

[illegible]

A 3x10 grid of purple rectangles. A white stylized 'E' shape is centered in the grid, composed of several white rectangles of varying lengths and orientations. The 'E' shape is formed by a horizontal bar at the bottom, a vertical bar on the right, and three diagonal bars extending from the top-left towards the center-right.



ISSN-L 0459-1283

e-ISSN - 2791-1179

Depósito Legal: pp. 19520df47



105

LETRAS

Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello"

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA EXPERIMENTAL LIBERTADOR
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN Y POSTGRADO
INSTITUTO PEDAGÓGICO DE CARACAS
SUBDIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN Y POSTGRADO
DEPARTAMENTO DE CASTELLANO, LITERATURA Y LATÍN
INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES LINGÜÍSTICAS Y LITERARIAS
"ANDRÉS BELLO"

CARACAS-VENEZUELA
LETRAS, Vol. 64, N.º 105
2024

ISSN-L 0459-1283
e-ISSN - 2791-1179
Depósito legal: pp. 195202DF47

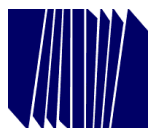


(1964-2024) 60 años



Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello"

(1958-2024) 66 años



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA EXPERIMENTAL LIBERTADOR

Rector	Raúl López Sayago raul.lopez@upel.edu.ve
Vicerrectora de Docencia	Doris Pérez doris.perez@upel.edu.ve
Vicerrectora de Investigación y Postgrado	Moraima Esteves mesteves@upel.edu.ve
Vicerrectora de Extensión	María Teresa Centeno mcenteno@upel.edu.ve
Secretaria	Nilva Liuval Moreno ltovar@upel.edu.ve



INSTITUTO PEDAGÓGICO DE CARACAS

Directora-Decana (E)	Zulay Pérez Salcedo zperez@ipc.upel.edu.ve
Subdirectora de Docencia (E)	Olivia Andrade docenciaipc@gmail.com
Subdirectora de Investigación y Postgrado (E)	Arismar Marcano Montilla amarcano@ipc.upel.edu.ve
Subdirectora de Extensión (E)	Verónica B. Oliveros Pérez diplomados.ipc1@gmail.com
Secretaria (E)	Sol Ángel Martínez solmartinezp@hotmail.com
Coordinador de Investigación e Innovación	Alejandro Rodríguez cordinaciondeinvestigacion@gmail.com



INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES LINGÜÍSTICAS Y LITERARIAS
"ANDRÉS BELLO"

CONSEJO TÉCNICO

Directora:

Johanna Rivero Belisario

 <https://orcid.org/0000-0001-9588-2242>

 johanna.rivero.ipc@upel.edu.ve

Subdirector:

José Gabriel Figuera Contreras

 <https://orcid.org/0000-0002-5673-7437>

 jfiguera.ipc@upel.edu.ve

COORDINADORES DE ÁREAS

Área de Lingüística:

Anny Gabriella Perales de Hernández

 <https://orcid.org/0000-0001-8378-3466>

 annygabriellaperales22@gmail.com

Área de Literatura:

Luis Alfredo Álvarez Ayesterán

 <https://orcid.org/0000-0003-3838-7346>

 luisalfredoalvarez@gmail.com

Área de Pedagogía de la Lengua y la Literatura:

Norma González de Zambrano

 <https://orcid.org/0000-0002-2618-7980>

 ipclecesc@gmail.com

COORDINADORES DE SECCIONES

Sección de Docencia:

Andrea Yamali Peña Pernía

 <https://orcid.org/0000-0001-9586-8790>

 ppandrea12@gmail.com

Sección de Extensión:

Jéssica Marianne Borges Pamelá

 <https://orcid.org/0000-0002-6540-4634>

 jssik.borges@gmail.com

Sección de Promoción y Difusión:

Julio César González Díaz

 <https://orcid.org/0000-0002-0531-8574>

 juliogonzalez.ipv@gmail.com

Personal de secretaría:

Benita Canache

 canachebl@hotmail.com

Asistente de biblioteca:

Francisco Urbina

 urbinafrancisco@hotmail.com

LETRAS

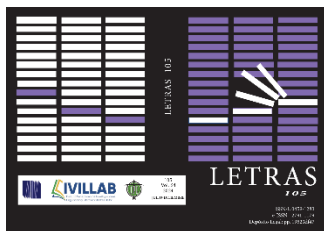
- Es una revista científica universitaria que publica resultados de trabajos de investigadores nacionales y extranjeros en las diversas áreas del conocimiento lingüístico y literario, con énfasis en los temas educativos. En 1958 se publicó su primer número con el nombre de Boletín del Departamento de Castellano, Literatura y Latín, y a partir del número 23 en el año de 1967, comienza a llamarse Letras.
- **Letras** tiene por objetivos fundamentales:
 1. Contribuir con la construcción del conocimiento científico en las áreas de la lingüística y la crítica literaria.
 2. Colaborar con el mejoramiento de la calidad de la educación en el campo de la lengua y la literatura.
 3. Estudiar la identidad lingüística y literaria del venezolano y del latinoamericano.
 4. Favorecer la construcción de la identidad cultural del venezolano, a través de las investigaciones educativas en nuestras áreas de acción.

INDEXACIONES, BASES DE DATOS, DIRECTORIOS Y REDES SOCIALES ACADÉMICAS



ARBITRADA: dos o tres jueces, quienes no conocen que están arbitrando el mismo trabajo, evalúan un artículo, cuyo autor no aparece identificado. El autor, a su vez, no sabe quiénes juzgan su investigación.

- © Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello"
- Depósito legal: pp. 195202DF47 / ISSN impreso: 0459-1283 ISSN en línea: 2791-1179
- Edición: dos números al año - **Letras** es una revista de acceso abierto.
- **LETRAS** no se hace necesariamente responsable de los juicios y criterios expuestos por los colaboradores.
- **Dirección y Correspondencia:**
Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello" (IVILLAB).
Universidad Pedagógica Experimental Libertador-Instituto Pedagógico de Caracas. Edificio Histórico, Piso 1, Av. Páez, Urbanización El Paraíso. Caracas-Venezuela. Código postal 1020.
Teléfono: +58-212-4511801
- Correos electrónicos: revista.letras.ipc@upel.edu.ve / ivillab.1964@gmail.com
- Arte final y diagramación: José Gabriel Figuera Contreras
Correo electrónico: jfiguera.ipc@upel.edu.ve



LETRAS, Vol. 64, N.º 105 - Año 2024

Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Instituto Pedagógico de Caracas
Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello"
Caracas, Venezuela

Equipo Editorial

Editor científico

José Gabriel Figuera Contreras
Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Venezuela

✉ revista.letras.ipc@upel.edu.ve

✉ jfiguera.ipc@upel.edu.ve

Editoras asociadas a este número

Lirian Astrid Ciro
Universidad del Valle, Colombia

Estela Mary Peralta de Aguayo
Universidad Nacional de Asunción
Universidad Autónoma de Asunción, Paraguay

Comité de redacción

Anny Gabriella Perales de Hernández
Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Caracas, Venezuela

Norma González de Zambrano
Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Caracas, Venezuela

Brayan Wilfredo Hernández Monterrey
Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Caracas, Venezuela

Rita Milagros Jáimez Esteves
Universidad Nacional de Loja, Ecuador
Academia Venezolana de la Lengua

Johanna Rivero Belisario
Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Caracas, Venezuela

Sandra Yartitza Maurera Caballero
Universidad Técnica Particular de Loja, Ecuador

Comité Científico Nacional

Alexandra Álvarez Muro
Universidad de Los Andes
Mérida, Venezuela

Johanna Rivero Belisario
Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Caracas, Venezuela

Anny Gabriella Perales de Hernández
Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Caracas, Venezuela

José Gabriel Figuera Contreras
Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Venezuela

Brayan Wilfredo Hernández Monterrey
Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Caracas, Venezuela

Luisa Isabel Rodríguez Bello
Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Caracas, Venezuela

César Augusto Villegas Santana
Universidad Católica Andrés Bello
Caracas, Venezuela

Mercedes Guanchez
Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Caracas, Venezuela

Dulce María Santamaría Moya
Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Caracas, Venezuela

Norma González Viloria
Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Caracas, Venezuela

Enrique Obediente Sosa
Universidad de Los Andes
Mérida, Venezuela

Thays Adrián Segovia
Universidad Católica Andrés Bello
Caracas, Venezuela

Freddy José Monasterios Macías
Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Caracas, Venezuela

Vanessa Anaís Hidalgo
Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Caracas, Venezuela

Comité Científico Internacional

Adriana Bolívar
Universidad Autónoma de Querétaro, México

Estela Mary Peralta de Aguayo
Universidad Nacional de Asunción
Universidad Autónoma de Asunción, Paraguay

Francisco José Bolet Toro
Universidad de Alcalá, Madrid, España

Irania Malaver Arguinzones
Universidad de Granada, España

José Luis Ramírez Luengo
Universidad Complutense de Madrid, España

Luis Cuéllar
Universidad Central de Ecuador, Ecuador

María José Gallucci
Universidad de Navarra, España

Rita Milagros Jáimez Esteves
Universidad Nacional de Loja, Ecuador
Academia Venezolana de la Lengua

Sandra Yartitza Maurera Caballero
Universidad Técnica Particular de Loja, Ecuador

Yuly Asención Delaney
Northern Arizona University, Estados Unidos

Angélica M. Silva
Brandon University, Canadá

Francisco Javier Pérez
Asociación de Academias de la Lengua Española
España

Francisco Moreno Fernández
Universität Heidelberg, Alemania

Isabel María Martins Vieira
Univeridad de Piura, Perú

Lirian Astrid Ciro
Universidad del Valle, Colombia

María Amparo Soler Bonafont
Universidad Complutense de Madrid, España

Nour Adoumieh Coconas
Instituto Superior de Formación Docente Salomé
Ureña, República Dominicana

Roberto Limongi
Brandon University, Canadá

Soledad Chávez Fajardo
Universidad de Chile, Chile

Equipo técnico

Traductores

Adriana Carolina González Lozada
Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Caracas, Venezuela
Idioma que traduce: inglés

Yara Alejandra Bastidas Rodríguez
Instituto Internacional de la UNESCO para la
Educación Superior en América Latina y el Caribe
Idioma que traduce: portugués

Luis Álvarez León
Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Caracas, Venezuela
Idioma que traduce: italiano

Yolibeth Machado
Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Caracas, Venezuela
Idioma que traduce: francés

Creador de la portada de la revista Letras.

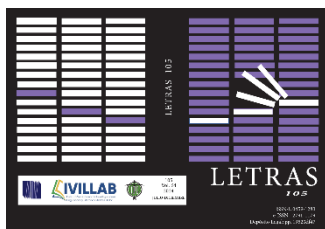
Luis Domínguez Salazar Artista plástico de reconocidos méritos a nivel nacional e internacional

Gestión, diseño de portada y diagramación

José Gabriel Figuera Contreras
Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Caracas, Venezuela

Colaboración en el diseño y actualización de los logos del IVILLAB y la revista Letras

Iria Natalia Agreda Abreu
U.E. Colegio Sagrada Familia
Edo. Delta Amacuro, Venezuela



LETRAS, Vol. 64, N.º 105 - Año 2024

Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Instituto Pedagógico de Caracas
Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello"
Caracas, Venezuela

TABLA DE CONTENIDO

PRELIMINAR

José Gabriel Figuera Contreras **17**
Johanna Rivero Belisario

PRESENTACIÓN - Letras 105

Lirian Astrid Ciro **19**
José Gabriel Figuera Contreras
Estela Mary Peralta de Aguayo
Johanna Rivero Belisario

ARTÍCULOS

GastroLex: Gastronomía y Léxico.....	25
Marta Torres Martínez	
América en la cocina: los indigenismos léxicos en el vocabulario culinario del México dieciochesco.....	49
José Luis Ramírez Luengo	
El vocabulario usado por los jóvenes en Guatemala para nombrar a los alimentos.....	71
María Raquel Montenegro Muñoz	
El español en Colombia: dialectos, gastronomía y música.....	103
Mónica Chamorro Mejía Lirian Astrid Ciro	
<i>Tapetusa</i> , entre la tradición y la clandestinidad: aproximación y caracterización del léxico en el Oriente Antioqueño, Colombia.....	139
Diana Vanessa Arenas González Alejandra Echavarría Zuluaga	
Diseño de la planta lexicográfica del <i>Diccionario gastronómico del español de Colombia</i> (GastroDiCol). Aplicación al campo semántico de los tubérculos.....	167
Sara María Díez Ortiz	
Las recetas tradicionales de la comunidad indígena de Brorán, Costa Rica, como recurso identitario.....	199
Nicole Cisneros Vargas	
Léxico gastronómico de la quinua peruana.....	225
Marco Lovón	
De la cocina a la narrativa en <i>Tierras de pan llevar</i> . Un acercamiento léxico a la gastronomía tradicional hondureña.....	247
Águeda Chávez García	
Léxico de la gastronomía paraguaya en la novela <i>Hijo de la revolución</i>	273
Estela Mary Peralta de Aguayo Ximena Méndez Cataldo	

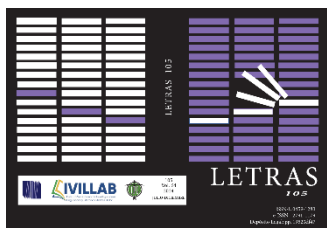
Las comidas y bebidas a través de las paremias, locuciones, comparaciones estereotipadas y dichos.....	305
María Bernarda Espejo Olaya	
Comparaciones estereotipadas con alimentos en el español de Colombia. Criterios de selección objetiva del léxico para su enseñanza en ELE/L2.....	341
Gloria Viviana Nieto Martín	
Revisión preliminar del léxico de la gastronomía y su reflejo en la macroestructura del <i>Diccionario enciclopédico castellano para estudiantes Maraísa</i>	381
Johanna Rivero Belisario	
Léxico culinario paraguayo en un recetario de principios del siglo XX.....	401
Estela Mary Peralta de Aguayo	
Mixología: un viaje léxico-semiótico de los cocteles.....	427
Oscar Elías Blanco Correa Daniel Alejandro Figueroa	
Léxico gastronómico en crónicas de migración de autores ecuatorianos.....	471
Rita Jáimez Esteves	
Lo que pueden decir de la comida chilena los diccionarios fundacionales. Segunda parte.....	511
Soledad Chávez Fajardo	

RESEÑAS

Álvaro Martín Navarro. <i>Terra Immānis</i> . Amazon, 2024, 448 págs.	547
Yanira Yáñez Delgado	
Alexis Maizo. <i>Entre sombras de anochecer</i> . Caracas: Firma Editorial Bernavil, 2022, 396 págs.	551
Adriana C. González L.	
Sara Mesa. <i>Un amor</i> . Barcelona: Editorial Anagrama. Colección Narrativas Hispánicas, 2020, 185 págs.	557
José Rafael Simón Pérez	
Índices previos Vol. 63, Letras 103 y 104.....	562
Normas para la publicación.....	566

PROGRAMAS DE POSTGRADO

Doctorado en Pedagogía del Discurso.....	581
Maestría en Lingüística.....	582
Maestría en Literatura Latinoamericana.....	583
Maestría en Lectura y Escritura	584
Especialización en Lectura y Escritura.....	585
Nuevos logos para Letras e IVILLAB.....	587



LETRAS, Vol. 64, N.º 105 - Año 2024

Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Instituto Pedagógico de Caracas
Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello"
Caracas, Venezuela

TABLE OF CONTENT

PRELIMINARY

José Gabriel Figuera Contreras **17**
Johanna Rivero Belisario

PRESENTATION - Letras 105

Lirian Astrid Ciro **19**
José Gabriel Figuera Contreras
Estela Mary Peralta de Aguayo
Johanna Rivero Belisario

ARTICLES

GastroLex: Gastronomy and Lexicon.....	25
Marta Torres Martínez	
America in the kitchen: lexical indigenisms in the culinary vocabulary of eighteenth-century Mexico	49
José Luis Ramírez Luengo	
The vocabulary used by young people in Guatemala for naming foodstuffs.....	71
María Raquel Montenegro Muñoz	
Spanish in Colombia: dialects, gastronomy and music.....	103
Mónica Chamorro Mejía Lirian Astrid Ciro	
<i>Tapetusa</i> , between tradition and clandestinity: approximation and characterization of the lexicon in Eastern Antioquia, Colombia.....	139
Diana Vanessa Arenas González Alejandra Echavarría Zuluaga	
Design of the lexicographic plant of the <i>Gastronomic Dictionary of the Spanish of Colombia</i> (GastroDiCol). Application to the semantic field of tubers.....	167
Sara María Díez Ortiz	
The traditional recipes of the indigenous community of Brorán, Costa Rica, as an identity resource.....	199
Nicole Cisneros Vargas	
Gastronomic lexicon of Peruvian quinoa.....	225
Marco Lovón	
From cooking to narrative in <i>Tierras de pan llevar</i> . A lexical approach to traditional Honduran gastronomy	247
Águeda Chávez García	
Lexicon of Paraguayan gastronomy in the novel <i>Hijo de la revolución</i> (Son of the revolution).....	273
Estela Mary Peralta de Aguayo Ximena Méndez Cataldo	

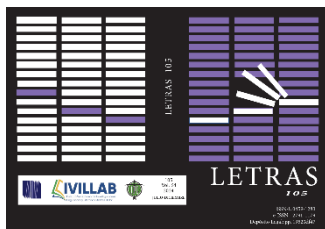
Food and beverages through paremias, locutions, stereotypical comparisons and sayings.....	305
María Bernarda Espejo Olaya	
Stereotyped comparisons with food in Colombian Spanish. Criteria of objective lexical selection for its teaching in ELE/L2.....	341
Gloria Viviana Nieto Martín	
Preliminary review of the lexicon of gastronomy and its reflection in the macrostructure of the <i>Spanish encyclopedic dictionary for students Maraisa</i>	381
Johanna Rivero Belisario	
Paraguayan culinary lexicon in a recipe book of the early twentieth century.....	401
Estela Mary Peralta de Aguayo	
Mixology: a lexical-semiotic journey of cocktails.....	427
Oscar Elías Blanco Correa Daniel Alejandro Figueroa	
Gastronomic lexicon in migration chronicles by Ecuadorian authors.....	471
Rita Jáimez Esteves	
What foundational dictionaries can say about Chilean food. Part two.....	511
Soledad Chávez Fajardo	

REVIEWS

Álvaro Martín Navarro. <i>Terra Immānis</i> . Amazon, 2024, 448 págs.	547
Yanira Yáñez Delgado	
Alexis Maizo. <i>Entre sombras de anochecer</i> . Caracas: Firma Editorial Bernavil, 2022, 396 págs.	551
Adriana C. González L.	
Sara Mesa. <i>Un amor</i> . Barcelona: Editorial Anagrama. Colección Narrativas Hispánicas, 2020, 185 págs.	557
José Rafael Simón Pérez	
Índices previos Vol. 63, Letras 103 y 104.....	562
Normas para la publicación.....	566

POSTGRADUATE PROGRAMS

Doctorado en Pedagogía del Discurso.....	581
Maestría en Lingüística.....	582
Maestría en Literatura Latinoamericana.....	583
Maestría en Lectura y Escritura	584
Especialización en Lectura y Escritura.....	585
Nuevos logos para Letras e IVILLAB.....	587



LETRAS, Vol. 64, N.º 105 - Año 2024

Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Instituto Pedagógico de Caracas
Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello"
Caracas, Venezuela

INDEX

PRÉLIMINAIRE

José Gabriel Figuera Contreras **17**
Johanna Rivero Belisario

PRÉSENTATION - Letras 105

Lirian Astrid Ciro **19**
José Gabriel Figuera Contreras
Estela Mary Peralta de Aguayo
Johanna Rivero Belisario

ARTICLES

GastroLex : Gastronomie et lexique.....	25
Marta Torres Martínez	
L'Amérique dans la cuisine : indigénismes lexicaux dans le vocabulaire culinaire du Mexique du XVIIIe siècle.....	49
José Luis Ramírez Luengo	
Le vocabulaire utilisé par les jeunes au Guatemala pour nommer les aliments.....	71
María Raquel Montenegro Muñoz	
L'espagnol en Colombie : dialectes, gastronomie et musique.....	103
Mónica Chamorro Mejía Lirian Astrid Ciro	
<i>Tapetusa</i> , entre tradition et clandestinité: approche et caractérisation du lexique dans l'Est d'Antioquia, Colombie.....	139
Diana Vanessa Arenas González Alejandra Echavarría Zuluaga	
Conception de la plante lexicographique du <i>Dictionnaire gastronomique de l'espagnol de Colombie</i> (GastroDiCol). Application au champ sémantique des tubercules.....	167
Sara María Díez Ortiz	
Les recettes traditionnelles de la communauté indigène de Brorán, Costa Rica, comme ressource identitaire.....	199
Nicole Cisneros Vargas	
Lexique gastronomique du quinoa péruvien.....	225
Marco Lovón	
De la cuisine à la narration dans <i>Tierras de pan llevar</i> . Une approche lexicale de la gastronomie traditionnelle hondurienne.....	247
Águeda Chávez García	
Lexique de la gastronomie paraguayenne dans le roman <i>Hijo de la revolución</i> (Fils de la révolution).....	273
Estela Mary Peralta de Aguayo Ximena Méndez Cataldo	

La nourriture et la boisson à travers les parémies, les locutions, les comparaisons stéréotypées et les dictons.....	305
María Bernarda Espejo Olaya	
Comparaisons stéréotypées avec la nourriture en espagnol colombien. Critères de sélection lexicale objective pour l'enseignement en ELE/L2.....	341
Gloria Viviana Nieto Martín	
Examen préliminaire du lexique de la gastronomie et de son reflet dans la macrostructure du <i>Dictionnaire encyclopédique espagnol pour étudiants Maraïsa</i>	381
Johanna Rivero Belisario	
Lexique culinaire paraguayen dans un livre de recettes du début du 20e siècle.....	401
Estela Mary Peralta de Aguayo	
Mixologie : un parcours lexico-sémiotique des cocktails.....	427
Oscar Elías Blanco Correa Daniel Alejandro Figueroa	
Gastronomic lexicon in migration chronicles by Ecuadorian authors.....	471
Rita Jáimez Esteves	
Ce que les dictionnaires fondamentaux peuvent dire de la cuisine chilienne. Deuxième partie..	511
Soledad Chávez Fajardo	

COMMENTAIRES

Álvaro Martín Navarro. <i>Terra Immānis</i> . Amazon, 2024, 448 págs.	547
Yanira Yáñez Delgado	
Alexis Maizo. <i>Entre sombras de anocheecer</i> . Caracas: Firma Editorial Bernavil, 2022, 396 págs.	551
Adriana C. González L.	
Sara Mesa. <i>Un amor</i> . Barcelona: Editorial Anagrama. Colección Narrativas Hispánicas, 2020, 185 págs.	557
José Rafael Simón Pérez	
Índices previos Vol. 63, Letras 103 y 104.....	562
Normas para la publicación.....	566

ETUDES DE TROISIEME CYCLE

Doctorado en Pedagogía del Discurso.....	581
Maestría en Lingüística.....	582
Maestría en Literatura Latinoamericana.....	583
Maestría en Lectura y Escritura	584
Especialización en Lectura y Escritura.....	585
Nuevos logos para Letras e IVILLAB.....	587



LETRAS, Vol. 64, N.º 105 - Año 2024

Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Instituto Pedagógico de Caracas
Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello"
Caracas, Venezuela

INDICE

PRÉLIMINAIRE

José Gabriel Figuera Contreras **17**
Johanna Rivero Belisario

PRESENTAZIONE - Letras 105

Lirian Astrid Ciro **19**
José Gabriel Figuera Contreras
Estela Mary Peralta de Aguayo
Johanna Rivero Belisario

ARTICOLI

GastroLex: Gastronomía e lessico.....	25
Marta Torres Martínez	
L'America in cucina: gli indigenismi lessicali nel vocabolario culinario del Messico del XVIII secolo.....	49
José Luis Ramírez Luengo	
Il vocabolario utilizzato dai giovani in Guatemala per denominare i cibi.....	71
María Raquel Montenegro Muñoz	
Lo spagnolo di Colombia: dialetti, gastronomia e música.....	103
Mónica Chamorro Mejía	
Lirian Astrid Ciro	
<i>Tapetusa</i> , tra tradizione e clandestinità: Approssimazione e caratterizzazione del lessico nell'Antioquia Orientale, Colombia.....	139
Diana Vanessa Arenas González	
Alejandra Echavarría Zuluaga	
Progettazione dell'impianto lessicografico del <i>Dizionario gastronomico dello spagnolo di Colombia</i> (GastroDiCol). Applicazioni al campo semantico dei tuberi.....	167
Sara María Díez Ortiz	
Le ricette tradizionali della comunità indigena di Brorán, Costa Rica, come risorsa identitaria.....	199
Nicole Cisneros Vargas	
Lessico gastronomico della quinoa peruviana.....	225
Marco Lovón	
Dalla cucina alla narrazione in <i>Terre di pane trasportato</i> . Un approccio lessicale alla cucina Tradizionale onduregna.....	247
Águeda Chávez García	
Lessico della gastronomia paraguaiana nel romanzo Figlio della rivoluzione.....	273
Estela Mary Peralta de Aguayo	
Ximena Méndez Cataldo	

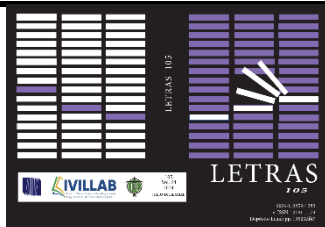
I pasti e le bevande attraverso delle paremie, locuzioni, confronti stereotipati e detti.....	305
María Bernarda Espejo Olaya	
Confronti stereotipati con i cibi nello spagnolo colombiano. Criteri oggettivi di selezione del lessico per l'insegnamento in ELE/L2.....	341
Gloria Viviana Nieto Martín	
Revisión preliminar del lessico gastronómico e del suo riflesso nella macrostruttura del <i>Dizionario enciclopédico spagnolo per studenti Maraisa</i>	381
Johanna Rivero Belisario	
Lessico culinario paraguaiano in un ricettario dell'inizio del XX secolo.....	401
Estela Mary Peralta de Aguayo	
Mixología: un viaggio lessico-semiotico dei cocktail.....	427
Oscar Elías Blanco Correa Daniel Alejandro Figueroa	
Lessico gastronomico nelle cronache migratorie di autori ecuadoriani.....	471
Rita Jáimez Esteves	
Cosa possono dire i dizionari fondamentale sul cibo cileno. Seconda parte.....	511
Soledad Chávez Fajardo	

RECENSIONI

Álvaro Martín Navarro. <i>Terra Immānis</i> . Amazon, 2024, 448 págs.	547
Yanira Yáñez Delgado	
Alexis Maizo. <i>Entre sombras de anochecer</i> . Caracas: Firma Editorial Bernavil, 2022, 396 págs.	551
Adriana C. González L.	
Sara Mesa. <i>Un amor</i> . Barcelona: Editorial Anagrama. Colección Narrativas Hispánicas, 2020, 185 págs.	557
José Rafael Simón Pérez	
Indice dei numeri precedenti Vol. 63, Letras 103 y 104.....	562
Regole di pubblicazione.....	566

CORSI DI LAUREA

Doctorado en Pedagogía del Discurso.....	581
Maestría en Lingüística.....	582
Maestría en Literatura Latinoamericana.....	583
Maestría en Lectura y Escritura	584
Especialización en Lectura y Escritura.....	585
Nuevos logos para Letras e IVILLAB.....	587



LETRAS, Vol. 64, N.º 105 - Año 2024

Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Instituto Pedagógico de Caracas
Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello"
Caracas, Venezuela

ÍNDICE

PRELIMINARY

José Gabriel Figuera Contreras **17**
Johanna Rivero Belisario

APRESENTAÇÃO - Letras 105

Lirian Astrid Ciro **19**
José Gabriel Figuera Contreras
Estela Mary Peralta de Aguayo
Johanna Rivero Belisario

ARTIGOS

GastroLex: Gastronomy and Lexicon.....	25
Marta Torres Martínez	
America in the kitchen: lexical indigenisms in the culinary vocabulary of eighteenth-century Mexico	49
José Luis Ramírez Luengo	
The vocabulary used by young people in Guatemala for naming foodstuffs.....	71
María Raquel Montenegro Muñoz	
Spanish in Colombia: dialects, gastronomy and music.....	103
Mónica Chamorro Mejía Lirian Astrid Ciro	
<i>Tapetusa</i> , between tradition and clandestinity: approximation and characterization of the lexicon in Eastern Antioquia, Colombia.....	139
Diana Vanessa Arenas González Alejandra Echavarría Zuluaga	
Design of the lexicographic plant of the Gastronomic <i>Dictionary of the Spanish of Colombia</i> (GastroDiCol). Application to the semantic field of tubers.....	167
Sara María Díez Ortiz	
The traditional recipes of the indigenous community of Brorán, Costa Rica, as an identity resource.....	199
Nicole Cisneros Vargas	
Gastronomic lexicon of Peruvian quinoa.....	225
Marco Lovón	
From cooking to narrative in <i>Tierras de pan llevar</i> . A lexical approach to traditional Honduran gastronomy	247
Águeda Chávez García	
Lexicon of Paraguayan gastronomy in the novel <i>Hijo de la revolución</i> (Son of the revolution).....	273
Estela Mary Peralta de Aguayo Ximena Méndez Cataldo	

Food and beverages through paremias, locutions, stereotypical comparisons and sayings.....	305
María Bernarda Espejo Olaya	
Stereotyped comparisons with food in Colombian Spanish. Criteria of objective lexical selection for its teaching in ELE/L2.....	341
Gloria Viviana Nieto Martín	
Preliminary review of the lexicon of gastronomy and its reflection in the macrostructure of the <i>Spanish encyclopedic Dictionary for students Maraisa</i>	381
Johanna Rivero Belisario	
Paraguayan culinary lexicon in a recipe book of the early twentieth century.....	401
Estela Mary Peralta de Aguayo	
Mixology: a lexical-semiotic journey of cocktails.....	427
Oscar Elías Blanco Correa Daniel Alejandro Figueroa	
Gastronomic lexicon in migration chronicles by Ecuadorian authors.....	471
Rita Jáimez Esteves	
What foundational dictionaries can say about Chilean food. Part two.....	511
Soledad Chávez Fajardo	

COMENTÁRIOS

Álvaro Martín Navarro. <i>Terra Immānis</i> . Amazon, 2024, 448 págs.	547
Yanira Yáñez Delgado	
Alexis Maizo. <i>Entre sombras de anochecer</i> . Caracas: Firma Editorial Bernavil, 2022, 396 págs.	551
Adriana C. González L.	
Sara Mesa. <i>Un amor</i> . Barcelona: Editorial Anagrama. Colección Narrativas Hispánicas, 2020, 185 págs.	557
José Rafael Simón Pérez	
Índices previos Vol. 63, Letras 103 y 104.....	562
Normas para la publicación.....	566

PROGRAMAS DE PÓS-GRADUAÇÃO

Doctorado en Pedagogía del Discurso.....	581
Maestría en Lingüística.....	582
Maestría en Literatura Latinoamericana.....	583
Maestría en Lectura y Escritura	584
Especialización en Lectura y Escritura.....	585
Nuevos logos para Letras e IVILLAB.....	587

Preliminar



En el año en que se conmemora el sexagésimo aniversario del Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias “Andrés Bello” (IVILLAB) y el sexagésimo sexto de la revista *Letras*, el Consejo Técnico del IVILLAB expresa su más profundo regocijo al dedicarles el número 105 como homenaje por esta dilatada trayectoria. En esta edición han participado destacados profesionales del quehacer académico en el campo de la lingüística, la literatura y la gastronomía, tanto de esta institución como de otras universidades nacionales e internacionales. Se han reunido, así, trabajos que abordan la relación entre los hechos del lenguaje y el ámbito culinario, específicamente en Hispanoamérica. Lenguaje, historia, cultura y tradiciones surgidas a partir del amplio espectro de la gastronomía son el centro de interés de esta nueva obra.

La historia del IVILLAB y la de su órgano de difusión fundamental, *Letras*, está escrita. Por un lado, se cuenta a través de las experiencias surgidas de las más recientes investigaciones lingüísticas, literarias y pedagógicas de Venezuela. Por otro, se reconstruye con cada una de las ediciones de esta publicación, ediciones que han pasado por nuestras manos y que reposan en la Biblioteca “Minelia de Ledezma”, en cada una de las bibliotecas personales de los profesores del Departamento de Castellano, Literatura y Latín, del Instituto Pedagógico de Caracas (*alma mater* de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador), y de otras instituciones que, históricamente, han mantenido una relación sostenida con el Instituto y con su producción académica. Como consecuencia de estos vínculos naturales que se generan con pares y colaboradores, este número ha contado, en la coedición, con el trabajo paciente, constante y especializado de dos lingüistas: Estela Peralta de Aguayo, profesora de la Universidad Nacional de Asunción, y Lirian Astrid Ciro, docente de la Universidad del

Valle. A ellas, nuestro agradecimiento por alimentar una idea que se gestó a fuego lento y que hoy es una realidad.

Finalmente, saludamos a los expertos que, en forma anónima y restando tiempo a sus actividades académicas habituales, estudiaron cada trabajo y ofrecieron observaciones cuando fue necesario. Les manifestamos nuestra gratitud por su generosidad.

Johanna Rivero Belisario

Directora del Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias Andrés Bello

José Gabriel Figuera Contreras

Subdirector del Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias Andrés Bello

Editor de la revista Letras



Presentación

Estudios del léxico y gastronomía

Estimados lectores:

Nos complace presentar el número 105, volumen 64 (2024), de la revista *Letras*, dedicado a la intersección entre el léxico y la gastronomía. Este número especial reúne un conjunto rico y diverso de investigaciones que exploran la relación entre el lenguaje y la cultura culinaria en el mundo hispanohablante, para ello se parte de la idea de que la comida trasciende de ser una necesidad básica para convertirse en un fenómeno cultural, social y lingüístico, por tanto, es un reflejo de la identidad, la historia y las tradiciones de los pueblos.

En este número, el léxico asociado a la gastronomía nos permite adentrarnos en la riqueza y diversidad de las culturas hispánicas, desde España y México hasta Paraguay, pasando por Colombia, Guatemala, Costa Rica, Perú, Honduras, Venezuela, Ecuador y Chile. Aquí se reúnen trabajos que exploran la interacción entre el léxico y la gastronomía en diversos contextos geográficos y temporales, desde los indigenismos culinarios del México dieciochesco hasta la jerga juvenil en Guatemala hasta las recetas tradicionales de la comunidad indígena Brorán en Costa Rica. Además, se incluyen análisis sobre el vocabulario culinario en novelas, la creación de diccionarios especializados, y paremias que involucran alimentos.

En concreto, los 17 artículos que componen este número abordan una amplia gama de temas, detallados a continuación:

El número temático se abre con el artículo *GastroLex: Gastronomía y Léxico*, en el que Marta Torres Martínez describe un proyecto macro cuyo objetivo es desarrollar una plataforma web innovadora, accesible y flexible para acceder al léxico gastronómico mediante un código QR. Para ello, se compiló el léxico a través del menú degustación de restaurantes de Jaén con la distinción estrella Michelin, se analizó con énfasis en la etimología y su uso, atendiendo el contexto culinario en que se genera.

Seguidamente, José Luis Ramírez Luengo contribuye con el estudio titulado *América en la cocina: los indigenismos léxicos en el vocabulario culinario del México dieciochesco*. Se centra en la descripción histórica del léxico culinario mexicano a través de los indigenismos presentes en el *Recetario mexiquense* de Dominga de Guzmán (siglo XVIII),



con la finalidad, primero, de inventariar tales vocablos y, después, de valorar su importancia en la dialectalización de un campo léxico tan relevante culturalmente como es el culinario.

El trabajo de Raquel Montenegro Muñoz, *El vocabulario usado por los jóvenes en Guatemala para nombrar a los alimentos*, es un estudio de las palabras referidas a los alimentos que utilizan los hablantes jóvenes en ese país centroamericano. Los datos fueron analizados por frecuencia de uso y organizados mediante campos y subcampos.

Mónica Chamorro Mejía y Lirian Astrid Ciro, en su artículo *El español en Colombia: dialectos, gastronomía y música*, trazan un panorama general de la variedad lingüística de Colombia, con énfasis en la diversidad dialectal y cultural de sus diferentes regiones geográficas. Después de enunciar algunos rasgos de la lengua española en ese país, se ilustran sus variedades regionales a partir de los campos léxicos de la gastronomía y de la música.

En el quinto artículo, *Tapetusa, entre la tradición y la clandestinidad: aproximación y caracterización del léxico en el Oriente Antioqueño, Colombia*, Diana Vanessa Arenas González y Alejandra Echavarría Zuluaga se enfocan en las bebidas artesanales para caracterizar el léxico específico utilizado en su elaboración, comercialización y consumo. Del estudio se desprende que este tipo de indagación promueve una comprensión y resignificación de las tradiciones locales y contribuye a la preservación de la riqueza lingüística y cultural de la región analizada.

Por su parte, Sara María Díez Ortiz se orienta a describir el *Diseño de la planta lexicográfica del Diccionario gastronómico del español de Colombia* (GastroDiCol). *Aplicación al campo semántico de los tubérculos*. Se afinsa en el enfoque metalexicográfico y propone elementos macro y microestructurales definidos para sistematizar los lemas seleccionados.

A continuación, en *Las recetas tradicionales de la comunidad indígena de Brorán, Costa Rica, como recurso identitario*, Nicole Cisneros Vargas examina los sustantivos asociados a ingredientes más frecuentes, los nombres de las recetas y las técnicas culinarias de la comunidad indígena de Brorán. Su trabajo se centra en las documentaciones del

Diccionario-recetario pictográfico de la alimentación tradicional en Brörän qu'ercuó (el idioma de Térraba).

En el artículo, *Léxico gastronómico de la quinua peruana*, Marco Lovón describe el léxico de esa semilla. Para cumplir este objetivo, se enlistan y definen los lemas donde la quinua suele aparecer. Se concluye que esta semilla deja ver un potencial culinario y cultural en el ámbito peruano.

A su vez, Águeda Chávez García, en su contribución, *De la cocina a la narrativa en Tierras de pan llevar*, realiza una aproximación al léxico de la gastronomía tradicional hondureña, a través del estudio de las voces referidas a la alimentación en la obra *Tierras de pan llevar* y su posterior contraste con repertorios lexicográficos generales y hondureños. Los hallazgos ponen de relieve una alta presencia de nahuatlismos en voces relacionadas con el maíz.

Estela Mary Peralta de Aguayo y Ximena Méndez Cataldo analizan *el Léxico de la gastronomía paraguaya en la novela Hijo de la revolución*. Las autoras toman como corpus de análisis un texto literario y examinan las voces de la gastronomía referidas en el relato. Verifican la presencia o ausencia, y las definiciones contenidas en repertorios lexicográficos generales y dialectales. Se identificaron unidades léxicas de diferentes campos, comunes con otros países americanos, pero también platos propios del país en los que sobresalen los guaranismos, puros y adaptados.

El artículo de María Bernarda Espejo Olaya, *Las comidas y bebidas a través de las paremias, locuciones, comparaciones estereotipadas y dichos*, aborda un estudio fraseológico de las comidas y bebidas colombianas. Las unidades estudiadas se obtuvieron de distintas fuentes orales y escritas, así como del *Diccionario de colombianismos* (2018), y del *Diccionario de americanismos* (2010). Los resultados evidencian que la fraseología reúne elementos del campo de la alimentación de Colombia y expone un vasto patrimonio cultural y social.

Gloria Viviana Nieto Martín en el texto *Comparaciones estereotipadas con alimentos en el español de Colombia. Criterios de selección objetiva del léxico para su enseñanza en ELE/L2*, efectúa una revisión de las expresiones estereotipadas relativas a los alimentos en el *Corpus léxico del español de Colombia* del Instituto Caro y Cuervo, con lo cual se pudo

comprobar que predominan estereotipos referidos a las frutas, platos, amasijos y lácteos, de igual modo la estructura sintáctica predominante es la comparativa, con ello se confirma la utilidad de los corpus para la elaborar propuestas didácticas en la enseñanza del español como segunda lengua o lengua extranjera.

En el trabajo denominado *Revisión preliminar del léxico de la gastronomía y su reflejo en la macroestructura del Diccionario enciclopédico castellano para estudiantes Maraisa*, Johanna Rivero Belisario analiza el *Diccionario enciclopédico castellano para estudiantes Maraisa* (1986) y por medio del análisis metalexicográfico identifica que las unidades léxicas de este ámbito se restringen geográficamente, en la macroestructura la información se organiza desde del español de América y el de Venezuela, así también constata los subcampos léxico-temáticos de la gastronomía contenidos en la obra.

La contribución denominada *Léxico culinario paraguayo en un recetario de principios del siglo XX*, de Estela Mary Peralta de Aguayo, indaga la nomenclatura específica contenida en un texto instructivo utilizado en el sistema educativo de la época. El contraste documental y lexicográfico posibilitó establecer los campos semánticos del léxico específico y a la vez se corrobora que estos constituyen respaldos documentales de los usos en el país, puesto que evidencian usos no incluidos en los corpus y diccionarios generales y diferenciales.

Oscar Elías Blanco Correa y Daniel Alejandro Figueroa con la *Mixología: un viaje léxico-semiótico de los cocteles* presentan una investigación semiótica y lexicográfica. A través de una encuesta creada para tal efecto, se obtuvieron las lexías que organizaron en un repertorio lexicográfico definido y constituido por campos temáticos específicos de esta área.

El artículo de Rita Jáimez Esteves, *Léxico gastronómico en crónicas de migración de autores ecuatorianos*, indaga respecto del origen de unidades léxicas de la gastronomía del Ecuador. La revisión de fuentes documentales lexicográficas y de otras áreas posibilitó identificar los cambios lingüísticos y las lexías: patrimoniales, préstamos y voces mestizas.

Soledad Chávez Fajardo, en el estudio *Lo que pueden decir de la comida chilena los diccionarios fundacionales. Segunda parte*, realiza un análisis lexicológico y lexicográfico del léxico culinario chileno en el que, desde una perspectiva diacrónica, pone de relieve la

intención/función de los artículos lexicográficos: informar (mostrar) y prescribir (normar), con lo cual se evidencia la potencialidad discursiva y pragmática del diccionario.

La parte final de *Letras* 105 está constituida por tres reseñas: la primera, realizada por Yanira Yáñez Delgado, sobre la obra *Terra Immānis*; la segunda, elaborada por Adriana González, trata *Entre sombras de anochecer*; y la tercera, de José Rafael Simón Pérez, escrita sobre *Un amor*.

Este número especial, que nos honra presentar, no solo contribuye al campo de la lingüística, sino que también ofrece una ventana a la diversidad cultural del mundo de habla hispana a través de su gastronomía. Desde el estudio de alimentos emblemáticos como la quinua peruana hasta el análisis de las comparaciones estereotipadas con alimentos, cada artículo aporta una pieza única al mosaico del léxico gastronómico hispánico.

Con este menú que hoy les ofrecemos, queda claro que la gastronomía no solo se cocina, también se habla, se escribe y se documenta; el lenguaje mismo es un ingrediente esencial en la construcción de la cultura gastronómica. Los estudios aquí presentes son una invitación a degustar y reflexionar sobre cómo hablamos de la comida y cómo a través de estas palabras tejemos identidades, narrativas y significados.

Invitamos a los lectores a sumergirse en este viaje lingüístico y cultural, que sin duda estimulará tanto el intelecto como el paladar, y contribuirá a una mayor comprensión y apreciación de la riqueza léxica y gastronómica del español en sus diversas variantes dialectales. Esperamos que los lectores encuentren en este volumen un banquete de ideas y reflexiones sobre la fascinante relación entre el léxico y la gastronomía, asimismo, que este número temático estimule nuevas investigaciones en este riquísimo campo interdisciplinario.

¡Buen provecho!

Johanna Rivero Belisario

Directora del Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias Andrés Bello

José Gabriel Figuera Contreras

Subdirector del Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias Andrés Bello

Editor de la revista Letras

Editoras asociadas al número 105 de la revista Letras

Lirian Astrid Ciro

Universidad del Valle, Santiago de Cali, Colombia

Estela Mary Peralta de Aguayo

Universidad Nacional de Asunción /Universidad Autónoma de Asunción, Paraguay





GastroLex: gastronomía y léxico

Marta Torres Martínez

✉ matorma@ujaen.es

🆔 <https://orcid.org/0000-0002-7766-2315>

Universidad de Jaén, España

Profesora Titular del Área de Lengua Española de la

Universidad de Jaén y, actualmente, Vicerrectora de

Cultura de la Universidad de Jaén

Es Licenciada en Filología Hispánica por la Universidad de Jaén (2002); obtuvo la suficiencia investigadora en 2004 y alcanzó el grado de doctora con mención de doctorado europeo y máxima calificación en 2009. Además, ha realizado el Máster en Elaboración de Diccionarios y Control de Calidad del Léxico de la UNED y la Universidad Autónoma de Barcelona (2014). Sus investigaciones se centran en la historia del léxico, especialmente en el ámbito culinario. También analiza la presencia del léxico andaluz en diccionarios del español, en muestras de literatura oral, así como en documentación de archivo dieciochesca y en prensa decimonónica. Ha desarrollado estancias de investigación en la Universidad de Salamanca, Universidad París 13, Real Academia Española, Instituto de Lingüística de la Universidad de Buenos Aires, Universidad de Bolonia o en la Universidad de Potsdam. Ha participado en más de diez proyectos de I+D+i. En la actualidad pertenece al Grupo de investigación Seminario de Lexicografía Histórica (HUM-922) de la Universidad de Jaén, del que surge un repertorio lexicográfico, EnRÉDate. *Diccionario temático infantil* (2018) y la Revista sobre Investigaciones Léxicas (RILEX).

RESUMEN

En este artículo se presenta un proyecto llamado *GastroLex: Gastronomía y Léxico*, financiado por la Junta de Andalucía gracias a una convocatoria de ayudas a actividades de transferencia de conocimiento. Integrado por un equipo interdisciplinar, los objetivos se centran en desarrollar una plataforma web innovadora, accesible y flexible que permita el acceso al léxico gastronómico estudiado mediante un código QR. El léxico compilado procede del menú degustación de restaurantes de Jaén con la distinción estrella Michelin. Tras el vaciado del corpus, se analiza el léxico de interés y se ofrece información acerca de su etimología y uso, atendiendo al contexto culinario en el que se genera. En definitiva, se pretende ofrecer una experiencia cultural en el marco del turismo enogastronómico.

Palabras clave: gastronomía, léxico, transferencia de conocimiento, cultura.

Recibido: 26/03/2024

Aceptado: 23/06/2024



GastroLex: Gastronomy and Lexicon

ABSTRACT

This article presents a project called GastroLex: Gastronomy and Lexicon, funded by the Junta de Andalucía thanks to a call for grants for knowledge transfer activities. Integrated by an interdisciplinary team, the objectives are focused on the development of an innovative, accessible, and flexible web platform that allows access to the gastronomic lexicon studied using a QR code. The lexicon compiled comes from the tasting menus of Michelin-starred restaurants in Jaén. After building the corpus, the lexicon of interest is analyzed and information about its etymology and use is provided, considering the culinary context in which it is generated. In brief, the aim is to offer a cultural experience within the framework of food and wine tourism.

Keywords: gastronomy, lexicon, knowledge transfer, culture.

GastroLex : Gastronomie et lexique

RÉSUMÉ

Cet article présente un projet intitulé GastroLex : Gastronomie et Lexique, financé par la Junta de Andalucía dans le cadre d'un appel à subventions pour des activités de transfert de connaissances. Intégrés par une équipe interdisciplinaire, les objectifs sont centrés sur le développement d'une plateforme web innovante, accessible et flexible qui permet d'accéder au lexique gastronomique étudié au moyen d'un code QR. Le lexique compilé provient des menus de dégustation des restaurants étoilés de Jaén. Après avoir vidé le corpus, le lexique d'intérêt est analysé et des informations sont fournies sur son étymologie et son utilisation, en tenant compte du contexte culinaire dans lequel il est généré. En résumé, il s'agit de proposer une expérience culturelle dans le cadre de l'œnotourisme et de la gastronomie.

Mots-clés: gastronomie, lexique, transfert de connaissances, culture.

GastroLex: Gastronomía e lessico

RIASSUNTO

In questo articolo è stato presentato un progetto chiamato *GastroLex: Gastronomía e Lessico*, finanziato dalla *Junta de Andalucía*, grazie ad un bando di aiuti per il trasferimento di conoscenze. Lui è stato composto da una squadra interdisciplinare; i loro obiettivi sono quelli di concentrarsi sullo sviluppo di una piattaforma web innovativa, accessibile e flessibile che consenta la accesso al lessico gastronomico studiato attraverso un codice QR. Il lessico compilato proviene dai menu chiamati *degustazione* dei ristoranti della città di Jaén (Spagna) con la stella Michelin. Dopo aver svuotato il corpus, si analizza il lessico di interesse e si offrono informazioni in merito alla loro etimologia e il suo utilizzo, tenendo conto del contesto culinario in cui viene generato. Finalmente, il lavoro si propone di offrire un'esperienza culturale nell'ambito del turismo enogastronomico.

Parole chiavi: gastronomia, lessico, trasferimento di conoscenze, cultura.

GastroLex: Gastronomía e Léxico

RESUMO

Este artigo apresenta o projeto chamado GastroLex: Gastronomía e Léxico, financiado pela Junta de Andalucía graças a uma chamada de subsídios para atividades de transferência de conhecimento. Integrado por uma equipe interdisciplinar, os objetivos se centram no desenvolvimento de uma plataforma web inovadora, acessível e flexível que permita o acesso ao léxico gastronômico estudado por meio de um código QR. O léxico compilado vem dos menus de degustação de restaurantes com estrelas Michelin em Jaén. Depois de esvaziar o corpus, o léxico de interesse é analisado e são fornecidas informações sobre etimologia e uso, levando em conta o contexto culinário em que foi gerado. Em suma, o objetivo é oferecer uma experiência cultural no âmbito do turismo gastronômico e enológico.

Palavras-chave: gastronomia, léxico, transferência de conhecimento, cultura.

Introducción

GastroLex: Gastronomía y Léxico (en adelante, *GastroLex*) se concibe como una iniciativa consistente en poner a disposición del usuario información cultural inmediata relativa al entorno gastronómico. El resultado central de este proceso ha consistido en crear una página web (<https://gastrolex.es/>) a partir de una base de datos que contiene un nutrido corpus de léxico histórico culinario, a la que se accede mediante un código QR.

Se trata de ofrecer una experiencia cultural en el marco del turismo enogastronómico: además de degustar el plato cocinado, se invita al interesado a que conozca el origen y la historia de la denominación del este o de los productos agroalimentarios que lo componen.

Esta propuesta ha sido seleccionada y financiada como proyecto de transferencia, desarrollado entre marzo de 2022 y mayo de 2023, por parte de la Consejería de Universidad, Investigación e Innovación de la Junta de Andalucía (Fondo Social Europeo).

Los objetivos del proyecto han sido, desde un punto de vista amplio, dar a conocer la historia del léxico andaluz, especialmente el relativo a la parcela gastronómica, así como transferir ese conocimiento a todo aquel usuario que se acerca al sector turístico y hostelero. Además, específicamente se ha pretendido diseñar, desarrollar e implementar un sistema de información a partir del corpus procedente del *Léxico Histórico Andaluz* (LEXHIAN) y del *Léxico Histórico Culinario* (LEXHICUL) y desarrollar una plataforma web innovadora, accesible y flexible que permita el acceso a cada uno de los ítems vía código QR.

El equipo interdisciplinar de la propuesta lo han integrado cuatro profesores e investigadores de la Universidad de Jaén: dos Titulares del Área de Lengua Española (Dra. María Águeda Moreno Moreno y Dra. Marta Torres Martínez) y dos Catedráticos del Área de Lenguajes y Sistemas informáticos (Dra. María Teresa Martín Valdivia y Dr. Luis Alfonso Ureña López).

A continuación, se indican los proyectos previos de los que parte la investigación planteada en este artículo y, además, se plantea su justificación y metodología seguida. También se caracteriza el corpus, nutrido de denominaciones de platos elaborados por dos restaurantes jiennenses que ostentan una Estrella Michelin (Bagá y Radis). Finalmente, analizaremos, desde el punto de vista histórico, algunos términos relevantes (*quisquilla*, *escabeche*, *ajoatao*, *andrajos*, *ajoblanco*, *manjar blanco*, *torrija*, *gazpachuelo* y *majao*).

Antecedentes

En el seno del grupo de investigación Seminario de Lexicografía Hispánica (SHL), con sede en el área de Lengua Española de la Universidad de Jaén, una de las líneas de investigación desarrolladas se centra en el *Léxico histórico de las hablas andaluzas* (LEXHIAN). En torno a este proyecto, se han generado estudios que, en un primer momento, tomaron como fuente diccionarios del español publicados desde el siglo XV hasta el XXI (de los 106 repertorios lexicográficos dispuestos para revisión, ya se ha extraído un 91 % del léxico) y que, posteriormente, se han centrado en documentos de archivo y muestras de literatura oral. Las primeras investigaciones en torno al proyecto salen a la luz con el trabajo sobre el léxico histórico regional en los primeros diccionarios etimológicos del español que se sitúan entre el periodo de los siglos XV y XVIII (Moreno, 2004).

Además de trabajar con los diccionarios publicados en la historia de nuestra lengua, en una segunda fase del proyecto, se tomó en consideración los documentos de archivo vinculados al *Corpus Histórico del Santo Reino* (COHSANRE), proyecto de investigación actual del grupo inTEXTA de la Red CHARTA¹ en la Universidad de Jaén. El marco histórico del corpus analizado se maneja un espacio diacrónico que comprende desde el siglo XIII al XIX. En particular, se ha trabajado con documentación notarial del Archivo Histórico Provincial de Jaén y del Archivo de la Diputación Provincial de Jaén. Los documentos han sido sometidos a un sistema riguroso de triple edición (facsimil, transcripción paleográfica y presentación crítica, según criterios recogidos por la Red CHARTA), lo que permite un aprovechamiento total del texto. En Moreno (2020a) y Torres (2020a), se ofrece una aproximación al estudio del léxico social y cultural que se recoge tanto en una pequeña muestra de sucesiones testamentarias como en un inventario decimonónico en el que se listan los víveres y enseres disponibles en un hospital giennense, respectivamente. En ambos casos, se localizan términos vinculados al español hablado en Andalucía (por ejemplo, *badil*, *chocolatera*, *colador* o *perol*, entre otros).

¹ La red CHARTA es un proyecto destinado a la publicación en red de un corpus de textos y documentos antiguos de los siglos XII al XIX de España e Hispanoamérica, con un sistema de presentación triple riguroso (paleográfica, crítica y facsimilar) con el fin de satisfacer distintas necesidades de investigadores y usuarios en general (<https://www.redcharta.es/>).



Por otra parte, la concesión de dos proyectos, un I+D nacional y otro de innovación docente de la Universidad de Jaén, dirigidos por la Dra. María Águeda Moreno y por la Dra. Marta Torres, respectivamente, ha permitido la extracción de andalucismos en el patrimonio oral perteneciente, fundamentalmente, a la provincia de Jaén. De una parte, *Documentación, tratamiento archivístico digital y estudio lexicológico, histórico-literario y musicológico del patrimonio oral de la Andalucía Oriental*, proyecto de I+D de Excelencia del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades, permitió la publicación del volumen *Un mundo en retazos léxicos. Ambientes lingüísticos en la literatura oral de Jaén*, dirigido y coordinado por Moreno (2020b), en el que el dominio de acción se centra en los ambientes de la literatura oral de Jaén, en concreto, en la acción del hombre con los vegetales, la etnogastronomía, la acción cultural de la magia, religión frente a la ciencia y las relaciones sociales más tradicionales, como son el noviazgo y matrimonio. Los esquemas culturales documentados en estos contextos nos permiten localizar léxico especializado, unidades fraseológicas y sentidos redefinidos por la situación y el tiempo, que determinan el objeto de estudio de estos ambientes lingüístico-culturales verbalizados por transmisión oral. De otra parte, se desarrolló el proyecto de innovación docente *Recuperación de patrimonio inmaterial: estudio del léxico en muestras lingüísticas orales de la provincia de Jaén* (PIMED39_201921), financiado por la Universidad de Jaén con ejecución entre 2020 y 2022. En concreto, se recopiló un corpus representativo del patrimonio oral perteneciente a la provincia de Jaén. Se trata de un objeto de gran interés y utilidad indudable, ya que las composiciones que se pretenden registrar y estudiar son una parte esencial de la identidad cultural y costumbres de la provincia de Jaén. En torno a dicho proyecto, se han publicado los resultados contenidos en Torres (2020b y 2020c) donde, respectivamente, se realiza una presentación de los objetivos, metodología y fuentes para el estudio de las muestras orales de interés y se presentan resultados relativos, de manera particular, al ámbito del léxico culinario giennense. Por ejemplo, se revisan voces como *ajo pringue*, *andrajo*, *boladillo*, *carnerete* o *panecillo*, de índole andaluza, documentadas en la provincia de Jaén:

Ajo pringue. Comida a base de hígado de cerdo [Segura de la Sierra, Jaén] (Alvar Ezquerro, 2000, definición 35).



Andrajo. Torta de masa muy fina hecha con harina, partida luego en trozos [Sierra de Segura, Jaén]. Plato que se elabora con esta pasta, y que lleva conejo y se aromatiza con hierbabuena. También puede prepararse con bacalao [Sierra de Segura, Jaén]. Comida compuesta esencialmente de liebre, tortas de harina y huevo, aromatizada con hierbabuena [Sierra de Segura, Jaén] (Alvar Ezquerra, 2000, definiciones 5, 6 y 7).

Boladillo

Fritura hueca de masa de harina y a veces trozos de bacalao [Almería] (Alvar Ezquerra, 2000, definición 1).

Carnerete

Guiso de aceite, vinagre, pimienta molino, pan rallado y tostones [Cambil, Jaén] (Alvar Ezquerra, 2000, definición 2).

Panecillo

Albóndiga de pan rallado, bacalao, huevo, ajo y perejil que se añade al potaje de garbanzos cocinado tradicionalmente el Viernes Santo [Bélmez de la Moraleda, Jaén] (Alvar Ezquerra, 2000, definición 2).

No obstante, también se hallan algunos ítems que no se registran en los corpus y diccionarios generales. Tal es el caso de *ajo caldo*, *espárragos jaeneros*, *habas en petaca* o *panecillos dulces*, caracterizados por los informantes a modo de receta, sin ajustarse a la técnica lexicográfica, como se ha visto en Alvar Ezquerra (2000):

Ajo caldo. Se parte jamón en trozos pequeños y se refría en la sartén con el ajo picado; cuando está se saca y se pica en el mortero. Se deja aparte. Se trocea el pan duro y se refría, se añade el huevo y se le da una vuelta, después se le echa la mezcla del mortero y el agua. Se deja que hierva, se le echa la sal y el azafrán. También se le puede echar lomo de orza.

Espárragos jaeneros. En una sartén se pone un poquito de aceite, cebolla y picatostes. En un cazo se ponen dos ñoras, se hacen trocitos y se dejan que se pongan tiernas para sacarles después la carne. Se machacan esos ingredientes en un mortero, junto con un poco de sal. Y ese es el condimento fundamental de los espárragos jaeneros. Se cortan los espárragos y se marean en una sartén con un poquito de aceite y poquito de sal. Se echa un poco de agua, se tapan y van soltando el vapor hasta que se pongan blandos. Entonces ya en una olla totalmente limpia se ponen los espárragos y los condimentos que ya anteriormente se habían machacado y con el caldito de la ñora se va jugando hasta que se te traben.

Habas en petaca

Se hace un sofrito con ajo, cebolla y laurel. Se le añade las habas y agua hasta que cubra bien. En un mortero se machaca perejil, pimienta, hierbabuena y un poco de vino. Cuando estén cocidas, se batan unos huevos poco batidos, unos minutos hirviendo y listo.

Panecillos dulces

Los panecillos en dulce era un pan también, mojado en leche, pero se le echaba azúcar y le echaba canela y una ralladura de limón.

Precisamente, *GastroLex* parte del marco del *Léxico Histórico Andaluz* (LEXHIAN), que centra su interés en el ámbito de la culinaria y en el que la Dra. Marta Torres cuenta con una amplia trayectoria investigadora y divulgativa. Desde 2012, esta investigadora trabaja en el *Léxico Histórico Culinario* (LEXHICUL), gracias al que se elabora un nutrido corpus de términos relativos al ámbito gastronómico tomando fuentes variadas (diccionarios, tratados culinarios y de índole médica-higiénica, literatura oral, documentos de archivo, prensa, etc.): Torres (2012, 2014a, 2014b, 2014c, 2017a, 2017b, 2018, 2019a, 2019b, 2020a, 2020b, 2021a y 2021b). Además, cabe destacar la concesión de dos proyectos por parte del Instituto de Estudios Giennenses, desarrollados en 2020/2021 y 2023/2024, respectivamente, *Ambiente gastronómico y léxico culinario giennense en prensa del siglo XIX: creación de corpus, atlas*

*léxico y glosario*² y *Gastronomía y léxico en la comarca giennense de La Loma*³. La idea es ir aumentando el corpus y, por tanto, la representación de las hablas andaluzas gracias a la futura concesión de nuevos proyectos de investigación que nos permitan estudiar el resto de los restaurantes andaluces con estrella Michelin.

El ámbito culinario: justificación y metodología

En cuanto al tema objeto de estudio, es necesario destacar que nos centramos en un ámbito importante de la vida cotidiana: el culinario. No en vano Gracia y Díaz (2012: p. 25) afirman que la literatura científica muestra el hecho alimentario como un objeto poliédrico y, por tanto, lo alimentario debe ser estudiado desde un punto de vista multidisciplinar. Sin embargo, según indica De Garine (2012: p. 13), a pesar de que la alimentación es una necesidad primaria de la especie humana, la inclusión de este tema en el campo de la antropología ha sido muy tardía. Precisamente, nos situamos en este proyecto en el ámbito de la antropología de la alimentación, entendida como el estudio de los dominios de acción social insertos en la tradición y cultura culinarias, partiendo de las siguientes ideas:

La cocina es un acto social que implica el hecho de compartir los alimentos. A partir de la preparación de la comida, se reparten las tareas de la elaboración, se intercambian conocimientos y se consume el alimento juntos. El hombre ha transformado la alimentación a través de la Historia, imprimiéndole su sello particular según cada cultura y la ha hecho intervenir en sus rituales. Los actos de elegir ciertos alimentos, prepararlos y consumirlos de determinada forma y dentro de un contexto determinado definen a las sociedades. Ciertos platos se eligen, preparan y consumen de acuerdo a las reglas sociales inculcadas por la observación, la costumbre y el aprendizaje. Es decir, en torno a los alimentos existen una serie de profundos significados que son importantes para cada comunidad en particular. Estos significados son siempre respetados por todos sus miembros. (Carretero, 2014, p. 5)

² Este proyecto se centra en el ámbito gastronómico atendiendo a una fuente muy concreta, la prensa generada en el siglo XIX, y con un objetivo claro, el estudio del léxico culinario giennense recopilado mediante la creación de un corpus, el diseño de un atlas léxico o mapa conceptual y la repertorización de los términos en un glosario.

³ El proyecto atiende a una comarca giennense concreta, La Loma. En concreto, su objetivo es el estudio del léxico culinario documentado en las web y redes sociales de restaurantes, sitios en dicha comarca y recomendados por las principales guías gastronómicas.



De hecho, todo lo relacionado con el ámbito culinario se puede considerar incluido en el llamado “patrimonio cultural”, concepto desarrollado por el sociólogo francés Pierre Bourdieu (1979), catalogado como *capital* precisamente porque se acumula a lo largo del tiempo y supone la transmisión y asimilación de dicho capital en cada generación.

GastroLex viene a completar el panorama turístico y gastronómico andaluz y reúne un contenido de excelencia en el llamado *consumo cultural*, definido por García Canclini (1993, p. 34) como “el conjunto de procesos de apropiación y usos de productos en los que el valor simbólico prevalece sobre los valores de uso y de cambio, o donde al menos estos últimos se configuran subordinados a la dimensión simbólica”.

En definitiva, la creación, desarrollo e implementación de *GastroLex* proporciona la conexión y colaboración con sectores, empresas e instituciones del ámbito de interés.

La metodología seguida se enmarca en una línea de marcado carácter teórico dentro del ámbito general de la Lingüística y el particular de la Lexicografía de especialidad. En primer lugar, se han identificado los ítems léxicos idóneos al contexto culinario de interés; en segundo lugar, se ha realizado la repertorización o elaboración de la información lexicográfica de los ítems seleccionados. Se ha planteado una definición de índole enciclopédica, que no responde a una microestructura al uso, a saber, no se marca la categoría gramatical del término ni se aplica marca o ejemplo. Se prioriza la información cultural, si bien se incluyen referencias a repertorios históricos para que se aprecie cómo va modificándose la caracterización del término que se comenta.

En la revisión lexicográfica, hemos consultado el *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española (NTLLE)* de la RAE, tanto para la tradición extraacadémica como para la académica (en la que se ha examinado el *DRAE, Diccionario de la lengua castellana/española*, y el *DMILE, Diccionario manual e ilustrado de la lengua española*). Ha sido necesario, igualmente, el manejo tanto de repertorios de especialidad diatópica (en particular, del *Tesoro léxico de las hablas andaluzas*, de Alvar Ezquerro, 2000 y el *Diccionario de americanismos*, de la Asociación de Academia de la Lengua Española, 2010) como de especialidad técnica (sobre todo el *Diccionario general de cocina*, de Muro, 1894). Nos centramos, por tanto, exclusivamente en la lexicografía monolingüe. Además, también

se ha empleado el *Fichero general* de la RAE para hacer búsquedas en el caso de algunos ítems léxicos, en especial los parcialmente documentados en los diccionarios del español.

Corpus

El corpus inicial se nutre de los nombres de los platos elaborados en dos restaurantes situados en la ciudad de Jaén, *Bagá* y *Radis*, ambos reconocidos con la distinción estrella Michelin en 2018 y 2023, respectivamente.

Tal como lo indican Gomes Teixeira, Azevedo Barbosa y Gomes de Souza (2013):

Los restaurantes de alta cocina han desarrollado una nueva retórica gastronómica. Se trata de un concepto en el cual el consumo de alimentos deja de tener como único objetivo la nutrición y adquiere múltiples significados, ya que el consumidor de hoy no busca sólo alimentar el cuerpo sino vivir experiencias de consumo. (p.337)

Corpus Bagá

El corpus de Bagá se ha extraído del libro *Bagá, Pedro Sánchez. El equilibrio del sabor* (Montagud, 2021). La obra recopila 62 creaciones icónicas, platos de apenas tres ingredientes. En la web de *GastroLex*, se recopilan 48 elaboraciones y, en total, se caracterizan 123 términos. En esta ocasión, destacamos tres platos:

Quisquilla de Motril en escabeche de perdiz

El plato lo tiene todo; la dulzura y el yodo de las quisquillas de Motril con la acidez y los aromas herbáceos del escabeche. Este último se monta con mucho aceite de oliva virgen extra de Jaén, un producto amargo que encaja a la perfección con cualquier sopa fría. Las quisquillas se aliñan justo en el momento del pase con un poco de limón, aceite y shichimi togarashi⁴, un picante muy volátil que desaparece muy rápido en boca (Sánchez, 2021, p. 21).

⁴ Es una mezcla de especias tradicional de la cocina japonesa que cuenta con siete ingredientes (chile o guindilla en polvo, piel de mandarina tostada, semillas de sésamo blanco y negro, semillas de amapola, pimienta Sichuan, jengibre y nori), pero hay distintas fórmulas según el fabricante. Se trata de un condimento picante que se puede añadir a sopas, fideos, arroz, pescados, carnes, etc. y que cada vez es más utilizado en la cocina occidental, sobre todo en la cocina fusión. (<https://gastronomiaycia.republica.com/2008/03/28/shichimi-togarashi/>).



Analizamos a continuación, los ítems *quisquilla* y *escabeche*, definidos en *GastroLex*:

Quisquilla

La RAE equipara la quisquilla (lat. *quisquilia*) al camarón. Este crustáceo se cocina cocido, en ceviche, a la plancha o en tortilla. Es abundante en el Atlántico y el norte de África, incluyendo las islas Canarias. También se conoce como camarón azul, carabinero blanco o periquito.

La quisquilla de Motril es más dulce y su carne algo más dura que la recogida en la zona cántabra. Esta variedad se puede pescar en las aguas cercanas a Motril debido al propio clima⁵. La orografía montañosa de la zona granadina, la necesidad de tener un fondo marino rocoso para su desarrollo y el viento que proviene del litoral hace que este crustáceo sea exclusivo de esta zona y tenga un sabor distinto a los de su misma especie. Esto también hace que se pueda encontrar en cualquier época del año.

Escabeche

Así lo define el primer diccionario de la RAE: “Un género de salsa y adobo, que se hace con vino blanco o vinagre, hojas de laurel, limones cortados, y otros ingredientes, para conservar los pescados y otros manjares” (*Diccionario de autoridades*, 1726-39). El escabeche nació como técnica de conservación de alimentos y se remonta al Imperio Romano. Tiene gran valor gastronómico por la textura aromática y gustativa que aporta a los alimentos.

De un lado, a finales del siglo XIX, Muro, en su *Diccionario general de cocina* (1894), considera que *quisquilla* es el “nombre que se da al camarón en las provincias vascas”. No obstante, en el último cuarto del siglo XX, en el *Atlas lingüístico y etnográfico de Aragón, Navarra y Rioja* (1979-83), de Manuel Alvar, con la colaboración de Antonio Llorente, Tomás Buesa y Elena Alvar, la *quisquilla* se recoge como gamba, atendiendo a las

⁵ La orografía montañosa de la zona granadina, la necesidad de tener un fondo marino rocoso para su desarrollo y el viento que proviene del litoral hace que este crustáceo sea exclusivo de esta zona y tenga un sabor distinto a los de su misma especie

https://www.granadahoy.com/vivir/especiales-quisquillas-Motril_0_1681033838.html



cédulas incluidas en el *Fichero general* de la RAE, donde también se recoge la cita del *Diccionario de Ictiología, Piscicultura y pesca fluvial* (1945) de Luis Pardo (“Gamba de agua dulce”).

De otro lado, la voz *escabeche* la recogen los primeros diccionarios bilingües (Percivall, Oudin, Vittori, etc.), así como Covarrubias, en su *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611), y la definen los principales tratados culinarios (por ejemplo, según recoge el *Fichero general* de la RAE, Muro en *El Practicón*, 1894: “Se hace un escabeche con buen vino blanco y vinagre muy fuerte, mucha sal, pimienta en grano, tomillo, romero, estragón, unas bayas de ginegra, y uno o dos tallos de menta”). Tiene gran valor gastronómico por la textura aromática y gustativa que aporta a los alimentos.

Guiso de callos de bacalao y crema de ajoatao

Gracias a la textura resultante de los callos y a ese acompañamiento que es el ajoatao, el conjunto del plato bien recuerda a nuestros andrajos. Jaén es un plato (Sánchez, 2021: p. 47).

Comentamos dos ítems léxicos considerados andalucismos: *ajoatao* y *andrajos*, recogidos en *GastroLex*:

Ajoatao

Plato elaborado a partir de pan, patatas cocidas, agua, ajo, huevo, sal, pimentón y aceite, todo ello triturado. Ambas elaboraciones son típicas, especialmente, de la Sierra de Segura y la Sierra de Cazorla (Jaén).

Andrajos

Plato típico de las provincias de Albacete, Granada, Jaén, Almería y Murcia. Consiste en un guiso de tortas de harina con un sofrito de tomate, cebolla, ajo, pimiento rojo, a veces bacalao y conejo. Es un plato de la gente del campo y que se consume en invierno.

Ambas elaboraciones son típicas, especialmente, de la Sierra de Segura y la Sierra de Cazorla (Jaén).

De la voz *ajoatao*, en el *Tesoro léxico de las hablas andaluzas* (2000), de Alvar Ezquerro, se recogen dos acepciones: ‘alioli, pasta hecha de ajo machacado y aceite’ y ‘comida típica hecha a base de aceite, ajo, huevo y patata cocida’.

En el caso de *andrajos*, es curioso cómo Alvar Ezquerro (2000) incorpora diez significados, relativos al ámbito culinarios y adscritos a la provincia de Jaén: ‘tallarines’ (Chilluévar, Jaén), ‘tallarines o guiso de tiras de masa en caldo de tomate’ (Sierra de Cazorla, Jaén), ‘torta de masa muy fina hecha con harina, partida luego en trozos’ (Sierra de Segura, Jaén), ‘plato que se elabora con esta pasta, y que lleva conejo y se aromatiza con hierbabuena. También puede prepararse con bacalao’ (Sierra de Segura, Jaén), ‘comida compuesta esencialmente de liebre, tortas de harina y huevo, aromatizada con hierbabuena’ (Sierra de Segura, Jaén), ‘tiras de masa de harina que se emplean en un guiso’ (Valdepeñas de Jaén), ‘Guiso típico de Úbeda a base de tortas de harina y bacalao’ (Úbeda, Jaén), ‘guiso de tiras de masa frito y bacalao o carne, propio de los meses de enero y febrero’ (Úbeda, Jaén), ‘tortas finas hechas con la masa de las gachas de harina’ (Jódar, Jaén) y ‘plato típico que se prepara con una fritura de cebolla, pimienta, tomate, berenjena y ajo, a la que se añaden unas tortas hechas con harina (Bélmez de la Moraleda, Jaén)’.

Ajoblanco de coco y almendra con granizado de piña y albahaca

Tanto por su frescura como por su armonía, es un eslabón importante dentro de la experiencia que supone comer en Bagá [...] Parece un plato sencillo, pero es uno de los más complejos. De hecho, es del único que tengo receta escrita (Sánchez, 2021: p. 67).

Ajoblanco se caracteriza en *GastroLex* de este modo:

Ajoblanco

Sopa fría que deriva o es antecedente del gazpacho en sus orígenes, con el que comparte inicialmente la mayoría de ingredientes. Constituye un plato característico

de Andalucía oriental, donde se elabora con pan de víspera, preferiblemente candeal, almendras crudas y ajos pelados, procurando quitarles el germen para que no piquen en exceso y cuidando también que el aceite de oliva virgen sea suave, al igual que el vinagre de vino blanco. En Extremadura se hace otra variante de ajoblanco sin almendras. Se acompaña con uvas moscatel y, en ocasiones, con melón dulce.

El *Tesoro léxico de las hablas andaluzas* (2000), de Alvar Ezquerro, lo define como “condimento que se hace con harina de habas o almendras machacadas, o con huevo y aceite, muy bien trabajados con la maja o machaca y sazonado con sal, vinagre y agua”, si bien también incluye dos acepciones localizadas en Córdoba y Almería, respectivamente: “modalidad de gazpacho, que se hace con habas secas muy majadas, aceite, vinagre, sal y ajo” y “salsa blanca de ajo y almendra picada que se toma frecuentemente con salmonetes pequeños fritos”.

Corpus Radis

El corpus de Radis se ha compilado a partir de su Instagram. Concretamente, se han revisado las entradas publicadas desde el 5/11/2021 hasta el 11/5/2023. En total, en la web de *GastroLex*, se incluyen 59 platos, de los que se han comentado 139 ítems léxicos. Destacamos igualmente, al igual que en el caso del corpus de Bagá, tres platos habitualmente incluidos en su menú degustación:

Manjar blanco

Postre tradicional de Jaén, y típico en nuestra familia. Receta pasada de la abuela de Juanjo, Dolores, a su madre, Ángela, y ahora está en sus manos (Instagram Radis, 12/12/2021).

Este término se define en *GastroLex* como:

Manjar Blanco

El diccionario de la Real Academia Española recoge el significado relativo al postre (“Plato de postre que se hace con leche, almendras, azúcar y harina de arroz”), pero



también otro documentado desde antiguo (“Plato compuesto normalmente de pechugas de gallina mezcladas con azúcar, leche y harina de arroz.”), así como dos relativos a América (“Cuba. Dulce hecho con leche, harina de maíz, azúcar y especias” y “El Salv., Pan. y Perú. dulce de leche”).

En el *Diccionario de americanismos* de la Asociación de Academias de la Lengua Española, se caracteriza como “Dulce que se prepara con leche y azúcar o leche condensada y se somete a cocción lenta y prolongada”, se localiza en Guatemala, El Salvador, Costa Rica, Paraguay, Cuba, República Dominicana, Puerto Rico, Suroeste de Colombia, Venezuela, Ecuador, Perú, Bolivia y Chile, y se aceptan las variantes gráficas *majablanco* y *manjarblanco*. Eberenz (2021), en un reciente estudio a propósito de la recepción lexicográfica de preparaciones culinarias tradicionales en el mundo hispánico, se centra en el *manjar blanco*, junto a otros términos como *torta*, *tortilla*, *empanada* o *pastel*. Concretamente, Eberenz (2021, pp. 66-67) apunta que:

En el siglo XVI se perdió la costumbre de azucarar ciertos platos de carne y se pasó a distinguir claramente entre platos salados, de carne y verduras, que constituían el servicio principal de una comida, y preparaciones dulces consumidas en el postre. Así el *manjar blanco* se convirtió en un simple dulce, con una serie de variantes regionales.

Torrija de la casa

Viniendo de casa nada puede salir mal, como siempre hemos visto, una torrija se moja durante un tiempo determinado, se pasa por huevo y se fríe. Nosotros hacemos los mismos procesos, pero en diferentes procesos. Sin olvidar el sabor a la torrija de casa (Instagram Radis, 2/5/2022).

Esta es la definición de *torrija* en *GastroLex*:

Torrija

El diccionario de la Real Academia Española la define como “Rebanada de pan empapada en leche o vino y rebozada con huevo, frita y endulzada”. La variante



torreja se documenta desde finales del Cuatrocientos, concretamente en el *Cancionero* (1496) de Juan del Encina, al aludir, en un cantar pastoril, a la importancia de este alimento en la recuperación de las parturientas. Estas deliciosas elaboraciones han sido objeto de recetarios impresos desde los Siglos de Oro. Por ejemplo, en el *Libro del arte de cocina* (1607), de Domingo Hernández de Maceras, se indica: “Y luego toma y haz la torrija, y ten tu massa amassada con manteca, y huevos, y vino blanco y açúcar, y ha de ser bien fina la massa”. El *Diccionario general de cocina* (1892) de Ángel Muro, reputado gastrónomo y director de una de las primeras escuelas de cocina creadas en Barcelona, la define así: “Rebanada de pan empapada en manteca derretida, en leche, en vino u otro licor, rebozada con huevos batidos y frita en manteca o aceite. Hácese también con otros ingredientes y del principal toma el nombre”.

Corazón de atún, gazpachuelo y majao de casa

Un plato para el disfrute de los paladares de los comensales que quieran vivir la experiencia Radis (Instagram Radis, 17/3/2023).

Destacamos aquí las voces *gazpachuelo* y *majao*, caracterizadas de este modo en *GastroLex*:

Gazpachuelo

Sopa caliente, originaria de Málaga y típica de pescadores, elaborada con un caldo de pescado al que se agrega patata, aderezado con una mayonesa de aceite, huevo y ajo. Se suele acompañar con pescado blanco, almejas, gambas e incluso tacos de jamón.

Majao

También se emplea el término *maja(d)illo*, que se registra en la *Guía el buen comer español* (1929) de Dionisio Pérez: “El potaje madrileño [...] es plato humilde y de austera vigilia, pero muy gustoso con su majadillo de azafrán y cominos”. En el *Vocabulario andaluz* (1951[1934]) de Alcalá Venceslada se recoge y se define como “condimento hecho con la maja”. Además, en distintos corpus se comprueba que



majao, en América, se refiere a un plato típico boliviano hecho de arroz y carne, servido habitualmente con huevos, frutos y plátano.

De un lado, el término *gazpachuelo* presenta en el *Tesoro léxico de las hablas andaluzas* (2000), de Alvar Ezquerro, tres significados: uno genérico, documentado en el *Vocabulario andaluz* (1951[1934]) de Alcalá Venceslada (“Sopa caliente con huevos, batida la yema y cuajada la clara, y que se adereza con vinagre o limón”) y otros dos adscritos a la provincia de Córdoba: “Gazpacho aguado” y “Comida muy popular hecha con huevos a medio freír, ajos fritos y vinagre”.

De otro lado, en el caso de la voz *majao*, el *Diccionario de americanismos* de la Asociación de Academias de la Lengua Española reconoce cinco acepciones: ‘sopa de plátano triturado’ (Colombia), ‘alimento preparado con plátano verde cocinado y molido, mezclado con pasta de maní, manteca negra o chicharrones’ (Ecuador y Perú), ‘postre o guiso hecho de este maíz o trigo’ (noroeste de Argentina), ‘trigo o maíz remojado y triturado que se utiliza en postres y guisos’ (Chile) y ‘comida preparada con charque martajado y arroz’ (oeste y este de Bolivia).

Final

GastroLex aspira a ser un referente en la creación y divulgación del conocimiento especializado en el sector gastronómico andaluz. De hecho, actualmente, la investigación para ampliar la web *GastroLex* a otros restaurantes estrella Michelin se encuentra en vías de ser financiada por proyectos autonómicos.

La máxima garantía de éxito está en forjar la cooperación activa de todos los agentes implicados para la generación de conocimiento multidisciplinar y contribuir con ello a la globalización, a la innovación, al avance tecnológico y al cambio cultural.

Gracias al prototipo o prueba de concepto que supone *GastroLex* se podrá saber más del origen y la historia de las recetas tradicionales o innovadoras, así como de los productos, o incluso utensilios, empleados en la cocina andaluzas y, en definitiva, de la cultura del lugar que se visita.

En este contexto, los expertos valoran positivamente distintas iniciativas de colaboración transversal encaminadas a singularizar, concretamente, la oferta gastronómica



de Andalucía (recuperación de recetas, divulgación del recetario tradicional, reinterpretación de platos tradicionales, etc.). Además, al hablar de las estrategias de negocio, los expertos señalan que, en el segmento enogastronómico, el diseño del producto intenta ofrecer al turista una experiencia que vaya más allá de comer o visitar un lugar. A través del turismo enogastronómico se da a conocer la autenticidad del destino, y en este contexto, la “experiencia vivencial” aparece como el principal eje sobre el que desarrollar la actividad turística.

De hecho, *GastroLex* ofrece un tipo de actividad turística que complementa a las indicadas por los expertos: visitas guiadas, participación en torno al proceso de elaboración, participación en torno al espacio productivo o contacto con lo auténtico.

Referencias

- Academia Iberoamericana de Gastronomía. *Diccionario de Gastronomía*.
<https://diccionariodegastronomia.com/>
- Alvar Ezquerro, M. (2000). *Tesoro léxico de las hablas andaluzas*. Arco Libros.
- Asociación de Academias de la Lengua Española (2010). *Diccionario de americanismos*. Santillana.
- Bourdieu, P. (1979). Los tres estados del capital cultural. *Sociológica*, UAM Azcapotzalco, 5, 11-17.
- Carretero Domínguez, M. Á. (2014). *Antropología culinaria*. Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla.
- De Garine, I. (2012). Prólogo. En L. Cantarero Abad (Ed.), *La antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales* (pp. 13-14). Editorial UOC.
- Eberenz, R. (2021). Preparaciones culinarias tradicionales del mundo hispánico: variación regional y descripción en los diccionarios del español. *Revista Internacional de Lingüística Iberoamericana*, 37(1), 59-70.
- Fundación Rafael Lapesa. *Fichero general*. <http://web.frl.es/fichero.html>
- García Canclini, N. (1993). El consumo cultural y su estudio en México: una propuesta teórica. En N. García Canclini (Coord.), *El consumo cultural en México* (pp. 15-42). Conaculta.
- Gomes Teixeira, A. K., de Azevedo Barbosa, M. L. & Gomes de Souza, A. (2013). El sistema de oferta de restaurantes de alta gastronomía. Una perspectiva sensorial de las experiencias de consumo. *Estudios y perspectivas en turismo*, 22(2).
http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322013000200009
- Gracia Arnaiz, M. y Díaz Méndez, C. (2012). Alimentación, cultura y sociedad: problemáticas e investigación desde las ciencias sociales. En L. Cantarero Abad (Ed.), *La antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales* (pp. 25-41). Editorial UOC.
- Hernández Rojas, R. D. (2018). El turismo gastronómico en Andalucía: Factores de análisis. *Revista Espacios*, 39, 15.



- Moreno Moreno, M. Á. (2004). El léxico histórico regional en las primeras obras lexicográficas etimológicas (ss. XV-XVII). En I. Ahumada (Ed.), *Lexicografía regional del español* (pp. 39-61). Universidad de Jaén.
- Moreno Moreno, M. Á. (2020a). Léxico social transmitido en las sucesiones testamentarias en la documentación de archivo del Antiguo Reino de Jaén (siglo XVIII). *Revista ELiEs. Estudios de Lingüística del Español*, 42, 113-132.
- Moreno Moreno, M. Á. [Ed.]. (2020b). *Un mundo en retazos léxicos. Ambientes lingüísticos en la literatura oral de Jaén*. Vervuert-Iberoamericana.
- Muro, Á. (1894). *Diccionario general de cocina*. José María Faquinet.
- Real Academia Española. *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española*. <http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtlle>
- Sánchez, P. (2021). *Bagá. El equilibrio del sabor*. Montagud Ediciones.
- Torres Martínez, M. (2012). Recepción del léxico gastronómico en la lexicografía española: a propósito del *Nuevo arte de cocina* (1745) de Juan Altamiras. *Diálogo de la Lengua*, 4, 1-31.
- Torres Martínez, M. (2014). *Arte de cocina (1611) de Martínez Montiño como fuente del Diccionario de autoridades* (Trabajo Fin de Máster). Universidad Nacional de Educación a Distancia.
- Torres Martínez, M. (2014b). Léxico culinario autorizado en el primer diccionario académico. *Cuadernos del Instituto de Historia de la Lengua*, 9, 295-324.
- Torres Martínez, M. (2014c). Lexicografía y traducción: en torno al léxico culinario en el *Diccionario nuevo de las dos lenguas francesa y española* (1705) de Francisco Sobrino". *Alfinge*, 26, 191-217.
- Torres Martínez, M. (2017a). Recepción de léxico de confitería decimonónico en diccionarios del español. *Etudes Romanes de Brno*, 38(2), 69-81.
- Torres Martínez, M. (2017b). Andalucismos léxicos en muestras de literatura oral de la Comarca de la Sierra de Segura (Jaén). *Boletín de Literatura Oral*, 7, 145-160.
- Torres Martínez, M. (2018). Léxico culinario decimonónico: el glosario escondido incluido en *El Practicón. Tratado completo de cocina* (1894) de Ángel Muro. En *Diálogo de la lengua*, 10, 56-75.

- Torres Martínez, M. (2020a). En la despensa del hospital: léxico de cocina en un inventario de beneficencia (Jaén, 1869). *Revista ELiEs. Estudios de Lingüística del Español*, 42, 133-152.
- Torres Martínez, M. (2020b). Entre fogones: léxico culinario en muestras orales giennenses. En Á. Moreno (Ed.), *Un mundo en retazos léxicos. Ambientes lingüísticos en la literatura oral de Jaén* (pp. 39-60). Vervuert-Iberoamericana.
- Torres Martínez, M. (2020c). Recuperación de patrimonio inmaterial: estudio del léxico en muestras lingüísticas orales de la provincia de Jaén. En E. López Meneses (Coord.), *Claves para la innovación pedagógica ante los nuevos retos. Respuestas en la vanguardia de la práctica educativa* (pp. 1478-1485). Octaedro.
- Torres Martínez, M. (2020d). Preservación y estudio del patrimonio lingüístico oral: una propuesta de innovación docente en torno al léxico culinario giennense. En J. J. Gázquez Linares (Coord.), *Innovación docente e investigación en Arte y Humanidades: Avanzando en el proceso de enseñanza-aprendizaje* (pp. 145-154). Dykinson.
- Torres Martínez, M. (2022b). Patrimonio inmaterial oral y gastronomía: léxico de especialidad en recetas de Valdepeñas de Jaén". *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses*, 225, 211-242.
- Torres Martínez, M. (abril, 2019a). *Léxico culinario en los Elementos de higiene privada (1846) de Pedro F. Monlau*. Trabajo presentado en las III Jornadas internacionales sobre investigaciones lexicográficas y lexicológicas (inLéxico2019), Universidad de Jaén, España.
- Torres Martínez, M. (diciembre, 2021). Alfajores, suspiros y cordiales: historia de tres palabras en tiempo de Navidad. *The Conversation*. <https://theconversation.com/alfajores-suspiros-ycordiales-historia-de-tres-palabras-en-tiempo-de-navidad-173768>
- Torres Martínez, M. (junio, 2021). Picadillo, piriñaca y pipirrana: historia de tres palabras en tiempo estival. *The Conversation*. <https://theconversation.com/picadillo-pirinaca-y-pipirranahistoria-de-tres-palabras-en-tiempo-estival-160726>

- Torres Martínez, M. (marzo, 2021). De pestiños y torrijas: historia de dos palabras en tiempos de Cuaresma. *The Conversation*. <https://theconversation.com/de-pestinos-y-torrijas-historia-de-dospalabras-en-tiempo-decuaresma-155673>
- Torres Martínez, M. (octubre, 2019). *Léxico de cocina dieciochesco: pucheros para enfermos y convalecientes en el Recetario mexiquense de D. de Guzmán*. Trabajo presentado en las Jornadas de Investigación *El Léxico Americano en su Historia: Análisis y Perspectivas de Estudio*, Universidad Autónoma de Querétaro, México.
- Torres Martínez, M. (octubre, 2021). Mermelada, jalea y compota: historia de tres palabras en tiempo otoñal. *The Conversation*. <https://theconversation.com/mermelada-jalea-y-compota-historia-de-tres-palabras-entempo-otonal-169845>
- Torres Martínez, M. (octubre, 2022) ¿Qué comemos en España y Latinoamérica en el día de Todos los Santos? *The Conversation*. <https://theconversation.com/que-comemos-en-espana-y-latinoamerica-en-el-dia-de-todoslos-santos-192428>



América en la cocina: los indigenismos léxicos en el vocabulario culinario del México dieciochesco

(A la memoria de M. A. Peña Becerra)

José Luis Ramírez Luengo

✉ joseluis.ramirezluengo@gmail.com

id <https://orcid.org/0000-0002-5564-2372>

Universidad Complutense de Madrid, España

Es doctor en Filología Hispánica por la Universidad de Deusto (España), y actualmente desarrolla su labor docente e investigadora en la Universidad Complutense de Madrid (España). Ha investigado e impartido docencia también en la Universidad de Jaén, en la Universidad de Alcalá (España) y en la Universidad Autónoma de Querétaro (México), así como invitado en diferentes instituciones de enseñanza superior de Europa e Iberoamérica. Es también académico correspondiente en Madrid de la Academia Mexicana de la Lengua, la Academia Hondureña de la Lengua y la Academia Guatemalteca de la Lengua, así como académico honorario de la Academia Ecuatoriana de la Lengua. Su ámbito de investigación fundamental lo constituye la historia de la lengua española en la época moderna, muy especialmente en América, así como el contacto lingüístico del español con el portugués desde un punto de vista histórico y la configuración de la ortografía moderna; sobre tales temas ha publicado casi dos centenares de trabajos.

RESUMEN

La historia léxica de la gastronomía constituye un tema cada vez más presente en la bibliografía, pero lo cierto es que queda aún mucho por investigar al respecto, muy especialmente en el caso de América, que se ofrece como un campo prácticamente desconocido desde este punto de vista. En esta línea, el presente trabajo pretende contribuir a la descripción histórica del léxico culinario mexicano a través del estudio de los indigenismos presentes en el *Recetario mexiquense* de Dominga de Guzmán (siglo XVIII), con el propósito no solo de inventariar y analizar tales vocablos, sino también de valorar su importancia en la dialectalización de un campo léxico tan relevante culturalmente como es este.

Palabras clave: historia léxica, léxico culinario, México, siglo XVIII.

Recibido: 13/03/2024

Aceptado: 25/06/2024



America in the kitchen: lexical indigenisms in the culinary vocabulary of eighteenth-century Mexico

ABSTRACT

The lexical history of gastronomy has become an increasingly prominent subject in scholarly literature; however, substantial gaps remain, particularly with regard to the Americas, a region that, from a linguistic perspective, remains largely uncharted. This study seeks to address this gap by contributing to the historical description of the Mexican culinary lexicon through an examination of the indigenous terms found in *Recetario mexiquense*, authored by Dominga de Guzmán in the 18th century. The primary objective is not only to inventory and analyze these indigenisms but also to evaluate their significance in the dialectalization of this culturally significant lexical field. By focusing on the intersection of language and cuisine, this research aims to shed light on the historical processes that have shaped the Mexican culinary lexicon, offering a deeper understanding of the ways in which indigenous linguistic elements have influenced and enriched this domain. Through this exploration, the study underscores the importance of examining gastronomic terminology as a reflection of broader cultural and linguistic dynamics, providing valuable insights into the historical development of regional lexicons.

Keywords: lexical history, culinary lexicon, Mexico, 18th century.

L'Amérique dans la cuisine : indigénismes lexicaux dans le vocabulaire culinaire du Mexique du XVIII^e siècle

RÉSUMÉ

L'histoire lexicale de la gastronomie est un sujet de plus en plus présent dans la bibliographie, mais la vérité est qu'il reste encore beaucoup de recherches à faire sur ce sujet, surtout en ce qui concerne l'Amérique, qui se présente comme un domaine pratiquement inconnu de ce point de vue. Dans cette optique, le présent travail vise à contribuer à la description historique du lexique culinaire mexicain à travers l'étude des indigénismes présents dans le *Recetario mexiquense* de Dominga de Guzmán (XVIII^e siècle), dans le but non seulement d'inventorier

et d'analyser ces mots, mais aussi d'évaluer leur importance dans la dialectalisation d'un champ lexical aussi important sur le plan culturel comme celui-là.

Mots-clés: histoire lexicale, lexique culinaire, Mexique, XVIIIe siècle.

L'America in cucina: gli indigenismi lessicali nel vocabolario culinario del Messico del XVIII secolo

RIASSUNTO

La storia lessicale della gastronomia costituisce un tema sempre più presente nella bibliografia, ma la verità è che c'è ancora molto da indagare a questo proposito, soprattutto moltissimo nel caso dell'America, che si offre come una pratica sconosciuta da questo punto di vista. In questa linea, il presente lavoro si propone di contribuire alla descrizione storica del lessico culinario messicano attraverso lo studio degli indigenismi presenti nel *Ricettario messicano*, di Dominga de Guzmán (XVIII secolo), con lo scopo tanto di inventariare e analizzare tali parole, quanto di valutarle l'importanza nella dialettalizzazione di un ambito lessicale molto culturalmente rilevante come questo.

Parole chiavi: storia lessicale, lessico culinario, Messico, XVIII secolo.

América na cozinha: indigenismos lexicais no vocabulário culinário do México do século XVIII

RESUMO

A história lexical da gastronomia é um tema cada vez mais presente na literatura, mas a verdade é que ainda há muito a ser pesquisado a esse respeito, especialmente no caso da América, que é um campo praticamente desconhecido desse ponto de vista. Nesse sentido, o presente trabalho tem como objetivo contribuir para a descrição histórica do léxico culinário mexicano por meio do estudo dos indigenismos presentes no Livro de receitas mexiquense (século XVIII) de Dominga de Guzmán, para não só inventariar e analisar tais palavras, mas também para avaliar sua importância na dialetização de um campo lexical culturalmente tão relevante como esse.

Palavras-chave: história lexical, léxico culinário, México, século XVIII.



1. Introducción: la reconstrucción histórica del léxico gastronómico hispánico

Si, ante el abandono en el que tradicionalmente se encontraba el estudio lingüístico de los textos culinarios del pasado (Gemmingen, 1995), señalaba hace veinte años Polo Cano (2005, p. 496) que “resulta necesario ampliar los trabajos diacrónicos a la tipología coquinaria” para que en el conocimiento histórico del español “se pueda dar cabida a toda la realidad lingüística de las obras gastronómicas”, hoy se puede decir que, afortunadamente, tal llamada de atención ha sido ya atendida por parte de los investigadores, de manera que, en lo que se refiere a esta cuestión, la situación actual es muy otra. Así, es posible detectar, de un tiempo a esta parte, una multiplicación de los trabajos que tienen por objetivo describir desde diversos puntos de vista el léxico que identifica en distintos momentos del pasado el mundo de la alimentación y de la cocina en general, entre los que se debe señalar a manera de ejemplo las pioneras aportaciones de Eberenz (2014, 2016), así como Dalle Pezze y Sartor (2021), Dalle Pezze, De Beni y Sartor (2022) y muy especialmente los abundantes estudios de Torres Martínez (2012, 2014, 2017, 2020, 2021, 2022, entre otros).

De este modo, si bien es verdad que a día de hoy se cuenta ya con una información relativamente abundante que permite ir construyendo de manera más completa la historia léxica de la cocina española, no lo es menos que la enorme amplitud del tema y la necesidad de tratar aspectos muy variados determina que sea aún mucho lo que se desconoce al respecto, y no cabe duda de que entre estos ámbitos poco atendidos por la bibliografía se encuentra lo que tiene que ver con lo dialectal, y más concretamente con el vocabulario americano sobre esta temática: en efecto, una rápida revisión de los estudios disponibles constata que, con la notable excepción de Torres Martínez (2021b) y las notas puntuales de, por ejemplo, Fontanella de Weinberg (1987), la práctica totalidad de los trabajos existentes se centra en analizar corpus peninsulares, por lo que el devenir léxico de tradiciones culinarias de gran relevancia y originalidad –como la mexicana o la peruana– permanece aun completamente ignorado. Así las cosas, salta a la vista que esta ampliación diatópica al continente americano constituye uno de los grandes retos a los que se enfrenta el estudio histórico del vocabulario culinario, pues solo a partir de estos análisis –y de la consecuente integración del enfoque dialectal a tal estudio– será posible comprender la riqueza que, en el

amplio mundo hispánico, encierra un ámbito tan rico y tan culturalmente significativo como es este.

2. El presente estudio: objetivos y corpus de trabajo

Como forma de paliar parcialmente los vacíos señalados en el párrafo anterior, el presente estudio pretende contribuir a la descripción histórica del léxico culinario mexicano por medio del estudio de los indigenismos que aparecen en el *Recetario Mexiquense* de Dominga de Guzmán¹, una obra de la segunda mitad del siglo XVIII que registra múltiples recetas propias del Altiplano Central de México y que constituye, por ello, un material de primera relevancia para el conocimiento de la situación que presenta la cocina del país en la época mencionada². El propósito fundamental del estudio, por tanto, no es sino conocer la incidencia que tienen las lenguas autóctonas americanas en la configuración del vocabulario gastronómico del México tardocolonial, y para ello se pretenden cumplir los siguientes objetivos: a) detectar todos los indigenismos léxicos que se emplean en el texto; b) llevar a cabo el estudio de estos vocablos de acuerdo con factores relevantes para su interpretación histórica, tales como su origen etimológico o su clasificación onomasiológica; y c) analizar el carácter de *americanismo* que –desde un punto de vista de uso y dinámico de este concepto (Ramírez Luengo, 2017)– presentan estos elementos, como forma de valorar la importancia que poseen en los procesos de dialectalización que afectan históricamente a este campo léxico.

Por lo que se refiere a la autora del texto, cabe indicar que la información existente acerca de Dominga de Guzmán es escasa, o más bien prácticamente nula: residente al menos durante la segunda mitad del siglo XVIII (1749-1779) en Tenango del Valle –en el Valle de Toluca, actual Estado de México– y probablemente hija de María Apolonia Fernández de Uribe y Francisco Guzmán (León García, 1994), no cabe duda de que forma parte de cierta élite socioeconómica novohispana (León García, 1994). Acierta, por tanto, Pérez San Vicente

¹ En concreto, para el estudio se ha utilizado la edición moderna del texto que publica CONACULTA en 1999 (Guzmán, 2015); a las páginas de tal edición remiten todas las referencias de los ejemplos citados a lo largo del trabajo.

² Tal importancia justifica que se haya empleado en trabajos dedicados a la antropología de la alimentación (Barros, 2008); sin embargo, desde el punto de vista lingüístico –y con la excepción ya mencionada de Torres Martínez (2021b)– se trata de un texto prácticamente inexplorado.



(2015, p. 21) cuando define a la cocinera como miembro de una “familia *de posibles*, acomodada, por su enclave y alcance que ahora diríamos mexiquense” que se caracteriza, además, por su “profundo conocimiento coquinario” –pues “maneja [...] igualmente bien las recetas rurales, la cocina del campo, la *ilustrada* y la urbana”– y por su “capacidad didáctica para transmitirlo”, todo lo cual justifica sin duda la consideración de su recetario como un “tesoro de la cocina mexicana” (Pérez San Vicente, 2015, p. 15).

Pasando ya a este, se trata de un conjunto de 63 folios divididos en cinco cuadernos, a los que se suman “otros cuatro cuadernillos con 30 folios más que integran 93 y 14 notas, recetas y recados en pequeños trozos de papel que han sido numerados como páginas que completan 107” (Pérez San Vicente, 2015, p. 16), donde se despliega un total de 259 recetas gastronómicas, así como un conjunto menor de procedimientos para teñir y determinadas notas que aportan información acerca de los negocios agropecuarios de la familia (Pérez San Vicente, 2015)³. Con todo, no cabe duda de que la parte fundamental del texto lo constituye el apartado gastronómico, por lo que tiene razón una vez más Pérez San Vicente (Guzmán, 2015, p. 6) cuando lo define como “un libro doméstico, personal y colectivo, que resume la riqueza de la gastronomía mexicana plural: hispánica, árabe, criolla, mestiza, indígena y precolombina, desde sus orígenes hasta el siglo XVIII”, en un aserto que muestra bien a las claras su indudable interés a la hora de reconstruir históricamente este ámbito de la cultura y, en consecuencia, el léxico de especialidad que lo caracteriza en el ámbito novohispano colonial.

3. Los indigenismos en el léxico gastronómico del México dieciochesco: los datos del *Recetario de Dominga de Guzmán*

No es necesario hacer hincapié en que la llegada y posterior asentamiento de los españoles por las tierras americanas constituye un fenómeno de primera magnitud histórica que va a tener importantes repercusiones y una enorme trascendencia en múltiples campos de la vida, desde la política y la geografía hasta la filosofía y la forma de entender el mundo,

³ Para una descripción formal del manuscrito, véase el apartado que dedica a la cuestión León García (1994); por su parte, el contenido es también minuciosamente estudiado en este trabajo (León García, 1994), a lo que se suman los comentarios que, sobre las recetas culinarias, aparecen en Pérez San Vicente (2015).

pasando por cuestiones no menores como la demografía, la ciencia o, naturalmente, la gastronomía: en efecto, la convivencia de los emigrados hispánicos con las culturas autóctonas americanas y, sobre todo, la apropiación por parte de los primeros de técnicas y productos propios de estas tierras producen una transformación radical en las costumbres gastronómicas que van a terminar por generar las ricas tradiciones que, a este respecto, se descubren hoy en los diversos países de Hispanoamérica (Barros, 2008, Bak-Geller Corona, 2013, Pérez San Vicente, 2015). Al mismo tiempo, estos procesos que se acaban de mencionar dejan también su huella en la lengua española que pasa a los nuevos territorios, en la cual es posible detectar unos cambios de indudable relevancia que, a la par que la dialectalizan, la convierten en una herramienta de expresión apta para enfrentarse a las necesidades comunicativas que impone la naciente sociedad colonial.

Por lo que toca al Altiplano Central mexicano –y a pesar de que es todavía mucho lo que queda por estudiar al respecto–, los trabajos desarrollados sobre esta cuestión en los distintos niveles del sistema (Company, 2007; Ramírez Luengo, 2011, en prensa) demuestran fehacientemente que el proceso de dialectalización que se viene señalando se ha producido en momentos previos de la Colonia y es ya una realidad en el siglo XVIII. Así las cosas, no sorprende que en la escritura de Dominga de Guzmán sea posible detectar una serie de características morfosintácticas⁴ que identifican hoy –y muchas identifican ya en la Centuria Ilustrada– al español de la región, tales como, por ejemplo, el abundantísimo empleo del diminutivo (“los encuentros de las *alitas* que hacen *hombritos*”; “lavarás el *pellejito* y amarras sobre los *agujeritos* que tuviere”, p. 36) y su aplicación a bases no habituales en otras variedades (*hartito*, pp. 29, 36, 48, 56; *nadita*, pp. 56, 64; *tantito*, pp. 29, 56, 79) (Company, 2007), ciertos usos del posesivo presentes actualmente en este país y cuyo empleo se registra en la época tardocolonial (Company, 2007) (“con su tapita que se les quitó”, p. 32; “le echarás si es día de carne su espadilla salada”, p. 41), la concordancia del adverbio *medio* (*medios fritos*, p. 37) o la aparición del denominado *hasta mexicano* (“*hasta* que esté

⁴ Dado que en la edición estudiada se modernizan las grafías, no es factible aportar datos sobre el nivel fónico, si bien en Ramírez Luengo (2011) –así como en los corpus documentales de la época (Company, 1994) – se constata la imposición, ya en esta etapa, de los principales fenómenos que identifican actualmente a la variedad regional del español.



bien frito el jamón le echarás la cebolla muy menudita”, p. 60) y de expresiones como *nomás* (“se fríe jitomate *nomás*”, p. 55; “que hierva *nomás*”, p. 75) o *luego luego* (“se echan los chiles y se sacan *luego luego*”, p. 74).

Pasando ahora al léxico, es importante mencionar que –como era de esperar– tales procesos de dialectalización en modo hacen también acto de presencia en el vocabulario que utiliza en su recetario la autora mexiquense, reflejando así la *americanización* de este nivel lingüístico: en efecto, el hecho de que el corpus seleccionado guarde relación con un ámbito culturalmente tan marcado y con tanto peso de la realidad autóctona como es la gastronomía no puede sino favorecer que en él se plasmen todas los procesos lingüísticos por medio de los cuales el español expresa los *realia* desconocidos, de manera que no resulta difícil registrar en sus páginas unidades léxicas que ejemplifiquen las principales estrategias empleadas con este cometido. De este modo, vocablos como *ajonjolí* (pp. 29, 37, 50), *chicharo* (pp. 45, 46) o *durazno* (pp. 77, 86) parecen cumplir en estos momentos de forma rigurosa la definición que se facilita de la *prelación* –en concreto, la “preferencia por el empleo de un elemento concreto frente a distintos sinónimos” (Ramírez Luengo, 2021, p. 75)⁵–, mientras que la existencia exclusiva de casos americanos de *amelcochado* (p. 75), *pipián* (p. 59) y *martajar* (pp. 51, 70, 87) en CORDE permite interpretar tales elementos como ejemplos de la estrategia de *creación*, entendida como la “elaboración de nuevas voces a partir de los mecanismos lexicogénicos de la lengua” (Ramírez Luengo, 2021, p. 75)⁶; al mismo tiempo, constituyen claras muestras de *modificación* –por cuanto exhiben la “resemantización de diferentes unidades léxicas patrimoniales para su aplicación a los nuevos referentes” (Ramírez Luengo, 2021, p. 75)– los términos *bobo* (p. 31), *panocha* (pp.

⁵ Tal preferencia americana por estos vocablos en el corte cronológico seleccionado –en concreto, 1649-1879, es decir, un lapso temporal que abarca los cien años previos y posteriores al periodo de escritura del recetario (Pérez San Vicente, 2015)– queda demostrado por las siguientes frecuencias de empleo que ofrece CORDE (en casos por millón de palabras): para *ajonjolí*, 0'05 CMP en España frente a 0'79 CMP en América; en cuanto a *chicharo*, 0'05 CMP frente a 0'61 CMP; por último, *durazno* ofrece 0'23 CMP y 5'91 CMP en España y América respectivamente.

⁶ Por lo que se refiere a *pipián* –voz endohispánica derivada probablemente de *pepita*, según el DCECH (1980-1991, s.v. *pipiripao*)–, cabe mencionar que el repositorio académico ofrece una aparición española de 1674 que podría poner en duda la naturaleza propiamente americana del vocablo.; sin embargo, el hecho de que tal aparición se registre en un entremés (*Los nadadores de Sevilla y Triana*) en el que, con una enorme profusión de voces amerindias, se remeda el *habla de negros* de un individuo de Lima parece reforzar, en realidad, la hipótesis que se plantea en estas líneas.

80, 98) y *tortilla* (pp. 35, 69)⁷, así como los compuestos con complemento locativo *rosa de Castilla* (p. 100) y *vinagre de Castilla* (pp. 37, 68).

Junto a todo lo anterior, se hace preciso señalar que también la estrategia de la *incorporación*, el “empleo de vocablos tomados de otras lenguas, fundamentalmente [...] las amerindias” (Ramírez Luengo, 2021, p. 75), se hace presente en el corpus, y más concretamente en forma de préstamos lingüísticos procedentes de determinadas lenguas europeas –tales como los galicismos *acitrón* (pp. 29, 61), *betabel* (pp. 34, 49) o *gigote* (p. 61), así como el lusismo *mascabado* (p. 113) (DLE, 2014, s.v. *acitrón*, *betabel*, *gigote*, *mascabado*)– o bien de las propias del continente americano, algo que en el fondo no constituye sino la confirmación desde el punto de vista léxico del carácter plural que, para la gastronomía mexicana del siglo XVIII, defiende Pérez San Vicente (Guzmán, 2015). En este sentido, si se acepta que la creación de esta se produce a resultas de la fusión de la tradición hispánica que traen los nuevos pobladores con la autóctona que caracteriza a los pueblos amerindios, no cabe duda de que la presencia de préstamos amerindios en este vocabulario refleja precisamente el peso de lo indígena en tal proceso de mestizaje cultural, cuya importancia se pone de manifiesto bien a las claras, en el caso concreto de este corpus, en la notable cantidad de vocablos que se toman de los idiomas autóctonos⁸: *aguacate*, *arepa*, *atole*, *ayate*, *cacahuacintle*, *cacahuate*, *camote*, *chicha*, *chilcoscle*, *chile*, *chiquigüite*, *chirimoya*, *chocolate*, *cigarro*, *clemole*, *comal*, *ejote*, *guajolote*, *guayaba*, *ixtle*, *jícama*, *jitomate*, *machigüe*, *maquey*, *maíz*, *mamey*, *metate*, *mezcal*, *nixtamal*, *papa*, *payanado*,

⁷ En concreto, los valores español y americano de tales vocablos son los siguientes: para *bobo*, 'tonto, falto de entendimiento o razón' (España) frente a 'pez de los ríos de Guatemala y México' (América) (DLE, 2014, s.v. *bobo*); para *panocha*, 'panoja, mazorca del maíz' (España) (DLE, 2014, s.v. *panocha*) frente a 'azúcar poco refinado, con forma de cono truncado' (América) (DAMER, 2010, s.v. *panocha*); para *tortilla*, 'alimento preparado con huevo batido' (España) frente a 'torta aplanada hecha con harina de maíz' (América) (DLE, 2014, s.v. *tortilla*). Resulta interesante incorporar también a este listado el caso de *clavetear*, que –frente al valor español de 'sujetar algo con clavos, herretear' (DLE, 2014, s.v. *clavetear*)– presenta en el recetario el significado de 'añadir frutos secos y especias variadas a la comida' (“se parte en cuartos y se va claveteando por todas partes con pasas, almendras, piñones, acitrón”, p. 36; “se coge la carne de vaca y se hace cecina ancha y se clavetea de pimienta gorda”; p. 119), en una acepción que no se recoge en ninguno de los diccionarios de americanismos consultados (DAMER, 2010; DMEX, 2022; Morínigo, 1998).

⁸ Aunque no es del todo sencillo demostrar este aserto, quizá pueda servir como punto de comparación el hecho de que en los 144 textos que componen el corpus dieciochesco de los *Documentos Lingüísticos de la Nueva España* (Company, 1994) se detecten apenas 48 indigenismos (Ramírez Luengo, en prensa), mientras que, en el recetario aquí analizado, de una extensión mucho menor, se documentan cincuenta.

*pípilo, pita, pitahaya, popote, pulque, saucle, tamal, tamalayote, tejocote, tepalcate, tepetate, tequesquite, tezoncle, tlaco, tlacoyo, tomate, tornachile, zacate y zapote*⁹.

Más allá de la simple enumeración de los vocablos, parece oportuno llevar a cabo su estudio desde diversos puntos de vista, de manera que se pueda apreciar de un modo más profundo el aporte de las lenguas indígenas a la conformación del léxico de especialidad de la gastronomía mexicana ilustrada. A este respecto, resulta de interés analizar en primer lugar la distribución de tales elementos desde un punto de vista onomasiológico, pues, tal y como se ha indicado en anteriores ocasiones, este hecho permite comprobar qué esferas de la realidad –en este caso, del ámbito culinario– “parecen mostrar cierta predilección por esta específica estrategia de americanización” (Ramírez Luengo, en prensa); así pues, partiendo de la clasificación propuesta en Ramírez Luengo (2019) y adaptándola parcialmente a la naturaleza de los datos del corpus, es posible obtener los siguientes resultados (tabla 1):

Tabla 1

Distribución por campos léxicos de los indigenismos del corpus

CAMPO LÉXICO	CASOS	VOCES
Flora	23 (46 %)	<i>aguacate, cacahuacintle, cacahuate, camote, chilcoscle, chile, chirimoya, ejote, guayaba, jícama, jitomate, maguey, maíz, mamey, papa, pitahaya, saucle, tamalayote, tejocote, tomate, tornachile, zacate, zapote</i>
Prod. manufact.	12 (24 %)	<i>arepa, atole, chicha, chocolate, cigarro, clemole, machigüe, mezcal, nixtamal, pulque, tamal, tlacoyo</i>
Enseres/utensilios	9 (18 %)	<i>ayate, chiquigüite, comal, ixtle, metate, pita, popote, tepalcate, tepetate</i>
Fauna	2 (4 %)	<i>guajolote, pípilo</i>

⁹ Cabe indicar que en ocasiones los vocablos no se presentan en la obra de Guzmán con la grafía actual, por lo que, para facilitar la comprensión de los mismos, se ha procedido a su normalización de acuerdo con el DLE (2014), el DAMER (2010) y el DMEX (2022): así, se presentan las formas *cacahuacintle*, *machigüe*, *payanado* y *pípilo* por *cacaguacincle*, *machigüis*, *pallanado* y *pipil*, documentadas en el texto. Por lo que se refiere a *clacacollos*, este elemento se ha identificado con el *tlacoyo*, no solo porque tal identificación encaja en principio en el contexto de aparición (“se envuelven como *clacacollos* amarrados con ixtle”, p. 44), sino también porque la etimología náhuatl de este vocablo (*tlatlaolli*, de acuerdo con DLE, 2014, s.v. *tlacoyo* y con DAMER, 2010, s.v. *tlacoyo*) permite pensar en una evolución como la presente en el recetario, algo que parece verse reforzado, además, por la existencia de variantes del estilo de *tlatlaoyo* o *clacoyo* (DEGM, 2012).

Prod. minerales	2 (4 %)	<i>tequesquite, tezonzle</i>
Medidas y moneda	1 (2 %)	<i>tlaco</i>
Otros	1 (2 %)	<i>payanado</i>
TOTAL	50 (100 %)	

Fuente: el autor

Como se puede comprobar, los indigenismos pertenecen en su inmensa mayoría, casi el 90%, a realidades específicas como la flora (46%), los productos manufacturados (24%) y los enseres y utensilios (18%), a lo que se suma la aparición de vocablos aislados en otros ámbitos, si bien en todos los casos de forma muy puntual y con porcentajes que no alcanzan nunca el 5% del total. De este modo, si bien es verdad que los resultados del corpus se pueden entender como consecuencia de “la necesidad que tiene el español de dar nombre a unos referentes desconocidos que carecen de él en la lengua” (Ramírez Luengo, 2019, p. 258), no lo es menos que la propia conformación histórica de la gastronomía mexicana explica parcialmente la situación que, respecto a estos elementos, se detecta en el recetario: en efecto, si la muy temprana incorporación de múltiples vegetales autóctonos a la dieta de los emigrados explica esta sobreabundancia de indigenismos relacionados con la flora, el hecho de que no se produzca el mismo proceso con demasiados animales americanos¹⁰ justifica la muy escasa presencia de elementos en el apartado fauna; al mismo tiempo, el aprendizaje por parte de los españoles de las técnicas culinarias americanas determina que en su lengua se introduzcan numerosos vocablos relacionados con ellas, y tanto para nombrar las preparaciones y los productos propios de esta tradición gastronómica (*productos manufacturados*) como para referirse a los instrumentos con que se llevan a cabo (*enseres/utensilios*). Por lo tanto, se puede concluir a la vista de todo esto que los resultados que ofrece el corpus, en modo alguno caprichosos, se deben entender como un claro reflejo de los procesos históricos que configuran la gastronomía mexicana, algo que parece confirmar una vez más “la importancia fundamental e insustituible de las informaciones

¹⁰ Más allá de casos puntuales como la llama (*lama glama*), el cuy (*cavia porcellus*) o muy especialmente el pavo (*meleagris gallopavo*), no por casualidad presente en el recetario con dos de sus denominaciones nahuas: *guajolote* y *pípilo*.

históricas a la hora de interpretar los datos que ofrece la lingüística” (Ramírez Luengo, en prensa).

Al mismo tiempo, si los resultados que se detectan en el corpus desde un punto de vista onomasiológico se pueden explicar a partir de la estrecha relación que, según se acaba de señalar, se establece entre lingüística e historia, esta misma idea ayuda también a comprender la situación que, por lo que se refiere a los orígenes etimológicos de los indigenismos, ofrece en su recetario Dominga de Guzmán. Así, la revisión de esta cuestión en un corpus lexicográfico de referencia (DLE, 2014; DAMER, 2010; DCECH, 1980-1991; DEGM, 2012; Morínigo, 1998) permite establecer la tabla que se muestra a continuación (tabla 2):

Tabla 2

Orígenes etimológicos de los indigenismos del corpus

ETIMOLOGÍA	CASOS	VOCES
Náhuatl	38 (76 %)	<i>aguacate, atole, ayate, cacahuacintle, cacahuate, camote, chilcoscle, chile, chiquigüite, chocolate, clemole, comal, ejote, guajolote, ixtle, jícama, jitomate, machigüe, metate, mezcal, nixtamal, pípilo, popote, pulque, saucle, tamal, tamalayote, tejocote, tepalcate, tepetate, tequesquite, tezoncle, tlaco, tlacoyo, tomate, tornachile, zacate, zapote</i>
Lengua antillanas	6 (12 %)	<i>guayaba, maguey, maíz, mamey, pita, pitahaya</i>
Quechua	3 (6 %)	<i>chirimoya, papa, payanado</i>
Cumanagoto	1 (2 %)	<i>arepa</i>
Cuna	1 (2 %)	<i>chicha</i>
Maya	1 (2 %)	<i>cigarro</i>
TOTAL	50 (100 %)	

Fuente: el autor

Como se puede comprobar, el náhuatl constituye con mucho el idioma más representado en el corpus, pues una inmensa mayoría de los indigenismos –tres de cada

cuatro— tiene su origen en este sistema lingüístico; junto a esta lengua, pero a una distancia más que considerable, se pueden citar los seis vocablos procedentes de las Antillas, equivalentes a un 12% del total, y los tres préstamos quechuas, mientras que el resto de los códigos lingüísticos presentes en el corpus —en concreto, el cumanagoto, el cuna y el maya— tienen una presencia puramente anecdótica, reducida en todas las ocasiones a una única unidad léxica. Pues bien, tal y como se señaló anteriormente, es obvio que tal estado de cosas no resulta casual, sino que guarda una vez más relación con determinados hechos históricos: así, no cabe duda de que el abrumador predominio del náhuatl responde claramente al papel prestigioso que ocupa este idioma en el ecosistema lingüístico de la Nueva España durante toda la época colonial (Ramírez Luengo, 2007), pero también al intenso y continuado contacto de los españoles del Altiplano Central con una cultura autóctona que, expresándose en esta lengua, va a contribuir en gran medida a la configuración de la gastronomía de México; en cuanto a las voces de los otros códigos lingüísticos, no es difícil percibir que en este caso concreto su aparición guarda una estrecha relación con el traslado y la incorporación de productos procedentes de diversas zonas del Nuevo Mundo al actual territorio mexicano, por lo que parece posible concluir que estos resultados lingüísticos no constituyen sino el reflejo (léxico) del proceso de mestizaje cultural que, a partir de múltiples influencias y realidades externas que se incorporan a la sociedad novohispana, terminan por producir una cocina novedosa y original que muestra ya en la época colonial su potente personalidad¹¹.

En clara relación con esta última idea, conviene también tener en cuenta la relevancia que poseen estos indigenismos para conformar la identidad léxica que, en este ámbito concreto de la realidad, presenta el español dieciochesco del Altiplano Central mexicano, lo que implica necesariamente analizar el estatus de *americanismo* que tales vocablos presentan en la época. A este respecto, la ambigüedad que encierra la interpretación del *americanismo* (Chávez Fajardo, 2021) obliga una vez más a explicitar cómo se entiende aquí este concepto

¹¹ Desde un punto de vista lingüístico, además, este hecho constata “los trasvases de vocabulario y las influencias mutuas que establecen entre sí las distintas variedades americanas del español” y, por tanto, “la compleja historia que se esconde tras los usos léxicos que regionalmente muestran en el momento actual tales variedades” (Ramírez Luengo, en prensa). Se descubre, por tanto, un proceso léxico que resulta paralelo al que se produce en el caso de los *realia* a los que los indigenismos hacen referencia, pues en ambas ocasiones elementos foráneos se incorporan a la vida mexicana gracias a que los españoles los trasladan desde su solar originario.



y qué consecuencias metodológicas tiene para su estudio tal definición: en efecto, el hecho de que –partiendo de Company (2007)– se considere como americanismo todo “elemento lingüístico que, a resultas de su uso muy frecuente y cotidiano, distancia la variedad americana respecto del español europeo” (Ramírez Luengo, 2017, p. 609) determina no solo la clara diferenciación entre este y el indigenismo¹², sino también la existencia de distintos subtipos de americanismos –*puros*, *semánticos* y *de frecuencia* (Company, 2007, pp. 30-34)– y sobre todo el carácter dinámico del concepto, pues el hecho de que el ámbito geográfico de uso de un vocablo pueda variar a través del tiempo supone necesariamente que también su valoración como americanismo pueda sufrir cambios en un momento concreto (Ramírez Luengo, 2017).

De este modo, si bien es verdad que CORDE no ofrece datos acerca de todos los vocablos del corpus (*cacahuacintle*, *chilcoscle*, *chiquigüite*, *clémole*, *ejote*, *machigüe*, *nixtamal*, *payanado*, *pípilo*, *saucle*, *tlacoyo*), lo cierto es que el empleo de este repositorio y la aplicación de los criterios metodológicos expuestos ya en Ramírez Luengo (en prensa) al listado de indigenismos que se detectan en el recetario permiten confirmar que, durante el lapso temporal en que este se enmarca (1649-1879), parecen tener el estatus de americanismos puros los vocablos *arepa*, *atole*, *ayate*, *cacahuate*, *chicha*, *comal*, *guajolote*, *ixtle*, *jícama*, *jitomate*, *metate*, *mezcal*, *papa*, *pitahaya*, *popote*, *tamalayote*, *tejocote*, *tepalcate*, *tepetate*, *tequesquite*, *tezoncle*, *tlaco*, *tornachile* y *zacate*, a los que es posible añadir también *camote*, *chile*, *mamey*, *pulque* y *tamal*, que cuentan con una única ocurrencia española en todo el periodo mencionado y que se pueden considerar, por ello, desconocidos también en este territorio¹³. Frente a esta abundancia de americanismos puros, se descubren

¹² Por cuanto este concepto se establece a partir de un criterio etimológico y el primero deriva del uso, lo que implica que no todo indigenismo pertenezca necesariamente al amplio y variado conjunto de los americanismos.

¹³ En concreto, en el corpus académico *camote* se registra exclusivamente en un texto de Mayans y Siscar, mientras que *chile*, *mamey* y *pulque* aparecen en diferentes obras de Leandro Fernández de Moratín; el único caso español de *tamal*, por su parte, se detecta en el entremés citado en la nota 5, en el que –como se mencionó anteriormente– se parodia el habla de un negro limeño. Es cierto que, junto a estas, es posible señalar otras apariciones de estos elementos en textos que CORDE identifica como españoles –entre otros, la *Historia del Nuevo Mundo* de Bernabé Cobo (1653), las *Conquistas de las Islas Filipinas* de Fray Gaspar de San Agustín (1698), la *Historia de la conquista de la provincia del Itzá* de Juan de Villagutierre Sotomayor (1701) o el *Estadismo de las Islas Filipinas* de Joaquín Martínez de Zúñiga (1803-1806)–, pero nótese que en todos los casos se trata de obras referidas a Filipinas o que tratan temáticas americanas y que, por tanto, pueden presentar

apenas seis americanismos de frecuencia (*aguacate, chirimoya, guayaba, maguey, pita, zapote*)¹⁴, mientras que *tomate* constituye el único indigenismo que se puede interpretar como americanismo semántico, habida cuenta de que –según demuestra la clara oposición que hace Dominga de Guzmán entre este vocablo y *jitomate* (pp. 44, 50, 101) – presenta ya en el recetario su valor mexicano actual, diferente al español (DMEX, 2022, s.v. *tomate*). A la vista, pues, de que los vocablos de origen amerindio del corpus no responden exactamente igual al concepto de *americanismo* y de que existen incluso algunos (*chocolate, cigarro, maíz*) cuya generalización por toda la hispanofonía los transforma en esta época en voces generales, se hace posible establecer ahora la capacidad dialectalizadora que, en estos momentos, presentan tales elementos (tabla 3):

Tabla 3

Peso dialectal de los indigenismos del corpus

PESO DIALECTAL	CASOS	VOCES
Alto	40 (80 %)	<i>arepa, atole, ayate, cacahuacintle, cacahuate, camote, chicha, chilcoscle, chile, chiquigüite, clemole, comal, ejote, guajolote, ixtle, jícama, jitomate, machigüe, mamey, metate, mezcal, nixtamal, papa, payanado, pitahaya, pípilo, popote, pulque, saucle, tamal, tamalayote, tejocote, tepalcate, tepetate, tequesquite, tezoncle, tlaco, tlacoyo, tornachile, zacate</i>
Medio	7 (14 %)	<i>aguacate, chirimoya, guayaba, maguey, pita, tomate, zapote</i>
Bajo	3 (6 %)	<i>chocolate, cigarro, maíz</i>
TOTAL	50	

Fuente: el autor

usos léxicos derivados de estas circunstancias que no se den en la España de la época, por lo que tales ejemplos no resultan probatorios.

¹⁴ En concreto, los datos –siempre en casos por millón de palabras (CMP)– que ofrece CORDE respecto a la frecuencia de uso de estos elementos son los siguientes: para *aguacate*, 2'82 en América y 0'08 en España; para *chirimoya*, 2'73 en América y 0'08 en España; para *guayaba*, 2'29 en América y 0'11 en España; para *maguey*, 2'12 en América y 0'21 en España; para *pita*, 6'25 en América y 1'23 en España; finalmente para *zapote*, 2'47 en América y 0'23 en España. Respecto a este último vocablo, nótese que las ocho apariciones españolas que ofrece el repositorio académico en el periodo analizado proceden de Leandro Fernández de Moratín, de manera que cabe preguntarse si se debe considerar como americanismo de frecuencia o, por el contrario, su uso exclusivo en un único autor –y, por tanto, su previsible desconocimiento general en la Península Ibérica– obliga más bien a interpretarlo como americanismo puro.

Como se puede apreciar a partir de lo expuesto en la tabla anterior, la mayor parte de los indigenismos del recetario –en concreto 40 de ellos, el 80% del total– se emplean en la época tardocolonial únicamente en América (americanismos puros) y poseen por ello una alta capacidad dialectalizadora¹⁵, a lo que se puede añadir, además, otro 14% que presentan un peso más limitado desde este punto de vista, bien porque su empleo se da también en España –esto es, constituyen americanismos de frecuencia– o bien porque, a pesar de ser conocidos en esta región, presentan en América un significado diferente (americanismos semánticos); finalmente, solo tres de las voces analizadas carecen en el siglo XVIII de todo valor dialectalizador, pues su generalización en el español de esta centuria –resultado, cabe indicar, de la generalización paralela que han experimentado sus referentes por todo el mundo hispánico– supone la pérdida de su capacidad de identificar geográficamente a un hablante, en una clara muestra de los procesos de *desamericanización* (Ramírez Luengo, 2017b) que afectan diacrónicamente a determinados vocablos de origen amerindio. Así pues, se constata una vez más a la luz de estos datos el carácter diatópicamente restringido que presentan en la época tardocolonial la mayor parte de los indigenismos del corpus, lo que no solo confirma la importancia que poseen estos préstamos amerindios en los procesos de creación de una identidad lingüística regional, sino que además demuestra la personalidad que, también desde un punto de vista léxico, exhibe en el siglo XVIII un ámbito de la realidad mexicana tan original y tan relevante culturalmente como es el de la gastronomía.

4. Unas primeras conclusiones: los indigenismos en el vocabulario gastronómico mexicano, o las consecuencias léxicas de un mestizaje cultural

De este modo, tras desarrollar el análisis que se ha expuesto en el apartado anterior, parece posible extraer una serie de conclusiones sobre la presencia de indigenismos en el vocabulario de la gastronomía mexicana del siglo XVIII que, además de evidenciar desde el punto de vista lingüístico el profundo proceso de mestizaje cultural que se encuentra en el origen de esta, aportan datos de indudable interés sobre la dialectalización léxica que existe

¹⁵ Cabe señalar que conforman este grupo no solo los elementos cuyo carácter de americanismo puro se ha demostrado con los datos de CORDE, sino también aquellos que no cuentan con información en el repositorio académico, pues su nula aparición en los abundantísimos fondos españoles que atesora este corpus parece constituir un indicio de su desconocimiento en la variedad lingüística de este territorio.

en estos momentos en el español novohispano, y más específicamente en este ámbito de la realidad. Tales conclusiones son las que se exponen brevemente a continuación.

Así, es importante mencionar en primer lugar que los datos del corpus confirman la idea, expuesta ya en trabajos previos (Company, 2007; Ramírez Luengo, 2011, en prensa), de que los procesos de dialectalización que dan como resultado la aparición de una variedad del español característica del Altiplano Central mexicano han tenido lugar ya en la Centuria Ilustrada, pues en el texto se detecta una serie de fenómenos propios de tal español en el nivel morfosintáctico y muy especialmente en el léxico, donde el empleo de las cuatro estrategias básicas de americanización (Ramírez Luengo, 2021) —esto es, la *creación* (*amelcochado*, *pipián*, *martajar*), la *prelación* (*ajonjolí*, *chícharo*, *durazno*), la *modificación* (*bobó*, *panocha*, *tortilla*, *vinagre de Castilla*) y la *incorporación* (*chicha*, *guayaba*, *papa*, *zopote*)— sin duda se ve favorecido por el hecho de que la obra estudiada se dedique a un ámbito culturalmente tan marcado y tan imbricado con la realidad del territorio como es la gastronomía. Por lo que se refiere a tales estrategias, resulta especialmente destacable la presencia reiterada en el texto de la *incorporación*, que conlleva el empleo de una elevada cantidad de voces de origen amerindio —un total de 50— y que se puede entender como el reflejo lingüístico de la indudable trascendencia que tienen, para la conformación de una cultura culinaria mestiza como es la mexicana, los aportes de los diversos pueblos autóctonos con los que interactúan los emigrados europeos.

Pasando ya al análisis lexicológico de los vocablos mencionados, es interesante señalar en primer lugar su concentración en ciertas esferas específicas de la realidad como, por ejemplo, la flora, los productos manufacturados y los enseres y utensilios; por supuesto, tales resultados no son en modo alguno casuales, sino que guardan una estrecha relación con la propia conformación histórica de la gastronomía mexicana, y más concretamente con la contribución indígena a ella, a la que incorporan numerosos platos y vegetales propios del Nuevo Mundo —y no tanto animales, de ahí la escasa presencia de la fauna entre los indigenismos del corpus—, así como una serie de herramientas necesarias para su preparación. Por lo que se refiere a los orígenes etimológicos de las voces amerindias, el recetario estudiado arroja una vez más unos datos poco sorprendentes, con un claro predominio del náhuatl y una presencia más limitada o puramente testimonial de otros sistemas lingüísticos



(lenguas antillanas, quechua, cumanagoto, cuna, maya), en una situación que se explica desde los procesos constitutivos del español de América (Ramírez Luengo, 2007), pero que también responde a factores relacionados con la historia culinaria de México, tales como la profunda contribución de la población nahuahablante a este ámbito o la incorporación al mismo de productos procedentes de otras zonas del continente que –sin perder su nombre autóctono antillano, quechua o cumanagoto– trasladan los españoles a la Nueva España durante el extenso periodo colonial.

Por otro lado, el hecho de que muchos de estos indigenismos constituyan voces diatópicamente restringidas permite analizar su carácter de *americanismo* –entendido este concepto desde una perspectiva dinámica y basada en el uso (Ramírez Luengo, 2017) – y, por lo tanto, calibrar el peso que tales elementos poseen en la dialectalización léxica del español novohispano del siglo XVIII. De este modo, si la aplicación de principios metodológicos ensayados ya en otros estudios sobre la cuestión (Ramírez Luengo, en prensa) constata la existencia de americanismos puros (*arepa*, *guajolote*, *papa*, *pitahaya*), americanismos semánticos (*tomate*) y americanismos de frecuencia (*aguacate*, *chirimoya*, *maquey*) en este listado –así como de voces generales que, tras experimentar un proceso de *desamericanización* (Ramírez Luengo, 2017b), han perdido ya todo su valor de índice o marcador dialectal (*chocolate*, *cigarro*, *maíz*)–, este mismo hecho demuestra que la mayor parte de las voces registradas en el corpus poseen un alto peso dialectalizador, en unos resultados de reafirman la importancia que poseen tales vocablos para la conformación de una identidad léxica regional, y más en un ámbito tan culturalmente significativo como es el que se está analizando en estas páginas.

En definitiva, no cabe duda de que un análisis como este demuestra no solo el evidente interés que poseen los libros de cocina para el mejor conocimiento de la diacronía de las distintas variedades dialectales que conforman el español americano, sino también la necesidad de atender a esta tipología textual en las investigaciones que tengan como propósito ofrecer una más completa reconstrucción de esta cuestión. Junto a esto, quizá la conclusión más importante que pone en evidencia esta aproximación al léxico del recetario de Dominga de Guzmán sea la profunda imbricación que existe, en este ámbito nocional concreto, entre lo lingüístico y lo histórico: así, si se acepta que, como bien señala Pérez San

Vicente (Guzmán, 2015), la gastronomía de México se presenta desde sus mismos orígenes como una realidad plural, resultado de un proceso de mestizaje cultural entre las tradiciones europea y autóctona, no puede sorprender que tal mestizaje se refleje también lingüísticamente en el discurso coquinarario dieciochesco, que va a utilizar para su configuración, junto a vocablos propiamente hispánicos, una colección relativamente abundante de indigenismos que contribuyen a dotar al español del Altiplano Central mexicano de la época de una indiscutible personalidad, sin duda tan destacable como la que muestran en estos mismos momentos las comidas que se descubren en las mesas de los novohispanos.

Referencias

- Bak-Geller Corona, S. (2013). Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890). *Desacatos*, 43, 31-44.
- Barros, C. (2008). *Los libros de la cocina mexicana*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Chávez Fajardo, S. (2021). Americanismos, americanismo. Radiografía de una polisemia. *Chuy. Revista de estudios literarios latinoamericanos*, 11, 8-36.
- Company, C. (1994). *Documentos lingüísticos de la Nueva España, I. El Altiplano Central*. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Company, C. (2007). *El siglo XVIII y la identidad lingüística de México*. Universidad Nacional Autónoma de México/Academia Mexicana de la Lengua.
- CORDE. Real Academia Española (21 de febrero de 2024). *Banco de datos CORDE. Corpus diacrónico del español*. <http://corpus.rae.es/cordenet.html>.
- Dalle Pezze, F. y Sartor, E. (2021). *Agenda culinaria para 1896* de Blanco Prieto. Un estudio histórico del léxico de la gastronomía. *Scripta. Revista internacional de literatura i cultural medieval i moderna*, 18, 115-127.
- Dalle Pezze, F., De Beni, M. y Sartor, E. (2022). El *Arte de repostería* (1747) de Juan de la Mata: aspectos discursivos y léxico gastronómico del siglo XVIII español. *Cuadernos AISPI. Estudios de lenguas y literaturas hispánicas*, 20(2), 99-116.
- DAMER. Asociación de Academias de la Lengua Española (2010). *Diccionario de Americanismos*. Santillana.
- DCECH. Corominas, J. y Pascual, J. A. (1980-1991). *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*. Gredos.
- DEGM. Muñoz Zurita, R. (2012). *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*. Larousse.
- DLE. Real Academia Española (2014). *Diccionario de la Lengua Española*. Espasa-Calpe.
- DMEX. Academia Mexicana de la Lengua (2022). *Diccionario de mexicanismos. Propios y compartidos*. Editorial Planeta Mexicana.
- Eberenz, R. (2014). El léxico de la alimentación y la culinaria en su historia: fuentes y líneas de investigación. En V. Álvarez Vives, E. Díez del Corral Areta y N. Reynaud Oudot

- (Coords.), *Dándole cuerda al reloj: ampliando perspectivas en lingüística histórica de la lengua española* (pp. 23-46). Tirant lo Blanch.
- Eberenz, R. (2016). De lo crudo a lo cocinado: sobre el léxico fundamental de la culinaria en la historia del español (siglos XIII a XVII). *Revista de Filología Española*, 96(1), 81-112.
- Fontanella de Weinberg, M. B. (1987). *El español bonaerense (1580-1980). Cuatro siglos de evolución lingüística*. Hachette.
- Gemmingen, B. von (1995). Estudios lexicológicos sobre la lengua culinaria del Siglo de Oro. *Revue de Linguistique Romane*, 59(235-236), 402-417.
- Guzmán, D. de (2015). *Recetario mexiquense. Siglo XVIII*. Conaculta/Dirección General de Culturas Populares.
- León García, M. C. (1994). *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*. Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Morínigo, M. A. (1998). *Nuevo Diccionario de Americanismos e Indigenismos*. Claridad.
- Pérez San Vicente, G. (2015). Estudio introductorio. En D. de Guzmán, *Recetario Mexiquense: Siglo XVIII* (pp. 7-26). Conaculta/Dirección General de Culturas Populares.
- Polo Cano, N. (2005). *Libro del arte de cocina*, Domingo Hernández de Maceras (1607): aproximación lingüística. En M. Fernández Alcaide y A. López Serena (Eds.), *Cuatrocientos años de la lengua del Quijote: estudios de historiografía e historia de la lengua española. Actas del V Congreso Nacional de la AJHLE* (pp. 185-202). Universidad de Sevilla.
- Ramírez Luengo, J. L. (2007). *Breve historia del español de América*. Arco Libros.
- Ramírez Luengo, J. L. (2011). *La lengua que hablaban los próceres. El español de América en la época de las Independencias*. Voces del Sur.
- Ramírez Luengo, J. L. (2017). Aspectos metodológicos para el estudio histórico del léxico americano: conceptos, ejemplificación y tareas para el futuro. *Moenia*, 23, 603-619.
- Ramírez Luengo, J. L. (2017b). Los corpus lingüísticos en la historia del léxico: algunos datos sobre la generalización de los indigenismos antillanos en el español de España. *Études Romanes de Brno*, 38(2), 101-111.



- Ramírez Luengo, J. L. (2019). Los indigenismos léxicos en la *Descripción geográfico-moral* del arzobispo Cortés y Larraz (1770): los datos salvadoreños. *Revista de Filología y Lingüística de la Universidad de Costa Rica*, 45(2), 249-265.
- Ramírez Luengo, J. L. (2021). La americanización léxica del español guatemalteco de la Ilustración a partir de los *Apuntamientos sobre la agricultura y el comercio del Reyno de Guatemala* (1811). En *Publicación conmemorativa Bicentenario de la Independencia 1821-2021. La lengua española en Guatemala* (pp. 67-111). Academia Guatemalteca de la Lengua.
- Ramírez Luengo, J. L. (en prensa). *La identidad léxica del español mexicano en el siglo XVIII*. Universidad Nacional Autónoma de México/Academia Mexicana de la Lengua.
- Torres Martínez, M. (2012). Recepción del léxico gastronómico en la lexicografía española: a propósito del *Nuevo arte de cocina* (1745) de Juan Altamiras. *Diálogo de la Lengua*, 4, 1-31.
- Torres Martínez, M. (2014). Léxico culinario autorizado en el primer diccionario académico. *Cuadernos del Instituto de Historia de la Lengua*, 9, 295-324.
- Torres Martínez, M. (2017). Recepción del léxico de confitería decimonónico en diccionarios del español. *Études Romanes de Brno*, 38(2), 69-81.
- Torres Martínez, M. (2020). En la despensa del hospital: léxico de cocina en un inventario de beneficencia (Jaén, 1869). *Estudios de Lingüística del Español*, 42, 133-142.
- Torres Martínez, M. (2021). Recetas y léxico culinario en prensa española del siglo XIX. *Boletín de Filología de la Universidad de Chile*, 56(1), 203-233.
- Torres Martínez, M. (2021b). Léxico de cocina dieciochesco: pucheros para enfermos y convalecientes en el *Recetario mexiquense* de Dominga de Guzmán. En M. A. Moreno Moreno y M. Torres Martínez (Coords.), *Líneas de investigación del Seminario de Lexicografía Hispánica. Investigaciones léxicas. Estados, temas y rudimentos* (pp. 551-563). Octaedro.
- Torres Martínez, M. (2022). Léxico culinario en el *Libro de cuentas de cocina y repostería* de la Casa de Arcos (1750). *Cuadernos AISPI. Estudios de lenguas y literaturas hispánicas*, 20(2), 117-140.

El vocabulario usado por los jóvenes en Guatemala para nombrar a los alimentos

María Raquel Montenegro Muñoz

✉ raquelmonte2000@yahoo.com

ORCID <https://orcid.org/0009-0004-3364-669X>

Academia Guatemalteca de la Lengua
Correspondiente de la Real Academia Española
y Universidad del Valle de Guatemala

Lingüista. Editora. Especialista en lectura y escritura. Directora de la Academia Guatemalteca de la Lengua. Consultora independiente. Máster en Lexicografía Hispánica graduada de la Escuela de Lexicografía Hispánica, Real Academia Española. Profesora e investigadora de Lengua y Literatura Española (España). Licenciada en Letras. Maestra de educación primaria. Es la secretaria ejecutiva de la Red para la Lectoescritura Inicial de Centroamérica y el Caribe (RedLEI). Es miembro de número de Academia Guatemalteca de la Lengua. Es correspondiente académico de la Real Academia Española y de la Academia Panameña de la Lengua. Fue subdirectora y, actualmente, se desempeña como directora de la AGL (2018-2024). En 2018 se convirtió en la primera mujer al frente de la Academia, al asumir como directora. Como miembro de la Academia Guatemalteca participó en la revisión de las siguientes obras académicas: *Diccionario panhispánico de dudas*; 23.^a edición del Diccionario de la lengua española, Diccionario de americanismos, Ortografía de la lengua española, Nueva gramática de la lengua española, Glosario de términos gramaticales, edición conmemorativa de *El Señor presidente*, entre otras obras.

RESUMEN

Este trabajo tuvo como propósito identificar las palabras utilizadas por los jóvenes de todo el país para referirse a los alimentos. Para esto, se consiguió una muestra de 220 estudiantes del último grado de secundaria en un establecimiento nacional, de entre 17 y 19 años. Todos ellos escribieron palabras referidas a los alimentos en un máximo de dos minutos. Los datos fueron editados y analizados para obtener la frecuencia con la que fue nombrada cada palabra; también se hizo un análisis por subcampos. Como producto, se obtuvo un corpus formado por 398 palabras diferentes, de las cuales 22 fueron nombradas por, al menos, 57 jóvenes; estas son: pollo, carne, frijol, zanahoria, arroz, manzana, huevo, leche, tomate, pan, papa, verdura, caldo, tortilla, cebolla, queso, güisquil, pescado, fruta, banano, sandía y pera. Estas palabras tienen alta coincidencia con los resultados de otros estudios realizados en Guatemala. Todas las palabras identificadas fueron categorizadas en subcampos: comida preparada salada, comida preparada dulce y panes, bebidas, hortalizas y verduras, frutas,



lácteos, embutidos, chucherías y alimentos varios. De estos, el más productivo es «comida salada», que evidencia el consumo de alimentos preparados a base de maíz y de comidas provenientes de Europa, China, Estados Unidos, entre otros. El estudio muestra ejemplos de lexicalización de algunas marcas comerciales e identifica algunas variantes léxicas y ortográficas que pueden ser útiles para brindar orientaciones en centros educativos y para enriquecer algunas obras lexicográficas.

Palabras clave: vocabulario, Guatemala, alimentos, variantes léxicas.

Recibido: 16/03/2024

Aceptado: 30/06/2024

The vocabulary used by young people in Guatemala for naming foodstuffs

ABSTRACT

The purpose of this paper was to identify the words used by young people throughout the country to refer to food. To achieve this, a sample of 220 students from the last high school grade in a national school, between 17 and 19 years old, was collected. All of them wrote words referring to food in a maximum of two minutes. The data were edited and analyzed to obtain the frequency with which each word was mentioned; an analysis by subfields was also performed. As a result, a corpus of 398 different words was obtained, of which 22 were said by at least 57 young people: chicken, meat, bean, carrot, rice, apple, egg, milk, tomato, bread, potato, vegetable, broth, tortilla, onion, cheese, güisquil, fish, fruit, banana, watermelon, and pear. These words have a high coincidence with the results of other studies carried out in Guatemala. All the words identified were categorized into subfields: salty prepared food, sweet prepared food and breads, beverages, vegetables and greens, fruits, dairy products, sausages, knick-knacks, and miscellaneous foods. Of these, the most productive is “salty food”, which evidences the consumption of corn-based prepared foods and foods from Europe, China, and the United States, among others. The study shows examples of the lexicalization of some commercial brands and identifies some lexical and orthographic variants that may be useful to provide guidance in educational centers and enrich some lexicographic works.

Keywords: vocabulary, Guatemala, food, lexical variants.

Le vocabulaire utilisé par les jeunes au Guatemala pour nommer les aliments

RÉSUMÉ

L'objectif de cette étude était d'identifier les mots utilisés par les jeunes dans tout le pays pour désigner les aliments. Pour ce faire, un échantillon de 220 élèves de la dernière année de l'enseignement secondaire d'une école nationale, âgés de 17 à 19 ans, a été constitué. Tous ont écrit des mots se rapportant à la nourriture en deux minutes maximum. Les données ont été éditées et analysées afin d'obtenir la fréquence à laquelle chaque mot a été nommé ; une analyse des sous-domaines a également été effectuée. On a ainsi obtenu un corpus de 398 mots différents, dont 22 ont été nommés par au moins 57 jeunes : poulet, viande, haricot, carotte, riz, pomme, œuf, lait, tomate, pain, pomme de terre, légume, bouillon, tortilla, oignon, fromage, guisquil, poisson, fruit, banane, melon d'eau et poire. Ces mots sont très cohérents avec les résultats d'autres études menées au Guatemala. Tous les mots identifiés ont été classés en sous-domaines : aliments préparés salés, aliments préparés sucrés et pains, boissons, légumes et tubercules, fruits, produits laitiers, saucisses, sucreries et snacks, et aliments divers. Parmi ceux-ci, le plus productif est « aliments salés », qui montre la consommation d'aliments préparés à base de maïs et d'aliments provenant de l'Europe, de la Chine et des États-Unis, entre autres. L'étude montre des exemples de lexicalisation de certaines marques commerciales et identifie quelques variantes lexicales et orthographiques qui peuvent être utiles pour orienter les centres éducatifs et enrichir certains travaux lexicographiques.

Mots clés: vocabulaire, Guatemala, alimentation, variantes lexicales.

Il vocabolario utilizzato dai giovani in Guatemala per denominare i cibi

RIASSUNTO

Lo scopo di questo lavoro era identificare le parole usate dai giovani di tutta la nazione del Guatemala, per riferirsi al cibo. Per questo è stato ottenuto un campione di 220 studenti dell'ultimo anno della scuola secondaria di un istituto nazionale, di età compresa tra 17 e 19 anni. Tutti hanno scritto parole riferite al cibo in un massimo di due minuti. I dati sono stati modificati e analizzati per ottenere la frequenza con cui è stata nominata ogni parola; È stata effettuata anche un'analisi per sottocampi. Il prodotto ottenuto è stato un corpus formato da



398 parole diverse, di cui 22 nominate da, almeno, 57 giovani; Questi sono: pollo, carne, fagioli, carote, riso, mele, uova, latte, pomodoro, pane, patate, verdure, brodo, tortilla, cipolla, formaggio, güisquil, pesce, frutta, banana, anguria e pera. Queste parole hanno un'alta coincidenza con i risultati di altri studi prodotti nel Guatemala. Tutte le parole identificate sono state classificate in sottocampi: cibi pronti salati, cibi pronti dolci e pane, bevande, vegetali e altre verdure, frutta, latticini, salsicce, dolci e alimenti vari. Di questi, il più produttivo è "cibo salato", che indica il consumo di cibi preparati a base di cibo di mais e alimenti provenienti da Europa, Cina, Stati Uniti, tra gli altri. Lo studio mostra esempi di lessicalizzazione di alcuni marchi e identifica alcune varianti lessicali e ortografiche che possono essere utili per fornire indicazioni ai centri educativi e per arricchire alcune opere lessicografiche.

Parole chiave: vocabolario, Guatemala, cibo, varianti lessicali.

Vocabulário usado pelos jovens na Guatemala para nomear os alimentos

RESUMO

O objetivo deste estudo foi identificar palavras usadas por jovens de todo o país para se referir a alimentos. Para isso, foi obtida uma amostra de 220 alunos da última série do ensino médio em uma escola nacional, entre 17 e 19 anos de idade. Todos eles escreveram palavras referentes a alimentos em um tempo máximo de dois minutos. Os dados foram editados e analisados para obter a frequência com que cada palavra foi nomeada; também foi realizada uma análise de subcampo. Como resultado, obteve-se um corpus de 398 palavras diferentes, das quais 22 foram nomeadas por pelo menos 57 jovens: frango, carne, feijão, cenoura, arroz, maçã, ovo, leite, tomate, pão, batata, legume, caldo, tortilha, cebola, queijo, güisquil, peixe, fruta, banana, melancia e pera. Essas palavras são altamente consistentes com os resultados de outros estudos realizados na Guatemala. Todas as palavras identificadas foram categorizadas em subcampos: alimentos preparados salgados, alimentos preparados doces e pães, bebidas, legumes e verduras, frutas, laticínios, embutidos, doces e alimentos diversos. Desses, os mais produtivos são os “alimentos salgados”, que mostram o consumo de alimentos preparados à base de milho e alimentos da Europa, China e Estados Unidos, entre outros. O estudo mostra exemplos de lexicalização de algumas marcas comerciais e identifica

algumas variantes lexicais e ortográficas que podem ser úteis para orientar os centros educacionais e enriquecer algumas obras lexicográficas.

Palavras-chave: vocabulário, Guatemala, alimentos, variantes lexicais.

Introducción

En Guatemala se hablan veintidós idiomas mayas, xinca, garífuna y español. El idioma xinca «pertenece a la gran familia yuto-azteca» (Richards, 2003, p. 4) y el garífuna es «un idioma de la familia del caribe arawako» (Rivas 1993, Palacio, 1993 citados por Rubio, 2007, p. 39). El español es aprendido como idioma materno por el 70% de la población y utilizado como segunda o tercera lengua por muchos hablantes de un idioma indígena, según el informe del XII Censo Nacional de Población divulgado por el Instituto Nacional de Estadística (2019). Por esta convivencia de idiomas, la variante del español usada en Guatemala se ve enriquecida, especialmente en cuanto a vocabulario, por los otros idiomas con los que está en contacto.

La comida, al igual que el idioma, es un aspecto fundamental de la cultura de un país, especialmente en Guatemala donde interactúan múltiples grupos étnicos. Conocer el vocabulario que se usa para nombrar a los alimentos permite un sutil acercamiento a la cultura de un pueblo y a su idioma. Por eso, este trabajo tiene como finalidad identificar el vocabulario utilizado por los jóvenes en Guatemala para nombrar a los alimentos. Los resultados de este estudio pueden proporcionar información léxica para ser empleada en materiales educativos o *corpus* lingüísticos.

Como punto de partida se hace una breve referencia a los estudios del vocabulario gastronómico realizados en Guatemala y uno, en Costa Rica. También se ofrece una panorámica de la gastronomía guatemalteca.

1. Una aproximación a los estudios del vocabulario gastronómico en Guatemala

La variante del español empleada en el país presenta múltiples rasgos en común con las usadas en otros ámbitos geográficos, sin embargo, manifiesta algunas peculiaridades en el léxico usado para nombrar a los ingredientes, las bebidas, las preparaciones y otros. Este trabajo nació del interés por identificar el vocabulario usado por los jóvenes en Guatemala para referirse a los alimentos, puesto que

las palabras referentes a las comidas es un campo léxico muy amplio, el cual tiene grandes variaciones en cada región o país, no solo en cuanto al significado adquirido, sino también en relación con los ingredientes o modos de preparar los alimentos (Quesada, 2002, p. 143, como se citó por Hjellest, 2010).

En Guatemala se ha iniciado modestamente el estudio del vocabulario referido a la comida. En el 2023 se publicó *El sabor chapín. Diccionario gastronómico guatemalteco, volumen I. Platos salados* (Montenegro y Franke). Este es un diccionario descriptivo, dirigido al público general que recopila más de setenta lemas con fotografías y definiciones de platillos salados representativos del país. En los platos presentados se evidencia la identidad cultural, además, el mestizaje gastronómico y lingüístico. Entre los platillos están amarillo, arroz con chipilín, frijoles, pepián, jocón y otros.

En el 2019, Paiz Contreras publicó los resultados de su investigación *Disponibilidad léxica en estudiantes de primer grado de nivel primario de escuelas oficiales en Guatemala*. Para realizarla, consultó a 280 estudiantes de primero primaria en cuatro regiones del país e incluyó los alimentos como uno de los diez centros interés estudiados. Los datos se recogieron de forma oral e individual, sin estímulos motivadores y con un minuto para producir las respuestas que fueron registradas mediante grabación. Las palabras con mayor disponibilidad son pollo, frijol, carne, huevo, arroz, caldo, fideo, sopa, zanahoria, papa, tortilla, espagueti, chaomein, salchicha, hierba, tomate, fruta, pizza, pescado, cebolla, queso, güisquil y manzana (Paiz Contreras, 2019, p. 90).

Hjellest (2010) publicó *El léxico de la comida en Guatemala. Análisis geolingüístico* como tesis de maestría en el Departamento de Español y Estudios Latinoamericanos de la Universidad de Bergen. Ella estudió la variación lingüística de la comida en Guatemala como información para elaborar mapas de zonas dialectales. En su estudio entrevistó a 56 personas mayoritariamente mujeres en todos los departamentos del país, aunque no siempre en la cabecera, e identificó palabras referidas a comidas registradas en todo el país, entre ellas:

atol, cereal con leche, crema, frijol, huevo, incaparina, mosh, pan, plátano, queso, banano, empanada, fruta, galleta, jugo, arroz, caldo, carne, ensalada, frijoles negros, pepián, pescado, pollo, sopa, verdura, chuchito, enchilada, fresco, café, tortilla, atol

de elote, atol de masa, chepe, tamal, arroz en chocolate, arroz con leche, arroz con verduras, arroz entre el caldo, arroz frito, sopa de arroz, frijol con carne de coche/marrano, frijol con pollo, frijol colado, frijol frito, frijol licuado, frijol parado, frijol volteado, torta de yuca, yuca cocida, yuca cocida en dulce, yuca cocida con salsa, yuca entre el caldo, complemento, pache de papa, papa cocida, papa dorada/frita, papa en el caldo, papa en torta, puré de papa, papas fritas, atol de plátano, plátano cocido, plátano frito, plátano relleno, caldo/sopa de chipilín, caldo/sopa de espinaca, caldo/sopa de hierbamora, caldo/sopa de bleo, sopa de hierba/monte, sopa de papa, sopa de verduras/vegetales, sopa de zanahoria, agua/café, mantequilla, requesón, gallina, pastel navideño, pierna (horneada), ponche, tamal, envuelto de coliflor/ajote/palmito/pacaya, pan dulce, caldo de chunto, churrasco, rosa de jamaica, fresco de fruta, fresco de melón, fresco/licuado de papaya, fresco de piña, fresco de tamarindo, horchata, limonada, naranjada, cusha, agua pura (Hjellest, 2010, pp. 71-72).

En 2012, Montenegro realizó el *Estudio de disponibilidad léxica en estudiantes de tercero y sexto primaria de escuelas públicas del departamento de Guatemala*, para lo cual evaluó a una muestra de 400 informantes (200 por grado) de escuelas públicas del departamento de Guatemala. Ella investigó seis centros de interés, uno de ellos es el de los alimentos. Las palabras fueron recogidas de forma escrita y los informantes contaron con dos minutos por centro de interés. En tercero, se identificaron 220 palabras diferentes referidas a la comida. Las que presentan el mayor índice de disponibilidad son pollo, carne, zanahoria, tomate, frijol, arroz, papa, huevo. En sexto, se identificaron 306 palabras diferentes referidas a la comida, las que cuentan con el mayor índice de disponibilidad son carne, frijol, pollo, huevo, arroz, zanahoria, tomate, pan, leche, papa.

2. Un estudio del vocabulario gastronómico en Costa Rica

En el ámbito centroamericano, en Costa Rica, Marielos Murillo Rojas (2018) publicó los resultados de su trabajo *Vocabulario gastronómico en el habla infantil costarricense*. Aunque en el país se encuentran varios estudios de disponibilidad léxica (Herranz-Llácer, 2022), se seleccionó este por estar relacionado directamente con el léxico de la comida. Murillo (2018) resume su trabajo así:

Este estudio identifica el vocabulario gastronómico infantil mediante tres fuentes de información: el corpus lingüístico del lenguaje infantil del proyecto de investigación



745-B6-320, INIL-UCR, los resultados de entrevistas aplicadas a dependientes de pequeños comercios sobre las demandas alimenticias de los niños, a un grupo de niños preescolares y a sus respectivos docentes. Al triangular la información, se obtiene un inventario léxico conformado por vocabulario relativo a nombres de golosinas, frutas, comidas preparadas, bebidas, verduras, carnes, productos lácteos, cereales, nombres de marcas comerciales, condimentos e ingredientes necesarios para preparar alimentos. El inventario léxico obtenido es útil para diferentes disciplinas, entre ellas: la educación preescolar, la industria alimenticia, la nutrición, la lingüística aplicada, educativa y clínica (Murillo, 2018).

3. Una panorámica de la gastronomía guatemalteca

La forma como se han alimentado los habitantes del territorio que hoy conocemos como Guatemala ha evolucionado a lo largo de los siglos. Si volvemos la mirada a Mesoamérica, notamos que, como lo afirma Meoño (2008), la alimentación se basaba en maíz, frijol, calabaza y chile. Luján (1972) añade que usaban el maíz en atoles, tortillas y tamales, mientras que Dardón (2004) se refiere al consumo de una variedad de verduras y hierbas cocidas.

Vargas y Casillas (1997) afirman que durante la Colonia se produjeron cambios lentos y paulatinos en el modo de preparar y consumir la comida en la región. Armelagos (1997) coincide con este planteamiento cuando asevera que pasaron cerca de dos siglos para que los españoles en América y los indígenas adoptaron patrones alimenticios propios del otro. Por su parte, Castañón (2024) señala que en la Colonia:

se introdujo en Guatemala una diversidad de productos alimenticios que eran desconocidos en nuestras tierras. Europa y Oriente, a través de España, hicieron llegar al país aportes primordiales para su dieta alimenticia, como lo fue el trigo, con su variedad de derivados, especialmente la harina y el pan. El arroz, tan ampliamente utilizado en la gastronomía guatemalteca, fue traído también como influencia del Oriente, mientras que el azúcar para la elaboración de cerveza y los tradicionales dulces típicos ... fue traída desde Europa (pp. 29).

A estos productos, según Luján (1972), se suman la carne de res, cerdo, carnero, aves de corral, embutidos, azúcar. En esta época, también es importante el aporte de las monjas

en la elaboración de repostería y dulcería, muchos de ellos se siguen degustando en pleno siglo XIX. Para Contreras (1973):

algunas de las características mencionadas en libros de esta época sobre la cocina guatemalteca reflejan el sincretismo de su tradición culinaria como el uso del maíz y sus derivados cuyo origen son prehispánicos. El trigo, muchas especies de carnes, embutidos y dulces muy diversos, de herencia ibérica. Además, el uso del arroz de origen oriental y varias especies de plátanos y frutas del viejo Mundo. Entre las bebidas el aguardiente y la horchata. La condimentación era muy fuerte, utilizando mucha cebolla, ajo, otras especies y la manteca de cerdo que son de origen europeo (pp. 33).

Luján (1972), afirma que la cocina guatemalteca hasta 1821 era indígena mestiza, pero a partir de ese año, se evidencia el influjo inglés y francés. Según Taracena (2007) entrevistado por Meoño (2008), en el siglo XIX entran al país platos europeos, más allá del patrón español debido a las migraciones italiana y alemana. Hacia finales del siglo XIX, Meoño (2008) afirma que cambian los patrones alimenticios de las poblaciones urbanas que se asocian al crecimiento de la ciudad y fundación de las primeras industrias de alimentos. Por su parte, Luján (1972) considera que adentrado el siglo XX se inicia al consumo de bebidas carbonatadas, el sándwich, las hamburguesas y el *hot dog* en la capital guatemalteca. Sumado a esto, crece el número de cadenas de comida rápida que incrementa el consumo de comida extranjera.

Meoño (2008) apunta que la transformación importante se produce por la comercialización de «Coca Cola» en 1920 y la producción de pan sándwich por la panadería «Las Victorias» en 1922. Este autor también refiere que en 1930 fue inaugurado el primer restaurante de comida rápida en Guatemala con el nombre «Mixtas Frankfurt» en donde se inventaron las «mixtas» a las que se les considera la versión guatemalteca de los *hot dog*. Una década después, surgieron las fuentes de soda (cafeterías al estilo estadounidense), restaurantes donde se servía comida internacional y locales populares donde se servían «bocas» y «tacos», por influjo de la comida mexicana, y el «ceviche» asociados al consumo de licor. Según Pérez de Antón (2002) en su libro *Cocinas y batallas*, a finales de los sesenta:

Tanto la comida rápida como la alta cocina estaban por desarrollar y el público se inclinaba por la carne asada en lugares como “La Parrillita” o en el célebre y celebrado “Churrasco” del centro de la ciudad. Había también un local pequeño, pero muy concurrido “La Casa de las Hamburguesas”, una cafetería de tipo americano, “Pecos Bill”, y otras tres o cuatro de menú sencillo que respondían al nombre de “Cafesa” ... En el centro podían encontrarse restaurantes de comida china, como Fu Lu Sho, o española como “Altuna” (p.29).

En esta década también:

surgen productos alimenticios industriales que se incorporan a la dieta guatemalteca y a que ahora forman parte integral de la misma, por ejemplo, los flanes Royal, los jugos procesados Tampico, los Tor-Trix y Cheez Trix, las salsas Natura’s y los frijoles enlatados Ducal. También se popularizan las pastas: los fideos para chaomin de la fábrica cantonesa y sobre todo las salsas tipo Ketchup y mayonesa. También se introdujeron los primeros supermercados y se incrementó el consumo de hamburguesas, *milk shakes* y *hot dog*. (Meoño, 2008, pp.70).

En la capital, a los *hot dogs* también se les llamaba «shucos» porque se vendían en la calle y esta palabra se usa en el país como un adjetivo que significa sucio.

En Guatemala, la comida china ha estado presente desde principios del siglo XX, tanto en la capital como en pueblos de la Costa Sur donde se asentaron poblaciones de origen chino desde finales del siglo XIX. Pasado el tiempo, se han incrementado los restaurantes de este tipo de comida en la capital (Meoño, pp. 78).

Sumado a estas comidas, en 1971 se popularizó el consumo de pollo frito debido a la fundación de los restaurantes «Pollo Campero» y «Rostipollo Chapín». También se abrieron restaurantes de cadenas internacionales, tal es el caso de «McDonald’s» (1974) y «Al Macarone» (1977), Hamburguesas «Berlín», «Wimpy», «Los Pollos», «Los Gauchitos» y restaurantes de comida china, muchos de estos siguen funcionando en los centros comerciales. (Meoño, 2008, pp. 85). De acuerdo con los reportes de prensa del 2004, en Guatemala, tres cuartas partes del mercado nacional estaban cubiertas por «McDonald’s» y «Pollo Campero»; otras empresas importantes eran «Domino’s», «Al Macarone», «Pizza Hut» y «Tele Pizza». (Dardón, 2004).

Paralelamente, en las ferias tradicionales, en las ventas callejeras y en parques del país se seguían consumiendo comidas tradicionales como atoles, tostadas y otros alimentos.

Además, Meoño (2008) menciona que producto de la migración, en la actualidad también se consumen platos salvadoreños (pupusas), nicaragüenses (gallo pinto); mexicanos (tacos al pastor y gringas).

4. Metodología

Para obtener el *corpus* de las palabras usadas por los jóvenes en Guatemala para referirse a los alimentos, se seleccionó una muestra intencionada de 10 estudiantes de la cabecera de cada uno de los 22 departamentos del país; 220, en total. Los estudiantes fueron consultados cuando cursaban el último año de bachillerato de establecimientos educativos nacionales mixtos de la cabecera departamental.

Para realizar la investigación se contó con el apoyo de técnicos de la Dirección General de Evaluación, Investigación y Estándares Educativos —Digeduca— del Ministerio de Educación de Guatemala. Ellos aplicaron el instrumento consistente en una hoja de papel, donde los estudiantes escribieron todas las palabras que conocen sobre el campo semántico estudiado en dos minutos. En la selección de los estudiantes se consideró el año cursado, pero no, las variables sexo o grupo étnico.

Los datos obtenidos fueron transcritos y editados. Luego, se siguieron los pasos indicados a continuación.

- a. En la lista de palabras obtenidas en cada departamento se eliminaron las pertenecientes a otro campo semántico y las repetidas.
- b. Se elaboró una tabla que recogió los datos de todos los departamentos.
- c. Se anotaron todas las palabras recopiladas en una lista de palabras
- d. Se obtuvo la frecuencia de las palabras recopiladas.
- e. Se realizó el análisis de los resultados obtenidos, para lo cual, se organizaron las palabras encontradas por subcampos; por ejemplo: platos salados, platos dulces y otros.

5. Análisis de resultados

Como producto de la investigación realizada se obtuvo un *corpus* formado 398 palabras diferentes que los jóvenes en Guatemala emplearon para referirse a los alimentos. Este ha sido analizado tomando en cuenta la frecuencia y las categorías identificadas.

Para el análisis de datos se consideran como una sola todas las variaciones gastronómicas creadas a partir de un ingrediente principal. Por ejemplo, se tomó como una sola la palabra «pollo» que incluye las siguientes variaciones gastronómicas: pollo en barbacoa, pollo guisado, pollo asado, pollo horneado, pollo encebollado, pollo en crema, pollo a la plancha, pollo en champiñones, pollo rostizado, pollo en chicha, pollo en coca, pollo estofado, pollo relleno y pollo dorado.

5.1 Palabras más frecuentes

Se obtuvo un *corpus* de 398 palabras diferentes mediante la consulta a 220 informantes. A continuación, se presenta la tabla que recopila los 22 vocablos más frecuentes en su forma simple, sin especificar variaciones como pollo en crema o pollo frito; cada uno de estos fue nombrado por, al menos, cincuenta hablantes.

Tabla 1

Vocablos más frecuentes

Palabra	Frecuencia	Porcentaje	Palabra	Frecuencia	Porcentaje
pollo	222	92.27	verdura	76	34.64
carne	178	67.27	caldo	75	34.09
frijol	148	60.90	tortilla	71	32.27
zanahoria	122	55.45	cebolla	68	30.90
arroz	118	53.36	queso	65	29.54
manzana	99	45	güisquil	63	28.63
huevo	92	41.81	pescado	63	28.63
leche	88	40	fruta	61	27.72
tomate	84	38.18	banano	57	25.90
pan	82	37.27	sandía	56	25.45
papa	80	36.36	pera	50	22.72

Al analizar la información presentada en la tabla I puede notarse que ocho fueron nombradas por 88 de los jóvenes (40%), estas son: *pollo, frijol, carne, zanahoria, arroz, manzana, huevo, leche*.

Al comparar los datos obtenidos en este estudio con los trabajos de disponibilidad léxica realizados en el país se encuentra coincidencia en las palabras identificadas, aun cuando cada uno toma en cuenta estudiantes de grados distintos y diferente amplitud geográfica. En el estudio *Disponibilidad léxica en estudiantes de primer grado del nivel primario de escuelas oficiales de Guatemala* (Paiz, 2019, pp. 90) se identifican once palabras con índice de disponibilidad entre 0.45 y 0.10. En el estudio *Disponibilidad léxica con estudiantes de tercero y sexto primaria* (Montenegro, 2010), realizado con estudiantes de tercero y sexto primaria de escuelas oficiales del departamento de Guatemala, se identifican ocho en tercer grado con índice de disponibilidad entre 0.37 y 0.12. Además, diez palabras en sexto primaria con índice de disponibilidad entre 0.51 y 0.13. En diversificado en establecimientos oficiales a donde acuden los jóvenes consultados en este estudio se identificaron 11 palabras con frecuencia de entre 95% y 35%. Todos los grupos estudiados coinciden en *pollo, carne, zanahoria, frijol, arroz, papa y huevo*. En la siguiente tabla se recopilan las palabras de cada estudio.

Tabla 2

Palabras encontradas en estudios de vocabulario en Guatemala

Primero	Tercero	Sexto	Diversificado
pollo	pollo	carne	pollo
frijol	carne	frijol	carne
carne	zanahoria	pollo	frijoles
huevo	tomate	huevo	zanahoria
arroz	frijol	arroz	arroz
caldo	arroz	zanahoria	manzana
fideo	papa	tomate	huevo
sopa	huevo	pan	leche
zanahoria		leche	tomate
papa		papa	papa
tortilla			pan

Elaborado con información de Paiz Contreras (2019), Montenegro (2010) e información propia.

Por otra parte, al comparar las 22 palabras más frecuentes obtenidas en este estudio con las encontrados por Hjellest (2010, pp.71-72) se evidencia coincidencia en 18 de ellas.

5.2 Palabras que nombran alimentos según subcampos

Las palabras escritas por los jóvenes consultados fueron organizadas en subcampos. Estos se presentan, a continuación, mediante una serie de tablas con breves anotaciones sobre diversos aspectos de las voces enumeradas. La excepción es manzana, cebolla, güisquil y sandía.

5.2.1 Palabras que nombran comida preparada salada

En este apartado se aborda la comida preparada en forma de plato salado. La comida preparada, para este estudio, se entiende como la elaboración culinaria que resulta de la elaboración con uno o más ingredientes crudos o cocinados, condimentada o no.

Tabla 3

Platos salados

Comida	Frecuencia	Comida	Frecuencia	Comida	Frecuencia
pollo ¹	222	pizza	29	macarrón	8
carne ²	178	camarón	26	marisco	8
frijol ³	148	tamal	26	tamalito ⁴	8
arroz ⁵	118	espagueti	25	chile relleno	7
Huevo	92	pasta	22	chuleta	7
caldo ⁶	75	ensalada de remolacha	22	lasaña	7
tortilla	71	ensalada de pepino	22	jocón	6
pescado	63	tostada	16	papa frita	6

¹ En pollo se toman en cuenta las diversas formas de preparación mencionadas por los estudiantes: pollo frito, pollo en barbacoa, pollo guisado, pollo asado, pollo horneado, pollo encebollado, pollo en crema, pollo a la plancha, pollo en champiñón, pollo rostizado, pollo en chicha, pollo en coca, pollo estofado, pollo relleno, pollo dorado, guisado de pollo, pollo adobado.

² En esta tabla se registra la frecuencia de aparición de la palabra carne que incluye carne de res, carne de cerdo, coque o marrano, roja, asada.

³ Al nombrar frijol se incluyen las diversas formas de preparación nombradas por los estudiantes: licuados, volteados. También las variantes frijoles blancos, negros, colorados y camagua.

⁴ Al nombrar al tamalito se incluyen sus diversas versiones: de loroco, de ejote, de elote, de frijoles.

⁵ En esta casilla, al escribir arroz se incluye arroz chino, arroz con pasas y sopa de arroz.

⁶ Aquí se incluyen todos los tipos de caldos: de res, de chompipe o chunto, de pescado, de pata, de chipilín, de hierba, de venado, de pollo, de venado, de marisco de marrano, de gallina, de tumaca, de tepezcuintle y kak'ik.

Comida	Frecuencia	Comida	Frecuencia	Comida	Frecuencia
carne de res	44	chicharrón	15	estofado	6
sopa	36	taco	15	guacamol	5
hamburguesa	35	codito	10	lomo/ lomo relleno	5
fideo	33	salsa	10	pavo/pavo asado	5
ejote	31	gallina	10	recado	5
pepián ⁷	31	churrasco/churrasqui to	9	sándwich	5
chaomín	31	chuchito	8		

Además de las registradas en la tabla, las palabras que fueron nombradas por cuatro o menos jóvenes son las siguientes: ceviche, ensalada rusa, filete de pollo, de pescado, berro, milanesa, picado, picado de rábano, puré, puré de papa, adobado, alitas, Campero, pollo campero, pato, pato al ajillo, cangrejo, carne molida, costilla, costilla de cerdo, enchiladas, hilachas, molleja, molleja guisada, panes con diversos ingredientes, pupusas, revocado, sardina, pasta de pollo, dobladas, *hot dog*, *kak'ik*, medallones, menudos, venado, mojarra, pacaya, paté, protemás, pulique, pulpo, salmón, tayuyos, pechuga rellena, pechuga de pollo, fiambre, gallina asada, asado, carne de pescado, carne guisada, carne prensada, carnitas, chojín, chunto, chunto relleno, chirmol, cola de res, comida china, conejo, envueltos de ejote, espárragos, gringas, langosta, McDonald's, nacho, pache, patas de cerdo, pierna de pavo, pierna rellena, carne, carnes blancas, Chévere, rabioles, *rice and beans*, róbalo, papas rotas, salpicón, calamares, carne de pato, carne a la barbacoa, carne a la pancha, carne de chico, carne de ardilla, salda picante, shucos, *sub'anik*, tortitas de carne, tacuazín, burrito, carne de carnero, carne de cordero, carne dorada, carne encebollada, carne migada, anchoas, atún.

Para entender la alta frecuencia de los platos salados se puede tomar en cuenta que, según Luján, entre las comidas tradicionales debemos considerar:

entre las sopas las de pepián y entre las carnes el revocado de cabeza, las salsas como los diversos chirmoles, la cecina, los chiles rellenos de carne, las diferentes formas de pepián, pulique, chojín y el delicioso guacamole, el gallo en chica, hilachas, las variadas carnes acompañadas con mole (1972, xviii).

⁷ Pepián de pollo o de res.

De las comidas nombradas por este autor, los jóvenes mencionaron pepián, salsas, chirmol (en las menos frecuentes), chiles rellenos de carne, pepián, pulique, chojín, guacamole, gallo en chica, hilachas.

Como lo afirma Meoño (2008), en el área mesoamericana la alimentación se basaba principalmente en el maíz y frijol, por lo cual se explica que muchas comidas en Guatemala sigan siendo elaboradas a base de maíz; por ejemplo, «pupusas», «tostadas», «tacos», «enchiladas» y «dobladitas»; todos estas fueron nombradas por los jóvenes consultados. En cuanto al «tamal», este se elabora a base de masa de maíz y, según los ingredientes incorporados, pueden ser colorados, negros y otros. En el volumen 1 del *Diccionario gastronómico guatemalteco* (Montenegro y Franke, 2023) se afirma que el tamal colorado es

preparado con masa de maíz blanco, relleno de carne de chompipe, de gallina o de marrano, al que se le agrega un recado rojo (hecho de tomate, miltomate, achiote, pepitoria, ajonjolí) que se adorna con aceitunas y se envuelve en hoja de mashán (maxán), hoja de plátano u otras, y se amarra con cibaque. (pp. 159).

Los tamales son importantes en las celebraciones, pues como lo afirma Lucía Marie Alemán Valdés:

Aunque en los últimos años se ha agregado al menú de la cena de nochebuena platos propios de otras culturas, como el pavo horneado o la pierna de cerdo, los tamales siguen siendo ... la principal vianda de la celebración (2017, pp.18).

Los tamales pueden ser pequeños, en cuyo caso se llaman «tamalitos» y pueden elaborarse con elote, frijoles, lorocos y otros. Mención especial merecen los «tayuyos» que son un ejemplo de la presencia de la gastronomía indígena en el país, pues estos son una especie de tortilla gruesa de maíz con frijoles, queso u otros ingredientes.

El frijol es consumido con frecuencia en el país; su preparación puede adoptar nombres como «frijoles colorados» que incluyen espinazo, chicharrón u otros ingredientes. También pueden ser nombrados simplemente como «frijoles». Los «volteados» se suelen incluir como desayuno; para elaborarlos, primero se licúan o cueban y, después, se fríen hasta

que adopten una consistencia espesa. Los estudiantes se refirieron al frijol camagua y negro; «camagua» para decir que empieza a madurar. La referencia a frijol «negro» puede producirse porque se cultiva frijol blanco, negro y colorado.

En la Colonia (Castañón, 2024), se introduce el trigo, el arroz y las carnes. Tiempo después, debido a las migraciones y otros factores, se incorporan la comida italiana, francesa y china a la alimentación nacional (Luján, 1972), Meoño (2008) y Taracena (2007). Esta condición puede notarse en los alimentos más frecuentes que incluyen chaomín, pizza, espagueti, macarrones, pasta, lasaña. Sumado a esto, como lo explica Meoño (2008), en los siglos XX y XXI toman auge los restaurantes de comida rápida con lo cual se incrementa el consumo de hamburguesas, pollo frito, papas fritas, sándwich, tacos y pizza. Esto explica por qué estos alimentos fueron nombrados por los jóvenes consultados en este estudio.

La alta frecuencia de la palabra «pollo» puede deberse a que la elaboración de platillos a base de pollo es abundante. Entre estos, el «pollo en chicha» es un ejemplo de comida tradicional del pueblo maya que se consume especialmente en Jutiapa. Por otra parte, el «pepián» puede ser de pollo. Se cree que pepián es un recado de origen *kaqchikel*.

Con alta frecuencia aparece el «caldo», que incluye a todos los tipos de caldos mencionados por los jóvenes: de res, de chompipe o chunto, de pescado, de pata, de chipilín, de hierba, de venado, de pollo, de venado, de marisco de marrano, de gallina, de tumaca, de tepezcuintle y *kaq 'ik*. Estos caldos nombrados por los jóvenes consultados se elaboran a base de carnes; por ejemplo, se refieren al caldo de tepezcuintle, gallina, chompipe (pavo) pollo, tumaca y otros. En Guatemala y México se llama «tumaca» al intestino delgado de la vaca. Los caldos también son elaborados con alguna hierba como elemento principal; es el caso de hierbas y el de chipilín.

Un caldo que merece una mención especial es el «*kak 'ik*» o «*kak ik*».

Es una comida ancestral de ascendencia prehispánica, por eso tiene el color rojo que rememora en alguna medida la sangre ritual de los antepasados en sus ceremonias. Este platillo maya *q'eqchi'* —que se deriva de la palabra *q'eqchi'* *kak* que significa rojo, e *ik*, caliente, o muy picante—, cobró nuevos sabores con los ingredientes que los españoles trajeron al Nuevo Mundo (*Prensa Libre*, 30/09/2013).

La palabra «hot dog» tiene baja frecuencia, probablemente porque este alimento es más conocido en la ciudad de Guatemala. Meoño (2008) señala que este alimento, también conocido como «shuco», es una de las comidas tradicionales de la capital guatemalteca.

En los nombres de estas comidas también se pueden encontrar variaciones léxicas; por ejemplo, se encuentran carne de «coche», de «cerdo», de «puerco» o de «marrano»; todas estas se refieren al mismo animal. Lo mismo sucede con «chunto» y «pavo». También se registra carne de «chivo»; en este caso, «chivo» se refiere a la cría de la vaca. Este uso no se incluye en el *Diccionario de la lengua española* (2014) ni en el *Diccionario de americanismos* (ASALE, 2010).

En los recetarios guatemaltecos se identifica el «chow mein», sin embargo, los jóvenes consultados escribieron «chao mein» o «chomín», lo que nos hace preguntarnos si ¿estamos frente a dificultades en la escritura porque la palabra viene de otro idioma?, ¿se hace una transcripción fonética de la palabra?, ¿ante dos variantes de escritura de esta palabra? Por otra parte, «rice and beans» es una comida tradicional del departamento de Izabal, de origen caribeño. La única de este tipo, nombrada por los jóvenes consultados.

5.2.2 Palabras que nombran comida preparada dulce

En este apartado se aborda la comida preparada en forma de plato dulce y los panes porque los postres, platos dulces, dulces tradicionales y tipos de panes tienen algunos ingredientes en común, el azúcar entre ellos. Por otra parte, para la elaboración de algunos platos dulces se usan panes, es el caso de la «torreja». Además, en Guatemala se cuenta con una gran variedad de estos y esta diversidad se ve reflejada en la siguiente tabla.

Tabla 4

Comida dulce y panes

Comida	Frecuencia	Comida	Frecuencia	Comida	Frecuencia
pan ⁸	82	panqueques	5	coctel de manzana	1
cereal ⁹	48	garnacha	3	cerelac	1

⁸ Incluye al pan francés

⁹ Incluye solo la palabra cereal, cereal de avena, cereal de trigo.

pastel	22	manjar	3	conserva	1
plátano/ plátano frito	19	chocolate	2	granola	1
elote	14	mole	4	mermelada	1
galleta	10	gelatina	3	torrejas	1
torta	5	bollo	2	encanelado	1
empanada	9	dona	2	magdalena	1
Corn Flakes	8	quesadilla	2	mollete	1
helado	7	pan sanguiche ¹⁰	2	churro	1
dulce/de leche	6	flan	2	jalea	1

La palabra más frecuente en esta tabla es «pan». Según del *Diccionario de la lengua española* (2014) el pan es un «alimento que consiste en una masa de harina, por lo común de trigo, levadura y agua, cocida en un horno». En Guatemala se consumen diversos tipos de pan y los jóvenes nombraron los siguientes: pan, magdalena, tortas, empanada (esta podría también ser salada), bollo, quesadilla, pan sanguiche y mollete.

Las magdalenas son un tipo diferente al definido en el *Diccionario de la lengua española* (2014): «Bollo pequeño, hecho y presentado en molde de papel rizado, con los mismos ingredientes que el bizcocho en distintas proporciones». Esta acepción corresponde al pan conocido en Guatemala como «cubilete». Una «magdalena» es de mayor tamaño (25 cm de diámetro, aproximadamente) y su forma se asemeja al de una dona.

Otro tipo de pan nombrado por los jóvenes es el «francés» que se compone de dos bollos en forma horizontal. Los estudiantes también se refirieron al pan en rodaja, pan sándwich o ságuiche; estas son tres formas de nombrar al mismo tipo de pan cuya producción fue iniciada por la panadería «Las Victorias» en 1922 y que adquirió popularidad en las décadas siguientes; en la actualidad, los capitalinos lo asocian al consumo de tamales y de la comida china (Negocios en Sepia, 2007, pp. 60).

Además, es necesario acotar que también se le llama «pan» a la comida que está formada por pan y un relleno, como lo explica Luján:

¹⁰ Incluye pan sándwich, pan de rodaja, sándwich.

Renglón importante en la dieta alimenticia son los panes rellenos con una gran variedad de elementos, pero sobre todo de gallina, encurtidos, chiles rellenos y gran variedad de carnes, todos los cuales tienen a ser desplazados por la influencia norteamericana del sándwich (1972: xviii).

De esta tabla, merecen una nota los siguientes platos dulces: el «mole», el «dulce» y las «torrejas» por ser comidas tradicionales guatemaltecas. El «mole» se refiere a una preparación a base de chocolate y plátanos fritos, consumida como postre. Por su parte, el «dulce» puede ser blanco y de leche; según el *Diccionario de americanismos* (ASALE, 2010) el manjar también llamado «blanco» es un «Dulce que se prepara con leche y azúcar o leche condensada y se somete a cocción lenta y prolongada» mientras que el de leche se obtiene «mezclado con azúcar blanco». Las torrejas son una variación de las llamadas «torrijas» en España, que el *Diccionario de la lengua española* (2014) define como «Rebanada de pan empapada en leche o vino y rebozada con huevo, frita y endulzada».

5.2.3 Palabras que nombran bebidas

El *Diccionario de la lengua española* (2014) define una bebida como «Líquido que se bebe». Estas pueden ser calientes o frías; alcohólicas y no alcohólicas; fabricadas industrial o artesanalmente. A continuación, se presenta la lista de palabras referidas a bebidas nombradas por los jóvenes.

Tabla 5

Bebidas

Bebida	Frecuencia	Bebida	Frecuencia	Bebida	Frecuencia
leche	88	avena	12	soda	2
café	31	licuado	10	té	2
atol ¹¹	27	mosh	10	pinol	1
fresco ¹²	23	gaseosa ¹³	9	ponche	1
agua	15	chocolate	6	vino	1
jugo	13	agua pura	3	cericote	1

¹¹ Incluye atol, atol de avena y atol de elote.

¹² Aquí se registra fresco, refresco, fresco natural.

¹³ También se registra agua gaseosa.

Luján afirma que «entre las bebidas podemos mencionar frescos de chian, súchiles, tamarindo, tiste, horchata, agua de canela, sin duda los más comunes, además del nutritivo y delicioso chocolate que también se ha visto desplazado por el té y el café» (1972: xviii).

En cuanto a las bebidas anotadas en la tabla V es necesario señalar que «agua», «agua gaseosa» o «gaseosa» puede usarse para referirse a cualquier bebida carbonatada. Por otra parte, la palabra «agua» también puede referirse al agua envasada o no; para nombrar a este mismo líquido también se utiliza «agua pura». Por otra parte, el «mosh» es el nombre común para una bebida elaborada con avena, leche y canela. Esta acepción se registra en el *Diccionario de americanismos* (ASALE, 2010).

En la tabla también se identifican algunas bebidas tradicionales como el «atol de elote» (maíz tierno), «ponche» (bebida que se consume en Navidad y elaborada a base de frutas), «pinol» (elaborado a base de harina de maíz). Los «refrescos», «frescos» y «frescos naturales» se refieren a la bebida elaborada con base en alguna fruta, agua y algún endulzante (azúcar, principalmente). Además, la palabra «cericote» es usada para nombrar a una planta que crece en Guatemala y en México; es usada para preparar a una infusión.

Los atoles fueron nombrados por los jóvenes. Esto tiene una explicación en que genéricamente «atol» es definido en el *Diccionario de la lengua española* (2014) como «Bebida caliente de harina de maíz disuelta en agua o leche, a la que se pueden agregar sabores edulcorantes». Por su parte, Luján (1972: vii) refiere que en Guatemala tenemos variedad de bebidas elaboradas a base de maíz.

5.2.4 Palabras que nombran hortalizas y verduras

Según del *Diccionario de la lengua española* (2014) una hortaliza es la «Planta comestible que se cultiva en las huertas» y verdura «Hortaliza, especialmente la de hojas verdes». Para ampliar esta información se puede tomar en cuenta la explicación del artículo *Diferencias entre verduras y hortalizas* (2017) que categoriza las hortalizas en tallos comestibles (Ej. yuca y papa), frutos (Ej. berenjena y tomate), bulbos (Ej. ajo y cebolla) y raíces comestibles (Ej. zanahoria, rábano y nabo). Las verduras son los vegetales cuyos tallos tiernos y hojas son comestibles (Ej. lechuga y brócoli). Para este estudio se consideran verduras y hortalizas a todos los mencionados, incluyendo los hongos.

Tabla 6

Hortalizas y verduras y hierbas

Alimento	Frecuencia	Alimento	Frecuencia	Alimento	Frecuencia
zanahoria	122	güicoy	15	hongos	3
tomate	84	cilantro o culantro	15	bledo	3
papa	80	chile	14	chile jalapeño	2
verdura	76	chipilín	14	acelga	2
cebolla	68	arveja o alverja	8	boldo	2
güisquil	63	yuca	8	hierbabuena	2
lechuga	38	chile pimiento	7	chile guaque	1
brócoli	34	ajo	7	chiltepe	1
aguacate	32	espinaca	7	lenteja	1
pepino	33	flor de izote	6	alcachofa	1
repollo	28	nabo	3	calabaza	1
coliflor	26	chile dulce	2	col	1
rábano	26	perulero o pelulero	9	pepinillo	1
hierba	19	macuy	9	cebollín	1
apio	17	quilete	5	chaya	1
perejil	16	champiñón	3	canturul	1

Como puede notarse en la tabla, las palabras más frecuentes en esta categoría son zanahoria, tomate, papa, verdura y cebolla. Esto puede tener explicación en que según el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación de Guatemala (2016a) los cuatro cultivos con mayor producción en Guatemala son la papa, el tomate, la cebolla y la zanahoria.

En cuanto a este tema, se identifican variaciones fonéticas como «arveja/alverja» y «perulero/ pelulero»; también léxicas del tipo «ayote» o «calabaza». En cuanto al chile, se encontraron dos variantes de la planta: «guaque» y «jalapeño»; esto puede deberse a la diversidad de chiles usados como condimento en la comida tradicional guatemalteca.

Como puede leerse, se registran variantes de la palabra «cilantro/culantro» y «quilete» o «macuy»; en ambos casos, son dos palabras referidas a la misma hierba. Respecto al «canturul», este es un tipo de hongo utilizado en caldos; al igual que todas las hierbas

indicadas por los jóvenes consultados en esta investigación. En el caso de la «chaya», esta también es conocida con el nombre espinaca maya (Bioversity International y Universidad del Valle de Guatemala, 2018).

5.2.5 Palabras que nombran frutas

Según del *Diccionario de la lengua española* (2014) una fruta es un «Fruto comestible de ciertas plantas cultivadas; p. ej., la pera, la guinda, la fresa, etc.». En Guatemala se cuenta con diversidad de frutas, muchas de estas, comestibles. En la siguiente tabla se anotan las frutas recopiladas.

Tabla 7

Frutas

Fruta	Frecuencia	Fruta	Frecuencia	Fruta	Frecuencia
manzana	99	mandarina	14	licha	2
fruta	61	ayote	10	miltomate	2
banano	57	melocotón	10	rambután	2
sandia	56	coco	8	chirimoya	1
pera	50	kiwi	8	frambuesa	1
fresa	44	cereza	6	guanaba	1
naranja	44	ciruela	6	guayaba	1
piña	43	higo	4	mamey	1
papaya	37	mora	4	manzanilla	1
melón	33	toronja	4	membrillo	1
uva	32	anona	3	nectarina	1
durazno	28	hierba mora	3	noni	1
mango	22	lima	3	picha	1
limón	16	nance	3	guanaba	1
jocote	14	camote ¹⁴	3	zapote	1

Respecto a las frutas, estas se pueden consumir solas o como ingrediente de algún platillo. Por ejemplo, algunas frutas como la «manzanilla» o la «naranja» son preparadas como dulces, pero al registrar los datos en este estudio no se puede establecer la diferencia entre dulce y fruta.

¹⁴ Los estudiantes podrían referirse a la fruta o al dulce preparado con esta fruta, pero los datos no permiten registrar esta diferencia.

La fruta más nombrada por los jóvenes es la «manzana», cuya producción en Guatemala sobrepasó los 584,000 quintales en el 2016. Según el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (2016b) «La producción nacional se encuentra distribuida de la siguiente forma: Quiché 51%, San Marcos 17%, Huehuetenango 9%, Quetzaltenango 8% y los demás departamentos de la República suman el 15% restante».

En la tabla anterior se enumeran los nombres generales de algunas frutas, por ejemplo: «coco», «manzana», «higo» y otras. También se registran palabras como «manzanilla»; esta «es una pequeña fruta propia del altiplano y de la temporada más fría del año. Es utilizada para preparar jalea y pasteles, pero es más popular porque se usa como ingrediente en el ponche navideño, así como para decorar los nacimientos guatemaltecos y las paredes de las residencias.» (*Prensa Libre*, 17/12/2015). También son mencionadas algunas frutas menos comunes como «picha», «rambután», «noni», «licha» y «nance».

5.2.6 Palabras que nombran lácteos

Según del *Diccionario de la lengua española* (2014) la palabra «lácteo» es usada como sustantivo y como adjetivo cuando se dice que un producto alimenticio es «derivado de la leche». En la siguiente tabla se registran los nombrados por los estudiantes.

Tabla 8

Lácteos

Lácteo	Frecuencia	Lácteo	Frecuencia		
queso	65	yogur	11	queso parmesano	1
crema	42	mantequilla ¹⁵	11	queso seco	1
requesón	12	queso fresco	1	queso crema	1

Según Rocío Cetino (2022) algunos lácteos que se producen en Guatemala son el queso chancol, mantequilla de costal, queso seco, queso fresco, queso oreado, requesón. El queso seco es un queso tradicional del oriente del país.

¹⁵ Incluye la mantequilla de costal.

Entre los lácteos, los jóvenes nombraron diversos tipos de queso: crema, seco, fresco, requesón, parmesano. La palabra «queso» tiene la mayor frecuencia y esto puede deberse a la variedad de quesos producidos en Guatemala.

Entre los lácteos, el nombre «mantequilla de costal» recuerda el uso de costales en su producción. La definición de «crema» para los guatemaltecos es la que el *Diccionario de la lengua española* (RAE, 2014) registra para nata «Sustancia espesa, untuosa, blanca o un tanto amarillenta, que forma una capa sobre la leche que se deja en reposo».

5.2.7 Palabras que nombran embutidos

Según del *Diccionario de la lengua española* (RAE, 2014) un embutido puede ser una «Tripa rellena con carne picada, principalmente de cerdo». La siguiente tabla recopila los embutidos nombrados por los jóvenes consultados.

Tabla 9

Embutidos

Embutido	Frecuencia	Embutido	Frecuencia	Embutido	Frecuencia
salchicha	49	tocino	6	salami	2
jamón	40	embutido	5	butifarras	1
chorizo	30	moronga	3		

La «salchicha» y el «jamón» son los embutidos más frecuentes en este subcampo. Ambos productos pueden ser de cerdo, pavo o pollo. El jamón se vende en lonchas. Por su parte, la «moronga» fue poco nombrada, pero es interesante desde el punto de vista léxico porque presenta una variante regional, pues la «moronga» es conocida como «morcilla», en otros ámbitos.

5.2.8 Palabras que nombran chucherías

En Guatemala, se les llama «chucherías» a las frituras o bocadillos empacados para su distribución comercial. Los jóvenes nombraron pocas de ellas; cinco usaron la palabra «chuchería»; tres, «tortrix»; dos, «ricitos» y uno, «palomitas de maíz», aun cuando en Guatemala se les suele llamar «poporopos».

5.2.9 Palabras que nombran alimentos varios

Algunas palabras no son partes de los subcampos seleccionados para el análisis de los datos. En este apartado se recogen esas palabras que son mayoritariamente semillas y condimentos. Entre las palabras enumeradas, desde el punto de vista lingüístico, es interesante la variación «maní/manía».

Tabla 10

Alimentos varios

Producto	Frecuencia	Producto	Frecuencia	Producto	Frecuencia
azúcar	25	mayonesa	3	pasa	2
trigo	13	grano	3	miel	2
sal	9	condimento	2	cacao	1
aceite	7	sal de cebolla	2	mostaza	1
consomé	5	sal de ajo	2	marañón	1
harina	4	margarina	2	semillas	1
haba	4	manía/maní	2		

5.2.10 Nombres de las comidas y marcas comerciales

Los jóvenes consultados se refirieron a varios alimentos por la marca, uno de los más mencionados es «Incaparina». Esta es una bebida formulada por el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP) para combatir la desnutrición en el país. Los estudiantes de escuelas nacionales la han consumido como refacción (merienda o refrigerio) por muchos años.

«Corn Flakes» es un cereal y fue mencionado por los jóvenes por la marca. Lo mismo pasó con «Tortrix» que es una marca de golosinas; también con «Maseca», usada para llamar a esta masa de maíz; «Cerelac» a un cereal infantil elaborado a base en leche y trigo; «Campero», para el pollo y «Protemás». Este último es un alimento obtenido a partir de harina de soya desgrasada y procesada; tiene forma granulada y tostada; se hidrata cuando se mezcla con agua.

6. A manera de conclusión

La gastronomía guatemalteca es variada en platos e ingredientes. Muchos de ellos vienen preparándose y usándose desde la Época Prehispánica, como es el caso del maíz. Esta se vio enriquecida con la influencia de la cocina de los países europeos, Estados Unidos y China.

El vocabulario reportado por los jóvenes en este estudio es de 398 palabras diferentes, cantidad mayor a la obtenida en estudios realizados en primaria en el país, esto puede ser un indicio del crecimiento en vocabulario con la edad o con avance en el sistema educativo. Las palabras más frecuentes también coinciden con las encontradas en los primeros lugares en los otros estudios mencionados, por lo cual, pueden ser usadas con diversos propósitos en la enseñanza, por ejemplo, en pruebas de lectura, en las clases de vocabulario cuando se enseña español como segundo idioma en el país.

Las palabras expresadas por los jóvenes muestran la huella que han dejado en la época actual las diversas formas de alimentación a lo largo del tiempo, tal es el caso del uso de las tortillas, los tamales y los atoles (Época Prehispánica); pepián y jocón, arroz (Colonial); sándwich y hamburguesa (siglo XX). También se nota la influencia de la comida italiana en el consumo de la pizza y pastas; de la comida china, en el chaomin; de la estadounidense, en los *hot dog* y pollo frito; de la mexicana, en los tacos; de la salvadoreña, en las pupusas. También del uso de los ingredientes aportados por los españoles: trigo, azúcar, carne de res, aves de corral.

También, fue posible identificar variantes léxicas, ortográficas y lexicalización de las marcas en el uso de palabras referidas a alimentos en Guatemala como «agua pura», «perulero» o «perulero», «cericote», «McDonald's». Esta información puede ser útil para brindar orientaciones en centros educativos y para enriquecer el *Diccionario de americanismos*, el *Diccionario de la lengua española* o diccionarios gastronómicos, entre otros.

Referencias

- Alemán, L. (2017). *La gastronomía guatemalteca en las festividades navideñas*. Universidad Galileo.
- Armelagos, G. (1997). Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales. En Janet Long (coord.), *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. (3ª. ed. pp. 103-130). Universidad Nacional Autónoma de México.
- Asociación de Academias de la Lengua Española (2010). *Diccionario de americanismos*.
- Bioversity International y Universidad del Valle de Guatemala. (2018). *Resumen de investigación: Cadena de valor y potencial de mercado de la chaya para fortalecer la resiliencia climática, seguridad nutricional e ingresos en Guatemala*.
- Castañón, A. (2004, mayo 24) *Gastronomía autóctona del departamento de Guatemala* [Tesis de pregrado]. Universidad del Istmo, Guatemala.
- Cetino, R. (2022, octubre 28) *Los lácteos que se producen en Guatemala*. Guatemala.com. <https://aprende.guatemala.com/cultura-guatemalteca/cocina/los-lacteos-que-se-producen-en-guatemala/>
- Contreras, J. (1993). Antropología de la alimentación. EUDEMA.
- Dardón, B. (2008, febrero 19). Pizza, un mercado que está caliente. Guatemala. *Prensa Libre*.
- Dardón, G. (2004, agosto 19). *Caracterización de la gastronomía Guatemalteca en el Departamento de Sacatepéquez*. [Tesis de pregrado]. Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Diferencias entre verduras y hortalizas* (2017, mayo 17). <https://hijolusa.es/noticias/diferencias-entre-verduras-y-hortalizas/>
- Herranz-Llácer, C. (2022). Revisión bibliográfica de los estudios sobre disponibilidad léxica en Centroamérica: Costa Rica, Guatemala, Panamá y El Salvador. *Káñina*, 46(3), 79-100. <https://dx.doi.org/10.15517/rk.v46i3.5263>
- Hjellest, S. (2010, mayo 18) *El léxico de la comida en Guatemala, Análisis geolingüístico*. [Tesis de maestría]. Universidad de Bergen, Noruega.
- «Kak'ik» (2013, septiembre 30). *Prensa Libre*. Recuperado de <https://www.prensalibre.com/vida/escenario/que-bueno-es-mi-pais-por-su-sabor-recetas-chapinas-gastronomia-guatemalteca-kak-ik-0-1002500018/>



- Incaparina. *Resultados del estudio longitudinal de oriente Incap 1969-1991*. Recuperado de <https://www.incaparina.com/estudios.php>
- Instituto Nacional de Estadística. (2019) *Informe del XII Censo Nacional de Población y VII de Vivienda. Principales resultados, censo 2018*. Guatemala. [archivo PDF]. https://censo2018.ine.gob.gt/archivos/resultados_censo2018.pdf
- «La fruta que da sabor a la Navidad» (2015, diciembre 17) *Prensa Libre*. Recuperado de <https://www.prensalibre.com/hemeroteca/la-fruta-que-le-da-sabor-a-la-navidad/>
- Luján, L. (1972). *Lybro de Cocyna*. Editorial Universitaria.
- Meoño, L. (2008, agosto) *Mixtas, hot dogs y shucos: aproximación a las transformaciones de la comida popular de la Ciudad de Guatemala*. [Tesis de pregrado]. Universidad de San Carlos de Guatemala, Guatemala.
- Ministerio de Agricultura, ganadería y alimentación -MAGA- (2021, mayo 19). Estadística de principales hortalizas de Guatemala. Recuperado de <http://agrinotas.com/?p=6453>
- Ministerio de Agricultura, ganadería y alimentación. -MAGA- (2016a). Zanahoria Agro en cifras. [archivo PDF]. Guatemala. Recuperado de https://www.maga.gob.gt/sitios/diplan/download/informacion_del_sector/agro_en_cifras/2016/individuales/Zanahoria%20Agro%20en%20Cifras%202016.pdf
- Ministerio de Agricultura, ganadería y alimentación. MAGA- (2016b). Manzana. [archivo PDF]. Guatemala. Recuperado de https://www.maga.gob.gt/sitios/diplan/download/informacion_del_sector/agro_en_cifras/2016/individuales/Manzana%20Agro%20en%20Cifras%202016.pdf
- Montenegro, R. (2010). Estudio de disponibilidad léxica en estudiantes de tercero y sexto primaria de escuelas públicas del departamento de Guatemala. [archivo PDF]. Guatemala. Recuperado de https://pdf.usaid.gov/pdf_docs/Pnadw886.pdf
- Montenegro, R. y Franke, M. (2023), *El sabor chapín. Diccionario gastronómico guatemalteco, volumen I. Platos salados*. Academia Guatemalteca de la Lengua.
- Murillo Rojas, M. (2018). Vocabulario gastronómico en el habla infantil costarricense. *Káñina*, 42(2), 345-375. <https://dx.doi.org/10.15517/rk.v42i2.35497>
- Negocios en sepia. Empresas centenarias: CabCorp, Panadería Las Victorias, Corporación Castillo Hermanos y Florida Ice & Farm (Fifco). (2007). *El periódico*. Guatemala.

- Paiz Contreras, I. (2019). Disponibilidad Léxica en estudiantes de primer grado de nivel primario de escuelas oficiales en Guatemala. *Red para Lectoescritura Inicial de Centroamerica y Caribe*, 39, 84-94.
- Palacio, M. (1993) *The first primer on the people called garifuni*. Glessima Research & Services.
- Pérez de Antón, F. (2002). *Memorial de Cocinas y Batallas La singular historia del nacimiento y desarrollo de Pollo Campero 1969-1984*. Editorial Aguilar.
- Quesada, M. (2002). *El español de América*. 2ª ed. Costa Rica, Editorial Tecnológica de Costa Rica.
- Real Academia Española (2014), 23. ed. *Diccionario de la lengua española*. Espasa-Calpe.
- Richards, M. (2003) *Atlas lingüístico de Guatemala*. USAID.
- Rivas, R. (1993) *Pueblos indígenas y garífunas de Honduras: una caracterización*. Guaymuras.
- Rubio, F. (2007). Educación Bilingüe en Guatemala: situación y desafíos. En Álvarez Aragón, Virgilio (comp) *Laberintos: Educación bilingüe e interculturalidad*. FLACSO.
- Taracena, A. (2008, febrero 3). *Asturias polémico*. El Periódico.
- Vargas, L. y Casillas, L. (1997). Encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI. En Janet Long (coordinadora). *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. Universidad Autónoma de México.



El español en Colombia: dialectos, gastronomía y música*

Mónica Chamorro Mejía

✉ monica.chamorro@correounivalle.edu.co

id <https://orcid.org/0000-0003-4953-4591>

Universidad del Valle, Santiago de Cali,
Colombia

Filóloga y lingüista. Ha trabajado como docente universitaria en Italia y en Colombia. Recibió el Premio Regional de Cuento del Ministerio de Cultura (1998) y el Primer Premio del Concurso de Narraciones Breves (2000). Ha publicado el libro de relatos *Remedia amoris* (Axis Mundi, 2010), la novela *El arte del mal morir* (Calixta Editores, 2020) y el poemario bilingüe *La carne de Dios* (Caligrama, 2021). Autora de ensayos y artículos de opinión publicados en los diarios *El Nuevo Liberal* y *El Tiempo*, y en la revista *Semana*.

Lirian Astrid Ciro

✉ liarian.ciro@correounivalle.edu.co

id <https://orcid.org/0000-0002-2778-738X>

Universidad del Valle, Santiago de Cali,
Colombia

Doctora en Humanidades y Educación por la Universidad de Lleida (España), Magíster en Lexicografía Hispánica (Universidad de León / Asociación de Academias de la Lengua Española, España) y Licenciada en Español y Literatura por la Universidad de Antioquia (Colombia). Actualmente, es profesora titular de la Universidad del Valle (Santiago de Cali, Colombia), en la Escuela de Ciencias del Lenguaje, Facultad de Humanidades. Además de su competencia docente en las áreas de lingüística y pedagogía, tiene experiencia en el ámbito lexicográfico, en el cual se ha desempeñado como redactora de diccionarios. Entre sus líneas de investigación se encuentran: lexicografía, lenguajes de especialidad, fraseología, escritura académica, didáctica de la lengua española.

RESUMEN

El propósito con este artículo es presentar un panorama general acerca del español en Colombia, haciendo énfasis en la diversidad dialectal y cultural de sus diferentes regiones geográficas. Con este fin, se enuncian algunas características de la lengua española en este país y se ejemplifican sus variedades regionales a partir de los campos léxicos de la gastronomía y la música, con palabras o locuciones tomadas de dos obras lexicográficas sobre colombianismos; por tanto, se parte de una metodología de corte cualitativo y de un enfoque descriptivo. Como conclusión, tanto la gastronomía como la música autóctonas son

* Este artículo forma parte del proyecto de I+D+i PID2020-117659GB-I00, *Tesoro lexicográfico del español en América* (TLEAM), financiado por el MCIN/ AEI/10.13039/501100011033. Asimismo, se deriva de la investigación denominada *Compilación y análisis de repertorios lexicográficos en Colombia* (código CI-4434), proyecto de presentación interna registrado en la Vicerrectoría de Investigaciones de la Universidad del Valle (Cali, Colombia), llevado a cabo en el periodo 2023-2025.



referentes culturales de gran importancia y simbolismo para la configuración identitaria de una nación; por consiguiente, estos campos léxicos —así como muchos otros, pero para los fines de investigación, y solo a modo de ejemplificación, tomamos estos dos— pueden servir para caracterizar las zonas dialectales de Colombia, junto con muchos otros elementos lingüísticos que también se deben tener en cuenta, lo que corrobora que el nivel léxico es uno de los más importantes para la identificación y delimitación de una variedad diatópica.

Palabras clave: el español en Colombia, gastronomía, música, variedad diatópica.

Recibido: 29/03/2024

Aceptado: 01/06/2024

Spanish in Colombia: dialects, gastronomy and music

ABSTRACT

The purpose of this article is to present an overview of Spanish in Colombia, with emphasis on the dialectal and cultural diversity of its different geographic regions. To this end, some characteristics of the Spanish language in this country are stated and its regional varieties are exemplified from the lexical fields of gastronomy and music, with words or locutions taken from two lexicographic works on Colombianisms; therefore, it is based on a qualitative methodology and a descriptive approach. In conclusion, both native gastronomy and music are cultural references of great importance and symbolism for the identity configuration of a nation; therefore, these lexical fields -as well as many others, but for research purposes, and only as an example, we take these two- can be used to characterize the dialectal zones of Colombia, together with many other linguistic elements that should also be taken into account, which corroborates that the lexical level is one of the most important for the identification and delimitation of a diatopic variety.

Keywords: spanish in Colombia, gastronomy, music, diatopic variety.

L'espagnol en Colombie : dialectes, gastronomie et musique**RÉSUMÉ**

L'objectif de cet article est de présenter une vue d'ensemble de l'espagnol en Colombie, en mettant l'accent sur la diversité dialectale et culturelle de ses différentes régions géographiques. Pour ce faire, quelques caractéristiques de la langue espagnole dans ce pays sont énoncées et ses variétés régionales sont exemplifiées à partir des champs lexicaux de la gastronomie et de la musique, avec des mots ou des locutions tirés de deux ouvrages lexicographiques sur les colombianismes ; une méthodologie qualitative et une approche descriptive sont donc utilisées comme point de départ. En conclusion, tant la gastronomie que la musique indigène sont des références culturelles d'une grande importance et d'un grand symbolisme pour la configuration identitaire d'une nation ; par conséquent, ces champs lexicaux -ainsi que beaucoup d'autres, mais pour les besoins de la recherche, et seulement à titre d'exemple, nous prenons ceux-ci- peuvent servir à caractériser les zones dialectales de la Colombie, ainsi que beaucoup d'autres éléments linguistiques qui doivent également être pris en compte, ce qui corrobore le fait que le niveau lexical est l'un des plus importants pour l'identification et la délimitation d'une variété diatopique.

Mots-clés: espagnol en Colombie, gastronomie, musique, variété diatopique.

Lo spagnolo di Colombia: dialetti, gastronomia e musica**RIASSUNTO**

Lo scopo di questo articolo è presentare una panoramica generale dello spagnolo in Colombia, sottolineando la diversità dialettale e culturale delle sue diverse regioni geografiche. A tal fine si enunciano alcune caratteristiche della lingua spagnola il paese e le sue varietà regionali sono esemplificati dai campi lessicali della gastronomia e musica, con parole o frasi tratte da due opere lessicografiche sui colombianismi; Partiamo quindi da una metodologia qualitativa e a approccio descrittivo. In conclusione, lo sono sia la gastronomia autoctona che la musica riferimenti culturali di grande importanza e simbologia per la configurazione identitaria dell'una nazione; Di conseguenza, questi campi lessicali, così come molti altri, ma per il scopi di ricerca e, giusto come esempio, prendiamo questi due:



possono servono a caratterizzare le zone dialettali della Colombia, insieme a molte altre elementi linguistici che devono essere presi in considerazione, il che conferma il livello Il lessico è uno dei più importanti per l'identificazione e la delimitazione di una varietà diatopica.

Parole chiavi: spagnolo di Colombia, gastronomía, música, varietà diatopica.

Espanhol na Colômbia: dialetos, gastronomia e música

RESUMO

O objetivo deste artigo é apresentar uma visão geral do espanhol na Colômbia, com ênfase na diversidade dialetal e cultural das diferentes regiões geográficas. Para isso, algumas características da língua espanhola nesse país são apresentadas e variedades regionais são exemplificadas a partir dos campos lexicais da gastronomia e da música, com palavras ou locuções extraídas de duas obras lexicográficas sobre colombianismos; portanto, o artigo é baseado em uma metodologia qualitativa e uma abordagem descritiva. Em conclusão, tanto a gastronomia quanto a música indígena são referências culturais de grande importância e simbolismo para a configuração da identidade de uma nação; portanto, esses campos lexicais- assim como muitos outros, mas para fins da pesquisa, e apenas como exemplo, tomamos esses dois- podem servir para caracterizar as zonas dialetais da Colômbia, juntamente com muitos outros elementos linguísticos que também devem ser levados em conta, o que comprova que o nível lexical é um dos mais importantes para a identificação e delimitação de uma variedade diatópica.

Palavras-chave: espanhol na Colômbia, gastronomia, música, variedade diatópica.

1. Introducción

Como principios fundamentales, explicitados en la Constitución Política de Colombia de 1991 (p. 14), se presentan, entre otros, los siguientes:

Artículo 7°. El Estado reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la nación colombiana.

Artículo 10. El castellano es el idioma oficial de Colombia. Las lenguas y dialectos de los grupos étnicos son también oficiales en sus territorios. La enseñanza que se imparta en las comunidades con tradiciones lingüísticas propias será bilingüe.

De esta manera, se reconoce al país como una nación multilingüe y pluricultural. En este marco, es importante recordar la opinión popular acerca de que «Colombia es un país conformado por muchos países», aún vigente, pues, a pesar de la actual globalización, es muy marcada la diferencia regional existente entre los distintos territorios del país, esto se debe a diversas causas; una de ellas, la más señalada por varios autores, es la geográfica.

El país se encuentra dividido por tres cordilleras (Oriental, Occidental y Central), que son la continuación de la cordillera de los Andes, que han servido de barrera natural para diferenciar comunidades de habla; asimismo, en la amplia geografía nacional, se encuentran todos los pisos térmicos con sus implicaciones climáticas, agrícolas y culturales, en general.

Por otra parte, según datos del Instituto Cervantes (2023), Colombia ocupa el segundo lugar, luego de México, respecto al número de hablantes nativos de español (figura 1). Este dato es importante, puesto que pone de manifiesto el potencial demográfico del país, al ser el segundo con más número de hablantes nativos de español en el ámbito hispanico, siendo superado, únicamente, por México. En la figura 1 se evidencia el predominio en Colombia de la lengua española como lengua materna, con 51 739 004 hablantes; solo 417 250 tienen un dominio secundario de esta lengua, estos son los grupos minoritarios, principalmente las comunidades indígenas, que tienen lenguas propias reconocidas como oficiales en sus territorios, y la comunidad sorda, que cuentan con la Lengua de Señas Colombiana (LSC).

Figura 1
Población de los países hispanohablantes según el Centro Virtual Cervantes

País	Población ¹	Hablantes nativos (%) ²	Grupo de Dominio Nativo (GDN) ³	Grupo de Competencia Limitada (GCL) ⁴
México	131.230.255 ⁵	96,8 %	127.030.887	4.199.368 ⁶
Colombia	52.156.254 ⁷	99,2 %	51.739.004	417.250
España	47.615.034 ⁸	91,4 % ⁹	43.520.141 ¹⁰	4.094.893 ¹¹
Argentina	46.654.581 ¹²	98,1 %	45.768.144	886.437
Venezuela	33.728.624 ¹³	97,3 %	32.817.951	910.673
Perú	33.725.844 ¹⁴	86,6 %	29.206.581	4.519.263
Chile	19.866.923 ¹⁵	95,9 %	19.052.379	814.544
Guatemala	17.602.431 ¹⁶	78,3 %	13.782.703	3.819.728
Ecuador	15.924.108 ¹⁷	95,8 %	15.255.295	668.813
Bolivia	12.169.501 ¹⁸	83,0 %	10.100.686	2.068.815
Cuba	11.194.445 ¹⁹	99,8 %	11.172.056	22.389
República Dominicana	10.711.155 ²⁰	97,6 %	10.454.087	257.068
Honduras	9.745.149 ²¹	98,7 %	9.618.462	126.687
Paraguay	7.554.796 ²²	68,2 %	5.152.371	2.402.425
Nicaragua	7.046.308	97,1 %	6.841.965	204.343
El Salvador	6.364.940	99,7 %	6.345.845	19.095
Costa Rica	5.262.237 ²³	99,3 %	5.225.401	36.836
Panamá	4.468.089 ²⁴	91,9 %	4.106.174	361.915
Uruguay	3.423.108	98,4 %	3.368.338	54.770
Puerto Rico	3.263.584 ²⁵	99,0 %	3.230.948	32.636
Guinea Ecuatorial	1.715.000 ²⁶	74,0 %	1.269.100	445.900
Total	481.422.366	94,5 % ²⁷	455.058.518	26.363.848

Fuente: Instituto Cervantes. (2023). *El español: una lengua viva. Informe 2023*.
https://cvc.cervantes.es/lengua/anuario/anuario_23/informes_ic/p01.htm

En las páginas siguientes, se enuncian algunas características generales del español en Colombia, haciendo énfasis en sus variedades regionales; asimismo, se realiza una comparación entre dos propuestas de división dialectal: la de Montes de 1982, ya clásica, y la de Ruiz de 2020. Para ilustrar las variedades regionales del español colombiano, se recurre a ejemplos léxicos extraídos de dos repertorios lexicográficos sobre colombianismos. Ambos ejemplos pertenecen a dos campos léxicos representativos de la diversidad cultural del país: la gastronomía y la música; así, se toman vocablos y expresiones, propios de cada región, que designan platos típicos, y se incluyen términos relacionados con los distintos géneros y ritmos musicales autóctonos. De este modo, mediante unidades léxicas tomadas del acervo lexicográfico colombiano, que recoge y preserva el caudal lingüístico patrimonial, se logra poner de manifiesto la riqueza dialectal del español en las diferentes zonas geográficas de

Colombia, mostrando su estrecha vinculación con la diversidad étnica y cultural que caracteriza a este país suramericano.

En otra dirección y con el propósito de justificar nuestro enfoque, nos detendremos de manera breve en el concepto de *dialecto*, el cual representa uno de los constructos más complejos dentro del ámbito lingüístico. Esta complejidad radica en la confluencia de múltiples factores —geográficos, sociales, culturales e históricos— que intervienen en su definición y delimitación. La tarea de establecer con precisión qué elementos lingüísticos son exclusivos de un determinado dialecto y cuáles son los límites geográficos de su extensión es un verdadero desafío. No obstante, las dificultades inherentes, este concepto continúa siendo una herramienta analítica de gran utilidad para identificar y describir las particularidades lingüísticas de ciertas regiones o grupos sociales.

Es precisamente por su pertinencia descriptiva que en este trabajo usamos dicho concepto como punto de partida para abordar y caracterizar el español hablado en Colombia. Si bien somos conscientes de las complejidades subyacentes, también reconocemos el valor de esta noción para resaltar los rasgos distintivos, tanto en el plano léxico como gramatical, que conforman y definen la variedad lingüística empleada en el territorio nacional. En este sentido, el análisis dialectal nos permite arrojar luz sobre los fenómenos lingüísticos particulares que emergen del entramado sociocultural e idiosincrático de nuestro país.

2. Dialectología, evolución de una disciplina

Antes de adentrarnos en el análisis de los campos léxicos de la gastronomía y la música en Colombia, es fundamental dedicar un apartado a la definición y delimitación de la dialectología, así como de su objeto. La *dialectología*, en tanto rama de la lingüística, se ocupa del estudio de las variedades diatópicas de una lengua, es decir, de los dialectos y modalidades lingüísticas presentes en distintas zonas geográficas. Su foco recae en examinar y caracterizar las particularidades fonéticas, gramaticales, léxicas y fraseológicas que diferencian una variante regional de la lengua estándar o de otras variedades diatópicas.

En este sentido, una sección teórica sobre dialectología sienta las bases conceptuales necesarias para ejemplificar algunas zonas dialectales de Colombia, a partir del léxico de los ámbitos gastronómico y musical. La definición de conceptos clave, y la discusión de los

principios rectores y metodologías propias de esta disciplina, posibilitan una contextualización adecuada, con miras al abordaje analítico de los campos léxicos seleccionados y su aporte en la caracterización de las variedades diatópicas colombianas.

En este marco, es importante recordar que la dialectología tradicional, esto es, aquella que surgió en la segunda mitad del siglo XIX, con los estudios de Wenker (1876; citado por Hernández Campoy, 1993) en Alemania, buscaba señalar, sobre todo, las delimitaciones geográficas de las variaciones del habla y, de este modo, elaborar mapas en los que se identificaran las isoglosas y los isófonos. En esta medida, puede decirse que buscaba establecer fronteras dialectales (Hernández Campoy, 1993). De estos mapas dialectales, el dialecto surge como un concepto delimitado, discreto, de características determinadas y fijas, confinado en un espacio territorial. Sin embargo, ya a finales del siglo XX, estudios posteriores mostraron que las isoglosas no eran fronteras fijas, sino difusas, en las cuales rasgos fonético-fonológicos, léxicos, morfológicos, etc., se sobreponían sin un orden aparente y, en muchos casos, con la apariencia de fenómenos casuales.

En esta medida, el concepto de dialecto se transformó, pues ya no puede considerarse como un conjunto de rasgos típicos de una comunidad de habla, en una geografía delimitada, sino como un *continuum* en permanente transformación. Para Francis (1983), quien analiza esta problemática a la que se enfrenta la dialectología tradicional, si bien no existen fronteras dialectales definidas y delimitadas de manera tajante, la lengua experimenta un cambio y variación de carácter gradual, continuo y acumulativo en el espacio geográfico. En lugar de dialectos claramente deslindados, lo que encontramos son *continuum* dialectales donde los rasgos lingüísticos se van modificando de forma paulatina, sin rupturas abruptas entre una y otra variedad, a medida que nos desplazamos por el territorio.

Es en el contexto de estos hallazgos que se proponen *núcleos centrales*, *áreas focales*, *áreas de transición*, *haces de isoglosas*, *cuñas de avance* y *áreas remanentes*. Estas categorías permiten la subdivisión de la geografía isoglósica tradicional en subáreas, que van desde aquellas más nucleares o centrales hasta aquellas más periféricas en las cuales los rasgos de dialectos adyacentes se solapan de forma gradual. Desde este punto de vista, el dialecto es una entidad relativa en la cual las características de la lengua se oponen solo a nivel de las *áreas focales* y no de las de *transición*.

A partir de mediados del siglo xx, con la constitución de la sociolingüística como disciplina científica independiente, nuevos elementos de análisis se incorporaron a la dialectología tradicional, incluyendo una dimensión social, cultural y sincrónica de estos. Asimismo, el estudio de los dialectos se encaminó hacia el habla urbana; hasta ese momento el habla rural había sido el espacio hacia donde se había dirigido, mayormente, la atención de los estudios dialectológicos, dejando por fuera la creciente población de las ciudades. De hecho, para Trudgill (1983) no fue la sociolingüística la que nutrió los estudios dialectológicos; al contrario, fueron los dialectólogos urbanos quienes permitieron que se consolidaran los aspectos metodológicos de la sociolingüística, al centrarse en la descripción de la variación lingüística en una comunidad de habla, a partir de una estratificación dada.

De este modo, la dialectología no solo busca establecer mapas dialectales geográficos, sino sociales; en estos, variables sociales se relacionan con determinadas variaciones lingüísticas. Esta mirada estudia el cambio lingüístico no solo como un fenómeno dado, observable, tal como lo hacía la dialectología tradicional, sino que, además, busca establecer sus causas a partir de diferentes características sociales. Las variaciones lingüísticas obedecen a factores extralingüísticos, y el interés del sociolingüista es establecer las relaciones entre unas y otros, a partir de los fenómenos de estratificación. Desde este punto de vista, el estudio de las variaciones de la lengua no se interesa solo en registrar el cambio lingüístico, sino también en indagar acerca del porqué de este en una estructura social dada.

Por su parte, la geolingüística (Trudgill & Chambers, 1991) o dialectología moderna busca integrar metodologías y teorías de la dialectología tradicional, la sociolingüística y la geografía humana. En este sentido, se deben tomar en cuenta tanto las variables sociales como algunas herramientas de la *geografía humana*, que posibilitan el cálculo preciso de un rasgo lingüístico en un área o casilla geográfica, la densidad de su uso y su distribución social. La geografía humana dotará al dialectólogo de un aparato teórico y metodológico que le permita establecer las relaciones entre los diferentes *núcleos*, en particular la forma en que las innovaciones se extienden de unos a otros, explicando no solo las modalidades de esta difusión, sino la intensidad y la dirección de uno a otro núcleo.



Finalmente, y para efectos de este artículo, es importante introducir los avances de la dialectología desde los estudios de *actitudes lingüísticas*, particularmente en el campo de la *dialectología perceptual*, que indaga respecto a la conciencia lingüística de los hablantes hacia el prestigio de su variedad lingüística y hacia su semejanza con otras variedades dialectales (Moreno Fernández, 1993). Para Anders *et al.* (2010), las percepciones de los hablantes pueden ser *concurrentes* o *divergentes* respecto a los rasgos de un dialecto; la concurrencia y la divergencia definen el prestigio de una variedad y sus posibilidades de difusión. Entre tanto, para Iannáccaro & Dell'Aquila (2001) la dialectología perceptual se relaciona con la geografía y es una mirada hacia el espectro dialectal desde el interior del hablante, a diferencia de la dialectología tradicional que se centra en la observación exterior de los rasgos dialectales. En esta medida, se fundamenta en conceptos relacionados con una perspectiva mentalista de las actitudes lingüísticas y en conceptos como la seguridad o la inseguridad lingüística (López Morales, 1989).

A partir de esta breve descripción de la evolución de la disciplina, se puede observar que la dialectología avanzó de un concepto *estático* de dialecto hacia una noción *dinámica y mentalista*, en razón de que los rasgos lingüísticos se desplazan por la geografía de un territorio, a partir de tensiones de la estructura social, y se direccionan en modelos de difusión que pueden interpretarse desde la geografía humana. Del mismo modo, la caracterización de un mapa dialectal no solo tiene aspectos observables desde el *exterior*, es decir, como un fenómeno que el investigador puede indagar a partir de sus percepciones, sino también como un objeto de estudio *interior* al cual se puede acceder desde las percepciones de los propios hablantes.

Esta conceptualización de la dialectología como un campo interdisciplinar es relevante para nuestro estudio, pues devela sus estrechos vínculos con otras áreas del conocimiento —la antropología, la etnografía, la historia y los estudios culturales, para citar algunas—. Por ello, se justifica que hayamos seleccionado los campos léxicos de la gastronomía y la música para ejemplificar la variación dialectal en un país pluricultural como Colombia, porque ambas son manifestaciones culturales íntimamente ligadas a las tradiciones, cosmovisiones, modos de vida y legados históricos de los distintos pueblos que conforman la diversidad étnica colombiana.

Tanto los platos típicos como los ritmos musicales autóctonos condensan un cúmulo de saberes ancestrales, prácticas identitarias y visiones de mundo que se han ido transmitiendo de generación en generación hasta nuestros días; por consiguiente, analizar el léxico dialectal vinculado a estas dos expresiones culturales esenciales nos permite ahondar, de una parte, en los aspectos lingüísticos diferenciales y, de otra, comprender de manera holística los profundos vínculos entre lengua, territorio, identidad étnica y acervo cultural inmaterial de las distintas regiones de Colombia. Esta mirada interdisciplinar de la dialectología enriquece notablemente nuestro conocimiento sobre la estrecha imbricación entre diversidad lingüística y diversidad cultural.

3. Características generales del español en Colombia

Como se ha mencionado previamente, una de las características más sobresalientes e inconfundibles del español hablado en el país radica en su extraordinaria diversidad dialectal, aspecto que no es exclusivo de nuestra variedad y que podría caracterizar el español de cualquier otro país americano; no obstante, en esta oportunidad nos centramos en Colombia, por ser habitantes nativos de esta nación. A lo largo y ancho del territorio nacional, encontramos muchas variedades regionales que imprimen su sello particular a la lengua española, generando un mosaico lingüístico de gran complejidad y riqueza expresiva. Esta pluralidad de dialectos responde, en buena medida, a los diversos sustratos étnicos, culturales e históricos que confluyen en las diferentes regiones colombianas. Como indica Montes (2012),

es muy acusado el carácter de las distintas regiones del país: costeños, antioqueños o paisas, cundibuyacenses, opitas, santandereanos, llaneros, caucanos, nariñenses [...] son realidades presentes en la conciencia de cualquier persona que haya tenido ocasión de entrar en contacto con la realidad humana del país (p. 3).

En consecuencia, consideramos pertinente dedicar un apartado a señalar y examinar algunos de los principales elementos generales, comunes a estas variaciones regionales de la lengua española en el país. A pesar de las peculiaridades locales que caracterizan cada dialecto, existen ciertos rasgos transversales que permiten identificar patrones compartidos y tendencias generalizadas en el español colombiano; trátase de fenómenos fonéticos,



morfosintácticos o léxico-semánticos, resulta fundamental destacar aquellos aspectos que contribuyen a perfilar la identidad lingüística nacional colombiana, dentro del amplio espectro del español americano.

Este análisis de los elementos comunes a las distintas variedades diatópicas del país, de un lado, arrojará luz sobre la unidad subyacente, en medio de la diversidad dialectal; de otro, sentará las bases para comprender de manera más profunda las características regionales que serán abordadas posteriormente. En definitiva, explorar estos rasgos compartidos nos permitirá apreciar la riqueza lingüística de Colombia desde una perspectiva integradora y holística.

En el plano gramatical, es posible identificar una serie de elementos en el español hablado en Colombia, como ya hemos indicado, muchos de los cuales se comparten con otros países latinoamericanos e, incluso, podrían catalogarse como rasgos distintivos del español en América. A continuación, se enuncian algunas de estas características gramaticales más notorias:

- Empleo generalizado del pronombre *ustedes* para la segunda persona del plural, desplazando por completo las formas *vosotros/vosotras*.
- Una marcada diferencia en el tratamiento de confianza a nivel regional. Por ejemplo, mientras que en el interior del país se emplea el *usted* de manera generalizada, aun en contextos informales, en la región Caribe predomina el *tuteo* y el *usted*; este último se reserva, principalmente, para situaciones formales.
- La presencia del voseo en algunas zonas específicas, dígame, la región paisa y los departamentos del Valle del Cauca y el Cauca. Cabe destacar que en el departamento de Nariño se registra, además, el llamado «voseo impropio», esto es, se elude la concordancia pronominal y verbal.

En cuanto al voseo en Colombia, Donadío (2005a) proporciona los siguientes datos:

Las zonas voseantes de Colombia son el suroeste (departamentos del Cauca, Valle del Cauca y Nariño) y el centro (departamentos de Antioquia, Tolima, Caldas, Quindío y Risaralda). En Santander y Norte de Santander su uso es variable, y en la costa Pacífica *vos* y *tú* coexisten, junto con sus correspondientes formas verbales. Asimismo, el voseo caracteriza el habla de los negros de San Basilio de Palenque. Es considerado vulgar en Boyacá y Cundinamarca.

Por lo general, el voseo se acompaña de formas verbales monoptongadas (-ás, -és, -ís: *preguntás, leés, mentís*); en Nariño, en particular, se usa la desinencia -ís para los verbos de la segunda conjugación (*tenís*). Las formas verbales del tuteo pronominal y las desinencias diptongadas son ocasionales y tienden a desaparecer (págs. 200-201).

- Uso recurrente de ciertos sufijos derivativos con alta productividad, entre los que destacan: -ada (sustantivos deverbales: *cantada*; y denominales: *carajada*), -dera (frecuentativos deverbales: *regañadera*).
- Al igual que en Costa Rica, se evidencia una preferencia por la formación del diminutivo con los sufijos -ico, -ica (*momentico, gatica*), en contraste con otras variantes del diminutivo más comunes en otras regiones hispanohablantes.

Estos rasgos gramaticales, si bien se hallan en otras variedades del español americano, conforman un conjunto de fenómenos que contribuyen a perfilar la identidad lingüística del español colombiano en su dimensión morfosintáctica.

En lo que respecta al plano fónico, el español hablado en Colombia exhibe una serie de particularidades que vale la pena resaltar. Al igual que ocurre con las características morfosintácticas, muchos de estos rasgos fónicos son compartidos con otras regiones hispanohablantes:

- La presencia generalizada del seseo.
- El yeísmo, es decir, la ausencia de distinción entre los sonidos representados por la grafía *y* y el dígrafo *ll*. Sin embargo, es importante señalar que en algunas regiones específicas, principalmente, en Nariño, Santander y el altiplano cundiboyacense, aún se mantiene la diferenciación entre ambos sonidos, aunque es un rasgo distintivo que tiende a desaparecer.
- La tendencia a pronunciar el grupo vocálico -ea como -ia en verbos como «pasar» y «patiar» en lugar de *pasear* y *patear*.
- La realización como grupo tautosilábico de la secuencia consonántica *tl*, de modo que se pronuncia como una sola unidad fónica, tal como ocurre con la palabra *atlántico*.
- La inexistencia de distinción entre las consonantes /b/ y /v/.

En el ámbito léxico se identifican numerosos americanismos, es decir, vocablos y acepciones propias del español americano, algunos de ellos con un uso generalizado en diversas regiones, mientras que otros presentan un carácter más local. Entre estos americanismos podemos mencionar palabras como *amarrar* (atar), *balacera* (tiroteo), *bravo* (enojado), *cachetes* (mejillas), *cuadra* (manzana), *egresar* (graduarse), *fríjol* (alubia), *friolento* (friolero), *manejar* (conducir), entre muchas otras (Moreno Fernández, 2020).

Asimismo, en el acervo léxico del español colombiano se encuentran incorporados vocablos de origen africano, debido a la presencia histórica de comunidades afrodescendientes en el territorio nacional. Unidades léxicas como *marimba*, *macondo*, *pachanga*, *mandinga*, *malanga*, *ñame*, *cumbamba*, *burundanga*, *cumbia*, *cumbiamba*, *bemba*, *guineo*, entre otros, constituyen un legado lingüístico africano que se concentra, principalmente, en campos léxicos relacionados con la gastronomía, la música, la fauna y la flora. Es importante señalar que, a pesar de esta influencia, la presencia de africanismos en el español colombiano es relativamente escasa, debido, particularmente, a las condiciones históricas en las que se dio la llegada de los esclavizados africanos al territorio, y las políticas de aculturación forzada implementadas en aquel entonces.

En cuanto a los indigenismos, es decir, las voces procedentes de lenguas amerindias, el español colombiano ha incorporado numerosos vocablos provenientes de diversos troncos lingüísticos prehispánicos. Según Lancheros (2018), se pueden identificar aportes de lenguas arahuacas y caribes antillanas como *ají*, *caimán*, *caníbal*, *canoa*, *guayaba*, *hamaca*, *huracán*, *iguana*, *maíz*, *maní*, *yuca*, *cacique*, *loro* y *piragua*; del náhuatl, con palabras como *aguacate*, *cacao*, *chicle*, *hule*, *tamal*, *tiza*, *tomate* y *zapote*; del quechua, con términos como *carpa*, *coca*, *cóndor*, *papa* y *champús*; del muisca, con vocablos como *fique*, *totear* y *totazo*; y del tupí-guaraní, con incorporaciones léxicas tales como *jaguar*, *maracuyá*, *piraña* y *tucán*, entre otras.

Esta diversidad de aportes lingüísticos, sumada a los americanismos y africanismos, configura un acervo léxico único en el español colombiano, aunque también se hallan en las otras variedades del español de América, con mayor o menor intensidad, reflejando la multiplicidad de tradiciones culturales que confluyen en el territorio nacional.

Es importante reiterar que, si bien se han identificado algunos rasgos léxicos, fonéticos y gramaticales propios del español hablado en Colombia, muchas de estas características no son exclusivas de esta variedad dialectal, sino que se comparten con otras regiones del amplio espectro lingüístico latinoamericano. Esta confluencia de rasgos compartidos responde, en buena medida, a los procesos históricos, culturales y sociales que han moldeado el devenir del español en el continente americano.

Fenómenos como el seseo, el yeísmo, la neutralización de las consonantes /b/ y /v/, la preferencia por determinadas formas del diminutivo, así como la incorporación de numerosos indigenismos, constituyen patrones lingüísticos que trascienden las fronteras nacionales y permiten vislumbrar una unidad subyacente en medio de la diversidad dialectal.

En este sentido, la variedad del español colombiano no se erige como una entidad aislada, sino que se inscribe dentro del macrodialecto o diasistema del español en América, conformando una de las múltiples manifestaciones regionales de esta lengua. Esta filiación evidente con otras variedades americanas, enriquece y matiza, de una parte, la caracterización del español colombiano; de otra, lo sitúa en un contexto más amplio, permitiendo así apreciar su singularidad dentro de un espectro lingüístico compartido. El reconocimiento de estas convergencias y puntos de contacto con otras variedades del español americano no menoscaba la identidad propia del español colombiano; por el contrario, contribuye a resaltar su carácter único y distintivo dentro de una tradición lingüística común y diversa al mismo tiempo.

3.1 Propuestas de división dialectal de Colombia

El español de Colombia ha sido ampliamente estudiado desde el siglo XIX. Una obra pionera fue *Apuntaciones críticas sobre el lenguaje bogotano* de Rufino José Cuervo (1867), texto clásico que sentó las bases para su descripción. Asimismo, desde su fundación en 1942, el Instituto Caro y Cuervo ha realizado un exhaustivo trabajo de análisis y caracterización de esta variante lingüística. Tanta ha sido la profundidad de los estudios sobre el español colombiano, que existen varias propuestas de división dialectal; de ellas, cabe destacar la de José Joaquín Montes Giraldo (1982) y la más reciente de Néstor Ruiz (2020), ambas



reconocidas por su rigurosidad metodológica y sus valiosos aportes al conocimiento de la diversidad diatópica del español en esta nación suramericana.

En su propuesta de clasificación dialectal del español en Colombia, Montes (1982) parte de un criterio histórico, en donde se encuentran dos zonas dialectales bien diferenciadas: el español centro-septentrional y el español meridional; en la primera zona, Montes (1982) propone la existencia de un superdialecto costeño, dividido, a su vez, en el dialecto costeño caribe (cartagenero, samario, guajiro, costeño caribe interior) y el costeño pacífico. Por otro lado, se encuentra el superdialecto central o andino, dividido en el centro-occidental (nariñense-caucano, antioqueño-caldense) y el centro-oriental (tolimense-huilense, cundiboyacense, santandereano). La propuesta de Montes está basada en los datos del *Atlas lingüístico y etnográfico de Colombia* (ALEC)¹.

En su propuesta de división dialectal, Montes (1982) tiene en consideración los siguientes rasgos: pronunciación del fonema /-s/; neutralización y pérdida de /r /-l/ postvocálicas; articulación de /-n/; *h* conservada; tuteo/voseo; pluralización del verbo *hacer* como impersonal; género del sustantivo *costumbre*.

Ruiz (2020), quien parte de una posición conceptual y metodológica diversa a la de Montes (1982), propone no dos sino tres superdialectos. Esta propuesta, sin duda novedosa para los estudiosos del campo, cuestiona la noción estructuralista de *superdialecto* empleada por Montes (1982). Las críticas de Ruiz (2020) se centran en la oposición que Montes (1982) hace entre el superdialecto andino y el superdialecto costeño que, en cuanto a sus rasgos distintivos, puede leerse como una resonancia de la subdivisión dialectal de la península ibérica en variedades meridionales y septentrionales.

Para Ruiz (2020) existiría una incoherencia implícita en el modelo, ya que, si se postula que las variedades americanas provienen, principalmente, del superdialecto meridional (tomando en cuenta sus rasgos característicos que lo diferencian y oponen a las variedades septentrionales), no resultaría apropiado, a su vez, concebir los dos superdialectos

¹ En el siguiente enlace se puede acceder a una versión digital de este *Atlas lingüístico*: <http://alec.caroycuervo.gov.co/alec/index.php>

del territorio colombiano como un sistema binario de oposiciones similares a las que se han descrito para el español ibérico.

Otra crítica de Ruiz (2020) al sistema de Montes (1982) radica en que «esa misma binariedad del modelo cierra la estructura sobre sí misma y no facilita el diálogo con otras realidades dialectales americanas» (p. 176); en esta medida, se anulan las conexiones del español colombiano con los *continuum* geolectales que integran el mapa general de la dialectología americana, constituido por variedades extensas que sobrepasan las fronteras nacionales.

Es importante señalar que la propuesta de Ruiz (2020) puede ubicarse en el campo de la dialectología moderna, dado que incorpora aspectos teóricos y metodológicos propios de la geografía humana. En este sentido, busca crear un modelo de escala dialectal otorgando intervalos de porcentajes a las diferentes unidades dialectales (hablas locales, subdialectos, dialectos y superdialectos). En esta medida, el concepto de superdialecto ya no está supeditado a la oposición de rasgos lingüísticos respecto a unidades similares, sino que se ubica en el ámbito de lo geográfico.

En lo atinente a los rasgos característicos, Ruiz (2020) considera, en su propuesta, solo tres aspectos, los cuales estima pertinentes por su actual vigencia: el voseo, la articulación de /-s/, y la articulación de /-n/. Lo anterior, según su argumentación, le posibilita proponer tres superdialectos (en lugar de los dos indicados por Montes [1982]) y varios subdialectos que todavía continúan casi que inexplorados, como son el llanero este, el amazónico norte y el amazónico sur, tal y como lo ha señalado el mismo Ruiz (2020), y otros autores como Bernal y Díaz (2017).

En la figura 2 se reproduce la división dialectal propuesta por Ruiz (2020):

Figura 2
Propuesta de división dialectal de Colombia

Superdialectos	Dialectos	Subdialectos	Hablas regionales
Español Antillano	Caribeño colombiano	Cartagenero	Nte. de Bolívar / Sucre
		Samario	Atlántico / Magdalena
		Fonsequero	Guajira / Cesar / Nte. Norte de Santander
		Sabanero	Córdoba / Urabá antioqueño / Sur de Bolívar
Español Neogranadino	Occidental	Antioqueño-caldense	Antioquia / Caldas / Quindío / Risaralda / Nte. del Valle del Cauca
		Caucano-valluno	Andes del Cauca / Valle geográfico del Cauca
		Pacífico	Chocó
		Septentrional Pacífico Meridional	Costas de Valle del Cauca, Cauca y Nariño
	Oriental	Santandereano	Santander / Sur de Norte de Santander
		Cundiboyacense	Boyacá / Cundinamarca
		Tolimense-huilense	Tolima / Huila / Occ. del Caquetá
		Llanero Norte	Arauca / Casanare
	*Amazónico	Llanero Sur	Meta
		*Llanero Este	*Vichada
		*Amazónico Norte	*Guaviare / Guainía / Vaupés
		*Amazónico Sur	*Ori. de Caquetá / Amazonas
Español Andino	Andino colombiano	De tierras altas	Andes de Nariño
		De tierras bajas	Putumayo

Fuente: Ruiz Vásquez, N. F. (2020). El español de Colombia. Nueva propuesta de división dialectal. *Lenguaje*, 48(2), 160-195.
<https://doi.org/10.25100/lenguaje.v48i2.8719>

Finalmente, consideramos que es pertinente tener en cuenta la afirmación de Donadío (2005b), quien aclara que

Los intentos de clasificar el español en América en zonas dialectales han sido muchos y variados y han carecido, muchas veces, de estudios descriptivos serios y exhaustivos en los cuales basarse, así como también se han enfrentado a la imposibilidad de lograr divisiones que tengan en cuenta distintos criterios al mismo tiempo y sean lo suficientemente minuciosas en su descripción y cubrimiento. Uno de los principales problemas radica en el hecho de que cualquier clasificación que se postule conducirá, inevitablemente, a ulteriores divisiones que complejizarán la

caracterización y se alejarán de lo geolectal para adentrarse en el terreno de lo ideolectal (p. 93).

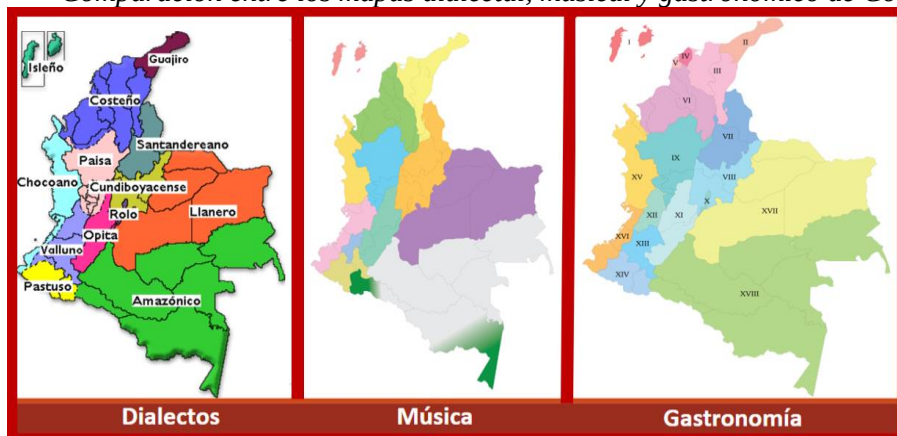
A pesar de esta advertencia, consideramos que la propuesta de Ruiz (2020) es coherente y brinda un panorama general sobre la complejidad dialectal del país.

3.2 Diversidad lingüística y cultural

En los anteriores apartados, se ha hecho énfasis en la riqueza del español en Colombia, específicamente, en lo que refiere a las variaciones regionales; dichas variaciones no son dirigidos con exclusividad a nivel lingüístico; también se encausan desde la dimensión sociocultural. En este apartado ejemplificamos lo anterior, a partir de elementos léxicos relacionados con la gastronomía y la música. Para empezar, es importante comparar el mapa de los dialectos, la música y la gastronomía (ver figura 3). En estos se observa que son equiparables, pues tanto el mapa de los dialectos, como el de la música y el de la gastronomía colombianas están claramente delimitados por las regiones geográficas del país:

Figura 3

Comparación entre los mapas dialectal, musical y gastronómico de Colombia



Fuente: elaboración propia con información tomada de los siguientes sitios:
http://actoscomunicativosomega.blogspot.com/2014/04/tutoria-no-2_10.html
https://es.wikipedia.org/wiki/Ejes_musicales_de_Colombia
https://es.m.wikipedia.org/wiki/Archivo:Mapa_gastron%C3%B3mico_de_Colombia.png

Para ejemplificar la diversidad lingüística y cultural del país, se parte de la propuesta de división dialectal de Ruiz (2020), en la cual se caracterizan algunos subdialectos, a partir de algunos referentes gastronómicos y musicales; para ello, se presentarán definiciones del

Diccionario de colombianismos (DiCol) del Instituto Caro y Cuervo (2018), y del *Diccionario folclórico de colombianismos* (DiFolCol) de Aragón Farkas (2018), por ser estos los más recientes que se han dedicado a la compilación y caracterización de palabras y locuciones propias del español hablado en el país; el primero se puede caracterizar como un diccionario de lengua, y el segundo, como un diccionario enciclopédico.

En síntesis, este estudio se enmarca en la investigación cualitativa y tiene un enfoque descriptivo, pues nos interesa brindar un panorama general acerca del español en Colombia. Por este motivo, hemos partido del análisis documental de textos ya clásicos que permiten evidenciar la complejidad de la realidad sociolingüística y cultural del país, y complementamos con la consulta a los dos diccionarios ya mencionados, de los cuales tomamos ejemplos de los campos léxicos de la gastronomía y la música. Procuramos ser exhaustivas y tomar todos los ejemplos que ilustran cada uno de los dialectos seleccionados, guiándonos, principalmente, por el análisis documental realizado y por las marcas diatópicas presentes en ambos diccionarios.

3.2.1 Subdialectos Caucano-valluno y Pacífico

Estos subdialectos se localizan dentro del superdialecto del español neogranadino, particularmente, en el dialecto occidental. El subdialecto caucano-valluno comprende las zonas geográficas de Los Andes del departamento del Cauca y todo el departamento del Valle del Cauca, mientras que el subdialecto pacífico septentrional corresponde al departamento del Chocó y el pacífico meridional, a las costas del Valle del Cauca y a los departamentos de Cauca y Nariño.

En el plano fónico, estas variedades subdialectales del occidente colombiano se distinguen por la realización de la consonante nasal alveolar /n/ en posición final como su contraparte bilabial /m/; por ejemplo, la pronunciación de *pam*, en lugar de *pan* y, de *corazom*, en lugar de *corazón* (Montes, 2012). Otro rasgo sobresaliente es la articulación de la consonante fricativa alveolar sorda /s/ como una fricativa glotal sorda [h], en contextos que no se encuentran entre vocales (*jemana* en vez de *semana*).

En cuanto al plano léxico, de acuerdo con el ALEC, se encuentran elementos propios de esta zona, como *truncho* para referirse a un «animal sin cola» (Lozano, 2012, p. 19).

Asimismo, se revela la presencia de elementos de origen africano, lo cual se explica por la importante presencia histórica de población afrodescendiente, en departamentos como el Valle del Cauca y el Chocó. De igual modo, se han incorporado numerosas voces provenientes de la lengua quechua, reflejo de la influencia de las comunidades indígenas predominantes en la región del Cauca.

En lo que alude a los aspectos gramaticales, se observa el uso alternante del voseo pronominal y verbal propio (*vos cantás*) y el tuteo (*tú cantas*) en situaciones de confianza e informalidad, reservando el tratamiento de *usted* para contextos formales. Desde una perspectiva pragmática, destaca el empleo recurrente de marcadores discursivos característicos, como: ¡ve!, ¡mirá ve!, ¿oís?, especialmente en el subdialecto valluno.

Estos rasgos fónicos, léxicos, gramaticales y pragmáticos conforman un conjunto de particularidades que permiten identificar y caracterizar las variedades subdialectales del occidente colombiano, conjunto de particularidades que resalta la singularidad dentro del amplio espectro lingüístico nacional.

En cuanto a los aspectos culturales, específicamente, en la gastronomía, sobresalen los siguientes platos típicos de la zona:

aborrajado *m. cauc. -vall.* Plato hecho con dos capas de plátano maduro frito con un relleno de queso y bocadillo entre ellas, que se apana y se frita hasta dorarse. *El aborrajado es un plato típico que se inscribe en la amplia gama de platos que conforman la cocina vallecaucana.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *aborrajado*).

cancharina *f. 1 cauc.-vall., nar.* Especie de arepa hecha de harina de maíz o de trigo, muy delgada, saborizada con panela y frita en aceite. *Alrededor de las cinco servían la comida: arroz con pasta y un poco de carne, si había, acompañados de cancharina.* (WEB) ■ *arepuela. 2 Pacíf.* Golosina hecha con polvo de maíz tostado y molido, leche en polvo y azúcar, que se consume principalmente en horas de la tarde. (DiCol, 2018, s.v. *cancharina*).

carantanta *f. 1 cauc.-vall., nar.* Costra que se forma en las paredes de la paila o de la olla al cocer el maíz. *2 cauc.-vall., nar.* Hojaldre de maíz que se emplea para hacer sopas o como pasabocas. *Cuando se toman pedazos pequeños de carantanta y se fritan en aceite bien caliente, se tornan, según el color del maíz, en blancos o amarillos.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *carantanta*).

champús *m. cauc.-vall.* Bebida elaborada con maíz cocido, azúcar o panela, jugo y trozos de lulo y de piña, y canela. *Sentarse a la sombra de dos frondosos samanes a contemplar el ritmo de la ciudad disfrutando un champús y unas crocantes empanaditas con ají, es en un programa para cualquier tarde en el barrio San Fernando.* (CREA) (DiCol, 2018, s.v. *champús*).

cholado (tb. cholao). *m. cauc.-vall., tol.-huil.* Especie de bebida refrescante hecha con hielo raspado, trozos de fruta, leche condensada y saborizantes. *Los he visto sonrientes comiendo sancocho de pescado frente a la galería, probando cholado frente al coliseo de hockey y bailando en la plazoleta Jairo Varela.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *cholado*).

lulada f. *cauc.-vall.* Bebida que se prepara con la pulpa de lulo en pedazos, limonada, azúcar al gusto y se bate con el molinillo. *La lulada es una bebida refrescante típica de la gastronomía colombiana, concretamente del Valle del Cauca.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *lulada*).

pambazo m. *cauc.-vall.* Pan de forma ovalada hecho con harina de trigo, levadura, panela y manteca de cerdo. *Allí es posible conseguir mantecadas de yuca, repollitas, panelitas de leche, rosquillas, merengones y pambazos de Timbío.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *pambazo*).

pan cacho (tb. pancacho). *cauc.-vall.* Pan en forma de media luna hecho con harina de hojaldre, huevos y mantequilla. *En el Valle del Cauca comemos mucho pan; nos gusta de diversas formas: pancacho o croissant, pan queso, entre otros.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *pancacho*).

plátano tuco *pacíf.* Tipo de preparación del plátano cortado en trozos grandes cocinados en agua y condimentados con sal. *Comimos plátano frito con queso, plátano tuco con pescado frito.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *plátano*).

tostada de plátano *cauc.-vall.* Trozo de plátano verde machacado y frito. *Su infancia estuvo marcada por el sabor de la cocina típica del Valle, por eso añora el sabor de los aborrajados, del sancocho de Ginebra y las tradicionales tostadas de plátano.* (WEB) ■ *pampada, patacón.* (DiCol, 2018, s.v. *tostada*).

En lo que hace alusión a la música, esta zona de gran riqueza rítmica se caracteriza por el *currulao*, el *bunde*, el *abosao* o *abozao*, la *jota* y el *arrullo*:

currulao m. 1 Baile típico realizado por parejas que van sueltas, en el que hombres y mujeres se juntan y se separan repetidas veces. 2 Música que acompaña este baile. *Sobre el origen del currulao, todos los folclorólogos están de acuerdo en que este ritmo procede del continente africano.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *currulao*).

bunde m. 3. *Pacíf.* Ritmo de origen africano de las comunidades del litoral Pacífico usado en los ritos fúnebres. *En la interpretación del bunde se emplean únicamente los tambores que registran una métrica pausada.* (WEB) (DiCol, 2010, s.v. *bunde*).

abosao o abozao. m., *afr., mus., bai., cho. y l.p. (nor.).* Ritmo, tonada y baile típico. Generalmente es interpretado por las bandas de chirimía chocoana [chocuana]. Originado inicialmente solo para la danza y después evolucionado para la danza y el canto; contiene evidentes supervivencias de tradición africana, de sentido erótico amoroso y sensual de pareja suelta, fuerte, rápido y de gran despliegue físico espontáneo. Guarda semejanzas con el mapalé (l.a.). Es una danza amorosa de pareja en la que el hombre da un paso principal firme (aboce) con el afán de agradar a la mujer. Ella produce un paso similar pero más suave en respuesta al asedio del varón. Sus figuras van desde el aboce hasta la aceptación de la mujer, no sin antes haber obligado al hombre a perseguirla mediante tongoneos, vueltas y movimientos de cadera vertiginosos. Al comienzo se efectúa el careo simple o encuentro frontal de la pareja; posteriormente, el careo alternado, gesto de reto caracterizado por el movimiento continuo de cabeza de lado a lado con el que la pareja plantea su posición para el manejo de las situaciones del baile. Si la mujer lleva la falda recogida sobre la cintura o extendida a los costados y gira el mentón levantando con muestra de altanería, es señal de no querer acceder a los requiebros amorosos de su pareja; mientras que, si extiende la falda a ambos lados del cuerpo con la cabeza dirigida al frente, es señal de aceptación. En coreografías, se desarrolla confrontando filas de hombres y mujeres con movimientos sensuales, acompañados de frecuentes gritos. // El ritmo es frenético con compás de 6/8, muy usado en verbenas callejeras para el baile espontáneo e improvisado. En la forma cantada es mucho más lento y pausado con textos generalmente vivenciales. Con el porro chocoano [chocuano], son las principales tonadas, ritmos y danzas del departamento del Chocó (cho.) (DiFolCol, 2018, s.v. *abosao* o *abozao*).

jota f. *Pacíf.* Baile chocoano que nace como una burla de los afrodescendientes esclavizados a la forma en que los esclavistas españoles bailaban el propio. *Yo estaría a estas horas bailando jotas en Nauritá/o contando estrellas con mi amorcito en Jerugadó.* (WEB) (DiCol, 2010, s.v. *jota*).

arrullo. m., afr., mus., *cho*. Cántico espiritual que se entona en el velorio a un niño o chigualo, en ambiente de bunde y juga entre otros. // m., afr., mus., plu. Canciones de cuna también llamadas arrorós (l.p.). // m., afr., mus., plu., l.p. Cantos de exaltación religiosa realizados en los festejos de los santos, también usados en bundes y chigualos. // m., afr., mus., plu., l.p. Cantos alegres utilizados en fiestas con música de conjunto de marim-ba. // m., afr., mus., plu., l.a. Velatorios o “cantos de velorio” (DiFolCol, 2018, s.v. *arrullo*).

3.2.2 Subdialecto antioqueño-caldense

Este subdialecto también se ubica en el superdialecto del español neogranadino y en el dialecto occidental; el antioqueño-caldense abarca los departamentos de Antioquia, Caldas, Quindío y Risaralda, comúnmente conocidos como la zona paisa; también se encuentra en el norte del Valle del Cauca. Este subdialecto presenta una serie de particularidades fonéticas que lo distinguen dentro del panorama lingüístico colombiano. Una de las más notorias es la realización aspirada de la consonante fricativa alveolar sorda /s/, en contextos intervocálicos, dando lugar a formas como *nojetros* en lugar de *nosotros* (Montes, 2012).

De igual modo, destaca el empleo generalizado del pronombre de respeto *usted*, no solo en situaciones formales, sino también en contextos de cercanía y familiaridad, lo que se conoce como el fenómeno de ustedeo. Adicionalmente, se constata la presencia del voseo pronominal y verbal en esta variedad diatópica, constituyendo un rasgo gramatical característico de la región.

En cuanto al plano léxico, se identifican vocablos de origen quechua (quechuismos) que han sido incorporados al acervo léxico de este subdialecto; verbigracia, *chócolo* para referirse a la mazorca de maíz tierna. Según Lozano (2012), otro ejemplo léxico característico es el término *alas* para referirse a «las hojas de las ventanas» (p. 19).

Con relación a la gastronomía, a continuación, se listan algunas preparaciones propias de esta zona que ya hacen parte del patrimonio culinario de todo el país:

bandeja paisa Plato típico antioqueño que consta de frijoles, arroz, plátano frito, carne molida, chorizo, chicharrón, arepa, huevo frito y aguacate. *La bandeja paisa no fue jamás plato de mesas antioqueñas, montañeras, pueblerinas y, mucho menos, ciudadinas. Los últimos la habrían encontrado vulgar y los primeros, impagable con tanta comida junta en un mismo plato.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *bandeja*).

arepa antioqueña La de maíz pelado con ceniza, amasada sin sal y cocinada en una plancha de hierro o en una parrilla. (DiCol, 2018, s.v. *arepa*).

mazamorra f. 1 Alimento espeso que se prepara con maíz, leche y panela. (DiCol, 2018, s.v. *mazamorra*).

En cuanto a la música, los ritmos musicales típicos de esta región son el *bambuco* y el *pasillo*:

bambuco m. 1 Baile típico de la región andina de Colombia que se hace en parejas y cuyos movimientos imitan la conquista del hombre a la mujer. *La temática del bambuco está basada en el amor, es el proceso del romance campesino expresado a través del movimiento.* (WEB) 2 Composición musical que acompaña este baile. *En sus inicios, el bambuco se interpretó con bandola, tiple y guitarra.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *bambuco*).

pasillo m. 1 Baile típico de la región andina que se caracteriza por la danza en pareja y el ritmo rápido. 2. Música que acompaña a este baile. *El pasillo instrumental fiestero es el más característico de las fiestas populares, los matrimonios y las corridas de toros.* (WEB). (DiCol, 2018, s.v. *pasillo*).

3.2.3 Subdialecto cundiboyacense

Este subdialecto se ubica en el superdialecto del español neogranadino, específicamente, en el dialecto oriental, y comprende los departamentos de Boyacá y Cundinamarca. En el ámbito gramatical, una de las características más distintivas del subdialecto cundiboyacense es el uso predominante del tuteo, especialmente en los estratos socioeconómicos altos de la capital y otras zonas urbanas de la región.

En cuanto al plano léxico, se identifica la presencia de voces y expresiones específicas que contribuyen a perfilar la identidad lingüística de este subdialecto. Un ejemplo emblemático es el término *cachaco*, utilizado para referirse a las personas de modales refinados y educación esmeradas. Lozano (2012) cita a *endosao* como un término propio de la zona para referirse al «paso de los caballos» (p. 19). Por otra parte, destaca el uso de la fórmula de tratamiento *sumercé*, como forma de cortesía y deferencia, y otros tratamientos respetuosos como *su persona* y *suyo* (Montes, 2012).

En el aspecto gastronómico, tenemos, entre otros, los siguientes platos típicos de esta zona geográfica:

ajiaco m. Sopa espesa, tradicional del altiplano cundiboyacense, hecha con diversas clases de papa, pollo y maíz tierno y aromatizada con hojas de guasca. *Sobre la mesa hay alcaparras y crema de leche. Anuncio indudable del menú que los espera: ajiaco santafereño.* (CORPES) (DiCol, 2018, s.v. *ajiaco*).
mute m. 1 cund.-boy., sant. Grano de maíz desgranado y cocinado que se usa como alimento. mote. 2 cund.-boy., sant. Sopa de maíz pelado, costilla de res, carne de cerdo, papa, garbanzo, ahuyama, zanahoria y una especie de pasta grande. *El mute tiene dos secretos para que sea un éxito: cocinar el maíz y el garbanzo sin sal y cocinar todos los ingredientes con leña en una olla de barro.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *mute*).

En cuanto a la música, en esta región sobresalen el *torbellino* y la *guabina* cundiboyacense:

torbellino m. 1 Baile típico en parejas de la región andina, que se ejecuta con movimientos que simulan la conquista del hombre a la mujer. *El torbellino es un baile suelto en el que los danzantes dan vueltas con la particularidad del movimiento femenino como un trompo con las manos jugando al danzar.* (WEB) 2 Composición musical que acompaña este baile. *Los instrumentos musicales que más se utilizan para la interpretación del torbellino son el tiple, el requinto, el chuco y los capadores.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *torbellino*).

guabina f. 1 Ritmo musical que se interpreta con tiple, bandola, requinto y cusque. 2 Baile que se realiza con diversos pasos y en cuya indumentaria se incluye la canastilla de bejuco como elemento característico. *En la guabina hay movimientos cortos, tímidos y hasta algo rígidos, al son de la más hermosas melodías de cuerda.* (WEB). (DiCol, 2018, s.v. *guabina*).

3.2.4 Subdialecto cartagenero

Este subdialecto se ubica en el superdialecto del español antillano, concretamente, dentro del dialecto caribeño colombiano, y abarca el departamento de Sucre y el norte del departamento de Bolívar. El subdialecto cartagenero se diferencia por una serie de particularidades fonéticas que le imprimen una impronta sonora característica. Una de las más notorias es la tendencia al alargamiento vocálico, fenómeno que se manifiesta en la pronunciación prolongada de ciertas vocales, especialmente en contextos tónicos.

Asimismo, se evidencia una marcada propensión a la aspiración, debilitamiento y pérdida de consonantes en posición final de sílaba, siendo este un fenómeno especialmente frecuente con la consonante fricativa alveolar sorda /s/. Esto da lugar a realizaciones como /lohijo/ en lugar de *los hijos*. Esta tendencia al relajamiento articulatorio de las consonantes finales de sílaba, imprime un sello distintivo a la fonética del habla cartagenera. Otro rasgo sobresaliente es el debilitamiento y la asimilación de la consonante vibrante múltiple /rr/ en contextos intervocálicos, como en la pronunciación de [catʃo] por *carro* o [pueʃa] en lugar de *puerta*.

En el aspecto léxico, según Lozano (2012), un ejemplo de este dialecto es *gongorochí(o)* para referirse al ciempiés. Por otra parte, en el plano gramatical y pragmático, destaca el empleo generalizado del tuteo en situaciones de confianza e informalidad, lo cual se alinea con la tendencia predominante en la región caribeña colombiana.

En la gastronomía, tenemos fritos propios de la zona, como la *arepa de huevo*, y otras preparaciones típicas que enunciamos a continuación:

arepa de huevo La que lleva un huevo en su interior y se fritas. (DiCol, 2018, s.v. *arepa*).



arepa cortada *Caribe* La de maíz con coco, dulce, queso y anís que se hornea. (DiCol, 2018, s.v. *arepa*).

carne pangada *Caribe* La que se prepara cocinada y se desmenuza en hebras. ■ carne ~ desmechada. (DiCol, 2018, s.v. *carne*).

panderito *m. Caribe* Panecillo de forma redonda o alargada que se prepara con almidón de yuca, leche, azúcar y huevos. (DiCol, 2018, s.v. *panderito*).

suero atollabuey *Caribe* Crema de leche ácida de textura suave y aromática que se emplea para acompañar cualquier comida. *No hay como degustar en este calorcito de Montería una viuda de bocachico acompañada de una yuca harinosa, plátano amarillo y verde y suero atollabuey.* (WEB). (DiCol, 2018, s.v. *suero*).

suero costeño *Caribe* Queso blando y graso de consistencia cremosa elaborado principalmente con leche entera. *Indagué con dos abuelos de la región y ambos, con el desparpajo de quien vive cerca al mar, aseguraron que el suero costeño salía con todo y que no les podía faltar en ninguna comida.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *suero*).

En cuanto al aspecto musical, estos son algunos ritmos propios de la región, que ya se han convertido en patrimonio folclórico de toda Colombia:

cumbia *f. 1 Caribe* Baile de pareja suelta y movimientos en forma circular, en el que la mujer lleva una vela encendida en la mano derecha y con la izquierda sostiene el extremo de la falda a la altura de la cintura. 2 Ritmo musical que acompaña este baile. *La cumbia es el corazón de la música tradicional colombiana.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *cumbia*).

mapalé *m. 1. Caribe* Baile originario de la costa Atlántica, de ritmo acelerado, que se baila por parejas acompañado de tambores y del palmoreo de los danzantes. *Mapalé es el nombre de un pez y el nombre de un tambor. Se dice que esta danza nació como canto y danza de labor de pescadores y que se realizaba acompañada de tambores.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *mapalé*).

vallenato *m.* Género musical de la costa Atlántica cuyos cantos están acompañados por la caja, guacharaca y acordeón. *Un aspecto importante del vallenato es su carácter periodístico que, a través de la crónica minuciosa ocurrida en la provincia, se refleja en los cantos.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *vallenato*).

porro *m 1 Caribe* Baile típico de la costa caribeña, con influencia cultural afrocolombiana, que se realiza en parejas. 2 Música de este baile. *Si quieres un plan entretenido con el cual puedas disfrutar de nuestra cultura, música y folclor, el Festival Nacional del Porro es perfecto para ti.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *porro*).

puya. *f. mus. l.a.* Aire musical y baile extendido en el Litoral, como expresión regional de ambiente fiestero. Su ritmo es de 6/8 y se baila en parejas sueltas, generalmente carente de coreografía predefinida. Las actitudes tanto de mujeres y hombres son frenéticas y de vivacidad. Es interpretada por toda clase de agrupaciones, desde las bandas pelayeras (*sin.*) hasta los grupos vallenatos de acordeón (*r.v.*), pasando por las agrupaciones de gaita y de flautas de millo. Es uno de los ritmos más populares entre los lugareños. Es el más rápido de los interpretados por los grupos de gaitas y millo. Igual que con la gaita, si no lleva canto se la llama "puya corrida". Los golpes son diferentes a los de la gaita y el porro. Su danza es tradicional de carnaval con movimientos y giros de cadera frenéticos. Su coreografía (poco común) e indefinida y variada, con elementos de la cumbia. Es la expresión regional del contexto fiestero del departamento del Magdalena (DiFolCol, 2018, s.v. *puya*).

3.2.5 Subdialecto tolimense- huilense

En el superdialecto del español neogranadino, específicamente, en el dialecto oriental, encontramos el subdialecto tolimense-huilense; como su nombre lo indica, comprende los departamentos de Tolima y Huila, así como el occidente del departamento del

Caquetá. Se distingue por su entonación y acento particular, que tiende a concatenar las palabras al hablar, otorgándole un ritmo lento. La prosodia es un elemento destacado de cualquier dialecto y, aunque a menudo pasa inadvertida, resulta crucial para su caracterización.

En este subdialecto es común la conversión de hiatos en diptongos; ejemplo de ello es *pior* en lugar de *peor*. Además, el pronombre *usted*, para la segunda persona del singular, se pronuncia en algunas zonas rurales como *vusted*. En el aspecto léxico, Lozano (2012), cita la palabra *güipa* para referirse a *niño*.

En el aspecto cultural, en cuanto a la gastronomía se refiere, sobresale la *lechona*:

lechona f. Plato típico en el que la hembra joven del cerdo se come horneada y rellena de arroz, carne de cerdo, arvejas y otros ingredientes. *La lechona es un plato típico del Tolima que generalmente se sirve con arepas blancas e insulso* (WEB). (DiCol, 2018, s.v. *lechona*).

Y otros alimentos típicos como:

(bizcocho de) achira *tol.-huil.* Panecillo crujiente y salado, con sabor dulce y ácido a la vez, que se elabora principalmente con cuajada y con el almidón de esta planta. *La fabricación y venta de bizcochos de achira es un trabajo que le dio identidad al Huila y que se afianzó como el ADN de los opitas, porque población que se respete maneja de alguna manera esta receta nonagenaria.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *achira*).

plátano paso *tol.-huil.* Postre que se prepara con plátanos toposchos o hartones, que se deja secar al sol durante tres meses, se hidrata, se endulza con miel de panela y se prepara exclusivamente para la celebración del Corpus Christi (DiCol, 2018, s.v. *plátano*).

caldo de cuchas *tol.-huil.* Caldo típico hecho de pescado cocinado en agua con cebolla. *El caldo de cuchas tiene fama de tener gran poder alimenticio y cualidades reconstituyentes.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *caldo*).

caldo de aquel o de ministro *cund.-boy., tol.-huil. inf.* Sopa hecha con criadillas de toro, papa, huevo, leche y hogao. *Entre las 7 a.m. y las 10 a.m. en el restaurante se pueden vender cerca de cuarenta desayunos con caldo de ministro, además de calentado, carne o pollo y pericos.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *caldo*).

caldo de pajarilla *cund.-boy., tol.-huil.* Sopa hecha con trozos de bazo de res o de cerdo (DiCol, 2018, s.v. *caldo*).

estofado de chivo *tol.-huil.* Plato típico compuesto por carne de chivo guisada, previamente adobada con una mezcla de cebolla, ajo, cerveza y comino, que se sirve con yuca y papa cocidas. *El estofado de chivo es un plato fiestero que hoy en día se ofrece como menú principal de la región a los turistas.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *estofado*).

Por otra parte, en la música encontramos el *sanjuanero* y la *rajaleña* como propios de esta región:

sanjuanero m. 1 Baile oficial de la región del Huila y del Tolima que combina elementos del bambuco y del rajaleña. *El sanjuanero es típico en las fiestas de san Juan y de san Pedro.* (WEB) 2 Música que acompaña este baile. (DiCol, 2018, s.v. *sanjuanero*).

rajaleña 1 *tol.-huil.* Baile en el que varias parejas danzan juntándose y separándose formando figuras e imitando algunos movimientos del trabajo campesino. 2 *tol.-huil.* Género musical que acompaña al baile y expresa a través de coplas llenas de picardía las vivencias de los campesinos en su labor o en su relación con los demás. *Comparsas folclóricas de varios municipios del huila interpretaron sus coplas de rajaleña en el teatro Pigoanza de Neiva.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *rajaleña*).

3.2.6 Subdialecto llanero sur

En el superdialecto del español neogranadino, dialecto oriental, también encontramos el subdialecto llanero sur, el cual comprende el departamento del Meta. El subdialecto llanero sur presenta las siguientes características fonéticas: omisión de la /r/ en los infinitivos verbales (*ventiá, cogé...*); aspiración o pérdida de la s implosiva (*maíh*); relajación de las consonantes fricativas intervocálicas *b, d y g*; conservación del sonido aspirado de la *h* (*jumo* en lugar de *humo*); elisión o debilitamiento de la *s* del plural, como en *lo antioqueño* por *los antioqueños*. En el aspecto léxico, Lozano (2012) cita la palabra *troya* para referirse al «juego con bolas» (p. 19).

En la dimensión sociocultural, la *mamona* es el plato representativo de la gastronomía llanera:

mamona f. *llan.* Carne que se prepara con cortes especiales de ternera, se pone en una parrilla vertical de hierro y se asa con leña a fuego lento al aire libre. *Esta carne se denomina mamona porque se prepara con una ternera que todavía está mamando, es decir que tiene de 3 a 6 meses de nacida.* (WEB) ■ ternera ~ a la llanera. (DiCol, 2018, s.v. *mamona*).

Asimismo, se mencionan otros platos típicos de la región:

carne a la perra *llan.* Carne de novillo, especialmente brazo, pierna o costilla, cortada en lonjas y condimentada con sal y pimienta, que se envuelve en su mismo cuero y se hornea. Un tamal tolimese o la tradicional carne a la perra del departamento del Meta, en la Orinoquia colombiana, es el producto de técnicas ancestrales. (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *carne*).

pan de arroz *llan.* Especie de pan horneado que se prepara con harina de arroz y cuajada. Esa fábrica artesanal en la que hacía rosquitas de pan de arroz, dejó la informalidad y mejoró la planta de producción. (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *pan*).

En la música, el *zoropo*, el *galerón* y la *chipola* son típicos de esta zona:

zoropo m. 1 *llan.* Baile típico en el que todo el tiempo la pareja está tomada de las manos o abrazada y zapateando. *Sin sentirse despreciado, les dijo que miraran atentamente cómo se bailaba el zoropo, porque la próxima vez no aceptaría una negativa.* (WEB) 2 *llan.* Ritmo musical de los Llanos Orientales acompañado de cantos agudos e instrumentos como el cuatro, el arpa y las maracas. (DiCol, 2018, s.v. *zoropo*).

galerón. *m. mus. col.* Aire popular al son del cual se baila y se cantan cuartetos y seguidillas, glosas o romances. // *m. mus. ll.o.* Corrido utilizado para acompañar las jornadas de vaquería o manejo de ganados. El más conocido de los galerones es el "Galerón de Ladislao". Se canta en aire de joropo y no se le conoce coreografía establecida. // Golpe recio llanero. (DiFolCol, 2018, s.v. *galerón*).
chipola. *f., mus., ll.o.* Ritmo y aire musical variante del joropo. Se lo considera el más completo y exigente, dadas las diferentes modulaciones que usa. (DiFolCol, 2018, s.v. *chipola*).

3.2.7 Subdialecto santandereano

También en el superdialecto del español neogranadino, dialecto oriental, encontramos el subdialecto santandereano, el cual comprende el departamento de Santander y el sur del departamento de Norte de Santander. Se caracteriza por el uso generalizado del ustedeo en contextos formales e informales. Otro rasgo remarcable, en algunas zonas, es la preservación de la distinción fonética entre la letra *y* y el dígrafo *ll*, esta particularidad se vincula con la herencia fonética del español antiguo. En cuanto al aspecto léxico, Lozano (2012) ejemplifica este dialecto con la palabra *ariza*, que se refiere a la «pelusa de la guagua o de la caña» (p. 19). Otro rasgo distintivo es su entonación fuerte y marcada, con acentuaciones e inflexiones propias que imprimen un sello identitario al habla santandereana.

En el aspecto cultural, y en lo que respecta a la gastronomía, estos son algunos de los platos típicos:

acema *f. sant.* Pan dulce de forma redonda, elaborado con harina de trigo y bicarbonato sódico y condimentado con anís, panela y, en ocasiones, queso rallado. *Empezaron a hacer los famosos panes de acema, provenientes de una fórmula antigua familiar.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *acema*).
carne oreada *sant.* La que se adoba con un poco más de sal y limón, se cuelga y se expone al sol durante varios días para que se seque. *La carne oreada santandereana no es cualquier cosa, se trata de un corte peculiar y milimétrico y cuyo adobo, complementado con los rayos del sol, el humo y el viento la convierten en una vianda magistral.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *carne*).
hormiga culona Hormiga reina de gran tamaño y fuertes mandíbulas, que se consume frita. *Le atribuyen a la hormiga culona poderes afrodisíacos, analgésicos y de longevidad, más aún si se consume viva tras cortarles las patas, las alas y el pico.* (WEB) ■ bachaco. (DiCol, 2018, s.v. *hormiga*).

En otra dirección, la *guabina santandereana* es el ritmo musical característico de esta zona, así como la *tambora*:

guabina *f.* 1 Ritmo musical que se interpreta con tiple, bandola, requinto y chusque. 2 Baile que se realiza con diversos pasos y en cuya indumentaria se incluye la canastilla de bejuco como elemento característico. *En la guabina hay movimientos cortos, tímidos y hasta algo rígidos, al son de las más hermosas melodías de cuerda.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *guabina*).
tambora. *cor., mus., b.m., bol.* Baile cantado de raíces primitivas indígenas y mulatas, localizado en la región de la Depresión Momposina y regiones aledañas, llegando a extenderse hacia el norte y al sur hasta Barrancabermeja (*sant*). Su baile de parejas es un coqueteo cadencioso variante de la cumbia,

en el que no se levantan los pies del suelo. Se conocen dos partes del baile, el “rascapié” y el “gozao”. La tambora es más canto que baile, como canto es responsorial, en el que una voz prima versea y un coro de voces responde en estribillos. En la medida que se canta, se tocan las palmas marcando el ritmo. Es un canto vivencial, en el que los juglares narran su propia cotidianidad, lamentos de épocas pasadas o costumbres y vicios de la comunidad, con un lenguaje sencillo y metafórico para expresar sentimientos y situaciones: “*Mi madre es una cometa / mi padre un rayo cruel, / hijo de cometa y rayo / ¿qué bueno puedo yo ser?*”; se entona en estrofas de cuatro versos de medida y rima libre, dentro del marco de un estribillo que se repite a lo largo de la canción mientras el cantador realiza su trabajo de “verseador”. Muchos de esos versos vienen transmitidos por la tradición oral y el cantador los utiliza e improvisa los suyos propios. Son los tambores y la canción los que invitan al baile, con una voz guía que entona coplas populares y coros “responsales”, en los que el papel de la mujer es mayoritario en la voz cantante y en los coros acompañantes. En muchas ocasiones, es cantada solo por mujeres. Se realiza en celebraciones y festividades que pueden durar días completos seguidos. Su nombre viene del uso de la tambora como instrumento predominante, acompañado por el tambor currulao, guaches, gallitos o tablillas pequeñas y palmas (DiFolCol, 2018, s.v. *tambora*).

3.2.8 Subdialecto de tierras altas

Finalmente, en el superdialecto del español andino, dialecto andino colombiano, encontramos el subdialecto de tierras altas, el cual abarca los andes del departamento de Nariño. Una de las características distintivas del subdialecto de tierras altas es la diferenciación entre la pronunciación de *pollo*, con lateral palatal y, *poyo*, con semiconsonante. Además, en las zonas donde el quechua ha ejercido una fuerte influencia, se aprecia la realización fricativa o «arrastrada» del fonema vibrante múltiple /rr/, rasgo típico del español andino hablado en Ecuador, Perú y Bolivia. Esta última peculiaridad fonética consiste en articular la *rr* con una leve fricción linguoalveolar, en lugar de la vibración múltiple característica del español estándar. Un ejemplo ilustrativo sería la pronunciación de *perro* como [pehro]. Este subdialecto de tierras altas evidencia, entonces, una simbiosis con el sustrato quechua en aspectos fonológicos, fruto del contacto lingüístico en los andes centrales durante la época colonial y republicana. Por otra parte, Lozano (2012) ejemplifica en el aspecto léxico a este subdialecto con *regreso*, para referirse a la «vuelta de un billete o una moneda» (p. 19).

En cuanto al aspecto culinario, como plato típico se encuentra el *cuy*, que es el conejillo de Indias:

cuy m. Mamífero roedor más pequeño que el conejo, herbívoro, con pelaje áspero y liso de color pardo, gris o amarillento, orejas cortas y cola muy pequeña. ■ curí. (DiCol, 2018, s.v. *cuy*).

También se encuentran otras preparaciones como:

añejo *m. nar.* En la gastronomía, masa hecha con maíz quebrado y fermentado durante tres semanas que se usa en la elaboración de sopas, tamales y empanadas, entre otros productos. *Con el añejo se da forma a las empanadas, las cuales llevan el guiso frío y se fritan en manteca de cerdo.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *añejo*).

chara *f. nar.* Sopa de cebada molida, con espinazo y verduras. *Cuando las habas están tiernas se echan a la chara.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *chara*).

hallulla (tb. ayuya). *f. nar.* Pan redondo y plano, de consistencia semiesponjosa, que se prepara con harina de trigo, levadura, leche en polvo, agua tibia, sal y manteca. *Todavía se conserva la tradición del pan común de horno de leña: la hallulla con un alto contenido de grasa y el famoso pan de maíz de Ipiales.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *hallulla*).

juanesca *f. nar.* Sopa preparada con calabaza, granos y tubérculos que se toma únicamente los viernes de Semana Santa. *Las costumbres de la comida no han cambiado, en el caso del Viernes Santo se mantiene lo de las tres ollas que incluyen platos de juanesca, chocolate y dulce de guayaba.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *juanesca*).

sopa de arrancadas *nar.* Sopa sustanciosa a la que se le agregan trocitos delgados de masa que se preparan con harina de trigo, crema de leche, sal al gusto y huevos. *Vivimos en una lejura que usted ni se imagina, comemos mucho cuy con papas, sopa de arrancadas y ni por el carajo dejamos de bailar el son sureño y la guaneña.* (WEB) (DiCol, 2018, s.v. *sopa*).

En la música, sobresalen la *guaneña* y el *son sureño*:

la guaneña. *mus. nar.* Antigua tonada coplera propia del departamento. Su ritmo se basa en el bambuco que en la región toma el nombre de “son sureño”. Como danza, se basa más en la estereometría y la planimetría de danzas sureñas, como el huaino y el sanjuanito y su coreografía alude al tema de las coplas. Se dice que la guaneña, una mujer del pueblo, arengó a los patriotas en las gestas libertadoras del Sur del país. Es prácticamente un segundo himno del departamento. Copla de la guaneña: “¡Guay que sí, guay que no!, / la guaneña me engañó; / por un peso y cuatro riales / con tal que la quera yo” (DiFolCol, 2018, s.v. *guaneña*).

son sureño. *m. mus. nar.* Género musical con algunas características del bambuco, también conocido como “bambuco sureño”. // Son de indios o son indígena. (tol.). Ver: Caña de Cantalicio (DiFolCol, 2018, s.v. *son sureño*).

Si bien en este apartado hemos ejemplificado solo algunos subdialectos colombianos, esta muestra acotada es suficiente para vislumbrar la diversidad lingüística y cultural que atesora esta nación. Cada variante dialectal analizada constituye un auténtico microcosmos de rasgos fonéticos, morfosintácticos y léxicos, moldeados por la geografía, la historia y el sustrato étnico de cada región. Más allá de su valor intrínseco, esta riqueza dialectal es un argumento para confirmar la naturaleza pluriétnica y multicultural de Colombia. Lejos de ser un país uniforme, se configura como un mosaico de regiones con idiosincrasias propias, fruto del entrecruzamiento de distintas corrientes poblacionales a lo largo de los siglos: españoles, pueblos indígenas, afrodescendientes y migrantes de otras latitudes. Esta diversidad lingüística y cultural es un valioso patrimonio que engrandece la identidad nacional

colombiana y la convierte en un crisol de tradiciones, cosmovisiones y modos de vida en constante diálogo.

4. Conclusiones

El español en Colombia constituye un conjunto de variedades diatópicas bien diferenciadas. Esta diversidad dialectal está profundamente arraigada en la geografía, costumbres autóctonas y tradiciones de cada región, confiriendo a sus hablantes un sello identitario único y un fuerte sentido de pertenencia a su lugar de origen. Si bien la riqueza de estos dialectos abarca aspectos fonéticos, morfosintácticos y léxicos, es sin duda en este último aspecto donde se plasma con mayor nitidez la peculiaridad e idiosincrasia de las distintas regiones colombianas; tal como señala Fajardo (2011), «es en el plano léxico donde con más intensidad se perciben las diferencias entre las variedades de la lengua usada en diferentes lugares...» (p. 56). En consecuencia, en este artículo nos hemos focalizado en analizar la variación diatópica desde dicho plano léxico, uno de los más interesantes y representativos, tomando como muestra los campos léxicos de la gastronomía y la música, dos ámbitos que permiten ejemplificar cabalmente la riqueza étnica, lingüística y cultural de la nación colombiana.

Por otra parte, si bien la noción de dialecto es compleja y las fronteras geográficas parecen desdibujarse en el mundo actual, nuestro ejercicio pone de manifiesto que campos léxicos específicos, altamente cargados de simbolismo cultural, como la gastronomía y la música, evidencian que los conceptos de identidad y sentido de pertenencia regional aún revisten importancia. Un aspecto que merece explorarse a profundidad es el origen de los elementos gastronómicos y musicales colombianos; es decir, determinar cuáles provienen de raíces indígenas, cuáles de aportes africanos y cuáles de la herencia hispánica. Ahondar en este análisis etimológico nos brindaría un panorama dialectal más completo y, quizás, permitiría realizar aportes valiosos para una nueva caracterización y delimitación de las variantes dialectales en el territorio nacional. Después de todo, comprender las raíces e influencias lingüísticas y culturales que han modelado nuestras expresiones regionales es clave para valorar y preservar nuestra diversidad dialectal.

Finalmente, cabe resaltar la relevancia de emplear diccionarios como corpus de análisis, dado que constituyen una fuente invaluable de datos que posibilitan profundizar en la caracterización lingüística de determinados campos léxicos. En este sentido, el ejercicio realizado reafirma que las obras lexicográficas representan repositorios ricos en información lingüística y sociocultural. Lejos de ser meros listados de palabras, los diccionarios pueden condensar el testimonio vivo del uso real de la lengua en una comunidad, con sus matices regionales, variaciones semánticas y pragmáticas. Al estudiar sistemáticamente el repertorio léxico plasmado en diccionarios, especialmente aquellos enfocados en regionalismos o variantes dialectales, es posible mapear la vitalidad de una lengua, rastrear la evolución diacrónica de sus vocablos e, incluso, descubrir vestigios de la cosmovisión, tradiciones y legados étnicos que han moldeado el acervo léxico de una cultura. En definitiva, recurrir a diccionarios como corpus empíricos favorece una mayor comprensión de la idiosincrasia lingüística de una comunidad de habla.

Referencias

- Anders, C. *et al.* (Eds.). (2010). Perceptual dialectology. En *Neue Wege der Dialektologie*. De Gruyter.
- Aragón Farkas, L. E. (2018). *Diccionario Folclórico de Colombianismos*. Universidad de Ibagué.
- Asamblea Constituyente. (1991). *Constitución Política de Colombia*. Gaceta Asamblea Constituyente. <https://pdba.georgetown.edu/Constitutions/Colombia/colombia91.pdf>
- Bernal Chávez, J. A. y Díaz Romero, C. E. (2017). Caracterización panorámica del español hablado en Colombia: fonología y gramática. *Cuadernos de Lingüística Hispánica*, (29), 19-37. <http://dx.doi.org/10.19053/0121053X.n29.2017.5845>
- Cuervo, R. J. (1867). *Apuntaciones críticas sobre el lenguaje bogotano*. Bogotá: Impreso por Arnulfo M. Guarín.
- Donadío Copello, M. (2005a). Algo acerca de los americanismos y las regiones dialectales. En C. Aráus Puente (coord.). *Manual de lingüística hispanoamericana. Tomo II. Notas para un seminario sobre el español americano* (pp. 83-141). Instituto Caro y Cuervo.
- Donadío Copello, M. (2005b). Morfosintaxis del español americano: la variación morfosintáctica. En C. Aráus Puente (coord.), *Manual de lingüística hispanoamericana. Tomo II. Notas para un seminario sobre el español americano* (pp. 193-223). Instituto Caro y Cuervo.
- Fajardo Aguirre, A. (2011). La norma lingüística del español desde una perspectiva lexicográfica: norma nacional versus norma panhispánica. *Normas*, 1(1), 53-64. <https://doi.org/10.7203/normas.1.4647>
- Francis, W. N. (1983). *Dialectology: An introduction*. Longman.
- Hernández Campoy, J. M. (1993). Dialectología tradicional, sociolingüística laboviana y geolingüística trudgilliana: tres aproximaciones al estudio de la variación. *ELUA. Estudios de Lingüística*, (9), 151-181.
- Iannàccaro, G. & Dell'Aquila, V. (2001). Mapping languages from inside: Notes on perceptual dialectology. *Social and Cultural Geography*, 2(3), 265-280.
- Instituto Caro y Cuervo. (2018). *Diccionario de colombianismos*. Instituto Caro y Cuervo.

- Instituto Cervantes. (2023). El español: una lengua viva. Informe 2023. En D. Fernández V. (elab.). Dirección académica Instituto Cervantes. https://cvc.cervantes.es/lengua/anuario/anuario_23/informes_ic/p01.htm
- Lancheros Redondo, H. F. (2018). Los indigenismos léxicos en las variedades diatópicas del español colombiano. *Forma y Función*, 31(2), 9-29. <https://doi.org/10.15446/fyf.v31n2.74652>
- López Morales, H. (1989). *Sociolingüística*. Gredos.
- Lozano Ramírez, M. (2012). Diversidad regional y diversidad sociolingüística en el español de Colombia. En C. Patiño Roselli y J. Bernal Leongómez (coords.). *El lenguaje en Colombia* (pp. 3-10). Instituto Caro y Cuervo y Academia Colombiana de la Lengua.
- Montes, J. J. (1982). El español de Colombia. Propuesta de clasificación dialectal. *Thesaurus*, 37(1), 23-92. https://cvc.cervantes.es/lengua/thesaurus/pdf/37/TH_37_001_023_0.pdf
- Montes, J. J. (2012). El español de Colombia y el español de América. En C. Patiño Roselli y J. Bernal Leongómez (coords.). *El lenguaje en Colombia* (pp. 11-34). Instituto Caro y Cuervo y Academia Colombiana de la Lengua.
- Moreno Fernández, F. (1993). *La división dialectal del español de América*. Universidad de Alcalá de Henares.
- Moreno Fernández, F. (2020). *Variedades de la Lengua Española*. Routledge.
- República de Colombia. Asamblea Constituyente. (1991). *Constitución Política de Colombia*. Gaceta Asamblea Constituyente. <https://pdpa.georgetown.edu/Constitutions/Colombia/colombia91.pdf>
- Ruiz Vásquez, N. F. (2020). El español de Colombia. Nueva propuesta de división dialectal. *Lenguaje*, 48(2), 160-195. <https://doi.org/10.25100/lenguaje.v48i2.8719>
- Trudgill, P. J., & Chambers, J. K. (Eds.). (1991). *Dialects of English: Studies in grammatical variation*. Longman.
- Trudgill, P. J. (1983). *Sociolinguistics: An introduction to language and society* (ed. rev.). Penguin.





***Tapetusa*, entre la tradición y la clandestinidad: aproximación y caracterización del léxico en el Oriente Antioqueño, Colombia**

Diana Vanessa Arenas González dianav.arenas@udea.edu.co <https://orcid.org/0009-0004-8804-9147>

Universidad de Antioquia, Colombia.

Estudiante de último semestre de Filología Hispánica en la Universidad de Antioquia, una de las instituciones públicas más destacadas de Colombia, reconocida por su enfoque en la investigación y su compromiso con el desarrollo social y cultural. Su formación se centra en la enseñanza del español como lengua extranjera, complementada por una investigación en lexicografía y el aprendizaje de inglés y francés como lenguas adicionales. Con experiencia en la planeación y ejecución de programas de formación relacionados con la lengua materna, se caracteriza por su actitud crítica y propositiva, enfocada en generar cambios positivos a través de la educación. Además, su participación activa en movimientos sociales refuerza su compromiso con la reivindicación y el apoyo a las comunidades.

Alejandra Echavarría Zuluaga a.echavarria@udea.edu.co <https://orcid.org/0009-0001-6150-5294>Universidad de Antioquia, Colombia.
Grupo de Estudios Lingüísticos y Literarios de
Antioquia (GELLA)

Estudiante de último semestre de Filología Hispánica de la Universidad de Antioquia, una de las instituciones públicas más destacadas de Colombia. Artista gráfica e ilustradora. Dentro de su trayectoria se evidencia una apuesta constante por la formación en las letras al explorar la creación poética, literaria y dramática, además de otros géneros como el ensayo. Contribuye al panorama cultural de la región desde la gestión y promoción, principalmente, de actividades que buscan la reivindicación de la voz femenina en la literatura. Ha sido ponente en diferentes coloquios del Oriente Antioqueño. Su obra es una apuesta hacia lo político, lo social y la representación del mundo interno, generando espacios disruptivos y de reflexión, realizando una exploración constante entre la imagen y la palabra. Actualmente su primer libro-álbum se encuentra en proceso de publicación. Es integrante del GELLA, iniciativa cultural y académica que tiene como objetivo difundir y realizar investigaciones enfocadas en la región antioqueña.

RESUMEN

En el Oriente Antioqueño, las tradiciones y costumbres son fundamentales para la identidad cultural local. Entre estas prácticas destaca la fabricación de bebidas artesanales como la tapetusa, un licor que refleja una conexión profunda con la herencia histórica y el entorno natural de la región. El objetivo principal de esta investigación es caracterizar el léxico específico utilizado en la elaboración, comercialización y consumo de esta bebida artesanal.



Para ello, se emplea un enfoque cualitativo y un método etnográfico, por medio de entrevistas no estructuradas a personas directamente involucradas en este oficio. Se busca registrar la mayor diversidad lingüística posible, a pesar de los desafíos de su naturaleza clandestina. La presente investigación contribuye significativamente a la recuperación de aspectos lingüísticos y culturales, que refleja la dinámica de una lengua viva y en constante evolución. Además, subraya la importancia de estos estudios como un símbolo cultural y patrimonial que promueve una comprensión y resignificación de las tradiciones locales y contribuye a la preservación de la riqueza lingüística y cultural de la región. Tras el análisis inicial, se lograron identificar ochenta y dos lexemas, que configuraron una taxonomía para clasificar el proceso en tres categorías: producción, comercialización y consumo. Este trabajo es exploratorio y tiene una proyección a largo alcance para futuras investigaciones.

Palabras clave: tapetusa, bebida artesanal, diversidad lingüística, caracterización léxica.

Recibido: 29/03/2024

Aceptado: 15/06/2024

Tapetusa, between tradition and clandestinity:
approximation and characterization of the lexicon in Eastern Antioquia, Colombia

ABSTRACT

In Eastern Antioquia, traditions and customs play a vital role in shaping local cultural identity, with the production of handcrafted beverages such as *tapetusa*—a liquor that embodies the region's historical heritage and its deep connection to the natural environment—serving as a prominent example. This study aims to characterize the specific lexicon associated with the production, commercialization, and consumption of this artisanal beverage. Applying a qualitative approach and an ethnographic method, data was collected through unstructured interviews with individuals directly engaged in the craft. Given the clandestine nature of the practice, particular attention was paid to capturing the linguistic diversity inherent in the process. This research makes a significant contribution to the preservation and recovery of both linguistic and cultural elements, highlighting the dynamics of a living language in constant evolution. Moreover, it underscores the role of such studies in recognizing artisanal production as a cultural and patrimonial symbol, fostering a deeper

understanding and re-signification of local traditions while aiding in the preservation of the region's linguistic and cultural wealth. Initial analysis led to the identification of eighty-two lexemes, enabling the development of a taxonomy that classifies the process into three key stages: production, commercialization, and consumption. As an exploratory study, this research sets the foundation for long-term investigations into the linguistic and cultural dimensions of artisanal practices in the region.

Keywords: *tapetusa*, artisanal beverage, diversity, linguistic and cultural wealth.

***Tapetusa*, entre tradition et clandestinité :
approche et caractérisation du lexique dans l'Est d'Antioquia, Colombie**

RÉSUMÉ

Dans l'est d'Antioquia, les traditions et les coutumes sont fondamentales pour l'identité culturelle locale. Parmi ces pratiques figure la production de boissons artisanales telles que la tapetusa, une liqueur qui reflète un lien profond avec le patrimoine historique et l'environnement naturel de la région. L'objectif principal de cette recherche est de caractériser le lexique spécifique utilisé dans l'élaboration, la commercialisation et la consommation de cette boisson artisanale. Pour ce faire, une approche qualitative et une méthode ethnographique sont utilisées, au moyen d'entretiens non structurés avec des personnes directement impliquées dans cet artisanat. L'objectif est d'enregistrer autant de diversité linguistique que possible, malgré les défis posés par sa nature clandestine. La présente recherche contribue de manière significative à la récupération des aspects linguistiques et culturels, reflétant la dynamique d'une langue vivante et en constante évolution. En outre, elle souligne l'importance de ces études en tant que symbole culturel et patrimonial qui favorise la compréhension et la resignification des traditions locales et contribue à la préservation de la richesse linguistique et culturelle de la région. Après l'analyse initiale, quatre-vingt-deux lexèmes ont été identifiés, qui ont formé une taxonomie permettant de classer le processus en trois catégories : production, commercialisation et consommation. Ce travail est exploratoire et a une projection à long terme pour la recherche future.

Mots-clés: tapetusa, boisson artisanale, diversité, richesse linguistique et culturelle.



Tapetusa, tra tradizione e clandestinità: Approssimazione e caratterizzazione del lessico nell'Antioquia Orientale, Colombia

RIASSUNTO

Nell'Antioquia orientale, tradizioni e costumi sono fondamentali per l'identità culturale locale. Tra queste pratiche, la produzione di bevande artigianali come la *tapetusa*, un liquore che riflette un profondo legame con il patrimonio storico e l'ambiente naturale della regione. Lo scopo principale di questa ricerca è caratterizzare il lessico specifico utilizzato nella produzione, commercializzazione e consumo di questa bevanda artigianale. Per fare questo si utilizza un approccio qualitativo e un metodo etnografico, attraverso interviste non strutturate con persone direttamente coinvolte in questa attività. La ricerca consiste in registrare la massima diversità linguistica possibile, nonostante la sfida della sua natura clandestina. Questa stessa ricerca contribuisce, in modo significativo, al recupero di aspetti linguistici e culturali, che riflettono la dinamica di una lingua viva e in costante cambiamento. Inoltre, sottolinea l'importanza di questi studi come simbolo culturale e patrimonio che promuove la comprensione e la risignificazione delle tradizioni locali e contribuisce alla preservazione della ricchezza linguistica e culturale della regione. Dopo l'analisi iniziale sono stati identificati ottantadue lessemi, che hanno configurato una tassonomia per classificare il processo in tre categorie: produzione, commercializzazione e consumo. Questo lavoro è esplorativo e ha una proiezione a lungo termine per la ricerca futura

Parole chiavi: tapetusa, bevanda artigianale, diversità, ricchezza linguistica e culturale.

Tapetusa, entre tradição e clandestinidade:

Aproximação e caracterização do léxico no leste de Antioquia, Colômbia

RESUMO

No leste de Antioquia, as tradições e costumes são fundamentais para a identidade cultural local. Entre essas práticas está a produção de bebidas artesanais, como a *tapetusa*, um licor que reflete uma profunda conexão com o patrimônio histórico e o ambiente natural da região. O principal objetivo desta pesquisa é caracterizar o léxico específico usado na elaboração, comercialização e consumo dessa bebida artesanal. Para isso, uma abordagem qualitativa e um método etnográfico foram usados, por meio de entrevistas não estruturadas com pessoas

diretamente envolvidas nesse ofício. O objetivo é registrar a maior diversidade linguística possível, apesar dos desafios da natureza clandestina. A presente pesquisa contribui significativamente para a recuperação de aspetos linguísticos e culturais, refletindo a dinâmica de uma língua viva e em constante evolução. Também destaca a importância desses estudos como um símbolo cultural e patrimonial que promove a compreensão e a ressignificação das tradições locais e contribui para a preservação da riqueza linguística e cultural da região. Após a análise inicial, oitenta e dois lexemas foram identificados, que formaram uma taxonomia para classificar o processo em três categorias: produção, comercialização e consumo. Este trabalho é exploratório e tem uma projeção de longo alcance para pesquisas futuras.

Palavras-chave: *Tapetusa*; bebida artesanal, diversidade, riqueza linguística e cultural.

Introducción

En la región del Oriente Antioqueño se encuentran arraigadas una variedad de tradiciones y costumbres que conforman la identidad cultural de la comunidad local. Entre estas prácticas se destaca la producción, comercialización y consumo de bebidas artesanales como la kombucha, el vino, la cerveza, la chicha y la tapetusa. Estas bebidas no solo son un elemento de consumo, sino que también son portadoras de significados culturales y sociales que conectan a las personas con su herencia histórica y su entorno natural. En el caso específico de la tapetusa, Ríos (2020) muestra que la destilación artesanal es un legado que viene desde la colonia: "los españoles introdujeron una fusión de saberes y sabores con la caña llega el azúcar, la panela y, tiempo después, el arte de la destilación. Lo anterior, mezclado con frutas, hierbas y especias que se adentraron en el código genético de los habitantes del territorio" (p. 50). Esta práctica ancestral demuestra la profunda conexión con la destilación artesanal. No obstante, queda mucho por explorar en lo que respecta a las bebidas artesanales. Su desarrollo y documentación continúan siendo desafíos que buscan salvaguardar la riqueza cultural y lingüística de las comunidades locales que las producen. Mientras que aspectos sociológicos, literarios y antropológicos han abordado esta práctica, la dimensión lingüística se ha rezagado con total indiferencia. Las investigaciones léxicas desempeñan un papel fundamental en la comprensión holística de una cultura, el lenguaje no solo sirve como vehículo de comunicación, sino que también actúa como un espejo que refleja los valores, las creencias y las estructuras sociales de una comunidad, para adentrarse así en su cosmovisión, en sus tradiciones y en su identidad. Cada palabra, expresión o frase lleva consigo un bagaje único que enriquece nuestra comprensión de la sociedad en su conjunto. Por esto, el propósito fundamental de esta investigación es abordar este vacío lingüístico mediante la caracterización del léxico asociado a la tradición de esta bebida artesanal. Con ello se busca contribuir al conocimiento académico en esta área y, a su vez, rescatar aspectos culturales y tradicionales que corren el riesgo de perderse en la contemporaneidad. Así, contribuirá a la preservación del patrimonio inmaterial de nuestro país y a la exaltación de la riqueza lingüística inherente a esta región.

Antecedentes

Aunque no hay antecedentes directos sobre este objeto de estudio, se ha identificado, en un radar de trabajos académicos y literarios, una serie de investigaciones que enriquecen la comprensión de esta bebida y sus tradiciones asociadas. De esta manera, la investigación no solo considera las fuentes bibliográficas directas, sino también aquellas que, aunque no estén específicamente centradas en trabajos relacionados con la tapetusa, amplían la visión del estudio y permiten una comprensión más profunda del léxico.

Entre las referencias consultadas, se destaca la investigación de Uribe y Obando (2012) titulada *Tapetusa y fique: una mirada a dos tradiciones guarneñas*. La cual aborda el panorama actual de dos tradiciones ancestrales en el municipio de Guarne, específicamente el procesamiento del fique y la tapetusa bajo la modalidad de producción periodística, que tiene como propósito investigar y describir estas prácticas en un contexto contemporáneo. El estudio se llevó a cabo mediante un recorrido bibliográfico previo sobre ambas costumbres guarneñas y entrevistas con habitantes del municipio que poseen conocimiento sobre las tradiciones o han estado involucrados en las mismas. Adicionalmente, es crucial mencionar la novela de Díaz (1971) titulada *Tapetusa*, la cual sobresale como un testimonio literario inmerso en la realidad del Oriente Antioqueño, que ofrece una representación rica y detallada de la destilación clandestina de este licor artesanal. Su valor reside en la profundidad descriptiva que revela matices del proceso de producción, comercialización y consumo presentes en los relatos. En consecuencia, este antecedente contribuye significativamente a la comprensión del léxico asociado a la tapetusa, al brindar un contexto que nutre esta investigación lexicográfica.

En el ámbito de estudios regionales es relevante la obra de Betancourt (2022) titulada *Las palabras del barro: caracterización léxica y etnográfica de la cerámica en El Carmen de Viboral*. Este estudio se desarrolló en el municipio de El Carmen de Viboral, reconocido por su arraigada tradición ceramista. El propósito fundamental de la investigación fue proporcionar una caracterización minuciosa del léxico asociado a la cerámica en este contexto específico. Este tipo de estudios evidencia la necesidad de emprender acciones para preservar la riqueza léxica asociada a las prácticas artesanales que enfrentan desafíos ante procesos de industrialización. Por su parte, el *Léxico popular del café en Antioquia* de García



(1997) se dedicó a la recopilación de términos relacionados con el café, al explorar expresiones y jergas específicas utilizadas por agricultores y trabajadores en Antioquia. El objetivo principal fue profundizar en el léxico asociado a la producción cafetera. El alcance se limitó a las particularidades lingüísticas presentes en este contexto. El objeto de estudio que se plantea en esta investigación enriquece la comprensión léxica inherente a las prácticas locales.

En el ámbito nacional, se tiene como referente la investigación de Meza, Gorkys y Palacios (2018), titulada *La ruta del viche. Producción, circulación, venta y consumo del destilado en el litoral Pacífico colombiano*. Este informe es parte de un proyecto de investigación más amplio llamado *Alambiques prohibidos y destilación proscrita. Una mirada comparativa sobre la elaboración, el comercio y el consumo de licores artesanales en Colombia*. El documento describe la producción, circulación y consumo del destilado de caña conocido como "viche" en el litoral Pacífico colombiano. Además, analiza el contexto histórico y geográfico de su producción, las poblaciones involucradas y sus características demográficas. Finalmente, explora cómo el viche es revalorizado actualmente, tanto a nivel local como nacional, y las implicaciones culturales y económicas que trae consigo.

Cabe destacar también el estudio de Figueroa (1963) sobre el *Léxico relacionado con la caña de azúcar en Palmira y La Cumbre, Valle del Cauca, Colombia*. La investigación que se llevó a cabo en el contexto de estas localidades tuvo como eje central los aspectos más antiguos y menos técnicos de la industria azucarera. El objetivo principal de este trabajo fue documentar la evolución histórica del léxico asociado a la producción de caña de azúcar, que incluye unidades léxicas específicas que resaltan la importancia de la evolución semántica de las palabras vinculadas a la industria azucarera en Palmira y La Cumbre.

En el ámbito internacional, conviene mencionar la investigación realizada por Bravo, Cortez, Del Carmen y Hernández (2016), titulada *Léxico utilizado por los artesanos que elaboran alimentos horneados de contextura tostada a base de maíz, en el municipio de Somoto, departamento de Madriz y el barrio Las Piedras, departamento de Rivas*. Este estudio, desarrollado en Nicaragua, proporciona un análisis exhaustivo del léxico empleado por los artesanos en la elaboración de alimentos horneados a base de maíz. Dicha investigación involucró a artesanos locales mediante entrevistas para obtener una

comprensión amplia de los vocablos específicos utilizados en esta práctica. Adicionalmente, se incluye la investigación titulada *Léxico de la pesca artesanal puntarenense en el Golfo de Nicoya. Una aproximación etnográfico-semántica en Chomes, Costa de Pájaros, Isla Chira y Puntarenas Centro*, realizada por Chang y Del Río (2005). El estudio se centró en la jerga utilizada por cinco comunidades pesqueras y la investigación adoptó un enfoque etnográfico-semántico, que llevó a cabo un estudio de campo detallado en las comunidades mencionadas. El análisis reveló los procesos creativos detrás de la creación de palabras por parte de los pescadores.

En síntesis, la revisión de antecedentes revela una notoria falta de estudios regionales centrados en el léxico de la tapetusa y otras tradiciones en el Oriente Antioqueño. Aunque esta carencia resalta la necesidad de investigaciones más específicas, los trabajos lexicográficos en los ámbitos nacional e internacional proporcionan valiosos conocimientos para comprender la estructura léxica y las metodologías de construcción de léxicos. La ausencia de indagaciones regionales subraya la importancia de aprovechar los aportes de estudios más amplios, para contribuir a llenar vacíos de conocimiento y fortalecer la base conceptual para el análisis del léxico vinculado a estas tradiciones campesinas. En ese sentido, se enfatiza la urgencia de nuevas investigaciones que enriquezcan la comprensión de estas prácticas culturales.

Marco teórico

En esta sección se exploran diversos conceptos y enfoques teóricos que permiten comprender a fondo el significado cultural, lingüístico y geográfico de la tapetusa. Desde la lexicografía cultural hasta la semántica funcional se examinan las herramientas teóricas que guían el estudio y ayudan a contextualizar su importancia en un contexto regional. También, se profundiza en el estudio de la jerga utilizada en su elaboración, que destaca su papel en la comunicación entre los productores y la transmisión de saberes de esta actividad propia de la historia colombiana.



Raíces y significado cultural de la tapetusa

La tapetusa es una bebida tradicional de Antioquia, especialmente reconocida en el municipio de Guarne, en el Oriente antioqueño. Esta bebida artesanal ha sido históricamente asociada con el aguardiente de fabricación casera, a menudo considerado de mala calidad y ligado a prácticas de contrabando. En el contexto de este estudio, este municipio emerge como una de las localidades fundamentales para la producción de esta bebida artesanal. Su geografía montañosa y clima proporcionan un entorno propicio para el cultivo de los ingredientes esenciales, ya que facilita la fertilidad del suelo y el crecimiento de caña de azúcar, maíz y otros elementos vitales para su producción. Es esencial mencionar la novela *Tapetusa* de Díaz (1971), que se destaca como un testimonio literario de esta práctica. La obra literaria se centra en esta localidad y en los caminos de arrieros que la conectan con otros municipios, demuestra claramente como este licor se extiende a pueblos cercanos. Aunque no utiliza un enfoque metodológico formal, su valor reside en la riqueza descriptiva del proceso de elaboración, así como en la cultura material y la infraestructura artesanal asociadas a su fabricación.

Fundamentos de la lexicografía

La lexicografía, según Bajo Pérez (2000), es la disciplina que se dedica al estudio y planificación de compilaciones léxicas, la cual proporciona información sobre el vocabulario de una o varias lenguas. De esta forma, un diccionario se convierte en un catálogo o colección de unidades léxicas explicadas o definidas, dispuestas en un orden específico (p. 11, p. 14). Este proceso de elaboración cuenta con unos parámetros básicos que reconocen la importancia de los destinatarios, del corpus recolectado y del proceso de redacción y revisión, elementos que complementarán las demás estructuras que condicionan este contenido. Al retomar a Bajo Pérez (2000), el proceso de recolección de corpus incluye “fuentes primarias (textos de periódicos, de libros, de revistas, textos que incluyan notas y glosarios, folletos, horarios, catálogos, anuncios comerciales, radio, televisión, lo que se ve, lo que se oye...) y de forma crítica, fuentes secundarias.” (p. 15) Después de recolectadas las unidades léxicas, por ende, las entradas, se deben tener presente algunas generalidades en cuanto a indicaciones

gramaticales, como género, número y transitividad, que se verán reflejados en el orden de las entradas. De la misma manera, se clasifica la voz según si es sustantivo, verbo o adjetivo.

Pocos diccionarios lingüísticos actuales indican la caída en desuso, sin tener en cuenta que una palabra que ha caído completamente puede recuperarse, volver a circular entre los hablantes (Bajo, 2000, p. 26). Esta investigación tiene como base algunas palabras obsoletas, con lo cual buscamos abordarlas correctamente para demostrar que cada entrada léxica es relevante.

Es de tener en cuenta que autores, como Lara (2006) indican que las palabras están intrínsecamente vinculadas a la experiencia del mundo y de la vida, las cuales varían con el tiempo y el espacio; además de depender de la singularidad de cada experiencia humana, la cual se comparte socialmente. Asimismo, hace hincapié en que el léxico es ilimitado, por lo que es crucial planificar con cuidado cómo recolectamos la información (p. 147). El autor invita a reflexionar sobre lo significativa que es la escritura en los procesos de comunicación y preservación de discursos, puesto que ayudan a trascender la memoria individual y construir una memoria colectiva, los diccionarios son ejemplos de esto. (p. 143).

De acuerdo con Lara (1996), los lingüistas y lexicógrafos emplean métodos de encuesta lingüística para recopilar datos sobre el uso del lenguaje por parte de los hablantes nativos. Estas encuestas pueden incluir entrevistas, cuestionarios y observación participante, lo que permite capturar el uso auténtico y contextualizado del lenguaje en diferentes situaciones comunicativas. Además, se analizan los datos recopilados para identificar patrones lingüísticos y determinar la forma más utilizada de una unidad léxica. Así mismo, el autor plantea la pertinencia de preguntar durante el transcurso de la investigación ¿qué cosa es esa? ¿cómo se llama eso? y ¿qué significa esa palabra?, entre otras. Estas cuestiones son fundamentales en la investigación para obtener una comprensión más profunda del uso del lenguaje y su significado. (Lara, 1996, p. 114).

En palabras de Lara (1996), podemos definir la entrada como "una unidad de recuperación de información lexicográfica, determinada por la teoría del acto verbal que genera al diccionario" (p. 121). Este autor argumenta que la inclusión de una palabra en el diccionario puede determinarse a través del intercambio verbal de respuestas sobre su significado. Es decir, quien responde selecciona una palabra que corresponde a la pregunta,



y la presenta al interlocutor: la exhibe para que el interlocutor la identifique y preste atención a la respuesta que se le ofrecerá sobre su significado (Lara, 1996, p. 122). Se tomarán en cuenta estos conceptos y se aplicarán en el corpus recolectado.

La perspectiva de Ullmann (1967) en ciencia del significado complementa este marco teórico en un sentido más exploratorio. Estas concepciones enriquecen la comprensión y se centran en cómo las palabras adquieren significado mediante su uso en contextos específicos, dinámicas esenciales en una jerga, donde el significado se ve fuertemente influenciado por el contexto y la intención comunicativa, la cual adquiere connotaciones y particularidades en sus respectivas comunidades. Así, pues, la ciencia del significado proporciona una base sólida para analizar los diferentes lexemas, aunque existen diferentes causas, tanto lingüísticas como históricas, que afectan directamente esta interpretación; según Ullmann (1967) el interés de una comunidad hacia una cuestión específica puede comprender sus ideales y aspiraciones; por consiguiente, aparecen sinónimos permeados por lo metafórico, al ser esta la cúspide de la expresividad del lenguaje (p. 228).

El habla de los productores de la bebida artesanal tapetusa, al ser un grupo social específico del Oriente Antioqueño, se encuentra entretejida con la metáfora, la sinonimia y el cambio semántico, presente en la necesidad de nombrar otra realidad por asociación. En cuanto a la sinonimia y la lexicografía, Corrales Zumbado (1997) menciona dos aspectos fundamentales “el uso de los sinónimos para definir y el hecho de considerar la existencia de los sinónimos del lema, a la hora de realizar la perífrasis que constituye su definición.” (p. 165). Referente a esta postura, se rescata en el corpus propuesto la importancia de estos sinónimos como fuentes adicionales de información relevante; sin embargo, se entiende en este caso que no se emplea la sinonimia para desarrollar la definición.

La jerga en la producción artesanal de la tapetusa

En la lexicografía y la investigación lingüística, la jerga es un tema relevante y significativo. El estudio presente en esta investigación es un referente claro para apoyar los planteamientos que abordan el impacto del contexto sobre el significado, o en este caso específico, la importancia en la recopilación de corpus léxicos que permitan entender el dinamismo de una lengua. Ullmann (1967) propone que “Toda palabra, por precisa e

inequívoca que sea, derivará del contexto una cierta determinación que, por la naturaleza misma de las cosas, solo puede surgir en expresiones específicas.” (p. 60). Estas se encuentran presentes en la forma cómo los hablantes productores de tal jerga se comunican.

Según el *Diccionario de la Real Academia Española* DRAE (2014), "la jerga se define como un lenguaje especial y familiar que utilizan entre sí los individuos de ciertas profesiones y oficios". Mediante el uso específico de una jerga, es posible reivindicar la permanencia de las palabras y su transformación social. Moreno Fernández (1998) define la jerga como “un conjunto de caracteres lingüísticos específicos de un grupo de hablantes dedicado a una actividad determinada: el uso de una jerga siempre es un modo de marcar una identidad sociolingüística o la pertenencia a un grupo.” (p. 103). Conforme a ello, en el Oriente Antioqueño, las personas vinculadas con la tapetusa, en su mayoría habitantes de la ruralidad, emplean una jerga particular en este quehacer diario, lo cual refleja el conocimiento del oficio. Este uso característico de la lengua, lejos de ser marginal, desempeña un papel crucial en la transmisión de saberes y tradiciones propias de esta actividad artesanal, puesto que, a través de términos y expresiones específicas, los productores se comunican eficientemente, comparten técnicas, métodos y anécdotas que enriquecen su léxico. Esto, según Moreno Fernández (1998) son variedades sectoriales o especializadas, integradas también bajo el concepto de tecnolecto, las cuales bajo una comunicación profesional no poseen, necesariamente, una intención o carácter críptico. (p. 103). En esta misma línea, esta forma particular del habla, tiene una función integradora en el gremio, ya que fortalece los lazos entre los productores al fomentar un sentido de pertenencia en un grupo unido por su lenguaje. Por esta razón, aunque se considera que la jerga de los fabricantes de tapetusa no es críptica, se reconoce que existen algunas características que señala Moreno Fernández (1998) pertenecientes a estos recursos lingüísticos que son empleadas por ellos, puesto que “se suelen dar significados nuevos asociados a formas ya existentes, se crean metáforas y se utilizan multitud de nombres propios con referentes locales o regionales.” (p.104). Es importante señalar que la jerga no es estática, sino que evoluciona con el tiempo, ya que se adapta a nuevos contextos y necesidades de la comunidad.



Perspectivas semánticas en el análisis del léxico

Asimismo, se tomará en cuenta la definición lexicográfica de Porto Dapena (2002) y los conceptos de Lara (2006) como marco crítico fundamental para la preservación de dichos términos. La propuesta de Porto Dapena (2002) subraya la composición de una definición por dos elementos esenciales: el "definido" o "*definiendum*" (la entrada del término) y el "definidor" o "*definiens*" (la expresión explicativa). Según esta perspectiva, las palabras son signos que representan una realidad y, por ende, son susceptibles de ser definidas (p. 269). Esta concepción se integra al análisis, el cual proporciona una estructura clara para el proceso de definición y contribuye a una comprensión más profunda de los términos específicos bajo estudio. Un ejemplo en construcción es la palabra "tapetusa" que en este caso es el *definiendum* y su expresión explicativa, es decir, el *definiens* es: *bebida alcohólica de fabricación casera obtenida mediante la destilación de melazas fermentadas de cereales azucarados y otros ingredientes diversos*.¹ Cabe señalar que el DRAE define tapetusa como "Aguardiente de contrabando o de fabricación casera, de mala calidad."

Desde una perspectiva ética, es fundamental comprender que definir palabras lexicográficamente sin suficiente indagación puede conducir a definiciones imprecisas. Es crucial recopilar datos de diversas fuentes bajo un proceso riguroso y llevar a cabo múltiples entrevistas para obtener una comprensión más amplia de las palabras en cuestión. Este enfoque ayuda a garantizar que las definiciones sean sólidas y representen adecuadamente el significado en el contexto específico en el que se encuentran. Para definir correctamente, se deben seguir ciertas reglas que garanticen una definición completa sin omitir rasgos característicos, ser demasiado amplia, circular, negativa, metafórica o figurada (Bajo, 2000, p. 37).

En síntesis, los autores citados anteriormente contribuyen a la presente investigación en diferentes ámbitos, todos necesarios para la implementación de una adecuada metodología en la compilación de estos términos autóctonos de la región antioqueña y de la producción artesanal. Así, la dinámica léxica, las metodologías de recopilación, las características de las

¹ Esta es la definición inicial que se logró construir en este primer acercamiento

entradas y demás, demuestran un contexto real del uso de la lengua albergado en las prácticas locales, fuente principal de la transmisión de saberes.

Metodología

La metodología empleada en este estudio se dividió en dos fases fundamentales para recolectar el léxico asociado a la bebida artesanal tapetusa en el Oriente Antioqueño. En la primera fase, se realizó una exhaustiva revisión de la información bibliográfica disponible, donde se incluyeron referencias de otros oficios, como la del café y la cerámica, debido a la limitada documentación específica sobre el léxico de las bebidas artesanales. En la segunda fase, se llevó a cabo un trabajo de campo con un enfoque cualitativo de diseño exploratorio. Esta fase incluyó técnicas propias del método etnográfico como observación participante en contexto natural y entrevistas no estructuradas en profundidad. Esta combinación metodológica facilitó la obtención de la información necesaria para recopilar un léxico contextualizado de este licor artesanal en la región.

En la fase inicial la información encontrada resultó insuficiente, ya que no se identificaron investigaciones rigurosas desde el ámbito lingüístico en relación con estos temas. Esto condujo a un análisis de referencias para establecer una base comparativa. Por ejemplo, trabajos como el de García (1997) y la obra de Betancourt (2022) proporcionaron información valiosa sobre la recopilación de léxicos y la metodología a emplear. Además, García (1997) destaca el uso de fuentes escritas que ofrecieron un léxico más formal e institucionalizado. Junto con esto, el autor consideró diversas variables, como la edad, la experiencia laboral, el nivel educativo, la escolaridad y el nivel socioeconómico de los participantes. Estas variables desempeñan un papel crucial en la investigación, ya que permiten comprender las complejidades y matices de los fenómenos estudiados (p. 12). Por consiguiente, en esta investigación, se ha optado por seguir una aproximación metodológica similar a la empleada por García (1997). Esta elección implica emplear una técnica de conversación abierta, sin una estructura predefinida, y realizar preguntas directas.

Descripción metodológica

La investigación adoptó un enfoque cualitativo de alcance exploratorio y de método etnográfico, conforme al libro *Metodología de la Investigación* de Hernández et al. (2014). En palabras de los autores, "la investigación cualitativa se enfoca en comprender los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural y en relación con su contexto" (p. 358). Además, según Marshall (2011, como se citó en Hernández et al., 2014) y Preissle (2008, como se citó en Hernández et al., 2014), "El enfoque cualitativo es recomendable cuando el tema del estudio ha sido poco explorado o no se ha hecho investigación al respecto en ningún grupo social específico" (p. 358). De modo que este enfoque permite obtener una visión profunda y contextualizada que aborda un aspecto poco estudiado como lo es el léxico de la tapetusa en el Oriente Antioqueño, lo que resulta especialmente útil en áreas donde la información es limitada o inexistente.

Otro teórico que resalta la importancia de los métodos cualitativos es Taylor y Bodgan (1984), quien señala que la investigación cualitativa es un método humanista. En palabras del autor, "si estudiamos a las personas cualitativamente, llegamos a conocerlas en lo personal y a experimentar lo que ellas sienten en sus luchas cotidianas en la sociedad" (p. 50). Este enfoque subraya la importancia de abordar la investigación desde una perspectiva que valore la humanidad y la singularidad de cada individuo y que contribuya así a un conocimiento más completo y significativo de la realidad social. En ese sentido, la observación participante desempeñó un papel fundamental en la comprensión del contexto cultural y social en el que se lleva a cabo la producción de la tapetusa. Esta técnica permitió una inmersión en este oficio, por medio de fiestas locales, mercados campesinos y emprendimientos artesanales.

Se identificó que este estudio se adscribe a un diseño etnográfico, que, según Thomson (2009 como se citó en Hernández et al, 2014) y Patton (2002, como se citó en Hernández et al, 2014) "Investigan grupos o comunidades que comparten una cultura: el investigador selecciona el lugar, detecta a los participantes, de ese modo recolecta y analiza los datos. Asimismo, proveen de un "retrato" de los eventos cotidianos" (p. 482). En ese sentido, esta investigación propone llevar a cabo un estudio etnográfico a través de la

inmersión en la comunidad para comprender en profundidad las prácticas, creencias y el contexto socioeconómico y cultural relacionado con la tapetusa.

Instrumentos

Instrumento 1: Cuestionario

Se diseñó un cuestionario que consta de diez preguntas y que aborda aspectos clave de la producción, comercialización y consumo de la Tapetusa. Este cuestionario fue aplicado inicialmente a un grupo de diez informantes representativos de la comunidad local. Posteriormente, el instrumento de recolección de datos fue sometido a un proceso de ajuste y validación por parte de estudiosos en el área de la lingüística propiamente en el campo de la lexicografía, semántica y etnolingüística. Se tomaron en cuenta las sugerencias recibidas en cuanto a la pertinencia y claridad de cada pregunta, la estructura y el contenido del cuestionario, y así mismo, su eficacia para la recopilación del material léxico.

Instrumento 2: Diario de campo

En el marco de esta investigación lingüística sobre el léxico de la tapetusa, se emplea el diario de campo como un instrumento esencial ya que sirve para el registro detallado y reflexivo de las observaciones, experiencias y reflexiones durante el proceso de recolección de datos. Este alberga información personal de las personas entrevistadas, así como de los lugares visitados durante el estudio. Según Hernández et al. (2014), "las anotaciones nos ayudan contra la 'mala memoria', señalan lo importante, contienen las impresiones iniciales y las que tenemos durante la estancia en el campo, documentan la descripción del ambiente, las interacciones y experiencias" (p. 373). Este diario incluye la recopilación de las unidades léxicas, datos demográficos, características socioculturales y cualquier otro detalle relevante, así como las impresiones y percepciones sobre el entorno lingüístico en el que se desenvuelven.



Análisis de la información

La sistematización de la información implicó la recopilación y ordenamiento de los datos obtenidos a través de observaciones, entrevistas y cuestionarios, que consolidó toda la información en un formato coherente y accesible. Además, la categorización consistió en clasificar las unidades léxicas recolectadas en categorías temáticas, al identificar patrones y relaciones entre los diferentes lexemas y contextos de uso. Este paso fue crucial y se basó en categorías preliminares ajustadas según las observaciones de campo. La organización de los datos se llevó a cabo mediante la elaboración de tablas en Excel que albergan información personal, e incluye nombre, edad, género, escolaridad, qué territorio habita y su relación con la tapetusa.

Apuntes sobre el análisis

En esta investigación sobre el licor artesanal tapetusa, se han establecido tres categorías fundamentales: producción, comercialización y consumo.

La primera categoría se denominó "producción", la cual se enfoca en todos los procesos involucrados en la fabricación del licor, desde la cuidadosa selección y recolección de los ingredientes naturales, que son un componente esencial para lograr el auténtico sabor y aroma característico, hasta las técnicas de destilación empleadas para obtener un producto de alta calidad. La siguiente categoría se designó "circulación", en la cual se identifican las estrategias que se implementan para llevar el licor artesanal al mercado y garantizar su accesibilidad a los consumidores; esta fase implica la inclusión de redes de distribución que conforman una identidad que resalta los valores tradicionales y artesanales. Por último, la categoría de "consumo" se centra en entender cómo el producto final es apreciado y disfrutado por los consumidores; se incluyen formas de uso y demás formas de emplear o consumir el producto final. Además, se estudiaron las ocasiones y festividades típicas en las que se acostumbra beberla. Meza (2013) argumenta que "el alcohol se incrusta tanto en la economía doméstica de una familia destiladora, como en la economía política de una entidad territorial y de una nación." (p. 140). Por tal motivo, las categorías que se implementaron son las correspondientes a cualquier producto de circulación comercial en un mercado vigente que estima una oferta y una demanda. En ese sentido, referente a las categorías propuestas,

aludimos a la investigación *La ruta del viche: producción, circulación y consumo de una bebida destilada en el litoral Pacífico colombiano* de Meza et al. (2018), fuente primordial para respaldar esta selección en la clasificación de los términos, puesto que se establece una relación bilateral o interdisciplinaria, ya que no son procesos que ocurren de forma aislada, simplemente se dan en diferentes localidades geográficas del país; muchos de estos licores artesanales son producidos con métodos tradicionales transmitidos de generación en generación.

Consideraciones éticas

Dado el carácter ilegal y clandestino de esta bebida artesanal, esta investigación se enfrenta a diversos riesgos éticos que deben ser abordados de manera cuidadosa y responsable. Uno de los principales riesgos es el potencial daño a la reputación y seguridad de los informantes involucrados en la elaboración y distribución del licor artesanal. Además, existe la preocupación por proteger la confidencialidad y privacidad de los participantes, especialmente al tener en cuenta que muchos de ellos pueden ser personas mayores. Para mitigar estos riesgos y garantizar la integridad del proceso de investigación, se han implementado varias medidas éticas. En primer lugar, se ha obtenido el consentimiento informado de todos los participantes, este explica claramente los objetivos de la investigación, los posibles riesgos y beneficios, y el derecho a retirarse en cualquier momento sin repercusiones. Se ha garantizado el anonimato de los informantes y de los lugares donde se produce. Se ha trabajado en estrecha colaboración con líderes comunitarios y autoridades locales para minimizar cualquier impacto negativo en la comunidad.

Descripción del corpus

En el estudio del léxico asociado a la bebida artesanal tapetusa en el Oriente Antioqueño la falta de documentación oficial y la ilegalidad de esta práctica hacen que cualquier información recolectada sea valiosa. Dado este contexto, no se han establecido variables limitantes estrictas para la muestra; en cambio, se busca registrar la mayor diversidad posible de información.



Muestra

La muestra del corpus estuvo compuesta por entrevistas y registros orales de individuos involucrados directamente con la producción, comercialización y consumo de la Tapetusa. A continuación, se detallan los datos demográficos y geográficos generales del estudio, así como la condición limitante para la selección de la muestra:

- **Edad:** se registraron las edades de los entrevistados, con un rango que abarca desde jóvenes adultos (18 años) hasta personas mayores (70 años o más).
- **Género:** se incluyeron tanto hombres como mujeres.
- **Escolaridad:** se documentó el nivel educativo de los participantes, que abarca desde personas sin educación formal hasta aquellas con estudios superiores.
- **Municipio:** participantes nacidos en diferentes municipios del Oriente Antioqueño, tales como Rionegro, El Carmen de Viboral, La Ceja, Marinilla, Santuario, entre otros.
- **Ocupación:** se registraron las ocupaciones de los entrevistados.
- **Relación con la Tapetusa:** se describió la relación de cada individuo con la tapetusa, ya fuera como productor, comercializador, consumidor o conocedor de la bebida.

Muestras no probabilísticas: Bola de nieve

Para esta investigación, se empleó un muestreo no probabilístico con la técnica “bola de nieve”. Este método consistió en que un contacto inicial condujo a la identificación de nuevos contactos, y así sucesivamente. Fue especialmente útil cuando los casos resultaron difíciles de localizar, como es el caso de la Tapetusa. Al utilizar esta técnica, se logró acceder a una red más amplia de informantes y se obtuvo una visión más completa de la producción, comercialización y consumo. Siguiendo la metodología propuesta por Morgan (2008, citado en Hernández et al., 2014), se identifican participantes clave quienes, una vez incorporados a la muestra, se les consulta si conocen a otras personas que puedan proporcionar datos adicionales o ampliar la información. Posteriormente, estos nuevos contactos también son incluidos en el estudio.

Sistematización del corpus

La sistematización de este corpus implicó organizar y estructurar las unidades léxicas obtenidas a partir de las transcripciones de las entrevistas y otras interacciones orales. La información se organizó en tres grandes categorías: producción, comercialización y consumo. Es importante destacar que algunas palabras pueden pertenecer a más de una categoría, pero se asignó a aquella que predomine en su contexto de uso. Por ejemplo, palabras relacionadas con la comercialización pueden tener aspectos de consumo.

La producción abarcó técnicas de fermentación, destilación, ingredientes utilizados y herramientas necesarias para elaborar la tapetusa. En cuanto a la comercialización, se incluyeron datos sobre los puntos de venta y aspectos relacionados con la distribución de la bebida, como los canales clandestinos de distribución, las estrategias para eludir la legalidad, y los métodos utilizados para transportar y comercializar la tapetusa. Finalmente, el consumo recogió descripciones de sabor, rituales asociados y aspectos afectivos de la bebida, como las experiencias sensoriales y los lugares típicos donde se disfruta la tapetusa.

Las palabras de la tapetusa

Categoría	Entradas	Sinónimos del lema
Elaboración	mico m.	cabezote m.
	tusa f.	
	flauta f.	canoa f.
	serpentín m.	
	sustancia f.	semilla f.
	revueltos m.	aguamasa m.
	alambique m.	alquitara f. / destilador m.
	saca f.	
	condensar tr.	
	cabeza f.	macho m.
	corazón m.	
	cola f.	
	destilar tr.	
	vaho f.	
	boquerón m.	
	criadillas f.	hongos m.
	pimpina f.	
	lata f.	
	calabazos m.	calabaceras f. / vitorias f.

	sacatín m.	
	enhuertar tr.	
	alborotar tr.	torear tr.
	panela f.	
	masa f.	harina de trigo f.
	leña f.	
	cebollín m.	
	calcinar tr.	
	popito m.	
	asiento m.	madre f. / mosto m.
	plantas aromáticas f.	
Comercialización	correría f.	
	damajuana f.	
	delito m.	
	refractómetro m.	
	pajarear tr.	
	garrafa f.	
	limeta f.	
	resguardo m.	policía f. / pajaramenta f.
	adarme m.	
	bestia f.	
	jíquera f.	mempa f.
Consumo	pipo m.	botijo m.
	arranque m.	
	rasca f.	
	viva	
	macerar tr.	
	cabecera f.	
	transparente adj.	
	turbia adj.	
	clara adj.	
	medicinal adj.	
	pisco m.	
	cuerpo m.	
	bebezón f.	
	espirituosa, o adj.	
	tapetusero, a adj.	
	tapetusear tr.	
	tapetusa f.	sabanero m. / mataburro m. / clandestino/ guarnisky m. / aguardiente m. / chirrinchi m.

*Tabla de elaboración propia.

Hallazgos

Uno de los aspectos más relevantes es la diversidad de fenómenos lingüísticos, caracterizados en una amplia variedad de palabras, muchas de las cuales son vocablos arcaicos rescatados. Esto refleja una tendencia hacia la recuperación de términos que han caído en desuso a lo largo del tiempo.

Se han registrado un total de 82 palabras asociadas con la tapetusa, que comprenden 58 lexemas específicos y 24 sinónimos. Estos vocablos y sus sinónimos amplían el léxico disponible que emplea en su discurso la comunidad en torno a esta labor. Entre la cantidad global de entradas, se evidencia que la mayoría (67) son sustantivos, con 81.7% del total registradas, continúan los verbos (8) con 9.7%, para finalizar con los adjetivos (7) que representan el 8.5%. Estos porcentajes reflejan el gran uso de palabras referenciales y otras con las cuales se designa una realidad, un proceso, una relación o una cualidad expresada de forma calificativa. Conforme a ello, entre los hallazgos también se identifica que 35 son de género masculino, 32 son de género femenino y 16 son neutras, que llegan a ser 42.7%, 39% y 19.5% respectivamente, del total compilado. Se encontraron 25 palabras con un alto nivel metafórico que constituyen el 30.5% de las cotejadas. El uso de estas expresiones propias de la región hacen parte del patrimonio lingüístico antioqueño.

Se hace mención de Lara (2006), puesto que se entiende que “el corpus se vuelve suficiente a partir del momento en que siguen creciendo las ocurrencias y es cada vez más difícil encontrar vocablos nuevos” (p.156). En consecuencia, los hallazgos encontrados subrayan la importancia del corpus recopilado para esta investigación. Gracias al trabajo de campo realizado se puede encontrar una primera documentación del léxico asociado a esta bebida, puesto que a medida que se aplicó el instrumento del cuestionario se encontraron un amplio número de ocurrencias adicionales. De manera que, hasta el momento, se puede considerar que no se ha saturado la investigación. No obstante, se puede efectuar el instrumento en nuevos informantes con el objetivo de comprender mejor este fenómeno lingüístico en todas sus dimensiones.

Además, es fundamental resaltar las marcas léxicas que contextualizan y enriquecen las entradas; la relevancia de estas marcas en la expresión auténtica del lenguaje brinda una



visión integral. Durante este proceso se logró incorporar, al llevar a cabo una exploración detallada, dos marcas que acompañan cada registro lingüístico, papel esencial en la construcción de significados, que revela la complejidad asociada a estas prácticas locales. Se resalta la importancia de reconocer que las marcas gramaticales no se incluyen directamente en las definiciones, ya que constituyen información adicional, en este caso específico de género y estratificación sociocultural.

El DRAE es la principal referencia para el español estándar, puesto que recoge el uso general de la lengua. Sin embargo, existen variaciones regionales y particularidades lingüísticas en distintos países de habla hispana, incluidas en el *Diccionario de americanismos*. Este diccionario recopila y define las palabras y expresiones que son propias o características de la lengua española en América Latina. Dentro de los hallazgos esto se considera primordial, puesto que este diccionario incluye algunos términos que entran en la recopilación propuesta y que son específicos de la región; algunos de los significados encontrados coinciden en mayor proporción con los registros del DRAE. No obstante, se observó que una gran cantidad de palabras, fundamentales para expresar la realidad y la vida cotidiana de estas comunidades, no figuran en dichas referencias. Este hallazgo resalta la necesidad de un léxico que dé visibilidad a estas voces, que contribuyen al patrimonio de nuestra lengua.

Conclusiones

Esta aproximación a la caracterización del léxico de la tapetusa en el Oriente Antioqueño de Colombia surge del compromiso por preservar el patrimonio lingüístico inmaterial arraigado en esta cultura. La iniciativa no solo nutre el campo de la lexicografía y la semántica, sino que también aporta un corpus especializado que examina el uso del lenguaje en esta tradición rural en constante transformación. Aunque el proyecto tiene una visión a largo plazo, el análisis, la clasificación y caracterización actual representa el principio de futuras investigaciones.

El léxico, en su esencia, sirve como un recordatorio de los contextos regionales y de las ocupaciones especializadas. Los descubrimientos realizados sugieren que las palabras

asociadas a la tapetusa no solo cumplen una función comunicativa, sino que también constituyen un léxico dinámico capaz de reflejar transformaciones socioeconómicas y culturales de la comunidad involucrada en esta práctica artesanal.

Al compilar las 82 entradas propuestas se revela un notable interés por el uso de los sustantivos, que refleja una inclinación por identificar elementos concretos, como personas, lugares o cosas, más que por describirlos en detalle. También, demuestra una amplia presencia de metáforas y una considerable cantidad de sinónimos, los cuales enriquecen el lenguaje y compilan las interpretaciones de los hablantes. Asimismo, se observa la tendencia a expresar realidades abstractas o conceptos que todavía son difíciles de encasillar en un solo referente lingüístico, por las diferentes variaciones o prácticas lingüísticas personales de cada productor, proceso de circulación o consumidor. Este panorama general nos brinda las herramientas para detectar la urgencia de desarrollar definiciones que dignifiquen la labor y contribuyan, a su vez, a la preservación de esta jerga, objetivos que quedan disponibles para estudios posteriores.

Referencias

- Alfaro Bravo, K. P., Cortez Pérez, W. del C., y Hernández Martínez, R. T. (2016). *Léxico utilizado por los artesanos que elaboran alimentos horneados de contextura tostada a base de maíz, en el municipio de Somoto, departamento de Madriz y el barrio Las Piedras, departamento de Rivas, durante 2016* (Tesis de maestría). Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua.
- Bajo Pérez, E. (2000). *Diccionarios: introducción a la historia de la lexicografía del español*. Gijón: Ediciones Trea, S.L.
- Betancourt Arango, A. (2022). *Las palabras del barro: caracterización léxica y etnográfica de la cerámica en El Carmen de Viboral*. El Carmen de Viboral. Ediciones Instituto de Cultura.
- Chang Vargas, G., y del Río Urrutia, X. (2005). Léxico de la pesca artesanal puntarenense en el Golfo de Nicoya: una aproximación etnográfico-semántica en Chomes, Costa de Pájaros, Isla Chira y Puntarenas Centro. *Kañina*, 29 (p. 3). Recuperado de <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/kanina/article/view/4657>
- Corrales Zumbado, C. J. (1997). Sinonimia y diccionario. *Revista de Filología Románica*, (14), 163-172.
- Díaz Ospina, L. A. (1971). *Tapetusa*. Medellín: Impresos Jiménez.
- Figuerola Lorza, J. (1963) Léxico de la caña de azúcar en Palmira y La Cumbre: (Valle del Cauca, Colombia). *Thesaurus: Boletín del Instituto Caro y Cuervo*, 18 (3). pp. 553-621.
- García Zapata, C. (1997). *Léxico popular del café en Antioquia*. Medellín: Ediciones Autores Antioqueños.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C. y Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación*. McGraw-Hill Interamericana.
- Lara Ramos, L. F. (1996). *Teoría del diccionario monolingüe*. Ciudad de México: El Colegio de México.
- Lara Ramos, L. F. (2006). *Curso de lexicología*. Ciudad de México: El Colegio de México.

- Meza Ramírez, C. A. (2013). La ruta del viche: producción, circulación y consumo de una bebida destilada en el litoral Pacífico colombiano. *Revista de Estudios del Pacífico*, 1 (2), p. 137-157.
- Meza, C. A., Gorkys, J., y Palacios, C. (2018). *La ruta del viche. Producción, circulación, venta y consumo del destilado en el litoral Pacífico colombiano*. Instituto Colombiano de Antropología e Historia.
- Moreno Fernández, F. M. (1998). *Principios de sociolingüística y sociología del lenguaje*. Barcelona: Ariel.
- Porto Dapena, J.Á. (2002). *Manual de técnica lexicográfica*. Madrid: Arco Libros.
- Real Academia Española, Asociación de Academias de la Lengua Española. Diccionario de americanismos, [versión en línea]. <https://www.asale.org/damer/tapetusa> [Fecha de la consulta: 14 de junio de 2024].
- Ríos, J. (2020). *Bebidas tradicionales y ancestrales del Caribe colombiano*. Sosquua. Revista Especializada en Gastronomía 2(1), pp. 48-56 Recuperado a partir de: <http://cipres.sanmateo.edu.co/index.php/sosquua>
- Taylor, S.J. y Bodgan, R. (1984). *La observación participante en el campo. Introducción a los métodos cualitativos de investigación. La búsqueda de significados*. Paidós Ibérica.
- Ullmann, S. (1967). *Semántica, Introducción a la ciencia del significado*, trad. esp. J. Martín Ruiz-Werner. Madrid: Aguilar.
- Uribe Galego, M. J., & Obando López, L. D. (2012). Tapetusa y fique: una mirada a dos tradiciones guarneñas. [Trabajo de grado]. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.



Diseño de la planta lexicográfica del *Diccionario gastronómico del español de Colombia (GastroDiCol)*. Aplicación al campo semántico de los tubérculos

Sara María Díez Ortiz

✉ sara.diez.ml22@caroycuervo.gov.co

ORCID <https://orcid.org/0009-0006-8224-4552>

Instituto Caro y Cuervo, Colombia

Estudiante de la maestría en lingüística, enfocada en la investigación lexicográfica, ganadora de la beca por excelencia del Instituto Caro y Cuervo en segundo semestre. Licenciada en Gastronomía de la Colegiatura Colombiana Institución Universitaria, enfocada en la creatividad y la autonomía, instruida en diversas áreas de aprendizaje, como investigación, comunicación, periodismo gastronómico y fotografía. Dedicada desde hace 7 años a la enseñanza. Interesada en la escritura, la lexicografía, el estudio de la poesía, la filosofía y las lenguas a partir de diversas metodologías de aprendizaje.

RESUMEN

El propósito de esta investigación es describir la planta lexicográfica desarrollada para el Diccionario gastronómico del español de Colombia (GastroDiCol), apoyada en un trabajo basado en el campo semántico de los tubérculos. Este estudio se basa en el enfoque metalexicográfico y en los antecedentes de investigación sobre el español de Colombia, como, el Atlas Lingüístico-Etnográfico de Colombia (ALEC) y el Diccionario de Colombianismos (DiCol). A nivel metodológico, se plantea el desarrollo de una macroestructura y una microestructura, que permite sistematizar y organizar los lemas seleccionados, con la novedad de proporcionar información diatópica actualizada según la propuesta dialectal de Ruiz (2020). Asimismo, se suministra contenido etimológico y taxonómico para referenciar las plantas con raíces comestibles. El estudio expone, por medio de la identificación de rasgos mínimos diferenciales en los tubérculos que aparecen reunidos en algunos mapas del ALEC, que ciertos términos poseen diferentes sentidos y constituyen un referente concreto, y no una variante sinonímica de estos (e. g. mafafa). Este hallazgo contribuye a ampliar nuestro conocimiento sobre formas de organizar y presentar entradas léxicas de las variedades del español hablado en Colombia.

Palabras clave: planta lexicográfica, diccionario, enfoque metalexicográfico, tubérculos.

Recibido: 30/03/2024

Aceptado: 12/06/2024



Design of the lexicographic plant of the *Gastronomic dictionary of the spanish of Colombia* (GastroDiCol). Application to the semantic field of tubers

ABSTRACT

This research aims to describe the lexicographic framework developed for the Gastronomic Dictionary of the Spanish of Colombia (GastroDiCol), specifically focusing on the semantic field of tubers. Grounded in a metalexicographic approach, the study builds upon previous research on Colombian Spanish, particularly the Linguistic-Ethnographic Atlas of Colombia (ALEC) and the Dictionary of Colombianisms (DiCol). Methodologically, the study proposes the creation of both a macrostructure and a microstructure, facilitating the systematic organization of selected lemmas. A key innovation lies in the inclusion of updated diatopic information, in alignment with Ruiz's dialectal framework (2020). Furthermore, the dictionary incorporates etymological and taxonomic content, particularly for plants with edible roots. The analysis reveals, through the identification of minimal differential features in tubers represented on certain ALEC maps, that some terms, such as *mafafa*, exhibit distinct senses and serve as specific referents rather than synonymic variants. This finding enriches our understanding of how lexical entries pertaining to tubers can be organized and presented, offering new insights into the lexicographical treatment of the varieties of Spanish spoken in Colombia.

Keywords: lexicographic plant, dictionary, metalexicographic approach, tubers.

Conception de la plante lexicographique du *Dictionnaire gastronomique de l'espagnol de Colombie* (GastroDiCol). Application au champ sémantique des tubercules

RÉSUMÉ

L'objectif de cette recherche est de décrire la plante lexicographique développée pour le Dictionnaire gastronomique de l'espagnol de Colombie (GastroDiCol), appuyée par un travail basé sur le champ sémantique des tubercules. Cette étude se fonde sur l'approche métalexicographique et sur les antécédents de la recherche sur l'espagnol colombien, tels que l'Atlas Lingüístico-Etnográfico de Colombia (ALEC) et le Dictionnaire de Colombianismos (DiCol). Au niveau méthodologique, on propose le développement d'une macrostructure et

d'une microstructure qui permettent la systématisation et l'organisation des lemmes sélectionnés, avec la nouveauté de fournir des informations diatopiques actualisées selon la proposition dialectale de Ruiz (2020). Un contenu étymologique et taxonomique est également fourni pour faire référence aux plantes à racines comestibles. L'étude montre, grâce à l'identification de caractéristiques différentielles minimales dans les tubercules qui apparaissent dans certaines cartes de l'ALEC, que certains termes ont des sens différents et constituent un référent concret, et non une variante synonymique de ceux-ci (par exemple, mafafa). Ce résultat contribue à élargir nos connaissances sur les modes d'organisation et de présentation des entrées lexicales des variétés d'espagnol parlées en Colombie.

Mots clés: plante lexicographique, dictionnaire, approche métalexicographique, tubercules.

Progettazione dell'impianto lessicografico del *Dizionario gastronomico dello spagnolo di Colombia* (GastroDiCol). Applicazioni al campo semantico dei tuberi

RIASSUNTO

Lo scopo di questa ricerca è quello di descrivere l'impianto lessicografico sviluppato per il *Dizionario gastronomico dello spagnolo di Colombia* (GastroDiCol), supportato da un'opera basata sul campo semantico dei tuberi. Questo studio è stato imperniato sull'approccio metalessicografico e sullo sfondo delle ricerche sullo spagnolo di Colombia, come l'*Atlante Linguistico-Etnografico della Colombia* (ALEC) e il *Dizionario di Colombianismi* (DiCol). A livello metodologico, sorge lo sviluppo di una macrostruttura e una microstruttura, che consentono di sistematizzare e organizzare i lemmi selezionati, con la novità di fornire informazioni diatopiche aggiornate, secondo la normativa *Proposta dialettale*, di Ruiz (2020). Allo stesso modo, viene fornito il contenuto etimologico e tassonomico per fare riferimento a piante con radici commestibili. Lo studio espone, attraverso l'identificazione di tratti differenziali minimi nei tuberi che compaiono raccolti in alcune mappe ALEC, che alcuni termini hanno significati diversi e costituiscono un referente concreto, e non una variante sinonimo di questi (es. mafafa). Questo trovare contribuisce ad ampliare la nostra conoscenza sui modi di organizzare e presentare voci lessicali delle varietà di spagnolo parlate in Colombia.

Parole chiavi: planta lessicografica, dizionario, approccio metalessicografico, tuberi.

Desenho da planta lexicográfica do *Dicionário gastronômico do espanhol da Colômbia* (GastroDiCol). Aplicação ao campo semântico dos tubérculos

RESUMO

O objetivo desta pesquisa é descrever a planta lexicográfica desenvolvida para o Dicionário Gastronômico do Espanhol Colombiano (GastroDiCol), apoiada por um trabalho baseado no campo semântico dos tubérculos. Este estudo é baseado na abordagem metalexicográfica e em pesquisas anteriores sobre o espanhol colombiano, como o Atlas Lingüístico e Etnográfico da Colômbia (ALEC) e o Dicionário de Colombianismos (DiCol). Em nível metodológico, propomos o desenvolvimento de uma macroestrutura e uma microestrutura que nos permitem sistematizar e organizar os lemas selecionados, com a novidade de fornecer informações diatópicas atualizadas de acordo com a proposta dialetal de Ruiz (2020). O conteúdo etimológico e taxonômico também é fornecido para se referir a plantas com raízes comestíveis. O estudo mostra, por meio da identificação de características diferenciais mínimas nos tubérculos que aparecem em alguns mapas do ALEC, que certos termos têm sentidos diferentes e constituem um referente concreto, e não uma variante sinonímica deles (por exemplo, *mafafa*). Essa descoberta contribui para ampliar nosso conhecimento sobre as formas de organizar e apresentar entradas lexicais das variedades do espanhol falado na Colômbia.

Palavras-chave: planta lexicográfica, dicionário, abordagem metalexicográfica, tubérculos.

1. Introducción

En las investigaciones lexicográficas, se ha entendido *colombianismos* como formas léxicas, términos, expresiones o acepciones utilizadas en las variedades colombianas, pero no peninsulares (Rozo y Henríquez, 2018, Haensch y Werner, 1978). El antecedente más reciente es el *Diccionario de colombianismos*, DiCol (ICC, 2018), el cual recoge el léxico usado en Colombia durante los últimos 50 años. No obstante, aunque su información diatópica se contrastó con las interpretaciones procedentes del *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Colombia*, ALEC, en términos de Montes (1982) y Mora y otros (2004), está pendiente de actualizarse según la propuesta dialectal más reciente, correspondiente a Ruiz (2020).

Asimismo, aunque el DiCol posee información diacrónica, no incorpora registros de carácter etimológico y taxonómico, por lo que se precisan estudios en estos aspectos para dar cuenta de fenómenos de contacto entre el español y otras lenguas del territorio. También, el DiCol limitó su número de entradas en campos semánticos como el de la gastronomía y la flora para equilibrar la cantidad de léxico recogido en los campos semánticos (Henríquez, 2023, c. p.). Por tanto, no se ha postulado una propuesta lexicográfica especializada en la gastronomía y en las variedades dialectales de Colombia, que incluya las denominaciones culinarias más conocidas, información de los insumos que requieren, sus técnicas de elaboración y formas relacionadas como calificativos referentes al sabor o aspecto de los ingredientes. Para justificar lo anterior, se cita a Villarroel (2017) quien afirma que “la alimentación de una sociedad es más que el hecho de satisfacer una necesidad biológica básica para preservar la vida, pues implica también la conjunción de una serie de hechos socioculturales, económicos, ecológicos, filosóficos [...]” (p. 42). Por lo anterior, un diccionario que reúna las voces gastronómicas del español de Colombia es un estudio léxico interrelacionado. Un problema de estudio yace en el hecho de que, si bien se conocen los productos lexicográficos (e. g. diccionarios), pocas veces se informa sobre cómo ha sido el proceso de elaboración de estos.

Para la construcción de un diccionario se debe elaborar una planta lexicográfica, la cual describe cada elemento que conforma la macroestructura y la microestructura (Porto



Dapena, 2002). Se priorizó el campo semántico de los tubérculos para catalogar y describir cultivos que presentan elementos léxicos producto del contacto entre lenguas indígenas, africanas y europeas. No obstante, sigue siendo confuso identificar variedades que han sido muy usadas por comunidades indígenas a lo largo de los años (Patiño, 1963). Además, Montes (1963) informa que, para los cuestionarios del ALEC, se tuvo que dejar por fuera las denominaciones de las plantas por su abundancia, por lo que advierte que lo que ha recogido ha sido marginal, asistemáticamente, sin herbarios ni láminas. Esto sugiere que las plantas comestibles desconocidas pudieron haber sido catalogadas con imprecisión en el Atlas.

2. Marco conceptual

En esta sección se exponen los conceptos que son claves para el desarrollo del presente estudio, como lo son los diccionarios, la planta lexicográfica y el enfoque metalexicográfico.

2.1. Diccionarios

Los diccionarios son trabajos conformados por la compilación y síntesis de diferentes fuentes documentales, representadas en una planta lexicográfica creada según su tipología, su finalidad, sus criterios específicos y sus destinatarios, respaldados en la macroestructura y la microestructura. A nivel funcional, son herramientas que solventan problemas de comunicación entre comunidades en circunstancias específicas, con las cuales se organiza y se facilita el acceso de información para diferentes usuarios (Medina, 2003; Fuertes y Tarp, 2008).

De acuerdo con la tipología de los diccionarios presentada por Porto Dapena (2002), el *Diccionario gastronómico del español de Colombia*, GastroDiCol, es un diccionario organizado alfabéticamente, monolingüe, dialectal, de carácter restringido, sincrónico, de habla y semasiológico. Esto último se establece porque describe y define el léxico ordenando los significantes (lemas) y significados (contenido semántico) para informar al usuario sobre las diferentes acepciones, contextos en los que se ha estudiado y empleado, concentrándose en el vocabulario sin importar si su uso es correcto o incorrecto. Es sincrónico, estudia el léxico durante un periodo de tiempo, en el que no hay cambios significativos y reporta el

habla de ese momento. Teniendo en cuenta las fuentes de donde se tomaron las unidades léxicas, abarca desde 1958, el año en el que se comenzaron los cuestionarios del ALEC (Mora *et al.*, 2004), hasta el 2018, el año en el que se publicó el DiCol. Es un diccionario de carácter restringido, se enfoca en un conjunto delimitado de vocabulario, incluye términos gastronómicos, botánicos y, a nivel diatópico, variedades dialectales del español de Colombia. Por último, es monolingüe, describe y define el léxico a partir de la lengua de la que este forma parte.

2.2. *Planta lexicográfica*

La planificación y la organización de un diccionario se consolida en la planta lexicográfica, la cual presenta la investigación, desde las fuentes de investigación hasta las definiciones, considerando el medio, sea impreso o digital (Porto Dapena, 2002). El GastroDiCol se propone como un diccionario impreso que podrá digitalizarse, en etapas futuras.

La planta lexicográfica está compuesta por la macroestructura y la microestructura. La primera detalla la organización general del diccionario, desde la introducción, guía de uso, abreviaturas y anexos, hasta la selección y organización del léxico, siguiendo unos criterios específicos (Haensch, 1982). Además, informa sobre las entradas contenidas, es la estructura bibliográfica y tipográfica materializada (Martínez de Sousa, 2009). La microestructura describe y organiza la información de las entradas, definiendo sus significados, usos, variantes, entre otros, con marcas que clasifican la información (Porto Dapena, 2002).

2.3. *Enfoque metalexicográfico*

Este estudio se ha apoyado en el enfoque metalexicográfico o lexicográfica teórica (Ahumada, 2006; Martínez de Sousa, 2009), el cual es la suma de los principios que rigen la realización de los diccionarios. Se encarga del estudio histórico, descriptivo, científico y teórico-práctico y, al mismo tiempo, se ocupa de su elaboración, comenzando con una revisión crítica de los diccionarios existentes. Analiza y describe un vocabulario concreto, cuyos significados se vincula por medio de relaciones estructurales, diatópicas, etimológicas,

sonoras, pragmáticas, semánticas, sintagmáticas y paradigmáticas, desarrollando teorías a partir de estas relaciones.

3. Desarrollos lexicográficos previos

El *Atlas lingüístico-etnográfico de Colombia* (ALEC), pionero en la dialectología de América hispanohablante, recoge en 1523 mapas y 262 localidades, el habla de un país rural, entre 1958 y 1978 (Mora *et al.*, 2004). Realizado por el Departamento de Dialectología del Instituto Caro y Cuervo, ha inspirado valiosas contribuciones como el *Glosario lexicográfico del ALEC* (Montes *et al.*, 1986), estudios en alimentación como *Léxico de la alimentación popular* (Rodríguez, 1964) y otros trabajos como la planta lexicográfica digital para el ALEC (DiALEC) (Cifuentes, 2018). El ALEC también ha servido de insumo para las propuestas de división dialectal de Flórez (1961), Montes (1982), Mora *et al.* (2004) y Ruiz (2020), quien proporciona una división dialectal actualizada del español de Colombia, integrando las propuestas previas a un nuevo modelo. Otras plantas lexicográficas desarrolladas para diccionarios dialectales en América han sido la del *Diccionario del español del Uruguay* (Academia Nacional de Letras de Uruguay, 2011) y el *Diccionario geolectal de Cuba* (Camacho *et al.*, 2018), entre otras.

El DiCol, coordinado por Henríquez y Rozo (2018), se apoyó en referencias lexicográficas como el trabajo de Haensch y Werner (1993), de manera tal que se erigió como una herramienta para comprender la variedad del español en Colombia, ofreciendo una recopilación de 6000 términos, incluyendo coloquialismos, extranjerismos y neologismos. Este enfoque se encuentra también en el *Diccionario de americanismos* de la ASALE (García de la Concha, 2010), que registra el amplio espectro del español en América, abarcando desde términos generales hasta los más específicos, sin omitir variantes vulgares, ofreciendo así un panorama detallado del uso de la lengua. En el campo de la gastronomía, se han visto algunos desarrollos lexicográficos, como el *Diccionario etimológico de la gastronomía* (Cuéllar, 2013), que explora el origen terminológico de la cocina internacional, aunque renuncia, en el proceso, a ofrecer información sobre el alcance territorial que tienen tanto ingredientes como preparaciones, lo que podría dar a entender que todos estos términos se emplean de la misma

manera en todo el mundo hispanohablante, al igual que en otros diccionarios enciclopédicos como el *Larousse gastronomique en español* (Flavigny *et al.*, 2008).

4. Metodología de la investigación

Según Sampieri y otros (2014), esta investigación se realizó siguiendo un enfoque cualitativo que se caracteriza por ser un proceso descriptivo, en el que las etapas interactúan entre sí. El alcance es exploratorio y explicativo; permite hacer una interpretación de lo propuesto en el marco de la metalexicografía.

4.1. Selección de datos

En esta sección, se hace precisión frente a la selección de formas léxicas, a partir de las cuales se tomaron los lemas con los cuales se constituyó el producto denominado *el Ejemplario del GastroDiCol* (Díez, 2023).

4.1.1. Selección de formas léxicas

Para reunir el léxico del campo semántico de los tubérculos, se hizo una revisión manual del *Glosario lexicográfico del ALEC* y del DiCol. Se extrajeron 800 formas léxicas. Estas se tomaron de forma *integral*, teniendo en cuenta exclusivamente que los términos fueran de uso en el español de Colombia, aunque también se utilicen en el español peninsular. Entre las unidades léxicas que se reunieron, se observaron diversas formas nominales para las variedades de papa, yuca, ñame, entre otros tubérculos, en especial, los de uso y conocimiento más extendido. Se evidenció también léxico específico para caracterizar los tubérculos (adjetivos) que indica las características organolépticas de los cormos, cuando están en buenas condiciones para las dinámicas alimentarias o cuando no se pueden aprovechar. Se anotaron formas verbales para hablar de ciertas preparaciones realizadas con tubérculos. También, se registraron formas nominales que refieren a los cultivadores, a los cultivos, a los utensilios, a la recolección, a la conservación y a los diferentes platillos realizados con tubérculos, por ejemplo: *arracachero*, *carimañola*, *enyucado*, *ajiaco*. En el campo semántico de los tubérculos, se encontraron múltiples unidades fraseológicas como *no tiene ni para la yuca*, utilizado para expresar que determinada persona no tiene ni

para la *comida diaria*, pero cabe recordar que para esta investigación solo se registraron aquellas de interés gastronómico.

4.1.2. Selección de lemas

Con el ánimo de desarrollar los criterios para construir la planta lexicográfica y, además, evaluar su funcionamiento en la macroestructura y microestructura, se realizó una selección de 30 entradas, que se tomaron para ejemplificar la planta y analizar los datos recolectados. Para ello, cada uno de los lemas seleccionados se escogió según los criterios de *contrastividad* y *actualidad*, los cuales han sido determinantes para la elaboración de los diccionarios que estudian una variedad dialectal particular (Haensch y Werner, 1978; 1993).

El criterio de contrastividad le permite al lexicógrafo caracterizar y documentar formas distintivas de determinada variedad dialectal, sea en la dimensión diatópica, difásica o diastrática (*e. g.* un registro de habla continuo o casual). Esto incluye varios tipos de diferenciación como un significante léxico con diferente valor denotativo o connotativo, divergencias en las acepciones, discrepancias gramaticales, entre otros. Otro criterio importante en la selección yace en el criterio de actualidad, el cual tiene en cuenta si la forma se documenta con usos recientes o si se ha dejado de emplear (Haensch y Werner, 1978).

A partir de lo anterior, y después de analizar la base de datos construida, por una parte, se seleccionaron formas representativas de diferentes clases léxicas, como adjetivos o sustantivos. Sobre estos últimos, se seleccionaron las principales denominaciones colombianas de tubérculos (*e. g.* *papa*, *yuca*, *mafafa*), así como sustantivos referentes a algunas preparaciones gastronómicas realizadas con este tipo de alimentos (*e.g* *tucupí*, *carimañola*) y una forma de tratamiento nominal relativa a los cultivadores de tubérculos (*e.g* *arracachero*). También, se eligieron algunos adjetivos calificativos. Por último, se buscó la mayor representatividad de todas las letras del alfabeto. A partir de esta selección, se creó un archivo de Word denominado *el Ejemplario* (Díez, 2023), que contiene el grupo de entradas que se seleccionaron y se definieron, entre otros elementos.

4.2. Sistematización de datos

Se diseñó una base de datos en Excel, donde inicialmente se iban documentando cada una de las formas extraídas del *Glosario lexicográfico del ALEC* y del DiCol, con su respectiva información: nombre de la forma, variantes, sentidos y la ubicación de lo referido en el Atlas. Cada término se asoció con un campo semántico asignado para el GastroDiCol, según si representaba una variedad de tubérculo, un platillo de cocina, un utensilio, un calificativo o un término referente al cultivo.

Para el establecimiento de las entradas previamente mencionadas, se utilizó una tabla de Excel a la cual se le incorporó información adicional proporcionada en las entradas del DiCol, como las marcas diatópicas, etiquetas gramaticales, ejemplos de uso con sus fuentes y las diferentes acepciones definidas. Junto con lo anterior, la anotación diatópica según la nueva propuesta dialectal (Ruiz, 2020), el registro etimológico con sus fuentes y los comentarios que iban surgiendo conforme a la recopilación de la información. La figura 1 muestra el proceso de sistematización de los datos en Excel, para el *Ejemplario*.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q
1	Forma	Lema/entrada	Variantes	Campo semántico GastroDiCol	Información	Fuente de la forma	REF. ALEC	INFO. diatópica 1 (departamentos)	INFO. diatópica 2 (síntesis sobre Ruiz_2020)	Marca diatópica GastroDiCol	Marca gramatical	Nota etimológica	Fuente de la nota etimológica	Ejemplo de uso	Fuente del ejemplo	Acepción 1	Acepción 2
2	achin	papachina	achi, papachin	tubérculo	Tubérculo pro DiCol	I 164 (A).	Pacif.	Pac.Mer.	Pac.Mer.	m.		Del quech. papa y del esp. c	Con el ach Web			Planta herbácea	
3	aguachento, ta	aguachento	aguado, da	calificativo	Referido a la c DiCol	NA		Col.	Col.	adj.		Deriv. de aguacha, y este, a	Esta variet Web				
4	aguanoso, sa	aguanosa	aguachina, agu	calificativo	Referido a un DiCol	I 159	Ant, Cal, Valle,	Ant., Cau., Va	Ant-Cald., Cai Adj.			Del latín 'aqui Corominas	Según la c DiCol			YUCA VIDRIOSA	
5	ajiao	ajiao		preparación	Sopa espesa, DiCol	I 160 (T).	bog., cund-boy	Col.	Col.	m.		Del tain. aji RAE	Sobre la m CORPES			cierta clase de s	
6	almidón	almidón		preparación	Harina de yuc DiCol	I 161		Col.	Col.	s. m.		Latin-Arabe Corominas	Existen un La Economía Mundial de la				
7	apio	arracacha	arracacha, api	tubérculo	Tubérculo cor DiCol	I 160 (T).	cund-boy, llan	Neog.Ori.	Neog.Ori.	m.		Del lat. apium Corominas	Para prep Fondo nac Planta herbácea				
8	arracacha	arracacha	arracachita, a	tubérculo	Tubérculo cor DiCol	I 160 (T).	amaz., ant-cald., bog., Caribe, cauc.-vall., cu f.					Del quechua ' RAE	la arracach Revista Se Planta her Varie				
9	arracachero	arracachero	arracachera	cultivo	Que cultiva ar Montes	NA	nariño	Ant., Boy, Nar. Ant., Boy, Nai s. adj.				Del quech. rai Revisar Ejem La present Análisis de El que con Nath					
10	bastimento	bastimento	balasto, bastimento, recado	Conjunto de a DiCol	V. 261 (T).	Caribe	Carib.Col., Ca Carib.Col., Ci m.					Del lat. bastir Corominas	Nos invitó DiCol			Provisión de coi	
11	bollo	bollo	varios tipos	preparación	Preparado coi ALEC	I 160 (T).	Caribe	Carib.Col., ar Carib.Col., a s., m.				Del lat. bulla Corominas	bollo de y web				
12	bore	bore	tumaqueño	tubérculo	Tubérculo cor DiCol	I 164	Sand., Boy, Tol Sand., Boy, To Sand., Boy, To m.					Del muisca 'bi muisca cubui El bore pr Web				Planta herbácea	
13	caguana	caguana	(tb. cahuana)	preparación	f. Bebida ligeramente fer NA	amaz.	Neo. Am, Pu	Neo. Am, Pu	f.			Del port. cauli Revisar Ejem A la entrac DiCol					
14	carimañola	carimañola	Carabañola, Ci	preparación	Masa de yuca DiCol	I 161 (N).	Caribe	Cart., Choc., M Cart., Choc., N f.				Del fran. carrm Soca (2006, p Se levanta Web					
15	cazabe	cazabe	casabe	preparación	Especie de ari DiCol	I 161, V 257 (T).	Carib.Col., Llan. Nte., Llan. Su m.					Del tain. cazal Del Castillo, N sazonaron texto					
16	chugua	chugua	ruba, ulluco	tubérculo	Tubérculo cor DiCol	NA	bog., cund-boy	Cund-Boy.	Cund-Boy.	f.		del muisca 'cl muisca cubui Desde la e web				Planta herbácea	
17	cocido boyacen	cocido boyacense		preparación	Plato típico de DiCol	V 261 (T).	bog., cund-boy	Cund-Boy	Cund-Boy	m.		Del latín 'coqi DEG	Además de web				
18	cubio	cubio	masiwa, masi	tuberculo	Tubérculo cor DiCol	Mapa: ani bog., cund-boy	Cund-Boy	Cund-Boy	Cund-Boy	s. m.		Del muis. S.id muisca cubui El cubio es Web				Planta herbácea	

Figura 1. Sistematización de los lemas seleccionados.

4.3. Análisis de datos

Una vez seleccionadas las voces que se definieron en el *Ejemplario*, se realizaron tablas de contrastación, un procedimiento en el cual se comparan los significados aportados por otras fuentes lexicográficas. Este método es importante porque con él se constituyen las definiciones que ilustran cada elemento analizado (Cifuentes, 2018). Esto permite, además,

tomar decisiones para terminar de estructurar el diccionario y contribuye a la recolección de la información que conforma cada elemento del artículo lexicográfico, ya que se realiza una investigación articulada para cada entrada, apoyada en las descripciones encontradas en los diccionarios que antecedieron a este estudio.

Para la contrastación se tomó la información relativa a cada lema del *Glosario del ALEC* (como fuente de información diatópica y de referenciación semántica), seguido de las definiciones del DiCol, del NDA, del DA de la ASALE, del BDC, del *Diccionario de la lengua española* (DLE), del *Tesoro de los diccionarios históricos de la lengua española* (TDHLE), el *Larousse cocina* y el *Diccionario de gastronomía.com*. Se consultaron también los siguientes corpus: el *Corpus del nuevo diccionario histórico de la lengua española* (CNDHE), el *Corpus de referencia del español actual* (CREA), el *Corpus diacrónico del español* (CORDE) y el *Corpus del español del siglo XXI* (CORPES). Finalmente, el término se consultó en repositorios académicos, en medios electrónicos como Google Books, en páginas web periodísticas nacionales, Youtube, entre otras fuentes. En materia de las etimologías se consultó el *Diccionario etimológico de la gastronomía* (Cuéllar, 2013), el DLE, el TDHLE, el *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana* (Corominas, 2008), el *Oxford Latin Dictionary*, el *Diccionario etimológico castellano en línea* (DECEL), entre otras investigaciones consultadas en repositorios académicos (e. g. *Scielo.org*).

Se realizó una tabla de contrastación para cada entrada, en la que se efectuó un análisis contrastivo de las fuentes mencionadas para proponer un artículo lexicográfico de autoría propia, a partir de la identificación de los elementos en común y los elementos diferenciadores contenidos en cada entrada.

Tabla 1

Contrastación para la entrada *tucupí*.

Término	tucupí
Etimología	Del tupí-guaraní " <i>tukupi</i> ", es un caldo amarillo extraído de la raíz de la mandioca brava. Se emplea en algunos platos brasileños del norte del país: como la tacacá. La raíz de mandioca, tras un proceso de secado, rallado, se exprime (es muy tradicional para exprimir emplear un instrumento denominado <i>tipiti</i>) para sacar su jugo empleado en este caldo. Tras esta operación, el zumo <i>descansa</i> para que el almidón (goma) se separe del líquido (tucupí)

	por decantación. Inicialmente, este caldo es venenoso debido a la presencia de ácido cianhídrico, el líquido es cocido (proceso que elimina el veneno) durante horas, pudiendo ser empleado en la cocina.
Glosario del ALEC	NA
DiCol	Condimento líquido elaborado con el jugo cocinado de la yuca brava, ají-, aliños y hormiga bachaco.
NDA	NA
DEG	NA
DA ASALE	NA https://www.asale.org/academias/real-academia-espanola
BDC	NA https://www.academiacolombianadelalengua.co/bdc/
DEG (CUELLAR)	NA
DRAE	NA https://www.rae.es/desen/
CREA	NA https://www.rae.es/banco-de-datos/crea
CORDE	NA https://www.rae.es/banco-de-datos/corde
Gloogle Books https://www.google.com/search?tbm=bks&q=tucup%C3%AD	La preparación del tucupí tiene como elemento principal el jugo extraído de la yuca brava mencionado anteriormente, que de manera natural adquiere fermento. Dicho líquido se deja en reposo por varios días propiciando su decantación (separando el líquido del almidón). Se suele incorporar a este el agua donde se remojo la yuca, y posterior a esto se somete a un hervor controlado sobre una llama iniciada con leña. Cuando su color es claro se denomina tucupí, pero se realiza una variante a la que se le agregan hormigas arrieras y mezclas de ajíes tradicionales como el ojo de pez y el malagueta, al que se le da una reducción mayor que da como resultado una intensificación de color y sabor (se conoce como ají negro). Que al contrastar con una demi-glaze no tiene qué envidiar en textura, color, y característico sabor. Con un sabor único se mantiene vigente el impetuoso tucupí.
Larousse cocina	NA https://laroussecocina.mx/diccionarios/
Diccionario de gastronomía.com	NA https://diccionariodegastronomia.com/
Internet (museo nacional)	El tucupí es el jugo extraído de la raíz de la yuca para separarlo del almidón. Este líquido se hierve y fermenta hasta cinco días en los que se le añade, por lo general, ajo, pimienta, sal y especias.
Internet (la vanguardia)	Es una salsa oscura entre ácida y dulce, levemente amarga, densa y profunda; un condimento perturbador y excitante. El tucupí se utiliza para darles fuerza a muchas preparaciones de pescado o cacería, o para mojar las tortillas de casabe.
Internet (El Espectador)	Una salsa picante amazónica que se comercializa en el departamento de Guaviare. “Echamos 20 miligramos de vinagre, 30 gramos de sal, tres gramos ají moqueado y molido, seis gramos de almidón de yuca dulce y 205 mililitros de limón”. La salsa se hace a base del zumo de la yuca brava, que es hervida en agua por varias horas, hasta que toma su forma espesa. Algunas veces, a la salsa se le adicionan hormigas, pescado y carne de monte. “Todo depende del pueblo indígena que la elabore”.
Análisis y síntesis	Salsa realizada con el jugo de la yuca brava que tras ser hervido y fermentado se combina con diversos ingredientes y se utiliza para acompañar varios tipos de preparaciones.

Propuesta	Jugo extraído de la yuca brava que se hierva, se fermenta y se combina con variados ingredientes para acompañar otras preparaciones.
TDHLE	NA https://www.rae.es/tdhle/dea
Prueba de sustitución	El tucupí se emplea en la elaboración de sopas

5. Resultados

La planta lexicográfica del presente estudio se ha realizado de acuerdo con los planteamientos de Haensch (1982), Porto Dapena (2002), Martínez de Sousa (2009), Cifuentes y Bernal (2019), y los criterios que orientan el DiCol (2018). En los siguientes apartados se informa sobre las decisiones que se tomaron respecto de la macroestructura y la microestructura.

5.1. Macroestructura

En este apartado, se exponen las decisiones de incidencia sobre la nomenclatura, es decir, el conjunto de entradas. Para ello, se expone la forma en que se organizaron los lemas del *Ejemplario* y las características generales para el diccionario impreso.

5.1.1. Lematización

La lematización es la forma elegida para encabezar una entrada, es el tratamiento que se le otorga al signo (lema) y a la información proporcionada por la descripción lingüística (información semántica) contenida en una entrada (Martínez de Sousa, 2009). Para este proceso, se estableció que la forma canónica o básica se tomará para los sustantivos y adjetivos en masculino y singular. Cuando el vocablo tiene variación de género gramatical, se le pone la forma en masculino y una coma seguida de la última sílaba del término, que incluye el morfema de femenino (*e. g. apio, pia, aguachento, ta*). Las unidades fraseológicas se lematizan como unidades sintagmáticas directas independientes, lo cual hace referencia a que cada una conforma un artículo lexicográfico (*e. g. cocido boyacense*), esta disposición facilita su localización en el diccionario y permite, a su vez, diferenciar las variedades de tubérculos (*e. g. los diferentes tipos de ñame*) y del mismo modo las variaciones de las preparaciones (*e. g. bollo de angelito y bollo limpio*). Los verbos se lematizan en infinitivo.

El *Ejemplario* no expone casos de homonimia, que refieren a un mismo significante con orígenes etimológicos distintos y con significados distintos. Sin embargo, se encontraron voces que se consideran variantes sinonímicas porque tienen diferente significante, etimologías distintas, pero igual significado. Para esta situación, se estableció que estas unidades léxicas constituyen artículos independientes que comparten las definiciones, pero contienen diferente información en la entrada (e. g. *hibia* y *oca*). Las acepciones se organizaron según criterios de relevancia gastronómica, es decir, en el caso de los tubérculos, se define primero la raíz comestible y, en la segunda acepción, la planta de la que proviene.

5.1.2. Tipo de unidades léxicas

El *Ejemplario* exhibe unidades simples y compuestas, principalmente, sustantivos y adjetivos de las diferentes variedades dialectales del español de Colombia. Entre la selección de lemas con los que se ilustró la planta lexicográfica, encontramos formas nominales referentes a tubérculos, preparaciones gastronómicas y formas calificativas.

El *Ejemplario* describe 29 unidades simples (e. g. *achín*), de las cuales 27 son nombres (16 denominaciones de tubérculos, e. g. *bore*, 9 de preparaciones gastronómicas, e. g. *enyucado*, 1 sobre un conjunto de ingredientes, e. g. *bastimento* y otro relativo al que cultiva y consume el tubérculo, e. g. *arracachero*). Además, se definieron 2 formas adjetivales (e. g. *aguanoso*).

Se definió una unidad fraseológica, concretamente la colocación *cocido boyacense*, compuesta por una forma nominalizada del verbo *cocer* para referir a una preparación realizada en una región específica, Boyacá, mencionada por su forma adjetival *boyacense*. El motivo de esta decisión es que, al haber abundantes variedades de cada tubérculo y variaciones de las preparaciones de cada región (diferentes tipos de *cocido*), cada preparación y variedad de un tubérculo constituyen artículos lexicográficos independientes.

Se identificó otro caso de unidad léxica compuesta, *papachina*, que da cuenta de un tubérculo extranjero asociado con la papa, pero, teniendo en cuenta que se estima que pueden existir entre 150 y 500 variedades de papas nativas en Colombia (Moreno *et al.*, 2009), se decidió presentar el significante como una unidad simple para evitar posibles confusiones entre *Colocasia esculenta* (*papachina*) y *Solanum tuberosum ssp.* (la familia de las papas).



La decisión se apoyó también en que se encuentran ejemplos de uso escritos del término como una unidad simple y además su variante *achín*, cuya etimología sugiere que el nombre se creó por composición y se reanalizó: papa china > papachina > pap-achin-a > achín.

5.1.3. Ordenamiento de las entradas

Los lemas del *Ejemplario* se encuentran organizados alfabéticamente, como ocurre en los diccionarios semasiológicos, catalogando la información lexicográfica según los significantes (Haensch, 1982). Aunque se analizó la posibilidad de organizar las entradas por campos semánticos, se determinó que ordenar la nomenclatura de esta forma facilitaría su consulta en un medio impreso y favorecería estudios posteriores.

Siguiendo las recomendaciones de la *Real Academia Española* (RAE, 2010, p. 64), para la disposición alfabética, el tratamiento de *ch* y *ll* se realizará dentro de *c* y *l* debido a que son dígrafos. Para efectos del *Ejemplario* y la planta lexicográfica, se seleccionó el lema *chugua* y se ajustó al anterior criterio.

5.1.4. Características generales del Ejemplario

El *Ejemplario* constituye un anexo, una primera aplicación de la planta lexicográfica. Se encuentra conformado por la guía de uso con sus respectivos ejemplos ilustrativos, las abreviaturas y símbolos utilizados en las entradas, seguidas de las ilustraciones de la propuesta dialectal (Ruiz 2020), compuesta por los mapas y sus divisiones, adaptada mediante Nerbonne *et al.* (2018) para el GastroDiCol, con el fin de facilitar la comprensión de las marcas diatópicas dispuestas en las entradas. El *Ejemplario* tiene 30 artículos lexicográficos, donde predominan los tubérculos y algunas preparaciones de las diferentes regiones de Colombia. Finalmente, incluye la bibliografía, las referencias de los ejemplos de uso y de las etimologías.

5.1.5. Características generales para la edición impresa del GastroDiCol

Como el *Ejemplario* es una muestra de lo que se espera que tenga el GastroDiCol, es susceptible de que haya cambios en la organización de los apartados preliminares con la adición de otros campos semánticos. La versión impresa del GastroDiCol, inspirada en el

DiCol, contempla secciones iniciales tales como un índice, una introducción sobre el contexto del diccionario, y una revisión de los antecedentes lexicográficos relevantes. Además, se detallarán los fundamentos lexicográficos, abordando preguntas esenciales sobre colombianismos, criterios de selección, fuentes consultadas, el tipo de léxico incluido, las características distintivas del diccionario, y su público objetivo.

Se planea añadir una guía de uso que ejemplifique la estructura lexicográfica adoptada. Al finalizar los artículos lexicográficos, se postula la creación de un apartado donde se referencian las fuentes lexicográficas consultadas, los corpus, fuentes literarias y páginas web de donde se tomaron los ejemplos de uso, las fuentes diatópicas y etimológicas.

5.1.6. Información dialectal

En la dimensión dialectal, se actualizó el etiquetado diatópico de los términos con base en la propuesta de Ruiz (2020), siguiendo los niveles de escala territorial de superdialectos, dialectos, subdialectos y los departamentos del país. Esta propuesta se complementó con la postulación de Ciro (2023, pp. 82-83), que comprende una división dialectal adicional denominada *insular* para la variedad dialectal del archipiélago (San Andrés y Providencia). No obstante, debido a la extensión del territorio (52 Km² en un país de más de 1.000.000 Km²) no alcanza el estatus de dialecto, sino el de *habla local*. Por lo tanto, se estableció la asignación de esta región mediante la abreviatura del departamento en lugar de una marca dialectal particular.

Para la asignación de las marcas dialectales, se empleó una notación *departamental* cuando se reportó un término en un territorio restringido (*e. g. cubio*). También se utilizó el mismo tratamiento para un lema referenciado en un discontinuo limitado (*e. g. Une y Chocontá, Cundinamarca*) y que no llega a constituir un subdialecto (*e. g. oca*).

Para simplificar ciertas divisiones regionales, en aras de que se adapten a un departamento en específico, se renunció a tomar algunas subdivisiones políticas que sí se postulan en Ruiz (2020, p.188) (*e. g. Occ. del Caquetá*). La abreviatura de subdialecto se empleó cuando el término es exclusivo de, al menos, dos de los departamentos involucrados en la división. Si bien en las abreviaturas se exponen todos los subdialectos propuestos por

Ruiz, se empleó, de manera práctica, la abreviatura departamental en lugar del subdialecto si la forma léxica pertenece a un único departamento.

De manera hipotética, se consideró que el habla insular puede ser parte del subdialecto cartagenero y, desde allí, del dialecto caribeño colombiano y el superdialecto transnacional antillano. El motivo de ello es el contacto marítimo constante de San Andrés y Providencia con Cartagena, presente desde la Colonia y fortalecido, en el siglo XX, con la primera ruta aérea desde esa ciudad al Archipiélago (Meisel, 2003, pp.15-22). Además, cuenta con la presencia de personajes políticos de este mismo origen continental que gobiernan en las islas desde hace décadas (Charry, 2008, p.65).

Se emplearon las abreviaturas *dialectales* cuando el término se encuentra en los territorios de dos o más subdialectos, sea por una presencia mayoritaria en sus departamentos constituyentes (*e. g.* una forma léxica que esté en Bolívar, Atlántico, Córdoba y Cesar, pero no en La Guajira) o en todos ellos (*e. g.* un término común en Nariño y Putumayo, por lo tanto, se trata del dialecto Andino colombiano).

En cuanto a los *superdialectos*, el único que se encuentra exclusivamente en Colombia es el neogranadino (Ruiz, 2020), que puede representarse en colombianismos de gran extensión territorial que no se encuentran ni en el Caribe ni en el suroccidente nacional. Los otros superdialectos son de ámbito transnacional: el antillano o caribeño se vincula con Venezuela, Panamá y las Antillas Mayores, mientras que el andino, con Ecuador y Perú, dado que el GastroDiCol se concentra solo en las variedades dialectales del español de Colombia estos superdialectos no se implementaron. Por último, si un término es de alcance completamente nacional, se marcó con la abreviatura *Col.*

5.1.7. Abreviaturas y símbolos

Las abreviaturas son reducciones del cuerpo gráfico de determinadas palabras (Martínez de Sousa, 1995), de las que resultan grafías acordadas para marcar diferente información, sea gramatical, etimológica, dialectal, sinonímica o referente a las fuentes de las que se extrajo ciertos datos, por ejemplo, el *Corpus de referencia del español actual* (CREA).

En este apartado se ilustran los códigos convenidos para el tratamiento de la información expuesta. Para las abreviaturas, se definió utilizar hasta las 5 primeras letras de la palabra. En el caso de las gramaticales, se utilizaron hasta tres letras. Para las unidades fraseológicas se implementó una abreviatura para las colocaciones (c.) y otra para las locuciones (loc.). En función de las etimológicas, las abreviaturas se usaron para indicar la lengua de la que proviene la forma léxica. Las de carácter diatópico se organizaron en tablas diferenciadas para facilitar la interpretación de la información dialectal (Díez, 2023), en ellas se implementó una mayúscula inicial.

Para referenciar la fuente de los ejemplos de uso, se clasificó entre *texto*, *corpus* o *web*, dependiendo del medio de extracción. Si su fuente corresponde a un artículo académico, una obra literaria o un libro digital, se le asigna la marca *texto*, si proviene de una publicación periodística o una página de internet, se marca como *web*, si el ejemplo proviene de alguno de los corpus de la RAE, se le asigna *corpus*. Las marcas se acompañan de una numeración que corresponde a su orden de aparición en el diccionario.

5.1.8. Criterios ortotipográficos

Para el artículo se tomó la forma de un párrafo *ordinario* (Martínez de Sousa, 2009), lo cual refiere a la entrada con una sangría antecediendo al significante. Todo el texto de la entrada se presentó en la misma fuente (Times New Roman) y con un interlineado de 1,15. El lema se presenta en minúscula, negrita y tamaño 16 para facilitar la comprensión del usuario. A continuación, se presenta la información etimológica dentro de un paréntesis, en tamaño 13, sin negrita, con la abreviatura de la lengua de origen, seguida de la forma léxica en cursiva. En sucesión, se encuentra la información gramatical abreviada y en minúscula, después las abreviaturas dialectales en cursiva y la definición en tamaño 14. Posterior a la definición, se localiza el ejemplo de uso en cursiva y tamaño 12, acompañado de la fuente en mayúscula, entre paréntesis y en tamaño 8, y una numeración correspondiente a la fuente. Para finalizar, las variantes léxicas se presentan después del símbolo expuesto para esta función (■) y en negrita. Para ilustrar lo anterior, se presenta una de las entradas del *Ejemplario*.



arracacha (Del quech. *raqacha*) s. f. *Neog.Ori, Nar.* 1 Tubérculo de los Andes que se consume con frecuencia cocido, de cáscara entre marrón y morada, cuyo interior almidonado es generalmente blanco, amarillo o púrpura. *Uno de los dulces más famosos que se pueden probar aquí es el arequipe de arracacha.* (WEB_1) ■ **apio**. 2 *Arracacia xanthorrhiza*. Planta de la familia de las umbelíferas proveniente de América, de tallos tubulares que pueden alcanzar 1 m de altura y flores arracimadas amarillas o púrpuras dependiendo de la variedad comestible. *La arracacha es una planta de origen muy antiguo, su cultivo podría preceder al de otras plantas andinas.* (TEXTO_13) ■ **apio**.

Entrada 1. *arracacha*. Tomada del *Ejemplario* (Díez, 2023)

5.2. Microestructura

La microestructura es el conjunto de disposiciones de información que conforma el artículo lexicográfico. En este apartado se presentan las decisiones que se tomaron frente a la etimología, los valores gramaticales, las definiciones y contornos, la información diatópica, las variantes léxicas y los ejemplos de uso, los cuales son tratamientos particulares de cada entrada. A continuación, se presenta la organización general del artículo lexicográfico.

lema (tb. variante ortográfica) (información *etimológica*) + marca gramatical. + *Marca dialectal*. + 1 + Definición. + *Ejemplo de uso*. + (FUENTE_#) + ■ + **variantes sinónimas**. + 2 + Definición. + *Ejemplo de uso*. + (FUENTE_#) + ■ + **variantes sinónimas**.

Figura 2. Organización general de un artículo lexicográfico en GastroDiCol

5.2.1. Información gramatical y clase léxica

La marcación gramatical se sitúa justo después de la información de clase léxica con las abreviaturas presentadas en el *Ejemplario* (Díez, 2023). Se realizaron especificaciones de número y género. Cuando todas las acepciones muestran la misma categoría gramatical, se especifica esta información precediendo a las definiciones. Para los casos en que las acepciones de un lema exhibieron diferentes categorías, se ubicó, dentro de cada acepción, la información gramatical de cada una, ubicándose después de la numeración, como en el caso de la entrada *apio*, *pia*, en donde *apio* representa la forma de llamar al tubérculo y *apia*, la forma de nombrar a la planta que produce este tubérculo.

Las clases léxicas establecidas siguen las abreviaturas: adjetivo (adj.), sustantivo (s.) y verbo (v.). Se ubican después de la etimología y antes de las marcas diatópicas. Para las entradas que contienen diferentes clases léxicas en sus acepciones, se resolvió ubicar el valor de clase léxica seguido del número de la acepción. A continuación, se presenta una muestra

del *Ejemplario* (Díez, 2023), donde las dos primeras acepciones son de sustantivo y la tercera, es adjetival.

arracachero, ra (Del quech. *raqacha* y esp. *-ero*) s. m. y f. *Ant., Boy., Nar., Tol.*
1 Persona que cultiva arracacha. *Los lugareños se autodenominan arracacheros por el sólo hecho de pertenecer a la localidad que más cultiva el tubérculo en el país.* (TEXTO_14) **2** Persona que se alimenta de arracacha. *Arracachero [...] este apodo se debe, tal vez, a que allí se cultiva y, por lo tanto, se consume mucho la arracacha.* (TEXTO_15) **3** adj. Relativo a la arracacha. *La presente investigación analiza las condiciones de competitividad del sector arracachero en el municipio de Boyacá.* (TEXTO_16).

Entrada 2. *arracachero*, tomada del *Ejemplario* (Díez, 2023)

5.2.2. Información etimológica

La información etimológica aparece después del lema entre paréntesis, precedido por la partícula *Del*, seguida de la abreviación referente a la lengua de la que proviene el término y la forma léxica escrita como en la lengua de proveniencia.

Investigando el léxico expuesto en el *Ejemplario*, se encontraron indigenismos (4 formas del taíno, 2 formas del tupí-guaraní, 7 quechuismos y 4 muisquismos), como *yuca*, *tucupí*, *ulluco*, *cubio*, africanismos (2 formas del kikongo y 1 del fulani), como *mafafa*, *ñame*, formas del latín (e. g. *apio*), 1 del gallego (*fariña*) y 1 del francés (*carimañola*). Se detectaron situaciones en las que se combinaban 2 orígenes distintos: 1 entre el tupí-guaraní y el portugués, como *caguana*, otra entre el taíno y el español, como *enyucado*, 3 formas entre el quechua y el español, como *arracachero* y surgieron situaciones de origen indirecto entre el árabe, latín y, a su vez, el griego, como en *almidón*.

Como se informó en el apartado 4.1.6, cada lengua cuenta con su abreviatura, expuestas en el *Ejemplario* (Díez, 2023). Algunas etimologías utilizan la abreviatura *ant.* que indica que el término deriva de una forma antigua y *, que señala que la voz *posib.* (posiblemente) viene de una forma reconstruida. En la entrada anterior, se caracteriza el tratamiento de uno de los quechuismos hibridado con un sufijo del español, *arracachero, ra*.

5.2.3. Definiciones y contornos

Las definiciones del *Ejemplario* son lingüísticas, exponen con exactitud las caracterizaciones y diferenciaciones del lema. Se redactaron para facilitar la comprensión de

todo tipo de usuario. Para la redacción se tuvieron en cuenta las máximas lexicográficas de *equivalencia* (el significado debe contener solo su significante y viceversa), *sustitución* (el significado debe poder ocupar el lugar del lema en una oración sin que esto afecte su significado, exceptuando las definiciones que tengan contornos), *de identidad categorial* (la definición debe tener una equivalencia gramatical con el lema, por lo tanto, para definir un adjetivo se debe seleccionar un sintagma adjetival), *de análisis* (la definición representa un contenido semántico formado por una frase en la que cada aspecto manifiesta un componente de lo definido) y *de transparencia* (la definición se realiza en un lenguaje sencillo y comprensible) (Porto Dapena, 2014).

Para la redacción de definiciones complejas como las plantas (*e. g. ulluco*), se determinó implementar la taxonomía linneana para distinguirlas y, a su vez, diferenciar las variedades de tubérculos que provienen de ellas, ya que, entre los mapas del ALEC, se encuentran reunidas variedades diferenciadas en lo botánico, pero que, en los mapas, podrían interpretarse como variantes de un mismo significante, en el caso del mapa de *mafafa*, aparecen cormos tan diversos como *ñame*, *papachina*, *bore*, *rascadera*, entre otros.

Las definiciones se encuentran después de las marcas diatópicas cuando la entrada porta una única acepción. Cuando el artículo lexicográfico se compone de varias acepciones, se numeran las definiciones y se organizan ubicando primero las más representativas o las más generalizadas para el ámbito gastronómico (*e. g.* para el lema *apio*, se plantearon dos acepciones, la primera relacionada con el tubérculo que se consume y la segunda, como denominación de la planta. De estas, la más relevante a nivel gastronómico, en tanto es el ingrediente que se emplea para las diversas preparaciones, es la primera). Se incluyeron contornos gramaticales en las definiciones para las formas adjetivales (*e. g. dicho de, referido a*). Estos contornos refieren a las estructuras gramaticales que determinan el uso de la palabra en el enunciado.

5.2.4. Información diatópica

Las marcas diatópicas se presentan después de las abreviaturas gramaticales. Si la entrada tiene una única acepción, le sigue la marcación diatópica en cursiva y mayúscula

inicial. Si el artículo lexicográfico cuenta con varias acepciones y estas comparten la misma marcación dialectal, la abreviatura diatópica se mantiene antecediendo las acepciones. Sin embargo, si las acepciones no son de uso en el mismo territorio, cada una presentará su respectiva información después del número en negrilla que se utiliza para marcar las acepciones.

El orden de aparición de las abreviaturas se organizó de la siguiente manera: primero, superdialecto, luego, dialecto, después, subdialecto y, por último, departamento. Para los artículos que presentan varias marcas regionales, las abreviaturas se organizan en orden alfabético. En caso de que el lema sea de uso generalizado en toda Colombia, la entrada presenta la abreviatura *Col.*

5.2.5. Variantes ortográficas y sinónimos

Cuando dos formas léxicas tienen el mismo significado y pronunciación, pero presentan diferencias en su ortografía, se consideran variantes ortográficas. Entre estas, se elige como lema la que se usa con mayor frecuencia y las demás aparecen registradas entre paréntesis antecediendo por la abreviatura *tb.* (también). Por ejemplo, *cazabe* (*tb. casabe*), estas variantes no se presentan en artículos independientes. Se consideran variantes sinónimas aquellas voces que tienen diferente significante, pero el mismo significado. Se localizan al final de cada definición, después del ejemplo de uso, seguidas del cuadratín (■) y organizadas alfabéticamente. En el *Ejemplario*, la entrada en la que más se reportaron variantes sinónimas fue *bastimento*, donde se encontraron 8 formas: *atao*, *avío*, *biao*, *comiso*, *fiambre*, *gato*, *moga*, *zarapa*.

El ALEC fue la fuente mayoritaria para la recolección de voces. Al comienzo de la investigación, se creía que cada mapa reportaba las variantes sinónimas de un término específico y se esperaba tener que limitar la cantidad de variantes reportadas para cada entrada. No obstante, se observó que estas expresiones no necesariamente eran variantes sinónimas dialectales, sino que podían referenciar formas nominales de otras variedades del mismo tubérculo, cultivadas en diversas regiones de Colombia, o como sucedió con el caso de *mafafa*, en el cual se encontraron tubérculos diferenciados taxonómicamente,

agrupados en el mismo mapa, conocidos por algunos hablantes como *malanga*, la cual se descubrió que hacía referencia a un conjunto de raíces comestibles poco consumidas en las ciudades, diferenciadas de la *yuca* y la *papa*. Ello condujo a considerar que *mafaa* y *malanga* se definieran como hiperónimos de un conjunto de raíces tuberosas.

5.2.6. Ejemplos de uso

Con el fin de ampliar las definiciones y de adicionarles contextos de uso, y dado que el diccionario recoge voces de variedades dialectales del español, se buscaron y se seleccionaron ejemplos de uso que reflejaran el contenido semasiológico de cada acepción, prestando atención a que cada uno de ellos perteneciera a una fuente colombiana cuando la voz se reconoció como exclusiva del país (*e. g. cubio*), o se encontrara en una fuente foránea que refiriera a Colombia, esto, en vista de que algunas de las voces son, a su vez, americanismos que manifiestan diferentes usos y significados (*e. g. papachina*).

Se buscaron ejemplos que reflejaran los usos actuales, preferiblemente registrados en libros, revistas, prensa y obras de teatro. Para las formas que no se pudieron encontrar en aquellas fuentes, se acudió a artículos académicos y páginas web, en especial, periodísticas. Pese a ello, se presentó el caso excepcional de *aguanoso*, en el que fue imposible encontrar un ejemplo de uso adecuado y, por ello, se resolvió redactar el ejemplo y referenciarlo como *ad hoc*. Esta situación puede estar indicando que la forma adjetival ha caído en desuso. Los ejemplos se encuentran en cursiva, ubicados después de la definición, marcan entre paréntesis la fuente de la que se extrajo, implementando las abreviaturas expuestas. Tras lo anterior, van acompañadas de una numeración, a partir de la cual se puede encontrar la fuente en las referencias al final del *Ejemplario*.

6. Discusión

Esta investigación sugiere que, en el campo semántico de los tubérculos, las entradas referentes a denominaciones como *chugua*, *achín*, *oca*, *bore*, entre otras, constituyen diferentes tubérculos comestibles, que no se encuentran relacionados taxonómicamente en algunos diccionarios, lo cual ha dificultado la identificación de los alimentos y de las plantas.

Dada la gran variación de referentes que se presenta tanto en Colombia como en América, hay casos en los que una única forma nominal da cuenta de varios tubérculos diferenciados botánicamente.

Es menester realizar una investigación profunda, no solo lexicográfica, sino también interdisciplinar (histórica, agronómica, gastronómica, antropológica y sociolingüística), en la cual se puedan diferenciar taxonómicamente las diferentes variedades de tubérculos y, posteriormente, asociarlas con las voces registradas, lo cual permitiría discernir en los mapas del ALEC cuáles son realmente las variantes sinonímicas de un tubérculo o si, como en algunas de las entradas que se definieron, se presenta la situación de una forma nominal que en el habla de diferentes regiones de Colombia hace alusión a varios tipos de tubérculo, como fue el caso de *mafafa* y *malanga*, formas que simbolizan un conjunto heterogéneo de tubérculos.

En el DiCol tampoco se anotó esta escisión terminológica, dado que este no cuenta con información taxonómica sobre las plantas. Y aunque en el NDA (Haensch *et al.* 1993) se proporcionan denominaciones botánicas, el fenómeno persiste, por ejemplo, en la entrada de *bore* donde aparece clasificado como *Colocasia esculenta*, una de las clasificaciones más recurrentes para el conjunto de tubérculos llamados *mafafa* o *malanga*. La situación anterior puso en manifiesto la importancia de proporcionar los reportes taxonómicos en las entradas relativas a las plantas que producen raíces tuberosas.

En el trabajo realizado por Montes *et al.* (1986), se advierte que, aunque para el *Glosario del ALEC* se incorporaron sentidos (acepciones), se deben hacer estudios más profundos al respecto, de esta forma los términos extraídos del Atlas, que representan diferentes tipos de *papa*, *yuca* o *ñame*, en el *Glosario* son definidos como “variedad de” y no como una variante sinonímica para nombrar el mismo tubérculo, como podría haberse interpretado en los mapas. A continuación, se presenta el mapa de *mafafa*, donde se puede observar lo descrito.

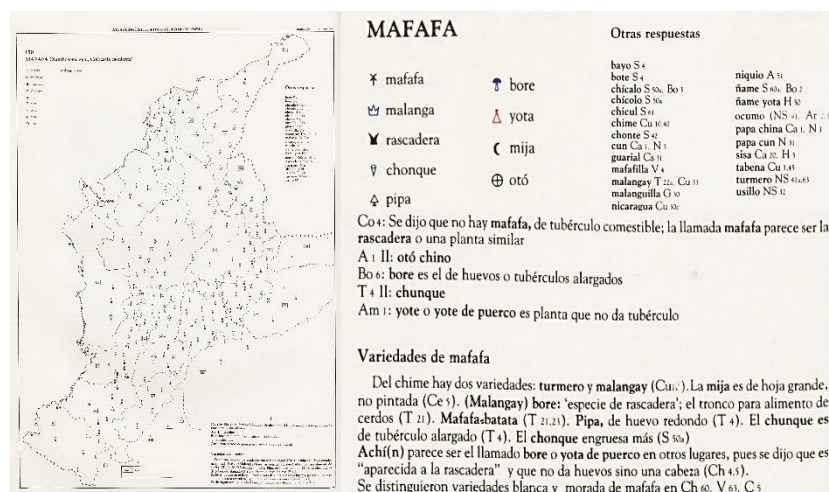


Figura 3. ALEC, tomo I, mapa 150, *mafafa*. Tomado de ICC (1981-1983)

Respecto a las formas verbales, aunque en la recolección del léxico inicial se identificaron expresiones muy específicas para hablar de métodos de cocina realizados con tubérculos, como, por ejemplo, *chalequear*, utilizada para hablar de la acción de quitarle la cáscara a las papas cuando ya están cocinadas, u *ojiar*, que refiere al proceso de quitarle las yemas u *ojos* a las papas, queda mucha terminología por investigar e incorporar, dado que los tubérculos han sido, desde épocas prehispánicas, la base de la alimentación de variadas comunidades indígenas que están en contacto con los hablantes del territorio que menos se pudo documentar en el ALEC, a causa de que la condición para ir a grabar estaba centrada en que fueran locaciones que llevaran presencia de población hispanohablante permanente, al menos, desde finales del periodo colonial, lo cual no corresponde a la situación de la Amazonía (Rodríguez, 2016, c. p.).

Por más que para la presente investigación se hayan seleccionado y definido algunos términos amazónicos, se encontraron abundantes formas léxicas para hablar de determinados métodos y utensilios usados en esta región, por ejemplo, en la preparación de la *caguana* o la *fariña*, lo cual apoya lo expuesto en el párrafo anterior, véase la tabla 1.

En cuanto al léxico reportado en el mapa 147 del ALEC "YUCA VIDRIOSAS, yuca que no se ablanda al cocinarla", el cual corresponde a adjetivos referentes a la *yuca [mala]* (tal y como se referencian en el *Glosario*), se considera que sería de suma importancia hacer encuestas en todo el territorio para registrar la percepción que tienen los hablantes de cada

uno de los términos. Con base en consultas previas informales que se hicieron a especialistas de la gastronomía, hubo diferencias semánticas entre las expresiones, de las que se pueden inferir que refieren a varias caracterizaciones, tales como: cuando tiene hebras gruesas (posib. *paluda*), cuando se cuece y no ablanda (posib. *rucha*, *vidriosa*), cuando desarrolla un olor relacionado con la descomposición (posib. *pasada*, *cocillosa*), cuando está seca (posib. *coca*), cuando su textura cambia por un exceso de agua (posib. *aguanosa*, *aguachina*), entre otros significados que quedan pendientes por revisar.

6. Conclusiones y perspectivas de investigación

Una de las mayores ventajas que proporcionó la aplicación de la planta lexicográfica expuesta ha sido establecer una conexión taxonómica entre los principales tubérculos y las plantas que los producen. Del mismo modo, esclarecer la información etimológica sobre las unidades léxicas de las variedades dialectales del español colombiano es un gran avance que hasta ahora no se ha reportado en ningún diccionario basado en el ALEC y que proporcionaría la posibilidad de hacer estudios de diversa índole. La actualización de la información dialectal muestra un gran potencial para el campo semántico de los tubérculos y de la gastronomía, dado que Colombia comparte un conjunto de tubérculos con los países fronterizos, con los que sería significativo hacer estudios léxicos comparativos analizados según los continuos dialectales expuestos en los superdialectos transnacionales como el *Andino* o el *Antillano/Caribeño* (Ruiz 2020). Otra de las bondades de la planta lexicográfica yace en la redacción de acepciones de forma contrastiva, apelando a datos no exclusivamente procedentes de acervos lexicográficos, al igual que en los ejemplos de uso, que se seleccionaron para ilustrar el contenido semántico de los lemas. La planta se concibió con el rigor que supone aplicar los principios metalexicográficos para la elaboración de diccionarios, lo cual ha sido beneficioso.

Esta investigación permite evidenciar que, en materia de alimentación, existen muchas más variantes léxicas por investigar, seleccionar, definir e incorporar al GastroDiCol. Por ejemplo, utensilios como *budare*, que se usa para asar granos, arepas o cazabe, adjetivos para describir una yuca mala, como *güinche*, preparaciones como *gapingacho*, actividades como *sacanza*, que refiere al momento de recolectar papas, entre otros, que se encuentran en

el campo semántico de los tubérculos. Además, el *Ejemplario* muestra el potencial que este estudio podría tener en otros campos semánticos como el de las frutas o el de los peces.

Aunque el ALEC entraña un acervo lexicográfico con un gran potencial para un sinnúmero de investigaciones, es importante estudiar fuentes adicionales a las seleccionadas para este estudio, en especial, atlas lingüísticos departamentales, que nos permitan recoger equilibradamente las voces de todo el territorio colombiano.

Si bien, para efectos del *Ejemplario*, se propuso un medio impreso, no se descartó la posibilidad de llevar el GastroDiCol al ámbito digital, dado que este medio permite el registro y la asociación de gran cantidad de información a las entradas y facilita la búsqueda de datos léxicos en un contexto actual y globalizado. Para ello, se está evaluando la posibilidad de integrarlo a la plataforma del *Corpus Lingüístico del Instituto Caro y Cuervo* (CLICC) (ICC, 2017-2023).

Referencias

- Academia Iberoamericana de Gastronomía (2018). *Diccionario de gastronomía.com*.
<https://diccionariodegastronomia.com/>
- Academia Mexicana de la Lengua (s. f). *Corpus Diacrónico y Diatópico del Español de América (CORDIAM)*. www.cordiam.org
- Academia Nacional de Letras de Uruguay (2011). *Diccionario del Español del Uruguay*. Ediciones de la Banda Oriental.
- Ahumada, I. (2006). *Diccionario bibliográfico de la metalexicografía del español (años 2006-2010)*. Universidad de Jaén.
- Anders, V. et al. (2001-2023). *Diccionario etimológico castellano en línea (DECEL)*.
<https://etimologias.dechile.net/>
- Asociación de Academias de la Lengua Española-ASALE (2019). *Diccionario de Americanismos* [versión digital]. <https://www.asale.org/damer/>
- Camacho, A., Palacio, Y., García, E., Hernández, L., Triana, A. y Linares, K. (2018). *Diccionario geolectal de Cuba*. Aspectos de la planta lexicográfica. *Textos en Proceso*, 4(1), 93-122.
- Charry, C. (2008). Movilización social e identidad nacional en el Caribe insular colombiano. Una historia social contada desde el diario de campo. *Historia crítica*, 35, 58-81.
- Cifuentes, L y Bernal, J. (2019). *Diccionario del atlas lingüístico-etnográfico de Colombia*, DiALEC, Primera Fase: Planta lexicográfica. *Language Design: Journal of Theoretical and Experimental Linguistics*, 21, 107-125.
- Cifuentes, L. (2018). *Diccionario del atlas lingüístico-etnográfico de Colombia*, DiALEC, Primera Fase: Planta lexicográfica [Tesis de maestría, Instituto Caro y Cuervo].
<http://bibliotecadigital.caroycuervo.gov.co/1440/1/2019-1022366156.pdf>
- Ciro, L. (2023). Tratamiento lexicográfico de zoónimos y fitónimos en diccionarios de colombianismos. *Philologica Canariensis*, 29, 75-96.
- Corominas, J. (2008). *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*. Gredos.
- Cuéllar, F. (2013). *Diccionario etimológico de la gastronomía*. Horus.



- Díez, S. (2023). *Ejemplario del campo semántico de los tubérculos del Diccionario gastronómico del español de Colombia (GastroDiCol)*. Instituto Caro y Cuervo.
- Flavigny, L. et al. (2008). *Larousse gastronomique en español*. Éditions Larousse.
- Fuertes, P. y Tarp, S. (2008). La teoría Funcional de la Lexicografía y sus consecuencias para los diccionarios de economía del español. *Revista de Lexicografía*, 14, 75-95
- García de la Concha, V. (2010). Presentación. En Asociación de Academias de la Lengua Española-ASALE, *Diccionario de americanismos* [versión impresa] (pp. IX-X). Santillana.
- Glare, P. (ed.) (1968). *Oxford Latin Dictionary*. At the Clarendon Press. <https://n9.cl/jvdpr>
- Haensch G. y Werner, R. (dirs.) (1993). *Nuevo Diccionario de americanismos*. Instituto Caro y Cuervo.
- Haensch, G. y Werner, R. (1978) *Un nuevo Diccionario de americanismos: proyecto de la universidad de Augsburgo*. *Thesaurus*, 33(1), 1-40.
- Henríquez, C. (2023). *Lanzamiento del libro "Léxico en la alimentación cotidiana"*. Edición 35 de la Feria Internacional del Libro de Bogotá. Corferias.
- Instituto Caro y Cuervo-ICC (2017-2023). *Corpus Lingüísticos del Instituto Caro y Cuervo (CLICC)* [versión digital] <https://clicc.caroycuervo.gov.co/listado-corpus>
- Instituto Caro y Cuervo-ICC. (1981-1983). *Atlas Lingüístico-etnográfico de Colombia* [versión impresa. 6 tomos]. Instituto Caro y Cuervo.
- Instituto Caro y Cuervo-ICC. (2018). *Diccionario de colombianismos (DiCol)*. Instituto Caro y Cuervo.
- Martínez de Sousa, J. (1995). *Diccionario de lexicografía práctica*. Bibliograf.
- Martínez de Sousa, J. (2009). *Manual básico de lexicografía*. Trea, S. L.
- Medina, A., (2003). *Lexicografía española*. Ariel.
- Meisel, A. (2003). *La continentalización de la Isla de San Andrés: Panyas, raizales y turismo, 1953-2003*. Banco de la República.
- Montes, J. (1963). Algunas fitonimias colombianas. *Thesaurus*, 18(1), 163–186.
- Montes, J. (1982). *El español de Colombia: Propuesta de clasificación dialectal*. *Thesaurus*, 37(1), 23-92.

- Montes, J., Figueroa, J., Mora, S., Lozano, M., Ramírez, R., Espejo, M. y Duarte, G. (1986). *Glosario lexicográfico del Atlas lingüístico-etnográfico de Colombia*. Instituto Caro y Cuervo.
- Mora, M., Lozano, R., Ramírez, C., Espejo, M. y Duarte, G. (2004). *Caracterización léxica de los dialectos del español de Colombia según el ALEC*. Imprenta patriótica del Instituto Caro y Cuervo
- Moreno, J., Cerón, M. y Valbuena, R. (2009). *Papas Nativas Colombianas*. Corpoica y Fontagro.
- Nerbonne, J., Wieling, M., Kleiweg, P., Leinonen, T., Çöltekin, Ç., Gooskens, C., y Colen, R. (2018). *Gabmap - A Web Application for Dialectology* [Programa]. Universidad de Groningen. <https://gabmap.nl/>
- Patiño, V. (1963). *Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinoccial 2: plantas alimenticias*. Imprenta Departamental de Cali.
- Porto Dapena, J. (2002). *Manual de técnica lexicográfica*. Arco Libros.
- Porto Dapena, J. (2014). *La definición lexicográfica*. Arco libros
- Real Academia Española (2019c). *Corpus del español del siglo XXI (CORPES)* [versión digital] <https://www.rae.es/banco-de-datos/corpes-xxi>
- Real Academia Española-RAE (2010). *Ortografía de la lengua española*. Espasa Libros, S.L.U.
- Real Academia Española-RAE (2013). *Corpus del Nuevo Diccionario Histórico del Español (CNDHE)*. <https://apps.rae.es/CNDHE/view/inicioExterno.view>
- Real Academia Española-RAE (2019a). *Corpus Diacrónico del Español (CORDE)* [versión digital]. <https://www.rae.es/banco-de-datos/corde>
- Real Academia Española-RAE (2019b) *Corpus de referencia del español actual (CREA)* [versión digital]. <https://www.rae.es/banco-de-datos/crea>
- Real Academia Española-RAE (2023). *Diccionario de la lengua española (DLE)* [versión virtual]. <https://dle.rae.es/>
- Red Larousse (2023). *Larousse cocina. Diccionario gastronómico online*. Larousse. <https://laroussecocina.mx/diccionarios/>
- Red SciELO (1998-2023). *Scientific Electronic Library Online (SciELO)*. www.scielo.org



Rodríguez, M. (1964). Léxico de la alimentación popular en algunas regiones de Colombia.

Thesaurus, 19(1), 43-98.

Rodríguez, M. (2016). *I Jornadas Internacionales de Investigación Lingüística "José Joaquín Montes Giraldo"*. Instituto Caro y Cuervo.

Ruiz, N. (2020). El español de Colombia. Nueva propuesta de división dialectal. *Lenguaje*, 48(2), 160–195.

Sampieri, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación*. McGrawHill Education.

Villarroel, Y. (2017). La gastronomía: herramienta de la diplomacia cultural en las Relaciones Internacionales. *Conjuntura Austral*, 8 (43), 39-52.

Las recetas tradicionales de la comunidad indígena de Brorán, Costa Rica, como recurso identitario

Nicole Cisneros Vargas

✉ nicole.cisneros@ucr.ac.cr

id <https://orcid.org/0009-0001-3825-3340>

Universidad de Costa Rica, Costa Rica

Licenciada en Filología Española y máster en Lingüística, ambas por la Universidad de Costa Rica. Docente de la Escuela de Estudios Generales en la Universidad de Costa Rica. Artículos: 2012- “Madre lengua: Espectáculo de teatro y danza sobre la diversidad lingüística de Costa Rica”, en Káñina, Rev. Artes y Letras, Univ. Costa Rica XXXVI (2). 2021- “Cocinar las palabras que quedan. Un análisis de prácticas lingüísticas y culinarias del pueblo Brorán”, en Praxis, rev. de Filosofía, N° 84.

RESUMEN

Las tradiciones culinarias y el léxico relacionado con este ámbito reflejan la concepción del mundo y muestran las condiciones en las que se ha desarrollado un pueblo. En este marco, en el presente artículo se analizan los sustantivos asociados a ingredientes más frecuentes, los nombres de las recetas y las técnicas culinarias de la comunidad indígena de Brorán, ubicada en Costa Rica, según se documentaron en el *Diccionario-recetario pictográfico de la alimentación tradicional en Brörän qu'ercuó* (el idioma de Térraba) (Sánchez et al, 2016). La clasificación de los ingredientes se divide en alimentos simples, alimentos preparados, utensilios de cocina y otros, según propuesta de Eberenz (2016), para coadyuvar con la adquisición de los vocablos más frecuentes. En los ingredientes, destacan las frutas y los vegetales como principal alimentación. Por su cercanía con un río y un bosque, los ingredientes de origen animal se limitan a peces y animales silvestres. Por otra parte, la cristianización que vivió el pueblo de Brorán llevó a la adopción de la sal como ingrediente base, ausente en Teribe, su cultura hermana.

Palabras clave: tradiciones culinarias, comunidad indígena, Brorán, Costa Rica.

Recibido: 30/03/2024

Aceptado: 03/06/2024



The traditional recipes of the indigenous community of Brorán, Costa Rica, as an identity resource

ABSTRACT

Culinary traditions and the lexicon associated with them serve as reflections of a community's worldview, encapsulating the environmental, social, and historical conditions under which a people has evolved. In light of this, this paper examines the nouns most frequently associated with ingredients, recipe names, and culinary techniques within the Brorán indigenous community of Costa Rica, as documented in the *Diccionario-recetario pictográfico de la alimentación tradicional en Bröráñ qu'ercuó* (the language of Térraba) (Sánchez et al., 2016). The classification of ingredients follows Eberenz's (2016) categorization into simple foods, prepared foods, cooking utensils, and other relevant items, thereby facilitating the acquisition of the most commonly used vocabulary. Fruits and vegetables emerge as the predominant food sources, a pattern shaped by the community's geographical proximity to both a river and a forest, which restricts the availability of animal-derived ingredients to fish and wild game. Additionally, the Christianization of the Brorán people introduced salt as a fundamental ingredient—an element notably absent in the culinary practices of the Teribe, their sister culture. This study not only highlights the significance of ingredients in shaping culinary identity but also underscores the impact of cultural exchanges and environmental factors on the evolution of the Brorán lexicon.

Keywords: culinary traditions, indigenous community, Brorán, Costa Rica.

Les recettes traditionnelles de la communauté indigène de Brorán, Costa Rica, comme ressource identitaire

RÉSUMÉ

Les traditions culinaires et le lexique lié à ce domaine reflètent la conception du monde et montrent les conditions dans lesquelles un peuple s'est développé. Dans ce cadre, cet article analyse les substantifs associés aux ingrédients les plus fréquents, les noms de recettes et les techniques culinaires de la communauté indigène de Brorán, située au Costa Rica, tels que documentés dans le *Diccionario-recetario pictográfico de l'alimentation traditionnelle en Bröráñ qu'ercuó* (la langue de Térraba) (Sánchez et al, 2016). La classification des

ingrédients est divisée en aliments simples, aliments préparés, ustensiles de cuisine et autres, comme le propose Eberenz (2016), afin de faciliter l'acquisition du vocabulaire le plus fréquent. En termes d'ingrédients, les fruits et les légumes ressortent comme l'aliment principal. En raison de la proximité d'une rivière et d'une forêt, les ingrédients d'origine animale se limitent aux poissons et aux animaux sauvages. D'autre part, la christianisation du peuple brorán a conduit à l'adoption du sel comme ingrédient de base, qui était absent chez les Teribe, leur culture sœur.

Mots-clés: traditions culinaires, communauté indigène, Brorán, Costa Rica.

Le ricette tradizionali della comunità indigena di Brorán, Costa Rica, come risorsa identitaria

RIASSUNTO

Le tradizioni culinarie e il lessico legati a questo spazio rispecchiano la concezione del mondo e mostrano le condizioni in cui un popolo si è sviluppato. In questo panorama, il presente articolo analizza i nomi associati agli ingredienti più frequenti, i nomi delle ricette e delle tecniche culinarie della comunità indigena di Brorán, situata in Costa Rica, come è documentato nel *Dizionario Pittografico-Ricettario di cibo tradizionale in Brörän qu'ercuó* (la lingua di Térraba) (Sánchez et al, 2016). La classificazione degli ingredienti è divisa in alimenti semplici, alimenti preparati, utensili da cucina e altri, secondo la proposta di Eberenz (2016), per contribuire nell'acquisizione delle parole più frequenti. Negli ingredienti si distinguono i frutti e le verdure come dieta principale. Grazie alla sua vicinanza ad un fiume e ad una foresta, gli ingredienti di origine animale sono limitati a pesci e animali selvatici. Oltretutto, la cristianizzazione vissuta dagli abitanti di Brorán portò all'adozione del sale come ingrediente base, assente a Teribe, la loro cultura sorella.

Parole chiavi: tradizioni culinarie, comunità indigena, Brorán, Costa Rica.



Receitas tradicionais da comunidade indígena de Brorán, Costa Rica, como um recurso de identidade

RESUMO

As tradições culinárias e o léxico relacionado a esse campo refletem a visão de mundo e mostram as condições em que um povo se desenvolveu. Dentro desse contexto, este artigo analisa os substantivos associados aos ingredientes mais frequentes, nomes de receitas e técnicas culinárias da comunidade indígena de Brorán, localizada na Costa Rica, conforme documentado no Dicionário-livro de receitas pictográficas de alimentos tradicionais em Bröráñ qu'ercuó (a língua de Térraba) (Sánchez et al, 2016). A classificação dos ingredientes é dividida em alimentos simples, alimentos preparados, utensílios de cozinha e outros, conforme proposto por Eberenz (2016), para ajudar na aquisição do vocabulário mais frequente. Entre os ingredientes, as frutas e os vegetais se destacam como os principais alimentos. Devido à proximidade de um rio e de uma floresta, os ingredientes de origem animal se limitam a peixes e animais selvagens. Por outro lado, a cristianização do povo Brorán levou à adoção do sal como ingrediente básico, que não existia no Teribe, sua cultura irmã.

Palavras-chave: tradições culinárias, comunidade indígena, Brorán, Costa Rica.

I. Situación sociolingüística del naso de Brorán

El naso es la lengua vernácula de dos pueblos indígenas: Brorán y Teribe, el primero ubicado en Costa Rica y el segundo en Panamá. El actual territorio panameño sería su ubicación original, pero la aceptación de la religión católica llevaría al primer grupo a trasladarse al pueblo denominado San Francisco de Terraba, del cantón Buenos Aires, provincia de Puntarenas, Costa Rica. La lengua naso, entonces, cuenta con dos variantes: el naso de Brorán y el naso de Teribe; la primera en un avanzado proceso de desplazamiento (prácticamente extinta) y la segunda con bastante vitalidad.

Los broranso (gentilicio para los brorán) son conocidos también como “térrabas”, pero en su afán por recuperar sus raíces indígenas han insistido en ser llamados “broranso” o “pueblo de Brorán”; asimismo, en lugar de la denominación “lengua térraba” recientemente han priorizado “naso de Brorán”, bajo la misma justificación.

Esta comunidad la integran 200 personas, entre las cuales no se encuentran hablantes fluidos de la lengua ancestral, según investigó Sánchez (2013); su comunicación es completamente en español y no existe una transmisión intergeneracional desde hace varias décadas, sino que solo quedan vestigios de palabras que en alguna ocasión escucharon hablar a sus antepasados o vocablos que han aprendido en la escuela, con su maestra de lengua vernácula, de origen teribe.

Esta situación no es nueva, pues Gabb (1875) había notado un nivel de mestizaje superior al de otros grupos étnicos, así como una preferencia por el uso del español. En un afán de recuperar su lengua, el pueblo de Brorán solicitó el apoyo del pueblo de Teribe, pues este sí conserva su lengua y sus tradiciones; así, tras casi 300 años de separación, se reunieron y concretaron matrimonios entre broranso y teribes, en aras de restaurar la transmisión intergeneracional. A pesar de que este proyecto fracasó y los hijos de estos matrimonios continuaron hablando en español, algunos indígenas contactaron a la Universidad de Costa Rica para rescatar su lengua y sus tradiciones, como medio para recuperar también su identidad.

Así surgieron varios proyectos asociados a la recopilación de prácticas culturales de la propia comunidad, como recomienda Hinton (2011), para uso escolar y uso personal; entonces, en 2016 se publicó el *Diccionario-recetario pictográfico de la alimentación*



tradicional en Brörán qu'ercuó (el idioma de Térraba), que recopila veinte recetas culinarias tradicionales en naso de Brorán. El material tiene un fin didáctico, pues se espera que en un contexto culinario empleen el vocabulario relacionado con los ingredientes, instrumentos, procesos de cocimiento, a la vez que adquieren la gramática de oraciones cortas e instruccionales.

Este *Diccionario-recetario* se desarrolló en el marco del proyecto “Diversidad lingüística de Costa Rica”, adscrito a la Escuela de Filología, Lingüística y Literatura y a la Vicerrectoría de Acción Social de la Universidad de Costa Rica, por el lingüista Carlos Sánchez Avendaño con miembros de la comunidad de Brorán, teribes residentes y esta investigadora. La denominación “*Diccionario-recetario*” se debe a que detalla los pasos de cada receta en lengua de Brorán (el material es monolingüe), a la vez que incluye un diccionario ilustrado con otros ingredientes importantes para la cultura.

Participaron en la preparación de recetas Rosa Cabrera Delgado, Marilyn Cabrera Delgado, Mery Porras Cabrera, Patrocinio Cabrera Zúñiga, Pascual Cabrera Ortiz, Antonio Nájera Rivera, Emilce Rivera Guillén, Jorge Navas Rojas, Asdrúbal Rivera Villanueva y Paulino Nájera Rivera, todos del pueblo de Brorán. También contribuyeron Inés Villagra Sánchez y Florencio Gamarra Rodríguez como hablantes nativos del naso de Teribe, pues la lengua de Brorán no cuenta ya con hablantes fluidos, por lo que se recurre a hablantes de la variedad panameña que viven en el territorio Térraba para revisar el léxico que con antelación registró Constenla (2007) y completar el vocabulario faltante relacionado con las recetas recopiladas en español.

Como parte del análisis de este material, en 2022 estudié la estructura sintáctica y morfológica de todo el recetario como parte de mi tesis de maestría en Lingüística. El presente artículo se desprende de esa investigación.

II. Las recetas y clasificación de sus elementos

Si bien los recetarios se conciben como textos con un código lingüístico determinado y concreto que se caracteriza por “indicar los elementos que entran en la composición y elaboración de un plato de cocina y la manera en que se prepara” (Viudas, 1982, p. 220), para diversas culturas la práctica culinaria es parte de su identidad, del



legado que va de generación en generación y remite a sus raíces. Como afirma Espinoza (2016):

El recetario se conforma entonces como un referente identitario del grupo, conocido y compartido por sus miembros, quienes quizá no sepan cocinar, pero sí degustar y reconocer cuándo un plato forma parte de su cultura, pues no sólo ven en ellos pautas gastronómicas, sino que otorgan los mismos significados. Esto hace de la cocina una señal de identidad. (p.134)

En este artículo se considera necesario analizar el léxico que forma parte de estas recetas, exclusivamente la categorización de los ingredientes y su presencia en el texto, con el fin de identificar los más recurrentes en las recetas, pues de esa manera los hablantes pueden aprender los nombres de los ingredientes más comunes y empezar a utilizarlos en su cotidianidad. La estrategia citada, de hecho, ya es empleada por un grupo broranso, el cual como estrategia reivindicativa de su identidad llama “ó” a la chicha (nombre en lengua vernácula), entonces pueden adquirir los nombres de otros ingredientes frecuentes.

Por otra parte, la gastronomía es “uno de los nuevos productos turísticos que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos” (Torres *et al*, 2017, p.2), debido a que “es capaz de reflejar los estilos de vida inherentes a las diferentes latitudes geográficas” (Vega *et al*, 2018, p. 6), lo cual también resulta provechoso para la comunidad. Además de las comidas autóctonas y exóticas que buscan los turistas visitantes de territorios indígenas “para crear una atmósfera distinta que une la necesidad del viaje con las experiencias inolvidables por la conexión entre el turista, la cultura local, el entorno y la comida” (Torres *et al*, 2017, p. 6), el empleo de las denominaciones autóctonas proveería una experiencia más auténtica.

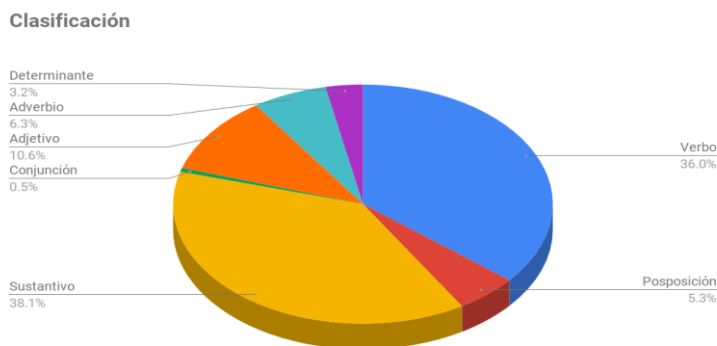
Respecto a la clasificación tipológica de los ingredientes, Eberenz (2016) da especial énfasis a los sustantivos como materia prima de las recetas y a los verbos que evidencian su transformación; justamente, según investigó Quesada (2000), los sustantivos son la clase de palabras más numerosa en la lengua nasa, dato que se corrobora en la figura 1, pues corresponden al 38% de los elementos documentados en el *Diccionario-recetario*.

Un porcentaje similar (36%) se refiere a verbos, pero para efectos de este artículo se analizarán únicamente los sustantivos presentes, debido a que es el léxico que adoptan los



miembros más entusiastas por recuperar la lengua por referenciar a los ingredientes, platillos, instrumentos, etc.

Figura 1: Predominancia porcentual de clases de palabras en el Diccionario-recetario pictográfico de la alimentación tradicional en Brorán qu'ercuó (el idioma de Térraba)



Fuente: Elaboración propia

En relación con las clasificaciones tipológicas, Eberenz (2016) aclara que son tan numerosas como la cantidad de disciplinas que se interesan por el discurso o la práctica culinarios, aunque la dicotomía de “alimentos simples” versus “alimentos preparados” aparece presente en la mayoría de los enfoques. La primera se refiere a productos crudos, como frutas y vegetales, mientras el segundo implica una transformación previa, en tanto “todo plato es el resultado de un proceso de elaboración” (Eberenz, 2016, p. 83). Debido a que estas categorías son necesarias para efectos de la clasificación propuesta, la primera y segunda categorizaciones propuestas en este artículo corresponden a “alimentos simples” y “alimentos preparados”.

Como subcategorías para alimentos simples, se adapta la propuesta de Barahona (2016), estas son: “vegetales”, “aderezos”, “granos”, “líquidos” y “carne”. La autora incluye frutas, verduras, hortalizas, legumbres, tubérculos dentro de los vegetales, bajo la definición de “seres orgánicos que crecen y que en este caso se extraen de la tierra” (Barahona, 2016, p. 70), por lo que se mantendrá esa definición. De los aderezos interesa su función: condimentar, sazonar los alimentos o preparar un ingrediente; por su parte, los granos contemplan también las semillas, mientras que los líquidos presentan un estado de fluidez y la carne deriva de animales comestibles.

Con respecto a los alimentos preparados, se han subclasificado en “ingredientes base para la receta”, que se reducen a dos: masa y harina, las cuales requieren un proceso previo de preparación, pero no son un producto terminado; la otra subclasificación son los títulos de las recetas, que aclaran “el contenido de cada receta con el menor número de palabras posible” (Viudas, 1982, p. 221), y puede constar de una estructura sintáctica simple (un solo elemento, predominantemente nominal) o compleja (si lo acompañan otros elementos sintácticos); en esta ocasión se hará referencia al primer tipo, exclusivamente los nombres conformados por un sustantivo.

Una categoría que Lehrer (1972) considera necesaria por su estrecha relación con la transformación de los alimentos es el tipo de utensilios, por lo que se subdividirá en “recipientes”, “herramientas” y “técnicas culinarias”. Entre ellos el autor destaca como ejemplos las cazuelas para hacer guisos, las ollas para cocinar caldos y carbones calientes para asar a las brasas, algunos de los cuales aparecen en la información recopilada junto con otros propios de la cultura.

Finalmente, aparecen en el recetario sustantivos que no están estrictamente relacionados con el ámbito culinario –tales como *tiempo*, *día*, *hora*– o cuya vinculación no se supedita a ninguna de las categorías previamente descritas, como sucede con *sabor*, *olor* y *alimento*. Por lo anterior, estas palabras se incluyen en la categoría “otros”.

III. Sustantivos en las recetas documentadas

Como se indicó previamente, los sustantivos son la clase de palabras más numerosa en la lengua nasa, se dividen en propios –referidos a nombres de personas y de lugares– y comunes –los únicos presentes en el corpus analizado–.

En este caso, se identificaron ciento cuatro (104) sustantivos en el *Diccionario-recetario*, se contabilizan tanto los términos incorporados en las recetas como los considerados para el diccionario ilustrado. Este centenar de palabras se ha incorporado y clasificado en la tabla 1, según las categorías detalladas en el apartado II de este artículo.

Tabla 1

Sustantivos presentes en las recetas recopiladas para el *Diccionario-recetario pictográfico de la alimentación tradicional en Brörán qu'ercuó* (el idioma de Térraba).

Clasificación	Subclasificación	Término en lengua de Brorán	Término equivalente en español
1. Alimentos simples	1.1 Vegetales	1. bó 2. guënmó 3. guënmó shpágro 4. québiñ 5. dobórba 6. cuórsosí 7. shró 8. zhuó / shguó 9. shgushgú 10. shúi 11. póñhuo 12. cásh 13. dígueñimo 14. shuoóñ 15. shúb 16. íc 17. ibó 18. ibíñ 19. safeñ 20. t'ú 21. jóco / jócuo 22. zhóc 23. crórbó	fruto naranja limón banano aguacate caimito zapote papaya guanábana guaba piña cas guayaba ayote pejibaye yuca chile plátano tubérculos ñame tiquisque pacaya quelite
	1.2 Aderezos	24. yáco 25. shúñguo 26. drúñ 27. prú 28. c'róga 29. dúrgo 30. coñgó	culantro de coyote achiote sal condimento hoja hoja de bijagua hoja de bijao negro
	1.3 Granos	31. cuó 32. cuohuó 33. shtahuó 34. éb	grano semilla frijoles elote, maíz

		35. có 36. c'uo frurún	cacao arroz
	1.4 Líquidos	37. qu'ióyo 38. dí 39. dió 40. nório 41. srórbo dió 42. có dió	manteca agua jugo leche jugo de caña de azúcar chocolate
	1.5 Carnes	43. ácuor 44. bóm cuo 45. cógo 46. c'ríro 47. dobógro 48. óhua 49. nepcuógra 50. sēñ/sēñna 51. zhāncógro 52. shtó 53. shrí 54. c'uíf 55. shcuré 56. shuríñ 57. srúc 58. só 59. juón 60. dúpcuo 61. zhguró 62. fō shuríñ 63. zhír 64. shomcró 65. c'ós 66. ibéhuo	huevo majagua cabeza gallina hueso animal cerdo carne intestinos saíno chanchó de monte tepezcuínte guatusa venado pizote danta iguana armadillo yiso cabro de monte roncador pargo camarón cangrejo
2. Alimento preparado	2.1 Ingredientes base para la receta	67. prúñsho 68. shó	harina masa
	2.2 Título de recetas	69. biñsfó 70. biñzá 71. biríngo 72. igá 73. jónio	plátano seco banano verde asado tamal de banano tamal atol

		74. ó 75. óco 76. shpócteñ 77. suiñgá 78. igapcuó	chicha tamal de banano atol agrio y fermentado tortilla de plátano maduro tortilla
3. Utensilios de cocina	3.1 Recipientes	79. c'uré 80. igóc 81. yóñgro 82. zbí 83. zbípcuo	batea guacal tapesco olla comal
	3.2 Herramientas	84. apcuóta 85. sogró 86. órcuo 87. qu'ipcuó	piedra de moler cuchillo mano majagua (bejuco para amarrar)
	3.3 Técnicas culinarias	88. ñógo 89. yócsea 90. dfó	humo brasa sol
4. Otros		91. coc 92. c'oc 93. c'ór 94. chíra 95. c'ro 96. cuóta 97. dabár 98. huáco 99. ró 100. fohuó 101. huórbo 102. pehuó 103. zóc 104. dfí	tiempo hora árbol trozo pequeño monte cáscara día sabor olor trozo extremo ojoche pelo del cuerpo alimento

Fuente: Elaboración propia

De la tabla anterior resaltan los dos grupos con más elementos: vegetales y carnes, con 25 sustantivos cada uno; aunque no es sorpresivo, ambas categorías evidencian la variedad de flora y fauna comestible de la zona y la relevancia de especificar el nombre de cada alimento. Así, se enlistan nombres para diversos tipos de pescado (*bómcuo*, *zhír*, *shomcró*) y otros animales de río, cuya importancia radica en la cercanía de este pueblo con el Río Grande de Térraba y, por ende, parte del origen de su alimentación; además, se reconocen especies más “salvajes” o montañeras, como es el caso de *shtó* (saíno), *shrí* (chanchito de monte), *c’urí* (tepezcuinte), *shcuré* (guatusa), *shurín* (venado), *srúc* (pizote), *só* (danta), *juón* (iguana), *dúpcuo* (armadillo) y *fó shurín* (cabro de monte). Por el contrario, el listado carece de animales criados en granjas, como vacas, cabras o incluso caballos, pues, aunque su carne sea consumida por algunas personas de esta población no es representativa de la cultura y de ahí que no se mencione como ingrediente dentro de sus platillos tradicionales. El único animal que se sigue consumiendo en grandes cantidades y se cría en las casas es el *nepcuógra* (cerdo), pero la cantidad de animales por familia (dos o tres) no permite clasificarlos como animales de granja.

Ahora bien, en este *Diccionario-recetario* se evidencia una predominancia vegetal en las recetas, pues de las veinte recetas, solo cuatro involucran la carne animal: *séñna shó dión ñógo í* (carne ahumada), *séñ zháñcógro iroi* (chorizo), *bómcuo súi c’róga iroi* (pescado asado) y *éb cuó séñ t’oc dió* (sopa de granos de maíz con carne), las otras dieciséis se basan en frutas, verduras, legumbres, granos, etc.; es decir, lo que procede de los sembradíos.

En cuanto a los vegetales, es evidente la práctica agrícola de esta población y el aprovechamiento de lo que la tierra provee, pues destacan *crörbó* (quelite) y la fruta autóctona *cásh* (denominada también *guayaba de monte*), cuyo nombre de origen aparentemente boruca (*kas*) se mantiene incluso en español. En el caso de los quelites, que se refiere a los brotes tiernos de plantas como el chayote y el ayote, eran un ingrediente ya olvidado y desechado; sin embargo, a raíz de estos acercamientos gastronómicos con la comunidad, algunos habitantes retomaron su consumo como refuerzo identitario.

En cuanto a los vocablos más usados en las recetas, según se evidencia en la figura 2, los sustantivos más nombrados son *dí* (agua) y *éb* (maíz), con 19 apariciones cada uno; el agua es un líquido básico de cualquier preparación culinaria, lo que también evidencia el

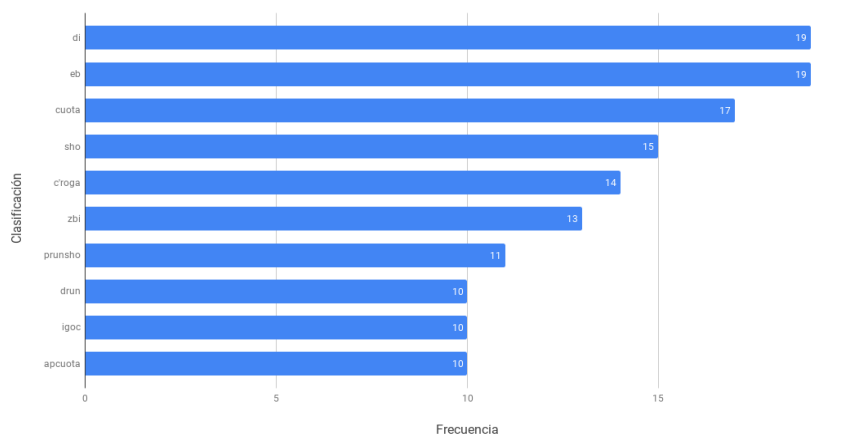


acceso a este recurso, y el maíz implica un claro elemento cultural indígena de todo el territorio mesoamericano. De hecho, se documentaron varias recetas cuyo ingrediente base es el maíz: *éb cuó sēñ t'oc dió* (sopa de granos de maíz con carne), *éb jónio* (atol de maíz), *éb igá* (tamal de maíz), *igapcuó* (tortilla) y *suiñgá / shuiñgá* (masa de tamal), como evidencia de la importancia de este producto para los broranso.

Otras palabras mencionadas varias veces son: *cuóta* 'cáscara' –no como ingrediente, sino como desecho porque tanto las frutas como las verduras se pelan, de ahí que pertenezca a la categoría "otros"– y *shó* 'masa', que también llega a identificarse como un morfema para los sustantivos no contables, "para formar sustantivos que designan masas, pastas, sustancias, órganos carnosos del cuerpo y marañas" (Constenla, 2007, p. 49). Así, este morfema se halla en *prúñsho* (harina o ceniza), que deriva de *frúñ* 'polvo obtenido de algún objeto moliéndolo', y se halla también en *srórbosho* (azúcar, dulce de caña).

Figura 2: Sustantivos más frecuentes en el Diccionario-recetario pictográfico de la alimentación tradicional en Brorán qu'ercuó (el idioma de Térraba)

Frecuencia de Sustantivos (Primeras 10)



Fuente: Elaboración propia

Dentro de los diez sustantivos más nombrados, también resaltan tres utensilios: *zbi* (olla), *igóc* (guacal) y *apcuóta* (piedra de moler), muy propios también de la cultura indígena. En el caso de la piedra para moler, tal como los quelites, se había dejado de emplear debido a la existencia de moledores manuales o incluso por las facilidades para adquirir y usar electrodomésticos, pues la comunidad cuenta con electricidad; por el

contrario, esta piedra implica un esfuerzo mayor, ya que la base de piedra –denominada *tumba*– se clava en la tierra, en espacios comunes (no es portátil como en otras culturas), y cada persona debe transportar su piedra para moler, lo que conlleva trasladar por varios metros una piedra de gran peso y tamaño (debe cargarse con ambas manos), así como arrodillarse en la tierra y encorvar la espalda para ejercer fuerza.

En la actualidad, por su significado cultural, algunas familias han retomado la práctica de moler el maíz y el cacao en las piedras, generalmente por motivos turísticos, como plantea Torres *et al* (2017) en relación con la conexión que se establece con el territorio indígena y su comida. La figura 3 muestra a la autora utilizando una piedra para moler, en aras de ilustrar las dimensiones de este utensilio.

Figura 3: Uso de piedra para moler en la cultura del pueblo de Brorán



Fuente: archivos propios.

Por otro lado, la presencia de musáceas (banano, plátano) también es importante para esta cultura. A pesar de que las formas *québiñ* (banano) e *ibiñ* (plátano) no aparecen dentro de las diez palabras más usadas, cinco recetas (esto es el 25 % de las recopiladas para el *Diccionario-recetario*) tienen como base este ingrediente: *biñstó jónio* (atol de plátano seco), *biñzá* (banano verde asado), *biríngo óco* (tamal de banano), *ibiñ quësón rii* (plátano verde sancochado) y *suiñgá* (tortilla de plátano maduro); además, se recurre al

banano y al plátano maduros como endulzante natural, como se deduce del ejemplo (1), tomado de la receta *Có dió* (chocolate). Al respecto, se resalta la ausencia de azúcar como aderezo dentro de la tabla 1.

(1) có dió yé-i ibiñ cui-a sú-c i t'oc
cacao líquido poner-1Pl.Inc plátano maduro-ADJ asar-VERB ? con
Ponemos el chocolate con plátano maduro asado¹

Si bien dentro de los ingredientes se cuenta con *srórbo dió* (jugo de caña de azúcar), el banano maduro es el preferido por la comunidad para endulzar los platillos; así se evidencia en el ejemplo (2), que corresponde al último paso de la receta *shúb ó* (chicha de pejibaye), en la que explícitamente se procede a agregar la caña de azúcar si no cuentan con banano.

(2) québiñ cuí- a zhém ga srórbo dió iodé-i
banano maduro-ADJ no cuando caña&de&azúcar líquido agregar-1Pl.Inc
Cuando no hay banano maduro agregamos jugo de caña de azúcar

La caña de azúcar, incluso, se prefiere si la receta requiere fermentación, ya que este ingrediente se usa solo en dos recetas: *shúb ó* (chicha de pejibaye) y *éb ó* (chicha de maíz), la primera como ingrediente optativo; por su parte, en otras recetas como *éb jónio* (atol de maíz) y *suiñgá* (masa de tamal) no da la opción de intercambiar un ingrediente por otro, únicamente se utiliza el banano maduro.

Con respecto a ingredientes que fueron introducidos a la cultura, se encuentra *drúñ* (sal), con una presencia importante en el recetario, pues es nombrado diez veces, a pesar de que no es propio de las culturas indígenas del continente. El consumo de sal en la comunidad de Brorán se vincula con su proceso de evangelización al cristianismo y es tan evidente que *bautizar* se registra en Constenla (2007) como *drínhuë*, literalmente *comer sal*. Lamentablemente, no se encuentra información sobre la posible etimología de *drúñ*, en tanto es curioso que esta palabra difiera de su correspondiente en español. Lo que sí destaca

¹ En las transcripciones de las recetas, la primera línea corresponde a la descripción en lengua de Brorán, con su segmentación morfológica, la segunda línea es la traducción literal (glosa) y la tercera corresponde a la traducción libre.



es que este ingrediente es una de las adopciones de otra cultura, que se ha afianzado tanto hoy que es imprescindible en las recetas tradicionales.

Actualmente, los broranso no conciben cocer alimentos sin este ingrediente, distinto de su contraparte: los teribes, quienes se extrañan del uso tan extendido de este condimento; lo anterior demuestra que esta introducción forma parte del proceso de desplazamiento geográfico que vivieron los broranso 300 años atrás.

Otro ingrediente foráneo a la cultura es la leche, introducida en la tabla 1 con el vocablo *nório*. Su empleo no es tan común como la sal, pues de hecho no aparece dentro de las recetas, ni siquiera para hacer la bebida de cacao o chocolate (*có dió*); ahora bien, sí se incluyó en el diccionario ilustrado, lo que evidencia la extensión del uso de este ingrediente en la comunidad, pues en el diccionario se agregaron elementos relevantes para los hablantes que no se encontraban en las recetas.

Cabe resaltar que como resultado de esta introducción se adoptó *nório*, vocablo que Constenla (2007) segmenta como *nó-* ‘teta’ y *-dio* ‘líquido’, y explica que refiere a la leche de la mujer; es decir, la leche materna; a la vez, no registra otro lema para leche de vaca. Posiblemente, debido a la ausencia de un término específico y a la extensión del uso del ingrediente, se haya extendido *nório* para denominar a la leche de vaca también, que –cabe aclarar– se adquiere en supermercados; en otras palabras, la práctica ganadera sigue sin formar parte de la comunidad de Brorán.

En cuanto a las técnicas de cocimiento, se procuró rescatar las técnicas tradicionales. En la cotidianidad los broranso cuentan con cocinas y refrigeradores para preparar y mantener los alimentos; sin embargo, en el *Diccionario-recetario* se introdujeron recetas con alimentos ahumados, cocinados a las brasas o secados al sol, como evidencia de la cocina tradicional. Actualmente, estas técnicas ya no se usan, por lo que su presencia en el *Diccionario-recetario* intenta retomar las técnicas ancestrales.

Debido a que estas técnicas se han perdido en la mayoría de familias (a excepción de quienes por voluntad propia han decidido recuperarlas), el *Diccionario-recetario* ilustra la manera en la que deben ubicarse los ingredientes y los demás elementos correspondientes. Lo anterior se evidencia en las figuras 4, 5 y 6, las cuales ilustran los



ejemplos (3), (4) y (5), respectivamente, que corresponden a un apartado de las transcripciones de las recetas.

El ejemplo (3) corresponde al nombre de la receta “Carne ahumada”, el cual presenta en su sintaxis un reforzamiento al emplear el verbo correspondiente a “ahumar” (*dióñ*) y la técnica *ñógo í* ‘al humo’; el ejemplo (4) presenta la técnica a las brasas, en la cual unos bananos se introducen directamente dentro de las brasas, y el ejemplo (5) muestra la técnica de secado al sol para elaborar el atol de plátano seco, con la especificidad de cuántos días requiere permanecer al aire libre.

(3) *Séñna shó dióñ ñógo í*
carne masa ahumar-VERB humo al
carne ahumada

Figura 4: Ilustración de la técnica para ahumar en la cultura de Brorán. Ejemplo (3)

séñna shó dióñ ñógo í



10 *yéi cuíque jóñ ei*

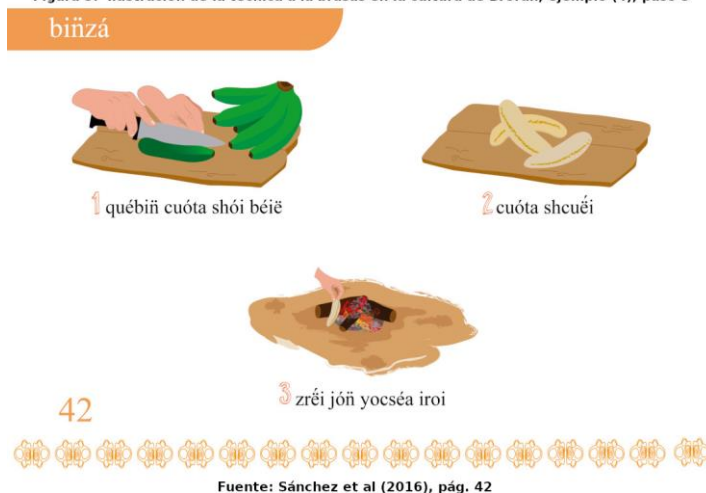
26



Fuente: Sánchez et al (2016), pág. q26

(4) *zré-i jó-ñ yocséa iroi*
echar-1Pl.Inc quedar-VERB brasas adentro
Lo echamos dentro de las brasas

Figura 5: Ilustración de la técnica a la brasas en la cultura de Brorán, ejemplo (4), paso 3



(5) yé-i idá-n dró i dabár cuón
poner-1Pl.Inc secar-VERB sol al día ocho
Lo ponemos a secar al sol por ocho días

Figura 6: Ilustración de la técnica de secado al sol en la cultura de Brorán. Ejemplo (5) paso 3



En cuanto al empleo de hojas en la comida tradicional del pueblo de Brorán, estas se utilizan como sazónador y como recipiente, pues los ingredientes se depositan en las hojas para posteriormente ser envueltos y cocidos dentro de ellas. Como en otras culturas, seleccionar la hoja es importante para el proceso culinario.

A modo de ejemplo, durante la documentación del *c'uofrurún igá* (tamal de arroz), una de las participantes (comunicación personal) explicó que la hoja de bijao negro (*coñgó*) le da un sabor especial a la receta. Relató que, a falta de este ingrediente, algunas personas

envuelven el tamal en hoja en plátano o banano, como sucede con el tamal de maíz, pero su sabor cambia muchísimo. Cabe aclarar que la hoja de bijao negro es exclusiva de la zona donde se ubica el territorio Brorán.

La figura 7 ilustra la receta *Bómcuo súi c'róga iroi* (literalmente, pescado asado dentro de una hoja), con sus tres pasos, incorporados como ejemplo (6):

(6)

a. bómculo yé-i bo c'róga iroi
pescado poner-1Pl.Inc acostado hoja adentro
Ponemos el pescado acostado dentro de la hoja

b. c'róga póbgüë-i éji-c
hoja envolver-1Pl.Inc entero-ADJ
Lo envolvemos con toda la hoja

c. pobgó roi pírga yé-i jó-ñ yocséa iroi
envuelto metido terminar-PART poner-1Pl.Inc quedar-VERB brasa adentro
Cuando ya está terminado lo ponemos envuelto dentro de las brasas

Figura 7: Ilustración de la receta Pescado asado dentro de una hoja



Las hojas, entonces, además de sazonar, son útiles como recipientes; asimismo, facilitan la transportación y conservación de alimentos, ya que –como en otros pueblos indígenas–, los broranso debían recorrer largas distancias para obtener alimento animal o

para visitar pueblos vecinos con los cuales intercambiar alimentos; por ejemplo, antes del acceso a supermercados en la zona, la sal la obtenían muchos kilómetros río abajo.

Finalmente, a pesar de que –según Viudas (1982)– en el discurso culinario es importante determinar las proporciones en las que se mezcla la materia prima en este texto se destaca la escasez de cuantificadores para los ingredientes, a excepción de la cantidad de bananos en la receta *Biriño óco* (tamal de banano), según se concibe en el ejemplo (8) y la cantidad de días y de horas que deben permanecer los ingredientes en un estado, ejemplo (9) y ejemplo (10), respectivamente:

(8) québiñ quēsōñ cuóta shcué-i c’uo-miá
banano cele cáscara pelar-1Pl.Inc NUM-tres
Pelamos la cáscara de tres bananos verdes

(9) dió-i dró go **dabár cuōñ**
secar-1Pl.Inc sol en día ocho
Secamos en el sol por 8 días

(10) fí-i zbí iroi **cóc cuará** e béigo
cocer-1Pl.Inc olla adentro tiempo una 3S.F mitad
Cocemos dentro de una olla la mitad de una hora

En su lugar, se recurren a términos como *chíra* (trozo pequeño) y *róhuó* (trozo). Lo anterior podría deberse al proceso de desplazamiento tan avanzado que sufre la lengua de Brorán, pero se requerirá de un mayor análisis para llegar a esa conclusión.

IV. Conclusiones

Sánchez (2006) explica que el léxico es uno de los componentes lingüísticos que mejor refleja la experiencia de vida de sus hablantes, lo cual queda evidenciado en este artículo, ya que las circunstancias geográficas determinan ciertos procesos culturales, como su alimentación. Por ejemplo, este recetario evidencia las costumbres gastronómicas del pueblo de Brorán a partir de la realidad que viven, de ahí que exista una predominancia en el consumo de frutas y vegetales.

De hecho, el sustantivo más nombrado en las recetas es *éb* (maíz), alimento muy presente en todas las culturas originarias mesoamericanas, por lo que no es de sorprenderse;



sin embargo, denota la conservación de esa identidad a pesar del distanciamiento con los nasos.

La categoría de alimentos simples es la más numerosa, lo que evidencia tanto la actividad agrícola de la población indígena como la diversidad en cultivos que permite el clima costarricense; asimismo, se destaca el aprovechamiento no solo del fruto, sino de otras partes de la planta, como las hojas y los quelites (referido a los brotes comestibles).

En menor medida (menos de una cuarta parte de las recetas), aparece la carne de origen animal, basada en peces y animales salvajes; es decir, no eran un pueblo dedicado a la ganadería, sino que en el pasado aprovechaban su cercanía al río y a la montaña para la cacería, cuya obtención de alimentos podía verse dificultada según la época del año. Lo anterior justifica, entonces, que la mayor fuente de alimento para esta población sea vegetal.

El único animal que se sigue criando en este territorio indígena es el cerdo y su consumo es más familiar, por lo que no se puede afirmar que cuenten con granjas de cría de cerdos. Incluso, pese a que la leche de vaca ha sido recientemente incorporada a la dieta de los broranso, este producto se obtiene en comercios como supermercados; es decir, en la actualidad no es frecuente que la población críe vacas para autoconsumo.

Un ingrediente que inicialmente era ajeno, pero ahora forma parte de la cultura, es la sal (*drúñ*), producto que se vincula con el proceso de cristianización que vivió el pueblo de Brorán hace más de 300 años, cuando se separaron del pueblo naso. Los teribes siguen sin emplear este condimento, de ahí que se identifica como elemento externo a la cultura, pero que se ha asentado con el pasar del tiempo e incluso se considera parte de la gastronomía tradicional. Este ingrediente está tan presente en la cultura que es parte de las diez palabras más frecuentes en el *Diccionario-recetario*.

Caso contrario ha sucedido con el azúcar, pues tradicionalmente se endulzaba con bananos maduros; si bien se siembra caña de azúcar, su jugo se utiliza preferiblemente para fermentar. Contrario a la sal, que corresponde a las palabras más empleadas, *srórbo dió* (jugo de caña de azúcar) solo aparece dos veces y ambas recetas se refieren al proceso de la chicha.

Otros condimentos que también sirven de recipientes son las hojas, pues los ingredientes se envuelven en estas previo a su cocción, sea en agua o a las brasas, tanto para darle cierta forma a los platillos como para asignar un sabor particular; además, pueden servirse y ser transportados en la misma hoja en la que fueron cocidos.

Con respecto a las técnicas de preparación, el material ha procurado rescatar las técnicas que ya no son frecuentes, como el ahumado, la cocción a las brasas y emplear la piedra de moler; en vista de que la población cuenta con electricidad, esta prefiere el uso de cocinas y refrigeradoras para preparar y mantener los alimentos, por lo que se han perdido estas técnicas. Ahora bien, por causa del turismo que recibe la comunidad de Brorán, se han empezado a renovar algunas prácticas que llaman la atención de los visitantes, entre ellas el uso de la piedra de moler.

Como curiosidad, a pesar de que en el discurso culinario es importante determinar las proporciones en las que se mezcla la materia prima, este texto carece de tales elementos. Lo anterior requiere de un mayor análisis para determinar una causa, pero se deduce que el fenómeno se debe al avanzado proceso de desplazamiento, en tanto los hablantes carecen de competencias para emplear los cuantificadores de manera apropiada.

Por tanto, efectivamente el léxico gastronómico está relacionado con la cultura y la identidad de los broranso, a la vez que evidencia el entorno en el que se desarrolló esta comunidad: cerca de un río y de una montaña, y con grandes posibilidades agrícolas. La gastronomía Brorán, asimismo, refleja el sincretismo con la religión católica, la cual los llevó a adoptar la sal como condimento para muchas preparaciones culinarias.



Referencias

- Barahona, H. (2016). "Ontología formal del léxico de la gastronomía del Valle Central", en *Káñina, Rev. Artes y Letras* Vol. XL (Extraordinario), pp. 59-75.
<https://doi.org/10.15517/rk.v40i4.30226>
- Cisneros Vargas, N. (2020). *Documentación lingüístico-cultural y propuesta de un material multimedia interactivo para la enseñanza del naso de Brorán*. Tesis para optar al grado de Maestría en Lingüística. Universidad de Costa Rica.
- Constenla, A. (2007). *La lengua de Térraba: esbozo fonológico y gramatical, y pequeño diccionario*. Editorial UCR. San José Costa Rica.
- Eberenz, R. (2016). "De lo crudo a lo cocinado: sobre el léxico fundamental de la culinaria en la historia del español (siglos XIII a XVII). En *Revista de Filología Española* XCVI, Vol. 96, n° 1, 81-112. Doi: 10.3989/rfe.2016.04
- Espinoza Hernández, M.P. (2016). "El recetario como documento etnográfico. La comida de caza en Extremadura", en *Etnicex: revista de estudios etnográficos*, 8, 129-142
- Gabb, W. (1875). *On the indian tribes and languages of Costa Rica*. En *Proceedings of the American Philosophical Society*, Vol. 14, No. 95
- Hinton, L. (2011). "Revitalization of endangered languages". En *The Cambridge Handbook of Endangerment Languages*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Lehrer, A. (1972) "Cooking Vocabularies and the Culinary Triangle of Lévi-Strauss". En *Anthropological Linguistics*, Vol. 14, n° 5, pp. 155-171
- Sánchez Avendaño, C.; Cabrera Delgado, R.; Cabrera Delgado, M.; Porras Cabrera, M.; Cabrera Zúñiga, P.; Cabrera Ortiz, P.; Nájera Rivera, A.; Rivera Guillén, E.; Navas Rojas, N.; Rivera Villanueva, A.; Nájera Rivera, P.; Villagra Sánchez, I.; Gamarra Rodríguez, F. (2016). *Diccionario-recetario pictográfico de la alimentación tradicional en Brörán qu'ercuó (el idioma de Térraba)*. Universidad de Costa Rica
- Sánchez, C. (2013) "Lenguas en peligro en Costa Rica: vitalidad, documentación y descripción". En *Káñina, Rev. Artes y Letras*. XXVII (1): 219-250
- Sánchez, V. (2006). "Ma(j)e. De la denotación a la apelación". En *Káñina, Rev. Artes y Letras* Vol. XXX, n.º 1, pp. 71-81

- Torres Oñate, F., Romero Fierro, J., Fernanda Viteri M. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. (Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural). *Revista de Comunicación de la SEECI*, 44, 01-13 doi: <http://dx.doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-13>
- Vega Falcón, V; Freire Muñoz, D.A.; Guananga Díaz, N.I.; Real Garlobo, E; Alarcón Quinapanta, M.R; Aguilera Martínez, P. (2018). “Gastronomía ecuatoriana y turismo local”. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, VI-I.
<https://dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/615/1159>
- Viudas, A. (1982). “El lenguaje técnico de un recetario de cocina”. *Anuario de Estudios Filológicos*, 5, 219-229.



Léxico gastronómico de la quinua peruana

Marco Lovón

✉ mlovonc@unmsm.edu.pe

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-9182-6072>

Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
Lima, Perú

Marco Lovón es lingüista. Es doctor y magíster en Lingüística por la Pontificia Universidad Católica del Perú. Y es bachiller y licenciado en Lingüística por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Ha realizado el curso máster de Lexicografía Hispánica de la Real Academia Española, becado por la Fundación Carolina. Ha formado parte del equipo del Diccionario de peruanismos de la Academia Peruana de la Lengua (2008-2016). Y ha publicado y editado algunos textos y artículos científicos en revistas indexadas. Es autor del libro *Las palabras compuestas en la lengua aimara* (APL, 2020). Se desempeña como profesor investigador para el Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación del Perú. Es coordinador de investigación de la Unidad de Posgrado de Letras de la Universidad San Marcos. Y ocupa el cargo de director del Instituto de Investigaciones de Lingüística Aplicada. Está comprometido con un mundo equitativo, pacífico e intercultural.

RESUMEN

La quinua es una semilla saludable y valorada por la cantidad de fibras, proteínas y otros nutrientes. Por su consumo y preparación es conocida como cereal, propiamente un pseudocereal según su clasificación botánica. Su origen se localiza en América del Sur, en las zonas altoandinas del Perú y Bolivia, desde donde se trasladó a Europa y el mundo. Como alimento, en el Perú se emplea en diversas entradas, platos principales y bebidas. El objetivo de esta investigación consiste en describir el léxico gastronómico de la quinua. En términos lexicográficos, se enlistan y se definen los lemas en que la quinua cobra vida. El artículo concluye con el potencial culinario que representa la quinua para los peruanos, el cual se evidencia en el repertorio léxico que usan.

Palabras clave: quinua, léxico gastronómico, lemas, repertorio léxico.

Recibido: 24/03/2024

Aceptado: 30/06/2024



Gastronomic lexicon of Peruvian quinoa

ABSTRACT

Quinoa, a nutrient-dense seed highly valued for its fiber, protein, and other health benefits, is botanically classified as a pseudo cereal, although it is commonly consumed and prepared in ways similar to traditional cereals. Indigenous to South America, specifically the high Andean regions of Peru and Bolivia, quinoa has since spread to Europe and beyond, becoming a globally recognized food. In Peru, quinoa plays a versatile role in the culinary landscape, featuring prominently in appetizers, main dishes, and beverages. This research aims to describe the gastronomic lexicon surrounding quinoa, offering a lexicographical inventory and definition of the terms in which this seed is embedded in Peruvian culinary practices. The study concludes by highlighting quinoa's vast culinary potential for Peruvians, as evidenced by the rich lexical repertoire used to describe its preparation and consumption, underscoring its cultural and gastronomic significance within the region.

Keywords: quinoa, gastronomic lexicon, lemmas, lexical repertoire.

Lexique gastronomique du quinoa péruvien

RÉSUMÉ

Le quinoa est une graine saine appréciée pour ses fibres, ses protéines et d'autres nutriments. En raison de sa consommation et de sa préparation, il est connu comme une céréale, une pseudo-céréale selon sa classification botanique. Son origine se situe en Amérique du Sud, dans les hautes Andes du Pérou et de la Bolivie, d'où elle a été transférée en Europe et dans le monde. Au Pérou, il est utilisé comme aliment dans diverses entrées, plats principaux et boissons. L'objectif de cette recherche est de décrire le lexique gastronomique du quinoa. En termes lexicographiques, les slogans dans lesquels le quinoa prend vie sont énumérés et définis. L'article conclut sur le potentiel culinaire que représente le quinoa pour les Péruviens et qui se manifeste dans le répertoire lexical qu'ils utilisent.

Mots-clés: quinoa, lexique gastronomique, lemmes, répertoire lexical.

Lessico gastronomico della quinoa peruviana**RIASSUNTO**

La quinoa è un seme sano e apprezzato per la quantità di fibre, proteine e altro nutrienti posseduti. Per il loro consumo e la loro preparazione è conosciuto come un cereale, propriamente a pseudocereale secondo la loro classificazione botanica. La loro origine si trova in Sud America, in le alte zone andine del Perù e della Bolivia, da dove si è spostata in Europa e nel mondo. Come alimento, in Perù viene utilizzata in vari antipasti, piatti principali e bevande. Lo scopo di questa ricerca è descrivere il lessico gastronomico della quinoa. In termini lessicografici, vengono elencati e definiti i motti in cui prende vita la quinoa. L'articolo si conclude con il potenziale culinario che la quinoa rappresenta per i peruviani quello che è evidente nel repertorio lessicale che utilizzano.

Parole chiavi: quinoa, lessico gastronomico, slogan, repertorio lessicale.

Léxico gastronômico da quinoa peruana**RESUMO**

A quinoa é uma semente saudável valorizada por suas fibras, proteínas e outros nutrientes. Devido ao seu consumo e preparo, ela é conhecida como um cereal, um pseudocereal, de acordo com sua classificação botânica. Sua origem está localizada na América do Sul, nas altas áreas andinas do Peru e da Bolívia, de onde foi transferida para a Europa e o mundo. Como alimento, no Peru é usado em várias entradas, pratos principais e bebidas. O objetivo desta pesquisa é descrever o léxico gastronômico da quinoa. Em termos lexicográficos, os slogans em que a quinoa ganha vida são listados e definidos. O artigo conclui com o potencial culinário que a quinoa representa para os peruanos, o que fica evidente no repertório lexical que eles usam.

Palavras-chave: quinoa, léxico gastronômico, lemas, repertório lexical.



1. Introducción

La gastronomía peruana es muy conocida en Latinoamérica y el mundo por sus platos, bebidas y postres. Mucha de su culinaria se debe a los ingredientes y técnicas de cocción, sobre todo aquella que procede del mundo andino (Calvo, 2005). Entre sus cereales conocidos se encuentran la quinua (*Chenopodium quinoa*), la cañihua (*Chenopodium pallidicaule*) o el sachu inchi (*Plukenetia volubilis* L.). Con respecto a la quinua, esta sobresale por su valor nutricional, ya que es fuente de minerales, como hierro, calcio, fósforo y magnesio, y por no poseer gluten (Campos-Rodriguez, Acosta-Coral y Paucar-Menacho, 2022). Por eso, es uno de los cereales que posibilita combatir la desnutrición. A nivel mundial, junto con la avena y el arroz, la quinua se ha convertido en uno de los productos más consumidos mundialmente. Etimológicamente, se precisa que la voz *quinua* procede de la lengua quechua *kinuwa*.

Sin embargo, no siempre ha gozado de plena aceptación en la cocina y en el consumo alimentario. En el Perú ha sido un cereal rechazado, generalmente atribuido étnicamente a los indígenas o comunidades de migrantes andinos a la ciudad. Este tipo de atribución, más allá del gusto o sabor, se ha transmitido entre varias familias costeñas o los mismos hijos de migrantes andinos que desprecian la raigambre andina. Un ejemplo contemporáneo es el que se extrae de una de las experiencias culinarias de una estilista gastronómica y una de las mejores guías *foodies*: “Se que este no es un plato muy atractivo, especialmente para los peques de la casa. Hace tiempo tengo en la cabeza la receta y cada vez que les decía a mis hijos, mañana hay pimientos rellenos de quinua, ambos gritaban wacala mamá!!” (Agois, s.f).

En su blog comentó que parte de su familia se oponía a comer alguna comida con quinua, pero más adelante contará que la manera en que la prepara junto con los pimientos terminó por gustar y repetir. Con este caso se ilustra que la quinua ha ido ingresando a la dieta de la mayoría de los peruanos. Y, en determinados casos, se adaptó cuando se combinó con otros ingredientes o insumos. Hoy en día es común encontrar la venta de este cereal en mercados y supermercados, de manera natural y procesada. Palomino (2019) sostiene que la quinua encontró su aceptación cuando llegó a la alta cocina, es decir, cuando se gourmetizó. La élite social y los grandes restaurantes empezaron a usar el grano y promover su valor.

Desde otro ángulo, la quinua también cobró importancia desde el exterior, pues la demanda de este cereal puso en atención a los productores nacionales. Especialmente, se señala el papel que han cumplido las redes sociales, los medios de comunicación y la prensa, puesto que son espacios transmisores de la tendencia gastronómica (Torres, 2021).

La quinua presenta variedades, entre las conocidas se encuentran por su color la quinua blanca, la quinua roja, la quinua negra, la quinua naranja (CONASI, s.f.). Se establece que hay hasta diez tipos. La quinua blanca es la más conocida y, asimismo, es llamada dorada. Las siguientes imágenes pueden ilustrar el grano.

Figura 1

Tipos de quinua según el color del grano



Nota. Tomado de <https://www.mentta.com/blog/tres-tipos-de-quinoa/>

En el Perú, según Quinoa Coya (2019), hay unas 3,000 variedades de quinua, que son menos frecuentes y que se localizan en regiones interiores del país. Algunas de estas se pueden ilustrar a continuación.

Figura 2

Tipos de quinua menos frecuentes



Nota. Tomado de <https://acortar.link/UcqZBy>

La quinua en general se adapta a diferentes ambientes ecológicos (altiplano, salares, nivel del mar, yungas, valles interandinos) (Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, s.f.). La planta y su semilla no solo se hallan y se adaptan al Perú, sino también a países como Bolivia, Ecuador, Argentina, China, Estados Unidos, Canadá, Australia e India, por citar algunos. La disponibilidad del grano se halla en el autoconsumo, el mercado nacional y las exportaciones (Huilcca, 2022; Ku Soria, 2017). Y su comercialización cada vez se incrementa más a nivel mundial. Cabe apuntar que culinariamente se innovan platos de comida con quinua, pues es un cereal muy versátil para cocinar (Medina, 2021).

Por su importancia, la quinua ha llamado la atención de los lexicógrafos. Este ingrediente es nombrado por los peruanos entre varios platos típicos. Y conforma uno de los léxicos gastronómicos más relevantes. El propósito de esta indagación es describir el léxico gastronómico de la quinua. Para ello, en términos lexicográficos, se enlistan y se definen los lemas en que la quinua se emplea. De este modo, se registra uno de los repertorios gastronómicos cruciales. Si bien desde la década de los 60 en Perú y Bolivia se abrió el interés del sector académico en la quinua y otros granos andinos, por ejemplo, se publicaron tesis de

grado (Rojas, Soto, Pinto, Jäger y Padulosi, 2010), es desde los 2000 que ha cobrado interés entre los lexicógrafos y los lingüistas. En este sentido, faltan trabajos léxicos sobre la quinua.

2. Léxico gastronómico peruano y el repertorio lexicográfico de la quinua

La gastronomía peruana se refleja en el léxico. Los platos, las bebidas y los postres se nombran con etiquetas nominales o sustantivos. Gran parte del vocabulario está conformado por unidades univerbales (un solo lexema) y otros pluriverbales (más de un lexema). Ejemplo de ellos son las comidas como *ceviche* o *lomo saltado*. Las derivaciones y fusiones incluso permiten crear nuevos vocablos que referencian los platos. Para ilustrar, se tienen nombres como *ceviche de pato* o *arroz chaufa de lomo saltado*. De esta manera, la culinaria peruana se ha ido gestando lingüísticamente (incluso, en términos morfológicos, hay vocablos derivados, compuestos, reduplicados). La gastronomía peruana ha cobrado interés por ser registrada (Uzuriaga, 2023), al igual que la gastronomía de variados países latinos que relieves su poder culinario (Lovón y Manallay, 2020).

Muchos de estos vocablos han sido compilados en diccionarios o glosarios de gastronomía peruana, generalmente desde una versión enciclopédica (Zapata, 2006; Academia Peruana de la Lengua, 2022; Álvarez Vita, 2009, Ugarte, 1997; Manallay, 2022). La experiencia lexicográfica está en boga dado el desarrollo turístico y atractivo que genera la comida para el país. Cabe señalar que los turistas visitan el Perú para tener una experiencia culinaria marina, andina, amazónica, particularmente de mestizajes. En algunos diccionarios, por ejemplo, se registra la quinua como un producto andino de célebre consumo y de interés para sus lectores. En tales textos se nombran algunos de sus platos, pero no se ilustra su diversidad, puesto que no se han especializado en el cereal. Con este trabajo se espera contribuir con su visibilización y su difusión lexicográfica. Al ser uno de los atractivos culinarios se convierte en una puerta de entrada al país y en una necesidad léxica de exponerla.

Ahora bien, la masificación y la utilización de la quinua ha dado paso a la creación de piezas léxicas que generan un repertorio léxico único. En este caso, se entiende por repertorio al conjunto de palabras o expresiones sobre una materia específica que se disponen junto con su definición. Dicho repertorio es el que se va a trabajar en esta investigación. A



propósito, el artículo lexicográfico o entrada sobre un repertorio está formado por una palabra y la información respectiva que la define. Así, el repertorio sobre la quinua presenta primero la palabra y luego su definición. En este quehacer debe apuntarse, asimismo, que la lexicografía como disciplina lingüística se ocupa de la confección no solo de diccionarios, sino también del recojo del léxico de una determinada lengua (Porto Dapena, 2002). Martínez de Sousa (1995) precisa que el artículo es léxico cuando se define alguna palabra léxica como el sustantivo. En el repertorio léxico de la quinua los artículos son nominales.

Por último, debe apuntarse que si bien los diccionarios, como otros productos lexicográficos, pueden estar cargados de ideologías, prejuicios o estereotipos (Peña, 2022; Rivero, 2022), algunos como los culinarios son aprovechados para exaltar la identidad o la pertenencia a un grupo (Matta, 2014). Al respecto, la política exterior peruana ha favorecido en estos años el desarrollo de la gastrodiplomacia que ha impactado de forma positiva en la imagen externa del país y en su reputación dentro del sistema internacional (Cifuentes, 2021). En este sentido, el repertorio léxico de la quinua contribuye al reconocimiento de la gastronomía peruana y de sus ciudadanos y connacionales, más aún si se aprecia que su comida contribuye con el patrimonio cultural de la humanidad (Guardia, 2020). Además, recordemos que los diccionarios, y cualquier repertorio lexicográfico, son una valiosa fuente de información teórica y práctica, especialmente para el aprendizaje de primeras y segundas lenguas (Ciro, 2018), la enseñanza del léxico (Peralta de Aguayo, 2018), la didáctica pedagógica y su uso en el aula (Peralta de Aguayo, 2016; Murillo, 2018), y el conocimiento y la exploración de una cultura. El léxico gastronómico, en particular de la quinua, puede servir de base para aprender el castellano, específicamente el peruano, y su entorno cultural, como es el caso de lo culinario.

3. Metodología

La presente investigación es de nivel descriptivo y de corte lexicográfico, en tanto que presenta el leuario y las definiciones del léxico gastronómico de la quinua en el Perú. Algunas definiciones se toman de manera literal del glosario *Panes, postres y bebidas en el Perú* de Lovón, Zamudio, Roldán y Concepción (2022) y se indican con la marca +. Para la confección del corpus se consideraron diversas fuentes. Algunos lemas se extraen del



Recetario Internacional de la Quinua (FAO, 2014), del texto *Quinua: 7 recetas que te harán amarla* de PromPerú (2019) y de *Ayara. Madre Quinua* de Solórzano (2013). Otros proceden de la experiencia culinaria del investigador, quien se ha especializado en la indagación del léxico culinario peruano. Para las definiciones, se busca presentar descripciones de lengua, aunque a veces algunas muestran definiciones enciclopédicas. En cada caso, se ha buscado plantear el género próximo y la diferencia específica (para esta, se detallan ingredientes). A propósito, aun cuando un lema culinario sea igual que en otro país, la preparación no siempre es la misma, dada las técnicas y estilos de cocina.

El léxico gastronómico de la quinua (LGQ) cuenta con un total de setenta (70) entradas léxicas. Los lemas se registran en tamaño de letra 12, en minúscula y en negrita. Las definiciones se presentan en letra tamaño 12, en minúscula y sin negrita. Antes de las definiciones, aparecen las marcas gramaticales. Se indica *m.* para el masculino, *f.* para el femenino y *pl.* para el plural. Adicionalmente, se emplean notas en el caso de alguna aclaración. Por último, se indica que, dentro del repertorio léxico, los lemas se ordenan alfabéticamente. Y en el caso de presentar dos acepciones se indica cada una con un numeral 1 o 2, por ejemplo.

4. Repertorio léxico

A continuación, se presenta el repertorio léxico sobre la quinua:

1. **ají de gallina con quinua.** m. Guiso preparado con gallina deshilachada, ají y quinua, servido en rodajas de papa. *Nota.* La quinua reemplaza el pan.
2. **ají de pollo con quinua.** m. Guiso preparado con pollo deshilachado, ají y quinua, servido en rodajas de papa. *Nota.* La quinua reemplaza el pan.
3. **ajiaco de papa y quinua.** m. Guiso de quinua revuelto con trozos cuadrados de papa, ají, queso, leche y perejil espolvoreado.
4. **albóndiga de quinua.** f. Bolas de quinua mezcladas con huevo y pan rallado.
5. **alfajor de quinua.** m. Dulce compuesto por dos rodajas hechas de masa de harina, maicena, azúcar cernidos con quinua cocida y mantequilla amasadas que se adhieren con un manjar blanco.



6. **aloja de quinua.** f. Bebida refrescante preparada con harina de quinua disuelta en agua fría hervida con canela y clavo de olor. *Nota.* Se puede consumir fría o tibia.+
7. **atún con quinua.** m. Ensalada de quinua, atún, apio, lechuga, choclo y pimienta.
8. **avena con quinua.** f. Taza de agua, avena, quinua, manzanas en cubo. *Nota.* Se le puede agregar canela y algún fruto seco.
9. **barra de quinua.** f. Compuesto energético en forma de barra elaborado a base de quinua y miel.+
10. **batido de quinua.** m. Bebida elaborada a base de quinua en polvo licuada con leche, canela y azúcar al gusto.+
11. **bizcocho de quinua.** m. **1.** Masa esponjosa en forma redonda elaborada a base de quinua licuada con agua, mezclada con yema de huevo, aceite, vainilla, polvo de hornear, ralladura, azúcar, sal y claras a punto de nieve. **2.** Pan esponjoso elaborado a base de harina de quinua, amasado con levadura, huevo, leche, sal y azúcar, barnizado con huevo batido o mantequilla.
12. **budín de quinua.** m. Dulce preparado a base de quinua perlada cocida con canela y clavo de olor, mezclada con pan remojado en leche, huevos batidos, mantequilla, esencia de vainilla y canela en polvo.
13. **buñuelo de quinua.** m. Masa de harina de quinua batida, que se esponja al estirarse y freírse.
14. **ceviche de quinua.** m. Plato de quinua marinada con jugo de limón, cebolla y ají.
15. **chaufa de quinua.** m. Quinua con pollo sazonado en sillao y pimienta, saltados de kion y pimienta, mezclada con tortilla de huevo, cebolla china y aceite de ajonjolí.
16. **cheesecake de quinua.** m. Postre preparado con una masa de queso en crema, azúcar, huevos, crema de leche y jugo de limón, refrigerada en una base crujiente de galleta molida horneada y cubierta con mermelada de quinua.+
17. **chicha de quinua.** f. Bebida preparada a base de quinua, agua, clavo de olor, azúcar y hierbas aromáticas. *Nota.* Es típica de Cusco.+
18. **chupe de quinua.** m. Sopa de quinua, aderezada con ají panca, ají amarillo, a la que se le añade tubérculos y vegetales, como zapallo, tomate, cebolla, habas, papas, choclo, queso, leche y huevos.

19. **crema volteada de quinua.** f. Postre elaborado a base de leche condensada, leche evaporada, quinua, huevo, vainilla, azúcar y agua.+
20. **cremolada de quinua.** f. Refresco elaborado a base de jarabe de fruta, azúcar y hielo picado.
21. **croqueta de quinua.** f. Masa de harina frita generalmente ovalada o redonda hecha con jamón, quinua, cebolla china rebozada en huevo y pan rallado.
22. **empanada de quinua.** f. Masa en forma de media luna rellena de quinua, tomates en cubos, queso y perejil.
23. **ensalada de quinua.** f. Plato que combina quinua con choclo, aceituna, palta, queso bañados generalmente en aceite vegetal.
24. **estofado de quinua.** m. Pollo en trozos bañado en guiso de quinua con cebolla, zanahoria, arveja, pimienta, tomate, culantro, acompañado de papa y arroz.
25. **espuma de quinua y guanábana.** f. Postre elaborado a base de guanábana, azúcar, clavo de olor, quinua, huevo y leche.+
26. **flan de quinua.** m. Postre dulce cuajado y elaborado a base de huevo, leche, vainilla, azúcar y quinua.+
27. **galleta de quinua.** f. Galleta elaborada a base de harina, azúcar, mantequilla, huevo, vainilla, leche, canela, pasas, sal y quinua.+
28. **gelatina de quinua.** f. Postre elaborado a base de quinua, disuelta en agua caliente, de textura suave y cremosa tras enfriarse y refrigerarse.+
29. **hamburguesa de quinua.** m. Carne molida, mezclada con cebolla, pimienta, comino, huevo, sal, aceite, quinua, en forma redondeada.
30. **helado de quinua.** m. Postre hecho a base de leche, azúcar, quinua y crema de leche, que es consumido a cierto grado de congelación.+
31. **humita de quinua.** f. Masa con forma rectangular, envuelta en panca de choclo y elaborada a base de quinua, manteca, clavo de olor y azúcar, rellena de huevo y pasas.
Nota. Es pasada por agua caliente para que tome consistencia.+
32. **imperial de quinua.** m. Postre elaborado a base de huevo, azúcar, leche, quinua, canela, harina, colapez, maicena y crema de leche.+

33. **jugo de quinua.** m. Bebida hecha en base de quinua y agua, licuada con manzana y canela.
34. **lentejas con quinua.** f. pl. Lentejas mezcladas con quinua, zanahora, pimentón, comino, perejil
35. **mazamorra de quinua.** f. Postre elaborado a base de quinua, chuño, leche, canela, clavo de olor, agua, vainilla y azúcar.+
36. **milhojas de quinua.** m. pl. Postre espolvoreado con azúcar impalpable, elaborado a base de masa hojaldre de quinua y relleno de manjar blanco.+
37. **mousse de quinua.** m. pl. Postre elaborado a base de quinua, colapez, crema de leche, maicena y azúcar.+
38. **néctar de quinua.** m. Bebida elaborada a base de jugo o pulpa de quinua, agua y azúcar.
39. **pan de quinua.** m. Pan elaborado a base de harina de quinua, sal, azúcar, agua, levadura, manteca y quinua sancochada.
40. **panqueque de quinua.** m. Torta plana y redonda elaborada de harina de quinua, mezclada con huevo, leche, canela, sal y azúcar, que puede ser bañada en miel.
41. **pastel de quinua.** m. Masa horneada de quinua, orégano y laurel, queso y mantequilla, mezclada con una pasta de tomate, cebolla, apio, azúcar, mantequilla, al que se añade huevo.
42. **pesque de quinua.** m. Puré de quinua reventada con mantequilla, leche, agua, queso en cuadrados.
43. **pie de manzana con quinua.** m. Especie de tarta compuesta por una base crujiente elaborada de harina de quinua, sal y mantequilla, rellena de quinua y manzanas en forma de cubitos salteadas con azúcar y mantequilla, cubierta y horneada con tiras de masa entrecruzadas.
44. **picante de quinua con carne.** m. Plato hecho a base de quinua con mezcla de cebolla, zanahoria, arverjas, papas y carne en cubos, combinados con ají panca, acompañado de arroz.
45. **picarón de quinua.** m. Masa de harina frita en forma de anillo elaborada a base de puré de zapallo con quinua.+

46. **pimiento relleno de quinua.** m. Plato hecho de pimientos rellenos con quinua, cebolla y perejil y llevados al horno.
47. **poke de quinua.** m. Ensalada de pescado crudo acompañado de quinua, rodajas de palta, zanahoria, pepino, choclo.
48. **polenta de quinua.** f. quinua molida espesa con sofrito de cebolla, pimiento, ajo y agua, a la que se le puede acompañar con una salsa de tomate.
49. **ponche de quinua.** m. Bebida elaborada a base de harina de avena integral, hojuelas de quinua, hojuelas de kiwicha, harina de maca, harina de algarrobo y azúcar.+
50. **puré de quinua.** m. Pasta de quinua hecha con mantequilla, leche y queso.
51. **queque de quinua.** m. Bizcocho elaborado a base de harina de quinua, leche, huevo, azúcar, mantequilla y polvo de hornear.+
52. **quinua a la huancaína.** f. Quinua bañado en salsa de huancaína, hecha de queso, leche, galleta, servido en lechugas y a veces con papa.
53. **quinua a la jardinera.** f. Quinua mezclada de una ensalada de arveja, vainita, zanahoria, choclo y pizca de cúrcuma.
54. **quinua con leche.** f. Bebida hecha en base de quinua, leche, canela y vainilla, a la que se le puede añadir fresa.
55. **quispiño.** m. Panecillo elaborado a base de quinua, cal, manteca, queso y sal. *Nota.* Es consumido en Puno. Y es llamado también quispiña. El lema se encuentra registrado en *DiPerú* y en JAV se le denomina como una especie de galleta hecha de cañihua.+
56. **raspadilla de quinua.** f. Hielo raspado bañado con jarabe de quinua.+
57. **refresco de quinua.** m. Bebida elaborada a base de quinua cocida, agua y azúcar.+
58. **revuelto de quinua.** m. Quinua revuelta con huevos, cebolla, zanahoria y pimiento.
59. **solterito de quinua.** m. Ensalada de quinua, con cebolla, tomate, queso en cuadrados, y habas, sazonada con pimienta y aceite de oliva.
60. **sopa de quinua.** f. Plato hecho del caldo de carne, quinua, papa, verduras y zanahoria.
61. **suspiro de quinua.** m. Dulce elaborado a base de manjar blanco, quinua cocida, mezclado con yemas de huevo, merengue, vainilla y canela, servido en copa.+



62. **tacu tacu de quinua.** m. Calentado de frijoles mezclado con quinua guisada, alguna carne, galleta de soda, huevo y ajos.
63. **tamal de quinua.** m. Masa de quinua amasada con caldo de verdura y envuelta en hojas de plátano. *Nota.* Cuando se prepara en forma de guiso, se conoce como guiso de quinua, pero algunos también lo llaman quinua atamalada o tamalada de quinua.+
64. **tarta de quinua.** f. Pastel de quinua mezclado con queso, cebolla y morón.
65. **tomate relleno de quinua.** m. Plato hecho de tomates rellenos con quinua, cebolla y perejil.
66. **torreja de quinua.** m. Masa de harina frita con huevos, azúcar, perejil, queso y quinua.+
67. **torta de quinua.** f. Queque con quinua, cubierto de una crema y dulce de leche.
68. **tortilla de quinua.** f. Fritura de huevo batido con quinua, queso, zanahoria, pimiento picados.
69. **turrón de quinua.** 1. m. Dulce elaborado a base de masa de harina de quinua, anís, manteca, yema de huevo y ajonjolí, en forma de tableta en capas, bañado con miel de carambola. 2. m. v. barra de quinua.+
70. **zambito de quinua.** m. Postre preparado con quinua, pasas, chancaca, canela y clavo de olor, de textura espesa. *Nota.* Es una variación del arroz zambito. Puede llevar cáscara de naranja.+

Observando el repertorio léxico, se presenta a continuación una tabla que precise los lemas con marca gramatical femenino y masculino.

Tabla 1

Marcas gramaticales de los lemas sobre la quinua

Marca gramatical	Lemas
Femenino	albóndiga de quinua, aloja de quinua, avena con quinua, barra de quinua, chicha de quinua, crema volteada de quinua, cremolada de quinua, croqueta de quinua, empanada de quinua, ensalada de

	quinua, espuma de quinua y guanábana, galleta de quinua, gelatina de quinua, hamburguesa de quinua, humita de quinua, lentejas con quinua, mazamorra de quinua, polenta de quinua, quinua a la jardinera, quinua a la huancaína, raspadilla de quinua, sopa de quinua, tarta de quinua, torta de quinua, tortilla de quinua.
Masculino	ají de gallina con quinua, ají de pollo con quinua, ajiaco de papa y quinua, alfajor de quinua, atún con quinua, batido de quinua, bizcocho de quinua, budín de quinua, buñuelo de quinua, ceviche de quinua, chaufa de quinua, <i>cheesecake</i> de quinua, chupe de quinua, estofado de quinua, flan de quinua, helado de quinua, imperial de quinua, jugo de quinua, milhojas de quinua, <i>mousse</i> de quinua, néctar de quinua, pan de quinua, panqueque de quinua, pastel de quinua, pesque de quinua, pie de manzana con quinua, picante de quinua con carne, picarón de quinua, pimiento relleno de quinua, poke de quinua, ponche de quinua, puré de quinua, queque de quinua, quinua con leche, quispiño, refresco de quinua, revuelto de quinua, solterito de quinua, suspiro de quinua, tacu tacu de quinua, tamal de quinua, tomate relleno de quinua, torreja de quinua, turrón de quinua, zambito de quinua.

Fuente: Elaboración propia.

Como se ve, son más los lemas con marca gramatical masculino (45), que las marcas en femenino (25). El género está determinado por el núcleo de la entrada, muchos refieren a género masculino. Los lemas recogidos son formas complejas o pluriverbales, con excepción de *quispiño*, que es una forma simple o univocal. Y los núcleos en las formas complejas heredan el género que portan cuando operan como palabras simples.

En relación con el contenido, realizamos la siguiente clasificación para mostrar los tipos de comidas que se realizan con la quinua.

Tabla 2

Tipos de comidas sobre la quinua

Tipos de comida	lemas
Ensaladas	atún con quinua, ensalada de quinua, poke de quinua, solterito de quinua.
Entradas	albóndiga de quinua, avena con quinua, empanada de quinua, humita de quinua, pan de quinua, pesque de quinua, quispiño, tamal de quinua, torreja de quinua, tortilla de quinua.
Sopas	chupe de quinua, sopa de quinua.
Guiso	ají de gallina con quinua, ají de pollo con quinua, ajiaco de papa y quinua.
Platos principales	ceviche de quinua, chaufa de quinua, estofado de quinua, hamburguesa de quinua, lentejas con quinua, picante de quinua con carne, pimiento relleno de quinua, polenta de quinua, puré de quinua, quinua a la huancaína, quinua a la jardinera, revuelto de quinua, tacu tacu de quinua, tomate relleno de quinua.
Postres	alfajor de quinua, barra de quinua, bizcocho de quinua, budín de quinua, buñuelo de quinua, <i>cheesecake</i> de quinua, crema volteada de quinua, cremolada de quinua, croqueta de quinua, espuma de quinua y guanábana, flan de quinua, galleta de quinua, gelatina de quinua, helado de quinua, imperial de quinua, mazamorra de quinua, milhojas de quinua, <i>mousse</i> de quinua, panqueque de quinua, pastel de quinua, pie de manzana con quinua, picarón de quinua, queque de quinua, raspadilla de quinua, suspiro de quinua, tarta de quinua, torta de quinua, turrón de quinua, zambito de quinua.
Bebidas	aloja de quinua, batido de quinua, chicha de quinua, jugo de quinua, néctar de quinua, ponche de quinua, quinua con leche, refresco de quinua.

Fuente: Elaboración propia.

Esta clasificación trata de bosquejar la manera en que aparece la quinua en las preparaciones de comida. Quizá la taxonomía puede ser más amplia o exhaustiva; no obstante, posibilita mostrar que la quinua se usa con frecuencia en la elaboración de postres. Como pseudocereal es atractiva por sus nutrientes y el sabor que adquiere con otros ingredientes que se juntan para ofrecer comidas emblemáticas. Entre los platos se destaca que también son numerosos y muchos de ellos muestran su relación con la tradicional y moderna gastronomía peruana, como el *tacu tacu*, el *chaufa*, la *huancaína* o el *ceviche peruano*, los mismos que son resultados del mestizaje y la fusión cultural, tan igual como se evidencia con la creación de platos con la quinua.

5. Conclusiones

La quinua representa un potencial gastronómico para los peruanos. Su producción está en eclosión dado que es uno de los cereales consumidos en diversos platos principales, así como postres y bebidas. Esta diversidad se nombra a través de etiquetas nominales que conforman el repertorio léxico gastronómico de la quinua. La mayoría de las entradas léxicas registran la palabra quinua en forma de frase preposicional (por ejemplo, *sopa de quinua*) y algunas pocas como núcleo (por ejemplo, *quinua a la huancaína*). También cabe precisar que gran cantidad de los artículos presentan marca gramatical masculino (por ejemplo, *ceviche de quinua*, *chaufa de quinua*, *tacu tacu de quinua*), frente a los casos de marca en femenino (por ejemplo, *humita de quinua*, *galleta de quinua*, *mazamorra de quinua*). Y tal como se indicó la quinua tiene mayor presencia en postres y platos principales, antes que las ensaladas y las sopas. Como se señaló, la quinua se percibe como un pseudocereal importante.

Consideramos que el léxico gastronómico de la quinua constituye un importante repositorio sobre las voces que identifican la comida peruana. Si bien algunos de los platos se elaboran o consumen en otros países, en el Perú, por su origen, difusión o uso se han masificado. Hoy en día la quinua es muy aceptada y demandada en el país y es símbolo de reconocimiento. En los países andinos, como Bolivia, también se presentan platos, postres y otras preparaciones básicas con quinua (Basmatic, 2021), como *quinua con plátano*, *quinua con manzana*, *refresco de quinua con piña*, *sopa de quinua*, *revuelto de quinua*, *albóndigas*



de quinua, hamburguesa de quinua, flan de quinua, galletas de quinua. Preparar comidas con quinua es sencillo; en *Clarín* se indica que “Por su versatilidad y fácil preparación, invade la cocina y aporta un sabor diferente a las comidas. Es la consentida de vegetarianos y celíacos, pero todos podemos disfrutar su valor nutricional” (s.f., párr. 1). Como se da a entender, los vegetarianos y no vegetarianos la prefieren por su aporte nutritivo. La quinua está considerada un “superalimento” recomendable para niños, deportistas, madres embarazadas, personas con problemas de estreñimiento, digestivos e intestinales.

A partir de este trabajo sobre la quinua, será importante explorar, posteriormente, su incorporación a la tradición lexicográfica del español. Desde un análisis metalexicográfico, se puede examinar el año de ingreso y la definición de la voz en los diccionarios de la Real Academia Española (RAE) y la Asociación de Academias de la Lengua Española (ASALE), así como los diccionarios históricos de cada país de habla hispana. Asimismo, es de interés examinar cómo la voz quinua ha sido registrada en diccionarios europeos y asiáticos. En el mundo anglosajón, la quinua es tan valorada como la avena. En los registros habrá de atender la forma léxica *quinoa*, que ha sido muy difundida. En dichos exámenes, se puede estudiar, desde el análisis crítico del discurso lexicográfico, las maneras en que se percibe la quinua desde Europa o desde fuera del Perú o Bolivia. Por el lado de los diccionarios monolingües o bilingües con el quechua, habrá de poner atención al origen etimológico y la atribución de la semilla al mundo andino.

Para finalizar, creemos que la lexicografía contribuye en la preservación del conocimiento sobre alimentos tradicionales como la quinua. Ayuda a compilar, registrar, definir y dar a conocer los postres, los platos, las bebidas. Los cocineros o chefs pueden echar mano de los repertorios léxicos, así como las personas que tienen interés en la culinaria. Con los repertorios léxicos, se guarda y difunde la información gastronómica y se valora, asimismo, a los grupos sociales y las culturas que crean el inventario lingüístico y culinario.

Referencias

- Academia Peruana de la Lengua. (2022). *Diccionario de peruanismos en línea*.
<https://diperu.apl.org.pe/>
- Agois, J. (s.f). Jimena Agois. <https://jimenaagois.com/pimientos-rellenos-de-quinua/>
- Álvarez Vita, J. (2009). *Diccionario de peruanismos. El habla castellana del Perú*.
Universidad Alas Peruanas.
- Basmatic (25 de marzo de 2021). Recetario de cocina gratuito "Recetas Prácticas con
Quinoa". <https://basmatic.com/libros-cocina-gratis/recetas-practicas-quinua>
- Calvo, J. (2005). *La cocina peruana. Análisis semántico del léxico de la cocina en la lengua
quechua*. Academia Peruana de la Lengua; Universidad San Martín de Porres.
- Campos-Rodríguez, J., Acosta-Coral, K. y Paucar-Menacho, L. (2022). Quinoa
(*Chenopodium quinoa*): Composición nutricional y Componentes bioactivos del grano
y la hoja, e impacto del tratamiento térmico y de la germinación. *Scientia
Agropecuaria*, 13(3), 209-220. <https://dx.doi.org/10.17268/sci.agropecu.2022.019>
- Cifuentes, L. (2021). *La influencia de la gastrodiplomacia en la imagen de Perú dentro del
Sistema Internacional*. Pontificia Universidad Javeriana Facultad De Ciencias Políticas
y Relaciones Internacionales. Trabajo de investigación.
<https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/62929/Influencia%20de%20la%20gastrodiplomacia%20Per%20LMCP-3%20%281%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Ciro, L. (2018). Lexicografía. En Muñoz-Basols, J., Gironzetti, E. y Lacorte, M. *The
Routledge Handbook of Spanish Language Teaching*.
<https://www.taylorfrancis.com/chapters/edit/10.4324/978131564616927/lexicografia-lirian-astrid-ciro>
- Clarín (21 de mayo de 2015). *Quinoa: un cereal que gana terreno y adopta múltiples usos*.
https://www.clarin.com/entremujeres/bienestar/hacer-quinua-cereal-reina-cocina_0_S1QzztYP7l.html
- CONASI (22 de junio de 2023). *Quinoa: qué es, variedades y propiedades*.
<https://www.conasi.eu/blog/consejos-de-salud/quinoa-variedades-y->



propiedades/#:~:text=La%20quinoa%20blanca%2C%20también%20conocida,su%20sabor%20y%20textura%20característicos

FAO (2014). *Recetario Internacional de la Quinoa: tradición y vanguardia*.
<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/Cultivos%20Andinos/Quinoa/Bibliografia%20Quinoa/3%20COMERCIALIZACION/PROMOCION%20del%20CULTIVO/Recetario%20de%20Quinoa.pdf>

Guardia, S. (2020). *Gastronomía peruana. Patrimonio cultural de la humanidad*. Universidad de San Martín de Porres, Fondo Editorial.
<https://catedraunesco.usmp.edu.pe/wp-content/uploads/2020/11/gp-patrimonio-cultural-humanidad-294.pdf>

Huilcca, J. (2022). Valoración socioeconómico del impacto de la expansión del cultivo de quinua (*Chenopodium Quinoa Q.*) sobre la competitividad y sostenibilidad de la diversidad en las explotaciones tradicionales del Perú. Universitat Politècnica de València, Escuela de Doctorado.

Ku Soria, P. (2017). Perú como primer exportador de quinua a nivel mundial. *Quipukamayoc*, 25(47), 75. <https://doi.org/10.15381/quipu.v25i47.13805>

Lovón, M. y Manallay, P. (2020). La necesidad de elaborar un *Diccionario panhispánico de gastronomía*. *Boletín de la Academia Peruana de la Lengua*, 68(68), 315-319.
<https://doi.org/10.46744/bapl.202002.015>

Lovón, M.; Zamudio, R.; Roldán, A. y Concepción, C. (2022). *Panes, postres y bebidas en el Perú*. Academia Peruana de la Lengua.

Manallay, P. (2022). *Léxico de la gastronomía peruana*. Editorial y Gráfica Bracamonte S. A.C. Martínez de Sousa, J. (1995). *Diccionario de lexicografía práctica*. Barcelona, S.A.

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://revistas.icanh.gov.co/index.php/rca/article/view/247>

Medina, I. (21 de octubre de 2021). Turrónes peruanos: Desde Doña Pepa hasta nuevos con maíz morado, quinua, cacao, café, aguaymanto, incluso de kion, otro vegano. *Trome*.

<https://trome.com/actualidad/turrones-mes-senor-de-los-milagros-dona-pepa-receta-quinua-maiz-morado-kion-imp-noticia/>

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (s.f.). Quinua.
<https://www.midagri.gob.pe/portal/444-granos-andinos/9377-variedades-de-quinua>

Murillo, M. (2018). Vocabulario gastronómico en el habla infantil costarricense. *Káñina*, 42(2), 345-375. <https://dx.doi.org/10.15517/rk.v42i2.35497>

Palomino, M. (2019). Quinua gourmet: Raza, estética y evolución del uso de la quinua en la alta cocina peruana. En K. Herrera y A. Gumucio (editores). *Sabores, saberes. Comunicación y conocimientos en la cultura alimentaria* (pp.119-138). Plural Editores.

Peña, A. (2022). De profesiones, oficios y algunos estereotipos de género que perviven en el diccionario académico. *Letras*, 62(100), 317-354. <https://doi.org/10.56219/letras.v62i100.1423>

Peralta de Aguayo, E. (2016). Importancia de la utilización del diccionario en contextos áulicos paraguayos. *Revista Científica de la UCSA*, 3(2), 47-57. [https://doi.org/10.18004/ucsa/2409-8752/2016.003\(02\)047-057](https://doi.org/10.18004/ucsa/2409-8752/2016.003(02)047-057)

Peralta de Aguayo, E. (2018). Enseñanza del léxico en la praxis educativa paraguaya: reflexiones para su mejora. *Revista Científica Estudios e Investigaciones*. 82.84.

Porto Dapena, J. (2002). *Manual de técnica lexicográfica*. Arco Libros S.A.

PromPerú (18 de junio de 2019). Quinua: 7 recetas que te harán amarla. <https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/12/quinua--7-recetas-que-te-haran-amarla>

Quinua Coya (5 de octubre de 2019). Variedades de quinua. <https://www.facebook.com/103842544342479/photos/a.132074494852617/133033298090070/?type=3>

Rivero, J. (2022). Diccionario escolar e ideologías: los oficios cuestionados socialmente. En Márquez, M. y Ferreira, V. *La lexicografía didáctica. Reflexiones y recursos orientados al aprendizaje de las lenguas*. https://www.guillermoescolareditor.com/libro/la-lexicografia-didactica_139893/

Rojas, W., Soto, J., Pinto, M., Jäger, M. y Padulosi, S. (editores). (2010). *Granos Andinos. Avances, logros y experiencias desarrolladas en quinua, cañahua y amaranto en*



Bolivia.

Bioversity

International.

<https://www.proinpa.org/web/pdf/Quinua/Varios%20quinua/Granos%20Andinos%20Avances,%20logros%20y%20experiencias%20desarrolladas%20en%20quinua,%20ca%F1ahua%20y%20amaranto%20en%20Bolivia.pdf>

Solórzano, F. (2013). *Ayara. Madre Quinua*. Aguilar. Torres, M. (2021). Recetas y léxico culinario en prensa española del siglo XIX. *Boletín de Filología*, 56(1), 203-233. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-93032021000100203>.

Ugarte Chamorro, M. (1997). *Vocabulario de peruanismos*. Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Uzuriaga, J. (2023). El estudio léxico-semántico de la comida marina peruana. *Lengua y Sociedad*, 22(2), 617-642. <https://doi.org/10.15381/lengsoc.v22i2.22786> Zapata, S. (2006). *Diccionario de gastronomía peruana tradicional*. Universidad de San Martín de Porres.

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

Águeda Chávez García

✉ agueda.chavez@unah.edu.hn

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

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

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

RESUMEN

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

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



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

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

Recibido: 11/04/2024

Aceptado: 09/07/2024

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

ABSTRACT

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

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

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

RÉSUMÉ

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

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

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

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

RIASSUNTO

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



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

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

RESUMO

No trabalho *Terras de pão para carregar*, propomos estudar as vozes que se organizam em torno dos alimentos a fim de caracterizar, a partir da definição lexicográfica, o com que [1] e o como dos alimentos. Partimos das afirmações de María Águeda Moreno (2008), que considera que a entrada do artigo lexicográfico orienta o processo de busca do termo representado. Ela também argumenta que a presença de uma entrada em um corpus atesta a afiliação ao sistema linguístico que está sendo inventariado, e é exatamente isso que estamos tentando demonstrar. O método de análise consiste em identificar as referências à gastronomia tradicional na obra de Rafael Heliodoro Valle; em seguida, os dicionários de língua espanhola e os de autores hondurenhos são consultados para descobrir como e quando as referências foram acrescentadas. A pesquisa revela como, nesse trabalho, a gastronomia hondurenha é uma amostra constante na qual os sinais de cultura e identidade são representados por meio desse léxico. Por último, as vozes de origem Náhuat relacionadas ao milho constituem um corpus abundante, que foi priorizado nos dicionários.

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

Introducción

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

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

Metodología

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



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

Biografía de Rafael Heliodoro Valle (1891-1959)

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

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

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

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

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

Una olla de algo más (de) vaca que carnero

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

Ahora me pongo a contemplar la claridad de los recuerdos

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



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

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

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

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

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

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

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

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

Suerte de panizo que haze unas mazorcas

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

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

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



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

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

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

Nacaome, es decir, "Carne de dos gentes"

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

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

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

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

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

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



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

Análisis del léxico culinario en la obra de Rafael Heliodor Valle⁵

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

Figura 1

Chilate servido en guacal, acompañado de nuégados



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

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

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

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

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

Figura 2

Pozol servido en guacal



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

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

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

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

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

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

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

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

Figura 3

Nacatamal



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Figura 4

Rosquillas en miel



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

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

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

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

Figura 5

Rosquetes



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

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

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

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

Conclusiones

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

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



Referencias

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

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

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

Léxico de la gastronomía paraguaya en la novela

Hijo de la revolución

Estela Mary Peralta de Aguayo

✉ estmary@gmail.com

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

Universidad Nacional de Asunción
Universidad Autónoma de Asunción Paraguay

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

Ximena Méndez Cataldo

✉ ximemeca@gmail.com

id 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, entraña 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 carácter 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 Agüi; 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 prepararé 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 prepararé 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 recibarnos. (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 trenzado*, *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 trenzado</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 trenzado*, *lampreado*; sopas: *locro*, *vori vori*; tortas: *sopa paraguaya*; pan: *chipa*, *chipa kavure*, *chipa so'o*, *galleta*; tortilla: *mbejú*, *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).

Término	DLE	DA	DCP
Chicharõ trenzado	No registra	No registra	Se registra como chicharrón trenzado. loc. sust. Tiras de matambre trenzadas, 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 'chicharrón trenzado'. Miró Ibars (2018) recoge *chicharõ trenzado*, tal como lo refiere Barreto (2019).

Ejemplo de uso: A esta hora ya tiene *chicharõ trenzado* (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 almidón 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 sinonímica '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 almidón* (Barreto, 2019. p. 45).

Término	DLE	DA	DCP
Chipa avati	No registra	No registra	~ <i>avati</i> . loc. sust. Chipá de harina de maíz.
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).			
Ejemplo de uso: <i>La machú también horneó chipa avati</i> (p. 145, cap. XXIII).			

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 <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> . <i>Hay chipa so'o, chicharõ hu'iti, chipa kavure</i> (Barreto, 2019, p. 45).			

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.
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			

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).

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	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. 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. 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. tortilla de harina f. Guat., Hond. y Méx. Torta circular y aplanada hecha con harina de trigo.	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. Se registra como lexema complejo <i>tortilla de harina</i>: f. Mx, Py. Torta circular y aplanada hecha con harina de trigo.	f. Torta circular y aplanada hecha con harina de trigo, huevo y queso.

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
Vori vori	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
Kamby rora	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”, <i>kamby</i> ‘leche’ y <i>rora</i> ‘salvado’. Livieres de Artecona (1930) manifiesta que el <i>rora</i> 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 ‘<i>rora</i> con leche’, señala que se lo consumía como postre y se elaboraba con leche, <i>rora</i> 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: <i>Añoro disfrutar ese chipa y el kamby rora</i> (Barreto, p. 100).			
Término	DLE	DA	DCP
Kosereva	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 cascotes de aepú o naranja agria.
Comentario: El <i>DLE</i> no registra este término. Por su parte, el <i>DA</i> lo incorpora con marca diatópica exclusivamente de Paraguay y como sustantivo femenino, esto contrasta con el <i>DCP</i> que lo incluye como sustantivo masculino. Se destaca, además, que en el <i>DA</i> se incorpora con la grafía en guaraní <i>kosereva</i> (metátesis de ‘conserva’). En tanto que en el <i>DCP</i> se registra con la variante adaptada al español ‘coserevá’. Con relación al significado, el <i>DA</i> especifica los ingredientes para la elaboración, mientras que el <i>DCP</i> alude al ingrediente base.			
Ejemplo de uso: <i>Además tiene dulce de maní con leche y kosereva</i> (Barreto, 2019, p. 133).			

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.
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.			
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).			

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.
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			

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 atrayentes 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). "Gastronomia 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.



Las comidas y bebidas a través de las paremias, locuciones, comparaciones estereotipadas y dichos

María Bernarda Espejo Olaya

✉ maría.espejo@caroycuervo.gov.co

id <https://orcid.org/0000-0001-7866-506X>

Instituto Caro y Cuervo, Colombia

Licenciada en Español-Francés, Magíster en Lingüística Española en el Instituto Caro y Cuervo. Profesora Investigadora en Lengua y Literatura Española en la Agencia Española de Cooperación Internacional, AEI. Realizó estudios de Lengua y Literatura Portuguesa en el Instituto Brasil-Colombia, IBRACO. Realizó Diplomado de Enseñanza del Español como Lengua Extranjera en el Seminario Andrés Bello del Instituto Caro y Cuervo. Fue profesora en la Universidad Pedagógica Nacional, Universidad Jorge Tadeo Lozano, Universidad Javeriana, Universidad de La Salle, entre otras. Forma parte del grupo de investigación de Lingüística del Instituto Caro y Cuervo y lidera la línea de investigación Estudios sobre el español de Colombia. Ha trabajado la fraseología colombiana y actualmente desarrolla el proyecto *Caracterización de la lengua empleada en la prensa popular colombiana*.

RESUMEN

Este artículo se centra en el estudio de la fraseología empleada en Colombia en relación con las comidas y bebidas. Se conformó una base de datos de fuentes orales y escritas, extraídos de algunos refraneros colombianos, del *Diccionario de colombianismos* (2018), y del *Diccionario de americanismos* (2010), restringiendo la búsqueda en este último a las locuciones referentes al tema que tuvieran la marca de uso para Colombia. Los productos alimenticios ligados a las paremias, locuciones, comparaciones estereotipadas y a los dichos más representativos de nuestro país son el arroz, el café, el frijol, el maíz, la papa, la caña de azúcar, la leche y sus derivados, entre otros. La gastronomía de nuestro país es fiel reflejo de la diversidad étnica, cultural y geográfica de Colombia, pero, al mismo tiempo, es un punto de encuentro entre las culturas regionales que permite el diálogo, el conocimiento, la intercomprensión y el acercamiento entre las regiones que componen nuestro país. En el contexto colombiano, la fraseología relacionada con alimentos, platos, utensilios, ingredientes y preparaciones propios de la cocina colombiana, hablan de la riqueza y de la importancia de la alimentación y de la gastronomía no solo para sustentarnos o nutrarnos, sino para conformar una identidad cultural y social compartida.



Palabras clave: comidas y bebidas, paremias, locuciones, comparaciones estereotipadas y dichos.

Recibido: 16/04/2024

Aceptado: 30/07/2024

Food and beverages through paremias, locutions, stereotypical comparisons and sayings

ABSTRACT

This article delves into the phraseology related to food and beverages in Colombia, analyzing how these expressions reflect cultural identity and regional diversity. A database of oral and written sources was compiled, drawing from Colombian proverbs, the *Diccionario de Colombianismos* (2018), and the *Diccionario de Americanismos* (2010), with the latter's search restricted to locutions marked for use in Colombia. The most frequently referenced food products in paremias, locutions, stereotyped comparisons, and representative sayings include rice, coffee, beans, corn, potatoes, sugar cane, milk, and its derivatives, among others. Colombian gastronomy serves as a mirror of the country's ethnic, cultural, and geographic diversity, while also functioning as a point of convergence that fosters dialogue, mutual understanding, and a sense of connection between the different regions of the nation. In the Colombian context, the phraseology surrounding food, dishes, utensils, ingredients, and traditional preparations reflects not only the culinary richness but also the cultural significance of food. This lexicon extends beyond the practical function of sustenance to shape and express a collective cultural and social identity, underscoring the role of gastronomy as a vital element in the construction of shared heritage and values across Colombia.

Keywords: food and beverages, paremias, locutions, stereotyped comparisons and sayings.

La nourriture et la boisson à travers les parémies, les locutions, les comparaisons stéréotypées et les dictons

RÉSUMÉ

Cet article porte sur l'étude de la phraséologie utilisée en Colombie dans le domaine de la nourriture et de la boisson. Une base de données de sources orales et écrites a été constituée, extraite de certains proverbes colombiens, du *Diccionario de colombianismos* (2018) et du *Diccionario de americanismos* (2010), en limitant la recherche dans ce dernier aux locutions se référant au sujet et ayant la marque d'usage de la Colombie. Les produits alimentaires liés aux parémies, locutions, comparaisons stéréotypées et dictons les plus représentatifs de notre pays sont le riz, le café, les haricots, le maïs, les pommes de terre, la canne à sucre, le lait et ses dérivés, entre autres. La gastronomie de notre pays est un reflet fidèle de la diversité ethnique, culturelle et géographique de la Colombie, mais c'est aussi un point de rencontre entre les cultures régionales qui permet le dialogue, la connaissance, l'intercompréhension et le rapprochement entre les régions qui composent notre pays. Dans le contexte colombien, la phraséologie liée aux aliments, plats, ustensiles, ingrédients et préparations typiques de la cuisine colombienne témoigne de la richesse et de l'importance de l'alimentation et de la gastronomie, non seulement pour nous soutenir ou nous nourrir, mais aussi pour façonner une identité culturelle et sociale partagée.

Mots clés: nourriture et boisson, paraboles, locutions, comparaisons et dictons stéréotypés.

I pasti e le bevande attraverso delle paremie, locuzioni, confronti stereotipati e detti

RIASSUNTO

Questo articolo si concentra sullo studio della fraseologia utilizzata in Colombia in relazione ai pasti e alle bevande. È stato costituito un database di fonti orali e scritte, estratte da alcuni proverbi colombiani, dal *Dizionario dei colombianismi* (2018), e dal *Dizionario degli americanismi* (2010), restringendo la ricerca in quest'ultimo alle frasi riferite all'argomento che aveva il significato marchio da utilizzare in Colombia. I prodotti alimentari legati a paremie, locuzioni, confronti stereotipati e ai detti più rappresentativi del nostro Paese sono, tra gli altri, il riso, il caffè, i fagioli, il mais, le patate, la canna da zucchero, il latte e i suoi



derivati. La gastronomia del nostro Paese è un riflesso fedele della diversità etnica, culturale e geografica della Colombia, ma, allo stesso tempo, è un punto d'incontro tra le culture regionali che consente il dialogo, la conoscenza, l'intercomprensione e il riavvicinamento tra le regioni che compongono il nostro Paese. Nel contesto colombiano, la fraseologia relativa ai cibi, piatti, utensili, ingredienti e preparazioni tipiche della cucina colombiana parla della ricchezza e della importanza dell'alimentazione e della gastronomia non solo per sostenerci o nutrirci, ma per formare un'identità culturale e sociale condivisa.

Parole chiave: pasti e bevande, paremie, locuzioni, confronti stereotipati, detti.

Comida e bebida por meio de parábolas, locuções, comparações estereotipadas e ditados

RESUMO

Este artigo se centra no estudo da fraseologia usada na Colômbia em relação a alimentos e bebidas. Um banco de dados de fontes orais e escritas foi compilado, extraído de alguns provérbios colombianos, do *Dicionário de colombianismos* (2018) e do *Dicionário de Americanismos* (2010), restringindo a busca no último caso a locuções referentes ao assunto que tinha a marca de uso da Colômbia. Os produtos alimentícios vinculados às parêmias, locuções, comparações estereotipadas e ditos mais representativos de nosso país são arroz, café, feijão, milho, batata, cana-de-açúcar, leite e seus derivados, entre outros. A gastronomia de nosso país é um reflexo fiel da diversidade étnica, cultural e geográfica da Colômbia, mas, ao mesmo tempo, é um ponto de encontro entre culturas regionais que permite o diálogo, o conhecimento, a intercompreensão e a aproximação entre as regiões que compõem nosso país. No contexto colombiano, a fraseologia relacionada a alimentos, pratos, utensílios, ingredientes e preparações típicas da culinária colombiana fala da riqueza e da importância da comida e da gastronomia não apenas para nos sustentar ou nutrir, mas também para moldar uma identidade cultural e social compartilhada.

Palavras-chave: comida e bebida, parêmias, locuções, comparações estereotipadas e ditos.

1. Introducción

Al estudiar la fraseología en relación con el tema de la alimentación y la gastronomía colombianas, pusimos especial interés en los productos alimenticios más representativos de nuestro país que estaban presentes en las paremias, locuciones, comparaciones estereotipadas y dichos.

Es necesario mencionar además que en las expresiones fijas que seleccionamos hay referencia a utensilios de la cocina (cuchara, cuchillo, platos, olla, paila, sartén, etc.), ingredientes y preparaciones propias de la cocina colombiana. Todo esto es testimonio de la riqueza cultural y social de nuestro país.

Además, los temas que tratan las paremias, las locuciones, los dichos y las comparaciones estereotipadas incluyen también acciones como comer (ser *buena muela*. Referido a persona, muy comedora.) y beber, comportamiento en la mesa (*en la mesa y en el juego se conoce al caballero*), modos de preparación (*asado, al horno*), los alimentos tradicionales y más comunes (arroz, frijol, maíz, pan, papa, plátano, yuca, etc.), los condimentos (cebolla, cilantro, sal, salsa) y otros alimentos, como cereales, frutas, aves domésticas y las carnes tradicionales (gallina, cerdo, res, etc.), los postres (*repartirse la torta*, dividirse entre varias personas lo ganado de manera ilícita; *ser un bizcocho*, ser hermosa una mujer), además de otros elementos de la gastronomía, como platos típicos de las regiones, así como características de las personas relacionadas con los alimentos (*cabeza de papa salada*: persona con canas; *estar como un fideo*: estar muy delgado; *ser un buñuelo*: sin suficiente experiencia o conocimiento para ejercer una profesión u oficio), entre otros.

Cabe señalar que en la fraseología encontramos un doble sentido, literal y metafórico, que proporciona información sobre las costumbres, la visión de mundo y tradiciones de nuestra sociedad. Aparece, por ejemplo, el alimento como medicina (*caldo levantamueertos, enfermo que come no muere, en el comer está el vivir*), el alimento como reflexión (*plátano maduro no vuelve a verde*), el alimento como elogio (*más preparado que un yogur*), los consejos sobre las bebidas y la salud (*quien se entrega a la bebida en poca estima su vida; quien come y no bebe, mal digiere*), las recomendaciones de comer con moderación (*de grandes cenas están las tumbas llenas; come para vivir y no vivas para comer; come y bebe que la vida es breve*), la sugerencia de compartir los alimentos (*donde comen dos comen tres*),



las actitudes de las personas (*dar o tomar caldo de mico; ser una changüita; ponerse trucha*) y las alusiones al hambre, el apetito, la saciedad (*el mejor condimento es el hambre, a buen hambre no hay pan duro; la comida entra por los ojos; barriga llena, corazón contento; después de un ayuno, un buen desayuno*). También hay unidades fraseológicas que hacen referencia al comportamiento de las personas frente a otras (*dar caramelo*. Engañar a alguien dilatando la solución de un asunto. Ilusionar a alguien con promesas que no se van a cumplir; *endulzar el oído a alguien*. Conquistar a alguien, generalmente con falsas promesas).

Además de las anteriores temáticas, también hay locuciones que permiten expresar que algo nos importa poco o nada: *importar un rábano, importar un pepino, importar un comino, importar un chorizo*.

Sumado a lo anterior, podemos decir que en la fraseología hacen presencia locuciones que dan cuenta de nuestras costumbres gastronómicas; por ejemplo, en nuestro país se combinan una serie de elementos para el almuerzo que están compuestos por sopa; un plato 'seco', que contiene los alimentos principales, como arroz, carne y verduras; una bebida y un dulce o postre, como rasgo común en el país, de esta costumbre se desprende la locución verbal *darle sopa y seco a alguien*, que significa vencer al contrincante por amplio margen en una disputa, enfrentamiento o competencia.

En este artículo presentamos las paremias, locuciones, comparaciones estereotipadas y dichos empleados en Colombia en distintas regiones, de distintas capas sociales y de diversos estilos de habla.

2. Metodología

En cuanto a la metodología empleada en el presente trabajo, seguimos dos pasos: en primer lugar, reunimos el material de estudio procedente de fuentes orales y escritas. Nuestro punto de partida fue el *Léxico de la alimentación en la vida cotidiana* (2023), que es una selección de palabras y expresiones tomadas del *Diccionario de colombianismos* (2018), que giran alrededor del tema de la alimentación. Para la conformación de la muestra recurrimos a la base de datos que hemos estado alimentando a partir de 2018¹, tanto de paremias como

¹ Proyecto de Estudio de la fraseología usada en Colombia.



de locuciones. Asimismo, buscamos en algunos refraneros colombianos; también indagamos en el *Diccionario de colombianismos* (2018) y en el *Diccionario de americanismos* (2010), y reunimos las locuciones referentes al tema, que tuvieran la marca de uso para Colombia.

En segundo lugar, analizamos las significaciones y las agrupamos por lemas o ítems lexicales. Como el artículo busca elaborar un repertorio de voces sobre comidas y bebidas a partir de la fraseología y la paremiología, para tal fin se apoya en el método lexicográfico, por lo cual tiene dos niveles de organización y análisis: la macroestructura y la microestructura. En el primer nivel se seleccionaron entradas referentes a las comidas y bebidas y en cada una de ellas se incluyeron las locuciones, las paremias, comparaciones estereotipadas y dichos que tuvieran en su estructura la palabra de cada entrada. Por ejemplo: locuciones sobre el arroz, sobre la papa. En el segundo nivel, se clasificó cada unidad fraseológica y se definió. En consecuencia, los fraseologismos y paremias se registraron bajo un lema, que en casi todos los casos es un sustantivo y a veces, un verbo, siguiendo el orden en que aparecen en esas construcciones fijas. Algunas locuciones tienen marca regional, esto implica generalmente que son de estilo coloquial, como por ejemplo *arroz con mango*, que se usa en la costa Atlántica.

El orden de aparición de las bebidas y comidas se compagina con su presencia en la fraseología y paremiología empleadas en nuestro país, por lo cual no están ordenadas alfabéticamente en la anotación y descripción de cada una de ellas, pero sí están ordenadas en las tablas de relación de locuciones, de paremias, comparaciones estereotipadas y dichos. (ver las tablas 1, 2, 3 y 4). A continuación, se enuncian la lista de las 81 voces incluidas.

Aceite, aguacate, aguadepanela, aguardiente, arepa, arroz, beber, bebida, bizcocho, bollo, buñuelo, cacao, café, caldo, caña de azúcar, caramelo, carne, cebolla, cerdo, cereza, chicha, chocolate, choclo, coco, chontaduro, chorizo, comino, condimento, cuchara, cuchillo, curuba, desayuno, endulzar, fideo, frijol, gallina, gelatina, guama, guayaba, huevo, leche, lenteja, limón, limonada, lulo, maíz, marrano, mazamorra, mazorca, mamey, maní, mute, naranja, onces, olla (pitadora), olleta, paila, pan, papa, papaya, pepino, pera, perejil, pescado, piña, plátano, plato, queso, rábano, sal, salsa, sancocho, sopa, tamal, tomate, torta, tinto, trucha, uva, vaca, yuca.

El leuario se compone especialmente de léxico tradicional del español y de voces de origen indígena(*arepa, aguacate, cacao, chicha, curuba, guayaba, choclo, maíz, mamey, mani*). Los campos léxicos pertenecen a las comidas y bebidas y a los objetos relacionados con la preparación de alimentos, fundamentalmente.

Para la definición de las locuciones recurrimos al *Diccionario de la Lengua española* (2014), al *Diccionario de americanismos* (2010) y al *Diccionario de colombianismos* (2018). Para la definición de las paremias fue clave el *Refranero Multilingüe* del Centro Virtual Cervantes².

El análisis de los datos se realizó a partir de una metodología cualitativa, de enfoque descriptivo, ya que nuestro objetivo no es solamente recopilar las paremias, locuciones y dichos relacionados con la alimentación y la gastronomía colombianas sino también aludir a la información cultural y social que estas expresiones fijas contienen.

3. Las paremias, locuciones, dichos y comparaciones estereotipadas

La fraseología y la paremiología han seguido caminos paralelos y guardan estrecha relación con la lexicografía y lexicología. En este contexto, este artículo tiene como objetivo tratar el léxico de las comidas y las bebidas a través de las unidades fraseológicas, los refranes, las comparaciones estereotipadas y los dichos.

El marco teórico de la paremiología se sustenta en las teorías y conceptos que han desarrollado Sevilla y Crida (2013, 2017); Sevilla y Ugarte (2022). En cuanto a la fraseología, nos apoyamos en los presupuestos teóricos de Corpas Pastor (1996). A continuación enunciamos de manera general, los conceptos y las clasificaciones que el presente trabajo ha empleado.

La fraseología y la paremiología son dos disciplinas lingüísticas que han despertado el interés de los estudiosos del lenguaje en los últimos decenios. La fraseología estudia las expresiones estables o fraseologismos desde el punto de vista de su formación y de sus particularidades estructurales y semánticas; en tanto que la paremiología se dedica al estudio de los enunciados estables, breves y sentenciosos, denominados *paremias*.

² <https://cvc.cervantes.es/lengua/refranero/>

Una paremia es una unidad fraseológica constituida por un enunciado breve y sentencioso, el cual corresponde a una oración simple o compuesta, que se ha fijado en el habla y que forma parte del acervo sociocultural de una comunidad hablante (Sevilla y Crida, 2017, p.118).

Sevilla y Crida (2013) parten del concepto de paremia como *archilexema* de los enunciados breves y sentenciosos, los cuales se clasifican por el origen (conocido o anónimo) y el uso (culto o popular). Con base en estos criterios, “la tipología de las paremias españolas se grupa en seis categorías: proverbios, aforismos, refranes, frases proverbiales, locuciones proverbiales y dialogismos, las cuales a su vez se pueden dividir en subtipos, según diferentes criterios: temáticos, formales, genéticos” (Sevilla y Crida, 2013, p.113).

Las paremias de origen conocido y uso preferentemente culto son el proverbio y el aforismo. Entre las paremias de origen anónimo y uso preferentemente popular se agrupan el refrán, la frase proverbial, la locución proverbial y el dialogismo.

En consecuencia, el refrán es una paremia de origen anónimo y uso popular, cuya estructura es generalmente bimembre, con presencia de elementos mnemotécnicos, con potencial presencia de componentes jocosos, basado en la experiencia y con valor de verdad universal, en su gran mayoría (Sevilla y Crida, 2013, p. 111).

Los refranes forman parte de la tradición oral y se adaptan a las costumbres del lugar donde surgen. En estas expresiones se hacen analogías o comparaciones con situaciones de la vida cotidiana o comportamientos del ser humano. La estructura bimembre de los refranes es reforzada por el ritmo y la rima, como se puede ver en el siguiente ejemplo: *Al que a buen árbol se arrima buena sombra le cobija*. Por otra parte, la frase proverbial presenta una estructura unimembre y sin rima. Lo anterior se ve en el siguiente ejemplo: *Las comparaciones son odiosas. Toda comparación es odiosa*. Los dialogismos son de estructura dialogada e irónica. Tal como se puede observar en este ejemplo: *Dijo la sartén al cazo: ‘¡Quítate de ahí, que me tiznas!’*. La locución proverbial es de estructura parecida a la locución verbal y mensaje sentencioso, así se evidencia en el siguiente caso: *Ir / Venir por lana y volver trasquilado* (Sevilla y Ugarte, 2022, p. 2).

Por último, las comparaciones estereotipadas o locuciones comparativas son unidades fraseológicas que expresan el grado superlativo de una cualidad a través de su comparación con un término prototípico o un estereotipo tangible de tal rasgo distintivo, como se ve en los siguientes casos: *es dulce como la miel, es amargo como la hiel* (Ghezzi, Monografías, N.º 2).

De otra parte, para el soporte teórico de nuestro estudio tuvimos en cuenta la clasificación de la fraseología que propone Corpas Pastor(1996). La autora la divide en tres grandes grupos. El primero está compuesto por las colocaciones, que considera unidades fraseológicas fijadas en la norma, que no constituyen actos de habla completos y que presentan aquella “propiedad de las lenguas por la que los hablantes tienden a producir ciertas combinaciones de palabras entre una gran cantidad de combinaciones teóricamente posibles” (Corpas Pastor, 1996, p. 82).

El segundo grupo lo componen las locuciones. Son unidades fijadas en el sistema que tampoco son actos de habla y que están caracterizadas por su “institucionalidad, su estabilidad sintáctico-semántica y su función denominativa” (1996, p. 89), estas características las distinguen de las combinaciones libres de palabras. Las locuciones están compuestas por al menos dos términos que no muestran unión ortográfica; de otra manera se trataría simplemente de palabras compuestas. Y el tercer grupo está formado por los enunciados fraseológicos, unidades fraseológicas que, a diferencia de las colocaciones y las locuciones, representan actos de habla por sí mismos y presentan fijación interna y externa. Además, Corpas incluye dos subgrupos en los enunciados fraseológicos: las paremias y las fórmulas rutinarias.

4. Resultados

En este apartado se realiza un análisis y caracterización de la fraseología y paremiología que se acopió de las fuentes mencionadas. A partir de las unidades fraseológicas y paremiológicas elaboramos un listado de voces sobre alimentos y bebidas así como de objetos relacionados con la elaboración de alimentos. (Ver tablas 1, 2, 3 y 4).

Al examinar la fraseología y paremiología gastronómicas en lo referente a su sentido metafórico, con el fin de obtener información cultural sobre la manera de ser y pensar, los hábitos y costumbres, la valoración de las cosas, las personas y sus valores morales, obtuvimos los siguientes resultados:

4.1 El café. El café colombiano tiene gran importancia a nivel económico y cultural. Es reconocido mundialmente por su calidad, delicioso sabor y suave aroma. Es una de las bebidas más consumidas en Colombia; se consume con mucha frecuencia durante todo el día, además es la bebida para compartir pues está presente en los lugares de encuentro. Es el producto agrícola emblemático. Es un símbolo de hospitalidad y tradición. Con el café se preparan, también, postres. El café puro, sin leche, se denomina en Colombia *tinto*. Este tiene cabida en los siguientes fraseologismos:

No caber ni un tinto. loc. verb. Estar un lugar o un recipiente muy lleno.

Caerle sal al tinto. loc. verb. Surgir un imprevisto a última hora.

Dárselas alguien de café con leche. loc. verb. Presumir, hacer alarde de algo.

Además, el café negro o tinto hace parte de los siguientes dichos:

ni tinto ni tanto. No es bueno exagerar ni llegar a los extremos en ninguna situación, lo más recomendable es encontrar un punto medio e todas las cosas. Todo deber ser en su justa medida.

Coca-Cola mata tinto. Se trata de una afirmación que hace referencia a la preferencia de consumo de una bebida extranjera de fama internacional en detrimento del café colombiano. También se dice *gaseosa mata tinto*.

4.2 El pan. El pan hace parte importante de nuestra cultura, al igual que la *arepa*; se consume preferentemente en el desayuno y las onces³(*comerse las onces antes del recreo*, significa que una persona hizo algo antes de lo permitido o debido). Hay un buen número de

³ 1.Alimento ligero que se toma en las horas de la tarde entre el almuerzo y la comida. 2.Comida ligera que se toma entre el desayuno y el almuerzo. (*Diccionario de colombianismos*, 2018).

paremias que hacen referencia a este alimento. No en vano se afirma que *En la mesa nunca debe faltar el pan*. Presentamos algunas locuciones y paremias referentes al tema:

pan y pedazo. loc. sust. Algo que se necesita o se desea y se añade o complementa con otra porción. Se emplea cuando una persona a la que se le da algo, quiere más de la cuenta y abusa de la confianza y generosidad de los demás en provecho propio. Querer algo y añadir más de la cuenta.

¡ni qué pan caliente! loc. interj.coloc. Expresa rechazo ante lo dicho por alguien.

ser /estar más bueno que el pan. loc. verb. coloc. Se dice de alguien que es muy atractivo.

En Colombia se emplea tanto con el verbo *ser* como con *estar* y ambas formas se usan con mucha frecuencia.

ser más bueno que el pan. loc. verb. Se utiliza para decir que una persona se caracteriza por su bondad.

con las manos en la masa. loc. adv. coloc. En el momento de estar haciendo algo.

ser algo pan comido. loc. verb. Ser muy fácil de hacer o de conseguir.

vender como pan caliente. loc. verb. Vender algo con gran rapidez.

A continuación, enunciamos un grupo de paremias que se usan en Colombia, todas son refranes; estos presentan algunas variaciones respecto a los refranes procedentes de España; otros son creaciones propias producto de la creatividad de los hablantes.

A buena hambre no hay pan duro / Con buena hambre no hay mal pan. Cuando alguien tiene hambre, come lo que encuentra y no pone reparos a la calidad de lo que tiene a su alcance o de lo que se le ofrece. En un sentido más amplio, cuando se tiene necesidad, no se pone reparo alguno.

A falta de pan, buenas son tortas. Refr. Recomienda conformarse con lo que se tiene, si no se ha conseguido algo mejor.

Al mejor panadero se le quema el pan en la puerta del horno. Refr. Todos pueden tener algún descuido, incluso los más expertos en la materia en cuestión.

Dios da pan a quien no tiene dientes. Refr. Se emplea con ironía para aludir a quien no puede aprovechar las riquezas o los beneficios que recibe.

En la puerta del horno, se quema el pan. No hay que dar nada por hecho, puede suceder que en el último momento las cosas no pueden llegar a realizarse.

Todo hijo/niño viene con su pan bajo/debajo del brazo. Cada hijo que llega al mundo, trae consigo fortuna y bienestar a su familia.

4.3 La papa. Este producto juega un papel fundamental en la economía y la alimentación del país. Es considerada uno de los alimentos básicos en la dieta colombiana⁴. Su importancia en la alimentación se ve reflejada en algunas unidades fraseológicas, en las cuales se puede advertir su connotación positiva y negativa al mismo tiempo. Veamos las siguientes locuciones:

buena papa. loc. sust. Persona bondadosa, gentil. pop.

conseguirse la papa. loc. verb. Ganar el sustento ejerciendo un oficio o profesión.

echar papa, -ita. loc. verb. Comer.

ganarse la papa. loc. verb. Ganar el sustento ejerciendo un oficio o profesión.

no entender ni papa. loc. verb. No entender nada.

⁴ Disponible en: <https://www.abonamos.com/blog/2022/4/8/importancia-de-la-papa-en-colombia>

papa caliente. loc. sus. Problema grave e incómodo y de difícil solución, que alguien, inhibiéndose en su responsabilidad, traslada a otro.

ser buena papa. loc. verb. inf. Ser amable, servicial.

ser una papa. loc. verb. Ser tonto.

4.4 El maíz. El maíz y sus derivados tiene un lugar preferencial en la gastronomía colombiana, especialmente en el departamento de Antioquia y el eje cafetero. Del maíz se derivan alimentos como las sopas, entre ellas la sopa de *mute* y la *mazamorra*; las *arepas*, los *buñuelos*, los *tamales*, los *bollos* o *envueltos de mazorca* y las bebidas como el *masato*⁵, la *chicha*⁶ y el *guarruz*⁷.

En primer lugar, mencionamos algunos sentidos metafóricos de la palabra 'arepa': *arepa*, individuo torpe; *arepazo*, logro que se obtiene de manera fortuita; *arepudo*, suertudo; *voltearepas*, el que cambia de opinión.

Igualmente, hay algunos refranes que mencionan este producto derivado del maíz:

Cada niño viene con su arepa debajo del brazo, refrán utilizado en el departamento de Antioquia con variación léxica del refrán *cada hijo/ niño viene con su pan debajo del brazo*, escuchado en todo el país.

Cada tiesto con su arepa. Significa que toda persona puede encontrar su complemento. Cada uno debe relacionarse con los de su categoría o con quienes tengan gustos parecidos.

⁵ Bebida elaborada con arroz, piña o maíz, ligeramente fermentados, y agua, clavos de olor, canela y azúcar. *Diccionario de americanismos*, 2010.

⁶ Bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua azucarada, y que se usa en algunos países de América. *Diccionario de la lengua española*, 2014.

⁷ 1. Bebida espesa y fermentada que se prepara con agua, azúcar y arroz. 2. Sedimento de los granos del maíz en la chicha. *Diccionario de americanismos*, 2010.



El que quiera bollo que coja el cuchillo y parta. Costa Atl. El que quiera algo que haga el esfuerzo para obtenerlo

Sigue creyendo que la mazamorra⁸ es caldo. dicho. Se emplea para decirle a una persona que está engañada.

Cabe destacar que Montes y Rodríguez de Montes (1975) acopiaron un buen número de fraseologismos y paremias, que no clasifican, en el libro *El maíz en el habla y la cultura popular de Colombia*. Se citan algunas que aún se escuchan, pero es evidente que la vida moderna y la industrialización de algunos alimentos como el maíz han hecho que poco a poco estas paremias y fraseologismos vayan desapareciendo.

¡Adiós chicha, calabazo y miel! fr. prov. Indica que todo se ha perdido.

Al peor perico la mejor mazorca / el peor perico se come la mejor mazorca. Refr. Se aplica cuando se ve favorecido por la fortuna quien menos lo merece. Equivalente al refrán español: *Al más ruin puerco, la mejor bellota.*

El que nace para tamal, del cielo le caen hojas. Refr. Se refiere a que las personas que tienen un destino marcado o un camino que seguir, les llegará todo lo necesario para que lo logren.

Cada hijo viene con su pan/arepa debajo del brazo. Refr. Significa que cada bebé que llega al mundo trae consigo fortuna y bienestar a su familia y que no le faltará la provisión para ser criado.

Capacho no es mazorca. Paremia. Llanos Orientales. Las apariencias engañan.

⁸ Sopa espesa de harina de maíz y legumbres. *Diccionario de americanismos*, 2010.



Coger asando choclos a alguien. loc. veb. Coger desprevenido, de sorpresa, con las manos en la masa. También se escucha la locución verbal equivalente a la anterior: *coger a alguien asando mazorcas*. Estar desprevenido, dejarse sorprender (Guajira).

El muerto al hoyo y el vivo al bollo. Refr. Indica que, a pesar del sentimiento de la muerte de las personas más amadas, es preciso alimentarse y volver a los afanes de la vida. Se usa también para censurar a quienes olvidan demasiado pronto al muerto.

Estar asando mazorcas. loc. verb. Estar en aprietos.

Estar embollado. loc. verb. Estar en afanes.

Hace los años de la mazamorra. dicho. Indica un trascurso de tiempo muy largo.

Mientras más granos, más mazorcas. Paremia. Siembra intensa, mies intensa.

Para cada tiesto hay su arepa / Cada tiesto con su arepa. Refr. Conviene que cada uno se relacione y contraiga matrimonio con los de su categoría o con quienes tengan gustos parecidos.

Se suma a las anteriores paremias y dichos, las siguientes locuciones verbales; una que hace referencia al mute y otras que se refieren a la chicha: *estar chicho, -a*. Referido a persona, que está de mal humor, disgustada; *no ser ni chicha ni limonada / limoná* inf. Tener un carácter indefinido; *mandar a comer mute*⁹ (¡vaya coma mute!), expresa disgusto o enojo, equivale a mandar al diablo.

⁹ Sopa de granos de maíz pelados, con verduras, legumbres, carne y condimentos. *Diccionario de americanismos*, 2010. Mute deriva del quechua *mut'i* que significa maíz. El mute es un plato típico de la gastronomía de los departamentos de Cundinamarca, Boyacá, Norte de Santander y Santander, siendo el mute santandereano el más reconocido y apetecido en nuestro país. Información tomada de:



4.5 El arroz. El cultivo del arroz es de gran importancia en la actividad agrícola del país y es un producto infaltable en los platos colombianos. Hace presencia las siguientes locuciones:

arroz con mango. Loc. sust. Asunto enredado o confuso, que no tiene claridad ni sentido lógico. Confusión y desorden. (costa Atlántica).

Ponerse arrozudo. loc. verb. Referido a persona, que tiene la piel erizada por el frío, el miedo u otras sensaciones o emociones.

como arroz. loc. adv. En abundancia.

tener un arrocito en bajo. loc. verb. Tener una relación amorosa sin compromiso y de manera furtiva.

4.6 Lentejas, frijoles y maní. Las lentejas son fuente de hierro y fibra, y uno de los alimentos más económicos. En nuestra cultura simbolizan la abundancia. En Año Nuevo, un puñado de lentejas en los bolsillos simboliza dinero. Sin embargo, su presencia en la fraseología y paremiología colombiana es mínima: *lentejas, comida de viejas*. Se considera que la expresión hace referencia a la antigüedad de las lentejas en la gastronomía, ya que estas aparecen referenciadas en la Biblia. Por otro lado, se considera que ‘comida de viejas’ hace referencia a la textura de las lentejas que una vez preparadas, se reblandecen hasta el punto que no hace falta prácticamente masticarlas, convirtiéndose en un alimento ideal para personas mayores. Por último, mencionamos la locución verbal *ser lentejo*. Referido a persona, lenta y tonta.

En cuanto al frijol, está presente en la siguiente paremia: *al/a la /mejor cocinero, -a se le queman los frijoles*, indica que todos podemos cometer errores; incluso las personas más experimentadas pueden en alguna ocasión equivocarse.

Por último, hacemos referencia a la locución verbal *saber cómo es el maní*, saber cómo es el asunto. Se emplea cuando alguien empieza a coger habilidades en un oficio.

<https://caracol.com.co/2024/06/08/las-10-mejores-comidas-tipicas-de-colombia-segun-ia-el-mute-santandereano-uno-de-ellos/>



4.7 La yuca. La yuca, junto con el maíz, la caña de azúcar y el arroz, constituyen las fuentes de energía más importantes en todas las regiones de Colombia. Por lo cual está presente en las siguientes locuciones y paremias:

abrirse como la yuca (¡ábrase, como la yuca!). loc. verb. coloq. empleada para ordenar a alguien que se vaya, que se retire de un lugar.

no tener para la yuca. loc. verb. No contar con dinero para comer.

sacarse las yucas. loc. verb. Hacer sonar los nudillos de los dedos estirándolos o doblándolos hasta que crujan.

¡Qué haremos en este caso: la yuca tierna y el maíz zarazo! Indica desconcierto ante una situación complicada (paremia).

4.8 El plátano. Aunque está presente en la alimentación diaria, el plátano tiene poca visibilidad en la fraseología. A continuación presentamos un par de ejemplos:

Estar más pegado que mancha de plátano. Costa Atl. Comparación estereotipada Tener alta sintonía un intérprete de una canción de moda.

Plátano maduro no vuelve a verde. paremia. El tiempo que se va no vuelve.

4.9 La caña de azúcar. El consumo nacional de azúcar que proviene de la caña es alto. Se consume directamente en los hogares y se utiliza para la fabricación de productos alimenticios, bebidas y otros productos industriales¹⁰. Con la caña de azúcar se fabrica la panela que se emplea para la preparación de bebidas como el *aguadepanela* o *aguapanela*, limonadas y también para la preparación de alimentos. Veamos algunas paremias y locuciones:

amor sin beso, es como aguadepanela sin queso. paremia. En el amor debe existir lo fundamental, como el cariño, el respeto y la confianza.

¹⁰ Información tomada de: <https://www.agro.bayer.co/es-co/cultivos/cana-de-azucar.html>

El que quiera más que le piquen caña (Valle del Cauca) / *Al que quiera más que le piquen caña*. paremia. Advertencia para quien quiera abusar de la generosidad y amabilidad de alguien.

coger la caña. loc.verb. Estar de acuerdo con alguien, seguir el juego.

meter un cañazo. loc. verb. Mentir, engañar a alguien. pop.

4.10 Carnes de res, de cerdo, aves domésticas y pescados: Las gallinas, los pollos y los cerdos tienen gran importancia en la alimentación colombiana, por lo cual hay numerosas paremias relacionadas con estos. Veamos los siguientes ejemplos:

Alábate pollo que mañana te guisan. Refr. Critica a quien, sin poseer mérito ninguno, presume de haber hecho o dicho algo importante.

A cada pavo le llega su Navidad. Refr. Indica que no queda impune el comportamiento del malvado, pues, antes o después, quien ha obrado mal recibe su merecido.

Gallina vieja da buen caldo. Refr. Se trata de un refrán gastronómico que, empleado en sentido general, puede referirse a las cosas de calidad y a los beneficios que conlleva usarlas.

La gallina y el marrano se comen con la mano; el pollo, el pescao y el marrano se comen con la mano (paremia variante de la anterior usada en la costa Atlántica), se refiere a que este tipo de carnes no se deben comer con cubiertos.

Más vale pan con amor, que gallina con dolor. Refr. Significa que es preferible una vida humilde, pero tranquila y llena de amor, a una vida con riquezas que no se pueden disfrutar por ser causa de disgustos o por estar ausente el amor.

Además de las anteriores paremias, se agrega el dicho *listo el pollo*, que indica que algo se ha acabado o se ha hecho; es decir, es un asunto concluido. También hay un par de locuciones: *(tener) memoria de gallina*. loc. adj., tener mala memoria; *ser una gallina*, loc. verb., con el significado de persona cobarde, pusilánime y tímida.

De otra parte, la carne de cerdo es una de las alternativas de consumo de proteínas importante en nuestro país. En Colombia y en el mundo hispánico, el *cerdo* o *marrano* designa a una persona sucia y desaseada; a una persona grosera, sin modales; y también a una persona que procede o se porta de manera baja o rastrera. Constituye un colombianismo el verbo denominial *marranear* que significa engañar a alguien, también la palabra *chicharrón* con el significado de problema de difícil solución.

Hay varias paremias, fraseologismos y dichos gastronómicos relacionados con el cerdo:

A cada marrano gordo le llega su Nochebuena /Navidad. Refr. En la actualidad, quizá por la influencia de Estados Unidos, se escucha *a cada pavo le llega su Navidad*.

Cuando no hay solomo¹¹ de todo como. Paremia. Indica la preferencia por la carne, en particular por el lomo de cerdo, bastante apreciado, diciendo que si no lo hay se debe resignar a comer otro tipo de carne.

A chillidos de marrano, oídos de matarife. Paremia. Significa que no debemos hacer caso a las habladurías de personas que no buscan nuestro bienestar. Aconseja no oír las cosas sinsentido.

En cuanto a las locuciones, predomina la denominación *marrano*, de uso más frecuente en nuestro país como se puede apreciar en los siguientes ejemplos:

A lo cerdo. loc. adv. En abundancia, en gran cantidad.

Coger de marrano a alguien. loc. verb. Aprovecharse de una persona que no opone resistencia alguna a las exigencias de otra.

Conseguir marrano. loc. verb. Hallar una persona ingenua para aprovecharse de ella. También significa conseguirse un buen novio.

¹¹ Carne de la parte del lomo de un animal. *Diccionario de americanismos*, 2010.

Mandar al chorizo. loc. verb. Rechazar o abandonar definitivamente a alguien o algo.

Repartirse la marrana. loc. verb. Dividirse entre varias personas lo ganado de manera ilícita

De otra parte, aunque la carne bovina no es la principal proteína que se consume en Colombia, hace presencia en algunas paremias, fraseologismos y comparaciones estereotipadas. Este tipo de carne se utiliza en caldos y sopas, literal y metafóricamente, como sucede en los siguientes casos: en primer lugar, *sopa de ojo de vaca*. Plato tradicional de la costa Atlántica; algunos le atribuyen propiedades curativas para el agotamiento crónico y los dolores de cabeza. Otros consideran que fortalece y da energía para realizar las actividades del día a día. En segundo lugar, la locución verbal *hacer (una) vaca* que significa hacer una contribución económica voluntaria de varias personas para un fin común.

En cuanto a las locuciones que se refieren a la carne y a las preparaciones de caldos y sopas, mencionamos las siguientes:

(Dar) caldo de ojo. loc.verb.coloq. Hace referencia al acto de mirar personas de buena apariencia física. También hace alusión al hecho de vitrinear.

Dar caldo de lengua. loc.verb.coloq. Cantaleta.

Estar hecho una sopa. loc.verb. Estar alguien empapado, especialmente a causa de la lluvia.

Faltarle sopa a alguien. loc.verb. Faltarle experiencia.

(Estar) hasta en la sopa. En todas partes.

También se usa frecuentemente el dicho *qué tiene que ver el caldo con las tajadas*, qué tiene que ver una cosa con otra.

De otro lado, el *sancocho* es uno de los platos típicos más reconocidos de Colombia, con variación de sus ingredientes según la región, por esta razón está presente en la fraseología de nuestro país. El sancocho reúne y convoca a familiares y amigos por lo cual se prepara en toda clase de eventos desde carnavales, fiestas, cumpleaños, funerales, hasta en protestas sociales, donde es un elemento integrador de relevancia. Veamos otras referencias a sopas y caldos, en especial al sancocho:

En primera instancia, mencionamos dos paremias: *Al que no quiere caldo se le dan dos tasas; sopa sin aliño es como amor sin cariño*. En segundo lugar, anotamos dos locuciones verbales alusivas al sancocho: *armarse un sancocho*, formarse un desorden; *estar sancochado*, estar acalorado y sudando. Sumamos a la locuciones anteriores el término *sancochería*, establecimiento, generalmente mal acondicionado, en donde se sirven comidas a obreros y campesinos. También, la expresión *el gran sancocho nacional*, que en el ámbito político se refiere a la diversidad multicultural.

Asimismo, añadimos las locuciones que aluden directamente a la carne:

De carne y hueso. loc. adj. coloq. Real, que existe de verdad.

Poner toda la carne en el asador. loc.verb. Hacer el mayor esfuerzo, arriesgándolo todo para lograr un objetivo.

Cerramos este apartado con algunas paremias gastronómicas asociadas a la carne:

A carne dura, dientes de perro. Para afrontar una dificultad o una situación difícil hay que actuar con decisión y contundencia.

Amor no se echa a la olla, sino carne y cebolla, previene a quien quiere casarse o desea convivir con el ser amado, que hay que contar con los medios suficientes para hacerlo, de lo contrario se fracasaría.

Contigo pan y cebolla, cuando hay amor verdadero no se necesita de grandes riquezas ni de comodidades para sustentarse.

Carne que no se voltea, no se asa. Cuando se realiza alguna actividad o emprendimiento, se debe prestar atención porque de lo contrario no se obtienen buenos resultados.

El que se levanta tarde, no oye misa ni compra carne, Recrimina a quien por desidia o pereza pierde lo que podría conseguir siendo diligente.

Carne que se lleva el gato no vuelve al plato, este refrán enseña lo difícil que es resarcir un daño hecho.

Para terminar, añadimos *más largo que una semana sin carne*. loc. comparativa o comparación estereotipada que indica que algo es de mucha duración, pesado o aburrido. Y *más pesado que hígado en la cena*, con significado literal y metafórico, dicho de una persona que importuna; esta locución comparativa se emplea en los Llanos orientales de Colombia.

Por otra parte, los pescados hacen presencia en dos paremias que se emplean con frecuencia en nuestro país y a las cuales nos referiremos a continuación:

El que quiere pescado que se moje los pies. Hay que sacrificarse y trabajar para conseguir algo, ya sea un bien material o espiritual. *Mentir y comer pescado requieren mucho cuidado*. Así como se requiere tener cuidado con las espinas cuando se come pescado, para mentir se requiere ser bastante experto para no ser descubierto.

4.11 La leche y sus derivados

La leche de vaca y sus derivados forman parte de la alimentación cotidiana en la cultura colombiana. Se usa el dicho *de la leche derramada nadie hace queso*, que significa que el daño que una persona causa no es fácil que lo repare otra. Además, la leche está presente en las siguientes locuciones verbales:

caer como mosca en leche, ser una persona incómoda o molesta, que no encaja dentro de un grupo;

dárselas alguien de café con leche, presumir, hacer alarde de algo;

llorar sobre la leche derramada, lamentarse por algo que sucedió y que ya no es posible solucionar;

sacarle la leche a alguien, esforzar a alguien hasta el límite para lograr un objetivo;

ser mala leche, ser una persona de mala intención.

En este marco, vale la pena mencionar el siguiente dicho: *Amigo el ratón del queso*, que se refiere a la falsa amistad basada en hipocresía o interés malsano o también al hecho de que un amigo se aprovecha y abusa de la confianza que se le brinda.

4.12 El huevo Hay varias locuciones relacionadas con el huevo:

a precio de huevo. loc. adv. muy barato

no quebrar/ romper ni un huevo. loc. verb. Aparentar alguien inocencia

no tener ni para un huevo. loc.verb. No contar con recursos económicos suficientes para algo.

tener huevo. loc.verb. Ser descarado, pretender demasiado.

valer huevo. loc. verb. No importar algo en lo absoluto.

Asimismo, hay algunas paremias alusivas a este alimento: *salir más caro el caldo que los huevos*, a veces resultan más costosos los medios para obtener algo, que el beneficio que realmente nos da; *los huevos hay que tenerlos en varias canastas*, que significa que hay que guardar el dinero en distintos lugares, para no correr el riesgo de perderlo todo.

4.13 Productos para aliñar y condimentar

Para preparar los platos colombianos, tradicionalmente se utilizan distintos tipos de condimentos, como el aceite, la cebolla, el cilantro, el perejil, la sal, entre otros. Estos productos tienen cabida en la fraseología gastronómica. Veamos la siguiente fraseología:

ser perejil de todo caldo. loc. verb. Se refiere a la persona amiga de figurar que aparece en todas partes y se entromete en todo.

ponerse rojo como un tomate. loc.verb. Colorado de vergüenza, de risa o por haberse estado muchas horas al sol.

ser como el agua y el aceite. loc. verb. Indica metafóricamente 'personas irreconciliables'.

Agregamos a los condimentos, la siguiente paremia: *bueno es cilantro, pero no tanto*. No hay que abusar de las cosas buenas, pues todo en exceso acaba por ser malo.

La sal. En cuanto a la sal, en Colombia, esta se reconoce como símbolo de mal presagio cuando se derrama accidentalmente. Sin embargo, no en todas las locuciones y dichos tiene sentido negativo, como se puede ver en los siguientes casos:

caerle sal al tinto. loc. verb. Suceder algo imprevisto a última hora.

ese huevo quiere sal. dicho. Se emplea cuando alguien no puede disimular sus pretensiones amorosas hacia una persona.

echarle sal a la herida. loc. verb. Tocar un tema que incomoda o duele a la persona con quien hablamos.

estar salado. loc. verb. Tener mala suerte

ser un bulto de sal. loc. verb. Dicho de una persona, que tiene muy mala suerte. En general, persona con mentalidad negativa y pesimista.

La cebolla. *contigo pan y cebolla.* refr. Cuando se quiere a alguien de verdad, se está dispuesto a vivir con él no solo en época de felicidad sino también cuando sobreviene la desgracia.

Las salsas. Aderezan y condimentan las comidas por lo cual el refrán *El hambre es la mejor salsa*, significa que cuando hay hambre se come de todo. Asimismo, hay locuciones con sentido metafórico que tienen en su estructura la salsa: *estar salsa.* loc. verb. Estar de mal genio; *estar en su salsa.* Loc. verb. Estar alguien donde mejor se desempeña o más cómodo se siente; *ponerse salsa.* loc. verb. Ponerse furioso.

Para finalizar este apartado, se *añaden* algunas comparaciones estereotipadas relacionadas con la gastronomía: *estar flaco como un fideo*, estar muy delgado; *estar como un tomate*, ruborizarse, sonrojarse; *temblar como una gelatina*, estar muy nervioso. Con mucho miedo.

4.14 Las frutas. Las frutas también tienen gran acogida en las locuciones y dichos. Veamos las siguientes locuciones:

comerse el coco. loc. verb. Pensar mucho en algo

chupar piña. loc. verb. Besarse

estar como un lulo. loc. verb. Estar en muy buenas condiciones físicas una persona

estar como una uva. loc. verb. Estar en buen estado de salud

estar en el churubito. loc. verb. Ocupar alguien una posición social o un rango profesional importantes.

no ser una pera, -ita en dulce. loc. verb. No tener buenas cualidades, ser mala persona.

ser la cereza del pastel. loc. verb. Ser lo que remata o culmina algo

ser la media naranja. loc. verb. La pareja ideal;

ser mamey algo loc. verb. Ser una tarea o actividad muy fácil de realizar

madurar biche. loc. verb. Adquirir un niño o un joven un grado de madurez que corresponde al de una persona mayor

ser un aguacate. loc. verb. Ser una persona lenta, tonta.

De otra parte, la guayaba se menciona en los siguientes dichos: *¡Serán guayabas!* Así se responde irónicamente cuando una persona pregunta algo que es obvio, pero que esta no sabía. *Pelea de toche con guayaba madura*, dicho que expresa la situación que se da cuando alguien no se puede defender contra algún tipo de injusticia.

Hay también refranes alusivos a las frutas: *el que sube como palma, baja como coco, el que come frutas verdes, su estómago siempre pierde; la naranja en la mañana es oro, en la tarde plata y en la noche mata*. Estos últimos aconsejan cómo y a qué hora se deben comer las frutas.

No todos los cocos dan agua dulce, no podemos fijarnos solamente en las apariencias de las personas porque no nos dicen nada sobre su forma de ser ni sobre lo que piensan *si del cielo te caen limones, aprende a hacer limonada*, debemos aprovechar lo que tenemos a nuestro alcance y sacarle la mejor utilidad.

Chontaduro maduro, hijo seguro. dicho. El chontaduro es reconocido como producto gastronómico de la región occidental en la costa Pacífica. Además, se le reconoce como producto de grandes beneficios para la salud, pues sirve para contrarrestar la anemia, la anorexia y la pérdida de la memoria. También se le atribuyen propiedades afrodisíacas.

Hay, además, locuciones comparativas o comparaciones estereotipadas relacionadas con las frutas: *más agrio que un limón*; *ser más cansón que papaya debajo del brazo*; *tener más ojos que una piña*, tener ojos grandes; *más dañado que coco sin agua*, se dice de una persona malvada o perversa, o de una cosa que no tiene arreglo; *más limpio que pepa de guama* que significa 'sin dinero'.

4.15 Los utensilios de cocina en la fraseología Utensilios de cocina como la paila, la olla y la olleta tienen cabida en algunos fraseologismos y paremias. Veamos los siguientes ejemplos:

destapar(se) la olla (podrida). loc.verb. inf. Dar a conocer un asunto ilegal o que no se conocía.

estar paila. loc. verb. *juv.* No tener dinero.

estar en la olla. loc.verb. inf. Encontrarse en un problema, especialmente económico.

estar en la olleta. loc. verb. inf. Estar en dificultades económicas.

estar o sentirse en la pitadora. loc. verb. inf. Estar en dificultades económicas.

raspar la olla. loc. verb inf. Usar lo poco que queda de algo, especialmente dinero.

salir de la olla. loc. verb. inf. Resolver un problema, especialmente económico.

olla que mucho hierve, pierde su sabor. paremia. Recomienda no demorar en exceso los asuntos.

En lo referente a la *olla*, merece mención especial el *paseo de olla* que es una tradición colombiana que se celebra en todo el país. En este tipo de paseo se hacen muchas actividades como caminar, nadar, pescar, jugar, bailar, cocinar, comer, etc. Se realiza en familia o con amigos, se va a un lugar fuera de la ciudad, como un río o un potrero, y se come un almuerzo que a veces se prepara en la casa o en el lugar escogido, con la colaboración de los invitados.

Otros utensilios de cocina como el plato también aparecen frecuentemente en las unidades fraseológicas. El plato tiene usos metafóricos: *pagar los platos rotos*. loc. verb., sufrir injustamente las consecuencias de una decisión o acción cometidas por otra persona;

ser plato de segunda mesa, loc.verb., ser o sentirse postergado o desconsiderado; *en plato ajeno, la ración se ve más grande*. paremia. Huila. Nunca se está contento con lo que se tiene, siempre se está codiciando lo ajeno.

La cuchara como elemento básico para comer tiene mención en la fraseología colombiana: *cuidar la cuchara*, esforzarse para no perder el empleo; *de recoger con cuchara*, extenuado por la realización de una tarea; *meter la cucharada*, intervenir en un asunto o en una conversación que no es de su incumbencia.

En cuanto al cuchillo, aparece en dos paremias y una locución: *Amigo que no presta y cuchillo que no corta, si se pierden poco importa*; *para cuchillo que corta, no hay carne dura*; *ser cuchillo para su garganta*.

Por otra parte, agregamos las locuciones que hacen referencia a la exquisitez de la comida: *estar de rechupete*, muy exquisito y agradable; *estar como para chuparse las pestañas* o *estar para chuparse los dedos*, muy bueno.

Por último, agregamos las siguientes tablas con el repertorio de fraseologismos y paremias mencionados en este trabajo con la finalidad de presentar una visión general de estos a partir de las comidas y bebidas.

Tabla 1. Locuciones sobre alimentos y bebidas

Lema	Locuciones
aceite	<i>ser como el agua y el aceite.</i>
aguacate	<i>ser un aguacate</i>
arroz	<i>arroz con mango, como arroz, ponerse arrozudo, tener un arrocito en bajo</i>
bizcocho	<i>ser un bizcocho</i>
buñuelo	<i>ser un buñuelo</i>
cacao	<i>pedir cacao</i>
café/ tinto	<i>dárselas alguien de café con leche, no caber ni un tinto.</i>
caldo	<i>dar caldo de lengua, dar o tomar caldo de mico, (dar) caldo de ojo.</i>
caña de azúcar	<i>coger la caña, meter un cañazo.</i>
caramelo	<i>dar caramelo.</i>
carne	<i>de carne y hueso, poner toda la carne en el asador.</i>

cerdo/ marrano,-a	<i>a lo cerdo, coger de marrano a alguien, conseguir marrano, repartirse la marrana.</i>
cereza	<i>ser la cereza del pastel.</i>
changua/changüita	<i>ser una changüita</i>
chicha	<i>estar chicho, -a, no ser ni chicha ni limonada /limoná.</i>
chorizo	<i>importar un chorizo, mandar al chorizo.</i>
coco	<i>comerse el coco.</i>
comino	<i>importar un comino.</i>
cuchara	<i>cuidar la cuchara, de recoger con cuchara, meter la cucharada.</i>
cuchillo	<i>ser cuchillo para su garganta.</i>
curuba	<i>estar en el churubito</i>
gallina	<i>ser una gallina, tener memoria de gallina.</i>
gelatina	<i>temblar como una gelatina</i>
guama	<i>más limpio que pepa de guama</i>
huevo	<i>a precio de huevo, no quebrar/ romper ni un huevo, no tener ni para un huevo, tener huevo, valer huevo.</i>
leche	<i>caer como mosca en leche, dárselas alguien de café con leche, llorar sobre la leche derramada, sacarle la leche a alguien, ser mala leche.</i>
lenteja	<i>ser lentejo</i>
limón	<i>más agrio que un limón</i>
lulo	<i>estar como un lulo</i>
maíz /mazorca/choclo	<i>coger asando choclos a alguien, coger a alguien asando mazorcas, estar asando mazorcas, estar embollado.</i>
mamey	<i>ser mamey algo</i>
maní	<i>saber cómo es el maní</i>
naranja	<i>ser la media naranja</i>
onces	<i>comerse las onces antes del recreo.</i>
olla/ pitadora	<i>destapar(se) la olla (podrida), estar en la olla, estar en la olla, estar o sentirse en la pitadora, raspar la olla, salir de la olla.</i>
olleta	<i>estar en la olleta</i>
paila	<i>estar paila.</i>
pan	<i>con las manos en la masa, estar más bueno que el pan, ¡ni qué pan caliente!, pan y pedazo pan y pedazo, ser algo pan comido, ser más bueno que el pan, vender como pan caliente.</i>
papa	<i>buena papa, conseguirse la papa, echar papa, -ita, ganarse la papa, no entender ni papa, papa caliente, ser buena papa, ser una papa.</i>

papaya	<i>ser más cansón/pesado que papaya debajo del brazo</i>
pepino	<i>importar un pepino</i>
pera	<i>no ser una pera, -ita en dulce</i>
perejil	<i>ser perejil de todo caldo</i>
piña	<i>chupar piña, tener más ojos que una piña</i>
plátano	<i>estar más pegado que mancha de plátano, plátano maduro no vuelve a verde</i>
plato	<i>en plato ajeno la ración se ve más grande, pagar los platos rotos, ser plato de segunda mesa,</i>
rábano	<i>importar un rábano</i>
sal	<i>caerle sal al tinto, echarle sal a la herida, estar salado, ser un bulto de sal.</i>
salsa	<i>estar salsa, estar en su salsa, ponerse salsa.</i>
sancocho	<i>armarse un sancocho, estra sancochado.</i>
sopa	<i>dar sopa y seco a alguien, estar hecho una sopa, (estar) hasta en la sopa, faltarle sopa a alguien.</i>
tomate	<i>estar como un tomate, ponerse rojo como un tomate.</i>
torta	<i>repartirse la torta.</i>
trucha	<i>ponerse trucha</i>
uva	<i>estar como una uva</i>
vaca	<i>hacer (una) vaca</i>
yuca	<i>abrirse como la yuca, no tener para la yuca, sacarse las yucas.</i>

Tabla 2. Paremias sobre alimentos y bebidas

Lema	Paremias(refranes, frases proverbiales)
arepa	<i>cada tiesto con su arepa</i>
beber	<i>quien come y no bebe, mal digiere.</i>
bebida	<i>quien se entrega a la bebida en poca estima su vida.</i>
caña de azúcar (panela)	<i>amor sin beso, es como agua de panela sin queso; el que quiera más que le piquen caña (frase proverbial).</i>
caldo	<i>al que no quiere caldo se le dan dos tasas, salir más caro el caldo que los huevos.</i>
carne	<i>a carne dura, dientes de perro; carne que no se voltea, no se asa; el que se levanta tarde, no oye misa ni compra carne; carne que se lleva el gato no vuelve al plato.</i>

Artículo

cerdo/ marrano	<i>a cada marrano gordo le llega su Nochebuena /Navidad, a chillidos de marrano, oídos de matarife.</i>
chocolate	<i>las cuentas claras y el chocolate espeso</i>
chontaduro	<i>chontaduro maduro, hijo seguro</i>
cilantro	<i>bueno es cilantro, pero no tanto.</i>
coco	<i>el que sube como palma, baja como coco; no todos los cocos dan agua dulce,</i>
comer	<i>come y bebe que la vida es breve, come para vivir y no vivas para comer, de grandes cenas están las tumbas llenas, donde comen dos co men tres.</i>
comida	<i>la comida entra por los ojos</i>
condimento	<i>el mejor condimento es el hambre</i>
cuchillo	<i>Amigo que no presta y cuchillo que no corta, si se pierden poco importa; para cuchillo que corta, no hay carne dura.</i>
desayuno	<i>después de un ayuno, un buen desayuno</i>
endulzar	<i>endulzar el oído a alguien</i>
fríjol	<i>al mejor/a la mejor cocinera,-o se le queman los fríjoles.</i>
fruta	<i>El que come frutas verdes, su estómago siempre pierde.</i>
gallina	<i>gallina vieja da buen caldo, la gallina y el marrano se omen con la mano.</i>
huevo	<i>los huevos hay que tenerlos en varias canastas.</i>
lentejas	<i>lentejas, comida de viejas.</i>
limón	<i>si del cielo te caen limones, aprende a hacer limonada.</i>
maíz/mazorca (productos derivados: arepa, bollo, chicha,tamal).	<i>¡Adiós chicha, calabazo y miel!, al peor perico, la mejor mazorca/ el peor perico se come la mejor mazorca, cada niño viene con su arepa debajo del brazo,cada tiesto con su arepa (variante: para cada tiesto hay su arepa), capacho no es mazorca, el que quiera bollo que coja el cuchillo y parta, al peor perico la mejor mazorca / el peor perico se come la mejor mazorca, el que nace para tamal, del cielo le caen hojas, el muerto al hoyo y el vivo al bollo, mientras más granos, más mazorca.</i>
naranja	<i>la naranja en la mañana es oro, en la tarde plata y en la noche mata</i>

olla	<i>amor no se echa a la olla sino carne y cebolla, olla que mucho hierve, pierde su sabor.</i>
pan	<i>a buena hambre no hay pan duro/ con buena hambre no hay mal pan, a falta de pan, buenas son tortas, al mejor panadero se le quema el pan en la puerta del horno, cada niño/hijo viene con su pan debajo del brazo, contigo, pan y cebolla, Dios da pan a quien no tiene dientes, en la puerta del horno se quema el pan; más vale pan con amor, que gallina con dolor, todo hijo/niño viene con su pan debajo del brazo.</i>
Pescado	<i>el que quiere pescado que se moje los pies, mentir y comer pescado requieren mucho cuidado.</i>
Pavo	<i>a cada pavo le llega su Navidad.</i>
Pollo	<i>alábate pollo que mañana te guisan/ alábate pollo que mañana te como; el pollo, el marrano y el pescado se comen con la mano.</i>
Plátano	<i>plátano maduro no vuelve a verde</i>
salsa	<i>el hambre es la mejor salsa.</i>
Solomo	<i>cuando no hay solomo de todo como</i>
Sopa	<i>sopa sin aliño es como amor sin cariño</i>
yuca	<i>¡Qué haremos en este caso: la yuca tierna y el maíz zarazo!</i>

Tabla 3. Dichos sobre alimentos y bebidas

Lema	Dichos
caldo	<i>qué tiene que ver el caldo con las tajadas</i>
guayaba	<i>¡Serán guayabas!</i>
huevo	<i>ese huevo quiere sal</i>
leche	<i>de la leche derramada nadie hace queso.</i>
mazamorra	<i>hace los años de la mazamorra, sigue creyendo que la mazamorra es caldo.</i>
pollo	<i>listo el pollo</i>
queso	<i>amigo el ratón del queso</i>
tinto	<i>caerle sal al tinto, ni tinto ni tanto, Coca-Cola mata tinto/gaseosa mata tinto</i>

Tabla 4. Comparaciones estereotipadas de alimentos y bebidas

Lema	Comparaciones estereotipadas
carne	<i>más largo que una semana sin carne, más pesado que hígado en la cena.</i>
chocolate	<i>más peligroso que un chocolate crudo.</i>
coco	<i>más dañado que coco sin agua</i>

fideo	<i>estar más flaco que un fideo</i>
gelatina	<i>temblar como una gelatina</i>
guama	<i>más limpio que pepa de guama</i>
limón	<i>más agrio que un limón</i>
papaya	<i>más cansón que papaya debajo del brazo</i>
piña	<i>tener más ojos que una piña</i>
plátano	<i>estar más pegado que mancha de plátano.</i>
tomate	<i>estar como un tomate</i>

4.16 Algunos sentidos metafóricos de la alimentación y la digestión

El léxico del campo de la alimentación y la digestión alcanza otras esferas de la experiencia humana como la interacción social, la reflexión y el intercambio de ideas: *desembuchar la información*, contar algo a alguien; *devorarse un libro*, leer un libro extenso rápidamente; *digerir una parrafada*, leer un texto amplio; *no tragarse a alguien*, no poder tolerar a alguien por considerarlo detestable o aborrecible; *rumiar una idea*, pensar con detenimiento y profundamente algo; *alimentar una ilusión*, tener un anhelo, un deseo cuyo cumplimiento es especialmente atractivo; *alimentar un rencor*, acrecentar el resentimiento; *tragarse las palabras*, retractarse alguien de lo que dijo; *tragarse con la mirada a alguien*, mirar con rencor a alguien.

Por último, y no menos importante, es necesario señalar que en la muestra recogida para este estudio hay dichos relacionados con la gastronomía que reflejan el machismo y los estereotipos culturales, por ejemplo: *Donde no hay mano de mujer, poco aliño puede haber*, señala la necesidad de la mujer para realizar las tareas domésticas; *los hombres en la cocina huelen a rala/rila/caca de gallina*, lo que implica que únicamente las mujeres deben ocuparse de la cocina. Afortunadamente, en la actualidad se considera que esta tarea constituye un desafío para hombres y mujeres por igual.

5. Conclusiones

Las paremias, las locuciones, las comparaciones estereotipadas y los dichos se originan en la experiencia diaria, en las acciones cotidianas, en la observación de los elementos de la naturaleza que nos rodean y que se relacionan con el comportamiento humano. Las comidas mencionadas en la fraseología de nuestro país son las comidas sencillas, regionales y cotidianas. De ahí que aparezcan formas de preparar los alimentos como asar y sancochar (*estar asado, estar sancochado, poner toda la carne en el asador*), también los caldos y sopas (*caldo de ojo, sancocho*). Asimismo, la fruta (*ser un aguacate, ser agrio como un limón*), la papa (*ser una papa, ser buena papa, ganarse la papa, echar papita*), el chocolate (*amor sin beso es como chocolate sin queso, las cuentas claras y el chocolate espeso; más peligroso que un chocolate crudo*), el pan (*ser más bueno que el pan, para una buena hambre no hay pan duro*), la gallina (*ser una gallina*), la olla, la olleta, que se relacionan con la buena o la mala economía (*estar en la olla, estar en la olleta, estar o sentirse en la pitadora; raspar la olla, salir de la olla*).

Igualmente, las bebidas tienen una significación especial: *Amor sin beso, es como aguadepanela sin queso*, en el amor debe existir lo fundamental, como el cariño, el respeto y la confianza; *lo único que no cura el aguardiente es el cáncer*, atribución de grandes cualidades a esta bebida alcohólica; *pedir cacao*, solicitar ayuda para realizar algo. Y la justificación jocosa de beber: *A veces hay que destruir el hígado para sanar el corazón*. En cuanto al material paremiológico podemos decir que las paremias en su mayoría son refranes; se encontró solo una frase proverbial (*¡adiós chicha, calabazo y miel!*). Los refranes que predominan son los que tienen intención moral (*contigo, pan y cebolla; no te quemes la boca por comer pronto la sopa; nunca digas de esa agua no beberé*). Asimismo, en cuanto a la fraseología, predominan las locuciones verbales, le siguen las locuciones sustantivas y las adverbiales.

Los alimentos cumplen una función esencial en todas las culturas del mundo, y, desde luego, en Colombia, ya que garantizan la supervivencia, pero son, a la vez, un fiel reflejo de su economía, de sus costumbres y de su cultura y, por su puesto, de su idiosincrasia.

Referencias

- Aristizábal, A.M. & Santamaría García, H. (2020). *Dichos, agüeros y creencias populares*. Fondo de publicaciones del Valle del Cauca. <https://www.valledelcauca.gov.co/loader.php?lServicio=Tools2&lTipo=viewpdf&id=46429>
- Asociación de Academias de la lengua española, ASALE. (2010). *Diccionario de americanismos*. <https://www.asale.org/damer/>
- Corpas Pastor, G. (1996). *Manual de fraseología española*. Madrid: Gredos
- Espejo Olaya, M.B. Algunos casos de extensiones metafóricas del significado. Bogotá, Vigía del idioma, Núm. 28. Academia colombiana de la lengua, p. 3.
- Ghezzi, Maddalena. Las comparaciones estereotipadas en español. https://cvc.cervantes.es/lengua/biblioteca_fraseologica/n2_gonzalez/ghezzi_02.htm
- Instituto Caro y Cuervo. (2018). *Diccionario de colombianismos*. Bogotá: Legis S.A
- Lara, L. F. (2016). Teoría semántica y método lexicográfico. Colegio de Mexico. <http://www.jstor.org/stable/j.ctt1p6qqg4>
- Montes, J. J. & Rodríguez de Montes, M.L. (1975). *El maíz en el habla y la cultura popular de Colombia*. Bogotá, Instituto Caro y Cuervo.
- Porto Dapena, J.A. (2002). Manual de técnica lexicográfica. Arco Libros.
- Real Academia Española (2014): Diccionario de la lengua española, 23.^a ed., Madrid, Real Academia Española / Espasa [Disponible en línea: <http://lema.rae.es/drae/>].
- Real Academia Española. (2014). *Diccionario de la lengua española* (23^a ed.). Madrid: Espasa.
- Rozo Melo, N.; Espejo Olaya, M.B. (2023). *Léxico de la alimentación en la vida cotidiana*. Bogotá, Instituto Caro y Cuervo.
- Seco, M. (2003). Estudios de Lexicografía española. Madrid, Gredos, S.A.
- Seco, M.; Olimpia, A.; Ramos, G. (1999). Diccionario del español Actual. Madrid: Aguilar. Actualización 2023. <https://www.fbbva.es/diccionario/>
- Sevilla Muñoz, J.; Zurdo Ruiz-Ayúcar, M. I. T. [dir.] (2009): *Refranero multilingüe*. Madrid. Instituto Cervantes. Centro Virtual Cervantes. <https://cvc.cervantes.es/lengua/refranero/>

- Sevilla Muñoz, J. & Crida Álvarez, C. (2013). Las paremias y su clasificación. *Paremia*, 22: 2013, pp. 105-114. https://cvc.cervantes.es/lengua/paremia/pdf/022/009_sevilla-crida.pdf
- Sevilla Muñoz, J. & Crida Álvarez, C. (2017). Taxonomía de las paremias en lengua española. *Phrasis, Rivista di studi fraseologici e paremiologici*, Settembre, 2017. <https://core.ac.uk/download/pdf/270216682.pdf>
- Sevilla Muñoz, J. & Ugarte García, M. C. (2022). La variación en los refranes y frases proverbiales en español: un caso práctico. *Revista Nebrija de Lingüística Aplicada a la Enseñanza de Lenguas (RNAEL)* ISSN 1699-6569 Vol. 16 Núm. 32 (2022).

Comparaciones estereotipadas con alimentos en el español de Colombia.

Criterios de selección objetiva del léxico para su enseñanza en ELE/L2

Gloria Viviana Nieto Martín

✉ viviana.nieto@caroycuervo.gov.co

id <https://orcid.org/0000-0002-1560-1859>

Instituto Caro y Cuervo, Colombia

Doctoranda en Traductología, Traducción Profesional y Audiovisual; máster en Lexicografía Hispánica; máster en Formación de Profesores de Español como Lengua Extranjera; máster en Lingüística Aplicada a la Enseñanza de Español como Lengua Extranjera; magíster en Lingüística Española y licenciada en Español-Inglés. Actualmente, soy la coordinadora de la Maestría en Enseñanza de español como lengua extranjera y segunda lengua del Instituto Caro y Cuervo (ICC), único programa de posgrado enfocado en la formación de docentes-investigadores de los procesos de enseñanza-aprendizaje de español para extranjeros, indígenas y sordos. Dirijo el Corpus léxico del español de Colombia CorlexCo del ICC. Soy coordinadora editorial y editora académica de la serie ELE/2 y de la colección Entre profes ELE/L2 del ICC.

RESUMEN

En el discurso, las comparaciones estereotipadas (ej., *más fresco que una lechuga, más loco que una cabra, más viejo que Matusalén...*) funcionan como un mecanismo de intensificación hiperbólica, esto es, de exageración. A diferencia de las comparaciones libres, las estereotipadas son fórmulas fijas memorizables, pertenecientes al discurso repetido, disponibles para ser usadas cuando necesitamos expresar el contenido pragmático condensado en ellas. Este artículo presenta el análisis cualitativo de 106 comparaciones fraseológicas adjetivas con estereotipos de alimentos registradas en el Corpus léxico del español de Colombia (CorlexCo) del Instituto Caro y Cuervo, con el fin de establecer criterios de selección objetiva del léxico para el diseño de materiales didácticos de español como lengua extranjera y segunda lengua (ELE/L2). Los resultados muestran que los tipos de alimentos más estereotipados son frutas (21; 18,8 %), platos (21; 18,8 %), amasijos (15; 13,4 %) y lácteos (13; 11,6 %); que la estructura sintáctica más frecuente es «más ADJ que X» (78; 73,6 %); que la mayoría de las comparaciones pertenecen al español de Colombia; y que las características más intensificadas son la pesadez/el fastidio, la tacañería, la ordinariez, el sonrojamiento, la vejez/la antigüedad y la soledad. De esta manera, pretendemos ilustrar el uso de corpus en la investigación lingüística y su aplicación en la fraseodidáctica de ELE/L2.



Palabras clave: comparación fraseológica, intensificación, fraseodidáctica, español de Colombia

Recibido: 18/04/2024

Aceptado: 05/09/2024

**Stereotyped comparisons with food in Colombian Spanish.
Criteria of objective lexical selection for its teaching in ELE/L2**

ABSTRACT

In discourse, stereotyped comparisons (e.g., fresher than a lettuce, crazier than a goat, older than Methuselah) function as mechanisms of hyperbolic intensification, serving to exaggerate meaning. Unlike free comparisons, stereotyped comparisons are fixed, memorable formulas that belong to repeated discourse and are readily available for use when expressing the pragmatic content they encapsulate. This article presents a qualitative analysis of 106 adjectival phraseological comparisons featuring food stereotypes, as recorded in the Corpus Léxico del Español de Colombia (CorlexCo) of the Instituto Caro y Cuervo. The study aims to establish objective lexical selection criteria for designing teaching materials for Spanish as a foreign and second language (ELE/L2). The results reveal that the most stereotyped food categories are fruits (21; 18.8%), dishes (21; 18.8%), amasijos (15; 13.4%), and dairy products (13; 11.6%). The most frequent syntactic structure is “más ADJ que X” (78; 73.6%). The majority of these comparisons belong to Colombian Spanish, and the most intensified characteristics include heaviness/annoyance, stinginess, ordinariness, blushing, old age, and loneliness. This research illustrates the value of using linguistic corpora in the study of phraseology and demonstrates their practical application in the development of ELE/L2 didactic materials for teaching stereotyped comparisons, thereby enriching phraseodidactic approaches.

Keywords: phraseological comparisons, intensification, phraseodidactics, Colombian Spanish.

Comparaisons stéréotypées avec la nourriture en espagnol colombien. Critères de sélection lexicale objective pour l'enseignement en ELE/L2

RÉSUMÉ

Dans le discours, les comparaisons stéréotypées (par exemple, plus frais que la laitue, plus fou qu'une chèvre, plus vieux que Mathusalem...) fonctionnent comme un mécanisme d'intensification hyperbolique, c'est-à-dire d'exagération. Contrairement aux comparaisons libres, les comparaisons stéréotypées sont des formules fixes, mémorisables, appartenant au discours répété, disponibles pour être utilisées lorsque nous avons besoin d'exprimer le contenu pragmatique qu'elles condensent. Cet article présente l'analyse qualitative de 106 comparaisons phraséologiques adjectivales avec des stéréotypes alimentaires enregistrées dans le Corpus Léxico del Español de Colombia (CorlexCo) de l'Institut Caro y Cuervo, dans le but d'établir des critères de sélection lexicale objectifs pour la conception de matériel didactique pour l'espagnol langue étrangère et seconde (ELE/L2). Les résultats montrent que les types d'aliments les plus stéréotypés sont les fruits (21 ; 18,8 %), les plats (21 ; 18,8 %), les amasijos (15 ; 13,4 %) et les produits laitiers (13 ; 11,6 %) ; que la structure syntaxique la plus fréquente est « más ADJ que X » (78 ; 73,6 %) ; que la plupart des comparaisons appartiennent à l'espagnol colombien ; et que les traits les plus intensifiés sont la lourdeur/l'agacement, l'avarice, la banalité, le rougissement, la vieillesse/la froideur et la solitude. De cette manière, nous visons à illustrer l'utilisation de corpus dans la recherche linguistique et leur application dans la phraséodidactique ELE/L2.

Mots-clés: comparaisons phraséologiques, intensification, espagnol colombien, phraséodidactique.

Confronti stereotipati con i cibi nello spagnolo colombiano. Criteri oggettivi di selezione del lessico per l'insegnamento in ELE/L2

RIASSUNTO

Nel discorso, i confronti stereotipati (ad esempio, più fresco di una lattuga, più pazzo di una capra, più vecchio di Matusalemme...) funzionano come un meccanismo di intensificazione iperbolica, vuol dire, di esagerazione. A differenza dei confronti liberi, i confronti stereotipati



sono formule fisse memorizzabili, appartenenti a discorsi ripetuti, disponibili per essere utilizzate quando occorre esprimere il contenuto pragmatico in esse condensato. Questo articolo presenta l'analisi qualitativa di 106 confronti aggettivi fraseologici con stereotipi alimentari registrati nel *Corpus lessicale dello spagnolo di Colombia* (CorlexCo) dell'Istituto Caro y Cuervo, al fine di stabilire criteri oggettivi di selezione del lessico per la progettazione di materiali didattici per lo spagnolo come lingua straniera o come lingua seconda (ELE/L2). I risultati mostrano che le tipologie di alimenti più stereotipate sono la frutta (21; 18,8%), i piatti (21; 18,8%), gli impasti (15; 13,4%) e i latticini (13; 11,6%); che la struttura sintattica più frequente è "più ADJ che X" (78; 73,6%); che la maggior parte dei confronti appartiene allo spagnolo di Colombia e che le caratteristiche più intensificate sono pesantezza/fastidio, avarizia, grossolanità, rossore, vecchiaia/anzianità e solitudine. In questo modo, ci proponiamo di illustrare l'uso dei corpora nella ricerca linguistica e la sua applicazione nel fraseggio della ELE/L2.

Parole chiave: confronti fraseologici, intensificazione, spagnolo Colombia, frase didattica

Comparações estereotipadas com alimentos no espanhol colombiano.

Critérios para a seleção lexical objetiva para o ensino em ELE/L2

RESUMO

No discurso, as comparações estereotipadas (por exemplo, *mais fresco do que alface, mais louco do que uma cabra, mais velho do que Matusalém...*) funcionam como um mecanismo de intensificação hiperbólica, ou seja, de exagero. Diferentemente das comparações livres, as comparações estereotipadas são fórmulas fixas e memorizáveis, pertencentes ao discurso repetido, disponíveis para serem usadas quando precisarmos expressar o conteúdo pragmático nelas condensado. Este artigo apresenta a análise qualitativa de 106 comparações fraseológicas adjetivais com estereótipos alimentares registradas no Corpus Léxico do Espanhol da Colômbia (CorlexCo) do Instituto Caro e Cuervo, com o objetivo de estabelecer critérios objetivos de seleção lexical para a elaboração de materiais didáticos de espanhol como língua estrangeira e segunda língua (ELE/L2). Os resultados mostram que os tipos de alimentos mais estereotipados são frutas (21; 18,8 %), pratos (21; 18,8 %), *amasijos* (porção



de farinha amassada para fazer pão) (15; 13,4 %) e laticínios (13; 11,6 %); que a estrutura sintática mais frequente é “mais ADJ do que X” (78; 73,6 %); que a maioria das comparações pertence ao espanhol colombiano; e que as características mais intensificadas são peso/irritação, mesquinhez, ordinariedade, rubor, velhice/antiguidade e solidão. Dessa forma, nosso objetivo é ilustrar o uso do corpus na pesquisa linguística e sua aplicação na fraseodidática ELE/L2.

Palavras-chave: comparações fraseológicas, intensificação, espanhol colombiano, fraseodidática.

1.- Introducción

Los alimentos que los grupos humanos eligen de entre los disponibles en su entorno, las diversas formas en que los preparan para consumirlos, la importancia y el sentido que conceden al acto de comer y los códigos que regulan dicho acto arrojan luces sobre rasgos identitarios e idiosincrásicos. Los actos de comer y beber revisten tal importancia para la humanidad que suelen asociarse con aspectos que nada tienen que ver con la nutrición. Justamente, la presencia de referentes de la alimentación en la fraseología de Colombia ha sido destacada en columnas periodísticas (Vargas Pinzón, 1993 y 2003; Acosta Medellín, 2013), artículos académicos (Alzate Yepes, 2009) y propuestas de fraseodidáctica para su enseñanza a extranjeros (Umaña Buitrago, 2021; Zhang, 2024).

En este sentido, la relevancia de la alimentación en la cultura colombiana (e hispana) se ve reflejada en dichos populares, como *en el comer está el vivir y en el vivir comiendo; la vida está en la muela; barriga llena, corazón contento; enfermo que come no se muere; al lado del enfermo come el alentado; el que come solo muere solo; indio comido, indio ido; mugre que no mata engorda; donde comen dos, comen tres*, etc. Asimismo, es frecuente encontrar nombres de alimentos como componentes de distintas unidades fraseológicas:

Dichos: *al mejor panadero se le quema el pan; amor sin beso es como aguadepanela sin queso; bueno es culantro, pero no tanto; cada tiesto con su arepa; Coca-Cola mata tinto; el que sube como palma baja como coco; las cuentas claras y el chocolate espeso...*

Locuciones: nominales (*arrocito en bajo* ‘relación amorosa que está iniciando y se mantiene oculta’, *arroz con mango* ‘desorden, confusión’, *cereza del helado/pastel* ‘colmo’...), verbales (*chupar piña* ‘besar’, *darle sopa y seco* [a alguien] ‘vencerlo en una contienda’, *echar papa/sopa* ‘comer’, *echarle más agua a la sopa* ‘preparar más comida’...), adverbiales (*a precio de huevo* ‘a precio bajo’, *como arroz* ‘en abundancia’, *como pan caliente* ‘rápidamente y en gran cantidad’...), adjetivas (*buena papa* ‘amable’, *como un lulo, como una uva* ‘magnífico’...), pronominales (*ni un tinto, ni un arroz parado* ‘nada, nadie’).

Colocaciones: V + Loc. Adv. (*comprar/vender a precio de huevo, comprar/vender como pan caliente, sentirse como mosco en leche, temblar como una gelatina...*), V + Loc. Pron. (*no caber ni un tinto/ni un arroz parado...*).

Teniendo en cuenta la cotidianidad del lenguaje idiomático en español y la necesidad de establecer criterios objetivos de selección y gradación por niveles de enseñanza para su abordaje en el aula de ELE/L2, el Corpus léxico del español de Colombia (CorlexCo) del Instituto Caro y Cuervo recopila y describe las combinaciones léxicas de uso frecuente en el país (Nieto Martín, 2024). El corpus registra unidades pluriverbales (compuestos, colocaciones, construcciones con verbo soporte, locuciones, paremias y fórmulas rutinarias), con criterio integral, es decir, las propias de Colombia, las compartidas con otros países hispanoamericanos y con el español general. Se trata de un macroproyecto, iniciado en 2019 y desarrollado en fases anuales, que pretende tener aplicación en diseño curricular, diseño de materiales didácticos, procesos de evaluación de ELE/L2 y traducción.

Este artículo presenta algunos hallazgos de la quinta fase del CorlexCo, desarrollada en 2023 y dedicada al estudio de las locuciones adjetivas y, en particular, de las comparaciones estereotipadas. En el marco teórico, se caracterizan estas construcciones como mecanismo sintáctico de intensificación en español, se introduce su variación geográfica y se destaca la exageración como rasgo idiosincrásico del habla en Colombia. En la metodología, se presentan las características del CorlexCo, las principales fuentes consultadas para su construcción y los criterios empleados para el análisis de las 106 comparaciones estereotipadas con referentes de comida registradas en el corpus. En el análisis de los resultados, se presentan las comparaciones clasificadas según las tres estructuras sintácticas posibles (sin núcleo adjetivo, con núcleo adjetivo explícito o suprimido, y de superioridad «más ADJ que X»), una nómina de comodines usados como términos comparantes en el español de Colombia, los tipos de alimentos que se estereotipan y las características que se intensifican. Por último, se muestra la aplicación de los resultados del análisis de corpus en la fraseodidáctica, como criterios de selección objetiva del léxico, en el diseño del material didáctico *Más fresco/a que una lechuga. Propuesta didáctica para la enseñanza de comparaciones estereotipadas en la clase de ELE/L2* (Nieto y Umaña, 2024).



2.- Marco teórico

2.1.- Mecanismos de intensificación (énfasis) en español

Como explica García-Page (2008a), el español, como todas las lenguas naturales, dispone de diversos mecanismos de intensificación (énfasis) de naturaleza fónica (entonación, reduplicación de sonidos o sílabas, etc.), morfológica (afijos intensificadores: *archi-*, *-ísimo*, *-ote*, *re-*, *recontra-* *recontraquete-*, *requete-*, *requetecontra-*, *super-*, *ultra-*...), léxica (cuantificadores: *mucho*, *extraordinariamente*, etc.; sustantivos, adjetivos y adverbios que denotan 'intensificación': *fenómeno*, *óptimo*, *[error]* *garrafal/craso*, *[prohibir]* *terminantemente*...), sintagmática (repetición léxica: *grande grande*; superlativo relativo: *muy grande*, *bien grande*) y sintáctica (locuciones adjetivas: *con la boca abierta*, *de perros*, *loco de remate*...; locuciones adverbiales: *a cántaros*, *cuando San Juan agache el dedo*, *ni en broma*...; locuciones adjetivas y adverbiales: *a precio de huevo*, *de película*, *hasta el tuétano*...; y comparaciones estereotipadas, con núcleo verbal: *llorar como una Magdalena*, o adjetivo: *[[tan] fresco] como una lechuga*, *más fresco que una lechuga*).

2.2.- Construcciones comparativas estereotipadas

A lo largo del desarrollo de los estudios fraseológicos, las construcciones comparativas que nos ocupan han recibido distintas denominaciones: comparación elativa (Gutiérrez Ordóñez, 1994), comparación prototípica (Gutiérrez Ordóñez, 1994; RAE y Asale, 1999; Suñer, 2014), comparación estereotipada (Ortega, 1990; García-Page, 1999; Pamies Bertrán, 2005), comparación fraseológica (García-Page, 1996; Guillén Monje, 2007; Montoro del Arco, 2023), comparativa de intensidad (García-Page, 2008a) y comparación fija (Mellado Blanco, 2012). Asimismo, el término *comparante* se puede denominar estereotipo, prototipo o arquetipo.

Siguiendo a García Page (2008b), las comparaciones estereotipadas son el tipo de frase elativa (de énfasis) más característico del español, cuya función intensificadora primaria prevalece sobre la comunicativa o referencial. Dicha intensificación se logra por inferencia pragmática o por un conocimiento extralingüístico del referente, no por el propio mecanismo de la comparación. A diferencia de la comparación libre (*Juan es más viejo que Pedro*), las comparaciones del tipo *Juan es más viejo que Matusalén* ('Juan es muy viejo', 'Juan es viejo en grado máximo') tienen la función de intensificar el grado de una cualidad que posee el



comparando, por lo que el *comparado* carece de significado referencial. Acerca del valor pragmático de estas construcciones, el autor afirma:

Como numerosas unidades fraseológicas sustantivas (refranes, dichos, locuciones oracionales, verbales...), se trata de una fórmula comprimida del saber enciclopédico, que sintetiza una parte de la historia de un pueblo o comunidad, convertida así en un argumento de autoridad; una fórmula, además, no autónoma o aislada, sino asociada, a su vez, con otras expresiones del tejido cultural de un pueblo; de ahí su extraordinaria fuerza argumentativa, en gran medida su ingrediente de enunciado enfático. (p. 144)

Con respecto a la sintaxis, la comparación estereotipada puede adoptar las siguientes estructuras: «V + comp.» (*bailar como un trompo*), «[V] + Adv + N + comp.» ([*tener*] *más ojos que una piña*) y «[[Adv] + A] + comp.» ([*tan*] *loco como una cabra, más loco que una cabra*). De esta manera, la comparativa con núcleo adjetivo «[[*tan*] ADJ] *como X*», «*más ADJ que X*» presenta una parte fija ([*tan*] ... *como, más ... que*) y casillas vacías o *slots* (ADJ - X) que se actualizan en el discurso y están sujetas a restricciones semánticas (Ivorra Ordines, 2021). La posición del prototipo es rígida, ya que, al funcionar como término comparante, siempre ocupa la posición final.

Debido a los rasgos fronterizos que presentan las estructuras sintácticas de las comparaciones estereotipadas, a medio camino entre colocaciones complejas (V + Loc. Adv. *comer como un pajarito*, Adj. + Loc. Adv. *loco como una cabra*) y locuciones verbales ('comer poco') o locuciones adjetivas ('muy loco') –dado que se trata de combinaciones de palabras relativamente idiomáticas, por su variabilidad de género y número (*loco[s]/a[s] como una cabra*)–, no existe consenso sobre su estatus dentro del universo fraseológico. Así, algunos estudiosos las consideran colocaciones (Alonso Ramos, 1993; Koike, 2001; Luque Durán, 2005; Pamies Bertrán, 2005), mientras que otros las consideran locuciones (Zuluaga Ospina, 1980; Ortega Ojeda, 1990; Corpas Pastor, 1996; Castillo Carballo, 1997-1998; González Rey, 2000; Ruiz Gurillo, 2001; García-Page, 2008b; Montoro del Arco, 2008; Mellado Blanco, 2012; Penadés Martínez, 2012).

Gracias a su naturaleza de estructura fija y su valor superlativo, la comparativa fraseológica puede ser comprendida sin que se conozca el referente del término comparante que tipifica culturalmente la característica, ni sepa explicarse la motivación semántica que permitió forjar la comparación (García-Page, 2018b, p. 322). Sin embargo, podemos

identificar tres grados de idiomaticidad: transparente (*rojo como un tomate, blanco como la leche, flaco como un fideo*), más o menos transparente, por la transposición semántica del adjetivo polisémico (*más amarrado que un tamal* ‘muy amarrado’ > ‘muy tacaño’, *preparado como un kumis* ‘muy preparado’ > ‘muy instruido’) y opaca (*dormir como un tronco, sordo como una tapia*). «En las comparativas estereotipadas se da una neutralización de la construcción comparativa de igualdad y de superioridad por compartir las dos el mismo valor elativo: *negro como el carbón y más negro que el carbón* son semánticamente equiparables, en las dos combinaciones existe intensificación» (Penadés, 2012, p. 192).

2.3.- La variación geográfica de las comparaciones estereotipadas

Si bien las estructuras sintácticas de las comparaciones estereotipadas son estables en el mundo hispánico, la diversidad de realidades socioculturales propicia la variación léxica de las casillas vacías –tanto del adjetivo como del estereotipo–. Así, cada zona geográfica crea comparaciones propias que reflejan su idiosincrasia nacional o regional. Como señala la NGLE (2009: 45.13a):

Las comparaciones prototípicas se renuevan con facilidad en la lengua oral, se usan con propósitos burlescos o irónicos y están sujetas a considerable variación geográfica. Así, son de uso general en español *aburrido como una ostra, astuto como un zorro, borracho como una cuba, dulce como la miel o más loco que una cabra*. Están más restringidas, en cambio, las expresiones siguientes:

pretencioso como farol de retreta (República Dominicana), *más viejo que el camino real* (Panamá), *más falso que un billete de dos pesos* (México), *más contenta que chola en carrusel* (Bolivia), *bruto como bota nueva* (Uruguay), *más triste que lechuza en panteón* (Cuba), *apretado como chinche en catre* (Perú), *lento como tortuga a golpe de balde* (Colombia),¹ *más perezoso que gato de chulé* (Chile), *más hambriento que ratón en ferretería* (Venezuela), *más viejo que el pinol* (Nicaragua), *más solo que Adán el día de la madre* (Argentina).

En este sentido, hallamos múltiples estudios sobre la variación diatópica de las comparaciones estereotipadas en varios ámbitos del mundo hispánico. Además, resaltamos que dichos estudios emplean denominaciones distintas a las mencionadas en 2.2 (salvo los de Pamo Reyna y Crida Álvarez): Andalucía, España (Rodríguez Marín, 1899, ‘comparaciones populares’); Colombia (Flórez, 1953: ‘hipérboles del habla popular’; Jaramillo Londoño, 1961; Sierra García, 1994; Argos, 1996; García Zapata, 2000, 2002,

¹ No hallamos registros de uso de ‘a golpe de balde’ en Colombia ni en otros países hispanohablantes.

2011; Areiza y Velásquez, 2001; Hernández Jiménez, 2001; Aristizábal Alzate, 2007; ‘exageraciones’); Argentina (Enet, 1957, ‘comparaciones populares’); California, EE. UU. (Arora, 1961, 1977, ‘*proverbial comparisons*’); Chile (Morales Pettorino, 1995, ‘locuciones comparativas’); Nieri Bravo, 2016, ‘dichos comparativos’); Cuba (Sánchez Fernández, 2010, ‘expresiones de ponderación máxima o superlativa’), Venezuela (Messina Fajardo, 2011, ‘comparancias’); Ramírez y Del Valle, 2013, ‘expresiones comparativas del habla cotidiana’); Perú (Pamo Reyna, 2016, ‘frase comparativa estereotipada’); Uruguay (Crida Álvarez, 2016 ‘comparativa estereotipada’); Costa Rica (Cordero Monge, 2018, ‘unidades fraseológicas con estructura comparativa’).

En relación con los campos léxicos a los que pertenecen los estereotipos de las comparaciones, Arora (1977) confronta los porcentajes de su corpus con otros obtenidos en estudios en Andalucía (Rodríguez Marín, 1899) y Argentina (Enet, 1957) (ver Tabla 1). Aunque los porcentajes de las tres recopilaciones son muy similares, la investigadora aclara que se trata de hallazgos aproximados, puesto que experimentó dudas en la clasificación individual de los estereotipos en las categorías establecidas, especialmente en los relacionados con “Fuerzas naturales”.

Tabla 1. Campos léxicos de comparaciones estereotipadas en tres variedades del español
Fuente: Traducido y adaptado de Arora (1977, p. 17)

Categoría	Arora (California, 1977)	Rodríguez Marín (Andalucía, 1899)	Enet (Argentina, 1957)
Animales (y partes de animales, incluidos seres humanos)	48 %	44 %	52 %
Objetos inanimados	27 %	26%	26%
Abstracciones	10 %	11 %	7 %
Plantas	9 %	12 %	12 %
Fuerzas naturales	6 %	6 %	3 %

García Zapata (2002) indica que los términos comparantes más usuales son los nombres de personas, lugares, fauna y flora; así como objetos, utensilios, alimentos y diferentes tipos de labores. Otros estudios han empleado diversas categorías para la agrupación de las comparaciones. Por ejemplo, Ayala (1993): personajes simbólicos, animales simbólicos, objetos ejemplares, detalles de la vida cotidiana, enfermedades y desgracias físicas, reglas morales o sociales infringidas, imposibles (vulgaridad y

escatología), partes del cuerpo, juego con la polisemia; Argos (1996): hombre (aspecto físico, idiosincrasia, actividades, otros aspectos humanos), ambiente y ensaladilla de exageraciones; Hernández Jiménez (2001): dificultad, peligro, vejez, apariencia, modo de ser, molestia, creimiento, ordinariez y recientes; Pamies Bertrán (2005): físico, intelecto, estado de ánimo, alcoholismo y ética; Aristizábal Alzate (2007): apariencia, dificultad, ecología, economía, mal gusto, modos de ser, molestia, peligro, profesiones, salud, vanidad, vejez y otros.

Por otra parte, debido a que la elección del estereotipo (prototipo) de estas construcciones no obedece a razones lingüísticas (semántico-estructurales), sino principalmente idiosincrásicas, esto es, socioculturales, encontramos múltiples estudios contrastivos: español-portugués (García Benito, 1998), español-italiano (García-Page, 1999), español-francés (González Rey, 2000; Mogorrón Huerta, 2002; Herrero Cecilia, 2006), español-ruso (Guillén Monje, 2007), español-alemán (Mellado Blanco, 2012); español-chino (Yongsheng y Luque, 2017). Además, las comparaciones estereotipadas son de interés de la fraseodidáctica en español (Rodríguez Ponce, 2006a, 2006b; Ghezzi, 2012; Nomdedeu, 2018; Almaraz, 2020; Nieto y Umaña, 2024).

2.4.- La exageración como rasgo idiosincrásico del habla en Colombia

Narizón de sábana. Gracias a la exageración hay narizones que usan sábana y no pañuelo, cucarachas de 30 cm., trapeadores que le sacan sangre a la baldosa y hombres altos con nieve en la cabeza. ¡Tan exageradas! En conversación, carta, modal y gesto; con alusiones o en directo; con finura o palabrotas o en silencio; siempre entre los extremos. La exageración es asunto de cultura; encierra un código comprensible para quien está habituado a ella. Le suena a mentira (así le ocurrió a Cervantes) y a mal gusto, a quien no la maneja. (Restrepo Santamaría, 2000, p. 26)

Para Téllez (1962), la exageración en el concepto y la desmesura en las palabras, características del lenguaje de los colombianos, son una tradición heredada de los españoles que, durante más de cuatro siglos, hemos conservado sin esfuerzo y enriquecido con aportes insólitos. Y añade en *El reino de la exageración* (Téllez, 1979):

Parece evidente que los escritores colombianos somos muy exagerados en las palabras y, por consiguiente, en los conceptos. Parece evidente que somos muy tropicales.



Parece evidente que somos muy enfáticos. [...] Pero, además de los literatos y de los periodistas, las personas que en Colombia no escriben, sino que, de preferencia hablan y gesticulan, también son exageradas, enfáticas y tropicales.

Dice Arciniegas (1976): «La exageración es una manera natural de expresión de los antioqueños. Acabó por ser una de las mayores delicias folclóricas de Colombia», y agrega Argos (1996: 150): «Porque el paisa está creando exageraciones todos los días, con una riqueza de imaginación y de gracia imponderables». Sin embargo, aunque los autores paisas² han sido pioneros en la recopilación y el estudio de las exageraciones, estas se crean y usan ampliamente en todas las regiones del país, como demostraremos más adelante.

Hernández Jiménez (2001: 233) define la exageración como «expresión desbordada de imaginación, fantasía, agudeza mental y humor, a veces fino, a veces grotesco, nacido del contrasentido, del absurdo, del imposible, de la observación traída de los cabellos, pero acuñada con aparente sano juicio. Bromas al aire [...]». Mientras que Aristizábal Alzate (2007) la define como «una verdad que ha perdido la compostura», «la mentira del hombre de bien» y destaca su intención pragmática: «Es común que los interlocutores, utilizando expresiones cargadas de humor como las exageraciones, busquen hacerse agradables a los demás y buscar aprobación, que es uno de los objetivos de la conversación habitual».

Argos (1996: 150) llama la atención sobre el hecho de que la mayoría de las exageraciones se refiera a defectos o a aspectos negativos, en especial a los tacaños, los viejos, los flacos y las cosas difíciles. Por su parte, Hernández Jiménez (2001: 234) concluye que una de las exageraciones más apetecida es «más ordinario que...», como sinónimo de estrambótico, montañero o de mal gusto.

Según el estudio de Cisneros y Serna (2022) sobre actos de habla exhortativos del habla coloquial pereirana, la exageración es una estrategia de intensificación que «sirve para maximizar posibles consecuencias negativas en caso de que no se reciba lo que estima el mandato o la petición, pero también sirve para manipular al destinatario presentando una posible falsa extrema vulnerabilidad del hablante».

Por último, cabe precisar que los dos principales diccionarios nacionales (*Nuevo diccionario de colombianismos*, 1993, y *Diccionario de colombianismos*, 2018) recogen muy

² Originarios de Antioquia, Caldas, Quindío, Risaralda, norte del Tolima, y norte y occidente del Valle.



pocas unidades fraseológicas, lo cual explicaría la abundancia de otros tipos de repertorios léxicos nacionales y regionales. Uno de estos repertorios se ocupa exclusivamente de las exageraciones (Aristizábal Alzate, 2007), otros las registran en apartados específicos bajo la denominación ‘exageraciones’ (Jaramillo Londoño, 1961; Sierra García, 1994; Argos, 1996; Hernández Jiménez, 2001), mientras que los demás las incluyen en el orden alfabético que les corresponde en cada inventario (De la Espriella, 1978; Martín Orozco, s. f.; Vega, s. f.; Trillos Verjel, 2011; Aristizábal y Santamaría, 2020; Ospina, 2021). Además, encontramos cuatro estudios académicos sobre la exageración en el habla colombiana (Areiza y Velásquez, 2001; García Zapata, 2000, 2002, 2011). Aclaramos que estos repertorios incluyen comparaciones estereotipadas con núcleo verbal (*hablar más que una lora mojada, tener más puestos que un bus*), con núcleo adjetivo ([*tan*] *solo*) *como un hongo, más solo que un hongo*) y con antífrasis (*cantar más un pollo asado, tener más reversa un avión*).

3.- Metodología

En las últimas décadas, la investigación basada en corpus ha demostrado tanto su carácter transversal en la lingüística como su potencial aporte a la enseñanza de lenguas. Sin embargo, a pesar de la abundancia de corpus lingüísticos, aún son escasas las propuestas de su uso concreto en la didáctica de las lenguas. En este sentido, la Maestría en Enseñanza de Español como Lengua Extranjera y Segunda Lengua del ICC inició en 2019 la construcción del CorlexCo, como una iniciativa de aplicación práctica de los corpus en la enseñanza del léxico (y su trasfondo cultural) en ELE/L2.

En cuanto a las **características del CorlexCo**, se trata de un corpus léxico (de combinaciones léxicas usadas con frecuencia en Colombia), escrito, de hablantes nativos, monolingüe (en español), sincrónico (desde 1980), abierto (se actualiza periódicamente), anotado (con etiquetas lingüísticas) y no documentado (sin archivos relacionados). Si bien se proyecta habilitar tres tipos de búsqueda: por palabra, por metadatos y por combinaciones, actualmente, solo está disponible la búsqueda por palabra.

Debido a que Colombia no cuenta con un diccionario nacional o integral, los datos del CorlexCo proceden de cinco **fuentes de consulta**: (1) diccionarios generales, escolares, dialectales, fraseológicos y combinatorios; (2) casi doscientos cincuenta repertorios léxicos

del español de Colombia (impresos y digitales [blogs, grupos de Facebook]); (3) más de ciento cincuenta investigaciones académicas sobre el léxico de Colombia; (4) corpus lingüísticos y (5) el dominio www.google.com. Dichas fuentes de consulta se encuentran disponibles en la sección *Metodología* del sitio web <https://clicc.caroycuervo.gov.co/corpus/CorlexCo>.

A la fecha, la quinta fase del CorlexCo recopila 3.300 locuciones adjetivas, de las cuales 545 (16,5 %) corresponden a comparaciones estereotipadas y 152 (20 %) de estas contienen referentes de alimentos. De esta manera, el presente estudio se basa en un ejercicio de análisis de corpus de 106 comparaciones estereotipadas con referentes de alimentos extraídas del CorlexCo. La Tabla 2 muestra los campos léxicos presentes en las comparaciones, cuyo número de ocurrencias (755) difiere del número total de estas (545), porque algunas contienen dos referentes (ej., *más perdido que Adán* [persona] *el Día de la Madre* [evento]) y hasta tres (ej., *más encartado/a que gallina* [fauna] *criando* [acción] *patos* [fauna]). Como vemos, aunque el campo léxico de la naturaleza ocupa el primer lugar en ocurrencias (179; 23,8 %), los alimentos (152; 20 %) superan el subcampo de la fauna (124; 16,4 %).

Tabla 2. Campos léxicos de las comparaciones estereotipadas recopiladas en el CorlexCo
Fuente: Nieto Martín (2024, p. 18)

Campos léxicos	Número de ocurrencias	% de ocurrencia
Naturaleza (fauna: 124, otros: 55)	179	23,8
Alimentos	152	20
Objetos	128	17
Personas	102	13,5
Cuerpo humano y animal	36	4,7
Acciones	35	4,6
Eventos	35	4,6
Lugares	26	3,4
Edificaciones	15	2
Unidades de medida	12	1,6
Otros	7	0,9
Medios de transporte	6	0,8
Partes del día	5	0,7
Música	4	0,5
Medicamentos	3	0,4
Colores	2	0,3
Comodines	2	0,3
Divinidades	2	0,3
Números	2	0,3
Sensaciones	2	0,3
Total	755	100 %

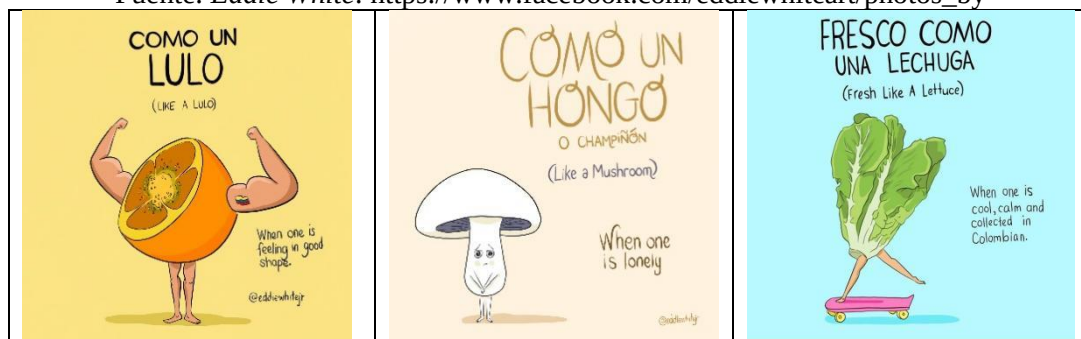
A continuación, presentamos los **criterios adoptados para la selección de las comparaciones estereotipadas** incluidas en *Más fresco/a que una lechuga. Propuesta didáctica para la enseñanza de comparaciones estereotipadas en la clase de ELE/L2*:

a) *Número de ocurrencias*: Debido a que las comparaciones estereotipadas no suelen registrarse en las obras lexicográficas, hemos incluido aquellas que aparecen en mínimo un (1) diccionario general o fraseológico y cinco (5) repertorios léxicos colombianos y/o arrojan mínimo cincuenta (80) coincidencias en el dominio www.google.com.co. En relación con las fuentes digitales consultadas, consideramos que la presencia de las unidades fraseológicas en redes sociales (memes, ilustraciones, interacciones en grupos públicos) y en titulares de noticias se constituye en indicio de alta frecuencia de uso y actualidad. En este sentido, destacamos dos iniciativas digitales que empleamos como fuentes de consulta para la construcción del subcorpus de comparaciones estereotipadas:

- Las ilustraciones realizadas por el australiano Eddie White, residente en Colombia, como manifestación del interés de los extranjeros por comprender el contenido lingüístico e idiosincrásico que estas comparaciones aportan al aprendizaje del español y a la asimilación de la cultura colombiana. Las ilustraciones están compartidas en las cuentas de Facebook e Instagram del artista y algunas de ellas recopiladas en su libro *Caldo de ojo* (2023). En la Imagen 1 presentamos algunas relacionadas con alimentos.

Imagen 1. Ilustraciones de comparaciones estereotipadas con alimentos usadas en Colombia

Fuente: Eddie White: https://www.facebook.com/eddiwhiteart/photos_by





- Las interacciones del grupo de Facebook *Cultura costeña: palabras-dichos-costumb[r]es y creencias* (Martínez Montenegro, 2009), en las que el administrador propone pautas sintácticas de expresiones que los seguidores completan y comentan. Esta fuente nos ha resultado especialmente útil en la recopilación de variantes léxicas y regionales de las comparaciones estereotipadas. A manera de ejemplo, en la Imagen 2 se muestra la propuesta de interacción del administrador del grupo sobre comparaciones estereotipadas con la pauta sintáctica «más duro que...».

Imagen 2. Interacción sobre comparaciones estereotipadas con la pauta sintáctica “más duro que...”

Fuente: *Cultura costeña: palabras-dichos-costumb[r]es y creencias*:
<https://www.facebook.com/laculturadelacosta>



b) *Estructura sintáctica*: Hemos identificado tres estructuras posibles de las comparaciones estereotipadas: sin núcleo adjetivo (*como un lulo*), «[[tan] ADJ] como X» ([[tan] solo/a] *como un hongo*) y «más ADJ que X» (*más solo que un hongo*).

c) *Extensión de uso*: En consonancia con la rentabilidad de uso de las comparaciones estereotipadas, hemos otorgado el siguiente orden de prioridad a la extensión geográfica: 1) español general, 2) americanismos y 3) colombianismos.

d) *Tipos de alimentos estereotipados*: La elección del referente estereotipado (frutas, verduras, tubérculos, amasijos, lácteos, bebidas, etc.) devela cuestiones idiosincrásicas e identitarias relevantes para la comprensión intercultural en el aprendizaje de español.

e) *Características que intensifican*: Los rasgos enfatizados, bien sea porque se critiquen o se elogien, revelan cuestiones idiosincrásicas e identitarias relevantes para la comprensión intercultural en el aprendizaje de español.

4.- Análisis de los resultados

Presentamos los hallazgos del análisis de las 106 comparaciones fraseológicas con referentes de alimentos recopiladas en el CorlexCo, con el fin de establecer criterios de selección objetiva del léxico para su abordaje en materiales didácticos de ELE/L2.

4.1.- Estructuras sintácticas de las comparaciones estereotipadas

A continuación, mostramos las comparaciones clasificadas en las tres estructuras sintácticas que adoptan y, al mismo tiempo, su registro en las fuentes consultadas para la construcción del CorlexCo.

4.1.1.- Comparaciones estereotipadas adjetivas sin núcleo

El primer grupo de comparaciones (10 en total; 9,4 %) corresponde a aquellas que se usan sin núcleo adjetivo, debido a que el estereotipo cultural es consabido (ver Tabla 3). No hemos encontrado registro de ninguna de estas expresiones en los diccionarios fraseológicos (DFDEA, DiLEA) ni en el DLE.

Tabla 3. Comparaciones estereotipadas adjetivas sin núcleo

Fuente: CorlexCo

Comparaciones estereotipadas	DFDEA (2017)	DLE (2024)	Lexicón de guajirismos (2018)	Dichos, refranes... (2020)	Eddie White / Caldo de ojo (2023)	Google.com.co
como papa en tenedor ‘completamente ensartado’, ‘atrapado y sin salida’				+		+
como quitarle un dulce a un niño ‘muy fácil’						+
como un corozo palmaritero ‘muy saludable’			+			+
como un lulo ‘magnífico’, ‘muy atractivo’					+	+
como un tamal mal amarrado/envuelto ‘muy gordo y con la ropa muy ajustada’						+
como una arepa ‘muy aplanado’						+
como una gelatina ‘muy tembloroso’, ‘muy flácido’						+
como una mazorca ‘lleno de granos (en la piel)’						+
como una melcocha ‘muy empalagoso’, ‘muy pegajoso’						+
como una uva ‘magnífico’						+

Con respecto a los alimentos que funcionan como estereotipos, se destacan las frutas (3: corozo palmaritero, lulo y uva) y los dulces y postres (2: gelatina y melcocha). También aparecen un tubérculo (papa), un plato (tamal), un amasijo (arepa) y otro (mazorca).

4.1.2.- Comparaciones estereotipadas con estructura «[*tan*] ADJ] como X»

Como se muestra en la Tabla 4, el segundo grupo de comparaciones (18 en total; 17 %) está conformado por aquellas en las que el núcleo adjetivo puede mencionarse explícitamente (ej., [*tan*] *arrugado/a como una uva pasa*) o suprimirse por considerarse consabido (ej., *como una uva pasa* [de *arrugado*]). Se trata de la estructura que hemos encontrado más registrada en los diccionarios: once (11) comparaciones en el DFDEA, y tres (3) en el DLE.

Tabla 4. Comparaciones estereotipadas con estructura «[[tan] ADJ] como X»

Fuente: CorlexCo

Comparaciones estereotipadas	DFDEA (2017)	DLE (2024)	Lexicón de guajirismos (2018)	Eddie White / Caldo de ojo (2023)	Google.com.co
[[tan] arrugado/a] como una uva pasa ³	+	+			+
[[tan] blanco/a] como la leche	+				+
[[tan] blanco/a] como un queso ⁴					+
[[tan] blanco/a] como una cuajada					+
[[tan] bueno/a] como el pan	+				+
[[tan] colorado/a] como un tomate	+				+
[[tan] colorado/a] como una manzana					+
[[tan] colorado/a] como una remolacha			+		+
[[tan] delgado/a] como un fideo	+				+
[[tan] flaco/a] como un fideo	+				+
[[tan] fresco/a] como una lechuga	+			+	+
[[tan] hinchado/a] como una morcilla	+				+
[[tan] rojo/a] como un tomate	+	+			+
[[tan] rojo/a] como una remolacha					+
[[tan] seco/a] como una uva pasa	+				+
[[tan] solo/a] como un champiñón				+	+
[[tan] solo/a] como un hongo ⁵	+	+		+	+
[[tan] solo/a] como una ostra ⁶					+

En este grupo, los alimentos estereotipados son en su mayoría frutas (4: tomate x2, uva pasa x2, manzana), lácteos (3: cuajada, leche, queso), verduras (2: remolacha x2, lechuga) y hongos (2: champiñón, hongo). También aparecen un amasijo (pan), una pasta (fideo x2), un embutido (morcilla) y un molusco (ostra).

³ El DLE registra ‘quedarse como una pasa’.

⁴ El DFDEA registra ‘estar como un queso’ con el significado de ‘ser muy atractivo’.

⁵ El DFDEA registra ‘como un hongo’ para ponderar también el aburrimiento.

⁶ El DFDEA registra ‘como una ostra (o más que una ostra)’ para ponderar el aburrimiento o el mutismo. Generalmente con el verbo ‘aburrirse’. El DLE registra ‘aburrirse como una ostra’.

4.1.3.- Comparaciones estereotipadas con estructura «más ADJ que X»

El tercer grupo de comparaciones y el más numeroso (78 en total; 73,6 %) concierne a aquellas con estructura sintáctica «más ADJ que X». Este predominio puede deberse a que su gran fuerza ilocutiva las constituye por sí mismas en actos de habla, capaces de producir efectos perlocutivos en el interlocutor (Rodríguez Ponce, 2006a: 534). Este mismo hecho puede justificar la existencia de recopilaciones exhaustivas del español de Colombia dedicadas a esta estructura (Argos, 1996; García Zapata, 2002; Aristizábal, 2007). La Tabla 5 presenta 55 comparaciones con adjetivos de diversa naturaleza, mientras que la Tabla 6 se limita a comparaciones cuyo núcleo adjetivo es un gentilicio.

Tabla 5. Comparaciones estereotipadas con estructura «más ADJ que X»
Fuente: CorlexCo

Comparaciones estereotipadas	DFDEA (2017)	DLE (2024)	Refranes y dichos (1996)	Así se habla en Pereira (2001)	Del dicho al hecho (2001)	La exageración... (2002)	Guarniel de exageraciones (2007)	Cultura Costeña (2009)	Caribeño (2012?)	Dichos costeños (2015?)	Refranes, dichos... (2020)	Eddie White / Caldo de ojo (2023)	Google.com.co
más agrio/a que un limón					+		+				+		+
más amarrado/a que culo de chorizo												+	+
más amarrado/a que culo de salchichón				+			+	+	+	+	+	+	+
más amarrado/a que un bollo								+					+
más amarrado/a que un tamal						+ ⁷	+				+	+	+
más arrugado/a que una uva pasa	+		+ ⁸										+
más blanco/a que la leche	+												+
más blanco/a que un queso													+
más blanco/a que una cuajada													+
más bravo/a que un ají [chivato]													+
más bueno/a que el pan	+												+
más bueno/a que el pan caliente												+	+
más cansón/a que un bombón de trapo			+	+									+
más cansón/a que una galleta en un brasier												+	+

⁷ 'más amarrado que tamal de marinillo'.

⁸ 'más arrugado que una libra de pasas'.

Comparaciones estereotipadas	DFDEA (2017)	DLE (2024)	Refranes y dichos (1996)	Así se habla en Pereira (2001)	Del dicho al hecho (2001)	La exageración... (2002)	Guarniel de exageraciones (2007)	Cultura Costeña (2009)	Caribeño (2012?)	Dichos costeños (2015?)	Refranes, dichos... (2020)	Eddie White / Caldo de ojo (2023)	Google.com.co
más cansón/a que una papaya de llavero				+			+						+
más cansón/a que una tostada en un brasier					+		+					+	+
más colgado/a que salchichón de tienda ⁹							+						+
más colorado/a que un tomate	+					+							+
más dañino/a que un chocolate crudo					+		+						+
más duro/a que arroz de balín								+	+	+			+
más duro/a que una espaguetada de varilla(s)								+					+
más duro/a que sancocho de balín								+					+
más duro/a que sancocho de tuerca(s)							+	+	+	+			+
más fácil que quitarle un dulce a un niño													+
más fresco/a que agua de malva				+	+		+						+
más fresco/a que una lechuga	+	+			+	+	+					+	+
más largo/a que una semana sin carne ¹⁰			+	+		+	+	+	+	+	+		+
más limpio/a que pepa de guama											+		+
más ordinario/a que un boli de mondongo								+					+
más ordinario/a que un helado de mondongo								+					+
más ordinario/a que un repollo en un florero						+	+				+		+
más ordinario/a que un tetero de mondongo								+					+
más ordinario/a que un yogur de mondongo								+					+
más ordinario/a que un yogur de yuca				+			+	+					+
más ordinario/a que una yuca en una ancheta								+					+
más partido/a que un bulto de canela									+	+	+		+
más pelado/a que pepa de guama								+	+	+	+		+
más peligroso/a que un chocolate crudo				+	+	+	+				+		+

⁹ El DFDEA registra 'más colgado que un jamón'.

¹⁰ El DFDEA registra 'más largo que un día sin pan'.

Comparaciones estereotipadas	DFDEA (2017)	DLE (2024)	Refranes y dichos (1996)	Así se habla en Pereira (2001)	Del dicho al hecho (2001)	La exageración... (2002)	Guarniel de exageraciones (2007)	Cultura Costeña (2009)	Caribeñol (2012?)	Dichos costeños (2015?)	Refranes, dichos... (2020)	Eddie White / Caldo de ojo (2023)	Google.com.co
más peligroso/a que una aguja en un pastel								+	+	+			+
más peligroso/a que una aguja en un sancocho			+	+		+	+						+
más pesado/a que un collar de cocos													+
más pesado/a que un collar de melones												+	+
más pesado/a que un collar de sandías												+	+
más preparado/a que un kumis						+	+						+
más preparado/a que un yogur													+
más quebrado/a que un bulto de canela			+	+			+	+	+	+			+
más rojo/a que un tomate	+												+
más solo/a que un champiñón											+		+
más solo/a que un hongo													+
más saludable que agua de malva			+			+	+						+
más simple que una badea			+				+						+
más traicionero/a que un chocolate crudo													+
más viejo/a que el corozo								+					+
más viejo/a que el sancocho			+										+
más viejo/a que la panela [cuadrada]					+	+	+	+			+		+
Total	6	1	8	9	7	10	20	18	7	7	10	9	55

En este tercer grupo encontramos diez (10) comparaciones ya registradas en el segundo (*más arrugado/a que una uva pasa, más blanco/a que la leche, más blanco/a que un queso, más blanco/a que una cuajada, más bueno/a que el pan, más colorado/a que un tomate, más fresco/a que una lechuga, más rojo/a que un tomate, más solo/a que un champiñón, más solo/a que un hongo*) y una registrada en el primero (*más fácil que quitarle un dulce a un niño*). Es importante destacar que el uso de las estructuras sintácticas de las comparaciones no es simétrico. Por ejemplo, encontramos registros de *hinchado como una morcilla* y *colorado/rojo como una remolacha*, aunque no de *más hinchado que una morcilla* ni de *más colorado/rojo que una remolacha*.

Adicionalmente, la Tabla 6 presenta 23 comparaciones con gentilicios colombianos que evidencian los alimentos estereotipados en las distintas regiones. Hemos encontrado la mayoría de ellas (16) en internet y no en los repertorios léxicos.

Tabla 6. Comparaciones estereotipadas «más ADJ que X» con gentilicios colombianos

Fuente: CorlexCo

Comparación estereotipada	Fuente
más barranquillero/a que el arroz de lisa	Caribeño, Dichos costeños...
más barranquillero/a que el bollo de yuca	Red
más boyacense que la papa	Red
más cachaco/a que el ajiaco santafereño	Red
más cachaco/a que la changua	Red
más caleño/a que el pandebono	Red
más cartagenero/a que la Kola Román	Red
más chocoano/a que el Platino	Red
más colombiano/a que el sancocho ¹¹	Red
más colombiano/a que la bandeja paisa	Red
más costeño/a que el bollo de yuca	Cultura Costeña
más costeño/a que el mote de queso	Cultura Costeña
más costeño/a que el suero	Cultura Costeña
más costeño/a que la arepa de huevo	Cultura Costeña
más costeño/a que la butifarra	Cultura Costeña
más manizaleño/a que los dedos [de queso] de la 23	Red
más opita que las achiras	Red
más paisa que la arepa ¹²	Eddie White
más pastuso/a que el cuy con papas	Red
más pereirano/a que las papitas de la Lucerna	Red
más santandereano/a que la arepa amarilla	Red
más santandereano/a que la hormiga culona	Red
más tolimese que el tamal	Red

Los tipos de alimentos estereotipados en las 78 comparaciones de este tercer grupo son frutas (11: tomate x4, uva pasa x3, corozo x2, guama x2, ají, badea, coco, limón, melón, papaya, sandía), lácteos (6: chocolate x3, cuajada x2, yogur x3, leche x2, queso x2, kumis), platos (6: sancocho x5, mondongo x4, tamal x3, arroz, espaguetada, pastel), amasijos (5: arepa x4, bollo [de yuca] x3, pan x3, galleta, tostada), dulces y postres (4: dulce x2, boli, bombón, helado), verduras (3: lechuga x2, remolacha x2, repollo), embutidos (2: salchichón x2, chorizo), hongos (2: champiñón, hongo) y tubérculos (2: papa x4, yuca x2). Y otros con

¹¹ También hallamos en la red 'más panameño que el sancocho'.

¹² El artículo de Márquez Mena (2019) explica que la arepa no es un alimento regional, sino nacional. También hallamos en la red 'más venezolano que la arepa'.

menor número de ocurrencias: especia (canela x2), infusión (agua de malva x2), carne, endulzante (panela) y tetero.

Vale la pena aclarar que las fuentes consultadas registran otras comparaciones con estructura sintáctica «más ADJ que X» que no hemos incluido en el CorlexCo, atendiendo al criterio de ocurrencia ya mencionado. Sin embargo, las presentamos a continuación para constatar la alta rentabilidad del campo léxico de los alimentos en las comparaciones estereotipadas usadas en Colombia.

Refranes y dichos (1996): más arrugado que un **frisol** remojado (p. 152), más bueno que **leche** en totuma (p. 167), más embuchador que un **banano** (p. 167), más maluco que **caldo** de zorro (p. 176), más maluco que una **tajada** de mierda (p. 176), más muelco que una **tajada de papaya** (p. 159), más peligroso que una **sopa** de anzuelos (p. 181), más preparado que un **arroz con pollo** (p. 175), más quebrado que un **huevo** en la relojera (p.174), más simple que un **caldo** de carretas (p. 170), más simple que una **tajada** de vidrio (p. 170), más tapado que una **lata de sardinas** (p. 162), más viejo que el **dulce** (p. 157).

Así se habla en Pereira: dichos y exageraciones (2001): más aburridor que una **papaya** debajo del brazo (p. 129), más aburridor que unas **tostadas** en los calzoncillos (p. 129), más aliñado que un **chorizo** (p. 129), más blandita que **natilla** de pobre (p. 131), más cachaco que **bollo** de Nochebuena (p. 131), más cansón que un **bolo** debajo del brazo (p. 132), más cansón que una **piña** entre la horqueta (p. 133), más enredado que un pelo en una **albóndiga** (p. 137), más maluco que un **yogur de ajo** (p. 141), más ordinario que **aguadepanela** en las rocas (p. 142), más ordinario que un ramo de novia con **cilantro** (p. 143), más ordinario que un **tinto con frutas** (p. 143), más peligroso que una **sopa** con alacranes (p. 145), más pinchado que crema dental con **pasas** (p. 145), más raro que **aguacate en pastel** (p. 147), más raro que un **yogur de yuca** (p. 147).

Del Dicho al hecho. Sobre el habla cotidiana en Caldas (2001): más maluco que **carne de nuca** (p. 216), más duro que un **bombón** de cemento (p. 217), más contento que una hormiga en una **panela** (p. 223), más metido que bozo en **leche** (p. 224), más cansón que un **bolo** (o **ahuyama**) debajo del brazo (p. 226), más ordinario que un desayuno con **chitos** (p. 228), más ordinario que un gallinazo comiendo **maíz** (p. 228), más ordinario que un **guarapo** en las rocas (p. 228), más ordinario que un **sorbete de yuca** (p. 228), más feo que ver morir la madre atarugada de **pan** y uno tomando **gaseosa** (p. 231), más maluco que **yogur de ajo** (p. 131).

La "exageración" en el habla coloquial antioqueña (2002): más arrancado que una **yuca** en una olla (p. 127), más bueno que **bocadillo con quesito** (p. 44), más bueno que el **pan con leche** (p. 44), más bueno que **leche** en totuma (p. 114), más chupado que una **pasa** (p. 116), más duro que **carne de nuca** (p. 85), más duro que ver morir a la mamá atarugada de **yuca** (p. 102), más enredado que **albóndiga** de cabuya (p. 112), más flojo que un **merengue** (p. 44), más fresco que un **vaso de horchata** (p. 87), más ordinario que un **cono con [h]logao** (p. 31), más picante que **guiso coreano** (p. 123), más simple que un **caldo** de velas (p. 90), más sudado que una **sopa** caliente (p. 120), más tapada que una **caja de sardinas** (p. 53).

Guarniel de exageraciones (2007)¹³: más aliñado que un **chorizo** (p. 261), más aliñado que un **sancocho** para el gobernador (261), más arrancada que cosecha de **papas** (p. 127), más arrancada que cosecha de **yuca** en feria (p. 127), más bravo que **ají** de vikingo (p. 176), más buena que una **empanada de pipián** (p. 32), más cansona que una **ahuyama** debajo del brazo (p. 226), más cansona que una **papa** en un llavero (p. 226), más cansona que una **tostada** entre los calzoncillos (p. 226), más cerrada que una **caja de sardinas** (p. 177), más claro que un **caldo** en el ejército (p. 281), más contadas que las **uvas**

¹³ Aunque la comparativa fraseológica infringe el principio de concordancia morfológica de género y número, en esta obra las comparaciones están lematizadas concordando el núcleo adjetivo con el estereotipo; por ejemplo, *más aliñado que un chorizo*, *más arrancada que cosecha de papas*, *más contadas que las uvas de fin de año*.



de fin de año (p. 33), más dañado que **coco** sin agua (179), más dañino que **aguacate** en ayunas (p. 179), más duro que **sancocho** de piedras (p. 102), más empalagoso que la **miel** (p. 180), más enguayabado que un **bocadillo** (p. 228), más flojo que un **merengue** (p. 181), más florida que **crispeta** bogotana (p. 39), más inofensivo que un **puré de papa** (p. 182), más mala que la **carne de cabeza** (p. 235), más pobre que un desayuno con **chitos** (p. 129), más ordinaria que **lechona** enlatada (p. 154), más ordinaria que una **aguadepanela** en las rocas (p. 155), más ordinaria que una **paleta de mondongo** (p. 153), más ordinario que un **helado de mazamorra** (p. 155), más ordinario que un **té de cilantro** (p. 158), más ordinario que un **tinto** en las rocas (p. 156), más peligrosa que una aguja en un **tamal** (p. 236), más peligrosa que una **sopa** de anzuelos (p. 236), más peligrosa que una **sopa** de tachuelas (p. 236), más peligroso que un **caldo** de agujas (p. 237), más pisado que un **patacón** (p. 281), más preparada que una **bandeja paisa** (p. 245), más preparada que una **caspiroleta** (p. 245), más preparada que una **ensalada** (p. 245), más preparada que una **torta** (p. 245), más preparado que un **encurtido** (p. 245), más rajada que **yuca** asada (p. 44), más sudado que **sancocho costeño** (p. 46), más saludable que una **papa al vapor** (p. 260), más tapada que **lata de sardinas** (p. 104), más tieso que **pan** viejo (p. 46).

Caribeño (2012?): más baboso que bulto de **ñame** (p. 75); más claro que el agua del caño de la **ahuyama** (p. 75); más chupada que pepa de **mamón** (p. 76); más chupado que **mango** en boca de vieja (p. 76); más espelucada que doscientas barras de **cilantro** mal despachado (p. 76); más flojo que la **arepa**, se está quemando y no se volteja (p. 76); más malo que el **arroz** de a peso, que en vez de pegarse en el caldero se pegaba en la tapa (p. 77); más maluco que **boli de mondongo** (p. 77); más ordinario que **boli de pescado** (p. 77); más ordinario que **cerveza** en bolsa y con pitillo (p. 77); más perdido que cuchillo de pelar la **yuca** (p. 78); más perdido que **mango** maduro en boca de puerco (p. 78); más pesado que llavero de **coco** (p. 78); más pesado que vender **leche** con la vaca al hombro y el ternero en el cuello (p. 78); más resbalosa que **yuca** rucha (p. 78); más relajado que una libra de **carne** para 50 personas (p. 78); más simple que **sancocho** de huesos (p. 79); más sudado que olla de **guarapo** (p. 79); más viejo que comprar un **bollo** por la cerca (p. 79); más viejo que raspar **cucayo** (p. 79).

Dichos *costeños* o *refranes* *costeños* (2015?): más apiñados que **sardinas en lata**; más baboso que bulto de **ñame**; más chupada que pepa de **mamón**; más espelucada que doscientas barras de **cilantro** mal despachado; más flojo que la **arepa**, que se está quemando y no se volteja; más malo que el **arroz** de a peso, que en vez de pegarse en el caldero se pegaba en la tapa; más ordinario que **boli de pescado**; más ordinario que **cerveza** en bolsa y con pitillo; más perdido que cuchillo de pelar la **yuca**; más pesado que vender **leche** con la vaca al hombro y el ternero en el cuello; más relajado que una libra de **carne** para 50 personas; más resbalosa que **yuca** rucha; más viejo que raspar **cucayo**.

Refranes, dichos, agüeros y creencias populares (2020): más dañino que un **chocolate** a medianoche (p. 84), más ordinario que marrano comiendo **ponqué** (p. 85).

Asimismo, presentamos las comparaciones estereotipadas con alimentos registradas en otros repertorios léxicos no incluidos en la Tabla 5, por limitaciones de espacio.

Pinzón, Carlos Ernesto y Fandiño, Graciela (1973): más agrio que un **limón** (p. 67), más derecho que un palo de **coco** (p. 67), más limpio/a que pepa de **guama** (p. 68), más rajada que una **yuca** asada (p. 68), más seguro que un **mango** en la boca de un perro (p. 68).

De la Espriella (1978): más duro que un **sancocho** de tuerca (p. 99), más fresca que una **lechuga** (p. 99).

Sierra García (1994): más dañado que **coco** sin agua (p. 325), más llenador que cartarroja con **arepa** (p. 326), más peligroso que una aguja en un **sancocho** (p. 326), más peligroso que un **chocolate crudo** en ayunas (p. 326), más tapado que una **caja de sardinas** (p. 327), más quebrado que un bulto de **canela** (p. 327).

Cuesta Ramírez (2010): más amarrado que culo de **salchichón** (p. 130), más pesado y malsano que la **carne de marrano** (p. 132), más pelado que pepa de **guama** (p. 133), más peligroso que un **chocolate crudo** (p. 133), más peligroso que una **sopa** con vidrios (p. 133), más peligroso que una **sopa** de alfileres (p. 133), más preparado que un **ajiaco bogotano** (p. 133), más preparado que un **sancocho** ginebrino (p. 133), más preparado que una **gallina criolla** (p. 133).

Trillos Verjel (2011): más fresco que una **papaya** (p. 185), más limpio que pepa de **guama** (p. 185).



Rodríguez Manzano (2014): más amarrado que culo de **chorizo** (p. 48), más amarrado que culo de **salchichón** (p. 48), más largo que una semana sin **carne** (p. 51), más maluco que **paleta** de vómito (p. 51), más maluco que una **tajada** de mierda (p. 51), más ordinario que un **helado de aguacate** (p. 52), más ordinario que **yogur de yuca** (p. 52), más más ordinario que **yuca** en ancheta (p. 52).

Ospina (2021): más cansón que una **tostada** en un brasier (p. 209), más colgado que **salchichón** de tienda (p. 209), más largo que una semana sin **carne** (p. 209), más ordinario que marrano comiendo **ponqué** (p. 209), más ordinario que un **yogur de yuca** (p. 210).

Vargas Tamayo (2021): más largo que una semana sin **carne** (p. 27), más seco que un **pandero** (p. 31), más preparado que un **yogur** (p. 36), más amarrado que **tamal** encargado (p. 44), más simple que una **badea** (p. 54).

Adicionalmente, como señala García-Page (2008b: 322), existen sintagmas arreferenciales (comodines) –y, por tanto, incongruentes semánticamente con los términos comparados (porque no guardan ninguna relación semántica ni cultural con ellos)–, que funcionan como términos comparantes versátiles. Precisamente, Ayala (1993) los había denominado “referentes no específicos que sirven para todo”. La Tabla 7 presenta 24 comodines usados en Colombia y registrados en el CorlexCo, los cuales consideramos un hallazgo relevante sobre la creatividad fraseológica del país. Siete (7) de ellos se refieren a entidades despectivas (el/un berraco, el/un carajo, el/un hijuemadre, el/un hijuemíchica, el/un hijueputa, el/un verraco, la madre), cuatro (4) al diablo (el/un chiras, el/un putas, el/un diablo, el patas), cinco (5) a entidades indefinidas (cualquier otra cosa, cualquier otro/a, cualquiera, quién sabe qué, quién sabe quién), dos (2) a personajes (misiá escopeta, misiá verraca).

Tabla 7. Comodines usados como términos comparantes en el español de Colombia

más ADJ que	cualquier otra cosa cualquier otro/a cualquiera el/un berraco el/un chiras el patas el/un carajo el/un diablo el/un hiju madre el/un hiju emíchica el/un hijueputa el/un putas el/un verraco la madre misiá escopeta misiá verraca (ni) (pa qué) le/te cuento (ni) (pa qué) le/te digo (ni) (pa) qué (ni) volverlo a decir

	ninguno nunca quién sabe qué quién sabe quién

Fuente: Elaboración propia

4.2.- Tipos de alimentos estereotipados en las comparaciones

Como muestra la Tabla 8, los tipos de alimentos más estereotipados son las frutas, los platos, los amasijos y los lácteos. Dentro de las frutas, la mayoría son de consumo frecuente y llama la atención la lexicalización de otras infrecuentes como la guama y la badea, gracias a la acción de la fijación fraseológica. En cuanto a los platos y los amasijos, es evidente la intención de las comparaciones por estereotipar su consumo regional; mientras que los lácteos estereotipados son de consumo general en el país.

Tabla 8. Alimentos estereotipados en las comparaciones fraseológicas usadas en Colombia

Fuente: Elaboración propia

Tipos de alimentos	Número de ocurrencias de los estereotipos en las comparaciones	Total	%
Frutas	tomate (4), uva pasa (3), corozo (2), guama (2), ají (1), badea (1), coco (1), limón (1), lulo (1), manzana (1), melón (1), papaya (1), sandía (1), uva (1)	21	18,8
Platos	sancocho (5), mondongo (4), tamal (3), arroz (1), arroz de lisa (1), ajiaco santafereño (1), bandeja paisa (1), changua (1), cuy con papas (1), espaguetada (1), mote de queso (1), pastel (1)	21	18,8
Amasijos	arepa (4), bollo [de yuca] (3), pan (3), achira (1), dedo de queso (1), galleta (1), pandebono (1), tostada (1)	15	13,4
Lácteos	chocolate (3), yogur (3), leche (2), queso (2), cuajada (2), kumis (1)	13	11,6
Otros	canela (2), fideo (2), hormiga culona (1), huevo (1), mazorca (1), ostra (1), suero costeño (1), tetero (1)	10	8,8
Dulces y postres	dulce (2), boli (1), bombón (1), gelatina (1), helado (1), melcocha (1), panela (1)	8	7,1
Embutidos	[culo de] salchichón (2), butifarra (1), [culo de] chorizo (1), morcilla (1)	5	4,5
Tubérculos	papa (3), yuca (2)	5	4,5
Verduras	lechuga (2), remolacha (2), repollo (1)	5	4,5
Bebidas (no lácteos)	agua de malva (2), Kola Román (1), Platino (1)	4	3,5
Hongos	champiñón (2), hongo (2)	4	3,5
Carnes	carne (1)	1	1
Total		112	100

Subrayamos la incorporación de estereotipos insólitos, tanto por su imposibilidad (arroz de balín, bombón de trapo, espaguetada de varillas, sancocho de balín, sancocho de tuerca/s), como por su incompatibilidad (aguja en un pastel, aguja en un sancocho, boli de

mondongo, collar de cocos, collar de melones, collar de sandías, helado de mondongo, papaya de llavero, tetero de mondongo, yogur de yuca, yogur de mondongo).

4.3.- Cualidades intensificadas en las comparaciones estereotipadas con alimentos

Tal y como lo había advertido Argos (1996), las cualidades intensificadas en las comparaciones suelen ser defectos y aspectos negativos (ver Tabla 9). Las cualidades negativas más representadas con estereotipos de alimentos son la pesadez/el fastidio (8), la tacañería (8), la ordinariez (7), el sonrojamiento (7), la vejez/la antigüedad (5), la soledad (5), la insolvencia (3), la tranquilidad/el descaro (3), el peligro (3), la blancura (3) y la delgadez (1); mientras que las positivas son el atractivo físico (4), la tranquilidad (3), la preparación académica (2), la perfección (2), la bondad/la generosidad (1) y la facilidad (1).

Tabla 9. Cualidades estereotipadas en las comparaciones fraseológicas con referentes de alimentos
Fuente: Elaboración propia

Cualidades y # de ocurrencias	Comparaciones	Estereotipos
Pesadez/Fastidio (8)	más cansón/a que...	un bombón de trapo, una galleta en un brasier, una papaya de llavero, una tostada en un brasier
	más pesado/a que...	un collar de cocos, un collar de melones, un collar de sandías
	más largo/a que...	una semana sin carne
Tacañería (8)	más amarrado/a que...	culo de chorizo, culo de salchichón, un bollo, un tamal
	más duro/a que...	arroz de balín, una espaguetada de varilla(s), sancocho de balín, sancocho de tuerca(s)
Ordinariez (7)	más ordinario/a que...	un boli de mondongo, un helado de mondongo, un tetero de mondongo, un yogur de mondongo, un yogur de yuca, un repollo en un florero, una yuca en una ancheta
Sonrojamiento (7)	[[tan] colorado/a] como...	un tomate, una manzana, una remolacha
	[[tan] rojo/a] como...	un tomate, una remolacha
	más colorado/a que...	un tomate
	más rojo/a que...	un tomate
Vejez/ Antigüedad (5)	[[tan] arrugado/a] como...	una uva pasa
	más arrugado/a que...	
	más viejo/a que...	el corozo, el sancocho, la panela [cuadrada]
Soledad (5)	[[tan] solo/a] como...	un champiñón, un hongo, una ostra
	más solo/a que...	un champiñón, un hongo
Atractivo físico (4)	como...	un lulo
	[[tan] bueno/a] como...	el pan
	más bueno/a que...	el pan, el pan caliente
Insolvencia (3)	más limpio/a que...	pepa de guama
	más pelado/a que...	pepa de guama
	más quebrado/a que...	un bulto de canela

Tranquilidad/ Descaro (3)	[[tan] fresco/a] como...	una lechuga
	más fresco/a que...	agua de malva, una lechuga
Peligro (3)	más peligroso/a que...	un chocolate crudo, una aguja en un pastel, una aguja en un sancocho
Blancura (3)	[[tan] blanco/a] como...	la leche, un queso, una cuajada
	más blanco/a que...	
Preparación académica (2)	más preparado/a que...	un kumis, un yogur
Perfección (2)	como...	un lulo
	como...	una uva
Bondad/ Generosidad (1)	[[tan] bueno/a] como...	el pan
	más bueno que...	
Delgadez (1)	[[tan] delgado/a] como...	un fideo
	[[tan] flaco/a] como...	
Facilidad (1)	como...	quitarle un dulce a un niño
	más fácil que...	

4.4.- Aplicación de los hallazgos en la selección objetiva del léxico para la creación de materiales didácticos de ELE/L2

A continuación, mostramos en qué medida hemos aplicado los resultados obtenidos en este estudio, en la creación del material *Más fresco/a que una lechuga. Propuesta didáctica para la enseñanza de comparaciones estereotipadas en la clase de ELE/L2* (Nieto y Umaña, 2024), dirigido a aprendientes de niveles B y C, según el MCER. Para comenzar, atendiendo al número de ocurrencias de los principales campos léxicos de las comparaciones fraseológicas recopiladas en el CorlexCo (ver Tabla 2): alimentos (149; 20 %), fauna (124; 16,4 %), objetos (128; 17 %) y personas (102; 13,5 %), hemos estructurado el material didáctico en siete guías: 1) alimentos de consumo general, 2) alimentos consumidos en Colombia, 3) animales, 4) situaciones con animales, 5) objetos, 6) personajes bíblicos y 7) referentes colombianos (alimentos [18], lugares [4], música [3] y vestuario [2]). Asimismo, debido a que la pauta sintáctica «más ADJ que X» es la más frecuente en los repertorios léxicos del español de Colombia (ver Tabla 5), la hemos usado en el título del material didáctico y de las guías: 1) Más fresco/a que una lechuga, 2) Más amarrado/a que un tamal, 3) Más loco/a que una cabra, 4) Más raro/a que un perro a cuadros, 5) Más feo/a que un carro por debajo, 6) Más viejo/a que Matusalén y 7) Más colombiano/a que el sombrero vueltiao.

En cuanto a la extensión de uso de las comparaciones, en las guías 1, 3 y 6, hemos priorizado aquellas comunes al español general (registradas en el DFDEA y el DLE), mientras que en las demás guías nos hemos enfocado en colombianismos y americanismos. De esta manera, teniendo en cuenta los alimentos más estereotipados (ver Tabla 8) y la extensión de uso de las locuciones, hemos incluido comparaciones con frutas (tomate), platos (tamal, bandeja paisa, sancocho, arroz de lisa, ajiaco santafereño, changua, cuy con papas), amasijos (pan, arepa, bollo [de yuca], achira, dedo de queso, pandebono), lácteos (yogur/kumis), dulces y postres (panela), tubérculos (papa), verduras (lechuga), bebidas [no lácteas] (Kola Román, Platino) y hongos (champiñón/hongo). Respecto a las cualidades, hemos seleccionado la tacañería (tamal), el sonrojamiento (tomate), la vejez/antigüedad (panela), la soledad (hongo), el atractivo físico (pan [caliente]), la tranquilidad/el descaro (lechuga), la preparación académica (kumis/yogur) y la bondad (pan). Si bien la pesadez/el fastidio y la ordinariez son cualidades muy frecuentes, no hemos seleccionado estas comparaciones, debido a que corresponden a estereotipos insólitos e incompatibles.

Conclusiones

En este artículo hemos mostrado la aplicación de los hallazgos de la investigación lingüística en la fraseodidáctica, a manera de criterios de selección objetiva del léxico para el diseño de materiales. Asimismo, hemos destacado la exageración como rasgo idiosincrásico del habla en Colombia y, por tanto, su relevancia del abordaje de las comparaciones estereotipadas en los procesos de enseñanza-aprendizaje de ELE/L2.

Según los actuales registros del CorlexCo, los alimentos son el referente con mayor número de ocurrencias (152; 20 %) en las comparaciones estereotipadas usadas en Colombia, seguidos por la fauna (124; 16,4 %), los objetos (128; 17 %) y las personas (102; 13,5 %). Con respecto a la estructura sintáctica de las 106 comparaciones estereotipadas con alimentos recopiladas en el corpus, 10 (9,4 %) no tienen núcleo, 18 (17 %) corresponden a la pauta «[[tan] ADJ] como X» y 78 (73,6 %) a «más ADJ que X» –y el contenido de once (11) de estas últimas comparaciones también aparece en las dos primeras estructuras–, lo cual confirma la rentabilidad de la estructura «más ADJ que X» en la enseñanza de ELE/L2. Además, en cuanto a las características representadas con estereotipos de alimentos,



sobresalen las negativas: la pesadez/el fastidio (8), la tacañería (8), la ordinariez (7), el sonrojamiento (7), la vejez/la antigüedad (5), la soledad (5), la insolvencia (3), la tranquilidad/el descaro (3), el peligro (3), la blancura (3) y la delgadez (1); en relación con las positivas: atractivo físico (4), la tranquilidad (3), la preparación académica (2), la perfección (2), la bondad/la generosidad (1) y la facilidad (1).

Estos resultados corroboran la utilidad de la propuesta de Zhang (2024), quien ha contrastado comparaciones fraseológicas con referentes de alimentos y animales, en español colombiano y la lengua china, para su abordaje en la clase de ELE con aprendientes sinohablantes, con el fin de fomentar la comprensión intercultural entre colombianos y chinos. Con respecto a los criterios de selección y gradación por niveles de enseñanza de las comparaciones, debe considerarse también la extensión de uso y el grado de idiomatidad; de esta forma, en los niveles iniciales deben presentarse las comparaciones pertenecientes al español general y las más transparentes.

Adicionalmente, destacamos la recopilación en el CorlexCo de 24 sintagmas arreferenciales (comodines) usados como términos comparantes en el español de Colombia, que consideramos un hallazgo relevante sobre la creatividad fraseológica del país.

Finalmente, considerando que el análisis de las comparaciones estereotipadas revela rasgos identitarios e idiosincrásicos de los grupos humanos, creemos que su estudio se enriquecería con las perspectivas de otras ciencias como la antropología, la sociología, la filosofía, la comunicación y la psicología. En este sentido, es necesario desarrollar más investigaciones acerca de las comparaciones estereotipadas usadas en el mundo hispanohablante, con el fin de establecer estereotipos compartidos y diferenciados. Es importante tener en cuenta que los resultados variarán dependiendo de los criterios adoptados para la clasificación de los estereotipos, por ejemplo, si los animales y las plantas son percibidos como alimentos o como fauna y flora.

Referencias

- Acosta Medellín, D. (1 de noviembre de 2013). Por sus frutas los conoceréis (humor). *El Espectador*. <https://blogs.elespectador.com/actualidad/lineas-de-arena/por-sus-frutas-los-conocereis-humor>
- Almaraz, M. (2020). Los referentes prototípicos en las oraciones comparativas estereotipadas y su aplicación en la enseñanza de ELE. *The Cultural Review*, 57, 53-122. <https://www.waseda.jp/fcom/soc/assets/uploads/2020/08/1647767af23e352e5f7e2902f668e026.pdf>
- Alonso Ramos, M. (1993). *Las funciones léxicas en el modelo lexicográfico de I. Mel'cuk*. Universidad Nacional de Educación a Distancia. Tesis doctoral.
- Alzate Yepes, T. (2009). Entre dichos y refranes...transitan alimentos y comidas, los licores y los panes. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 11, 213-216.
- Arciniegas, G. (1976). *Antología de León de Greiff*. Colcultura.
- Areiza Londoño, R. y Velásquez López, O. (2001). *Así se habla en Pereira: dichos y exageraciones*. Segunda edición. Universidad Tecnológica de Pereira.
- Arora, S. L. (1961). Some Spanish Proverbial Comparisons from California. *Western Folklore*, 20(4), 229-237.
- Arora, S. L. (1977). *Proverbial Comparisons and Related Expressions in Spanish. Recorded in Los Angeles, California*. Folklore Studies, 29. University of California Press.
- Ayala, H. (1993). La hipérbole popular: los más y los menos, *Paremia*, 2, 239-244.
- Castillo Carballo, María Auxiliadora (1997-1998). El concepto de unidad fraseológica. *Revista de Lexicografía*, 4, 67-80.
- Cisneros Estupiñán, M. y Serna Pinto, M. (2022). Atenuación e intensificación en actos de habla exhortativos del habla coloquial pereirana. *Cuadernos de Lingüística Hispánica*, 40, e14584.
- Cordero Monge, S. (2018). Unidades fraseológicas con estructura comparativa: divergencias en su delimitación y clasificación lexicográfica. *Káñina, Revista de Artes y Letras*, XLII (3), 141-159.
- Corpas Pastor, G. (1996). *Manual de fraseología española*. Gredos.



- Crida Álvarez, C. (2016). La comparativa estereotipada en la variante diatópica uruguaya del español. *Paremia*, 25, 21-28.
- Enet, C. (1957). Mil doscientas comparaciones populares argentinas. *Anales del Instituto de Lingüística*, VI, 325-373.
- Flórez, L. (1953). Hipérboles del habla popular colombiana. *Lengua Española*, 181-188.
- García Benito, A. (1998). Comparaciones fraseológicas del español y del portugués: estudio contrastivo. *Interlingüística*, 9, 123-128.
- García Zapata, C. (2000). Aspectos fraseológicos de la “exageración” en el habla coloquial antioqueña. *Íkala: Revista de Lenguaje y Cultura*, 5(1), 25-36.
- García Zapata, C. (2002). *La “exageración” en el habla coloquial antioqueña*. Hombre Nuevo Editores.
- García Zapata, C. (2011). Intensificadores fraseológicos en el español coloquial de Medellín. *Revista Virtual Universidad Católica del Norte*, 33, 25-43.
- García-Page, M- (1996). Más sobre la comparativa fraseológica en español. *Lingüística Española Actual*, XVIII (1), 49-73.
- García-Page Sánchez, Mario (1999). Aspectos lingüísticos de la ‘comparativa estereotipada’ en español e italiano. *Proverbi locuzioni modi di dire nel dominio linguistico italiano. Atti del I Convegno di Studi dell’ Atlante Paremiologico Italiano (API)*, 85-95.
- García-Page, M. (2008a). La comparativa de intensidad: la función del estereotipo. *Verba: Anuario Galego de Filoloxia*, 35, 143-178.
- García-Page, M. (2008b). *Introducción a la fraseología española. Estudio de las locuciones*. Anthropos Editorial.
- Ghezzi, M. (2012). Creación de una base de datos para el estudio de las comparaciones estereotipadas y su explotación en la enseñanza de ELE. María Isabel González Rey (coord.), *Unidades fraseológicas y TIC* (pp. 203-216). Instituto Cervantes, Biblioteca fraseológica y paremiológica, Serie «Monografías», 2.
- González Rey, M. (2000). La presencia de la comparación en la construcción de expresiones idiomáticas del español y del francés. *Cahiers du P.R.O.H.E.M.I.O*, III, 2013-228.
- Guillén Monje, G. (2007). Apuntes para la creación del diccionario ruso-español de comparaciones fraseológicas. *Eslavística Complutense*, 7, 135-150

- Gutiérrez Ordóñez, S. (1994). *Estructuras comparativas*. Arco/Libros.
- Haensch, G. y Werner, R. (dir.) (1993). *Nuevo diccionario de colombianismos*. Instituto Caro y Cuervo.
- Herrero Cecilia, J. (2006). La teoría del estereotipo aplicada a un campo de la fraseología: las locuciones expresivas francesas y españolas. *Espéculo: Revista de Estudios Literarios*, 32.
- Instituto Caro y Cuervo (2018). *Diccionario de colombianismos*. Legis S. A.
- Instituto Caro y Cuervo (2019). *Corpus léxico del español de Colombia (CorlexCo)*. Corpus Lingüísticos del Instituto Caro y Cuervo (CLICC).
<https://clicc.caroycuervo.gov.co/corpus/CorlexCo>
- Ivorra Ordines, P. (2021). De construcciones fraseológicas a comparaciones fraseológicas: el rol de las microconstrucciones emergentes en la creación de comparaciones fraseológicas. *eHumanista/IVITRA*, 19, 440-455.
- Ivorra Ordines, P. y Mellado Blanco, C. (2021). Más tontos que el novio de la Chelo. La intensificación de la estulticia en foros y chats por medio de comparaciones creativas una aproximación desde la Gramática de Construcciones. *Estudios Románicos*, 30, 39-58.
- Koike, K. (2001). *Colocaciones léxicas en el español actual: estudio formal y léxico-semántico*. Universidad de Alcalá/Universidad de Takushoku.
- Luque Durán, J. (2005). Las colocaciones de cuantificación por comparación tradición e innovación en las comparaciones proverbiales. Juan de Dios Luque Durán y Antonio Pamies Bertrán (eds.). *La creatividad en el lenguaje: colocaciones idiomáticas y fraseología* (409-456), Granada Lingüística.
- Márquez Mena, V. (2019). "Más paisa que la arepa". ¡No, señor! No solo es paisa. *Agenda Cultural Alma Máter*, 264.
<https://revistas.udea.edu.co/index.php/almamater/article/view/338350>
- Mellado Blanco, C. (2012). Las comparaciones fijas en alemán y español: algunos apuntes contrastivos en torno a la imagen. *Linred: Lingüística en la Red*, 10, 1-32.

- Messina Fajardo, L. (2011). Come avispa, que cigarrón atora: paremiología venezolana y ‘comparancias’. Antonio Pamies Bertrán y otros (eds.), *Paremiología y herencia cultural* (169-179). Granada Lingüística.
- Mogorrón Huerta, P. (2002). *La expresividad en las locuciones verbales en francés y en español*. Publicaciones de la Universidad de Alicante.
- Montoro del Arco, E. (2008). El concepto de “locución con casillas vacías”. Carmen Mellado Blanco (ed.), *Colocaciones y fraseología en los diccionarios* (131-146). Peter Lang.
- Montoro del Arco, E. (2023). Tradiciones e hitos históricos en la codificación lingüística de las construcciones comparativas fraseológicas. *Revista de Filología de la Universidad de La Laguna*, 46, 147-185.
- Morales Pettorino, F. (1995-1996). Las locuciones comparativas en el español de Chile. Homenaje a Rodolfo Oroz. *Boletín de Filología de la Universidad de Chile*, 25, 333-346.
- Nieri Bravo, F. (2014). “Más... que...” *Dichos chilenos ilustrados*. Universidad de Chile.
- Nieto Martín, Gloria Viviana (2024). El Corpus léxico del español de Colombia CorlexCo y su aplicación a la investigación sobre el español LE y L2. TEISEL. *Tecnologías para la investigación en segundas lenguas*, 3, 1-23. <http://doi.org/10.1344/teisel.v3.46686>
- Nieto Martín, G. y Umaña Buitrago, D. (2024). *Más fresco/a que una lechuga. Propuesta didáctica para la enseñanza de comparaciones estereotipadas en la clase de ELE/L2*. Instituto Caro y Cuervo. Entre profes ELE/2, 2.
- Nomdedeu Rull, A. (2018). El desafío del tratamiento de los datos culturales en un diccionario en línea para aprendices de español como LE/L2. *Revista de Filología de la Universidad de La Laguna*, 36, 272-306.
- Ortega Ojeda, G. (1990). Comparaciones estereotipadas y superlatividad. María Ángeles Álvarez Martínez (ed.), *Actas del Congreso de la Sociedad Española de Lingüística* (729-737). Gredos, ii.
- Pamies Bertrán, A. (2005). Comparación estereotipada y colocación en español y francés. Juan de Dios Luque Durán y Antonio Pamies Bertrán (eds.). *La creatividad en el lenguaje: colocaciones idiomáticas y fraseología* (469-484), Granada Lingüística.

- Pamo Reyna, O. (2016). La frase comparativa estereotipada en el lenguaje coloquial limeño. *Acta Herediana*, 57, 27-32.
- Penadés Martínez, I. (2010). Las construcciones comparativas en los diccionarios fraseológicos. María Auxiliadora Castillo Carballo y Juan Manuel García Platero (eds.), *La lexicografía en su dimensión teórica* (473-493). Servicio de Publicaciones de la Universidad de Málaga.
- Penadés Martínez, I. (2012). *Gramática y semántica de las locuciones*. Universidad de Alcalá.
- Ramírez Álvarez, M. y Del Valle Ramírez Díaz, A. (2013). El reforzamiento metafórico en expresiones comparativas del habla cotidiana venezolana. *Letras*, 55(88), 90-109.
- Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua Española (2009). *Nueva gramática de la lengua española*. Espasa.
- Restrepo Santamaría, M. (26 de junio de 2000) ¡Antioqueño es mi Dios! *El Colombiano*.
<https://repository.eafit.edu.co/server/api/core/bitstreams/e2511397-35b6-4039-8741-5cedc1202336/content>
- Rodríguez Manzano, L. (2014). *El refrán y el dicho en la comunidad lingüística caleña: análisis interpretativo y de las variaciones estructurales*. Tesis de maestría. Universidad del Valle.
- Rodríguez Marín, F. (1899). *Mil trescientas comparaciones populares andaluzas: recogidas de la tradición oral, concordadas con las de algunos países románicos y anotadas*. Imp. de Francisco de P. Díaz.
- Rodríguez Ponce, M. (2006a). Las comparaciones estereotipadas y su aprovechamiento en la enseñanza del español como lengua extranjera. Concha de la Hoz Fernández (ed.), *La competencia pragmática y la enseñanza del español como lengua extranjera* (528-537). Actas del XVI Congreso Internacional de Asele.
- Rodríguez Ponce, M. (2006b). Nuevas aportaciones sobre las comparaciones estereotipadas en la enseñanza de ELE. *RedELE Revista Electrónica de Didáctica /Español Lengua Extranjera*, 8.
- Ruiz Gurillo, L. (2001). *Las locuciones en español actual*. Arco/Libros.
- Sánchez Fernández, P. (2010). Las expresiones de ponderación máxima o superlativa en Cuba. *Paremia*, 19, 125-134.



- Seco, M., Andrés, O. y Ramos, G. (2018). *Diccionario fraseológico documentado del español actual. Segunda edición*. JdeJ Editores. (DFDEA)
- Sierra García, J. (1994). *El refrán antioqueño*. Cooperativa de Profesores de la Universidad de Antioquia. Editorial Lealon.
- Suñer Gratacós, A. (2013). Las comparativas prototípicas. Luis Sáez y Cristina Sánchez López (eds.), *Las construcciones comparativas* (337-369). Visor Libros.
- Téllez, H. (8 de mayo de 1962). La exageración nacional. *El Tiempo*.
- Téllez, H. (1979). *Textos no recogidos en libro*. Instituto Colombiano de Cultura. 2v.
- Umaña Buitrago, D. (2021). *Locuciones verbales con léxico de comida más frecuentes en el español de Colombia. Propuesta de gradación para su enseñanza en el aula de ELE*. Instituto Caro y Cuervo. Trabajo de grado de maestría.
- Vargas Pinzón, F. (5 de septiembre de 1993). Dichos de cocina. *El Tiempo*.
<https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-211340>
- Vargas Pinzón, F. (28 de diciembre de 2003). Dichos sobre comida. *El Tiempo*.
<https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-1044348>
- Yongsheng, J. y Luque Durán, J. (2017). Un capítulo de linguoculturología: las comparaciones estereotipadas de carácter cultural en español y chino. *Language Design. Journal of Theoretical and Experimental Linguistics*, 19, 205-227.
- Zhang, D. (2024). *Las comparaciones estereotipadas con alimentos y animales en el español de Colombia y la lengua china: recomendaciones para su enseñanza a sinohablantes*. Instituto Caro y Cuervo. Trabajo de grado de maestría.
- Zuluaga Ospina, A. (1980). *Introducción al estudio de las expresiones fijas*. Peter D. Lang Verlag.

Repertorios léxicos del español de Colombia

- Argos [Cadavid Misas, Roberto] (1996). *Refranes y dichos*. Editorial Universidad de Antioquia.
- Aristizábal, Á. y Santamaría García, H. (2020). *Refranes, dichos, agüeros y creencias populares*. Fondo de Publicaciones del Valle del Cauca.



<https://www.valledelcauca.gov.co/loader.php?lServicio=Tools2&lTipo=viewpdf&id=46429>

Aristizábal Alzate, G. (2007). *Guarniel de exageraciones*. Centro de Publicaciones Universidad Católica de Manizales.

Cuesta Ramírez, J. (2010). *Refranes y dichos de Colombia y del Valle del Cauca*. Compuimagen.

De la Espriella, A. (1978). *Dimes y diretes*. Biblioteca de Autores Costeños. Club Rotario.

Hernández Jiménez, O. (2001). *Del dicho al hecho. Sobre el habla cotidiana en Caldas*. Universidad de Caldas.

Jaramillo Londoño, A. (1961). *Testamento del paisa*. Editorial Bedout.

Martín Orozco, L. (2012?). *Caribeñol. Diccionario, mitos y leyendas del Caribe colombiano*.
<https://www.academia.edu/8964715/CARIBE%C3%91OL>

Martínez Montenegro, T. (2009). *Cultura Costeña: palabras-dichos-costumbres y creencias*.
<https://www.facebook.com/laculturadelacosta>

Ospina, A. (2021). *Bogotálogo 3.0. Usos, desusos y abusos del español hablado en Bogotá*. Tercera edición. Instituto Distrital de Patrimonio Cultural.

Pinzón, C. y Fajardo, G. (1973). *Dichos y refranes oídos en Colombia*. Instituto Colombiano de Cultura.

Trillos Verjel, F. (2011). *El ocañol. Diccionario ocañero*. Segunda edición. Gobernación de Norte de Santander.

Vargas Tamayo, F. (2021). *Refranes y dichos del ayer 1846-2021*. Ideaviva.

Vega, R. (2015?). *Dichos costeños o refranes costeños*. <https://rafaelvega.com/dichos-costenos-o-refranes-costenos/>

White, E. (2023). *Caldo de ojo. 100 dichos y palabras colombianas*. Quillango Editores.

White, E. (2018). *Eddie White*. <https://www.facebook.com/eddiwhiteart>



Revisión preliminar del léxico de la gastronomía y su reflejo en la macroestructura del *Diccionario enciclopédico castellano para estudiantes*

Maraísa

Johanna Rivero Belisario

✉ johannariverob@gmail.com

 <https://orcid.org/0000-0001-9588-2242>

Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Instituto Venezolano de Investigaciones
Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello"
Venezuela

Profesora adscrita al Departamento de Castellano, Literatura y Latín del Instituto Pedagógico de Caracas, decanato de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador, y directora del Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello". En el Instituto Pedagógico de Caracas ha ocupado el cargo de coordinadora de los programas de Maestría en Lingüística y Especialización en Lectura y Escritura. Es Doctora en Educación por la UPEL-IPC y Magíster en Lingüística, por la misma Universidad. Lexicógrafa por la Universidad Católica Andrés Bello, y Profesora de Castellano, Literatura y Latín (UPEL-IPC), con mención honorífica Magna cum laude. En 2021, la Asociación de Lingüística y Filología de América Latina le otorgó el "Premio ALFAL 2021" por su trabajo El discurso pudibundo en la lexicografía escolar venezolana: tratamiento de la sexualidad en el Diccionario enciclopédico castellano para estudiantes Maraísa, originado en su tesis doctoral.

RESUMEN

Esta investigación revisa el tratamiento de la alimentación en la macroestructura de un diccionario escolar venezolano confeccionado en las postrimerías del siglo XX, y se propone una tarea de triple alcance: (1) identificar el tipo y conjunto de unidades léxicas provenientes del ámbito gastronómico, particularmente cuando estas unidades han sido restringidas a una variedad del español: la venezolana; (2) precisar los recursos técnicolexicográficos que el autor de la obra utiliza para presentar ese contenido en la macroestructura; (3) clasificar por subcampos el material léxico de la alimentación. En lo metodológico, el estudio es cualitativo y de naturaleza documental. El corpus es el *Diccionario enciclopédico castellano para estudiantes Maraísa* (1986), por su representatividad en la lexicografía escolar venezolana. Para analizarlo, se sigue la metalexicografía (Lara, 1997) y se consideran los niveles tradicionales de organización de los repertorios lexicográficos: macroestructura y microestructura. Los hallazgos sugieren que: (a) el *Maraísa* da cuenta de la esfera culinaria en la materia léxica bajo restricción geográfica; (b) este contenido se ha distribuido en dos bloques: voces de uso en el macrosistema español de América y voces utilizadas en el español



de Venezuela; (c) los subcampos léxico-temáticos emergentes abarcan, entre otros, platos y comidas, postres, tiendas comestibles y rutinas sustantivas para el venezolano.

Palabras clave: alimentación, diccionario escolar, metalexicografía, restricción geográfica.

Recibido: 30/03/2024

Aceptado: 03/06/2024

**Preliminary review of the lexicon of gastronomy and its reflection in the
macrostructure of the *Spanish encyclopedic dictionary for students Maraisa*
ABSTRACT**

This research examines the treatment of food-related terms in the macrostructure of a Venezuelan school dictionary created in the late twentieth century, proposing a threefold task: (1) to identify the types and sets of lexical units derived from the gastronomic field, with particular focus on units specific to Venezuelan Spanish; (2) to specify the lexicographic techniques and resources employed by the dictionary's author to present this content within the macrostructure; and (3) to classify the food-related lexical material into subfields. Methodologically, the study is qualitative and documentary, focusing on the *Diccionario Enciclopédico Escolar Maraisa* (1986) due to its significance in Venezuelan school lexicography. The analysis follows a metalexicographic approach (Lara, 1997), considering traditional organizational levels of lexicographic works: macrostructure and microstructure. The findings indicate that: (a) the Maraisa dictionary accounts for the culinary lexicon under geographical restrictions; (b) this lexicon is divided into two main categories: terms used in the broader Spanish macrosystem of Latin America and terms specifically employed in Venezuelan Spanish; (c) the emergent lexical-thematic subfields encompass areas such as dishes and meals, desserts, food establishments, and substantive routines characteristic of Venezuelan culture. This research underscores the importance of local culinary lexicons in school dictionaries and highlights their role in reflecting regional linguistic identity within educational resources.

Keywords: food, school dictionary, metalexicography, geo-restriction, geo-lexicalization.

Examen préliminaire du lexique de la gastronomie et de son reflet dans la macrostructure du *Dictionnaire encyclopédique espagnol pour étudiants Maraisa*

RÉSUMÉ

Cette recherche examine le traitement de l'alimentation dans la macrostructure d'un dictionnaire scolaire vénézuélien produit à la fin du XXe siècle et propose une triple tâche : (1) identifier le type et l'ensemble des unités lexicales provenant du domaine gastronomique, en particulier lorsque ces unités ont été restreintes à une variété d'espagnol : Vénézuélien ; (2) spécifier les ressources technico-lexicales utilisées par l'auteur de l'œuvre pour présenter ce contenu dans la macrostructure ; (3) classer le matériel lexical sur l'alimentation par sous-domaines. D'un point de vue méthodologique, l'étude est de nature qualitative et documentaire. Le corpus est le *Diccionario enciclopédico castellano para estudiantes Maraisa* (1986), en raison de sa représentativité dans la lexicographie scolaire vénézuélienne. Pour l'analyser, on suit la métalexicographie (Lara, 1997) et on considère les niveaux traditionnels d'organisation des répertoires lexicographiques : la macrostructure et la microstructure. Les résultats suggèrent que : (a) la Maraisa rend compte de la sphère culinaire dans la matière lexicale sous restriction géographique ; (b) ce contenu a été distribué en deux blocs : les voix d'usage dans le macrosystème espagnol d'Amérique et les voix utilisées dans l'espagnol du Venezuela ; (c) les sous-champs lexico-thématiques émergents couvrent, entre autres, les plats et les repas, les desserts, les magasins comestibles et les routines de noms pour le vénézuélien.

Mots clés: alimentation, dictionnaire scolaire, métalexicographie, restriction géographique.

Revisione preliminare del lessico gastronomico e del suo riflesso nella macrostruttura del *Dizionario enciclopédico spagnolo per studenti Maraisa*

RIASSUNTO

Questa ricerca esamina la trattazione dell'alimentazione nella macrostruttura di un dizionario scolastico venezuelano preparato alla fine del XX secolo e propone un compito a triplice scopo: (1) identificare il tipo e l'insieme di unità lessicali provenienti dal campo gastronomico, in particolare quando queste unità sono state limitate a una varietà di spagnolo:



quello del Venezuela; (2) specificare le risorse tecnico-lessicografiche che l'autore dell'opera utilizza per presentare questo contenuto nella macrostruttura; (3) classificare il materiale lessicale alimentare per sottocampi. Metodologicamente lo studio è di natura qualitativa e documentaria. Il corpus è il *Dizionario enciclopédico spagnolo per studenti di Maraisa* (1986), per la sua rappresentatività nella lessicografia scolastica venezuelana. Per analizzarlo si segue la metalexicografia (Lara, 1997) e si considerano i tradizionali livelli di organizzazione dei repertori lessicografici: macrostruttura e microstruttura. I risultati suggeriscono che: (a) il Maraisa rappresenta la sfera culinaria in materia lessicale sotto restrizione geografica; (b) questo contenuto è stato distribuito in due blocchi: parole usate nel macrosistema spagnolo d'America e parole usate nello spagnolo del Venezuela; (c) i sottocampi lessico-tematici emergenti coprono, tra gli altri, piatti e pasti, dessert, negozi di alimentari e routine sostanziali per il venezuelano.

Parole chiavi: alimentazione, dizionario scolastico, metalexicografia, restrizione geografica.

Revisão preliminar do léxico gastronômico e seu reflexo na macroestrutura do *Dicionário enciclopédico espanhol para estudantes Maraisa*

RESUMO

Esta pesquisa analisa o tratamento dado à alimentação na macroestrutura de um dicionário escolar venezuelano produzido no final do século XX e propõe a uma tripla tarefa: (1) identificar o tipo e o conjunto de unidades lexicais provenientes do campo gastronômico, particularmente quando essas unidades foram restritas a uma variedade do espanhol, o venezuelano; (2) especificar os recursos técnico-lexicográficos utilizados pelo autor da obra para apresentar esse conteúdo na macroestrutura; (3) classificar o material lexical sobre alimentação por subcampos. Metodologicamente, o estudo é qualitativo e de natureza documental. O corpus é o *Dicionário enciclopédico de espanhol para estudantes Maraisa* (1986), devido à sua representatividade na lexicografia escolar venezuelana. Para analisá-lo, seguimos a meta-lexicografia (Lara, 1997) e consideramos os níveis tradicionais de organização dos repertórios lexicográficos: macroestrutura e microestrutura. Os resultados sugerem que: (a) a Maraisa representa a esfera culinária na matéria lexical sob restrição

geográfica; (b) esse conteúdo foi distribuído em dois blocos: vozes de uso no macrosistema do espanhol americano e vozes usadas no espanhol venezuelano; (c) os subcampos léxico-temáticos emergentes abrangem, entre outros, pratos e refeições, sobremesas, lojas de comida e rotinas de substantivos para venezuelanos.

Palavras-chave: alimentos, dicionário escolar, meta-lexicografia, restrição geográfica.

1. Planteamiento inicial

La gastronomía (Capano, 2012), en su variado espectro, es una de las parcelas que reviste mayor interés en la configuración cultural y antropológica de las sociedades. Explicar los alimentos básicos, las preparaciones culinarias, las recetas y otras guías instruccionales, los rituales alrededor de los comensales, la degustación de los platos y hasta los utensilios empleados en la mesa, implica conocer una compleja estructura semiótica que refleja y se nutre de gustos, imaginarios y significados colectivos.

Para Castillo D'Imperio (2020), esta estructura está estrechamente relacionada a la historia de los pueblos y a sus particularidades identitarias. Las costumbres y tradiciones formuladas alrededor de la esfera culinaria tendrían que ver no solo con el “acto de comer”, sino con la construcción de la memoria social a partir de lo que se llamaría “memoria de los sabores” (p. 141). Por este motivo, la misma autora sostiene que estudiar la alimentación de un país implica un ejercicio de reconocimiento “[...] que se pasea por el espacio y el tiempo, por los procesos, detalles, frutos, colores, formas, olores, sabores, pero sobre todo, por los significados, sensibilidades y afectividades” (p. 15).

Grosso modo, esta propuesta de Castillo D'Imperio (2020) se halla en los trabajos de Eberenz (2016) y Torres (2013, 2021, 2022), que tienen como propósito reconstruir parte de la historia de la lengua española a partir del vocabulario de la alimentación. El primero de los autores mencionados subraya que la cocina, en general, y los actos de transformación culinaria, en particular, son fenómenos antropológicos y cognitivos relevantes que deben ser estudiados para develar las formas de pensamiento y de acción de las comunidades. Este investigador cree, entre otras cosas, que la preferencia por el consumo de un plato fermentado o de otro obtenido por salazón conlleva elecciones asociadas al bagaje cultural de los grupos humanos.

Por su parte, la segunda autora sostiene que lo culinario ha sido un ámbito doméstico tradicionalmente vinculado a lo cotidiano; pero, no por ello, inoperante en el perfil histórico de los grupos. La cocina, y todo lo vinculado a ella, se asume, en esta postura, como un marcador de identidad de igual relevancia que otros actos sociales.

Así pues, en ambas perspectivas, se deja ver cómo todo lo que rodea al ámbito de la alimentación debe interpretarse no sólo en función de realidades sociales, sino también lingüísticas. De manera que las designaciones de los víveres, las formas rutinarias utilizadas en las distintas comidas, los nombres de los instrumentos de cocina y de los envasados, esto es, la organización semántica del vocabulario de la alimentación, se imbrican en los usos y costumbres de las distintas comunidades. De ahí que se detecten algunos diccionarios en cuyos lemas se han incorporado unidades léxicas provenientes de este campo temático o que están asociadas a él. Pero ¿cuáles son los ítems léxicos que privilegian estos instrumentos?, ¿Qué recursos utilizan los firmantes de los diccionarios para presentar esos ítems?, ¿El ámbito culinario aparece representado de forma amplia y variada?

Para dar respuesta a una parte de estas interrogantes, la presente investigación busca aproximarse al tratamiento del léxico de la alimentación en un diccionario escolar producido en Venezuela a finales del siglo XX y se propone una tarea de triple alcance: (1) identificar el tipo y conjunto de unidades léxicas provenientes del ámbito gastronómico, particularmente cuando estas unidades han sido restringidas a una variedad del español: la venezolana; (2) precisar los recursos técnicolexicográficos que el autor de la obra utiliza para presentar ese contenido en la macroestructura; (3) clasificar por subcampos el material léxico de la alimentación.

El estudio, en consecuencia, pretende describir el tratamiento de la alimentación a partir de las voces bajo restricción diatópica enlistadas en el diccionario seleccionado. Con esta motivación, buscamos acercarnos a la variación espacial del léxico, tan discutida en metalexicografía (Aliaga, 2004; Azorín, 2008), para mirar si es posible una relación entre las rígidas estructuras subyacentes en el repertorio y las coordenadas culturales que supone el mundo de la gastronomía.

2. Materiales y procedimientos

Desde el punto de vista metodológico, la investigación es cualitativa y de naturaleza documental. El paradigma interpretativo (Sandín, 2003) constituye su marco ontoepistemológico y, por tanto, el diseño es emergente, flexible y abierto.



Como método de recolección y procesamiento de datos, se siguió la metalexicografía (Lara, 1997), entendida como un conjunto de técnicas y de procedimientos para la confección y análisis de diccionarios. Cuando se ubica en la crítica diccionariológica, este método comprende dos estadios fundamentales: (a) identificación de materiales; (b) criterios y etapas para el análisis de la información.

2.1. Identificación de materiales

Para la constitución del corpus, hemos escogido un texto de la década de los ochenta del siglo XX. Se trata del *Diccionario enciclopédico castellano para estudiantes Maraisa* (1986). Sobre dos razones reposó la selección de este repertorio lexicográfico: la primera de ellas, recogida en Pérez (2002), apunta a que esta obra constituye el primer proyecto científico de la lexicografía escolar venezolana. Su incorporación al mercado editorial supuso, muy pronto, un avance en la técnica especializada en el ámbito escolar, hasta ese momento no atendida suficientemente en el país. El segundo motivo tiene que ver con su contenido: una variedad de ítems léxicos sobre el ámbito culinario, algunos de ellos identificados como usos propios de la variedad venezolana.

Según el “Prólogo” del *Maraisa* (1986: VIII), Pedro Gil Rivas, su autor, confeccionó esta obra porque los estudiantes, usuarios del español de Venezuela, necesitaban un texto de consulta pensado y confeccionado en el país¹. Por ese motivo, además del léxico general que un escolar necesitaría en esa etapa, ha incorporado cerca de veinte mil (20.000) entradas que dan cuenta de la diversidad geolingüística (americanismos/venezolanismos) del español. A partir de esta decisión técnica, el *Maraisa* se convertiría en una de las primeras obras de orientación escolar en recoger este tipo de unidades léxicas, ubicándolas en la microestructura².

¹ Citamos del “Prólogo”: “Precisamente, por la constante demanda que tiene esta clase de obras, sorprende que no existiera, hasta hoy, un diccionario concebido e impreso en Venezuela, y que también remozara su terminología, expurgándola de todos aquellos vocablos a los cuales la dinámica social ha hecho perder toda su eficiencia comunicativa” (p. IX).

² Su antecesor, Pérez Cuadrado (1984), ya había registrado voces provenientes del mundo de la alimentación. Casi una decena de las unidades que, más adelante, describiremos y que hemos seleccionado de la macroestructura del *Maraisa* (**abastos, ají, arepa, barbacoa, cachapa, guarapo, hallaca o hayaca, hervido, papelón**) aparece identificadas como palabras utilizadas en el amplio



Su descripción general es como sigue:

Título: *Diccionario enciclopédico castellano para estudiantes Maraisa* (1986), editorial Maraisa.

Número aproximado de entradas: 40.000.

Número aproximado de acepciones: 120.000.

Relación ac./entr.: 3.

Instrucciones de uso: Sí.

Ejemplos: Sí.

Ilustraciones: No.

Cuadros: No.

Apéndices: No.

Formato: 15x21,5.

Páginas: 1056.

2.2. Criterios y etapas para el análisis de la información

Identificado el corpus, el siguiente estadio es el establecimiento de los criterios y etapas para el análisis de la información. Tomando en cuenta los dos niveles básicos de aproximación al texto lexicográfico, macroestructura y microestructura, seguimos un examen recursivo, en dos etapas. A saber: (a) microanálisis, (b) ordenamiento de los datos y reajuste.

En consecuencia, el primer momento consistió en un estudio pormenorizado del *Maraisa* (microanálisis), que buscaba develar la presencia de la esfera de la alimentación en sus dos niveles de análisis, con énfasis en la macroestructura. La lectura del andamiaje mencionado permitió extraer los ítems referidos a este campo e identificados como venezolanismos, bien con la marca diatópica, bien por los semas de la propia definición.

En una segunda etapa, vimos necesario incorporar, además, las entradas marcadas como americanismos; decisión que permitió ampliar la comprensión de la variación espacial del léxico desde el campo temático trabajado.

contexto del español de Venezuela, motivo por el cual han sido incorporadas a un listado, organizado alfabéticamente, que aparece en los anexos de dicho diccionario.



A partir del microanálisis, se obtuvieron unos códigos incipientes, productos de la aproximación crítica a los aspectos estructurales del *Maraisa* y se develaron los aspectos tecnolexicográficos utilizados en el tratamiento del área de la gastronomía. Con la finalidad de profundizar en la recepción de las unidades registradas, ya en la segunda etapa (ordenamiento de los datos y reajuste), fue necesario contrastar los hallazgos con un corpus de referencia que, en este caso, se fundamentó en los siguientes diccionarios:

- Diccionario de la lengua española*, 1984 (DRAE)
- Diccionario del habla actual de Venezuela*, 2005 (DHAV)
- Diccionario de americanismos*, 2010 (DAMER)

3. Análisis y discusión de datos: presencia de la gastronomía en la macroestructura del *Maraisa*

La estructura general de esta compilación léxica coincide con la de la mayoría de los diccionarios escolares confeccionados en el siglo XX y cuyos elementos básicos son: (a) prólogo o instrucciones de uso; (b) abreviaturas; (c) lemmario, (d) anexos varios.

La innovación que ofrece el *Maraisa*, y que lo define como un repertorio dirigido a estudiantes venezolanos, se relaciona, en este aspecto, con la inclusión de piezas léxicas de posible uso venezolano. Y aquí queremos detenernos para atender el hábeas de la alimentación que se concentra en la macroestructura.

De acuerdo con nuestra revisión, el repertorio estudiado ha incluido cincuenta y dos ítems léxicos relativos al ámbito culinario y a las distintas particularidades asociadas a él, aunque algunos de ellos deben considerarse variantes de escritura (*hallaca*, *hayaca*, *hallaquita*, *hayaquita*), y no signos diferentes³. Todas las unidades léxicas que revisaremos presentan restricción diatópica y traslucen el interés del autor por dar cuenta de la gastronomía en el interior de una compilación confeccionada para ser utilizada en los distintos procesos que ocurren dentro y fuera del aula de clase.

³ Consciente de que, en este caso, se trata de signos léxicos idénticos, el autor opta por hacer remisiones simples en el interior del artículo lexicográfico (*hallaca*. f. Venez. Hayaca). Paradójicamente, esto no ha ocurrido en el lema *calentao*, o *calentado*, donde la variante figura en el interior de la entrada.

Si bien en la visión totalizadora del producto lexicográfico estudiado esta cifra pueda parecer reducida o poco representativa, se trataría del primer intento comprobado de un diccionario escolar venezolano de enlistar este tipo de unidades, incorporándolas en la microestructura⁴. Dicho en otras palabras, este repertorio ha logrado localizar algunas unidades que tendrían vitalidad en el español de Venezuela y en el macrosistema español de América, específicamente las asociadas a lo culinario. Y respecto de esta aseveración blandimos la idea de que Gil Rivas (1986) estaría tratando de representar las particularidades sociales y antropológicas del venezolano a través de este universo léxico. No en vano la afirmación de que, con este repertorio, se ha remozado su terminología “[...] expurgándola de todos aquellos vocablos a los cuales la dinámica social ha hecho perder toda su eficiencia comunicativa” (“Prólogo”, IX).

Las unidades léxicas identificadas y discriminadas por letras son las siguientes:

letra A: *abasto, aguapanela, aguarapado, almidón, almuerzo, arepa, arepera.*

letra B: *barbacoa, bastimento, bienmesabe, bizcochuelo, bollo, bravo, buñuelo.*

letra C: *cachapa, cachicamo, calentao, o calentado, caña, carato, caspiroleta, catalina, catuche, cocuy.*

letra D: *durazno.*

letra E: *empanada.*

letra F: *funche.*

letra G: *garapiña, gofio, granjería, guanábana, guarapazo, guarapera, guarapete, guarapita, guarapo, guasacaca.*

letra H: *hallaca, hallaquita, hayaca, hayaquita, hervido,da.*

letra J: *jecho.*

letra M: *maíz, manjarete, mazamorra, mistela.*

letra O: *olleta.*

letra P: *papelón, ponqué, puntal.*

⁴ Late en este aspecto la diferencia fundamental entre el *Diccionario general de sinónimos y antónimos a nivel de Educación Primaria* y el *Maraisa*. El primero ha incorporado las voces dialectales a un listado que no forma parte del lemario; el segundo optó por incorporarlas a la materia léxica.

letra R: *retallones*.

letra Z: *zarataco,ca*.

De la lista realizada, destacaremos tres aspectos: primero, el tipo y conjunto de unidades léxicas que pasaron a la macroestructura; segundo, la impronta de la variación geolectal en el corpus del diccionario y, por último, los subcampos que emanan del ámbito de la gastronomía.

3.1. Tipo y conjunto de unidades léxicas:

Sobre este primer aspecto hemos hallado que: (i) de las cincuenta y dos piezas extraídas, cincuenta y una son microunidades de naturaleza verbal o unidades simples (*abasto, aguarapado, almidón, almuerzo, arepa, arepera, barbacoa, bastimento, bizcochuelo, bollo, bravo, buñuelo, cachapa, cachicamo, calentao, o calentado, caña, carato, caspiroleta, catalina, catuche, cocuy, durazno, empanada, funche, garapiña, gofio, granjería, guanábana, guarapazo, guarapera, guarapete, guarapita, guarapo, guasacaca, hallaca, hallaquita, hayaca, hayaquita, hervido,da, jecho, maíz, manjarete, mazamorra, mistela, olleta, papelón, ponqué, puntal, retallones, zarataco,ca*); (ii) las dos restantes pueden catalogarse como macrounidades de naturaleza pluriverbal (*aguapanela, bienmesabe*).

Cabe destacar que, en el nutrido grupo de las cincuenta y un piezas, ha sido posible detectar: palabras simples (*abasto, almuerzo, arepa, bollo, bravo, cachapa, cambur, caña, cocuy, gofio, maíz*) y palabras derivadas (*aguarapado, arepera, bizcochuelo, buñuelo, calentao, o calentado, empanada, guarapazo, guarapera, guarapete, guarapita, hallaquita*).

3.2. Impronta geolectal en el corpus:

En este segundo bloque, ya previsible, nos interesa puntualizar la distribución del contenido en dos grupos claramente definidos e identificados con las marcas diatópicas: **Amér.** (americanismo) y **Ven.** (venezolanismo).

Hacen parte del subconjunto registrado como voces de uso en América un total de trece unidades: *abasto, barbacoa, bienmesabe, buñuelo, cocuy, durazno, empanada, funche, garapiña, gofio, guanábana, guarapo y mazamorra*.

El resto de la materia léxica ha quedado etiquetada como uso venezolano. A este subgrupo pertenecen: *aguapanela, aguarapado, almidón, almuerzo, arepa, arepera, bastimento, bizcochuelo, bollo, bravo, cachapa, cachicamo, calentao, o calentado, caña, carato, caspiroleta, catalina, catuche, granjería, guarapazo, guarapera, guarapete, guarapita, guasacaca, hallaca, hallaquita, hayaca, hayaquita, hervido, jecho, maíz, manjarete, mistela, olleta, papelón, ponqué, puntal, retallones, zarataco,ca.*

En este análisis, empezaremos por describir el tratamiento del primer subconjunto, voces marcadas como uso americano, es decir, que no pertenecen al vocabulario estándar y que tendrían vitalidad, según el *Maraisa*, en el español de América.

Al contrastar este material léxico con la vigésima edición del DRAE, hemos obtenido los hallazgos que se mencionan:

(1) Voces registradas con idéntico sentido en el DRAE y que no poseen la marca diatópica: *abasto, barbacoa, bienmesabe, cocuy, durazno, empanada, funche, garapiña, guanábana, guarapo, mazamorra.*

(2) Voces registradas con diferente sentido en el DRAE: *buñuelo*

(3) Voces registradas como venezolanismos en el DRAE: *gofio*.

Estos datos se articulan en una vertiente que subrayamos de inmediato: el tímido reconocimiento por parte del *Diccionario* oficial de unidades léxicas que tienen plena vitalidad en el español de América y, particularmente, en el de Venezuela, y que no aparecen identificadas con la huella diatópica. Cabe destacar que, a excepción de la voz *garapiña*, no marcada en el DAMER y tampoco en el DHAV como una voz restringida, y de *gofio*, históricamente asociada a su origen canario⁵, el resto de las unidades léxicas del grupo (1) y (2) sí se recogen como elementos propios de la variedad venezolana en los diccionarios diferenciales citados anteriormente. Incluso se dejan ver como usos compartidos por otras variedades del español americano, lo cual no desdice el hecho de que estas unidades también

⁵ En Corominas (1987), se lee: **GOFIO** (alimento canario típico), h. (1500-10). Palabra guanche, que desde Canarias se ha extendido a varios países ribereños del Caribe.



se utilicen en el sistema venezolano. Sobre esta versatilidad, Rosenblat (1969) ha dicho, y nosotros lo seguimos, que: "En el habla coloquial venezolana todo es venezolano, aunque se dé también en Madrid o en Buenos Aires, aunque sea de origen portugués o norteamericano" (p. 10).

Sin ánimo de ser concluyentes, vemos en este hallazgo una innovación en la macroestructura del *Maraisa* con respecto a la tradición lexicográfica de su época que imponía a los diccionarios generales, e incluso a los escolares, un tratamiento vacilante en la recolección de estas voces y en su posterior adopción geolectal; sea esto último una consecuencia de las implicaciones de las ideologías, sea producto de la idea de no desdibujar el monolingüismo que caracteriza a algunos diccionarios (Aliaga, 2004).

En cuanto al segundo grupo analizado, los venezolanismos, descuellan los siguientes datos:

(4) Voces registradas en el DRAE con diferente sentido y sin restricción diatópica: *almidón, almuerzo, bastimento, bizcochuelo, bollo, bravo, cachicamo, catalina, granjería, hervido, da*.

(5) Voces registradas con idéntico sentido en el DRAE y que no poseen restricción diatópica: *arepa, barbacoa, caña, caspiroleta, guarapo, maíz, mistela, papelón*.

(6) Voces no registradas en el DRAE: *aguapanela, aguarapado, arepera, calentao, o calentado, catuche, guarapazo, gurapera, guarapete, guarapita, guasacaca, hallaca, hallaquita, hayaquita, jecho, ponqué, retallones, zarataco, ca*,

(7) Voces registradas como venezolanismos en el DRAE: *cachapa, carato, hayaca, manjarete, olleta, puntal*.

En el cotejo del material léxico con el *Diccionario* académico, se pueden comprobar desde ausencias hasta el tratamiento disímil de los ítems recogidos en el *Maraisa*. De manera que, en cuanto al aspecto identificado en (4) y (5), podemos decir que, a excepción de *almuerzo, bravo* y *cachicamo*, registrados en el DHAV con idéntico sentido, pero no así en el DAMER, el resto de las unidades aparece recogido en estos diccionarios diferenciales con idéntico sentido al del *Maraisa*, y marcado como uso venezolano.

Por su parte, el comportamiento del *Diccionario* de la Academia con respecto a este subconjunto se sostiene en el tiempo y es recurrente, idea que ratificamos por medio de las

pocas enmiendas que esta compilación ha realizado. Puntualmente, en *arepa*, *buñuelo* y *granjería*, marcadas con la variación diatópica tardíamente en el 2001, a partir de la aparición de la vigésima edición del DRAE.

En cuanto a la materia que conforma el grupo (6), es decir, las unidades no recogidas por el DRAE, destacamos que casi una decena de esas unidades son de naturaleza compuesta o derivada (*aguapanela*, *aguarapado*, *arepera*, *calentao*, o *calentado*, *guarapazo*, *guarapera*, *guarapete*, *guarapita*). ¿Tendrá que ver la condición morfológica de estos lemas con la no inclusión en el repertorio oficial? Aunque en este punto no podemos ser taxativos, vemos en el tipo de unidad léxica una explicación tentativa para estos datos; en consecuencia, creemos que es necesario ampliar el corpus a otros campos léxico-temáticos a fin de contrastar lo aquí planteado. De lo que sí tenemos certeza es de que, excepto *aguarapado*, con diferente sentido en el DAMER, y las unidades *catuche* y *guarapete*, no registradas en este diccionario de americanismos, las otras han sido recogidas y tratadas como ítems de uso en Venezuela, tanto por el DHAV como por el propio DAMER.

Finalmente, se encuentra la pírrica cifra de siete (7) unidades léxicas, referidas al ámbito culinario, que sí han quedado valoradas como venezolanismos en el DRAE. Se trata de un subconjunto que históricamente ha estado asociado a la situación cultural del país: *cachapa*, *carato*, *hayaca*, *manjarete*, *olleta*, *puntal*.

De acuerdo con Castillo D'Imperio (2020), la memoria de los sabores venezolanos y de la "despensa originaria" lleva la impronta de algunas de estas piezas léxicas. Los primeros vestigios de esa cocina se encuentran en los trabajos de los cronistas, toda vez que en las páginas de las bitácoras quedaron registradas "[...] las reservas nutricionales de nuestros primeros habitantes, así como los procesos productivos y de transformación a ellos asociados" (p. 21). En parte, es esa impronta incipiente la que, hoy, quinientos años después, permite entender que *cachapa* y *carato*, por citar dos lexías, pertenecen al vocabulario de uso venezolano y forman parte de la memoria ancestral del país. Sin embargo, en su momento, el *Diccionario* académico, texto paradigmático de la lexicografía hispánica, no pudo, o no supo, tratarlas lexicográficamente. Con razón, Colmenares del Valle (1991) ha aseverado que el "[...] conjunto léxico admitido o reconocido por la Real Academia Española en su *Diccionario* no refleja, con propiedad, la realidad léxica del habla venezolana. En ese sentido,

es un conjunto incompleto, poco significativo en cuanto al número de artículos incluidos” (p. 8).

3.3. Subcampos léxicos de la gastronomía

Hasta aquí, hemos realizado un análisis del tipo de unidades léxicas relacionadas a la gastronomía que forma parte de la macroestructura del *Maraisa*. Sin embargo, importa también la organización interna de esas unidades, o lo que es lo mismo, el andamiaje que no está expuesto visiblemente en el repertorio y que es producto de la reconstrucción del contenido léxico. Los subcampos que hemos establecido son los siguientes:

- (a) Aderezos: *guasacaca*.
- (b) Bebidas en general: *aguapanela, aguarapado, cachicamo, calentao, o calentado, caña, carato, caspiroleta, cocuy, garapiña, guarapete, guarapita, guarapo, mistela*.
- (c) Establecimientos de comida: *arepera*.
- (d) Frutas: *catuche, durazno, guanábana*.
- (e) Ingredientes varios: *almidón, bravo, gofio, maíz, papelón*.
- (f) Platos y comidas: *arepa, barbacoa, bollo, cachapa, empanada, funche, hallaca, hayaca, hallaquita, hayaquita, hervido, mazamorra, olleta*.
- (g) Postres y dulces: *bienmesabe, bizcochuelo, buñuelo, catalina, granjería, manjarete, ponqué*.
- (h) Rutinas y acciones referidas a la alimentación: *almuerzo, bastimento, guarapazo, jecho, puntal, retallones, zarataco*.
- (i) Tienda de productos comestibles y otros expendios: *abasto, guarapera*.

La clasificación onomasiológica de la materia léxica estudiada da cuenta de la diversidad de aspectos que el *Maraisa* incorpora del ámbito gastronómico y que se extiende a platos diversos, postres, frutas e incluso rutinas sustantivas para el venezolano. Estamos convencidos de que hay otras realidades, igual de importantes, que quedaron fuera de la faz conceptual de este repertorio, pero ello no obsta para desconocer el cambio de dirección que supuso la confección de esta obra léxica en lo tocante al venezolanismo léxico y, particularmente, a la recepción de las unidades provenientes del campo de la alimentación.

4. Reflexiones finales

Esta investigación no concluye, pero quedan claras algunas ideas: (a) que el *Maraisa* ha garantizado la presencia de la gastronomía en su macroestructura; (b) que algunas de las unidades léxicas han sido restringidas al macrosistema español de América y, en este caso, la visión geolectal del autor de este repertorio parece coincidir con la de algunos diccionarios diferenciales modernos, específicamente el DHAV y el DAMER; (c) que, en cuanto a las voces con vitalidad en Venezuela, el tratamiento del *Maraisa* se distancia del *Diccionario académico*, rector y modelo lexicográfico en el ámbito panhispánico; (d) que las voces de la alimentación pertenecen a subcampos léxico-temáticos diversos, de donde se desprende que el de las bebidas contiene el mayor número de ítems.

Referencias

- Aliaga, J. (2004). El análisis lexicográfico desde una perspectiva plural. A propósito de la información geolingüística de los diccionarios. En Casteñer, R. y Enguita, J. (eds.). *Archivo de filología aragonesa* (125-148). Institución Fernando el Católico.
- Asociación de Academias de la Lengua Española. (2010). *Diccionario de americanismos*. Santillana.
- Azorín, F. (2008). Para la historia de los americanismos léxicos en los diccionarios del español. *Revista de investigación lingüística*, 11, 13-43.
<https://revistas.um.es/ril/article/view/53661>
- Capano, D. (2012). Los sabores de la literatura. Un recorrido culinario. *Granma*, 49, 292-312. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6069102>
- Castillo D'Imperio, O. (2020). La despensa originaria en la mirada y voz de los cronistas. Discurso de incorporación de la Dra. Ocarina Castillo D'Imperio. *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, 409. <http://www.anhvenezuela.org.ve>
- Colmenares del Valle, E. (1991). *La Venezuela afásica del diccionario académico*. Grano de Oro.
- Corominas, J. (1987). *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*. Gredos.
- Eberenz, R. (2016). De lo crudo a lo cocinado. Sobre el léxico fundamental de la culinaria en la historia del español (siglos XIII a XVII). *Revista de Filología Española*. <https://revistadefilologiaespañola.revistas.csic.es/index.php/rfe/article/view/1179>
- Gil Rivas, P. (1986). *Diccionario enciclopédico castellano para estudiantes Maraisa*. Maraisa.
- Lara, L. (1997). *Teoría del diccionario monolingüe*. El Colegio de México, Centro de Estudios Lingüísticos y Literarios.
- Núñez, R. y Pérez, F. (2005). *Diccionario del habla actual de Venezuela*. Universidad Católica Andrés Bello.
- Pérez Cuadrado, C. (1984). *Diccionario general de sinónimos y antónimos a nivel de educación primaria*. Larense.

- Pérez, F. (2002). Diccionarios para pequeños hablantes. Aproximación crítico-bibliográfica y ponderación de los diccionarios escolares venezolanos. *Boletín de lingüística*, 17, 84-105. Universidad Central de Venezuela.
- Real Academia Española. (1984). *Diccionario de la lengua española*. Espasa-Calpe.
- Rosenblat, A. (1969). Presentación. En Aura Gómez de Ivashevsky, *Lenguaje coloquial venezolano*. Universidad Central de Venezuela. 7-11.
- Sandín, M. (2003). *Investigación cualitativa en Educación*. McGraw-Hill.
- Torres, M. (2013). Recepción del léxico gastronómico en la lexicografía española: a propósito del *Nuevo arte de cocina* (1745) de Juan de Altamiras. *Diálogo de la lengua*, 4, 53-83. <https://www.dialogodelalengua.com/articulo/numero4.html>
- Torres, M. (2021). Recetas y léxico culinario en prensa española del siglo XIX. *Boletín de Filología*, LVI. <https://boletinfilologia.uchile.cl/index.php/BDF/article/view/64203>
- Torres, M. (2022). Léxico culinario en el Libro de cuentas de cocina y repostería de la casa de los Arcos (1750). *Cuadernos AISPI. Estudio de lengua y literaturas hispánicas*, 20, 117-140. <https://www.ledijournals.com/ojs/index.php/cuadernos/article/view/2043>



Léxico culinario paraguayo en un recetario de principios del siglo XX

Estela Mary Peralta de Aguayo

✉ estmary@gmail.com

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

Universidad Nacional de Asunción
Universidad Autónoma de Asunción Paraguay

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

RESUMEN

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

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

Recibido: 02/05/2024

Aceptado: 28/08/2024



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

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

ABSTRACT

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

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

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

RÉSUMÉ

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



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

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

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

RIASSUNTO

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

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



Léxico culinario paraguayo en un libro de recetas del inicio del siglo XX

RESUMO

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

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



Introducción

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

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

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

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



2. Marco teórico

2.1. Recetarios: estructura y características

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

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

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

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

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

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

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

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

2.2. La gastronomía paraguaya

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

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



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

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

3. Metodología y análisis del corpus

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

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

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

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



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

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

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

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

3.2. Caracterización textual del recetario

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



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

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

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

3.3. Conformación de los títulos de las recetas

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

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

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

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

¹ En grafía actualizada "ka'apiky".

² En grafía actualizada "yvapurû".



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

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

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

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

En los platos que llevan nombres guaraníes, la autora inserta las traducciones por medio de paréntesis: “*Chipa mandi-o (Chipa de mandioca)*”; “*Chipá manduví (Chipa de maní)*”; mientras que en otros añade información de carácter histórico: “*Chipa de arroz (Época de Don Carlos Antonio López)*⁴”; “*Tenera al horno (Predilección del Macal. López)*⁵”, “*Vino de uva (Época de los jesuitas, fórmula hallada dentro de un misal en el*

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

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

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



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

3.4. La microestructura de las recetas: la enunciación

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

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

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

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

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

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



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

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

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

Mbeyu de almidón (Torta de almidón)

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

3.5. Características del léxico del recetario

3.5.1 Guaranismos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

3.5.2 Americanismos

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

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

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

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

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



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

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

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

3.5.3. Marcas registradas

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

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

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



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

3.5.4. Paraguayismos

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

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

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

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

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



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

3.5.5. Arcaísmos

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

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

3.6. Campos léxicos del recetario

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

4. Cierre y proyecciones futuras

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

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

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

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

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

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

Referencias

- Amaral, R., Benítez, A., Durán Estragó, M., Galeano, J.A., González de Bosio, B., Monte, M. G., Molinari, P., Quiroga, O., Rivarola Espinoza, M. y Verón, L. (2005). *Forjadores del Paraguay*. Distribuidora Aramí S.R.L.
- Barret, R. (2006). *El dolor paraguayo*. Servilibro.
- Cardozo, E. (2019). *Apuntes de historia cultural del Paraguay*. Servilibro.
- Coseriu, E. (1981). *Lecciones de lingüística general*. Gredos.
- Coseriu, E. (1977). *Principios de Semántica Estructural*. Gredos.
- De la Fuente González, M. A. (1998). "Funciones de los títulos en la decodificación lectora". En *Tabanque*. N.º 12-13 (1997-1998).
- Guía Zaragoza, J.G. (2017). "Propuestas metodológica de clasificación y análisis de recetas y recetarios". En *Culinaria. Revista Virtual Especializada de Gastronomía*. N.º 13 Nueva época.
http://web.uaemex.mx/Culinaria/pdf_culinaria_trece/propuesta_metodologica_culinaria_uamex.pdf
- Krivoshein de Canese, N. y Alcaráz F. (2002). *Diccionario guaraní-español/español-guaraní*. Ediciones Arte S.R.L.
- Livieres de Artecona, R. (1931). *La cocinera paraguaya*. Editorial La Colmena.
- Miró Ibars, M. (2001). *Alimentación y religiosidad paraguaya*. Servilibro.
- Morínigo, M. A. (1998). *Nuevo diccionario de americanismos e indigenismos*. Editorial Claridad.
- Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua. (2014). *Diccionario de la lengua española*. <https://dle.rae.es/>
- Real Academia Española. (2024). *Corpus Diacrónico del Español (CORDE)*.
<https://corpus.rae.es/>
- Real Academia Española. (2024). *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española (NTLLE)*. <https://apps.rae.es/ntlle>
- Sada Sánchez Mejorada, J. A. (2020). "La receta de cocina como artefacto de diseño". En *Economía creativa*. <https://www.redalyc.org/journal/5475/547567705002/html/>



- Torres Martínez, M. (2021). "Recetas y léxico culinario en prensa española del siglo XIX". En *Boletín de Filología*, t. LVI, n. 1, pp. 203-233.
- Villagra Marsal, C. (2010). *Cocinas del Paraguay*. Servilibro.
- Viudas Camarasa, A. (1982). "El lenguaje técnico de un recetario de cocina". En *Anuario de estudios filológicos* 5, 219-229.
- Velázquez Seiferheld, D.R. (21 de junio de 2020). Los libros escolares en el Paraguay hasta 1955. *La Nación*. <https://www.lanacion.com.py/gran-diario-domingo/2020/06/21/los-libros-escolares-en-el-paraguay-hasta-1955/>



Mixología: un viaje léxico-semiótico de los cocteles

Oscar Elías Blanco Correa

✉ oscar.blanco@uautonoma.cl

id <https://orcid.org/0000-0002-9342-2741>

Universidad Autónoma de Chile-Sede Talca,
Chile

Es Doctor en Lingüística de la Universidad de Concepción. El Pregrado y Magíster los realizó en el Instituto Pedagógico de Caracas. En la actualidad es profesor del Departamento de Pedagogía en Lengua Castellana y Comunicación de la Universidad Autónoma de Chile. También ejerce como profesor de español como lengua extranjera de forma particular. En el plano investigativo dirige actualmente el proyecto El apodo en el léxico del español de Venezuela: Una visión desde la lexicografía disponibilidad léxica y semiótica adscrito al IVILLAB.

Daniel Alejandro Figueroa

✉ daf127@pitt.edu

id <https://orcid.org/0000-0003-4150-6481>

University of Pittsburgh,
Estados Unidos

Es Doctorante en gestión de investigación y desarrollo en etapa de tesis en la Universidad Central de Venezuela. Obtuvo la licenciatura en Gestión de la Hospitalidad (2014) y el Técnico Superior en Administración de Empresas Hoteleras de la Universidad Simón Bolívar (1993). Se formó en comida tradicional coreana de la Universidad de Woosong en Corea Del Sur. Es trilingüe. Habla, lee y escribe en español, portugués e inglés. El desarrollo de su carrera estuvo orientado a restaurantes y bares durante 14 años. Posteriormente, se desempeñó como profesor en la Universidad Simón Bolívar. Actualmente trabaja como Animal Care Technician en la Universidad de Pittsburgh, USA y está interesado en desarrollar investigaciones en el área de mixología.

RESUMEN

El léxico que posee un grupo de hablantes les permite comunicarse, relacionarse y establecer vínculos que van desde lo afectivo hasta lo profesional, a través de un proceso dinámico en el que se emplean las lexías para representar su día a día. Estas perspectivas han motivado la investigación “Mixología: un viaje léxico-semiótico de los cocteles”. Este estudio exploratorio-descriptivo ha tenido como objetivo describir las unidades léxicas que se emplean en mixología en el contexto de los bares y restaurantes y que han permitido la confección de un inventario de palabras usadas por los expertos de esta área. En la investigación se ha empleado una encuesta en formato online dividida en dos partes. La primera ha contemplado los datos demográficos y la segunda los datos léxicos con tres preguntas abiertas. A través de la encuesta se ha podido saber que los sujetos participantes, 19 en total, se encuentran distribuidos en diez países diferentes. Los métodos de análisis utilizados han sido los presupuestos semióticos, el análisis sémico, la estructuración de



repertorios lexicográficos y la contrastividad procedentes de la lexicografía. Las conclusiones han reflejado que las lexías describen y dan cuenta del quehacer y proceder mixológico se agrupan en tres bloques: *disciplina*, *arte* y *método*. Esto sugiere que la mixología de acuerdo con las unidades léxicas empleadas es concebida como un área o estudio que otorga carácter científico y que supone rigurosidad. Una prueba de ello es la confección de un inventario de palabras bajo los preceptos lexicográficos y semióticos.

Palabras clave: mixología, léxico-semiótico, lexicografía, inventario de palabras.

Recibido: 06/05/2024

Aceptado: 28/08/2024

Mixology: a lexical-semiotic journey of cocktails

ABSTRACT

The lexicon of a group of speakers serves as a fundamental tool for communication, fostering both personal and professional relationships. This dynamic process involves the use of lexical items to represent various aspects of daily life. These perspectives form the foundation of the research study titled *Mixology: A Lexical-Semiotic Journey of Cocktails*. This exploratory-descriptive research aims to analyze the lexical units employed in the field of mixology within the context of bars and restaurants, resulting in the creation of an inventory of terms used by experts in this domain. The study was conducted via an online survey, which was divided into two sections. The first section gathered demographic data, while the second section focused on lexical data, featuring three open-ended questions. The survey participants, a total of 19 individuals, represented ten different countries. The analysis methods applied included semiotic presuppositions, semic analysis, lexicographic repertoire structuring, and contrastive analysis from a lexicographical standpoint. The findings revealed that the lexical items describing and outlining mixological tasks and procedures could be grouped into three key areas: discipline, art, and method. This classification suggests that mixology, based on the lexical units used, is perceived as a scientific field characterized by precision and rigor. This is further evidenced by the creation of a structured inventory of terms under lexicographic and semiotic principles.

Keywords: mixology, lexico-semiotic, lexicography, word inventory.



Mixologie : un parcours lexico-sémiotique des cocktails**RÉSUMÉ**

Le lexique dont dispose un groupe de locuteurs leur permet de communiquer, de se mettre en relation et d'établir des liens allant de l'affectif au professionnel, à travers un processus dynamique dans lequel les lexies sont utilisées pour représenter leur vie quotidienne. Ces perspectives ont motivé la recherche « Mixologie : un parcours lexico-sémiotique des cocktails ». L'objectif de cette étude exploratoire-descriptive était de décrire les unités lexicales utilisées en mixologie dans le contexte des bars et des restaurants, ce qui a permis de dresser un inventaire des mots utilisés par les experts dans ce domaine. La recherche s'est appuyée sur une enquête en ligne divisée en deux parties. La première partie portait sur des données démographiques et la seconde sur des données lexicales avec trois questions ouvertes. L'enquête a révélé que les sujets participants, 19 au total, se trouvaient dans dix pays différents. Les méthodes d'analyse utilisées ont été les présupposés sémiotiques, l'analyse sémantique, la structuration des répertoires lexicographiques et la contrastivité de la lexicographie. Les conclusions ont montré que les lexies décrivent et rendent compte de la tâche et de la procédure mixologiques et qu'elles sont regroupées en trois blocs : la discipline, l'art et la méthode. Cela suggère que la mixologie, selon les unités lexicales utilisées, est conçue comme un domaine d'étude, ce qui lui confère un caractère scientifique et implique de la rigueur. La preuve en est l'établissement d'un inventaire de mots selon des préceptes lexicographiques et sémiotiques.

Mots-clés: mixologie, lexico-sémiotique, lexicographie, inventaire de mots.

Mixologia: un viaggio lessico-semiotico dei cocktail**RIASSUNTO**

Il lessico che un gruppo di parlanti possiede permette loro di comunicare, relazionarsi e stabilire legami che vanno dall'affettivo al professionale, attraverso un processo dinamico in cui il lessico viene utilizzato per rappresentare la loro vita quotidiana. Queste prospettive hanno motivato la ricerca "Mixologia: un viaggio lessico-semiotico dei cocktail". Questo studio esplorativo-descrittivo ha avuto lo scopo di descrivere le unità lessicali che vengono



utilizzate nella mixologia nel contesto dei bar e dei ristoranti e che hanno permesso la preparazione di un inventario delle parole utilizzate dagli esperti in questo settore. La ricerca si è avvalsa di un sondaggio online diviso in due parti. Il primo ha contemplato i dati demografici e il secondo i dati lessicali con tre domande aperte. Attraverso l'indagine è stato possibile sapere che i soggetti partecipanti, 19 in totale, sono distribuiti in dieci paesi diversi. I metodi dell'analisi utilizzati sono stati le assunzioni semiotiche, l'analisi semica, la strutturazione dei repertori lessicografici e la contrastività dalla lessicografia. Le conclusioni hanno riflettuto sul fatto che il lessico descrive e spiega che il lavoro e la procedura mixologica sono raggruppati in tre blocchi: disciplina, arte e metodo. Questo suggerisce che la mixologia, in base alle unità lessicali utilizzate, è concepita come un'area o uno studio che conferisce un carattere scientifico e che implica rigore. Ne è prova la preparazione di un inventario delle parole secondo i precetti lessicografici e semiotici.

Parole chiavi: mixologia, lessico-semiotica, lessicografia, Inventario delle parole.

Mistura: uma jornada de coquetéis léxico-semiótica

RESUMO

O léxico possuído por um grupo de falantes permite que eles se comuniquem, se relacionem e estabeleçam vínculos que vão do afetivo ao profissional, por meio de um processo dinâmico no qual as lexias são usadas para representar suas vidas diárias. Essas perspectivas motivaram a pesquisa “Mistura: uma jornada de coquetéis léxico-semiótica”. O objetivo desse estudo exploratório-descritivo foi descrever as unidades lexicais usadas em mistura no contexto de bares e restaurantes, o que possibilitou a elaboração de um inventário de palavras usadas por especialistas nesse campo. A pesquisa utilizou um questionário on-line dividido em duas partes. A primeira parte abordou dados demográficos e a segunda parte abordou dados lexicais com três perguntas abertas. A pesquisa revelou que os participantes, 19 no total, estavam localizados em dez países diferentes. Os métodos de análise utilizados foram os pressupostos semióticos, a análise sémica, a estruturação de repertórios lexicográficos e o contraste da lexicografia. As conclusões mostraram que as lexias descrevem e dão conta da tarefa e do procedimento de mistura e estão agrupados em três blocos: disciplina, arte e método. Isso sugere que a mistura, de acordo com as unidades lexicais utilizadas, é concebida



como uma área ou estudo com caráter científico e natureza rigorosa. Prova disso é a compilação de um inventário de palavras sob preceitos lexicográficos e semióticos.

Palavras-chave: mistura, léxico-semiótica, lexicografia, inventário de palavras.

1.- Introducción

El inventario léxico que posee un grupo de hablantes le permite comunicarse, relacionarse y establecer vínculos que van desde lo afectivo hasta lo profesional. En ese sentido, se ha pensado que las unidades léxicas empleadas pueden concebirse como signos dinámicos que les permiten a los hablantes representar su día a día.

Esta concepción, las lexías como signos, se sustenta en la tesis semiótica propuesta por Peirce (1973) que sugiere una tríada (**representamen, objeto e interpretante**). En esta idea se ha apoyado Blanco Correa (2016 y 2023), para señalar el carácter semiótico del léxico en los procesos de nominación y en la verbalización de las emociones. Y aunque Colmenares del Valle (1989) no se ha basado en los presupuestos antes mencionados, también ha ahondado en el carácter semiótico del léxico.

Estas perspectivas han motivado el estudio de un tema poco examinado en las investigaciones sobre el léxico y en particular el subcampo léxico-gastronomía: la mixología. Con base en lo anterior, la presente investigación tiene como premisa el estudio del léxico empleado en la mixología en el contexto de los bares y restaurantes, con el propósito de establecer una aproximación al inventario de valores y recursos léxicos con los que cuenta este grupo de hablantes. Para su abordaje han surgido las siguientes interrogantes: ¿Cuáles son las unidades léxicas que emplean los mixólogos para definir su oficio? ¿Cuáles son las lexías usadas en esta práctica, así como las nominaciones de los tragos, bebidas y cocteles que se preparan?

Para responder estas preguntas, por un lado, se ha formulado el objetivo general, que consiste en describir las unidades léxicas de la mixología en el contexto de los bares y restaurantes y por el otro, se han planteado los objetivos específicos para la consecución del general que consisten en: a) identificar las lexías empleadas por los especialistas de esta área, b) determinar las unidades léxicas del quehacer artístico, disciplinar y de las nominaciones de cocteles y) estructurar lexicográficamente las unidades léxicas empleadas en mixología en el contexto de los bares y restaurantes.

Para la consecución de los objetivos propuestos, se han revisado, brevemente, las principales nociones teóricas de léxico, semiótica y signo, así como la concepción de mixología. Asimismo, se ha dispuesto un apartado metodológico que ha permitido explicar



la recopilación de los datos y los métodos de análisis empleados. Por último, se han contemplado la sección de análisis y discusión de los resultados, las conclusiones y las referencias.

2.- Nociones teóricas

2.1.- El léxico

El léxico se ha concebido tradicionalmente como el componente lingüístico más permeable, refractario, dinámico, cambiante y no finito de una lengua (Colmenares del Valle, 1996 y Morales Pettorino et al., 2016). En este mismo orden de ideas, Rorty (1967) y Battaner Arias y López Ferrero (2019) han aseverado que el léxico se presenta como una caja de herramientas o instrumentos, a saber, las unidades léxicas que le permiten a un grupo de hablantes pensar y comunicarse.

A las propuestas antes señaladas, cabe añadir las propuestas de Pérez (2000) quien sugiere que léxico evidencia los valores, formas de mirar y sentir de un grupo de hablantes y Otaola Olano (2004) afirma “los recursos con los que cuenta un grupo de hablantes” (p. 28). Otra visión que es importante señalar es el léxico como el reflejo de las costumbres e historia de un grupo de hablantes. Así, este se constituye en un símbolo social (Lara 1997 y 2006), y al mismo tiempo, en un signo semiótico (Blanco, 2016 y 2023) que muestra las representaciones que una comunidad de hablantes hace de sí misma y de aquello que le rodea.

Esta síntesis teórica evidencia las visiones que se han hecho sobre el léxico y al mismo tiempo muestra la importancia que reviste su estudio ya sea para describir los procesos comunicativos o bien para mostrar los modos en que un grupo de hablantes se relaciona, actúa y concibe su mundo profesional, por ejemplo, los mixólogos. Ahora bien, se ha indicado que el léxico se presenta como un signo semiótico. Para entender esta concepción, se ha dispuesto en las siguientes líneas un breve repaso sobre los fundamentos más importantes de este último elemento.



2.2.- Signo y semiótica

Han sido diversos los estudios y discusiones en torno al signo. No es el objetivo de este trabajo abordar las discusiones, ni todas las apreciaciones esbozadas, solo se han expuesto aquellos que contribuyan con los objetivos de la investigación. En ese sentido, se han tomado las posturas esgrimidas por Peirce (1973), Eco (2006), Guiraud (2006), Vetrov (s.f.) y Granados (2011), quienes han denominado la situación sígnica como el complejo proceso de asociación de una imagen mental y evocación de un objeto. En dicho proceso, el signo se constituye en una entidad que se encuentra presente en los procesos comunicativos.

Específicamente, Guiraud (2006) ha indicado que el signo es una imagen mental que evoca a un objeto. Por su parte, Vetrov (s.f.) refrenda esta idea al indicar que el signo señala a otra entidad y lo remite a su vez a un organismo. Esto supone, según Eco (2006), que el signo se constituye en una entidad que se encuentra en la interacción de los procesos comunicativos.

Así, el signo remite y sus elementos constitutivos ocupan el lugar de los objetos y los hechos aludidos. Con ello crea otros significados. Esta noción tiene su base en la postura de Peirce (1973), quien ha concebido el signo como una tríada: **representamen, objeto e interpretante**. El primero se refiere al elemento inicial, “la cosa” de donde se parte e inicia la semiosis. El segundo es lo que se conoce como el fundamento o bien el depositario que sustituye el representamen. Y el tercero es el resultado de esa relación y asociación, es decir, el o los muchos significados que se adquiere.

Blanco Correa (2016) ha sintetizado este proceso al indicar que el signo se inicia desde un referente que se asocia con otro elemento. En dicha asociación concurre la experiencia y el conocimiento del agente que lo realiza y esta operación origina un nuevo concepto o una nueva situación con otro significado.

Una muestra de este proceso sígnico se puede observar con la lexía ‘hallaca’ empleada por los hablantes del subsistema lingüístico venezolano. Para comprender la relación sígnica, se ha considerado revisar la definición que se encuentra en dos repertorios lexicográficos: el *Diccionario de la lengua española* (2024) y el *Diccionario visual del español de Venezuela* (2024).

Cuadro 1

Definiciones de la lexía 'hallaca'

Diccionario de la lengua española	f. ven. Pastel de harina de maíz, relleno de un guiso elaborado con pescado o varias clases de carne en trozos pequeños, y otros ingredientes, que, envueltos en hojas de plátano o cambur se hace especialmente por Navidad.
Diccionario visual del español de Venezuela	f. Comida tradicional navideña que consiste en un pastel elaborado con masa de maíz, rellena con guiso de varias carnes y otros ingredientes que se cocina envuelta en hojas de plátano.

Entre los rasgos sémicos coincidentes en las definiciones se encuentran: +maíz, +guiso, +hojas de plátano, +navidad, +tradicional. De dichos rasgos se han tomado los semas +navidad, +tradición, debido al carácter comportamental transmitido de generación en generación. La reconstrucción semiótica a partir de estos elementos puede ser que la hallaca es un plato tradicional venezolano que tiene su principal espacio en la época navideña. En ese sentido, se puede pensar que el signo léxico 'hallaca' se emplearía no solo para dar cuenta de una preparación gastronómica, sino de los valores, creencias y emociones que un grupo de hablantes ha depositado en esta lexía.

Lo anterior supone que la lexía 'hallaca' se encuentra relacionada con la navidad, cuya época para los venezolanos resulta importante, significativa e incluso familiar. Esta interpretación queda constatada con las aseveraciones de Scannone (2021) "Ante una hallaca sentimos estar paladeando a Venezuela. Nos transmite identidad colectiva, sin que claudiquemos de nuestra identidad personal y familiar, bien expresada en la frase: "la mejor hallaca es la de mi mamá, identificándose aún en la diversidad".

El anterior ejercicio de interpretación es una muestra de cómo el léxico también puede considerarse una entidad semiótica, debido a que las unidades léxicas que lo componen no solo se emplean para decir o señalar una situación, también, se utilizan para referir y asociar hechos de acuerdo con las creencias, emociones o bien nominar o representar un momento o época determinada con el nombre de un plato o bebida, en otras palabras, la lexía se constituye en un signo que evidencia la tríada antes mencionada.

Es importante indicar que estos aspectos se ampliarán y profundizarán en el apartado metodológico, debido a que se constituyen en uno de los métodos de análisis sobre las unidades léxicas empleadas en la mixología. Los aspectos teóricos de esta última se ahondan en el siguiente apartado.

2.3.- Mixología

La gastronomía también se ha entendido desde una postura semiótica, debido a que es un lenguaje que va más allá de un mensaje audiovisual. Una muestra de ello lo expresa Karpova (2019), quien ha indicado que el ámbito gastronómico se ha popularizado debido al significado simbólico y poder semiótico que poseen las comidas, por su papel predominante en todos los órdenes de la existencia humana.

Sobre este punto, Counihan y Esterik (1997) han afirmado que "lo afecta todo y puede marcar hasta diferencias sociales, límites, vínculos y contradicciones". Para otros autores como Adler (2013), Franco (2004) y Bahls, Wendhausen y da Silva (2019), la evolución del ser humano es directamente proporcional con sus hábitos alimenticios, lo que ha llevado a la expresión de conceptos que de igual manera evoluciona con esos hábitos.

Lo dicho anteriormente también se aplica a las bebidas, consideradas como una necesidad del ser humano y con el tiempo adquirieron significados culturales que se transmitieron entre las diferentes generaciones de los distintos pueblos y civilizaciones. Debido a esto, las bebidas se han transformado en una compleja estructura socioeconómica, que define regiones y países. Un ejemplo son las bebidas alcohólicas como vino, cerveza, whisky, ron, vodka, etc. y las no alcohólicas tales como chicha, guarapo, infusión de té o manzanilla, café, entre otras.

La importancia de las bebidas ha propiciado que con el transcurrir de los años se hayan creado oficios y profesiones. Los maestros en bebidas, los sommeliers, los baristas, los bartenders y los mixólogos son una muestra de ello. Ese imparable crecimiento y tecnificación ha llevado a la creación de espacios en donde las bebidas han adquirido un valor y un símbolo de expresión y socialización.

Producto de estos elementos y factores descritos se ha desarrollado vertiginosamente en los últimos años un área que atiende la creación de tragos, cocteles y bebidas en general:



la "mixología". Esta es definida por el *Oxford English Dictionary*, (s.f.) como "el arte o habilidad de preparar bebidas mixtas" [traducido del inglés]. Esta definición muestra tres aspectos claves: ciencia, disciplina o arte y que se ahondará a lo largo de este estudio.

2.3.1 Mixología: entre ciencia, disciplina o arte

La consideración de la mixología como una ciencia es un tema debatido y puede depender de cómo se defina. Según Arnold (2018), esta ha evolucionado hacia una disciplina más científica. Así los mixólogos, entendidos como los especialistas o profesionales que hacen la mixología, estudian la química de los ingredientes, sus reacciones y las técnicas de preparación para crear experiencias sensoriales únicas.

En las últimas décadas ha habido un creciente reconocimiento de la mixología como una disciplina que involucra aspectos científicos. Smith (2016) afirma que es una disciplina que se ha mantenido en constante evolución, producto del desarrollo de las habilidades, de las técnicas de preparación, del conocimiento profundo de los ingredientes existentes e incorporación de nuevos para crear bebidas innovadoras y de mayores estándares de calidad.

Otras consideraciones han optado por señalar que la mixología, en su sentido más amplio, se refiere al arte y la práctica de crear y preparar bebidas alcohólicas, especialmente cocteles. Esta visión ha sido refrendada por Simonson (2019) quien ha indicado que es un arte donde la creatividad, el estilo y la expresión a través del uso de ingredientes y técnicas innovadoras, crean experiencias sensoriales únicas y emocionantes.

Cabe destacar que la mixología moderna implica un profundo conocimiento de los ingredientes, las propiedades químicas y físicas, así como las técnicas de preparación y mezcla. Los mixólogos pueden estudiar aspectos como la química de los sabores, la física detrás de la mezcla y la reacción de los ingredientes entre sí. Además, la investigación y experimentación constantes son parte integral de la evolución de la mixología para la búsqueda de nuevas combinaciones de ingredientes y métodos de preparación.

En este sentido, se podría afirmar que la mixología comparte ciertos aspectos con las ciencias, como la química y la física y que los mixólogos aplican principios científicos en su trabajo. Sin embargo, se podría considerar que la mixología no cumple con todos los criterios



estrictos para ser clasificada como una ciencia en el sentido académico tradicional. En síntesis, aunque la mixología no siempre se considera una ciencia en el sentido convencional, sí involucra aspectos científicos en su práctica y en el uso de los ingredientes, herramientas y técnicas.

2.3.2.- Ingredientes, herramientas y técnicas fundamentales en la mixología

La mixología implica un entendimiento profundo de una variedad de ingredientes, herramientas y técnicas que se utilizan en la preparación de cocteles. Se puede decir que estos elementos se constituyen en el núcleo fundamental de esta área y con los que debe trabajar todo aquel que se dedique a la preparación de cocteles o bebidas. A continuación, se describen brevemente los elementos fundamentales, sin menoscabo de todos los demás.

En referencia a los ingredientes, es necesario entender que cada uno de ellos es parte de una configuración general, denominada coctel y esa estructuración puede definir su nombre, clasificación y experiencia sensorial. Esos ingredientes son los siguientes:

- a) Los aguardientes: constituyen la base de la mayoría de los cocteles y se clasifican en diferentes categorías según la materia prima, el país de origen, entre otros: vodka, ginebra, ron, whisky, tequila, etc. Cada aguardiente tiene sus características de sabor y aroma que afectan al perfil de sabor del cóctel final (Regan, 2003).
- b) Los licores: son bebidas de menor contenido alcohólico y pueden ser preparados a base de infusiones o aromatizaciones con hierbas, especias, frutas u otros sabores, son conocidos como los modificadores. Una muestra de ellos son el vermut, el licor de naranja triple sec y el Campari. Estos añaden complejidad y profundidad de sabor a los cocteles (Morgenthaler, 2014).
- c) Los ingredientes no alcohólicos: son vistos como los complementos de los licores. Estos agregan cuerpo, sabores, dulzura, acidez o amargura al cóctel. Incluyen jugos de frutas frescas, jarabes simples, amargos, refrescos y hierbas frescas. Estos ingredientes son esenciales para equilibrar el perfil de sabor del cóctel (Simonson, 2014).

En cuanto a las herramientas fundamentales empleadas en mixología, se encuentran los utensilios en los cuales se llevan a cabo las mezclas de unificación. De acuerdo con las características de los ingredientes y el enfriamiento estos son: a) las **cocteleras, los vasos mezcladores, los vasos de servicio y las licuadoras** y b) **los medidores de licor** conocidos como jiggers y se utilizan para medir con precisión las cantidades de licores y otros ingredientes líquidos para garantizar la consistencia en la preparación de cocteles (Regan, 2003).

Por último, se encuentran las técnicas fundamentales y clásicas de la mixología, aplicadas para lograr un producto nuevo a partir de la mezcla de diferentes ingredientes incluyendo las características particulares de estos y que garantizarían la uniformidad, el enfriamiento o calentamiento y la presentación visual final. Dentro de estas técnicas se encuentran: **agitado, refrescado, construido, licuado** y otras técnicas modernas como la **esferificación, la congelación, el ahumado, el sous vide**, entre otros.

2.3.3.- cocteles clásicos y modernos y su relevancia en la cultura de los bares y la gastronomía

Los cocteles han desempeñado un papel significativo en la cultura de los bares y la gastronomía, tanto en el pasado como en la actualidad. Se puede decir que es el símbolo que evoca la mixología y al mixólogo. Su clasificación se determina por múltiples orígenes, bien sea por la época que representan, por el ingrediente base, por la técnica utilizada o por una composición alegórica. Para efectos de este artículo, se menciona una clasificación generalizada en el mundo de la coctelería de acuerdo con la época que representan. Estos son:

a) **cocteles clásicos**: se consideran las obras maestras e iniciales de la coctelería que han perdurado en el tiempo.

b) **cocteles modernos**: reflejan las tendencias actuales en la mixología e incorporan ingredientes nuevos, técnicas innovadoras y presentaciones creativas para satisfacer los gustos cambiantes de los consumidores.



c) **cocteles de autor:** son inspirados en algunos casos de los clásicos o los modernos, y en otros casos, son creaciones innovadoras, adecuadas para ocasiones representativas y que en algunos casos pasarán a ser parte de los anteriores, si llegan a repercutir. Explicitado el apartado teórico, conviene que en las próximas líneas se detalle el andamiaje metodológico del presente estudio.

3.- Metodología

3.1.- Tipo de investigación y su diseño

Esta investigación se enmarca en una tipología exploratoria-descriptiva, debido a que, por un lado, el objeto de estudio se ha indagado poco, al menos desde el ámbito lingüístico y por el otro, se pretende profundizar sobre las unidades léxicas de la mixología en el contexto de los bares y restaurantes. El propósito es establecer una aproximación al inventario de valores y recursos léxicos con los que cuenta este grupo de hablantes. Este hecho ha sugerido que la construcción de los instrumentos para la recolección de los datos y la búsqueda de los sujetos de estudio se hayan constituido como una primera aproximación del fenómeno estudiado.

Este presupuesto reposa en los preceptos propios de este tipo de investigación, tales como la reformulación permanente de la hipótesis (antes, durante y después), así como de la forma de recopilar los datos, el método empleado, el análisis preliminar y las conclusiones a las que se puedan llegar. De igual modo, este tipo de estudio sugiere que no se cerraría del todo el abordaje de esta problemática, puesto que constantemente se buscaría nueva información y se adecuará con otros métodos o articulará con otras disciplinas (Morales, 2015).

Vale mencionar que todas estas presunciones descansan en las afirmaciones de Pérez Ayala (2016) quien ha señalado que ante la inexistencia de antecedentes como es el caso de la presente investigación, se recurre a una exploración descriptiva, la cual puede considerarse como “un viaje a un sitio desconocido, del cual no hemos visto ningún documental, ni leído algún libro, sino que simplemente alguien nos hizo un breve comentario sobre el lugar”. (Esteban Nieto, 2018, p. 2). Asimismo, este tipo de investigación permite establecer las bases para futuros estudios (Tadlaoui, 2013).



Una vez fijado el tipo de investigación, ha sido necesario implementar el diseño. El más adecuado para este estudio es el emergente, definido por Taylor y Bogdan (1994) como flexible y abierto puesto que una vez que se cuenta con los datos se puede ampliar y modificar los presupuestos iniciales (Albert, 2007). Tanto la selección del tipo de investigación como su diseño han permitido la escogencia de la técnica, su correspondiente instrumento, los sujetos de estudio y los métodos de análisis, los cuales se explicitan a continuación.

3.2.- Técnica, instrumento y el procedimiento de aplicación

Para los fines de este estudio se ha decidido aplicar una encuesta. Se ha pensado que por ser una investigación exploratoria-descriptiva esta técnica es la más idónea debido a que permite recopilar los datos de forma rápida. El instrumento que mejor la refleja es el cuestionario. Este se ha diseñado con dos estructuras. La primera parte corresponde a los datos de los sujetos de estudio, tales como nombres y apellidos, edad, género, ciudad y país de residencia, profesión u oficio y empresa en donde trabaja.

La segunda parte se ha denominado datos léxicos. Esta posee tres preguntas abiertas. En la primera los sujetos de estudio deben dar una definición de mixología. Por su parte, la segunda se les ha pedido que escriban las palabras más comunes que utilizan en el ámbito de la mixología y sus posibles significados y la tercera interrogante corresponde al nombre de los tragos, cocteles y bebidas que manejan, utilizan o conocen y la explicación de esos nombres. Por último, tienen un apartado de observaciones en el que pueden escribir comentarios, sugerencias y recomendaciones.

3.3.- Confección de las preguntas abiertas

La confección de las preguntas de tipo abierta también responde al tipo de investigación implementada. Estas se han ideado con el fin de obtener la mayor cantidad de información léxica. Así, se ha esperado que los sujetos de estudios al definir mixología apelen a su conocimiento léxico y con ello observar cómo las lexías empleadas pueden tener un carácter semiótico.



De igual modo, se ha esperado la aportación de un léxico propio de este ámbito con las respuestas de la segunda y tercera pregunta. También, se les ha pedido a los sujetos de estudio que señalen las motivaciones de los nombres de los tragos, bebidas y cocteles. De esta manera, se puede analizar el léxico de la mixología y estructurarlo lexicográficamente. En cuanto a los datos personales, se les ha indicado a los sujetos de estudios que estos se mantendrán confidenciales y sólo serán de uso exclusivo para los investigadores en caso de requerir más información.

3.4.- Formato del cuestionario y periodo que ha permanecido abierto para responder

El cuestionario diseñado se ha distribuido de forma online. Para ello se ha utilizado como base el que dispone Google Forms. Posterior a su construcción, se les ha enviado por correo electrónico y también a través de las redes sociales como X (antes Twitter) y WhatsApp a los sujetos de estudios y se les ha dado instrucciones de que respondan sin atender aspectos de tipo gramatical y ortográfico. Las respuestas que han dado se han guardado automáticamente y una vez que se ha cerrado el tiempo de apertura del cuestionario (3 semanas aproximadamente), los datos se han vaciado en una hoja de Excel.

3.5.- Sujetos participantes

Los sujetos participantes han sido seleccionados de modo intencional. Es decir, se les ha solicitado a aquellas personas con quienes se ha tenido algún tipo de relación profesional o académica (colega, profesor o alumno) y que se han dedicado a la mixología para que respondan el cuestionario.

Al mismo tiempo, se les ha pedido remitir a sus colegas de profesión. El total de sujetos que han respondido ha sido 19. Si bien es un número bajo, se considera que es medianamente representativo por tratarse de un estudio exploratorio. Las características de dichos informantes son las siguientes: 16 hombres y 3 mujeres.

En cuanto a las edades, se ha dispuesto el cuadro nro. 2, que muestra la tendencia mayoritaria.

Cuadro 2

Rango de edad

Rango de edad	Cantidad de sujetos
18-19 años	8
30-39 años	6
40-49 años	2
50-59 años	2
Más de 60 años	1

En cuanto a la nacionalidad, 13 son de origen venezolanos. 3 proceden de México. 1 es francés, 1 proviene de Perú y 1 es puertorriqueño. 13 de ellos se encuentran fuera del país de origen. El 73.6% ejerce el oficio de mixología en los lugares en donde viven, mientras el 22.4% se dedica a otras labores no vinculadas a la mixología.

En el cuadro nro. 3, a continuación, se muestran los países en donde residen, así como los establecimientos en donde trabajan.

Cuadro 3

País de residencia y establecimiento laboral

País de residencia	Cantidad	Establecimiento laboral
Argentina	4	Bar-restaurant (3), Kiosko (1)
Brasil	1	Bar
Chile	2	Supermercado y Bar
Francia	1	Universidad
Estados Unidos	3	Restaurante (2) y Universidad (1)
México	1	Bar-Restaurant
Perú	1	Restaurante
Portugal	1	Supermercado
República Dominicana	1	Restaurant-Bar
Venezuela	4	Hotel (3) y Restaurante (1)

3.6.- Corpus y edición de datos

Los datos se han organizado por renglones, a saber, datos de los sujetos de estudio, respuestas de la pregunta 1, respuestas de la pregunta 2 y respuestas de la pregunta 3.

Posteriormente, se ha aplicado la edición de datos¹. Este procedimiento ha permitido unificar las unidades léxicas con doble grafía en una sola entrada. También, se han eliminado aquellas que se repiten, es decir, se han suprimido las lexías similares. Si han existido algunas abreviaturas, se han reemplazado por la unidad léxica completa.

De igual modo, se han neutralizado las variantes flexivas. Es decir, los verbos en caso de que los hubiere se han colocado en la forma de infinitivo, los sustantivos en masculino o femenino singular. Vale destacar que se han respetado los préstamos procedentes de otras lenguas. Por último, se han eliminado los diminutivos o aumentativos que no se encuentren lexicalizados y se ha unificado el uso de mayúsculas para los nombres de los tragos.

Terminada la edición de datos se han agrupado las respuestas en diferentes cuadros (ver en análisis y discusión de los resultados). Así, se ha destinado un cuadro para las definiciones. Un segundo cuadro contiene las lexías propias de la mixología y el tercer y último cuadro posee los nombres de los tragos, cocteles y bebidas. En el caso de los últimos datos, se han estructurado bajo los presupuestos de la lexicografía (Este aspecto se detalla en el subapartado de métodos de análisis). En definitiva, el corpus se encuentra distribuido de la siguiente forma: 19 definiciones sobre mixología, 70 lexías y 43 nombres de los tragos o cocteles.

3.7.- Métodos de análisis

Al completar el vaciado y edición de los datos léxicos que han configurado el corpus, se ha procedido a aplicar los métodos de análisis. Para ello se han tomado los presupuestos semióticos, el análisis sémico y la lexicografía. Dichos métodos se han articulado con el fin de analizar y describir lo mejor posible las lexías empleadas por los hablantes.

En caso del primer método de análisis, la semiótica y análisis sémico, se ha utilizado la noción de la tríada del signo, la cual ha sido referida en el apartado de las nociones teóricas.

¹ La edición de datos es un criterio que se emplea en disponibilidad léxica. En esta investigación solo se ha tomado este procedimiento para corregir los errores ortográficos, de puntuación y algunos elementos gramaticales de las respuestas dadas por los sujetos de estudios. Es importante aclarar que su uso no sugiere el empleo de la disponibilidad léxica como método. LA utilización de este criterio ha sido para auxiliar un aspecto clave de la investigación.



Cabe recordar que este se halla dividido en tres elementos: **representamen**, **objeto** e **interpretante**. Esta visión triádica se ha trasladado al léxico.

Un ejemplo de la aplicación de este método se explicita brevemente a continuación. Al tomar lexía ‘mixología’, esta se constituye en una triple entidad. Inicialmente, se presenta como el **representamen**, el comienzo de la operación. Sus rasgos sémicos se trasladan al segundo elemento, el **objeto**. De esta forma, la unidad léxica se relaciona con otras posibilidades léxicas, tales como ‘arte’ o ‘ciencia’. Esta asociación origina el **interpretante**, el último elemento y que evidencia los sentidos que adquiere la unidad léxica. De este modo, se obtiene un (nuevo) sentido y a su vez muestra la forma de pensar, concebir y entender la realidad de los hablantes.

Para la efectividad de este método, ha sido necesario complementarlo con análisis sémico. Para su aplicación se ha procedido a tomar una lexía perteneciente al corpus y se ha buscado su definición en el *Diccionario de la lengua española* (DLE) (2024) para así obtener los rasgos sémicos que posee. De esta forma, se tendría una visión más específica del carácter semiótico de la lexía mixología. Este nivel de análisis se ha aplicado a las respuestas correspondientes a la interrogante nro. 1: la definición de mixología.

El último método empleado ha sido el lexicográfico. De este se ha tomado lo que concierne a la estructuración de un repertorio lexicográfico, a saber, macroestructura y microestructura. En ese sentido, se ha confeccionado un pequeño inventario de palabras y para ello se ha lematizado y ordenado por campos semánticos.

Para la incorporación de cada una de las lexías ha aplicado la contrastividad. Las lexías seleccionadas se han buscado en el DLE (2024) para constatar que no se encuentran registradas en el diccionario académico o que poseen un sentido distinto. Estas acciones se han llevado a cabo para decidir si se incorporan o no las unidades léxicas provenientes del corpus y que conformarán el repertorio lexicográfico sobre mixología, específicamente, un *Inventario de palabras de mixología*. Esta acción se ha realizado para evitar la incorporación de voces que hayan sido tratadas y se encuentren en el diccionario académico.

El segundo paso ha sido la creación de los lemas del inventario. Estos se han ordenado alfabéticamente en campos temáticos que a su vez también lo están de forma alfabética.



Seguidamente, se ha contemplado colocar la marca gramatical y una serie de símbolos que incluirán información lingüística y que atienda a la labor de la mixología. Por último, se ha optado por una breve descripción en correlación con lo expresado por los hablantes. La aplicación de estos métodos y los resultados obtenidos se pueden observar en el siguiente apartado.

4.- Análisis y discusión de los resultados

En este apartado se han analizado y discutido los resultados obtenidos del cuestionario. Esta sección se ha dividido en dos partes. La primera corresponde a la semiosis presente en la unidad léxica 'mixología'. Todo este proceso ha originado lo que se ha denominado entramado semioléxico. La segunda parte es el repertorio lexicográfico que se ha llamado "Inventario de palabras de mixología". Su confección ha sido posible gracias a la aplicación de los preceptos de la lexicografía articulados con la semiótica.

4.1.- El entramado semioléxico de mixología

Los investigadores del presente estudio han considerado que la aplicación de la semiótica como método de análisis en las lexías empleadas por los hablantes pertenecientes al ámbito mixológico resulta clave debido a que puede explicar su uso en el día a día y que se puede evidenciar cuando se emplea para nominar, comunicar o describir aquellas situaciones experimentadas, por ejemplo, en un oficio. Al mismo tiempo, desde la semiótica se puede ahondar ampliamente en el imaginario, la forma de mirar su labor y la construcción de su mundo profesional desde el léxico.

Lo dicho anteriormente se puede observar con las respuestas aportadas por los sujetos de estudio ante la pregunta *¿Qué es la mixología?* Sus afirmaciones no sólo han sido ilustradoras y esclarecedoras, sino que muestran la capacidad de apelar a su conocimiento léxico para referirse a este oficio e incluso se puede decir que se encuentra presente la creatividad al asociarla con otros conceptos. Los hablantes han recurrido a la asociación para compaginar su labor con otras áreas y así resignificar. En ese sentido, relacionan la unidad léxica 'mixología' con otras nociones que conocen, tal como se puede ver en el cuadro nro. 4.

Cuadro 4

Definición de mixología aportada por los sujetos participantes

Definiciones de mixología		
Es un fino término que se usa para referirse al arte de mezclar bebidas. Este término ha ganado fuerza en los últimos años y se usa comúnmente para referirse a un grado de estudio más alto de la mezcla de [tanto de las] bebidas como [de] la coctelería.	Es el arte de crear, mediante nuevas técnicas, insumos que luego se utilizan para crear <i>cocktails</i> .	El arte de mezclar bebidas alcohólicas o no para lograr un sabor único, con color único y una presentación única, acompañado de un <i>show</i> de destreza por parte del mixólogo en el uso de los utensilios de bar.
La disciplina que categoriza la mezcla de ingredientes para preparar bebidas alcohólicas o no, cocteles con características originales y equilibradas en la presentación final de las mismas. [Está] Basada en los atributos propios (físicos, químicos) de los ingredientes y su cohesión	Una persona que posee una capacidad y habilidad para crear cocteles de una manera muy especial.	Es la habilidad para mezclar bebidas e ingredientes de manera innovadora para crear nuevos cocteles.
El arte de combinar ingredientes para crear cocteles.	Es el arte de crear tragos basados en químicos naturales y artificiales.	La mixología es un arte que exige estudio más allá de los cocteles. Es estudiar desde la materia prima de los destilados o licores como los ingredientes débiles que se usen para las diversas mezclas, al igual que las técnicas que se apliquen. [Mucho] más hoy en día, que se han traído tantas técnicas de la cocina, manipulando las distintas texturas.
La acción de mezclar diversas bebidas, ingredientes y aditivos para crear o elaborar cocteles.	El arte de mezclar ingredientes para la elaboración de un producto.	Es el estudio de la mezcla de las diferentes bebidas para generar cocteles que posean sabores agradables al paladar.
Preparación de bebidas, notablemente alcohólicas, utilizando mezclas de distintos tipos de alcohol, jugos y refrescos.	Mezcla de bebidas alcohólicas con otras bebidas.	En simple palabras es mezclar con lógica para la cual se debe conocer el producto destilado base para así potenciar sus sabores, de la misma manera el uso de los licores y frutas, de donde provienen para así darle el mejor uso y modificar los productos bien sea a través de una cocción, clarificación, destilación o fermentación
Área dedicada a la innovación y experimentación de nuevas técnicas en comidas o bebidas.	Para mí es la ciencia que estudia las mezclas de bebidas de cualquier tipo con cualquier otro elemento, principalmente bebidas alcohólicas.	Pasión por investigar y elaborar nuevas técnicas para mezclar.

Crear cocteles con diferentes sabores y licores de manera que tengas un sabor agradable y digerible.		

Se ha visto, a lo largo del cuadro, que algunas unidades léxicas que se refieren a la mixología se repiten o mejor dicho se reverberan. Este hecho sugiere que existe un entramado semioléxico cuando los hablantes intentan definir la unidad léxica ‘mixología’. Gracias a este se observa la capacidad de asociación que establecen los sujetos participantes entre elementos similares para así generar una variedad de significados que permita explicar un hecho o una lexía.

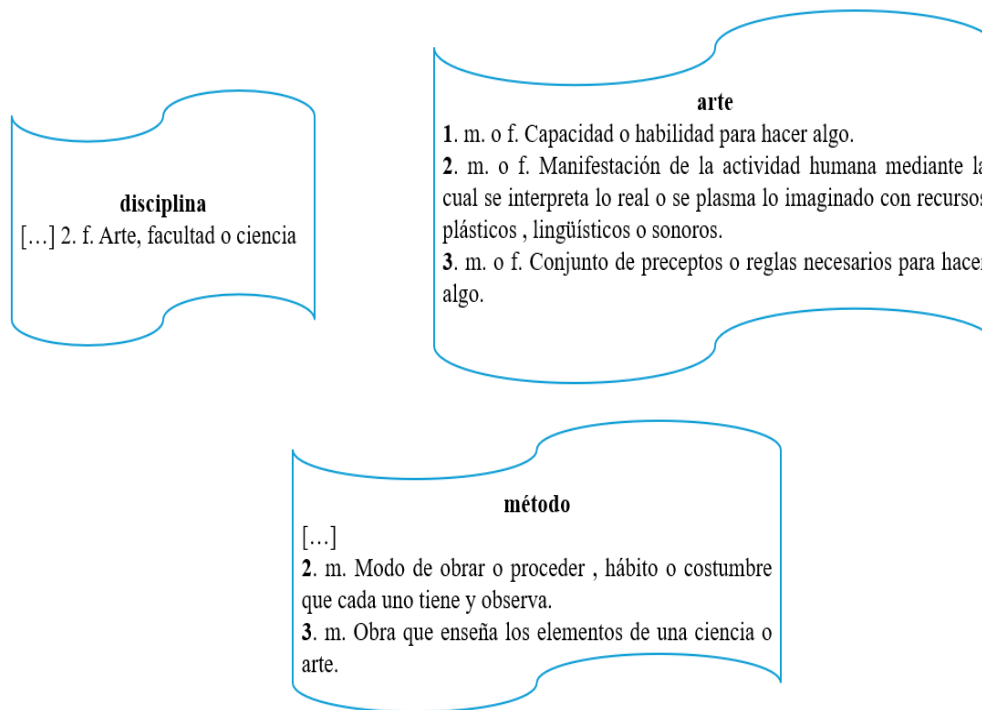
Vale indicar que una de las premisas que se ha tomado para indagar en el entramado semioléxico es cotejar o contrastar las definiciones dadas por los hablantes con la que posiblemente se encuentre en el diccionario académico. Para tal fin, se ha buscado la unidad léxica ‘mixología’ en el *DLE* (2024) y el resultado ha sido que esta lexía aún no se encuentre registrada. Esta situación sugiere que la información dada por los hablantes cobra mayor relevancia para los fines de este estudio.

Después de la consulta en el *DLE* (2024), se ha continuado con la lectura y revisión de las definiciones dadas por los sujetos de estudios. De este proceso se han extraído tres unidades léxicas que han sido las más reiteradas, ya sea de modo explícito o implícito. Así, se han encontrado aquellas que conciernen a lo disciplinar, lo artístico y a lo metodológico. En ese sentido, el entramado semioléxico que presenta la unidad léxica ‘mixología’ ha constatado que efectivamente los hablantes la conciben en tres esferas: *disciplina*, *arte* y *método*.

Para explicar el entramado semioléxico presente en estas lexías, ha sido necesario indagar en el tratamiento lexicográfico que ha realizado el *DLE* (2024). La revisión ha consistido en observar las definiciones con cada una de sus acepciones y extraer aquellas que tengan correspondencia semántica con las aportadas por los sujetos de estudios. Lo obtenido se puede ver en la siguiente figura.

Figura 1

Definiciones tomadas del DLE (2024).

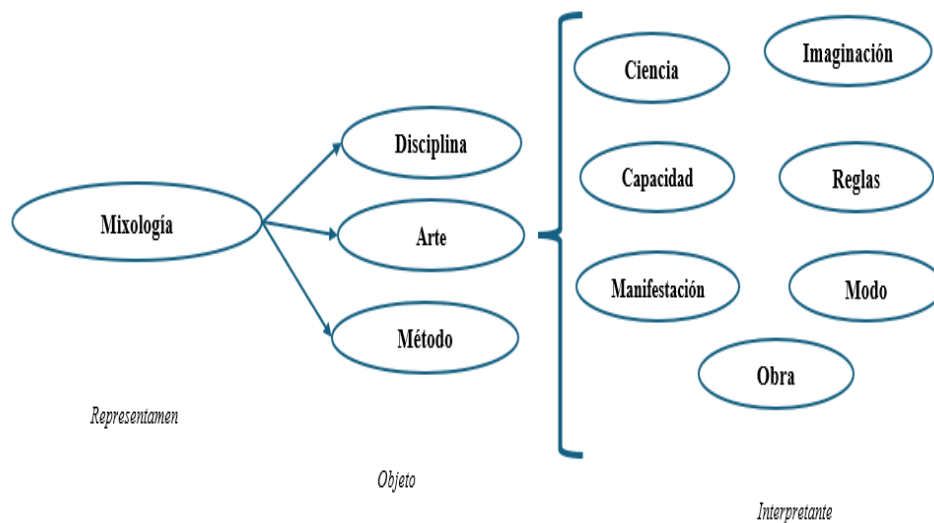


Al comparar las definiciones de cada una de las lexías presentes en el Diccionario académico, se puede ver que, pese a tratarse de parcelas diferentes, están relacionadas y se articulan entre sí. Todo parece indicar que se nutren y no se encuentran tan alejadas como se pueda pensar. Incluso se observa que poseen rasgos sémicos comunes. Por ejemplo, el sema +ciencia de la lexía ‘disciplina’ encuentra correspondencia con los semas +preceptos y +reglas de la unidad léxica ‘arte’. De igual modo ocurre con los semas +obrar, +observar y +ciencia de la lexía ‘método’.

De acuerdo con lo anterior se puede entender que los hablantes establecen equivalencias, lo cual sugiere que se origina un entramado semioléxico en el que los rasgos sémicos de las unidades léxicas ‘disciplina’, ‘arte’ y ‘método’ se le adjudican a la lexía ‘mixología’, gracias la intervención de la tríada semiótica: **representamen**, **objeto** e **interpretante**. En la figura 2 se ilustra dicho proceso.

Figura 2

Semiosis de la unidad léxica 'mixología'



El funcionamiento del entramado semiológico se explica a partir de la nombrada tríada semiótica. Los hablantes parten del signo inicial o **representamen** ('mixología'). Posteriormente, lo asocian con otro signo conocido u **objeto**, a saber, las unidades léxicas 'disciplina', 'arte' y 'método'. En esta asociación le atribuyen los rasgos o características propias de estas unidades y al mismo tiempo producen diferentes significados o **interpretante** entre las que se encuentra los semas +arte, +imaginación, +reglas, +obra, +modo, entre otras. Cabe decir, que en este andamiaje semiótico también interviene la experiencia de los hablantes, lo que le permite aportar más herramientas y medios para explicar una situación o un concepto y en el caso particular que se observa en este estudio, un oficio.

Este entramado semiológico se puede percibir en los reportes dados por los hablantes de manera más detallada en el cuadro 5. En este se han separado las tres esferas léxicas antes citadas: 'disciplina', 'arte' y 'método'. Estas se han constituido en las unidades léxicas más próximas que los hablantes apelan para referirse a la mixología y se han extraído los rasgos semicos más representativos.

Cuadro 5

Visión semioléxica de la mixología por parte de los hablantes

Visión semioléxica de la lexía 'mixología'		
Disciplina	Arte	Método
Área Categorizar Ciencia Estudio Experimentación Investigar	Capacidad Combinar Crear Destreza Equilibrio Habilidad Innovación Investigar Mezclar Pasión Preparación Show	Destreza Innovación Insumos Investigar Lógica Técnica

Las lexías 'disciplina', 'arte' y 'método' con sus correspondientes semas comprueban que el léxico no solo evidencia las experiencias de los hablantes. También, es el símbolo y valor (Lara, 1997 y 2006 y Pérez, 2000) mediante el cual una comunidad de hablantes se comunica y transmite sus modos de proceder y pensar. Al mismo tiempo se constituye en un signo semiótico (Blanco Correa, 2016 y 2023) que permite establecer asociaciones para así definir o explicar o describir una situación, un concepto y un oficio.

Lo anterior sugiere que no resulta arbitrario que los sujetos de estudios apelen a las lexías antes mencionadas para referirse a la unidad léxica 'mixología'. Recuérdese que además de funcionar como símbolo social o signo semiótico, el léxico se constituye en los recursos que poseen los hablantes para comunicarse (Otaola Olano, 2002). En el corpus se puede observar que dicho recurso se constituye en un entramado semioléxico por el proceso que supone la comunión entre estas tres unidades léxicas a través de los rasgos sémicos +arte ('disciplina'), +manifestación, +imaginado, +plásticos ('arte') y +hábito, +proceder ('método')

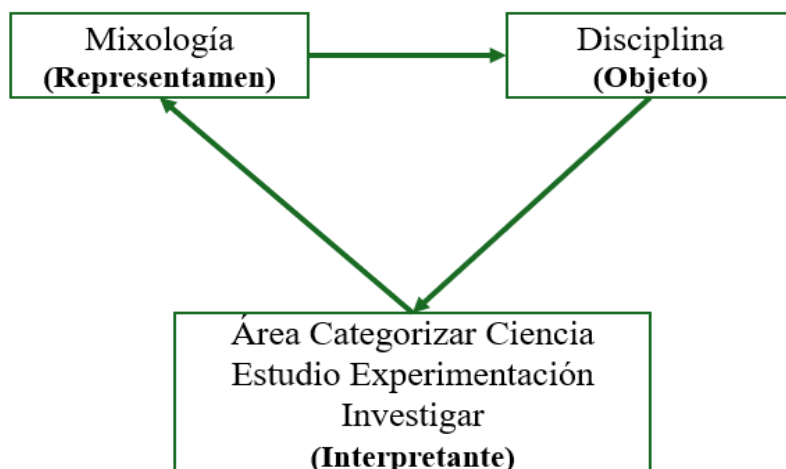
En el primer proceso del entramado semioléxico, se observa cuando se emplea la lexía 'disciplina'. Esta es equiparada por los hablantes con la unidad léxica 'mixología'. Así, el **representamen** ('mixología') toma y se adjudica las características del **objeto** ('disciplina'). De estas dos operaciones surgen los diferentes sentidos o **interpretante** (+área, +ciencia, +estudio, +experimentación...).



De este modo, el entramado semioléxico sugiere que la lexía ‘mixología’ es concebida como un área o estudio que otorga carácter científico y que supone rigurosidad. Al ser una ciencia, sugiere que constantemente se está experimentando y perfeccionando. De igual modo, se observa que el conocimiento léxico actúa como esa caja de herramienta (Rorty, 1967 y Battaner Arias y López Ferrero, 2019) que toma el hablante para asociar o buscar un equivalente lo que se traduce en un proceso semiótico que se ilustra en la siguiente figura.

Figura 3

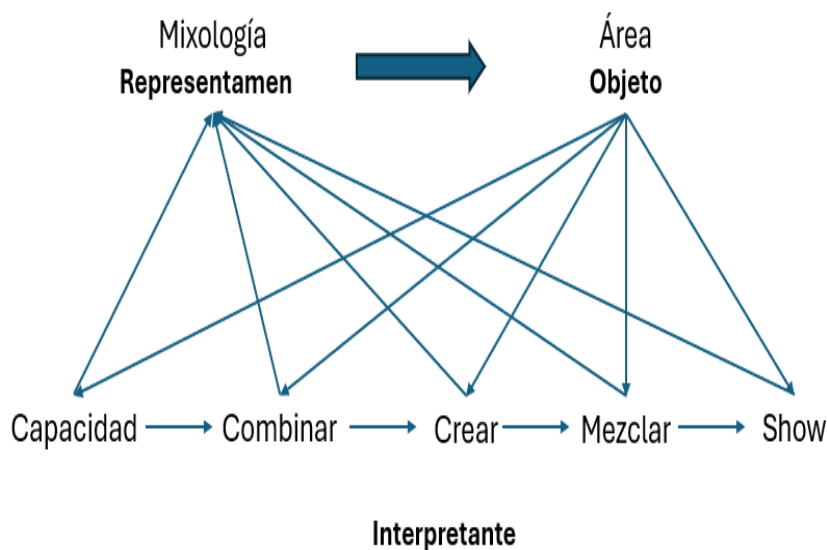
Entramado semioléxico entre ‘mixología’ y ‘disciplina’



El mismo procedimiento se puede realizar entre las lexías ‘mixología’ y ‘arte’. La primera se presenta como el primer signo, es decir, el **representamen** que inicia el entramado semioléxico. Ante la aparente dificultad de definirla o bien ante la semejanza con otros conceptos se asocia con un segundo signo, el **objeto** que es la segunda lexía. De este modo se originan una serie atributos que dan cuenta de los distintos sentidos o **interpretante** y que se evidencia con los semas (+capacidad, +combinar, +crear, +innovación, +show...). En la siguiente figura se observa este proceso.

Figura 4

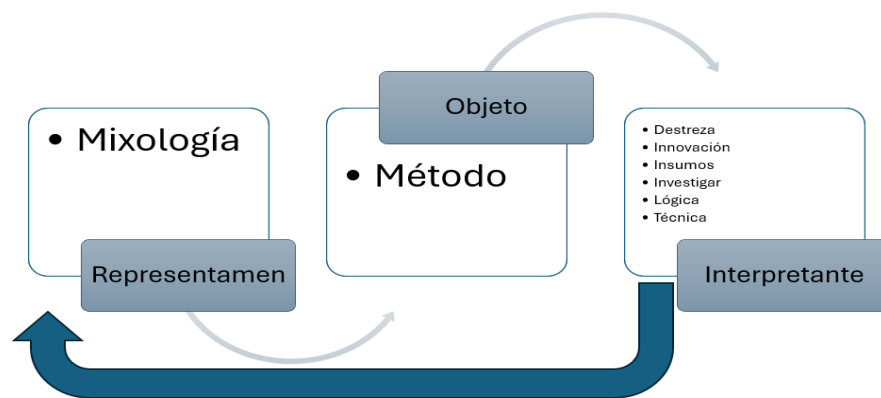
Entramado semioléxico entre las unidades léxicas ‘mixología’ y ‘arte’



El último entramado semioléxico contempla las unidades léxicas ‘mixología’ y ‘método’. Al igual que los anteriores, la primera lexía es el comienzo y referente de la semiosis, a saber, el **representamen**. Este se asocia con un **objeto**, es decir la segunda unidad léxica y que es conocido por los hablantes para así establecer asociación. Este proceso origina el **interpretante**, a saber, la multiplicidad de sentidos (+destreza, +insumos, +técnica, +innovación, +investigar...). La figura 5 así lo refleja.

Figura 5

Entramado semioléxico entre las unidades léxicas ‘mixología’ y ‘método’



En los párrafos anteriores, los hablantes han apelado a su conocimiento léxico para explicar el concepto mixología que aún no ha sido registrado en el DLE (2024) y que se encuentra en proceso de sistematización. Estos aspectos son los que han posibilitado que se piense en el entramado semioléxico para definirla.

De igual modo, se puede ver que los hablantes apelan a las concepciones teóricas que probablemente ellos conocen. Tal como se ha podido ver en el apartado teórico con las apreciaciones de Smith (2016), Arnold (2018) o Simonson (2019) quienes han ahondado en la mixología como ciencia o arte sin tener una definición única. Ahora bien, un artefacto que puede reflejar dicho entramado semioléxico es un repertorio lexicográfico. En el caso particular de esta investigación, se ha optado por *Inventario de palabras de Mixología* que se presenta a continuación.

4.2.- Inventario de palabras de mixología

El *Inventario de palabras de mixología* es un repertorio lexicográfico que no pretende ser exhaustivo ni totalizante. Al contrario, se ha ideado como un piloto que en el futuro se ampliará y, por supuesto, perfeccionará. Por lo tanto, se puede tomar como una muestra que refleja la exploración lexicográfica sobre la mixología.

La base de este repertorio ha reposado en los aspectos descritos en el marco teórico sobre los ingredientes, materiales, técnicas y clasificación de los tragos, cocteles y bebidas. A dichos preceptos se les ha aplicado los fundamentos lexicográficos y se han cotejado con las respuestas que han aportado los sujetos de estudio.

A partir de lo anterior, el repertorio que se presenta en este estudio se encuentra dividido en dos partes. La primera responde al nombre del *Quehacer artístico-disciplinar de la mixología*. Se ha optado por este nombre para conservar la fidelidad de las respuestas que han dado los hablantes. Y la segunda se ha denominado *Nominaciones de tragos, cocteles y bebidas. Las creaciones de un oficio*. Para su elaboración se han seguido, como ya se ha indicado, los preceptos metodológicos de la lexicografía, sobre todo los que conciernen a la estructuración, es decir, macroestructura y microestructura, los cuales se detallan a continuación.

Macroestructura

Esta sección ordena las entradas (Alvar Ezquerro, 1993). Está compuesta por los siguientes elementos:

a) Selección de las entradas: estas provienen del corpus aportado por los hablantes y que previamente se les ha aplicado la edición de datos descrita en la metodología. En su mayoría las lexías que componen este inventario son simples.

b) Lematización y ordenación: se le ha dado flexión a la lexía de acuerdo con el paradigma establecido. De este modo, se han lematizado las unidades léxicas como sustantivo masculino y femenino en singular. La mayoría de las voces de este inventario tienen corresponden a esta categoría gramatical. La ordenación se ha realizado por campos temáticos. Por ejemplo, **Bebidas** es uno de dichos campos y contiene las lexías que le corresponde. Y **Licor Base** se refiere a nombre del coctel o trago según el tipo de alcohol que utiliza. Dentro de cada campo ha imperado la ordenación alfabética.

c) Tratamiento de variantes: las únicas variantes presentadas son aquellas que aluden a lexías de otras lenguas. Se ha conservado la forma original para aquellas voces que no tienen equivalentes en español. Mientras que se han colocado la forma original acompañadas con la forma españolizada.

d) Remisión: Para marcar las remisiones entre las lexías que comparten sentidos en un mismo campo temático se utiliza el signo de la flecha con dirección hacia la derecha (→). Por su parte, si la unidad léxica remite a otro campo se utilizó el signo de doble flecha (arriba/abajo) (↕).

Tipografía de las entradas: el color de las entradas es negra. Y para las marcas gramaticales se ha utilizado cursiva para distinguirla del resto del artículo lexicográfico.

Es importante indicar que para efectos de este estudio no se ha incorporado la introducción, ni las instrucciones. La decisión se ha debido a la naturaleza del repertorio y de la investigación. Se ha pensado que para el futuro repertorio lexicográfico estos aspectos claves se encuentren presentes.

Microestructura

La microestructura es la segunda parte de la estructura de todo repertorio lexicográfico y en el caso del *Inventario de palabras de Mixología* no ha sido la excepción. Alvar Ezquerri (1993) se ha referido a esta como la parte que ordena la información de la entrada y las descripciones de las unidades léxicas. Los elementos que la componen se explicitan a continuación:

a) lema: es la voz y cabeza del repertorio lexicográfico. Pueden ser univocal y plurivocal. En el caso de este *Inventario de palabras*, la mayoría de las unidades léxicas son univocales.

b) información gramatical: este elemento comprende la categoría gramatical del lema. En este *Inventario de palabras* la mayoría se presentan como sustantivos en masculino y femenino y singular. Esto se coloca abreviado y en minúscula.

c) descripción lexicográfica: este aspecto se refiere a la explicación y no definición. Ahora bien, se ha contemplado acepciones para aquellas voces cuya función sea distinta. Es importante señalar que la descripción responde al proceso semiótico de las unidades léxicas.

d) observaciones: este elemento responde a la información adicional que enriquece la descripción lexicográfica.

e) Signos, abreviaturas y números: estos dan cuenta también del entramado semiológico. Es decir, los primeros indican si una voz remite a otra o si se presenta en otro campo temático. Lo segundo es la forma acortada de las categorías gramaticales y los terceros aluden a la cantidad de acepciones que posee una voz. En el siguiente cuadro se explican brevemente los signos empleados:

	Indica separación de las acepciones
→	Remite a otra voz que posee los elementos semióticos de la que se ha utilizado como entrada del artículo lexicográfico.
↕	Remite a otro campo temático.
~	Sustituye la voz que ha dado entrada al artículo para evitar redundancia.
▲	Introduce la técnica utilizada en la preparación del coctel o trago.
▼	Señala al grupo al que pertenece el coctel o trago.
▶	Indica los ingredientes utilizados para la preparación del coctel o trago.

•	Indica el tipo de vaso para servir el coctel.
m./f	Masculino/femenino.
loc. nom.	Locución nominal.
u.t.c.adj.	Usado también como adjetivo.
loc. prep.	Locución preposicional.
Obs.	Observaciones.
2, 3...	Número usado para separar las acepciones.

Inventario léxico de mixología

Parte I: El quehacer artístico y disciplinar de la mixología

Campo Temático: Bebidas

base. *m.* Aguardiente, licor o fermentado que en la mayoría de los casos define su nombre y su clasificación. || 2. Ingrediente principal en la anatomía de un cóctel. ↑ **Ingrediente.**

bebida. *f.* → **Trago.** || 2. → **Coctel.**

coctel, 'cóctel', 'cocktail'. *m.* Bebida que se obtiene de la mezcla de diferentes ingredientes alcohólicos o no alcohólicos. || → **Bebida.** || → **Trago.** *Obs.:* Voz que en inglés se refiere a *cola de gallo*.

combinación. *m.* Bebida producto de la mezcla de diferentes ingredientes. ↑ **Técnica.**

construido. *m.* Bebida preparada directamente en el vaso de servicio con ingredientes que generalmente tienen la misma densidad o elementos gaseosos. *U. t. c. adj.* || 2. → **Montado.**

↑ **Técnica.**

cordial. *m./f.* Trago no superior a 1 onza que se ofrece como cortesía. || 2. Grupo de licores utilizados como digestivos después de las comidas. || 3. Conjunto de cristalerías diversas denominadas copas cordiales. ↑ **Ingrediente.**

batalla. de ~. *loc. prep.* Nombre asignado al trago cuando el cliente no especifica alguna marca en particular. || 2. Bebidas alcohólicas genéricas utilizadas para la preparación de recetas establecidas. || 3. Marca de precio menor que posee el establecimiento y que no influye en la calidad de la receta. ↑ **Ingrediente**

destilado. *m.* Bebida alcohólica obtenida mediante el proceso de destilación. || 2. Filtrado que se obtiene al pasar por un alambique mostos fermentados con la finalidad de eliminar el agua y separar los diferentes tipos de alcoholes. || 3. Alcohol puro apto para el consumo humano. *U. t. c. adj.* ↑ **Ingrediente.**

hielo. *m.* Referente a cocteles congelados. || 2. Agua o cualquier ingrediente líquido convertido en sólido y que sirve para enfriar y disolver elementos de una mezcla. ↑ **Ingrediente.**

infusión. *f.* Bebida resultante del remojo de frutas, hierbas, cereales u otro ingrediente en agua y luego sometidos a cocción para extraer sus aromas, color y otros elementos solubles. || 2. Técnica de cocción usada para la extracción de compuestos solubles de un ingrediente sumergido en agua. ↑ **Ingrediente.** ↑ **Técnica.**

licor. *m.* Bebida hidroalcohólica aromatizada producto de la destilación, maceración, infusión o percolación de diferentes ingredientes. || ~ **de menta.** *loc. nom.* Bebida alcohólica dulce derivada de aguardientes de grano, mezclados con extracto de menta y azúcar. ↑ **Ingrediente.**

mezcla. *f.* Bebida producto de la combinación de diferentes ingredientes. || 2. Referente al mix.

mixer. *m.* → **Pre batch.** || 2. → **Mixing.**

mixing. *m.* → **Pre batch.** || 2. → **Mixer.**

montado. *m.* → **Construido.** *U. t. c. adj.*

pre batch. *m.* Coctel final o parcial. || 2. Bebida preparada o mezclada previamente para su reproducción en gran escala. || 3. → **Mixer.** || 4. → **Mixing.** ↑ **Ingrediente.** ↑ **Técnica.**

refrescado, -a. *m./f.* Bebida preparada en el vaso mezclador con ingredientes que contienen aproximadamente la misma densidad, pero sin ingredientes gaseosos.

rocas. en las ~. *loc. prep.* Licor servido solo con hielo generalmente en vaso corto llamado *On the rock.*

simple syrup. *m.* Líquido viscoso obtenido a través de la mezcla y calentamiento en partes iguales de agua y azúcar. || 2. Líquido que sirve como aditivo del coctel. || 3.- → **Xarope.**

sous vide. *m.* Bebida envasada al vacío, cocida o infundida a una temperatura precisa y constante. ↑ **Ingredientes.** ↑ **Materiales y recursos.** ↑ **Técnicas.**

trago. *m.* Porción de una bebida que puede ser ingerida inmediatamente. || 2. → **Bebida.** || 3. → **Coctel.**

xarope. *m.* → **Simple syrup.**

Campo Temático: Ingredientes

adorno. *m.* Elemento usado para decorar o embellecer un cóctel para activar la experiencia sensorial. || 2. → **Garnish.**

alcohol. *m.* Producto resultante de la acción de las levaduras al ingerir los azúcares de las bebidas.

base. *m.* Ingrediente principal en la anatomía de un cóctel. || 2. Aguardiente, licor o fermentado que en la mayoría de los casos define su nombre y su clasificación. ↑ **Bebida.**

Brandy. *m.* Bebida alcohólica producto de la destilación de mostos de uva.

cordial. *m./f.* Grupo de licores utilizados como digestivos después de las comidas. || 2. Trago no superior a 1 onza de cantidad que se ofrece como cortesía. || 3. Conjunto de cristalerías diversas denominadas copas cordiales. ↑ **Bebida.**

curazao azul. '*curaçao*'. *m.* Licor elaborado por la maceración en alcohol de las cortezas de la variedad de naranjas amargas de la isla de curazao llamadas laraha.

batalla. de ~. *loc. prep.* Bebidas alcohólicas utilizadas para la preparación de recetas establecidas. || 2. Nombre asignado al trago cuando el cliente no especifica alguna marca en particular. || 3. Marcas de precio menor que posee el establecimiento y que no influye en la calidad de la receta. ↑ **Bebida.**

destilado. *m.* Filtrado que se obtiene al pasar por un alambique mostos fermentados con la finalidad de eliminar el agua y separar los diferentes tipos de alcoholes. || 2. Bebida alcohólica obtenida mediante el proceso de destilación. || 3. Alcohol puro apto para el consumo humano. *U. t. c. adj.* ↑ **Bebida.**

fernet. m. Bebida alcohólica de sabor amargo elaborada a partir de varios tipos de hierbas maceradas en alcohol de uva.

garnish. m. → **Adorno.**

ginebra. f. Bebida alcohólica producto del destilado de mostos de cereales y aromatizada con bayas del enebro.

beirão. m. Bebida alcohólica originaria de Portugal generalmente dulce que se obtiene del doble destilado de mostos de semillas y plantas aromáticas.

hielo. m. Agua o cualquier ingrediente líquido convertido en sólido y que sirve para enfriar y disolver elementos de una mezcla. || 2. Referente a cocteles congelados. ↑ **Bebida.**

infusión. f. Bebida resultante del remojo de frutas, hierbas, cereales u otro ingrediente en agua y luego sometidos a cocción para extraer sus aromas, color y otros elementos solubles. || 2. Técnica de cocción usada para la extracción de compuestos solubles de un ingrediente sumergido en agua. ↑ **Bebida.** ↑ **Técnica.**

licor. m. Bebida hidroalcohólica aromatizada producto de la destilación, maceración, infusión o percolación de diferentes ingredientes. || ~ **de menta. loc. nom.** Bebida alcohólica dulce derivada de aguardientes de grano, mezclados con extracto de menta y azúcar. ↑ **Bebida.**

óleo saccharum. m. Aceites esenciales extraídos de las cáscaras de algún cítrico utilizando azúcar. || Producto macerado.

pre batch. m. Bebida preparada o mezclada previamente para su reproducción en gran escala. || 2. Coctel final o parcial. || 3. → **Mixer.** || 4. → **Mixing.** ↑ **Bebida.** ↑ **Técnica.**

ron. m. Bebida alcohólica producto de la destilación de mostos derivados de la caña de azúcar y añejados en barricas.

simple syrup. m. Líquido que sirve como aditivo del coctel. || 2. Líquido viscoso obtenido a través de la mezcla y calentamiento en partes iguales de agua y azúcar. || 3.- → **Xarope..**

sous vide. m. Bebida o ingrediente sólido, sellada al vacío en bolsa de plástico o envase de vidrio y sumergida en agua a una temperatura precisa y constante, que permite la cocción o infusión de manera uniforme, conservando los sabores concentrados. ↑ **Bebidas.** ↑ **Materiales y recursos.** ↑ **Técnicas.**

Materiales y recursos. ↑ **Técnicas.**

vodka. m. Bebida alcohólica producto de la destilación de mostos derivados de la papa o de cereales.

whisky. m. Bebida alcohólica producto de la destilación de mostos derivados de cereales y añejados en barricas.

Campo Temático: Materiales y recursos

amor. m. Concepto universal relativo a la afinidad o armonía entre seres. Se emplea en la Mixología como equivalente al *ingrediente secreto* que permite resaltar el trago.

arte. m. Voz empleada por parte de los mixólogos para referirse a la mixología debido a que las características incluyen combinación y experiencia sensorial.

barman. m./f. Persona encargada de servir o preparar bebidas en la barra de un bar. || 2. → **Bartender.**

bartending. m. Acto de preparar bebidas en un bar o restaurante.

bartender. m. → **Barman.**



coctelera. *f.* Instrumento utilizado en la coctelería para enfriar y homogeneizar ingredientes de distintas densidades. || 2. → **Shaker.**

cálculo. *m.* Operación matemática para determinar la cantidad del ingrediente a usar en la mezcla.

colador. *m.* Instrumento utilizado para separar compuestos sólidos de una preparación. || 2. → **Strainer.**

copa. *f.* Utensilio en el que se sirven los cocteles o bebidas. En algunos casos son sólo de carácter utilitario, en otros, parte de la experiencia.

historia. *f.* Referencia al origen de las bebidas, cocteles, técnicas.

jigger. *m.* Instrumento que se utiliza para dosificar y controlar las cantidades de los ingredientes de un cóctel. || 2. → **Medidor.**

limpieza. *f.* Higiene y aseo general del establecimiento y equipos. || 2. Coctel libre de impurezas.

maillard. *m./f.* Conjunto de reacciones químicas producidas entre las proteínas y los azúcares al calentarse y que originan nuevas características al ingrediente.

medidor. *m.* → **Jigger.**

mixología. *f.* Disciplina, arte y método de la mezcla de diferentes ingredientes, con características distintas a través de la utilización de habilidades, técnicas y recursos para obtener cocteles que transmitan una experiencia sensorial y cognitiva.

mixólogo, -a. *m./f.* Persona que ejerce la **mixología**. *Obs.* No debe confundirse con el barman o bartender puesto que son dos oficios distintos. El barman puede ser mixólogo y no necesariamente este último un bartender.

pour test. *f.* Herramienta de medición utilizada para practicar la precisión de vertido por conteo en la realización de un cóctel sin necesidad de medirlo. || 2. Utensilio usado para mejorar la velocidad y el tiempo de preparación de un trago.

shaker. *f.* → **Coctelera.**

shaking. *m.* Acción que consiste en batir los cocteles utilizando la coctelera.

sous vide. *f.* Máquina diseñada y fabricada para crear corrientes térmicas que mantienen el agua en su interior a una temperatura precisa y controlada. ↑ **Bebidas.** ↓ **Ingrediente.** ↓ **Técnicas.**

speed round. *m.* Desempeño del bartender en los procesos de elaboración métodos, higiene, limpieza y velocidad concerniente a la preparación de un trago. || 2. Prueba que se usa para medir el desempeño cualitativo y cuantitativo de un bartender en una competencia.

strainer. *m.* → **Colador.**

vaso de servicio. *loc. nom.* Instrumento o recipiente utilizado en la coctelería para servir o presentar los cocteles terminados y de acuerdo con sus características existen una gran variedad. || ~ **mezclador.** *loc. nom.* Instrumento o recipiente utilizado en la coctelería para refrescar, enfriar y mezclar cocteles.

Campo Temático: Técnicas

agitar. *tr.* Técnica en el que se utiliza una coctelera con la finalidad de batir, homogeneizar y enfriar tres o más ingredientes de diferentes densidades. || 2. → **Shake.**

agregar. *tr. m.* Añadir el siguiente ingrediente en una mezcla. || 2. Preparar un coctel.

aires. *f.* Técnica de la coctelería molecular para emulsionar un gas y un líquido. || 2. → **Espumas.**

cálculo. *m.* Operación matemática para determinar la cantidad del ingrediente a usar en la mezcla.

clarificado. *m.* Técnica utilizada en la elaboración de un coctel para eliminar impurezas o residuos. *U. t. c. adj.*

combinación. *m.* Bebida producto de la mezcla de diferentes ingredientes. ↑ **Ingrediente.**

construido. *m.* Bebida preparada directamente en el vaso de servicio con ingredientes que generalmente tienen la misma densidad o elementos gaseosos. *U. t. c. adj.* || 2. → **Montado.** || 3. → **vaso de servicio.** ↑ **Bebida.**

creación. *f.* Resultado final de un coctel producto de la utilización de diferentes técnicas.

creatividad. *f.* Habilidad para crear ideas nuevas, bien sea partiendo de los cocteles clásicos o de conceptos establecidos.

dash. *m.* Técnica conocida como *golpe* que sirve para establecer un patrón de medida que involucra unas gotas o pequeñas cantidades de líquido.

deshidratar. *tr.* Eliminar el agua de los ingredientes sólidos para la preservación de sus elementos aromáticos y estructurales.

escarcha. *f.* Técnica usada para decorar el borde de una copa completa o parcialmente con azúcar, sal o cualquier otro elemento en polvo para resaltar u ocultar los sabores de un coctel.

espuma. *f.* Técnica usada para atrapar oxígeno y desnaturalizar las proteínas contenidas en un líquido y convertirlas en un elemento ligero con la finalidad de decorar y propiciar estímulo sensorial. || 2. → **Aires.**

flair. *m.* Tendencia en la que se usan malabares con los instrumentos de trabajo de la barra. || **working** ~. *loc. nom.* Uso de malabares con los materiales por parte del bartender mientras prepara un trago || **exhibition** ~. *loc. nom.* Empleo de malabares en una competencia de tragos.

infusión. *f.* Bebida resultante del remojo de frutas, hierbas, cereales u otro ingrediente en agua y luego sometidos a cocción para extraer sus aromas, color y otros elementos solubles. || 2. Técnica de cocción usada para la extracción de compuestos solubles de un ingrediente sumergido en agua. ↑ **Bebida.** ↑ **Ingrediente.**

innovación. *f.* Creación o modificación de un coctel.

integrar. *tr.* Mezclar diferentes ingredientes para lograr una bebida uniforme con características propias.

limpieza. *f.* Higiene y aseo general del establecimiento y equipos. || 2. Coctel libre de impurezas.

maceración. *f.* Técnica de sumergimiento, cubrimiento y trituración usada para la extracción de compuestos solubles de un ingrediente sólido.

medida. *f.* Proporción estándar equivalente a 1, 5 onzas de líquido.

mezclar. *f.* Combinar diferentes ingredientes para lograr la uniformidad de un coctel.

mise en place. *f.* Disposición organizada para recibir a los clientes. *Obs.:* Término culinario proveniente del francés, que significa *todo en su lugar*.

milkwashing. *m.* Técnica que consiste en la clarificación de las bebidas utilizando leche. *Obs.:* En español se conoce como *lavado de leche*.

Montado. *m.* → **Construido.** *U. t. c. adj.*

pre batch. *m.* → **Mixer.** || 2. → **Mixing.** || 3. Bebida preparada o mezclada previamente para su reproducción en gran escala. || 4. Coctel final o parcial. ↑ **Bebida.** ↓ **Ingrediente.**

receta. *f.* Conjunto de instrucciones para preparar una bebida. Incluye ingredientes, instrumentos y procedimientos.

refrescado. *m.* Técnica de preparación de cocteles en un vaso mezclador para unir y enfriar no más de tres ingredientes de una misma o similar baja densidad que por sus características no pueden ser mezclados enérgicamente. || 2. → **Vaso mezclador.** *en ~.*

precisión. *f.* Exactitud con la que se realiza una acción.

proporción. *f.* Correspondencia de cada ingrediente en relación con el coctel final.

shake. *m.* Término anglosajón referente a la técnica en el que se utiliza una coctelera con la finalidad de batir, homogeneizar y enfriar tres o más ingredientes de diferentes densidades. || 2. → **Agitar.**

sous vide. *f.* Técnica que consiste en condicionar un producto en un embalaje hermético sellado al vacío y sumergirlo en agua a una temperatura precisa y constante. *Obs.:* Voz proveniente del francés que se traduce como "al vacío". ↓ **Ingrediente.** ↓ **Materiales y recursos.**

speed round. *m.* Desempeño de un bartender en los procesos de elaboración métodos, higiene, limpieza y velocidad concerniente a la preparación de un trago. || 2. Técnica que se usa para medir el desempeño cualitativo y cuantitativo de un bartender en una competencia.

vaso de servicio. *en ~. loc. prep.* Técnica de preparación de cocteles que describe al grupo de bebidas que son preparadas directamente en este tipo de instrumento debido a que uno de sus ingredientes es gaseoso o el ingrediente de mayor cantidad es un jugo que se puede descomponer al batir o cuando se utilizan ingredientes de diferentes densidades para ser colocados en capas, contruidos o "layered" y cuando contiene ingredientes sólidos que requieren ser estrujados o macerados. || 2. → **Construido.** *U. t. c. adj.* || 3. → **Layered.** || 4. → **Macerado.** || 5. → **Montado.**

vaso mezclador. *en ~. loc. prep.* Técnica de preparación de cocteles que describe al grupo de bebidas preparadas en el vaso mezclador cuando se utilizan ingredientes que contienen aproximadamente la misma densidad, pero sin ingredientes gaseosos que por sus características no pueden ser mezclados enérgicamente. || 2. → **refrescado, -a.**

Working. *m.* Desempeño de un bartender a través del uso de malabares con los instrumentos de trabajo. || 2. ~ **flair.**

Parte II: Nominaciones de tragos, cocteles y bebidas. Las creaciones de un oficio

Licor base: Aperol

Aperol Spritz. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Moderno. || ► Ingredientes. 3 oz de Aperol, 4.5 oz de Prosecco, 1 splash de soda y 1 slice de naranja como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa fantasía

Licor base: Anís

Maraquita. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Moderno. || ► Ingredientes. 1.5 oz de anís, 0.5 oz de jugo de limón, 3 oz de soda y 1 rodaja de limón como garnish. || ● Vaso de servicio: Vaso highball



Licor base: Cachaça

Caipirinha. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Clásico. ||

► Ingredientes. 1.5 oz Cachaça, ½ Limón (cortado en cuartos), 1 cucharadita de azúcar y 1 rodaja de limón como garnish. || ● Vaso de servicio: Vaso old fashioned

Licor base: Fernet

Fernet cola. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Moderno.

|| ♦ Otros nombres: Fernando, Fernandito. || ► Ingredientes. 1.5 oz de Fernet, 3.5 oz de refresco de cola y 1 slice o twist de limón como garnish. || ● Vaso de servicio: Vaso highball

Licor base: Ginebra

Gin tonic. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Clásico. ||

► Ingredientes. 1.5 oz de ginebra, 0.5 oz de jugo de limón, 3 oz de soda y 1 slice de limón como garnish. || ● Vaso de servicio: Vaso highball

Martini. ▲ Técnica utilizada: Refrescado-Vaso mezclador. || ▼ Grupo: Clásico. || ►

Ingredientes. 3 oz de ginebra, 0.75 oz de vermouth seco y 1 aceituna o twist de limón como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa martini o Copa coctel.

Negroni. ▲ Técnica utilizada: Refrescado-Vaso mezclador. || ▼ Grupo: Clásico. || ►

Ingredientes. 1 oz de ginebra, 1 onza de vermouth rojo, 1 onza de campari y 1 slice o twist de naranja como garnish. || ● Vaso de servicio: Vaso on the rock o Copa coctel

Licor base: Pisco

Algarrobina. ▲ Técnica utilizada: Coctelera. || ▼ Grupo: Moderno. || ► Ingredientes. 1 oz

de pisco, 1 oz crema de algarrobina, 1 oz de crema de leche, Canela en polvo como garnish.

|| ● Vaso de servicio: Copa champaña clásico

Chilcano. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Moderno. ||

► Ingredientes. 1.5 oz de pisco, 0.5 oz de limón, 3 oz de ginger ale, 1 rodaja de limón como garnish || ● Vaso de servicio: Vaso highball

Piscola. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Moderno. || ►

Ingredientes. 1.5 oz de pisco, 3 oz de refresco de cola, 1 slice o twist de limón como garnish.

|| ● Vaso de servicio: Vaso highball.

Pisco sour. ▲ Técnica utilizada: Coctelera. || ▼ Grupo: Moderno. || ► Ingredientes. 1.5 Oz de

pisco, 0.75 oz de jugo de limón, 0.75 oz de simple syrup y una rodaja de limón como garnish.

|| ● Vaso de servicio: Copa sour o Copa champaña clásica.

Licor base: Ramazzotti

Ramazzotti. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Moderno.

|| ► Ingredientes. 1.5 oz de Ramazzotti, 1.5 oz de Bebida espumante (Champagne, prosecco, cava), 1.5 de agua gasificada y 1 slice de naranja como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa fantasía.

Licor base: Ron

Cuba libre. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Clásico. || ► Ingredientes. 1.5 oz de ron, 1 splash de jugo de limón, 1 splash de amargo de angostura, 3 oz de refresco de cola y 1 rodaja de limón como garnish. || ● Vaso de servicio: Vaso highball.

Daiquiri. ▲ Técnica utilizada: Coctelera. || ▼ Grupo: Clásico. || ► Ingredientes. 1.5 oz de ron, 0.75 oz de jugo de limón, 0.75 oz de jarabe de goma y 1 rodaja de limón para decorar. || ● Vaso de servicio: Copa sour.

Mai Tai. ▲ Técnica utilizada: Coctelera. || ▼ Grupo: Clásico de la coctelería Tiki. || ► Ingredientes. 1.5 oz de ron añejo, 0.5 oz de ron dorado, 0.5 de licor de naranja, 1 oz de orgeat (syrup de almendra), 0.75 oz de jugo de limón, 0.5 oz de simple syrup y 1 rodaja de naranja como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa Tiki.

Mojito. ▲ Técnica utilizada: Construida (Macerada)-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Clásico. || ► Ingredientes. 1.5 oz de ron, ½ limón cortado en cuartos, 1 cucharadita de azúcar, 4-6 hojas de menta, 3 oz de soda, 1 rodajas de limón y hojas de menta como garnish. || ● Vaso de servicio: Vaso highball.

Piña colada. ▲ Técnica utilizada: Licuado. || ▼ Grupo: Clásico. || ► Ingredientes. 2 oz de ron, 2 oz de jugo de piña, 1 oz de crema de coco dulce, 1 cucharada de azúcar, 4-6 cubos de hielo, 1 bastón de piña y 1 cereza como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa fantasía.

Roncola. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Moderno. || ► Ingredientes. 1.5 oz de ron, 3 oz de refresco de cola, dash de limón (opcional), 1 rodaja de limón como garnish. || ● Vaso de servicio: Vaso highball.

Zombie. ▲ Técnica utilizada: Coctelera. || ▼ Grupo: Clásico de la coctelería Tiki. || ► Ingredientes. 1 oz de ron añejo, 1 oz de ron blanco, 1 oz de ron dorado, 0.75 oz de licor de naranja o marrasquino (kirsch), 2 oz jugo de naranja, 0.5 oz jugo limón, 0.5 simple syrup, dash de granadina, 1 rodaja de naranja y 1 cereza como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa Tiki.

Licor base: Tequila

El jefe margarita. ▲ Técnica utilizada: Coctelera. || ▼ Grupo: Moderno. || ► Ingredientes. 1.5 oz de tequila (el de la elección, por ello el nombre del jefe), 0.75 de licor de naranja, 0.75 oz de jugo de limón, 0.5 oz de simple syrup (opcional) y crusta de sal como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa margarita o Copa coctel.

La flaca margarita. ▲ Técnica utilizada: Coctelera. || ▼ Grupo: Moderno. || ► Ingredientes. 1.5 oz de tequila, 0.75 de jugo de naranja, 0.5 oz de jugo de limón, 1 dash de jarabe de agave y crusta de sal como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa margarita o Copa coctel.

Margarita. ▲ Técnica utilizada: Coctelera o Licuado. || ▼ Grupo: Clásico. || ► Ingredientes. 1.5 oz de tequila, 0.75 de licor de naranja, 0.75 oz de jugo de limón, 0.5 oz de simple syrup (opcional) y crusta de sal como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa margarita o Copa coctel.

Pepino margarita. ▲ Técnica utilizada: Coctelera. || ▼ Grupo: Moderno. || ► Ingredientes. 1.5 oz de tequila, 0.75 oz de jugo de limón, 0.5 de pepino syrup, crusta de sal y rodaja de pepino como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa margarita o Copa coctel.

Sunrise. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Clásico. || ► Ingredientes. 1.5 oz de tequila, 3 oz de jugo de naranja, 0.5 oz de granadina y 1 rodaja de naranja como garnish || ● Vaso de servicio: Vaso highball.

Licor base: Vino

Tinto de verano. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Clásico. || ► Ingredientes. 2 oz de vino tinto, 2 oz de refresco de limón, 1/4 de limón cortado en cuadros como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa fantasía o Copa grande de vino tinto.

Licor base: Vodka

Caipivodka. ▲ Técnica utilizada: Construido (Macerado)-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Moderno. || ► Ingredientes. 1.5 oz de vodka, ½ Limón (cortados cuartos), 1 cucharadita de azúcar y 1 slice o gajo de limón como garnish. || ● Vaso de servicio: Vaso old fashioned.

Moscow mule. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Clásico. || ► Ingredientes. 1.5 oz de vodka, 3 oz de ginger beer, 0.5 oz de jugo de limón y 1 rodaja de limón como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa Moscow mule

Sex on the beach. ▲ Técnica utilizada: Coctelera. || ▼ Grupo: Clásico. || ► Ingredientes. 1.5 oz de vodka, 0.5 oz de licor de melocotón, 1 oz de jugo de naranja y 1 rodaja de naranja como garnish || ● Vaso de servicio: Copa sour.

5.- Conclusiones y proyecciones

Posterior al análisis y discusión de los resultados ha surgido una serie de conclusiones que son necesarias explicar. La primera es que se ha podido establecer que el ámbito de mixología puede contar con un caudal léxico representativo. Como todo oficio o profesión, sus hablantes disponen de unidades léxicas que les permite referirse a los aspectos, elementos y modos proceder que les sirve como marcas de identidad y de pertenencia a una comunidad.

En segundo lugar, los resultados obtenidos evidencian la necesidad de ahondar y continuar con esta investigación. Pese a no contar con una base de datos amplia se ha podido observar que el ámbito de la mixología abarca un número considerable de lexías y que se encuentran distribuidas en diferentes campos temáticos. Esto supone que al tener más sujetos de estudio se podrían obtener un corpus léxico amplio que permita en el futuro confeccionar un repertorio lexicográfico que describa desde el plano lingüístico este oficio.

En tercer lugar, la confección del inventario de palabras ha supuesto un experimento lexicográfico debido a que se ha podido estructurar y describir lingüística y semióticamente



las unidades léxicas de la mixología. Asimismo, con este repertorio lexicográfico se ha observado como una lexía puede pertenecer a distintas semiosis y en cada uno de ellos puede poseer la misma información o variar según la función que cumpla.

También, ha permitido ordenar y esquematizar los nombres de los distintos tragos de acuerdo con la base de licor que estos posean. De este modo, un repertorio lexicográfico de esta naturaleza no solo puede tener una utilidad lingüística, sino que puede servirle a quienes ejercen este oficio, puesto que contaría con un recurso que les aportaría información clave y mejoraría sus modos de proceder.

En cuarto lugar, se ha podido comprobar que la lexía 'mixología' posee un entramado semioléxico enriquecedor. La mirada que recibe por parte de los hablantes da cuenta de aspectos que se ha explicado a lo largo del artículo: el léxico es un símbolo social y una entidad semiótica que dinamiza los procesos comunicativos y la capacidad que poseen los hablantes establecer asociaciones a partir de su experiencia y conocimiento. De este modo, las lexías se comportan como signos lingüísticos y semióticos que permiten la comunicación y con ella reflejar, representar y mostrar la realidad que circunda a una comunidad.

En quinto lugar y para finalizar, se ha pensado en la necesidad de continuar con esta investigación. De este modo, en futuro se espera contar con más hablantes y así armar una planta léxica que permita su análisis y posterior descripción. Con este tipo de investigación abarcaría un área hasta ahora poco explorada y que puede ser útil desde la lingüística y otras parcelas de estudios.

Referencias

- Adler, J. (2013). *Why fire makes us human*. Smithsonian Magazine. <https://www.smithsonianmag.com/science-nature/why-fire-makes-us-human-72989884>.
- Albert, M. J. (2007). *La investigación educativa. Claves teóricas*. McGraw Hill.
- Alvar Ezquerro, M. (1993). Sobre la ordenación de entradas en los diccionarios. En M. Alvar Ezquerro, (p.73-77). *Lexicografía descriptiva*. Bibliograf.
- Arnold, D. (2018). *Liquid Intelligence: The Art and Science of the Perfect Cocktail*. W. W. Norton & Company.
- Bahls, A., Wendhausen, R. y da Silva, E. (2019). *Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: Una revisión y propuesta conceptual*. Estudios y perspectivas en turismo, 28(2), 312-330.
- Battaner Arias, P. y López Ferrero, C. (2019). *Introducción al léxico, componente transversal de la lengua*. Cátedra.
- Blanco Correa, O. E., Kotz Grabole, G. E., & Salcedo Lagos, P. A. (2023). La disponibilidad léxica de las emociones en el contexto de aula de clase: un estudio piloto. *Letras*, 63(103), 55–80. <https://doi.org/10.56219/letras.v63i103.2364>
- Blanco Correa, O. E. (2023). El léxico de las emociones en el contexto de aula de clases: un estudio desde la disponibilidad léxica. [Tesis de Doctorado, Universidad de Concepción] Repositorio Institucional de la Universidad de Concepción.
- Blanco Correa, O. E. (2016). *Glosario de apodos del español de Venezuela*. [Tesis de Maestría, Universidad Pedagógica Experimental Libertador]. Repositorio Institucional de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador.
- Counihan, C. & Esterik, P. van. (1997). *Food and Culture: A Reader*. Routledge.
- Colmenares del Valle, E. (1996). ¿Qué es un venezolanismo? *Letras*, 53, 21-40.
- Colmenares del Valle, E. (1989). *Designaciones de borracho en el habla venezolana*. Grano de Oro.
- Eco, U. (2006). *Tratado de semiótica general*. Random House Mondadori.



Esteban Nieto, N. T. (2018). *Tipos de investigación*.
<http://repositorio.usdg.edu.pe/handle/USDG/34>

Franco, A. (2004). *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. Senac, São Paulo

Guiraud, P. (2006). *La semiología* (29^{na} ed.). Siglo XXI editores.

Granados, H. (2011). *Introducción a la semiótica de la comunicación*. Editorial Hispania.

Hernández Muñoz, N. (2006). *Hacia una teoría cognitiva integrada de la Disponibilidad Léxica: El léxico disponible de los estudiantes castellanos-manchegos*. Ediciones Universidad de Salamanca.

Karpova, K. (2019). *Structural and semantic characteristics of food-related neologisms in modern English*. Advanced Education, 12, 206-211. DOI: 10.20535/2410-8286.144208

Lara, L. F. (2006). *Curso de lexicología*. El Colegio de México.

Lara, L. F. (1997). *Teoría del diccionario monolingüe*. El Colegio de México

López González, A. M. (2014). *Disponibilidad Léxica. Teoría, método y análisis*. Universidad de Lodz.

Morales, N. (2015). *Investigación exploratoria: tipos, metodología y ejemplos*.
<http://lifeder.com/investigación-exploratoria>.

Morgenthaler, J. (2014). *The Bar Book: Elements of Cocktail Technique*. Chronicle Books.

Morales Pettorino, F., Quiroz, O. et al. (2016). *La lexicografía en España, Hispanoamérica y Chile*. Tomo II. Universidad de Playa Ancha/Sello Editorial PuntÁngeles.

Otaola Olano, C. (2004). *Lexicología y semántica léxica. Teoría y aplicación a la lengua española*. Ediciones Académicas.

Oxford English Dictionary. (s.f.).
<https://www.oed.com/search/dictionary/?scope=Entries&q=mixology>

Peirce, Ch. S. (1973). *La ciencia de la semiótica*. Ediciones Nueva visión.

Pérez Ayala, M. (2016). Estudio exploratorio-descriptivo sobre las consideraciones bioéticas presentes en la intervención a personas con discapacidades psiquiátricas en los Hospitales de Día de la Región del Maule. *Acta bioethica*, 22 (2), 303-314.
<http://dx.doi.org/10.4067/S1726-569X2016000200017>

- Pérez, F. J. (2024). Diccionario visual del español de Venezuela. Ediciones Fundación Empresas Polar. <https://dvev.fundacionempresaspolarg.org/>.
- Pérez, F.J. (2000). Mapas, universos léxicos e imágenes culturales. En F.J. Pérez. *Diccionario, discursos etnográficos, universos léxicos. Propuestas teóricas para la comprensión cultural de los diccionarios*, (pp.71-139). UCAB-Fundación Celarg.
- Real Academia de la lengua Española. (2024). *Diccionario de la Real Academia Española*. <https://www.rae.es/>.
- Regan, G. (2003). *The Joy of Mixology: The Consummate Guide to the Bartender's Craft*. Clarkson Potter Publishers.
- Rorty, R. (1967). *El giro lingüístico: dificultades metafísicas de la filosofía lingüística*. Paidós.
- Scannone, A. (2021). *La importancia de las hallacas por Don Armando Scannone*. Gastronomiaenvenezuela.com/la-importancia-de-las-hallacas-por-don-armando-scannone/
- Simonson, R. (2014). *The Old-Fashioned: The Story of the World's First Classic Cocktail, with Recipes and Lore*. Ten Speed Press.
- Simonson, R. (2019). *A Proper Drink: The Untold Story of How a Band of Bartenders Saved the Civilized Drinking World*. Ten Speed Press.
- Smith, G. (2016). *The Craft of the Cocktail: Everything You Need to Know to Be a Master Bartender, with 500 Recipes*. Clarkson Potter/Ten Speed Press.
- Tadlaoui, S. (2013). *Manual de consultoría en asuntos públicos*. Universidad Externado de Colombia.
- Taylor, S. y Bodgan, R. (1994). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación. La búsqueda de significados*. Paidós.
- Vetrov, A.A. (s/f). *La semiótica y sus problemas fundamentales*. Ediciones Pueblos Unidos.





Léxico gastronómico en crónicas de migración de autores ecuatorianos

Rita Jáimez Esteves

✉ ritamje@gmail.com

ORCID <https://orcid.org/0000-0001-6420-1731>

Universidad Nacional de Loja, Ecuador
Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Instituto Venezolano de Investigaciones
Lingüísticas y Literarias Andrés Bello
Academia Venezolana de la Lengua

Es Doctora en Lingüística y Teoría de la Literatura. Miembro correspondiente de la Academia Venezolana de la Lengua. Fue docente de la UPEL-IPC entre los años 1991 y 2018. En este centro de estudios, además de la docencia, estuvo vinculada con la gestión y la investigación: Dirigió el Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello" (IVILLAB) y fue editora de su órgano divulgativo científico, Letras (2009-2012). También asumió la Jefatura de la Cátedra Estudios diacrónicos y socio-geográficos del español (2010-2018) y coordinó el Doctorado en Pedagogía del Discurso (2012-2018). Actualmente integra la plantilla docente de la carrera Pedagogía de la Lengua y la Literatura de la Universidad Nacional de Loja, Ecuador.

RESUMEN

El objeto de esta investigación consiste en otear el origen y el dinamismo (¿diversidad > cambio?) que han experimentado unidades léxico-semánticas concernientes a la gastronomía ecuatoriana (v.g. *higo*, *cebolla*, *durazno*, *encebollado*, *arroz*, *menestra*, *ají*, *mote*, *guatita*, *ceviche*¹ y *viche*). Para ello, se apoyó en un estudio documental que consistió en revisar la presencia de estas voces en varias obras lexicográficas entre las que destacan *El habla del Ecuador* (1995), *el Diccionario de americanismos* (2010) y *el Diccionario de la lengua española* (Actualización 2023) porque testimonian sincrónica y diacrónicamente los comportamientos de las voces seleccionadas. La muestra escogida fue actualizada por migrantes andinos en crónicas publicadas en este primer cuarto del siglo XXI, tales como: *Permiso de residencia. Crónicas de la migración ecuatoriana a España* de María Fernanda Ampuero (2013) y *Me fui a volver. Narrativas, autorías teorizadas de las migraciones ecuatorianas*, obra colectiva editada por Diego Falconí Trávez. En los escritos, añoran los sabores de la tierra, entre otros, Daniela Pacheco Posso, Esteban Mayorga y el propio compilador. Además de que se evidencia diversidad y el cambio, -amén de los fonéticos antes

¹ La palabra aparece con cuatro presentaciones en diferentes obras y momentos: cebiche, ceviche, sebiche y sevice. Siempre se respetó la ortografía del documento correspondiente. La autoría de este manuscrito se inclinó por la forma ceviche siguiente un criterio morfológico.



conocidos (i. e. *cebolla*, *higo*)-, la productividad de algunas voces (i. e. *cebolla*, *mote*), la resemantización (*mote*, *encebollado*), se encontró que algunas lexías son patrimoniales (*durazno*), otras son préstamos de orígenes distintos (*arroz*, *menestra*, *ají*) o mestizas lexicalizadas: *guat* + *ita*. También se etiqueta el vocablo *ceviche* como una sorpresa sobre la que vale la pena continuar revisando, pues su origen ha sido relacionado de modo oficial con la lengua árabe, no con una innovación o un préstamo americano.

Palabras clave: diversidad, cambio, léxico gastronómico, Ecuador, crónicas de migración.

Recibido: 01/04/2024

Aceptado: 31/07/2024

Gastronomic lexicon in migration chronicles by ecuadorian authors

ABSTRACT

The aim of this research is to explore the origin and dynamic evolution (diversity > change?) that lexical-semantic units related to Ecuadorian gastronomy have undergone (e.g. fig, onion, peach, onion, rice, stew, chili, mote, guatita, ceviche and viche). For this purpose, the study was based on a documentary study that consisted of reviewing the presence of these words in several lexicographical works, including *El habla del Ecuador* (1995), the *Diccionario de americanismos* (2010) and the *Diccionario de la lengua española* (Updated 2023), because they provide synchronic and diachronic evidence of the behaviour of the selected words. The chosen sample was updated by Andean migrants in chronicles published in this first quarter of the 21st century, such as: *Permiso de residencia. Crónicas de la migración ecuatoriana a España* by María Fernanda Ampuero (2013) and *Me fui a volver. Narrativas, autorías teorizadas de las migraciones ecuatorianas*, a collective work edited by Diego Falconí Trávez. In the writings, Daniela Pacheco Posso, Esteban Mayorga and the compiler himself, among others, yearn for the flavours of the land. In addition to the evidence of diversity and change- in addition to the previously known phonetics (i.e. onion, fig), the productivity of some voices (i.e. onion, mote), resemantization (*mote*, *encebollado*), it was found that some lexies are patrimonial (*durazno*), others are borrowings from different origins (*arroz*, *menestra*, *ají*) or lexicalized mestizos: *guat* + *ita*. The word *ceviche* is also labelled as a surprise that is

worth revising further, as its origin has been officially linked to the Arabic language, not to an innovation or an American borrowing.

Keywords: diversity, change, gastronomic lexicon, Ecuador, migration chronicles.

Lexique gastronomique dans les chroniques migratoires d'auteurs équatoriens

RÉSUMÉ

L'objectif de cette recherche est de s'interroger sur l'origine et le dynamisme (diversité > changement ?) qu'ont connu les unités lexico-sémantiques relatives à la gastronomie équatorienne (ex : figue, oignon, pêche, oignon, riz, ragoût, chili, mote, guatita, ceviche et viche). Pour ce faire, l'étude s'est appuyée sur une étude documentaire qui a consisté à examiner la présence de ces mots dans plusieurs ouvrages lexicographiques, dont *El habla del Ecuador* (1995), le *Diccionario de americanismos* (2010) et le *Diccionario de la lengua española* (Updated 2023), parce qu'ils fournissent des preuves synchroniques et diachroniques du comportement des mots sélectionnés. L'échantillon choisi a été mis à jour par des migrants andins dans des chroniques publiées au cours du premier quart du XXI^e siècle, telles que : *Permiso de residencia. Crónicas de la migración ecuatoriana a España* de María Fernanda Ampuero (2013) et *Me fui a volver. Narrativas, autorías teorizadas de las migraciones ecuatorianas*, un ouvrage collectif édité par Diego Falconí Trávez. Dans ces écrits, Daniela Pacheco Posso, Esteban Mayorga et le compilateur lui-même, entre autres, aspirent aux saveurs de leur patrie. Outre les preuves de diversité et de changement, outre la phonétique déjà connue (oignon, figue), la productivité de certaines voix (oignon, mote), la resémantisation (mote, encebollado), il a été constaté que certaines lexies sont patrimoniales (durazno), d'autres sont des emprunts d'origines différentes (arroz, menestra, ají) ou des méti-s lexicalisés : guat + ita. Le mot ceviche est également qualifié de surprise qui mérite d'être révisée, car son origine a été officiellement rattachée à la langue arabe, et non à une innovation ou à un emprunt américain.

Mots-clés: diversité, changement, lexique gastronomique, Équateur, chroniques migratoires.



Lessico gastronomico nelle cronache di migrazione di autori ecuadoriani

RIASSUNTO

Lo scopo di questa ricerca è quello di esaminare l'origine e il dinamismo (diversità > cambiamento?) che hanno sperimentato le unità lessico-semantiche riguardanti la gastronomia ecuadoriana (v.g. fico, cipolla, pesca, cipollotti, riso, menestra, peperoncino, mote, guatita, ceviche e viche). Per fare questo, si è basato su uno studio documentario che è consistito nella revisione la presenza di queste voci in diverse opere lessicografiche tra le quali spiccano Il parlare dell'Ecuador (1995), il Dizionario degli americanismi (2010) e il Dizionario della lingua spagnola (Aggiornamento 2023) perché testimoniano sincrono e diacronicamente i comportamenti delle voci selezionate. Il campione scelto è stato aggiornato da migranti andini in cronache pubblicate in questo primo quarto del XXI secolo, come: Permesso di soggiorno. Cronache della migrazione ecuadoriana in Spagna di María Fernanda Ampuero (2013) e Me fui a volver. Narrazioni, autoriae teorizzate delle migrazioni ecuadoriane, opera collettiva edita da Diego Falconí Trávez. Negli scritti, i sapori della terra sono desiderati, tra gli altri, Daniela Pacheco Posso, Esteban Mayorga e il compilatore stesso. Oltre a che la diversità e il cambiamento è evidente, -amén dei fonetici precedentemente conosciuti (i. e. cipolla, fico) -, la produttività di alcune voci (i. e. cipolla, mote), la somiglianza (mote, cipollotto), si è scoperto che alcune lessie sono patrimoniali (durazno), altre sono prestiti di diversa origine (riso, menestra, peperoncino) o meticci lessificati: guat + ita. Il termine ceviche è anche etichettato come una sorpresa che vale la pena di continuare a rivedere, poiché la sua origine è stata ufficialmente collegata alla lingua araba, non ad un'innovazione o ad un prestito americano.

Parole chiavi: diversità, cambiamento, lessico gastronomico, Ecuador, cronache di migrazione.

Léxico gastronómico nas crónicas de migração de autores equatorianos

RESUMO

O objetivo desta investigação é analisar a origem e o dinamismo (diversidade > mudança?) que sofreram as unidades léxico-semânticas relativas à gastronomia equatoriana (por exemplo, figo, cebola, pêssego, cebolada, arroz, guisado, chili, mote, guatita, ceviche e

viche). Para o efeito, o estudo baseou-se num estudo documental que consistiu na revisão da presença destas palavras em várias obras lexicográficas, entre as quais *El habla del Ecuador* (1995), o *Diccionario de americanismos* (2010) e o *Diccionario de la lengua española* (atualizado em 2023), que fornecem provas sincrónicas e diacrónicas do comportamento das palavras seleccionadas. A amostra escolhida foi actualizada por migrantes andinos em crónicas publicadas neste primeiro quartel do século XXI, tais como: *Permiso de residencia. Crónicas de la migración ecuatoriana a España* de María Fernanda Ampuero (2013) e *Me fui a volver. Narrativas, autorías teorizadas de las migraciones ecuatorianas*, obra colectiva editada por Diego Falconí Trávez. Nos escritos, Daniela Pacheco Posso, Esteban Mayorga e o próprio compilador, entre outros, anseiam pelos sabores da terra. Para além das evidências de diversidade e mudança, para além da fonética previamente conhecida (ex. cebola, figo), da produtividade de algumas vozes (ex. cebola, mote), da ressemantização (mote, encebollado), verificou-se que algumas lexias são patrimoniais (durazno), outras são empréstimos de diferentes origens (arroz, menestra, ají) ou mestiços lexicalizados: guat + ita. A palavra ceviche é também rotulada como uma surpresa que vale a pena rever, uma vez que a sua origem foi oficialmente ligada à língua árabe e não a uma inovação ou a um empréstimo americano.

Palavras-chave: diversidade, mudança, léxico gastronómico, Equador, crónicas de Migração.

Introducción

Si se piensa en las necesidades básicas de lo que hoy es la especie humana, se acepta que primero fueron las fisiológicas, había que sobrevivir -como en la actualidad lo hace cualquier ser irracional- y el correspondiente antecesor tomó lo que el entorno le proporcionó. Ingirió el alimento que le rodeaba y, con los recursos que consiguió, se protegió de los embates naturales (v. g. incendios, inundaciones, huracán, seísmo), de otros seres similares (v.g. rival, opositor) o no (v.g. felinos, reptiles). Tiempo después, un *homo* desarrolló la facultad de hablar, casi seguro impulsado por la necesidad intrínseca de decir, de comunicar, de hacer. Llegado a *homo sapiens* comenzó el diálogo con el otro y en ese interaccionar surgió la magia de la diversidad. Se puede pretender expresar lo mismo, calcar, reproducir; pero solo se consigue una aproximación.

Se ha repetido muchas veces: las lenguas vivas varían, cambian. No hay modo de evitarlo. No solo porque cada hablante es distinto, no solo porque “cada pájaro tiene su canto” (Rosenblat, 1970, p. 36), sino también porque el mundo, la geografía y las experiencias nunca son iguales. Baste este ejemplo que no pretende reducir, apenas alcanzar; por ello, se instalan linderos que el lector debe completar con la pluralidad de posibilidades que crea conveniente: mientras alguien debe nombrar una lluvia, una noche, una tristeza, un niño; otro debe mencionar un desierto, un día, una alegría, un anciano. En efecto, nada se repite. Como alguien sentenció en la antigua Grecia, “todo fluye, nada permanece”, “nadie se baña dos veces en el mismo río”² Nada se repite por más que se parezca. Y el humano es capaz de expresar lingüísticamente la multiplicidad que se incrementa con el empuje del dinamismo social. En cierta manera, estos rasgos impregnan a lo que se ha concebido como diasistema (Weinreich, 1954). La lengua española impone la semejanza, pero el habla la disimilitud.

Tal vez, cuando el maestro de Ginebra, hace un siglo, hablaba de homogeneidad se debió no solo al exhorto de un nuevo abordaje, sino también a la necesidad de organizar el objeto de estudio y a los recursos tecnológicos que conoció. A medida que la tecnología fue capaz de reproducir los códigos lingüísticos, la homogeneidad quedó en la dimensión abstracta, mientras los investigadores interesados en el empirismo avanzaron en la

² Frases o ideas atribuidas a Heráclito de Éfeso en *Sobre la naturaleza*.



heterogeneidad. Se aceptó el carácter incuestionable de la diversidad de las lenguas en la actuación y, entonces, fue posible comenzar a identificar, describir y explicar la infinitud de usos.

El desarrollo de la variación impulsada por la Sociolingüística influyó en la configuración de PRESEEA³. La explosión de internet ha permitido también que quien lo desee obtenga muestras de habla de videos y otros recursos multimedia que se pueden cargar y visibilizar desde cualquier parte⁴ del planeta. También prolifera la digitalización de los textos impresos, que, entre otros productos, ha resultado en el Corpus Diacrónico del Español (CORDE) y el Corpus de Referencia del Español Actual (CREA). Pero aun resiste la obra de Gutenberg. Aunque prospera la presentación en soporte digital, los libros se continúan imprimiendo. Ergo, las muestras de habla (o de la diversidad, de las variaciones en todos los niveles de la lengua) están en todas partes.

Objetivo, metodología y justificación

Considerando el escenario antes expuesto, en esta investigación se ha querido otear el origen y el dinamismo (¿diversidad > cambio?) que han experimentado unidades léxico-semánticas concernientes a la gastronomía ecuatoriana. Para ello, se utilizó un corpus gastronómico extraído de algunas crónicas escritas por nativos migrantes. ¿Por qué unidades léxico-semánticas gastronómicas? ¿Por qué la migración? ¿Por qué las crónicas?

Estudiar las crónicas resulta interesante dado que hoy es un género sometido a querella. ¿Qué son estos escritos?, ¿historia, literatura, noticia o periodismo (literario)?, ¿resulta de una confluencia o solo parcialmente? Luego de reconocer que definir estas obras no es tema de estas líneas⁵, es oportuno citar a Caparrós (2015) para apuntar que “la crónica es una mezcla, en proporciones tornadizas, de mirada y escritura. Mirar es central para el cronista, mirar en el sentido fuerte.” El cronista “intenta mostrar, en sus historias, las vidas

³ En este artículo, se le reconoce como su antecedente el Proyecto de Estudio Coordinado de la Norma Lingüística Culta del Español Hablado en las Principales Ciudades del Mundo Hispánico.

⁴ Seguramente, el futuro proveerá otros que aún no se han generado.

⁵ Buena síntesis y reflexiones sobre este debate se encuentran en Franco Altamar (2019 y 2017). Las interpretaciones y reinterpretaciones obligan al autor a considerar que “cada investigador, docente, periodista o teórico tiene su propio concepto de lo que es la crónica”. (2019, p. 133).



de todos, de cualquiera” (Caparrós, 2015). El escritor debe penetrar el mundo del otro, atrapar su sentir, su andar, su recorrido vivencial, probar con llegar hasta sus emociones y probar reproducirlas.

Tom Wolfe (1977/1998) construyó su perspectiva sobre lo que ocurría. Cuando reseñó el tradicional rol del comunicador social, asentó virtudes de la nueva escritura que interesan a este estudio, pues certifican la fiabilidad de las formas léxico-semánticas tratadas. Las crónicas son textos no-ficcionales. Son instantáneas vivas, un video, una fotografía, una entrevista en vivo, una tertulia de informantes ideales, pues exhiben gestos ordinarios, hábitos, modales, costumbres; estilos típicos de muebles, de ornamentos, de organizar el hogar, de interaccionar con el otro, de comer. Como es un texto forjado con conversaciones reales, con voces auténticas, con gente de verdad, el diálogo ayuda a construir el personaje, quien habla es un ser real. Las crónicas reportan lo que las personas son o dicen que son o lo que esperan ser. Para Wolfe (1977/1998), esta suerte de confesionario no es mera estilística literaria, “adorno de la prosa”, sino que representa la fuerza del realismo. Así que de las crónicas podrían extraerse muestras pertinentes de habla ecuatoriana y, como en ellas, la gente palpita en su cotidianidad pueda que aludan a su alimentación.

Como en estas prácticas narrativas, los personajes desnudan sus emociones, las escritas por migrantes sobre seguro contienen recuerdos, añoranzas, sentimientos acerca del arrancarse y del intentar trasplantarse en terreno desconocido. El individuo nace en una región y mediante el proceso de socialización adquiere su identidad, su propia esencia, lo que es. Una rutina le configura, una indumentaria, un clima, el árbol de la esquina, la señora de al lado, el abuelo que cuenta y recuerda, los padres que administran miel y hiel, etc. Un día debe partir, se desarraiga, tendrá que dejar de ser lo que era. Debe modificarse en todo, también lingüística y gastronómicamente. El luto, el dolor que causa la separación han sido estudiados como síndrome de Ulises o síndrome del emigrante (Cfr. Achotegui, 2021, 2012 y 1999). Se hable de duelo migratorio, mal del inmigrante, melancolía del emigrante, morriña, nostalgia. Ese dolor o su catarsis pueda que se prolongue en las emociones que expresa en sus conversaciones, lo que hará en su variedad. Entonces, ofrecen posibilidades de explicar los reclamos que efectúan las papilas gustativas de quienes se fueron.

En las crónicas ecuatorianas, se proyectó hallar formas léxico-semánticas que refirieran a la gastronomía andina. Esta tarea puede concretarse a través de la lengua porque en los actos de designar los alimentos y pormenorizar su preparación bulle la pena del migrante, la remembranza, que imponen la identidad. En efecto, “dentro de la singularidad de los alimentos, la nostalgia⁶ les confiere un valor único puesto que está implícita en la memoria cultural a través de los hábitos de consumo y la tradición” (Sosa-Sosa y Thomé-Ortiz, 2021, p. 5). Por tanto, valorar y extrañar los sabores de la niñez parece un comportamiento generalizado en estos seres peregrinos. “Comer no es un hecho meramente fisiológico [...] La gastronomía constituye un elemento de identidad para un territorio.” (García-García et al. 2022, p. 158). Si bien “el producto se identifica con el lugar de origen, [...] también cuentan los platos que se elaboran con ellos” (García-García et al. 2022, p. 158). Como lo que “se come y cómo se hace contribuyen a definirnos como seres sociales” (Castro y Fabron, 2018, p. 7), el acto de la alimentación es un factor que construye endo y exogrupos, lo que soy y mi lugar de pertenencia.

Platos y recuerdos: la selección de las formas

Con el propósito de escoger las formas que integrarían la muestra léxico-semántica, se leyeron varias crónicas y tal como se presupuso el tema gastronómico apareció, en unas más que otras, pero brotó la apetencia por los sabores y aromas de la infancia. En ocasiones con orgullo, en otras con timidez, a veces como marca de identidad, unas pocas reflexivas, etc. Se rescatarán algunos ejemplos en los siguientes folios.

En el texto *Vivir in Between*, Ampuero (2014, p. 38) narra sus tropiezos frente a la diversidad léxica, no es comprendida o es reprendida por actualizar el uso americano. Recuerda que en un mercado preguntó y esto le respondieron:

- ¿A cómo tiene la libra de *durazno*? [énfasis agregado]

⁶ El impacto económico de rememorar los sabores ha impulsado estudios económicos. De hecho, en ese campo se nominan “productos nostálgicos” o “productos étnicos y de nostalgia” (Comisión Económica para América Latina y el Caribe [CEPAL], 2003; y PROMOPERÚ, 2015). En este tenor, Ampuero (2013/2007) alude al “negocio de la nostalgia”. Acepta que “comer fanesca, cebiche, motepillo, seco de chivo y más delicias típicas en España es posible por el ojo hábil de las empresas que han descubierto que la nostalgia es una mina de euros” (p.63). Ese negocio les permite a los ecuatorianos saborear la tierra desde lejos o “consumir chochos, quinua, fréjol cholo, hierba luisa, morocho, choclo, achiote, máchica, extracto de naranjilla, mora o maracuyá y los productos de [las marcas] Facundo, Ina-lecsa, Pilsener, Oriental, Real” (Ampuero, 2013/2007, p.64).

- Aquí no hay “libras” ni “duraznos”. Aquí hay “kilos” y “melocotones”.

Esteban Mayorga (2014) en tono informal resalta la identidad de los ecuatorianos en Estados Unidos a través del *ceviche*⁷ y sus ingredientes:

Allí los ecuatorianos éramos más ecuatorianos que nunca, [...] los que en su vida habían hecho un *ceviche*, en Idaho picaban *cebollas* y los *camarones* con más entusiasmo que pericia, igual pasaba con los resultados: el *ceviche* no era sabroso sino cargado de emoción. [énfasis agregado] (p.74).

M. Daniela Pacheco Posso ofrece una relación de la gastronomía ecuatoriana mientras detalla las primeras impresiones que le causó Madrid:

Respecto a la comida tengo sentimientos encontrados pues disfruto de ambas tradiciones culinarias (la comida española está muy buena pero...¡Qué has de comparar con nuestra comida! Me he dicho eso a mí misma tantas veces. Nuestro *cebiche*, el *arroz con menestra*, el *maduro con queso*, el *hornado*, la *fritada*, la *guatita*, el *viche de pescado*, el *mote de chicharrón*, las *papas con cuero*, las *empanadas*, los *bolones de verde*, el *encebollado*, la *fanesca*, la *colada morada*, los *higos con queso*, la *torta de maqueño*, entro otros). Estando lejos extraño todo el recetario y me dan los mismos antojos que a las embarazadas (p. 240).

Diego Falconí Trávez (2014), cuando relata sus aspiraciones para mostrar la migración desde la subjetividad, menciona varios proyectos fílmicos, uno de ellos fue *Paella*⁸ con *ají*, que “retrababa la historia de un migrante ecuatoriano en Madrid.” (p. 174). Adiciona

⁷ Sobre la ortografía de esta palabra revise la nota 1 y atienda unas aclaratorias que se concretarán cuando se trate esta pieza léxica.

⁸ La discrepancia también rodea a *paella*. La Academia (Actualización 2023) dice que es préstamo valenciano sin modificación alguna. Kudriavtseva (2014) cree que es una palabra donada por el catalán que provino de la antigua francesa *paelle*, la que originalmente procede de la latina *patella* con el significado de sartén. Y agrega que “los valencianos emplean la palabra *paella* no sólo para nombrar el plato mismo sino para denominar las cacerolas de todos los tipos.” (p.153). En un estudio adelantado bajo los auspicios de la Comunidad Valenciana, vuelve a aparecer el étimo latino, “*patella*” ahora como denominador de “utensilio como bandeja o plato redondo. También se dice que es una sartén, en este caso recipiente redondo plano con dos asas. Puede ser de hierro o de porcelana” (García-García et al., 2022, p. 161). Aunque no es la explicación más aceptada, *paella*, plato valenciano, también activa la Valencia del Cid dado que se señala a otra fuente árabe: “*Baqiyah*”. Esta designaría ‘restos de comida, en la que los criados y los humildes trabajadores preparaban un plato con dichas sobras (arroz, pollo, pescado, verduras) de los eventos de ricos y poderosos’ (García-García et al., 2022, p. 161). Estos autores no creen en el origen africano, tampoco Kudriavtseva (2014), quien se rechazó esta explicación en estos términos “Hay una hipótesis muy popular pero no exacta (p. 153). El CORDE arroja *pailla* en 1250 y *paella* en 1295.

que “su director, Galo Urbina, se autodefinía también como un migrante” (p. 175). Como es de esperarse, hubo otros inventarios. Por ejemplo, Ampuero (2008/2013), también hace gala del paladar andino gracias a la voz de Franklin Guayta. Él, migrante, panadero de oficio y exitoso empresario en Madrid, distingue el sabor de su niñez y el sabor nuevo:

Al ecuatoriano le gusta su pan. El de aquí es agua, harina y sal, el nuestro lleva huevo, grasa, aceite, es el que queremos llevar a nuestra mesa y punto. Tiene razón. Resulta inevitable, al ver las bandejas llenas de *cachitos*, *pan de leche* o *lenguas de gato*, que la nostalgia se convierta en hambre y querer llenarse la boca de sabor a patria. [Énfasis agregado]. (p. 96)

La autora también rememora cuando evalúa la labor de Franklin, quien ayuda a sus compatriotas ofreciéndoles los productos que endulzan la morriña. De él dice que logra que “inmigrantes lleven a su mesa cachitos, pan de Ambato, pan de yuca, rosquitas, suspiros, caracoles y otros dulces de la repostería ecuatoriana.” (p. 93).

De estos afligidos fragmentos se seleccionaron las siguientes unidades léxico-semánticas pensando en la historia de la lengua española: *higo*, *cebolla*, *durazno*, *encebollado*, *arroz*, *menestra*, *ají*, *mote*, *guatita*, *ceviche* y *viche*. Como se advierte, para revisar su cruzada no se trabajará con el nombre completo del plato “viche de pescado” o “mote de chicharrón”, se optará como punto de partida lexías simples. ¿Por qué estas y no otras? Porque en una revisión previa y a vuelo de pájaro efectuada se apreció que este conjunto recorría buena parte de la historia de la lengua española: permite aludir al griego, al latín y al árabe; revisa el español antes de su extensión ultramarina y testifica la contribución de las lenguas ancestrales americanas, por ejemplo.

Con el propósito de escudriñar sobre la vida de estas voces, de ubicarlas cronológica y geográficamente, de inquirir acerca de su movilidad, alteración, vigorosidad y sus (o no) movimientos, se acudió a varias obras lexicográficas. Para revisar la perspectiva pretérita, fue de gran ayuda el CORDE, Covarrubias (1611), Corominas (1987); para la presente, el *Diccionario de Americanismo* (DA, 2010), el *Diccionario de la Lengua española* (DLE, Actualización 2023) y el *Diccionario de Ecuatorianismos* (DE, 1995); y para la revisión de los indoamericanismos fue importante el barrido a diccionarios bilingües kichwa-español. Como es de esperarse, en esta investigación documental se aplicó el método comparativo. Se



colocó una forma al lado de la otra para atender aspectos fonológicos, fonéticos, morfológicos, semánticos, lexicológicos y lexicográficos. Cada elemento estudiado fue rastreado en todas las obras referidas, pero solo se hace mención de ello cuando esta información es relevante. Se apeló a todos aquellos recursos de la lingüística estructural que pudieran develar el camino seguido por el vocablo. Una vez expuesta la ruta metodológica, se presentan los resultados.

Viaje por la historia de voces gastronómicas en las crónicas de migrantes ecuatorianos

Piezas patrimoniales

Como se ha dicho tantas veces -Menéndez Pidal lo mostró (1926) y, entre muchos otros, lo ratifican Lapesa (1981) y Penny (1993)-, el léxico de la lengua castellana proviene en principio del latín. Muchas voces se oyen con frecuencia y se actualizan en la cotidianidad, otras son desconocidas para el hablante común porque son de escaso uso, suelen resolver algún asunto científico o de una rama del conocimiento en particular; empero al final de cuentas se tratan de palabras patrimoniales. Significa que llegaron porque siempre estuvieron en boca de hablantes que la pasaron a la siguiente generación sin interrupción importante alguna, así que constituyen una suerte de vocabulario legado y acogido para ser usado. Formas como estas sufrieron cambios fonéticos que no solo dan cuenta de la historia de la lengua, sino también de los requerimientos vivenciales de los hablantes.

En las crónicas revisadas, hallamos algunas de estas palabras mencionadas como ingredientes de algún plato, por ejemplo, “higo” y “cebolla”, las cuales están extendidas como un signo lingüístico en el español general. Respectivamente, estos serían sus significados: ‘Segundo fruto, o el más tardío, de la higuera, blando, de gusto dulce, por dentro de color más o menos encarnado o blanco, y lleno de semillas sumamente menudas; exteriormente está cubierto de una piel fina y verdosa, negra o morada, según las diversas castas de ellos’ y ‘Cepa o bulbo de la cebolla [planta], que se come tierna antes de florecer’

(RAE, actualización 2023), y estos sus significantes para el hablante andino: [igo] y [sebojao] / [seboʎa]⁹.

¿Cómo era la estructura fonética en el latín y cómo llega hasta nosotros este par de piezas léxica? Queda atestado que varias generaciones acordaron la desfonolización de -f y también en final de palabras, -sobre todo del caso acusativo-, el paso de una posterior alta a una media u > o, así consiguieron que *ficus*¹⁰ deviniera en *higo*.

Con respecto a *cebolla*, también grupos generacionales decidieron que la oclusiva bilabial sorda (-p) en contexto intervocálico se transformara en oclusiva bilabial sonora (-b). El Corpus Diacrónico del Español (CORDE) ubica dos veces a “çebolla” en el *Cantar de mío Cid*, es decir, cerca del año de 1140. Como se cree palabra proparoquítóna, no llama la atención que el fonema vocálico -u fuera alterado, le bajaron su altura (-o), también se perdió el rasgo sordo y se mantuvo la fricción. Por consiguiente, se admite que *cebolla* proviene de *cepùlla*. Cabe apuntar que la Academia en el Tomo II, 1729, ya la precisa como *cebolla*. Con respecto a la forma, Covarrubias (1611) coincide, pero sugirió un dato etimológico distinto. Apoyándose en el padre fray Pedro de Palencia, cree que podría originarse de la voz árabe *çabala*, no así Corominas (1987), quien la cree voz latina. El origen de *higo* no amina controversia. Con la forma actual, el CORDE la localiza cerca del 1460 en *Profecía* y el *Diccionario de Autoridades* en el Tomo IV publicado en 1734, lo define como “la fruta que da la higuera” a más de ofrecer otros detalles acerca de su forma, sabor, colores, etc.

También hay palabras patrimoniales que no gozan de igual vigorosidad en España y Ecuador como ocurre con *durazno*. En el texto *Vivir in Between*, Ampuero (2014) narra sus tropiezos frente a la diversidad léxica. *Durazno*, esa voz que dice la interlocutora madrileña que desconoce, es voz patrimonial, uno de sus antepasados la abandonó, no la transfirió a la generación sucesiva. Proviene de la forma latina *duraciñus* que, además de entrañar un cambio esporádico (*cĩ > θ*¹¹) porque escapa a las leyes fonéticas reconocidas, podría explicarse como síncope de -i y sustitución de -c, oclusiva velar sorda, por una sibilante.

⁹ Si bien en la variedad estándar del español americano se homogenea en el seseo, no ocurre /j/ - /k/, pues su oposición es un rasgo característico del habla serrana ecuatoriana con respecto a otras zonas donde predomina el yeísmo (Cfr. Haboud y Vega, 2008).

¹⁰ En latín -us denota sustantivo masculino de la segunda declinación.

¹¹ Aunque suene a reiteración se dirá que, más tarde, se consolidará en América como /s/.



Después de una revisión a los corpus CREA, CORDE y al *Diccionario de Americanismos*, Ramírez Luengo (2015) juzga que gozó de salud en España hasta el siglo XVIII; “época en la que el uso de esta forma léxica –en principio general– decae”. (p. 118). El *Diccionario de Autoridades*, además de referir a la planta, habla del fruto:

Espece de fruta, assí llamada, o por la natural dureza y dificultad de digerirse, que tenia al principio quando de Persia se traxo a Europa, o por la tenacidad con que está la carne asida y casi inseparable del hueso. De aquí tomaron motivo los Latinos para llamar a esta fruta *Malum duracinum*, y a su imitación los Españoles la llamaron Durazno

En suma, *durazno* es la forma preferida en Ecuador y en América para nominar el fruto que en España se conoce como *melocotón*. Mientras España vio reducir hasta el olvido el uso de este vocablo, América lo conserva, le inflama vida. En las siguientes páginas, se aludirá a una vieja forma que sigue derivando: cebolla.

Revitalización o neologismo semántico

Se entiende por revitalización “la reutilización de palabras ya existentes” (Otaola Olano, 2004, p. 60) que puede resultar en un neologismo semántico, un concepto nuevo. Para los migrantes revisados a través de la crónica, el “encebollado” (Figura 1) es una “sopa típica de la Costa del Ecuador, cuyos ingredientes principales son pescado, por lo general, albacora-yuca, *cebolla paiteña y ají peruano” (Araujo, 2021, p. 133).

Figura 1

Encebollado



Nota. Se agrega chifles, canguil (palomitas de maíz). Arriba lleva cebolla paiteña en juliana.

Si bien el *DA* (2010) también lo presenta como un alimento ecuatoriano y con similares ingredientes a los enumerados por Araujo (2021), discrepa en la preparación y resultado: “Guiso que se prepara con pescado, generalmente albacora, pasta de tomate, cebolla macerada en jugo de limón ácido, yuca en trozos y especias”. El *DA* (2010) habla de guiso¹²; Araujo (2021), de sopa. La imprecisión académica podría significar que el concepto no es muy antiguo. Este argumento lo favorece la primera acepción sistematizada por el ecuatoriano Córdova (1995), quien no lo evoca como caldo, sino como un condimento: “Cebolla partida o picada que se fríe, o pasa por agua caliente, o hirviendo para servir como aderezo de ciertos platos” (p. 442). En la segunda acepción formulada, se asome una sinécdoque que podría explicar su origen: “Plato con este aderezo de cebolla.” (p. 442). El *DLE* reconoce este último sentido. Explica que es participio del infinitivo “encebollar” - materializa una parasíntesis- y así lo define: “Comida aderezada con mucha cebolla y sazonada con especias, rehogado todo ello con aceite” (Actualización 2023). Una mirada a *Autoridades* expresa que para la Academia no ha habido cambio semántico: El *Diccionario de Autoridades* (1732) reconoce el lema y también lo cataloga como un sustantivo masculino que evoca “Especie de guisado, que se hace de la carne del carnero, o de la vaca, dividida en trozos, mezclados con cebolla, y sazonados con clavo, canela, pimienta, y azafrán, rehogado todo con azéite”. Desaparecen las disímiles explicaciones en ‘uso especial de la cebolla como aderezo’. Por otro lado, se nota que la lexía “cebolla” sigue siendo productiva. Al inventario que Corominas (1987, p. 142) presentara en 1987 (cebollada, cebollana, cebollar, cebollero, cebolleta (1611), cebollino (1945), cebolludo), habría que agregarle este participio. Del adjetivo, hasta ahora, el CORDE ofrece su testimonio más antiguo en España, en un texto culinario de Ángel Muro y Carratalá titulado *Practicón. Tratado completo de cocina* y que salió a la luz en 1894. En este texto, aparece muy oficioso, siempre como adjetivo: jamón *encebollado*, bacalao *encebollado*, lomo *encebollado*, boquerón *encebollado* y churrasco *encebollado*¹³.

¹² En América, incluso, Ecuador se usa como sinónimo de “estofado”.

¹³ Una receta venezolana es el Hígado encebollado, así que el vocablo funciona en este país caribeño como adjetivo.



Ahora bien, ¿qué pudo haber ocurrido en Ecuador? En estas tierras también se dice que “maduro” y “verde” son adjetivos sustantivados para referirse al “plátano maduro” y al “plátano verde”. Esta lexicalización es producto de una sinécdoque, que, como un mecanismo de elisión, involucra la economía del lenguaje que se da por la frecuencia de uso y el conocimiento compartido en determinado contexto. ¿Será que el actual “encebollado” evolucionó de “sopa encebollada de albacora”? ¿será que funciona como un simple núcleo semántico?

Préstamos

En sociedades plurilingües, surgen diversos fenómenos lingüísticos, uno de ellos es el préstamo léxico (Cortés Moreno, 2001) que, desde la lingüística interna, se conceptualiza como “un proceso por el que una lengua toma de otra una voz que no poseía antes” (Otaola Olano, 2004, p. 77). La lingüística externa y la perspectiva pragmática consideran que los humanos necesitan de la lengua para interaccionar y para lograrlo con éxito acuden a los recursos que ella y sus diversas circunstancias sociales disponen, las cuales, además, pueden ser monolingües o no. Como en todas las lenguas, en la española, los préstamos léxicos relatan su historia de coexistencia con otras culturas y sus lenguas. Las crónicas revisadas lo confirman cuando registran palabras como *arroz*, *menestra*, *ají* y *mote*, las cuales están integradas a la lengua como se aprecia fonética, morfológica y semánticamente.

Mientras Gilda Orellana Rodríguez (2014, p. 55) usa el cereal (“mami, me quedó fatal el arroz”) para expresar que echa de menos a su progenitora y las conversaciones cotidianas que protagonizaban, se precisa que el CORDE lo rastrea hasta 1243 bajo la forma de “Arros¹⁴”. La Academia ofrece un recorrido bastante completo de este vocablo: se tomó del árabe hispánico *arráwz*, que provino del árabe clásico *āruz*[z o *aruz*[z], que llegó del griego *ὄρυζα* *óryza* que lo recibió del tamil *arici*. Parte de este trayecto se conocía desde hace varios siglos: En 1726, *Autoridades* la creía de origen griego antes de su paso al latín: “Esta voz es corrompida del Griego *Oryza*, de quien la tomó el Lat. *Oryza*, ae.” Covarrubias (1611), Corominas (1987), Penny (1993) y la RAE (Actualización 2023) concuerdan en que es

¹⁴¿Pudo haber vacilación en la forma que finalmente se adoptaría en España, /s/ frente a /θ/?



artículo árabe. No obstante, al decir de Penny (1993) no es producto bilingüe a pesar de que la cultura medio-oriental y norte-africana se estableció desde el siglo VIII hasta el XV de esta era en lo que hoy es el sur de España. El autor cree que este y otros préstamos del desierto (v. g. barrio, rehén, alcalde, aldea, fanega, quintal, alcantarilla, jarra, taza) transitaron de lengua vecina, porque la mayor parte se incorporó a la cántabra antes del siglo X, es decir, antes de la reconquista. En referencia a la voz *arroz*, de las dos razones que esgrime para su concreción como préstamo cobra sentido la necesidad de designar conceptos nuevos que llegaron a Castilla desde Al-Andalus.

Otro plato bastante común en la gastronomía andina es la “menestra” (Figura 2) y fue activada como plato ecuatoriano por los lamentos que se oyen lejos de la tierra nativa en las crónicas escritas por migrantes; sin embargo, el DA (2010) lo restringe a Panamá, y lo refiere como un

Caldo espeso de arvejas, frijoles o lentejas al que se añade un refrito de cebolla, tomates, ajíes, culantro y perejil; se sirve con arroz blanco, y se acompaña con uno o dos trozos de carne y varias tajadas de plátano maduro fritas.

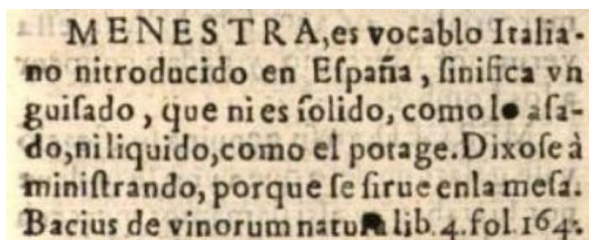
Figura 2

Porción arroz con menestra de frejol



El CORDE localiza su testimonio más antiguo en 1593, *Vida y trabajo*, obra escrita por el zaragozano Jerónimo de Pasamonte. Pero también se encuentra varias décadas antes: el extremeño Bartolomé de Torres Naharro utilizó el término en *Tinellaria*, una comedia

parecida a un cuadro costumbrista, que escribiera en Nápoles en 1517¹⁵. Covarrubias (1611, p. 546), lo asocia con la lengua italiana:



Del mismo modo, lo hacen los académicos del siglo XVIII: “Cierta género de guisado o potage, hecho de diferentes hierbas o legumbres. Es tomado del Italiano Minestra. Latín. Herbarum condimentum, vel opsonium.” Queda claro que para el siglo XVII ya su etimología se relaciona con la lengua italiana y que guarda semas como potaje, lema que *DLE* (Actualización 2023) reconoce como francés y con la denotación de ‘puchero’, ‘cocido’, tal como se comprende hoy la menestra, una preparación media líquida, media sólida.

Como se apreciará en seguida, puede decirse que la forma actual castellana y la italiana solo distan en la altura del fonema vocálico con que inicia la palabra. El *DLE* (Actualización 2023) establece su recorrido: Del italiano minestra, derivado de ministrare ‘servir o atender la mesa’, y este del latín ministrāre’.

Cuando los peninsulares descendieron en los puertos, la lengua que hablaban también desembarcó. Si se compara el número de hablantes de las lenguas prístinas con quienes hablaban la lengua de Castilla, podía suponerse que esta última sería engullida por la selva tropical, mas no fue así (Sánchez-Albornoz, 2001). La lengua de Isabel la Católica contactó con una pluralidad de idiomas americanos, y, como ocurre siempre que hay un relación de poder desigual entre códigos lingüísticos que conviven, los que carecen de créditos socioculturales día a día se desechan, se apartan, se arrinconan, perviven en núcleos sociales cada vez más pequeños (Oriz Bes, 2015); no obstante, ellos encuentran espacios para realizar

¹⁵ Se juzga que debe revisarse el Nápoles virreinal y su convivencia con el castellano. ¿Cuándo el dramaturgo activa “menestra” ya era voz adaptada a la fonética castellana o es él quién lo hace? En 2004, Wulf Oesterreicher solicitaba que se profundizara en el plurilingüismo vivido en el Reino de Nápoles durante los siglos XVI y XVII.

aportes a su prestigiosa contendiente porque, con respecto al léxico, saben nombrar la realidad en la que nacieron y se fortalecieron antes de la invasión. El español, lengua indoeuropea, hecha para envolver, para atrapar y reproducir la península ibérica y sus escenarios, mientras se extendía por América y para continuar cumpliendo con su deber, asimiló todo lo necesario, por ejemplo, tomó *ají* del taíno¹⁶ con el valor de ‘guindilla’ (Buesa Oliver, 1965 y Enguita Utrilla, 2010) y *mote* del kichwa con el significado de ‘maíz desgranado y cocido’ (Buesa Oliver, 1965 y Enguita Utrilla, 2010), vocablos saludables en el español americano y actualizados en las crónicas tratadas.

¿Qué se puede referir sobre esas voces? Como el Caribe representó su arrimo a estos solares, Cristóbal Colón¹⁷ incorporó algunas palabras taínas, pero no de otras lenguas que fueron contactadas después como el kichwa, así pues, en su diario no anotó *mote*, pero sí *ají*. En efecto, el día martes 15 de enero de 1493 se lee que “hay mucho *ají* [énfasis agregado], que es su pimienta, della que vale más que pimienta, y toda la gente no come sin ella” (p.454). También el florentino Galeotto Cey (1569/1995, p. 46), completadas siete décadas de la colonización, alude a esta planta y sus frutos:

[La planta de ají o pimienta de Indias] crece, lo más como una retama y lo hay de varias clases: pequeño, grande y mediano; largo, redondo, del rojo, verde amarillo, aunque todos cuando maduros, los más son rojos y de tal agudeza de sabor que tocándolo, por poco que sea, hay que lavarse bien las manos [...] porque pica y escuece rabiosamente [...]. Lo llaman los indios ají Caribe, a diferencia de otro que no es tan fuerte y se come con pan (Cey, ca. 1569/1995, p. 46).

Josef de Acosta (2008/1590) en su *Historia Natural y Moral de las Indias*, le dedica un acápite a este producto:

ají, o pimienta de las Indias” del que interesa resaltar la diversidad léxica. Según las lenguas, “en Castilla llaman «pimienta de las Indias»: y en Indias por vocablo general —tomado de la primera tierra de islas que conquistaron— nombran *ají*, y en lengua del Cuzco se dice *uchu*, y en la de México *chili*.” (p. 122).

¹⁶ En Haití, Santo Domingo, Puerto Rico, Cuba, Jamaica y otras islas antillanas se hablaba una variedad del arahuaco, conocida como taíno (Buesa Oliver, 1965).

¹⁷ Se revisa la obra presentada por Bartolomé de las Casas.



Finalizando el decimonónico, se halla otra referencia a la planta ('pimiento') y aparece el significado con que se emplea en Ecuador que fue el anotado en una de las crónicas: "especie de salsa usada en América, cuyo principal ingrediente es el pimiento" (Fernández Cuesta et al., 1870, p. 74). Con esta referencia, se comprende no solo que el significado y uso del ají como 'salsa' ya era común en esa época, sino que su origen era bastante anterior. Es lo que necesitan las formas para extenderse, para obtener la historicidad que se materializa con su registro en las obras lexicográficas. Este significado está reconocido en el *DA* (2010) como común en Ecuador, Colombia, Bolivia y Chile: "Salsa picante preparada con ají, cebolla picada y agua o jugo de tomate de árbol."

Como se aprecia, no se disputa el origen indoamericano del vocablo *ají*; ocurre igual con *mote* como se verá de inmediato. En el *DE* (Córdova, 1995) está apuntado que procede del kichwa *mut'i* (p. 659). Apoyan esta aserción un diccionario bilingüe, quechua-español publicado por el Ministerio de Educación de Ecuador en 2008, el *Diccionario de americanismo* (2010) y el *Diccionario de la lengua española* (Actualización 2023).

Acerca de su significado, Josef de Acosta (2008/1590) casi un siglo después de la travesía iniciática colombina, alude a *mote* cuando explica el maíz como alimento. Dice el jesuita que

El pan de los indios es el maíz. Cóménlo comúnmente *cocido*, así en *grano* y *caliente* [énfasis agregado], que llaman ellos *mote*: como comen los chinos y japones el arroz también, cocido con su agua caliente. Algunas veces lo comen tostado: hay maíz redondo y grueso, como lo de los Lucanas, que lo comen españoles por golosina tostado, y tiene mejor sabor que garbanzos tostados. (p.118).

Se advierte en la cita que desde aquellas calendas se guisaba en granos y se ingería caliente. Tres siglos más tarde, Fernández Cuesta et al. (1870), además de ratificar el significado, ofrecen datos sociológicos ya que comentan que en la provincia del Perú *mote* es "el maíz cocido hasta reventarse los granos, que comen los indios y la gente pobre de Quito." (p.591).

En los albores de la centuria pasada, Carlos R. Tobar (1911) da cuenta de su expansión cuando reclama un lugar para *mote* en el *Diccionario de la lengua* elaborado por la

Academia. Recuérdese que la obra tobareña se publica con un comentario puntiagudo sobre el alistamiento de las voces en la célebre obra lexicográfica cuya responsabilidad por aquel entonces recaía en la Real Academia: “Algo que falta en el Vocabulario académico y de lo que sobra en el de los ecuatorianos, etc.” Así el autor muestra el término:

Maíz cocido, según los ecuatorianos.

En Chile, por *mote* se entiende el trigo cocido, que se vende por las calles y que al parecer gusta mucho al pueblo. A dicho trigo cocido se refiere don Daniel Riquelme, cuando en su obra «La revolución del 20 de Abril de 1851», nos relata que el Presidente General Bulnes, apoyado en el borén de la montura tomaba tranquilamente su primer desayuno *una taza de mote* comprada á un vendedor callejero, al propio tiempo que allá en el campo opuesto, el Coronel Urriola se ponía los guantes blancos deparada, mientras las tropas cantaban el Himno nacional. Contraste que, según el mismo señor Riquelme, hacía decir á Vicuña Mackenna: «Los generales que comen *mote* en las batallas, las ganan; los que cantan la Canción nacional, las pierden.»

Me parece haber oído en la República Argentina que asimismo hacen el mote de trigo. (p. 333).

Concluido el desarrollo de sus argumentos semánticos, geográficos e históricos, propone a la regia institución una acepción:

El Diccionario podría, pues, decir: «Mote, m. maíz ó trigo cocidos, que se emplean como alimentos en algunas partes de América.» (p. 334)

Entrado el siglo, Buesa Oliver (1965, p. 57) afirma que en Sudamérica el *mote* es ‘maíz desgranado y cocido’ y que en Chile es ‘guiso o postre de trigo y de maíz caliente’. Más recientemente Enguita Utrilla (2010) refrenda las palabras de Buesa Oliver cuando lo define como “maíz desgranado y cocido” (p. 275).

El diccionario bilingüe, quechua-español, refiere “mote, maíz o choclo cocido”, así que reitera el significado (Ministerio de Educación, 2008, p. 195), además incluye la pieza “choclo”, que en Ecuador nombra el ‘maíz tierno desgranado, crudo o cocido’ (DA, 2010). Córdova (1995) lo trata con bastante detalle porque evoca sus actualizaciones a lo largo del siglo XX en diversas obras ecuatorianas:

Maíz desgranado y cocido, sea tierno, o maduro, con cáscara, o pelado. Es alimento generalizado en toda la Sierra: “La venta de *mote* en la feriate los

lunes". J. Icaza, *Huasipungo*, 243. "Daré masito el *mote*, señora Chepa...". M. Corylé, *Mundo*, 39. "La sabrosa chicha de jora, la típica fritada, los exquisitos chigüüles, el *mote* de casa...". M. Velasco, *El carnaval*, (*El Com. Supl. Dom*, 26/Feb./84). "Y trae el hornado, el *mote*, la salsa picante". J. Pazos, *Levantamiento*, 102. // **mote cauca**, s. Mote a medio cocer, // **mote pillo**, s. Guiso típico de Cuenca en el que los ingredientes son mote, huevo y manteca de cerdo: "Para mí el cielo radica ante un buen libro, ante un plato de ternejo *mote pillo* comido junto a la casa de mi mujer y mis hijos". G. H. Mata, *Cusinga*, 45. "Preparaban sabrosos cuyes aderezados con papas, habas tiernas, *mote pillo* y otros bocados...". O. Sarmiento, *Cuenca*, 34. // **mote pata**, s. *Cue*. Plato cuencano en forma de sopa de mote con carne de cerdo: "El *mote pata* de los morlacos es casi, casi el caldo de pata del resto de la Sierra". J. Cornejo, *Folklore*. "Ni maíz para el *-mole pata* del carnaval". M. Corylé, *Mundo*, 67. "...el famoso *mole pata*, un guiso atroz...". M. J. Calle, *Mi uniforme*, 165. // **mote pelado**, s. El mote al que se le ha quitado la cáscara, generalmente usando lejía "... nuestros famosos cuyes con papas y *mole pelado*". E. Cevallos G., *Acuarelas*, 31. // **mote sucio**, s. *Cue*. Plato compuesto de mote y manteca negra. (pp. 659 y 560).

Se aprecia en el fragmento anterior que *mote* opera como base en lexías complejas variables. Intenta Elking Araujo (2021) otro rastreo con respecto a esta unidad. Aunque su búsqueda no supera el testimonio de *Huasipungo*, sí lo data en 1966. Apunta que *mote* se halla en *Cabeza de gallo* de César Dávila Andrade. En el par de realizaciones aparece caliente y cocido: en las ollas, "humeaba el mote" (p. 44) y sirvieron "una ración de mote y habas aún caliente" (p. 46)¹⁸. Adicionalmente, Araujo podría estar ofreciendo un dato relevante sobre la productividad de *mote* (Figura 3) como base para lexías complejas¹⁹ variables. Reseña "mote casado", que no fue reportado en el *DE* (Córdova, 1995) y que alude a un plato cuyos ingredientes principales son mote y fréjol (p. 206). De este modo, se ratifica el arraigo *mote* en Ecuador y su posible productividad para aludir a creaciones gastronómicas cuyo ingrediente es el mote.

¹⁸ Aquí se constató el uso de *mote* en la publicación preparada por la Editorial El Conejo en el año 1986.

¹⁹ En Chile, *mote* también se presenta como productivo: *Mote amanecido*, *mote de haba* (Pernasetti y Ferre, 2015), y *mote de trigo* (Aguilera, 2015)



Figura 3
Mote pillo vegano



Nota. “El huevo revuelto vegano está preparado con frejol mung pelado, que tiene una textura y sabor que lo hacen el reemplazo perfecto.” (Romero, 2021)

También el *DA* (2010) prueba su permanencia y productividad semántica, ha registrado el término en varios países de América Latina. En Colombia, Ecuador, Perú y Bolivia mantiene el significado colonial: “Maíz desgranado y cocido, sea tierno o maduro, con cáscara o pelado, que se emplea como alimento.” La resemantización, que demuestra su utilidad, se identifica en el norte colombiano: ‘plato típico preparado con ñame o con ahuyama²⁰’. Así mismo, en el norte argentino ostenta dos acepciones más: ‘Maíz blanco hervido en lejía de ceniza y después pelado’ y ‘Guiso elaborado principalmente con maíz hervido y pelado, trozos de carne y ají’. Chile también es testigo de su potencia semántica, expresa ‘Guiso o postre de trigo quebrantado o triturado, después de haber sido cocido en lejía y deshollejado’.

M. Daniela Pacheco Posso (2014) no solo estaba orgullosa del mote con chicharrón, también lo estaba de la guatita. Todo indica que su base léxica es de origen precolombino, las dudas que le rodean corresponden a la lengua que realizó el aporte, que prestó. Para Ciro Bayo (1910, p.106), su étimo es el kichwa “huata”, y registra que la lexía representaba cuatro soluciones de las cuales a estas páginas le interesan la segunda, aunque les conviene destacar que la tercera da cuenta de la productividad de la pieza:

²⁰ Del caribe auyamá. En Colombia, República Dominicana y Venezuela se emplea por “calabaza”.

Huata. Voz quichua. Año. Así, *Huata-mosoj*, año nuevo. || Las tripas ó intestinos, de donde el *saca huata* ó corvo de los rotos chilenos. || Por analogía, la guita ó cordel hecho de lonja de cuero, ó las fibras de cualquier textil. || Huata. Aguas minerales á tres leguas de Sucre ó Chuquisaca. (Bayo, 1910, p. 111).

Si bien, para la Academia, procede de “huata”, discrepa acerca del origen de la lexía, cree que es mapuche o araucano. Empero, en el *Diccionario araucano-español y español-araucano* que Fray Félix José de Augusta publicara en 1916 no aparece *huata* ni *guata* como palabra araucana. Registra para “intestino” (p. 436) y “tripa” (p. 585) la ancestral “küllche”.

En una exploración con “tripa” en el *Vocabulario quechua* de González Holguín (1608) se hallaron varias opciones, las cuales se alejan de las fórmulas conocidas si se consideran los fonos. Baste un ejemplo: “**Chhunchulll**. Tripas y vientre.” (p.101). Tampoco arrojó opciones de la lengua andina con el sondeo de *guat-ni* de *wat-*, *wa-* o *wua-*; pero sí con *huat-*. En esta lengua aglutinante, aparecen varias alternativas, pero relacionadas con el antónimo de “libertad”, “**Churaytucuni huatayhuacipi**, Ser encarcelado (p. 102); “**Cin ñin mattiy huatascca**. Estar amarrado sin se bullir.” (p. 80). Así mismo, relacionadas con ‘tiempo’: “**Caru, o vnayhuatañan**. Muchos años ha. Caru *huatañamyachachusaymanta*²¹. Muchos años ha que me he apercibido, o acostumbrado. (p. 62). Con respecto a este valor es oportuno mencionar que se encontró en un diccionario boliviano de lengua kichwa (Laimé Ajacopa et al., 2007), la unidad “wata” casi siempre atada a “tiempo” como sema, alcance una triada como ejemplos: “*inti watana*. s. Reloj” (p.32); “*khuskan wata, khuchkan wata*. s. Semestre, medio año” (p. 49); *minchha wata*. adv. Dentro de dos años. (p. 68). [énfasis agregados].

La batida efectuada tampoco condujo a alguna parte con respecto al origen de la voz. En lo referente al uso semántico actual, el *DLE* (Actualización 2023) lo ubica diseminado por Argentina, Bolivia, Chile, Ecuador y Perú con la denotación de ‘Barriga, vientre, panza.’ El *DA* (2010) refrenda este aserto y completa la información. Por un lado, mediante abreviaturas agrega la coletilla de “popular, culto y espontáneo” y refiere ciertos pretéritos fonéticos: “huata” y “wuata”. Y, por otro, añade una triada de acepciones, dos chilenas (v.g. ‘Intestino de una res’ y ‘Guiso o sopa hechos con los intestinos y la panza de res’) y la tercera,

²¹ Todas las itálicas fueron agregadas, las negritas pertenecen a la obra consultada.

ecuatoriana: ‘Panza de res’. Córdova (1995, p. 502) ya había catalogado la pieza de solución vulgar ecuatoriana para “barriga y vientre.”

Ahora la añoranza en las crónicas habla de “guatita” (Figura 4), que el DA (2010) expone como un sustantivo gastronómico ecuatoriano lexicalizado que significa “Guiso elaborado con librillo picado en salsa de maní; se acompaña generalmente con arroz blanco o papas, y aguacate. (guata).”

Figura 4

Guatita



Nota. El guiso en trozos es la guatita.

Desde la dimensión morfológica, se está frente a una pieza mestiza, híbrida, su raíz es forma indígena (guat-) que se combinó con la castellana de -ito, sufijo activo en el latín vulgar como **-ittus*. Acerca de la morfología léxica de los vocablos amerindios, Frago Gracia y Franco Figueroa en 2001 se lamentaban de que no habían localizado otra forma que la ofrecida por “coyotico” del nahual. Hoy habría que considerar a “guatita”. También, aseguraban que en Ecuador se prefería -ito, contenido en este vocablo híbrido. Hernández (2020) hace poco afirmó que, en la actualidad, es el sufijo más extendido en la lengua española.

Estos son los préstamos léxicos hallados y esta es la historia que se logró reconstruir, la cual está determinada no solo por las obras pretéritas a las que se tuvo acceso, sino también por las variedades de la lengua que conocían sus autores o por la popularidad que el plato había logrado. Hasta aquí se han abordado vocablos cuyas historias podrían considerarse transparentes, otros que proyectan cierta opacidad. En los próximos párrafos, se tratará una

voz notoria en la gastronomía ecuatoriana de este presente que, debido a su estructura morfofonológica, vuelve a aderezar las dudas: el ceviche.

Voces de origen discutido o desconocido

Otro plato y bastante representativo, si acaso uno de los más insigne de la gastronomía andina, es el *ceviche*. Esteban Mayorga (2014) con humor negro relata su elaboración en Idaho y M. Daniela Pacheco Posso lo evalúa tan apetitoso como la comida española. El *Diccionario de americanismos* (2010) define a este plato de esta manera:

Mx, Gu, Ho, ES, Ni, CR, Pa, Cu, RD, PR, Co, Ve, Ec, Pe, Bo, Ch, Ar, Ur.
Plato preparado con trozos pequeños de pescado o marisco crudo, cortado en trozos pequeños, macerado en jugo de limón ácido o de naranja agria, y aderezado con cebolla picada, sal y ají picante. (ceviche; sebiche; sevice).

Distíngase que está testimoniado con similar significado en una serie de países americanos, en sentido sur-norte, desde Argentina y Chile pasando por Colombia y Venezuela hasta llegar a México. El *Diccionario de la lengua española* (RAE, Actualización 2023) lo define de este modo: “Plato propio de algunos países americanos, hecho a base de pescado o marisco crudo cortado en trozos pequeños y preparado en un adobo de jugo de limón o naranja agria, cebolla picada, sal y ají.”

Hasta allí el concepto aglutina las opiniones; ¿pero siempre fue así?, ¿ha mantenido la misma referencia y valor?, ¿soportará algún cambio o un desplazamiento semántico? Con el propósito de responder se visitará Lima hacia el año 1860 a través de la obra *Guía histórico-descriptiva administrativa, judicial y de domicilio de Lima* escrita por Manuel Atanasio Fuentes²². Véase el texto en el que el escritor presenta el plato cítrico:

Las comidas eminentemente nacionales son los *picantes* que con tanto placer saborea la plebe, sin que su consumo se limite al círculo de esta. Los picantes son mas bien venenos que alimentos, por la grande cantidad de agi que en ellos entra. Para los aficionados es mas *sabroso* aquel guiso que mas los mortifica al tiempo de comer, y hay persona á o quien la accion cáustica del agi arranca lágrimas, y que sin embargo suena la lengua en señal de placer. Es preciso

²² Eminentemente personaje público de la época, nacido en Perú. Un respetable médico, jurista y escritor. Sus textos se leían y publicaban en Lima y en París.

confesar que un placer que se goza rabiando, es un maldito placer. Los picantes se hacen de carne, pescado, charqui, papas, etc.; pero el picante mas *picante*, el que mas lágrimas arranca (después de los celos) es el *seviche*. (p.264).

Ergo, la voz *ceviche* como se oye hoy, se oía en Lima hace más de 160 años, aunque poseía otro significado y valor. Era un picante más de los varios que se degustaban dentro de las picanterías²³, la distinción más resaltante con respecto a los otros era que alcanzaba el mayor grado de picor. El célebre hombre de letras también detalló su preparación:

Consiste en pedazos menudos de pescado ó en camarones que se echan en zumo de naranjas ágrías, con mucho ají y sal; se conservan así por algunas horas hasta que el pescado se impregna de ají y casi de cocina por, la acción cáustica de este y del ágrío de la naranja (p.264).

Incluso, ofrece comentarios acerca de ciertas actitudes que ocasionaba su efecto, que hoy podrían sonar prosaicas o, al menos, causar humor: quien “ha pasado por el gusto de comer seviche, tiene que experimentar después el de permanecer algunos ratos con la boca abierta y el de sufrir cuando menos una irritación intestinal” (p.264). Agrega que se pasaba con chicha. Entonces, el ceviche ya ocupaba un espacio importante en la mesa limeña, sin distinción de clases sociales. Con respecto a la preparación actual, se supone que fue disminuyendo la cantidad de ají, además, de que se sustituyó la naranja agria por el limón, cítricos que fueron traídos por los conquistadores y pobladores blancos. Cambió el objeto y su valor, se mantiene el significante, al menos el de hace 160 años.

Surge, entonces, otra interesante pregunta acerca de su etimología: ¿Produce polémica? La Real Academia de la Lengua Española (Actualización 2023) vincula la palabra con el árabe hispánico: *assukkabāğ*, y este del árabe *sikbāğ*. ¿Cómo?, ¿sí?, ¿no? ¿La estructura léxica por la que se denomina el concepto no proviene de una lengua ancestral americana como el kichwa o del aimara?, ¿cómo que es de origen árabe y este del persa, etcétera?

²³ Para valorar y comprender con mayor precisión el significado de esta clase de establecimientos y de las sustancias que le otorgaron su nombre, se recomiendan las lecturas de Cornejo Velásquez (2005 y 2008) y Fuentes Huerta (2014). Se apreciará, por un lado, un evento etnográfico importante y, por otro, que se estaría hablando de una clase particular de restaurantes y de un tipo especial de alimento, mucho más que una pitanza ‘que pica’. (DLE, Actualización, 2023).



En efecto, Corominas (1987) lo cree árabe y lo reporta en 1525 con el significado de ‘adobo con vinagre para conservar los pescados’. (p. 240). La página *dechile* que, si bien es una wiki, no puede considerarse científicamente imprudente, explica que *ceviche* es cognado de *escabeche*, que emergió de la unión de *sirk* (vinagre) y *bāg* (plato, comida) que se dio en el persa medio y que denotaría ‘plato marinado en vinagre’. Para sustentar esta evolución, expone explicaciones de dos naturaleza, una fonética y la otra sociológica: “Esta forma denota que se ha tomado del árabe dialectal andalusí de la última etapa, porque la imela ha llegado a su grado más agudo ($\bar{a} \rightarrow \bar{e} \rightarrow \bar{i}$), lo que se llama ‘imela granadina’”. La segunda se relaciona con la expulsión de los no-cristianos decretada por los Reyes católicos y con hacer las américas debido a la excursión colombina. Se cree que, como resultado de los enfrentamientos entre moros y cristianos, aquellos dejaron de emplear el vinagre como derivado del vino y prefirieron el limón. Más tarde, residenciados en algún lugar del Virreinato del Perú, continuaron “haciendo con limón el llamado *se(k)bích (en árabe granadino)”. De ser esto cierto, su extensión fue cuestión de tiempo y de paladar. Empero, en este punto conviene recordar que en 1860 parece que la elaboración más general integra naranja agria, no limón. ¿Qué será cierto o incierto en la explicación que se acaba de leer?, ¿la pieza léxica?, ¿uno de los ingredientes? ¿Cuánto afecta esto a este signo lingüístico?, ¿al cambio léxico-semántico?

Circulan otras narrativas en torno al origen kichwa de la palabra; sin embargo, hasta ahora parece que carecen de argumentos lingüísticos, solo “parece” como se verá más adelante. Por ejemplo, en el *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú llamada lengua Qquichua, o del Inca* compuesto por el padre Diego González Holguín y publicado en 1608 no se encuentra relación evidente alguna, al menos, no desde el punto de vista fonético. Las entradas que contienen el término pescado son estas: “Coycha” con el significado de ‘armadillo pescado’ (p.64); “Ccoriochhoque chalina” que denota ‘Sardinas frescas pescado preciado, y regalado’ (p. 72), “Chhiñi chbhallhua” que refiere a ‘pescado mas menudo de todos’ (p. 93); Karacha²⁴ callhua que designa ‘Pescado de escamas’ (p. 110). Por otro lado,

²⁴ La pieza “karacha” si se podría relacionar con “cachama”, que de conformidad con el *DLE* y el *DA* en Colombia²⁴, Ecuador y Venezuela vale por ‘pez de río de hasta un metro de longitud, de cuerpo ancho, grueso y de fuerte dentadura’. (RAE, Actualización 2023).



en el *Vocabulario* de González Holguín (1608), no se encuentran los sustantivos “limón”, “naranja” ni “vinagre”; tampoco el adjetivo “crudo” en ninguna de su posible variación morfológica de género y número. También se barrió el diccionario *KICHWA Yachakukkunapa Shimiyuk Kamu* publicado por el Ministerio de Educación de Ecuador en 2008, pero no se obtuvo ninguna palabra cuya semejanza fonética y morfológica pudiera relacionarse con el plato. La búsqueda se efectuó con los términos “limón”, “vinagre”, “crudo”, “pescado”. Hasta ahora, el testimonio conocido más antiguos de la forma en Ecuador lo ubica Córdova (1995, p. 257) en *Relatos esmeraldeños* de Julio Estupiñán Tello (1967).

Retomando la pregunta con la que se inició la disertación en torno a “ceviche” parece que la controversia no es de alta gama. Sin embargo, aún no están desplegados los últimos argumentos porque M. Daniela Pacheco Posso (2014) menciona “el viche de pescado”. Ahora bien, ¿qué es el viche de pescado? De acuerdo con el diario esmeraldeño *La hora* es una sopa de típica de la gastronomía de Manabí, provincia costera de Ecuador. Contiene pescado, maní, y verduras, y “es considerado como la fanesca²⁵ de los manabitas por su variedad de ingredientes”.

¿Cuál es el origen de *viche*? El *DLE* (RAE, Actualización 2023) no lo registra, mientras el *Diccionario de Americanismos* (2010) le reconoce tres acepciones: 1) Como adjetivo en Colombia y Ecuador, donde al parecer es rural, para referir “a fruto, que aún no ha madurado. 2) En Colombia, con uso popular, metafórico y como extensión de la primera acepción, se utiliza para señalar “a persona, que no ha alcanzado la madurez en su comportamiento.” 3) Un caso similar se le atribuye en el oriente ecuatoriano, una solución agreste para las plantas “que no han alcanzado su completo desarrollo”. Las tres denotaciones coinciden en el sema [–maduro], pero no refieren al plato. Ciro Bayo (1910) lo recoge como “la octava parte de la fanega boliviana²⁶” (p.237); mientras Córdova (1995), si bien

²⁵ Para el *DLE* (Actualización 2023) es un guiso ecuatoriano “que se prepara con pescado salado, granos tiernos, leche, queso, zapallo, col y sambo, y que se acompaña generalmente con plátano frito, huevos cocidos y pimientos en tiras.” Se prepara con 12 granos (12 clases de fréjol), en representación de cada uno de los apóstoles que acompañaron a Cristo.

²⁶ Se realizó una búsqueda a esta solución y solo se halló solo esta, la registrada por Bayo. En *DA* (2010), no aparece Bolivia como marca dialectológica de “fanega”.



concuerta con los valores que ofrece el *DA* (2010), adjetivo que concierne a “plantas y especialmente de los frutos, los todavía tiernos” (p. 892), sí reconoce la palabras como un “plato sustancioso de la costa, “*Viche* de pescado”. (p. 892).

Ahora bien, en 2020, en un recetario colectivo publicado por el Instituto Superior Tecnológico Cotacachi, se nombra el plato “Corviche de pescado”, se trata de una croqueta de forma ovalada o alargada de unos 100 gramos. “Se prepara con masa de plátano verde y maní, se rellenan con pescado y se fríe en abundante aceite caliente. Para el relleno se puede usar diferentes tipos de pescados como la corvina, atún, picudo, etc.” (p.25). Esta última palabra genera nuevas dudas: ¿-viche con un prefijo como se- causa “ceviche” tal como con el prefijo -cor originó “corviche”? Pero de “viche” escasas certezas ofrecen las obras lexicográficas revisadas antes de 1995. ¿Será una antigua forma que no gozó de popularidad hasta la década de los 90 del siglo pasado? ¿Desde cuándo se usa para frutos o vegetales tierno, igual que un pescado que no pasa por fuego? Entonces, ¿será “ceviche” palabra africana o ancestral?

Epílogo

En el estudio que se acaba de presentarse, se trabajó con once piezas léxicas que hoy laten en el castellano hablado en Ecuador, específicamente, en el gastronómico: *higo*, *cebolla*, *durazno*, *encebollado*, *arroz*, *menestra*, *ají*, *mote*, *guatita*, *ceviche* y *viche*. Estos vocablos fueron extraídos de los diálogos desarrollados en crónicas en las que los migrantes nostálgicos recordaron el paladar de sus antepasados. Tal como lo expresó Wolfe (1977/1998), en el diálogo y en otros rasgos de estos textos, los autores abandonan el proscenio para enredarse con las emociones del otro o suyas cuando ellos son los protagonistas de su historia. Se contempló que, para los migrantes²⁷, esos alimentos representan el arraigo, la pertenencia a algún lugar, sus raíces y buena parte de lo que son. Con ellos sucedió como con cualquier persona que vive la patria desde lejos tal como ya lo habían aseverado García-García et al. (2022); Sosa-Sosa y Thomé-Ortiz (2021); y Castro y Fabron (2018).

²⁷ Informantes para los intereses de este estudio.



Pero el lenguaje afectivo y subjetivo no fue atendido aquí. En este estudio se tanteó el comportamiento de elementos léxico-semánticos en diversos segmentos geográficos e históricos a través de su aparición en obras lexicográficas, las cuales suelen contener las formas extendidas y con un grado importante de historicidad.

Con respecto a este ir y venir de las voces, a este dinamismo lingüístico, se reitera que los vocablos absorben y reproducen los hechos sociales. Los cambios, mutaciones que indefectiblemente lidera el humano en su cotidianidad afectan la lengua porque ella debe nombrar personas, cosas, hechos y circunstancias y, en este caso, platos ingredientes y preparación. Para lograrlo, el hablante acude a varios mecanismos, por ejemplo, una voz heredada (*cebolla*) o esa misma redimensionada con prefijos y sufijos y que termina lexicalizándose (*encebollado*): también puede quedarse con una solución que le ofrece otra lengua (*minestra*), la cual con el paso del tiempo pierde ciertos rasgos del código donador para asimilarse al receptor (*menestra*).

Aunque de distintos orígenes, se hallaron palabras habituales del español general (*arroz, cebolla, higo, encebollado, menestra*), otras que caracterizan la variedad americana (*ají, durazno, mote*) y una está documentada como exclusiva del castellano ecuatoriano: *guatita*. Extensiones o popularidad disímil muestran *ceviche* y *viche*. *Ceviche* se oye en muchas partes del mundo, lo contrario acaece con *viche*. Aquel conceptualiza a un plato andino que hace ya casi un año fue declarado por la UNESCO como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, este parece que solo se saborea en algunas calles de Ecuador.

Con respecto a sus étimos, se encontró que *higo, cebolla* y *durazno* provienen del latín, conque son palabras patrimoniales. Además, ulteriormente, no han sufrido cambios. Se distinguió que *cebolla* sigue siendo productiva, de hecho, en este mismo estudio se tiene una forma derivada: *encebollado*. Todo indica que el vehículo comunicativo que transportó *arroz* al español fue el árabe hispánico (*arráwz*), asimismo, se asomó su castellanización fonética. Se trata de un préstamo tal como *menestra*, cuya etimología tampoco genera dudas, de esta última, por ejemplo, se concierta en que es de origen italiano.

La llegada y extensión de hablantes de una lengua indoeuropea hizo estragos en la tierra llamado Abya Yala. “Las sociedades autóctonas fueron convulsionadas en su interior en todos los niveles, desde el biológico más elemental hasta el supremo de las ideas”

(Sánchez-Albornoz, 2006, p. 35) y las ideas se expresan en palabras. El español aprehendió palabras de las lenguas nativas para poder nombrar, explicar, sentir la inédita sociedad que se construía. De este modo, llegan al español voces ancestrales como *ají* y *mote* cuyo andar lingüístico parece claro y con toda probabilidad guardan cambios fonéticos. El origen de *guatita* es más opaco, pero no su composición híbrida, mestiza. Dos voces cierran este acercamiento al habla ecuatoriana: *ceviche* y *viche*. Mientras la primera ha sido tratada, revisada y hay varias propuestas sobre su etimología, la última ha pasado desapercibida hasta ahora. El origen del par de piezas genera dudas, su documentación no las despeja, habrá que continuar indagando. Luego de esta búsqueda, quedan tareas pendientes como cada vez que se otea el pasado.

Referencias

Obras teóricas, críticas, históricas y otras

- Achotegui, J. (2021). El síndrome del inmigrante con duelo migratorio extremo: el síndrome de Ulises. Una perspectiva psicoanalítica. *Aperturas psicoanalíticas: Revista de psicoanálisis*, 68, e2, 1-10.
<https://www.aperturas.org/imagenes/archivos/ap2021%7Dn068a3.pdf>
- Achotegui, J. (2012). Emigrar hoy en situaciones extremas. El síndrome de Ulises. *Aloma*, 30(2), 79-86. <https://www.raco.cat/index.php/Aloma/article/view/263043/350500>
- Achotegui, J. (1999). Los duelos de la migración: una perspectiva psicopatológica y psicosocial. En E. Perdiguero y J.M. Comelles (Eds.), *Medicina y cultura* (pp. 88-100). Bellaterra.
- Aguilera, I. M. (2015). Apropiación y nacionalización alimentaria en Chile. El caso mapuche. En R. Ávila, M. Álvarez y F. X. Medina (Coords.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones* (pp. 243-259). Universidad de Guadalajara.
- Buesa Oliver, T. (1965). Indoamericanismos léxicos en español. *Monografías de ciencias modernas*, 73(2). Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
<https://obtienearchivo.bcn.cl/obtienearchivo?id=documentos/10221.1/58412/2/47602.pdf>
- Caparrós, M. (2 de mayo de 2015). Por la crónica. *La bolsa de crónicas. Teoría y Práctica Narrativa II – Crónica periodística*.
<https://labolsadecronicas.wordpress.com/2015/05/02/por-la-cronica-por-martin-caparros-escriptor-y-periodista-argentina/>
- Castro, M. y Fabron, G. (2018). Saberes y prácticas alimentarias: familias migrantes entre tierras altas y bajas en Argentina. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 28(51), 1-29.
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41755135004>
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe (2003). *Pequeñas empresas, productos étnicos y de nostalgia: oportunidades en el mercado internacional: los casos de El Salvador y México*. CEPAL.



<https://repositorio.cepal.org/server/api/core/bitstreams/c7dca354-cadb-43f2-a4e2-b25888f5ec46/content>

Cornejo Velásquez, H. (2008). La picantería arequipeña: 500 años de tradición culinaria.

Anales científicos, 69(3), 105-114.

[https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/25675777/3-libre.pdf?1394360949=&response-content-](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/25675777/3-libre.pdf?1394360949=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DAproximacion_parametrica_y_no_parametric.pdf&Expires=1727804485&Signature=IeQDmbAznbeJDZrr0SIG-3aeros1XRswq-5R3rprA3VNuSl23PF3cjcV19mpj15E13dEYNi9nQgHSW5WwMEq8~sz1eoOWr-ppaGY3rhkp2CNnZVfUxKfQxy0jWg0HAXivXcYrm-eppu2SQmkt-uQRNb3RTeSAjQnP4x9GbYgVvQ1YBOoHxBQnsFEsTJs~xiM2Pcb03YQF~LdMOtp~btb9G~nwhWF5x7yNVRobu6hmdCXJBFd6itCip6Lgchqv3eCVmlHQQ0LFFl9psUDceaw5cq8zMXd3bpFvk6h9JQ-eGMpS4NnWMK5OmlL-QylaKxpy~6AmFbdzUvY1iO-ICjSJA__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA#page=110)

[disposition=inline%3B+filename%3DAproximacion_parametrica_y_no_parametric.pdf&Expires=1727804485&Signature=IeQDmbAznbeJDZrr0SIG-3aeros1XRswq-5R3rprA3VNuSl23PF3cjcV19mpj15E13dEYNi9nQgHSW5WwMEq8~sz1eoOWr-ppaGY3rhkp2CNnZVfUxKfQxy0jWg0HAXivXcYrm-eppu2SQmkt-uQRNb3RTeSAjQnP4x9GbYgVvQ1YBOoHxBQnsFEsTJs~xiM2Pcb03YQF~LdMOtp~btb9G~nwhWF5x7yNVRobu6hmdCXJBFd6itCip6Lgchqv3eCVmlHQQ0LFFl9psUDceaw5cq8zMXd3bpFvk6h9JQ-eGMpS4NnWMK5OmlL-QylaKxpy~6AmFbdzUvY1iO-ICjSJA__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA#page=110](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/25675777/3-libre.pdf?1394360949=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DAproximacion_parametrica_y_no_parametric.pdf&Expires=1727804485&Signature=IeQDmbAznbeJDZrr0SIG-3aeros1XRswq-5R3rprA3VNuSl23PF3cjcV19mpj15E13dEYNi9nQgHSW5WwMEq8~sz1eoOWr-ppaGY3rhkp2CNnZVfUxKfQxy0jWg0HAXivXcYrm-eppu2SQmkt-uQRNb3RTeSAjQnP4x9GbYgVvQ1YBOoHxBQnsFEsTJs~xiM2Pcb03YQF~LdMOtp~btb9G~nwhWF5x7yNVRobu6hmdCXJBFd6itCip6Lgchqv3eCVmlHQQ0LFFl9psUDceaw5cq8zMXd3bpFvk6h9JQ-eGMpS4NnWMK5OmlL-QylaKxpy~6AmFbdzUvY1iO-ICjSJA__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA#page=110)

Cornejo Velásquez, H. (2005). Picantería arequipeña: cambios y continuidad culinaria.

Revista de Antropología de la Universidad Mayor de San Marcos, 3, 177-192.

http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtualdata/publicaciones/revis-antrop/n3_2005/a07.pdf

Cortés Moreno, M. (2001). Fenómenos originados por las lenguas en contacto: cambio de

código, préstamo lingüístico, bilingüismo y diglosia. *Wenzao Journal*, 15, 295-312.

<http://203.68.184.6:8080/dspace/handle/987654321/270>

Enguita Utrilla, J. M. (2010). Léxico y formación de palabras. En J. M. Enguita Utrilla y M.

Aleza Izquierdo (Coords.), *La lengua española en América: normas y usos actuales* (pp.261-315) Universitat de València. <https://www.uv.es/aleza/esp.am.pdf>

Frago Gracia, J. A. y Franco Figueroa, M. (2001). *El español de América*. Universidad de

Cádiz. <https://tiendaeditorial.uca.es/descargas-pdf/84-7786-839-5-completo.pdf>

Franco Altamar, J. (2019). El concepto de la crónica: una mirada desde los aportes de las

ciencias sociales y humanas. *Correspondencias & Análisis*, 9, 127-153.

<https://doi.org/10.24265/cian.2019.n9.07>

- Franco Altamar, J. (2017). *El camino de la crónica*. Ediciones Uninorte.
- Fuentes Huerta, M. del C. (07 de setiembre de 2014). *La picantería arequipeña: patrimonio cultural de la nación*. Universidad Ricardo Palma / Instituto de Investigación del Patrimonio Cultural. <https://www.urp.edu.pe/pdf/id/14628/n/6-picanteria-arequipena.pdf>
- Fuentes, M. A. (1860). *Guía histórico-descriptiva administrativa, judicial y de domicilio de Lima*. Librería Central.
- García-García, E.; López Lluch, D. y Carbonell Barrachina, Á. (2022). Comunidad Valenciana. Forgotten dishes or occasional consumption in Spanish gastronomy: Valencian Community. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*, 28(Supl. 1), 157-177. <https://doi.org/10.24265/cian.2019.n9.07>
- Haboud, M. y Vega, E. (2008). Ecuador. En A. Palacios (Coord.), *El español en América: contactos lingüísticos en Hispanoamérica* (pp.161-188). Iberoamericana Vervuert.
- Heráclito de Éfeso. (ca 500 a. C.). *Sobre la naturaleza*. Traducción de Constantino Láscaris. <https://inif.ucr.ac.cr/wp-content/uploads/2022/05/Vol.%20XIV/No.%2039/Heraclito%20Sobre%20la%20Naturaleza.pdf>
- Hernández, E. (2020). Americanismos formados con el sufijo -illo, -illa en el siglo XVI. En E. Hernández y P. Martín Butragueño (Eds.), *Las palabras como unidades lingüísticas* (pp. 405-425). CSIC/ Colegio de México.
- Herrera, C. (Coord.). (2020). *Cocina sustentable en las cuatro regiones del Ecuador*. Instituto Superior Tecnológico Cotacachi (COISTEC).
- Kudriavtseva, I. (24–26 de abril de 2014). Viaje culinario con matiz del lenguaje de un gastrónomo por España. La biodiversidad y la supervivencia humana en la tierra [Comunicación]. *VI Conferencia científica internacional de hispanistas Axiomas y paradojas del mundo hispanohablante: investigación y enseñanza* (pp.151-156). Instituto Estatal de Relaciones Internacionales de Moscú, Rusia.
- La hora. (18 de julio de 2023). Viche de pescado, una delicia ecuatoriana. *La hora*. <https://www.lahora.com.ec/esmeraldas/viche-de-pescado-una-delicia-ecuatoriana/>
- Lapesa, R. (1981). *Historia de la lengua española*. Gredos.



- Menéndez Pidal, R. (1972). *Orígenes del español*. Espasa Calpe. (Obra original publicada en 1926).
- Oesterreicher, W. (2004). El plurilingüismo en el Reino de Nápoles siglos (siglos XVI y XVII), *Lexis*, XXVIII(1-2), 217-257. <https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/lexis/article/download/9189/9599/>
- Otaola Olano, C. (2004). *Lexicología y semántica léxica: teoría y aplicación a la lengua española*. Ediciones Académicas.
- Oriz Bes, A. (2015). Los indígenas en el proceso colonial: leyes jurídicas y la esclavitud. *Anuario del Centro de la Universidad Nacional de Educación a Distancia en Calatayud*, 21, 189-206. <https://www.unedcalatayud.es/content/files/2023/11/03-09-AlbertoOrizBes.pdf>
- Penny, R. (1993). *Gramática histórica del español*. Ariel, S. A.
- Pernasetti, C. y Ferre, M. F. (2015). Vigencia y resignificación de una cocina tradicional. En R. Ávila, M. Álvarez y F. X. Medina (Coords.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones* (pp. 260-278). Universidad de Guadalajara.
- PROMOPERÚ. (2015) Informe Especializado Productos nostálgicos en Estados Unidos. Autor. <https://boletines.expertemos.pe/recursos/boletin/230953370rad4D1D9.pdf>
- Ramírez Luengo, J. L. (2015). El americanismo y la historia: Algunas pautas diacrónicas de creación de americanismos (léxicos). *Miradas*, 1(13), 114-123. <https://doi.org/10.22517/25393812.12271>
- Rosenblat, A. (1970). *El castellano de España y el castellano de América: unidad y diferenciación*. Taurus.
- Sánchez-Albornoz, N. (2006). *Rumbo a América: gente, ideas y lengua*. Colegio de México, A. C.
- Sánchez-Albornoz, N. (2001). De las lenguas amerindias al castellano. Ley o interacción en el período colonial. *Colonial Latin American Review*, 10(1), 49-67.
- Sosa-Sosa, M. M. y Thomé-Ortiz, H. (2021). Memoria alimentaria, nostalgia y tiempo libre: una aproximación a la oferta culinaria tradicional del Centro Histórico de Quito.

Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional, 31(58), 1-36. <https://doi.org/10.24836/es.v31i58.1098> e211098

Torres Naharro, B. de. (1517). *Tinelaria*. https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/tinelaria--0/html/feea452a-82b1-11df-acc7-002185ce6064_2.html#I_0_

Weinreich, U. (1954). Is a Structural Dialectology Possible? *Word*, 10(2-3), 388-400. <https://doi.org/10.1080/00437956.1954.11659535>

Wolfe, T. (1998). *El nuevo periodismo*. Anagrama. (Obra original publicada en 1977).

Crónicas de Indias

Acosta, J. de. (2008). *Historia Natural y Moral de las Indias*. CSIC. (Manuscrito original escrito ca. 1590). <http://www.fondazioneintorcetta.info/pdf/biblioteca-virtuale/documento1182/HistoriaNatural.pdf>

Cey, G. (1995). *Viaje y descripción de las Indias 1539-1553*. Fundación Banco Venezolano de Crédito – Embajada de Italia en Venezuela. (Manuscrito original escrito ca. 1569)

Colón, C. (1493/1892). *Relaciones y cartas de Cristóbal Colón*. Librería de la Viuda de Hernando y C. (Manuscrito original escrito 1492-1493) <https://ia800504.us.archive.org/30/items/BRes140146/BRes140146.pdf>

Obras lexicográficas

Araujo, E. (2021). *Diccionario de ecuatorianismo con citas*. Pontifica Universidad Católica del Ecuador.

ASALE. (2010). *Diccionario de americanismos*. <https://www.asale.org/damer/>

Augusta de., Fray. F. J. (2017). *Diccionario Mapudungún - Español Español – Mapudungún*. Belén Villena Araya (Directora). Universidad Católica de Temuco. (Obra original publicada bajo el título *Diccionario araucano-español y español-raucano* en 1916) [Augustahttps://www.bibliotecanacional.gob.cl/sites/www.bibliotecanacional.gob.cl/files/2022-08/Diccionario-mapudungun-espanol-espanol-mapudungun.pdf](https://www.bibliotecanacional.gob.cl/sites/www.bibliotecanacional.gob.cl/files/2022-08/Diccionario-mapudungun-espanol-espanol-mapudungun.pdf)

Bayo, C. (1910). *Vocabulario criollo-español sud- americano*. Librería de los sucesores de Hernando.

<https://dn790005.ca.archive.org/0/items/vocabulariocriol00bayouoft/vocabulariocriol00bayouoft.pdf>

Córdova, C. J. (1995). *El habla del Ecuador. Diccionario de ecuatorianismos. Contribución a la Lexicografía Ecuatoriana*. Tomos I y II. Universidad del Azuay.

Corominas, J. (1987). *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*. Gredos.

Covarrubias, S. de. (1611). *Tesoro de la lengua castellana, o española*. Luis Sánchez, impressor del Rey.
https://books.google.com.ec/books?id=qKm8nzelynUC&printsec=frontcover&redir_esc=y#v=snippet&q=escabeche&f=false

Fernández Cuesta, N. (Dir.), Ulloa Castañón, A. y Chao, E. (1870). *Diccionario enciclopédico de la lengua española : con todas las voces [sic], frases, refranes y locuciones usadas en España y las Américas españolas en el lenguaje comun antiguo y moderno ... / por una Sociedad de personas especiales en las letras, las ciencias y las artes, Augusto Ulloa ... [et al.] ; y revisado por Domingo Fontán ... [et al.] ; y ordenado por Nemesio Fernandez Cuesta, adicionado nuevamente con un suplemento...* Imprenta y Librería de Gaspar y Roig. <https://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000167646&page=1>

González Holguín, D. (1608). *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú llamada lengua Qquichua, o del Inca*. Impresso en la ciudad de los Reyes por Francisco del Canto. <https://bvpb.mcu.es/es/consulta/registro.cmd?id=406594>

Laime Ajacopa, T.; Cazazola, E.; Layme Pairumani, F. y Plaza Martínez, P. (2007). *Diccionario Bilingüe. Iskay simipi yuyayk'ancha Quechua – Castellano Castellano – Quechua*. Proyecto de Educación Intercultural Bilingüe
<https://futatraw.ourproject.org/descargas/DicQuechuaBolivia.pdf>

Ministerio de Educación de Ecuador. (2008). *KICHWA Yachakukkunapa Shimiyuk Kamu*. Autor. https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/03/RK_diccionario_kichwa_castellano.pdf

Real Academia Española. (Actualización 2023). *Diccionario de la lengua española*. <https://dle.rae.es/>

Real Academia Española. Banco de datos (CORDE) [en línea]. *Corpus diacrónico del español*. <<http://www.rae.es>> [20 de septiembre de 2024]

Real Academia Española. (1726-1739). *Diccionario de la lengua castellana en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad, con las phrases o modos de hablar, los proverbios o rephranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua*. Imprenta Francisco del Hierro.

Tobar, C. R. (1911). *Consultas al diccionario de la lengua \ (Algo que falta en el Vocabulario académico y de lo que sobra en el de los ecuatorianos, etc.)*. Imprenta Atlas Geográfico de Alberto Martín.
<https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/handle/10469/9619>

Corpus

Ampuero, M. F. (2014). Vivir in Between. En D. Falconí Trávez, *Me fui a volver. Narrativas, autorías y lecturas teorizadas de las migraciones ecuatorianas* (pp.27-41). Corporación Editorial Nacional - Universidad Andina Simón Bolívar.

Ampuero, M. F (2013). El negocio de la nostalgia. *Permiso de residencia. Crónicas de la migración ecuatoriana a España* (pp. 63-66). La caracola editores. (Crónica original publicada en 2007 en *Vistazo*).

Falconí Trávez, D. (2014). Para demostrar el cuerpo ecuatoriano en España: de cómo las historias del cine ecuatoriano contaron mi historia. En D. Falconí Trávez, *Me fui a volver. Narrativas, autorías y lecturas teorizadas de las migraciones ecuatorianas* (pp. 156-185). Corporación Editorial Nacional -Universidad Andona Simón Bolívar.

Guayta, F. (2013). Pan de oro. En M. F. Ampuero, *Permiso de residencia. Crónicas de la migración ecuatoriana a España* (pp.91-96). La caracola editores. (Crónica original publicada en 2008 en *Vistazo*).

Mayorga, E. (2014). Morfologías del desplazado: hacia una interpretación de la migración y su narrativa particular. En D. Falconí Trávez, *Me fui a volver. Narrativas, autorías y lecturas teorizadas de las migraciones ecuatorianas* (pp. 70-77). Corporación Editorial Nacional -Universidad Andona Simón Bolívar.

Pacheco Posso, M. D. (2014). Hogar dulce hogar. Imaginaciones de una travesía migratoria.

En D. Falconí Trávez, *Me fui a volver. Narrativas, autorías y lecturas teorizadas de las migraciones ecuatorianas* (pp. 236-245). Corporación Editorial Nacional - Universidad Andina Simón Bolívar.

Orellana Rodríguez, G. (2014). Somos lo que nadie te contó. En D. Falconí Trávez, *Me fui a volver. Narrativas, autorías y lecturas teorizadas de las migraciones ecuatorianas* (pp. 42-57). Corporación Editorial Nacional -Universidad Andina Simón Bolívar.

Figuras

Carbón & Leña. (s.f.). *Porción arroz con menestra frejol*.
<https://carbonylena.net/product/porcion-arroz-con-menestra/>

Recetas de Ecuador. (s.f.). Receta tradicional de la guatita. *Recetas de Ecuador*.
<https://www.cocina-ecuatoriana.com/recetas/plato-principal/guatita>

Romero, S. (18 de abril de 2021). Receta ecuatoriana: Mote pillo vegano. *hazlovengan*.
<https://hazlovegan.com/recetas/receta-ecuatoriana-mote-pillo-vegano/>

Sucre Noticias. (29 de febrero de 2024). Encebollado entre los mejores platos del mundo. *Sucre Noticias*. <https://radiosucra.com.ec/encebollado-entre-los-mejores-platos-del-mundo/>

Lo que pueden decir de la comida chilena los diccionarios fundacionales.

Segunda parte

Soledad Chávez Fajardo

✉ schavez@uchile.cl

ID <https://orcid.org/0000-0001-8173-8979>

Universidad de Chile,
miembro de número de la Academia Chilena
de la Lengua (sillón 14) desde 2021

Es profesora en la Universidad de Chile desde 2004. Enseña Lingüística Románica, Historia de la Lengua española y Lexicografía española. Se dedica a la lexicografía, tanto en la elaboración de diccionarios como en su historiografía y crítica. Hizo una Maestría en Lexicografía Hispánica en la Real Academia Española (2004) y un Magíster en Lingüística (Universidad de Chile, 2009). Su doctorado fue en Estudios Hispánicos (Universidad Autónoma de Madrid, 2021). Es miembro de número de la Academia Chilena de la Lengua (sillón 14) desde 2021. Actualmente está investigando en lingüística misionera en Chile, lexicología y en historiografía de la lingüística aplicada. Es autora de los libros *Diccionarios del fin del mundo* (Fondo de Cultura Económica, 2022) y *Elementos de lexicografía hispanoamericana fundacional* (UJaen, 2022).

RESUMEN

Esta es una investigación de lexicología histórica hispanoamericana centrada en el campo semántico de los alimentos. Se proponen tres objetivos: analizar la información relacionada con la normativización; dar cuenta del tratamiento de las voces del campo semántico de la alimentación y presentar la función lexicográfica de estos artículos. Se tienen dos fases metodológicas: un cotejo con repertorios lexicográficos, estudios y corpus para determinar la vigencia y codificación de las voces y el análisis lexicológico y semántico de aspectos como la significación, la extensión semántica y la polisemia. Los resultados dan cuenta de dos funciones: el normar y el mostrar. Se *norma*, producto de un modelo racionalista de estandarización. A su vez, se *muestra*, por lo que la función de estos artículos es dar cuenta de la realidad hispanoamericana, para que sea conocida y divulgada. En conclusión, a partir de esta muestra se presenta claramente la tensión entre normar y mostrar.

Palabras clave: lexicología histórica, campo semántico, alimentación, función lexicográfica.

Recibido: 26/05/2024

Aceptado: 14/08/2024



<https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3291>

What foundational dictionaries can say about Chilean food.

Part two

ABSTRACT

This research examines Hispanic American historical lexicology, specifically focusing on the semantic field of food. The study sets forth three objectives: (1) to analyze the information related to regulatory frameworks, (2) to examine how lexical items in the semantic field of food are treated, and (3) to present the lexicographic function of the related dictionary entries. The methodology follows two phases: first, a comparative analysis using lexicographic repertoires, studies, and corpora to verify the validity and categorization of the lexical units; second, a lexicological and semantic analysis to explore aspects such as meaning, semantic extension, and polysemy. The findings reveal two primary functions of the analyzed entries: norming and representation. The standardization process reflects a rationalist model, focusing on regulatory efforts. Simultaneously, the articles serve to represent and disseminate the Latin American reality, ensuring that regional linguistic and cultural diversity is acknowledged and shared. In conclusion, this study highlights the inherent tension between the need to regulate language and the desire to showcase the rich and varied culinary lexicon of Latin America.

Keywords: historical lexicology, semantic field, food, lexicographic function.

Ce que les dictionnaires fondamentaux peuvent dire de la cuisine chilienne.

Deuxième partie

RÉSUMÉ

Il s'agit d'une enquête de lexicologie historique hispano-américaine centrée sur le champ sémantique de l'alimentation. Trois objectifs sont proposés : analyser les informations relatives à la normativisation ; rendre compte du traitement des mots du champ sémantique de l'alimentation ; et présenter la fonction lexicographique de ces articles. Il y a deux phases méthodologiques : la comparaison avec des répertoires lexicographiques, des études et des corpus pour déterminer la validité et la codification des mots, et l'analyse lexicologique et sémantique d'aspects tels que la signification, l'extension sémantique et la polysémie. Les résultats montrent deux fonctions : normaliser et montrer. Il est normalisé, produit d'un



modèle rationaliste de normalisation. En même temps, elle est montrée, de sorte que la fonction de ces articles est de rendre compte de la réalité hispano-américaine, afin qu'elle soit connue et diffusée. En conclusion, à partir de cet échantillon, la tension entre normaliser et montrer est clairement présentée.

Mots-clés: lexicologie historique, champ sémantique, alimentation, fonction lexicographique.

Cosa possono dire i dizionari fondamentale sul cibo cileno. Seconda parte

RIASSUNTO

Questa è una ricerca di lessicologia storica ispano-americana focalizzata sul campo semantico del cibo. Si propongono tre obiettivi: analizzare le informazioni relative alla normativa; avere conto del trattamento delle voci nel campo semantico dell'alimentazione e presentare la funzione lessicografica di questi articoli. Si prevedono due fasi metodologiche: il confronto con repertori lessicografici, degli studi e i corpora per accertare la validità e la codifica delle voci e l'analisi lessicologica e semantica di aspetti quali significato, estensione semantica e polisemia. I risultati mostrano due funzioni: normazione e visualizzazione. È standardizzato, il prodotto di un modello razionalista di standardizzazione. A sua volta, viene mostrato, quindi che la funzione di questi articoli è quella di rendere conto della realtà latinoamericana, affinché sia conosciuta e diffusa. In conclusione, da questo campione viene chiaramente presentata la tensione tra regolare e mostrare.

Parole chiavi: lessicologia storica, campo semantico, cibo, funzione lessicografica.

O que os dicionários fundamentais podem dizer sobre a comida chilena.

Segunda parte

RESUMO

Trata-se de uma investigação sobre lexicologia histórica hispano-americana centrada no campo semântico da alimentação. Este trabalho tem três objetivos: analisar a informação relacionada com a normativização; dar conta do tratamento das palavras no campo semântico da alimentação; e apresentar a função lexicográfica destes artigos. As fases metodológicas são duas: a comparação com repertórios lexicográficos, estudos e corpus para determinar a validade e a codificação das palavras, e a análise lexicológica e semântica de aspectos como



significação, extensão semântica e polissemia. Os resultados apresentam duas funções: normalizar e mostrar. É *normalizado*, produto de um modelo racionalista de normalização. Ao mesmo tempo, é *mostrado*, porque a função destes artigos é dar conta da realidade hispano-americana, para que seja conhecida e divulgada. Em conclusão, a partir desta amostra, a tensão entre normalizar e mostrar é claramente apresentada.

Palavras-chave: lexicologia histórica, campo semântico, alimentação, função lexicográfica.

1. Introducción

Los procesos estandarizadores que han primado en Hispanoamérica, como lo refieren Rojas (2013) o Chávez Fajardo (2021a), entre otros, han sido de carácter *racionalista* (Geeraerts, 2003), algo que se puede detectar claramente en el contenido de las codificaciones allí publicadas (diccionarios, gramáticas, ortografías, manuales, textos escolares y afines). En otras palabras, ha prevalecido el modelo que norma la lengua española siguiendo una *lengua ejemplar* (Coseriu, 1990), es decir, un *estándar* o *pauta de referencia* para las variedades. Esta lengua ejemplar se ha entendido como una variedad monocéntrica (sobre todo la variedad centro-norteña española) y su referente ha sido la Real Academia Española y cada una de sus publicaciones. Por esta razón, los diccionarios *fundacionales*¹, por lo general, se ceñían a una ejemplaridad y su función era, las más veces, dar cuenta de las incorrecciones, barbarismos, disparates, vulgarismos, entre otras calificaciones que han dado los propios autores. Como sea, hay mucho más que estas calificaciones en este tipo de productos lingüísticos. En efecto, al leer estos diccionarios se puede detectar que existe una tensión entre normar y describir o entre validar y censurar una palabra diferencial o un determinado uso. En un número relevante de estos diccionarios el contenido es, *grosso modo*, dar cuenta de lo diferencial, sea para darlo a conocer y para que la regia entidad reconozca estas voces. También para dar cuenta de lo diferencial para censurar la diatopía, porque ya existen “sinónimos” o referentes similares dentro de la lengua ejemplar. Asimismo, en estos diccionarios hay una concentración de información normativa para que el usuario pueda conocer y usar la lengua ejemplar de la mejor manera posible. Por lo tanto, en estos diccionarios hay concentrada una información valiosísima en donde la cancelación y la defensa de ciertos usos conviven en esta interesante dicotomía.

En esta dinámica, el campo semántico de los alimentos es un espacio ideal para analizar el funcionamiento lexicográfico que se acaba de mencionar. Como se verá a lo largo de este

¹ Aurora Camacho Barreiro (2008) en la propuesta de periodización que hizo para la historia de la lexicografía en Cuba habló de una primera etapa, que es la fundacional, algo que se aleja de la nominación “precientífica” que se ha solido utilizar en este caso. El adjetivo “fundacional”, en relación con los primeros trabajos lexicográficos y filológicos monolingües en Hispanoamérica, es pertinente hasta que este tipo de trabajo quedó en manos de filólogos y lingüistas (es decir, a mediados del siglo XX). En Chávez Fajardo 2022, se ha seguido trabajando con el adjetivo “fundacional” al hacer referencia al trabajo que se hizo desde la década del treinta del siglo XIX en Hispanoamérica y que da cuenta de una producción no menor.



estudio, los artículos lexicográficos relacionados con este campo suelen tener alguna de estas características, según el lexicógrafo:

- a) Dar cuenta de un referente “innecesario”, por lo que se presenta un equivalente “castizo”.
- b) Dar cuenta de un extranjerismo que debe censurarse o hispanizarse, o bien, mantenerse, por no existir un equivalente idóneo.
- c) Dar cuenta de un referente que no ha sido lematizado aún en el diccionario académico y que debe incorporarse en este, o bien, que en el diccionario académico está presente, pero con una definición insuficiente.

En relación con esto, la presente investigación busca tres objetivos. El primero es aportar en un campo específico de los estudios de lexicología histórica del español de América y, sobre todo, del español de Chile. En efecto, se ha detectado que un número relevante de artículos lexicográficos relacionados con este campo semántico forman parte de un acervo cultural olvidado o restringido a un espacio reducido de hablantes, o bien, a un léxico pasivo en la actualidad. A su vez, la información relacionada con la historia de su normativización o cómo se fueron asentando y presentando algunas de estas palabras es escasa. El segundo es dar cuenta de cómo la lexicografía desde la hispanoamericana fundacional hasta nuestros días ha tratado las voces relacionadas con este campo semántico. Por último, el tercer objetivo busca dar cuenta de la función lexicográfica de los artículos lexicográficos de dicho campo en la lexicografía fundacional chilena.

Para llevar a cabo estos propósitos, se ha seleccionado un *diccionario-base*: el *Diccionario de chilenismos y de otras voces y locuciones viciosas*, del sacerdote diocesano Manuel Antonio Román. Román publicó este diccionario entre 1901 y 1918 en cinco volúmenes. Es considerado el diccionario hispanoamericano más extenso de la lexicografía fundacional. Contiene más de quince mil entradas y los volúmenes en total suman casi tres mil páginas. Se ha venido trabajando con este diccionario, justamente, por su extensión y por la profusión de detalles e información presentes en el campo léxico de los alimentos. De esta forma, el artículo lexicográfico dedicado al campo de los alimentos de Román será la punta del *iceberg* en donde se podrá determinar si los discursos contemporáneos daban cuenta, o

no, de la misma información. Por lo tanto, a lo largo del análisis se consultaron otras obras lexicográficas y afines.

Desde el punto de vista de la metodología que se ha implementado en esta investigación, se han establecido dos fases metodológicas: la primera, implica un cotejo, sobre todo, con repertorios lexicográficos, así como con corpus y recursos en línea para determinar la vigencia y codificación de las voces en cuestión. Se ha trabajado sobre todo con las herramientas que tiene la RAE, idóneas para tal efecto: el *Corpus del Diccionario Histórico* (CDH), el *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española* (NTLLE) y el *Fichero del Nuevo Diccionario Histórico de la Lengua Española* (FDH). También se ha recurrido al *Léxico Hispanoamericano* de Peter Boyd Bowman y al *Corpus Diacrónico y Diatópico del Español de América* (CORDIAM). También, para verificar la vigencia, se ha consultado el *Diccionario de americanismos* de la Asociación de Academias de la Lengua Española (ASALE). A su vez, se han consultado algunos diccionarios hispanoamericanos, sobre todo si las voces en cuestión no han aparecido referidas en las herramientas mencionadas. Por ejemplo, a la par con Román, el *Diccionario etimológico de las voces chilenas derivadas de las lenguas indígenas americanas* de Rodolfo Lenz (1979 [1904-1910]) será una herramienta de consulta fundamental, sobre todo para los indigenismos o posibles indigenismos, que son bastantes. Tal como se ha comentado en Chávez Fajardo (2021a), en una segunda etapa de la investigación se deberán consultar, además, repertorios gastronómicos chilenos, los que ayudarán a dilucidar ciertos aspectos que no se resuelven con las herramientas lingüísticas mencionadas, como el *Novísimo manual del cocinero práctico* (1892) o el *Manual del cocinero práctico chileno* (1900), entre otros documentos que pueden encontrarse en *Memoria Chilena*, el sitio abierto que tiene la Biblioteca Nacional de Chile para todo público. En la segunda fase, se trabajará desde la lexicología y la semántica aspectos como la significación, la extensión semántica, la polisemia y la posible homonimia; en rigor, todo lo que una voz pueda dar de sí en los textos analizados.

2. Propuesta de análisis

El propósito de esta investigación es continuar trabajando con la propuesta de tipologización de las unidades léxicas del campo semántico de la comida, algo que se



presentó, ya, en Chávez Fajardo 2021a. Para ello, se continuarán analizando las tres primeras letras del *Diccionario* de Román. Se ha de hacer la salvedad que, de seguir con la ortografía de la época, serían las cuatro primeras letras, al considerarse el dígrafo <ch> como letra independiente. Esta selección arroja el 26,6 % del *Diccionario*, lo que es una muestra representativa no idónea, porque solo considera el primer volumen (1901-1908) y parte del segundo volumen (1908-1911). Es decir, se ha trabajado con el Román lexicógrafo en el rango de 1901 a 1911, dejando de lado al Román que va de 1913 a 1918 (el del tercer al quinto volumen). Sin embargo, al tener esta investigación un carácter de “en curso” reflejará los segundos resultados tentativos que no pudieron presentarse en Chávez Fajardo (2021a). A continuación, se presentará una tabla que da cuenta de lo trabajado en el *Diccionario* de Román en comparación con su total:

Letra	Número de entradas	Porcentaje
A	1224	7,89 %
B	582	3,75 %
C	1858	11,97 %
Ch	380	2,45 %
D	772	4,97 %
E	1020	6,57 %
F	367	2,36 %
G	399	2,57 %
H	323	2,08 %
I	447	2,88 %
J	125	0,81 %
K	14	0,09 %
L	455	2,93 %
Ll	72	0,46 %

M	948	6,11 %
N	200	1,29 %
Ñ	78	0,50 %
O	249	1,60 %
P	1965	12,66 %
Q	202	1,30 %
R	999	6,44 %
S	937	6,04 %
T	1107	7,13 %
U	123	0,79 %
V	452	2,91 %
W	21	0,14 %
X	3	0,02 %
Y	65	0,42 %
Z	136	0,88 %
	15523	100 %
Parte trabajada	4044	26,06 %

Tabla 1: leuario del *Diccionario* de Román, considerando números de entradas y equivalente en porcentaje.

De los 4044 lemas que comprenden de la *a* hasta la *ch*, se han seleccionado las 81 palabras correspondientes al campo de la alimentación. A su vez, a partir de la información presente en la microestructura, sobre todo en la definición e información específica (tal como explicaciones de carácter enciclopédico, sinonimias, ejemplificación y citas), se tipologizaron las funciones de estos artículos de la forma tal como está dispuesta en la tabla siguiente, ya presentada en Chávez Fajardo (2021a), en donde la función I, II y parte de la función III ya fueron trabajadas. Todo lo ensombrecido en la Tabla 1, por lo tanto, es lo ya trabajado, frente a lo que queda por seguir analizando. A su vez, y como una forma de dar

cuenta de la progresión de la investigación, también se ha ensombrecido lo que quedará por hacer. En este artículo, en rigor, se presentará la función III (*Dar cuenta del referente: "en Chile existe este alimento"*), como se puede apreciar en la Tabla 2:

I	El Diccionario de Román y la RAE	1. Dar cuenta de que en el DRAE aparece lematizada la palabra en cuestión. 2. Dar cuenta de que en el DRAE no aparece el sentido chileno, el que es presentado en el <i>Diccionario</i> de Román. 3. Pedir a la RAE que lematice la palabra en cuestión 4. Dar cuenta de que en el DRAE la palabra se escribe de tal o cual manera, entendida como la forma correcta. 5. Opiniones de Román respecto a las adaptaciones que la RAE hace de los extranjerismos. 6. Actitud crítica o irónica con la RAE. 7. Pedir que la RAE enmiende la definición o parte de la definición.
II	Aspectos de normatividad y corrección	1. Correcciones para Román. 2. Cuestiones de adaptación de palabras de procedencia no hispánica. 3. Cuestiones de normatividad.
III	Dar cuenta del referente: "en Chile existe este alimento"	1. Alimentos dulces: a) golosinas; b) postres. 2. Alimentos semilíquidos de consistencia espesa. 3. Azúcar: a) derivados a partir de la remolacha. 4. Bebidas alcohólicas. 5. Carnes: a) casquería; b) preparaciones de carnes. 6. Cereales: a) métodos de cocción de cereales. 7. Comidas frías. 8. Condimentos.

		9. Frutas: a) frutas; b) preparaciones con frutas. 10. Guisos. 11. Harinas: a) fritos de masa; b) masas horneadas. 12. Hongos. 13. Huevos: a) preparaciones de huevos. 14. Maíz: a) presentaciones del maíz; b) preparaciones con maíz. 15. Pan: a) preparaciones con pan; b) tipos de panes. 16. Papas: a) tipos de papas; b) preparaciones con papas. 17. Quesos: a) tipos de quesos. 18. Tipos de cocción. 19. Utensilios. 20. Verduras.
IV	Referentes de otras zonas	1. Respecto a la cocina mapuche. 2. Respecto a referentes no lematizados o tardíamente lematizados en el DRAE. 3. Respecto a referentes de otros países hispanoamericanos. 4. Respecto a toda América.
V	Referentes de ámbitos específicos	a) Mundo de la marina.
VI	Cuestiones semánticas	1. Sinonimia. 2. Imposibilidad de sinonimia. 3. Transiciones semánticas. 4. Remisiones.
VII	Palabras de origen no hispánico	1. Anglicismos. 2. Galicismos. 3. Indigenismos.

VIII	Informaciones etimológicas y de procedencia	1. Historia de un alimento y su preparación. 2. Propuestas etimológicas.

Tabla 2: tipología y las funciones de los artículos lexicográficos

Está demás decir que, en la medida de que la investigación siga su curso, aparecerán más matices y tipos en esta propuesta de clasificación. Tal es el caso del campo III (*Dar cuenta del referente: "en Chile existe este alimento"*), donde los subcampos detectados hasta la letra <c>, claro está, no serán los campos y subcampos definitivos. Lo mismo para el campo V (*Referentes de ámbitos específicos*), puesto que hasta la <c> solo se ha encontrado un ámbito específico (la *marina*), algo que, de seguro, se ampliará a medida que se avance con el análisis del resto del abecedario. Lo mismo con las palabras de origen no hispánico, las que pueden extenderse, sin duda alguna, a otras lenguas. Hasta ahora, y con la muestra seleccionada, se han recabado las siguientes palabras siguiendo el orden de los campos y su secuencia, en donde una vez más se ha ensombrecido lo que se ha trabajado en Chávez Fajardo (2021a) y lo que queda por trabajar en esta investigación:

I	I.1. ajiaco, calandraca, ciquitroque, curasao I.2. alfajor, cajetilla, chacolí I.3. blanquillo, burdeos, champaña, chuchoca, chuño, cocada, color, colorera I.4. carne blanca I.5. bistec, budín, burdeos, cavial o caviar, cognac I.6. broa, budín I.7. chancaca
II	II. 1. bayonesa, chuchoca, conserva II. 2. queso catrintre, cavial o caviar, champaña, chinchibí, cognac, consommé [sic.] y consumado, curasao II. 3. cidra, chacolí

	III. 1.1. bolada
	III. 1.2. alfajor, cajetilla, cocada, helado de bocado, huevo chimbo, capuchina
	III. 2. chercan, cocho
	III. 3.1. chancaca
	III. 4. chacolí, chicha de uvas, chicha de manzanas, chicha de jora, chinchibí, chuflay, chupilca, cominillo
	III. 5. carne blanca, carne de Castilla
	III. 5.1. contri, chunchules
	III. 5.2. charqui
	III. 6.1. culincar, culincado
	III. 7. causeo
	III. 8. color
	III. 9.1. blanquillo, durazno de bocado
	III. 9.2. charqui
	III. 10. ajiaco, alverjado, carbonada, cazuela, charquicán, charquicán de carne, charquicán frito, charquicán de trilla, chauchau, chupe, cutitín, cutriaco
	III. 11.1. churrasca
	III. 11.2. empanada calduda
	III. 12. callampa
	III. 13.1. huevos a la copa
	III. 14.1. cabrito, harina de llalli, choclo, chuchoca, covín
	III. 14.2. choclo
	III. 15.1. caballeros pobres
	III. 15.2. catuto, chocosa, chocosero
	III. 16.1. anquento, chuño
	III. 16.2. anquento, buña
	III. 17.1. queso catrintre
	III. 18. curanto
III	III. 19. colorera

	III. 20. cilantro o culantro
	IV. 1. buña, chercan, culincar
	IV. 2. broa
	IV. 3. causa, cocada
IV	IV. 4. chimbo, chinchibí, choclo, chuchoca, chupe, churrasco
V	V. 1. calandraca
	VI. 1. ají, alverja, bocado, caballeros pobres, caramelo, chacolí, chancaca, charqui, chauchau, chercan, choclo, chunchules, chupilca, ciquitroque, cocaví o cocavín, cocinería, cominillo, cornezuelo, curanto, cutriaco
	VI. 2. causeo, chercan, colorera, contri
	VI. 3. alfajor, caramelo, carbonada, carlota rusa, chacolí
VI	VI. 4. bocado, calduda, causa, chercan, cidra, coñac, cutriaco
	VII. 1. bistec, budín, chinchibí, chuflay, cocoa
	VII. 2. champaña, cognac, consommé, huevos a la copa
	VII. 3. amchi, anquento, buña, callampa, causeo, chancaca, charqui, chercan, choclo, chuchoca, chunchules, chuño, chupe, chupilca, cocaví o cocavín, covin, culincar,
VII	curanto, cutitín, cutriaco, huevo chimbo
	VIII. 1. bayonesa
	VIII. 2. anquento, causa, causeo, chancaca, charqui, chercan, chuchoca, chuflay,
VIII	chupilca, cocaví o cocavín, cutitín, cutriaco, churrasca, churrasco

Tabla 3: voces correspondientes a la tipología y las funciones de los artículos lexicográficos.

3. Análisis de la función III *En Chile existe este alimento*

Una de las cuestiones más interesantes en esta investigación tiene que ver con detectar la enciclopedia alimenticia y gastronómica que está escondida dentro de un diccionario, sobre todo en la lexicografía fundacional hispanoamericana. Como ya se ha afirmado en Chávez Fajardo (2021a), si bien se escapan de los espacios estrictamente lexicológicos, hay dos hitos que explican una baja de frecuencia en el uso de ciertas voces relacionadas con este campo.

Lo mismo con el desconocimiento de una serie de alimentos y preparaciones. Uno de estos hitos es la migración campo-ciudad desde la primera mitad del siglo XX. Esto incidió directamente como factor para una baja de frecuencia de producción, consumo y de conocimiento de una serie de referentes que tienen relación con el campo de la alimentación. Un segundo hito, a partir de las lógicas y dinámicas neoliberales a partir de la dictadura de Pinochet, es la instalación de grandes transnacionales en territorio chileno, por lo que muchos usos, alimentos y costumbres han ido desapareciendo en pos de una alimentación más uniforme, algo que puede entenderse como “la cultura de la comida procesada y citadina”. A su vez, el movimiento *slow food* de los últimos años se ha ido posicionando en Chile y, en ello, se han “rescatado” muchísimas comidas y alimentos, pero aún queda mucho por hacer en Chile, por lo que esta investigación una vez finalizada será un verdadero aporte.

3.1. Guisos

3.1.1. Panamericanismo y variaciones en *ajiacó*

En el caso del *ajiacó*, derivado de *ají*, la primera aparición de la voz en un diccionario es en la primera edición del *Diccionario provincial de voces cubanas* de Esteban Pichardo (1836), como

Ajiaco. “n.s.m.vz. ind. Comida compuesta de carne de vaca o puerco, trozos de plátano, yuca, calabaza y con abundancia de caldo cargado de sumo (sic.) de limón y agí picante, de donde toma su nombre. Es el equivalente de la olla española; pero acompañado del casabe y nunca del pan. Su uso es casi general mácsime en lo interior, aunque se escusa en mesas de alguna etiqueta”.

En el CDH se presentan las primeras textualizaciones para Cuba (1840, en *El cucalambé* de Nápoles Fajardo) y Colombia (1858, en *Manuela* de Díaz Castro). En el *Léxico hispanoamericano* la primera textualización es en 1866 para Bogotá (*Museo de cuadros de costumbres y variedades*). Las primeras referencias en la tradición lexicográfica española reflejan, justamente, las fuentes e informantes de los autores, por lo que suele ser una descripción de determinado guiso en determinada zona. Por ejemplo, en el NTLLE de Vicente Salvá (1846) es primera vez que aparece la voz en un diccionario, y hace referencia al guiso “de Nueva Granada”. Le sigue Adolfo de Castro y Rossi (1852), haciendo referencia al guiso cubano, quien cita a Pichardo. El diccionario de la editorial Gaspar y Roig (1852)



también toma la descripción del guiso colombiano y Domínguez, en la edición de 1869, sigue la descripción del guiso cubano.

En Chile, el primer diccionario de chilenismos publicado, el de Zorobabel Rodríguez (1875) define el *ajiacó* como “tenemos, en cambio, *ajiacó*, que es un verdadero chilenismo y que denota, ya que no una salsa, un guiso cuyo ingrediente principal es el ají” (s.v. *ají*, *ajiacó*). La tradición académica lematiza *ajiacó* en el *Suplemento* de la duodécima edición de 1884, en donde se generaliza la descripción del referente: “Especie de olla podrida usada en América, que se hace de legumbres y carne en pedazos pequeños” (cfr. NTLLE), definición que se mantiene al día de hoy y que contiene con otra similar, creo que innecesariamente. Justamente Manuel Antonio Román da noticia de esta lematización, así como la incorporación en la edición usual de 1899 de la voz:

ajiacó. m. Admitido (aunque con significado un poco distinto del que aquí le damos) en el Suplemento de la 12.a edición del Dicc., ha pasado en la 13.a al cuerpo de la obra. (Román 1901-1908)

Tal como se trató en Chávez Fajardo 2021a, la función de este artículo de Román, a su vez, es informar que en el DRAE aparece lematizada la palabra en cuestión. Sin embargo, el matiz de “significado un poco distinto del que aquí le damos” da cuenta de las variaciones de un guiso prácticamente panamericano. No la describe tampoco Echeverría y Reyes (1900), porque solo se limita a decir que es un “Guisado popular”. Medina (1928) se limita a parafrasear al DRAE en su definición, a la que agrega como adenda: “y se sazona con ají”. No será hasta el *Diccionario Ejemplificado de Chilenismos*, proyecto dirigido por Félix Morales Pettorino que se defina con el detalle del guiso chileno: “Caldo con carne de vaca o puerco cortada en trozos pequeños, papas, cebolla rebanada en plumas, y huevos, cuyo principal aliño es un condimento picante” (1984), algo que continuará el *Diccionario de Uso del Español de Chile* (DUECh, 2010).

En relación con el panamericanismo de *ajiacó*, existe una detallada explicación en Dihigo (1928) para el *ajiacó* cubano. Lo mismo, por la naturaleza de este diccionario, que se asemeja a un diccionario de americanismos, con algunas de las descripciones proporcionadas por algunos diccionarios hispanoamericanos revisados por el autor. Lo mismo en Santamaría (1942), en donde aparece la primera referencia dentro de la lexicografía a un guiso en

Tabasco, México. En Malaret (1946) se refiere a un caldo para Colombia, Cuba, México, Chile y Perú, con una especial descripción del *ajiacó* colombiano. Que *ajiacó* siga siendo una denominación para un guiso con diversas preparaciones a lo largo de América se comprueba con su lematización en el *Diccionario de americanismos* de la ASALE (2010).

3.1.2. Entre normatividad y descripción: *alverjado*

Tal como se hacía referencia en Chávez Fajardo (2021a), una de las funciones de un diccionario como el de Román era, fuera de dar cuenta de las palabras características de Chile o de Hispanoamérica, ser un diccionario normativo, de consultas, de dudas. Por lo mismo, las palabras relacionadas con el campo semántico de los alimentos también tendrán este tratamiento. Por lo general, son cuestiones de variantes, algunas consideradas incorrectas por el sacerdote. Tal es el caso de *alverjado*:

alverjado, m. Guiso de alverjas. Como lo que en Chile se llama *alverja* (véase esta voz) no es tal sino guisante, es claro que no puede admitirse otra voz más, procedente de tan mal origen. (Román 1901-1908).

Tanto *alverja* como *arveja* es el uso general, al día de hoy, para referirse al *guisante*². Sin embargo, Román penaliza un uso que terminó por imponerse. Hay que hacer la salvedad de que este *arvejado* o *alverjado* como sustantivo, Román lo menciona sin dar detalles culinarios. En efecto, la función de este artículo, más que dar cuenta de una preparación

² Respecto a *arveja* y su posición dentro del *continuum* léxico, se analizó en Chávez Fajardo (2021b). Como sea, se hará referencia a los aspectos más relevantes de esta monografía léxica. En rigor, etimológicamente esta *arveja* y todas sus variantes vienen de la *ervilia* latina, étimo derivado de *ervum* (lo más probable es que fuese *Vicia ervilia*). Corominas (1944) afirmaba que este debe haber sido el significado original, el de *arveja* con el valor del actual *guisante* estándar, sobre todo por la documentación de Juan Ruiz y los glosarios de El Escorial y Toledo, así como en algunas zonas. El problema radica en llamar con la misma voz (y sus variantes), al menos, a dos referentes distintos. En lo que respecta a *arveja* hispana, es la nominación que se le da a la especie *Pisum sativum*, planta cuyas semillas también se llaman *guisantes*, *chícharos*, entre otros, en amplias zonas de España y México, sobre todo. La contrariedad, lo menciona Román (1901-1908), primero en reflexionar acerca de esto, es que ha sido *arveja* el nombre para muchos otros tipos de plantas del orden fabales, entre ellas, la *algarroba* europea (*Ceratonia siliqua*), la *almorta* (*Lathyrus sativus*), el *yero* (*Vicia ervilia*), la *veza* (*Vicia sativa*) y la *algarroba* (*Vicia sativa*). La unidad léxica empezó a lematizarse como *alverja*, así en *Autoridades*, con la cita de Alonso de Ovalle para Chile (cfr. NTLLE). El argentino Tobías Garzón (1910) será quien haga la descripción más objetiva de la unidad léxica, sin ningún freno normativo. En *alverja* comenta: “muy conocida entre nosotros con este nombre y el de *arveja*, y en España con el de *guisante*, voz cuasi inusitada en nuestro país”, así como una nota de uso: “Nosotros usamos indistintamente *alverja* y *arveja*, pero, familiarmente, más el primero”.

culinaria, es normar acerca de un uso. Quien sí detalló el guiso fue Morales Pettorino (1984) y dando la preferencia normativa general en Chile de *arvejado* por *alverjado*: “Guiso preparado a base de una presa, regularmente de ave, cocida en aceite y un poco de agua, acompañada de aliños, arvejas, salsa de tomates y papas, cebollas y zanahorias picadas”. Como sea, al día de hoy, estos usos alternos *arvejado* o *alverjado* al día de hoy se tratan como adjetivos, sobre todo acompañando a una preparación con carne, como *pollo* o *cordero arvejado*³. Es algo que el mismo Morales Pettorino indica al final de su artículo: “U.t. con CN que indica el ingrediente principal: ave, carne, cordero, chanco, locos, luce, pato, pollo, vacuno” (1984). Por esto mismo, el *Diccionario de Uso del Español de Chile* (DUECh, 2010) tiene dos artículos lexicográficos al respecto: uno con *arvejado* como sustantivo: “Plato consistente en un trozo de carne acompañada con arvejas, cebolla y otros vegetales” y un *arvejado*, -a como adjetivo: “Referido a un trozo de carne o pescado, preparado con arvejas, cebolla y otros ingredientes”.

3.1.3. *Carbonada, charquicán y chupe* ausentes en el DRAE

3.1.3.1. Respecto a la *carbonada*, guiso popular en Sudamérica (cfr. el *Diccionario de americanismos* de la ASALE), la función en el diccionario de Román, junto con dar cuenta de que “En Chile existe este alimento”, tiene que ver, por lo demás, con precisar que lo que se conoce en Chile no es ninguno de los alimentos definidos en la décima tercera edición del DRAE (1899, ver NTLLE). En efecto, Román en su artículo informa que la acepción al guiso no aparece en esta edición del DRAE, estrategia usual en los diccionarios fundacionales:

Carbonada, f. Dos aceps. culinarias le da el Dicc.: “carne cocida hecha pedazos, y después asada en las ascuas o parrillas; bocado hecho de leche, huevo y dulce, y después frito en manteca”. Aquí llamamos carbonada el guiso hecho de carne, frita o cocida primero y luego dividida en pedazos menudos, con caldo y papas, partidas también en pedazos pequeños, y ordinariamente con agregado de arroz, zapallo en trozos menudos y choclo en rajas o en granos partidos. Se hace también sin caldo. (Román 1901-1908).

Las primeras referencias que se tienen de *carbonada*, tanto en el *Léxico hispanoamericano* como en el CDH son para Argentina (*Una excursión a los indios ranqueles*, de Lucio

³ Como en esta receta: <http://www.economiaynegocios.cl/noticias/noticias.asp?id=559656>

Mansilla de 1870). La acepción que hace referencia al guiso americano aparecerá en la edición usual de 1925 (cfr. NTLLE). Dentro de la lexicografía española le antecede a esta *carbonada* Alemany (1917) (cfr. NTLLE). La referencia lexicográfica más temprana en Hispanoamérica es en el *Diccionario Rioplatense Razonado*, de Daniel Granada (1890): “Guisado compuesto de carne partida en pedazos menudos, rebanadas de choclos, zapallo, papas, etc. (todo en pedazos), y arroz”. Cita, además, Granada, a Ricardo Palma, quien informa lo mismo: “Lo propio en el Perú, según D. Ricardo Palma”. No se ha determinado qué texto de Palma puede ser, porque sus *Neologismos* son de 1896 y sus *Papeletas* de principios del siglo (1903) y en ambos no aparece dicho guiso.

3.1.3.2. En *charquicán*, el que Román define como:

Charquicán, m. Guiso en que entra como parte principal el charqui o tasajo. Los hay de varias clases; pero los principales son: el charquicán común o general, para el cual el charqui se asa y se muele primero y enseguida se cuece con papas, cebolla y demás verduras o condimentos que se le quieran agregar, dejando el todo espeso, sin caldo; el *charquicán de carne*, el que se hace con carne de vaca, asada primero, y en seguida cocida como en el anterior; el *charquicán* (o charqui) *frito*, el que se hace friendo primero el charqui y sin caldo, quedando así más seco que los dos anteriores; el *charquicán de trilla*, que suele llevar más verduras, porque, siendo para todas las personas que concurren a una trilla, tiene que ser más abundante y barato. (Román, 1908-1911).

En donde Román sublematiza, por lo demás, algunas variedades, como el *de carne* (el más común al día de hoy), el *frito* o el *de trilla*. En este caso, el objetivo del artículo es presentar un referente que aún la RAE no incorpora en su lematario. Lenz también lematiza *charquicán* en su *Diccionario etimológico* (1910), haciendo la distinción en la misma definición del tipo de carne que entra en su preparación: “un guiso de charqui (ahora se da el mismo nombre también cuando se prepara con carne fresca o cocida), con papas, cebolla, choclo, porotos verdes, ají y condimentos”. Asimismo, hace referencia al *charquicán frito* y al *charquicán de trilla*. Ya hay antecedentes en la lexicografía paraacadémica del XIX, como en Salvá (1846), con marca diatópica “América” y definido como “Guiso hecho con charqui, ají, patatas, judías y otros ingredientes” (cfr. NTLLE); el de la editorial Gaspar y Roig (1953) con la descripción que hizo Alcedo (1749) en su momento: “guiso que se hace del charque,

sazonándolo con pimienta, ajonjolí, cacahuete y papas” (cfr. NTLLE), algo que también utiliza Domínguez en el *Suplemento* de su diccionario (1869) o Zerolo (1899) como “un guiso popular, que se hace de charqui, ají, patatas, etc.” (para ambos, cfr. NTLLE).

La RAE incorporará *charquicán* primero en la tradición manual (1927) para luego ser lematizado en la edición usual de 1936 (cfr. NTLLE). Este guiso, con leves diferencias, es usual en Perú (cfr. Ugarte Chamorro, 1997), Noroeste de Argentina (cfr. Academia Argentina 2004), Bolivia (cfr. Fernández y Gómez, 1964) y Chile mismo.

3.1.3.3. Respecto a *chupe*, guiso de origen peruano, ha sido registrado desde 1775 en el CORDIAM y en el *Léxico Hispanoamericano*: “contentándose con ganar un real un día con otro, que es suficiente en El Cuzco y Huamanga para llenar las barrigas con un *chupe* que se compone de mote y bastantes papas, con muy poca carne” (Alonso Carrió de la Vandra, *El lazarillo de ciegos caminantes*). Dentro de la lexicografía, el primero en lematizar el guiso fue Salvá (1846), con la marca diatópica América y definido como un “Guisado muy común y gustoso de carne con papas, chuño y pimienta, a que se añade a veces queso y huevo” (cfr. NTLLE), le sigue (y con la misma definición) el de la editorial Gaspar y Roig (1853), Domínguez (*Suplemento* de 1869, cfr. ambos en NTLLE). Desde la lexicografía hispanoamericana fue Juan de Arona, en su *Diccionario de peruanismos* (1882), el primero en definir *chupe* como:

El más popular de los guisados nacionales después de *sancochado*. Tiene alguna analogía con la cazuela chilena y con el pebre. Se hace simplemente de papas en caldo, en cuyo estado no pasa de *chupe cimarrón*, o con pescado para que constituya el *de viernes*, o con carne, llamándose entonces *asado de papas*, o finalmente con camarones, leche, queso, huevos, pescado, *ají*, tomate y algún otro ingrediente más. Aderezado de la última manera compone el más complejo, el más historiado, el más aristocrático, el más monumental de los chupes; y con tamaño copete, abigarrado de mil colores, preséntase en las grandes y memorables comilonas.

Un cambio en la definición se da en Zerolo (1899): “Amer. Un guiso muy común, hecho de patatas con mucho caldo, algo picante, queso fresco, huevos, pescado o camarones y choclo, o sea maíz tierno. Cuando solo tiene patatas o papas y caldo, se llama *chupe cimarrón*” (cfr. NTLLE). Desde Chile, Manuel Antonio Román cita a Arona para el *chupe*, y precisó: “Tal es el *chupe* peruano descrito por Arona y que también se conoce en Chile, poco más o menos

en la misma forma. El nombre proviene del quichua chupe o chupi, que significa este mismo guiso” (1908-1911). La tradición académica empieza a lematizarlo en los diccionarios manuales con la marca de Chile y Perú y definido como un “Guisado muy común, semejante a la cazuela chilena. Se hace con papas en caldo, a que se añade carne o pescado, mariscos, leche, queso, huevos, ají, tomate, y a veces algo más” (1927) y con esa misma definición entró en el usual de 1936 (cfr. ambos en el NTLLE). La extensión del guiso y sus variedades se confirma con Malaret (1946) y con algunos diccionarios diferenciales, fuera de Perú y Chile, para Argentina (Academia Argentina 2004), Bolivia (Fernández Naranjo y Gómez de Fernández 1964), Colombia (Alario di Filippo 1964) y Panamá (Aguilera Patiño 1951). Esta diatopía se presenta en la edición usual de 1992 y con una modificación en la definición: “guisado hecho de papas en caldo, al que se le añade carne o pescado, mariscos, huevos, ají, tomates y otros ingredientes” (cfr. NTLLE). En la edición de 2001 se modifica la diatopía a “Área Andes”, Chile y Panamá y se agrega otra acepción para un *chupe* de Venezuela: “Sopa hecha con caldo de gallina, pollo o camarones al que se le añade leche, granos de maíz, trocitos de patata y queso” (cfr. NTLLE).

3.1.4. Tan buena y apetecida: *cazuela*

En el caso de la *cazuela*, guisado popular en Chile hasta el día de hoy, lo que se destaca es la actitud de Román ante la preparación chilena:

cazuela, f. “Guisado que se hace en la cazuela (cierta vasija de cocina), compuesto de varias legumbres y carne picada”. Definición que se queda muy corta para nuestra sabrosa cazuela de ave, y aun para la de cordero o de vaca. La de ave, sobre todo, es tan buena y apetecida, que hasta los extranjeros tratan de aprender a hacerla y de aclimatarla en sus cocinas. (Román 1901-1908).

En efecto, desde *Autoridades cazuela* ha tenido una acepción que bien engloba la preparación chilena: “el guisado que se hace en ella [en la cazuela] compuesto de varias legumbres y carne picada”, sin modificaciones hasta la actual edición del *Diccionario de la Lengua Española* (DLE) (cfr. NTLLE). La particularidad de la *cazuela* chilena se confirma en algunas precisiones que se han detectado en algunos diccionarios extra académicos, como en la apreciación (incompleta) que hace Salvá en su *Nuevo Diccionario* (1846): “Chile. Guisado de gallina hecha pedazos y cocida con caldo”, información que mantiene el diccionario de la



editorial Gaspar y Roig (1853) como “provincial de Chile” y Domínguez en su *Suplemento* (1869), ya como “americanismo” (cfr. todos en NTLLE). Zerolo (1895) la desarrolla más; con las marcas diatópicas de “América” y “Chile”, la define como: “Variedad de cazuela, guisado en que a la carne, gallina, etc. se añade maíz tierno, ají y otras legumbres del país” (cfr. NTLLE). Desde de la lexicografía hispanoamericana, se han presentado algunas especificaciones como en Muñoz y Muñoz (1982) para Bolivia: “Plato de sopa preparado con carne de cordero, generalmente maíz, legumbres, ají y otros condimentos. Es una especie de guisado que se prepara de varias maneras”. Morales Pettorino (1984) para Chile, definida como “Plato típico chileno, que consta de caldo, carne (de ave, cordero, vaca o chanco), papas y verduras cocidas”. Ugarte Chamorro (1997) para Perú como: “Sopa concentrada de carne, papas, arroz y varias clases de verduras”. Lara (2010) para México como “Guiso a base de carne y verduras, que tiene muchas variantes en México” o el *Diccionario de Americanismos* de la ASALE (2010), con la marca diatópica para Perú, Bolivia y Chile: “plato compuesto de caldo, carne, papas y verduras cocidas, al que se pueden añadir otros componentes, como choclo o zapallo”.

3.1.5. Cocina olvidada: *chauchau*, *cutriaco* y *cutitín*

3.1.5.1. El guiso *chauchau* o *chauchao* Román lo define⁴ como un “derivado de chaucha en la acep. argentina de vaina tierna de poroto. Es un guiso en que domina esta verdura, acompañada de papas y choclos picados y de los aliños correspondientes. Es igual al cutriaco” (1908-1911). Lenz (1910), por su parte, definió el *chauchau* como alimento con dos acepciones: “Entre marineros, la comida, el rancho. 2. Un ‘causeo’ (véalo), comida fiambre [Sur]”. Lenz hizo una propuesta etimológica en donde *chauchau* vendría del *pidgin english*: “El Standard Dictionary dice 1. chow-chow, made up different ingredients, mixed, miscellaneous. 2. A mixture; an olla podrida...food, especially food cut and broken up in Chinese fashion, hence, also a luceon. La palabra fue importada por los marineros”.

⁴ Hay un *chauchau* palanqueta que Ortiz describe en su *Catauro* (1923): “equivalía decir: xaoxao palanqueta, y debió de ser un dulce o pastelito de torta de casabe, gofio y melado, que aun decimos palanqueta y el chauchau se aplicó así al pastel, por derivación indiana, como al chino, se le dijo por derivación castiza. Esto aparte de que los chinos en sus puestos de frutas y freidurías, son los que suelen hoy día hacer y vender las palanquetas” (ver Fichero DHLE).



Poca información se tiene al respecto del guiso *chauchau*. Desde la tradición de diccionarios de americanismos, se encuentra un *chauchau* que Malaret (1946) marca para Argentina y define como “guiso en que domina la verdura llamada chaucha” y en el Suplemento de 1942 Malaret lo marca para Perú como “la comida”. Morínigo (1966) lo extiende para Perú y Chile. Santamaría (1942), tal como describe Román, define una acepción como *cutriaco*, también para Argentina y otra acepción que sigue lo descrito por Lenz como rancho de marineros. Morales Pettorino en su *Diccionario ejemplificado de chilenismos* (1985) bajo *chauchao* (con esta variación) define como “Guiso ordinario, especialmente hecho de carne y abundante cebolla, vainas de porotos tiernos, choclos, tomates o papas fritas, todo picado y acompañado por los aliños correspondientes”. También como “la comida” que Malaret marcó para Perú. La baja en la frecuencia del guiso que describió Román y Lenz lo confirma su ausencia en el *Diccionario de uso del español de Chile* (2010)⁵.

3.1.5.2. El mencionado *cutriaco*, en algunos casos presentado como sinónimo de *chauchau*, es un plato escasamente documentado en Chile y Argentina. En Chile es, como define Román, un “guiso, generalmente en forma de carbonada, y que tiene mucha verdura, como ser porotos en vaina, choclo picado, etc.” (1901-1908). De Román tomó Lenz la información para su *Diccionario* (1910). Una definición similar tomó Santamaría (1942): “En Chile, guiso generalmente en forma de carbonada con mucha verdura, especialmente ají, sal, grasa y pedacitos de carne”. Félix Morales Pettorino (1984) para Chile define *cutriaco* como “cierto guiso semejante al *chauchao*”, con información solo referida a Román y Lenz. El CDH presenta solo un caso de 1953, en *Las mil y una noches argentinas*, del folklorólogo Juan Draghi Lucero. En uno de los cuentos, “El santo del naranjo” se describe una escena rural: “Esa noche le sirvió gran tortilla frita de huevos de ñandú con cebollitas, como le gustaba a él. Zapallitos, choclos recién cortados, *cutriaco* gordo y espeso y torta con chicharrones” (p. 238), en donde se hace referencia al *cutriaco* cuyano, definido en el *Diccionario del habla*

⁵ En un texto que rescata comida chilena patrimonial, publicado el año 2018 (*El menú de Chile*), hay un *chauchau* del que no se tiene referencia, también conocido como *chincolito*: trozos de carne de cerdo fritos en su propia grade (p. 73).



de los argentinos (2004) como un “guiso modesto, hecho con sobras de otras comidas o con algunos pocos ingredientes, generalmente trozos de carne, tomate, papa y cebolla”, definición que toma el *Diccionario de americanismos* (2010) de ASALE.

3.1.5.3. Para el guiso *cutitín* hay variantes en lo que respecta al referente y escasos documentos. Román lo define como un: “Guiso de cochayuyo con frangollo o algún otro aliño. Ú. En algunas partes de Chile” (1901-1908). Rodolfo Lenz (1910), junto con hacer referencia al guiso que menciona Román, menciona: “una preparación de harina tostada que se come para acompañar carne asada, como “bifteque”, para Lanquihue. Walterio Meyer, en su *Voces indígenas del lenguaje popular sureño* (1952), define *cutitín* como “Harina tostada con manteca y ají” y Ester Rivadeneira, en su artículo “Folklore de la provincia del Bío Bío” (1959), define como Román: “Guiso de cochayuyo con frangollo”. Hay un silencio en los textos hasta 2015, con *Caldero de hervores y sueños* (Espinoza y Núñez editores) un recetario de mujeres mapuches de La Pintana en Santiago de Chile, en donde una recuerda, en relación con el *cutitín*: “Mi mamá hacía chicharrones en la olla, les echaba algo de pimentón y un poco de harina. Yo creo que eso era comida mapuche, porque a ella se lo había enseñado una señora mapuche” (2015, p. 35).

3.2. Harinas

3.2.1. Fritos de masa

La polisemia de *churrasca*, sobre todo en diatopías, como mujer hermosa y agradable en Argentina o en Aragón; mujer desenvuelta en Álava o mujer relajada en La Rioja o un tipo de tabaco en las Alpujarras, entre otros sentidos (cfr. Fichero), refleja la homonimia y polisemia de un significante como este. En Chile, a su vez, da cuenta de una *fruta de sartén* (tal como se ha definido desde siempre estas preparaciones en el DRAE):

Churrasca, f. Hojuela de masa, algo ancha y delgada, que al cocerse o freírse se encoge y pierde su lisura. Se formó del castellano churrusco (o zurrusco), m.: “pedazo de pan demasiado tostado o que se empieza a quemar”.

Esta *churrasca* no había estado lematizada en diccionario alguno ni tampoco aparecido en corpus hasta Román mismo. Le siguen Alemany (1917) y Santamaría (1942) con la misma



definición de Román. En Chile la vitalidad de la *churrasca* se ha mantenido a lo largo del tiempo: Yolando Pino Saavedra en sus “Vocablos” (1966) definió *churrasca* como “Pan delgado asado sobre las brasas” y la instaló como usual en el centro y sur del país (cfr. Fichero) y Félix Morales Pettorino (1985) la restringió a las zonas campesinas y la definió como una: “masa de harina en forma de pan delgado o sopaipilla/ que se prepara asándola sobre las brasas”. Si bien el *Diccionario de Uso del Español de Chile* (2010) también limitó las *churrascas* como propias de zonas rurales, la preparación está cada vez más extendida a zonas urbanas y no ha sido lematizada en más diccionarios que los mencionados.

3.2.2. Masas horneadas

Un adjetivo vigente hasta el día de hoy es el ‘*caldudo, da*’, en especial para la empanada con relleno caldoso, jugoso. En Chile ha derivado en un nombre específico: la *calduda* o, en rigor, *caldúa*, con la consiguiente delimitación de la oclusiva sonora en posición intervocálica. Aparece lematizada en el primer diccionario de chilenismos, el de Zorobabel Rodríguez, con una interesante experiencia personal del autor:

Empanada ordinaria, que según la ley del grito es siempre con pasa, aceituna y huevo; pero que no tiene comúnmente nada de eso, sino mucha cebolla, muchísimo ají y unas cuantas pizcas de carnaza. En conjunto, sin embargo, (y quien esto escribe puede dar fe porque más de una mañana de invierno ha caído en la tentación) es de chuparse los dedos propiamente, y no en sentido figurado. Las *caldudas* son además un artículo en que el arte culinario santiaguino no ha podido ser hasta ahora ni superado ni igualado. La capital de la república debe sentirse orgullosa de ello, como lo estarán indudablemente las *caldudas* de haber encontrado en Guajardo un poeta digno de catarlas y de cantarlas. Del romance que lleva por título *¡A las calduditas mi alma!* Son las estrofas que, con permiso de los lectores, pasamos a copiar: “Madrugue por la mañana/Quien quiera salir de duda/Y tómese una calduda/A ver si quita la gana./ Una fábrica arribana/Las trabaja con peras;/Mas por cierto vinagreras/Paralizó su trabajo,/ Y a esta la echaron abajo/Las fábricas pequeneras.” [...]” (1875: *calduda* o *caldúa*)

Años después, en España, Zerolo (1899) tomó de Rodríguez, citándolo, *calduda* con la definición de “especie de empanada con aceitunas, huevo y ají” (cfr. NTLLE), sin especificar el ingrediente más relevante de las *caldúas*: el *pino*, picadillo preparado sobre todo con carne picada y cebolla. En el poema que Rodríguez cita de Guajardo, se hace mención a las

“fábricas pequeneras”, por lo demás. El *pequén* es otro tipo de empanada, pero rellena solo de cebolla y ají. Manuel Antonio Román las equipara, de hecho:

Calduda, f. Del adj. caldudo, da, de invención chilena, pues el castizo es caldoso, sa (que tiene mucho caldo), ha formado el pueblo este vocablo, que él estropea más aún diciendo *caldúa*; en realidad es un simple adj. sustantivado, pues se subentiende empanada. Con estos antecedentes ya puede darse por definida la calduda chilena, como que no es sino una empanada caldosa, aunque aliñada de tal manera, que todo el que la toma no puede dejar de saborearse con ella. Su lujo extraordinario consiste en ir también aliñada “con pasa, aceituna y huevo”, como la pregonan sus vendedores. Véase *Pequén*, con el cual es igual en todo más que un mellizo con su melliza (1901-1908).

A su vez, como es su tenor, Román normó respecto a la formación del adjetivo, el que, para seguir el patrón peninsular, debería ser *caldoso*, no *caldudo* ni menos *caldúo*. El segundo autor chileno en hacer referencia a este tipo de empanada es el salesiano Camilo Ortúzar (1893), quien sin más lematiza *caldúo*, entendiéndolo como una incorrección y con la equivalencia castiza “caldoso” como la correcta, así como la colocación *empanada caldúa*. Echeverría y Reyes (1900), más descriptivo, se limita a definir *caldúa*, como un nombre: “empanada jugosa”.

Así como Zerolo, la tradición lexicográfica española no ha hecho referencia al *pino* que compone la *empanada calduda*, sino a algunos ingredientes de este, como el huevo, las aceitunas y el ají, quedando una definición deficitaria. Es lo que se encuentra en Alemany (1917) y en la tradición académica donde, desde la edición del usual de 1925, se define *calduda* de esta misma forma (cfr. NTLLE). Lo mismo Medina (1928), siendo que es este un diccionario de chilenismos, Malaret (1946) o Moliner (1966-67). *Calduda* se extiende a otros países por lo demás: para Bolivia, Muñoz y Muñoz (1982) la lematizan como una “especie de empanada con mucho caldo en el interior” y se hace una referencia a las *empanadas salteñas*, específicamente (es decir, las que tienen, además de alguna carne, papas). Por su parte, Álvarez Vita (1990) la lematiza para Chile y Perú como una empanada, mas con la definición insuficiente que ha primado en la lexicografía europea. A su vez, la tradición académica ha ampliado la diatopía de *calduda* a Perú y ha quedado solamente para este país en el DLE y en el *Diccionario de Americanismos* (2010), por lo demás. Si bien en este último aparece *caldúa* para Chile, puesto que es esta la forma hablada que ha terminado por

imponerse en la norma, desde Ortúzar y Echeverría y Reyes, pasando por Malaret (1925, cfr. Fichero), Santamaría (1942) hasta el *Diccionario de uso del español de Chile*, DUECh (2010).

3.3. Hongos

La primera referencia al quechuismo *callampa* como el “hongo parásito de pequeño tamaño, con sombrero convexo y aplanado, pie cilíndrico, corto y grueso, de color blanquecino; es comestible” (DA 2010), es decir la familia de las agaricaceae y los *Agaricus campestris* aparece en Guaman Poma de Ayala (1599, cfr. *Léxico Hispanoamericano*), al hacer una enumeración acerca de “cómo tenían bastimento de comida”. Le sigue Álvaro Alonso Barba, en el *Arte de los metales* (1640, cfr. CDH), en donde se extiende el uso de hongo a los no comestibles, incluso a los venenosos. En Chile Zorobabel Rodríguez (1875) lo lematizó como *cayampa* (dando cuenta del yeísmo) y lo definió como “hongo de comer” y normando para que se use el castizo *seta*. Lo mismo Román:

callampa, f. Del quichua *ccallampa*, que es el nombre genérico de todos los hongos tanto comestibles como venenosos. Ú. En todo Chile. El equivalente castizo, además de hongo, es seta, que designa los comestibles y venenosos, y cagarria y crespilla, que designan solamente los primeros (1901-1908).

Así como Rodríguez, Zero (1898), Rodríguez Navas (1918, cfr. NTLLE) y Santamaría (1942) lematizaron *cayampa*. Rodolfo Lenz (1910) definió *callampa* como el nombre vulgar “de los hongos, grandes y comestibles del grupo de los himenomicetes (*Agaricus* y *Pholiota spec.*) del país”. Asimismo, el uso se había extendido a “los *champignons* importados, sean secos o en conserva (*Agaricus campestris*)” y a “cualquier hongo comestible”. Se ha generalizado a “hongo de cualquier especie formado por una columna carnosa que sostiene un sombrerillo” (cfr. DUECh 2010). La diatopía del quechuismo es para Perú, Bolivia y el noroeste de Argentina (cfr. DA 2010). Su primera lematización en el diccionario académico fue en la edición usual de 1925 con la diatopía de Chile, para ir modificándola con los años (cfr. NTLLE).

3.5. Huevos

3.5.1. Preparaciones de huevos

La unidad pluriverbal *huevo pasado por agua*, es decir, “el cocido ligeramente, con la cáscara, sin que llegue a cuajar por completo” (DLE), es un uso peninsular que aparece lematizado en Terreros (ci. 1787) y en la tradición académica en la edición usual de 1817 (cfr. NTLLE). Se conoce, también, en España, las unidades pluriverbales *huevo en agua* o *huevo en cáscara*. En Chile, hasta el día de hoy es usual la unidad pluriverbal *huevos a la copa* para este mismo procedimiento. Si bien Román, el primer chileno en lematizarlo en un diccionario, lo canceló por innecesaria y prefirió la expresión *huevos pasado por agua*:

copa (huevos a la). Aunque originariamente parece haber venido de la expr. francesa *oeufs à la coque*, que significa “huevos en cáscara pasados por agua”, como de ordinario se sirven estos en copa, no hay por qué desechar la expr. castellana, que en sí nada tiene que sea contrario al idioma (1901-1908).

Que el uso es el generalizado en Chile se comprueba con Morales Pettorino (1986) y en el *Diccionario de Uso del Español de Chile* (2010). El DA también lo marca para Ecuador y Bolivia sin referencias lexicográficas hasta el momento del cotejo. Al día de hoy, los *huevos a la copa* no han aparecido lematizados en obra académica alguna. Otras formas que se encuentran lematizadas en diccionarios hispanoamericanos (sean diferenciales o de americanismos) son: *huevo abotonado* para Guatemala (Sandoval, 1941) y para México (Santamaría, 1959); *huevo amelcochado* para Guatemala (Sandoval, 1941); *huevo ceroso* en Salvador y Costa Rica (Sandoval, 1941); *huevo melcochado* para Cuba (Sandoval, 1941); *huevos pasados* para México (Santamaría, 1942); *huevos tibios* para Colombia, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Venezuela (Membreño, 1897; Malaret, 1946; Valle, 1948; Alario di Filippo, 1964; Tejera, 1993; Van der Gulden, 1995) y *huevos tiernos* para Costa Rica (Quesada Pacheco, 1996). Esto da cuenta de la riqueza en la variación en la nominación de este referente.

4. Conclusiones

Tal como se ha venido reflexionando anteriormente (cfr. Chávez Fajardo, 2021a), no hay que olvidar que los diccionarios, desde una óptica discursiva y pragmática, se entienden

como discursos que contienen actos de respuesta. En rigor, estos artículos lexicográficos se pueden entender como actos perlocucionarios, porque buscan generar una modificación en el comportamiento del hablante (cfr. Lara, 1997). En ellos abundan los verbos ilocutivos: se advierte, se ordena, se objeta, se aprueba, se censura. Sin embargo, la finalidad va más allá de los espacios de la ilocución, pues se busca generar una respuesta en el receptor⁶. Esta respuesta va desde la modificación de un artículo lexicográfico en el diccionario académico, pasando por el reconocimiento de una realidad lingüística obviada, oculta o silenciada por las codificaciones oficiales de turno hasta el conocimiento de cierta norma lingüística. Justamente, el campo semántico que se acaba de presentar, el de los alimentos, entra en esta dinámica, con una relevante tipología de actos perlocucionarios e ilocucionarios.

En relación con estas reflexiones, esta investigación en curso tiene dos propósitos:

- a) Por un lado, analizar los componentes de un artículo lexicográfico relacionado con el campo semántico de los alimentos, siempre a partir de la información que aparece en el *Diccionario de chilenismos y de otras voces y locuciones viciosas* del sacerdote diocesano chileno Manuel Antonio Román.
- b) Por otro lado, presentar una propuesta de tipologización de esta información, tipologización que, por motivos de espacio, se ha desarrollado en parte.

En relación con el primer propósito, se han detectado dos funciones en este tipo de artículos lexicográficos, funciones que tienen que ver con el normar y el mostrar.

- a) *El normar* es una función transversal en este tipo de diccionarios. Tal como se ha visto en otros estudios relacionados con la lexicografía hispanoamericana fundacional (Chávez Fajardo, 2022), al analizar la información tratada por Román, lo que se detecta es un modelo altamente racionalista de estandarización, en donde abunda la intención perlocucionaria anteriormente referida y la relevancia de lo que se está informando recae, las más veces, en las formas estandarizadas en que un alimento debe escribirse o nominarse; las formas en las que debe adaptarse si la palabra es un

⁶ Un ensayo que ayuda a entender cómo es la dinámica desde un punto de vista pragmático es el de Darío Rojas 2010 “Estandarización lingüística y pragmática del diccionario: “forma y función” de los diccionarios de provincialismos chilenos”.

extranjerismo; qué palabra debe utilizarse, de haber sinonimia o posible sinonimia, casi siempre con el foco en el español normado por la RAE. En efecto, siguiendo a González Stephan (1995) y a Velleman (2004 y 2014), lo que se encuentra en estas codificaciones son *escrituras disciplinarias*, textos de *misión civilizadora*, como gramáticas, constituciones y manuales de urbanidad, por ejemplo, en donde el referente académico será constante.

- b) *El mostrar* es una labor etnográfica clave para dar cuenta de la realidad hispanoamericana. En el caso de Román, esto se da con la finalidad de que la información presente en el leuario sea divulgada y, de cumplir con las condiciones lexicológicas necesarias que pide la RAE, que estos lemas sean incorporados en los repertorios académicos. El rescate de una serie de alimentos y usos alimenticios es uno de los grandes aportes de este proyecto de investigación los que, en una pequeña parte, se han visto en este estudio.

El propósito de un número importante de estos artículos lexicográficos es dar noticia de que el DRAE en su décimo tercera edición lematizó cierta palabra o que la información que aparece de determinado alimento es insuficiente o que una palabra debe lematizarse por una serie de importantes razones. Otras veces, Román mismo reconocía la imposibilidad de imponer una voz peninsular porque en el uso la palabra americana ya está asentada o no puede tener equivalencia o sinonimia. En síntesis, la tensión entre normar y mostrar; entre corregir y dar a conocer, se presenta constantemente en estos artículos lexicográficos y esta muestra es la segunda parte de una punta del *iceberg* de una investigación de más largo aliento.

Referencias

Estudios

- Camacho, A. (2008). Las marcas sociolingüísticas en una muestra de la lexicografía cubana: tipología y evolución. *Revista de Lexicografía XIV*, pp. 43-58.
- Chávez Fajardo, S. (2022). *Diccionarios del fin del mundo*. Santiago de Chile: FCE.
- Chavez Fajardo, S. (2021a). Lo que pueden decir de la comida chilena los diccionarios fundacionales. Primera parte. *Scripta. Revista internacional de literatura i cultura medieval i moderna* 18, pp. 22-43.
- Chavez Fajardo, S. (2021b). De lexicología histórica o preámbulos para volver con Corominas y la indianorrománica. En Abelardo San Martín, Darío Rojas y Soledad Chávez Fajardo (editores): *Estudios en homenaje a Alfredo Matus Olivier*. Anejo n° 3 Boletín de Filología, pp. 253-273.
- Corominas, J. (1944). Indianorrománica, Estudios de lexicología hispano-americana. *Revista de filología hispánica*, VI, pp. 1-35/139-175/ pp. 209-254.
- Coseriu, E. (1990). El español de América y la unidad del idioma. *Primer Simposio de Filología Iberoamericana*. Zaragoza: Libros Pórtico, pp. 43-76.
- Espinoza Rivera, G. y Núñez Rosas, D. (2015). *Caldero de hervores y sueños. Recetario de mujeres mapuche de La Pintana*. Santiago: Protocolor.
- Gálvez Gómez, C. (2018). *El menú de Chile*. Santiago de Chile: Talleres de los Salesianos.
- Geeraerts, D. (2003). Cultural models of linguistics standarization. En: Dirven, René; Frank, Roslyn y Pütz, Martin (eds.) *Cognitive models in language and thought. ideology, Metaphors and Meanings*. Berlin, Mouton de Gruyter, pp. 25-68.
- González Stephan, B. (1995). Las disciplinas escriturarias de la patria: constituciones, gramáticas y manuales. *Estudios: Revista de investigaciones literarias* 3(5), pp. 19-46.
- Lara, L. F. (1997). *Teoría del Diccionario Monolingüe*. México: El Colegio de México.
- Rivadeneira, E. (1959). Folklore de la provincia del Bío-Bío. *Revista Chilena de Historia y Geografía LXXXVII*, pp. 95-161.



- Rojas, D. (2013). Actitudes e ideologías de hispanohablantes en torno a las lenguas indígenas en el Chile del siglo XIX. *Lenguas Modernas* 42, pp. 85 – 98.
- Rojas, D. (2010). Estandarización lingüística y pragmática del diccionario: forma y función de los “diccionarios de provincialismos” chilenos. *Boletín de Filología de la Universidad de Chile* XLV/1, pp. 209-233.
- Velleman, B. L. (2014). Bello y las *escrituras disciplinarias*: diccionarios, gramáticas, ortografías. *Boletín de Filología de la Universidad de Chile* XLIX/1, pp. 179-192.
- Velleman, B. L. (2004). Antiacademicismo lingüístico y comunidad hispánica: Sarmiento y Unamuno. En: Valle, José del y Gabriel-Stheeman, Luis (eds.) *La batalla del idioma: la intelectualidad hispánica ante la lengua*. Frankfurt/Madrid, Vervuert/Iberoamericana, pp. 35-65.

Diccionarios:

- Academia Argentina de Letras. (2004). *Diccionario del habla de los argentinos*. Buenos Aires: Espasa.
- Academia Chilena de la Lengua. (2010). *DUECh. Diccionario de uso del español de Chile*. Santiago: MN.
- Aguilera Patiño, L. (1951). Diccionario de Panameñismos. *Boletín de la Academia Argentina de Letras* XX, pp. 405-506.
- Alario di Filippo, M. (1964). *Lexicón de colombianismos*. Cartagena de Indias: Editorial El Bolívar.
- Álvarez Vita, J. (1990). *Diccionario de peruanismos*. Lima: Librería Studium.
- Arona, J. de. (1882). *Diccionario de peruanismos*. Lima: Biblioteca de Cultura Peruana.
- Dihigo y Mestre, J. M. (1928). *Léxico cubano. Contribución al estudio de las voces que lo forman*. Habana: Imprenta “El Siglo XX”.
- Echeverría y Reyes, A. (1900). *Voces usadas en Chile*. Santiago: Imprenta Elzeviriana.
- Fernández Naranjo, N. y D. Gómez de Fernández. (1964). *Diccionario de bolivianismos*. La Paz: Universidad Mayor de San Andrés.

- Garzón, T. (1910). *Diccionario argentino*. Barcelona: Imprenta elzeviriana de Borrás y Mestres.
- Granada, D. (1890). *Vocabulario rioplatense razonado*. Segunda edición. Montevideo: Imprenta rural.
- Lara, L. F. (2010). *Diccionario del español de México*. México: El Colegio de México.
- Lenz, R. (1904-1910). *Diccionario etimológico de las voces chilenas derivadas de las lenguas indígenas americanas*. 1978 (2ª edición) Santiago, Universidad de Chile, Seminario de Filología Hispánica.
- Malaret, A. (1946). *Diccionario de americanismos*. Buenos Aires: Emecé editores. Tercera edición.
- Malaret, A. (1942). *Diccionario de americanismos: suplemento*. Buenos Aires: Academia Argentina de Letras. Tomo primero, letras A-E. Segunda edición.
- Medina, J. T. (1928). *Chilenismos. Apuntes lexicográficos*. Santiago de Chile: Imprenta universo/Sociedad Imprenta/ Literaria Universo.
- Membreño, A. (1897). *Hondureñismos. Vocabulario de los provincialismos de Honduras*. Tegucigalpa: Tipografía Nacional. Segunda edición.
- Meyer, W. (1952). *Voces indígenas del lenguaje popular sureño*. Padre Las casas: Imprenta San Francisco.
- Moliner, M. (1966-1967). *DUE. Diccionario de uso del español*. Madrid: Gredos.
- Morales Pettorino, F. (1986). *DECh Diccionario ejemplificado de chilenismos y de otros usos diferenciales del español de Chile*. Santiago: Editorial Universitaria. Tomo III.
- Morales Pettorino, F. (1985). *DECh Diccionario ejemplificado de chilenismos y de otros usos diferenciales del español de Chile*. Santiago: Editorial Universitaria. Tomo II.
- Morales Pettorino, F. (1984). *DECh Diccionario ejemplificado de chilenismos y de otros usos diferenciales del español de Chile*. Santiago: Editorial Universitaria. Tomo I.
- Morínigo, M. A. (1966). *Diccionario de americanismos*. 1985 (2ª edición) Barcelona: Muchnik editores.
- Muñoz, J. y M. I. Muñoz. (1982). *Diccionario de bolivianismos y semántica boliviana*. La Paz: Librería editorial Juventud.



- Ortúzar, C. (1893). *Diccionario manual de locuciones viciosas y de correcciones del lenguaje. Con indicación de algunas palabras y ciertas nociones gramaticales*. San Benigno Canavese: Imprenta salesiana.
- Pichardo, E. (1836). *Diccionario provincial de voces cubanas*. Matanzas: Imprenta de la Real Marina.
- Quesada Pacheco, M. Á. (1996). *Diccionario de costarriqueñismos*. Cartago: Editorial Tecnológica de Costa Rica.
- Rodríguez, Z. (1875). *Diccionario de chilenismos*. Santiago: Imprenta del Intendente.
- Román, M. A. (1908-1911). *Diccionario de chilenismos y de otras voces y locuciones viciosas. Tomo II: CH, D, E, F y suplemento á estas letras*. Santiago, Imprenta de San José.
- Román, M. A. (1901-1908). *Diccionario de chilenismos y de otras voces y locuciones viciosas. Tomo I: A, B, C y suplemento á estas tres letras*. Santiago, Imprenta de la Revista católica.
- Sandoval, L. (1941). *Semántica guatemalense o Diccionario de guatemaltequismos*. Guatemala: Tipografía Nacional.
- Santamaría, F. J. (1983 [1959]). *Diccionario de mejicanismos*. México: Editorial Porrúa.
- Santamaría, F. J. (1942). *Diccionario general de americanismos*. México: Editorial Pedro Robredo.
- Tejera, J. (1993). *Diccionario de venezolanismos*. Caracas: Universidad Central de Venezuela.
- Ugarte Chamorro, M. Á. (1997). *Vocabulario de peruanismos*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Valle, A. (1948). *Diccionario del habla nicaragüense*. Managua: Editorial La nueva Prensa.
- Van Der Gulden, C. M. 1995. *Vocabulario Nicaraguense*. Managua: UCA.

Recursos en internet:

Asociación de Academias de la Lengua Española (ASALE): *Diccionario de Americanismos* (DA): <https://www.asale.org/damer/>



Corpus del Diccionario Histórico (CDH):

<https://apps.rae.es/CNDHE/view/inicioExterno.view>

Corpus Diacrónico y Diatópico del Español de América (CORDIAM):

<http://www.cordiam.org/>

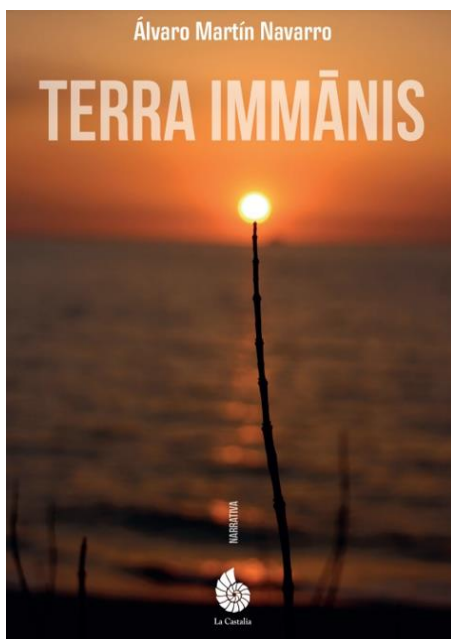
Fichero General de la Lengua Española: <https://apps2.rae.es/fichero.html>

Léxico Hispanoamericano: <https://textred.spanport.lss.wisc.edu/index.html>

Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española (NTLLE):

<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtlle>





**Álvaro Martín Navarro. *Terra Immānis*.
Amazon, 2024, 448 págs.**

Yanira Yáñez Delgado
Investigadora independiente

✉ Yanirayanez@gmail.com

🆎 <https://orcid.org/0009-0002-2773-9940>

Egresada de la Escuela de Letras de la Universidad Católica Andrés Bello (1988) y magíster en Literatura Latinoamericana por la Universidad Simón Bolívar (1995). Profesora del Departamento de Castellano, Literatura y Latín, jefe de la Cátedra de Análisis Literario -UPEL-IPC (2008-2022).

Álvaro Martín Navarro se autodefine como un caribeño misántropo con trazas improbables de judío sefardita errante. Es licenciado en Letras, licenciado en Filosofía y magíster en Estética por la Universidad Central de Venezuela y Doctor en Letras por la Universidad Simón Bolívar. Ha sido profesor en universidades venezolanas y japonesas. Está residenciado en Japón desde el año 2009, donde combina la jardinería y la carpintería con la cerámica y la fotografía, largas caminatas por la playa ubicada muy cerca de su casa, la lectura y la escritura. Ha publicado otras dos novelas: *El evangelio autista del hijo único* y *La albacea de las epístolas de Caín*. Ambas se encuentran también en la plataforma Amazon. Muchos pudieran pensar que resulta atrevido realizar la reseña de una novela publicada en Amazon para un medio como la revista *Letras*. No obstante, para nadie es un secreto que la digitalización de la industria editorial ha democratizado el acceso a la publicación. Este fenómeno ha cobrado especial relevancia en América Latina, donde muchos autores han encontrado en Amazon un medio viable para compartir sus obras, que de otro modo podrían no haber sido aceptadas por el circuito editorial tradicional. Por otra parte, la posibilidad de distribuir en formato digital y físico a nivel global ha generado un mercado más amplio y accesible. No menos significativo resulta el hecho de que los intereses mercantiles de las

editoriales han generado un enrarecimiento de la oferta bibliográfica disponible, aspecto que incluso ha salpicado el prestigio de premios que, en otros tiempos, representaban un sello de calidad y no un espectro de ventas.

Terra Immānis irrumpe en el contexto y la dinámica de la autopublicación con un discurso de alta factura literaria. Vale destacar que esta obra tiene particular significación en el contexto actual: la novela aborda un tema que cobra relevancia al cumplirse este diciembre 25 años de la tragedia de Vargas, como se conoce al desastre natural ocurrido en el estado Vargas (actual estado La Guaira) de Venezuela, cuando fuertes precipitaciones causaron la saturación de los suelos y los consecuentes deslizamientos de tierra e inundaciones que literalmente arrasaron con el estado y dejaron una cifra de fallecidos que, dependiendo de la fuente consultada, va desde algunos pocos miles hasta 30.000 personas. Al día de hoy, tal como se anticipa en el principio de la novela, no se conoce el número real de víctimas mortales.

Terra Immānis reúne un grupo de personajes que tienen en común vivir o haber vivido en La Guaira, específicamente en el emblemático sector de Las Quince Letras, o conocer a algún habitante del lugar. La historia se articula de manera fragmentaria, pues en cada capítulo un personaje relata la vida de un pariente, amigo o pareja. La historia del otro se entreteje con la propia y con la del país representado en la versión particular de cada narrador. De esta forma se construye una trama que da cabida a una serie de hitos de la historia venezolana reciente: el llamado Caracazo de 1989, los intentos de golpe de Estado de 1992, la llegada de Hugo Chávez al poder en 1998 y el deslave que determina de forma decisiva la vida (o la muerte) de esta interesante galería de personajes construida por Navarro.

Otro factor constituye un elemento clave en la estructura de *Terra Immānis*: la astrología. Al inicio de cada capítulo encontramos la caracterización de trece signos del zodiaco. Además, cada narrador de turno nos anticipa los rasgos del carácter de aquel cuya historia nos contará en el capítulo respectivo, determinado tanto por el signo zodiacal como por el ascendente. Con respecto al décimo tercer signo, y para evitar el riesgo de hacer *spoiler*, solo diré que se suma Ofiuco, constelación que fue omitida hace más de 3.000 años por los babilonios cuando determinaron los signos del zodiaco y que se ubica entre Sagitario

y Capricornio. ¿Qué representa Ofiuco en el universo ficcional que se construye en la novela? Eso es algo que el lector deberá averiguar y, cuando lo haga, seguramente la información no le será indiferente y le ofrecerá nuevos acercamientos a la representación histórica que se elabora en *Terra Immānis*.

La novela mantiene en vilo al lector, independientemente de que conozca o no el trasfondo de los eventos. Lo acontecido en la historia de la Venezuela contemporánea cuenta como materia narrativa por lo que significó para quienes vivieron los hechos: el Caracazo constituyó un hito porque representó la pérdida del negocio familiar o la muerte de un ser querido en los tiroteos que se produjeron en las calles; el 4 de febrero de 1992 sembró alguna esperanza en quien había aprendido a odiar; el deslave no dejó piedra sobre piedra en la vida de quienes lo sobrevivieron. Por otra parte, a lo largo de estas 430 páginas escuchamos a los personajes reflexionar acerca de la historia y la política venezolanas, del racismo soterrado en el país, de las miradas de unas clases sociales sobre otras, de las migraciones del campo a la ciudad, del país al extranjero y viceversa, de la violencia y la resignación. En la recomposición de este panorama tienen cabida los particulares puntos de vista de profesores universitarios de derecha e izquierda, peluqueros, mecánicos, comerciantes, estudiantes, activistas, heladeros... Unos comentan lo que escucharon de otros. Todos intentan construir una versión de los hechos o de sí mismos que les resulte más digerible. O al menos una que puedan entender. El universo narrativo de *Terra Immānis* pone ante nuestros ojos versiones de los acontecimientos que constituyen el registro de lo cotidiano, de lo silenciado: el daño colateral que la historia oficial no incluyó en sus discursos.

Hay capítulos enteros donde el sentido del humor es arropado por una mordacidad sin tregua; otros en los cuales el nivel de reflexión colinda con la obra ensayística. En todos, el drama de lo humano nos toca profundamente y nos deja absolutamente desarmados. Esta novela es un golpe noble al lector y, como el deslave en Vargas, deja huellas profundas en nuestro ánimo.

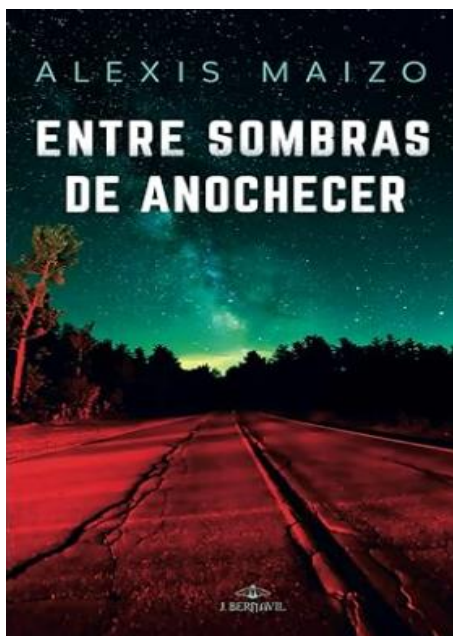
En los personajes de *Terra Immānis* se resume la vivencia contemporánea de una sociedad del exceso que, por causa de un formidable fenómeno de la naturaleza, colisiona con los eventos de un proceso político devastador, contradictorio, alucinado e inasible desde



las coordenadas de la lógica cartesiana. Son las historias pequeñas, las del bodeguero, los universitarios, los obreros o sindicalistas del puerto, los estudiantes del liceo, las que permiten reconstruir el tránsito de un país impactado por la contingencia.

En definitiva, *Terra Immānis* es eso: una tierra incommensurable en donde las dimensiones de la vida de sus habitantes se trasvasan en infinidad de historias cruzadas por las contradicciones de una realidad política, cultural, económica y social que nos lleva a evaluar nuestra especial condición humana.





**Alexis Maizo. *Entre sombras de anochecer*.
Caracas: Firma Editorial Bernavil, 2022, 396 págs.**

Adriana C. González L.

Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Instituto Pedagógico de Caracas

✉ adriana.gonzalez.ipc@upel.edu.ve

 <https://orcid.org/0000-0002-6274-8837>

Profesora de Inglés egresada del Programa Inglés del Departamento de Idiomas Modernos del IPC en 2001 y magíster en Educación, Mención Enseñanza de la Literatura en Inglés y doctora en Pedagogía del Discurso, en 2008 y 2020 respectivamente. Adscrita a la cátedra de Cultura y Literatura del Programa Inglés, Departamento de Idiomas Modernos del IP desde 2008.

En una época como la actual, en la que el consumo de información y el entretenimiento están profundamente marcados por la inmediatez y la concisión que caracteriza al cada vez más abstracto e insondable mundo de las redes sociales, apostar por la escritura creativa como medio para captar el interés de las personas es, sin duda, una labor admirable y hasta pudiera decirse que quijotesca. Esto cobra mayor relevancia cuando hablamos de un escritor novel, que, en lugar de optar, como otros tantos, por la grabación de contenidos de índole audiovisual a través de un dispositivo electrónico, sin mayor aspiración que a la notoriedad fácil, decide más bien desarrollar su creatividad a través de las letras, tratando de encontrar un espacio propio en el tradicionalmente arduo camino del mundo editorial.

Si a esta dificultad para encontrar audiencias contemporáneas interesadas en el disfrute de la palabra escrita, le sumamos la crisis política, económica y social que atraviesa nuestro país, de la cual no escapa, claro está, la industria editorial local, la tarea de escribir con fines estéticos, y además lograr publicación, se convierte en una verdadera proeza marcada por obstáculos y desafíos, lo que le añade un valor y un mérito adicionales. A este respecto, Ramírez (2023) señala que el sector editorial en Venezuela se encuentra en una de sus crisis financieras más profundas, y que las casas editoriales de amplia tradición en el país,



subsisten hoy por hoy ofreciendo servicios de edición e imprimiendo libros de autores independientes. Por otra parte, Díaz (2024) destaca que la industria del libro venezolano se mantiene, a pesar de todo, a flote gracias principalmente a la labor de pequeñas casas editoriales, pero enfrenta de igual modo enormes retos debido a los elevados costos de impresión y distribución, lo que incide significativamente en los precios de los textos en las librerías y, por ende, en el acceso a estos del ciudadano común. Es así como, coinciden ambos articulistas, la opción más viable para muchos escritores venezolanos es la publicación en formato digital y la impresión bajo demanda. En este contexto que para muchos puede ser desalentador y adverso, se publica en asociación con la firma editorial Bernavil, la colección de relatos titulada *Entre sombras de anochecer* en el año 2022.

Esta antología marca el debut en el mundo editorial del profesor Alexis Maizo, egresado del Programa Inglés del Departamento de Idiomas Modernos de la UPEL-IPC. El libro es una recopilación de relatos, algunos de los cuales surgieron durante su participación en el taller literario Marco Antonio Martínez del Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias (IVILLAB). La colección incluye desde cuentos muy breves hasta otros más largos que pudieran catalogarse como *novellas*. Cada texto puede leerse de manera independiente y no lineal, aun cuando se entrelazan en diferentes bloques en los que se profundiza en distintos aspectos de la experiencia humana, a partir del terror, la fantasía y hasta el drama. No obstante, el autor logra interconectar temáticamente cada una de las cuatro partes de su obra, lo que convierte a este libro en una experiencia narrativa cohesiva, en la que se nos revelan, de igual manera, diferentes etapas del desarrollo y evolución de este escritor.

Aunque el tono predominante de esta publicación está vinculado a la incertidumbre, la aprensión, y una cierta melancolía, resulta complicado encasillar los relatos en una sola categoría. Esta versatilidad constituye uno de los puntos más fuertes de la antología, dado que Maizo presenta a través de sus historias conflictos complejos, en tramas que transitan tanto lo cotidiano como lo sobrenatural; así como personajes que enfrentan diversos dilemas éticos, emocionales, psicológicos e incluso espirituales. En cada una de sus secciones se desarrollan tópicos diferentes, pero al final todas las historias se desarrollan en una atmósfera que oscila entre lo inquietante y lo reflexivo. Se demuestra en esta colección una notable

habilidad para arrastrar al lector a mundos imaginarios cargados de una autenticidad y sensibilidad emocional remarcable.

Otro elemento digno de mención es la profundidad psicológica de los personajes. Maizo se adentra en sus motivaciones y luchas internas con una sutilidad que trasciende la mera descripción superficial. Más que por sus características físicas, la mayoría de los personajes destacan por su dimensión psicológica y emocional, que abarca desde lo más tierno y compasivo hasta los rasgos más oscuros e insondables. Cada texto no sólo narra una historia de suspenso, drama o terror. También nos ofrece una mirada a distintos aspectos de la condición humana, explorando temas como la soledad, la redención, la pérdida y la esperanza. Esta riqueza temática convierte a la antología en una obra que invita a ser releída, ya que cada nueva lectura nos revela capas adicionales de significado.

Como ya se estableciera en líneas anteriores, esta colección de cuentos se divide en cuatro partes. En la primera, *Relatos de lo desconocido*, se ahonda en la naturaleza del misterio, lo extraño, y por supuesto, todo lo que supera los límites de nuestra comprensión. En estos textos, se juega con la tensión y el temor a lo desconocido, sumergiendo a los personajes en situaciones que desafían nuestra percepción. Entre este grupo vale la pena destacar *Fragilidad* -uno de los favoritos del propio autor-, que examina la delgada línea entre la vida y la muerte, entre la consciencia y la inconsciencia. De igual forma resalta *Compañeras*, en el que el autor se adentra de una manera muy emotiva en el misterio de la existencia después de la vida. Por otra parte, *La Misión*, según señala su propio autor, germinó de manera inesperada como un experimento en el que coquetea con la ciencia ficción y la fantasía al explorar los misterios de la vastedad del universo. Todos los relatos de esta sección nos plantean preguntas sobre aquello que no podemos ver, entender o experimentar de forma tangible, en escenarios en los que se combinan sentimientos de inquietud y aprensión junto a la melancolía y la resignación.

La segunda parte, *Relatos de lo inevitable*, se centra en el destino y las fuerzas que gobiernan la vida de los personajes principales. Los textos giran en torno a la inexorabilidad de ciertos eventos, como la muerte, el amor perdido o la toma de ciertas decisiones trascendentales. Sobresale el cuento titulado *La Huida* como uno de los mejores textos de



esta sección –y quizás de toda la antología–, con un giro inesperado y un enfoque inusual de la narración y una también sorpresiva develación de su personaje principal. De igual modo, destacan *El encuentro* y *Flor de Medianoche*, ya que en estos textos el autor desarrolla su lado más emocional, sin descuidar el tono de intriga y suspenso característico de su estilo de escritura. Sin embargo, esta sección tiende más hacia una narrativa reflexiva, en la que los protagonistas enfrentan sus realidades con resignación o lucha, pero siempre bajo la sombra de aquello que no pueden cambiar. El mismo autor señala que en relatos como *El regreso* se distanció considerablemente de su zona de confort, explorando temas que, aunque no le resultaban ajenos del todo, sí resultan completamente diferentes de los tópicos que usualmente le atraen. A pesar de esto, esta parte de su trabajo nos deja ver un talento notable para ahondar en las emociones humanas más recónditas.

En *Relatos de lo oscuro*, la tercera sección de este libro domina, como es de esperarse, un tono sombrío y lóbrego. Aquí Maizo despliega de una manera más explícita el tipo de tramas que más le apasiona, aquellas relacionadas con el terror. En estas historias, se abordan las emociones humanas más sobrecogedoras como la maldad, la brutalidad y la obsesión que brota de los deseos reprimidos. Encontramos en estos relatos personajes atrapados en sus propios abismos morales, toda vez que intentan escapar o evitan sucumbir a sus impulsos más tétricos o a las fuerzas paranormales más oscuras. No es extraño, ni tampoco casual que en esta sección se encuentren varios de los relatos favoritos del autor, como *No apagues la luz* y *El despertar de la oscuridad*, los cuales desde su perspectiva tienen un mayor nivel de desarrollo y profundidad. Sin embargo, la historia que en definitiva marca el tono radical de esta sección es el texto *La ira y la nada* en el que la violencia ciega y desmedida nos recuerda que no hay nada más espeluznante que un ser humano que sucumbe a sus instintos más primitivos y tenebrosos.

Finalmente, *Entre sombras de verano*, la última sección de esta colección, nos ofrece relatos interrelacionados contados desde cuatro perspectivas diferentes. En estos textos se contrasta la ligereza del verano con las sombras que persisten en la vida de los personajes. Sin duda, esta división añade una capa adicional de complejidad a la trama principal, con giros y detalles que se descubren ante el lector de manera gradual.

Pudiera argumentarse que algunos textos y temas de la antología son excesivamente comunes, especialmente aquellos que se desarrollan en escenarios fantásticos y paranormales; y que el concepto de universalidad que maneja el autor nos remite más bien a contextos muy específicos, dada la notoria influencia angloparlante. No obstante, estos rasgos también le aportan diversidad a la obra del escritor y un rango más amplio de potenciales lectores. Es innegable que cuentos como *No apagues la luz* y *El despertar de la oscuridad* pueden resultar interesantes para audiencias jóvenes, generalmente atraídas por el terror fantástico. Asimismo, el mismo autor, en un ejercicio de siempre admirable autocrítica, reconoce que algunos relatos como *El ala real*, *El caminante* o *¿Por un mundo mejor?* carecieron de un mejor desarrollo y, por el mismo motivo, su impacto en el lector pudiera ser menor en comparación con otras historias.

A pesar de estas observaciones, son mayores las fortalezas de esta colección que sus debilidades. A través de una prosa contemporánea, en la que se apela al gusto de diferentes audiencias, el autor dota a cada relato de una identidad propia, manteniéndose al mismo tiempo fiel a su propio estilo. La estructura narrativa de sus cuentos en general está diseñada para al menos intentar sorprender al lector a través de revelaciones inesperadas y finales abiertos que invitan tanto a la reflexión como al goce estético, que son sin duda algunos objetivos primordiales de la escritura creativa. Esperamos que, con el devenir de los años, este joven autor continúe desarrollando sus potencialidades.

En resumen, *Entre sombras de anochecer* es una antología en la que, a través de sus relatos, el autor demuestra su capacidad para conectar con las emociones humanas más intensas. Alexis Maizo se presenta como un narrador hábil, capaz de tejer historias breves pero ricas en contenido y significado. Las historias de esta obra se constituyen finalmente en una lectura entretenida, reflexiva y amena para aquellos que buscan relatos que desafíen sus percepciones de mundo, los conmuevan y permanezcan en su memoria. Una de las principales motivaciones de esta reseña es la necesidad de dar a conocer y apoyar el talento nacional emergente. Incluso en tiempos difíciles, cuando los incentivos parecen escasos, hay escritores que eligen cultivar su creatividad, ofreciendo nuevas perspectivas y explorando temas diversos a través de un enfoque tanto fantástico como reflexivo. Promover sus esfuerzos es



esencial para destacar el valor de la literatura como ventana hacia la imaginación y el pensamiento crítico, aún en contextos que se nos muestran hostiles.

Referencias

- Díaz, A. (2024) Editoriales pequeñas mantienen a flote la industria del libro venezolano. Disponible: <https://cronica.uno/editoriales-pequenas-mantienen-a-flote-la-industria-del-libro-venezolano/> [Consulta: 2024, agosto, 24].
- Ramírez, A. (2023) Una Venezuela en crisis se olvida de los libros, pero el arte de escribirlos sobrevive. Disponible: <https://www.bancaynegocios.com/libros-tesis-venezuela-cultura-editoriales/> [Consulta: 2024, agosto, 24].



Sara Mesa. *Un amor*. Barcelona: Editorial Anagrama. Colección Narrativas Hispánicas, 2020, 185 págs.

José Rafael Simón Pérez

Investigador independiente

✉ taller1976@gmail.com

id <https://orcid.org/0009-0004-9420-9805>

Docente de Castellano, Literatura y Latín y Magíster en Lingüística, egresado del Instituto Pedagógico de Caracas (IPC), en 1995 y 2003 respectivamente. Adscrito a la cátedra de Lingüística General del Departamento de Castellano, Literatura y Latín del IPC (hasta el año 2018).

En el año 2023, la directora y guionista catalana y española Isabel Coixet, la misma de *Mi vida sin mí* (2003) y *La vida secreta de las palabras* (2005), dirigió la película *Un amor*, cinta que fue nominada a siete premios Goya, de los cuales no obtuvo ninguno. Pero, atención, esta reseña no va de dicho film, sino de la novela en la que se basó: *Un amor*, de la escritora madrileña Sara Mesa, publicada en 2020 y de la cual ya se han realizado más de diez ediciones, considerada por los diarios *El País*, *El Cultural* y *La Vanguardia* como la mejor novela de ese año.

Hacer la reseña de un libro, una película o una obra de teatro, no es en modo alguno una tarea exenta de riesgos. Supone deslizarse por la delgada línea que separa lo sugerido de lo explícito y gráfico. Quien esto suscribe es consciente de ello e intentará no traspasar esa línea, porque nada es más contrario al interés por leer un libro, por ejemplo, que el hecho de que a uno le resuman el contenido del mismo y le revelen demasiadas pistas. Y mucho menos el final. Es más: tal proceder debería estar sancionado y penado por ley. *Un amor* consta de dos partes y su historia transcurre en La Escapa, un caserío de la llamada España vaciada, que bien podría ubicarse en Aragón, o en Castilla La Mancha



(molinos incluidos), Castilla y León, o en la misma Extremadura. O en cualquier país, da igual. Es un caserío de calles sin asfaltar, polvorientas. Allí llegan y habitan especímenes de la “hojarasca” del mundo: la chica de la venta, deseosa de irse a una ciudad que le provea mayores oportunidades; Píter, sí, Píter, no Peter, el hippie que se define a sí mismo como artesano del vidrio; los gitanos, el clan que padece en sus carnes los estigmas de su estirpe; los viejos esposos Joaquín y Roberta, ella huyendo de manera forzada de sus vivencias y recuerdos y él explicando y justificando siempre los comportamientos de ella, otrora maestra de escuela; el casero, dueño del cuchitril donde se instalará la protagonista femenina y representación exagerada de la masculinidad más tóxica (tal vez la novela admita también una lectura en clave feminista, es solo una presunción).

Y en La Escapa también quedan los vestigios ruinosos de la casa habitada por dos hermanos, quienes en su interior dieron rienda suelta a su amor incestuoso. Y en esas paredes todavía se pueden distinguir las frases acusatorias escritas por los vecinos. Y los fines de semana se acerca hasta el poblado una familia que ocupa un “chalecito” heredado, entre otras razones porque no fue posible venderlo. Parece la típica familia modélica y funcional, vaya usted a saber qué procesión latirá en su seno.

En resumidas cuentas: perdedores, algunas personas “al margen de...”, “hojarasca”, intentando lo humanamente imposible: huir de sí mismos.

Y luego están Natalia (Nat) y Andreas, los protagonistas del asunto. Ella, una traductora, rebelde, antisistema, que llega a La Escapa huyendo a raíz de un incidente ocurrido en su antiguo trabajo. Y él, que de alemán tiene lo que quien suscribe este escrito tiene de mago, geógrafo de profesión, devenido en un pequeño agricultor y, en consecuencia, proveedor de frutas y verduras para toda la comarca. Ambos viven con sus mascotas: el perro Sieso, “obsequio” del casero y la gata Li respectivamente (Sugiero indagar acerca de las distintas acepciones de la palabra “sieso”).

A quien lea el libro le corresponderá averiguar el tipo de relación establecido entre ambos personajes, Nat y Andreas, el particular inicio de dicha relación (“... que lo deje entrar...”, es una frase que no deja de repetirse en la mente de Nat), así como la profundidad de la misma. Y también tendrá que averiguar el papel que tienen Sieso y Li en la trama de la obra, que lo tienen, y de no poco peso. Quizá a través de ellos es que se



puede llegar a comprender mejor a Nat y a Andreas, y al resto de personajes, y a las circunstancias que entrelazan y determinan sus vidas.

Y en las inmediaciones de La Escapa, hay un cerro no muy alto, El Glauco. Nat relaciona ese nombre con el término glaucoma y con el sentido de la vista en general. El susodicho centro vendría a ser entonces una especie de vigilante o de espía, ese ojo a medio camino entre ser omnisciente y testigo de todo lo que ocurre (y de lo que no, que tal vez sea más relevante) en los predios de La Escapa, de todo lo que hacen y les pasa a los personajes anteriormente mencionados.

Aunque hay otra interpretación posible, ya sabemos que si hay una característica que define al texto literario, es su carácter polisémico. Dispense quien lee esta travesura del Profesor de Literatura que fui, soy y seré. El glaucoma como conjunto de enfermedades del ojo puede ocasionar la pérdida progresiva de la visión. Resulta entonces muy posible que Nat no pueda ver o distinguir a dónde la están llevando sus pasos, ni las consecuencias de sus actos. Vale decir: Nat no es consciente de su particular descenso a los infiernos, cuyos detalles no vamos a revelar aquí. Ni más faltaba.

Estimado/a lector/a: si está buscando una novela que gire en torno a un asesinato o en la cual se desencadenen grandilocuentes acontecimientos, de antemano y con todo respeto le advierto que *Un amor* no es ese texto (a estas alturas ya usted debería saber que los asesinatos solo ocurren en los edificios).

Muy por el contrario, es esta una novela de lo cotidiano, de las peripecias diarias, de nuestras propias contradicciones como seres humanos, de la exacerbación de los instintos. Uno de esos textos donde parece que no pasa nada. Y sí pasa. Y mucho, en *La Escapa*, que me recuerda al *Ortiz de Casas Muertas*, del venezolano Miguel Otero Silva; al *Macondo* de *Cien Años de Soledad*, del colombiano Gabriel García Márquez; o a la *Comala* de Pedro Páramo, del mexicano Juan Rulfo.

Mención aparte para el lenguaje. A mi modo de ver, el uso del mismo es lacónico y austero, en consonancia con el paisaje circundante. Leyendo algunas frases visualizaba a Macario y Luvina de *El Llano en Llamas*, también de Rulfo.

De más reciente data es la conexión que podemos establecer entre la novela de *Mesa y Los asquerosos*, novela de Santiago Lorenzo, editada por Blackie Books en 2018.



En las dos hay un personaje que emprende un viaje físico y psicológico al mismo tiempo, al mundo rural. Aunque hay diferencias notables: en esta última el personaje central es un joven llamado Manuel, quien huye a un caserio abandonado luego de asesinar a un policía; aquí sí, involuntariamente, si me permiten el término, en medio de una manifestación en la cual no tenía ni arte ni parte.

Sirvan estas humildes cuartillas, con sus mil trescientas veinticinco palabras, como una tangencial aproximación a *Un amor*, de Sara Mesa. Y si después de su lectura nos interesamos por otras de sus creaciones, pues mejor todavía. Porque déjeme decirle, estimado/a lector/a, que esta periodista y filóloga hispanica afincada desde la niñez en la ciudad andaluza de Sevilla también es la autora de las novelas *Cuatro por cuatro* (2013, finalista del Premio Herralde de Novela), *Cicatriz* (2015), *Cara de pan* (2018) y *La familia* (2022), así como de los volúmenes de cuento *La sobriedad del galápago* (2008), *No es fácil ser verde* (2009) y *Mala leche* (2016). Algunas de estas obras se han hecho merecedoras de diferentes reconocimientos como el Ojo Crítico de Narrativa, Premio Cálamo Extraordinario, Premio Andalucía de la Crítica, entre otros galardones.

Finalmente, es una obviedad decir que los invito a leer. Con toda seguridad, la lectura hará que esta vida loca de hoy duela un poco menos.

ÍNDICES PREVIOS



Todos los volúmenes de la revista [Letras](#) (desde el primer número del año 1958) se encuentran digitalizados. Pueden consultarlos y descargarlos:

INDEXACIONES, BASES DE DATOS, DIRECTORIOS Y REDES SOCIALES ACADÉMICAS



Síguenos como [IVILLABIPC](#) en:     



LETRAS, Vol. 63, N.º 103 - Año 2023

Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Instituto Pedagógico de Caracas
Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello"
Caracas, Venezuela

TABLA DE CONTENIDO

PRESENTACIÓN

Letras 103.....	17
Anny Gabriella Perales de Hernández	

ARTÍCULOS

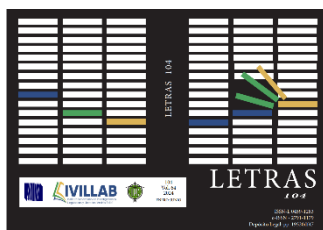
Relatos enmarcados. Pinacoteca simbólica - verbal estructurada en <i>Pecado</i> , novela de Laura Restrepo.....	21
Iraida Lisandra Bárzaga Morales	
La disponibilidad léxica de las emociones en el contexto de aula de clase: un estudio piloto..	55
Oscar Elías Blanco Correa Gabriela Emilce Kotz Grabole Pedro Antonio Salcedo Lagos	
Modalidad epistémica y evidencialidad: el caso de los marcadores en la sección conclusiones del artículo de investigación.....	81
Elennys Oliveros-Rodríguez María Stella Serrano-Moreno	
La distopía literaria como artefacto moderno.....	109
Héctor Jiménez Esclusa	
El aprendizaje cooperativo como estrategia metodológica para mediar la comprensión de la lectura.....	139
María Salcedo	

RESEÑAS

Rudy Mostacero. <i>Tendencias y derivas de la semántica del siglo XX</i>	177
Julio González, Yeimi León y Mónica Salinas	
María Sotomayor. <i>La paciencia de los árboles</i>	185
Vanessa Anaís Hidalgo	
Brian V. Street. <i>Letramentos sociais: abordagens críticas do letramento no desenvolvimento, na etnografia e na educação</i>	189
Carlos Eduardo Díaz Loyo y Egledys Guadalupe Zárraga de Díaz	
Índices previos Vol. 62, Letras 101 y Vol. 63, Letras 102.....	195
Normas para la publicación.....	200

PROGRAMAS DE POSTGRADO

Doctorado en Pedagogía del Discurso.....	214
Maestría en Lingüística.....	215
Maestría en Literatura Latinoamericana.....	216
Maestría en Lectura y Escritura	217
Especialización en Lectura y Escritura.....	218
Nuevos logos para Letras e IVILLAB.....	220



LETRAS, Vol. 64, N.º 104 - Año 2024

Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Instituto Pedagógico de Caracas
Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello"
Caracas, Venezuela

TABLA DE CONTENIDO

PRESENTACIÓN

Letras 104.....	17
José Gabriel Figuera Contreras	

ARTÍCULOS

Elipsis nominal en el corpus sociolingüístico del habla de Maracay, Venezuela.....	21
Ricardo Galup Thourey	
Roberto Fernández Retamar: Un surtidor humanista entre la poesía y el dogma.....	49
Jesús Arencibia Lorenzo	
Entidades relevantes: introducción y mantenimiento en el género del artículo de investigación.....	77
Miriam García de Díaz	
<i>Narraciones circulares en Allah N'est Pas Obligé (Alá No Está Obligado) de Ahmadou Kourouma.....</i>	99
Yonarki Alberto Ramírez Silva	
¿Tú comprendes? ¿Él comprende?... ¿Qué comprenden? El estudiante lojano ante refranes.....	137
Paola Rodríguez Guerrero Rita Jáimez Esteves	
Lilith, la primera femme fatale: Estereotipos literarios y cinematográficos.....	167
Francia Andrade	

RESEÑAS

Luis Landero. Lluvia Fina.....	191
José Rafael Simón Pérez	
Julio César Félix-Brasdefer. Pragmática del español: contexto, uso y variación.....	195
Iria Natalia Agreda Abreu	

CRÓNICA

¡A... Marte!.....	199
Mercedes Guanchez	
Índices previos Vol. 63, Letras 102 y 103.....	207

Normas para la publicación.....	212

PROGRAMAS DE POSTGRADO

Doctorado en Pedagogía del Discurso.....	227
Maestría en Lingüística.....	228
Maestría en Literatura Latinoamericana.....	229
Maestría en Lectura y Escritura	230
Especialización en Lectura y Escritura.....	231
Nuevos logos para Letras e IVILLAB.....	233

NORMAS PARA LA PUBLICACIÓN EN LA REVISTA LETRAS

NORMAS PARA LA PUBLICACIÓN EN LA REVISTA LETRAS

Sobre la revista

Enfoque y Alcance

Letras fue fundada por el Departamento de Castellano, Literatura y Latín, del Instituto Pedagógico de Caracas (hoy en día decanato de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador). Publicada desde 1958 bajo el título de Boletín (desde el número 1 al 22), cambió su denominación a Letras en 1967, a partir del número 23, cuando se adscribe al Centro de Estudios “Andrés Bello”, transformado en 1976 en Centro de Investigaciones Lingüísticas y Literarias “Andrés Bello” y elevado en el 2004 a la categoría de Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias “Andrés Bello” (IVILLAB), lugar en el que hoy día se edita y publica Letras semestralmente.

Desde que los profesores del Departamento de Castellano, Literatura y Latín, del Instituto Pedagógico de Caracas impulsaron la creación del Boletín, en el año de 1958 se ha pensado que cada publicación incluya trabajos de la especialidad que beneficien a los estudiantes y también a las comunidades abocadas a la enseñanza, y más particularmente, a la enseñanza de la lengua. Estas ideas se concretaron en el Boletín hoy llamado Letras, pues se pensó como un espacio en el que los especialistas y estudiantes —de Castellano, Literatura y Latín—publicaran y leyeran trabajos de indiscutible valor e importancia que en algunos casos podían haber quedado en el olvido. Evitando que esto ocurriera, el Boletín agrupó diversas disertaciones, ponencias, artículos, misceláneas gramaticales, entrevistas, semblanzas, noticias, reseñas bibliográficas y culturales. Así día tras día, se convirtió en referencia para la publicación y consulta de trabajos en las áreas de lengua, literatura y enseñanza de la lengua y de la literatura.

Misión

Letras es una publicación científica que tiene por objetivos fundamentales:

1. Contribuir con la construcción del conocimiento científico en las áreas de la lingüística y la crítica literaria.

2. Colaborar con el mejoramiento de la calidad de la educación en el campo de la lengua y la literatura.
3. Estudiar la identidad lingüística y literaria del venezolano y del latinoamericano.
4. Favorecer la construcción de la identidad cultural del venezolano, a través de las investigaciones educativas en nuestras áreas de acción.

Visión

Letras es un espacio para que los investigadores nacionales y extranjeros puedan publicar artículos científicos que constituyan un aporte relevante en las áreas de la lengua, la literatura y la enseñanza en ambos campos. Es una publicación de altísima calidad académica, con una amplia trayectoria, conocida y referenciada por ilustres investigadores a nivel mundial y disponible en diferentes bibliotecas de los más importantes países.

Esta revista se sigue proyectando como una publicación de acceso libre con la intención de que el conocimiento sea compartido y poder trascender fronteras. Y con los avances tecnológicos se lograron digitalizar todos los números de la revista, editados desde sus inicios en año el 1958, todos están disponibles en línea y nos mantenemos en versión electrónica.

Editada y financiada

La elaboración, edición y composición de la revista se realiza en el Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello" IVILLAB, con sede en el primer piso del Edificio Histórico del Instituto Pedagógico de Caracas (Universidad Pedagógica Experimental Libertador), Av. Páez, El Paraíso, Caracas, Venezuela.

- **Depósito legal:** pp.195202DF47
- **ISSN impreso:** 0459-1283
- **ISSN en línea:** 2791-1179

La frecuencia de publicación es semestral, de dos (2) números al año, el primero corresponde a los meses de enero a junio y el segundo a los meses de julio a diciembre. Procuramos que cada número contenga un mínimo de 5 artículos, además de 3 productos adicionales entre reseñas, entrevistas o crónicas.

- **Se publica en idioma español** con resúmenes de los artículos en español, inglés, francés, italiano y portugués.
- No se realiza ningún cobro por gestión editorial ni publicación.

POLÍTICAS DE LA REVISTA LETRAS

Política de Acceso Abierto

- **LETRAS** es una revista de acceso abierto totalmente gratuita, tanto para los lectores como para los autores.
- La revista **LETRAS** conserva los derechos patrimoniales (copyright) de las obras publicadas, que favorece y permite la reutilización de los mismos bajo la licencia *Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0*, por lo cual se pueden copiar, usar, difundir, transmitir y exponer públicamente, siempre que se cite la autoría y fuente original de su publicación (revista, editorial, URL y DOI de la obra), no se usen para fines comerciales u onerosos y se mencione la existencia y especificaciones de esta licencia de uso.
- Los lectores tienen el derecho de leer todos nuestros artículos de forma gratuita inmediatamente posterior a su publicación.
- No se realiza ningún cobro por gestión editorial ni publicación.

Política de Autoarchivo

LETRAS mantiene una política de autoarchivo que otorga a los autores la libertad de publicar y difundir sus artículos en otros medios electrónicos (webs personales, repositorios institucionales, blogs...), bajo las condiciones de la licencia (CC BY-NC-SA 4.0), siempre y cuando proporcionen información bibliográfica que acredite su primera publicación, esto se permite solo después de su publicación por la revista.

La revista **LETRAS** conserva los derechos patrimoniales (copyright) de las obras publicadas, que favorece y permite la reutilización de los mismos bajo la licencia *Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0*, por lo cual se pueden copiar, usar, difundir, transmitir y exponer públicamente, siempre que se cite la autoría y fuente original de su publicación (revista, editorial, URL y DOI de la obra), no se usen para fines comerciales

u onerosos y se mencione la existencia y especificaciones de esta licencia de uso. Si remezcla, transforma o crea a partir del material, debe distribuir su contribución bajo la misma licencia del original.

Quienes envíen algún trabajo, deben adjuntar una carta para solicitar que sea sometido a arbitraje y estudiar la posibilidad de incluirlo en la revista. Asimismo, deben señalar su compromiso para fungir como árbitro en su especialidad, en caso de que sea admitido. Queda entendido que el autor se somete a las presentes normas editoriales. En la carta, deben especificarse los siguientes datos: dirección del autor, teléfono fijo y celular, correo electrónico. En caso, de dos autores o más cada uno elaborará su propia comunicación.

- Véase carta para la **Solicitud de arbitraje, declaración de originalidad y reconocimiento de copyright.**

© Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello".
Universidad Pedagógica Experimental Libertador.

Política de Preservación Digital

La revista **LETRAS** desarrolla diversos procesos destinados a garantizar la accesibilidad permanente de los objetos digitales que se alojan en el servidor de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador.

- Los archivos publicados en [esta página web](#) están disponibles en formatos fácilmente reproducibles (PDF, HTML y ePub).
- **PKP Preservation Network (PN)** proporciona servicios gratuitos de preservación para cualquier revista OJS que cumpla con unas normas básicas.
- **LETRAS** habilita [LOCKSS](#) para almacenar y distribuir contenido de la revista en bibliotecas colaboradoras a través de una página del [Manifiesto editorial LOCKSS](#).
- Permitir a [CLOCKSS](#) almacenar y distribuir contenido de la revista a las bibliotecas participantes a través de la página [CLOCKSS Publisher Manifest](#).
- Metadatos de preservación digital y utilización de **Crossref-DOI** - *Digital Object Identifier*.

Identificación de Autoría

- Esta revista utiliza el identificador digital persistente de ORCID (Open Research and Contributor ID) como sistema de normalización de autorías.
- Todos los miembros del equipo editorial de Letras están registrados. Asimismo, nuestros autores deben estar registrados en ORCID. En caso de que quiera enviar un manuscrito y no tenga el registro, debe ir al url: ORCID y registrarse.

Protocolos de Interoperabilidad

- La revista Letras proporciona una interfaz OAI-PMH (Open Archives Initiative – Protocol for Metadata Harvesting) que permite que otros portales y servicios de información puedan recolectar los metadatos de los contenidos publicados.

Especificaciones: El módulo DRIVER extiende la interfaz OAI-PMH según las directrices DRIVER 2.0, lo que ayuda a las revistas OJS a ser compatibles con DRIVER. Este módulo integra las etiquetas meta Dublin Core en las visualizaciones del artículo con fines de indexación.

Ruta para los cosechadores: <https://revistas.upel.edu.ve/index.php/letras/oai>

Redes Sociales Para La Difusión Científica

La revista **LETRAS** y el IVILLAB cuentan con [redes sociales](#) (Facebook, Twitter, Instagram, LinkedIn y YouTube) y académicas ([Academia.edu](#), [Google Scholar](#)) en las que se informa cada vez que se publica un nuevo número, además regularmente se hacen publicaciones de los distintos artículos para darlos a conocer en otros espacios.

También se recomienda a todos nuestros autores que divulguen sus trabajos tras la publicación de su artículo en nuestra página oficial en alguna otra red social o académica que permita la difusión entre la comunidad: [ORCID](#), [ResearchGate](#), [Academia.edu](#), [Google Académico](#), [Mendeley](#), entre otras. Solo se solicita que se garantice la mención de la revista como fuente de publicación.

Exención de Responsabilidad

Las opiniones y hechos asumidos en cada artículo son de exclusiva responsabilidad de sus autores. El equipo editorial de la revista Letras no se hace responsable, en ningún caso, de los juicios o ideas expuestas por los articulistas o colaboradores.

Políticas éticas, antiplagio y de conflictos de intereses

La revista **Letras** asegura que los editores, evaluadores, y autores sigan rigurosamente las normas éticas internacionales durante el proceso de revisión y publicación de los manuscritos. Además, los autores están obligados a enviar una carta para solicitar que texto sea sometido a arbitraje y estudiar la posibilidad de incluirlo en la revista. Queda entendido que el autor se somete a las presentes normas editoriales. Además, se atiende a las recomendaciones del **Código de Conducta y Buenas Prácticas** definido por el **Comité de Ética en Publicaciones** (COPE) para editores de revistas científicas.

En la carta, declaran:

- Que este material no está siendo sometido a arbitraje por ninguna otra revista ni a ningún otro trámite de publicación, por lo cual doy fe de su **carácter inédito**. En caso de que se compruebe lo contrario, o de que decida retirar el trabajo de la publicación, me comprometo a cumplir con las normas editoriales de la revista.
- Que de ser aceptada mi investigación contraigo obligaciones para actuar como futuro **árbitro de Letras**, en artículos de mi área de competencia.
- Que conozco el **proceso editorial** de *Letras* y acepto tanto la revisión por pares doble ciego como las posibles correcciones del artículo que deban hacerse tras comunicarme oportunamente la disconformidad con ciertos aspectos pertinentes en mi artículo.
- Que conozco y acepto la **exención de responsabilidad** de Letras
- Que conozco y acepto el **código de ética** asumido por la revista.
- Autorizo que, una vez aprobado el artículo para su publicación, Letras conserve los derechos patrimoniales (copyright) y haga uso de la totalidad del contenido para su

divulgación a través de cualquier medio impreso o electrónico, bajo una licencia de Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional.

- Que reconozco que *Letras* es una revista de acceso abierto totalmente gratuita, tanto para los lectores como para los autores.

Todo trabajo que no se adecúe a estas recomendaciones y que se compruebe mala praxis será eliminado, en función del estado en que se encuentre el manuscrito en el momento de detectar faltas éticas. Carta de Solicitud de arbitraje, declaración de originalidad y reconocimiento de copyright

Política Antiplagio

En beneficio de la producción intelectual y de los derechos de los autores, sobre sus obras. El equipo editorial y los árbitros encargados de la evaluación en la revista Letras se aseguran de que cada artículo pase por un riguroso proceso de arbitraje doble ciego. En el que se toma principal atención a la detección de plagios, valiéndonos de la pericia de los evaluadores y de las alternativas de programas en línea que pueden analizar y detectar similitudes totales o parciales entre distintos trabajos (Plag; Plagiarisma.net; Copyleaks; Turnitin). Una vez que se detecta alguna irregularidad, los árbitros están obligados a informar al equipo editorial e inmediatamente se procede a la exclusión del artículo, además, se elabora un informe consolidado con las razones que motivan el rechazo del trabajo y se le envía al autor(es).

Sobre la autoría y herramientas de IA compartimos lo dispuesto en la Declaración de posición de COPE

Política Sobre Conflictos de Intereses

Letras cuenta con mecanismos de detección, seguimiento y monitoreo para resolver conflictos de intereses que puedan presentarse en las distintas instancias de publicación: entre los/as editores/as y gestores/as de la revista; entre estos/as y los/as autores/as; entre los/as autores/as y los evaluadores/as; entre sus contenidos y sus lectores/as.

1. Los conflictos que surjan dentro del equipo de trabajo de la revista y sus distintos consejos, se analizan en reuniones y consultas entre sus miembros.
 2. Ante la sospecha de existencia de un conflicto de interés no revelado en un manuscrito recibido o de un artículo ya publicado, sigue el árbol de decisiones recomendado por el Comité de Ética en la Publicación COPE.
- **En otros casos que se mencionan a continuación se seguirá el árbol de decisiones recomendado por el Comité de Ética en la Publicación (COPE).**
1. Sospecha de publicación redundante en un manuscrito recibido
 2. Sospecha de plagio en un manuscrito recibido
 3. Sospecha de datos inventados en un manuscrito recibido
 4. El autor correspondiente solicita añadir un autor adicional antes de la publicación
 5. El autor correspondiente solicita eliminar un autor antes de la publicación
 6. Solicitud para agregar un autor adicional después de la publicación
 7. Solicitud para eliminar un autor después de la publicación
 8. Qué hacer si el revisor sospecha que hay un conflicto de interés (CdI) no revelado en un manuscrito recibido
 9. Qué hacer si un lector sospecha que hay conflicto de interés (CdI) no declarado en un artículo publicado

Características de las Contribuciones

Los materiales que se envían a *Letras* deben poseer carácter inédito. El artículo no debe ser sometido simultáneamente a otro arbitraje ni proceso de publicación. En caso de que haya versiones en español u otras lenguas, deben ser entregadas para verificar su carácter inédito. Consultar Proceso editorial y evaluación por pares

Letras acepta los siguientes tipos de contribuciones:

1. *Artículo de investigación científica*



2. *Artículo tipo ensayo*
3. *Artículo de revisión*
4. *Reseñas críticas*
5. *Crónicas*

Áreas temáticas

1. *Lengua*
2. *Literatura*
3. *Enseñanza de la lengua y la literatura*
4. *Análisis del discurso*
5. *Crítica literaria*
6. *Otros estudios en diversas áreas del conocimiento lingüístico y literario*

Proceso editorial y evaluación por pares

Los artículos que se envíen a la revista **LETRAS** deberán reunir las siguientes condiciones. De no cumplirlas no podrán ser incluidos en el proceso de arbitraje.

1. Los materiales que se envían a Letras deben poseer carácter inédito. El artículo no debe ser sometido simultáneamente a otro arbitraje ni proceso de publicación. En caso de que haya versiones en español u otras lenguas, deben ser entregadas para verificar su carácter inédito.
2. Quienes envíen algún trabajo, deben adjuntar una carta para solicitar que sea sometido a arbitraje y estudiar la posibilidad de incluirlo en la revista. Asimismo, deben señalar su compromiso para fungir como árbitro en su especialidad, en caso de que sea admitido. Queda entendido que el autor se somete a las presentes normas editoriales. En la carta, deben especificarse los siguientes datos: dirección del autor, teléfono fijo y celular, correo electrónico. En caso, de dos autores o más cada uno elaborará su propia comunicación.

3. Véase carta para la **Solicitud de arbitraje, declaración de originalidad y reconocimiento de copyright.**
4. Los artículos que se envíen a la revista LETRAS deberán reunir las siguientes condiciones de las **normas editoriales.** De no cumplirlas no podrán ser incluidos en el proceso de arbitraje. También se puede revisar la sección de **Envíos**
5. Los manuscritos al ser recibidos pasan a un primer proceso de revisión, en este caso, se evalúa que cumplan con las normas editoriales y con las áreas temáticas de la revista. Este primer proceso se desarrolla en un lapso de 15 días.
6. Si son aceptados se informa a los autores que su trabajo pasará al proceso de arbitraje y se les describen los lapsos estimados para las distintas etapas del proceso editorial.
7. Por los árbitros pertenecer a distintas instituciones y universidades nacionales e internacionales, se prevé un plazo de aproximadamente cuarenta y cinco (45) días para que los especialistas formen sus juicios. Al recibir las observaciones de todos, la Coordinación de la Revista elabora un solo informe que remite al autor. Este tránsito puede durar un mes más. El escritor, luego de recibidos los comentarios, cuenta con treinta (30) días para enviar la versión definitiva. De no hacerlo en este período, la Coordinación asumirá que declinó su intención de publicarlo y, en consecuencia, lo excluirá de la proyección de edición.
8. Los trabajos aprobados pasan a formar parte de futuros números de Letras y su publicación podrá demorar cierto tiempo (aproximadamente tres meses), debido a que existe una conveniente planificación y proyección de edición, en atención a la extensión de la revista, su periodicidad (dos números al año), heterogeneidad de articulistas, variación temática y diversidad de perspectivas.
9. En el caso de los materiales no aprobados en el arbitraje, la Coordinación se limitará a enviar al autor los argumentos que, según los árbitros, fundamentan el rechazo.
10. El proceso de arbitraje (doble ciego) contempla que dos o tres jueces evalúen el trabajo. Estos no conocen que están arbitrando el mismo manuscrito, pues evalúan un artículo, cuyo autor no aparece identificado. El autor, a su vez, no sabe quiénes juzgan su investigación. Las reseñas y demás contribuciones de la revista también son arbitradas.

11. Los manuscritos recibidos son evaluados por pares externos nacionales e internacionales e internos de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador, Venezuela. Cada juez recibirá una comunicación de solicitud de arbitraje con un formato de informe que contiene los siguientes aspectos: consúltase el **formulario de evaluación** utilizado en el proceso de revisión por pares.

Identificación del trabajo a evaluar y del árbitro:

- Título del trabajo
- Área
- Sub-área
- Categoría: artículo especializado, reseña, creación, entre otros.
- Apellidos y Nombres del árbitro
- Institución de adscripción

Asimismo, este formulario establece las siguientes **categorías de evaluación sobre las cuales el juez debe emitir opinión.**

- a. Aspectos relativos a la forma:
- b. Estructura general
 - a. Introducción
 - b. Desarrollo
 - c. Conclusiones
 - d. Bibliografía
 - e. Otros
- c. Actualización bibliográfica
- d. Referencias y citas
- e. Redacción
- f. Coherencia del discurso
- g. Otras (especificar)
- h. Aspectos relativos al contenido:
 - Metodología

- Vigencia del tema y su planteamiento
 - Tratamiento y discusión
 - Rigurosidad
 - Confrontación de ideas y/o resultados
 - Discusión de resultados (si procede)
 - Otros (especifique)
- 12.- Además de los aspectos anteriores, los jueces deberán considerar la adecuación del artículo a las normas de publicación de la revista LETRAS.
13. Los árbitros pueden completar esta información con observaciones que sustenten los juicios emitidos y añadir cualquier otro aspecto que consideren relevante en el trabajo evaluado.
14. Los resultados de la evaluación se expresarán según los siguientes parámetros:
- Sugiere su publicación: con correcciones o sin correcciones
 - No sugiere su publicación
- a. Los árbitros deben especificar los argumentos (referidos a la forma y/o fondo) que justifiquen cualquiera haya sido la decisión señalada en el aparte anterior.
- b. La Coordinación de la revista LETRAS someterá nuevamente a consideración de los árbitros correspondientes, el artículo que requiera modificaciones mayores.
- c. La Coordinación de la revista LETRAS se reserva el derecho a realizar las correcciones pertinentes una vez que el artículo sea aceptado para su publicación.
- d. El envío se hará de manera digital a la siguiente dirección electrónica: revista.lettras.ipc@upel.edu.ve

EL MANUSCRITO

1. Se deben enviar dos documentos (en formato de Word) con su trabajo: el primero debe contener información sobre: a) título; b) nombre completo del autor; c) institución de adscripción (debe indicarse el país) d) resumen curricular (en instituciones, área docente, de investigación, título y fuente de las publicaciones anteriores (de haberlas); d) número ORCID. El segundo contendrá solo el trabajo sin ningún dato de identificación ni pistas para llegar a ella; tampoco deben aparecer

dedicatorias ni agradecimientos; estos aspectos, podrán incorporarse en la versión definitiva, luego del proceso de arbitraje.

2. Debe obedecer a las siguientes especificaciones: letra "Times New Roman" o "Arial", tamaño 12, a doble espacio, páginas numeradas, en formato tamaño carta, margen de 3 cm en todos los lados.
3. El trabajo debe poseer título y resumen en español. Este resumen debe tener una extensión de una cuartilla, es decir entre 100 y 250 palabras y especificar: propósito, teoría, metodología, resultados y conclusiones. Para efectos de la traducción, sugerimos el empleo de oraciones cortas, directas y simples. Al final, deben ubicarse cuatro palabras clave o descriptores. Los cuatro descriptores deben aparecer en el texto y en el mismo orden en el que son mencionados.
4. La extensión de los artículos deberá estar comprendida entre 15 y 30 cuartillas (más tres para la bibliografía).
5. En cuanto a la estructura del texto, en una parte introductoria debe especificarse el propósito del artículo; en la sección correspondiente al desarrollo se debe distinguir claramente qué partes representan contribuciones propias y cuáles corresponden a otros investigadores; y las conclusiones solo podrán ser derivadas de los argumentos manejados en el cuerpo del trabajo.
6. Si se incluye una cita y tiene más de cuarenta palabras, deberá presentarse en párrafo separado, sin comillas, a un espacio y con una sangría de cinco espacios a ambos lados. En caso de citas menores, se exponen incorporadas a la redacción del artículo, entre comillas. Las referencias deben elaborarse siguiendo las Normas APA (7ª edición).
7. La lista de referencias se coloca al final del texto, con el siguiente subtítulo, en negritas y al margen izquierdo: Referencias. Cada registro se transcribe a un espacio, con sangría francesa. Entre un registro y otro se asigna espacio y medio. Debe seguirse el sistema de las Normas APA (7ª edición).
8. Las notas van al pie de página y no al final del capítulo, en secuencia numerada.
9. No debe haber ningún tipo de errores (ni ortográficos ni de tipeo); es responsabilidad de los autores velar por este aspecto.

10. Los dibujos, gráficos, fotos y diagramas deben estar ubicados dentro del texto, en el lugar que les corresponda. Debe seguirse el sistema de las Normas APA (7ª edición).
11. Quienes deseen colaborar con reseñas deben considerar que las mismas constituyen exposiciones y comentarios críticos sobre textos científicos o literarios de reciente aparición, con la finalidad de orientar a los lectores interesados. Su extensión no debe exceder las seis (6) cuartillas.
12. En las reseñas se requieren todos los datos del libro y un orden particular: nombre y apellido del autor del libro, el título de la obra en cursivas, ciudad, editorial, fecha y número de páginas: Jonas Jonasson. *El abuelo que volvió para salvar el mundo*. Barcelona: Ediciones Salamandra, 2019, 443 págs.
13. En la reseña es necesario detenerse en el autor del libro: introducir al autor en el espacio cultural, su producción académica o intelectual...entre otros datos que lo presenten al lector (esto se recomienda para los dos primeros párrafos del texto).
14. Al presentar la estructura global del libro es necesario describirlo totalmente. Esto dará información necesaria para que el lector se haga una idea precisa del libro a leer.
15. Los árbitros de artículos no publicables serán considerados dentro del comité de arbitraje de una edición de LETRAS.

Formulario de evaluación de la revista Letras

Correspondencia: Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias “Andrés Bello” (IVILLAB). Universidad Pedagógica Experimental Libertador – Instituto Pedagógico de Caracas. Edificio Histórico, Piso 1, Av. Páez, Urbanización El Paraíso, Teléfono 0058-212-451.18.01. Caracas – Venezuela.

- **Correos electrónicos de contacto:**
 - revista.letras.ipc@upel.edu.ve
 - letras.ivillab@gmail.com
 - ivillab.1964@gmail.com
 - jfiguera.ipc@upel.edu.ve
 - johanna.rivero.ipc@upel.edu.ve

- Directora del Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello" (IVILLAB). Johanna Rivero Belisario, Universidad Pedagógica Experimental Libertador, Venezuela. 
- Subdirector del Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello" (IVILLAB). Editor científico de la revista LETRAS. José Gabriel Figuera Contreras, Universidad Pedagógica Experimental Libertador, Venezuela. 

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA EXPERIMENTAL LIBERTADOR
INSTITUTO PEDAGÓGICO DE CARACAS
SUBDIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN Y POSTGRADO

DOCTORADO EN PEDAGOGÍA DEL DISCURSO

1. Descripción: Este doctorado se desarrolla dentro de las líneas y políticas del Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello" (IVILLAB). Se fundamenta en el Humanismo y en la Pedagogía crítica y se propone una interpretación de la realidad educativa venezolana, una reflexión acerca de nuestro entorno y de nuestros conocimientos, y una transformación social y educativa, que genere una teorización sobre un aspecto de la realidad cultural y educativa venezolana.

2. Dirigido a: Profesionales con títulos de profesor, licenciado y especialista o magíster en las áreas de lengua, literatura, lectura y escritura. También pueden optar quienes acrediten una educación equivalente o quienes estén en disposición de desarrollar las competencias de entrada requeridas, mediante un plan de formación personalizado.

3. Requisitos de ingreso: Además de las condiciones referidas a las competencias de entrada necesarias, los aspirantes deberán tener el apoyo de tres personas que los conozcan en diferentes ámbitos (personal, profesional e institucional), deberán aprobar un anteproyecto de investigación y una entrevista personal.

4. Líneas de investigación: Ciencias del lenguaje y educación, Desarrollo de competencias para la lengua escrita, Lingüística aplicada, Educación infantil, Enseñanza de la lengua materna, La lengua como diáspora, español de Venezuela, Análisis del discurso, Literatura venezolana, Literatura latinoamericana

5. Régimen de estudios: El doctorado está estructurado en diez semestres. En cada uno, el estudiante podrá cursar un mínimo de seis unidades de crédito y un máximo de doce.

6. Modalidad de estudios: Preferiblemente semipresencial o presencial, dependiendo de la naturaleza de los cursos. En casos de formación personalizada, existe la posibilidad de cursos a distancia.

7. Aspectos financieros: Los aranceles de estudio están supeditados al valor de la unidad tributaria. Cada crédito tiene un valor de tres unidades tributarias.

8. Requisitos de egreso: Aprobar 48 unidades de crédito y la tesis doctoral, demostrar dominio de un idioma extranjero, difundir las experiencias y resultados obtenidos en los cursos del doctorado, mediante ponencias y artículos.

9. Información: Prof.^a Dra. Shirley Ybarra
pedagogiadeldiscursoupel@gmail.com

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA EXPERIMENTAL LIBERTADOR
INSTITUTO PEDAGÓGICO DE CARACAS
SUBDIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN Y POSTGRADO

MAESTRÍA EN LINGÜÍSTICA

Título que se otorga

Magíster en Lingüística

Presentación General

El Subprograma de Maestría en Lingüística, el más antiguo del país en su género, aspira a continuar con la formación de especialistas de esta disciplina con un amplio dominio de los principales enfoques y métodos de la investigación lingüística para realizar estudios en el área del español de Venezuela y para aportar soluciones a problemas vinculados con el lenguaje en el contexto de la realidad nacional.

Objetivos Generales

- a) Aproximar a los estudiantes a los fenómenos lingüísticos con las herramientas teórico-prácticas pertinentes.
- b) Formar investigadores en el área del lenguaje que valoren la variedad venezolana del español.
- c) Aportar soluciones a problemas vinculados con el lenguaje en el contexto de la realidad nacional.

Perfil del Egresado

- Domina las teorías lingüísticas más importantes, así como también las precarias interdisciplinarias afines a los estudios del lenguaje.
- Aplica los métodos de investigación lingüística para el estudio del lenguaje.
- Diseña, desarrolla, aplica y valida modelos de análisis lingüísticos.
- Evalúa y correlaciona resultados de investigaciones en lingüística áreas afines.
- Manifiesta poseer una actitud positiva hacia la investigación y hacia la constante búsqueda del conocimiento.

Información: Prof.^a Mgtr. Norma González de Zambrano
maestrialinguisticaipc@gmail.com

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA EXPERIMENTAL LIBERTADOR
INSTITUTO PEDAGÓGICO DE CARACAS
SUBDIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN Y POSTGRADO

MAESTRÍA EN LITERATURA LATINOAMERICANA

Título que se otorga

Magíster en Literatura Latinoamericana

Presentación General

Este Subprograma ofrece la oportunidad de actualización al docente y al investigador. Para eso, les brinda la ocasión de profundizar en la literatura latinoamericana de los siglos XIX, XX y XXI. Así mismo, busca vincular los estudios de pregrado y de postgrado del estudiante con la labor investigativa desarrollada por el Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello" (IVILLAB).

Objetivo General

Formar especialistas críticos con dominio de las principales herramientas teórico-metodológicas de la investigación, lo que permitirá el análisis de los textos representativos de la literatura y la cultura latinoamericanas, en el marco de las tradiciones y debates discursivos que las sustentan y problematizan.

Perfil del Egresado

- Conoce los distintos tipos del discurso literario.
- Conoce y vincula los procesos culturales latinoamericanos y venezolanos que inciden en la literatura y permiten su conceptualización.
- Posee un pensamiento crítico con respecto a las formaciones teóricas, estéticas y discursivas.
- Utiliza y domina los principales métodos de análisis de la obra literaria.
- Domina los principales métodos de investigación literaria.
- Posee una actitud positiva hacia la investigación y hacia la renovación constante del conocimiento.
- Diseña y ejecuta proyectos de investigación en las áreas de la Literatura Venezolana y/o Latinoamericana.

Información: Prof. Mgtr. Luis Alfredo Álvarez A.
literapost.ipc@gmail.com

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA EXPERIMENTAL LIBERTADOR
INSTITUTO PEDAGÓGICO DE CARACAS
SUBDIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN Y POSTGRADO

MAESTRÍA EN LECTURA Y ESCRITURA

Título que se otorga

Magíster en Lectura y Escritura

Presentación General

La *Maestría en Lectura y Escritura* pretende continuar con la formación profesional de los docentes en ejercicio, en el área de la lengua escrita, a fin de propiciar la investigación teórico-práctica en este campo.

Objetivo General

Promover las investigaciones en el ámbito de la lengua escrita.

Objetivos Específicos

1. Formar profesionales especializados en el saber científico y en metodología de la investigación en el área de lectura y escritura.
2. Propiciar el desarrollo de habilidades para profundizar y generar conocimientos en relación con la lectura y la escritura.
3. Propiciar la formación de educadores conscientes de la importancia de la lectura y la escritura como procesos indispensables para la transformación del hombre y del contexto histórico social en el que se desenvuelve.
4. Estimular el desarrollo de la capacidad reflexiva y crítica del docente frente a diferentes proposiciones relacionadas con los procesos de comprensión y producción lingüísticas.
5. Contribuir con el desarrollo de actividades de investigación en las áreas de lectura y escritura con vista a la revisión y mejoramiento permanente y sistemático del proceso de enseñanza y de aprendizaje.
6. Propiciar el desarrollo y aplicación de nuevos modelos evaluativos en las áreas de lectura y escritura.

Información: Prof.^a Mgtr. Sabrina Delgado

lecturayescrituraipc@gmail.com

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA EXPERIMENTAL LIBERTADOR
INSTITUTO PEDAGÓGICO DE CARACAS
SUBDIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN Y POSTGRADO

ESPECIALIZACIÓN EN LECTURA Y ESCRITURA

Título que se Otorga

Especialista en Lectura y Escritura

Presentación general

La Especialización en Lectura y Escritura pretende continuar con la formación profesional, especialmente en el rol de facilitador, a fin de que los docentes optimicen su praxis pedagógica mediante el diseño y evaluación de estrategias instruccionales efectivas para lograr un mejor desempeño de los estudiantes en las áreas de comprensión y producción de textos. Esta especialización se encuentra en continua evaluación.

Objetivo general

Promover las investigaciones en el ámbito de la pedagogía de la lengua escrita.

Objetivos Específicos

1. Propiciar la formación de educadores que reconozcan la importancia de la lectura y la escritura como procesos comunicacionales indispensables para la transformación del hombre y del contexto histórico-social en el que se desenvuelve.
2. Estimular el desarrollo de la capacidad reflexiva y crítica del docente frente a diferentes proposiciones con la lengua escrita.
3. Propiciar la aplicación de estrategias novedosas en el campo de la enseñanza y el aprendizaje de la lectura y la escritura como respuesta a proyectos histórico-pedagógicos definidos de acuerdo con nuestras necesidades reales.
4. Contribuir con el desarrollo de actividades de investigación en el área de lectura y escritura con vista a la revisión y mejoramiento permanente y sistemático del proceso de enseñanza.
5. Propiciar el desarrollo y aplicación de nuevos modelos evaluativos en las áreas de lectura y escritura.
6. Motivar al docente para que asuma un rol como agente fundamental en la promoción de la lectura y la escritura dentro de núcleos sociales en los cuales debe desarrollar su ejercicio profesional.

Perfil del Egresado

- ✓ Propicia en el educando el uso sistemático y permanente del lenguaje oral y escrito como medios efectivos para la comunicación, el crecimiento personal, el desarrollo del pensamiento y la creatividad.
- ✓ Orienta su acción sobre la base de soluciones de problemas vinculados al contexto histórico-social.
- ✓ Motiva la participación de los estudiantes en las actividades dirigidas a la adquisición y desarrollo de la lectura y la escritura, con la finalidad de estimular sus capacidades creativas individuales, sus capacidades cognitivas, afectivas y su crecimiento personal y social.
- ✓ Asume actitudes críticas frente a proposiciones teórico-prácticas relacionadas con los procesos de comprensión y producción de teorías lingüísticas desde perspectivas interdisciplinarias.
- ✓ Orienta científicamente las actividades que propician la adquisición y desarrollo de la lectura y la escritura en los educandos.
- ✓ Utiliza estrategias que le permiten emplear adecuadamente los recursos para el aprendizaje de la lectura y la escritura, y evaluar su uso.
- ✓ Facilita en el educando la adquisición y el desarrollo de las competencias necesarias para hacer uso apropiado de la lectura y la escritura.
- ✓ Planifica las actividades de promoción en atención a las características de la sociedad venezolana y la comunidad para garantizar la efectividad de su acción pedagógica.
- ✓ Propicia la participación de la clase, la escuela y la comunidad con el fin de lograr la integración para la promoción efectiva de la lectura y la escritura.
- ✓ Coordina acciones que le permitan cohesionar grupos de trabajo con diferentes sectores de la comunidad y del ámbito escolar para atender de manera efectiva la promoción de la lectura y la escritura.
- ✓ Promueve la incorporación consciente de los educandos en la búsqueda de alternativas para la solución de problemas de lectura y escritura en el aula.

Información: Prof. Mgtr. Brayan Hernández
lecturayescrituraipc2020@gmail.com

Dirección:
Avenida Páez, urbanización El Paraíso, Caracas, Distrito Capital.
Universidad Pedagógica Experimental Libertador.
Instituto Pedagógico de Caracas, Torre Docente, Piso 4, Oficina 434.



El logotipo del Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias “Andrés Bello” representa, en su conjunto, una composición integral entre la identidad visual del instituto y su finalidad como centro de investigaciones y desarrollo científico y socio humanístico. Está caracterizado por sostener de forma indivisible el logo (texto) y un símbolo gráfico con colores, formas y disposiciones específicas y reguladas:

- El texto principal corresponde a las siglas IVILLAB; este contiene la letra inicial de cada palabra que conforma el nombre del Instituto. El texto siguiente, ubicado en la parte inferior, y establecido con un tamaño menor, contiene el nombre completo. Es de color azul oscuro porque representa la academia, el conocimiento, la profundidad, el equilibrio, la claridad de ideas y la creatividad. Además, los colores del logotipo del IVILLAB se inspiran en las instituciones que sentaron las bases del Instituto: tomamos el color azul del logo de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador (UPEL) y el color verde del Instituto Pedagógico de Caracas (IPC).
- El símbolo gráfico del lado izquierdo representa las páginas que a lo largo de la historia se han escrito como resultado de la investigación, el trabajo abnegado y la experiencia de muchos profesionales que dedican su vida en pro de la academia. Se trata de, más que un conjunto de libros, un cúmulo de conocimientos compartidos que, durante la trayectoria de distintos investigadores, dieron lugar al órgano de divulgación del Instituto, hoy llamado *Letras*. Para la Revista se siguió el mismo principio de selección de colores, manteniendo la tipografía que ha representado por años a *Letras*, y en este caso se agrega el nombre completo: Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias “Andrés Bello”.

LETRAS

Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello"

- Colores verde, azul y amarillo. Corresponden a la triada de la esperanza y la formación: el verde se abraza a la pedagogía que forma parte de la vida de todo upelista e ipecista investigador, ese que se complace en compartir con otros su saber. El azul, como ya se ha indicado, es el color del conocimiento y, finalmente, el amarillo en su tono más cálido representa la excelencia y la luz que el IVILLAB quiere ser no solo para la sociedad venezolana, sino para el mundo.

También mantenemos el logo que, por mucho tiempo, ha representado al IVILLAB.

En él aparece el busto de Don Andrés Bello, epónimo del Instituto



IVILLAB (1964-2024) 60 años

LETRAS (1958-2024) 66 años

José Gabriel Figuera Contreras

Johanna Rivero Belisario

Iria Natalia Agreda Abreu

