

ROLF EBBERENZ (ed.)

**DISCURSOS HISPÁNICOS  
SOBRE ALIMENTACIÓN  
Y CULINARIA**

*Aproximaciones literarias y lingüísticas*

VISOR LIBROS

## ÍNDICE

Presentación .....	9
<b>Literatura hispanoamericana</b>	
Marco KUNZ: Huitlacoche vs. ketchup: el choque de culturas gastronómicas en «El despojo» de Carlos Fuentes .....	23
Yvette SÁNCHEZ: La gastronomía de los US Latinos: abriendo camino a otras artes .....	47
Dolores PHILLIPS-LÓPEZ: Textos y pretextos culinarios en Alfonso Reyes .....	69
<b>Literatura española</b>	
Tobias BRANDENBERGER: Lucha de pucheros. Imagología literaria y rivalidades gastronómicas .....	85
Carlos ALVAR: De comidas, ventas y ajustes de cuentas .....	101
Antonio LARA: La gastronomía en el <i>Viaje de Turquía</i> .....	125
Victoria BÉGUELIN-ARGIMÓN: Comer en tierras asiáticas en los siglos XV y XVI: de la <i>Embajada a Tamorlán</i> a la <i>Historia del gran Reino de la China</i> .....	141
Gabriela CORDONE: ¿Cena profana o escena alegórica? Nuevos apuntes a propósito de la comedia <i>Trinlaría</i> , de Bartolomé de Torres Naharro .....	167
Milagros CARRASCO TENORIO: La función de la alimentación en los textos de caballería hispánicos: entre simbolismo y realismo .....	185
<b>Lingüística</b>	
Yvette BÜRKI: La explotación de estereotipos en la publicidad de cerveza .....	205
Oxana DANILOVA: <i>Cómetelo</i> , un programa culinario: interacción entre el presentador y su público .....	229

Cubierta: *Anónimo español*. Bodegnero, ca. 1630. Rijksmuseum, Amsterdam.

© Los autores

© Visor Libros

Isaac Peral, 18 - 28015 Madrid

www.visor-libros.com

ISBN: 978-84-9895-150-9

Depósito Legal: M-828-2014

Impreso en España - *Printed in Spain*

Gráficas Muriel / Investigación, n.º 9. P. I. Los Olivos - 28906 Getafe (Madrid)

*Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra (<http://www.conlicencia.com>; 91 702 19 70 / 93 272 04 47)*

- Garrido Medina, Joaquín (1999): «Los actos de habla. Las oraciones imperativas», en: Bosque, Ignacio / Demonte, Violeta (eds.): *Gramática descriptiva del español*, Madrid, Espasa-Calpe, pp. 3879-3928.
- Kerbrat Orecchioni, Catherine (1997): *Énonciation : de la subjectivité dans le langage*, Paris: Colin.
- Norrick, Neal y Spitz, Alice (2008): «Humor as a resource for mitigating conflict in interactions», *Journal of Pragmatics* 40, pp. 1661-1686.
- Ruiz Gurillo, Leonor (1997): *Aspectos de fraseología teórica española*, Valencia: Universidad de Valencia.
- Seco, Manuel / Andrés, Olimpia / Ramos, Gabino (2005): *Diccionario del español actual*, Madrid: Aguilar.
- Zuluaga, Alberto (2007): «Análisis y traducción de unidades fraseológicas desautomatizadas», *Philologie im Netz (Phin)* 16, pp. 67-83; en línea: <http://web.fu-berlin.de/phn/phn16/p16t5.htm> (consulta: 14.06.2012).

## Para una historia del léxico hispanoamericano de la alimentación y la culinaria

Juan Pedro Sánchez Méndez  
*Université de Neuchâtel*

### 1. INTRODUCCIÓN

1.1. El léxico hispanoamericano y su evolución constituyen el nivel de análisis que acusa o refleja mejor que ningún otro la riqueza y la variedad cultural del mundo americano. Al constituir el nivel más superficial de la lengua, es donde mejor podemos rastrear la denominada historia externa. El cambio semántico y el cambio léxico se encuentran profundamente vinculados a la vida, la literatura, la historia, las tradiciones discursivas y la cultura de una determinada comunidad. Si a esto añadimos la propia vaguedad del significado léxico, la polisemia de muchas palabras o la ambigüedad contextual, se comprenderá por qué el significado es de todos los elementos lingüísticos el menos resistente al cambio.

Por eso, no es de extrañar que, dentro de la lexicología hispanoamericana, la alimentación constituya un ámbito importante, en el que se han dejado sentir las influencias de otras culturas y lenguas, la americanización de unas costumbres previamente europeas, y los elementos propios de la sociedad colonial, primero, e hispanoamericana, después. Puesto que el léxico de la alimentación está estrechamente vinculado a los alimentos disponibles o tradicionales de un lugar, a las preferencias a la hora de elaborarlos y a la manera y orden en que se sirven, la diversidad que Hispanoamérica ofrece en este

sentido no podría ser más amplia, variada e interesante para el lexicólogo y el lexicógrafo.

La historia del léxico culinario americano muestra mucho mejor que otros cómo se imbrican lengua, cultura y civilización y cómo una realidad determinada, con independencia de que sea exótica o universal, puede variar de unas a otras regiones. Y esto es algo que se gestó desde los primeros tiempos del descubrimiento. Es decir, que podemos considerar que fue también a partir de la alimentación como comenzó a americanizarse la sociedad colonial y el español en que se expresaba. Así pues, desde el principio, la alimentación y la elaboración de platos en la sociedad colonial debieron de comenzar a diferenciarse y a mostrar elementos de originalidad y sincretismo cultural. Nació así una denominada *cocina criolla*, variada, en la que, sobre una base castellana medieval, que se adaptaba a nuevos tipos de alimentación desconocidos totalmente en Europa, se incluyeron pronto elementos indígenas y africanos.

1.2. Podemos decir que durante los siglos XVI al XVIII, a medida que se consolidaba y progresaba la vida urbana colonial, la cocina y las grandes mesas americanas iban definiéndose, haciéndose más complejas y especializándose con elementos originales que las individualizaban frente a Europa, a la vez que se singularizaban progresivamente las regiones. Luego países, entre sí. En este sentido, señala Fontanella (1992: 110) que la existencia de una compleja vida social trajo aparejado un amaneramiento o barroquismo en la mesa, lo que dio lugar a un amplio vocabulario, en su mayoría de origen hispánico referido a la vida cotidiana, en el que se incluyen creaciones propias. A partir del siglo XIX será el francés, y su connotación de refinamiento y cosmopolitismo, el que se desarrolle dentro de las denominadas clases altas. El campo léxico de la culinaria debió de ganar en complejidad contemporáneamente a esta sofisticación de la vida criolla pudiente o elitista. Señala en este sentido Fontanella (*ibid.*) que en el comedor junto a los utensilios de toda la vida como los platos y las fuentes, tazas, pocillos, vasos y copas, aparecen (o perduran) *escudillas, jicaras, tembladeras* 'vasos anchos con dos asas', *frascueros, azafates, saboyas* 'pequeños platos', *pescaaderas, apartaderos, vaseras, flamenquillas* 'fuentes pequeñas', o *cañutos*, entre muchos otros.

Es más, desde el punto de vista del Viejo Mundo, podríamos decir que el descubrimiento de América supuso una auténtica revolución culinaria como raramente se ha visto antes en la historia occidental. Conviene no olvidar que una parte importante de la base nutricional actual, no solo de España, sino del resto del mundo, proviene de América. La vieja cocina medieval y el mundo de las exóticas especias que habían motivado muchos viajes a la India se verán superados e inundados por tal cantidad nueva de productos desconocidos que harán falta dos o tres siglos para integrarlos y reconvertirlos en nuevos alimentos y platos totalmente inéditos unas generaciones antes.

Los alimentos trasladados a Europa tardaron en ser implantados culinariamente en las cocinas del resto de Europa, no quizás así en España. La incorporación de cada uno de estos ingredientes en la culinaria española, por parte de los consumidores, alcanzaría diferentes perfiles de aceptación dependiendo del alimento. A América se trasladó desde Europa el azúcar de caña, los cereales y la vid en primera instancia. A Europa vino el chocolate, el cacao, la patata, el maíz, el tomate, la piña, el cacahuete, el pimiento, el pimentón, la vainilla, la palta o aguacate, la batata, la calabaza... La cantidad de nuevos productos era ciertamente importante y también debió de ser desconcertante; ante los europeos se abrió un universo de sabores, olores, texturas y maravillas culinarias insospechadas que poco a poco, y de manera incompleta, iban llegando. Con el tiempo la cocina occidental acusaría hondamente el impacto americano y esto hubo de tener su repercusión en el léxico gastronómico a una escala posiblemente poco imaginable ni antes ni después. Por lo tanto, podemos destacar dos razones para tener en cuenta a América a la hora de abordar una historia del léxico de la alimentación y la culinaria en español.

1.2.1. En primer lugar, hay que señalar un antes y un después de América en este campo léxico. El hecho es que, tras la Edad Media, el descubrimiento de América producirá profundos cambios, cualitativos y cuantitativos; en esta parcela del léxico que se verá notablemente enriquecida con varias decenas de nuevos alimentos y nombres de platos y comidas a una escala como no se dio en su historia. Es más, esta incorporación léxica afectará también, vía español, a otras lenguas europeas. En unos casos es la adaptación fonético-fono-

lógica al castellano del nombre indígena la que pasa a otras lenguas. Un ejemplo es el *chocolate*, indigenismo náhuatl universalmente conocido de formación etimológica muy discutida (DCECH *s.v.* *chocolate*): aparece hacia 1521, con la grafía *cahanatlte*, después *chocollati* (hacia 1580) y, con la forma actual, en Acosta (1590). Con esta forma pasará al inglés *chocolate*, al francés *chocolat*, al alemán *Schokolade*, etc. Lo mismo cabría decir de la voz *vainilla* (francés *vanille*, inglés *vanilla*, alemán *Vanille*), diminutivo de la palabra *vaina*, con la que los castellanos designaron a una planta mexicana y al fruto oloroso de esta muy apreciado en la repostería para aromatizar los licores, el chocolate o los dulces.

En otros casos, las lenguas europeas hubieron de heredar incluso las confusiones de los españoles peninsulares respecto de ciertos productos, aunque los americanos fueran ajenos a esto. Es lo que pasó con la *patata*, que constituyere por sí misma un ejemplo prototípico. Aquí tenemos un producto americano, la solanácea, nombrado por una palabra creada en España y sin curso en América, donde se la denomina invariablemente con el quechuismo *papa*, sin excepciones ni antes ni después (Buesa / Enguita 1992: 106). La *batata*, por un lado, es un término raiño de la Isla de la Española y con él se nombra a la planta convolvulácea con raíces tuberosas dulces llamada también *boniato* o más técnicamente *pomoa batata*. Se documenta por primera vez en 1519. En España fue conocida desde principios del siglo XVI, especialmente en Sevilla y Málaga, donde recibió un amplio cultivo, hasta el punto de ser conocida también como *patata de Málaga*, o simplemente *patata*, desde el siglo XVII. Por otro lado, en español, la palabra *papa* es un préstamo lingüístico del término quechua *papa*, con el que se hace alusión al tubérculo denominado *solanum tuberosum*. La cuestión es que la *papa* y la *batata* se confundían con frecuencia. Del cruce entre *batata* y *papa* resulta el híbrido raiño-quechua *patata*, designación que, por la similitud de formas, le fue aplicado en un principio por los conquistadores tanto a la *papa* como a la *batata* (DCECH *s.v.* *papa*). La voz *papa* aparece escrita por primera vez hacia 1540, aunque no se conoció en España hasta bien entrado el siglo XVIII. Por su parte, *patata* se usa en 1606 con el significado de *batata*. Sólo a partir del siglo XVIII, tras el descubrimiento de sus propiedades alimenticias y culinarias, su consumo se hizo tan popular que pasó a designarse también con el significado de *papa*. Así,

en la mayor parte de España se llaman *patatas*, excepto en las Canarias y en parte de Andalucía, donde predomina la palabra *papa*, al igual que en los países hispanoamericanos.

Como *patata* española, y no *papa* americana, pasará a otras lenguas. Muchos países conocieron la *papa* a través de España, y por esa razón también adoptaron el término *patata*. Así, por citar sólo algunos ejemplos, el nombre es *patata* en italiano, griego, euskera y catalán; *potato* en inglés; *batata* en portugués; *patata* en gallego y asturiano y *potatis* en sueco. Los franceses, en cambio, al denominar a esta planta resaltaron dos hechos: su textura similar a la manzana y su desarrollo subterráneo, por lo que, junto con *patate*, la denominaron también *pomme de terre*. De ahí se derivaron los nombres *aardappel* en neerlandés, y las diversas variantes de *Erdapfel* en los dialectos meridionales del alemán (en Austria, Suiza y el sur de Alemania). Un tercer grupo de idiomas debe el nombre vulgar de esta especie al parecido de las papas antiguas con las trufas. En aragonés, por ejemplo, es *trufá*, y en dialectos septentrionales del catalán, *trunfa*. Cuando los españoles llevaron las primeras patatas a Italia en el siglo XVI, los italianos las llamaron *tartufoli* ('trufas'). Tal es, a través de la forma intermedia *Tartuffel*, el origen del término alemán *Kartoffel* y todos sus derivados: *carrotf* en rumano; *kartófel* en ruso; en la variante valenciana del catalán se usa la palabra *creïlla*, derivada de la semejanza en forma con las criadillas.

1.2.2. El segundo motivo que hace fundamental el léxico hispanoamericano para la elaboración de una historia de este espacio léxico está en que la alimentación y la culinaria se corresponden con una parcela cultural en la que se operan importantes discrepancias entre los distintos países hispánicos. Es quizás uno de los aspectos culturales y de civilización donde mayores son las diferencias, lo que no deja de ser interesante (cfr. Haensch 1994b). Por ejemplo, lo que en España se llama *tortas* son *tartas* en Argentina, y al revés, las *tartas*, *tortas*. Hay que saber que las *tortillas* de muchas zonas de América no guardan relación con la *tortilla española* o *francesa*; lo mismo se podría decir de las *empanadas* en muchos países americanos, en realidad *empanadillas* en España. Tampoco faltan los casos contrarios. Por ejemplo, lo que en España se llama *arroz a la cubana* es un plato totalmente desconocido en Cuba.

Lo cierto es que en Hispanoamérica hay palabras referidas a la alimentación y la culinaria que designan realidades específicamente americanas, desconocidas en España y, por lo tanto, sin equivalente léxico en español peninsular. Se trata de lo que se conoce como léxico de civilización y serían exotismos desde un punto de vista europeo. En estos casos es lógico y esperable que haya en Hispanoamérica nombres de animales, plantas, frutos y designaciones de comidas y bebidas típicas que necesitan de explicación en España, al no existir allí. Así, por ejemplo, la *arepa*, que en Colombia y Venezuela designa un panecillo de harina de maíz. El *ramal* de México, Centroamérica o Colombia es una masa de harina de maíz o de arroz, rellena de carne o verduras que se cuece envuelta en hojas de plátano. Podríamos seguir con otros productos como *aji*, *manón*, *yuca*, *mate*, *cazabe*, etc.

Lo que no deja de ser interesante es que los conceptos considerados universales por mostrar realidades comunes y conocidas tanto en el Nuevo como en el Viejo Mundo presenten también notables diferencias, ya no sólo entre América y España, sino entre los distintos países hispánicos entre sí. Ya hemos hablado de la *patata*. Asimismo, según el *Diccionario de colombianismos* de Haensch / Werner (1993b), *desayunarse con tinto* en Colombia es desayunar con café sólo. *Un perico es allí el cortado*, que no hay que confundir con los *huevos pericos con tocineta*, que se refieren a los *buenos revueltos con bacón*. El *anis* es llamado *aguardiente* y las infusiones son el *agua aromática*, que en Argentina se denomina *té* independientemente de la infusión: *té de manzanilla*, *té de menta* o *té de té*. Esto afecta también a los nombres que reciben las distintas comidas del día. La variedad de designaciones que podemos encontrar para las distintas colaciones es considerable en todo el continente. Baste un botón de muestra sin salir de Colombia (Rodríguez de Montes 1964) o Venezuela (Flores 1995): las dos comidas principales reciben respectivamente el nombre de *almuerzo* y *comida*. Entre el desayuno y el almuerzo podemos encontrar las *mediasnuere*, la *mediamañana*, *sobremañana*. Entre el almuerzo y la comida tenemos la *merienda*, las *siere*, *mediatarde*, *entredía*, *segundilla*, etc. La *cena* española es la *comida bogotana* y el *ceñar* es el *comer*. Otras veces se producen pequeñas variaciones en el significado para designar un significado muy cercano. Así, la *chirrita* de Venezuela, que designa a un tipo de longaniza, recuerda a la *chistorra* navarra, un embutido semejante al chorizo pero más delgado.

Asimismo, es de señalar también en Venezuela el ensordecimiento de la *b-* inicial de *butifarra* que se convierte en *putifarra*, y *putifarnero* refiere al que las elabora.

1.3. Por lo tanto, la riqueza léxica para la alimentación y la culinaria es en Hispanoamérica enorme y variada, incluso dentro de un mismo país. Todo lo anterior es un ejemplo de la importancia innegable de considerar Hispanoamérica a la hora de elaborar un diccionario histórico del español en el que acotar el léxico de la alimentación y la culinaria. En cualquier caso, la historia de este tipo de léxico hispanoamericano está todavía pendiente y lo que abundan son principalmente multitud de artículos y trabajos dispersos que abordan esta cuestión desde un punto de vista básicamente actual o moderno.

Por otra parte, en lo que se refiere a los nombres de los alimentos y la mayor parte de las bebidas contamos con inventarios más o menos cerrados cuya historia podemos intentar describir. Sin embargo, este campo sigue abierto hoy a la innovación. Esto se debe, por un lado, a la multitud de nuevos platos y elaborados culinarios que surgen en las diferentes regiones según las bases alimenticias primarias y, por el otro, a los desplazamientos semánticos que dan lugar a la utilización figurada o metafórica de nombres de alimentos para designar realidades diferentes, donde, además, encontramos notable ingenio y variedad en el mundo hispánico. Así, por ejemplo, el *irse a feir esparrragos* de España, expresión con la que se despiden a alguien con aspereza, enojo o sin miramientos, se dice en Uruguay y Argentina, junto con otras expresiones más o menos malsonantes, *irse a feir papas* o *mondongos* (Haensch / Werner 1993a y c).

Lo que haré a continuación será señalar, a vista de pájaro y sin el menor ánimo de exhaustividad, algunas características generales que tener en cuenta a la hora de abordar una futura investigación histórica de esta parcela tan interesante del léxico en la que se aúnan historia de la cultura, historia de los pueblos e historia léxica.

## 2. FUENTES PARA EL ESTUDIO

Las fuentes para el estudio diacrónico del léxico de la alimentación y la culinaria son prácticamente las mismas que para el estudio

de la lexicología histórica del español americano. En este sentido, contamos con una documentación rica, variada y muy abundante, tanto histórica como actual, que ofrece, además, una serie de ventajías frente a otras fuentes de otras épocas y que, en buena medida, está aún poco transitada. Señalaré sólo las fuentes más importantes a mi juicio. Esto, a su vez, me permitirá presentar algunos aspectos característicos de la historia de la creación y evolución del léxico de la alimentación y la culinaria desde los primeros tiempos a modo de incursión que muestre todas las posibilidades que se ofrecen a la investigación.

2.1. Un primer corpus importante de fuentes lo constituye la rica tradición de textos cronísticos, históricos, geográficos y científicos que se produjeron en la América colonial, ya desde el mismo diario de Colón en 1492 hasta los textos elaborados por las expediciones científicas de finales del siglo XVIII y principios del XIX, pasando por los relatos cronísticos de, entre otros, Cieza de León, Fernández de Oviedo, Las Casas, Cortés, Acosta o, muy especialmente, Sahagún, tan perspicaz, observador y animado de espíritu científico (cfr. Alvar 1992). Estos textos tienen una serie de ventajías frente a los de épocas anteriores. Nos permiten, por ejemplo, una primera documentación con cierta seguridad. Y en este sentido, las fuentes textuales indianas son un continuo descubrimiento. Como muchos de estos textos no han sido estudiados en profundidad, es relativamente fácil que algunas voces que están testimoniadas en el siglo XIX o en el XVIII puedan retrasarse a las centurias anteriores (cfr. por ejemplo, Sánchez 1994).

Otra ventaja es que los textos cronísticos e históricos permiten ir verificando el grado de integración de las nuevas voces culinarias y de los alimentos a medida que se iban introduciendo, así como, a veces, lo que pensaban los hablantes de esos términos e incluso de su etimología: podemos comprobar las maneras en que los indigenismos se iban adaptando a la fonética del español; podemos ver hasta qué punto las voces eran familiares o se iban integrando en un determinado documento, pues es frecuente que los textos cronísticos presenten una redacción lenta debido a que constantemente se ha de detener la narración para explicar los términos que van apareciendo. También, a veces, se nos ofrecen geosinónimos, sobre todo en cronis-

tas o historiadores mejor informados. En otros casos, como hace el historiador conguense del siglo XVII, fray Pedro Simón, en sus *Noticias históricas*, se remite a un glosario que se incluye al final (cfr. Sánchez 1995). Obviamente, el hecho de que estos términos dejen de necesitar glosa es ya un indicio de que se están integrando en el español regional. Asimismo, podemos observar en los diferentes textos si existían variantes, cómo eran o si una palabra indígena competía con otra patrimonial. Las crónicas nos muestran en definitiva como el léxico culinario y de la alimentación también se americanizó.

Buesa / Enguita (1992: 41-45), a los que sigo a continuación, ofrecen una completa relación de los procedimientos de transmisión de términos, empleados por los cronistas con el fin de ser entendidos por sus potenciales lectores europeos. En esto, el léxico de la alimentación no constituye una excepción.

a) DESCRIPCIÓN: primero se da el nombre del alimento o preparado culinario y luego se describe, bien con detalle, bien, más frecuentemente, dando una idea general de sus partes, propiedades o ingredientes y elaboración más característicos. Es frecuente que se recurra a referentes peninsulares próximos por ser familiares a los lectores y permitir la comprensión:

*Agüa*, es vn guisado, que se haze de muchas, y diuersas yeruas y rayzes con alguna carne, y quando se puede comer, que le podemos llamar olla podrida, como se dize en España, a este modo de guisado llaman en algunas partes *lorra*. (Pedro Simón *Tablas*: 52)

E dos meses otros chupan unas rayzes, e comen unas arañas muy grandes [...] e otras rayzes comen que son como turnas de tierra, que sacan del agua (Fernández de Oviedo *Historia*: III, 592)

El que vende *atúl* que es *magamorra*, véndelo o caliente o frío. El caliente se haze de masa del *mays* molido o tostado o de las *torrillas* molidas o de los escobajos de las mazorcas quemados y molidos mezclándose con *frisoles* con agua de *mays* azeda o con *axi* o con agua de cal o con miel. El que es frío házese de ciertas semillas que parecen linaca y con semilla de genijos y de otras de otro género, las cuales se muelen muy bien primero y así el *atúl* hecho destas semillas parece ser cernido (Sahagún *Historia*: X, 70)

b) **DEFINICIÓN:** De manera normalmente breve, se señalan las características genéricas y diferenciales del objeto, lo que permite su rápida percepción:

Para hacer pan de ella [yuca], que llaman *cazabi*, rállanla, y después aquello rallado, estrujarlo en un *cibucxán*, que es una manera de tallega de diez palmos o más luengo, y gruesa como la piedra, que los indios hacen de palmas (Fernández de Oviedo *Sumario*: 289)

c) **EXPLICACIÓN:** Suministra información indirecta mediante la cual se pueden captar determinados componentes semánticos que permiten la comprensión del término:

Pero también hay otra yuca que se llama *boniata*, que no mata el vno de ella (Fernández de Oviedo *Sumario*: 289)

Las *papas* es otro sustento generalísimo entre ellos. Estas se dan en las punas y tierras frías, y son como las turmas de tierra de España (Marín de Murúa *Historia*: 467)

d) **COORDINACIÓN DE DOS TÉRMINOS, UNO DE ELLOS PATRIMONIAL:** Se ponen en relación significados próximos de modo que de manera ágil se da una aproximación al término introducido sin tener que detener la narración:

El qual armado se avia escondido debaxo de una *barbacoa* o lecho (Fernández de Oviedo *Historia*: III, 269)

cozian aquella carne con *mahiz* y dauan a cada vno vn pedago de aquella carne en vna escudilla o *caxete* con su caldo y su mahiz cozida (Sahagún *Historia*: II, 72)

e) **TRADUCCIÓN:** Suele ser frecuente en los escritores más eruditos o con ambiciones científicas y con ello normalmente pretenden demostrar conocimientos sobre la realidad:

Vnos árboles [...] que se llaman *capuli* o *capulquaviti* y a los españoles [sic] llaman a estos cerezos porque son algo semejantes a los cerezos de España en la hoia y en el fruto (Sahagún *Historia*: XI, 276)

f) **ACLARACIONES O EXPLICACIONES ETIMOLÓGICAS:** Son de los más interesantes desde el punto de vista filológico. En algunos casos, especialmente con el léxico patrimonial adaptado, se da la explicación del porqué de una designación:

*Uvero* llaman los cristianos al árbol que los indios llaman *guabara*. Este es un buen árbol, e de gentil madera en espeçial para hacer carbón [...] la fruta son unos raçimos de vras ralas desviadas unas de otras, e de color como rosado o moradas e buenas de comer, aunque el cuesco que tienen es muy grande (Fernández de Oviedo *Historia*: I, 301)

Otras veces, se explica la aparente contradicción de un término:

Pareçe cosa de notoria contradición llamar a este árbol *munguñillo* e llevar *avellanas*, pues que no consueñan el árbol o su nombre con la fruta; pero éstos son errores del vulgo. Y como los cristianos primos que a estas partes passaron los llamaron *munguñillos*, han se quedado con el nombre improprio, e dan *avellanas* o una fruta que parece mucho a las avellanas, después de mondadas. Pero hablando más a lo çierto, yo no lo tengo por árbol, sino por planta. (Fernández de Oviedo *Historia*: I, 368)

O se señala la inconveniencia de un nombre dado a algún alimento por poder ocasionar confusión con otro con el que guarda una similitud demasiado lejana, pese a que se reconoce que ya se ha extendido. Por ejemplo, respecto del *pepino* ecuatoriano:

Los que llaman los cristianos pepinos no lo son, aunque les dieron esse nombre, ni tienen mucha semejança de pepinos; puesto que son assí prolongados, e tienen trechos o division e tres o quatro rayas en-tre hueco y hueco, e las pepitas menudas... (Fernández de Oviedo *Historia*: IV, 233)

Y no faltan, por fin, divagaciones o explicaciones etimológicas más o menos fantásticas en las que el cronista o historiador reconoce su ignorancia. Así ocurre con *plátano*:

Plantano, es una fruta comunissima en todas estas Indias [...] son de buen sabor crudos, si estran bien sezonados, y también se guisan. A dado en que entender [sic] a muchos, el nombre desta fruta, y que

de timología [sic] tenga, viendo que es tan diferente la fruta, y el arbol de los plantanos de quien hablan los autores, pues estos son valentísimos sin fruta, y de quien se saca muy buena madera: y estos de acá ni se pueden decir arboles ni matas, por no echar rama ninguna, sino solo va creciendo vn tronco hecho de solas hojas, o los troncos dellas, que son de dos y tres varas de largo, y anchas de casi vna... Pienso que como es arbol tan peregrino no le supieron dar nombre de arbol ni de mata, y assi se le [sic] dexaron con el nombre generico de planta, como el color carmesí, se quedó con el nombre generico, colorado, que conuiene a todos los colores, y assi teniendo el nombre de planta, fue facil añadir aquellas dos letras, no, y assi no se llama platano, sino plantano, este es mi parecer, hasta que se halle quien lo enmiende. (Pedro Simón *Tabla: 76*)

2.2. En segundo lugar, también es interesante la consulta de ciertas obras literarias que pueden iluminar algunos aspectos y nos dan una idea de la presencia de determinado vocabulario en una época y sus usos. La literatura colonial, especialmente la de los primeros tiempos, puede ser muy ilustrativa de cómo el léxico de la alimentación se asociaba al exotismo y producía ciertos efectos estilísticos en los lectores europeos que, a buen seguro, no entenderían mucho de lo que se les decía, a la vez que se les espolcaba la imaginación con palabras tan ajenas a su universo cotidiano como *guayaba, manón, ñame, ñi* o *tutuma*. Un ejemplo lo tenemos en las *Elegías* de Juan de Castellanos, de 1589 (cfr. Alvar 1972: 72). Un indígena advierte que se acercan unos desconocidos, españoles, y dice:

Si son gentes de buenos pensamientos / a bien es recibillos; si son gratas, / si vienen fatigados de hambrientos, / Daremosles de nuestros alimentos / *guamas, anyamas, yucas* y *batatas*, / daremosles *cazabis* y *maices* / con otros panes hechos de raíces / daremosles *hitias* con *ajies* / daremosles de gruesos *manattes* / las ollas y los platos no vacíos / también *guaraquinjies* y *cortes* / de quien tenemos llenos los *bobros* / [...] Hay muchos higos, uvas y melones / dignísimos de ver mesas de reyes / *pitabayas, guanábanas, anones*, / *guayabas* y *guanes* y *maneyes*; / hay *chicas, cutuprises* y *manones*, *piñas, curibijuris, canacuyes*... (Elegías XIV, Canto 1)

2.3. En tercer lugar, contamos también con los diccionarios de americanismos, especialmente los del siglo XIX y la primera mitad del XX.

No sólo nos sirven de fuente de la que extraer léxico de la culinaria y la alimentación de una determinada región, también tienen un gran valor por otra característica muy común a ellos. Hace tiempo que Haensch (1994a) sacaba a colación una serie de defectos de los diccionarios de americanismos anteriores al proyecto de Augsburg. Sin embargo, algunos de estos defectos le son muy útiles al lexicólogo. Y es que era frecuente el carácter enciclopédico de estos diccionarios, que, a menudo, más que definiciones de las palabras, incluían también de manera generosa explicaciones, canciones, leyendas, opiniones, historias e historietas evocadas por el nombre y, lo que más nos interesa en nuestro caso, recetas de cocina a partir del alimento que trataban de definir. Lo mismo ocurre con otras obras lexicográficas o lexicológicas sobre la alimentación de una determinada región, que suelen dar información abundante sobre los términos culinarios. A poco que se busque, la cantidad de bibliografía que aparece es grande. Un ejemplo:

El almuerzo corriente del antioqueño consta de *sancocho* y *sobremesa*. El *sancocho* se prepara con todos o algunos de los siguientes ingredientes: repollo, yuca, plátano, papa, mafa, arracacha y la *ración* (o sea la carne), los que forman el llamado *reuelto*. Tal vez por esto se le ha dado al sancocho el nombre de *los tres reueltos*. La *sobremesa* es regularmente una taza de mazamorra con leche y panela raspada o en tronquitos. Cuando no hay leche se sirve solamente el *claro* de la mazamorra; la *agüepanela* o *aguadulce* con leche o sin leche, el café, la leche y el chocolate son otras clases de *sobremesa*. (M<sup>a</sup> Luisa Rodríguez 1964: 49)

A partir del siglo XIX el número de fuentes aumenta considerablemente a medida que la cocina criolla se convierte también en signo de identidad de muchas regiones. Se multiplican los estudios etnográficos y los libros con recetas de cocina. Por ello, como decía, las fuentes para el estudio americano de este tipo de léxico son tan abundantes como abrumadoras si no se las elige bien. Sin embargo, mientras que para algunas regiones como Argentina, México o Colombia contamos con abundantes trabajos, otras como Guatemala o Paraguay apenas tienen mucho y los vacíos son considerables. Por ello, otra fuente valiosa son los libros de turismo que se emiten en algunas regiones y que suelen describir la cocina local.

### 3. TIPOS LÉXICOS

En el léxico de la alimentación y la culinaria encontramos todos los tipos léxicos que se han señalado para el léxico hispanoamericano (cfr. Buesa / Enguita 1992). Su clasificación obedece a criterios etimológicos. Al fin y al cabo en este campo léxico vamos a encontrar también impresos los cambios culturales, los elementos raciales, los contactos lingüísticos, la distinta procedencia regional de los colonizadores o los procesos metafóricos del resto del léxico del español en América. Respecto de la mayoría de los ejemplos que veremos en los distintos tipos léxicos referidos a su empleo actual, su extensión y sus significados, sigo, salvo cuando indico otra fuente, los diccionarios de Morínigo 1985; Steel 1990; Santamaría 1983; Neves 1975; Chuchuy *et alii* 2000 y Haensch / Werner 1993a, 1993b y 1993c.

#### 3.1. Indigenismos

Constituyen una de las principales fuentes del léxico de la alimentación. Muchos de ellos se han hecho panhispánicos e incluso, como vimos antes, vía el español y su adaptación fonológica, han pasado a otras lenguas europeas. Sin embargo, conviene señalar dos cuestiones importantes a fin de evitar confusiones.

En primer lugar, no todas las lenguas indígenas están representadas, ni las que lo están lo son en la misma cantidad de indigenismos que prestaron al español (cfr. Buesa 1965). Por un lado, el arahuaco o taíno y el caribe serán las lenguas que más préstamos proporcionen por razón de ser las primeras con las que entraron en contacto los castellanos. Muchos de estos términos, como *ají*, *batata*, *maíz*, *yautía*, *maní*, *mamey*, *guanábano*, *anón*, etc., se extenderán integrados en el español por todo el continente, muy lejos de su zona de origen. Sin embargo, en las regiones donde había grandes civilizaciones, como la azteca o la incaica, no sólo se sustituyeron estos términos por los respectivos préstamos quechuas o del náhuatl, sino que aumentó el caudal con nuevos productos, frutos y animales comestibles. Así, por ejemplo, voces anillanas como *batata*, *ají* o *maíz* fueron sustituidas por los nahuatlismos *camote*, *chile* y *milpa*, respectivamente; si bien, como comentan Buesa / Enguita Utrilla (1992: 97), en el últi-

mo caso el raimismo *maíz* sigue siendo el término usado para denominar a la planta. Mejías (1980: 19) confirma estos datos: ni *ají* ni *maíz* se encuentran documentados en México en el siglo XVII. De esta manera, podemos decir que el grueso de los términos de la alimentación se reparte entre el taíno, el quechua y el náhuatl. La aportación de otras lenguas como el aimara, el maya o el guaraní parece ser menor y limitada regionalmente.

En segundo lugar, el número de indigenismos que penetró en el español es muy inferior a lo que pudiera pensarse en un principio. Es muy probable que en la época colonial los indigenismos circularan en mayor número que en la actual, pero también es cierto que, incluso en esa época, y a pesar de lo que podría deducirse de lo que se registra en muchos diccionarios de americanismos o regionalismos, los indigenismos culinarios y de los alimentos no fueron muchos y no pasan apenas de los consagrados y extendidos en los primeros tiempos. Por su parte, conviene tener también en cuenta que la influencia de las culturas precolombinas en la cocina española, desde el punto de vista de los procesos culinarios, es muy escasa, tal influencia no va más allá de la incorporación de un conjunto de ingredientes de relativa importancia nutricional, y, a pesar de ello, algunos de ellos tardaron siglos en ser asociados a la cocina española (y europea). Esto se observa en algunos estudios como el ya citado de Mejías (1980), quien se dedicó a analizar los indigenismos presentes en el español americano del siglo XVII, especialmente en México. Respecto del léxico que nos interesa, observa que sólo el 6,8% de los indigenismos que se encuentran se refieren a la alimentación, la bebida y los narcóticos. Esto contrasta con los indigenismos referidos a la flora y la fauna, que constituyen el 44%.

#### 3.2. Léxico patrimonial adaptado

Junto con las voces indígenas, otra fuente es la propia creación léxica a partir de mecanismos morfosintácticos de formación de palabras tradicionales por derivación o composición, junto con las adaptaciones semánticas a partir de un significante europeo. Respecto de este último aspecto, es común en el léxico hispanoamericano que encontremos voces que conservan su significante europeo, pero cuyo

significado se ha americanizado, esto es, ha cambiado para designar una nueva realidad que guarda un parecido, remoto o cercano, con el referente europeo que esa palabra evocaba. Esto se dio especialmente desde los primeros tiempos y continúa hoy día (cfr. Buesa / Enguita 1992: 157 y ss.). El problema básico de este procedimiento es que da lugar a menudo a equívocos y confusiones. Un caso típico lo tenemos en la voz *piña*. Se registra desde Fernández de Oviedo y aparece ya así en *Autoridades*:

... el qual nombre de *piñas* le pusieron los cristianos, porque lo parescen en alguna manera, puesto que éstas son más hermosas e no tienen aquella robustosidad de las piñas de piñones de Castilla. (Fernández de Oviedo *Historia*: I, 282)

Llamaronle los Españoles *piñas*, por lo mucho que defuera se parece a las piñas de los piñones aunque en todo lo demás no se parecen en nada (Pedro Simón *Tablas*: 75).

Similar, mediante una metáfora, ocurre con la voz *coco*:

El nombre que se le dio de *coco* a esta fructa fue porque aquel lugar por donde prende, quando el coco nasce, tiene un hoyo o agujero redondo, e ençima de aquel otros dos hoyos naturalmente, e todos tres vienen a haçerse como un gesto de un monillo que paresçe que coca; e por eso se dice *coco*. (Fernández de Oviedo *Historia*: I, 337)

Sin ánimo de extenderme mucho, y sólo a modo de ofrecer algunos ejemplos más, tendríamos también *apio*, que en Panamá, Colombia y Venezuela nombra a una planta umbelífera con raíces comestibles, muy estimada en la cocina; *níspero*, que designa al árbol de la familia de las sapotáceas y a su fruto comestible. Con este nombre se referían los cronistas a la *pena* nativa que, según Fernández de Oviedo (*Historia*: I, 337), «llaman los españoles *níspero*, sin lo ser porque se parece algo en la color al níspero». En otras regiones recibe el nombre de *chiczapote*, *plátano* o *banana*; el *bocadillo* es un dulce de guayaba en Colombia, etc. Cambios semánticos más modernos serían expresiones como *arroz de maíz*, en Venezuela 'conjunto de granos de maíz partido', *café de maíz* 'bebida de maíz' o *té* en Argentina, que se refiere a cualquier infusión.

Otro procedimiento muy productivo es la derivación. Es frecuente encontrar numerosos términos en que el sufijo diminutivo ha quedado lexicalizado y no se percibe ya como tal, así *frutilla* 'fresa' en Argentina, *maçanillo*, *tortilla*, *bigadillos* o *picadillo*, así como *biscochuelo* y *boñuelo*. No sólo el diminutivo, también pueden intervenir otros sufijos: *uvero* 'arbol', *cañazo* 'aguardiente de caña', *rosero*, en Ecuador 'poste típico del día del Corpus', *tableta* 'dulce de miel de caña solidificado en panecillos cuadrangulares', en Argentina. Por composición de varios lexemas se encuentran en la América hispana numerosos ejemplos que continúan una tradición de creación de palabras tan antigua como el idioma: *matabambre* que designa en Argentina a un tipo de carne a la brasa muy suculento, aunque en Cuba es un dulce de yuca, huevo y azúcar o *biennasabe* 'bizcocho dulce', en las Antillas.

Un ejemplo interesante de híbrido lo constituyen los compuestos de palabra patrimonial y voz indígena (cfr. Buesa / Enguita 1992: 176), como *ajisco* 'ají poco picante' en Perú, *higo de tuna* 'higo chumbo' en Colombia, *maíz tostado* 'árbol leguminoso con semillas casi envueltas en un asilo carnosó' en Venezuela, *maíz de agua* 'planta con semillas comestibles' o *yerba mate*. Además, entre los derivados lexicalizados podemos encontrar términos como *aguacatillo* 'nombre de diversas plantas que se parecen al aguacate', *tomatillo* 'diversas plantas de varias especies' en Cuba, y *tomatón* 'planta solanácea' en Chile.

### 3.3. Marineros y regionalismos

3.3.1. Respecto a los marineros, es frecuente encontrar en el léxico hispanoamericano el uso de voces de origen marinero que han dejado de significar elementos náuticos para designar realidades ajenas al mar y atingentes a las tierras del interior. Se trata de cambios semánticos en palabras cuya presencia se explica por la participación de las gentes del mar en la empresa americana y el contacto e impacto que produjo el vocabulario de esta en colonizadores que nunca antes vieron el mar y cuyo trato llevó acarreada la incorporación de estas voces. La permanencia en los puertos durante meses, la estancia larga y monótona a bordo de las naves rumbo al Nuevo Mundo contribuía

a familiarizar a las gentes que nunca habían visto el mar con este vocabulario. El léxico de la culinaria no es ajeno a esto, si bien los marineros son muy pocos. Uno de ellos es la voz *mazamorra*, atestiguada ya con su nuevo significado no marineramente en los primeros cronistas, como Fernández de Oviedo. Con este vocablo se designa en el mundo de los barcos a las sobras o desperdicios de gallina menuda y rota que quedaban en un saco o barril y también a la sopa que se hacía con ellos cuando escaseaban los víveres. De aquí paso a significar un alimento preparado de cacao, maíz y otros productos no necesariamente de una embarcación:

[...] e sobre aquella pasta o *mazamorra* [de cacao] hinchen la higuera grande de agua, e luego se sube el agetre de suso en pónenla sobre un cerco texido de palmas (Fernández de Oviedo *Historia*: I, 319); la qual los christianos echan en las *mazamorras* que hacen del *mabiz* o del pan, a manera de puches o peladas (ídem: I, 336)

Pasó después a referir una comida semejante a las gachas, hecha a base de maíz, y preparada de diversas formas según los lugares de América. Junto con este significado fue luego desarrollando otros; sobre todo en las Antillas y, desde Colombia hasta Argentina, designa hoy una mezcla que proviene de la incorporación de un líquido con una sustancia pulverizada, de suerte que resulta una especie de engrudo; también puede ser una enfermedad que afecta al ganado vacuno, un trabajo imperfecto y accidental en la minería, lodo tras un aluvión o una mezcolanza o revoltillo de cosas o ideas (en Venezuela y Colombia).

3.3.2. Por su parte, se ha estudiado mucho el influjo ejercido en las distintas zonas americanas por los colonizadores procedentes de diferentes regiones españolas desde los primeros tiempos. Esto se testimonia en las huellas mediante fenómenos de origen dialectal que dejarán en los distintos niveles lingüísticos de algunas zonas, especialmente en el léxico, donde, bajo el nombre de *regionalismos*, se hace referencia a voces que en España tendrían un origen y uso dialectal y en América son generales o no connotadas diatópicamente. Las voces de origen meridional son las más numerosas: andalucismos, algunos de procedencia árabe, cuyo uso no pasa de determina-

das zonas andaluzas, serían *alfajor*, que en Argentina designa un tipo de dulce lleno de *dulce de leche*, *alambique* y la *alambiquería*, fábrica de aguardiente en Cuba, *atifa* 'caña de azúcar de dos años' en México; voces canarias de la culinaria son *gofio* 'maíz tostado molido en polvo, mezclado con azúcar' en las Antillas y también en Argentina, Bolivia y Ecuador, y con la acepción de pastel de *alfajor* hecho con harina de maíz en Venezuela, *mojo* 'caldo de guisado o pastel', 'masa de arroz y carne o de plátano, yuca y otras viandas, con relleno de carne'. Asimismo, se encuentra ocasionalmente algún occidentalismo culinario. Sería occidental la voz *carozo* 'hueso de algunos frutos' en el Río de la Plata, mientras que en las Antillas, América Central, Venezuela, Ecuador y Colombia significa 'fruto de una clase de palmera encerrado en una corteza muy dura'. También tiene la misma procedencia *chifle*, que, de su significado original de 'cuerno', especialmente empleado como recipiente para pólvora o líquidos, que podemos encontrar en numerosas regiones, ha ampliado sus sentidos en Ecuador y Perú para significar 'rodaja de plátano verde frito'.

#### 3.4. Preferencias léxicas

Bajo esta denominación se incluyen las voces patrimoniales de uso general que, sin cambios semánticos apreciables, discrepan respecto de su utilización y vigencia en ambas orillas del Atlántico debido a distintos motivos (Buesa / Enguita 1992: 209 y ss.).

Por un lado, en Hispanoamérica se han mantenido voces con notable arraigo que el español europeo ha ido perdiendo o relegando a ámbitos rurales y dialectales en un proceso de sustitución léxica. Se trata de los mal llamados *arraigados* léxicos, denominación muy discutida y en buena parte ya abandonada. Este léxico afecta a varios ámbitos, entre los que está también el de la alimentación. Un ejemplo lo tenemos en la muy extendida voz *durazno*, el fruto, y *duraznero*, el árbol, que es la voz castellana antigua para el *melocoton* y conservada viva en América para nombrar a varias especies de árboles (y sus frutos) como el *melocotonero* y el *pérsico*. Otros serían *averjía* 'guisante' en gran parte de América, *fitjol* 'judía, habichuela' o *posta* 'trozo de carne sin hueso', etc.

Por otro lado, existen también voces comunes en ambas orillas si bien con un uso diacrítico o consideración social diferente, por ejemplo, los *tenempiés* de España son considerados vulgares en Cuba. También puede intervenir el eufemismo, y así se evita, por ejemplo, el término *beber* (alcohol) y se sustituye por el más general *tomar*. Mientras en España *coer* y *cocinar* mantienen un valor distintivo, este se pierde en Hispanoamérica a favor de *cocinar*, por la homonimia fónica entre *coer* y *cozer*.

Finalmente, tenemos también un amplio tercer grupo de voces patrimoniales diferentes en ambas orillas para designar el mismo referente. Esto es especialmente evidente en las unidades fraseológicas y en las frases hechas. El *albaricoque* español es llamado *damasco* en Uruguay y Argentina, de la misma manera el *aperitivo* es el *copetín*, *asar* es *quemar*, *azúcar glacé* es *azúcar impalpable*, el *bizcocho*, *biscochuelo*, el *bocadillo*, *refuerzo*, el *bollito*, *pan chico* o *pan porteño*, la *cecina*, el *charque*, la *charcutería*, *fambreta*, el *fiambre*, *mortadela*, la *chuleta*, *bife*, *cachetada*, *cachetazo*, *facha*, *ferrocarril*, o *trencito*, la *manteguilla*, *manteca* o *manteguilla*, la *judía*, *poroto*, el *pan de sándwich*, *pan americano*, *perrito caliente*, *pancho*, *sándwich vegetal*, *sándwich olímpico*, las *tartas* son *tortas* y las *tortas*, *tartas*, etc. En las frases hechas donde aparecen alimentos también encontramos notable variación, *ir(se) a freír espárragos* — como ya se ha mencionado más arriba — se dice en algunos países hispanoamericanos *irse a bañar*, *ir(se) a cantarle a Gardel*, *ir(se) a cantarle a magali*, *ir(se) a freír papas*, mientras que *mandar a alguien a freír espárragos* es *mandar a bañar*, *mandar a freír papas*, *mandar al corno*, *mandar a planchar mondongo*. Lo mismo con *salir echando leches* de España se convierte en *salir echando aceite* en Uruguay y Argentina. Uno se *gana los garbanzos* en España, pero *se gana el puchero* en algunos países americanos; *ser pan comido* es *ser como soplar y hacer botellas*, *ser una bicoca*, *ser una chote*, *ser una papa*, *ser una paudada*, *ser (una) verdurita*, *ser un boloto*, *ser un bollo*, *ser un paseo* o *ser un poroto*.

### 3.5. Extranjerismos

Finalmente, también han dejado su huella en el léxico de la alimentación y la culinaria los contactos con otras lenguas. Podemos en-

contrar todavía algunos afronegrismos, como *banana* o *ñame*, en aquellas regiones en las que, como las caribeñas o las costeras de Colombia, hubo un marcado peso demográfico de los esclavos. Sin embargo, la penetración de léxico de origen africano en la lengua general y estándar de los diferentes países americanos parece más bien escasa.

Los contactos que se produjeron en Argentina con el italiano y las variedades lingüísticas suditalicas fueron intensos y continuados hasta el punto que en algunas zonas, como Córdoba, la población inmigrante italiana superó ampliamente a la local argentina. Hicieron falta varias generaciones para la asimilación lingüística de este grupo y el contacto dio como resultado el coccoliche, variedad híbrida hoy desaparecida, pero que ha motivado un tipo de léxico propio de los babillectos y de las clases medias argentinas conocido como lunfardo. El italiano se redujo a un empleo casi exclusivamente doméstico, por lo que la mayor parte de los préstamos que dejará en la variedad regional del castellano rioplatense se referirá a este ámbito, y esto afecta particularmente a la alimentación: *fera* 'rebanada de fiambre o queso'; *ricota* 'quesón'; *panceta* 'baicon o tocino'; *capuchino* 'café con leche'; *peceto* 'corre de carne vacuna'; *grisín* 'bizcocho en forma de palito'; *grapa* 'tipo de aguardiente'; *osobuco* 'hueso con tuétano'; *pastia folia* 'tipo de torta'; *al dente* 'al punto, referido a las pastas'; *minestrón* 'sopa espesa de vegetales hecha con fideos anchos y cortos' o *mangar* 'comer' (Fontanella 1992: 172).

El francés, aunque bastante menos, también tendrá su repercusión como léxico cultural y de civilización, aspectos a los que es especialmente sensible la culinaria como signo de sofisticación. Nada más sugerente que expresiones extendidas como *pâté de foie gras*, *gâteau*, *vin de champagne*, *haute cuisine*. Muchos de estos términos fueron de uso común entre las clases altas de las ciudades hispanoamericanas durante el siglo XIX (Fontanella 1992: 172). Luego o bien cayeron en desuso, o bien fueron sustituidos por otros patrimoniales o ingleses.

Efectivamente, el inglés, especialmente el de los Estados Unidos, ejerce una gran influencia en todos los ámbitos, pero muy especialmente en el tecnológico y el cultural. En la alimentación algunos términos se han hecho panhispánicos dada la gran fuerza de penetración de esta lengua. En otros casos, el español peninsular puede tener un anglicismo semántico, como *perrito caliente*, donde otras variedades, como el español de Argentina o Uruguay, tienen *pancho*, que es

una creación patrimonial a partir de *pan* y *cho* de *chorizo*. *Lonche* o *lonchi*, del inglés *lunch*, designa también la comida del mediodía en Venezuela, y México; *bunln* en la mayor parte de América designa un plato dulce que se prepara con bizcocho o pan deshecho en leche y azúcar y frutos secos, cocido todo en baño maría. *Caque* 'bizcocho dulce', *kitchenette* 'rincón cocina', *salsa golf* 'salsa rosa', *sándwich*, *pie* 'pastel', generalmente dulce', etc.

#### 4. CONCLUSIÓN: INDAGANDO EN EL LÉXICO

A modo de conclusión, hemos de tener en cuenta también las evoluciones semánticas posteriores y las especializaciones que han sufrido estos términos sin perder habitualmente el sentido originario. Dentro del vocabulario de la alimentación ya constituido merece la pena destacar, por su más notoria presencia, los sentidos figurados que adquirieron estas designaciones, con frecuencia de origen indígena, para aludir frecuentemente a cualidades humanas negativas o, mediante procesos metafóricos, para hacer referencia a ámbitos muy alejados de la alimentación. También sirven para fijarse como parte indisoluble de una unidad fraseológica o de un refrán. Son sentidos que llegan a instalarse de manera permanente en las hablas americanas. Así *cacaa* se integra en *no valer un cacaa* en muchas regiones, que es el equivalente a *no valer un real* antiguo de la Península. *A cada cerdo le llega su San Martín* o *el que nace lechón muere gorrino*, le corresponde en el Perú la expresión *al que nació para tamal del cielo le caen las hojas*. El *agui hay tomate*, del español se convierte en *estar hecho un tamal*.

En resumen, la historia del léxico de la alimentación y la culinaria en español hispanoamericano está todavía por realizarse. No faltan ciertamente fuentes de estudio y datos y a buen seguro, a medida que avance la investigación en este sentido, irán apareciendo numerosas sorpresas. Todo lo aquí expuesto me ha hecho reparar en el hecho de que el campo léxico de la culinaria y la alimentación recoge mucho mejor que otros las vicisitudes históricas, los contactos lingüístico y culturales, la construcción de las nuevas sociedades, la procedencia de los primeros colonizadores y la capacidad de innovación y creación de la hablas americanas.

#### BIBLIOGRAFÍA

##### Textos citados

- Fernández de Oviedo y Valdés, Gonzalo: *Historia general y natural de las Indias, islas y tierra-firme del mar océano*, ed. José Amador de los Ríos, Madrid: Real Academia de la Historia, 1851-1855 (las cifras romanas se refieren a los tomos de la obra).
- (1526) 2010: *Sumario de la natural historia de las Indias*, ed. Álvaro Baraibar, Madrid / Frankfurt a. M.: Iberoamericana / Vervuert (Biblioteca Indiana).
- Murúa, Fray Martín de (1590) 1986: *Historia general del Perú*, ed. Manuel Ballesteros, Madrid: Historia 16.
- Sahagún, Fray Bernardino de (1540-1585) 1988: *Historia general de las cosas de Nueva España*. Primera versión íntegra del texto castellano del manuscrito conocido como *Códice Florentino*. Introducción, paleografía, glosario y notas de Alfredo López Austin y Josefina García Quintana, 2 vols., México: Fondo Cultural Banamex, editado también en Madrid: Alianza Universidad, n.º. 560-561, Alianza Editorial Quinto Centenario.
- Simón, Pedro (1637) 1986: «Tabla para la inteligencia de algunos vocablos», apéndice a las *Noticias históricas*, edición facsimil, Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.

##### Diccionarios utilizados

- Chuchuy, Claudio, et alii (coords.) (2000): *Diccionario del español en Argentina*, Madrid: Gredos.
- DCECH = Corominas, Joan / Pascual, José A. (1980-1991): *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, 6 vols., Madrid: Gredos.
- Haensch, Günther / Werner, Reinhold (dirs.) (1993a): *Nuevo Diccionario de argentinismos*, Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- (1993b): *Nuevo Diccionario de Colombianismos*, Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- (1993c): *Nuevo Diccionario de Uruguayismos*, Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Morínigo, Marcos (1985): *Diccionario de americanismos*, Barcelona: Muchnik Editores.
- Neves, Alfredo (1975): *Diccionario de Americanismos*, Madrid: Sopena, 2ª ed.
- Sanamaría, Francisco de (1983): *Diccionario de mejicanismos*, México: Editorial Porrúa, 4ª ed. corregida y aumentada.

Steel, Brian (1990): *Diccionario de americanismos*, Madrid: Sociedad General Española de Librería.

## Estudios

- Alvar, Manuel (1972): *Juan de Castellanos. Tradición española y realidad americana*, Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- (1992): «Cronistas de Indias», en: Hernández, César (ed.) (1992): *Historia y presente del español de América*, Valladolid: Junta de Castilla y León, Pabecal, pp. 25-62.
- Buesa, Tomás (1965): *Indoamericanismos léxicos en español*, Madrid: CSIC.
- Buesa, Tomás / Enguita Utrilla, José M<sup>a</sup>. (1992): *Léxico del español de América. Su elemento patrimonial e indígena*, Madrid: Mapfre.
- Flores Orrega, Bernardo E. (1995): «Gastronomía y léxico en el habla culta de San Cristóbal Venezuela», en: Ward, Aengus M., et alii (eds.): *Actas del XII congreso de la Asociación Internacional de Hispanistas*, edición electrónica, pp. 168-175.
- Fontanella de Weinberg, M<sup>a</sup> Beatriz (1992): *El español de América*, Madrid: Mapfre.
- Haensch, Günther (1994a): «Dos siglos de lexicografía del español de América: Lo que se ha hecho y lo que queda por hacer», en: Woytak, Gerd / Zimmermann, Klaus (eds.): *Unidad y variación léxicas del español de América*, Madrid / Frankfurt a. M.: Iberoamericana / Vervuert, pp. 39-82.
- (1994b): «Español de América y español de Europa», en: *Terminologie & Translation* 1, pp. 149-198.
- Mejías, Hugo (1980): *Préstamos de las lenguas indígenas en el español americano del siglo XVII*, México: UNAM.
- Rodríguez de Montes, M<sup>a</sup> Luisa (1964): «Léxico de la alimentación popular en algunas regiones de Colombia», *Boletín del Instituto Caro y Cuervo* 19, pp. 43-98.
- Sánchez Méndez, Juan (1994): *Aproximación al léxico venezolano del siglo XVII a través de la «Descripción exacta de la provincia de Venezuela» de J. L. Cisneros*, Anexo X de *Cuadernos de Filología*, Valencia: Universitat de València.
- (1995): «El vocabulario de americanismos de fray Pedro Simón», en: Echenique, M<sup>a</sup> Teresa / Aleza, Milagros / y Martínez, M<sup>a</sup> José (eds.): *Historia de la lengua española en América y España*, Valencia: Universitat de València / Tirant lo Blanch, pp. 173-184.

## El léxico patrimonial e indígena de la gastronomía en las *Tradiciones peruanas* de Ricardo Palma

Mariela de La Torre  
*Université de Fribourg*

El presente trabajo tiene como objetivo comentar, desde una doble perspectiva léxica y lexicográfica, el vocabulario relacionado con la gastronomía limeña presente en las *Tradiciones peruanas* de Ricardo Palma (1833-1919), creador de un género nuevo de vena costumbrista: el «tradicionalismo literario», vale decir relatos cortos de ficción histórica que narran —de forma entretenida y con el lenguaje propio de la época— sucesos basados en hechos históricos, y que se fueron publicando en periódicos y revistas, editándose en forma de libro —aún en vida del autor— entre 1889 y 1908.

De hecho, muchos se han acercado a las *Tradiciones* desde diversas perspectivas: histórica, sociológica y hasta política. Nadie lo ha hecho desde el punto de vista lingüístico, con la notable excepción de Tanner (2007), quien se ha ocupado sobre todo de la actividad metalimérica en la obra palmiana. Por otro lado, en los últimos años, con el arrollador *boom* de la gastronomía peruana, estudiosos de diversos horizontes —sobre todo historiadores culinarios— han embesuido literalmente las *Tradiciones* en busca de recetas y denominaciones de viandas y bebidas, pero sin pretender un análisis léxico<sup>1</sup>. Como mu-

<sup>1</sup> Agradecemos en especial a la Sra. Isabella Falco (Promperú) el habernos facilitado una selección bibliográfica sobre el tema.