones lingüísticas determinadas por la región, época y grupo social del hablante, reflejando lo que el usuario de una lengua “es”: lo que siente, percibe y cree. Estas variaciones se diferencian especialmente por el vocabulario y por el tipo de frases o construcciones sintácticas.

La lengua entendida de este modo, *lato sensu*, supone una amplia gama de posibilidades que la sociolingüística denomina lectos, la antropología llama culturemas, la teoría de la comunicación define *memes* y la semiótica entiende como signos culturales. Entonces hablar de lengua no implica únicamente un sistema de signos, sino de una serie de sistemas sígnicos diversos que coexisten dentro de un macrosistema al que se denomina lengua natural. Así concebida ésta, supera los linderos de lo lingüístico y se convierte en un catalizador de toda sociedad y de su cultura. Los culturemas son “unidades semióticas” (Luque, 2009), complejidades linguosemióticas cuyo estudio interdisciplinario es menester para una comprensión crítica del discurso.

Así, al pretender efectuar un estudio de la lengua hay que precisar previamente el *corpus* linguosemiótico-cultural particular que se analizará. Por ello, se requiere definir cuál es ese subsistema funcional de la lengua para caracterizarlo pragmática, cultural y semióticamente. Las investigaciones y hallazgos realizados en el campo del estudio crítico del discurso (ECD) son aún escasos y no agotados. En tal sentido, la importancia de efectuar

propuestas de análisis interdisciplinarios se realiza con el objetivo de lograr un mejor estudio sobre el discurso lingüístico o la lengua en uso sociocultural. Asimismo, concebir a la lengua en uso social como una realidad compleja, multiversa e influenciada por factores sociales, culturales, políticos, ideológicos, etc. exige de medios de análisis que aborden ese interaccionismo simbólico, lo cual sólo es posible si el análisis se realiza superando los límites del enfoque sociolingüístico y semiótico, y se pasa a un estudio interdisciplinario que considere también los factores idiosincráticos, políticos, culturales. Por tanto, se requiere asumir un modelo semiótico que orientará los análisis del repertorio oral elegido. Se tomará como modelo original el planteamiento semiótico de Charles Sanders Peirce abordado desde una perspectiva cognitiva que considera el proceso mental responsable de la elaboración del significado (véase figura 1). También, tomando como referencia el planteamiento de Bajtin y de Lotman sobre la semiósfera o universo semiótico dinámico (representado por la sociedad y la cultura) se empleará para el análisis de la pragmática oral, el nonágono semiótico que se constituye en un modelo lógico de reflexión semiótica propuesto por José Magariños de Morentin (Véase figura 2)

**Figura 1**  
*Modelo semiótico-cognitivo*



**Nota.** Adaptación de *La Ciencia de la Semiótica* por Charles Sanders Peirce, 1986.

**Figura 2**  
*Nonágono semiótico: Modelo operacional del análisis semiótico*

|   | <i>Primeridad</i><br>[REPRESENTAMEN]<br>FORMA ( F )<br>Conocimientos   | <i>Segundidad</i><br>[OBJETO]<br>EXISTENCIA ( E )<br>Prácticas   | <i>Terceridad</i><br>{INTERPRETANTE}<br>VALOR ( V )<br>valores culturales<br>(innovación /creatividad)  |
|---|--|--|---|
| <i>Primeridad</i><br>[REPRESENTAMEN]<br>FORMA ( F )<br>posibilidad /aspecto<br>formal | F de la F<br><b>[CUALISIGNO]</b><br>Expresión mental-fonológica<br>del concepto del plato                            | E de la F<br><b>[ÍCONO]</b><br>Expresión alográfica del<br>concepto del plato usando<br>la lengua (la palabra) | V de la F (estasis)<br><b>[RHEMA]</b><br>distintas formas de<br>materialización del concepto<br>del plato de acuerdo a la<br>cultura (pronunciaciones<br>distintas, sobrenombres) |
| <i>Segundidad</i><br>[OBJETO]<br>EXISTENCIA ( E )<br>Materialidad                     | F de la E<br><b>[SINSIGNO]</b><br>Técnica culinaria de<br>preparación del plato<br>(ingredientes y preparación)      | E de la E<br><b>[ÍNDICE]</b><br>El potaje preparado y<br>servido a la mesa                                     | V de la E<br><b>[DICISIGNO]</b><br>Contexto social, cultural que le<br>da sentido al plato  |
| <i>Terceridad</i><br>{INTERPRETANTE}<br>VALOR ( V )<br>funcionalidad social           | F del V<br><b>[LEGISIGNO]</b><br>Clase de potaje; colores,<br>formas, sabores, texturas<br>que posee para simbolizar | E del V<br><b>[SÍMBOLO]</b><br>Representación simbólica<br>del plato   | V del V<br><b>[ARGUMENTO]</b><br>Origen, razones, bases, valores<br>socioculturales de la<br>simbolización del plato  |

**Nota.** Adaptación de *El Mensaje Publicitario* (imagen-grilla) por Juan Magariños de Morentin, 1991.

Los estudios que se han realizado sobre la comida en las ciencias sociales y las humanidades provienen desde distintos campos. Desde la antropología, se establecen relaciones con los antecedentes culinarios de los pueblos originarios desde las primeras organizaciones civilizatorias y precivilizatorias (Ugarte, 1986; Tessmann, 1999; Chirif, 2005; Ariolfo, 2019). Asimismo, existen investigaciones en una subárea antropológica denominada antropología de la alimentación que ha realizado estudios, por ejemplo, el caso de la comida aimara (Cornejo, 2012). En el campo de la teoría de la comunicación y la semiótica, existen investigaciones que abordan el problema de los códigos de comunicación que surgen en el proceso del comer y de la comunicación gastronómica denominada gastrosemiótica (Parodi, 2002; Vázquez, 2013). En la sociolingüística, se han planteado diversas investigaciones desde la línea de la geolingüística, formulando mapas lingüísticos (Hjellest, 2010). También, desde el análisis de los préstamos lingüísticos incorporados al acervo del lenguaje coloquial cotidiano como producto de las inmigraciones (Chan, 2013); así como la influencia que ejerce una lengua en otra, en el campo de la gastronomía (Anoeta, 2015).

Los estudios centrados en los repertorios de la comida atraviesan distintas perspectivas; y en el caso peruano existe una comida denominada como exótica que goza de un rico y variado repertorio debido a la situación pluricultural y los contactos sociolingüísticos iterativos ocurridos en distintas épocas, y también por migraciones

poblacionales. La comida amazónica del Perú se constituye en un microuniverso lingüístico y semiótico cuyo análisis requiere asumir conceptos provenientes de la antropología, la comunicación y la sociolingüística

## Método

*Diseño.* El estudio está basado metodológicamente en la investigación cualitativa, debido a la posibilidad en la comprensión de los procesos discursivos a través de un análisis semiótico del repertorio culinario (Martinez, 2014). El mismo se materializa en un diseño etnográfico de la comunicación y de interaccionismo simbólico, sustentado en la interpretación y el análisis fenomenológico de la discursividad gastronómica de la región amazónica a través del modelo semiótico cultural-cognitivo y la estrategia de análisis del nonágono semiótico.

*Participantes.* Se aplicó un cuestionario a 24 personas vinculadas a la actividad culinaria de las zonas mencionadas: 16 comensales y 8 cocineros cuyas edades fluctuaban entre los 19 y 43 años, 14 de las cuales fueron de género femenino y 10 del masculino. La selección de los participantes fue beneficiada por la disponibilidad de acceso en el momento de la aplicación del instrumento.

*Instrumentos.* Se realizó la recolección del inventario del léxico a través de encuestas realizadas en Tarapoto y Tingo María mediante un muestreo por conveniencia (Ruíz-Olabuénaga, 2012). Se plantearon cinco preguntas cerradas y cinco preguntas abiertas de respuesta

breve, así como un cuadro de doble entrada para completar con información pertinente, el cual fue previamente estructurado a partir de los resultados de la prueba piloto.

*Procedimiento.* La manera de aplicación del instrumento fue individual y de una duración de 10 minutos. Los datos se recopilaron en el mes de agosto de 2018, también se realizó algunas entrevistas a los comensales y a las personas que preparaban estos platos con el propósito de ampliar y precisar los datos a través de la triangulación de la información de sus respuestas.

Asimismo, se consideró como criterio de organización de la encuesta los tipos de comidas según la siguiente clasificación: entrada, platos de fondo, postres y bebidas. Igualmente, se organizó la información en léxico básico, significado semántico, léxico jergal, significado pragmático. Se hizo una validación de los criterios mediante una prueba piloto en tres restaurantes de comida amazónica de Lima Metropolitana. Luego, se aplicó la prueba de confiabilidad del instrumento con las respuestas y observaciones planteadas por los encuestados y se obtuvo la fiabilidad según la prueba de Kuder Richardson de 0,813.

El análisis de la información se realizó considerando la propuesta semiótica de Lotman que entiende a la realidad como una semiósfera donde la cultura es la creadora de nuevos signos que tienen su ejercicio y validez en el uso social. Por ello, se emplea el análisis discursivo de la comunicación desde un enfoque semiótico-cultural y entendiendo que la

dinamicidad de los individuos y colectivos sociolectales se enriquecen mediante un interaccionismo simbólico (Gadea, 2007).

## Resultados

La comida peruana ha evolucionado a través del tiempo y esto debido a la influencia ejercida tanto por diversas culturas autóctonas como foráneas. Así, la cultura preinca, inca, española, árabe, china, africana, entre otras, han dejado sus rasgos típicos en los platos que en la actualidad existen en la culinaria peruana. Todos los análisis efectuados a la comida del Perú siempre han tenido bien un criterio gastronómico, histórico y antropológico o bien un criterio bionutricional. Sin embargo, los estudios desde un enfoque lingüístico son más bien escasos dentro del contexto peruano. La comida está hecha para el disfrute es una máxima indubitable, no obstante, este precepto se concibe a ésta como un microuniverso de complejidades en el plano pragmlingüístico y semiótico.

El estudio de los términos de la comida como lenguaje social se enmarca en la “heteronomía lingüística” entre dialectos, sociolectos e idiolectos presentes en el Perú actual. Término empleado en oposición a autonomía lingüística. La heteronomía lingüística significa la existencia de elementos fónico y gramaticales afines o comunes entre un lecto y otro, por lo que existe dependencia entre subsistemas (Barcena y Melich, 2000). Este repertorio es parte de la realidad multicultural de nuestro país y, por tanto, es un producto de la heteronomía cultural del que formamos parte.



**Tabla 1**  
*Repertorio lingüosemiótico de la comida amazónica*

| Tipo de Comida  | Lexicón de la Comida Amazónica | Significado Semántico   | Lexicón de la Jerga de la Comida Amazónica          | Significado Pragmático   |
|-----------------|--------------------------------|---|---|--|
| Entradas        | Maduro asado                   | Plátanos maduros asados a la parrilla, acompañado de maní.  | Chifles sancochados                                 | Sobrenombre  |
|                 | Inguiri                        | Plátano verde sancochado  | ----  | ----   |
|                 | Chilcano de carachama          | Sopa de carachama cocida con ajos.  | Sopa de zapato                                      | Aspecto que tiene el pescado con un zapato.  |
|                 | Timbuche de boquichico         | Caldo de boquichico.  | Levanta muerto                                      | Se cree que sana la resaca.  |
|                 | Timbuche de palometa           | Sopa de pescado fresco de palometa.   | Levanta muerto                                      | Se cree que sana la resaca.  |
|                 | Patarashca de bagre            | Pescado asado a la parrilla en hojas de bijao.  | Pescado en hoja                                     | La diferencia con lo del sábalo es que este por ser bagre se toma en el desayuno.                          |
|                 | Inchicapi                      | Sopa de gallina con harina de maíz y maní molido.<br>Trufas a base de farriña y huevo de taricaya.                            | Sopa de maní<br>Trufa amazónica                     | Se sirve mucho en taza solo para tomar.<br>Un nombre para darle una comparación con las trufas americanas. |
|                 | Aradú                          |   |   |  |
| Platos de fondo | Juanes                         | Comida a base de huevos, arroz, aceitunas y presas de gallina. Se prepara envuelto en hojas de "bijao", como un tamal grande. | Fuane   | Se conoce así porque la fonética amazónica se pronuncia la "J" como una "F"                                |
|                 | Tacacho con cecina             | Plátanos asados a la parrilla y machacados con carne de cerdo frito.  | Golpeado, machacado, al tacacho se le llama 'bolón' | Por la forma de cómo se prepara el tacacho.  |
|                 | Sudado de doncella             | Guiso de doncella frita y cocida con chorizo.   | ----  |  |
|                 | Carne del monte                | Guiso a base de carne de mamíferos como: sajino, añuje, sachavaca o ronsoco.  | ----  |  |
|                 | Sudado de palometa             | Cocción de palometa con aderezo de cebolla y ajo.   | ----  |  |
|                 | Sudado de boquichico           |   | ----  |  |
|                 | Ahumado de toa                 | Ahumado de un pescado de carne blanca 'Toa' con sal cubierto con hojas de bijao   | ----  |  |
|                 | Ahumado de maparate            | Ahumado de bagre llamado maparate a la parrilla.  | ----  |  |
|                 | Ahumado de sábalo              | Pescado sábalo a la parrilla envuelto en hoja.  | Pescado en hoja                                     | Es un clásico para comer los domingos en familia.  |
|                 | Ahumado de lisa                |   | ----  |  |

|                |                             |   |                       |   |
|----------------|-----------------------------|---|-----------------------|---|
|                | Zarapatera                  | Guiso preparado a base de carne de tortuga, yuca plátano y ají.   | Sopa de tortuga       | Por su ingrediente principal.   |
|                | Pango                       | Pescado que se deja salar y pudrirse un poco, para luego cocinarlo en guiso.  | Cadáver de muerto     | Por el olor fuerte que emite este plato.  |
|                | Guiso de carachupa.         | Es un guiso hecha de carne de armadillo y servido en el mismo caparazón.  | Sopa de lepra         | Se la conoce así porque se dice que la carachupa mal cocinada puede contagiar lepra a quien lo coma.                                |
| <b>Postres</b> | Mazamorra de gamitana       | Sopa preparada con plátano verde rallado, gamitana, sal y culantro.   | Mazamorra de cabeza   | Este plato no solamente se hace de la cabeza de la gamitana, puede ser de diferentes pescados.                                      |
|                | Mermelada de huito          | Dulce hecho en base a la fruta del árbol del wuituk.  | ----                  |   |
|                | Curichi y helado de aguaje. | Helados a base de la fruta aguaje.  | Shambo                | Se lo conoce así por la empresa que la comenzó a vender.  |
|                | Avispa huasi                | Bizcocho elaborado de huevo fresco de charapa, batido, con dulce y asado al horno.  | ----                  |   |
| <b>Bebidas</b> | Refresco de Aguaje          | Refresco a base de la fruta de aguaje.  | Aguajina              | Clásico de toda la selva, están en cada esquina con tu aguaje con sal.  |
|                | Refresco de Camu- camu      | Refresco a base de la fruta camu-camu.  | Agua rosada           | Conocido por ser de ese color el refresco.  |
|                | Refresco de cocona          | Refresco a base de la fruta de cocona.  | Tomate de la Amazonía | Deriva el nombre porque se parece mucho a un tomate, Tiene una gran importancia cultural por el trabajo del campo que significa.    |
|                | Masato                      | Bebida de campo a base de yuca.   | ----                  |   |
|                | Rompe calzón                | Es un preparado de corteza de clavo huasca,cumaceba, azúcar huayo,morure en aguardiente y se sirve con miel de abeja.           | RC                    | Se cree que tiene propiedades afrodisiacos. De ahí el nombre tan llamativo.   |
|                | Levantate pájaro muerto     | Es chuchuhuasi, cumaceba, iporuro, huacapurana, gengibre, morure, icoja, fierrocaspi aguardiente azúcar y miel de abeja.        | LPM                   | Es un reemplazante de la viagra, pero natural de ahí su nombre.   |
|                | Siete veces sin sacar       | Es todas las cortezas que quieras pero con el hijuelo de la caña o chicona con aguardiente azúcar y miel de abeja.              | SVSS                  | Se puede sobreentender el nombre de este brebaje exótico.   |
|                | Siete raíces                | Tiene chuchuhuasi,clavo huasca,morure, fierrocaspi, huacapurana, azúcar, huayo, icoja mezclado con aguardiente y miel de abeja. | ----                  | Mezcla de muchas cortezas y raíces, tiene más un efecto medicinal y se cree que da fertilidad a personas que no puedan tener hijos. |
|                | Uvachado                    | Que generalmente es de la región de San Martín porque ahí hay uvas para   | Uva machucado         | También conocido como vino amazónico, muy conocido ya   |

|            |   |                 |  |
|------------|---|-----------------|--|
|            | su preparación, es la uva macerada en aguardiente y azúcar con miel de abeja  | Vino Tarapotino | que solo se hace en San Martín y se importa por toda la selva.                         |
| Chuchuwasi |   | ----            |  |
| El chapo   | Es maduro hervido y licuado con su propia agua y azúcar.  | ----            | Se toma caliente en el desayuno de ahí la canción toma tu chapito y vete a la escuela. |
| Para para  | Es lengua de perro, con huacapurana, morure, fierrocasi, cumaceba, azucarhuayo con aguardiente azúcar y miel de abeja | ----            | El nombre hace dar a conocer su función que es activar otra vez a un impotente sexual. |
| Ventisho   | Es el jugo de caña fermentado   | Trapiche        | Significa de barato, ya que es el trago más barato que se puede comprar.               |
| Ayahuasca  | Es la mezcla de la liana ayahuasca y un arbusto llamado Chacrana. Y si gusta un poco de Toe.                          | Mira alma       | Se dice que al tomarlo tu alma sale de tu cuerpo y vez alucinaciones.                  |

El presente repertorio linguosemiótico-cultural de la comida amazónica establece marcas socioculturales pertenecientes a un determinado colectivo, los cuales traslapan distintos valores y significados. Semióticamente, estos términos se constituyen en diversos tipos de signos. Así tenemos los signos simbólicos en el planteamiento de Charles Peirce de la terceridad del signo (Peirce, 2008). Por ejemplo, el símbolo que existe en la denominación 'juane'. Una representación relacionada con la fe religiosa porque el llamado 'el juane' (bola grande guisada de arroz envuelta en hojas de bijao amarrada en la parte superior a modo de cuello), en el imaginario amazónico simboliza a la cabeza decapitada de Juan Bautista; festividad social celebrada cada año el 24 de junio en la denominada; Fiesta de San Juan. Esta metáfora biológica-cultural permite entender la fuerza intencional que ejerce la ideología religiosa en los habitantes de la Amazonía (Matta, 2014).

Este plato que se prepara en Iquitos tiene características similares a los que se preparan como tradición en Colombia conocido como "tamal" el cual se prepara con harina de maíz, arroz, arveja, zanahoria, huevo duro, un poco de tocino, carne de pollo o cerdo y sazonado con pimienta y sal. Luego, envuelto en hojas de plátano se cocina por 45 minutos, el cual bien se sirve acompañado de unas arepas, o bien con pan y café o chocolate.

En Venezuela existe un platillo parecido al Juane llamado "hallaca", el cual se elabora a partir de una masa a base de harina de maíz, caldo de gallina y achiote; luego, se rellena esta masa con un guiso de carne de gallina, vaca y cerdo; y finalmente, encima se agregan alcaparras, aceitunas, cebolla y pimienta; y, posteriormente, todo esto es envuelto en hojas de plátano. Listo. Semióticamente, tiene un correlato con el caso peruano, aunque con sus diferencias en los insumos y preparación; sin embargo,

al igual que el “juane peruano” también es un plato vinculado a una celebración religiosa, pero en este caso, se consume en la conmemoración de la fiesta navideña (Catay, 2015).

En México, existe una gran variedad de Juanes; sin embargo, la diferencia está en

que, éstos pueden ser dulces o salados. Unos llevan una masa aderezada con sal, un picante (chile) y salsa con especias, mientras que otros llevan un aderezo basado en azúcar, un relleno de carne (pollo o vaca), verduras frescas, frutas y una salsa con especias variadas (Sánchez, 2006).

**Figura 3**  
*Análisis semiótico del plato Juane*

|  | <i>Primeridad</i><br>[REPRESENTAMEN]<br>FORMA ( F )<br>Conocimientos                                      | <i>Segundidad</i><br>[OBJETO]<br>EXISTENCIA ( E )<br>Prácticas  | <i>Terceridad</i><br>{INTERPRETANTE}<br>VALOR ( V )<br>valores culturales  |
|--|---|---|--|
| <i>Primeridad</i><br>[REPRESENTAMEN]<br>FORMA ( F )<br>posibilidad /aspecto formal | F de la F<br><b>[CUALISIGNO]</b><br><b>/xuáne/</b>  | E de la F<br><b>[ÍCONO]</b><br><b>Juane</b>   | V de la F (estasis)<br><b>[RHEMA]</b><br><b>[fwá:ne]</b><br>(Y otros valores DE LA FORMA en otras culturas)                            |
| <i>Segundidad</i><br>[OBJETO]<br>EXISTENCIA ( E )<br>Materialidad                  | F de la E<br><b>[SINSIGNO]</b><br>Técnica culinaria de preparación del Juane (ingredientes y preparación) | E de la E<br><b>[ÍNDICE]</b><br><br>El potaje preparado | V de la E<br><b>[DICISIGNO]</b><br>Estimulación de los sentidos (olfato, gusto, tacto)<br>Plato celebratorio de una fiesta de la selva |
| <i>Terceridad</i><br>{INTERPRETANTE}<br>VALOR ( V )<br>funcionalidad social        | F del V<br><b>[LEGISIGNO]</b><br>Forma esférica envuelto en hojas de bijau                                | E del V<br><b>[SÍMBOLO]</b><br>Simboliza la cabeza decapitada de Juan el Bautista   | V del V<br><b>[ARGUMENTO]</b><br>Expresión satírica de la muerte de San Juan Bautista<br>Santo de los campesinos                       |

Otros platos que se preparan en la Fiesta de San Juan son, el “tacacho con cecina” y el “ahumado de Toa”. El término de tacacho deriva del quechua “taka chu” cuyo significado es ‘lo golpeado’; esta denominación se justifica porque en la preparación golpean la carne antes de amasarla. Este platillo se parece a los patacones preparados en países caribeños. La técnica es la misma, pero los insumos culinarios son distintos. Los extranjeros suelen confundir la cecina con el jamón, no obstante, una cecina ha tenido un proceso

particular de preparación. También se confunden por la carne ahumada que parece a un tocino que se hace en Estados Unidos de América. Pero la cecina de la Amazonía es la carne de cerdo que se ahúma y se deja secar, para luego salarla para conservar, y por esos procesos es que tiene un sabor característico.

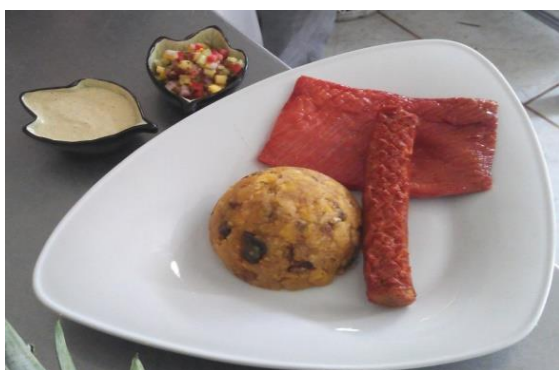
La comida amazónica tiene una carga semántica sexual. La simbolización de lo sexual se muestra en distintos tipos de platos. En las sopas, por ejemplo,

denominadas levanta muertos; alude a la revitalización de la capacidad sexual y no sólo a su propiedad como un reconstituyente frente a una resaca. En las bebidas tales como SVSS (siete veces sin sacar), LPM (levántate pájaro muerto), RC (rompe calzón) alude al órgano sexual masculino de forma metafórica. Esta carga simbólica sexuada muestra una necesidad de consolidar la masculinidad en la sociedad amazónica, lo cual caracteriza a un signo indicial.

Un alimento que tiene una connotación sexuada es el “inguiri” al cual se le llama también “bellaco”. Es un signo icónico que muestra un significado fálico en la forma como se sirve o presenta el plato; por ejemplo, en el ‘tacacho con cecina’.

#### Figura 4

*Tacacho con Cecina: primer ejemplo del plato*



**Nota.** Extraído de <http://shintyrestaurant.com/wp-content/uploads/2013/10/selva.jpg>

#### Figura 5

*Tacacho con cecina: segundo ejemplo*



**Nota.** Extraído de [http://www.mundodelviajero.com/wp-content/uploads/2014/06/IMG\\_6073.jpg](http://www.mundodelviajero.com/wp-content/uploads/2014/06/IMG_6073.jpg)

El “inguiri” no es visualmente atractivo, sin embargo, es una muestra de un ícono erótico. Es más, se constituye en un acompañante perfecto para distintos platos debido a su sabor neutral, pues, no es dulce, ni salado, ni ácido, ni amargo, ni mucho menos agrio. Así, por ejemplo, no es posible degustar un “timbuche de pescado” sin inguiri o un plato con huevos de Taricaya sin inguiri, o una patarashca. De la misma forma que cumple la “cancha” o el maíz seco que es usado como acompañante en sopas y guisos en la región andina, el inguiri es un alimento diario y un gran definidor cultural de la identidad culinaria amazónica desde el punto de vista semiótico.

Asimismo, el lexicón muestra características lingüísticas propias. En primer lugar, el contacto lingüístico que existe entre el castellano y el quechua en la zona amazónica de arraigo histórico se evidencia en términos como ‘ayahuasca’, ‘chuchuwasi’, ‘tacacho’, ‘patarashca’, ‘carachupa’. También cuando

pragmáticamente el comensal se refiere al plato con una categorización suele ponerle distintos caracterizantes y apelativos al final del nombre, por ejemplo, *wañu wañu* que significa que la carne está pasada de tiempo o cuando la carne es fresca y salada, pero que se encuentra aparentemente un tanto malograda, aunque el olor es lo que encanta a la gente, como algunos platos (el pango), otro caso es que se exprese que está la comida está *miski miski* que significa que sabe delicioso y por último, que está *casha casha* para indicar que el licor (mayormente masato) está bien fermentado, o que está *wira wira* para indicar que la sopa o plato de fondo (inchicapi o tacacho) se caracteriza por estar muy mantecoso.

Curichi conocido con múltiples nombres a lo largo del continente, este “curichi” viene a ser el conocido “marciano” en ciudades costeras del país, y “congelada” en países como Colombia, sin embargo, existe un productor industrial de este tipo de helado que llamó al producto “Bon Ice” y es también reconocido en otros países como República Dominicana, Venezuela y México. Es el helado embolsado de distintos sabores de frutas loretanas como el hungurahui, tumbo y el más popular de todos: el aguaje. A esta última, se le conoce como “shambo” por la marca que fabrica helados de aguaje, es decir, el nombre de la marca, por el nombre del producto, lo cual representa un procedimiento metonímico del significado ligado a lo cultural.

El “ahumado de maparate” empleando un método muy antiguo que se remonta al paleolítico, lleva el nombre amazónico de un animal de la selva. Cabe

indicar que todo ahumado emplea por lo general hojas de bijao y ello, con el fin de obtener características de aroma y sabores especiales, debido a la sal previamente untada y al sabor a corteza o madera que se adquiere. Las hojas de bijao es una versión ancestral de la forma modernizada de ahumar, pero en la actualidad se envuelve en papel aluminio, y se lo conoce como pescado a la fiorentina. Asimismo, se encontró que existe un término empleado al pescar el maparate, esto es, “shitarear” que significa simplemente pescar en el río, pero con una flecha.

El “agua rosada” llamada jergalmente al refresco de camu-camu es una fruta de original sabor y de gran potencial vitamínico muy consumido en la selva, proporciona satisfacción y alegría al beberlo principalmente si la persona tiene alguna inflamación en el cuerpo, “es agua de tiempo” y se bebe en cualquier momento, simboliza la felicidad y la satisfacción. Otra bebida amazónica que está ligada a la cultura, a lo místico, lo somático y semiótico es el “ayahuasca”. Existe todo un ritual cántico en su preparación y una creencia que a través de esta bebida se puede invocar al espíritu de la naturaleza. Semióticamente supone una purificación interna de la persona, el reequilibrio, se constituye, por tanto, en una bebida alucinógena que altera la conciencia, también, está ligada con la práctica chamánica amazónica. En los pueblos amazónicos, tiene distintos nombres según su lengua; para los shipibos se llama “masha”, para los Záparos se le denomina “ivaona”. En la jerga del léxico culinario se le llama “mira-alma”.

Otro plato que semióticamente activa la emocionalidad es el “pango”, el cual es un guiso que emite un mal olor porque el pescado si bien es salado previamente y guardado luego, se espera hasta que está en una etapa inicial de putrefacción para usarlo en este guiso, por ello, en la jerga, es llamado como “cadáver de muerto”. Si bien toda comida tiene como objetivo principal agradar al gusto, es parte de valor semiótico-cultural del poblador de esta región, hallar en un cierto estado de descomposición del producto para dar gusto al paladar. Esto es parte de la originalidad y diversidad de sabores que plantea la sociedad de la selva peruana. Sin embargo, para el foráneo de ese universo semiótico le provoca asco, repulsión y desagrado al gusto. El efecto emocional que genera es el de incomodidad (Palmero, 2003). Un efecto similar ocurre con la preparación del “masato” en las comunidades nativas asháninkas, shipibos, etc., se realiza a través de la fermentación de la yuca con la saliva del oferente, de no aceptarlo podría entenderse como un desprecio. El masato está ligado a la actividad de la siembra de yuca, porque los campesinos mastican una yerba que van arrojando sobre los tallos, con el fin de que crezca de mayor tamaño, por tanto, se consume en colectividad.

“La carne del monte” es otro plato que asume un nombre original para referirse a lo que en la culinaria andina se denomina el “charqui” una de las comidas fundamentales en el incanato. En la Amazonía, carne de monte o charqui selvático se prepara con distintos tipos de carne: el majaz, el sajino, la sachavaca, el añuje o el venado de selva.

El “guiso de carachupa” llamado en jerga de la comida como “sopa de lepra” aludiendo al hecho que si está al cocido el armadillo al ser comido puede causarte dicha enfermedad. Esto forma parte de aspecto místico como parte de la creencia de esta región. Aquello que atrae a las personas es la manera cómo se sirve, ya que se cocina y se presenta en el mismo caparazón del animal. También se cree que aumenta la virilidad del varón. Unos de los platos que se ingiere en la mañana, principalmente durante el desayuno es el “el caldo de carachama”, semióticamente se entiende que es un plato reconstituyente de la resaca. La denominación es adoptada del nombre del pez, sin embargo, en la jerga se llama “caldo de zapato” aludiendo al parecido icónico que tiene con el calzado. De igual modo, existe un empleo de valor peyorativo cuando se expresa que una mujer no es muy agraciada.

Un plato muy conocido es el “inchicapi” cuyo nombre proviene de los vocablos quechuas en versión compuesta “inchik” que significa maní y “api” que significa sopa, es decir, “inchik-api” se castellaniza morfosintácticamente en inchicapi. Es un plato celebratorio, pues se prepara en los matrimonios y también en cumpleaños. Otra sopa muy exquisita de la selva peruana es la “zarapatera” (guiso, jergalmente llamada como “sopa de tortuga” o “sopa de motelo”). Es una comida que se sirve en el mismo caparazón, el cual es empleado como recipiente. Está preparada con la carne de la tortuga terrestre llamada motelo. Es un plato muy apreciado por su sabor. Semióticamente supone “poder” y “riqueza” porque es muy cotizada (Chirif, 2005).

**Figura 6**  
Análisis semiótico comparado de tres platos

|   | <i>Primeridad</i><br>[REPRESENTAMEN]<br>FORMA ( F )<br>Conocimientos | <i>Segundidad</i><br>[OBJETO]<br>EXISTENCIA ( E )<br>Prácticas                         | <i>Terceridad</i><br>{INTERPRETANTE}<br>VALOR ( V )<br>valores culturales   |
|---|--|--|---|
| <i>Primeridad</i><br>[REPRESENTAMEN]<br>FORMA ( F )<br>posibilidad /aspecto<br>formal | /inçikápi /  | inchicapi  | [ ñtjiká:pi ]<br>("sopa de mani" sobrenombre<br>jergal)   |
|   | / sarapatéra /   | zarapatera   | [ sarapaté:ra ]<br>("sopa de tortuga" jerga<br>culinaria)   |
|   | / çilkáno de karaçáma /  | Chilcano de<br>carachama   | [ tjiká:no ðe karaçá:ma ]<br>("sopa de zapato" pragmática<br>jergal)  |
| <i>Segundidad</i><br>[OBJETO]<br>EXISTENCIA ( E )<br>Materialidad                     | Receta de preparación  | El plato servido a la<br>mesa  | Presente en actividades<br>celebratorias (matrimonios y<br>cumpleaños)  |
|   | <b>Estilo de preparación del<br/>motelo</b>                          | <b>El potaje servido en<br/>caparazón</b>  | <b>Potaje preparado en la fiesta de<br/>San Juan</b>  |
|   | <i>Estilo de cocción y técnica<br/>de preparación</i>                | <i>El plato servido a la<br/>mesa</i>  | <i>Potaje de consumo general y<br/>cotidiano en las familias</i>  |
| <i>Terceridad</i><br>{INTERPRETANTE}<br>VALOR ( V )<br>funcionalidad<br>social        | Espesa, caliente, aroma a<br>gallina                                 | Simboliza virilidad<br>(levantamuerto) y<br>energizante bebible                        | Muestra de cariño al comensal,<br>evidencia el poder y riqueza de<br>la familia   |
|   | <b>Espesa, caliente, aroma<br/>sacha culantro</b>                    | <b>Simboliza larga vida,<br/>reconstituyente</b>                                       | <b>Evidencia riqueza debido a que<br/>la carne muy cotizada (especie<br/>vulnerable)</b>                                |
|   | <i>Aguado, caliente, antiguo<br/>(prehistórico)</i>                  | <i>Simboliza la ausencia<br/>de belleza, vejez,<br/>neutralizante de la<br/>resaca</i> | <i>Evidencia la satisfacción del<br/>hambre<br/>Representa de forma peyorativa<br/>la falta de belleza en una mujer</i> |

## Discusión

De acuerdo con la investigación, en la selva peruana la coexistencia de innumerables especies de plantas y animales facilita su incorporación de forma especial en la culinaria amazónica. Estas características hacen de la comida de la selva la más exótica del país. Los niños de la selva, por ejemplo, comen crudo, directamente de la naturaleza el llamado "campanero" un escarabajo muy nutritivo, dato que también se recabó en el presente

estudio. De otro lado, se usan ingredientes inéditos como el "sachatomate", el "ají charapita", "la pituca", etc. Así como bebidas que tienen cierto valor semiótico-cultural vivificante y otras que poseen un poder curativo (Ugarte, 1986; Chirif, 2005). Se ha evidenciado que platos como el inchicapi se complementan con el ají charapita y la bebida que puede curar el alma según la idiosincrasia del lugar es el ayahuasca.

El presente estudio presenta limitaciones respecto al espectro culinario



amazónico ya que el inventario presentado es un muestreo de los platos, no pretenden ser un inventario completo de toda la comida amazónica, pues existen más platos que no se han considerado porque no fueron mencionados en las encuestas y entrevistas efectuadas. Por ejemplo, la ingesta cruda de la larva llamada “suri” extraída del tronco del árbol del aguaje es una actividad común en las comunidades nativas como lo manifestaron los entrevistados. Los niños y adultos lo comen preferentemente frito en las zonas hispanohablantes de la Amazonía (Vargas *et al.*, 2013). O también, al procedimiento de metátesis que presenta el vocablo “chapear” que consiste en la traslación de una clase formal de una palabra por otra: de sustantivo a adverbio, de adjetivo a sustantivo, etc. Este término surge a partir de la palabra “chapo” (el plátano crudo aplastado y triturado con las manos y disuelto en agua para ser consumido como refresco), el cual está incluido en el repertorio presentado en la tabla 1, así “chapear” significa estrujar con las manos un fruto para diluirlo en agua, una expresión verbalizada. Otro caso es el “kutacho” una versión de “tacacho” a base de plátano asado con manteca de cerdo y sazonado con maní (Chirif, 2005). Sin embargo, la investigación cumple con su objetivo de brindar un análisis interdisciplinar del lenguaje de la comida amazónica y sus implicancias culturales.

## Conclusiones

En el lenguaje culinario amazónico del Perú, representado por sus distintos interlocutores se descubre un poliglotismo: el comensal, el cocinero y el foráneo. Cada

uno de ellos pergeña una semiosis estrechamente ligada a sus patrones culturales preestablecidos (Sánchez, 2004). Las conclusiones específicas se derivan desde distintos enfoques. La perspectiva sociolingüística permite concluir que el quechua está presente como lengua de interferencia y de sustrato en la mayoría de gastronomismos de la comida amazónica. Debido, principalmente, a que el quechua ha tenido un contacto idiomático anterior al castellano en la zona de la selva. La alimentación como campo semántico particular en el caso de la Amazonía peruana, permite hallar procesos metonímicos, sinecdóquicos y metafóricos en la creación jergal, por ejemplo, en el término “shambo” cuando se nombra llamando por la marca comercial al producto, o en “juane” simbolizando la cabeza decapitada de Juan el Bautista donde la parte representa al todo, o en la frase “rompe calzón” y “levántate pájaro muerto” bebidas que representan a la potencia sexual y al miembro viril respectivamente. Igualmente, se comprueba una característica original de creatividad lingüística del lenguaje gastronómico en la neodenominación y sobrenominalización (jerga culinaria) mediante en el empleo de siglas como RC, LPM, SVSS.

Desde un enfoque antropológico, se evidenció que existe un vínculo sociocultural entre la comida selvática y las festividades rituales peruanas desarrolladas durante el año, y a la vez, se prepara en la mayoría de casas conmemorando, por ejemplo, el día del campesino, lo que configura una acción sociocultural definida y consolidada. De

esta forma, los rituales del comer en la Amazonía son colectivos a causa de la asociación existente entre actividad celebratoria y el plato, condición similar que goza la culinaria andina desde su origen. Es decir, se corrobora el gregarismo culinario en el rito del comer. Por otro lado, la relación de la comida amazónica con el ámbito de lo místico está representada por cierto tipo de bebidas que son empleadas en rituales chamánicos con fines mágicos: el siete raíces, el ayahuasca y sus derivados.

Semióticamente, se concluye que los términos de la comida amazónica refieren a signos de diversa clase: índices, íconos, símbolos, señales y signos lingüísticos que poseen valores únicos y de transcendencia cultural. Se evidencia la existencia de unidades semióticas llamadas culturemas que traducen mediante la lengua representaciones y valores de la sociedad y sus rasgos culturales. Así la simbolización y

la metáfora son los principales procedimientos. Los términos de la comida amazónica correspondiente a bebidas muestran una marcada tendencia hacia una referencia conceptual sexuada, esto es, se incentiva a la virilidad.

En ámbito de la teoría de la comunicación, el repertorio obtenido de la comida amazónica evidencia que la mayor parte de los términos y expresiones se vinculan con el afecto y la emoción ya que lo activan en el proceso de interacción comunicativa. Los platos transmiten cariño, alegría, gratitud, disfrute, interés, excitación, incomodidad, satisfacción, deseo sexual, muchos de ellos desde la preparación hasta el consumo. Este carácter nos muestra la presencia de una pragmática funcional donde se negocian mensajes en situaciones comunicativas inéditas de la comensalidad amazónica.

## Referencias

- Anoeta, F. (2015). *La influencia del francés en el vocabulario gastronómico castellano* [Trabajo de grado, Bachiller en traducción e interpretación]. Universidad de Barcelona.
- Ariolfo, R. (2019). Comida lengua e identidad en el paisaje lingüístico. *Orillas, Rivista d'Isanistica*, 8, 629-652.  
[http://orillas.cab.unipd.it/orillas/es/08\\_01\\_ariolfo\\_astilleros/](http://orillas.cab.unipd.it/orillas/es/08_01_ariolfo_astilleros/)
- Barcena, F. y Melich, J. C. (2000). *La educación como acontecimiento ético. Natalidad, narración y hospitalidad*. Paidós.
- Cartay, R. (2015). Una nación también se construye desde el plato. *Agroalimentaria*, 21(40), 145-152.  
<http://www.saber.ula.ve/handle/123456789/40533>
- Chan, E. (2013). Sincretismo lingüístico lexicográfico culinario gastronómico en el dialecto "puntanerense". *InterSedes*, 14(28).  
<https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/intercedes/article/view/12130>

- Chavarri, A. (2001). *Signos al infinito*. Minio.
- Chirif, A. (2005). Biodiversidad amazónica y gastronomía regional. *Folia amazónica (Perú)*, 14(2), 91-98. <https://doi.org/10.24841/fa.v14i2.148>
- Cornejo, H. (2012). *La cocina aimara. Aymarana phayañapa*. Universidad San Martín de Porres. [https://www.researchgate.net/publication/322517366\\_LA\\_COCINA\\_AIMARA\\_Aymarana\\_phayanapa](https://www.researchgate.net/publication/322517366_LA_COCINA_AIMARA_Aymarana_phayanapa)
- Darwin, Ch. R. (1973). *El Origen del Hombre*. Ediciones Petronio. Barcelona. Versión original: *The Descent of Man, and Selection in Relation to Sex*, 1889. <https://www.textos.info/charles-darwin/el-origen-del-hombre/descargar-pdf>
- Gadea, C. A. (2018). El interaccionismo simbólico y sus vínculos con los estudios sobre cultura y poder en la contemporaneidad. *Sociológica (México)*, 33(95), 39-64. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0187-01732018000300039&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-01732018000300039&lng=es&tlng=es)
- Hjellest, S. (2010). *El léxico de la comida en Guatemala* [Trabajo de grado, Maestría del Departamento de Español y Estudios Latinoamericanos]. Universidad de Bergen. <http://bora.uib.no/handle/1956/4086>
- Loayza, E. (2020). La poética transcultural de José María Arguedas: Una didáctica social a través de la literatura. *Tierra Nuestra*, 14(1), 25-31. <http://dx.doi.org/10.21704/rtn.v14i1.1500>
- Lotman, I. M. (1996). *La Semiosfera I. Semiótica de la cultura y del texto* (Selección y traducción del ruso de Desiderio Navarro). Cátedra (Colección Frónesis).
- Luque, J. de D. (2009). Claves culturales e imaginológicas de los textos argumentativos. *Ponencia presentada a la III Conferencia Internacional de Hispanistas de Rusia*. Moscú, mayo 19-21.
- Luque, L. (2009). Los culturemas: ¿unidades lingüísticas, ideológicas o culturales? *Language design: journal of theoretical and experimental linguistics*, (special issue), 0093-120.
- Magariños, J. (1991). *El mensaje publicitario* (2da. ed.). Edicial.
- Martínez, M. (2014). *Ciencia y arte en la metodología cualitativa* (2da. ed.). Trilllas. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/autor?codigo=1959221>
- Matta, R. (2014). República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú. *Revista colombiana de antropología*, 50(2), 15-40. [https://www.icanh.gov.co/nuestra\\_entidad/grupos\\_investigacion/ant](https://www.icanh.gov.co/nuestra_entidad/grupos_investigacion/ant)

- ropologia\_social/publicaciones\_seri  
adas\_antropologia/12944
- Morin, E. (1973). *El paradigma perdido. Ensayo de bioantropología* (3ª ed.). Kairós,  
<https://doctoradousbcienciaseducacion.files.wordpress.com/2013/01/morin-edgar-el-paradigma-perdido.pdf>
- Mosterín, J. (1985). Popper y el mundo de la cultura. *Revista Enraonar: quaderns de filosofia* (11).  
<https://doi.org/10.5565/rev/enraonar.830>
- Palmero, F. (2003). La emoción desde el modelo biológico. *Revista electrónica de motivación y emoción*, 6(13).  
<http://reme.uji.es/articulos/apalmf5821004103/texto.html>
- Parodi, F. (2002). Introducción a la semiología gastronómica. *Escritura y pensamiento*, 5(11), 123-141.  
[http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/Publicaciones/Escri\\_pensam/2002\\_n11/introduccion\\_semiologia.htm](http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/Publicaciones/Escri_pensam/2002_n11/introduccion_semiologia.htm)
- Pierce, Ch. (1986). *La ciencia de la semiótica*. Nueva Visión.
- Pierce, Ch. (2008). *El pragmatismo* (trad.). Traducido por Sara Barrena Marchena. Ediciones encuentro.
- Popper, K. (1982). *Conocimiento Objetivo* (2da ed.). Tecnos.
- Poyatos, F. (1994). *La comunicación no verbal I: cultura, lenguaje y conversación*. Istmo.
- Rhoades, R. (2006). *Desarrollo con identidad: comunidad, cultura, y sustentabilidad en los Andes*. Abya-Yala.
- Ruiz-Olabuénaga, J. I. (2012). *Metodología de la investigación cualitativa* (5ta ed.). Universidad de Deusto.
- Salazar, M. L. (2007). Análisis e interpretación de marcadores culturales (capítulo III). *Aspectos lingüísticos y culturales en la traducción inversa de folletos turísticos* [Trabajo de grado, Maestría en Traducción]. Universidad Nacional de Costa Rica.  
<https://www.mogap.net/pmt/>
- Sánchez, A. (2004). La memoria cultural en los textos culinarios. *Revista de humanidades: Tecnológico de Monterrey*, 16, 257-288.  
<https://repositorio.tec.mx/handle/11285/573179>
- Sánchez, A. (2006). La fiesta del gusto: La construcción de México a través de sus comidas. *Opción: Revista de Ciencias Humanas y Sociales*, (51), 9-25.  
<https://dialnet.unirioja.es/ejemplar/176889>
- Tessmann, G. (1999). *Los indígenas del Perú nororiental*. Abya-yala..  
<https://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/12955>

Uriarte, M. (1986). *Diario de un misionero de Maynas. Monumenta Amazónica*. CETA. Iquitos.

Vargas, G. E., Espinoza, G., Ruiz, C., & Rojas, R. (2013). Valor nutricional de la larva de *Rhynchophorus palmarum* L.: comida tradicional en la Amazonía peruana. *Revista de la Sociedad Química del Perú*, 79(1), 64-70.  
<http://www.scielo.org.pe/scielo.ph>

[p?script=sci\\_arttext&pid=S1810-634X2013000100009&lng=es&tln=es](https://www.scielo.org/pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1810-634X2013000100009&lng=es&tln=es).

Vázquez, I. (2013). Los alimentos como código comunicacional. *Revista de la Universidad del Valle de Atemajac*, 27(76), 44-52.  
[https://www.univa.mx/publicaciones/revistas/2013/Mayo\\_2013.pdf](https://www.univa.mx/publicaciones/revistas/2013/Mayo_2013.pdf)