

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO  
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

LÉXICO DE LA ALIMENTACIÓN  
HACIA UN MODELO DE ESTUDIO

TESIS QUE PARA OBTENER EL GRADO DE  
MAESTRA EN LETRAS  
(LINGÜÍSTICA HISPÁNICA)

PRESENTA

PATRICIA IRENE MARTÍNEZ ÁVILA



Universidad Nacional  
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

**Biblioteca Central**



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

## Agradezco

Al pueblo de México, sin cuya colaboración, en el mantenimiento de esta gran Universidad, sería imposible alcanzar niveles de investigación.

A todos mis profesores y profesoras universitarios quienes, en la medida de sus posibilidades, contribuyeron al inicio y a la consecución de esta tesis.

A mis compañeras de trabajo, primordialmente a la maestra Eva Campos, por su interés en la lectura de este documento.

Quiero hacer una mención especial y dar un reconocimiento a mi hija Claudia Irene, por su atinada conducción en los aspectos de investigación y de validez de la misma.

## Dedico esta tesis

A Javier, mi compañero de siempre.

A Claudia Irene, por su entusiasmo, seriedad y confianza en este largo proceso de titulación.

A Carmen Estela, siempre presente y respetuosa en este camino.

A Kaaren, que va descubriendo el valor del estudio y de la comunicación.

Quien no aumenta su conocimiento,  
lo pierde

## ÍNDICE

## RESUMEN

## INTRODUCCIÓN

## 1 ANTECEDENTES

1.1	Reflexiones generales sobre el sustantivo	5
1.2	Sustantivo y dialectos	8
1.3	Sustantivo y léxico	9
1.4	Sustantivo y gramática	11
1.4.1	Función clasificadora	12
1.4.2	Función sintáctica	13
1.4.3	Función semántica	14

## 2 MARCO TEÓRICO

2.1	Diferencia dialectal y unidad de la lengua	16
2.2	Variación léxica	19
2.3	El concepto de norma	23
2.4	Aspecto semántico	30

## 3 METODOLOGÍA

3.1	Dos modelos de estudio	39
3.2	Estudios sobre el proyecto PILEI	44
3.3	Definición de un campo de trabajo	51
3.4	Estudio general del corpus	59

## 4.1 ANÁLISIS DE LÉXICO ESTÁNDAR

4.1.1	Conceptos con 100 a 80%	65
4.1.2	Conceptos con 79 a 70%	125
4.1.3	Conceptos con 69 a 60 %	144
4.1.4	Conceptos con 59 a 50%	155

4.2 ESTUDIO DE LÉXICO ESTÁNDAR	
4.2.1 Estudio del léxico estándar por la forma	174
4.2.2 Estudio del léxico estándar por la concurrencia	178
4.2.3 Estudio de regionalismos	181
4.2.4 Estudio de las variaciones en las respuestas	183
5. CONCLUSIONES	190
6. BIBLIOGRAFÍA	194
7. APÉNDICE:	
1. TABLAS DE LÉXICO DE LA ALIMENTACIÓN EN ORDEN DE PORCENTAJE	
2. TABLAS DE RECLASIFICACIÓN DE CORPUS	

## RESUMEN

Este trabajo presenta el resultado de una investigación acerca del léxico de la alimentación cuyo objetivo fundamental fue descubrir una forma de acercamiento al estudio del léxico.

Primeramente realicé una clasificación del Corpus de la alimentación del Habla Culta de algunas ciudades del mundo hispánico por frecuencia; de esta primera clasificación obtuve un corpus de 153 conceptos; después hice un análisis –consistente en la búsqueda de los significados registrados en el *Diccionario de la lengua española de Real Academia*, y el *Diccionario de uso del español* de Maria Moliner, Definí este corpus, al que propuse llamar estándar, y estudié tanto sinonimias y polisemias como términos panhispánicos e igualmente términos regionales.

El trabajo obtenido es una muestra de estudio sistemático de una parte del léxico de la alimentación, que permite documentar la actualidad del Corpus y de los términos que contiene, elaborar conclusiones sobre el valor de este tipo de estudios, y la importancia de ciertas variantes libres en las respuestas de los informantes como material rico para profundizar la investigación. Para terminar propongo una serie de pasos orientados a un acercamiento al estudio del léxico.

Palabras clave: Léxico, léxico de la alimentación, variedad léxica

## INTRODUCCIÓN

En la práctica responsable del profesor de español como lengua materna, segunda lengua o lengua extranjera (que es mi actividad profesional) con frecuencia nos enfrentamos a la necesidad de elaborar programas, definir contenidos, construir materiales de aprendizaje y diseñar instrumentos de evaluación.

Los estudios de lingüística hispánica realizados sobre sintaxis, y morfología han sido de gran utilidad en la selección y progresión del contenido en la elaboración de programas de enseñanza de español. Se ha aumentado la literatura sobre qué y cómo presentar el contenido morfosintáctico y cultural.

En relación con el contenido léxico, se ha incluido dentro de los programas como agregado, inherente a los temas, sin relación directa con la estructura de la lengua, orientado por la evidencia de la relación semántica o bien por la intuición cuando la relación semántica no es evidente. Por otro lado el idiolecto del culto profesor de español es insuficiente como fuente de contenido, el medio cambiante le exige ampliarse, abrirse, explorar el real uso de sus términos, la vigencia de sus elecciones en el universo panhispánico.

Por ahora el español, en el mundo hispánico, se ha expandido, los medios masivos de comunicación han contribuido a la reunión y convivencia de términos y estructuras empleados en diferentes y alejadas regiones. Algunos regionalismos han dejado de serlo para adquirir vigencia en otros ámbitos.

Existe una realidad cambiante, la globalización del mundo actual nos impele a modificar nuestros métodos y contenidos de enseñanza, la exigencia de la cibernética nos lleva a seleccionar con otros parámetros, convertir la intuición en certeza; consecuentemente los cuestionamientos a nuestra labor se han multiplicado.

Es por ello que ante la oportunidad de hacer una tesis para la obtención del grado de Maestra en Letras me propuse acercarme al estudio del léxico. Inicialmente mi interés se orientaba a la didáctica, como consecuencia de la exigencia natural de mi actividad profesional, no obstante con los estudios de maestría pude constatar la importancia fundamental del estudio de la lingüística hispánica en la superación y efectividad de las actividades didácticas. Me di cuenta de la interrelación que podrían tener los conceptos de los modelos de estudio de la lingüística y las propuestas metodológicas y de contenido de los planes de estudio del español en sus diferentes modalidades.



Una vez orientada hacia el tema: Léxico, me acerqué al “Proyecto de estudio coordinado de la norma lingüística culta de las principales ciudades de Iberoamérica y de la Península Ibérica” que, aunque nacido en agosto de 1964, mantiene vigencia gracias al constante estudio del que es objeto el corpus resultante de ese proyecto. Una rama de esos estudios es el que organiza y encabeza Elizabeth Luna Trail; se trata de la gran investigación internacional sobre Léxico del habla culta de las principales capitales de habla hispana. Gracias al entusiasmo del equipo de la doctora Elizabeth Luna, y de Rocío Mandujano - quien me proporcionó los primeros materiales y me dio las primeras y más provechosas asesorías- me involucré con el corpus de la alimentación, motivo y núcleo de este trabajo.

El léxico de la alimentación contiene, por un lado, un aspecto íntimo, familiar que se aprende a temprana edad, entre las primeras palabras que articula el ser humano, además se ha demostrado que representa un volumen mayor que el léxico de otros campos, según datos proporcionados por Juan López Chávez<sup>1</sup> sobre el centro de interés Alimentos: comidas y bebidas pues representa el 10.39% ( de 1281 vocablos) en el estudio de disponibilidad léxica realizado por él mismo.

Por otro lado el léxico de la alimentación presenta un aspecto social que ha adquirido importancia reciente, debido a los programas internacionales de alimentación, a la natural movilización social y a la innegable influencia de los medios masivos de comunicación en la vida cotidiana de la población hispanoamericana en general.

Ante este panorama me propuse los siguientes objetivos que han guiado mi trabajo: encontrar un método de estudio del léxico; adquirir instrumentos de análisis de los diferentes corpus de léxico y, finalmente, proponer un modelo aproximación al estudio del mismo.

Si bien es necesario expresar una hipótesis para orientar los estudios, ante el corpus de la alimentación me surgieron las siguientes preguntas, que funcionaron como motores que dieron línea a mi investigación y sobre las que llegaré a algunas conclusiones:

¿Cuáles serían las características del léxico panhispánico o del léxico estándar?

¿Cuáles son los casos de sinonimia o de variación léxica?

¿Qué determina la existencia de más significados para un mismo significante, es decir, cuáles son los casos de polisemia?

---

<sup>1</sup> Juan López Chávez, (2003) *¿Qué te viene a la memoria? LA disponibilidad léxica: teoría, métodos y aplicaciones*, Zacatecas, Unidad Académica de Letras, Universidad Autónoma de Zacatecas, p. 71.

¿Cómo evoluciona morfológicamente un vocablo de un lugar a otro?

¿Existen realmente vocablos propios y exclusivos de un solo lugar, es decir regionalismos?

Este trabajo consta de una Introducción, cuatro capítulos y conclusiones. El primer capítulo, Antecedentes nos introduce al concepto de sustantivo, puesto que el corpus está constituido principalmente por sustantivos o unidades léxicas formadas por sustantivos más preposiciones o adjetivos. Me interesa ubicar al sustantivo dentro del contexto de un dialecto, y aunque estas unidades aparecen aisladas en el corpus, en la realidad de la lengua, es decir en el habla de todos los días, se presentan en contexto. Por otro lado, el sustantivo forma parte importante del léxico fundamental de cada hablante. Otro aspecto fundamental, objetivo de esta tesis, es encontrar un modelo de estudio y explorar el comportamiento del sustantivo como categoría gramatical.

En el segundo capítulo, Marco teórico, expongo algunos conceptos sobre diferencia dialectal y unidad de la lengua. Me interesa presentar una reflexión sobre la dicotomía y riqueza del español, lengua de millones de hispanohablantes, más allá de nacionalidades, señalar la importancia de los dialectos y la fuerza unificadora actual, a través de los medios de comunicación, ya que el corpus que es motivo de estudio está compuesto por muestras de más de diez dialectos del español, y porque aun dentro de las variedades dialectales se encuentran constantes que fortalecen el concepto de unidad de la lengua.

El apartado Variación Léxica es una sucinta presentación de los estudios actuales sobre variación léxica. Destacando la importancia que estos estudios tienen en la conformación de corpus, algunos con orientación sociolingüística, como el PRESEEA, referidos al habla, y otros como el VARILEX, con fines de conocer la variación léxica en las principales ciudades de todo el mundo hispanohablante. Menciono algunos otros relacionados con la creación de diccionarios didácticos de lengua hablada.

Otro apartado, de importancia especial, es el que se refiere al Concepto de Norma donde destaco los conceptos de Eugenio Coseriu aplicados al estudio del corpus de la alimentación, y finalizo profundizando con la mención de las características del concepto *español estándar* tomando como referencia un texto de Violeta Demonte. Por último presento algunos modelos de análisis semántico del léxico propuestos, entre otros lingüistas, por Luis Fernando Lara.<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> Luis Fernando Lara, *Investigaciones lingüísticas en lexicografía*, México, El Colegio de México, , 1979, p. 172-197, Jornadas 89.

El tercer capítulo, Metodología, se divide en tres partes, inicialmente presento dos modelos de estudio, el primero es un resumen del proyecto iniciado por Juan M. Lope Blanch y el producto que ha surgido en el campo del léxico; y, en segundo término, el estudio de Disponibilidad Léxica presentado por el doctor Juan López Chávez. Otro punto lo dedico a exponer los estudios que se han hecho sobre el corpus del Proyecto inicial del doctor Lope Blanch. Tal es el caso del cuestionario aplicado en el Léxico del Habla Culta de Santiago de Chile y la experiencia referida por un estudio realizado por Humberto López Morales (1977).

El objeto principal de este capítulo es ilustrar la forma en que se puede aprovechar el trabajo en forma coordinada, confiando en directrices y en la seriedad de los investigadores. En la segunda parte explico las tablas que forman el conjunto de palabras que conforman el corpus, presento algunas ideas sobre la situación de las ciudades que intervinieron en el Proyecto y, finalmente, explico cómo llegué a la definición de un campo de trabajo y un corpus, explico también las variables que consideré para el análisis y termino con la formulación de algunas preguntas de investigación.

El cuarto capítulo, Análisis y propuesta, se divide en dos apartados, el primero estudia el corpus llamado Análisis del léxico estándar. Considero que el término *estándar* tiene un sentido sociolingüístico más que un sentido lingüístico puro, por la importancia que tiene el léxico de la alimentación en la sociedad. La segunda parte, Estudio del léxico estándar, está dedicada al recuento y clasificación, a partir del análisis de algunos casos, producto de la observación y de la aplicación de la metodología. Termina con la exposición de una propuesta para el estudio del léxico.

Posteriormente, en el apartado de conclusiones recojo la valoración global del trabajo, así como las líneas de investigación que esta tesis deja abiertas. Incluyo además un apéndice que muestra las clasificaciones iniciales del corpus utilizado en el trabajo.

## ANTECEDENTES

En el primer apartado de esta sección presento algunos comentarios sobre el origen del concepto de sustantivo; un panorama acerca de las ideas de San Agustín (corriente filosófica), y de Thomas de Erfurt (corriente gramatical) sobre categorías gramaticales y la función del sustantivo y del adjetivo; ideas relativas a la reflexión entre *razón y lenguaje*, representadas por la Escuela de Port-Royal (1660-1679); otras referentes a ideas generales; las *palabras y la esencia nominal*, de John Locke (1632-1704) y para terminar la noción de *estereotipo* de Hilary Putnam, citado por Luis Fernando Lara en *Teoría del diccionario monolingüe*.<sup>1</sup>

En el segundo punto presento un comentario sobre el concepto de dialecto, dado que los sustantivos tienen vigencia plena en contexto y pertenecen a alguna variedad dialectal. En el tercer punto me refiero al aspecto léxico propiamente dicho menciono el concepto de léxico para el filólogo y lingüista norteamericano Leonard Bloomfield (1887-1949) y para el lingüista Noam Chomsky, termino con una cita de Silvia Montero sobre terminología. Esto es con el objeto de ubicar el léxico dentro del campo de la lingüística teórica. Un cuarto apartado lo dedico al aspecto gramatical. Me interesa situar el sustantivo dentro de la estructura morfosintáctica, y retomar el tratamiento tradicional de los sustantivos por su función clasificadora, su función sintáctica y por último su función semántica.

### 1.1 Reflexiones generales sobre el sustantivo

Considerando que el corpus de este trabajo está constituido por sustantivos, me parece pertinente explorar la importancia de esta categoría desde el punto de vista de su origen en la cultura occidental. Lo primero que viene a mi memoria es el pasaje referido en el primer libro de la Biblia, texto representativo de la cultura judeocristiana, el Génesis:

*Y Yahvé Dios formó del suelo todos los animales del campo y todas las aves del cielo y los llevó ante el hombre para ver cómo los llamaba, y para que cada ser viviente tuviera el nombre que el hombre le diera” Génesis 2.v.19*

*“El hombre puso nombre a todos los ganados, a las aves del cielo y a todos los animales del campo...” Génesis 2.v.20*

De aquí deduzco, por lo menos, dos ideas: una, los seres vivos fueron nombrados, desde el principio de los tiempos, por el hombre en razón de la necesidad de ser identificados, y dos, esta identificación permitió el acuerdo entre

---

<sup>1</sup> Luis Fernando Lara, 1997, *Teoría del diccionario monolingüe*, México, Colegio de México, p 185.

más de uno, originando, consecuentemente, una situación de comunicación. A partir de entonces, anclados en la cultura occidental, comienzan y se multiplican estudios sobre la lengua como instrumento al servicio de la nominación, y posteriormente como elemento esencial y fundamental de la comunicación humana.

Los gramáticos griegos y romanos consideraban el nombre como una única categoría en la que se combinaba sustancia y cualidad. En la Edad Media hubo dos fuentes de reflexión, una filosófica y otra gramatical; San Agustín es uno de los representantes de la corriente filosófica, y, entre otros, Thomas de Erfurt expone la corriente gramatical.<sup>2</sup> San Agustín ubica la relación de significación en el nivel de la palabra y la cosa, por intermedio del signo mental; de esta reflexión surge lo que se ha llamado *semántica léxica*, la cual destaca el análisis de las relaciones léxicas de sinonimia, antonimia y ambigüedad léxica. Por otra parte, Thomas de Erfurt exponía que el *nombre* representa la sustancia y la cualidad, incluía al sustantivo y al adjetivo que correspondían a la estabilidad y la entidad: el verbo representaba el actuar o el devenir.

La Escuela de Port-Royal (1660-1679) representa la reflexión entre razón y lenguaje, me interesa destacar lo relacionado con los nombres:

*Los objetos del pensamiento ...son cosas o modos de las cosas, y las palabras destinadas a significar tanto las cosas como sus modos se llaman nombres. Los que significan las cosas se llaman nombres sustantivos, como tierra, sol, los que significan los modos, indicando al mismo tiempo el sujeto al que se refieren, se llaman nombres adjetivos, como bueno, justo, redondo. (Texto 3 Segunda parte de La lógica de Port-Royal, Trad. Morillo Velarde, citado por Eduardo de Bustos)*

Continúa una reflexión en la que se expone cómo a partir de los nombres se forman los adjetivos y de éstos se derivan nuevos nombres:

*Cuando por una abstracción del espíritu concebimos estos modos (los adjetivos) sin relacionarlos con ningún sujeto en particular, como entonces subsisten por sí mismos se expresan con un sustantivo como blancura, sabiduría o color. Por el contrario cuando lo de por sí es sustancia o cosa se concibe en relación con algún sujeto, las palabras que lo justifican de esta forma se convierten en adjetivos, como humano, carnal; y al despojar a estos adjetivos, formados a partir de nombres de sustancia, de su relación, formamos con ellos nuevos sustantivos; así después de hacer del sustantivo hombre, el adjetivo humano formamos del adjetivo humano el nombre humanidad.<sup>3</sup>*

<sup>2</sup> Cfr. Eduardo de Bustos Guadaño, (1999) *Filosofía del Lenguaje*, Madrid, Universidad Nacional de Educación a Distancia, UNED, Unidades didácticas, p 49-54, 69-98.

<sup>3</sup>, Ibidem. p.87

Me parece interesante esta reflexión, porque muestra la capacidad de la lengua de transformarse en sí misma, y porque ese mecanismo puede encontrarse en algunos casos del corpus que es motivo de este trabajo.

Entre las ideas que expone John Locke (1632-1704) en sus *Ensayos III, III*, 6 texto 3 y 12 sobre las palabras; establece que hay palabras generales que son signos de ideas generales, carentes de circunstancias de tiempo y de lugar, que significan una clase de cosas correspondientes a una idea abstracta de las mismas. Cada clase tiene una esencia que permite a las cosas pertenecer a esa especie y llevar un nombre. El significado no se corresponde con la esencia real, es decir con el modo en que realmente está constituida la cosa, sino con la esencia nominal, que es la idea abstracta constituida sobre la base de aquella.<sup>4</sup>

Para terminar este breve panorama de la presencia del sustantivo en la reflexión filosófica citaré las ideas sobre estereotipo, de Putnam.

Hilary Putnam expone la noción de *estereotipo* y menciona los conceptos de “intensión” y “extensión” de los signos verbales. Además establece que el significado de una palabra está constituido por el conjunto de características de los objetos que designa, las cuales resultan “típicas” para los miembros de una comunidad lingüística, por ejemplo el oro es típicamente amarillo. Estas características no solo provienen de la percepción fenomenológica de los seres humanos y de su experiencia con los objetos, sino además permiten la inteligibilidad en el seno de la comunidad lingüística.<sup>5</sup>

Para Putnam un estereotipo es una “teoría del objeto” y lo explica en el caso de la palabra tigre:

*En el caso especial de palabras como tigre, ...Hay una teoría de alguna manera asociada con la palabra tigre; no la teoría que realmente creemos acerca de los tigres, la cual es muy compleja, sino una teoría simplificada que describe, por así decirlo, un estereotipo de tigre. Describe ... un miembro de la clase natural. Es necesario que estemos concientes de que esta teoría está asociada con la palabra. Si nuestro estereotipo de tigre cambia alguna vez, entonces la palabra tigre habrá cambiado de significado ...Resumiendo hay algunos hechos acerca de limón o de tigre, (me referiré a ellos como a los hechos medulares), tales que el uso de tigre se transmite simplemente al transmitir esos hechos..<sup>6</sup>*

Es decir la “teoría” de un objeto como el *tigre* es la comprensión que se transmite de él mediante el vocablo *tigre*, es el significado ordinario del vocablo.

<sup>4</sup> José Ferrater Mora, *Diccionario de Filosofía*, Barcelona, Editorial Ariel, 1994, Tomo III.

<sup>5</sup> Luis Fernando Lara, *Teoría del diccionario monolingüe*, México, El Colegio de México, 1996, p. 183-185

<sup>6</sup> Hilary Putnam, en “¿Es posible la semántica?”, traducción de A. Tomasini, citado por Luis Fernando Lara op cit.

Esa comprensión tiene las siguientes características: pertinencia social, corrección o verdad situada y valor normativo.

Bastan estas cinco referencias para ubicar el sustantivo en su amplitud desde el origen de la humanidad, de la filosofía grecolatina, y de antiguos pensadores representativos; vale la explicación de la función tanto de sustantivos como de adjetivos, y posteriormente el estudio de la gramática, y la semántica. En los autores citados he rastreado la importancia del sustantivo. Vamos ahora a reencontrarlo dentro de la realidad de la lengua actual, en su realización cotidiana en el gran mundo de habla hispana.

## 1.2 Sustantivo y dialectos

Si bien el corpus de léxico de la alimentación está constituido por un número finito de sustantivos, éstos tienen un contexto que no podemos eludir, y que corresponde a los hablantes y a las regiones donde estos sustantivos son empleados y producidos. De ahí que sea necesario explorar un poco el campo de los usos y de la dialectología.

Eugenio Coseriu, en su texto *Introducción a la lingüística* (1983) afirma que cuando una comunidad de individuos hablantes emplea un conjunto de actos lingüísticos comunes (como puede ser el acto de nombrar a los objetos) se constituye una lengua. Y agrega que, al conjunto de actos lingüísticos comunes a un territorio, o a una época determinada, se le ha llamado isoglosa. La lengua está, así, constituida por un sistema de isoglosas en una comunidad de hablantes.

Me interesa destacar el concepto de lengua como un sistema de isoglosas convencionalmente establecido, que abarca lo común de las expresiones de una comunidad porque se corresponde con el concepto de dialecto, entendido como “un sistema de isoglosas de una región, delimitado sobre la base de criterios puramente convencionales, es decir teniendo en cuenta solo criterios de fenómenos característicos. El número de dialectos de un sistema dialectal puede variar según el número de fenómenos y de regiones que se consideren. Y dentro de los dialectos se pueden distinguir sistemas menores de isoglosas llamados convencionalmente sub dialectos o patois.”<sup>7</sup>

Otro concepto interesante expuesto por Coseriu es acerca de *La lengua común*, la cual es definida como un dialecto que se diferencia de los demás en que rechaza características demasiado locales y se convierte en verdadera *lengua nacional*, por encima de todos los dialectos a los que, por su prestigio, logra a veces eliminar por completo.

---

<sup>7</sup> Eugenio Coseriu, *Introducción a la lingüística*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Filológicas, ed. 1983, p 10-26

Por otro lado, vale la pena hacer algunas puntualizaciones concernientes a lo que considera Uriel Weinreich<sup>8</sup> sobre el concepto de dialecto y el sistema de la lengua desde el punto de vista estructural, él afirma que designar como objeto de estudio lo que comúnmente se llama lengua, (o un aspecto de la misma) es *hacer una subdivisión dentro de todo el sistema y es lo que se llama dialecto; el cual es definido como el habla de una comunidad, región o clase social etc.*, y aclara que el concepto de dialecto está comprometido con *atributos espaciales y temporales que no pertenecen al sistema lingüístico como tal.*

Además, siguiendo a Weinreich, la investigación consistiría en observar los problemas que surgen cuando dos o más sistemas son tratados en conjunto debido a sus similitudes parciales. Y si bien, el punto de vista de este autor es principalmente fonológico, es provechoso suponer que mientras los dialectos pueden ser considerados como adyacentes, lejanos, contemporáneos o anacrónicos, prestigiosos o estigmatizantes, el sistema lingüístico solamente puede ser idéntico o diferente. Por esta razón el término *dialecto* puede ser remplazado por variedad.

Un concepto más me parece fundamental, las diferencias parciales observadas en la comparación de dos o más variedades, pueden ser de dos tipos, según los estructuralistas, de inventario y de distribución. En mi investigación el primero se refiere a la identificación de afinidades léxicas entre las variedades, y por consiguiente el inventario de las diferencias léxicas relacionadas con el campo de la alimentación. Las diferencias de distribución se refieren a la descripción de la presencia de un elemento en las diferentes variedades.

Todos estos conceptos son aplicables a los sustantivos que conforman el corpus de esta investigación, los cuales se extienden desde la *lengua común*, de Coseriu por ejemplo *gallina, manzana, pollo frito* hasta el caso de regionalismos como *melocotón* y *durazno*, términos que comparten referente pero que se producen en lugares diferentes y pertenecen a dialectos diferentes; no obstante todos forman parte del léxico, por lo que es necesario explorar este aspecto.

### 1.3 Sustantivo y léxico

Los sustantivos forman una parte importante del léxico, por tal motivo, es conveniente rastrear someramente cuál ha sido la importancia del léxico en la concepción de la lengua y cómo se considera actualmente.

Según la Escuela Port Royal, las gramáticas contenían las cuatro partes tradicionales: ortografía, prosodia, analogía y sintaxis; la peculiaridad de la Gramática General residía en que entre la primera y la segunda parte de la obra existía un capítulo que ponía en relación las palabras (los morfemas léxicos) con

---

<sup>8</sup> Uriel Weinreich "Is a Structural Dialectology Possible?" Pp388-400



la teoría lógica del juicio; trataba de ligar la teoría léxica con la estructura del pensamiento.<sup>9</sup>

Es decir, el léxico funcionaba como elemento de relación entre la razón y el lenguaje, y como se mencionó anteriormente, formaba una especie de conector entre dos partes, carecía de un estatus propio.

No obstante, el léxico es mucho más básico que el sistema fonológico o la sintaxis, varía de un locutor a otro y de un momento a otro, varía según las circunstancias y un mismo vocablo puede presentar valores desiguales, además, aunque está formado por un conjunto de unidades no infinito, nunca da la impresión de ser totalmente finito.<sup>10</sup>

El lexicón se ha considerado como un elemento secundario útil en la medida en que permitía dar explicación a fenómenos irregulares que la sintaxis no resolvía. Para Leonard Bloomfield (1933) el lexicón no era más que un apéndice de la gramática. Sin embargo la sintaxis no contiene una explicación para todos los problemas de la lengua, y solo teniendo en cuenta el significado se puede llegar a una explicación holística.<sup>11</sup>

Por otro lado en lo relacionado con la enseñanza del mismo se ha planteado también que *hipotéticamente la organización gramatical de una lengua está íntimamente correlacionada con la organización léxica de la misma y por tanto la enseñanza del léxico que siempre se ha visto reforzada por el trabajo sintáctico se podría ver doblemente reforzada por la organización mental tanto de la sintaxis como del léxico.*<sup>12</sup>

Regresando a los autores teóricos, Noam Chomsky, (1965) en la *Gramática Transformacional* introdujo la idea de un lexicón en el que cada entrada léxica va acompañada de un marco de subcategorización en el que se especifican los tipos de complementación que pueden aparecer con un lexema y la naturaleza semántica de estos complementos, se codifica por medio de una serie de restricciones de selección (animado, inanimado, abstracto, concreto).<sup>13</sup>

Se puede afirmar que en la actualidad existe acuerdo en el panorama de la teoría gramatical contemporánea, respecto a la importancia del léxico como fuente de información sobre la estructura oracional. Los lexemas y toda la información

<sup>9</sup> Eduardo de Bustos Guadaño, op cit. p 69-67.

<sup>10</sup> Charles Muller, *Estadística lingüística*, Versión española de Antonio Quilis, Biblioteca Románica Hispánica, Editorial GREDOS, Madrid, 225pp, FALTA EL AÑO

<sup>11</sup> Cfr. Leonard, Bloomfield, *Language*, 1970, p 264 – 280.

<sup>12</sup> López Chávez, Juan, y Arjona Marina "Léxico y enseñanza de la lengua materna en" Actas del Primer Encuentro sobre Problemas de la Enseñanza del Español en México, Zacatecas, del 18 al 20 de mayo de 1994.

<sup>13</sup> Cfr. Noam, Chomsky, *Aspectos de la teoría de la sintaxis*, 1965, p 154- 181.

que contienen se han convertido en los pilares de la lengua. (Sinclair 1996, Faber y Mairal Usón 1999: 1) Según Fellbaum (1988: 3) la percepción del lexicon como componente central de la gramática se debe a la constatación de que éste es un repositorio de reglas y principios estructurados lo que le confiere una importancia que hasta entonces solo se le daba a la sintaxis.<sup>14</sup> El análisis del significado de las unidades léxicas implica la representación de información conceptual o conocimiento, una de las características que se le atribuyen a la terminología.

Al estudiar el léxico nos encontramos con conceptos tendientes a parcializar el gran todo del léxico, por un lado se estudia el *léxico fundamental*, que es concebido como el conjunto total de palabras que los miembros de una comunidad determinada conocen; por otro lado el *léxico básico* abarca los vocablos más usuales de una comunidad, se caracteriza por un alto grado de estabilidad o permanencia, son los vocablos que aparecen con mucha frecuencia y en todo tipo de discurso, en esta clase se incluyen las palabras gramaticales, -preposiciones, conjunciones, artículos, la mayoría de los verbos y los adjetivos y en menor grado los sustantivos. A este concepto, que se caracteriza por la frecuencia de los vocablos se opone el *léxico disponible* entendido como el conjunto de vocablos que utiliza una comunidad hablante como parte medular de su léxico patrimonial, los vocablos aparecen únicamente en situaciones precisas, no son muy frecuentes pero sí muy conocidos, son inestables, debido a que se requiere tocar un tema específico en el discurso para que aparezcan, y está integrado sobre todo por una gran cantidad de sustantivos.<sup>15</sup>

Según estos conceptos el corpus motivo de este trabajo está compuesto esencialmente por léxico disponible, el cual se presenta ya sea como una *unidad léxica, término o palabra* y adquiere su significación plena en contexto, por ello es conveniente explorar cómo se comportan estas unidades, nombre o sustantivo en el sistema gramatical de la lengua.

#### 1.4 Sustantivo y Gramática

El primer tema tratado en las gramáticas, generalmente, es el sustantivo o nombre. Así, en los libros tradicionales encontramos definiciones como “Todos cuantos seres rodean al hombre y pueden por ello ser objeto de lenguaje han sido y son designados por un nombre (...) Estos nombres con que se designan los seres que son objeto de nuestros juicios son los sustantivos o nombres sustantivos”.<sup>16</sup>

<sup>14</sup> Citados por Silvia Montero Martínez, *Estructuración conceptual y formalización terminológica de frasemas en el subdominio de la oncología*, Estudios de Lingüística española (EliEs) p. 14-15 Universidad de Valladolid, 2002.

<sup>15</sup> Cfr. Juan López Chávez (2003), *¿Qué te viene a la memoria?* Zacatecas, p 32-35.

<sup>16</sup> Rafael Seco, *Manual de Gramática Española*, Madrid, Aguilar, 1994, p13.

Los sustantivos pertenecen a una categoría, que se define según su forma y su función dentro de la lengua, que se caracterizan porque admiten los categorizadores que se denominan género, número y artículo (o uno de ellos por lo menos) en su realización en el mensaje<sup>17</sup> y que por su naturaleza pueden funcionar como núcleo de oración.<sup>18</sup>

#### 1.4.1. Por su función clasificadora

El nombre clasifica y a veces, individualiza es decir, tiene como finalidad señalar un determinado ser entre los demás de su clase. Cuando el nombre realiza esta función se habla de nombre propio; ahora bien, la función clasificadora consiste en significar un conjunto de caracteres que no solo se atribuyen al ser nombrado, sino que se pueden atribuir a un grupo numeroso de seres semejantes a él, en este caso se habla de nombres comunes: *mesa, casa, carne*. Los nombres propios y los comunes coinciden en que están fijados a los seres designados por ellos, de tal modo que, normalmente, mientras esos seres sigan existiendo, conservarán siempre el mismo nombre.

Con relación al género, el sustantivo cumple la función sintáctica de determinar la variación de forma de sus adjuntos, (artículo o adjetivo) y la función semántica, por la cual el sustantivo refleja variaciones, sustanciales (*pimiento /pimienta*) o accidentales. Esta variación en los accidentes de la sustancia puede ser cualitativa (*hombre /mujer*) o cuantitativa, que expresa matices diferentes, idea de colectivo: (*fruta, leña*) o tamaño: *jarro /jarra, cesto /cesta*.<sup>19</sup>

Otra función propia de los sustantivos es la función lexicalizadora,<sup>20</sup> como el caso de los sufijos diminutivos que pueden ser usados en la derivación nominal para formar nuevas palabras que suelen tener alguna relación con aquella de la que derivan, pero ello no implica que tengan menor tamaño: (*manteca /mantequilla, pasitas*).

Dentro de la función clasificadora de los sustantivos, se establece el nombre *genérico* que denomina un grupo de individuos que poseen cierto número de características comunes que lo distinguen de los demás: *sopa, alimento*, se refiere a aquellos objetos que pese a variaciones, presentan una serie de caracteres comunes que permiten reconocerlo bajo ese nombre.

Los nombres comunes de materia indican una masa indefinida de aquella sustancia que posee las cualidades que el nombre tiene: *aceite, vino, sal*.

<sup>17</sup> Real Academia española; *Esbozo de una nueva gramática de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe, 1973, p.172.

<sup>18</sup> Manuel Seco, , *Gramática esencial del español*, Madrid, Espasa Calpe, p.87.

<sup>19</sup> Cfr. Ma. Victoria Romero Gualda, *El nombre: sustantivo y adjetivo* , España Arco/Libros S.A.1989, p. 33-87.

<sup>20</sup> *Ibid.* p 51.

Los nombres continuos y discontinuos, se refieren a la cualidad de no contables que presentan sustancias que pueden medirse o cuantificarse pero a las que pensamos compuestas por ejemplares iguales (*plata, vino, café aguacate*). Los nombres discontinuos se refieren a entidades aisladas, a seres “contables” numerables, (*pastilla, manzanas, frutas*).

Los continuos pueden usarse como discontinuos, admitir plural y numerales como el caso de: *un café, los vinos de Navarra*, Los siguientes tres casos son referidos por Bosque:<sup>21</sup>

1) Sustantivos que designan sustancia, como continuos, y objetos como discontinuos:

*El pan es barato /compra dos panes*

2) Sustantivos continuos que exigen nombre de medida para usarse como discontinuos:

*Merendaron chocolate /una pastilla de chocolate*

3) Sustantivos continuos sustituidos por discontinuos cuando se habla de objetos y no de clase:

*Dame tres cigarros /dame tres tabacos\**

#### 1.4.2. Por su función sintáctica

Podemos decir que el sustantivo ejerce, privativamente, las funciones de: sujeto, objeto directo, objeto indirecto y agente; en las que es núcleo. Sin embargo en otras ocasiones el sustantivo puede ejercer función marginal o secundaria, como modificador de otro sustantivo, puede aparecer con o sin transpositor prepositivo.

*Consumé a la reina*

*Café con leche*

*Pimienta en grano*

Otro caso es el de complemento con preposición *de*, fórmulas N + de + N con contenido atributivo:

*Sopa de pescado =la sopa está hecha con pescado*

*Manteca de cerdo = la grasa proviene de ese animal*

El sustantivo, como elemento nominal, al igual que el adjetivo, forma con éste unidades sintácticas de nivel inferior al oracional que llamamos *sintagmas nominales*.

<sup>21</sup> Ignacio Bosque,(1989) *Las categorías gramaticales Relaciones y diferencias*, Madrid, Editorial Síntesis, 231p.

*Carne asada*  
*Fruta podrida*  
*Café instantáneo*

Los adjetivos, tienen gran afinidad formal con el sustantivo, sobre todo en los morfemas de género y número. La función del adjetivo es la caracterización o especificación del sustantivo realizada atributiva o predicativamente.

La posición más frecuente en el sintagma nominal entre sustantivo y adjetivo es - S A- de la cual Dámaso Alonso expresa que nos permite extraer del sustantivo una cualidad inherente a él, y en el caso del orden -A S-, se atribuye al sustantivo una cualidad no inherente.<sup>22</sup>

### 1.4.3 Por su función semántica

En relación con el aspecto semántico de los sustantivos, se considera la correspondencia sustantivo -> sustancia, no como una sustancia metafísica o lógica, sino como una sustancia lingüística o gramatical; así se explica que el sustantivo expresa, fundamentalmente, objetos y cosas y sólo secundariamente cualidades y acciones, cuando éstas pueden ser consideradas como sustantivos.

Otto Jespersen, quien parte de criterios sintácticos en su clasificación de palabras, se refiere a rasgos semánticos cuando afirma que la diferencia entre sustantivos y adjetivos reside en la mayor especialización de los sustantivos en su significación léxica; y vistos dentro de una oposición *intensión / extensión*<sup>23</sup> los sustantivos son términos intensos que se pueden aplicar a la clase de seres u objetos que presentan los rasgos de contenido de la voz en cuestión, en tanto, los adjetivos no presentan un campo de aplicación restringido, sus rasgos de contenido pueden decirse de seres y objetos muy variados: como ejemplo, compárense los sustantivos: *tierra, polvo y calma* referidos a la tierra, el polvo y la calma y los adjetivos: *terroso, polvoriento y calmado* que pueden aplicarse en teoría a todo.<sup>24</sup>

Hasta aquí el estudio del sustantivo como unidad léxica desde el punto de vista de su función clasificadora de los objetos de la realidad y dentro de la oración como elemento nuclear o secundario o marginal en la formación del sintagma nominal.

Después de haber vislumbrado el concepto de sustantivo bajo este panorama histórico, contextual y gramatical será necesario un acercamiento social para reubicar al sustantivo dentro de los hechos cotidianos del habla.

<sup>22</sup> Citado por Ma. Victoria Romero Gualda op.cit

<sup>23</sup> Cfr: cita Luis Fernando Lara, *Teoría del Diccionario monolingüe*.

<sup>24</sup> Citado por Romero Gualda op.cit.

Para ello nos adentraremos en los conceptos de las diferencias dialectales, de la variación léxica, como un fenómeno que separa y unifica a los diferentes dialectos de habla hispana.

## 2 MARCO TEÓRICO

En el siguiente apartado 2.1 presentaré inicialmente un comentario sobre la Diferencia dialectal y la Unidad de la lengua; me propongo explorar cómo esta realidad se ve reflejada en los sustantivos y cómo éstos contribuyen con su función nominativa y clasificadora en la unificación o la diversidad dialectal. Posteriormente en lo que he titulado Variación léxica trataré sobre los últimos estudios relacionados con este tema con objeto de ubicar este trabajo dentro del campo de las investigaciones actuales. Un apartado más 2.3, estará dedicado al concepto de Norma, puesto que el corpus de la alimentación, motivo de este trabajo, está constituido por léxico del “habla culta” será necesario ubicar este concepto dentro de las tendencias actuales de norma culta, lenguas nacionales y lengua estándar. Un último apartado lo consagro a algunas propuestas para el estudio del léxico desde el punto de vista de la semántica, considerando que el léxico del corpus es una muestra representativa del léxico de la alimentación que nos brinda un campo interesante para estudiar los significados.

### 2.1. Diferencia dialectal y unidad de la lengua

¿Qué es la diferencia dialectal?

Es bien conocido el pasaje bíblico de la Torre de Babel, en el que se narra cómo los hombres que hablaban una misma lengua, de pronto dejan de entenderse entre sí, es decir, su propia lengua deja de ser comprensible para los otros.

En este pasaje se reflejan dos aspectos fundamentales de la lengua, uno íntimo, que pertenece al hombre en cuanto individuo, y cuya lengua le es indispensable para explicarse, conocerse a sí mismo y reconocer su realidad inmediata; el otro aspecto social, es en el que la lengua constituye un instrumento para comunicarse, es decir para relacionarse con los otros.

Es, precisamente, entre estos dos polos, el primero como conjunto total de hábitos de habla de un individuo en un tiempo determinado, idiolecto<sup>1</sup> y el segundo, aspecto social y comunitario, en donde podemos ubicar los conceptos de unidad de la lengua y diferencia dialectal.

Coseriu explica esta diferencia cuando afirma:

---

<sup>1</sup> Cfr con Uriel Weinreich, en “Is a Structural Dialectology posible?”, aunque este autor hace algunas aclaraciones sobre lo poco preciso de este concepto.

*Un individuo hablante pertenece siempre a más de una comunidad cuyos límites pueden ser de una familia, un barrio, una ciudad una región etc. o bien comunidades de diferentes estratos sociales y culturales. A cada comunidad considerada, corresponde necesariamente un sistema de isoglosas más o menos diferente del que se registra en otras comunidades.*<sup>2</sup>

Entonces podemos decir que cada individuo, desde el momento en que pertenece a una comunidad, comparte una lengua que lo distingue de otras comunidades, además, el mismo autor refiere que en algunos casos como es el caso del español las comunidades idiomáticas son más amplias que las nacionales.

A este respecto vale la pena citar el estudio de José Pedro Rona, que analiza la lengua como un diasistema que está compuesto o por sistemas que cambian a través del tiempo (eje diacrónico), del espacio (eje diatópico) y de las clases sociales de los hispanohablantes (eje diastrático).<sup>3</sup>

Así podemos comprender cómo el español es la lengua con un número de hablantes de aproximadamente 397 millones en todo el mundo extendidos por Europa, América y África, y esto sin considerar a los Estados Unidos que posee más de 26 millones de hispanohablantes.<sup>4</sup>

Es el eje diatópico el que será estudiado en esta tesis, pues el corpus abarca el léxico culto de 14 ciudades de este amplio universo de habla hispana, también es necesario mencionar que el corpus se puede ubicar en un periodo de tiempo definido entre 1960 y 1990.

Por otro lado Manuel Alvar afirma que *no hay un español de España frente a otro español de América, sino que cada uno de esos dominios está vinculado a motivos geográficos... sociales o históricos, [ ... ]* (y agrega ) *hay un sistema abstracto al que llamamos lengua en el que entramos todos, pero hay otro sistema concreto y preciso que se realiza en cuanto damos virtualidad a la abstracción que es la lengua, y al que llamamos habla.*<sup>5</sup>

En este comentario se observa la clara aceptación de diferencias entre el español en España y el español en América debido a los aspectos que él

---

<sup>2</sup> Eugenio Coseriu, (1983) *Introducción a la lingüística*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Filológicas, p. 51-55.

<sup>3</sup> José Pedro Rona, "¿Qué es un americanismo?" citado por José Moreno de Alba en *El español en América* p 22.

<sup>4</sup> Hiroto Ueda, *Diccionario didáctico con variaciones léxicas panhispánicas*, datos obtenidos de "Population Referente Bureau" (2004).

<sup>5</sup> Manuel Alvar, "Unidad del español", en *Por los caminos de nuestra lengua*, Alcalá de Henares, Servicio de Publicaciones, 1995, segunda edición, p.140-147.



menciona, sin embargo, también acepta que hay un sistema abstracto al que llamamos *lengua* y otro, concreto y personal al que llamamos *habla*. Seguramente corresponden estos conceptos a la oposición expuesta por Saussure entre lengua y habla.<sup>6</sup>

Rosenblat expresa “Yo defiendo los fueros del habla familiar. Otros enarbolan la bandera de los derechos del hombre o de la mujer. Yo levanto mi pequeña banderita a favor del habla familiar”.<sup>7</sup> Y es en el habla familiar donde más ostensiblemente se muestra la diferencia dialectal, es también en esta intimidad donde nos damos cuenta de que la lengua es un cuerpo vivo que se acomoda en cada uno de los ámbitos en que vive y por lo tanto, es diferente de un ámbito a otro.

¿Cuál sería el límite de esta diferencia dialectal?

Coseriu menciona dos criterios para establecer los límites entre dialectos uno es la *Intercomprensión* y otro es la *Conciencia del hablante*, a saber, que un hablante A comprenda lo que dice un hablante B y que el hablante A o B tenga la conciencia de que determinados actos lingüísticos pertenecen o no a su propia lengua, es decir a cierto sistema lingüístico.<sup>8</sup>

No obstante la diferencia dialectal, la lengua se va nivelando en el quehacer de todos los hablantes, en el arte de la palabra y en el intercambio personal, en los medios de comunicación, en los deportes, en los libros, cada quien aporta al acervo común lo que es peculiar de su grupo social. Así, lo constata Manuel Alvar cuando escribe “La unidad está ahí en el milagro de la comprensión; la variedad es el otro prodigio de la particularidad que no desintegra, sino que enriquece lo que tenemos unido.”<sup>9</sup>

Es un hecho histórico remarcable el que la lengua española haya contribuido a la identidad de América Latina, a su modo de ser y de sentir, así lo confirma Ángel Rosenblat en su libro *El castellano de España y el castellano de América*:

*“Hay que admitir no sólo una unidad de lengua hispánica, sino una unidad sustancial de modos de ser. [ ... ] El tesoro común de formas de vida pasadas que forman la inexorable estructura del hombre hispánico. Y me inclino a pensar que esa unidad es mayor hoy que en 1810, cuando*

<sup>6</sup> Ferdinand, Saussure, , *Curso de lingüística general*, Trad. Mauro Armiño, México, Fontamara, 1980/1998, p. 39-40.

<sup>7</sup> citado por Manuel Alvar en op. cit.

<sup>8</sup> Eugenio Coseriu, ,(1983) op. cit. p25.

<sup>9</sup> Manuel Alvar, (1991), “Español de dos mundos” en *El español de las dos orillas*, Madrid, Editorial MAPFRE, p24.

*grandes porciones del continente vivían apartadas hasta de sus propias capitales.*<sup>10</sup>

Existe una tendencia hacia la unidad debido a la actividad literaria, que se enlaza con la reiterada protesta contra los anglicismos; sobre esto Alvar<sup>11</sup> sugiere no negar los anglicismos, sino estudiarlos con criterios científicos.

A manera de conclusión puedo decir que el corpus de la alimentación que conforma la materia de estudio de este trabajo, presenta datos que corresponden a los dos polos de la dicotomía citada en este apartado: diferencia dialectal y unidad de la lengua, tal es el caso de una buena mayoría de palabras que son registradas por el 100 y 90 % de los hablantes, como *gallina*, *cerveza*, *café*, y palabras que son registradas por un solo informante como es el caso de *consomé de vaca* en La Paz; *Cocido*, en México; y *caldo de músculos*, en Bogotá, los tres casos para referirse al concepto *Consomé de carne*.

## 2.2 Variación léxica

Según lo ejemplificado en el apartado anterior, hay variación entre más de dos localidades, cuando, por ejemplo, en el caso de las respuestas obtenidas a la pregunta sobre el concepto *consomé de carne*: aparecen estas tres unidades léxicas: *consomé de vaca* en La Paz; *Cocido* en México; y *caldo de músculos* en Bogotá, las tres referidas al concepto *Consomé de carne*. Este es un caso de variación léxica.

¿Dónde encontrar una explicación?

El léxico varía no solamente por las condiciones lingüísticas (semánticas, pragmáticas, sintácticas y fonéticas) sino también por otras condiciones extra lingüísticas (personales, sociales, históricas, geográficas y psíquicas), además de diversos aspectos que se refieren a sexo, edad, nivel de educación, nivel económico, origen, ideología etc.<sup>12</sup>

La variación ha sido y es uno de los puntos de interés centrales de la lingüística. No se trata del estudio de un estado ideal del lenguaje, sino de la investigación de la realidad misma de la lengua viva. Como fenómeno inherente al uso de la lengua, la variación léxica ha sido comentada y estudiada, no solo con el fin que expone Menéndez Pidal:

<sup>10</sup> Rosenblat Ángel *El castellano de España y el castellano de América*, Caracas 1962.

<sup>11</sup> cfr Alvar, Manuel, "América, unidad y grandeza del español", en *Por los caminos de nuestra lengua*, Alcalá de Henares, Servicio de Publicaciones, 1995, segunda edición, p.155-159.

<sup>12</sup> Cfr. Hiroto Ueda, *Estudio de la variación léxica del español. Métodos de investigación*, 1996, Homenaje al profesor Makoto Hara, Centro virtual Cervantes, junio, 2006.

*“para instruir al hablante sobre el empleo de una palabra de uso no general, el léxico debe esmerarse en declarar dónde esa voz es usada, esto es, a qué área geográfica se extiende su comprensibilidad.”<sup>13</sup>*

sino como lo expresa Raúl Ávila cuando señala que los estudios sobre variación léxica del español se han visto incrementados debido a que los medios masivos de comunicación buscan cubrir territorios cada vez más extensos, desde la cobertura mundial y multilingüe de la red www, (maya mundial mayor) hasta la internacional de la televisión y la nacional o regional de la radio; así lo demuestra el índice de ponencias de los Congresos sobre el español p. ej. ALFAL, 1999.<sup>14</sup>

Otras investigaciones de los últimos lustros sobre el léxico hispano americano han aportado una valiosa cantidad de datos de diversa naturaleza que obedecen a muy variados propósitos. A continuación me referiré a algunos de estos trabajos.

1. El trabajo de esta tesis es parte de una importante iniciativa que comenzó con el “Proyecto de estudio coordinado de la norma lingüística culta de las principales ciudades de Iberoamérica y de la Península Ibérica” cuyo origen se reconoce de manera oficial el 5 de agosto de 1964 en la ciudad de Bloomington, Indiana donde el Programa Interamericano de Lingüística y Enseñanza de Idiomas (PILEI) celebraba su segundo simposio. La guía cuestionario de léxico estuvo a cargo de Luis Flórez y Manuel Alvar. Las unidades léxicas de este cuestionario fueron explicadas con definiciones mínimas o, en los casos indispensables, con ilustraciones esquemáticas. El cuestionario contiene la enunciación de 4452 conceptos, correspondientes a 21 campos semánticos. Inicialmente se integraron en la investigación el habla culta de Bogotá, Buenos aires, La Habana, Lima, Madrid, México y Santiago de Chile. Posteriormente se adhirieron la Universidad de Puerto Rico, la Universidad Nacional Mayor de San Marcos de Lima, Caracas y Sevilla.<sup>15</sup>

2. El Proyecto para el Estudio del Español de España y de América (PRESEEA)<sup>16</sup> nació en el X Congreso Internacional de la Asociación de Lingüística y Filología de la América Latina, con el objeto de fomentar los estudios sociolingüísticos de las ciudades iberoamericanas y españolas y crear corpora sociolingüísticos sincrónicos del español y del portugués.

<sup>13</sup> Citado por Hiroto Ueda Op cit.

<sup>14</sup> Raúl Ávila, “Los medios de comunicación masiva y el español internacional” en Variedad y diversidad del español, Centro Virtual Cervantes, 2004.

<sup>15</sup> Juan M Lope Blanch,,(1986) *El estudio del español hablado culto: historia de un proyecto*, Instituto de investigaciones Filológicas, UNAM, p. 10-27.

<sup>16</sup> Francisco Moreno Fernández, Ana María Cestero, Isabel Molina, Florentino Paredes, Universidad de Alcalá, Departamento de Filología, Colegio San José Caracciolo.

Desde el punto de vista teórico, el PRESEEA se asienta sobre una serie de principios teóricos de carácter sociolingüístico y sociológico, que tienen que ver con la concepción del dialecto como una propiedad de una comunidad de habla, con la variabilidad como rasgo caracterizador de la lengua, con la cuantificación como método analítico y con la representatividad de las muestras de habla, entre otros aspectos.

A partir de la creación del proyecto se propuso que la Universidad de Alcalá fungiera como entidad coordinadora. A tal efecto se consideró necesaria la fundación de un “Centro de Información y Materiales Sociolingüísticos” (CIMAS), lo cual implicaba la creación del Servicio de Documentación Sociolingüística y la puesta en marcha del Corpus Sociolingüístico del Español.

En el trabajo de campo de las universidades adscritas al proyecto PRESEA se emplea una metodología común que les permite la comparación posterior de las muestras de habla recogidas en distintas ciudades, y se formula una serie de preguntas a personas, por grupos de edad, estrato social, grado de estudios, etc. Las respuestas son grabadas y luego transcritas. Una vez hecho esto, cada grupo de investigación decide qué aspectos estudiar, bien sea sobre el ceceo, bien sobre la caída de la “d”, bien sobre los regímenes gramaticales, o cualquier otro aspecto sobre el uso del español hablado.

En marzo de 2006 la Universidad de Granada (UGR) participó en el proyecto internacional para construir un corpus de lengua hablada del español con un grupo de investigación integrado por seis universidades españolas (Granada, Las Palmas, Valencia, Alcalá de Henares y Lérida) adscrito al proyecto PRESEA. El grupo de investigadores de la Universidad de Granada, es coordinado por el catedrático Juan Antonio Moya.<sup>17</sup>

En una reunión de coordinación celebrada en Valencia se estableció que el periodo de validez de los materiales, dado que se trata de un corpus sincrónico, se establece desde 1993 hasta 2010; asimismo, el tamaño de la muestra oscilará entre 54 y 72 entrevistas.

En México son mencionados como responsables del grupo de investigación los doctores, Carmen Silva-Corvalán y Pedro Martín Butragueño.

3. El proyecto VARILEX, “*Variación léxica del español en el mundo*” con base de operaciones en la Universidad de Tokio, estudia fundamentalmente el léxico urbano del español hablado en los cinco continentes; tuvo su origen en una reunión de investigadores en el *Décimo Congreso de la Asociación de Lingüística y Filología de América Latina, (ALFAL)*; realizado en Veracruz, México, en abril de

---

<sup>17</sup> Juan Antonio Moya Corral, Departamento de Lengua Española Universidad de Granada, Correo Electrónico jmoya@.urg.es

1993, en ese entonces se propuso un proyecto de investigación internacional cuyo objetivo sería conocer la variación léxica en las principales ciudades de todo el mundo hispanohablante. Esto fue discutido y, basándose en las conclusiones de la reunión, comenzaron encuestas con una periodicidad anual.

Desde 1994 hasta 2005 se habían realizado diez encuestas, referentes a 1120 conceptos en 63 ciudades hispanohablantes, entre las cuales se incluyen Monterrey, Aguascalientes, Ciudad de México y Mérida en México. Las encuestas son enviadas a los colaboradores locales quienes escogen al menos cuatro informantes locales que pertenezcan al estrato culto de la ciudad, dos mujeres y dos hombres, de más de 18 años, hasta los 39 y desde los 40 hasta los 80. Los datos de la encuesta se procesan en una base de datos digitalizada que empezó a funcionar experimentalmente en verano de 1999.<sup>18</sup>

El proyecto VARILEX trata de reunir un inventario de geosinónimos del léxico variable. Se trata de conocer el léxico que corresponde a cada ámbito conceptual. Los ámbitos conceptuales incluidos en la encuesta comprenden campos léxicos como las prendas de vestir, instrumentos usados en la cocina, electrodomésticos, muebles, partes del automóvil, material de escritorio etc. Su orientación es hacia la enseñanza del español a extranjeros.

4. Un interesante proyecto es el del *Léxico disponible del español* limitado a España y Latinoamérica. Coordinado por Humberto López Morales desde la Asociación de Academias de la Lengua Española, están disponibles en papel y en formato electrónico los datos de varias zonas de Chile, México, la República Dominicana y Puerto Rico, y otras ciudades de España Este proyecto trabaja todo tipo de léxico organizado en 16 centros de interés.

5. *BANTE*, Banco de Términos de la Edificación es un corpus léxico que comprende América y España, se encuentra en el Departamento de Construcciones Arquitectónicas de Valladolid y en el Departamento de Construcción y Tecnología Arquitectónica de la Universidad Politécnica de Madrid y se puede consultar fácilmente en soporte informático.

6. Otro tipo de estudios lo constituyen los resultados de las encuestas léxicas del *Atlas lingüístico de Hispanoamérica*, dirigido por Manuel Alvar. Este proyecto se concentra, principalmente, en léxico rural de todo el continente. Existen trabajos en Puerto Rico, sobre el Caribe insular hispánico y sobre el suroeste de los Estados Unidos y la República Dominicana.

---

<sup>18</sup> cfr Hiroto Ueda "Diccionario didáctico con las variaciones léxicas panhispánicas", en el Congreso internacional: *El español lengua del futuro*, Toledo, 20-23 de marzo de 2005.

7. El estudio *LIRD, Léxico Ictiónímico de la República Dominicana*, dirigido desde la Universidad de Québec, está integrado a un proyecto mucho más ambicioso sobre el Léxico de la Alimentación en la América Hispana, diseñado por la UNESCO.

8. Hay un proyecto más sobre *Léxico Industrial de Puerto Rico* que consiste en dos primeras monografías, una sobre la industria textil y otra sobre las industrias bancaria y bursátil, y pronto aparecerá otra más sobre la edificación.

Ante tal evidencia de variación léxica es necesario reflexionar cuando necesitamos escoger, en una situación de uso, una u otra unidad léxica, para ello es conveniente explorar los conceptos de ejemplaridad, corrección y norma.

### 2.3 El concepto de norma

El léxico en este corpus refleja el *habla culta* de las principales capitales de habla hispana, por lo tanto es necesario enmarcar los conceptos de español culto, lengua nacional, lengua estándar, lengua correcta o ejemplar, entonces vale la pena recordar algunas proposiciones de ilustres lingüistas.

El concepto de norma según Coseriu tiene que ver con una doctrina coherente para considerar el habla y la lengua; si el lenguaje existe de manera concreta solamente como habla, y la lengua es la condición del habla, propone una instancia entre estas dos realidades, considerando que “al hablar como tal no se le puede oponer la lengua como realidad distinta, puesto que está presente en el hablar mismo y se manifiesta concretamente en actos lingüísticos”.<sup>19</sup>

Coseriu observa elementos que no son únicos u ocasionales ni específicamente personales, sino sociales, son repetidos en el hablar de una comunidad, y no pertenecen al sistema funcional de las formas lingüísticas.

A partir de estos elementos habituales y normales en una comunidad, se puede establecer un sistema normal distinto al sistema funcional, el cual pertenece a lo que sería la lengua, planteada por Saussure. Coseriu inserta un *sistema normal*, distinto al *sistema funcional* (lengua) y al *hablar concreto e individual* (habla) correspondiente a la dicotomía propuesta, por Saussure entre lengua y habla; y concluye que lo social se comprueba en lo individual (con los actos lingüísticos del sujeto) en el sistema normal y en el sistema funcional.

En toda lengua se encuentran hechos fónicos no funcionales, es decir variantes libres o individuales y variantes condicionales o combinatorias que, si

---

<sup>19</sup>Eugenio Coseriu, (1962), *Teoría del lenguaje y lingüística general*, p 42

bien son parte de la descripción fonológica de una lengua, como lo aceptan Martinet, y Hjelmslev no pertenecen al sistema funcional.<sup>20</sup>

Coseriu concibe el sistema funcional como un sistema de invariantes, de tal modo que cada variante es realización de una invariante. En la lengua se comprueban tanto invariantes, cuyas oposiciones tienen carácter funcional, como variantes, tipos de variantes momentáneas o normales.

De acuerdo con esto, todos los elementos normales y constantes en una lengua, no pertinentes desde el punto de vista funcional se ubican en la abstracción anterior al sistema, en la *NORMA*.

Coseriu compara hechos de sistema y hechos de norma en los campos fónico, morfológico, sintáctico y léxico.

Con respecto a éste la distinción entre sistema y norma se dificulta debido a que actúan las funciones *representativa* y *asociativa*. La primera, consiste en la clasificación conceptual del mundo, correspondería al sistema funcional y la manera con que esa clasificación se realiza formalmente en cada idioma, tanto en el momento de su creación como en su repetición; la segunda, la función asociativa correspondería a la norma. Para explicar estos conceptos, explica que en latín tenemos *esse*, que corresponde en español a: *ser, estar, existir, hallarse y haber*.

Esta reflexión nos explica la variación léxica como hechos de norma. Ahora bien, está comprobado que una variante desde el punto de vista significativo y/o formal puede ser admitida como normal, mientras las otras variantes, que también forman parte del sistema, pueden ser consideradas como anormales o con un valor estilístico determinado; aunque también puede suceder que haya variantes que corresponden a una sola invariante del sistema: ejemplo los sinónimos que no son iguales en la norma: *ligar* ≠ *atar*,

En la norma hallamos oposiciones que caracterizan los idiomas y que no coinciden con las oposiciones del sistema:

*Comer* > *comedor*  
*Beber* > *bebedor*\* *bebedero*  
*Origen oscuro* > *origen claro*\* *origen ilustre*

<sup>20</sup> Citados por Coseriu op cit. p.66

\* Coseriu explica que así como en el sistema a al verbo *comer* corresponde el sustantivo *comedor* (lugar para comer) y a *beber*, correspondería *bebedor*, en un hecho de norma *bebedor* ya no es lugar, sino una persona. Asimismo cuando se habla de un origen oscuro significa algo desconocido y sospechoso, y el correspondiente antónimo claro, referido a origen claro no significa lo contrario, sino que lo contrario a origen oscuro sería origen ilustre, según la norma.

Coseriu entiende la norma como aquello objetivamente comprobable en una lengua, que es seguida necesariamente por ser miembros de una comunidad lingüística, se opone al concepto de “norma” establecida o impuesta según criterios de corrección y de valoración subjetiva de lo expresado, y establece lo que se conoce como “hablar bien “ o de manera ejemplar.<sup>21</sup>

A partir de estos conceptos nos alerta Coseriu sobre la confusión entre lo correcto y lo ejemplar. Lo primero tiene que ver con el sistema funcional, en tanto que lo ejemplar se relaciona con el sistema normativo.

Como una forma de reflexionar entre estas dos posiciones - lo ejemplar y lo correcto – se acepta que “todo modo de hablar establecido como tal, con sus rasgos constantes, sus regularidades y sus normas tiene su propia corrección”. Lo correcto concierne a la conformidad con el saber idiomático, (que quiere decir, hablar de acuerdo a las normas de la lengua que se realiza). En cuanto a lo ejemplar, como se quiera llamar, *lengua estándar, norma culta o norma idiomática* se refiere a la pauta de corrección para los discursos que le corresponden, de tal suerte que ninguna lengua puede ser pauta de corrección para otra; ni una lengua ejemplar ser pauta de corrección para otros modos de hablar en cuanto tales.<sup>22</sup> El criterio de uso, que en el fondo coincide con el criterio de tradición idiomática se establece como tipo de ejemplaridad.

Con relación a la norma Raúl Ávila expresa que

*De acuerdo con las circunstancias, los hispanohablantes ocupan en sus respectivos países la norma nacional, sin sentimiento de culpa, pues además esa variante les asegura la mejor comunicación dentro de cada país y agrega: Por otra parte optan la norma internacional para las situaciones que así lo requieren, como las de tipo académico... Esta norma también llamada culta es la que utilizan los hispanoamericanos de diferentes países para comunicarse cuando se encuentran en uno de ellos. Si acaso hay diferencias entre emisor y receptor, lo más probable es que traten de adaptarse a las variantes, pocas en ese nivel, del país anfitrión.<sup>23</sup>*

Puesto que hablar español se realiza en varios usos que son correctos, el criterio de corrección es ambiguo, los hechos son solamente comprobaciones históricas de modos de hablar a los que corresponden esos usos.

<sup>21</sup> Eugenio, Coseriu Op. cit p 90.

<sup>22</sup> Cfr. Eugenio Coseriu, (1990) “El español de América y la unidad del idioma”, I Simposio de Filología Iberoamericana, (Sevilla, 26-30 de marzo 1990) Zaragoza, Libros Pórtico, p.42-75.

<sup>23</sup> Raúl Ávila “La lengua española en el quinto 92 y en el primer 98” en Actas del IV Congreso Internacional de “El español en América”, Santiago de Chile, 7<sup>a</sup>11 de diciembre de 1992, Pontificia Universidad Católica de Chile, 1995, p. 490-500.



La distinción entre lo correcto y lo ejemplar nos permite comprobar la autonomía y legitimidad de los modos de hablar contenidos en una lengua histórica, entendida ésta como un conjunto de lenguas históricamente conexas que coinciden en ciertas partes y, aunque difieran en otras, pueden ser consideradas lengua común y secundariamente lengua unitaria.

Es un hecho, aunque cada vez más difícil de comprobar, que “en el mundo hispánico -tanto en España como en América – se tiende a considerar como “español correcto”, el español ejemplar de España, (identificado por lo común con el español académico).” Otro hecho cotidianamente comprobable es que “la comunidad nos impone un determinado sistema; y cada hablante tiene el sentimiento de lo que constituye norma en la comunidad en que se encuentra, aunque el sentimiento del hablante puede estar equivocado”.<sup>24</sup>

Es interesante el sentido que tiene el hablante de considerar una norma como propia y de defenderla como adecuada, por un juicio de autonomía y legitimidad, así que cuando se enfrenta a una variación puede, inclusive, pensar que se trata de otra lengua. Tal fue el caso de una niña pequeña que al recibir un regalo de una mujer argentina con el entusiasta enunciado “*mirá, es para vos*” la niña, con ojos muy abiertos me preguntó ¿qué idioma habla?, esto, lo explica Manuel Alvar cuando concluye:

*“Dando vuelta a motivos curiosos, pero que establecen ciertos usos dispares en el español, llegamos a una conclusión: la historia nos conformó acercándonos o diferenciándonos, pero no separándonos tanto que los resultados sean que cada uno hable como le dé la gana. Sino que debe respetar unas normas que sean válidas en su comunidad y, si las proyecta, en otras comunidades, es entonces cuando nos damos cuenta de que hablamos la misma lengua por más que sean distintas sus variedades regionales, y dentro de éstas, las locales”<sup>25</sup>.*

Comprobamos entonces, dos aspectos de la norma, uno que se refiere a la conciencia que posee todo hablante sobre la capacidad de comunicación de su lengua y otro que se refiere a su comunidad y a otras comunidades a las que se opone, si bien de manera justificada y perfectamente explicable por motivos geográficos y también sociales o históricos.

<sup>24</sup>Eugenio Coseriu, ,(1983) *Introducción a la lingüística*, México , UNAM, Instituto de Investigaciones Filológicas, (publicación primera 1951) p44.

<sup>25</sup> Manuel Alvar, , “Unidad del español”, en *Por los caminos de nuestra lengua*, Alcalá de Henares, Servicio de Publicaciones, 1995, segunda edición, p. 139-149

En esta dicotomía entre la conciencia lingüística propia del hablante y su habla y las características léxicas, morfológicas y sintácticas del sistema, se manifiestan dos actitudes netamente diferenciadas: la actitud descriptivista y la normativista.

Así en el mismo autor, anteriormente citado, encontramos expresiones orientadas hacia la actitud normativista.

*Toca a los periodistas de prensa, radio y televisión, a los profesores y a los lingüistas, establecer los criterios que atañen a los problemas de la lengua, y actuar coordinados, "pues cualquier hispanohablante debe saber que una modalidad lingüística no es peor sino distinta"... Es preciso que nuestros gobiernos comprendan estas razones y creen los centros idóneos para la formación de quienes conforman más que nadie el porvenir de la lengua.*<sup>26</sup>

Vemos aquí la implicación que la norma tiene con los aspectos sociales y sociológicos. Por eso, el mismo profesor Alvar en otro párrafo afirma que

*Imponer la norma ajena es un atropello, pero respetándola trabajamos por mil respetos y, sin querer, colaboramos con la unidad. [...] la lengua es de todos en la misma medida y con la misma responsabilidad. [...] estamos todos de acuerdo en la lengua literaria: la que hace españoles a Vargas Llosa, García Márquez, Carpentier, Asturias, Azuela, Borges, Neruda... La que hace americanos a Valle Inclán, Unamuno, Salinas, Guillen los Alonso, Miguel Hernández.*<sup>27</sup>

y abunda en comentarios sobre la importancia de la lengua escrita y la variación de la norma de unos lugares a otros, pero también argumenta que la lengua "normalizada en la escritura mantiene la unidad del sistema" y explica aunándose con el pensamiento de Coseriu que es mejor hablar de ejemplaridad que de corrección; es decir ejemplaridad de un modelo o ideal de lengua común y la función que cumple: por el hecho de que es expresión de la unidad, de la cohesión político-social y de la cultura mayor de la sociedad histórica.

Ahora bien, el hecho de compartir esta gran riqueza de variación léxica provoca inevitablemente un proceso de nivelación que brinda la posibilidad de comunicación conseguida por los grandes escritores sin importar de dónde sean.

<sup>26</sup> Alvar, Manuel, "América, unidad y grandeza del español", en *Por los caminos de nuestra lengua*, Alcalá de Henares, Servicio de Publicaciones, 1995, segunda edición, p.155-159

<sup>27</sup> Op cit .

Al considerar la norma orientada hacia lo ejemplar la relacionamos con un universo social que Alvar explica como “influencia”, “autoridad”, “estimación”, “buen crédito”. La influencia, la estimación hacen que su uso se propague y se acepte. Ese prestigio se acepta más por convicción que por imposición.<sup>28</sup>

Las normas lingüísticas hispánicas, tienen otro extremo, el de isoglosas, con toda su riqueza de variación léxica. A este respecto Hiroto Ueda explica<sup>29</sup>

*ante esta manifestación de variabilidad léxica, lo usual es que se apunte el contraste entre modalidad peninsular y la hispanoamericana. Y al enfrentarse las dos se suele preferir la norma castellana a la americana como variedad ejemplar tanto dentro de la lingüística descriptiva como dentro del campo de la enseñanza del español.*

A una afirmación como esta habría que oponer la aseveración de Coseriu “al criterio de vicios de lenguaje, ha sucedido el estudio de rasgos y normas intrínsecas”<sup>30</sup>. Más allá del hecho natural de que los profesores españoles enseñen su propio dialecto, nadie ha comprobado que los profesores latinoamericanos enseñen, en el salón de clases, el ceceo o el “vosotros” lo cual implicaría que, efectivamente, prefieren una norma sobre otra.

La importancia de la ejemplaridad idiomática, expuesta anteriormente con las ideas de Coseriu, me lleva a profundizar en las características del concepto *español estándar*. Violeta Demonte<sup>31</sup> expresa la necesidad de estudiar la lengua estándar desde el punto de vista de la lingüística y para ello expone la definición propuesta por Lewandowski (1982).

*Estándar es la lengua de intercambio de una comunidad lingüística, legitimada e institucionalizada históricamente, con carácter suprarregional, que está por encima de las lenguas coloquiales y los dialectos y es normalizada y transmitida de acuerdo con las normas del uso oral y escrito correcto. Al ser el medio de intercomprensión más amplio y extendido, la lengua estándar se transmite en las escuelas y favorece el ascenso*

<sup>28</sup> Manuel Alvar, , “Unidad del español”, en *Por los caminos de nuestra lengua*, Alcalá de Henares, Servicio de Publicaciones, 1995, segunda edición, p. 139-149.

<sup>29</sup> Hiroto, Ueda, “Variación Léxica y Televisión: consideraciones demolingüísticas” Congreso de Zacatecas, Centro Virtual Cervantes, consultado el 5 de junio de 1966.

<sup>30</sup> Eugenio Coseriu “El español de América y la unidad del idioma” p 53.

<sup>31</sup> Violeta Demonte Barreto, “El español estándar (ab)suelto. Algunos ejemplos del léxico y la gramática”, p. 24, II Congreso internacional de la lengua española: El español en la sociedad de la información, Valladolid; Centro Virtual Cervantes, consultado el 16 de marzo de 2007.

*social; frente a los dialectos y sociolectos, es el medio de comunicación más abstracto y de mayor extensión social.*<sup>32</sup>

Así que Demonte propone una definición de español estándar considerando las características mencionadas en la definición anterior:

*En la lengua española, la variedad estándar es ese dialecto construido con un vocabulario y construcciones sintácticas no específicos, susceptible de ser empleado en situaciones comunicativas diversas; en donde los acentos no se manifiestan de forma llamativa aunque persisten rasgos, particularmente fonéticos (si bien debilitados) y prosódicos, que identifican la zona geográfica a la que pertenece el hablante. Los hablantes utilizan esa variedad en la escritura, la enseñanza de español como lengua extranjera, en situaciones formales y en la interacción con usuarios de otras variedades del español.*<sup>33</sup>

Esta definición tiene la ventaja de no descalificar un dialecto sobre otro, sino destacar cualidades que son necesarias para aumentar la capacidad de comunicación entre los diferentes hablantes de la lengua.

Menciona además que el español sería, siguiendo las características de los estándares, un *koiné*, definido como una variedad común a un conjunto de dialectos, donde se elimina todo aquello que sea demasiado peculiar, particularmente en el terreno de la pronunciación, y se buscan formas léxicas y morfológicas transparentes y de consenso.<sup>34</sup>

Algunos principios generales propuestos por Demonte que regularían la formación de ese supradialecto serían:

1. La distancia entre lengua hablada y lengua escrita se reduce todo lo posible.
2. En la pronunciación se privilegia la eficacia comunicativa y se tiende a ser lo más ortopédicos que sea posible.
3. Eliminación de rasgos fonéticos y morfológicos específicos.

<sup>32</sup>Theodor, Lewandowski, *Diccionario de lingüística*, Madrid, Cátedra; 1986, (Traducción de *linguistisches Wortebuch*, Quelle & Meyer, a cargo de M. L. Denche y E. Bernárdez).

<sup>33</sup>Violeta Demonte op.cit. p10.

<sup>34</sup>Benincá, Paola, "Sintáis" en A: Sobrero (ed.) 1999, p. 247-288. Citado por Violeta Demonte.

#### 4. Ampliación y negociación del caudal léxico.

Finalmente me parece oportuno mencionar la cita de López Morales relativa a las tendencias actuales del léxico hispanoamericano<sup>35</sup>

*“Primero,...existe una variación léxica diatópica y diastrática, materializada ésta en dos grandes vertientes: la ruralia sigue conservando un vocabulario patrimonial teñido —a veces levemente— de indigenismos regionales; las zonas urbanas, por su parte, presentan una diversidad menor, pero no despreciable de la que participan las adaptaciones y los calcos del alud de anglicismos que llegan a ellas. Segundo [...] ha empezado a producirse un proceso globalizador, muy vivo sobre todo en las ciudades, que se aprecia preferentemente en las nóminas pasivas del vocabulario colectivo”*<sup>36</sup>

#### 2.4 Aspecto semántico

Si observamos y tomamos como punto de partida las palabras que aparecen en este corpus de la alimentación, meollo del trabajo, comprobamos que existe una creación conciente de las palabras y a la vez una evolución espontánea de las mismas.

Las palabras cumplen la función de la nominación de manera doble: cognitiva y expresiva. La primera sucede cuando la palabra designa objetivamente un concepto, y cuando lo matiza con asociaciones expresivas, entonces cumple la función expresiva.

Así pues las palabras tienen un sentido contextual y un sentido base, podemos decir que el sentido base corresponde a su función cognitiva y el contextual al sentido que extrae la palabra de contexto en el cual es empleada.<sup>37</sup>

Para ejemplificar esto se me ocurre el caso de *Perico*, cuyo sentido base sería el que se refiere al ave verde en cuyo estereotipo existe el rasgo de que habla. Sin embargo podríamos encontrar la palabra en un contexto como el de *Sírvame un perico* referido a un *café con leche* en Colombia.

Ahora bien, para la función de nominación la lengua dispone de varios medios: me interesa destacar los que aparecen con frecuencia en el Corpus del léxico del habla culta.

<sup>35</sup> Humberto López Morales, “Tendencias del léxico hispanoamericano “ *Revista de Occidente* 2001, 240, p. 5.25.

<sup>36</sup> Ibid. p. 22-23]

<sup>37</sup> Pierre Guiraud, *La semántica*, México, FCE, 1976, p. 37-47

- a) Los préstamos tomados de lengua extranjera: *Hotdog, cake, grill, entrecot, Tagliateli, al spiedo*.
- b) El procedimiento por excelencia de la nominación nocional pura es el de *derivación*, si las unidades están formadas por una base léxica y uno o varios afijos, como en el caso de *salchichón* o *menudencia* o el de *composición*, cuando están formados por la combinación de dos o más bases léxicas, por ejemplo *pasapalos, bienmesabe, matambre*; esto permite fabricar palabras a partir de formas ya existentes.
- c) Migración o transferencia del sentido, que consiste en designar un concepto por un nombre que ya pertenece a otro; la cual puede suceder por medio de similitud de formas, (*canutos/macarrones*) de color (*vino tinto /vino rojo*) o de función (*tijeringos/churros*) existente entre ambos objetos, por ejemplo *cerveza>chela\** para referirse a la cerveza. O bien por contigüidad cuando se toma el todo por la parte o el productor por el producto, o el lugar por el producto como el conocido ejemplo de *Tequila*, o de *Coñac*.

La nominación es un acto creador y consciente de origen individual y, al mismo tiempo, discontinuo; un individuo crea una palabra que asume al instante su función en virtud de una convención de la colectividad.

De acuerdo con todo esto se concluye que la palabra no es una unidad delimitable por criterios exclusivamente sistemáticos, sino que su último perfil lo adquiere en la historia.

Las palabras son signos cuyas fronteras se aprenden con la educación; el léxico es producto de una cultura lingüística y no reflejo de una dicotomía léxico-gramática.<sup>38</sup>

Es decir, el desplazamiento es inconsciente y progresivo, hay ciertamente acuerdo colectivo, pero no es explícito. El nuevo sentido comienza a imponerse poco a poco hasta ser aceptado por el diccionario.<sup>39</sup> De ahí la importancia de consultar en el diccionario las definiciones de los términos del Corpus que aparecen con una frecuencia mayoritaria.

Con el uso cotidiano de las lenguas se comprueba que las palabras o signos tienen relaciones muy variadas y variables con los objetos representados;

---

\* En el lenguaje coloquial mexicano es frecuente escuchar “¿quién trae las chelas?” o “me tomé una chela bien elodia”.

<sup>38</sup> Luis Fernando Lara, *Investigaciones lingüísticas en lexicografía*, México, El Colegio de México, Jornadas 89, 1979, p. 172-197.

<sup>39</sup> Pierre, Guiraud, op. cit. p 37-47.

así que a toda relación que uno convenga, se le podrán encontrar, en el transcurso del tiempo, transformaciones, transgresiones y cambios.

El signo lingüístico se concibe como producto de la actividad significativa, constituido por dos caras: significado y significante que son valores estructurales, es decir, se identifican por las relaciones que establecen con el resto de elementos del sistema.

El sentido es una proyección que la significación -proceso que asocia un objeto, un ser, una noción un acontecimiento a un signo susceptible de evocarlos- realiza por medio de los mecanismos cognitivos propios de la especie humana, de los referentes, que no son cosas en sí previamente delimitadas o concebidas, sino objetos delimitables y concebibles.

Pierre Guiraud presenta una regla, según la cual, para cada sentido debe haber un nombre, otros autores dicen que esto corresponde a una visión nomenclaturista. En el caso de la teoría terminológica tradicional, se considera a los términos como unidades unívocas -la relación entre denominación y concepto es única- y monorreferenciales -un término sólo puede designar un concepto-.<sup>40</sup>

En todo caso, este es el ideal de la denotación, donde desaparecería la contradicción en la lengua, al impedir la variación de los significados y, a fin de cuentas, el léxico sería una nomenclatura bien estipulada en la que todo el grupo social estaría de acuerdo.<sup>41</sup>

El significado denotativo o cognoscitivo ha sido llamado también significado conceptual, el cual es considerado como una parte fundamental de la comunicación lingüística, y una parte integral del funcionamiento esencial del lenguaje, porque posee una organización sutil y compleja comparable y relacionada con la de los niveles sintáctico y fonológico del lenguaje.<sup>42</sup>

El principio *de contraste* y el principio de *estructura constituyente* son dos principios estructurales que permiten explicar que los significados conceptuales de un idioma pueden ser organizados, en su mayoría, con base en rasgos contrastantes: por ejemplo + humano –masculino + adulto = mujer; y por el principio de la *estructura constituyente*, que las unidades lingüísticas mayores están compuestas por otras más pequeñas.

---

<sup>40</sup>Sager 1993: 22-25, Citado por Silvia Montero Martínez, Estructuración conceptual y formalización terminográfica de frasemas en el subdominio de la oncología, Estudios de lingüística española, Red Temática de Lingüística española, Asociada a la lista de distribución Infoling.

<sup>41</sup>Luis Fernando, Lara, (1979), p. 166.

<sup>42</sup>Leech, Geoffrey, *Semántica*, Madrid, Alianza Editorial, 1977, p 26.

El *análisis componencial* desarrollado en Estados Unidos y la *teoría del campo léxico* expuesto y trabajado en Europa son dos aproximaciones para el estudio del léxico.

Con respecto al análisis componencial, Fernando Lara expresa que “*las palabras .... No se delimitan dentro de un campo propio de los signos, sino que su significado está inseparablemente ligado a las distinciones que hace la cultura sobre su realidad circundante*” y agrega que como su instrumento de trabajo es la taxonomía aplicada en las ciencias de la naturaleza, se definen elementos distintivos (taxones) respecto de un conjunto léxico previamente aislado, del que se supone el taxón es una unidad distintiva<sup>43</sup>.

La concepción estructuralista del léxico supone una estructura relacional y opositiva de los significados de las palabras. Y los elementos de análisis son los *rasgos significativos pertinentes o semas*. Lara cita el trabajo de B. Pottier, *Recherches sur l'analyse sémantique en linguistique et en traduction automatique* al señalar la dificultad para definir los semas, es decir los rasgos distintivos.

Una vez reunidos los semas correspondientes a la aplicación de la palabra a un objeto, estos se articulan en un *semema* que es el conjunto de semas definidores de la palabra. Así se establece una fórmula para la palabra:

$$S_i = \{ s_1, s_2, s_3, \dots, s_n \}$$

Donde S es el semema, s el sema y los subíndices 1,2,3,n, son semas o sememas distintos. Una vez aislados los sememas en cuestión, el análisis estructural comienza aplicando la conmutación binaria a la comparación entre dos sememas hasta lograr oposiciones que distingan un semema de otro.

Siguiendo el procedimiento de un análisis de este tipo para analizar el significado de una palabra, que se entiende como descomponer el sentido de la misma en sus rasgos mínimos, o sea en unos componentes que se contraponen a otros, se empieza con oposiciones binarias usando la simbología, por ejemplo:

+ humano (humano)+ adulto (adulto) + masculino = *hombre*  
 - humano (animal irracional) - adulto (joven) – femenino = *ternero pollo* etc.

A estas fórmulas se les llama *definiciones componenciales* de los vocablos. A las dimensiones mismas del significado se les llamará *oposiciones semánticas*. Hay que considerar que no todas las oposiciones son binarias. Utilizando estas

<sup>43</sup> Cfr. Luis Fernando, Lara, (1979), p. 203-207.



fórmulas se puede ver la sinonimia de dos vocablos que tengan la misma definición componencial.<sup>44</sup>

El término *Análisis componencial* consiste en reducir el significado de una palabra a sus elementos distintivos esenciales. Inspirado en un modelo matemático, presenta el siguiente cuadro:

	hombre	es a	muchacho
como	mujer	es a	muchacha
como	caballo	es a	potro
como	cerdo	es a	lechón
	(adulto y)		(joven y)

Una regla práctica que guía este análisis consiste en reconocer las oposiciones de significado capaces de establecer generalizaciones que abarquen un conjunto amplio de piezas léxicas.

#### 2.4.1. Relaciones de significado

Con el empleo del análisis componencial, se explica la relación semántica de *sinonimia* (palabra de idéntico significado) y otras relaciones que sin ser específicamente *antónimos* (palabra de significado contrario) son relaciones de *incompatibilidad*; por ejemplo, *mujer* es incompatible con *niño*. Podemos decir que dos *fórmulas componenciales* son incompatibles si una tiene al menos un rasgo que se contrapone a un rasgo de la otra.

El *hipónimo* (inclusión de significado), sucede si una fórmula componencial tiene todos los rasgos que hay en otra fórmula; por ejemplo, *mujer* es *hipónimo* de *persona mayor*, porque los dos rasgos que constituyen la definición de este último (+humano.+ adulto) se dan en *mujer*. Una forma de describir la *hiponimia* es con base en el “género” y “diferencia específica”: al término más específico se le llama hipónimo y al más general se le llama *supraordinado*.

Las relaciones componenciales se pueden dividir en pares:

- I *La sinonimia y la polisemia*, relaciones entre la forma y el significado:
  - (a) *Sinonimia*: dos o más formas que tienen el mismo significado.
  - (b) *Polisemia*: una sola forma que tiene más de un significado.

<sup>44</sup> Goeffrey, Leech, *Semántica*, Madrid, Alianza Editorial, 1977, p.116-126.

- II La *hiponimia* y la *incompatibilidad*, relaciones entre dos significados:
- (a) *Hiponimia*: la inclusión de un significado en otro.
  - (b) *Incompatibilidad*: la exclusión de un significado en otro.

El análisis componencial puede ser utilizado para predecir los enunciados básicos de una lengua desconocida, los cuales se pueden comparar, en principio, con las hipótesis que se haya formulado el investigador gracias a la introspección y posteriormente, con los contrastes o las corroboraciones que pueda hacer con el informante.<sup>45</sup>

Por otro lado, la teoría del campo léxico postula que siendo el léxico una parte de la lengua y siendo la lengua un conjunto de relaciones estructuradas, el léxico tiene a su vez una estructura propia. El léxico se presenta como una lista paradigmática de relaciones opositivas y negativas, en la que cada término se define por su posición en la estructura.<sup>46</sup>

Algunas concepciones distintas del campo léxico, como la asociativa, propone la existencia de constelaciones de palabras en que por formas similares del significante o del significado, por contigüidad física de los objetos representados, o por proximidad cultural se establece una esfera de relaciones múltiples.<sup>47</sup>

Otro concepto, como el de Matoré, expuesto en *La méthode en lexicologie*, (Paris, 1953) expresa que al estudiar las palabras -documentadas en textos- de una época determinada se podría discernir una organización de conceptos característica de una sociedad en una época de su historia.

Finalmente una idea propuesta por Osswald y Geckeler, de la similitud entre la organización del sistema de relaciones del vocabulario, con los vidrios que componen un vitral. Posteriormente, Leo Weisberger pulió la noción de campo léxico hasta que se convirtió en un concepto estructuralista y se extendió por la lingüística europea.<sup>48</sup>

La teoría del campo léxico propuesta por Coseriu parte de hacer la clara diferenciación entre realidad extralingüística y lenguaje, es decir entre las palabras y las cosas. Según esta distinción los semas se determinan en el interior de las estructuras de significado de las palabras.

Por consiguiente el vocabulario técnico corresponde a una nomenclatura y como tal, está estructurado sobre la base de la realidad extralingüística de los

<sup>45</sup> Cfr. Goeffrey, Leech, 1977, p.116-126.

<sup>46</sup> Luis Fernando Lara, *Investigaciones lingüísticas en lexicografía*, México, El Colegio de México, Jornadas 89, 1979, p.199-201.

<sup>47</sup> Ibid. p 201

<sup>48</sup> Cfr. Luis Fernando Lara, op cit. 1979, p.199-201.

objetos de la disciplina correspondiente. *La terminología representa, pues una clasificación objetiva, estructurada sobre distinciones lógicas.*

La estructura del vocabulario y la estructura semántica son condiciones estructuralistas para el análisis del campo léxico, por la primera se entiende la sistematización cerrada del vocabulario, en la que las unidades léxicas son reconocibles si entran en oposición binaria. Y se organizan en una pirámide conceptual que va de lo más general o primitivo a lo más particular. Es decir, el objeto de conocimiento del estructuralismo es la estructura.

La estructura semántica se refiere a las estructuras lingüísticas, resultado de las necesidades de significación de los humanos, y podemos aislarlas y conferirles una cierta capacidad de predicción. La estructura es característica de la tensión entre el código de información y significación. La estructura semántica no se puede concebir como algo dado, sino como algo que se produce cada vez que se significa. Lo que muestra un análisis en campo semántico son estadios históricos de una lengua y la posibilidad de predicción que ofrece la estructura está en relación directa con la documentación real y posterior que se encuentre.<sup>49</sup>

El universo léxico no es estructurado sino difuso y el discurso ordena los elementos del universo en una microestructura. Esta idea tiene dos ventajas: a) pueden crearse tantas microestructuras como necesidades de significación diferentes haya; b) no hay una sola estructura de léxico y por lo tanto no hay que buscar una jerarquización total de los campos semánticos; traslapes, mutuas inclusiones, indefiniciones, son síntomas de este fenómeno.

Lara expone que las estructuras lingüísticas se encuentran en un plano en que la importancia del uso real de la lengua crece y la rigidez de la lengua se abre hacia la variación social. Por lo que se requiere de un concepto de campo léxico en el que ambas características se vean representadas.

Por lo anterior, propone el estudio del cambio constante de la significación entre el sistema lingüístico y el sentido, concebido éste *como un horizonte en el que se proyectan las cosas del mundo sensible en cuanto concebibles, no en cuanto previamente delimitadas y estructuradas.* Las ciencias de los objetos y la lengua común y corriente son dos momentos de la significación; cada vez que se significa algo hay una interpretación distinta del sentido.

De acuerdo con esto difícilmente se puede sostener la existencia de estructuras léxicas previamente construidas y arregladas en una jerarquía bien establecida y armónica. Es mejor esperar que sea la función semiótica la que origine la formación de microestructuras.

---

<sup>49</sup> Luis Fernando, Lara, (1979) p 226-251

Sirviéndose de los esquemas taxonómicos de B. Harrison, quien propone una taxonomía que consiste en un conjunto de descripciones de objetos junto con una serie de reglas que le permiten a uno reconocer especies nuevas de la misma clase, Lara expone una metodología:

1. Cuando se construye una taxonomía sobre cada uno de los objetos puestos en consideración *se aplica una serie de preguntas sobre las características de este objeto. Estas preguntas se responden en forma binaria con un si o un no*. Cada vez que la respuesta sea no, la taxonomía ofrece o bien una solución clasificada o bien un nuevo camino de interrogaciones hasta que el objeto queda bien definido.
2. Para aplicar esta taxonomía es imprescindible tomar como punto de partida la posibilidad que tienen los humanos de percibir y de establecer relaciones comparativas dentro de lo que perciben.
- 3) Históricamente los *casos semánticos se fijan y, nuevamente, la significación deja el paso a la codificación; pero esa codificación no es absoluta ni rígida: se recrea en cada discurso* sobre la arbitrariedad y varía permanentemente, aunque en una medida bastante lenta.
4. Puede elaborarse un modelo en el que *las variantes encontradas en los documentos se integren en una generación de nuevos elementos de la taxonomía* y a la vez, puesto que la verbalización del análisis mismo produce sentido, se espera que un nuevo lector, lo interprete con ayuda de una nueva taxonomía.
5. *Los esquemas taxonómicos se pueden generar a partir de muy diferentes modos de atención perceptual*, por lo tanto es posible que todo lo que se considera metáfora o connotación no sean sino estructuraciones taxonómicas iniciadas en puntos diferentes y por discursos concretos distintos.
6. Semas en el esquema taxonómico
  - 6.1) Cada nodo de la arborescencia taxonómica puede considerarse como un rasgo significativo o *sema*.
  - 6.2) Los nodos pueden considerarse como simples si son terminales, pero complejos si es necesario continuar el esquema hacia un análisis más profundo.
  - 6.3) Cada capa del esquema taxonómico en el mismo nivel de análisis puede representarse como un conjunto de nodos y cada nodo se puede considerar un sema.

La misma función semiótica delimita el grado de pertinencia de un nodo, y hasta dónde llega el análisis. Cuando se codifica el esquema taxonómico en un

momento histórico determinado y dentro de una tradición lingüística la dinamicidad del esquema se traduce en una clasificación de sus nodos y de sus reglas de generación. El esquema se puede traducir al lenguaje de los conjuntos.<sup>50</sup>

Esta sucinta exposición sobre los modelos semánticos para el estudio del léxico me permitirán profundizar en el análisis del corpus de la alimentación que conforma el núcleo de esta investigación.

---

<sup>50</sup> Cfr. Luis Fernando, Lara, (1979) p-251-258

### 3 METODOLOGÍA

En este capítulo presento los lineamientos metodológicos que he seguido. Dado que esta investigación, como quedó expresado en la introducción, forma parte del proyecto PILEI; en primer lugar 3.1 hago una presentación sucinta del Proyecto PILEI, y del Proyecto de Disponibilidad Léxica como referencia metodológica; en un segundo apartado 3.2 menciono algunos estudios que se han hecho sobre la metodología propuesta por el proyecto PILEI, como tercer punto 3.3 explico el procedimiento para definir el campo de trabajo de mi investigación a partir del estudio preliminar del corpus. En un cuarto apartado 3.4 explico la forma en que me aproximé al corpus y las primeras clasificaciones del mismo.

#### 3.1 Dos Modelos de estudio

¿Cuáles son las formas de acercarse al estudio del léxico? eso depende del objetivo que se persiga al estudiarlo.

Una forma es la observación directa, la cual consiste en no preguntar nada, sino en limitarse a observar la vida lingüística de la localidad que se estudia y anotar las formas o significados diferentes respecto a otras localidades. Es un estudio de campo, que tiene algunas ventajas.

Otro acercamiento es el de la encuesta directa, utilizada ampliamente por Manuel Alvar<sup>1</sup> (1973: 133-155) quien ha considerado los tres elementos fundamentales de la encuesta, el cuestionario, los exploradores y los informadores y además alerta sobre las ventajas y desventajas de usar un cuestionario único.

Para este caso, cuyo objetivo consiste en investigar el léxico de la vida urbana de las capitales de habla hispana y, además, la lengua culta de las mismas, es posible proponer el uso de un solo cuestionario.

Dado que el corpus fundamental de esta investigación, es producto de un trabajo colegiado y forma parte de la gran investigación sobre léxico culto de las principales ciudades de habla hispana, es necesario hacer una breve presentación de los inicios de este gran proyecto.

Juan M. Lope Blanch expresó la necesidad de profundizar en el estudio del español y aseguraba de “todas las realizaciones del habla existentes en una nación, la urbana normal – o estándar- es la más importante y digna de estudio

---

<sup>1</sup> Alvar, Manuel, (1973), *Estructuralismo, geografía lingüística y dialectología actual*, 2, Madrid, Gredos, citado por Ueda Hiroto.

puesto que suele ser el foco de irradiación lingüística desde la cual se extienden los hechos de la lengua la resto del país”.<sup>2</sup>

Está aquí la razón por la que se escogieron las principales capitales de habla hispana que estuvieran en posibilidades de intervenir en la investigación. Y hay razón en ello, pues como lo afirmaba Menéndez Pidal en un estudio citado por José Moreno de Alba: además de negociantes la flota traía también a los virreyes a los gobernadores, a los letrados, en fin a “personal culto de los mundos civiles y eclesiásticos” de Andalucía o de Madrid.

Y esto era verdad, afirma Moreno de Alba, particularmente en el caso de dos grandes ciudades virreinales: México y Lima. Por otro lado, también es importante considerar que el español traído a América por los conquistadores no fue el mismo para las Antillas (fines del siglo XV) que para el cono sur (fines del XVI y todo el XVII)<sup>3</sup> hay en estas informaciones razones de más para entender la variación léxica.

El conocimiento riguroso minucioso y completo del habla actual de las grandes capitales modernas del mundo hispanoamericano, traería beneficios en la enseñanza de la lengua materna, en la castellanización de indígenas americanos, y contribuiría a la unificación del sistema de la lengua española y a la conservación de la diversidad de la misma.

Por razones similares propuso Lope Blanch al Subcomité de Lingüística Iberoamericana del Programa Interamericano de Lingüística y Enseñanza de Lenguas (PILEI), un proyecto que sería coordinado por las instituciones que participaran, claro que se invitaría a las principales capitales, y en cuanto al método de trabajo, debería ser uniforme y uniformemente llevado a la práctica, es decir habría que llegar a un consenso en el cual se definiría el tipo de encuesta que se llevaría a efecto. Y como ya se ha mencionado se tendría que formar a los exploradores o aplicadores de encuestas.

El “Proyecto de estudio coordinado de la norma lingüística culta de las principales ciudades de Iberoamérica y de la Península Ibérica” nació oficialmente el 5 de agosto de 1964 en la ciudad de Bloomington, Indiana, donde el PILEI celebraba su segundo simposio.

Posteriormente la subcomisión ejecutiva del proyecto, constituida al celebrarse el Tercer Simposio del PILEI, realizado en Montevideo, del 4 al 13 de enero de 1966, preparó el *Cuestionario* que habría de orientar las investigaciones en cada una de las ciudades objeto de estudio. Entre 1971 y 1973 el Consejo Superior de Investigaciones Científicas de Madrid, publicó la versión definitiva de las primeras partes del cuestionario: I Fonética y Fonología; II Morfosintaxis; III Léxico.

<sup>2</sup> Juan M, Lope Blanch, (1986) *El estudio del español hablado culto: historia de un proyecto*, Instituto de Investigaciones Filológicas, UNAM, p 13.

<sup>3</sup> José G. Moreno de Alba *El español en América*, p. 13-31.

Los materiales lingüísticos preparados para el análisis fonético y sintáctico se reunieron a través de grabaciones magnetofónicas del habla espontánea, de acuerdo con las directrices metodológicas establecidas con precisión por la Subcomisión Ejecutiva del Proyecto.

El estudio del léxico se ha hecho sobre la documentación reunida mediante el uso de un cuestionario que consta de 4,452 preguntas agrupadas en 21 apartados de muy diverso carácter: 1) El cuerpo humano; 2) La alimentación; 3) El vestuario; 4) La casa; 5) La familia, el ciclo de la vida y la salud; 6) La vida social y las diversiones; 7) La ciudad. El comercio; 8) Transportes y viajes; 9) Medios de comunicación; 10) Prensa, cine, televisión, radio, teatro, circo; 11) Comercio exterior. Política nacional; 12) Sindicatos y cooperativas; 13) Profesiones y oficios; 14) Mundo financiero; 15) La enseñanza; 16) La iglesia; 17) Meteorología; 18) El tiempo cronológico; 19) El terreno; 20) Vegetales y agricultura; 21) Animales. Ganadería.<sup>4</sup>

Inicialmente se integraron en la investigación el habla culta de Barcelona, Bogotá, Buenos aires, La Habana, Lima, Madrid, México, Montevideo y Santiago de Chile. En 1978 se integró además, Caracas, y en Brasil, se inició la ejecución de un proyecto paralelo y complementario del hispánico que se coordinaría con éste.

Con relación a las características de los informantes se estableció que: deberían ser

*a) hombres y mujeres en una proporción de 50% aproximadamente; b) representantes de tres generaciones de acuerdo con la siguiente distribución y proporción: a) de 25 a 35 años, 30%; b) de 36 a 55 años 45%; c) de más de 55 años, 25%.) y con los siguientes factores socioculturales: a) ambiente familiar; b) instrucción recibida; c) ocupación; d) viajes y otras experiencias culturales; además deberían cumplir los siguientes requisitos: a) ser nacido o residente en la ciudad objeto de estudio desde los 5 años; b) Haber residido en ella al menos durante las tres cuartas partes de su vida; c) ser hijo de hispanohablantes, preferentemente nacidos en la misma ciudad; d) haber recibido instrucción primaria, secundaria y universitaria o equivalente.<sup>5</sup>*

Como se puede observar todo apuntaba a que se obtuviera un grupo de informantes homogéneo y representativo como lo establece la norma para obtener una “muestra representativa” que permitiera asegurar estadísticamente – es decir con un margen aceptable de error- que el vocabulario obtenido de los hablantes que la formen corresponda al vocabulario de toda la comunidad, como lo sugiere Luis Fernando Lara.<sup>6</sup>

<sup>4</sup> Juan M. Lope Blanch (1977) Estudios sobre el español hablado en las principales ciudades de América, México, UNAM, p. 257-269.

<sup>5</sup> Juan M. Lope Blanch, (1986) op.cit. p 26.

<sup>6</sup> Luis Fernando Lara, *Teoría del Diccionario monolingüe*, p. 222.



La guía cuestionario de léxico estuvo a cargo de L. Flórez y M. Alvar. Los materiales léxicos se recopilarían utilizando un cuestionario extenso susceptible de ampliación si los materiales proporcionados por las grabaciones así lo requirieran. Esta condición sirvió para que hubiera cierta flexibilidad para los aplicadores del cuestionario.

También se tuvo cuidado en investigar y atender a lo que habitualmente se considera la función predominante de cada forma lingüística. Es decir a su significado nuclear, sin embargo esta no fue una tarea fácil como lo demuestra el caso de *Alimento pasado* cuya pregunta<sup>7</sup> pudo haber sido ¿Cómo llama usted al alimento que ya no está fresco? Las respuestas obtenidas fueron: en orden de frecuencia *alimento pasado* (163) y 25 respuestas más con términos como *añejo* (9) *malogrado* (11). Es interesante analizar estas respuestas porque si bien, no son excluyentes sí están en oposición con *fresco*. En este caso consideramos el significado de *alimento pasado* como aquél que no está fresco. ¿?

Se estableció además que en torno a esta función predominante se agruparían las otras funciones y a ellas remitirían quienes se ocuparan de tales funciones como primarias. Entiendo por esto que después de preguntar por *consomé* vendría la pregunta correspondiente a *consomé de res*, y luego *consomé con huevo* etc.

Ahora bien, cuando se pretende encontrar el nombre de los alimentos, o si existe el concepto de una descripción o de una definición, se pueden realizar las preguntas de las maneras siguientes: por definición explícita del tipo ¿Cómo llama usted a los moluscos o crustáceos comestibles? La respuesta esperada es *mariscos*. Pero también se pueden usar otros medios como visualización (láminas, fotografías o dibujos), o bien usar deixis.<sup>8</sup> Así que para la obtención de datos de este corpus se emplearon definiciones mínimas o, en los casos indispensables, ilustraciones esquemáticas, y en algunos casos deixis.

Se calculó que la realización del proyecto tendría una duración de nueve años, de 1967 a 1975. Sin embargo estas fechas se han rebasado pues se trabaja con corpus que se han recogido posteriormente.

En 1968, el Centro de Lingüística Hispánica de la Universidad Nacional Autónoma de México y el Colegio de México elaboraron una edición mimeográfica provisional de un cuestionario con objeto de obtener la documentación necesaria para realizar el estudio lexicográfico<sup>9</sup>.

El cuestionario se aplicó a 25 informantes cultos de la ciudad de México; de acuerdo con las normas establecidas por la Subcomisión Ejecutiva del Proyecto: se

<sup>7</sup> El único corpus que registra las preguntas es el de *Léxico del habla culta de Santiago de Chile*.

<sup>8</sup> Cfr. Hiroto Ueda "Estudio de la variación léxica del español: Métodos de investigación".

<sup>9</sup> Entre 1971 y 1973 el Consejo Superior de la Investigación Científica de Madrid publicó la versión definitiva de las primeras partes del cuestionario: I Fonética y fonología, II.

entrevistaron a cuatro hombres y a cuatro mujeres de cada una de las generaciones seleccionadas. Se hizo previamente una encuesta piloto en la que intervinieron los investigadores participantes en el estudio. Las encuestas fueron hechas a lo largo de 1972 y principios de 1973. Durante los años siguientes, 13 investigadores del Centro de Lingüística Hispánica organizaron los materiales lingüísticos recogidos en las 25 encuestas para su publicación.

Con la intención de garantizar y de promover la homogeneidad entre las investigaciones paralelas que se estaban llevando a cabo en otras ciudades hispanoamericanas, se fueron publicando los corpus con el siguiente procedimiento:

- 1) Elaboración de una guía de preguntas con objeto de que la inquisición de conceptos complejos o de difícil descripción se hiciera igual en todas las entrevistas.
- 2) Registro de algunas respuestas erróneas o inventadas que revelan la limitación léxica de los informantes en torno a determinados conceptos y de otras respuestas inesperadas o sorprendentes; consideradas válidas, aunque, de acuerdo con la norma lingüística, inadecuadas.
- 3) Resumen en notas de pie de página de algunos comentarios hechos por los informantes en el momento de la encuesta por pensar que reflejan el particular conocimiento léxico de los hablantes, o son indicios de que determinados conceptos no están claramente delimitados en la conciencia lingüística general<sup>10</sup>.

Estos tres comentarios que hace Lope Blanch a la Edición de *El léxico del habla culta de México* dan la pauta para considerar que todas las respuestas obtenidas son pertinentes y por lo mismo es conveniente registrarlas y analizarlas dentro del contexto en el que se produjeron. Tales fueron los casos de “*cua- cua*” registrado por un informante en La Paz como respuesta a 464, Pato; o el caso de *Pimienta de la puta la madre* registrado por 10 informantes de Las Palmas a la pregunta 515, Ají, Chile.

Antes de entrar en el análisis específico de este corpus, es necesario mencionar el estudio de léxico que propone Juan López Chávez, quien establece que

*Si se pretende llegar a conocer la estructura léxica de una lengua el método de la disponibilidad es muy adecuado para lograrlo cuando se tiene una muestra grande de vocabulario ordenado según un método confiable..*<sup>11</sup>

<sup>10</sup> Juan M. Lope Blanch, prólogo de *Léxico del Habla Culta de México* México, Universidad Nacional Autónoma de México, Centro de Lingüística Hispánica, 1978, 585p

<sup>11</sup> López Chávez, Juan, *¿Qué te viene a la memoria? La disponibilidad léxica, teoría, métodos y aplicaciones*, Zacatecas, Unidad Académica de Letras, Universidad Autónoma de Zacatecas, 2003, 29-35 p.

El léxico disponible se obtiene por medio de una encuesta directa, y se basa en el principio psicológico de la asociación de ideas. Así que se le pide al informante que produzca todos los vocablos que pueda relacionar con un *centro de interés* dado durante un determinado lapso de tiempo.

Los centros de interés fueron propuestos por René Michéa,<sup>12</sup> y se emplean hasta la fecha lo cual quiere decir que son aun pertinentes, se entienden como estímulos que permiten que los informantes lleven a cabo un proceso de recuperación de memoria para traer a la luz las palabras que en su mente estén relacionadas con el tema, que un centro de interés propone.

Tales centros de interés son los siguientes: 1) Las partes del cuerpo; 2) La ropa: vestido y calzado; 3) La casa: el interior y sus partes; 4) Muebles y enseres domésticos; 5) Alimentos: comidas y bebidas; 6) Objetos colocados sobre la mesa; 7) La cocina y sus utensilios; 8) La escuela: muebles y útiles; 9) Electricidad y aire acondicionado; 10) La ciudad; 11) La naturaleza; 12) Medios de transporte; 13) Trabajo de campo y jardín; 14) Los animales; 15) Diversiones y deportes; 16) Profesiones y oficios.

Con el estudio de los materiales obtenidos, más allá de la simple descripción, se podrían sentar las bases para el estudio de la estructura del léxico mental.

Es importante notar el paralelismo que existe entre los *centros de interés* y los *apartados de muy diverso carácter* propuestos en el proyecto PILEI. El caso es que en los dos proyectos se recogen palabras que pertenecen a un mismo grupo.

Es evidente que el corpus obtenido por disponibilidad léxica tiene la frescura de ser obtenido en encuestas abiertas y dependiendo del momento y de la memoria del informante. En el caso del cuestionario del Proyecto PILEI, que es el que me interesa, si bien se trata igualmente de una encuesta abierta lo que se busca no depende tanto de la capacidad de asociación libre, ni de la cantidad de léxico producida sino de la capacidad de reconocimiento del concepto que se le esta proponiendo.

### 3.2 Estudios sobre el proyecto PILEI

No cabe duda de que cada iniciativa encaminada a elaborar el corpus de cada ciudad involucrada en el Proyecto ha tenido que conjuntar una serie de condiciones que la han llevado a mejorar cada vez más el procedimiento y el resultado de la encuesta, ese es el caso del Corpus de Santiago de Chile.\*

<sup>12</sup> René Michéa en "Vocabulaire et culture", en *Langues modernes* 47, (1953) p. 338.344, citado por Juan López Chavez Op.cit

\*Me interesa abundar en las especificaciones de este corpus, porque de él he tomado las preguntas, como punto de referencia, en el análisis de los materiales.

Se menciona en este corpus, que “se espera que con el tiempo se produzcan léxicos como el presente –como ha ocurrido ya en la ciudad de México y en Madrid-, los cuales, mediante estudios comparados, darán una clara idea acerca de la competencia lingüística de las personas cultas hispano y luso hablantes.”<sup>13</sup>

En este caso la recolección de material se hizo entre 1969 y 1971 mediante una encuesta en la que se tomó como base una versión aún no impresa de un cuestionario *ad hoc* elaborado por la Comisión Lingüística Iberoamericana del PILEI. El nombre del cuestionario es *Cuestionario para el estudio de la norma lingüística culta* III Léxico, Madrid, PILEI/CSIC, 1971, VIII + 221pp.

El cuestionario contiene la enunciación de 4452 conceptos (significados) cuyos términos están numerados, más 7 bis, lo que suma 4459. Las personas encuestadas fueron 13, todas, excepto una, nacidas en Santiago, y estuvo compuesta por 6 mujeres, y 7 hombres, casi un 50% de ambos, de generaciones diferentes, la proporción de informantes se ajusta a la acordada internacionalmente para las grabaciones en cinta magnetofónica de diversos tipos de discurso espontáneo, material complementario del proyecto.

Menciono estos datos para demostrar que es conveniente saber cuáles fueron las condiciones de recolección, para tenerlos en cuenta en el momento de la interpretación, si bien en mi caso la investigación no se centrará en la relación entre informantes y encuestadores, sino sobre todo en el corpus obtenido.

Las personas encuestadas contestaron el cuestionario en un mínimo de 30 horas que, en sesiones de dos horas semanales, representan 15 semanas. La preparación de los encuestadores se llevó a cabo en un seminario de dos años de duración. En él se abocaron a la elaboración y discusión, de las 4426 preguntas – ya que el cuestionario guía sólo proporciona el enunciado de los conceptos–, a la aplicación de una encuesta piloto, ensayada en seis informantes y, finalmente, a la aplicación de la encuesta definitiva.

En esta afirmación constatamos al menos dos aspectos básicos de la investigación, uno, por el tiempo que se lleva responder el cuestionario de 4452 conceptos, es lógico pensar que en ocasiones algún informante haya respondido con juegos o, en fin, con poca seriedad debido a la fatiga. Por otro lado se hace hincapié en la preparación de los encuestadores quienes no solo aplicarían la encuesta sino que tendrían que elaborar las preguntas.

Cada ítem léxico aparece estructurado con el enunciado del concepto (significado) objeto de la interrogación, precedido de su número de orden, tal como aparece, en lo substancial, en el cuestionario guía; y la pregunta básica mediante

<sup>13</sup> *Léxico del habla culta de Santiago de Chile*, de Ambrosio Rabanales y Lidia Contreras, Universidad Nacional Autónoma de México, 1987, VII-XV, 772 pp.

la cual se procuró, en primera instancia, obtener el o los significantes conocidos (y recordados ) por el informante.

Las preguntas debieron cumplir algunas exigencias esenciales como: estar organizadas en campos semánticos; ser las mismas, formalmente hablando, para todos los encuestados (y, consecuentemente para todos los encuestadores); ser claras, libres de ambigüedad; no hacer obvia la respuesta; ser lo menos teóricas o científicas posibles, y no contener significantes correspondientes a los significados por los cuales se tenía que interrogar después, lo cual explica que algunas preguntas fueran hechas en forma muy rebuscada con el fin de mantener el rigor científico de la investigación.

Se consideró incluir las preguntas en la publicación del corpus para facilitar y, en algunas ocasiones, guiar la interpretación, y evitar ambigüedades, pues con el mero enunciado del concepto no siempre resulta inequívoco qué es lo que se desea saber, dado el carácter altamente polisémico de nuestra lengua, con tantas variedades dialectales. Esta decisión se convierte además en una fuente de información sobre el dialecto de los encuestadores.

Como se ve, se trata de una investigación onomasiológica, que explora el conocimiento activo del vocabulario. A este respecto, vale la pena mencionar el concepto de léxico familiar, que es el que se investiga en este tipo de encuesta como lo menciona Juan López Chávez.

*El concepto de familiaridad, es un rasgo que caracteriza el lenguaje de cada sujeto. Existen gran número de palabras que carecen de frecuencia de uso definida en forma unívoca, porque su empleo es muy dependiente del tema del discurso. Esto es lo que lleva a los lingüistas a calcular, dentro del marco de temas definidos, ya no la frecuencia sino la disponibilidad de las palabras . En esta perspectiva, sobre todo cuando uno se dirige exclusivamente a sustantivos la noción de familiaridad parece ser más sólida que la de frecuencia de uso...<sup>14</sup> pp187-188<sup>15</sup>*

En el corpus, de cada ciudad las respuestas obtenidas van seguidas de un número entre paréntesis que corresponde al de informantes que contestaron lo mismo y van ordenadas de mayor a menor frecuencia. Así por ejemplo: 413 HUEVOS EN TORTILLA este orden es *huevos en tortilla (8), tortilla de huevos (3), huevos batidos (1), y huevos para tortilla (1)*, lo que quiere decir que de los 13 informantes consultados 8 contestaron lo primero, 3 lo segundo, 1 lo tercero y 1 lo cuarto. Debajo de cada respuesta se deja constancia de quién o quienes dieron la

<sup>14</sup> El subrayado es mío

<sup>15</sup> Paul Fraise, Georges Noizet y Claude Flamet, " Frecuencia y familiaridad del vocabulario" en Jean Piaget et. Al. *Introducción a la psicolingüística*, Nueva Visión , Buenos Aires, 1977, p 179-190.

respuesta mediante los números designados a los informantes, en este caso del 1 al 13; en el ejemplo mencionado, respondieron *huevos en tortilla* del 2 al 6 (2-6) más el ,8, 9,13, total 8; *tortilla de huevos* respondieron (3) 1,10,12; *huevos batidos* (1) 11 y *huevos para tortilla* (1) 7

Con cierta frecuencia se presentó esta situación: cuando a una pregunta se le daban varias respuestas por un mismo informante, en este caso se coloca un número suscrito al que le toca al informante, número que indica también el orden en que éstas fueron dadas. Ejemplo: 344 LA CENA *comida* (13) 1-7, 8<sub>1</sub>,9, 10<sub>1</sub>, 11-13; *cena* (2) 8<sub>2</sub>, 10<sub>2</sub>, es decir, se obtuvieron dos respuestas, todos los informantes respondieron *comida*, pero los informantes 8 y 10 dieron la otra respuesta lo cual quiere decir que las consideran sinónimo, no obstante, eligieron en primer lugar *comida* y en segundo lugar *cena*.

Obviamente estos datos son importantes, representan, desde mi punto de vista, el valor de haber sido mencionados y por lo tanto el de formar parte del léxico de una variedad y que merecería especial atención su exposición. Y aunque no es tema de esta tesis, reconozco que un estudio más minucioso podría tomar en cuenta el lugar en que apreció el término y su relación con el informante que lo proporcionó.

En otros casos de respuesta múltiple no se colocaron subíndices porque no se trataba de sinónimos, sino de términos de significados diferentes, debido a que las preguntas fueron seriales, es decir se interrogó por una clase o serie de cuestiones. Un caso de no sinónimos es el de 528 CREMA DE CHOCOLATE, donde se registró *crema de chocolate* (8), 4-9,12,13; *betún de chocolate* (2), 1,2; y *salsa de chocolate* (1), 11.

Algunas respuestas obtenidas son variantes fónicas, morfológicas o cuasi sintácticas de otras dentro del mismo ítem; son importantes porque contribuyen a un mejor conocimiento de nuestra manera de hablar. Este podría ser el caso 497 de *Betabel*, *beterrada*, *betarraga*, *beterraga*, *beterrava*, registrados en México, Las Palmas, Santiago, Lima y La Paz y por supuesto, *remolacha* (158) en 13 países.

Se encontraron otras respuestas no corresponden a lo que se preguntó, se puede decir que son "no propias" como el caso que refiere un informante para la pregunta 464 PATO, un informante registró *cua-cua*. Esto puede deberse a que los informantes no entendieron las preguntas o bien aun juego y hasta a su propia ignorancia.

Cada respuesta ha sido considerada como una *unidad léxica* y cada una de éstas ha sido alfabetizada como si se tratara de una sola palabra.

La publicación de los corpus de léxico de las diferentes ciudades ha tenido como objetivo "obtener la uniformidad necesaria para que los resultados del trabajo hecho en cada ciudad sean fácil y provechosamente comparables; ya que

la importancia y el valor no radica en su propia esencia (de cada corpus), sino en su relación con las investigaciones que se han hecho en las otras capitales de habla hispánica.<sup>16</sup>

Otro caso de estudio dentro de este proyecto PILEI es el realizado por Humberto López Morales (1977) quien menciona que la aplicación de un cuestionario a doce sujetos arrojó un corpus léxico de 54.825 unidades; se obtuvo un corpus mediante la aplicación del cuestionario, el número de entradas de los 21 campos del cuestionario variaba desde un máximo de 447 hasta un mínimo de 17.<sup>17</sup>

Me parece interesante mostrar el número de entradas que registró el cuestionario de La Habana, hay una variación con relación a lo registrado en el cuestionario que se aplicó en México; en el campo de la alimentación hicieron 43 preguntas más; sus entradas en total suman 4588.

Áreas		Entradas
I	EL CUERPO HUMANO	328
II	ALIMENTACIÓN	348
III	VESTUARIO	447
IV	LA CASA	346
V	LA FAMILIA. EL CICLO DE LA VIDA. LA SALUD	265
VI	VIDA SOCIAL. DIVERSIONES	298
VII	LA CIUDAD. EL COMERCIO	277
VIII	TRANSPORTE Y VIAJES	346
IX	MEDIOS DE COMUNICACIÓN Y DIFUSIÓN	214
X	CINE, TELEVISIÓN, RADIO, TEATRO	112
XI	COMERCIO EXTERIOR. POLÍTICA NACIONAL	241
XII	SINDICATOS, COOPERATIVAS	39
XIII	PROFESIONES Y OFICIOS	197
XIV	EL DINERO. LA BANCA. LAS FINANZAS. LA BOLSA	102
XV	INSTITUCIONES, LA ENSEÑANZA. LA IGLESIA	148
XVI	METEOROLOGÍA	50
XVII	EL TIEMPO CRONOLÓGICO	104
XVIII	EL TERRENO	239
XIX	VEGETALES. AGRICULTURA	170
XX	HERRAMIENTAS CASERAS	17
XXI	ANIMALES. GANADERÍA	300

En su experiencia López Morales refiere algunos comentarios sobre la aplicación del cuestionario.

<sup>16</sup> Juan M. Lope Blanch, prólogo de *Léxico del Habla Culta de México* México, Universidad Nacional Autónoma de México, Centro de Lingüística Hispánica, 1978, 585 pp.

<sup>17</sup> López Morales, Humberto, "Tres calas léxicas" en *Estudios sobre el español hablado en las principales ciudades de América*, Instituto de Investigaciones Filológicas, México, Universidad Nacional Autónoma de México. 1977, p. 49-50.

Un estudio que vale la pena mencionar es el de Lope Blanch<sup>18</sup> con el corpus del *Léxico del habla culta de México*, sobre indigenismos, en este trabajo el autor ofrece una muestra atendiendo a las respuestas en que aparecieron voces americanas procedentes, ya del náhuatl, ya de otros idiomas amerindios. En total 86 palabras y 74 lexemas, representa el 1.9% de entradas de todo el cuestionario.

Me interesa destacar los que se refieren al campo de la alimentación

NAHUATLISMOS				
No	Voz indígena * no prevista	No de informantes más de una voz	Voces concurrentes	Sin respuesta
543	Aguacate	23 + (1)	pagua	
549	Ate	16 + (6)	membrillate	
465	* <b>cócona</b>	(1)	Pavo	
4241	* <b>guajolote</b>	3 + (9)	guajolote	
515	<b>Chile</b>	23 + (1)		
350	Chocolate	24		
528	X de chocolate	18 + (5)	Betún, mousse	1
499	Ejotes	24		
390	Sopa de elote	21	Sopa de maíz	
487	* <b>Jitomate</b>	22 +(2)	tomate	
456		4		
543	Pagua	1	aguacate	
374	Sardinas en tomate	11 + (1)		
	Sardinas entomatadas	4 + (1)		
	Sardinas en jitomate	6		
NAHUATLISMOS DE LOS CAMPOS 20 Y 21				
4142	Cacahuate	23 + (1)	Maní	
4188	Cacao	24		
4082	Chicle	22		
4181	Elote	24		
4176	Elote	24		
4255	Guachinango	23 + (1)	besugo	
4241	* <b>guajolote</b>	11 +(11)	pavo	

Con relación a estos términos, vale la pena citar los conceptos que expresa Moreno de Alba cuando habla sobre la influencia de lenguas indígenas, él afirma que

<sup>18</sup> Lope Blanch, Juan M.,(1977)"Indigenismos en la norma lingüística culta de México" en *Estudios sobre el español hablado en las principales ciudades de América*, Instituto de investigaciones Filológicas, UNAM, 25-257-269 pp



*Las lenguas aborígenes de América...solo pudieron influir en el español general en el nivel léxico, pues se trata del más superficial de la estructura lingüística. Ningún fenómeno fonológico o fonético, morfológico o sintáctico del español peninsular puede atribuirse a las lenguas amerindias, sí en cambio cierta cantidad de voces que vinieron a enriquecer. Según Morínigo ese proceso de penetración que se inició en 1492 con el primer viaje de Colón y estrictamente, no ha concluido aún.<sup>19</sup>*

Lope Blanch afirma que gran parte de los nahuatlismos apareció en boca de un número muy reducido de informantes, a veces uno o dos. Como ejemplo subrayo los que se refieren al campo de la alimentación: *cócona*, *guajolote*, *pípila*.

Sin embargo también cita otros que él llama “antillanísimos” voces no nahuas, tres términos quechuas: *cancha*, *papa* y probablemente *chirimoya*. Y dos nombres procedentes del tupi guaraní: *jaguar* y *tapioca*. Y afirma, *todos los indo americanismos restantes son antillanísimos*.

OTROS INDIGENISMOS AMERICANOS				
541	Chirimoya	24		
386	jaiba	24		
389	Papa	22 +(2)		
540	Papaya	24		
393	Tapioca	19		5
OTROS INDIGENISMOS AMERICANOS De los grupos 20 y 21				
4118	Guayaba	24		
4081	Maguey	12+ (13)	agave	2
4174	Maíz	24		
4106	Mamey	24		
4142	Maní	(1)	cacahuate	
4183	Papa	24		
4164		20		
4184	Yuca	16		8

Son varios los casos en los que se establece concurrencia entre una voz de origen nahua y otra u otras de origen hispánico. En casi todos los casos el indigenismo aparece en desventaja, el caso de *pavo* / *guajolote*, lo explica en la pregunta No 465, 3 informantes registraron guajolote y 12 pavo, los 16 restantes emplearon ambas palabras.

Es importante comentar la importancia que adquirió el náhuatl como lengua franca en un momento de la conquista de las almas. Y no solo el *náhuatl* que se empleó desde Zacatecas hasta Centroamérica, sino también el *quéchua* y el

<sup>19</sup> José G. Moreno de Alba, (1988/1995) *El español en América*, México, Siglo XXI editores, p 56-87

*aimara*, fueron empleados en el sur, Bolivia y Argentina, el *chibcha*, en Colombia; y el *tupi guaraní* en Paraguay, zonas de Río de la Plata y algunas áreas importantes de Brasil.<sup>20</sup>

Es conveniente mencionar el término *americanismo*, que ha dado mucho que decir a los lingüistas, Según Morínigo (1966: 11-12)<sup>21</sup> son americanismos léxicos *las voces indígenas que se han incorporado firmemente al español, general o regional como chocolate*, por ejemplo. Las palabras que *se han inventado o derivado de otras españolas en América como churrasco*. Los *vocablos españoles que tienen en América acepciones diferentes de las peninsulares*. Termina con arcaísmos y con cultismos, entre los primeros cita como ejemplo *durazno* frente a *melocotón*, y entre los cultismos, cita latinismos y helenismos, también hace alusión a anglicismos y africanismos que forman parte del léxico americano común.

Por otra parte el término regionalismo se aplicará a aquellas voces de extensión limitada que se hayan relacionados, en su denominación con los países en que se emplean. Como por ejemplo *jitomate* en la región central de México.

Moreno de Alba argumenta sólidamente lo relacionado con los términos arcaicos, aunque es importante esta denominación no es objetivo de mi investigación determinar la vigencia cronológica de los términos.

Por último debo citar las tesis que se han elaborado siguiendo la metodología ya mencionada que se propuso en el proyecto PILEI, la tesis de Gemma María Soler Martínez, (1999), *El campo léxico de la alimentación en el habla culta de México y Alicante: unidad y diversidad*, México, UNAM.

Siguiendo el modelo de investigación propuesto por el Proyecto, PILEI, recopila el léxico de la ciudad de Alicante y hace una comparación de éste con el léxico de la ciudad de México. Entre sus conclusiones menciona que a pesar de diferencias singulares se demuestra la unidad léxica *de que hace gala nuestra lengua*.

### 3.3 Definición de un campo de trabajo

Como se ha visto el “Proyecto de estudio coordinado de la norma lingüística culta de las principales ciudades de Iberoamérica y de la Península Ibérica” constituye una rica fuente para el trabajo colegiado internacional y, es por esto que una tesis puede tomar como base la aportación que otros investigadores han hecho o estudiado sobre los datos “crudos”. Tal es el caso del corpus que conforma la base fundamental de esta tesis.

<sup>20</sup> Cfr. Moreno de Alba op cit.

<sup>21</sup> Citado por Moreno de Alba Op.cit. p 197

Una forma de aproximarse a estos datos ha sido la propuesta de Elizabeth Luna T. y Rocío Mandujano, que consiste en hacer accesibles, de manera certera y económica, los datos obtenidos con las encuestas efectuadas en catorce ciudades, empleando el cuestionario “oficial”.

Antes de continuar vale la pena hacer algún comentario sobre la importancia de las ciudades escogidas y mostrar así su pertinencia en el proyecto.

Madrid y Sevilla representan, sin lugar a dudas, dos grandes centros de desarrollo social y cultural desde donde se irradió la cultura y por ende la lengua así lo cita Ramón Menéndez Pidal en el artículo titulado “Sevilla frente a Madrid; algunas precisiones sobre el español de América”

Los viajes de la flota que procedía de Sevilla no eran solo [...] aportación de negociantes, despreocupados propagadores del habla popular; la flota traía también los virreyes, los gobernadores, los letrados, los eclesiásticos, toda clase de funcionarios más vinculados a Madrid que a Sevilla, traía los grandes y pequeños escritores que conocemos y los que ignoramos de Andalucía o de Castilla, con mucho otro personal culto de los mundos civiles y eclesiásticos, apegados todos a la lengua cortesana y literaria (156).<sup>22</sup>

Es conveniente exponer el dato de que con el descubrimiento de América en 1492 Sevilla se erige, durante más de dos siglos en puerto del Nuevo Mundo. En los Reales Alcázares de Sevilla se crea en 1503 la Casa de la Contratación, organismo fundamental para regular las relaciones mercantiles, científicas y judiciales con América.

Por otro lado, Granada, situada en la comunidad autónoma de Andalucía también se ha distinguido por su gran antecedente histórico, y su vitalidad económica y cultural. Asimismo, Las Palmas, ubicada en Gran Canaria, tercera isla del Archipiélago Canario, situado a 150 Km. de la costa africana y a 1350 de la Península Ibérica, aunque actualmente es considerada una moderna ciudad europea, en sus inicios fue un campamento militar, y después el primer centro urbano ultramarino de Europa. La ciudad fue fundada el 24 de junio de 1478, es decir en fechas muy tempranas de la conquista y su modelo sirvió como ejemplo para crear algunas ciudades en América.

Las capitales de Latinoamérica y el Caribe, tienen a su vez un interesante antecedente, con variaciones históricas y geográficas, sin embargo para los fines de esta investigación, baste el comentario de Moreno de Alba sobre el origen del español en América:

---

<sup>22</sup> En *Miscelánea Homenaje a André Martinet. Estructuralismo e historia*, Diego Catalán (Ed.), Universidad de La Laguna, Canarias, 1957, 1962, p 99-165, Citado por Moreno de Alba *El español en América*.

La base del español en América cronológicamente es la lengua hablada a lo largo de todo el siglo XVI y diacríticamente se debe entender como una koiné, promedio o norma [...] de las hablas españolas en sus diversos niveles socioculturales.<sup>23</sup>

El español ha estado en contacto siempre con otras lenguas pertenecientes a las culturas indígenas como ocurre con el quechua en Bolivia, el guaraní en Paraguay, el náhuatl en México o con el inglés americano, en México, por su frontera norte, y en Puerto Rico por su especial estatuto con Estados Unidos.

El español de Puerto Rico se diferencia por aspectos fonéticos, como el de la aspiración de la /s/ final o interconsonántica al final de sílabas y otros, además de cambios en el léxico y la presencia de anglicismos. Otro caso es el del español que puede llamarse caribeño, marcado con modismos, con influencia del habla andaluza, canaria y sobre todo la presencia de las culturas africanas, abarca los territorios de Cuba y República Dominicana.

El idioma español también llegó a Venezuela desde los primeros años del siglo XVI, los españoles que llegaron en su mayoría eran originarios de Andalucía, y de Extremadura; además otro grupo llegó de Las Islas Canarias, el habla de esas regiones conformaron la base del español hablado en Venezuela. Sin embargo a lo largo de los años ha habido corrientes migratorias de Portugal e Italia, que han dejado una herencia en la lengua de la región. Además los esclavos africanos traídos durante la colonia, también aportaron gran cantidad de vocablos. Muchas otras palabras provienen de las 31 lenguas indígenas que se hablan en Venezuela. Como ejemplo *caraota* referido a 504 JUDÍAS ROJAS que puede considerarse un regionalismo.

El español colombiano comprende la región de Ecuador y la zona Norte de Perú, es una mezcla del dialecto caribeño y el peruano ribereño. En la costa colombiana existen importantes comunidades de raza negra con sus modismos y usos locales.

Dos formas son características en el habla de Perú, la ribereña y la central o limeña. Lima fue entre 1535 y 1739 la capital del imperio español en Sudamérica desde donde se irradiaba la cultura y su habla se convirtió en la más castiza, por ser ahí la sede de la Universidad de San Marcos de Lima y fue una ciudad que contó con el mayor número de títulos nobiliarios de Castilla fuera de España.

En Bolivia el español deviene lengua oficial del Estado después de la Revolución Nacional de 1952, no obstante persisten las lenguas aymaras, quechua y guaraní y los saberes culturales que ellas implican; situación ésta que puede explicar la presencia de regionalismos en el léxico de la alimentación de Bolivia por ejemplo *K'ula* y *T'anta* referidas a la pregunta 354 PAN. Además de

---

<sup>23</sup> José Moreno de Alba, op. Cit. P 26

anglicismos como pollo broaster, un anglicismo, concerniente a 459, POLLO FRITO.

El español rioplatense es una variante del castellano que se usa en los alrededores del Río de la Plata, la provincia argentina de Buenos Aires y Uruguay, además de los rasgos morfosintácticos y fonéticos que lo caracteriza, hay diferencias de vocabulario, se incorporan voces del guaraní como *ananá*, *tapioca*, además se ha enriquecido con la presencia de inmigrantes entre los que destaca la influencia del italiano y el francés.

Otro caso es el del español hablado en Chile, cuyas principales diferencias con otros dialectos latinoamericanos son de pronunciación, sintaxis y vocabulario.

Hasta aquí hemos demostrado la importancia de las ciudades participantes en la gran investigación sobre el léxico. El siguiente paso fue demostrar la aportación de las investigadoras, la cual consistió en vaciar los datos crudos de las encuestas en tablas organizadas, poniendo las ciudades con un orden geográfico que parte del viejo continente y Las Palmas de la Gran Canaria, a México, y a las ciudades del Caribe y después a las de América del Sur, como se observa en la siguiente muestra:

410		Huevos FRITOS														Informantes	Total de ciudades
81	RESPUESTAS	Md	Sv	Gr	L.P	Mx	LH	S.J.	Cr	Bg	Lm.	L.Pz	B.A	Cd.	Sn	222	(14)
		(16)	(12)	(25)	(12)	(25)	(21)	(12)	(12)	(12)	(25)	(12)	(12)	(12)	(13)	(13)	
1	estrellados					20						6			1	27	3
2	freídos									1						1	1
3	fritos	16	12	25	12	16	21	12	12	25	12	12	12	13	13	213	14
4	pericos									2						2	1
5	Revoltillo						1									1	1
6	Tortilla						1									1	1

El léxico de la alimentación, tiene el número 2 del cuestionario y se encuentra entre las preguntas 331 y 636, comprende 305 entradas, le antecede el campo 1, El cuerpo humano y le sigue el 3 dedicado a El vestuario.

Como se puede observar en la tabla, en el encabezado aparece el número de la pregunta que tiene en el corpus completo, en este caso 410 en seguida el concepto. En el segundo renglón aparecen el número de pregunta dentro del campo de la alimentación, es el número 81; y la palabra RESPUESTAS, que indica el lugar donde se pondrán las respuestas de los informantes – organizadas en orden alfabético-; después siguen las siglas de las 14 ciudades con el siguiente orden: Madrid, Sevilla, Granada, Las Palmas, México, La Habana, San Juan, Caracas, Bogotá, Lima, La Paz, Buenos Aires, Córdoba y Santiago; como se puede observar, vamos de la Península Ibérica y de México hacia El Caribe y, en el

extremo, América del Sur. Este ordenamiento responde a una visión geolingüística.

Debajo de la sigla de cada ciudad, está el número de informantes que fueron entrevistados, es decir, lo que constituyó la muestra del lugar. A las ciudades les sigue el total de INFORMANTES que fue de 222. Debajo de total de informantes aparece el total de informantes que dieron la misma respuesta. En el caso del ejemplo, 213 informantes dieron la respuesta *huevos fritos*; 27 eligieron *huevos estrellados* y dos, *pericos*. En la última columna se registra el número de ciudades a las que corresponden los informantes. Así, por ejemplo, *huevos fritos* fue mencionado por 213 informantes de 14 ciudades. Las respuestas, como ya se mencionó, son ordenadas alfabéticamente y numeradas; aparecen con minúscula cuando indican que son complemento de la palabra que aparece en la cabecera, así, por ejemplo *fritos* se refiere a *Huevos + fritos*. Si la respuesta aparece con mayúscula, quiere decir que es una palabra independiente y que probablemente se refiere a otro significante, es el caso de *Revoltillo* y *Tortilla*, referidos en La Habana. En el caso de que la respuesta sea mencionada por la mayoría de los entrevistados se sombrea el cuadro.

Una posible interpretación del cuadro sería, el concepto *Huevos fritos* es empleado por la mayoría de los informantes en todas las ciudades excepto en México, donde si bien, solo 16 informantes registraron *huevos fritos* – cuatro como segunda opción y el resto usando las dos formas indistintamente - la mayoría prefiere *Huevos estrellados*. Hasta aquí el cuadro de la propuesta.

Por las necesidades de este trabajo, cuando fue posible, aumenté en el encabezado la pregunta<sup>24</sup> que dio origen a las respuestas, - como quedó explicado en el apartado anterior 3.1, no siempre se obtuvo la respuesta con una pregunta, algunas veces fue necesario usar una imagen – otro cambio en la columna de las respuestas consiste en escribir el concepto completo y organizarlas por la frecuencia de respuestas, es decir, la respuesta más frecuente ocupará la primera fila -inicialmente solamente registré las respuestas que representan mayoría– así, en el caso de ensalada rusa en el cuadro original contiene 22 respuestas, yo solamente registré 4. En la columna de número de informantes elimino el subtítulo TOTAL DE RESPUESTAS. Como ejemplo:

---

<sup>24</sup> Las preguntas están tomadas de *Léxico del habla culta de Santiago de Chile*, de Ambrosio Rabanales y Lidia Contreras, Universidad Nacional Autónoma de México, 1987, VII-XV 772 p.

150	479	ENSALADA RUSA															
		¿Y a la ensalada a base de diversas hortalizas, mayonesa, ave o pescado etc.?															
	RESPUESTAS	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	Total de ciudades (14)
1	Ensalada rusa	8	1		2	5	2		9	7	11	12	12	12	12	93	12
2	Ensaladilla rusa	5	6	19	7											37	4
3	Ensalada de papas					3		12		6						21	3
4	Ensalada fría						17			1						18	2

La interpretación de esta tabla sería: El término *Ensalada rusa* es mayoritario en doce ciudades, coexiste con: *Ensaladilla rusa*, que es preferida en Sevilla, Granada y Las Palmas; Ensalada de papas, único termino en San Juan, y *Ensalada fría*, que predomina en La Habana.

Otro ejemplo es el de *Malta*, en el corpus original aparece con 14 respuestas, de las cuales elegí las que presentan mayoría, y, como se puede ver, se da el caso de que hubo 56 informantes sin contestar, en 10 ciudades, registré también los términos que sin tener mayoría son conocidos en varias ciudades, fue el caso de *Achicoria* y *Café de cebada*.

	570	MALTA															
		¿Y un sucedáneo del café hecho de cebada tostada?															
	Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	Total de ciudades (14)
1	Malta	14	5		4	17	13	12		20	4	6	12	11	1	119	12
2	Achicoria		2	3	3											8	3
3	Café de cebada			6	2						1	1				10	4
4	Café de malta			18										2		20	2
5	∅	2	3		5	6	8		11	1	5	5			10	56	10

Para terminar citaré el caso de *Zanahoria* que registró una sola respuesta.

	498	ZANAHORIA															
		Se mostró una imagen															
	Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	Total de ciudades (14)
169	Zanahoria	10	12	25	12	25	21	12	12	25	12	12	12	13	13	216	14
	∅	6														6	1

Las tablas presentan todos los términos organizados desde la pregunta 331 a la 636, en 307 cuadros correspondientes a las mismas, organizados en 19 campos semánticos, determinados por los títulos del cuestionario.

El siguiente cuadro muestra el orden en que está presentado el resultado de las encuestas realizadas en catorce ciudades sobre el campo de la alimentación.

Conceptos	Preguntas de -a
1.LUGARES PARA COMER	331-338
2.LAS COMIDAS (HORARIOS)	339-345
3.EL DESAYUNO	346-361
4.EL ALMUERZO	362-406
5.LOS HUEVOS	407-415
6.EL PESCADO	416-417
7.CARNE DE CERDO	418-423
8.CARNE DE CORDERO	424
9.CARNE DE RES	425-430
10.CARNE DE PAVO	431-454
11.LAS AVES	455-466
12.LAS PASTAS	467-475
13.EL ARROZ	476-479
14.VERDURAS, HORTALIZAS	480-500
15.LEGUMBRES	501-508
16.LOS CONDIMENTOS	509-525
17.LOS POSTRES	526-571
18.PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS	572-596
19.BEBIDAS	597-619
20.LECHE	620-623
21.INFUSIONES	624-625
22.TÉ	626-629
23.LUGARES PARA TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS	630-636

Sin embargo esta división es engañosa, pues no todas las preguntas corresponden al título que las encabeza. Existen algunas incongruencias, como el título “*Lugares para comer*” que incluye también términos como “hotel”, o bien, el encabezado “*El almuerzo*” que incluye tanto “vinos de mesa”, “tapas y botanas”, “sardinas y mariscos”, además “sopas y caldos” todo bajo el título de “*El almuerzo*”. Por tal motivo y para los fines de este trabajo reclasifiqué los términos de la manera siguiente:

	Conceptos	Preguntas
1	LUGARES PARA COMER	331-334 /338
2	LUGARES PARA HOSPEDARSE	335-337
3	HORARIOS DE LAS COMIDAS	339-345
4	EL DESAYUNO	346-355, 357-359
5	EL ALMUERZO	356,360,361,368,370 371
6	VINOS DE MESA	362-367,369
7	SARDINAS Y MARISCOS	372-386



8	SOPAS	387-400
9	CALDOS Y CONSOMÉS	401-406
10	HUEVOS	407-415
11	PESCADO	416,417
12	CARNE DE CERDO	418-423
13	CARNE DE CORDERO Y DE RES	424, 425-430
14	FORMAS DE PREPARAR LA CARNE	432-438
15	FIAMBRES Y EMBUTIDOS	439-454
16	AVES	431, 455-466
17	PASTAS	467-475
18	ARROZ	476,477
19	ENSALADAS	478-479
20	VERDURAS ,HORTALIZAS	480-500
21	LEGUMBRES	501-508
22	CONDIMENTOS	509-525
23	POSTRES	526-529, 545-549, 563-568
24	FRUTAS	530-544
25	FRUTAS SECAS Y OTROS ESTADOS DE LA FRUTA	550-555 / 556-562
26	FORMAS DE PREPARAR LOS ALIMENTOS Y ESTADO.	572-581 / 582-596
27	BEBIDAS	597-610. 629
28	CAFÉ	569-571, 611-623
29	INFUSIONES Y TÉ	624-628
30	LUGARES PARA TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS	630-636

En el primer acercamiento revisé el contenido del Corpus de las tablas, el cual representaré como (CT) -porque es el corpus sobre el cual trabajaré- con los materiales registrados en los libros de *Léxico del habla culta*, a los que llamaré Corpus Base (CB). Integré en el CT la información correspondiente a Sevilla, al comparar los materiales del CB y las tablas del CT me di cuenta de que los datos registrados correspondían; las diferencias que había se debían, en la mayoría de los casos, a errores de localización que fueron corregidos de inmediato. Esto me permitió confiar en la autenticidad de los datos contenidos en el corpus CT.

El segundo paso consistió en organizar las unidades del CT en grupos de acuerdo al porcentaje de respuestas. En un primer momento formé un grupo con los términos que fueron registrados en las catorce ciudades, esto es cuando un término o unidad léxica era mencionado aún por un solo informante, se consideró como del grupo de 14 ciudades.

Ese amplio grupo fue subdividido en porcentajes, el Grupo 1: Casos en que se registra un término en 14 ciudades con más de 50% de informantes (se reunieron 150 cuadros). Grupo 2: Casos en que se registra un término en 14 ciudades con menos del 50% de informantes (6 cuadros);

Después reuní las unidades léxicas que aparecen en trece ciudades; las titulé Grupo 3: se registran en 13 ciudades, con más de 50% de informantes (33 cuadros) y Grupo 4: Casos en que se registran en 13 ciudades, con menos del 50% de informantes (6 cuadros).

Otro grupo fue Grupo 5: Casos en que se registran términos en 12 ciudades, con más del 50% de informantes (19 cuadros); Grupo 6: Casos registrados en 12 ciudades, con menos del 50% de informantes (9 cuadros)

Después Grupo 7: Caso de términos registrados en 11 ciudades, con más del 50% de informantes. (5 cuadros); Grupo 8: Casos registrados en 11 ciudades, con menos del 50% de informantes (9 cuadros); Grupo 9: Casos registrados en 10 ciudades, con más del 50% de informantes (9 cuadros) y Grupo 10: Casos, en 10 ciudades, con menos del 50% de informantes (5 cuadros).

Después de hacer esta clasificación, decidí trabajar sobre el primer grupo, 150 términos aparecidos en las 14 ciudades y mencionados por informantes, desde el 100% hasta el 50%.

La forma en que calculé los porcentajes fue a siguiente, el término mencionado por 100 por ciento de informantes; es decir, el caso en que todos los informantes, en las catorce ciudades, emplean el mismo término para referirse al concepto; -como este caso no es tan frecuente- decidí considerar el grupo 1, con informantes de 100 a 50 % esto quiere decir que si la muestra tiene 222 informantes, el 50% sería de 111 informantes. En otras palabras, consideré solamente las palabras que fueran referidas por más de 111 informantes.

Esta proporción es muy buena en relación con el concepto de tendencia al léxico estándar y al panhispanismo<sup>25</sup>. Este grupo constituyó el corpus nuclear, que representaré como CN, de este trabajo. Me propuse hacer un estudio teórico cualitativo, dialectal sincrónico, descriptivo y de análisis.

### 3.4 Estudio general del corpus

Como una forma de acercarme al manejo del corpus de tablas (CT) seguí el siguiente modelo propuesto por Paula Mahler (2004)<sup>26</sup>

Primero elegí las unidades léxicas y a partir de éstas, hice consideraciones obvias a priori: la presencia de términos únicos, como *cerveza* y *pato* y su

<sup>25</sup> Anexo las tablas de los 16 grupos.

<sup>26</sup> Cfr. Paula, Mahler, *Unidades Léxicas: Representación y definición en el desarrollo lingüístico*, Revista Signos, 2004, vol. 37 no. (56), 59-73, Valparaíso, 2004 Universidad de Buenos Aires, Argentina.

distribución en las tablas, o bien los casos en que para un concepto eran obtenidas más de 30 respuestas.

Además organicé mi estudio de acuerdo con las siguientes variables:

Por la frecuencia

1. Número de respuestas (términos panhispánicos o estándar)
2. Número de respuesta (términos regionales)

Por la forma

3. Clase de palabra
4. Unidades léxicas

Por la Concurrencia

5. Coincidencia de significado
6. Coincidencia de significante

En español hay casos en los que es necesario distinguir las formaciones lexicalizadas de aquellas formaciones libres; los diccionarios registran, a veces, las *unidades lexicalizadas*.<sup>27</sup>

El léxico muestra grupos que, a pesar de la separación gráfica, no son formados por el locutor, es decir preexisten al discurso, son formados en la lengua y podrían ser identificados como una sola unidad de texto y de léxico, (*manteca de cerdo, arroz con leche*). Estos compuestos parece ser que son muchos.<sup>28</sup>

Me parece importante señalar el concepto de unidad léxica. Cabré (1999:103) dice que

*la competencia general y especializada del sujeto hablante, se encuentran integradas, incluye unidades léxicas que no están fuera de contexto comunicativo ni palabras ni términos, sino que son unidades dotadas de referencia, a las que podemos denominar de manera neutra Unidades léxicas.*

Esta forma se adecua a las diferentes respuestas que se encuentran para nombrar las realidades que se refieren a la alimentación. Y dicho autor agrega que la unidad léxica no es por sí misma palabra o término, sino es una forma léxica a la que está asociada una gran cantidad de información semántica sintáctica y pragmática que adquiere su plenitud de significado según el contexto de uso.

<sup>27</sup>Charles, Muller,(1973) *Estadística lingüística*, Versión española de Antonio Quilis, Biblioteca Románica Hispánica, Editorial GREDOS, Madrid, p. 248

<sup>28</sup> Cfr. Ibid. p. 249-251.

Otro concepto sobre el cual es necesario abundar es el de lengua *estándar* a este respecto Uriel Weinreich<sup>29</sup> comenta que esta ambigua palabra, significa entre otras cosas *socialmente aceptada*, pero aclara que la estandarización es usada para denotar procesos más o menos concientes planeados y centralizados de regulación del lenguaje y explica que ningún nivel de lengua es equivalente a la estandarización, sin embargo una parte del proceso consiste en reafirmar la identidad del lenguaje. Esto quiere decir que la estandarización sería la garante de alguna forma de la unificación de las variedades.

Una forma de caracterizar el léxico estándar es relacionándolo con el concepto de dialecto estándar que se comprende como

*un ideal de lengua del que se encuentran realizaciones aproximadas en unos lugares más que en otros. y se define como modelo de comprensión, adecuación y propiedad, es decir como modelo que tiene que ver con el uso y no con el conocimiento de una lengua. Y que además, puede ser entendido por el mayor número posible de los hablantes, y constituye un criterio de "normalidad" o "estandarizad..."<sup>30</sup>.*

El prestigio, la convención, las actitudes y la historia están en el origen de toda estandarización. No obstante Demonte propone una serie de principios que regulan la formación de este "supradialecto", con relación al léxico

- Necesidad de consenso entre dialectos para formar una *koiné*;
- incorporación de vocablos nuevos en los dialectos;
- cambio o readaptación en los significados de las palabras preexistentes;
- abandono de términos muy locales;
- negociación de los extranjerismos.

En el siguiente capítulo se presenta el análisis de las tablas del corpus nuclear (CN) de este trabajo, y después un estudio de las unidades léxicas.

<sup>29</sup> Cfr. Uriel Weinreich, (1954) "Is a Structural Dialectology Possible?, Word, X, , p396

<sup>30</sup> Violeta Demonte Barreto, "El español estándar (ab)suelto. Algunos ejemplos del léxico y la gramática", p 3, II Congreso Internacional de la lengua española: El español en la sociedad de la información, Valladolid; Centro Virtual Cervantes, consultado el 16 de marzo de 2007.

## 4.1 Análisis de léxico estándar

Comencé el análisis de las palabras o unidades léxicas del grupo 1 del corpus nuclear (CN) con la búsqueda de la definición que aparece en dos diccionarios básicos: el *Diccionario de la Real Academia de Español* (DRAE) y el *Diccionario de Uso del español* de María Moliner (DUE); si bien, en algunas ocasiones necesité recurrir a algunos otros como el *Diccionario del español actual*, de Manuel Seco; el *Diccionario de Filosofía*, de José Ferrater Mora; el *Dictionnaire, Alphabétique & Analogique* de la Langue Française de Paul Robert, el *Diccionario de mexicanismos*, de Francisco J. Santamaría; el *Diccionario inicial del español de México* (DIME), de Raúl Ávila, el *Diccionario del español usual en México*, (DEUM), de El Colegio de México; y en línea *Diccionario de regionalismos de la lengua española* (DRLE) además de otros de inglés y de italiano.

La decisión de consultar en los diccionarios responde a la necesidad de comprobar la gran aceptación que tienen las unidades léxicas, en un amplio sector de la comunidad, además, de tomar esta consulta como un punto de partida para ubicar el sentido más general de cada una de las unidades léxicas, sean palabras o términos.

A este grupo que conforma el corpus nuclear (CN) decidí llamarlo *léxico estándar* debido a que aparece con una frecuencia mayor a 50% en las 14 ciudades, lo cual refleja que es conocido en todas, aún cuando el término no sea mayoritario en alguna de ellas.

El CN está organizado por el criterio de frecuencia, por lo que aparecen grupos de unidades que comparten el porcentaje. He considerado conveniente, en algunas ocasiones, ilustrar con tablas donde se aprecia, gráficamente, la distribución de los términos mayoritarios. Además, después de cada sección de porcentaje aparece una tabla con los términos mayoritarios. En la sección de 60% aparece la tabla de mayorías de cada unidad léxica debido a la concurrencia de palabras.

Son muchos los casos en que no aparece solamente la unidad mayoritaria, sino que aparecen palabras que están en concurrencia con ella y otras veces que demuestran la vitalidad de algún dialecto regional. No obstante, expliqué la presencia de todas las repuestas, independientemente de número informantes y de ciudades en las que se reportaba.

En la descripción de las respuestas he empleado, indistintamente, palabra, término, unidad léxica y sintagma.

Ocasionalmente incluí la pregunta sobre el concepto que se investigaba, como una manera de aclarar posibles respuestas regionales y también porque la consideré como una guía que ilustra la importancia de la pregunta en la obtención de las respuestas. Quedó hecha la aclaración de que las tomé del *Léxico del habla culta de Santiago de Chile*.

Después de seleccionadas las unidades del corpus nuclear, (CN) observé que por la presentación del corpus de tablas (CT) era fácil distinguir los vocablos mayoritarios y las ciudades que los compartían. Como el caso de *Omelette, tortilla a la francesa* (414)

414	Omelette, tortilla a la francesa															Informantes 222	Total de ciudades (14)
	¿Cómo se llama a esta tortilla cuando lleva ingredientes tales como jamón u otros similares?																
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)			
Omelette					21		4		4	10	6	12	10	5		72	8
Tortilla				1	1		1	9	8	1			2			23	7
Tortilla a la francesa	8			4	1	9	5				1					28	6
Tortilla francesa	4	6	23	7		2								4		44	5

En la tabla observamos fácilmente la distribución que tiene el término *omelette*, en México y en los países de América del Sur, considerando que es un galicismo, se explica probablemente por la presencia de inmigrantes franceses; asimismo la distribución de las unidades léxicas *tortilla a la francesa*, con la modificación con preposición en Madrid, La Habana y San Juan de Puerto Rico y finalmente la unidad léxica *tortilla francesa*, como término en Sevilla, Granada y Las Palmas.

También fue notable el caso de términos desconocidos por una gran mayoría de informantes, como el caso de *Pajarilla (bazo)* (419).

419	PAJARILLA (Bazo)															Informantes 222	Total de ciudades (14)
	¿Cómo se llama la carne de ese animal que corresponde al bazo?																
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)			
Φ No saben	16	9	20	10	23	13	1	10	15	9	12	12	9	10		169	14
Pajarilla			1		1	1		2	9					1		15	6
Bazo			4			1	10			2						17	4

Donde observamos que el término *pajarilla* es desconocido para la mayoría de los informantes de 13 ciudades y que es reconocido como *Bazo* únicamente por 10 informantes de San Juan.

Otro aspecto remarcable fue el caso de ciudades que registraban informantes desconocedores de algunos términos, como fue el caso de Madrid que registró en la sección de El desayuno (8) desconocedores de los conceptos fruta (346), jugo (347), chocolate espeso (351), y (13), para Bocaditos (370). Es remarcable porque en este caso hubo 38 respuestas diferentes del resto de informantes. Si bien las mayorías estuvieron entre Bocaditos (58); Bocadillos (44); Canapés (37); Pasabocas (18), únicamente en Bogotá; y Sándwiches (9).

Estas observaciones globales me invitaron a formularme preguntas de investigación como las siguientes:

- ✓ ¿Qué determina el que haya palabras de mayor difusión?, dicho de otro modo, ¿cuáles son las características del léxico panhispánico o del léxico estándar?
- ✓ ¿Qué determina la coexistencia de más de un vocablo para un mismo referente?, en otras palabras, ¿cuáles son los casos de sinonimia o de variación léxica?
- ✓ ¿Qué determina la existencia de más significados para un mismo significante? Es decir cuáles son los casos de polisemia?
- ✓ ¿Cómo evoluciona morfológicamente un vocablo de un lugar a otro?
- ✓ ¿Las distancias léxicas se mantienen más firmes entre la península y el sur del continente americano (particularmente Argentina y Chile)?
- ✓ ¿Es más cercana la comunidad de vocabulario entre Europa, México y algunos países de América Central, que entre la de América del Sur?

Con objeto de encontrar respuestas comencé el análisis de léxico estándar, es decir el análisis del corpus nuclear de este trabajo.

### Términos con 100 a 80% de frecuencia

Solamente dos términos tienen el 100% de informantes: *Gallina* y *Café*

El término *Gallina* (461), perteneciente a la sección de aves, tiene 100% absoluto y no aparece ningún otro vocablo.

El caso de *Café* (569) también tiene el cien por ciento aunque en La Habana se registraron además *granos de café* (1) y *semillas de café* (4), tal vez porque en el cuestionario se mostraron los granos de café y los informantes se refirieron al objeto y no a la sustancia, por lo tanto no se consideran como conceptos.

		100%														Total de ciudades (14)	
	Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)		Informantes 222
461	Gallina	16	12	25	12	25	21	12	12	25	12	12	12	13	16	222	14
569	Café	16	12	25	12	25	21	12	12	25	12	12	12	13	16	222	14

Tabla 1 Mayoría de términos con 100%

Los siguientes términos con 99% de informantes fueron *Sopa*, *Sal*, *Alimento salado*, y *Cerveza*.

En el caso de *sopa* (387), término genérico, procedente del germánico *suppa*, y que según definición del *Diccionario de la Real Academia Española* (DRAE) en sus primeras cuatro acepciones se refiere a

1. Pedazo de pan empapado en cualquier líquido.
2. Plato compuesto de rebanadas de pan, fécula, arroz, fideos u otras pastas, y el caldo de la olla u otro análogo en que se han cocido.
3. f. Plato compuesto de un líquido alimenticio y de rebanadas de pan. Sopa de leche, de almendras.
4. f. Pasta, fécula o verduras que se mezclan con el caldo en el plato de este mismo nombre.

En La Paz (5) y en Lima (1) se reporta *Caldo*, comprendemos por caldo según el diccionario mencionado:

caldo.(Del lat. caldus, caliente).1. m. Líquido que resulta de cocer o aderezar algunos alimentos.2. m. Jugo vegetal, extraído de los frutos y destinado a la alimentación., 1. m. caldo compuesto de agua, vino blanco, alguna verdura y especias, que se emplea para cocer pescados.~ gallego.1. m. Guiso de verduras y carne, típico de Galicia.

En La Paz (1) y en Córdoba (1) se registró también consomé proveniente del francés "consommé" que significa -*Caldo de carne concentrado*.



En La Habana se registró *Crema* y *Potaje*, con relación a crema la definición del diccionario en su acepción 4 reporta -sopa espesa-, y con relación a potaje:

potaje. (Del fr. potage, puchero, cocido). 1. m. Caldo de olla u otro guisado. 2. m. por antonom. Guiso hecho con legumbres, verduras y otros ingredientes que se come especialmente los días de abstinencia. 3. m. Legumbres secas. Provisión de potajes para la Cuaresma. 4. m. Bebida o brebaje en que entran muchos ingredientes.

Como vemos, según las definiciones *sopa* requiere de especificación para que acepte un sólido que no sea pan o pasta, por ejemplo *sopa de pescado* o *sopa de verduras*, sin embargo *caldo* sí comprende verdura y carne, mientras que *consomé* solamente acepta carne y también requiere de especificación para aceptar otro sólido. Por otro lado *potaje* implica *guiso* de verduras pero no obliga que el resultado sea líquido, puede ser semisólido. *Crema* por otro lado definido como sopa espesa, no puede considerarse como genérico porque, en este caso, su significado es lateral, y en el uso requiere de especificación crema + de + legumbre.

Finalmente, un informante de Granada se refirió a *Cazuelo*; en el diccionario se registra en la acepción 2. sustantivo femenino -*cazuela*- y se describe como -guisado que se hace en ella, compuesto de varias legumbres y carne-, esta acepción correspondería a *potaje*, pero no aparece en forma masculina.

Al reflexionar en estos cinco términos vemos que hay concordancia en la presencia de líquido, de sólido y de proceso por el cual se obtiene el alimento

	Sustancia sólida	Líquido	Proceso
Sopa	Pan, verduras	Cualquiera, frío, caliente	Mezcla
Caldo	Verdura, carne	Caliente	Resultado
Consomé	Carne	Caliente	Resultado
Potaje	Legumbres, verduras	Caliente (no obliga)	Resultado
Crema	Cualquiera	Semisólido frío, caliente	Resultado
Guiso	Cualquiera	Acción del fuego	Resultado

Cuadro 1

*Sal* (509) es un término genérico que en su definición incluye: -sustancia ordinariamente blanca, cristalina, de sabor propio bien señalado, muy soluble en agua, crepitante en el fuego y que se emplea para sazonar los alimentos y conservar las carnes muertas -. El término aparece con mayoría casi absoluta, sólo dos informantes de Granada se refirieron a *Sal común*, este adjetivo no cambia el sentido del genérico, consideramos, entonces, casi absoluta la mayoría.

*Alimento salado* (596) corresponde a la sección del corpus de "Formas de preparar los alimentos" la pregunta para obtener respuestas fue ¿cómo dice usted

que es o está el alimento que tiene mucha sal?<sup>1</sup> Tiene mayoría y solamente un informante de La Habana respondió *Alimento pasado de sal*, refiriéndose en este caso a un alimento particular o específico y no a un proceso para sazonar y o conservar los alimentos.

El término *Cerveza (606)*, comprendido como -bebida alcohólica hecha con granos germinados de cebada u otros cereales fermentados en agua, y aromatizada con lúpulo, boj, casia etc.-, se puede considerar con mayoría absoluta, no obstante es interesante señalar que (1) informante de San Juan prefirió llamarle *Fría*, supongo que como sustantivo y no como adjunto de *cerveza*; también llama la atención los términos reportados en La Paz: *Blanca (1)*, *Cheva (2)*, *Chevecha (1)*, *Helada (1)*, *Rubia (3)*, y *Tubo (2)*.

Es probable que *blanca* y *rubia* inicialmente referidos al color, se hayan sustantivado y contextualmente puedan funcionar como equivalentes de *cerveza*. Con respecto a *Cheva*, y *Chevecha* pueden pertenecer al registro coloquial y ser equivalentes a *las cheves* o *las chelas* en México. *Helada*, *Fría* y *Tubo* las primeras como adjetivos que se refieren a la forma de consumirla y *Tubo* que se refiere al recipiente que la contiene, se mencionan como sustantivos, productos de una metonimia.

Un proceso similar es el caso de *Malta (3)* citado en Santiago, que se refiere a un elemento que interviene en la producción de la *cerveza*. *Pilsen (4)* y *Pilsener (2)*, mencionados en Santiago, son, probablemente, nombres comerciales referidos a *cerveza-objeto*, que pueden adquirir, de pronto, carácter de genérico.

		99%															
Respuestas		Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Inform mants 222	Total de ciudades (14)
387	Sopa	16	12	24	12	25	21	12	12	25	12	12	12	13	13	221	14
509	Sal	15	12	24	12	25	21	12	12	25	12	12	12	13	13	220	14
596	Alimento salado	16	12	25	12	25	20	12	12	25	12	12	12	13	13	221	14
606	Cerveza	16	12	25	12	25	21	11	12	25	12	12	12	13	13	221	14

Tabla 2 Mayoría de términos con 99%

Los términos que tienen 98 % de informantes en catorce ciudades fueron *Pato*, *Lentejas*, *Garbanzos*, *Vinagre*, *Manzana* y *Alimento frito*

*Pato (464)* perteneciente a la sección de aves, tiene mayoría de informantes en todas las ciudades; se registraron además *ánade (1)* y *cua cua (1)* en La Paz, con respecto al primer término, -ánade.(Del lat. anas, -atis).1 pato (*ave palmípeda*), con los mismos caracteres genéricos que el pato - puede considerarse

<sup>1</sup> Las preguntas están tomadas de *Léxico del habla culta de Santiago de Chile*, Ambrosio Rabanales y Lidia Contreras, Universidad Nacional Autónoma de México, 1987.

como equivalente de *pato*, la segunda respuesta *cua cua* es la onomatopeya (en español) con que se imita el ruido que hace esta ave y puede considerarse como una respuesta individual de burla. En Madrid se reportaron tres informantes desconocedores.

*Lentejas* (506) tiene mayoría en todas las ciudades y solamente dos informantes prefirieron *arvejas* (1) en Caracas y *Lentejitas* (1) en La Paz, en el caso de *arvejas*, definida como *planta leguminosa* y como *guisante*, corresponde a un referente diferente al de *lentejas*. Respecto al diminutivo, *Lentejitas*, puede explicarse como una elección personal sin mayor trascendencia.

*Garbanzos* (508), el término en singular *garbanzo* se refiere a Planta herbácea de la familia de las Papilionáceas y en el diccionario (DRAE), se alude a la *semilla de esta planta*; sin embargo el plural *garbanzos*, término genérico, es comprendido como -las semillas que son consumibles- y es mencionado con mayoría en las catorce ciudades. Además se registró *Garbanzas* -definido como -garbanzo más pequeño y menos blanco que la garbanza de Castilla-, en Las Palmas (1) y en San Juan (2). Considero que garbanza y garbanzas son términos con el mismo referente que garbanzos y que compiten en desventaja.

El término *quinchoncho* en Caracas (1) según el diccionario: -arbusto de la familia de las Papilionáceas, ... y vaina linear con dos o tres semillas comestibles-. Coincide en lo de familia de papilionáceas, y en lo de semillas comestibles. No es igual el caso de *Porotos*, en La Paz (1); - poroto = judía = frijol - en los tres casos se registra en la primera acepción -planta herbácea-, en la segunda -fruto- y en la tercera -semilla- de esa planta. Por lo que considero que hay una confusión en el informante que reporta poroto referido a garbanzos.

*Vinagre* (522), entendido como *Líquido agrio y astringente, producido por la fermentación ácida del vino, y compuesto principalmente de ácido acético y agua*. (Del lat. vinum acre).tiene mayoría en las catorce ciudades y no es absoluta, debido a que un informante de Bogotá prefirió especificar *vinagre de vino* que no está en oposición con vinagre, sino que lo particulariza. Dos informantes de Madrid, no dieron ninguna respuesta.

En el caso de *manzana* (531), entendida como *Fruto del manzano* es el único término que aparece, no tiene ningún competidor. Además un informante de La Paz respondió *apple* que es la palabra del idioma inglés para el mismo referente; por otro lado tres informantes de Madrid y uno de La Habana no dieron respuesta. En Sevilla se recogió "pero" término que se podría interpretar como ¿pera? ¿perón?

El sintagma nominal (N + Adj ) *Alimento frito* (574), correspondiente a la sección “Forma de preparar los alimentos” tiene mayoría en todas las ciudades, pero se registraron además: alimento freído en Bogotá (3) y La Habana (1); y alimento asado (1) y alimento tostado (1) en La Paz: con relación a freído, es una variación de la forma del participio no obstante el cambio en la forma no implica cambio en el significado puesto que se refiere al mismo procedimiento: freír, es decir -hacer que un alimento crudo llegue a estar en disposición de poderse comer, teniéndolo el tiempo necesario en aceite o grasa hirviendo-, no así los casos de asado y de y tostado, puesto que *asar* consiste en: Hacer comestible un alimento por la acción directa del fuego, o la del aire caldeado, a veces rociando aquél con grasa o con algún líquido; mientras *tostar* significa: Poner algo a la lumbre, para que lentamente se le introduzca el calor y se vaya desecando, sin quemarse, hasta que tome color.

Comparando los tres términos tenemos que hay diferencias

	Cambio de crudo a cocido	Acción del fuego	Aceite	Cambio de color
Freír	sí	Indirecta intensa	Inmerso en	No necesariamente
Asar	sí	Directa	Rociado con	No necesariamente
Tostar	No obligatoriamente	Ambas lentamente	No necesariamente	Sí

Cuadro 2

Aunque en algunos diccionarios se hace la equivalencia entre estos tres términos, en realidad hay diferencias sustanciales que se reflejan en la forma de preparar los alimentos.

Por lo tanto considero que tanto *asado* como *tostado* tienen referentes diferentes a frito y a freído. Otro término que aparece es el sustantivo *Fritura* -mencionado en Granada (2) - que es la sustantivación del verbo *freír* y que se refiere a *conjunto de cosas fritas*.

		98%														Informantes 222	Total de ciudades (14)
	Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)		
464	Pato	13	12	25	12	25	21	12	12	25	12	12	12	13	13	219	14
506	Lentejas	14	12	25	12	25	21	12	11	25	12	11	12	13	13	218	14
508	Garbanzos	16	12	25	12	25	20	12	12	24	11	12	12	13	13	219	14
522	Vinagre	14	12	25	12	25	21	12	12	24	12	12	12	13	13	219	14
531	Manzana	13	12	25	12	25	20	12	12	25	12	12	12	13	13	217	14
574	Alimento frito	15	12	23	12	25	21	12	12	24	12	12	12	13	13	218	14

Tabla 3 Mayoría de términos con 98 %

Términos que tienen una frecuencia de 97% son *Huevos* y *Zanahoria*.

*Huevos* (353), aparece con mayoría en todas las ciudades, y es notable que algunos informantes de Madrid prefirieron mencionar *Huevos fritos* (1), *Huevos fritos con jamón* (1); y otros, en Córdoba, *Huevos duros* (1), *Huevos fritos* (1),

*Huevos pasados por agua* (1), *Huevos poché* (2), y *Huevos revueltos* (1). Vemos que la modificación que hacen al genérico huevos es de dos tipos: uno con adjetivo adjunto: duros, fritos, poché y revueltos, se refieren a la forma de preparar los huevos para ser comidos; el otro es con un sintagma adjunto: (Adj.+ prep.+ N), fritos con jamón, y pasados por agua, son sintagmas que también se refieren a la forma de preparar los huevos.

Finalmente se mencionó también Tortilla (1) en Madrid, con el significado de -Fritada de huevo batido, en forma redonda o alargada, a la cual se añade a veces algún otro ingrediente-. En este caso se podría considerar que la variación en las repuestas en solo dos ciudades se debe a la formulación de la pregunta, que pudo haber motivado la necesidad de especificar el término huevos. Otro término que apareció fue *K' aunas* (1), en La Paz.

*Zanahoria* (498), tiene mayoría absoluta en todas las ciudades excepto en Madrid donde se registraron seis informantes sin respuesta.

		97%															
	Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informa ntes 222	Total de ciudades (14)
353	Huevos	12	12	25	12	25	21	12	12	25	12	12	12	11	13	216	14
498	Zanahorias	10	12	25	12	25	21	12	12	25	12	12	12	13	13	216	14

Tabla 4 Mayoría de términos con 97 %

Términos que obtuvieron 96% son *Vino blanco*, *Pollo frito*, *Fideos*, *Espinacas*, *Aceite*, *Pera*, *Fruta madura*, *Whisky* y *Tomate*, términos proporcionados por 214 o 215 informantes de las 14 ciudades del corpus.

*Vino blanco* (364), cuya pregunta fue ¿Cómo llama usted al vino de color claro? tiene mayoría en todas las ciudades aunque en Bogotá tres informantes prefirieron: *\_rojo* (1), *\_tinto* (1) y *Vino* (1) Los dos primeros son adjetivos que califican al vino, aunque rojo se opone a claro y tinto como adjetivo se refiere a *Rojo oscuro*, aplicado al vino.

Se registraron, además, en Granada, *Fino* (1) y *Clarete* (1), fino es un adjetivo que se aplica a cualquier producto, y se refiere a la calidad del mismo; por otro lado clarete, proveniente del francés antiguo, es un adjetivo propio del vino y también hace alusión la color claro; en La Habana se mencionó *Espumoso* (1), adjetivo que escuetamente quiere decir que -tiene mucha espuma-, referido al vino especifica un tipo especial del mismo, que puede no estar en oposición con vino blanco.

Es el mismo caso de *Claro* (1) en La Paz y *Rosado* (1) en Córdoba; por último, en Sevilla se mencionó *Manzanilla* (3) que en la acepción 8 del diccionario

se enuncia -vino blanco que se hace en Sanlúcar de Barrameda y en otros lugares de Andalucía-; por lo tanto Manzanilla sería un sustantivo que se refiere a un tipo de vino blanco claramente identificado y diferenciado.

*Pollo frito* (459), tiene mayoría en las catorce ciudades, pero, en Madrid, (4) informantes prefirieron *Pollo al ajillo*, se entiende por *ajillo* una -especie de salsa hecha de ajo y otros ingredientes-. El sintagma (N + al +N), en este caso, indica que el pollo es cocinado de esa manera, es decir con salsa. En Bogotá se registra *Pollo al aceite* (2), si bien cuando se fríe algo se emplea el aceite la preposición *al*, indica de nuevo que es una forma de cocinar en la que se emplea aceite. En La Paz se menciona *pollo broaster* (2), se trata probablemente un anglicismo. Por lo que se puede apreciar no hay equivalencia entre *pollo frito* y las opciones registradas

*Fideos* (473), aparece en mayoría, sin embargo en Córdoba algunos prefirieron variaciones: *Cabello de ángel* (3), *fideos para sopa* (1) y *fideos soperos* (1) El primer sintagma es un nombre comercial para llamar a los fideos entendidos como -pasta alimenticia de harina en forma de cuerda delgada-. Las otras dos modificaciones del término genérico *fideos*, con el adjetivo *sopero* y el sintagma *para sopa* son equivalentes y redundantes pues no cambian ni agregan información al concepto; en Granada se registró *Fideillos* (1), el diminutivo, en este caso tampoco lo modifica. (3) informantes de Madrid, no dieron información.

*Espinacas* (488), presenta una variación mínima, un informante de Sevilla registró *acelga*, comparando las definiciones de ambas, se ve una similitud en cuanto a la familia a la que pertenecen aunque las hojas son diferentes. Hubo seis abstenciones, de Madrid (2) La Habana (3) y Lima (1).

El término *aceite* (521), tiene mayoría en todas las ciudades, pero en Bogotá (1) informante prefirió *Aceite de oliva*. Es decir especificó el genérico *aceite* con el sintagma *\_de oliva*, y otros, (3) de Bogotá y (1) de La Habana prefirieron la especificación de *\_vegetal*.

En el caso de *Pera* (532), como el de manzana, tiene mayoría, pero algunos informantes de La Paz mencionaron la especificación de *Pera de agua* (2) y otros más mencionaron *Peramota* (4). Con relación a la primera, *\_de agua*. Se refiere específicamente a -una variedad muy estimada, de carne suave y caracterizada por la abundancia de su jugo-. Probablemente la peramota sea una variedad del genérico *Pera*.

*Fruta madura* (558), cuya pregunta fue ¿Cómo se dice que está la fruta que está en sazón? tiene mayoría, además se registraron: *\_en sazón* en las Palmas (2) y en Córdoba (1); se entiende por sazón. 1. f. Punto de madurez de las cosas, o estado de perfección en su línea. Y en la acepción 3. f. Gusto y sabor que se percibe en los alimentos. Así pues estas respuestas pueden considerarse equivalentes a *fruta madura*.

En el mismo caso están las expresiones: *\_ en su punto* (1) en Las Palmas, y por extensión, *\_en tiempo* (1) en La Habana; en Bogotá aparecen *\_jecha* (1) y *\_pintona* (1) de esta última se comprende lo -dicho de las uvas y otros frutos que van tomando color al madurar-, esta última puede considerarse equivalente; otros adjetivos que aparecen *\_entera* (1) y *\_sazón* (1) en Madrid; *\_comestible* (1) y *\_madurita* (1) en Granada; *\_hecha* (1) en La Habana, comparten el rasgo de maduración si bien, parcialmente.

La palabra *whisky* (602), cuya pregunta fue ¿Y un aguardiente de semillas originario de Escocia? aparece con mayoría casi absoluta porque en La Habana prefirieron *Scotch whisky* (1) y *whisky escocés* (2); *Dick* (1) fue registrado además en Madrid. Hubo seis abstenciones: Granada (1) La Habana (4) y La Paz (1).

El caso de *tomate* (487), -fruto de la tomatera-, registra una mayoría en todas las ciudades excepto en México donde 25 informantes prefirieron *Jitomate* (Del nahua *xictli*, *ombligo*, y *tomatl*, *tomate*). Este hecho nos indica que en México el vocablo mayoritario es *jitomate*. (Por lo menos en la región del centro de la república). (7) informantes de Madrid y (1) de La Habana reportaron desconocimiento.

		96%															
	Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Infor mantes 222	Total de ciudades (14)
364	Vino blanco	16	9	24	12	25	21	12	12	22	12	12	12	13	13	215	14
459	Pollo frito	10	12	25	12	25	20	12	12	24	12	12	12	13	13	214	14
473	Fideos	13	12	25	12	25	21	12	12	25	12	12	12	8	13	214	14
488	Espinacas	14	11	25	12	25	18	12	12	25	11	12	12	13	13	215	14
521	Aceite	15	12	25	12	25	19	12	12	21	12	12	12	13	13	215	14
532	Pera	13	12	25	12	25	20	12	12	25	12	9	12	13	13	215	14
558	Fruta madura	12	12	23	11	25	21	12	12	24	12	12	12	13	13	214	14
602	Whisky	16	12	24	12	25	15	12	12	25	12	11	12	13	13	214	14
487	Tomate	9	12	25	12	7	20	12	12	25	11	12	12	13	13	215	14

Tabla 5 Mayoría de términos con 96 %

En el rango de 95% de informantes aparecieron once términos: *Hotel*, *Chocolate*, *Pan*, *Vino tinto*, *Sardinas*, *Caldo*, *Huevos fritos*, *Pollo*, *Pavo*, *Cebolla* y *Bar*.

La palabra *hotel* (335), se registró como respuesta a la pregunta<sup>2</sup> ¿Cómo se llama el establecimiento donde se come y se duerme? La definición de diccionario en su primera acepción es la siguiente: establecimiento de hostelería capaz de alojar con comodidad a huéspedes o viajeros. Como se ve en la tabla *Hotel* aparece con ostensible mayoría en todas las ciudades; se registraron catorce respuestas más: *Hostal*, repartido en cinco ciudades Madrid (1); Granada (3); La Habana (2); Lima (2); La Paz (3); *Posada* aparece en México (1) La Habana (1) y Córdoba (1); *Hospedaje*, en La Habana (1) y en Córdoba (3); *Motel*, en La Habana(1) y en Santiago (1); *Pensión* aparece en Lima (1) y en Córdoba (1).

Otros términos, con un solo informante por país son: *Hostería* en Córdoba (1); *Albergue de carretera* (1) y *Residencia* (1) en Madrid; *Casa de huéspedes* (1) y *Hotel modesto* (1) en Granada; *Parador* (2) en Las Palmas; *Hotel de primera* (1) en México; *Mesón* (1) en La Habana; *Hospedería* (1) y *Hotel de lujo* (1) en San Juan.; *Casa de huéspedes de carretera* (1) y *\_de cinco estrellas* (1) en Bogotá; *Albergue* (1) en Buenos Aires.

335	HOTEL															Informantes 222	Total de ciudades (14)
	¿Cómo se llama el establecimiento donde se come y se duerme?																
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)			
Hotel	15	12	20	12	24	19	12	12	24	12	12	12	13?	13	212/95%	14	
Hostal	1		3			2				2	3				11	5	
Posada					1	1							1		3	3	
Hospedaje						1							2		3	2	
Motel						3								1	4	2	
Pensión										1			1		2	2	

Tabla 1 Hotel, distribución de términos

En todos los términos aparece el concepto de *alojamiento*, ya sea en su primera acepción: *acción y efecto de alojar*, como en la segunda: *lugar donde una persona o un grupo de personas se aloja, aposenta o acampa*. Sin embargo, este significado es nuclear solamente en algunos conceptos, en otros, este significado es lateral.

Si las palabras tienen un significado nuclear y otro lateral podemos decir que *alojamiento* es el significado nuclear en el caso de *Hotel*, *hostal*, *hostería*, *hospedería*, *hospedaje*, *albergue*, *casa de huéspedes* y *posada*. Y aunque en todos ellos el alojamiento es fundamental en su significado, hay diferencias, es decir, no se pueden considerar sinónimos, por sus significados laterales.

<sup>2</sup> Las preguntas son tomadas de *Léxico del habla culta de Santiago de Chile*, de Ambrosio Rabanales y Lidia Contreras, Universidad Nacional Autónoma de México, 1987



Por ejemplo en el caso de *motel*, el significado nuclear tiene que ver con (*mo*-tocar, automóvil, y *hotel*, *hotel*= *motel*), lo nuclear es que se aloja un automóvil en un hotel; en el caso de *mesón* lo nuclear es: *establecimiento típico, donde se sirven comidas y bebidas*, lo de *típico* le da un matiz de anacronía, como segunda acepción aparece: *hospedaje público*. En el caso de *parador*, en la acepción 5 se da como sinónimo de *mesón*, y solamente en la acepción 6 se informa que en España,-cierto tipo de establecimiento hotelero dependiente de organismos oficiales, recibe el nombre de *parador*-. *Pensión*, en la acepción 4 se menciona como sinónimo de *pupilaje*: -casa donde se reciben huéspedes-. *Residencia* en la acepción 5 se define como establecimiento público donde se alojan viajeros o huéspedes estables.

Con el objeto de sistematizar un poco esta información y partiendo del hecho de que *por los significados laterales las esferas de ciertos signos se entrecruzan y se relacionan*<sup>3</sup> trataré de especificar los cruzamientos y los límites de los conceptos anteriores. Para ello parto de que todos se relacionan con la acción de alojar, es decir, hospedar seres humanos.

Estableceré los siguientes parámetros: respecto a quién da el servicio: público/privado, y si es público si se paga o no; respecto al lugar si se ubica dentro de la ciudad o de la comunidad o fuera, en los límites de las mismas, con relación a si se proporcionan: alimentos o no; la duración del servicio: temporal /permanente; y por último el tipo de usuarios del servicio.

	Público /privado	dentro /fuera de ciudad	con alimentos /sin alimentos	temporal /permanente	Campesinos /ciudadanos
Hotel	Público \$	Dent y fuer	Sin aliment	Temporal	ciudadanos
Hostal Hostería	Público \$	Dent y fuer	Con aliment		
Hospedería	Comunid. part	Dentro	Con aliment	Φ	visitantes
Hospedaje	Particular	Dentro	Φ	Φ	Φ
Motel	Público \$	Fuera	Sin aliment	Temporal	Viajeros
Alojamiento	Particular	Dentro	Φ	Φ	Tropa
Albergue	Pub/part.benfic	Dentro	Con alim,cobija	Ambas	Niños, estudts
Casa de huéspedes	Particular \$	Dentro	Ambas	Permanet	Visitantes
Mesón	Público \$	Dentro	Con aliment	Temporal	Viajeros
Parador	Público oficial	Dentro	Sin aliment	temporal	turismo
Pensión	Público \$	Dentro	Sin alimt	Ambas	huéspedes
Posada	Público \$	Dentro	Sin alimnt	Ambas	Campesinos
Residencia	Particular	Dentro	Con alimnt	Permanente	Estud /ancians
Residencial	Φ	Φ	Φ	Φ	Φ

Cuadro 3

En los casos en que aparecen los sustantivos modificados, como *Albergue de carretera*; *Casa de huéspedes de carretera*, *Hotel de cinco estrellas*, y de *Hotel de lujo*, *Hotel de primera*, *Hotel modesto*. Son modificadores adjetivos que se refieren a lugares (*\_de carretera*) y a la calidad del servicio (*\_de cinco estrellas*,

<sup>3</sup> Eugenio Coseriu, 1962, *Teoría del lenguaje y lingüística general*, Madrid, Ed. Gredos, Biblioteca Románica Hispánica, 3ª edición, 1973/78 p87

*\_de lujo*, que se oponen a *\_modesto*), pero en ningún caso modifican el significado nuclear de los términos.

En el caso de *Residencial* mencionado solamente en La Paz por un informante, el término no contiene rasgos correspondientes al servicio de alojamiento su significado se refiere a lugares: -Dicho de una parte de una ciudad: Destinada principalmente a viviendas, donde por lo general residen las clases más acomodadas, a diferencia de los barrios populares, industriales y comerciales-. Por lo tanto este uso podría considerarse como regionalismo si fuera registrado por más de un informante.

350	CHOCOLATE	211	95%
-----	-----------	-----	-----

En todos los países *Chocolate* (350) es mayoría, y además reportaron *Cacao* en Las Palmas (2) y Bogotá (3); *Cacao con leche* en Granada (1); *Cola-cao*, (2) en Las Palmas; *Chocolate caliente* (1) y *Leche con chocolate* (1) en La Habana; Madrid (7) y La Habana (2).se reportaron desconocedores.

El caso de *chocolate caliente*, implica la temperatura del producto y *leche con chocolate* implica la combinación de dos elementos, en la cual el elemento dominante podría ser la leche, porque aparece en primer lugar. No obstante ninguno de los dos modifica el concepto de chocolate, el cual se investigó a partir de la pregunta ¿Y qué otra bebida (se toma en el desayuno) a partir de una sustancia que también se come en barras?

Con lo que sí habría oposición sería con *cola-cao*, que puede referirse a otra bebida, y con *cacao*, cuya significación nuclear es referida al árbol y también a la semilla originarios de América cuyo fruto se emplea como principal ingrediente del chocolate; y solamente en la tercera y cuarta acepción se refiere a polvo soluble que se elabora con la semilla del cacao y a bebida que se hace con este polvo soluble. Existe oposición, porque en la pregunta se hace alusión a barras.

Por otro lado la definición de chocolate sí se refiere a -pasta hecha con cacao y azúcar molidos, a la que generalmente se añade canela o vainilla-, (la cual puede aparecer en forma de barras) y la segunda acepción: -Bebida que se hace de esta pasta desleída y cocida en agua o en leche-. *Cacao con leche* se refiere, probablemente, a la bebida que se hace con polvo soluble que se llama cacao. Nuevamente observamos como el cruzamiento se da con los significados laterales de cacao.

354	PAN	212	95%
365	VINO TINTO	213	95%
372	SARDINAS	213	95%

La palabra *pan* (354), tiene mayoría en las 14 ciudades, aunque me llama la atención que en La Habana se registren además *Galletas* (3), *Arepa* (1), *Cake* (1), *Dulce de harina* (1), y *Pasteles* (1), *Tapioca* (1), *Cereal* (1) y en Córdoba; *criollitos* (3), *galletas* (1), *galletitas* (3) y *tostadas* (1), en La Paz se recogieron además *K'ula* (2) y *T'anta* (1). En Madrid, (6) y en La Habana (1) demostraron desconocimiento.

La pregunta para Pan fue ¿Qué producto farináceo se puede comer al desayuno? La respuesta mayoritaria de pan refleja el acuerdo que tienen los informantes. Las respuestas de *arepa*, *galletas*, *galletitas*, y *pastel* incluyen en su significado nuclear el empleo de algún tipo de harina y otros ingredientes y el proceso de cocimiento. Tostada, se refiere a un producto posterior al del pan: -rebanada de pan que, después de tostada, se unta por lo común con manteca, miel u otra cosa-.

*Vino tinto* (365), con mayoría contundente en todas las ciudades, aunque aparece *\_rojo* en Granada (1), México (4), La Habana (1), Bogotá (6), Lima (1) y Santiago (1); *\_oscuro*, en Bogotá (2) y en La Paz (2). Además se registraron: *\_moscatel* (1) y *\_seco* (1) en Bogotá; *\_oportito* (1) en La Paz, *\_negro* en Córdoba (3).

Aunque el sintagma *vino tinto*, forma un concepto, los adjetivos rojo, oscuro y negro, pueden referirse al mismo tipo de vino, no así moscatel cuyo referente es una vid o un viñedo y como adjetivo, se dice de un vino que se elabora con uva moscatel. Similar es el caso de *\_oportito*, que se refiere a un vino de color oscuro y sabor ligeramente dulce, fabricado principalmente en Oporto, ciudad de Portugal, y que es conocido por *Oporto*; con relación al adjetivo *seco*, se refiere al vino que no tiene sabor dulce. No tiene que ver con el color, es una cualidad diferente que se puede aplicar tanto al *vino tinto* como al *vino blanco*.

*Sardinias* (372), registra mayoría en las 14 ciudades y además en La Habana se mencionaron *anchoas* (1) *manjúas* (2), *ostiones* (1); en Bogotá, *atún* (2); en Córdoba, *anchoas* (1) y *cornalitos* (1) y en Sevilla *arenques* (1) Según el DRAE<sup>4</sup>, la *Sardina* es parecida al *arenque*, el *boquerón* es semejante a la *sardina*, la *anchoa*, se define como un boquerón curado en salmuera; las *manjúas*, mencionado en La Habana, se refiere a Pez teleosteo del suborden de los Fisóstomos, de unos diez centímetros de longitud, de color plateado. Su descripción es muy similar a la de las sardinias.

Por lo tanto considero que hay cierta equivalencia entre los términos. *Cornalitos* mencionado en Córdoba (1) se refiere a pescaditos pequeños. Quedan fuera de la descripción de estos referentes *atún* y *ostión*, que también fueron mencionados.

<sup>4</sup> Diccionario de la Real Academia de la Lengua.(DRAE)

401	CALDO	212	95%
-----	-------	-----	-----

En el caso de *Caldo* (401) existe mayoría en todos los países. Pero también se registra *Consomé* en Madrid (2), Granada (1), La Habana (3), Bogotá (3) Lima(1) y La Paz(2); *Sopa* aparece en Granada (1), Las Palmas (1), en La Habana (2) y en La Paz (3); *Caldito*, aparece en Sevilla (1) y en Bogotá (1) y por último *Sustancia* aparece en La Habana (1) y en Lima (2); *Sustancia de carne* aparece en Bogotá (1) y *Puchero* (1) aparece en Sevilla. Por este término se entiende en la acepción dos del DUE<sup>5</sup>, -cocido, comida hecha hirviendo garbanzos, carne, etc-. Como se puede ver hay coexistencia y confusión entre consomé, sopa, caldo y puchero en algunos informantes de La Habana, de La Paz, de Madrid, Bogotá. En el cuadro 1 se aprecia la diferencia entre estos términos.

410	HUEVOS FRITOS	213	95%
-----	---------------	-----	-----

*Huevos fritos* (410) tiene mayoría, sin embargo se registran *Huevos estrellados* en México (20), La Paz (6) y Santiago (1); *Freídos* (1) y *Pericos* (2) en Bogotá; mientras *Revoltillo* (1) y *Tortilla* (1) aparecen en La Habana. Ya se explicó lo que se entiende por freír, y la diferencia que hay entre huevos fritos y huevos estrellados es la especificación de este último de que se conservan enteros con la clara y la yema separadas.

El participio de freídos, no cambia el concepto de huevos fritos, sin embargo no es así con *Tortilla* que se refiere, en este caso, a *Fritada de huevo batido, en forma redonda o alargada, a la cual se añade a veces algún otro ingrediente* esta descripción hace referencia a un procedimiento y un platillo resultante, es mucho más elaborado que los otros.

*Revoltillo* es más difícil de interpretar porque solo lo menciona un informante de La Habana; por lo que concierne a *Huevos pericos* en la acepción 13 del diccionario aparece como *huevos revueltos*, en Colombia. Estos tienen la misma situación de *Huevos estrellados*, se refiere a la forma en que se fríen.

455	POLLO	212	95%
-----	-------	-----	-----

<sup>5</sup> Diccionario de uso del español de María Moliner (DUE)

*Pollo* (455) tiene mayoría, pero también aparece *gallo* (2) en Madrid; *pollito* en La Habana (4), La Paz (2) y Córdoba (2), y *polluelo*, en Granada (4). Pollo viene del latín pullus y significa *cría que nace de cada huevo de ave y en especial la de la gallina*. *Pollito* y *polluelo* son diminutivos de pollo que no cambian el referente. Con relación a gallo se da la descripción de un ave adulta: *Ave del orden de las Galliformes, de aspecto arrogante, cabeza adornada de una cresta roja*; por lo que no es un *pollo*, por lo tanto no hay equivalencia de términos.

465	PAVO	212	95%
-----	------	-----	-----

*Pavo* (465), *Ave del orden de las Galliformes, oriunda de América* tiene mayoría en todos los países, además, en México se reportan *Guajolote*, (13), *Cócono* (1), *Pípila* (1) y *Total* (1); en La Habana, *Guanajo* (7); y en Bogotá, *Pisco*. (5); por último se registra *Pavo real* en La Paz (1) y Córdoba (1).

Sobre *guajolote*, proveniente del nahua, se informa en el DRAE y en el DUE que también es usado en El Salvador y Honduras; de *cócono* se menciona el mismo referente, (*? ave galliforme*), pero no se dice su origen; de *pípila*, se informa que es la *hembra del guajolote*; y de *total*. (*Del nahua totolin, gallina*) también se entiende pavo.

*Guanajo, ja.* (*Del arahuaco wanašu*) mencionado en Cuba en la segunda acepción se da el referente de *pavo*; asimismo en el caso de *Pisco* en la segunda acepción (*Del quechua pishku*) *pavo* (*? ave galliforme*) empleado en Colombia y Venezuela.

Sin embargo, el referente de *Pavo real*, en el DRAE, se refiere a *-ave del orden de las Galliformes, oriunda de Asia, de unos 70 cm de largo sin contar la cola, que alcanza el metro y medio en el macho. Este tiene el plumaje azul y verde con irisaciones doradas, y un penacho sobre la cabeza-*. Como se ve ésta es una especie diferente al de ave galliforme común. Por lo tanto no le daré importancia a esa información.

Llama mi atención la relación del significante que varía en los diferentes lugares y aunque todos tienen como referente y significado nuclear *pavo*, sus significados laterales son muy similares pues se refieren en el caso de *guajolote* a una persona tonta, asimismo *guanajo* es dicho de una persona: boba, tonta, y por otro lado, *pisco* se refiere a un individuo de poca o ninguna importancia.

485	CEBOLLA	211	95%
630	BAR	211	95%

*Cebolla* (485), tiene mayoría en todas las ciudades, aunque en Bogotá dos informantes, prefirieron *cebolla cabezona*; puede haber diferencia de especie entre

cebolla cabezona y otro tipo de cebolla, pero en realidad se habla del mismo producto. Sorprendentemente en Madrid hubo (9) informantes desconocedores.

Por último *Bar (630)*, cuya pregunta fue ¿Cómo se llama el establecimiento en que se consumen bebidas alcohólicas de preferencia ante el mostrador? obtuvo mayoría en todos los países, aunque se registraron: *Cantina* en México (9) en Bogotá (1) y en La Paz (2); y *Taberna*, en Madrid (3), Granada (2), Bogotá (5); aparece *Barra* en San Juan (6) y La Habana (1); *Bodega* se registra en Madrid (1) y Las Palmas (1); *Bolicho* en La Paz (1); *Botiquín* en Caracas (1); *Café* (2), *Discoteca* (1), *Grill* (1) y *tienda* (1) en Bogotá, *Cafetería* (1) en Las Palmas; y *Pulpería* (1) en Córdoba.

En el siguiente cuadro se observa cuales rasgos comparten los términos recogidos, considerando el concepto nuclear: lugar público donde se consume y hay venta de bebidas alcohólicas y ocasionalmente comida.

Concepto	Venta y CONSUMO de licor	Venta y consumo de LICOR y COMIDA	VENTA de licor	LUJO /POPULAR L / P
Bar	X	X		L
Barra	X			L
Bodega			X	¿?
Bolicho			X	P
Botiquín			X	P
Café	¿?	¿?		¿?
Cafetería		X		¿?
Cantina	X	X		L / P
Pulpería			X (y otras cosas)	P
Taberna	X	X?		P
Tienda			X (y otras cosas)	¿?
Wiskería	X principalmente güisqui.			

Cuadro 4

El término *barra*, como traducción española de «bar», se aplica al mostrador con barra, en los establecimientos así llamados: «bar»<sup>6</sup>; *Bodega*, empleado en Madrid y en Las Palmas; *Bolicho*, empleado en Argentina y Bolivia, *Botiquín* en Venezuela, *Pulpería* en Córdoba; comparten el rasgo de -establecimiento modesto- y de -carácter popular; donde se vende licor- y en algunos casos -algunos productos más-, no tienen el significado de bar como nuclear.

*Tienda*, es una palabra genérica, que adquiere su plena significación con la preposición de y el sustantivo que la especifica, en este caso hablaríamos de *Tienda de vinos*. *Whiskería* se entiende como lugar donde se sirve principalmente whisky y otras bebidas alcohólicas.

<sup>6</sup> *Diccionario de uso del español*, María Moliner, Madrid, Ed. Gredos, 1992

*Discoteca y Grill*, también aparecieron como respuestas, en el caso de Discoteca, en la acepción 3 del DREA se explica: *local público donde sirven bebidas y se baila al son de música de discos*, este referente no es equivalente al de bar; en el caso de Grill como significado nuclear tiene el de ser una parrilla (utensilio de hierro), o parte del horno que se usa para gratinar. Y como posible significado el DREA reporta *Restaurante*. Los referentes de estos dos términos se alejan del de Bar. Café y Cafetería son dos términos en los que ocasionalmente se sirve alcohol y comida, como su nombre lo indica son principalmente lugares donde se sirve café.

De acuerdo con lo observado, podemos decir que hay equivalencia parcial entre *Bar, Cantina y Taberna*, y la diferencia estaría en el tipo de usuario de esos lugares, habría una línea imaginaria que iría de lo lujoso a lo popular.

Respuestas	95%															
	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	Total de ciudades (14)
Hotel	15	12	20	12	24	19	12	12	24	12	12	12	13?	13	212	14
Chocolate	9	12	24	12	25	18	12	12	25	12	12	12	13	13	211	14
Pan	10	12	25	12	25	19	12	12	25	12	12	12	11	13	212	14
Tinto	16	12	25	12	24	20	12	12	21	11	11	12	12	13	213	14
Sardinas	10	11	25	12	25	19	12	12	25	12	12	12	13	13	213	14
Caldo	15	10	23	12	25	19	12	12	23	11	12	12	13	13	212	14
Huevos fritos	16	12	25	12	16	21	12	12	25	12	12	12	13	13	213	14
H. estrellados					20						6			1	27	3
Pollo	16	12	21	12	25	18	12	12	23	12	11	12	11	13	212	14
Pavo	12	12	25	12	22	20	12	12	24	12	11	12	13	13	212	14
Cebolla	7	12	25	12	21	21	12	12	23	12	12	12	13	13	211	14
Bar	14	12	24	12	23	21	9	12	23	12	12	12	12	13	211	14

Tabla 6 Mayoría de términos con 95 %

Palabras con 94% de frecuencia solamente fueron cinco: *Desayuno, Vino, Paella, Canela, Fruta*.

340	DESAYUNO	209	94%
363	VINO	210	94%
476	PAELLA	210	94%
524	CANELA	210	94%
530	FRUTA	209	94%

*Desayuno (340)*, obtenido con la pregunta ¿Cuál es normalmente la primera comida del día? aparece como absoluto en 13 ciudades, y aunque un informante de Córdoba también lo mencionó ahí domina totalmente *Almuerzo* con (12) en México lo mencionaron (2) Tal vez la única diferencia entre *desayuno* y *almuerzo*

sea que el *desayuno* se considera la primera comida del día y el *almuerzo* específica que se realiza en la mañana, nada más.

*Vino* (363), resultado de la pregunta ¿Cómo se llama la bebida que resulta de la fermentación de estos granos? Tiene mayoría en todas las ciudades aunque además en México (6) especificaron *Vino de mesa*; y en la Habana (2) mencionaron *Vino de uva*, sintagmas nominales que no cambian el significado, sino lo especifican; no así el caso *Chato de vino* mencionado en Madrid (1) que se refiere a un vaso para vino, más bien bajo y ancho, que se usa en las tabernas y bares. O una bebida tomada en él, o en un vaso pequeño aunque no sea de esa forma: es similar el caso de *Mosto*, mencionado en Santiago (1).y que significa jugo de la uva, antes de fermentar.

*Paella* (476), cuya pregunta fue ¿Cómo se llama un guiso típico de España a base de arroz, pollo, mariscos, etc.? Obtuvo mayoría en todas las ciudades, además se registró *Arroz a la valenciana* en Bogotá (4) en Lima (1) y en Santiago (8); *Arroz a la marinera* en Bogotá (1) y *Arroz a la chorrera*, en La Habana (1); *Paella a la valenciana* en Bogotá (2); *Paella valenciana* en Buenos Aires (1) y por último, *Arroz con azafrán*, en Santiago (1).

Considerando que *paella* viene del valenciano «paella», se entiende que arroz a la valenciana, paella a la valenciana y paella valenciana, podrían ser términos equivalentes. Arroz a la marinera, sería equivalente a la paella con pescado, mariscos o caracoles, y *arroz con azafrán*, si azafrán es el condimento que da color amarillo, en este caso al arroz, se hace mención a la apariencia que presenta la Paella en general. En La Habana (1) informante reporta: *Arroz a la chorrera*.

*Canela* (524) se registra mayoritariamente, además aparece *Canela en rama* en Granada (1), en La Habana (1) que se refiere a la canela que no está molida y se presenta en forma de cortezas largas abarquilladas. *Canela en polvo* en La Habana (1) se refiere a la Canela molida y finalmente en La Paz se obtuvo la respuesta *canelón*. Más allá de las especificaciones, en rama y molida, el referente es el mismo.

El término *Fruta* (530), cuenta con mayoría; se registraron además *jugo de fruta* en La Paz (1); *jugo de cítricos* (1) y *jugo de naranja* (1) en Córdoba.

El término *fruta*, con el número de pregunta 346 relacionada con el campo de alimentos para el desayuno es mencionado mayoritariamente en todas las ciudades, como término genérico; no obstante algunos informantes registraron *Naranja* en La Habana (5), Bogotá (1) y Córdoba (4); *Cereal* fue registrado en La



Habana (1) y en Córdoba (1); *Cítrico*, en Sevilla (1) y en La Habana (3); *Postre* en Granada (5); *Jugo* (1), *Tomates* (1) y *Zanahoria* (1) en La Habana; en Bogotá se registró *Salpicón* (1); en La Paz, *Jugo de fruta* (1) y *Verduras* (1); en Córdoba se registró *Jugo de cítricos* (1) *\_de naranja* (1) y *\_de pomelo* (1). En las tablas se observa la distribución de los términos.

346	FRUTA															
	¿Qué producto vegetal -hablando genéricamente- rico en vitaminas, se suele comer al desayuno?															
13 Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	Total de ciudades (14)
Fruta	8	11	20	12	25	13	12	12	17	12	11	8	8	13	182	14
Cítrico		1				3										
Jugo de....						1					1		2		4	3
Naranja						5			1				4		10	3
Postre			5												5	1
Φ	8								3			4			15	3

530	FRUTA															
	¿Qué producto vegetal -hablando genéricamente- rico en vitaminas, se suele comer al desayuno?															
3 Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	Total de ciudades (14)
Fruta	15	12	25	12	25	20	12	12	16	12	11	12	12	13	209	14

En este caso se observa la forma en que la encuesta puede modificar el resultado de la misma, en el caso de la pregunta referida al campo del desayuno, la variación de respuestas es mucho mayor, que en el caso del campo más general de las frutas. Es de llamar la atención que la variación se dé en La Habana con siete respuestas, en Córdoba con seis, en Bogotá cuatro y en La Paz tres.

Mencionar *naranja*, *pomelo*, *tomates*, *verduras* y *zanahoria* puede ser comprendido como especificación de una fruta o de un alimento que se consume en el desayuno y que tiene vitaminas, como reza la pregunta. Más difícil me parece comprender la asociación con *jugo*, si bien, es un producto, rico en vitaminas y que se toma en el desayuno; el jugo es producto de un proceso.

El caso de cítrico, es un adjetivo sustantivado que se refiere a un tipo de fruta, *la naranja el limón, el pomelo*. Restan *cereal*, que se aleja del referente, *postre*, que también pertenece a otro campo, y, por último, respecto a *salpicón*, el *Diccionario de uso del español* en la quinta acepción del término dice *Bebida fría de jugo de frutas*. Las tres respuestas de la pregunta 530 quedan incluidas en lo explicado para la pregunta 346.

Respuestas	94%														Informantes 222	Ciudades (14)
	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)		
Desayuno	16	12	25	12	25	20	12	12	25	12	12	12	1	13	209	14
Vino	15	12	25	12	19	17	12	12	25	12	12	12	12	13	210	14
Paella	16	11	25	12	25	20	12	12	21	11	11	11	13	10	210	14
Canela	7	12	24	11	25	20	12	12	25	12	12	12	12	13	210	14
Fruta	15	12	25	12	25	20	12	12	16	12	11	12	12	13	209	14

Tabla7 Mayoría de términos con 94 %

Los términos que tienen 93% de informantes, fueron ocho: *Té, Queso, Ensalada, Lechuga, Coliflor, Fruta verde, Ron, y Té con limón.*

349	TÉ	208	93%
-----	----	-----	-----

*Té (349)*, término que proviene del chino, (dialecto de Amoy te) cuenta con mayoría en todas las ciudades, aunque comparte uso con *infusión* en Sevilla (6), en la Habana, (8), en La Paz (1); hay razón para este uso compartido ya que, por un lado, el concepto *té* puede considerarse genérico, si bien por su etimología se menciona -un tipo de arbusto del Extremo Oriente así nombrado-, y por extensión, se nombra también a la Infusión de las hojas de este arbusto; por otro lado, se extiende el significado de *té*, por el proceso de infusión, de tal manera que se da como equivalente en el DRAE, en la acepción 5 infusión -bebida- *Té de manzanilla, té de tila.*

Otro término que comparte el rasgo de infusión, comprendida como - bebida que se obtiene de diversos frutos o hierbas aromáticas, introduciéndolos en agua hirviendo-, es *Mate*, que aparece en La paz (2) y en Córdoba (3); y por su origen del quechua *mati*, calabacita, recibe ese nombre, pero se trata de una infusión de *yerba mate* que por lo común se toma sola y ocasionalmente acompañada con yerbas medicinales o aromáticas. *Mate*, sin embargo, tiene un significado mayor, el DUEM registra que en Argentina, Bolivia, Chile y Uruguay se refiere también a un recipiente donde se toma la infusión de yerba mate, hecho de una calabaza pequeña o de otra materia.

*Infusión de té*, mencionado por un informante de La Habana, puede considerarse un pleonasma, no así *mate cocido*, mencionado en Córdoba (3), cuyo referente es aquel que, como el *té*, se prepara por decocción y se sirve en taza o en jarro. Éste rasgo, diferente de infusión es lo que distingue el concepto de *tisana*, entendida como bebida medicinal que resulta del cocimiento ligero de una o varias hierbas y otros ingredientes en agua.

Este nuevo rasgo que introduce tisana, es decir, el aspecto medicinal, también lo comparten los sintagmas contruidos con té de manzanilla, té de tila te de gordolobo etc. Otro aspecto a señalar es que tanto en el caso del café, como el del “té negro” no se habla nunca de infusiones, si bien las bebidas se obtienen por ese procedimiento. Por último el término *Yerbiado* mencionado por dos informantes de Córdoba es posible que se hayan referido al *mate yerbeado* que es otra forma de llamar al *mate cocido*.

357	QUESO	208	93%
-----	-------	-----	-----

El término *queso* (357), se obtuvo con la pregunta ¿Cómo se dice al producto que se obtiene cuajando la leche y eliminando la parte líquida? y fue mayoritario en todas las ciudades; no obstante la generalidad de la pregunta propició también que aparecieran otros términos que tienen un referente similar, estos fueron *Cuajada* en Bogotá (3) y Córdoba (2); *Quesillo*, en La Paz (2) y Córdoba (1); *Requesón* en La Habana (2) y en La Paz (1); *Cuajo* (1) y *Nata* (2) en La Habana; *Cheese* en La Paz (1); *Manteca* (2) y *Ricota* (4) en Córdoba.

Se entiende por queso, del latín “caseus”, un producto obtenido por maduración de la cuajada de la leche con características propias para cada uno de los tipos según su origen o método de fabricación. Es evidente que la mayoría de los informantes no conoce, con precisión, el procedimiento para hacer el queso, y solo aquellos que tienen una información adicional, pudieron hablar de etapas previas a la del producto, eso explica la aparición de las respuestas.

*Cuajada* primeramente es el participio de cuajar y como sustantivo en la acepción 6 del DRAE se menciona como requesón hecho de los residuos de la leche en el suero después de hacer el queso. Mientras que en el DUEM se define como parte sólida de leche coagulada que suele tomarse como postre.

*Requesón*, que también es mencionado, es considerado como -masa blanca y mantecosa que se hace cuajando la leche en moldes de mimbre por entre los cuales se escurre el suero sobrante-, como significado nuclear, y como significado lateral: -cuajada que se saca de los residuos de la leche después de hecho el queso-. María Moliner, en su diccionario también homologa *Requesón* y *Cuajada*: requesón es: masa blanca que se obtiene cuajando la leche, quitando el suero. Y también cuajada obtenida de los residuos de la leche que quedan después de hacer el queso. Otro término con el mismo referente sería *ricota*, del italiano “ricotta” equivalente a *requesón*.

*Quesillo* es definido como un tipo especial de queso, -tierno, sin sal, que se emplea generalmente en algunos guisos, propio de Ecuador-, aunque en el corpus fue mencionado por informantes bolivianos, para nosotros es muy familiar el *Quesillo de Oaxaca*.

Los términos *cuajo* y *nata* mencionados por informantes de La Habana y *manteca*, mencionado en Córdoba, si bien tienen alguna relación con la leche producto de la vaca o de otros animales, tienen referentes que se alejan del de *queso*. En el primer caso se refiere, en primera instancia, a sustancia que existe en el cuajar de las crías de los mamíferos, que cuaja la leche; y en segunda, cualquier otra sustancia que se emplea para cuajar.

En cuanto a *Nata*, entendida como sustancia espesa, untuosa, blanca o un tanto amarillenta, que forma una capa sobre la leche tanto en la cruda dejada en reposo como en la cocida, al enfriarse. No interviene ningún proceso de cuajado. El caso de *Manteca* entendido como producto obtenido por el batido, amasado y posterior maduración de la crema extraída de la leche de vaca o de otros animales; equivalente a *mantequilla*; como se puede ver, tampoco hay paralelismo con *nata*, puesto que es producto de la elaboración de la misma nata.

Por último, el término *cheese*, mencionado en La Paz, es un término en inglés que tiene el mismo referente que *queso*.

478	ENSALADA	208	93%
-----	----------	-----	-----

*Ensalada (478)* fue la respuesta mayoritaria a la pregunta ¿Cómo se llama al guiso a base de vegetales generalmente sin cocer y aliñados? Además se obtuvieron *Ensalada española* en Madrid (1); *Picadillo* (1) y *Aliño* (1) en Sevilla; *Ensalada verde* (1) y *Pipirrana* (3) en Granada; y *Arroz con arvejas*, en Córdoba (1).

Con respecto de *ensalada española* y *ensalada verde*, ambas especificaciones de la palabra genérica *ensalada*, una está relacionada con el lugar y la otra con los ingredientes con qué está elaborada. El término *pipirrana*, se refiere a un tipo de ensalada hecha principalmente con tomate y pepino y preparada de una manera especial.

*Picadillo* y *aliño*, mencionados en Sevilla, tienen referentes laterales al significado nuclear de *ensalada*, el primero se refiere a platos compuestos por diversos ingredientes muy troceados; pero no contiene el rasgo de alimentos crudos. *Aliño* se refiere, en una de sus acepciones, a -salsa o conjunto de condimentos con que se aliña-.

*Arroz con arvejas*, mencionado en Córdoba (1) se refiere, probablemente, a un tipo de ensalada en el que se combinan alimentos crudos y cocidos.

482	LECHUGA	208	93%
490	COLIFLOR	208	93%

*Lechuga (482)*, planta compuesta de huerta, de hojas anchas que, cuando la planta es todavía tierna, se comen en ensalada, tiene mayoría, en todas las ciudades y además aparecen, en San Juan, (1) y en Lima (2): *Lechuga americana*, probablemente se refiere a una especie de lechuga, lo mismo se puede aplicar para *Lechuga del país*, mencionada en San Juan (1) y *Lechuga criolla*, en Lima (1).

*Coliflor (490)*, presenta mayoría en todas las ciudades aunque en La Habana (2) y San Juan (1) aparece *Col*; y *Lechuga* (1) en La Habana. Además no dieron respuesta en Madrid (2), La Habana (6), San Juan (1) y Bogotá (2).

Se explica que aparezca col, por la cercanía en la definición de coliflor como variedad de col que al entallecerse echa una pella compuesta de diversas cabezuelas o grumos blancos. Podríamos decir que son de la misma familia, pero de diferente especie. En el caso de lechuga su referente está más alejado, de ahí el dicho “*Entre col y col, lechuga*”. Frase con que se expresa o comenta que, para evitar la monotonía, se intercalan o alternan unas con otras cosas de distinta naturaleza.

556	FRUTA VERDE	208	93%
-----	-------------	-----	-----

*Fruta verde (556)*, se obtuvo con la pregunta ¿Cómo se dice que está la fruta a la que le falta sazón? una contundente mayoría se definió por el adjetivo *verde*. Se registraron además *inmadura* en La Paz (1) y en Córdoba (1); y *sin madurar*, en Bogotá (1) y La Paz (1); si consideramos que madurar consiste en dar sazón a los frutos, el adjetivo *inmadura* es una respuesta precisa a la pregunta, asimismo el sintagma *sin madurar* sería equivalente.

No obstante se obtuvieron otras respuestas, en Madrid *\_ácida* (1), *\_dura* (1), *\_en agraz* (1), *\_entera* (1) y el sintagma *\_no está en sazón* (1); respecto a *ácida* y *dura* son adjetivos que describen algunas cualidades de la fruta sin madurar, también el sintagma *no está en sazón* describe exactamente lo que significa fruta verde.

*Agraz* es un adjetivo que significa dicho de la uva, y, por extensión, de otros frutos sin madurar, y la expresión en agraz, se aplica a algo que está todavía en preparación y se da como equivalente de inmaduro.

*Fruta fresca* (1) en Granada; *fresca* es el femenino del adjetivo *fresco* cuya significación primaria se refiere -al tiempo atmosférico como moderadamente frío-, y en su segunda acepción se extiende al agro como -recién cogido del campo-; y

al campo de la alimentación para designar lo -natural; no desecado o conservado-. Como vemos es un adjetivo menos adecuado al concepto de fruta verde.

En La Habana se registraron *\_insípida* (2), *\_pintona* (1), *\_tierna* (2) y el sintagma *\_sin hacer* (1); el adjetivo *insípida*, es decir, sin sabor se refiere a una cualidad de la *fruta verde*. Con relación al adjetivo *pintona* cuyo significado implica el proceso en que las uvas y otros frutos van tomando color al madurar, puede considerarse más cercano al de *fruta verde*. El adjetivo *tierna* referido a fruta significa *fruta verde*, en Bolivia, Chile, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua, por lo que se considera regionalismo. El sintagma *fruta sin hacer* no significa nada.

Para terminar comentaré sobre *fruta nueva* en San Juan (1), *Fruta biche*, en Bogotá (5); *no madura* en Córdoba (1). Con relación a nueva, el adjetivo se aplica a los -productos agrícolas de la cosecha más reciente, para distinguirlos de los almacenados en años anteriores-; este significado no implica ninguna cualidad de fruta verde. El adjetivo *biche* es aplicado especialmente a los frutos, y se considera equivalente de *inmaduro*. La expresión *no madura*, es una descripción de la fruta verde, pero no constituye un concepto.

Tal vez los únicos términos que pueden considerarse equivalentes serían:

*Fruta verde* = *fruta inmadura* = *fruta biche* = *fruta tierna*; y, como término cercano, *fruta pintona*

*Fruta verde* sería el término estándar, *fruta inmadura* el término denotativo, y *fruta biche*, *fruta pintona* y *fruta tierna* regionalismos de la región de Bogotá y de Cuba respectivamente.

600	RON	208	93%
623	TÉ CON LIMÓN	208	93%

*Ron* (600), se obtuvo con la pregunta ¿Cómo se llama la bebida bastante fuerte que se extrae de la melaza? cuenta con mayoría en todas las ciudades; solamente en Lima un informante reportó *Cañazo*, que es considerado como *Aguardiente de caña*. En esta pregunta me llamó la atención que hubiera en Madrid (6), Sevilla (5), La Habana (1) y La Paz (2) informantes que no respondieron.

*Té con limón* (623), la pregunta que intentaba obtener esta respuesta fue: ¿Y al té que se sirve con torrijas o jugo de un cítrico?, no obstante la posible distracción de la pregunta, obtuvo mayoría en todas las ciudades y se registraron además *Té* en Granada, (2) sin ninguna modificación; *Té con naranja* en La

Habana (2), se modifica el tipo de cítrico; *Té con gotas amargas* (1) y *Té con unas gotas de limón* (1) en Bogotá no modifican sustancialmente el significado del sintagma *Té con limón*.

*Té al limón* aparece en Córdoba; la modificación *al + sustantivo*, si bien, implica un modo de hacer las cosas, en este caso de preparar o servir el té, no obliga necesariamente a poner gotas de limón dentro del té. Finalmente en Santiago se registraron *Té inglés*, (1) y *Té ruso* (4) ambas denominaciones se refieren, en el primer caso, a un tipo prototípico de té, y en el segundo, una manera de prepararlo ¿a la rusa? Tal vez.

		93%															
Respuestas		Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	Total de ciudades (14)
349	Té	11	6	25	12	25	19	12	12	24	12	12	12	12	13	208	14
357	Queso	8	12	25	12	25	17	12	12	24	12	12	12	12	13	208	14
478	Ensalada	14	5	23	12	25	19	12	12	25	12	12	12	12	13	208	14
482	Lechuga	9	12	24	12	25	20	11	12	23	10	12	12	13	13	208	14
490	Coliflor	14	12	25	12	25	13	10	12	23	12	12	12	13	13	208	14
556	Fruta verde	11	12	14	12	25	17	11	12	22	12	12	12	13	13	208	14
600	Ron	10	7	25	12	25	20	12	12	25	12	10	12	13	13	208	14
623	Té con limón	13	12	24	12	25	16	12	12	24	12	12	12	12	10	208	14

Tabla8 Mayoría de términos con 93 %

Son cinco los términos que tienen 92 % de informantes: *Sopa de arroz*, *Carne frita*, *Jamón*, *Alimento crudo* y *Café con leche*.

391	SOPA DE ARROZ	205	92%
-----	---------------	-----	-----

*Sopa de arroz* (391), se obtiene a partir de la pregunta que sitúa el arroz dentro del campo de las sopas, probablemente porque en las acepciones de sopa descritas en los diccionarios se delimitan: plato compuesto de rebanadas de pan, fécula, arroz, fideos u otras pastas, y el caldo de la olla u otro análogo en que se han cocido o plato hecho cociendo en caldo una cosa como arroz, verduras, puré o pasta. El caso es que la mayoría de informantes de las 14 ciudades eligieron el sintagma *Sopa de arroz*.

Además aparecen otros términos, *Caldo de arroz*, Las Palmas (1) y La Paz (2); que se acerca más denotativamente a lo que se describe. *Gazpachuelo* en Granada (1), se entiende por este término: Sopa caliente en la que se pone huevo, la yema batida y la clara cuajada, y que se adereza con vinagre o limón. Como se ve, no aparece el arroz, por aquí. *Asopado* que aparece en San Juan (1); y

*Aguadito* en Lima, fueron registrados con mayúscula, lo cual quiere decir que son sustantivos, y como tales se podrían referir a conceptos como: *plato a base de arroz como sopa* y *plato aguado a base de arroz*. No dieron respuesta en: Madrid (5), Sevilla (5), La Habana (3) y Lima (1).

433	CARNE FRITA	205	92%
-----	-------------	-----	-----

*Carne frita* (433), pertenece al campo de cómo preparar la carne, presenta mayoría en todas las ciudades, aunque en La Paz, Buenos Aires y Córdoba, principalmente, se dan otras respuestas: *Bife* en La Paz (1), Buenos Aires (1) y Córdoba (2). *Bife* proviene del inglés *Beef* cuyo referente es *carne de vaca*; se presenta como equivalente de *Bistec*. El nombre solo no implica el proceso de freír.

En Córdoba (4) y Santiago (1) se registra *\_ a la plancha*; por plancha se entiende -placa de hierro que se usa para asar o tostar alimentos-; no son fritos sino asados. *\_asada* aparece en Sevilla (1) y La paz (4); y puede ser equivalente de *\_a la plancha*.

*Asado* (3), *Churrasco* (1) en La Paz; en una primera acepción, asado puede ser equivalente de carne asada, y por extensión se llama así a un corte de carne para asar, que se saca longitudinalmente en tiras del costillar vacuno. Por lo que concierne a *churrasco* éste se entiende como carne asada a la plancha o a la parrilla.

El término *carne frita* tiene como rasgo nuclear -hacer que un alimento crudo llegue a estar en disposición de poderse comer, teniéndolo el tiempo necesario en aceite o grasa hirviendo-, mientras el término *carne asada* tiene como nuclear -preparar una vianda para ser comida sometiéndola directamente al fuego, sin sumergirla en agua o grasa-; en este sentido podemos decir que existe una clara diferencia entre carne asada y carne frita.

Otros términos mencionados fueron *Filete* (1) en Las Palmas; *\_ milanese* (1) en Buenos Aires; *Costeleta*, en Córdoba (1). Respecto a *filete* se considera una forma de cortar la carne -lonja delgada de carne magra-, respecto a *milanese* es un -filete de carne empanado-. Con relación a *costeleta* es un diminutivo de *costilla*, la cual se entiende como un hueso del costillar, con la carne adherida a él, de las reses despedazadas para el consumo.

Por último *Carne freída* mencionada por un informante de Bogotá es quizá el único término sinónimo de *carne frita*, pues lo único que cambia es la forma del participio empleado.



444	JAMÓN	206	92%
587	ALIMENTO CRUDO	206	92%

*Jamón (444)*, tiene mayoría en todas las ciudades, sin embargo en Madrid, en La Habana y en Bogotá se registran otros términos: *Jamón serrano (12/12)* y *Jamón de York (3)* en Madrid; el primero se refiere a lo que se llama también *Jamón curado*, entendiendo por el adjetivo curado, curtido; por jamón de York se entiende carne de cerdo cocida que se conserva en latas o como fiambre.

En La Habana se mencionaron *Jamón de pierna (3)*, *Mortadela (1)*, y *Pierna (2)*, en el primer caso se podría considerar un pleonasma puesto que se entiende por jamón -pierna trasera del cerdo, curada o cocida entera-, por otro lado el caso de *Pierna* no es suficiente como concepto equivalente a *jamón*. El caso de mortadela según definición de diccionarios, se refiere a un -embutido muy grueso que se hace con carne de cerdo y de vaca muy picada con tocino-, por lo tanto, tampoco es equivalente de *jamón*, es otro tipo de fiambre.

En Bogotá se registraron *Jamón de cerdo (1)* y *\_serrano (1)*; en el primer caso se trata de un complemento sustantivo innecesario, puesto que jamón implica cerdo, y el caso de *jamón serrano* ya está explicado. En Madrid. (3), La Habana (2), Bogotá (1) y La Paz (1) no dieron respuesta.

*Alimento crudo (587)*, se obtuvo con la pregunta ¿Cómo dice usted que está el alimento no cocido? en todas las ciudades, excepto en Santiago donde (7) reportan *Alimento natural*, que es referido también en Bogotá (1) y en Granada (1); los adjetivos *crudo* y *natural* comparten algunos rasgos laterales, que permiten que una de las acepciones de natural, aplicado a frutos, signifique fresco, -no en conserva- es decir, sin elaboración o transformación, que, se supone, sufren los alimentos cuando son *cocidos*.

*Alimento poco hecho* aparece en Madrid (1) y Las Palmas (1); y *Alimento sin cocer*, en San Juan (1) y La Paz (1); en este caso los sintagmas *poco hecho* y *sin cocer* se refieren a procesos que sufren los alimentos antes de ser consumidos, en todo caso no son equivalentes de alimento crudo, porque este se aplica a alimentos que requieren la cocción antes de ser consumidos. Para terminar *alimento seco (1)* en Madrid; y *\_al natural (4)* en Granada. En el primer caso el adjetivo significa que -carece de agua u otro líquido-; no es equivalente a *no cocido* ni a *crudo*. El caso de *\_al natural*, quedó explicado antes.

Es importante aclarar que el término *alimento crudo*, es aplicable a los alimentos que deben ser tratados por medio del calor o de otros procedimientos químicos, obligatoriamente, antes de ser consumidos. Y por este rasgo no hay equivalencia con los alimentos que se pueden consumir *al natural*, como las frutas.

619/348	CAFÉ CON LECHE	206	92%
---------	----------------	-----	-----

En el ámbito del desayuno, *café con leche* (348), con la pregunta ¿Qué bebida caliente a base de unos granos tostados y molidos y un líquido blanco se toma por lo general al desayuno?, obtuvo mayoría en las 14 ciudades, y aparece *Café*, simplemente, en Madrid, (2), en Sevilla (1), en La Habana (1), en San Juan (7), representa la mayoría, en Bogotá, (1). La Paz (1) y Córdoba (1); *Leche* (1) en Madrid; *Café y leche* (2), en Las palmas; *Café blanco* (1) en San Juan; *Perico* (1) en Bogotá; *Mate* (1) y *Té* (1) en Córdoba.

El término *café* sin ningún elemento adyacente no corresponde al concepto *café con leche*, asimismo *leche*, tienen un referente diferente al de *café con leche*; respecto a *café* y *leche*, reportado por dos informantes de las Palmas, probablemente sea equivalente a *café con leche* cuya definición es la siguiente: Mezcla, en proporción variable, de ambas sustancias, que suele servirse en los establecimientos correspondientes en taza mayor que la destinada al *café* solo, o en vaso.

*Café blanco*, referido por un solo informante de San Juan puede ser considerado como una denominación personal. Mientras que *Perico*, coincide con *café con leche* en que es una mezcla en proporciones variables, aunque se especifica que *perico* es el equivalente colombiano de *Café cortado* (con unas gotas de leche) que se sirve en los cafés, en taza pequeña. Finalmente, *mate* y *té* podrían ser respuestas adecuadas a la pregunta planteada, pero denotan falta de discriminación entre las infusiones y el *café*, si bien éste también es una infusión.

*Café con leche* (619), en el ámbito de las bebidas aparece con mayoría casi absoluta; aunque en Las Palmas (8) en Lima (2) y en Córdoba (1) se registró *café cortado*; otros términos como *café*, simplemente, en Sevilla (1), La Habana (3), San Juan (5) y La Paz (1); *Perico* (3), y *Pintado* (1) en Bogotá, *un mitad* (1) en Granada. Ya quedó explicado en el párrafo anterior. En el corpus del Habla culta de Chile no hay una pregunta diferente, es decir no se hizo la pregunta dos veces. Faltaría explicar una mitad.

	92%															
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Infor mantes 222	Total de ciudades (14)
Sopa de arroz	11	7	25	12	25	18	11	12	25	10	11	12	13	13	205	14
Carne frita	14	11	25	12	25	21	12	12	24	11	9	9	7	13	205	14
Jamón	12	12	25	12	25	13	12	12	23	12	11	12	12	13	106	14
Jamón serrano	12								1						13	2
Alimento crudo	14	12	20	12	25	21	11	12	24	12	12	12	13	6	206	14
Alimento natural			1						1					7	9	3
Café con leche	12	11	25	11	25	20	5	12	14	12	11	12	13	13	196	14
Café	2	1				1	7		1		1		1		14	7
Café con leche	15	11	24	10	25	17	8	12	25	10	11	12	13	13	206	14

Tabla9 Mayoría de términos con 92 %

Cinco alimentos tienen 91% de frecuencia en catorce ciudades: *Carne de ternera*, *Embutidos*, *Perejil*, *Flan* y *Alimento fresco*.

425	CARNE DE TERNERA	204	91%
440	EMBUTIDOS	204	91%

*Carne de ternera* (425), tiene mayoría, sin embargo, se registra variación en el sustantivo que la modifica: *\_de ternera lechal* es registrado en Granada (2) y Las Palmas (1); *\_de novillo* en La Habana (1); *\_de becerro* en Lima (2); *\_de ternero* en La Paz, (3); *\_de ternerita* en Córdoba (1); *\_de vaquilla*, en Santiago (2).); podemos considerar equivalentes todos estos términos; no así, *Carne de res* que aparece en La Habana (1). Lima (1) y Santiago (1), pues *res* es un término genérico: animal de cualquiera de las especies domésticas de ganado lanar, cabrío o vacuno; y no tiene en su núcleo el contenido de joven o de cría.

Otro término que se registró *Bistec* en Madrid (1), no es equivalente porque es un objeto que se opone al término general *carne de ternera*. Por la misma razón, *Ternera*, en Sevilla (6), tampoco es equivalente pues el simple término, fuera de contexto, se refiere al objeto -cría de la vaca-, y no a la sustancia, es decir al alimento.

*Embutidos* (440), registra mayoría en todas las ciudades pero aparece *Fiambre* en Granada (1) y Las Palmas (2); *Chorizo* (2) *Longaniza* (1) y *Morcilla* (3) en La Habana; *Charcutería* (2) en Caracas; y en Bogotá aparecieron una serie de términos como *Carnes de salsamentaria* (1), *Carnes embutidas* (1) *Carnes frías* (1) *Encurtidos* (2), *Rellena* (1) y *Salchicha* (1).

Embutido es un término genérico cuyo significado nuclear sería: Tripa rellena con carne picada, principalmente de cerdo; comparten este núcleo chorizo, con la especificación de que -se cura al humo-; longaniza, con la salvedad de que la carne es adobada, morcilla con la especificidad de que -la tripa se rellena con sangre cocida, que se condimenta con especias-; rellena, con la diferencia de que -con la carne se llenan tripas, aves, hortalizas, etc. - y que en México es equivalente a morcilla; salchicha cuya característica consiste en que se embute en tripa delgada, con carne de cerdo magra y gorda, bien picada, que se sazona con sal, pimienta y otras especias.

*Fiambres*, tiene como significado nuclear que, la carne o el pescado, después de asados o cocidos, se comen fríos, por lo tanto carnes frías podría ser un equivalente.

Carnes embutidas, podría considerarse un pleonasma puesto que los embutidos son de carne. Respecto a Chacina, tiene tres acepciones: 1. cecina

(carne salada y seca). 2. Carne de puerco adobada de la que se suelen hacer chorizos y otros embutidos. 3. Embutidos y conservas hechos con esta carne. El lugar donde se vende esto es la *Chacinería* término que es dado como equivalente en español, del galicismo *Charcutería*.

Ecurtidos, si bien se pueden comer fríos su significado nuclear se refiere a que -ciertos frutos o legumbres tomen el sabor del vinagre y se conserven mucho tiempo teniéndolos en este líquido-. Por último, *Carnes de salsamentaria*. Si salsamentar consiste en -guisar o condimentar una cosa-, y salsamentaría significa -Tienda donde se venden al público, embutidos, carnes curadas-, infiero que carnes de salsamentaria se refiere probablemente tanto a *embutidos* como a *fiambres*.

493	PEREJIL	203	91%
527	FLAN	204	91%
582	ALIMENTO FRESCO	204	91%

*Perejil* (493), aparece mayoría en todas las ciudades; sin embargo en Bogotá mencionaron *Col* (4) y *Cilantro* (1); en Madrid (10) no dieron repuesta. El perejil: es una planta umbelífera herbácea, de hojas muy recortadas que se usan como condimento; mientras que el cilantro se define como una planta umbelífera de hojas filiformes y flores rojizas; es aromática y se emplea como condimento y como estomacal. También es conocido como Coriandro, culantro. Celindrato.

Como se puede ver los dos términos comparten el rasgo de planta umbelífera, sin embargo son diferentes perejil y cilantro; cualquier persona medianamente informada conoce la diferencia entre las dos plantas. Por otro lado, col es una planta crucífera de huerta, de hojas anchas que forman cogollo, que se emplean como alimento para el hombre y los animales, y es diferente de perejil.

*Flan* (527), dentro de los postres, se obtuvo con la pregunta ¿Cómo se llama el postre que se hace con leche, huevos y azúcar, al baño María, en un molde acaramelado? Fue mencionado en todas las ciudades aunque en Caracas *Quesillo* (12), tiene la mayoría absoluta. Además se registra *Leche asada* en Lima (2) y Santiago (1); *Jericaya*, en México (1); *Flan de huevo* (1) en La Habana; *Batido* (1) y *Esponjado* (1) en Bogotá. Probablemente todos estos términos sean equivalentes en el sentido de que se elaboran con leche, azúcar y huevos, aunque con un procedimiento, tal vez, un poco diferente.

*Alimento fresco* (582), en todas las ciudades se reconoce el término, aunque se registra *Alimento crudo*, en Sevilla (2) y en Granada (1); y *Alimento en su punto*, en Madrid (1) y en Las Palmas (1); *Alimento natural*, en Granada (2) y en Córdoba

(1); *\_vivo* (1) en Madrid; *\_acabado de hacer* (1) *\_al momento* (1) en La Habana; *\_nuevo* (2), *\_recién preparado* (1) en Bogotá; *\_al día* (1) en La Paz.

Como hemos dicho, no es posible la equivalencia entre los adjetivos fresco, crudo, y natural, nuevo y mucho menos vivo. Sin embargo es posible imaginar en contexto el adjetivo vivo relacionado con alimento, si nos ubicamos en uno de esos restaurantes que exhiben las mojarras o las truchas que el comensal va a degustar. En este caso hablaríamos de alimentos vivos.

Las unidades léxicas: *alimento en su punto*, *\_acabado de hacer*, *\_al momento*, y *\_recién preparado*, son equivalentes, es decir que tienen su propio contexto en el que son idóneas, pero se refieren a la inmediatez entre la elaboración del alimento y su consumo.

La expresión *Alimento al día* tiene una significación mayor, se refiere a productos perecederos que deben ser consumidos el mismo día, aunque en el *modus vivendi* actual donde existen tantos congelados y productos químicos que aumentan la vida de los productos casi todos los alimentos se pueden guardar varios días.

	91%															
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L.H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Infor mantes 222	Total de ciudade s (14)
Carne de ternera	14	6	24	11	25	19	12	12	25	9	9	12	12	13	204	14
Embutidos	12	10	25	12	25	20	12	10	17	12	12	12	13	12	204	14
Perejil	6	12	25	12	25	21	12	12	18	10	12	12	13	13	203	14
Φ	10								2	2					14	3
Flan	13	12	25	12	25	20	23	4	21	11	11	12	13	13	204	14
Quesillo								12							12	1
Alimento fresco	12	9	23	11	25	15	12	12	24	12	11	12	13	13	204	14

Tabla10 Mayoría de términos con 91 %

Las palabras que tienen el 90% de informantes en las 14 ciudades, fueron cuatro: *Langosta*, *Chorizo*, *Alimento quemado* y *Alimento picante*.

380	LANGOSTA	200	90%
451	CHORIZO	201	90%
591	ALIMENTO QUEMADO	201	90%
593	ALIMENTO PICANTE	202	90%

*Langosta* (380), obtuvo mayoría en todas las ciudades, con una pregunta similar a la siguiente. ¿Cómo se llama un crustáceo muy caro, de cuerpo alargado

y caparazón rojo después de cocido?, también apareció *Langostino* que comparte algunos rasgos nucleares con langosta: Crustáceo marino de carne delicada; que se vuelve rojo al cocerlo. Sin embargo mientras la langosta alcanza hasta cinco decímetros de longitud, el langostino mide de doce a catorce centímetros de largo; apareció en Córdoba (8); en Bogotá (1) y en La Paz (2). *Camarón*, mencionado en La Paz (2), comparte familia con la langosta: crustáceo decápodo, macruro, pero su especie mide solamente de tres a cuatro centímetros de largo.

Por otro lado, *Calamar*, mencionado por un informante en Bogotá se refiere a un molusco cefalópodo comestible de cuerpo alargado, que segrega un líquido negro llamado corrientemente «tinta». Comparte solamente el rasgo de ser producto del mar, asimismo *atún*, cuyo rasgo nuclear es pez teleósteo, de dos a tres metros de largo, fue mencionado en Córdoba (1). Finalmente el diminutivo *camaroncillo*, no aumenta ni disminuye el significado de camarón. Por su parte Madrid, registra 10 informantes que desconocen el término.

De lo anterior concluyo que no hay equivalencias, que se trata de términos independientes que se refieren a diferentes conceptos, si bien hay similitud de géneros, no la hay de especie.

*Chorizo (451)*, presenta mayoría en todas las ciudades referido a pedazo corto de tripa lleno de carne, regularmente de puerco, picada y adobada, el cual se cura al humo. No obstante en Madrid se mencionaron las siguientes especificaciones: *Chorizo de Cantimpalo* (2), y *Chorizo de Pamplona*, (1) *Chorizo de Salamanca*,(1) y *Chorizo de Villarcayo*, (1) referidas probablemente a los lugares o a los modos en que se prepara el chorizo.

*Salame*, aparece en La Paz (1) y Córdoba (1); e igualmente *Salamín* en La Paz (1) y Córdoba (1); palabra de origen italiano que se refiere a otro tipo de embutido hecho con tocino, carne de cerdo y de vaca, picados fina y uniformemente. Existen las variaciones *salami*, *salame* y *salamín* con el mismo significado. Sin embargo, no puede establecerse equivalencia con chorizo.

Otro término que aparece es *Butifarra*, en La Habana (2) es cierto embutido de los que se comen frescos, con bastante proporción de tocino, que se confecciona de distintas maneras según la región; *Salchichón* en Caracas (2), en este caso, el aumentativo de salchicha, sí cambia el sentido del producto, pues se refiere a embutido hecho en tripa gruesa, hecho de jamón y tocino y sazonado con pimienta en grano, prensado, que se conserva bien mucho tiempo y se come crudo.

*Salchicha* en Bogotá (1) se refiere a un embutido, en tripa delgada, de carne. Es su rasgo general o genérico, porque, en la actualidad, no siempre es de carne de cerdo, se encuentra de ternera, de pavo, de pollo etc. Finalmente Córdoba registró *Cerdo ahumado* (1) y La Habana, *Ahumado* (1), tanto en el

primer caso como en el segundo el referente se amplía, es decir se generaliza, y se aleja del significado de Chorizo.

*Alimento quemado* (591), tiene mayoría en todas las ciudades; y la variación que aparece se concentra en el adjetivo: *carbonizado* en Granada (1), Las Palmas (1), Bogotá (1) y La Paz (1); *achicharrado*, en Granada (3) y en La Habana (3); *churruscado* aparece en Madrid (1) y en Granada (1). Los tres adjetivos, referidos a los alimentos podrían considerarse equivalentes, si bien parece que entre quemar y carbonizar habría una diferencia de grado. El sintagma *\_\_que se puso carbón*, en la Habana (1) tendría el mismo significado de alimento quemado, y *\_que se quema*, en Madrid (1) es un sintagma en presente que no alude a un estado sino a una acción sin tiempo.

*Alimento tostado* en Bogotá (2) y *retostado* en Santiago (1), se refieren a la coloración que toma el alimento y no es obligado el rasgo de quemado. Por último, los adjetivos *\_malo* en Granada (1) se refiere a un juicio de valor sobre el estado del alimento; *\_pegado*, en Granada (1) y en Bogotá (4), y *\_pegote* en Bogotá (1) se refieren a estados que sufren los alimentos cuando son quemados.

*Alimento picante* (593), aparece en todas las ciudades con predominio evidente aunque se registraron también otros adjetivos relacionados específicamente con el sabor: *\_picoso* aparece en Granada (1) y en México (17), es decir la mayoría de informantes en México prefirió *alimento picoso*. *\_que pica*, en Madrid (1); *\_enchiloso* (1) en México, se refieren a lo mismo; *\_ácido* (2) y *\_agrio* (1) en La Habana, tienen un referente diferente, si pensamos en el sabor ácido o agrio del limón. *\_irritante* en México (1) y en Lima (1), se refiere a la acción del alimento sobre el aparato digestivo. Por último, el adjetivo *\_fuerte* en Madrid (3), Sevilla (3), Granada (1) y Córdoba (3); y *\_muy fuerte*, mencionado en Las Palmas (1) y Lima (1), es un adjetivo genérico que adquiere su valor siempre por el contexto, puede referirse a café, bebida alcohólica, en este caso podríamos pensar que la mostaza es fuerte.

Respuestas	90%															Total de ciudades (14)
	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Infor mant es 222	
Langosta	6	12	25	12	25	20	12	12	24	12	8	11	9	12	200	14
Chorizo	15	12	25	12	25	10	12	11	21	12	10	12	11	13	201	14
Alimento quemado	12	12	18	12	25	19	12	12	17	12	12	12	13	13	201	14
Alimento picante	13	9	24	12	15	19	12	12	25	12	12	12	12	13	202	14
Alimento picoso			1		17				1						18	2

Tabla11 Mayoría de términos con 90 %

Los términos que tienen 89 % de informantes en 14 ciudades son *Comino* y *Alimento asado*

510	COMINO	198	89%
573	ALIMENTO ASADO	199	89%

*Comino (510)*, dentro del campo de los condimentos, aparece como término único y absoluto, sin embargo se explica el bajo porcentaje porque se registraron 24 desconocedores en 7 países: Madrid (7), Sevilla (4), Granada (2), La Habana (5), Caracas, Bogotá y Buenos Aires, un informante cada una. En el diccionario aparece su definición por género y diferencia específica.

*Alimento asado (573)*, es el término dominante en todos los países, ya se ha mencionado el rasgo nuclear de lo que se considera asar: preparar una vianda para ser comida sometiéndola directamente al fuego, sin sumergirla en agua o grasa; por lo mismo *Alimento a la (s) brasa (s)* que aparece en Sevilla (1), Las Palmas (6), Bogotá (5), y La Paz (3), se puede considerar equivalente.

Otras unidades léxicas equivalentes serían *Alimento a la parrilla*, en La paz (1); *Alimento asado a las brasas*, en Córdoba (1); *Alimento cocido a la brasa*, en Bogotá (1); por otro lado, *Alimento a la plancha*; en Caracas (1) y Bogotá (1), *Alimento al horno* en Madrid (1), San Juan (1) y Lima (1); también *Alimento al pincho* en La Habana (2), aunque el resultado es alimento asado, se hace énfasis en el instrumento (*horno, plancha pincho*) con relación a *Alimento horneado* en La Habana (1) y *Alimento soasado* en La paz (1), se refieren al resultado con el empleo del horno, en el primer caso y con una diferencia de grado en el asado, en el segundo.

Por último, la respuesta *Alimento al baño maría*, en Granada (1), está totalmente fuera del referente de *alimento asado*.

Respuestas	89%															Total de ciudades (14)
	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	
Comino	9	8	12	10	25	16	12	11	24	12	12	11	13	13	198	14
Alimento asado	12	11	24	9	25	16	12	12	21	11	9	12	12	13	199	14

Tabla12 Mayoría de términos con89 %



Fueron ocho los términos que tienen 88% de informantes en 14 ciudades: *Café con leche*, *Sopa de fideos*, *Chicharrón*, *Macarrones*, *Arroz blanco*, *Habas*, *Vainilla*, *Melón*

348	CAFÉ CON LECHE	196	88%
-----	----------------	-----	-----

En el ámbito del desayuno, *Café con leche* (348), -entendido como mezcla, en proporción variable, de ambas sustancias, que suele servirse en los establecimientos correspondientes en taza mayor que la destinada al café solo, o en vaso también- registra mayoría en las 14 ciudades, y aparece *café*, simplemente en Madrid, (2), en Sevilla (1), en La Habana (1), en San Juan (7) representa la mayoría de informantes en esa ciudad, en Bogotá (1), La Paz (1) y Córdoba (1); *Perico* en Bogotá (1) se refiere a *café con algo de leche*. Aparece también, *café blanco* en San Juan (1) que se puede explicar, por similitud de color; *café y leche* en Las Palmas (2), se explica como una elección personal, puesto que la mayoría de informantes (11) eligieron la unidad léxica *café con leche*; Los términos que aparecen en Madrid: *Leche* (1), y en Córdoba: *Mate* (1) y *Té* (1) fueron obtenidos quizá por informantes que ingieren estas bebidas en el desayuno.

396	SOPA DE FIDEOS	197	88%
423	CHICHARRÓN	196	88%
469	MACARRONES	197	88%

*Sopa de fideos* (396), tiene mayoría absoluta en todos los países, sin embargo Las Palmas (2) y Bogotá (12) se inclinan por *Sopa de pasta*; que es un término genérico, por otro lado aparecen especificaciones similares: *Sopa de cabello de ángel* en Lima (1) y Córdoba (1); *Sopa de fideillos* en Granada (1); *Caldo de fideos* en La Paz (2); todas estas podrían ser parcialmente equivalentes de sopa de fideos.

Sin embargo aparecieron otras expresiones: *Sopa de cocido* en Madrid (1), cuyo referente podría ser diferente al de sopa de fideos. Llama mi atención que Madrid haya registrado (8) informantes desconocedores.

*Chicharrón* (423), aunque el término es mencionado en todos los países, en Las Palmas solamente lo registran 3 informantes; los otros 9 lo desconocen así como 8 informantes de Madrid. Se registran además *Cuero* en San Juan (1), *Cuerito* en México (1) y *Cuero de chancho* en La Paz,(1) estos términos comparten con *chicharrón* el rasgo de *piel de los animales*, en este caso del cerdo, por lo tanto se pueden considerar parcialmente equivalentes.

Empella en La Habana (1) y Torrezno en Granada (2), comparten el rasgo de residuo de las pellas del cerdo, después de derretida la manteca. Aunque esta acepción de chicharrón, contiene cierta ambigüedad entre pellas y manteca. En Sevilla un informante soluciona esta ambigüedad refiriendo *manteca*. *Cocho*, mencionado en Bogotá (1) es un término para designar al animal completo, el cerdo. *Chuleta*, término genérico, mencionado en Lima (1), representa otro referente. Por último, se registraron especificaciones de chicharrón: *\_de manteca* y *\_de viento*, en La Habana (1) y *chicharrón volado* en San Juan (2). Estos tres últimos podrían asemejarse al concepto de chicharrón.

*Macarrones (469)*, aparece como mayoritario en todos los países, también son mencionados algunos términos que comparten el ser pasta; *Espaguetis* se reporto en Granada (1) y en La Habana (3); *Fetuchini* (1) y *Tallarines* (2) en Córdoba; *Fideos*, en Lima (1), no cabe duda de que son pastas diferentes, ya sean fideo, largísimo y delgado, o espagueti, un poquito más grueso pero también muy largo, o ya sean tallarines largos y planos como los fetuchini, luego entonces no hay equivalencia con macarrones que son tubitos largos y de unos 4 a 8 m m. de grosor, que constituyen una de las formas de las llamadas pastas alimenticias hechas con harina de trigo, que se guisan de diversas maneras.

Además en La Paz (1) informante registró *Canelones* que en su acepción 3 se describe como procedente del italiano «cannellone»: -lámina de pasta de harina que, una vez hervida, se rellena de alguna vianda y se guisa en diferentes formas-. Respecto a *canutos*, en Lima, (5) y en La Paz (2) y en Santiago (1); *Canutones* en Santiago (2); *Coditos*, en La Habana (5); y *Tubos* en La Habana (1) son palabras cuyo rasgo principal es empleado para adecuarlo a la pasta que se asemeja a ese objeto y por ello toma su nombre, por ejemplo *canuto* es un tubo cerrado por un extremo y, a veces, con una tapadera en el otro, aplicable a distintos usos; y *tubo*: -pieza hueca, de forma por lo común cilíndrica y generalmente abierta por ambos extremos-. *Coditos* y *canutones* son dos derivaciones a diminutivos referidos a la pasta que tiene esa forma. *Guargüerones*, mencionado en Bogotá (2) puede tener alguna relación con el término *guargüero* empleado coloquialmente en Cuba, para nombrar la -garganta de una persona-.

477	ARROZ BLANCO	196	88%
505	HABAS	197	88%
525	VAINILLA	196	88%
535	MELÓN	197	88%

*Arroz blanco (477)*, respondió a la pregunta ¿Y al arroz sin hollejo? tiene mayoría en todas las ciudades aunque también aparecieron trece respuestas más: *Arroz a la cubana*, en Madrid (2), Sevilla (1), Granada (1) y Las Palmas (1), la

forma sustantivo + a la + sustantivo, quiere decir hecho según la forma que se usa en Cuba. Otros términos se refieren a la forma en que es tratado: *Arroz cocido*, en Granada (1) y en La Paz (1); *Arroz cocinado*, en Bogotá (1), *Arroz hervido* en Sevilla (2) y La Paz (2); *Arroz sancochado* en Lima (1).

Otros términos se refieren a la apariencia y pueden deberse al sentido de la pregunta: *Arroz descortezado* (1) y *Arroz descorticado* (1) en Santiago; *Arroz pelado* en Córdoba (1) y Santiago (2), estas tres unidades léxicas son equivalentes y comparten algún rasgo con *Arroz limpio*, en Córdoba (1); *Arroz seco* (3) y *Arroz simple* (1) mencionados en Bogotá se refieren a presentación después o durante el proceso de elaboración del alimento.

Por último presento dos casos, el primero del sustantivo de la materia Arroz, sin ninguna especificación en Bogotá (1), Lima (1) y Buenos Aires (1) y el segundo del sustantivo ? K' aja, en La Paz (6).

*Habas* (505), tiene mayoría en todas las ciudades, aunque en La Habana (11) informantes no reconocieron el concepto; en Las Palmas, (2) informantes registraron *Fabes*, término que no aparece en diccionarios, pero que puede ser plural de *faba* una variación de *haba* cuyo referente es *Judía (semilla)*. En La Habana se reportó, *judías*. Finalmente en Caracas un informante registró *Tapiramo*.

Tanto *judías* como *tapiramo* y *habas* son de la familia de las Papilionáceas, sin embargo son de diferente especie, las *habas* son de semillas grandes, oblongas, aplastadas, blanquecinas o prietas y con una raya negra en la parte asida a la misma vaina. Y las *judías* son semillas de forma arriñonada de distintos colores según la variedad. Y ciertamente podemos decir que «*en todas partes cuecen habas*». Y no *judías* ni granos de *tapiramo*, que se agrupan dentro de leguminosas comestibles.

El término *Vainilla* (525), es reportado en todas las ciudades y además aparece *Esencia de vainilla* en Bogotá (1) y en Córdoba (1) y *Extracto de vainilla* en Bogotá (1) esas dos unidades léxicas, aunque no cambian el referente de vainilla, se refieren al objeto, producto de un proceso, mientras que *vainilla* se refiere a la materia.

Además Córdoba también registró *Vainillín* (1). que puede considerarse como una derivación a diminutivo que no cambia el referente. En Madrid (9) informantes que representan la mayoría sumados a (3) en Sevilla, (2) en Granada, (1) en Las Palmas, (2) en La Habana, (4) en Bogotá, (1) en La Paz y (1) en Córdoba son desconocedores del concepto *vainilla*

*Melón (535)*, es reconocido en todos los países excepto en La Habana donde (14) informantes le llaman *Melón de Castilla* y sólo un informante reporta *sandía* y en Bogotá un informante lo nombra *Badea*, que quiere decir -melón o sandía de mala calidad-.

Es interesante la relación que se da en Cuba entre *Melón* y *Sandía*, por lo que presento el cuadro de *Sandía*. Como se puede ver (19) informantes de La Habana y (4) de San Juan prefieren llamar a la *sandía*, melón y *melón de castilla* al melón. También se observa la presencia de *Patilla*, que más allá de su significado nuclear, en la acepción 8 del diccionario, se refiere a *Sandía*, término empleado en Puerto Rico, R. Dominicana, Venezuela y en Bogotá.

534	SANDÍA															Informantes 222	Total de ciudades (14)
	Y la fruta grande y jugosa de cáscara verde y carne roja con pepas planas?																
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)			
Sandía	10	12	25	12	25		8		15	12	12	12	13	13	169	12	
Patilla								12	20						32	2	
Melón						19	4								23	2	

Respuestas	88%															Informantes 222	Total de ciudades (14)
	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)			
Café con leche	12	11	25	11	25	20	5	12	14	12	11	12	13	13	196	14	
Café	1	1				1	7		1		1		1		13	6	
Sopa de fideos	8	9	24	12	25	18	12	12	16	12	11	12	13	13	197	14	
Chicharrón	8	11	23	3	25	19	12	12	24	12	12	11	13	11	196	14	
Φ	8			9		1			1			1		2	21	5	
Macarrones	15	12	24	12	25	18	12	10	24	6	11	12	10	6	197	14	
Arroz blanco	12	7	23	12	25	21	12	12	19	10	12	11	13	7	196	14	
Habas	9	12	25	11	25	9	12	8	25	11	12	12	13	13	197	14	
Φ	7					11		3		1					22	4	
Melón	14	12	25	12	25	1	12	12	22	12	12	12	13	13	197	14	
Melón de Castilla						14									14	1	

Tabla13 Mayoría de términos con 88%

Los términos que fueron mencionados por 87 % de informantes en 14 ciudades fueron cinco: *Churros, Mariscos, Margarina, Alimento amargo y Sidra.*

356	CHURROS	194	87%
378	MARISCOS	194	87%
520	MARGARINA	194	87%

La palabra *Churros* (356), tiene mayoría en todas las ciudades; se registró también *Tejeringos* en Granada (11), *Porras* en Las Palmas (3), *Calentitos* en Sevilla (2); en el caso de *tejeringos*, -palabra formada por *te* y *jeringar* por el modo de echar la masa en la sartén, en el caso de *porras* se refiere a churro recto, corto y grueso, porque alude a la forma de la palabra *porra* en su significado nuclear; en el caso de *calentitos* se considera en su segunda acepción como *churro* (fruta de sartén); así que ambos pueden considerarse equivalentes.

*Roscones*, en Bogotá (4) y La Paz (1) corresponde a un referente diferente: se trata de un bollo en forma de rosca grande. Asimismo el caso de *Churruscus* (1), *Colaciones* (1), *Donas* (1), *Roscas* (3), y *Rosquillas* (1).mencionados en Bogotá. En el caso de *colación* se refiere a una golosina hecha de masa moldeada en diferentes formas y recubierta de azúcar.

Es más específico el caso de *dona* que según el Diccionario del Español Usual en México (DEUM) el término se refiere a un pan en forma de rosca de masa dulce y esponjosa generalmente frita y cubierta de azúcar. En lo que se concierne a *roscas* y *rosquillas*, hacen alusión a pan que tiene esa forma. Por lo tanto tampoco son equivalentes a *churros*. Respecto a *churruscus* puede referirse a -pedazo de pan demasiado tostado o que se empieza a quemar-; como se puede ver tampoco hay equivalencia.

*Mariscos* (378), es reconocido por mayoría; como nombre genérico cuyo referente -cualquier animal marino no vertebrado, comestible -comprende particularmente los moluscos y los crustáceos; de acuerdo con esto, *Crustáceos* en Granada (1), *Crustáceos comestibles* en La Paz (1); y *Moluscos* en Bogotá (1) son familias del género *mariscos*; *Cangrejos* (1) y *Langostinos*, en Bogotá (3), y en Córdoba (1) se refieren a especies de crustáceos, el primero decápodo de cuerpo redondeado y el langostino -un crustáceo decápodo, mucho más pequeño que la langosta, pero de forma semejante-. Los sintagmas *Especies marinas* en Lima (3) y *Frutos de mar* en Las Palmas (1) tienen significado muy general, que exceden el sentido de *mariscos*. Finalmente, en Madrid, (11) informantes no lo reconocieron.

*Margarina* (520), clasificado en el ámbito de las grasas comestibles, y con el referente -Sustancia grasa, de consistencia blanda, que se extrae de ciertas grasas animales y de aceites vegetales, con los mismos usos que la manteca- es mencionado en todos los países mayoritariamente, excepto en San Juan donde (10) informantes reportan *Mantequilla*; es extraño, porque es clara la diferencia entre los dos productos como lo reporta el diccionario DUE: -margarina del griego

«márgaron», sustitutivo de la mantequilla, fabricado con distintas grasas vegetales o animales-.

No obstante *Mantequilla vegetal* es reportada en Sevilla (1), Granada (3), México (3), lo cual quiere decir que se toma el nombre del genérico mantequilla, quizá porque se conservan los rasgos de uso, o de consistencia aunque se pierde el rasgo nuclear de la mantequilla como manteca de la leche de vaca; pero se da la especificación con *vegetal*.

En Bogotá aparece *Margarina vegetal* (1) término que se puede considerar redundante puesto que la margarina tiene como rasgo nuclear contener aceites vegetales. En La Habana aparecen *Aceite* (1), *Manteca* (1), y *Oleomargarina* (1). Con relación a aceite es un término genérico con otro referente; uno de cuyos rasgos nucleares es que es -líquido-; manteca es un término que en algunas regiones, como Buenos Aires y Córdoba es equivalente al de mantequilla, por lo tanto puede considerarse que el referente es diferente al de *margarina*, y en el caso de manteca vegetal mencionado en La Paz (1) y en Córdoba (1) es un uso del nombre genérico especificado con el adjetivo vegetal.

Por otro lado el término oleomargarina, es un poco redundante puesto que en la elaboración de la margarina intervienen aceites vegetales. Para terminar, Tulipán, se refiere a una marca de un objeto-margarina.

594	ALIMENTO AMARGO	195	87%
597	SIDRA	194	87%

Entre los términos relacionados con la sección de preparar los alimentos se encuentra *Alimento amargo* (594), obtuvo mayoría en todos los países con la pregunta ¿Cómo dice usted que está o es el alimento que tiene un sabor como el del café, la hiel, etc ?, aunque aparecen otros términos como *agrio* en Madrid (2), en Granada (5), en Bogotá (4), en La Paz (4); y *ácido* en Madrid (4) y en La Paz (2); los adjetivos ácido y agrio, pueden considerarse equivalentes en relación con el rasgo de sabor del alimento.

Es diferente el caso de amargo, pues las papilas gustativas distinguen claramente la diferencia entre el sabor del limón y el de la cerveza, por citar solo un ejemplo. En relación con los demás adjetivos, propuestos en Granada y Bogotá: *desagradable* en Granada (1) y en Bogotá (3); *\_en mal estado y áspero*, en Granada (1); *feo* (3), *fuerte* (1) *maloliente* (2) *maluco* (1), en Bogotá; se refieren a la percepción del gusto, *mal estado y maloliente* son más objetivos que los otros: *desagradable, feo, fuerte, y maluco* (diminutivo de malo). Con el sintagma *con sabor a cebada* en Bogotá (1), se intenta dar una descripción del sabor amargo.

*Sidra* (597), entendida como bebida alcohólica, de color ambarino, que se obtiene por la fermentación del zumo de las manzanas, es mencionada en todos los países aunque la mayoría en Bogotá (19) la tiene *Vino de manzana*; que también es referido por un informante de Caracas, es equivalente a *sidra*; *Chicha de manzana es reportada* en Córdoba (1) y en Santiago (2), puede considerarse una variación léxica puesto que el referente es equivalente: bebida que se obtiene de la fermentación del zumo de la uva o de la manzana. En Bogotá se registraron también *Manzanilla* (2), *Vino* (1) y *Vinagre* (1). *Manzanilla* es una bebida que se produce en un lugar determinado, vino sin especificación tiene sentido de genérico y vinagre tiene un referente diferente al de sidra.

Respuestas	87%															Total de ciudades (14)
	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	
Churros	11	12	23	12	25	14	12	12	18	10	9	11	13	12	194	14
Mariscos	5	12	25	12	25	18	12	12	17	9	10	12	12	13	194	14
Φ	11					3			3		2				19	4
Margarina	9	11	22	11	25	18	4	12	21	12	12	12	12	13	194	14
Mantequilla							10								10	1
Alimento amargo	9	12	17	12	25	21	12	12	14	12	11	12	13	13	195	14
Sidra	16	12	25	12	25	17	12	7	6	12	12	12	13	13	194	14
Vino de manzana								1	19						20	2

Tabla14 Mayoría de términos con 87%

Ocho términos tienen 86 % de informantes en 14 ciudades: *Mantequilla*, *Sardinas en aceite*, *Costilla de res*, *Pavo relleno*, *Salchicha*, *Arroz con leche*, *Mandarina* y *Fruta podrida*.

358	MANTEQUILLA	191	86%
373	SARDINAS EN ACEITE	193	86%
427	COSTILLA DE RES	191	86%

El término *mantequilla* (358), aparece entre los alimentos que se comen en la mañana es mencionada con mayoría en doce países, mientras en Buenos Aires (12) y en Córdoba (11) predomina *Manteca*; en Bogotá se registraron, además, *Crema* (1) y *Natas* (1); es posible considerar equivalencia entre crema y natas, pero no con mantequilla, aunque es la misma materia, la mantequilla tiene consistencia sólida; si bien, también la mantequilla podría cremarse no sería crema; en Lima apareció *Margarina* referida por (1) informante. En el apartado anterior se explicó el referente de margarina desigual al de mantequilla.

Dado por conocido el término *Sardinias* (373), la pregunta consistió en, investigar cómo son llamadas cuando están preparadas con un líquido oleaginoso: *Sardinias en aceite* presentó mayoría en todos los países, sin embargo en Madrid (8) demostraron desconocimiento, mientras que en Sevilla se especificó *Sardinias en aceite vegetal* (2) y *Sardinias en aceite de oliva* (1); en La Paz se mencionó *Sardinias al aceite* (1). Se pueden considerar equivalencias.

Otras respuestas que se alejan del concepto son *Sardinias al jugo* (1), *Sardinias con infusión* (1) en Lima y *Sardinias al natural* en Las Palmas (3) y en Lima (1); sin duda se refieren al jugo, y al natural a la ausencia de condimentos o aceite, asimismo el caso de con infusión, considerando que infusión es mantener en agua hirviendo el alimento durante unos minutos. Los adjetivos *fritas* en Lima (1) y *picantes* en Bogotá (1), si bien la acción de freír es con aceite las sardinias en aceite no están fritas, sería éste un platillo diferente. Igualmente picantes implicaría una preparación con otros ingredientes además del aceite.

Los sintagmas *Sardinias en lata* en Las Palmas (4) y *Sardinias en su propia salsa* en Bogotá (1) no son precisamente equivalentes de *sardinias en aceite* si bien, puede haber *sardinias en aceite* en lata. En el caso de en su propia salsa se trata de un modo de preparación que no implicaría, necesariamente, el uso de aceite. Finalmente en Granada y La Habana un informante eligió el genérico *Sardinias* sin ninguna especificación, por lo tanto no hay equivalencia.

*Costilla de res* (427) tiene mayoría en 14 ciudades, y tiene una coexistencia con otros términos como aparece en la tabla:

427	COSTILLA DE RES															Informantes 222	Total de ciudades (14)	
	¿Y cada uno de los huesos largos del animal que van unidos al esternón?																	
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)				
Costilla	8	12	22	9	23	15	12	12	23	11	10	10	11	13			191	14
Chuleta	2			3	1						1						7	4
Costillar			2			1				1	1						5	4
Costilla de ternera						1					1			2			4	3
Φ	6			1	1	4			1								13	5

*Chuleta*, aparece en Madrid (2), en Las palmas, (3), en México (1), en La Paz (1). Este término puede considerarse equivalente a *Costilla de res* siempre y cuando la costilla lleve la carne pegada a ella. *Costillar* que aparece en Granada (2), en La Habana, (1), en Lima y en La Paz (1); y *Costillar de ternera* en La Paz, (1), se refiere a un conjunto de costillas, así que también habría equivalencia, si bien, se trataría de varias costillas, todas en una sola pieza. *Costilla de ternera*, aparece en La Habana (1); en La Paz (1) y en Córdoba (2). La especificación de la costilla se refiere al animal pero no al tipo de corte.



Otro término es *Entrecot*, referido a un -trozo de carne sacado de entre costilla y costilla de la res- aparece en Granada (1) y en Las Palmas (1), no se puede considerar equivalente a costilla, porque se refiere a una parte de la misma. Las Palmas registran *Chuletón* (1), que es un aumentativo de chuleta pero no cambia el referente, Madrid registra, además, *Paletilla* (1), este término se refiere en su segunda acepción al -cuarto delantero en algunas reses- como el cordero. Así que aunque no se hace alusión directa a las costillas tal vez el lugar donde se encuentran sea el cuarto delantero de las reses.

México registra también *Roasbeef* (1); que no tiene equivalencia porque se refiere exclusivamente a carne que es, o va a ser asada, pero no precisamente a costillas. Bogotá registra *Pectorales* (1), quizá este término es un regionalismo pues en los diccionarios consultados no aparece el significado que estamos tratando; y finalmente, Buenos Aires reporta *Bife de chorizo* (2) y *Bife de costilla* (2); *bife* proveniente del inglés «beef», se refiere a carne de vaca, de ahí que la especificación que se hace, de chorizo y de costilla, sea necesaria; por lo tanto hay equivalencia con bife de costilla pero no con bife de chorizo. Madrid registró (6) desconocedores y La Habana, (4).

431	PAVO RELLENO	192	86%
-----	--------------	-----	-----

*Pavo relleno* (431), aparece con mayoría en todas las ciudades, puede haber equivalencia absoluta con *Guanajo relleno* mencionado en La Habana (5), *pavo trufado*, que recibe su nombre de un ingrediente –la trufa- usado para rellenarlo, aparece en Madrid (2), Sevilla, (1), Granada, (3), Las Palmas, (5), México,(2), y Santiago,(3). Por trufar se entiende poner trufas en una carne.

Aparecen otras formas de guisar o de condimentar el pavo, que no son equivalentes a *Pavo relleno*; en Las Palmas se registra *pavo al horno* (1), *\_en pepitoria* (1), y *\_mechado* (1); en México aparece *\_horneado* (1); tal vez entre horneado y al horno haya equivalencia, y cierta similitud entre relleno y mechado.

En La Habana aparece *\_asado* (1), *Fricasé de pavo* (1), *Guanajo* (3), asado es un adjetivo muy general que no especifica la forma en que se lleva a cabo la acción de asar; con relación a fricasé, proveniente del francés «fricassé», significa -guiso de carne hecha en pequeños trozos, con salsa-, por lo que no habría coincidencia con pavo relleno pero sí con pavo en pepitoria. En Córdoba aparece *Pavo al horno con manzana y ciruela* (1); probablemente está relleno con estas frutas y entonces, habría equivalencia, sin embargo también puede ser que se presente como en fricasé.

Existen además, como en el caso de *Guanajo* mencionado en Cuba, *Pavo*, mencionado en Sevilla (3), La Habana (4) y Lima (1), el concepto general de pavo

sin ninguna especificación, no tiene equivalencia, como tampoco la tiene el caso de *Relleno de pavo*, mencionado en La Paz (2), cuyo referente no es el pavo sino lo que se le pone dentro. Por último *Pavo preparado* en Madrid (1), es un sintagma general que puede implicar varias formas de cocinarlo.

449	SALCHICHA	191	86%
545	ARROZ CON LECHE	192	86%

Dentro del campo de los embutidos está la conocida *Salchicha* (449), mencionada en las 14 ciudades si bien, en La Habana predomina *Perros calientes*; (14), término que también refiere un informante de Bogotá, otro término conocido es *Hot dog*, en La Habana, (1), Lima (2), La Paz (1) y Santiago (6); se puede hacer la equivalencia entre estos dos sintagmas pues el de perros calientes corresponde a *Hot dog*, que se acepta como anglicismo; ninguno de los dos equivalen a salchicha aunque la incluyen en su preparación.

*Butifarra* aparece en Granada (1) y en La Habana (1); este término se refiere en su primera acepción a -embuchado que se hace principalmente en Cataluña, las Baleares y Valencia- y en la tercera a -embutido a base de carne de cerdo, usado en Bolivia, Chile, Colombia, Cuba, Panamá y Uruguay-. Podría haber equivalencia con el significado nuclear de salchicha.

En Granada también se hace referencia a *Salchicha blanca* (1) y a *Salchichina* (1); ambas funcionan como especificaciones del genérico salchicha; en La Habana también se menciona *Perro* (2) que puede ser considerado como un regionalismo y *Salchichón* (1) que puede referirse a otro tipo de embutido, diferente sobre todo por su tamaño, ya que un rasgo nuclear de salchicha es embutido, en tripa delgada. En Santiago se refiere *Vienesas* (6), como una clase definida de salchicha.

*Arroz con leche* (545), cuya definición es postre que se hace con arroz hervido en leche, azúcar, canela y otros ingredientes, predomina en 13 ciudades, porque en Bogotá (15) prefieren *Arroz de leche* asimismo en México (8) informantes también lo mencionaron. También se registró *Arroz en leche* en México (1) y en Bogotá (1), donde además se registró *Dulce de arroz* (1) en La Habana se registró *Dulce de arroz con leche* (1).

Tal vez podríamos considerar las formas anteriores como variaciones del mismo concepto *arroz con leche*, pues en la cotidianidad de México no hay diferencia entre arroz con y arroz de, asimismo el arroz con leche es un dulce o sea un postre, por lo mismo los casos en que se especifica dulce de arroz o dulce de arroz con leche sin duda se refieren al mismo concepto. Por último en San

Juan, se reportó *Sopa de leche* (2). Puede ser una variación individual, puesto que los (12) informantes de San Juan reportaron arroz con leche también.

538	MANDARINA	193	86%
560	FRUTA PODRIDA	193	86%

*Mandarina* (538), término que se aplica -por alusión al color del traje del mandarín-, aparece mencionado en 14 ciudades aunque con mayoría en 13; en Madrid predomina *Naranja*, (12); si bien la mandarina se define como un fruto semejante a la naranja, es diferente de ésta porque es más pequeño, con la cáscara fácilmente desprendible y muy aromático, por lo mismo no se puede considerar equivalente; en Las Palmas se mencionó además de *Mandarina* (9), *Naranja china* (9); en México se registró también *Naranja malta*, (3), *Naranja mandarina* (1) y *Tangerina* (1).

Todas estas son variaciones de nombre y de especie de mandarinas que se distinguen por el tamaño, por la dureza y grosor de la piel, o por el sabor más ácido o más dulce. Finalmente, aparece *China mandarina* en San Juan (3); esta puede considerarse como una variación individual que es minoritaria frente a los otros (9) informantes que mencionaron *Mandarina*.

*Fruta podrida* (560), tiene mayoría en todos los países, aunque también aparecen otros adjetivos como *\_dañada*, en San Juan (1) y en Bogotá (8); este adjetivo puede aplicarse a fruta, con alguna mancha por donde empieza a pudrirse. Quizá la diferencia con podrida sea el grado de putrefacción. *Fruta descompuesta*, aparece en Bogotá (1) y en Santiago (1); el adjetivo descompuesta, tiene su significado nuclear como -algo con sus elementos o partes constitutivas separadas-; o bien, algo estropeado e imposibilitado de funcionar. Y como significado lateral: -podrido-, este adjetivo puede ser aplicado a la fruta.

Otro adjetivo es *\_pasada* que aparece en Madrid (2) y en Córdoba (1); pasar es una palabra con múltiples significados y entre ellos el de que, aplicado a flores o plantas, significa -que pierden su lozanía-; y pueden además, pudrirse o estropearse con el tiempo; la fruta no solo pierde su sazón sino que empieza a pudrirse. En Madrid aparece además *\_deshecha* (1), *\_picada* (1) y *\_pocha* (1); el adjetivo deshecho no aparece en los diccionarios con un uso aplicable a la fruta o algún alimento, por lo tanto es posible que se trate de un uso regional o individual; el caso de picada en una de sus múltiples acepciones se refiere a -empezar a estropearse una sustancia orgánica por alguna fermentación- luego entonces, podemos encontrar equivalencia con fruta podrida, asimismo con *\_pocha*, adjetivo que significa -podrido-, aplicado a un alimento, particularmente a la fruta.

Además se registraron en Granada, *\_fermentada* (1); la fermentación es -un cambio químico sufrido por una sustancia por la acción de los fermentos, generalmente con desprendimiento de gases-. Por lo tanto, es posible pensar que en la fruta se produce este cambio y se justifica la equivalencia con fruta podrida.

En Bogotá se registraron *fuerte* (1), *muy madura* (1) y *picha* (7) y *putrefacta* (1); respecto a fuerte, es un adjetivo que se aplica, en este caso, de manera paradójica, pues la fruta está podrida, el adjetivo madura con el intensificador *muy* es una apreciación personal del estado de la fruta, no se puede considerar concepto, ni que tenga equivalencia con fruta podrida; mientras que *picha* puede tratarse de un regionalismo, puesto que el significado que aparece en los diccionarios se aleja totalmente del concepto de fruta podrida. El adjetivo putrefacta es el participio pasado, putrefactus del verbo latino -putrefacere-, que significa pudrirse o podrirse, por lo que hay total equivalencia.

*Fruta machucada* (1) y *Fruta malograda* (2) aparecen en Lima; el significado nuclear de malograr consiste en hacer que no llegue una cosa al término o efecto que se espera o desea de ella. Es difícil aplicarlo a la fruta; asimismo machucar, significa abollar, aplastar, arrugar, deformar una cosa y es fácil pensar en un plátano machucado, o un chico zapote aplastado, pero no podridos. Por lo tanto no hay equivalencia.

Respuestas	86%															Total de ciudades (14)
	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Info rmantes 222	
Mantequilla	13	11	25	12	25	21	12	12	23	11	12		3	13	191	13
Manteca												12	11		23	2
Sardinas en aceite	8	10	24	9	25	17	12	12	23	8	7	12	13	13	193	14
Costilla	8	12	22	9	23	15	12	12	23	11	10	10	11	13	191	14
Pavo relleno	11	8	12	10	24	10	12	12	25	11	12	12	12	11	192	14
Salchicha	9	12	22	12	25	6	12	12	23	11	11	12	13	11	191	14
Perros calientes						14										
Arroz con leche	11	12	25	12	17	20	12	12	9	12	12	12	13	13	192	14
Arroz de leche					8				15						23	2
Mandarina	1	12	25	9	25	16	9	12	25	12	12	12	13	10	193	14
Naranja	12														12	1
Naranja china				9											9	1
Fruta podrida	9	9	24	12	25	21	11	12	11	10	12	12	12	13	193	14

Tabla15 Mayoría de términos con 86%

Sin embargo no solo aparecieron adjetivos, también aparecieron sintagmas: *Fruta echada a perder*, aparece en La Paz (1) y en Buenos Aires (3) *Fruta muy pasada* en Granada (1); *Fruta en mal estado*, en Lima (1) y *Fruta en*

*descomposición* en Santiago (1). Estos sintagmas pueden considerarse equivalentes de *fruta podrida*, y aunque que no conforman un concepto, describen con mayor o menor precisión el estado de la fruta.

Los términos que tienen 85 % de informantes en 14 ciudades son los siguientes: *Mermelada, Galletas, Cangrejo, Pepino, Coñac, y Té con leche*.

359	MERMELADA	189	85%
360	GALLETAS	189	85%
383	CANGREJO	190	85%

*Mermelada* (359), se encuentra entre los alimentos del desayuno, y aparece con mayoría en las 14 ciudades, además se registraron *Dulce*, en La Paz, (6), Buenos Aires (4) y Córdoba (6); *Jalea*: en La Habana (1), San Juan (4); Córdoba (1), *Confitura* en Las Palmas (3) y La Habana (1); también se registró *Compota* en La Habana (1) y Córdoba, (1); y finalmente *Macedonia* en Granada (1).

Es cercana la relación entre todos estos términos si consideramos el significado nuclear de mermelada -dulce hecho con fruta cocida con azúcar-. Todos los términos contienen este rasgo con rasgos laterales diferentes: dulce en la acepción 3 aclara -Fruta cocida con azúcar formando una masa compacta o fluida; como la carne de membrillo, la jalea o la mermelada-; de acuerdo con esta definición, dulce sería una palabra genérica que incluiría los demás términos:

Mermelada, Compota, Jalea, si bien, ésta última se distingue por su aspecto gelatinoso y transparente; *Confitura* que se refiere a *fruta o semillas confitadas*, es decir, cubiertas con un baño de azúcar para hacerlas más agradables al paladar o bien, cocerlas en almíbar. Este dulce se aleja del concepto de mermelada. Compota, cuya característica es que es hecho cociendo fruta entera o partida en trozos con azúcar, con menor proporción de azúcar que en la mermelada, de modo que el jugo no llega a formar almíbar. Sí hay diferencia, porque no tiene miel.

Finalmente *Macedonia*, en cuyo significado nuclear no aparece la mezcla "fruta + azúcar", sino el de ser comida hecha con trozos pequeños como una *Ensalada de frutas*. No obstante, en México existe un postre llamado *Tirilla* que es sinónimo de *Macedonia de frutas*, consistente en fruta: durazno, pera, manzana, membrillo, cortada en tiras y cocida con azúcar y un poco de agua.

*Galletas saladas o dulces* (360), fue mencionada en las catorce ciudades respondiendo una pregunta similar a la del cuestionario de Santiago de Chile: ¿Qué masas secas y crujientes, horneadas, se pueden comer al desayuno?, no obstante, en Lima (2), en Córdoba (5), y en Buenos Aires la mayoría (11)

registraron *Galletitas*, este diminutivo no representa ninguna variación con relación al concepto *Galleta*.

Se registraron además *Biscochos* en La Habana (2) y en Córdoba (3); *Colaciones* en Bogotá (1); *Masitas*, en La Paz (1) y en Córdoba (1); *Pastas*, en Granada (2) y Las palmas (3); *Tortitas* en Sevilla (1); estos cinco términos tienen en común en alguno de sus significados laterales ser productos elaborados con harina y otros ingredientes líquidos: Bizcocho (de «biz-» y el latín «coctus», cocido) significa primero, -pan sin levadura que se cuece dos veces para que se conserve mucho tiempo- y como segunda acepción: -pasta de pastelería muy esponjosa hecha con harina-; en México consideramos biscocho al pan dulce.

*Colación* en una de sus acepciones significa -golosina hecha de masa moldeada en diferentes formas y recubierta de azúcar-. *Masitas* en el diccionario DRAE, en la acepción 13 se informa que en Argentina y Uruguay se refiere a galleta o pasta. *Pastas*, también se dice que es -pieza pequeña hecha con masa de harina y otros ingredientes, cocida al horno, que se recubre a veces con chocolate o mermelada-; *Tortitas* se refiere a -torta fina de harina, huevo, leche y otros ingredientes, que se hace a la plancha y suele acompañarse con nata, chocolate o caramelo líquidos-. Todas estas unidades léxicas se refieren a un concepto similar de galleta dulce.

En México se registraron especificaciones del término *galletas* con adjetivos: *\_dulces* (1), y *\_saladas* (1), con un sustantivo yuxtapuesto *Galletas sodas* (1), y con preposición + sustantivo; *Galletas de soda* (1). Es probable que las variaciones en las respuestas se deban a variaciones en las preguntas, en este caso el término galleta es genérico y se hace necesaria la especificación cuando se habla de ellas fuera de contexto, porque si imaginamos que tomamos un café, por ejemplo, la galletas serán dulces y si se toma un coctel de camarones las galletas serán saladas. Pero en los dos casos se pedirían galletas simplemente.

Otro término registrado fue *Tostadas* en La Habana (2), Bogotá (1) y La Paz (2); este término no es equivalente a los anteriores puesto que es un producto reelaborado a partir de otro, previamente fabricado, como lo explican los diccionarios: -rebanada de pan tostada, que suele tomarse con mantequilla y mermelada-.

Otras respuestas obtenidas se alejan del significado Galletas: en Bogotá, *calentanos* (1), y *panderos* (1); en La Paz, *chambergos* (1) y *k' aukas* (1) y en Córdoba se registró también *Vainillas* (1). Los tres primeros aparecen en los diccionarios con definiciones ajenas al concepto galleta en todas sus acepciones. Respecto a *K'aukas*, es necesario consultar un diccionario de La Paz, y en relación con el sustantivo en plural referido a la materia vainilla, es probable que el informante haya hecho alusión al nombre propio o marca de un tipo de galletas.

*Cangrejo* (383), agrupado entre los crustáceos, es reportado en todas las ciudades aunque en San Juan la mayoría absoluta la tiene *Juey* (12), y es el único lugar donde se registra, este término tiene el referente de ser un -cangrejo de los manglares- por lo que se puede considerar un término regional. En Granada se reportó *Cangrejo de río* (2); en La Habana, *Cangrelliza* (1) y *Jaiba* (2) y en Lima, *Centolla* (1). El primer término se refiere a una especificación del genérico cangrejo, con el sustantivo río; la derivación de cangrejo en cangrelliza se refiere a un conjunto de cangrejos; mientras que jaiba es un nombre aplicado a varios cangrejos de mar o de río.

Por lo que respecta a *centollo* o *centolla* alude a un -crustáceo marino, similar a un cangrejo muy grande, de caparazón casi redondo, con espinas, y largas patas vellosas-. Es un marisco muy apreciado. Como se puede observar todos los términos comparten rasgos nucleares similares, por lo que se pueden considerar equivalentes. No así el caso de *Camarón*, mencionado en La Paz (1), pues su referente es un crustáceo decápodo, macruro, de tres a cuatro centímetros de largo, parecido a una gamba diminuta, de color parduzco, y que carece de pinzas.

486	PEPINO	189	85%
604	COÑAC	189	85%
622	TÉ CON LECHE	189	85%

El término *Pepino* (486), presentado en el campo de las verduras, es mencionado en todos los países, pero en Bogotá aparece en convivencia con *Cohombro* (11); y en distribución par cocombro (8) y pepino (8). La diferencia entre cocombro y cohombro puede ser una diferencia de pronunciación, es decir una variación del mismo concepto y la diferencia entre éstos y pepino es de forma y tamaño el cocombro es una -variedad de pepino muy largo y torcido-. También fue mencionado *Pepinillo*, en San Juan (2) y en Lima (4). En este caso el diminutivo se refiere a un producto diferente, si bien no solo son pepinos más pequeños, sino que además son recogidos tiernos y preparados encurtidos. La variación se da entre cocombro, cohombro y pepino.

*Coñac* (604), aparece entre las bebidas alcohólicas, es mencionado en todas las ciudades, aunque en Caracas la mayoría absoluta (12) la tiene *Brandy*; que también es mencionado en Granada (2), México (1), Bogotá (5), La Paz (2), y Santiago (1); la relación entre coñac y brandy es una variación de nombre por razones legales, pero se refieren al mismo significado, pues son bebidas que se obtienen por el mismo procedimiento. El caso de *vodka* (1) y *whisky* (1) mencionados en Bogotá tienen en común con coñac que se trata de bebidas alcohólicas obtenidas por destilación; por otra parte *Vino*, mencionado también en Bogotá (1), es diferente por el procedimiento empleado en su producción.

El sintagma *Té con leche* (622), tiene mayoría en todos los países, aunque también se registró *Te con crema*, en México (5) y en La Habana (3) esta es una variación que se observa puesto que aunque se hace una mezcla con leche o crema, hay diferencia entre leche y crema.

Otras variaciones que aparecieron fueron *Te en leche* en Bogotá (10), y La Paz (1); la preposición *en* nos lleva a pensar que la infusión se lleva a cabo con leche en lugar de agua y que no se agrega la leche al té previamente elaborado, sin embargo (15) informantes eligieron té con leche, por lo que es posible que haya una variación de nombre y no de concepto.

*Te de leche* mencionado en Buenos Aires (1) puede referirse a una variación personal puesto que una mayoría de (9) eligió *Te con leche*. En Bogotá apareció *Te con una nube*, (1) se trata de una denominación metafórica del concepto te con leche. Finalmente Granada registró *Té americano* (3); se alude, con el adjetivo *americano* a una forma de tomar el te, México reportó simplemente *té* (1) y como genérico no se adecua al concepto té con leche.

Respuestas	85%															Total de ciudades (14)
	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	
Mermelada	11	12	24	12	25	17	10	12	24	11	12	10	10	13	203	14
Galletas	10	11	24	11	23	20	12	12	22	10	12	2	7	13	189	14
Galletitas												11				
Cangrejo	7	12	23	12	25	14	2	12	25	12	12	12	13	9	200	14
Juey							12								12	1
Φ	9					4								4	17	3
Pepino	7	12	25	12	25	20	10	12	8	9	12	12	13	12	199	14
Pepino cocombro									8						8	1
Pepino cohombro									11						11	1
Φ	9					1								1	11	3
Coñac	15	10	25	11	25	16	12	2	14	11	10	12	13	13	189	14
Brandy			2		1				12	5	2				23	6
Té con leche	13	12	23	12	16	16	12	12	15	11	12	9	13	13	189	14

Tabla16 Mayoría de términos con 85%

Los términos que tienen 84 % de informantes en 14 ciudades son *Fruta pasada*, *Sopa de pescado* y *Salchichón*.

559	FRUTA PASADA	188	84%
400	SOPA DE PESCADO	188	84%
441	SALCHICHÓN	187	84%



*Fruta pasada* (559), aparece dominante en las 14 ciudades, se obtuvo con una pregunta similar a ¿Cómo se llama la fruta demasiado madura? y se registró *Fruta muy madura* - la misma forma: adjetivo *madura* antecedido por el intensificador *muy* - en Sevilla (1), La Habana (6), Lima (1), La Paz (4), Córdoba (2) Santiago (1); otro caso de modificación del adjetivo es con el intensificador *re unido*: *Fruta remadura* en Bogotá (1) y Santiago (2).

En Bogotá se registran con exclusividad los siguientes adjetivos y sintagmas modificadores *\_blandita* (1), *\_dañada* (2), *\_jecha* (3), *\_madurísima* (2), *\_pasada de punto* (1), *\_picha* (2), además *fruta blanda*, fue registrada en San Juan (1). El adjetivo blando se refiere a la falta de dureza, o de intensidad, en el color de las frutas; el adjetivo *dañada* puede aplicarse también a la fruta, que tiene alguna mancha por donde empieza a podrirse; *Fruta madurísima*, es una intensificación del adjetivo con la terminación del superlativo, que no siempre puede ser equivalente de *fruta pasada*.

Podemos considerar que la equivalencia es relativa, porque hay fruta blanda que no está podrida, por ejemplo higos, ahora bien una manzana podrida, entre otras características tiene la de haber perdido dureza. Y con relación al superlativo, podríamos decir que una fruta madurísima está a punto de perder algunas de sus cualidades.

Con relación a los adjetivos *Jecha* y *Picha* podríamos considerarlos regionalismos, puesto que no aparecen en ninguna otra ciudad. Otros adjetivos que aparecen son: *\_fermentada* en México (1), *\_pocha*, en Madrid (1) y en Sevilla (1), *\_podrida* en La Habana (4) y San Juan (1), todos se refieren a la fruta que está más que pasada más cercana a *fruta podrida*.

También se recolectaron adjetivos opuestos al concepto de fruta pasada: *\_en sazón*, en La Paz (1); *\_madura* (1) y *\_saraza* (1) en México este último adjetivo se aplica al fruto que empieza a madurar, especialmente al maíz.

Por último mencionaré los sintagmas que describen este concepto *fruta pasada*: *medio podrida*, en La Habana (1); *que está pasándose y que se está pasando*; dos sintagmas equivalentes de Las Palmas (1) y México (1); y el sintagma con una perífrasis *que está por echarse a perder* en La Paz (1) que es más descriptiva de un estado que está entre ya no madura pero aún no podrida podríamos pensar que es el caso de fruta madurísima. El sintagma *\_pasada de punto* es una explicación de fruta pasada, con relación a otro sintagma “estar en su punto” o “estar en sazón.”

*Sopa de pescado* (400), aunque las respuestas registradas fueron 16, la mayoría de los informantes prefirieron *Sopa de pescado*; solamente en Caracas una mayoría de (9) y en Lima (3) escogieron *Sancocho de pescado*, una acepción

de sancocho es -alimento a medio cocer-, sin embargo en la cocina colombiana<sup>7</sup> se encuentran recetas de *Sancocho de gallina*, *Sancocho de cola* y en la Venezolana *Sancocho de pollo*; así que es posible concebir el *Sancocho de pescado* como un guiso típico de Hispanoamérica compuesto de yuca, plátano y otras cosas.

En Granada (1), Las Palmas (4), México (2), San Juan (3), y La Paz (1) se registró *Caldo de pescado*; ya se habló sobre la diferencia entre caldo y sopa, no obstante esas diferencias, considero estos dos términos como equivalentes, en este caso. Otro término que apareció fue *Sopa de mariscos*, en Granada (1), La Habana (1) y Bogotá (6), la cercanía de los objetos hace que aparezca este término, si bien, no es lo mismo marisco que pescado. Otro término que aparece, pero ahora por metonimia es la *Sopa marinera*, en Las Palmas (1) y en Bogotá (1); *Sopa sevillana* fue mencionada por un informante de Granada, y hemos de suponer que esa sopa contiene entre sus ingredientes algún tipo de pescado.

*Hervido de pescado*, aparece en Caracas (7), asimismo *Viudo de pescado* en Bogotá (1), entendiendo por este último un guiso de judías, patatas, etc., que se cocinan “sin ningún otro ingrediente que les dé sustancia”, no obstante se encuentra una receta titulada *Viudo de Capaz* -guiso colombiano con plátano, cebolla, perejil, papas y pescado entre otros ingredientes– Por otro lado, la sustantivación del adjetivo hervido nos permite suponer que existe un guiso así llamado. Por lo mencionado se puede considerar que hay cierto grado de equivalencia.

Además en Lima se registró *Aguadito* (1), *Chilcano* (1) y *Chupe* (1); aguadito es el diminutivo de un adjetivo que quiere decir -cosa blanda y sin consistencia o bien líquido que no está espeso-, aplicado a un guiso deberá tener esas características. Respecto a *Chupe*, se refiere a guiso muy común, semejante a la cazuela chilena, que se hace con patatas, carne o pescado, mariscos, huevos, leche, queso, pimienta, tomate, etc.

En La Paz, se registró *Chupín* (1) y *wallaqe* (1), respecto a chupín, diminutivo de chupe, es probable que se trate de un guiso similar. En Madrid se registró *Cremas de pescado* (1); en México se registró *Buyabés* (1) y *Caldo miche* (1); proveniente del azteca *michi*<sup>8</sup>, pescado. Podemos pensar que los anteriores son guisos equivalentes a sopa de pescado; en Santiago se registró también *Caldillo* (1), este diminutivo, sin la especificación concerniente a pescado no permite hacer la equivalencia con caldo de pescado.

<sup>7</sup> , “La Cocina Colombiana” “La cocina Venezolana”, Colección Sabores Latinoamericanos, Colombia, Panamericana Editorial Ltda. 2000,

<sup>8</sup> *Diccionario de Mejianismos*, Francisco J. Santamaría, Editorial Porrúa S.A. México, 1992 (DMEX)

En el caso de *Salchichón* (441), -cuya pregunta pudo ser algo similar a ¿Cómo se llama el embutido de carne de (un animal que se muestra) sazonado con unas semillas negras de sabor fuerte sin moler, que se come crudo?- se registraron 12 respuestas, aunque la mayoría, en todas las ciudades, eligió *Salchichón*; si bien la palabra es el aumentativo de salchicha, la definición que propone el DUE es similar a la pregunta: se trata de un -embutido hecho en tripa gruesa, de jamón y tocino y sazonado con pimienta en grano, prensado, que se conserva bien mucho tiempo y se come crudo-.

*Chorizo* fue reportado por La Habana (4), Bogotá (1) y La Paz (1); este término comparte el rasgo de ser embutido, y de cerdo, pero se trata de -un pedazo corto de tripa lleno de carne, regularmente de puerco, picada y adobada, el cual se cura al humo-, el sazón y los condimentos no son los mismos, puesto que el producto obtenido es duro y muy rojo por la gran cantidad de pimentón que contiene.

*Salchicha* referido por La Habana (1) Lima (3) y La paz (2); también se trata de un embutido, pero más pequeño que el chorizo y que el salchichón, además el embutido es hecho en tripa delgada con carne picada de cerdo u otros animales y del que existen distintas variedades, como la salchicha fresca o la cocida. *Salame* fue reportado por México (1) y Lima (1); y *Salami*, por México (2) y La Habana (1); El *Salami* proviene del italiano *salami* y se refiere a un embutido hecho con carne vacuna y carne y grasa de cerdo, picadas y mezcladas en determinadas proporciones, que, curado y prensado dentro de una tripa o de un tubo de material sintético, se come crudo, no es tan grande como el salchichón. Salame es una variación de salami, que no modifica el concepto.

*Jamonada* (2), *Morcilla* (3), *Mortadella* (1), fueron registradas en La Habana, respecto a *Jamonada*, se entiende como un conjunto de jamones o de embutidos, *morcilla* se refiere aun tipo específico de embutidos es un trozo de tripa de cerdo, carnero o vaca, o materia análoga, rellena de sangre cocida, que se condimenta con especias y, frecuentemente, cebolla. Y con respecto a *mortadela* la diferencia con salchichón estriba en el condimento que le da sabor, el tocino, pues se trata de un embutido muy grueso que se hace con carne de cerdo y de vaca muy picada con tocino.

En Caracas se registró *Sampone* (1) en Lima, *Cavansosi* (1); en La paz se registraron *Enrollado* (2), *Jamón* (1), en Córdoba se registró *Salchichón con jamón* (1) y *Salchichón primavera* (1). Jamón ya fue explicado, y respecto a las especificaciones de \_con jamón y \_primavera, se refiere tipos de salchichón que no modifican el concepto principal. Encontré que la palabra *cavansosi* es un calificativo de salchicha, pues existen recetas que incluyen por ejemplo 4 salchichas *cavansosi*; respecto a *sampone* encontré el termino *sampon* referido a chorizo.

Respuestas	84%															Total de ciudades (14)
	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	
Fruta pasada	14	12	25	11	22	13	11	12	12	11	8	12	13	11	188	14
Sopa de pescado	10	10	22	12	23	21	9	5	18	12	11	9	13	13	188	14
Sancocho de pescado								9	3						12	2
Salchichón	15	12	25	12	23	6	12	11	25	5	6	12	13	10	187	14

Tabla17 Mayoría de términos con 84%

Los términos que tienen 83 % de informantes en 14 ciudades son *Aperitivo*, *Alimento pesado*,

362	APERITIVO	186	83%
585	ALIMENTO PESADO	186	83%

La palabra *aperitivo* (362), motivó un registro de 18 palabras como respuesta a la pregunta ¿Cómo llama al refrigerio consistente, por lo general, en una bebida alcohólica que algunas personas acostumbran tomar antes del almuerzo, acompañada con algo de comer? *aperitivo* es mencionada en las 14 ciudades; en la definición del término dada en los diccionarios se especifica, en la opción 3, *bebida que se toma antes de una comida principal*, y en la 4, *comida que suele acompañar a esta bebida*.

Es así que podemos observar cómo fueron registradas las dos acepciones en las respuestas obtenidas: *vermouth* en Buenos Aires (7), que representa la mayoría de informantes y Córdoba (5); la palabra proviene del alemán *Wermut* que significa ajeno y al castellanizarla aparece como *vermut* o *vermú*, puede ser equivalente a *aperitivo* en su acepción de bebida, porque su definición implica su uso como tal: -licor aperitivo compuesto de vino blanco, ajeno y otras sustancias amargas y tónicas-.

*Cóctel* o *coctel*, fue respondido en La Paz (2), Santiago (3), y en Bogotá (1) se refiere a *Bebida compuesta de una mezcla de licores a la que se añaden por lo común otros ingredientes*; en su definición no se incluye su uso, pero los significados laterales de la palabra implican que se toma fuera de la hora de las comidas principales, por un lado, y por otro que se aplica a alimentos como *mezcla de cosas diversas*. “coctel de frutas”, “coctel de mariscos”, por lo tanto se aproxima al significado de *aperitivo*.

*Copetín*, mencionado en La Paz (1) y en Buenos Aires (1); es definido por sinonimia usado en América como *Aperitivo: bebida*, y en Buenos Aires y Paraguay, como. *Aperitivo: comida*. *Chateo* en Madrid (1); proviene, seguramente,

del sustantivo *Chato*, -vaso para vino, más bien bajo y ancho, que se usa en las tabernas y bares-, y del verbo *chatear*, beber chatos, por vecindad de significado aparece el nuevo sustantivo Chateo referido al significado amplio de aperitivo.

*Vinito de entrada* y *Vino*, en Lima; *Vermoucito* y *Vino blanco* en Córdoba; se pueden considerar equivalentes los dos diminutivos, tanto el sintagma vinito de entrada como vermucito, pues los dos hacen referencia a bebida antes de la comida, más difícil es el caso de vino y de vino blanco, que por sí mismos no implican el significado de aperitivo. Por último, *Tragos* en Santiago, varias acepciones del genérico trago se refieren a bebidas alcohólicas, sin embargo el significado de unidad objeto, -Copa de una bebida alcohólica-, lo aproxima a ser usado para una situación en la que se toma alejado de las horas de comida, y con ese rasgo se acerca a aperitivo.

Por lo que respecta al significado de aperitivo-comida se obtuvieron las siguientes palabras *entremés*, es citado por Sevilla (1) y Granada (12). Su definición muestra gran similitud con la definición de aperitivo: -Cada uno de los alimentos que se ponen en las mesas para picar de ellos mientras se sirven los platos, y se toman antes de la comida-, además se nos informa del tipo de alimentos que lo conforman: *encurtidos, aceitunas, rodajas de embutido, jamón etc.*

Otros términos que aparecen son: *Entrada*, en Bogotá (1) y en Lima (1); *Entrante*, en La Habana, ambos términos se refieren a -plato que se toma al principio de una comida-, estos dos términos son parcialmente equivalentes a aperitivo, porque no se comprenden como complementos de la bebida -aperitivo, sino como antecedente de la comida principal. No así el caso de *tapas*, en Sevilla (2) y en Granada (2); cuya definición explícita: -pequeña porción de algún alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida-.

Un significado similar es el de *Picada*, obtenido en Córdoba (1), que en su acepción 14 refiere que en Argentina, Bolivia y Uruguay significa -bocado ligero que se sirve como acompañamiento de una bebida-. Otras palabras mencionadas fueron *Tentempié* en Sevilla; *Embutidos*, en Granada; el primero es una expresión coloquial para refrigerio -comida ligera tomada entre las comidas importantes-. En el caso de *Embutidos* se trata de una metonimia, de la parte por el todo, porque un aperitivo-comida puede contener, entre otros alimentos, embutidos. Para terminar mencionaré el caso de *Aperital*, en La Paz (1) y, *Vermouth con picada*, en Buenos Aires (1); los dos casos equivalentes absolutos de aperitivo, en la plenitud de su significado, bebida-comida.

*Alimento Pesado*, (585) obtenido con una pregunta similar a ¿Cómo llama usted al alimento que dificulta la digestión? fue mayoría en todas las ciudades, si bien en algunos de los diccionarios consultados al participio de pesar se le atribuyen 17 acepciones ninguna de ellas se refieren a alimento pesado;

solamente en el DEA<sup>9</sup> en la acepción 7 se enuncia –comida difícil de digerir-. Por otro lado, el participio *indigesto*, que es, podríamos pensar más preciso, puesto que significa *que no se digiere o se digiere con dificultad*, fue registrado en Granada (3), en Las Palmas (2), en México (5), en La Habana (10/10)<sup>10</sup>, en Bogotá (3), en Córdoba (3), en Santiago (1).

Se mencionaron además otros adjetivos que no se aplican regularmente a los alimentos con el sentido de indigestos, tales fueron: alimento *duro*, en Santiago (1), que aplicado a cosas de comer, significa difícilmente masticable o que no se deshace debidamente en la boca; alimento *fuerte*, en Las Palmas (1), San Juan (1) y Santiago (1), aplicado a sabores significa intenso. Similar es el caso de alimento *dañino*, mencionado en Bogotá (1) este adjetivo se aplica a lo que causa un daño cualquiera, animales o plantas.

Fue más preciso el uso de sintagmas como alimento *difícil de digerir* en La Habana (1) y en Córdoba (1); alimento *de difícil digestión* en Caracas (1) alimento *que cae mal* (3) o *que cae pesado* (1) en Bogotá; alimento *que repite*, en La Habana (1), tal vez se refiere a alimento que provoca esa reacción. Finalmente en Granada se registró alimento *muy pesado* (1) y en Lima se reportó alimento *podrido* (1).

	83%															Total de ciudades (14)
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	
Aperitivo	15	9	15	12	25	16	12	12	23	11	11	4	8	13	186	14
Vermouth												7	5		8	2
Alimento pesado	14	10	21	10	23	10	12	12	18	11	12	12	10	11	186	14
Alimento indigesto			3	2	5	10			3				3	1	27	7

Tabla18 Mayoría de términos con 83%

Los términos que obtuvieron el 82% de informantes en 14 ciudades fueron *Mortadela y Acelgas*

443	MORTADELA	183	82%
492	ACELGAS	184	82%

<sup>9</sup> *Diccionario del español actual*, Manuel Seco, Olimpia Andrés y Gabino Ramos, Madrid, Aguilar, 1999

<sup>10</sup> Esto quiere decir que en La Habana hay igual número de informantes para pesado y para indigesto.

*Mortadela*, (443) perteneciente al grupo de embutidos y fiambres, es mencionada en todas las ciudades aunque en La Habana no la reconocieron (11) informantes; *Carnes frías* es reportado en La Habana (1) Bogotá (1) y La Paz (4); este sintagma, se refiere a aquellas carnes que se comen según los fiambres -carne o pescado que, después de asados o cocidos, se comen fríos-. La mortadela proveniente del italiano, «mortadella» es un -embutido tierno hecho de carne de cerdo, generalmente mezclada con ternera y con trozos de tocino-.

En La Habana se registró *Chorizo* (1), *Embutido* (1), *Jamonada* (1), *Salchichón* (1), y *Mortadella* (6); como ya me mencionó todos estos términos tienen en común ser embutidos, sin embargo varían los ingredientes empleados en la elaboración de los mismos. En Bogotá se registró *Galantina* (1). *Génova* (1) y *Jamoneta* (1); la primera se refiere a un fiambre de carne blanca rellena con otro tipo de carne y recubierta de gelatina. Las derivaciones de *jamonada* y *jamoneta*, aparecidas en La Habana y en Bogotá se refieren, sin lugar a dudas, a un tipo de fiambre. *Mortadilla* mencionada en San Juan (1), y en La Paz (1); son una variación de mortadela. En Sevilla se registró *Choped* (1) definido como un embutido semejante a la mortadela.

*Acelgas* (492) es mencionada ampliamente en todas las ciudades, sin embargo 34 informantes de siete ciudades no la reconocieron; no obstante Bogotá registró también *Cardos* (1), *Col* (1) y *Guascas* (1). Todas estas son plantas comestibles, pero de diferente especie.

	82%															Total de ciudades (14)
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	Lp: (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	
Mortadela	11	12	25	12	23	6	11	12	16	12	7	12	13	11	183	
Φ	5				2	11			5		2			2		
Acelgas	11	11	25	10	25	17	8	6	10	11	12	12	13	13	184	
Φ	5	1		2		4	4	6	12	1					35	

Tabla19 Mayoría de términos con 82%

Fueron cinco los términos que tienen 81% de informantes en 14 ciudades: Fruta, Ostra, Sopa de ajo, Carne asada, y espaguetis.

346	FRUTA	182	81%
379	OSTRA	181	81%
395	SOPA DE AJO	181	81%
432	CARNE ASADA	181	81%
468	ESPAGUETIS	181	81%

El término *fruta* (346), fue tratado en la sección de 95%.

*Ostra* (379), es mencionada en todas las ciudades mayoritariamente excepto en La Habana donde el término mayoritario lo tiene *Ostión* (13), en México tres informantes lo refirieron también, además de *Ostión grande* (1); en La Habana se registró *Almeja* (1); en Bogotá, *Caracol* (1); en Lima, *Concha* (2); y en Córdoba, *Centolla* (1). Mientras que en Madrid, 10 informantes se manifestaron desconocedores.

Entre *ostra*, *ostión grande* y *ostión* hay una equivalencia parcial puesto que el ostión es un molusco bivalvo marino de la familia de las ostras, es posible que sean especies diferentes, pero ambas comestibles lo cual las asimila como equivalentes. *Almeja* también comparte rasgos, es un molusco bivalvo, su carne es comestible y muy apreciada, sin embargo es una especie diferente.

Mucho más desigual es el caso de *Centolla*, llamada también *centollo* se refiere a un crustáceo marino, similar a un cangrejo muy grande, de *caparazón casi redondo, con espinas, y largas patas vellosas*, muy apreciado por su sabor. *Caracol* también se aleja del referente de ostra, pues se trata de un molusco gasterópodos terrestre o marino, de *concha en espiral*, cuya carne suele comerse. Con relación *Concha*, se trata de una metonimia, pues la concha es la -cubierta de distinta naturaleza, más o menos desarrollada, resistente, formada por una o más piezas, que típicamente protege el cuerpo de braquiópodos y moluscos-.

*Sopa de ajo* (395), las respuestas se obtuvieron con una pregunta similar a ¿Cómo se llama la sopa que se hace a base de gajos fritos de un bulbo muy pasoso?<sup>11</sup> *Sopa de ajo* es mencionada con mayoría en todas las ciudades, aunque en Madrid (7), en Sevilla (8), y en Santiago (10) no la reconocieron, como se aprecia en la tabla.

395	SOPA DE AJO															
	¿Y la que se hace a base de gajos fritos de un bulbo muy pasoso?															
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	Total de ciudades (14)
Sopa de ajo	9	4	23	12	25	19	12	12	24	8	9	10	11	3	181	14
Φ	7	8				2				3	3	2	2	10	37	8

Se mencionaron también *Sopa condimentada con ajo* (1) y *Crema de ajo* (1) en Bogotá, aunque se menciona la palabra ajo, es probable que la sopa condimentada con ajo sea diferente a la sopa de ajo, asimismo, la crema es un

<sup>11</sup> Las preguntas fueron tomadas de *Léxico del habla culta de Santiago de Chile*, Ambrosio Rabanales y Lidia Contreras, Universidad Nacional Autónoma de México.



tipo de sopa que puede ser de ajo, pero diferente a otra receta que no tenga la consistencia de crema.

En Lima se reportó *Sopa guisada de ajo* (1), tampoco hay equivalencia, puesto que el ajo es considerado aquí como condimento y no como sustancia básica de la sopa. En Granada (4) informantes mencionaron *Maimones*, según los diccionarios se refiere a *cierta sopa con aceite, que se hace en Andalucía*. No se informa si la sopa tiene ajo, pero es probable que sí puesto que los informantes la mencionaron como equivalente. Además en Madrid se registró también *Sopa castellana* (2), *Sopa de pan* (3). Es posible considerar esas especificaciones como variantes individuales de la sopa de ajo, puesto que aparecen en este contexto.

*Carne asada* (432), es conocido en todas las ciudades casi con mayoría, con una distribución interesante, como aparece en la tabla.

432	CARNE ASADA															
	¿Y la carne preparada directamente al fuego?															
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	Total de ciudades (14)
Carne asada	15	8	22	7	25	15	12	12	22	4	9	6	11	13	181	14
Carne a la parrilla		1			1	1				4	2	2	2	2	15	8
Carne a la brasa			3	7					5	2	2			1	20	6
Asado						4		1			1	7	2		15	5

Podríamos considerar equivalencia entre los tres sintagmas: *Carne asada*, *Carne a la parrilla*, y *Carne a las brasas*, si bien en la segunda y la tercera la especificación se refiere al aparato, parrilla, y la otra a material incandescente, brasa; el caso de asado se refiere a la carne asada o que se está asando.

No obstante esta claridad los informantes registraron otros sintagmas que pueden ser explicativos *Carne a la plancha* se registró en Sevilla (3), Granada (3), y Bogotá (1); también hay equivalencia en el resultado del proceso de carne asada solamente que en este caso se emplea una placa de hierro para asar o tostar alimentos. *Carne al horno*, apareció en Las Palmas (3), Lima (1) y Santiago (1); es otro caso en el que se describe el instrumento o equipo que se utiliza para obtener el resultado *carne asada*. *Churrasco* fue registrado en Bogotá (1) y Buenos Aires (1); es otra forma de llamar a la carne asada a la plancha o a la parrilla.

Además algunos informantes registraron *Carne al fuego* (1), *Carne al pincho* (1), *Carne en púa* (1), en La Habana; de nuevo observamos que se describe el instrumento y la materia; al pincho -aguijón o punta aguda de hierro u

otra materia-, y en púa, -objeto delgado y rígido que acaba en punta aguda-. En Lima, *Carne a la leña* (1), en Santiago, *Carne al palo* (1), como en el caso de *al fuego* y *al pincho* en estos dos sintagmas se hace referencia al material con el que se realiza el proceso de asado.

En La Paz, se registró *Asado a la plancha* (1) lo cual sería un pleonasma si no consideramos que el producto *asado* se puede obtener por varios procedimientos. En Bogotá se registró también *Carne a la llanera* (1); en Lima *Carne dorada* (1); en La Paz, *Spiedo* (1); y para terminar *Rodizio*, en Bogotá (1) y Lima (1).

*Espagueti (s)* (468), aparece en todas las ciudades, aunque las mayorías las comparte con *Tallarines* en Lima (6), en La Paz (4), en Córdoba (7) y en Santiago (6); la diferencia entre unos y otros es la forma cilíndrica de los primeros y plana de los otros, entonces hay una confusión entre esos informantes. Por otro lado *fideo (s)* es reportado en Sevilla (1), La Habana (6), Bogotá (3), Lima (1), La Paz (1) y Córdoba (1); la diferencia consiste en que son filamentos de pasta, además se registró *Fideos largos* (1) en Granada, una especificación que no aumenta el significado de fideos; *Fideo tallarín* (1) en La Paz, se trata aquí de una denominación en la que *Fideo* toma el carácter de genérico y *tallarín* especifica el tipo de pasta.

Otro término registrado fue *macarrones* en Caracas (1); de nuevo se trata de una pasta alimenticia diferente a espaguetis porque tiene forma de canuto más o menos alargado. *Pasta* apareció en Bogotá (3); este es un término genérico que se refiere a una gran cantidad de pastas de diferente forma.

	81%															
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informa ntes 222	Total de ciudades (14)
Fruta	8	11	20	12	25	13	12	12	17	12	11	8	8	13	182	14
Ostra	6	12	25	11	18	7	12	12	20	9	11	12	13	13	181	14
Ostión					3	13									16	2
Φ	10			1	2	4			4	1	1				23	7
Sopa de ajo	9	4	23	12	25	19	12	12	24	8	9	10	11	3	181	14
Φ	7	8				2				3	3	2	2	10	37	8
Carne asada	15	8	22	7	25	15	12	12	22	4	9	6	11	13	181	14
Carne a la parrilla		1			1	1				4	2	2	2	2	15	8
Carne a la brasa			3	7					5	2	2			1	20	6
Asado						4		1			1	7	2		15	5
Espagueti(s)	13	11	24	12	25	17	12	11	19	7	8	12	6	4	181	14
Tallarines										6	4		7	6	23	4

Tabla20 Mayoría de términos con 81%

Por último la palabra que tiene el 80% de informantes en las 14 ciudades es *Barra del bar* (632). La palabra *Barra*, es registrada en las 14 ciudades, sin embargo tiene una distribución de mayorías interesante como se observa en la tabla.

632	BARRA DEL BAR															Informantes 222	Total de ciudades (14)
	¿ Cómo llama al mueble alto y largo del bar al que se arriman las personas que quieren beber algo?																
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)			
Barra	2	10	22	12	25	17	5	10	20	12	6	6	2	4		153	14
Barra de bar	13												13			26	2
Mesón														12		12	1
Mostrador	3	2	4	1	1	10	7	3	6	1	11	4	1	2		56	14

*Barra de bar* tiene en Madrid (13) y en Córdoba (13), informantes donde aparece como único término de la totalidad de informantes de las dos ciudades, la especificación parece necesaria. Llama mi atención la distribución que tiene el término *Mostrador*, registrado en Madrid (3), Sevilla (2), Granada (4), Las Palmas (1), México (1), La Habana (10), San Juan (7), Caracas (3), Bogotá (6), Lima (1) La Paz (11), Buenos Aires (4), Córdoba (1). Santiago (2); una de cuyas significaciones es la siguiente -tablero de bares y establecimientos semejantes sobre el que se pone lo que piden los clientes-. Gracias a este significado se puede hacer la equivalencia entre *barra*, *barra del bar*, y *mostrador*.

No así es el caso de *Mesón*, empleado como único término en Santiago, el término se refiere al establecimiento típico, donde se sirven comidas y bebidas, puede suceder que se trate de un regionalismo en el que se toma el todo por la parte, mesón, por mostrador o por barra. Un caso similar el de *Cantina* reportado en La Habana (2), y *Bar*, reportado en La Paz (1).

San Juan reportó *Barra del bar* (1) y *Counter* (3); el primer sintagma se explica por lo mencionado anteriormente, en relación con *Counter*, anglicismo que significa -lugar en el banco o en el correo donde se atiende a las personas-, se aplica por extensión de significado a Barra y constituye un regionalismo. Por último, algunos informantes de Bogotá (1) y La Paz (1) mencionaron *Mostrador del bar*, ésta es una especificación necesaria en ciertos contextos, y en este caso puede tratarse de una decisión personal.

El número que aparece entre paréntesis siguiendo el nombre de la ciudad o el término señalado se refiere al número de informantes que dieron esa respuesta

Los términos que tienen 79 % de informantes en 14 ciudades, son los siguientes: *Tocino*, *Canelones* y *Anís*.

445	TOCINO	177	79%
474	CANELONES	177	79%
601	ANÍS	175	78%

*Tocino* (445), ante tan diferentes respuestas obtenidas, me parece importante exponer la posible pregunta que dio origen a las mismas ¿Qué nombre recibe la capa de tejido adiposo pegada a la piel de este mismo animal (el cerdo)? Aunque *Tocino* es mencionado en todas las ciudades tiene mayoría en 13, puesto que solamente en México, se registró *Unto* (14)\*; y además *Manteca de cerdo* (9), se puede considerar un regionalismo el uso de *unto*, pues no es reportado en ninguna otra ciudad; también el caso del sintagma *manteca de cerdo*, que sólo es mencionado en México.

Además se registró *Manteca* en Granada (1), La Habana (1) y Caracas (1); *Empella* en La Habana (3), y en Bogotá (1); *Grasa* en La Paz (1) y Córdoba (1); *Sebo* en Granada (1); *Gordos* en La Habana (1). Todos estos términos, desde el genérico *grasa*, y el término *sebo* hasta *manteca*, *empella* y *gordos* pueden considerarse equivalentes pues en alguna de sus significados laterales se refieren a *grasa del cerdo*.

Por otro lado *Tocineta*, mencionada en Bogotá (1) y en La Paz (1), *Panceta* reportada en Córdoba (2) y *Beicon* en Las Palmas (2); tienen el mismo referente, es decir son variaciones del mismo -tocino de cerdo con vetas de magro-. No es así el caso de *Chicharrón*, (3); *Chicharrón cocho*, (2); *Garra*, (2); *Jamoneta*, (1) mencionados en Bogotá, *chicharrón*, se refiere al -residuo muy frito que queda al derretir las pellas de manteca de cerdo-, es un producto frito. El adjetivo *cocho*, indica que es de cerdo, Respecto a *garra*, y *jamóneta*, son términos tal vez regionales.

*Canelones* (474), es mencionado en todas las ciudades con mayoría, excepto en Bogotá donde la mayoría, (12), se registró como desconocedora, mientras que (5) de la misma capital Bogotá, y (1) de Granada reportaron *Lasaña*; estos dos términos comparten el rasgo de ser pastas alimenticias, no obstante la diferencia estriba en que el *canelón* tiene forma de lámina cuadrada con la que se envuelve un relleno, y su nombre lo toma por parecido con un canal o cañería, en tanto que la *Lasaña* consiste en una serie de capas de carne, pescado u otro relleno separadas por láminas de pasta.

\* Los números sombreados indican mayoría de informantes en la ciudad y en el término que señalan.

*Canelóni* reportado en San Juan (1) y en Lima (1) es una variación de canelones tomada del italiano; *Canuto* (s) reportado en Lima (1) y en Santiago (1); es una denominación que se da por similitud con un tubo de longitud y grosor no muy grandes. *Macarrones* mencionado en La Paz (1) es una pasta que tiene forma de canuto más o menos alargado; podrían considerarse equivalentes de canelones si la luz del canuto fuera suficientemente grande para poder rellenarlo.

No es así el caso de *Tortelini* mencionado en Bogotá (1) y en Lima (1); y *Capelati* en Lima (1), se refieren a dos tipos de pasta alimenticia con nombres italianos, y cuyas formas no son similares a la de los canelones, por lo que no puede haber equivalencia. En este caso hubo 35 informantes de 7 ciudades desconocedores del término *canelones*.

El término *Anís* (601), agrupado entre las bebidas, fue obtenido con una pregunta similar a la siguiente ¿Cómo se llama la bebida alcohólica dulce que se prepara con una especie aromática? Tiene mayoría en 11 ciudades aunque es mencionado en las 14, su distribución de mayorías se observa en la tabla

601	ANÍS														Informantes 222	Total de ciudades (14)
	¿Cómo se llama la bebida alcohólica dulce que se prepara con una especie aromática?															
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)		
Anís	11	12	22	12	25	7	12	12	11	10	3	12	13	13	175	14
Anisado			1						11	3	8				23	4
Φ	5					9					2				16	3

Como se puede ver Anís y Anisado comparten mayorías y es natural porque tienen el mismo referente: -aguardiente aromatizado con anís, que contiene anís o aroma de anís-. Asimismo *Anisete* reportado en Granada (1) y las Palmas (1); cuyo referente es -licor compuesto de aguardiente, azúcar y anís-. *Mistela*, mencionada en Bogotá (1) se refiere a una -bebida que se hace con aguardiente, agua, azúcar y otros ingredientes, como canela, hierbas aromáticas-, esta respuesta bien podría adecuarse a la pregunta, formulada y sería totalmente válida si no fuera porque la mayoría de los bogotanos prefirieron anís o anisado.

*Menta*, mencionado en La Habana también tiene entre sus significados laterales -licor aromatizado con menta-. En Las Palmas, se registró *Cazalla* (1) y *Chinchón* (1); dos términos producto de metonimias que se refieren a los lugares donde son elaborados los productos: Cazalla de la Sierra, población de la provincia de Sevilla, en España y Chinchón, pueblo de la provincia de Madrid. En La Habana se registró *Vino dulce* (2); en Bogotá, *Aguardiente con hierbas* (1), y en

La Paz, *Licor de anís* (1), en los tres casos se emplean términos genéricos debidamente especificados el licor de anís es equivalente a Anisete y los otros podrían tener equivalencia con anís si las hierbas que perfuman el aguardiente fueran de anís y si el vino dulce estuviera aromatizado con anís.

Si bien existe una diferencia entre aguardiente, licor, y vino los tres son términos genéricos que requieren de especificación, así que el caso de *Aguardiente* citado en Granada (1); no puede tener equivalencia, como el *Licor* (2), o el *Vino* (1) citados en La Habana.

Respuestas	79%															Total de ciudades (14)
	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	LPz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	
Tocino	13	12	23	12	2	16	12	11	15	12	12	12	12	13	177	14
Unto					14											
Canelones	10	12	24	11	25	11	12	11	8	9	11	12	13	8	177	14
Anís	11	12	22	12	25	7	12	12	11	10	3	12	13	13	175	14
Anisado			1						11	3	8				23	4
Φ	5					9					2				16	3

Tabla 21 Mayoría de términos con 79%

Los términos que tienen 77% de informantes en 14 ciudades son *Consomé*, *Morcilla*, *Higo* y *Alimento tostado*.

402	CONSOMÉ	172	77%
450	MORCILLA	173	77%

*Consomé* (402), responde a la pregunta ¿Qué nombre específico recibe el caldo de carne? aunque es mencionado mayoritariamente en todas las ciudades se registran dos términos que vale la pena considerar

Respuestas	CONSOMÉ															Total de ciudades (14)
	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	LPz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	
Consomé	14	8	24	10	25	8	8	11	17	5	8	12	9	13	172	14
Caldo	3		1	1			4	2	1		1		1		14	8
Caldo de carne	1	1				5			6		3		2		18	6

Ya se ha explicado en el cuadro uno la diferencia entre caldo y consomé, caldo es un término genérico que requiere de especificación, por lo que me parece extraño que los informantes eligieran la opción *Caldo*. No obstante aparecen otros sintagmas: *Caldo del cocido* en Madrid (1) y en Sevilla (1); *Consomé de carne*, en La Habana (1) y en Córdoba (1) y *Sopa de carne* en La Paz (1) y en Córdoba (1); *Caldo de res* (1), *Caldo de sustancia* (4) en La Habana; *Caldo de pollo* (1) y *Caldo sin grasa* (1) en Bogotá; *Sopa de res* en La Paz (1) y *Consomé de ave* (1) en Córdoba (1).

Todos estos sintagmas especifican, en el caso de caldo, la materia a la que se refiere el caldo: *cocido* -guiso típico de España-, *res*, *pollo*; *sustancia*, un término regional para referirse a la carne, y *sin grasa*, una especificación referida al modo. Respecto al término consomé es una redundancia la de *Consomé de carne*, no así *Consomé de ave*, porque especifica la carne de la que se trata. Resta sólo el término genérico sopa que es especificado adecuadamente con *carne* y con *res*.

Además en Lima se registraron: *Chupe* (1), *Concentrado* (1), *Crema* (2), *Sancochado* (1) y *Sustancia* (4); en La Paz, *Sopa* (1); el término chupe se refiere a un guiso *que se hace con patatas, carne o pescado, mariscos, huevos, leche, queso, pimienta, tomate, etc.*; los participios *concentrado* y *sancochado*, pueden referirse a condiciones de la elaboración de los caldos. Sustancia se refiere al jugo que se extrae de ciertas materias alimenticias. Crema es un término genérico que dentro de este contexto puede ser interpretado como un guiso con esa consistencia. Respecto a sopa, es un genérico que no permite hacer equivalencia.

Como se puede observar, en este caso de consomé aparecen gran cantidad de formas para especificarlo, como una necesidad de aclarar el término, como si hubiera perdido claridad. O bien, aparecen otros términos que se refieren a otras realidades.

La palabra *Morcilla* (450), es mencionada en los 14 países. *Rellena* fue registrado en México (8) y en Bogotá (16); en México también aparece *Moronga* (9); en los diccionarios se dan estos tres términos como equivalentes. No obstante en Santiago la mayoría absoluta refirió *Prieta* (13); este adjetivo sustantivado puede considerarse un regionalismo, pues no es reportado en ninguna otra ciudad, y en los diccionarios no aparece con ese significado. En Lima se registró *Relleno*, (5) y *sangrecita*, (3), podemos considerar estas dos palabras como variaciones del mismo referente.

Granada registró *Morcilla de arroz* (2); es decir que aclara con *de arroz* pero no cambia el referente de morcilla, por lo que se puede considerar equivalente. No así el caso de *Chorizo*, mencionado en La Habana (2), pues este término corresponde a otro referente. Por último en Bogotá mencionaron *Tubería negra*

(1), puede considerarse una aportación personal ingeniosa, puesto que la gran mayoría de informantes eligió Morcilla (18) o y Rellena (16).

544	HIGO	171	77%
580	ALIMENTO TOSTADO	173	77%

*Higo (544)*, aparece registrado en todas las ciudades, aunque en Bogotá la mayoría absoluta (25) escogió *Breva* mencionado también en Las Palmas (1) y en La Paz (2); la cual se refiere al primer fruto que anualmente da la higuera breval, y que es mayor que el higo. En Granada se registró también *Chumbo* (1) cuyo referente es -fruto del nopal o higuera de Indias-, es decir se refiere a nuestras conocidas *Tunas*. Menos mal que solamente un informante de Granada confundió higos con tunas. En La Habana se mencionó *Higo seco*, esta modificación con el adjetivo seco, no cambia el referente de higo, el cual se puede consumir fresco o seco. Sin embargo, algo que llama mi atención es el número de informantes que no reconocieron el concepto en Madrid (9) y en La Habana (16).

*Alimento tostado (580)*, es mencionado casi con mayoría en todas las ciudades, aunque compite con *Alimento dorado* en Granada (4), en Las Palmas (2), En México (5), en La Habana (4), en Caracas (12 /12 ), en Bogotá (1), en Lima (3), en La Paz (1) y en Córdoba (2); podemos considerar estos dos participios tostado y dorado como sinónimos.

No obstante esta claridad, es asombrosa la cantidad de respuestas obtenidas: la mayoría se refiere a incrementar el proceso de cocimiento sobre los alimentos: *Alimento muy cocido*, en México (1) y en Bogotá (2); *Alimento quemado*, en Madrid (1) y en México (2); *Alimento mareado* (1) y *Alimento rehogado* (1) en Granada; *Alimento bizcochado* (2) en Las Palmas; *Alimento refrito* (1) en Lima y *Alimento retostado* (1) en la Paz. También se refieren al procedimiento más propio de asar que de tostar como *Alimento a la brasa* que aparece en Las Palmas (1) y Lima (1) y *Alimento asado*, en Las Palmas (2) y La Habana (3).

Los términos marear, rehogar, bizcochar, refreír se refieren a procedimientos para tratar los alimentos en los que se aumenta el tiempo de cocción, ya sea porque se refría a fuego lento, o ligeramente, o bien se recuece para que se conserve el alimento; o se vuelve a freír después de cocido. Por supuesto que estos términos no son equivalentes de alimento tostado.

Otros mencionaron las formas de hacerlo: *Alimento al horno* (1) en Madrid y *Alimento horneado* (3) en Las palmas; *Alimento al spiedo* (1) En La Paz; Estos se



refieren al equipo empleado. Mientras que *Alimento ahumado* (2) y *Alimento sofreído* (1) en La Habana; se refieren a procesos.

Y para terminar, se mencionaron también las características del alimento cuando está tostado así que apareció *Alimento crujiente* (1), *Alimento crunch* (1), *Alimento que queda con ruidito* (1) y *Alimento seco* (1) en Bogotá. Se entiende claramente crujiente y seco, el caso de *crunch* es, posiblemente, una onomatopeya del momento de morder el alimento tostado y con relación al sintagma –que queda con ruidito, explica como debe quedar el alimento tostado. Estos sintagmas son parcialmente equivalentes a alimento tostado.

Respuestas	77%															Total de ciudades
	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Infor mantes 222	
Consomé	14	8	24	10	25	8	8	11	17	5	8	12	9	13	172	14
Morcilla	8	12	23	12	15	17	12	12	18	6	12	12	13	1	173	14
Prieta														13	13	1
Higo	7	12	25	12	17	20	12	11	1	12	12	12	13	13	171	14
Breva				1					25		2				28	3
Φ	9					16									25	2
Alimento tostado	16	8	18	4	18	10	12	12	21	8	12	11	10	13	173	14
Alimento dorado			4	2	5	4		13	1	3	1		2		34	9

Tabla 22 Mayoría de términos con 77%

Los términos que tienen 76% de informantes en 14 ciudades son los siguientes:

344	CENA	170	76%
497	REMOLACHA	170	76%
603	VERMOUTH	169	76%

Además de Desayuno, que tiene una mayoría de 94% de acuerdo con el término, *Cena* (344), aparece mencionado en todas las ciudades, sin embargo en La Habana (19), San Juan (11), Bogotá (24) y Santiago (13), predomina *Comida*. Esta variación afecta a todo el sistema de horario de las comidas. ¿Si la cena es comida para estos informantes, cómo llaman al alimento que se toma a medio día o a primeras horas de la tarde? (contenido de la pregunta 342). Según los datos obtenidos en este corpus, le llaman *Almuerzo*. Y si le llaman almuerzo, ¿cómo le llaman al alimento que se toma a media mañana? (contenido de la pregunta 341) Y es en esta pregunta donde se da la variación máxima. En las siguientes tablas se muestran las mayorías en los tres conceptos, es notable como la variación aumenta en la medida en que el concepto pierde transparencia.

344	CENA															Informantes	Total de ciudades
	¿Cómo llama usted a la comida de la noche ?															222	(14)
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes	Total de ciudades	
Cena	16	12	25	12	24	10	4	9	13	8	12	10	13	2	170	14	
Comida	2					19	11	8	24	6	3	3	1	13	90	10	

341	A MEDIA MAÑANA															Informantes	Total de ciudades
	¿Cómo llama usted a la comida ligera que algunas personas se sirven a media mañana															222	(14)
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes	Total de ciudades	
Almuerzo	5		5	2	21	1									34	5	
Aperitivo	3	6	13	9						3					34	4	
Colación														4			
Cooffee break							4										
Medias nueves									19						19	1	
Merienda						21		5		1	2		1		30	5	
Refrigerio										4	1		6	1	12	4	
Sajra hora											8				8	1	
Tentempié	1	3	2	7	1			1	1					4	20	8	
No saben	3	3	2		1		3	6		4		9		4	35	9	

342	AL MEDIODÍA O PRIMERAS HORAS DE LA TARDE															Informantes	Total de ciudades
	¿Cómo llama usted a la comida de medio día ?															222	(14)
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes	Total de ciudades	
Almuerzo	4	11	22	12		21	12	12	19	12	12	12	13	13	175	13	
Comida	12	1		7	25									2	46	5	

Además aparecen *merienda-cena* (1) en Granada y, *Merienda* (4), en México este término está en oposición con la *Merienda* de La Habana (21), que sucede a media mañana.

*Remolacha* (497), es mencionado en todas las ciudades, aunque en México la mayoría (25) registra *Betabel*; término equivalente a *Remolacha*, que proviene del francés «betterave») el cuál dio origen a otros términos como *Beterraga* en Lima (8), La Paz (9) y Santiago (1); *Betarraga*, en Lima (1) y Santiago (10); *Beterrada* en Las Palmas (1); *Beterrava* en La Paz (2). Como se puede observar el término francés dio luz a más de tres variaciones relacionadas con el mismo referente. Además se registró *Caña de azúcar* en Madrid (1), con un referente

distinto, que pudo ser mencionado por su relación con betabel como fuente de azúcar.

*Vermouth* o *vermut* aparece en dos campos en uno relacionado con Bebidas con la pregunta (603) y en otro relacionado con el campo de El almuerzo con la pregunta (369) aunque se trata del mismo concepto, la frecuencia cambia en el campo de las Bebidas se encuentra entre los términos que tienen 76% de informantes, y en caso del Almuerzo tiene 72% en algunos cuestionarios hicieron la pregunta una sola vez y duplicaron los datos, pero en otros no fue así, por lo cual se obtuvieron datos ligeramente diferentes.

La pregunta que pudo haber sido ¿Cómo se llama una bebida alcohólica a base de vino blanco, ajeno y otras sustancias?, el contenido de esta pregunta no relaciona el concepto con su uso, no obstante y aunque en los dos casos la mayoría optó por *Vermouth*, *vermut*, *vermú* lo concibió como -bebida compuesta de vino, ajeno y otras sustancias amargas y tónicas que se toma como aperitivo-

Además se registró *Martini*, en Sevilla (2), en Granada (2), Las palmas (3), La Habana (2) y Santiago (1); *Coctel*, fue registrado en La Habana (1) y en Bogotá (9); *Copetín* (1), *Manhattan cocktail* (1) *Vino aromático* (1), *Vino de frutas* (1), *Vino blanco* (2) y *Vino seco* (1) aparecen también en Bogotá; *Clarete* (1), *España en Llamas* (1) *Licor* (1) y *Vino* (5), en La Habana; en Córdoba se registró *Amargo* (1), *Aperitivo* (1), *Copetín* (1), *Fernet* (1) y *Vermuth cinzano* (1); *Cinzano* aparece en Bogotá (1) y Santiago (1); *Vermuth bitter* (1) aparece en Madrid.

El caso de *Coctel*, *Copetín*, *Amargo*, *Aperitivo*, pueden considerarse términos equivalentes en el sentido de que son empleados entre las comidas, valga la redundancia, como aperitivos. *Vino aromático*, *Vino de frutas*, *Vino blanco* y *Vino seco*, se trata del genérico vino especificado con alguna característica; el caso de *Clarete* es una sustantivación de la característica del vino tinto de color claro. *Martini*, y *Cinzano* se refieren a nombres de productos comerciales. *Vermuth cinzano*, es el sustantivo *vermut* tomado como genérico y yuxtapuesta la marca *cinzano*; asimismo el caso de *Vermuth bitter*, adjetivo en inglés que significa sabor distinto como el del limón. *Manhattan cocktail* es el nombre de una bebida determinada. *Licor* es un genérico que requiere de especificación. Y por último, de *Fernet* y *España en Llamas*, mencionados en Bogotá y en La Habana no encontré referencias.

Es de notar que en el caso de la encuesta en el campo del Almuerzo registraron desconocimiento en Madrid (5), La Habana (14), Bogotá (10), y La Paz (8). Y en la encuesta de Bebidas se manifestaron desconocedores en Madrid (10) y en La Paz (8), solo coincidieron los informantes de La Paz.

Respuestas	76%															
	Md (16)	Sv (12)	Md (16)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informa ntes 222	Total de ciudades (14)
Cena	16	12	25	12	24	10	4	9	13	8	12	10	13	2	170	14
Comida	2					19	11	8	24	6	3	3	1	13	90	10
Remolacha	9	12	25	12	1	20	12	12	24	2	11	12	13	5	158	14
Beterraga										8	9			1	18	3
Batarraga										1				10	11	2
Betabel					25										25	1
Vermouth o vermut	6	10	25	11	25	8	12	12	10	9	4	12	13	12	169	14
Φ	10	1		1		4			6	3	8			1	34	8

Tabla 23 Mayoría de términos con 76%

Los términos que tienen 75% de informantes en 14 ciudades son *Tallarines*, y *Pimienta molida*

470	TALLARINES	167	75%
513	PIMIENTA MOLIDA	168	75%

*Tallarines* (470), es mencionado mayoritariamente en casi todas las ciudades, respondiendo a la pregunta ¿Cómo se llaman las pastas para sopa hechas en forma de cinta? No obstante, también aparecieron *Cinticas* en Caracas con mayoría (7); *Cinta(s)* en Sevilla (3), en Granada (2), en Las Palmas (3), en Caracas (4), en Lima (2) y en Córdoba (1); *Cintillas*, en Granada (1); todas estas variaciones se pueden considerar equivalentes pues corresponden a la forma de los tallarines.

*Fideos cinta* (3) y *Fideos de cinta* (1) aparecidos en Córdoba se usa el término fideo como genérico correspondiente a sopa de pasta y especifican la forma. *Fetuchini(s)* en Sevilla (1), Caracas (1) y Lima (1) y *Tagliateli* o *Tagliatelle*, mencionado en Las palmas (1) y en Caracas (1) se refieren al nombre en italiano de los tallarines. *Tiritas*, aparecido en Caracas (1) y *Fideos largos*, en Lima (1), en el primer caso se trata de una forma personal de mencionar las *cinticas* dominante en Caracas, y en relación con fideos largos, puede tratarse de otro referente.

También se registraron otras formas de pasta que se alejan del concepto de tallarines: *Espaguetis* en Granada (1), Lima (2) y La Paz (1); *Fideos*, en Bogotá (1) y en Córdoba (1); *Macarrones* en La Habana (2); *Lasaña*, en Caracas (1). Es de notar que en Madrid se registraron (9) desconocedores, (3) en Sevilla, (3) en Las Palmas, (1) en México, (4) en La Habana; y (2) en Caracas.

*Pimienta molida* (513), es mencionada en las 14 ciudades aunque comparte mayorías con *Pimienta en polvo* en Córdoba (7) -que también es mencionada en Madrid (1), Sevilla (2), México (3), La Habana (9), San Juan (2), Caracas (2), Bogotá (6), Lima (2), La Paz (2), Santiago (1)- y mayoría también con *Pimienta*, en Buenos Aires, (12), en México (2), en Bogotá (3). Además aparece *Pimienta machacada* en Las Palmas (1); *Pimienta procesada* (3) y *Páprika* (1) en Bogotá; *Pimienta chancada* en Lima (1) y *Pimienta triturada* en Córdoba.

Los adjetivos que especifican la pimienta pueden considerarse equivalentes machacada, procesada (entendiendo pasada por un procesador-molino) chancada (entendiendo pasada por una chancadora –trituradora) y triturada. No así Páprika, término de origen húngaro, que se refiere a una variedad de pimentón.

Respuestas	75%															Total de ciudades (14)
	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	
Tallarines	7	5	23	6	24	15	12	2	22	7	11	12	8	13	167	14
Cinticas								7							7	1
Pimienta molida	9	10	25	11	20	15	12	11	12	10	12	2	6	13	168	14
Pimienta en polvo	1	2			3	9	2	2	6	2	2		7	1	35	10
Pimienta					2				3			12			17	3

Tabla 23 Mayoría de términos con 75%

Son tres los términos que tienen 73% de informantes en 14 ciudades: *Almeja*, *Pasas*, y *Alimento pesado*.

384	ALMEJA	164	73%
553	PASAS	164	73%
592	ALIMENTO PASADO	163	73%

*Almeja* (384), se registra mayoritariamente en todas las ciudades; aunque una mayoría de informantes de Bogotá y de Cuba no lo reconocieron, como lo demuestra la tabla:

Respuestas	ALMEJA															Total de ciudades (14)
	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	
Almeja	8	11	25	11	25	5	12	8	8	10	7	12	13	9	164	14
No saben	8			1		12		2	12	2	4			4	45	8

Se registraron, además, *Almejón* (1), *Caracol* (2), *Concha de mar* (1) y *Ostras* (2) en Bogotá; el aumentativo almejón, puede referirse a una almeja grande, por lo tanto no cambia el referente; no así Caracol, que es un término que se refiere a diversas especies de moluscos, de concha en espiral, y cuya carne suele comerse; *Concha de mar* puede ser un regionalismo, pues no aparece en ningún otro corpus; y con relación a *Ostras*, que también aparece en La Habana (4), se trata de un molusco con concha de valvas desiguales, ásperas, de las cuales la mayor es más convexa que la otra y está adherida a las rocas. Es un marisco muy apreciado.

*Chipi chipi* fue registrado en Caracas (1) y Bogotá (1); este sintagma es presentado como sinónimo de *Coquina*, registrado en Sevilla (1) y cuyo referente es similar, se trata de un molusco acéfalo, cuyas valvas, de tres a cuatro centímetros de largo, son finas, ovales, muy aplastadas, su carne es comestible. Por lo tanto puede considerarse equivalente de almeja aunque se trate de una especie diferente.

Aparece *Choros* (1) y *Locos* (1) en La Paz, *Choro* se da como sinónimo de Mejillón, entendido como molusco con la concha formada por dos valvas simétricas, convexas, casi triangulares, de color negro azulado por fuera, algo anacaradas por dentro, y de unos cuatro centímetros de longitud. Es muy apreciado como comestible. Locos, es un adjetivo sustantivado pero no encontré referente relacionado con almeja. *Guacuco* que apareció en Caracas (4) puede ser un regionalismo.

Como se puede observar los términos mencionado se refieren distintas especies de moluscos, diferenciados, entre otros rasgos, por la forma y color de sus conchas, sin embargo todos tienen la característica de ser apreciados por su sabor y su valor alimenticio.

*Pasas* (553), es mencionado en las 14 ciudades; casi con mayoría, pues aparece *Uvas pasas* en Sevilla (1), en Caracas (1) en Bogotá (22) con mayoría; una variación es *Pasas de uva* mencionadas en La Paz (2), Buenos Aires (2), y Córdoba (6); otra es *Uvas secas*, en Madrid (1), Las Palmas (1), y Bogotá (1); una variación más es el diminutivo *Pasitas* en México (11), y La Habana (1). Todos estos términos tiene el mismo referente por lo que se pueden considerar variaciones.

También aparecieron especificaciones especiales como *Pasas de Corinto* (3) y *Pasas sultanas* (1) en Las Palmas. Las pasas de corinto se refieren a las que proceden de uvas propias de esta región griega y se distinguen por su pequeño tamaño y que carecen de pepita. De las pasas sultanas se refiere sin duda a una especificación como la de las *Pasas de Málaga*. Es notable que en la encuesta en Madrid se registraron (10) sin respuesta.

*Alimento pasado* (592), es mencionado en las catorce ciudades; y comparte mayoría con *Alimento malo* que aparece en Sevilla (10) y en Caracas (1); y con *Alimento añejo* (9), en Santiago.

Además aparecen varios adjetivos como los siguientes: *\_descompuesto* en La Habana (1), Caracas (1), Lima (1), La Paz (1) y Santiago (1); *\_podrido*, aparece en La Habana (1), Lima (2) y Córdoba (1); *\_rancio* aparece en Córdoba (3) y en Santiago (1); *\_picado* aparece en La Habana ¿1?, *\_piche* (2) y *\_revenido* (1) aparecen en Caracas; *\_picho* (1) aparece en Bogotá; *\_avinagrado* (1), *\_malogrado* (3), reportados en Lima.

Estos adjetivos comparten rasgos con el referente de *Alimento pasado*, si bien se refieren a procesos diferentes y su alcance no es el mismo, por ejemplo descompuesto, sólo en su acepción de podrido; piche es un regionalismo de Venezuela, que tiene un referente similar a revenido; avinagrado se refiere al sabor ácido que toman algunos alimentos al descomponerse; picado, puede tratarse de otro regionalismo de Cuba. Menos afortunado es el adjetivo malogrado, cuyo significado no se asocia con los alimentos con frecuencia.

Otros Adjetivos que se alejan un poco del significado como *\_viejo* que aparece en La Habana (7), Caracas (4), Córdoba (1), se aplica generalmente a cualquier cosa; *\_repuntado* en Madrid (1), es un adjetivo que se aplica al vino; *\_quemado* (1) aparece en Granada, su significado es diferente a pasado; *\_atrasado* (2), *\_no fresco* (1) en La Habana, y *\_guardado* en La Paz (3); son adjetivos generales que se pueden aplicar contextualmente a los alimentos, pero no significan por sí mismos alimento pasado.

Aparecen también sintagmas como *Alimento echado a perder* se registra en La Habana (1), La Paz (1) y Córdoba (2); *Alimento que se ha pasado* (1), *Alimento que se pasa* (1) en Madrid; *Alimento que no está bueno* en Las Palmas (1); *Alimento en mal estado* en La Habana (1). Estos sintagmas explican el concepto de alimento pasado, podrido o descompuesto.

Otros dos sintagmas con significado diferente son *Alimento pasado de guiso* en Granada (1); *Alimento no comestible* en Lima (1). Ninguno de los dos se adecua al referente que estamos trabajando, cuando la carne se recuece, se pasa de guiso, pero no se pudre. Igualmente el sintagma no comestible es aplicable a un gran número de elementos. De nuevo es necesario advertir que estos sintagmas adquieren su plena significación en contexto, ya que este análisis es meramente teórico. Es notable que en la encuesta de Madrid (9), no hayan dado respuesta.

	73%																
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	Total de ciudades (14)	
Almeja	8	11	25	11	25	5	12	8	8	10	7	12	13	9	164	14	
Φ	8			1		12		2	12	2	4			4	45	8	
Pasas	6	11	25	12	16	16	12	11	3	12	10	10	7	13	164	14	
Uvas pasas		1						1	22						24	3	
Φ	10					4									14	2	
Alimento pasado	5	6	24	11	25	9	12	9	19	5	11	12	9	6	163	14	
Alimento malo		10						1							11	2	
Alimento añejo													9		1	1	
Φ	9	1				1			4	1					15	4	

Tabla 24 Mayoría de términos con 73%

Cuatro términos tienen 72% de informantes en 14 ciudades: Vermuth, Anchoas, Pimienta en grano y aguardiente

369	VERMUTH	161	72%
377	ANCHOAS	162	72%
512	PIMIENTA EN GRANO	162	72%
599	AGUARDIENTE	160	72%

*Vermuth* (369) (603), fue explicado anteriormente

*Anchoas* (377), es mencionada en todas las ciudades; más allá de la pregunta que pudo dar origen a esta respuesta, existe acuerdo en el significado de anchoas como *boquerón en conserva*, y por *boquerón* se entiende pez teleósteo, fisóstomo, semejante a la sardina, pero más pequeño, con el cual se preparan las anchoas.

Por lo tanto *Boquerones en vinagre* que aparece en Sevilla (1), Granada (1), y Las Palmas (1); *Boquerones en aceite* aparecida en Sevilla (3) y Granada (1); y *Boquerones en adobo* presente en Granada (1); son, de alguna manera, equivalentes, si bien las especificaciones se refieren a maneras diferentes de prepararlos, se trata del mismo referente. *Manjúa* aparece en La Habana (1); esta denominación se refiere en su segunda opción a un pez teleósteo del suborden de los Fisóstomos, de unos diez centímetros de longitud, de color plateado. Por esta descripción podemos incluirlo como un regionalismo equivalente de *Anchoas*.

Además se registraron otros términos que se refieren a diferentes especies: *Arenques* en La Habana (1) y La Paz (1); en este caso se trata de un pez teleósteo, fisóstomo, de unos 25 centímetros de longitud, similar a la sardina. *Salmón* aparece en Bogotá (1), el salmón es un pez teleósteo de hasta metro y



medio de longitud, de cuerpo rollizo, cabeza apuntada y una aleta adiposa dorsal junto a la cola.

La diferencia que destaco, más allá de que se trate de diferentes especies es el tamaño de los moluscos. Es notable que también se hayan registrado (7) en Madrid, (18) en La Habana, (11) en Bogotá y (6) en La Paz que no dieron respuesta.

*Pimienta en grano* (512), es mencionada en todas las ciudades y comparte mayorías con *Pimienta entera* aparecida en México (7), Caracas (1), Lima (7) La Paz (8) y Santiago (10). No obstante que estos términos son claros, se registraron además *\_en bolita*, (1) y *\_en chapa* (2) en Lima; se entiende en bolita, entera, no así *en chapa*, que puede considerarse como un regionalismo; *\_en pepa* en Bogotá (5), es una significación equivalente usada solamente en Bogotá. Igualmente *Granos de pimienta* registrada en Bogotá (1) y La Paz (1); se refieren al objeto *granos* y no a la materia *Pimienta*. El caso contrario es el de *Pimienta* aparecida en México (3) y en Bogotá (1); sin ninguna especificación sobre su presentación, se refiere a la materia en general.

Otra clasificación que resulta de las respuestas es la que se refiere a la especie de pimienta: *\_blanca* aparece en Las Palmas (1); *\_negra en grano* en Granada (1); *\_gorda* (1), en México; *\_negra* en Bogotá. Se trata aquí de tres diferentes tipos de pimienta que no hacen referencia expresa a la presentación, excepto *\_en grano*, mencionado en Granada. Otras especificaciones relacionadas con la presentación de la pimienta son las siguientes *\_en rama* registrada en Madrid (1); *\_gruesa* (1) y *\_sin moler* (3) en México; y *\_granulada* (1) en La Paz. Esta última no significa precisamente *Pimienta en grano*. Además en Bogotá se registró *Pimiento* (1) cuyo significado se aleja del concepto trabajado.

*Aguardiente* (599), entendido como el genérico: bebida espirituosa que, por destilación, se saca del vino y de otras sustancias, alcohol diluido en agua, es mencionado en todas las ciudades, aunque en Buenos Aires (11) y en Madrid (10) informantes registraron desconocimiento.

Se mencionó además *Ron*, en La Habana (2) en San Juan (2) y en Córdoba (1); se trata de una bebida que se obtiene por fermentación de la caña de azúcar, por lo que no es precisamente un aguardiente, sin embargo se registraron *Anís* en Sevilla (3) y en Granada (6); en su quinta acepción del diccionario DUE se define como -aguardiente aromatizado con anís-, también llamado *Anisado*. *Coñac* aparece en Granada (1); también se trata de -aguardiente fabricado por la destilación de vinos flojos- en la comarca de la ciudad francesa de Cognac.

*Orujo* aparece en Las Palmas (5), en este caso el aguardiente se elabora con el hollejo de la uva. *Refino* en México (1), se refiere a aguardiente de alta

graduación, (probablemente de agave); *Pisco* (5) y *Signani* (6) en La Paz; el *Pisco* es un aguardiente de uva de la ciudad peruana de Pisco; *signani* y *no signani* es un aguardiente de uva boliviano. *Brandi* (1) y *Caña* (1) en Córdoba; La palabra *brandi* puede ser una variante de la palabra *Brandy* que se refiere al nombre que se da al coñac elaborado fuera de Francia.

En todos estos casos se trata de aguardientes producto de la destilación de la uva o de otras materias y con aromatizaciones diferentes, por lo que se pueden considerar variantes del *Aguardiente*.

*Licor* que aparece en Granada (1) y en México (1); se refiere a una bebida de mucha concentración alcohólica obtenida por destilación de diversos alcoholes con adición de sustancias aromáticas procedentes, a veces, de hierbas puestas en maceración. Otros términos que se registraron son los derivados de la caña; *aguardiente de caña* - que es obtenido directamente de la destilación de la melaza de caña de azúcar- en La Habana (1); *Cañazo* (1) y *Licor de caña* (1) reportados en Lima, tienen el mismo referente. *Cañita* (1), *Pitorro* (3), *Pitrinche* (2) y *Romo* (1) registrados en San Juan; son términos regionales usados para designar aguardientes de caña. Asimismo *Caña blanca* (1) y *Cocuy* (1) en Caracas. *Caña blanca* se refiere a una botella pequeña y plana, de aguardiente (ron blanco) también llamada *petaca*; y el *cocuy* es un aguardiente venezolano de agave.

Además se registró *Aguarrás* (1), que es un solvente, o por lo menos es su significado general; *alcohol* (2), *alcohol rebajado* (1), en La Paz, y tanto el alcohol como el alcohol rebajado en su significado común combustible, desinfectante, etc., no es lo mismo que un aguardiente.

Respuestas	72%														Informantes antes 222	Total de ciudades (14)
	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)		
Vermouth o vermut	6	10	25	11	25	8	12	12	10	9	4	12	13	12	169	14
∅	10	1		1		4			6	3	8			1	34	8
Anchoas	9	5	23	12	25	1	11	12	13	10	5	12	13	11	162	14
Φ	7	1				18	1		11	2	6			2	48	8
Pimienta en grano	9	10	25	11	14	20	12	11	13	3	2	12	13	7	162	14
Pimienta entera					7			1		7	8			10	33	5
Aguardiente	5	8	17	6	24	17	9	12	25	10	4	1	9	13	160	14
Signani											6				6	1
Φ	10	1	2	3		1				2	1	11	1		32	9

Tabla 25 Mayoría de términos con 72%

Los términos que tienen 71% de informantes en 14 ciudades son *Azafrán*, *Alimento cocido*, y *Refresco embotellado*, *Pollo al horno* tiene 70% de informantes.

517	AZAFRÁN	159	71%
-----	---------	-----	-----

572	ALIMENTO COCIDO	158	71%
629	REFRESCO (EMBOTELLADO)	158	71%
457	POLLO AL HORNO	157	70%

*Azafrán* (517) es mencionado en todas las ciudades; aunque comparte mayorías con *Bijol* en La Habana (21) y con *Color* en Bogotá (22), el *bijol* es un polvo obtenido triturando los granos de la bija, que es un árbol de América tropical, de flores rojas olorosas; del fruto se obtiene un jugo rojizo utilizado como colorante de alimentos y para la preparación de lacas y barnices y es empleado como sustitutivo del azafrán. *Color* es un término común y puede especificarse con azafrán, o azafranado.

Además se registraron *Palillo* en Lima (3), en La Paz (6) y en Córdoba (1) y *Palillo amarillo* en La Paz (1); creo que se trata de un regionalismo. *Bija* en La Habana (1), se refiere a la planta de la cual se extrae el colorante. *Achiote* (8), *color colorante* (1) y *pimentón* (1) en Bogotá; tanto el *achiote* o *achote* como el *pimentón* se trata de colorantes, si bien no son amarillos, es decir no colorean como el azafrán se usan para dar color. Madrid reportó (8/8) ocho que respondieron *azafrán* y ocho que no dieron respuesta.

Es interesante notar como en Bogotá mientras ocho informantes paralelamente escogen *achiote* y *azafrán*, una asombrosa mayoría de (22) prefiere el genérico: *color*.

*Alimento cocido* (572) es mencionado en todas las ciudades; aunque comparte mayorías como se observa en la tabla

572	ALIMENTO COCIDO															
	¿Cómo dice usted que es o está el alimento preparado en agua expuesta al fuego?															
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Inform antes 222	Total de ciudades (14)
Alimento cocido	14	9	23	9	25	6	12	1	16	7	10	4	9	13	158	14
Alimento hervido		4		5		18		6		2	1	8	7		51	8
Alimento sancochado				5		2		11		2					20	4

*Alimento hervido* es reportado en Sevilla (4), Las Palmas (5), La Habana (18), Caracas (6), Lima (2), La Paz (1), Buenos Aires (8) y Córdoba (7); como adjetivo *hervido* se aplica a los alimentos con el significado de hacer hervir un líquido como a leche, o mantener algún alimento dentro de agua u otro líquido en ebullición. Como sustantivo se refiere a un guiso de judías verdes cocidas con patatas, sazonado con aceite y vinagre. *Alimento sancochado*, en Las Palmas (5), La Habana (2), Caracas (11) y Lima (2); el participio *sancochado* tiene dos acepciones que pueden considerarse opuestas, la primera se refiere a comida mal

preparada o a medio cocer, la segunda como sustantivo, rebasa el significado de *alimento cocido*.

Además de estos participios que son preferidos por algunas mayorías se presentaron también: *Alimento cocinado* en La Habana (1) Bogotá (12), Lima (1) y La Paz (2); participio de cocinar que significa guisar, aderezar y transformar los alimentos. *\_guisado* aparece en Madrid (3), y en Las Palmas (5); como el anterior, el participio de guisar consiste en preparar los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego o haciéndolos cocer en una salsa, después de rehogados, o por otros procedimientos como adobar, escabechar, preparar las carnes o pescados para su conservación. Como se puede ver el significado de cocer permanece como un hipónimo de guisar.

*Alimento salcochado* en La Habana (2); se refiere a cocer alimentos, solo con agua y sal; este se acerca más a alimento cocido. *Alimento preparado* en Bogotá (2) se refiere a un participio con significado muy general que puede adquirir su valor de cocido cuando se usa en un contexto propicio.

Se registraron también unidades léxicas referidos a la forma de tratar los alimentos: *Alimento al caldero* en San Juan (2), y *Alimento en baño de maría*, en La Habana (1); quizá al caldero se aproxime al concepto de hervir, es decir, mantener en un líquido -caldo, salsa- en ebullición un alimento que podría ser carne pescados legumbres etc. Por otro lado en baño de maría es un procedimiento tradicional de la cocina en el que se guisa en un recipiente que a su vez es mantenido dentro de otro con agua caliente, en algunos casos sin llegar al grado de ebullición. Es un procedimiento en el que se puede cocer un alimento, pero no en contacto directo con el fuego.

*Caldos* (1), *Judiero* (1), *Olla* (1), *Puchero* (1) y *Cocimiento de alimentos* (1) en Granada; estas unidades léxicas se refieren a diferentes paltillos que tienen en común que contienen alimentos cocidos y cocinados conjuntamente. Asimismo *asado* (1) y *cocinadita* (1) en Lima; *sopa* (1) en La Paz.

*Refresco (embotellado)* (629) aparece mencionado en las catorce ciudades; pero comparte mayorías como se demuestra en la tabla

629	REFRESCO (EMBOTELLADO)															
	¿Cómo se llama, genéricamente, el líquido dulce no alcohólico que se vende embotellado?															
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	Total de ciudades (14)
Refresco	9	12	21	12	24	20	10	12	9	1	12	1	9	6	158	14
Gaseosa			1	1	1			2	21	7	8	9	2	5	57	10
Refresco de botella						20									20	1
Bebida										1				8		

Gaseosa aparece en Granada (1), Las Palmas (1), México (1), Caracas (2), Bogotá (21), Lima (7), La Paz (8), Buenos Aires (9), Córdoba (2) y Santiago (5); comparte algunos rasgos con *refresco* como el de ser bebida refrescante, efervescente y sin alcohol. Se agrega el rasgo de efervescencia que no es incluido en el concepto de *refresco*. *Soda* aparece en México(1), en San Juan(4), Lima (1) y La Paz (5); este término corresponde a bebida de agua gaseosa que contiene ácido carbónico. Corrientemente, se llama «agua de seltz» si está encerrada en sifones, y «gaseosa» la contenida en botellas, generalmente contiene algún ingrediente que le da sabor; por ejemplo, de limón o de naranja.

Como vemos, existe una equivalencia entre *soda* y *gaseosa* y de ambas con *Refresco*. Hay equivalencia también con *Bebida gaseosa*, en Caracas (1) y en Lima (1); *Bebida espumosa* en Granada (1), *Refresco de botella* en La Habana (20); y con los nombres comerciales que aparecieron, referidas a este tipo de bebidas: *Fanta* (2), *Fanta y Coca cola* (1), y *Mirinda* (1) en Granada.

Otros términos que aparecieron y que no implican la presencia de ácido carbónico fueron *Bebida* en Lima (1) y Santiago (8); este genérico, bebida, no implica por sí mismo el concepto de *refresco*, pero puede tomarlo en contexto. *Jugo* en Bogotá (1) y en Córdoba (5); sin que su primera acepción sea el de *refresco*, puede el jugo en determinado contexto fungir como *refresco* o como *Bebida refrescante* (1), *Naranjada* (1), *Refresco en bolsitas* (1) mencionados todos en Madrid; *Limonada* en México (1); como *naranjada* se refiere a bebidas refrescantes hechas con la fruta (limón o naranja) y azúcar.

*Fresco* (1) y *Papaya* (3) mencionados en La Paz; el primer adjetivo, es muy general, y puede tratarse de un regionalismo, en cuanto a *Papaya* habría que investigar si el significado de fruta se extiende al de *refresco* en algún contexto de La Paz. Quedan por citar *Bebida sin alcohol* (3) en Buenos Aires; *Bebida de fantasía* (1) en Santiago. Éstos no implican forzosamente, *refresco*, puede tratarse de té, café, jugo, licuado etc. Y por lo que toca a *Bebida de fantasía* se trata, tal vez de una aportación individual.

*Pollo al horno* (457), es mencionado en todas las ciudades; aunque comparte mayorías con *Pollo asado* que aparece en Madrid (1), Sevilla (1), Granada (7), Las Palmas (6), México (3), La Habana (9), San Juan (7), y Bogotá (2); y con *Pollo horneado*, en Granada (1), La Habana (3) y Caracas (11); *Pollo asado al horno* en La Habana (1) y en Bogotá (1); y *Pollo asado en el horno* (1) en La Habana; Podríamos considerar que hay equivalencia entre todas estas unidades léxicas, puesto que una de las formas de asar puede ser utilizando el horno y una vez que ha terminado el proceso hablamos de *Pollo horneado*.

También aparecen *Pollo al gratén* (1) en Granada, *Pollo rostizado* (1) en México y *Pollo al spiedo* (1) en La Paz. El proceso de gratinar consiste en tostar

por encima en el horno o de otro modo un alimento, especialmente si se la ha recubierto con queso rallado, bechamel u otra pasta, por lo que, en este caso, se amplia el referente de pollo al horno. Respecto a *Pollo rostizado*, implica asarlo con fuego vivo en un aparato que da vuelta. En la paz *Pollo al spiedo*. Si consideramos spiedo como una palabra italiana cuyo significante en español es broqueta o pica comprendemos que el pollo se ensarta en una varilla o aguja para asarlo, por lo que consideramos que hay equivalencia con Pollo asado y con pollo al horno. Porque spiedo es una metonimia de un horno grande de mampostería en el que, efectivamente se ensartan los alimentos para ser asados.

Respuestas	71%															
	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L.H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Inform antes 222	Total de ciudades (14)
Azafrán	8	12	25	12	23	1	11	8	8	8	5	12	13	13	159	14
Bija						21									21	1
Ø	8				2		1	4	1	1	3				20	7
Alimento cocido	14	9	23	9	25	6	12	1	16	7	10	4	9	13	158	14
Alimento hervido		4		5		18		6		2	1	8	7		51	8
Alimento sancochado				5		2		11		2					20	4
Refresco	9	12	21	12	24	20	10	12	9	1	12	1	9	6	158	14
Gaseosa			1	1	1			2	21	7	8	9	2	5	57	10
Refresco de botella						20									20	1
Bebida										1				8	9	2
Pollo al horno	4	8	16	7	21	9	5	1	24	12	12	12	13	13	157	14
Pollo asado	1	1	7	6	3	9	7		2						36	8
Pollo horneado			1			3		11							15	3

Tabla 26 Mayoría de términos con 71%

Los términos que tienen 69% de informantes en 14 ciudades son *Vino clarete*, *Rábano* y *Alimento a la parrilla*

366	VINO CLARETE ( ROSADO)	154	69%
499	RÁBANO	154	69%
577	ALIMENTO A LA PARRILLA	155	69%

*Vino rosado* (366), es mencionado con predominio en casi todas las ciudades aunque también es mencionado *Vino clarete* con una amplia distribución como se muestra en la tabla:

366	Vino CLARETE (ROSADO)														Informantes 222	Total de ciudades (14)
	¿Cómo llama usted al vino tinto de color menos oscuro?															
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)		
Vino Rosado	12	11	19	10	25	11	6	12	14	2	9	5	10	10	156	14
Vino clarete	4	1	8	3	1	2	3			1	1	9	4	1	38	12
Vino rosé									3	8				3	14	3

*Vino clarete* aparece en Madrid (4), Sevilla (1), Granada (8), Las Palmas (3), México (1), La Habana (2), San Juan (3) Lima (1) La Paz (1), Buenos Aires (9), Córdoba (4) y Santiago (1); este es definido como vino tinto de color claro, y el vino rosado, como el que toma el color rosado, debido al poco tiempo de maceración de la uva negra; ¿se trata pues del mismo vino? Por el color sí. *Vino rosé* es registrado en Bogotá (3) en Lima (8) y en Santiago (3); el término proviene del francés y se refiere a vino rojo claro, obtenido por la corta maceración de las uvas negras cuya fermentación no se realiza completamente.<sup>1</sup> Se puede concluir que los tres son variedades de un mismo concepto.

En La Habana se registraron otros términos a saber: *\_claro* (2), *\_rojo* (1), *\_tinto* (1), *Moscatel* (2), y *Vino* (1); claro puede asimilarse con *Clarete* y con *Rosado*, no así rojo, ni tinto que se refieren a otro concepto, un vino cuyo color es rojo oscuro. En cuanto a *Moscatel* se aplica a una variedad de uva de granos grandes, muy dulce y aromática, así como a la viña, parra o cepa que la produce y al vino que se hace con ella.

En Bogotá se mencionaron *\_achampañado* (1), *\_blanco* (2), *Oporto* (1) *\_semi seco* (1) *Champaña* (1); *Vino blanco*, se llama al vino que tiene color más claro que otros de su especie, y en este caso el vino se obtiene de la uva blanca.

<sup>1</sup> Dictionnaire , Paul Robert, Société du nouveau littré.,Paris, 1978.

En el caso de *Oporto* se trata de un vino tinto famoso, fabricado en Portugal. La expresión semi-seco se debe al sabor del vino menos dulce, pero no al color. En cuanto a *Champaña* y *achampañado*, se refieren a un vino espumoso, blanco o rosado producido en la región francesa de Champagne, como vemos se comparte el rasgo del color pero no el de espumoso.

Por último *sautern* en Lima (1); se refiere a un vino blanco muy afrutado de Souternes, Bordeaux, en este caso se comparte el rasgo de color. *Chacolí* en Santiago (1) es el nombre que recibe un vino ligero y algo agrio que se elabora en el País Vasco y Cantabria, no sabemos si es tinto o es blanco, solo que es ligero.

*Rábano* (499), es mencionado en todas las ciudades; *Rabanito* aparece en Lima (8), La Paz (6), Buenos Aires (11) y Córdoba (7); y *Rabanillo* en las Palmas (5)

499	RÁBANO															
	¿Cómo se llama un tubérculo alargado, de cáscara blanca con manchas rosadas y de sabor fuerte?															
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	Total de ciudades (14)
Rábano	8	12	18	6	25	19	12	10	21	3	7	2	2	9	154	14
Rabanito										8	6	11	7		32	4
∅	8			1		2		2	3	1			1	3	21	8

Tanto rábano como rabanito se refieren al mismo concepto, y rabanillo puede tratarse de regionalismo, ya que en los diccionarios DUE y DRAE se registra como especie diferente o silvestre; *Rabanilla*, mencionada solamente en Granada (8) parece ser una variedad de rábano. *Nabo* aparece en Córdoba (3) y Santiago (1); y se entiende como una planta crucífera de huerta, de raíz carnosa, comestible, de color blanco o amarillento, llamada del mismo modo. Por lo tanto no es equivalente a rábano, se trata de otra raíz. Como se puede apreciar en a tabla en Madrid hubo (8) que no dieron respuesta.

577	ALIMENTO A LA PARRILLA															
	¿Y el que se asa sobre un artefacto con barritas metálicas?															
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	Total de ciudades (14)
Alimento a la parrilla	9	11	17	8	20	12	1	12	7	10	10	12	13	13	155	14
Alimento asado				2	4				11						17	3
Alimento a las brasas				5	2				5	1				3	16	5
Alimento a la plancha			8	2					3	1			1		15	5
∅	6				1	2	9		1	1					20	6



*Alimento a la parrilla* (577), es nombrado en todas las ciudades con la frecuencia y distribución que se observa en la tabla

Considero que *Alimento a la parrilla* y *Alimento asado*, preferido en Las Palmas (2), México (4), Bogotá (11), mantienen una relación en la que *asado* es supraordinado puesto que es el término que incluirá a todos los que están especificados por la forma o por el medio. De acuerdo con esto *Alimento a la (s) brasa(s)* que aparece en Las Palmas (5), México (2), Bogotá (5) Lima (1), y Santiago (3); asimismo *Alimento a la plancha* reportado en Granada (8), Las Palmas (2), Bogotá (3), Lima (1) y Córdoba (1) se pueden considerar hipónimos de *Alimento asado* y equivalentes a *Alimento a la parrilla* porque especifican el modo en que se realiza el asado.

*Alimento a la barbecue* en San Juan (2) y Santiago (1); es un término que emplea el significante del inglés y se refiere a una parrilla usada para asar carne o pescado al aire libre. Por lo tanto también incluye el rasgo nuclear de asar y la parrilla.

*Alimento al carbón* en México (2) y en Lima (1); *Alimento en las brasas*, en México (1); *Alimento asado a la brasa*, (2) en Bogotá; *Alimento a la leña* (1) en Lima; estos términos también son hipónimos de *Alimento asado* pero su especificación se refiere al combustible usado en el proceso de asado.

*Alimento al grill* en Las Palmas (1); *Alimento al pincho* (1), *Alimento en parrilla* (4), en La Habana; *Alimento asado a la parrilla* (1), en La Paz; También pueden considerarse con una relación de hiponimia y su especificación la tienen en el instrumento empleado: grill del inglés, parrilla; pincho, aguijón o punta aguda de hierro, y los otros son explícitos. *Alimento grillé* (1), en La Habana; grillé es el adjetivo del verbo “griller” que significa asar en francés.

Por último se mencionaron *Barbacoa* (1) en La Habana; *Parrillada* en Sevilla (1), La Habana (2), Bogotá (2), y La Paz (2). En este caso se trata de términos cuyo referente es diferente: en el caso de parrillada: platillo compuesto de un surtido de mariscos o carne, hecho a la parrilla. Y en el caso de barbacoa puede ser ya la acepción de conjunto de palos puestos sobre un hueco a manera de parrilla, para asar carne, ya parrilla usada para asar al aire libre carne o pescado, o bien conjunto de alimentos preparados en una barbacoa, o aun el uso regional de México y Guatemala: carne asada de carnero o de chivo, que generalmente se prepara en el interior de un hoyo en la tierra que previamente haya sido dispuesto y calentado; la carne se pone sobre pencas de maguey y se tapa también con pencas y tierra, hasta que la carne alcanza su cocimiento.<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> *Diccionario del español usual en México*, Centro de estudios lingüísticos y literarios, El Colegio de México, México, 1966.

Dos términos tienen 66% de informantes en 14 ciudades: *Alimento rancio* y *alimento sabroso*.

588	ALIMENTO RANCIO	148	66%
589	ALIMENTO SABROSO	147	66%

*Alimento rancio* (588), es mencionado casi mayoritariamente en todas las ciudades porque hay una gran dispersión de términos, en la siguiente tabla se observan los que tienen mayor frecuencia

588	ALIMENTO RANCIO															Informantes 222	Total de ciudades (14)
	¿Cómo dice usted que es o está el alimento que después de un tiempo toma mal olor?																
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)			
Alimento rancio	13	3	9	6	25	9	11	9	15	6	7	12	12	11		148	14
Alimento podrido		4	6	4		7					5		2			28	6
Alimento pasado		1	3	3		2		2	3	1	2					17	8
Alimento descompuesto				1		3			1	1	1			1		8	6
Alimento echado a perder			1	1		1					1			1		5	5

Si la pregunta fue como la que se registra en el *Léxico del habla culta de Santiago de Chile*, es remarcable que haya habido tal acuerdo con *Alimento rancio* y al mismo tiempo se explica la profusión de adjetivos registrados con esta pregunta. Al observar que el proceso de putrefacción consiste en una transformación del alimento en sustancia mineral, durante la cual despiden un olor y aspecto repugnante, es comprensible que aparezca la unidad léxica *Alimento podrido*, en Sevilla (4), Granada (6), Las Palmas (4), La Habana (7), La Paz (5) y Córdoba (2); y formas equivalentes de podrido, como *Alimento putrefacto* (2), en La Paz; *Alimento picho*, en Bogotá (1); y *Alimento pocho* en Madrid (1); y también se explica las que se refieren al olor como *Alimento hediondo* (1), en Sevilla; *Alimento apestoso* (1), y *Alimento fétido* (1), en La Habana.

El adjetivo *pasado*, entre sus acepciones actuales se encuentra que, aplicado a cosas orgánicas, como flores, frutos, carnes o pescados, implica que están estropeados por no ser recientes; por tal motivo se comprende que aparezca *Alimento pasado* en Sevilla (1), Granada (3), Las Palmas (3), La Habana (2), Caracas (2), Bogotá (3), Lima (1), La Paz (2); aunque el grado de pasado es menor que el de rancio, término entre cuyos rasgos se encuentra el que es

aplicable al vino y a los comestibles grasientos que con el tiempo adquieren sabor y olor más fuertes, mejorándose o echándose a perder.

Un adjetivo más general sería el de *descompuesto*, que puede incluir en su significación tanto los adjetivos podrido, como estropeado, es decir, hablamos de un alimento que ha perdido su condición óptima para ser consumido. Así pues se explica que aparezca *Alimento descompuesto* en Las Palmas (1), La Habana (3), Bogotá (1), Lima (1), La paz (1) y Santiago (1).

El alimento que se encuentra en estado de descomposición, no solo cambia su olor, también su sabor así lo registran *Alimento agriado*, en Granada (1); *Alimento agrío* en Las Palmas (1), Bogotá (4) y Córdoba (1); *Alimento ácido*, en La Habana (1) y Caracas (1); *Alimento amargo* en San Juan (1) y Lima (2); *Alimento avinagrado* en Bogotá (1) y en Lima (1); estos adjetivos adquieren su significado pleno en contexto, pues en sí mismos expresan cualidades que no son exclusivas de alimento en descomposición.

Es necesario remarcar que alimento ácido no es equivalente a agrío y agriado, pues un alimento puede tener sabor ácido como el vinagre o el limón, pero no estar agriado, asimismo alimento amargo, puede ser la cerveza, pero no estar amargada como la leche o el queso que están en descomposición. Sin embargo el término avinagrado si tiene pertinencia como rasgo de degradación de un alimento.

Otro proceso que sufren los alimentos es el de fermentación, es decir degradación por acción de las enzimas o de las bacterias, dando lugar a productos más sencillos, así lo registran *\_fermentado* en Granada (1) y Bogotá (2); *\_contaminado* en La Habana (1). No se puede establecer equivalencia con alimento rancio, porque se trata de un proceso diferente que afecta a alimentos no grasos.

Aparecen otros adjetivos cuyo significado nuclear, se aleja más del significado de rancio, tales como *Alimento añejo*, en Madrid (1), Sevilla (1), Bogotá (2), y Santiago (1); *Alimento estropeado*, en Sevilla (2) y Granada (4); *Alimento curado* (1) en Madrid; *Alimento fuerte*, en Caracas (1), Bogotá (1) y Santiago (1); *Alimento malo* en Las Palmas (1) y en Córdoba (1); *Alimento maduro* (1) en Bogotá; *Alimento cortado* (1) y *Alimento malogrado* (1), en Lima ; *Alimento guardado* (1) y *Alimento oreado*, en Córdoba; *Alimento viejo* en Bogotá.

Estos adjetivos empleados fuera de contexto pierden toda relación con alimento rancio sobretodo porque algunos son encomiásticos como rancio, añejo, curado, fuerte, maduro, otros son indiferentes como cortado, oreado, viejo, guardado, y solamente quedarían malo y malogrado, que, si bien, son despectivos o negativos son aplicables a multitud de cosas es decir son muy generales.

Resta explicar las unidades léxicas de más de dos palabras que explican el concepto de alimento rancio: *Alimento echado a perder* aparece en Granada (1), Las Palmas (1), La Habana (1), La Paz (1) y Córdoba (1); *Alimento en malas condiciones* (1) se trata de especificaciones del estado del alimento: *echado a perder* es mucho más preciso que el que hace alusión a las condiciones óptimas que deben tener los alimentos para ser consumidos, *en malas condiciones*; en este mismo sentido están las unidades léxicas especificativas: *Alimento que está fuera de tiempo* (1), y *Alimento que se ha cortado* (1) mencionadas en Las Palmas. La primera se refiere, probablemente, a la fecha de caducidad que actualmente aparece en la envoltura de algunos alimentos. Mientras la segunda, tiene como referencia la leche cortada, por ejemplo.

Otras unidades léxicas hacen alusión a cualidades que pierden los alimentos que entran en proceso de degradación: *Alimento que huele mal* (1) en Las Palmas y *Alimento con mal sabor*, en San Juan (1).

Se registraron además como elementos extraños *Cecina* en Madrid (1) *Manías* en Sevilla (1), y *Cerdo* en Granada (1).

*Alimento sabroso* (589), es mencionado en todas las ciudades y comparte mayorías con *Alimento rico* registrado en Madrid (1), Sevilla (2), Granada (6), México (2), La Habana (13), Caracas (2), Bogotá (7), Lima (7), La Paz (10), Buenos Aires (7), Córdoba (6) y Santiago(2). Esta correlación y la distribución de otros se observa en la tabla siguiente:

589	ALIMENTO SABROSO															
	¿Y el alimento que es grato al paladar?															
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	Total de ciudades (14)
Alimento sabroso	8	4	12	10	24	16	12	12	13	2	8	5	8	13	147	14
Alimento rico	1	2	6		2	13		2	7	7	10	7	6	2	65	12
Alimento exquisito	1		2	1	1	1	2		5		2		2	3	20	10

Otras respuestas registradas fueron: *Alimento exquisito*, en Madrid (1), Granada (2), Las Palmas (1), México (1), La Habana (1), San Juan (2), Bogotá (5), La Paz (2), Córdoba (2) y Santiago (3); *Alimento agradable*, en Granada (2), Las Palmas (2), La Habana (3), Bogotá (5), Lima (6), La Paz (7), Córdoba (3) y Santiago (3); *Alimento delicioso*, en México (3), La Habana (1), San Juan (1), Bogotá (11), La Paz (3), Córdoba (1) y Santiago (2). Todos estos adjetivos comparten el rasgo de extraordinaria calidad, o gusto, de causar un placer muy intenso y producir complacencia; por lo tanto pueden considerarse equivalentes a alimento sabroso. Empero, se puede observar que hay diferencia de grado entre agradable y exquisito.

Aparece también una serie de unidades léxicas relacionadas con el término *Alimento bueno* como en Sevilla (4) , Granada (7), Las Palmas (2), México (2), La Habana (1), Bogotá (2) y Lima (2); *Alimento de buen gusto*, en La Habana (1) y en Bogotá (1); *Alimento con buen sabor* (1),y *Alimento con buen gusto* (1) en La Habana; *Alimento muy bueno*, en san Juan (1) *Alimento que está bueno* (1?) en Madrid; *Alimento buenísimo* (1) en Lima. Considerando que el significado del adjetivo bueno, proveniente del latín bonus, quiere decir gustoso, apetecible, agradable, se aplica al gusto, al sabor o al alimento mismo. Hay equivalencia con alimento sabroso.

Se registraron además otros adjetivos relacionados con lo sabroso: *Alimento gustoso*, en Sevilla (1), en Las Palmas (2) y en La Paz (1); significa que tiene buen sabor al paladar.

*Alimento riquísimo* (1) en Lima, es el superlativo de rico que significa ya de por sí gustoso, sabroso, agradable. *Alimento apetitoso*, en Madrid (2) y en Santiago (3); y *Alimento apetecible* en La Habana (1), mientras el primero quiere decir que excita el apetito o el deseo, el otro se aplica a aquello que es digno de apetecerse. En este caso no se refieren al sabor sino a una apreciación previa sobre los alimentos.

En Caracas se registró el adjetivo *Alimento divino*, (2), que, como adjetivo, tiene carácter de superlativo: algo muy excelente, extraordinariamente primoroso aplicado a un alimento puede ser equivalente no a *alimento sabroso*, sino a *Ambrosía*, entendido como alimento de los dioses o comida deliciosa. Significado similar es el de *Manjar*, registrado en Bogotá (1); significa comida exquisita.

*Alimento estupendo* (1), y *Alimento succulento* (1), reportados en Madrid; ambos rebasan el concepto de alimento sabroso, en el caso de estupendo, su significado nuclear se refiere a algo admirable, asombroso, pasmoso, es posible que haya una paella o una comida estupenda, pero se refiere a toda la actividad que se desarrolla alrededor de la paella, más que al sabor de la misma. El caso de succulento, sí podría aplicarse a la paella y a un alimento, pero no tanto por su sabor, sino por sus cualidades como alimento sustancioso y nutritivo.

Las unidades léxicas de más de dos palabras fueron las siguientes *Alimento en su punto*, en Madrid (1) y en Granada (1); *Alimento muy rico* (1?) en Madrid; *Alimento que está bien*, en Las Palmas (1), y *Alimento sabroso al paladar* en Bogotá (1). Excepto muy rico, y sabroso cuyo significado ya se ha explicado, las otras dos se refieren a un proceso del alimento que ya ha llegado a su punto, o que está bien dentro de un esquema de valoración del alimento.

Términos que tienen 64% de informantes en 14 ciudades

571	CAFÉ INSTANTÁNEO EN POLVO	144	64%
-----	---------------------------	-----	-----

Aunque *café instantáneo en polvo* (571), no fue mencionado por la mayoría en todas las muestras, si fue significativa su presencia, con *nescafé* y *café en polvo*, como se observa en la tabla.

571	CAFÉ INSTANTÁNEO O EN POLVO															Informantes 222	Total de ciudades (14)
	¿Qué nombre recibe el café pulverizado que al disolverse en agua no deja residuos?																
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)			
Instantáneo	9	10	11	8	10	19	12	7	16	8	9	11	9	5	144	14	
Nescafé	2	1	4	4	11	4		5	4	2	3	2		3	45	12	
Café en polvo	2			2	4		12	2	1	2	2			6	33	9	

Se registraron además: *Café molido*, en Madrid (1), Granada (4), Las Palmas (1), México (2), Lima (1) y La Paz (1). El café instantáneo es un polvo o un granulado soluble en agua, por lo tanto no hay equivalencia con café molido, sin embargo si la hay con *Café soluble*, mencionado en Sevilla (2), Granada (5), Las Palmas (4), México (2), Córdoba (7) y Santiago (1); y con *Café hidrosoluble* en Granada (1); *Café soluble al instante* en Bogotá (3), porque ser soluble, en agua generalmente, es un rasgo nuclear de café instantáneo.

Si el café contiene o no cafeína es una característica del café procesado así que *Café descafeinado*, en Madrid (1) y en Las Palmas (4); *Café cafeinado* (1) y *Café reciente* (1) en Madrid; no son equivalentes a café instantáneo.

El café instantáneo es producto de un proceso, por lo tanto es natural que aparezca *Café granulado* (2), *Café hofilizado* (1), *Café procesado* (1), en Bogotá; *Café químico*, en Lima (1); *Café sintético*, en Córdoba (1); y por su característica de rapidez son parcialmente equivalentes *Instacafé*, en La Habana (3) *Cafelista* (1) en Bogotá, *sí café* en Santiago (1). Todos estos son equivalentes parcialmente a café instantáneo.

Un informante de La paz mencionó *Café meneado*; y el genérico *Café* fue mencionado en Granada (1) y en México (3).

Términos que tienen 63% de informantes en 14 ciudades

458	POLLO ASADO, ROSTIZADO	142	63%
-----	------------------------	-----	-----

*Pollo asado* (458), es mencionado en todas las ciudades, pero no con mayoría, en algunas ciudades no existe un término como mayoritario, como se ve en a tabla:

458	POLLO ASADO, ROSTIZADO															Informantes 222	Total de ciudades (14)
	¿Y por estar preparado en contacto directo con el fuego?																
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)			
Pollo asado	12	11	23	6	9	14	12	2	15	4	6	5	10	13	142	14	
Pollo a la brasa		1		6				2	12	6	6		4	4	41	8	
Pollo rostizado					23		1				2	1		4	31	5	
Pollo a la broaster								5							5	1	
Pollo en brasa								5							5	1	

Además se registraron 21 respuestas más: *Pollo a la parrilla*; en Sevilla (1), Las Palmas(1), La Habana (2), Lima (1), La Paz (2), Buenos Aires (3), Córdoba (2) y Santiago (2); *Pollo al spiedo*, en La Paz (2), Buenos Aires (4) y Córdoba (1); *Pollo al horno* (2) y *Pollo en cazuela* (1) en Granada; *Pollo braseado*, en Las Palmas (1); *Pollo a la barbacoa* (1), *Pollo al pincho* (4), *Pollo en barbacoa* (1) en La Habana; *Pollo de rotisserie* (1) y *Pollo horneado* (2) en Caracas; *Pollo a la plancha* (1), *Pollo al carbón* (1) y *Pollo roster* (1) en Bogotá; *Pollo a la leña* (1), *Pollo a la olla* (1) y *Pollo broaster* (1) en Lima; *Plo grillé* en Buenos Aires (1); *Pollo a lo spiedo* (1) y *Pollo al fierro* (1) en Santiago.

Gran parte de los adjetivos ya han sido tratados en el caso de alimento a la parrilla, sin embargo es conveniente recordar que el genérico o hiperónimo o término supraordinado es asado y que rostizado es un hipónimo de asado. El pollo es asado en una rosticería -Tienda donde se asan y venden pollos-. Y dado que el rasgo nuclear de pollo rostizado es ser asado en una rosticería quedarían fuera de la equivalencia: *a la parrilla*, *al horno*, *en cazuela*, *braseado*, *a la barbacoa*, *en barbacoa*, *horneado*, *a la plancha*, *a la olla*, y *grillé*. Si bien, casi todos son hipónimos de pollo asado.

Los otros adjetivos se refieren a variaciones del instrumento donde es puesto el pollo para ser rostizado: *al spiedo*, *al pincho*, *a lo spiedo* (1) y *al fierro*. Y también los que se refieren a los combustibles como *al carbón* o *a la leña*. Pueden ser parcialmente equivalentes a pollo rostizado si se asan en un rosticero.

Resta explicar los casos de préstamos de otras lenguas: *de rotisserie*, *\_roster*, y *\_broaster*.

Términos que tienen 62% de informantes en 14 ciudades

453	LONGANIZA	138	62%
-----	-----------	-----	-----

Aunque *longaniza* (453), es mencionado en todas las ciudades, es notable la mayoría de informantes que desconocieron el término, como se muestra en la tabla,

453		LONGANIZA															
		¿Y un tipo de embutido largo, delgado, fresco y blando?															
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	Total de ciudades (14)	
Longaniza	7	2	25	8	25	5	12	2	19	4	1	12	5	11	138	14	
Φ	9	7		3		7		9	5	7	9		2	2	60	9	

Se registraron además *Salchicha*, en La Habana (3), Caracas (1) y La Paz (2); *Butifarra*, en Granada (1), y La Habana (2); *Chistorra*, en Sevilla (4) y Las Palmas (1); *Jamonada* (1), *Manguera* (2), *Perro caliente* (1) en La Habana; *Chorizo* (1), *Salchicha criolla* (1) y *Salchicha parmesana* (2) en Córdoba. Todas estas unidades léxicas comparten el rasgo de ser embutidos de forma delgada y larga y que son hechas regularmente de carne de puerco, sin embargo, la *Salchicha* contiene la carne magra sazonada con sal, pimienta y otras especias, la *Butifarra* es un embutido de los que se comen recientes, con bastante proporción de tocino, típico de Cataluña, Valencia y Baleares; *Chistorra*, es un embutido que suele comerse frito; el *Chorizo* es un embutido de cerdo, duro y muy rojo por la gran cantidad de pimentón que contiene.

Los otros términos registrados en La Habana: *Manguera*, y *Perro caliente*, son, probablemente, empleados por la similitud de forma delgada y larga de la longaniza o de las salchichas, respecto a *Jamonada*, puede tratarse de un regionalismo que se emplea como genérico. *Salchicha criolla* y *salchicha parmesana* son especificaciones de salchichas que deben tener algunas diferencias en la concentración de carne y de grasa o en la calidad de los ingredientes.

También se registraron *Salchichón* (1) en La Habana; *Cábano*, en Bogotá (1); *Cavamosi*, en Lima (1); respecto a *Salchichón* es un embutido de mayor tamaño. *Cábano* se refiere a un producto cárnico procesado, mezclado, embutido, y cocido; y *cavamosi* es un adjetivo que se refiere a las salchichas, sin embargo es posible que sean, términos regionales.

Términos que tienen 60% de informantes en 14 ciudades



1	584	ALIMENTO INDIGESTO	134	60%
---	-----	--------------------	-----	-----

584	ALIMENTO INDIGESTO															¿Y el que trastorna la digestión?
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	Total de ciudades (14)
Alimento indigesto	10	9	20	9	25	12	1	2	6	6	4	12	9	11	134	14
Alimento pesado	1		6	6	4	5	8	7	15	3	4		2	3	64	12

*Alimento indigesto (584)*, es mencionado en todas las ciudades y a pesar de que las mayorías se reparten entre éste y *alimento pesado*, se registran otros términos, algunos adjetivos que hacen alusión a la característica nuclear de *Alimento indigesto* como *Alimento dañino*, en Sevilla (1) y México (1); *Alimento molesto* en Madrid (1); *Alimento malo*, en La Paz (1) y Córdoba (1); y *Alimento tóxico* en Córdoba (1).

Otros tienen como rasgo nuclear el estado del alimento más que su acción en el sistema digestivo, como *Alimento descompuesto*, en La Habana (1) y La Paz (1); *Alimento pasado* en Lima (1) y Córdoba (1); *Alimento dañado* (2), *Alimento fuerte* (1), en San Juan; *Alimento malogrado* (1), *Alimento podrido* (1), en Lima; *Alimento fermentado* (2), *Alimento guardado* (1), en La Paz. Hubo, también, unidades léxicas con este referente: *Alimento en mal estado*, en Sevilla (2), La Habana (5) y La Paz (1); y *Alimento echado a perder* (1), en La Paz. Todos estos adjetivos y unidades léxicas han sido tratados anteriormente en el caso de alimento pasado.

En este caso fueron más explícitas las unidades léxicas que se refieren al daño que causan los alimentos referidos al proceso de la digestión: *Alimento de digestión pesada* (1) en Granada; *Alimento de difícil digestión* (1) *Alimento de mala digestión* (1), en Caracas; otros presentan la cualidad de los alimentos: *Alimento poco digerible* (1), *Alimento poco digestivo* (1) en Granada; *Alimento no digerible* y *Alimento no digestivo* en Bogotá (1), y Lima (1); *Alimento difícil de digerir* (1), en La Paz. Si bien hay una diferencia entre digerible -que puede ser digerido- y digestivo - que ayuda a digerir.

Otras unidades léxicas se refieren a lo que causan los alimentos: *Alimento que produce acidez* (1) en Madrid; *Alimento que cae como una bomba* (1), *Alimento que cae mal al estómago* (1) en San Juan; *Alimento que cae pesado* (1) en Caracas; *Alimento que cae mal* (1) en Lima; y para terminar, *Alimento que hace daño* (1) en La Paz. Todas estas unidades léxicas pueden considerarse equivalentes de alimento indigesto.

Es mencionado también *Alimento ingerible* en Bogotá (1), que significa que se puede ingerir.

Los términos que tienen 59% de informantes y que aparecen en las 14 ciudades son *Arenques*, *Alimento pegado*, y *Café exprés*.

376	ARENQUES	131	59%
-----	----------	-----	-----

*Arenques* (376), es mencionado en las 14 ciudades aunque no mayoritariamente, en Madrid, La Habana, Bogotá, Lima y Santiago la mayoría se declaró desconocedora como se observa en la tabla:

376	ARENQUES														Informantes 222	Total de ciudades (14)
	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)		
Arenques*	6	9	25	10	25	3	12	7	5	5	3	12	5	4	131	14
Boquerón	1										6				7	2
Ispis											6				6	1
No saben	9	3		2		11		5	11	7	2		3	9	62	10

Se registraron además: *Sardinias* en Granada (1); *Anchoa* (2) y *Manjúa* (5) en La Habana; *Boquerón* en Madrid (1) y en La Paz (6); *Anchoitas* (2) y *Cornalitos* (3) en Córdoba; *Arencas* en San Juan (2); Ispis, en La Paz (6). Todos estos pescados comparten el rasgo de ser teleósteos y no ser mayores de 25 cm. de longitud; el arenque es parecido a la sardina, pero algo mayor (25 cm. de longitud) y se come fresco, salado o desecado al humo.

La anchoa es un boquerón en conserva y el boquerón es un pez marino, parecido a la sardina pero más pequeño; anchoitas, es un diminutivo de anchoas que puede designar un pez más pequeño, cornalitos, es registrado como pescaditos que se pueden comer fritos pasados por harina salpimentada, mientras ispis se refiere a un pez del Lago Titicaca, el más pequeñito entre sábalo, mauri, karachi, y trucha. En cuanto a arencas, como femenino de arenque, puede tratarse de un pescado más pequeño.

Además entre las repuestas se encuentra *Atún* en Bogotá (2) y en Córdoba (1); *Anguila* (1), *Bonito* (1) y *Trucha* (1) en Bogotá; *Salmón*, en Bogotá (4) y en Córdoba (1). En este caso se trata de peces de mayor tamaño: el atún mide frecuentemente de dos a tres metros de largo; la anguila llega a medir un metro; el bonito es parecido al atún, pero más pequeño; la trucha es también un pez teleósteo de agua dulce, de la familia de los salmónidos, que mide hasta ocho decímetros de longitud, por último el salmón mide hasta metro y medio de longitud.

\* Las celdas y los números sombreados indican mayoría de informantes en esa ciudad que refieren el término señalado.

He tomado la longitud como rasgo de referencia para separarlos, empero no es éste el único rasgo que los diferencia, cada uno corresponde a una especie disímil con características propias, sí, existe un rasgo que los unifica, todos son peces cuya carne es más o menos apreciada.

590	ALIMENTO AGARRADO, PEGADO	131	59%
-----	---------------------------	-----	-----

*Alimento pegado (590)*, es mencionado en 14 ciudades se obtuvo con una pregunta similar a ¿Cómo dice usted que es o está el alimento que queda adherido al tiesto en que se guisa?

590	ALIMENTO AGARRADO (PEGADO)															Total de ciudades (14)
	¿Cómo dice usted que es o está el alimento que queda adherido al tiesto en que se guisa?															
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Infor manes 222	
Alimento pegado	11	6	22	10	5	10	12	8	7	2	6	12	10	10	131	
Alimento pega									18						18	
Alimento agarroso					11										11	
Alimento concolón										8					8	

En esta tabla se observan las unidades que tienen mayoría en las ciudades.

Aunque el adjetivo *pegado* tiene una frecuencia de 59%, en la muestra total, fueron registradas treinta respuestas entre las que llaman la atención *agarroso*, en México (11) y *concolón* en Lima (8); *pega* en Bogotá (18) *agarroso* es un participio irregular del agarrar, cuyo significado adecuado a este uso aparece en la acepción 9 del *Diccionario del español actual* de Manuel Seco et.al. (DEA):- pegarse un guiso en el fondo del recipiente-, de ahí se comprende *Alimento agarroso* y *Alimento agarrado* en Madrid (1), Sevilla (3), Granada (3), México (1) y Caracas (1). La palabra *pega*, como locución adjetiva significa algo falso o de mentira, por lo que su uso en este contexto puede considerarse como regional, asimismo la palabra *concolón*, que no aparece en los diccionarios consultados.

Otros adjetivos que comparten este rasgo de pegarse un guiso al recipiente que lo contiene, son *asentado* en Las Palmas (1); por el significado de apoyarse una cosa en otra, *Alimento pegadito* en Lima (1); *Alimento pegajoso* en México (2) y *Alimento pegosteadado* en Lima (2); *Alimento que está pegado* (1) en La Habana; *Alimento prendido* en La Paz (3), con el significado de sujetar y retener.

Aparecieron también adjetivos que se refieren a la causa por la que el alimento se pega o se agarra, tal es el caso de *Alimento retostado* en Granada (1); *Alimento chamuscado* (1) *Alimento un poco quemado* (1) y *Alimento socarrado* (1) en Las Palmas; *Alimento quemado* en Madrid (2), Granada (1), La Habana (1) y Lima (2); *Alimento requemado*, en Madrid (1); *Alimento casi quemado* (1) y *Alimento tostado* (1) en Caracas; *Alimento quemaíto* (1) en La Habana. Todos

estos adjetivos hacen referencia a exceso de calor como causa de que el alimento se pegue.

Se registraron también algunas respuestas que hacen referencia al alimento que se pega en la boca, al probarlo, tal es el caso de las unidades léxicas: *Alimento pegajoso* (2), *Alimento que agarra la lengua* (1), *Alimento que hostiga* (1) en México; *Alimento que se pega*, en Córdoba (1).

Además se registraron otros que no tienen referencias en los diccionarios o cuyo significado se aleja del concepto de alimento pegado; fueron mencionados por un solo informante: *Alimento pasado* (1), en Las Palmas; *Alimento enjisado* (1), *Alimento muy fuerte* (2), en México; *Alimento ahumado* (1), *Alimento en raspa* (1) en La Habana; *sijkatata* (1) en La Paz.

Una unidad más: *Raspa*, en La Habana (9), en Caracas (2), y en Córdoba (3), como sustantivo, tal vez su significado sea similar a raspadura.

611	CAFÉ EXPRÉS	131	59%
-----	-------------	-----	-----

*Café exprés* (611), es mencionado en todas las ciudades, y comparte mayorías con *Café expreso*, que además es mencionado en Sevilla (2), Las Palmas (1), México (1), La Habana (15), San Juan (8), Caracas (8); Lima (2), Córdoba (2). Se puede considerar que hay una variación entre estas dos unidades léxicas que se refieren al mismo concepto.

Aparecen además algunos otros que se refieren al a forma en que se elabora *Café de maquinilla* en Granada (1); *Café a presión*, en Las Palmas (1); *Café de máquina*, en Caracas (2) y en Santiago (1); *Café instantáneo* (1) y *Polvo de café en agua caliente*, (1) en Bogotá. Quizá los tres primeros se refieran a la forma de preparar el café expreso, mientras que las unidades proporcionadas en Bogotá se refieren más al concepto de café instantáneo.

Se mencionaron otra serie de adjetivos que especifican el café de manera diferente a café expreso, tales fueron: *capuchino* (1), *colado* (2), *en greca* (3), y *tinto* (5) en Bogotá y en San Juan (1); *puro*, en Madrid (2); *fuerte* (1) y *negro* (1) en La Habana; *cargado*, en San Juan (1); *Esencia* en Lima (1); *cubano* (1) y *Extracto* (2) en La Paz; y *moca* en Santiago (1). Todas estas unidades se refieren a diferentes concentraciones y mezclas con las que se toma el café.

*Capuchino* y *moca* se refieren a dos mezclas de café con diferentes proporciones de café, leche y chocolate. *Tinto* se aplica al -café muy concentrado-, en Venezuela; y como sustantivo significa -infusión de café negro-, en Colombia y Ecuador. *Puro*, *fuerte*, *negro* y *cargado* son diferentes significantes que se refieren al concepto -café sin mezcla y con una concentración mayor-. *Extracto* y *esencia*,

son dos sustantivos que se refieren a productos que resultan de extraer y concentrar las características de olor y sabor, en este caso del café. **Quedan sin explicación \_en greca, y colado**

Algunos informantes contestaron con el genérico *Café* simplemente: en Granada (3), Las Palmas (1), La Habana (2) y Lima (1). Se registraron informantes desconocedores en Madrid (9) y Sevilla (8) La Habana (1), Bogotá (2), Lima (2), y La Paz (2).

611	CAFÉ EXPRÉS															
	¿Cómo se llama a la bebida de café muy concentrado que se prepara en artefactos especiales y se sirve en tazas pequeñas?															
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.P z (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	Total de ciudades (14)
Café exprés	5	2	21	11	24	3	1	3	11	6	9	12	11	12	131	14
Café expreso		2		1	1	15	8	8		2			2		39	8
∅	9	8				1			2	2	2				24	6

Tabla que representa las mayorías de informantes

Los términos que tienen 58% de frecuencia en las catorce ciudades son *Pensión*, *Carne rellena* y *Orejones*.

337	PENSIÓN	130	58%
-----	---------	-----	-----

*Pensión* (337), aunque no con mayoría absoluta, es mencionado en todas las ciudades, como se muestra en la siguiente tabla

337	PENSIÓN															
	¿Cómo llama usted a un establecimiento más familiar que el hotel en que uno puede alojarse y comer?,															
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.P z (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	Total de ciudades (14)
Pensión	10	10	17	8	13	2	1	12	10	11	4	11	9	12	130	14
Casa de huéspedes	2		1	8	12	10	1								34	6
Hospedaje Residencial							8								8	1
										1	5		3	9	18	4

Tabla que representa las mayorías de informantes

La palabra *pensión* tiene múltiples acepciones y entre las primeras está la de ser una casa donde se reciben huéspedes; por lo tanto hay una equivalencia con *Casa de huéspedes* que aparece en Madrid (2), Granada (1), Las Palmas (8/8), México (12), La Habana (10), San Juan (1). El hecho de que en Las palmas

y en México exista casi una igualdad de nominaciones es una muestra de la gran fuerza que tiene casa de huéspedes, favorecida también por la polisemia de pensión.

No obstante, apareció *Hospedaje*, que es una palabra genérica, con mayoría en San Juan (8) para referirse a un lugar familiar, puede considerarse un regionalismo. *Alojamiento* aparece en México (1), La Paz (4) y Buenos Aires (1); *Arrendamiento* en Bogotá (1) son palabras que se refieren a conceptos generales.

Sin embargo también aparecieron las especificaciones como *Alojamiento familiar*, en Madrid (1) y en Bogotá (1); igualmente *Casa de familia*, en Madrid (1) y La Paz (1); *Pensión familiar* en La Paz (1) y en Buenos Aires (1); que si podrían ser equivalentes a casa de huéspedes y por lo tanto a pensión.

Aparecen *Residencial* en Lima (1), La Paz (5), Córdoba (3) y Santiago (9); y *Residencia* en Madrid (1), Granada (1) Caracas (3) y Bogotá (5), se trata en estos casos de regionalismos, pues si bien existen las palabras y son de uso común, su significado se circunscribe, en el caso de residencia a: casa donde conviven y residen, sujetándose a determinada reglamentación, personas afines por la ocupación, el sexo, el estado, la edad, etc. por ejemplo residencia de estudiantes, de viudas, de ancianos; y en el caso del residencial, como adjetivo se refiere a lo que se dice de una parte de una ciudad destinada principalmente a viviendas, donde por lo general residen las clases más acomodadas.

Otros términos que parecen más cercanos a hotel, (es decir no tienen el rasgo de lo familiar) son *Posada*, en La Habana (4), Lima (1), La Paz (1) y Córdoba (1); *Hostal*, en Madrid, (1), Las Palmas (1), La Habana (1) y La Paz (2); *Hospedería*, en Las Palmas (1) y San Juan (1); *Fonda*, en Sevilla (1), Granada (9) y Las palmas (3); *Motel* (5) y *Villa* (1) en La Habana; *Guest house* (1), *Mesón* (1), *Parador* (1) en San Juan.

Es notable en este caso que solamente en Bogotá se registraran *Amoblado* (1), *Apartahotel* (2), *Apartamento* (3). Estos se refieren a hoteles. *Casa* (1), *Casa de familia donde arriendan*,(1) *Casa de inquilinato* (1), *Casa de vivienda temporal* (1), *Casa en arrendamiento* (1), se acercan más al concepto que se está buscando. *Edificio de apartamentos* (1), *Hotel* (2), *Hotel por mensualidad* (1) Estos van desde lo más temporal e impersonal como es el hotel hasta lo más familiar y estable que es el edificio de departamentos. Esto demuestra la amplitud y vaguedad de la respuesta si bien 10 informantes prefirieron pensión.

Además se registraron: *Colegio mayor* (1) en Madrid; *Casa particular* (1), en Granada; *Casa de asistencia* en México (2); *Casa de pensión* (1) en La Paz. En el caso de colegio mayor debe tratarse de un uso regional; casa particular, requiere, tal vez, de contexto para adquirir su pleno significado. Mientras que casa de asistencia y casa de pensión podrían considerarse equivalentes a casa de huéspedes o pensión.

435	CARNE RELLENA	129	58%
-----	---------------	-----	-----

*Carne rellena* (435), se buscó esta respuesta con una pregunta como la siguiente: ¿Cómo se llama la carne a la que se le coloca otros alimentos en el centro y se guisa enrollada?

*Carne rellena* fue mencionada en todas las ciudades pero no con mayoría absoluta; aparecieron, por lo menos dos términos que pueden considerarse equivalentes con ciertas reservas: *Carne mechada* que aparece en Madrid (1), Sevilla (1), Granada (4), Las Palmas (7/7), México (2) y La Habana (4); y *Matambre*, en Buenos Aires (1) y Córdoba (5); en el primer caso, mechar significa rellenar un ave, un trozo de carne, etc., con tiras de jamón, tocino u otra vianda, para guisarlo. Esto no implica que se enrolle la carne, y el relleno, por la forma en que se introduce recibe este nombre específico. Con relación a matambre, en su primera acepción se refiere a capa de carne que se saca de entre el cuero y el costillar de vacunos y porcinos. Y en la segunda, registrada en Argentina, Bolivia, Paraguay y Uruguay significa fiambre hecho por lo común con esta capa, o con carne de pollo, rellena, adobada y envuelta.

Otras respuestas que incluyen el rasgo de carne enrollada serían *Niño envuelto*, en La Paz (4), Córdoba (2) y Santiago (2), donde también aparece *Niñito envuelto* (2) si bien, en México el *Niño envuelto* es el nombre de un postre consistente en un rollo de pan relleno de crema o mermelada, no es difícil que también reciba este nombre un rollo de carne y así, precisamente, *Rollo de carne* se registró en Las Palmas (1) México (2) y La Habana (2); además *Carne enrollada* en La Habana (2) y en La paz (1); *Redondilla* (1), *Rotí* (1), *Redonda* (1), *Flamequín* (1) en Sevilla; *Carne en rollitos*, en La Habana (1); *Enrollado* (1), *Enrollado de carne* (1) en La Paz; *Carne arrollada* (1), *Arrollado de carne* (2), en Córdoba; y en Santiago *Arrollado* (1).

En el diccionario aparece el sustantivo *Arrollado*, como carne de cerdo guisada, dispuesta en forma de rollo envuelto en la piel del mismo animal. Aparece flamenquin, variedad de flamequin como un -exquisito producto pre-cocinado y ultra-congelado, elaborado con filete de carne de cerdo enrollado y relleno con jamón serrano- Podemos generalizar este significado para todos los significantes que tienen que ver con el proceso de enrollar, envolver, hacer rollos de carne, aunque no sea obligatoriamente de cerdo.

Otro grupo de unidades léxicas aparecidas fueron *Carne trufada*, en Las Palmas; *Carne preparada* (1), *Albondigón* (1) en México; *Carne entreverada* (1) *Embutidos* (1) en La Habana; *Carne sazónada* (2), en Bogotá. Los adjetivos generales *preparada* y *sazónada* requerirían de usarse siempre en este contexto para que se entendiera que la preparación de la carne y su sazón fuera de carne rellena. *Carne trufada* es más específico se refiere a carne rellena con trufas, -

hongo ascomiceto del género *tuber-* que se emplea, mezclado con otros ingredientes, para guarnecer, condimentar y rellenar la carne.

Carne entreverada quiere decir que tiene interpoladas cosas varias y diferentes, mientras que *Entreverado* significa, en Venezuela, mezcla de carnes o de la asadura de la res, que se prepara, a fuego lento, ensartada en un asador de madera aderezándola con sal y vinagre. Respecto a albondigón, es un platillo diferente, como una albóndiga de gran tamaño hecha con carne o pescado picado menudamente y mezclado con ralladuras de pan, huevos batidos y especias. No se trata de un rollo de carne sino de una gran albóndiga, con la forma de un embutido.

Otras respuestas registradas fueron *Muchacho* (8), *Muchacho relleno* (1), *Roast beef* (1) en Bogotá; Los dos primeros son regionalismos, uso de muchacho desplazado de su significado nuclear. Mientras que roast beef es un anglicismo que se refiere a un corte de carne asada. *Mechado* (1), *Relleno* (1) y *Relleno de carne* (1) en La Paz. Es fácil comprender el significado del sustantivo mechado, es una metonimia de carne mechada; asimismo el caso de Relleno y Relleno de carne se refieren a parte del todo que es carne rellena. Por último *Cima rellena* (2) en Buenos Aires, se trata de un uso regional de la palabra cima, que seguramente se refiere a una parte o corte de la carne de una res. Además en La Habana (9) y en Santiago (7) informantes registraron no saber.

Tabla de mayorías de informantes

435	CARNE RELLENA														Informantes 222	Total de ciudades (14)
	¿Y si está preparada con una sustancia oleaginosa caliente?															
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)		
Carne rellena	8	8	20	7	14	5	12	11	13	11	6	9	2	3	129	14
Carne mechada	1	1	4	7	2	4									19	6
Φ	7		1		6	9		1	1			3		7		

554	OREJONES	129	58%
-----	----------	-----	-----

*Orejones* (554), es mencionado en todas las ciudades aunque no con mayoría, su distribución a parece en la siguiente tabla.

Es notable la presencia de informantes desconocedores, sin embargo se registraron además: *Durazno seco* en Bogotá (1), Lima (1), La Paz (3) y Córdoba (1); *Melocotón seco* en la Habana (2), San Juan (1), Bogotá (1) y Lima (1); *Melocotón pasado*, en Las Palmas (1); *cascos de melocotón* (1), *melocotón deshidratado* (1), *melocotón seco y cortado* (1) en Bogotá; como se puede observar todas las unidades léxicas mencionadas pueden considerarse



equivalentes de orejones. Más difícil es encontrar equivalencia en las unidades presentadas en La Paz: *k' isa* (4), *moqonchinchí* (2), asimismo es interesante la expresión *Orejas de fariseo*, registrada en Madrid (1). Además *Pelones*, con otro uso regional fue registrado en Córdoba.

554	OREJONES															Informantes 222	Total de ciudades (14)
	¿Y las tiras de duraznos expuestas al sol?																
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)			
Orejones	6	7	20	5	25	2	2	8	2	10	0	12	12	8		129	14
Φ	9	5	5	6		17	9	4	18	1				5		79	10

Las unidades léxicas que tienen 57% de frecuencia en las catorce ciudades son *Huevos revueltos* y *Alimento ligero*.

412	HUEVOS REVUELTOS	128	57%
-----	------------------	-----	-----

*Huevos revueltos* (412), es mencionado en las catorce ciudades, aunque no con mayoría la cual se comparte con cinco unidades más.

Podría considerarse cierta equivalencia entre Huevos revueltos y Huevos batidos, asimismo con Revoltillo, y con el regionalismo de Bogotá, *Pericos*, *Huevos en revoltillo*, mencionados en San Juan pueden ser huevos que se guisan en una salsa llamada revoltillo, y por lo tanto no habría equivalencia, no así *Revoltillo de huevo*, en San Juan (3), con el que sí habría equivalencia.

Se registraron además: *Huevos con tomate* (2) y *Huevos revueltos con tomate* (1) en Madrid; *Tortilla*, en la Habana (4); *Huevos con guiso* (1), *Huevos guisados* (1), *Pericos con cebolla y tomate* (1) en Bogotá; en estas unidades léxicas se observa un rasgo más, el que sean añadidos tomate, cebolla o cualquier otro guiso.

En Granada; se registraron *Huevos esclafados* (1) y *Huevos estrellados* (1) ninguno de los dos términos es equivalente a *Huevos revueltos*. Finalmente en Madrid hubo (8) desconocedores.

412	HUEVOS REVUELTOS															Informantes 222	Total de ciudades (14)
	¿Y cuando antes de freírlos se les da unas vueltas con un tenedor?																
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)			
Huevos revueltos	4	12	1	12	25	8	1	7	9	1	10	12	13	13		128	14
Huevos batidos	1					1			3	12	1					18	5
Revoltillo						16	1	6								23	3
Pericos								3	18							21	2
Huevos en revoltillo							7									7	1
Φ	8		1								2					11	3

586	ALIMENTO LIGERO	128	57%
-----	-----------------	-----	-----

*Alimento ligero* (586), es mencionado en las 14 ciudades aunque no con mayoría, la cual se distribuye entre *ligero* y *liviano* como se demuestra en la tabla

586	ALIMENTO LIGERO															Informantes 222	Total de ciudades (14)
	¿Y el que no la dificulta?																
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)			
Alimento ligero	10	11	24	9	21	13	8	1	8	11	5	1	4	2	128	14	
Alimento liviano				1			6	12			9	11	7	11	57	7	

Sin embargo se registraron 24 respuestas a la pregunta ¿Cómo dice usted que es o está el alimento que no dificulta la digestión?

El adjetivo ligero se aplica al alimento, fácil de digerir, no así liviano, porque aunque significa lo mismo que ligero en el sentido de leve, de poco peso no es frecuente aplicarlo a los alimentos. Así que podemos considerarlos equivalentes en el contexto de los alimentos.

Son también equivalentes las unidades léxicas *\_digerible* en Madrid (1), Sevilla (1), Las Palmas (3), México (2), La Habana (3), La Paz (1) y Santiago (1); y *\_digestible*, en Madrid (1) y en Las Palmas (1); pues ambos adjetivos se refieren a alimentos que se pueden digerir son un poco diferentes de *\_digestivo* en Madrid (1), Granada (1), México (1), La Habana (6), Lima (1) y Santiago (1); pues el significado nuclear es el de medicamentos o cosas que se comen o beben para que ayuden a digerir, es decir no es el alimento en sí sino una sustancia cuya finalidad es ayudar a la digestión de los alimentos.

Otras unidades léxicas cercanas a este significado son *Alimentos de fácil digestión*, en México (1) y La Paz (1); *Alimento fácil de digerir* (1) en La Paz; *Alimento que en seguida se hace la digestión* (1) en Madrid; *Alimento que cae bien* (1) en La Habana. Todos estos sintagmas tienen significados equivalentes a alimento ligero.

Algunas respuestas aluden a las cualidades que tienen o deben tener los alimentos para que sean de fácil digestión: *Alimento suave*, en Bogotá (1), Lima (1), La Paz (1) y Santiago (1); *Alimento sano*, en Bogotá (1), Córdoba (1) y Santiago (1); *Alimento muy ligero* (1), en Madrid; *Alimento frugal* (1), *Alimento sencillo* (1) y *Alimento sin grasa* (1) en México; *Alimento en buen estado* (1), *Alimento fresco* (1), en La Habana; *Alimento común* (1) y *Alimento saludable* (1) en Córdoba; y *Alimento blando* (1) en Santiago.

Como se puede observar, suave y blando referidos a alimentos que se pueden digerir están muy limitados pues requieren de contexto especial para que adquieran este significado. No así los adjetivos: sano, saludable, fresco, en buen estado. Con relación a la forma de cocinarlo o presentarlo, son también equivalentes sin grasa, frugal, sencillo, muy ligero y por último común; si bien es necesario el contexto para que adquieran su plena significación.

Hubo también algunas unidades léxicas que se alejaron del significado que se buscaba *Alimento de paso* (1), *Alimento instantáneo* (5) *Comidas plásticas* (1), *Comidas rápidas* (3), *Refrigerio* (1) en Bogotá. Todas las respuestas se dieron en Bogotá lo cual indica que tal vez la pregunta, en ese corpus estaba orientada a la ligereza de los alimentos pero no en cuanto a la digestión, sino en cuanto a la cantidad y la hora de tomarlos.

Las unidades léxicas que tienen 55% de frecuencia de informantes son *Sardinias en escabeche* y *Fruta agria*.

	375	SARDINAS EN ESCABECHE	123	55%
--	-----	-----------------------	-----	-----

*Sardinias en escabeche* (375), fue mencionado en las catorce ciudades, aunque no con mayoría; en once ciudades aparecieron 56 desconocedores; se registraron 30 respuestas:

Considerando que el concepto de escabeche es un adobo hecho con aceite, vinagre, sal, hierbas aromáticas, etc., usado para conservar en él carnes o pescados. Las unidades léxicas equivalentes que aparecen serían: *Sardinias escabechadas* (1), en Lima; *Sardinias al escabeche* (1), *Escabeche* (1) y *Escabeche de sardinias* (4) en la Paz.

También son equivalentes. *Sardinias a la vinagreta* que aparece en México (2), Caracas (1), Lima (1) La Paz (1) y Córdoba (1); porque vinagreta es una salsa compuesta de aceite, cebolla y vinagre, que se consume fría con los pescados y con la carne. Asimismo *Sardinias en vinagre*, en Las Palmas (2), México (2) y La Habana (10); y *Sardinias al vinagre*, en La Paz (1) y Córdoba (2); y *Sardinias en vinagreta*; en Caracas (1) y Bogotá (2).

El término adobo entendido como caldo, compuesto de vinagre, sal, orégano, ajos y pimentón, que sirve para sazonar y conservar las carnes y otras cosas, permite agrupar unidades que tienen una equivalencia parcial con escabeche, por la adición del pimentón. Así aparecen *Sardinias en adobo*, en Granada (1) y Las Palmas (2); y *Sardinias adobadas* en Las Palmas (1).

Otro procedimiento para tratar los alimentos consiste en hacer que ciertos frutos o legumbres tomen el sabor del vinagre y se conserven mucho tiempo teniéndolos en este líquido. Se llama encurtir, por eso encontramos *Sardinias curadas en vinagre* en México (1), *Sardinias encurtidas* en La Habana (2); y *Sardinias en encurtido* en Caracas (1).

Es notable la cantidad de unidades que fueron registradas en Bogotá: *Sardinias ahumadas* (1), *Antipasto* (1) *Sardinias en antipasto* (2), *Sardinias en conserva* (1), *Sardinias en picante* (1), *Sardinias enlatadas* (1), y *Sardinias fritas* (1). Sobre todo porque se registró también a 15 informantes que desconocían el concepto. Fue variada la especificación que se dio a sardinias, además de mencionar antipasto que es una palabra de italiano que se refiere a *entradas*, ahumadas se refiere a la acción de ahumar la sardina; en antipasto querría decir que se sirven en el momento del antipasto; en conserva se refiere al tratamiento de la sardina para el consumo posterior, mientras en picante se refiere a los condimentos con que se aliña. Por último, enlatadas y fritas se refiere a dos formas que pueden ser hasta opuestas, pues se supone que se fríe cuando está fresca la sardina y por otro lado la enlatada se come directamente al sacarla de la lata.

En lima también se registraron *Sardinias al limón*, (1), *Sardinias al vino* (1), *Sardinias con cebollas* (1), *Sardinias encebolladas* (1), *Sardinias maceradas en licor* (1); con la especificación que aparece es claro que hay diferencia con la sardina en escabeche. Pues se mencionan solamente algunos ingredientes, que no son vinagre ni aceite, sino limón, vino y cebollas.

Se mencionaron otras unidades *Sardinias en salsa*, en Las Palmas (1); no se especifica de qué salsa se trata, así que no puede haber equivalencia. *Sardinias aliñadas*, (1), *Sardinias en vino seco* (1) en La Habana; en el caso de aliñadas es un adjetivo general que significa condimentadas. La otra especificación, en vino seco es claro que no es escabeche. *Sardinias con aderezos* en Córdoba (1), se entiende por aderezos un conjunto de ingredientes para sazonar las comidas, no forzosamente vinagre, puede ser limón o cualquier otro condimento. Por último en Granada (1) informante dio el genérico *Sardinias*, sin ninguna especificación.

375	SARDINAS EN ESCABECHE															Informantes 222	Total de ciudades (14)
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L.H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)			
en escabeche	6	11	22	7	20	1	7	4	1	4	5	10	8	7		123	14
en vinagre				2	2	10										14	3
No saben	10			1	2	7	5	5	15	2		2	1	6		56	11

Tabla con mayorías de informantes

561	FRUTA AGRIA	124	55%
-----	-------------	-----	-----

*Fruta agria (561)*, fue mencionada en todos los países y comparte mayorías con *Fruta ácida*.

Aunque *ácida* y *agria* no tienen el mismo significado, en relación con las frutas pueden ser perfectamente equivalentes; así que puede considerarse una variación de significantes con el mismo concepto; además se registró *Fruta amarga* en Madrid (2), Sevilla (2), Granada (2), Las palmas (1), La Habana (3), Caracas (2), Lima (2), La Paz (4) y Santiago (1); si la pregunta se refiere al sabor de la fruta que no está madura, la expresión *fruta amarga* comprueba una vez más que hay cierto traslape entre los sabores agrio y amargo.

*Fruta verde* fue mencionado en Sevilla (3), Granada (2) y Las Palmas (1); si en la pregunta se menciona el adjetivo verde y en la respuesta se da el mismo, parece que se confirma el sintagma *fruta verde*. Se mencionaron otros adjetivos: *Fruta desabrida*, en La Habana (1) y Lima (1); *Fruta insípida* (1) en La Habana y *Fruta sosa* en La Habana (1) y La Paz (1); estos tres adjetivos tienen un rasgo común: un sabor que no satisface al paladar.

Otros adjetivos como *Fruta acre* (1) en Las Palmas; *Fruta áspera*, en Granada (1) y Santiago (1) y *Fruta frunciosa* (1) en Caracas, se refieren a sabores que molestan la boca, la mucosa o la lengua; son sabores fuertes y picantes, que dejan una sensación como de lija al tacto de la lengua. El adjetivo *frunciosa*, puede ser un regionalismo de Caracas, tomado de la similitud de significado poco grato: picajoso, receloso.

Otras unidades léxicas referidas a fruta agria son *Fruta hecha* (1) en La Habana; *Fruta verdosa* (1) en Las Palmas; *Fruta fuerte* en Madrid (1) y Granada (3); el adjetivo *hecha* es muy general, por lo que se debe tratar de un regionalismo referido a la fruta en La Habana; en cuanto a *verdosa* es una variación de fruta verde, y fuerte, también debe tratarse de un regionalismo cuando se refiere a la fruta; por último *Cítricos* (1) en Granada, hace alusión a plantas que producen frutos agrios como el limón o el naranjo. Probablemente el informante respondió un poco confuso, no tiene importancia.

Tabla de mayorías de informantes

561	FRUTA AGRIA														Informantes 222	Total de ciudades (14)
	¿Cómo se llama la fruta verde con respecto a su sabor ¿															
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)		
Fruta ácida	5	4	3	4	10	11		7	22	4	2	7	4	7	90	13
Fruta agria	11	1	18	9	18	3	12	3	5	7	10	6	12	9	124	14

Los términos que tienen 54% de frecuencia son *Consomé de carne* y *Fiambres*.

403	CONSOMÉ DE CARNE	122	54%
-----	------------------	-----	-----

*Consomé de carne (403)*, es mencionado en todos los países y me llama la atención que la unidad léxica sea una especie de pleonasma, puesto que el significado de consomé es precisamente caldo de carne, entonces consomés de carne es pertinente cuando se especifica el tipo de carne de la cual se hace el consomé.

Si la pregunta 402 fue ¿Qué nombre específico recibe el caldo de carne? y la respuesta esperada fue consomé; la pregunta 403 fue ¿Qué nombre recibe el que se hace con la carne de este animal? (se muestra una imagen). En Santiago respondieron (11) *Consomé de vacuno*, lo cual es lógico. Esto me lleva a pensar que la forma de hacer las preguntas define en gran parte la respuesta y que ante la vacilación en la pregunta aparecen gran cantidad de unidades léxicas que no reflejan precisamente variación de léxico, sino confusión de los informantes.

El pleonasma *Consomé de carne* comparte mayorías y es equivalente con *Caldo de res* en La Habana (7), México (3), y Caracas (1) La Paz (1) y con *Consomé de vacuno* (11) en Santiago. Además son equivalentes *Consomé de carne de vaca* (2), *Caldo de carne de ternera* (1) y *Caldo de carne de vaca* (1), en Córdoba; *Consomé de vaca* (1), *Caldo de vaca* (3) en La Paz; *Consomé de res*, en México (3), La Habana (1), Caracas (2) y La Paz (1); y *Caldo de carne de res* (1), en La Habana.

Se mencionaron también las unidades léxicas que se refieren a las sopas, debidamente especificadas: *Sopa de carne* en Granada (2), La Habana (2), y La Paz (1); *Sopa de res*, en La Habana (1) y La Paz (1); *Sopa de cocido* (1), en Las Palmas; *Sopa de carne de res* (1) en La Habana; *Sopa de jugo de carne* (1) en México; *Sopa de vaca* (1) en La Paz. Con éstas no hay equivalencia, porque las sopas son otro platillo que involucra al caldo como parte del mismo, sin embargo puede haber cierta similitud entre la diferentes sopas de carne.

Además aparecen los equivalentes de *Consomé*: *Consomé*, en Granada (3), Las Palmas (1), México(2), la Habana (2), Caracas (2) y Bogotá (1); éste, más que relación de equivalencia tiene una relación de igualdad; *Caldo de carne* en Granada (8), México (1), La Habana (2), San Juan (2), Caracas (1) Bogotá (9) La Paz (1) y Córdoba (2); *Caldito de carne* en Sevilla (1); *Caldo de músculos* en Bogotá (1).

Se mencionaron también *Cocido*, en México (1) referido a un guiso que se hace cociendo juntos garbanzos, carne y verduras: calabaza, zanahoria, ejotes, elote, etc.; *Sustancia* en Lima (1); referido a caldo de carne, probablemente se trata de un regionalismo. Para terminar se mencionaron dos términos genéricos: *Caldo*, en México (2), La Habana (3) y Bogotá (1); y *Sopa*, en La Habana (1).

403	CONSOMÉ DE CARNE															
	¿Y el que se hace con la carne de este animal?															
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informa ntes 222	Total de ciudades (14)
Consomé de carne	10	4	12	10	12	4	10	7	12	12	5	12	10	2	122	14
Caldo de carne			8		1	2	2	1	9		1		2		26	8
Caldo de res					3	7		1			1				12	4
Consomé de vacuno														11	11	1
Φ	6	7			1	1			1						16	5

Tabla con mayorías de los informantes

	439	FIAMBRES	122	54%
--	-----	----------	-----	-----

*Fiambres* (439), como término genérico, es mencionado en todos los países y comparte mayoría con *Carnes frías* en Las Palmas (5), México (24) La Habana (12); Caracas (4) Lima (1) La Paz (4), y Córdoba (1); con absoluta equivalencia ya que uno de los rasgos nucleares de fiambre es que se comen fríos. También aparecen

*Embutidos*, en Sevilla (2), México (1), La Habana (1), Lima (4/4); Los embutidos son parcialmente equivalentes, porque la mayoría de ellos se comen fríos, pero su rasgo nuclear es que son precisamente embutidos en una tripa, y no que se coman fríos.

Mencionaron otras unidades léxicas que se refieren a alimento que se come fuera de horario como *Entremés*, en Sevilla (1), y México (1); a comida que tiene otro procedimiento de preparación o de conservación como *Mechada* (5) y *Chacina* (1) en Sevilla; aunque también se dice de chacina que se refiere a embutidos y conservas hechos de carne de cerdo; por lo tanto puede ser parcialmente equivalente de fiambres. *Queso de carne* (1) en Caracas; puede referirse a lo que se conoce más generalmente como queso de cerdo, que es hecho, principalmente, de carne de cabeza de cerdo picada y prensada en forma de queso. *Pulpetá* (1), en La Habana; puede tratarse de un regionalismo si es referido a fiambre.

En Bogotá se registraron además *Avío* (2), *Comiso* (4), *Piquete* (1) y *Parrillada* (1). Seguramente son regionalismos pues su referente está parcialmente alejado de los significados que aparecen en los diccionarios por ejemplo: avío, se refiere a una provisión que lleva, el campesino, para alimentarse durante el tiempo que se tarda en volver al pueblo. Piquete entre sus múltiples significados tiene el de merienda campestre, usado en Colombia; y en cuanto a comiso su significado relacionado con fiambres, está más oscuro.

Finalmente (1) informante en Lima mencionó *Asados* (1) es una unidad léxica que se aleja del significado de fiambres.

439	FIAMBRES															
	¿Cómo se llama, en general, a las carnes que se sirven frías después de guisadas?															
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.P z (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	Total de ciudades (14)
Fiambres	13	2	23	6	5	6	8	6	6	4	7	12	12	12	122	14
Carnes frías				5	24	12		4		1	4				51	7
Embutidos		2			1	1				4					8	4
Φ	3	1	2	2		3	2	2	4		2			1	22	10

Las unidades léxicas con 52% de frecuencia son *Sopa de pasta* e *Higo seco*.

398	SOPA DE PASTAS	117	52%
-----	----------------	-----	-----

*Sopa de pasta* (398), fue mencionada en todas las ciudades, aunque se comparten las mayorías.

Sopa de pastas es una unidad léxica genérica, que designa todas las que se elaboran con productos farináceos, por lo tanto *Sopa de fideo*, mencionada en Lima (4), Buenos Aires (10) y Córdoba (4), al ser un hipónimo se puede considerar también como variante regional; igualmente *Sopa de masas* empleado en Santiago también puede considerarse regionalismo; mientras que Lawa, mencionado en La Paz es claramente una unidad léxica que constituye un regionalismo. Sobre este término encontré la siguiente cita "La Qolla Lawa es una sopa incaica restaurada por arqueólogos....Cuando está lista, la pasta se coloca sobre dos hojas de maíz en forma de cruz". Por otro lado en quechua al conejo se le llama "cuy de Lima" ("Lima Qolla")

Aparecen *Sopa de letras* en Madrid (1), Las Palmas (1) y Bogotá (1); *Sopa de estrellas* (2), *Sopa de estrellitas* (1), en Madrid; *Sopa con fideos* (1) y *Sopa de pastinas* (1) en Lima; y *Pastina* en Buenos Aires (1) *Sopa de ravioles* (1) en Córdoba. Todas estas son variedades de sopa de pasta. Igualmente es una variedad *Sopa menestron* (3) y *Menestrone* (3) en Caracas; *Sopa de minestrone* (1) en Bogotá; con la salvedad de que se le añaden verduras a la pasta.

Se mencionaron *Sopa crema*, en La Habana (3) y Córdoba (2); *Crema* en La Paz (1) y Córdoba (1); *Sopa de cremas* (1), en Córdoba. Supongo que debe



haber la conciencia de que para hacer la sopa de crema se le puede poner un poco de harina, razón por la que aparecen las cremas.

También se mencionaron otras unidades léxicas representativas de variaciones: *Sopa de harina*, en Lima (1) y Córdoba (2); *Sopa seca* (1) en México; es frecuente que la sopa llamada seca sea de pasta aunque algunas veces también al arroz se le llama sopa seca. *Sopa de pan* (1) y *Sopa* (2) en La Habana; si la definición primera de sopa es -plato compuesto de rebanadas de pan ...y el caldo de la olla en que se han cocido- Parece redundante el término sopa de pan, mientras que el termino sopa sin ninguna especificación puede referirse a cualquiera.

Por último *Mazamorra* en La Paz (1); cuyo referente es -plato hecho de maíz blanco partido y cocido; se come con o sin leche y azúcar-, creo que es un referente distinto al de sopa de pasta.

398	Sopa de pastas														Informantes 222	Total de ciudades (14)	
	¿Cómo se llama genéricamente la sopa que se hace a base de productos farináceos?																
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	LPz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)			
de pastas	5	4	24	11	24	4	7	6	24	2	2	2	1	1		117	14
de fideos							3		1	4		10	4			22	5
de masas														12		12	1
Lawa											6					6	1
Φ	8	8				11	2			3	2		1			35	7

Tabla de mayoría de informantes

552	HIGO SECO	117	52%
-----	-----------	-----	-----

*Higo seco* (552), es mencionado en todas las ciudades, sin embargo también aparece *Higo*, sin ninguna especificación, en Sevilla (11), México (2), La Habana (1), San Juan (11), y Bogotá (4); *Higo paso*, en Granada (3), Las Palmas (1), Bogotá (2); Quizá con el significado similar al de ciruela pasa. *Higo pasado* en Las Palmas (9), Caracas (5); creo que esta nominación podría causar traslape con e significado de pasado aplicado a alimentos. *Higo pasa*, en México (1) y La Habana (1); tiene el mismo valor que higo paso; *Orejón de higo* (2) en México; *Pasa de higo* en Córdoba. Todos estos sintagmas pueden considerarse variaciones de higo seco. La distribución de mayorías se demuestra en la siguiente tabla:

Además apareció el sintagma genérico *Fruta seca* (1), y también una especificación cuyo referente es diferente: *higo chumbo* (1), en México; un fruto diferente al higo, *Dátil* (1), en La Habana; y en Bogotá se mencionaron *Breva* (1), - primer fruto de la higuera, más grande que el higo- , y especificaciones de la misma: *Breva cristalizada* (1) *Breva deshidratada* (1), *Breva pasa* (1) y *Breva seca* (1), todos los adjetivos se refieren a proceso de deshidratación excepto el de cristalización que consiste en un proceso que se lleva cabo con azúcar; para

terminar en Bogotá se mencionó *Higo deshidratado* (4), que tiene una equivalencia total con el concepto. Es notable que hayan aparecido mayorías entre los desconocedores.

552	HIGO SECO															Informantes 222	Total de ciudades (14)
	¿Y el higo deshidratado por efecto del sol?																
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)			
Higo seco	7	1	20	2	16	7	1	6	1	10	12	12	9	13		117	14
Higo		11			2	1	11		4							29	5
Higo pasado				9				5								14	2
Ø	9				2	11		1	9	2						34	6

Tabla de mayorías de informantes

Por último, una respuesta que obtuvo 51% de frecuencia en las catorce ciudades es

528	CREMA DE CHOCOLATE	114	51%
-----	--------------------	-----	-----

Es la pregunta que corresponde al campo de los postres, *Crema de chocolate* (528), aparece mencionada en las catorce ciudades, comparte mayorías con Chocolate sin ninguna especificación, en Sevilla (1), Granada (1), Las Palmas (5) y Caracas (1); *Fudge*, en Caracas (1) y Lima (5); y *Natilla*, en La Habana (10) y Lima (1); sin ninguna especificación tampoco.

Crema de chocolate es un postre que puede resultar de varias recetas y sin embargo seguir perteneciendo a este concepto. De esta manera son equivalentes Chocolate y Natilla, si bien el termino chocolate no aparece especificado supongo que en el concepto de crema queda implícito. Por lo que respecta a natilla, diminutivo de nata, se refiere a un dulce cremoso que se hace con leche, huevos, y azúcar cocido a fuego lento. Si no tiene especificación y aparece con mayoría en La Habana, puede tratarse de un regionalismo, en cuanto a Fudge, es una palabra del inglés que significa vacuo o sin sentido, además al dulce de azúcar se le llama "Fudge" palabra que igualmente significa arruinar. Así que también puede tratarse de un regionalismo, si se emplea con el significado de crema de chocolate.

No obstante la sencillez de esa pregunta se reportaron 23 respuestas: quizá la unidad léxica más general que podría incluir a todas las demás sería *Postre de chocolate*, mencionado en México (1) y en Córdoba (1) y *Dulce de chocolate* (1), en México. Bajo este genérico habría que mencionar los que tienen como materia prima el chocolate y los que tienen el chocolate como aroma o como ingrediente adicional, entre los primeros tenemos *Mouse o mus*, en Sevilla (3), Granada (3),

Las palmas (1), Lima (1) y Córdoba (2); (1); Mousse o mus de chocolate en Sevilla (1) y en México (4); *Chocolate*, ya mencionado en Sevilla (1), Granda (1), Las Palmas (5) y Caracas (1); *Fondue de chocolate* (1) y *Pasta de chocolate* (2), en México. Mousse y fondue son palabras del francés que se refieren a dos formas de presentar el chocolate una batido, hasta lograr consistencia espumosa y la otra fundido hasta adquirir una apariencia cremosa.

Entre los que tienen chocolate y distintos ingredientes están: *Flan de chocolate*, en Granada (1) y Bogotá (1); *Natilla de chocolate* en La Habana (5) y en San Juan (1); *Chocolate con nata* (1) en Sevilla; *Glacé de chocolate* (1), en Las Palmas; *Cremel de chocolate* (4), en México y *Manjar blanco de chocolate* (1) en Lima. Algunos otros sirven para acompañar diferentes postres como *Salsa de chocolate* en Córdoba (3) y en Santiago (1); *Baño de chocolate* (1), *Chocolate líquido* (2), en Las Palmas; *Betún* (5); *merengue* (1), en México; *Syrop de chocolate* (1) en Caracas y *Betún de chocolate* (2), en Santiago.

El flan es un postre hecho con huevos, leche y azúcar, si es de chocolate será un agregado que le da sabor; la natilla y cremel están en el mismo caso, si bien la unidad léxica cremel tiene como referente el nombre comercial de un producto que permite elaborar un postre similar al flan. El manjar blanco es un postre hecho con leche, almendras, azúcar y harina de arroz, al que se le puede añadir chocolate. Glasé es azúcar pulverizada que se utiliza en confitería y repostería, puede tener sabor chocolate.

Salsa, baño y chocolate líquido parece ser que son equivalentes, betún y merengue pueden considerarse una mezcla de azúcar y clara de huevo batidas, con que se bañan muchas clases de pasteles y dulces, en este caso con sabor a chocolate, debemos pensar que los informantes se refirieron a crema de chocolate o en el peor de los casos a sabor de chocolate. Syrop, anglicismo que quiere decir jarabe, hecho con jugo de frutas o agua y azúcar hervidos hasta que adquieren consistencia de miel, en este caso, suponemos que se refiere a syrop de chocolate.

Pudin, pudín budin o pudding proveniente del inglés «pudding» se refiere a un platillo dulce compacto o pastoso en cuya confección entran pan, bizcocho o bollo reblandecidos en leche, y frutas; digamos que esta es la base del postre que puede contener chocolate, lo que da motivo a que aparezcan *Budín* (1) y *Pudín de chocolate* (1) en La Paz; *Budín de chocolate* (1), en Córdoba.

Algunas otras unidades léxicas se refieren a bebidas como *Batido de chocolate* (1) *Batido de leche con chocolate* (1) *Crema de leche con chocolate* (2), *Malteada de chocolate* (1) en Bogotá; se entiende por batido una bebida que se

hace batiendo leche con frutas, chocolate, helado u otros ingredientes, es el mismo sentido de malteada.

Por último apareció *caramelo* (1), en Bogotá, este término se refiere a - azúcar fundido y endurecido- creo que fue una aportación cuyo referente se aleja de crema de chocolate.

528	CREMA DE CHOCOLATE															
	¿Y el postre espeso, a base de nata y chocolate?															
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	Informantes 222	Total de ciudades (14)
Crema de chocolate	7	2	20	3	7	4	10	10	15	4	7	12	5	8	114	14
Chocolate		1	1	5				1							8	4
Fudge								1		5					6	2
Natilla						10				1					11	2
Ø	9	4		1	1	4	1		4	1	3			2	30	10

Con esta tabla de mayorías termino la sección de análisis del corpus que he llamado de Léxico estándar.

En el siguiente capítulo Estudio de Léxico estándar, describiré la forma de las unidades léxicas y mencionaré algunos ejemplos de este análisis, relacionado con las variaciones en las respuestas, y los casos de sinonimia o equivalencias.

## Estudio de léxico estándar

Considerando lo expresado anteriormente, seguiré el estudio del léxico en primer lugar clasificaré por la forma, distinguiendo la clase de palabra o de unidades léxicas. Como segundo punto trataré los casos de concurrencia: coincidencia de significado con diferente significante, casos de variedad léxica y mencionaré los casos de coincidencia de un significante con diferentes significados; después presentaré los casos de regionalismos que encontré en este corpus: y por último algunos casos interesantes de variación en la respuesta al cuestionario.

### 4.2.1 Estudio del léxico estándar por la forma

Si bien son sustantivos la gran mayoría, de unidades léxicas del corpus, no todos tiene la misma función nominatriz, como los siguientes que están entre 100 y 96% de frecuencia.

461	GALLINA	término
569	CAFÉ	sustancia
387	SOPA	genérico
509	SAL	sustancia
606	CERVEZA	sustancia
464	PATO	término
506	LENTEJAS	sustancia
508	GARBANZOS	sustancia
522	VINAGRE	sustancia
531	MANZANA	objeto
353	HUEVOS	genérico
498	ZANAHORIA	objeto
473	FIDEOS	objeto
487	TOMATE	objeto
488	ESPINACAS	objeto
521	ACEITE	sustancia
532	PERA	objeto
602	WHISKY	sustancia

Los valores diferentes que tienen estos sustantivos son los siguientes, los llamados genéricos, poseen cierto número de características comunes que los distinguen de los demás y pese a variaciones, presentan una serie de caracteres comunes que permiten reconocerlos bajo ese nombre: tal es el caso de *sopa* y de *huevos*, otros los considero términos, porque su significado nuclear es unívoco, tal es el caso de *gallina*, *pato*, *espinaca manzana*..

Por otro lado establezco la diferencia entre nombres continuos y discontinuos: nombro sustancia a los que tienen la cualidad de no contables es decir, que pueden medirse o cuantificarse, pero las pensamos compuestas por ejemplares iguales: *café, sal, lentejas, garbanzos*; y llamo objeto a los nombres discontinuos que se refieren a entidades aisladas, a seres "contables" numerables, *pera, zanahoria, tomate*.

Con relación a sintagmas, el corpus nuclear contiene 57 de más de una palabra, entre ellos están los que tienen estructura de Sustantivo + Adjetivo, (S + A) y este primer grupo se refiere a la forma de preparar los alimentos. En todos ellos la función del adjetivo es especificativa.

N°	Concepto	N°informantes	Porcentaje
573	ALIMENTO ASADO	199	89%
432	CARNE ASADA	181	81%
458	POLLO ASADO, ROSTIZADO	142	63%
431	PAVO RELLENO	192	86%
574	ALIMENTO FRITO	218	98%
433	CARNE FRITA	205	92%
435	CARNE RELLENA	129	58%
459	POLLO FRITO	214	96%
410	HUEVOS FRITOS	213	95%
412	HUEVOS REVUELTOS	128	57%
596	ALIMENTO SALADO	221	99%
580	ALIMENTO TOSTADO	173	77%
572	ALIMENTO COCIDO	158	71%
513	PIMIENTA MOLIDA	168	75%
477	ARROZ BLANCO	196	88%

Otras unidades léxicas se refieren a características que presentan naturalmente los alimentos.

N°	Concepto	Nº Informantes	Porcentaje
558	FRUTA MADURA	214	96%
556	FRUTA VERDE	208	93%
560	FRUTA PODRIDA	193	86%
561	FRUTA AGRIA	124	55%
586	ALIMENTO LIGERO	128	57%
587	ALIMENTO CRUDO	206	92%
582	ALIMENTO FRESCO	204	91%
594	ALIMENTO AMARGO	195	87%
593	ALIMENTO PICANTE	202	90%
592	ALIMENTO PASADO	163	73%
588	ALIMENTO RANCIO	148	66%
589	ALIMENTO SABROSO	147	66%

Otras unidades dan cuenta de los alimentos que producen reacciones en el organismo.

591	ALIMENTO QUEMADO	201	90%
585	ALIMENTO PESADO	186	83%
584	ALIMENTO INDIGESTO	134	60%
590	ALIMENTO AGARRADO, PEGADO	131	59%

Algunas unidades léxicas se refieren a conceptos que conciernen a productos del mercado, es decir que se producen y se venden comercialmente.

364	VINO BLANCO	215	96%
366	VINO ROSADO	154	69%
571	CAFÉ INSTANTÁNEO EN POLVO	144	64%
611	CAFÉ EXPRES	131	59%

Unidades léxicas cuya estructura consiste de la unión de dos sustantivos por medio de una preposición que puede indicar modo o sustancia de lo que está hecho un alimento. (S + prep.+ S)

512	PIMIENTA EN GRANO	162	72%
375	SARDINAS EN ESCABECHE	123	55%
373	SARDINAS EN ACEITE	193	86%

La preposición *en* indica la forma en que aparece la pimienta, asimismo la forma en que están preparadas las sardinas.

La preposición *con* señala la mezcla de dos ingredientes, el té, con limón o con leche; el café, con diferentes proporciones de leche, y el postre llamado arroz con leche.

623	TÉ CON LIMÓN	208	93%
622	TÉ CON LECHE	189	85%
348	CAFÉ CON LECHE	196	88%
545	ARROZ CON LECHE	192	86%

La preposición *de*, uniendo dos sustantivos indica la especificación del genérico aunque el primer caso, de *consomé de carne*, es una redundancia porque el significado de consomé, es caldo de carne; en el caso de carne y costilla la preposición indica de qué animal se trata. Con relación a los sintagmas con el término genérico sopa, especifica de qué sustancia está hecha la sopa. Es similar el caso de la *crema de chocolate*.



403	CONSOMÉ DE CARNE	122	54%
427	COSTILLA DE RES	191	86%
425	CARNE DE TERNERA	204	91%
391	SOPA DE ARROZ	205	92%
398	SOPA DE PASTAS	117	52%
396	SOPA DE FIDEOS	197	88%
400	SOPA DE PESCADOS	188	84%
395	SOPA DE AJO	181	81%
528	CREMA DE CHOCOLATE	114	51%

Asimismo, tenemos el caso de Sustantivo + preposición + artículo + sustantivo para indicar la forma en que se prepara el alimento o bien el instrumento que se emplea en su elaboración.

457	POLLO AL HORNO	157	70%
577	ALIMENTO A LA PARRILLA	155	69%

Finalmente, mencionaré el caso de la barra de bar donde la preposición indica pertenencia de la barra al bar.

632	BARRA / BARRA DE BAR	179	80%
-----	----------------------	-----	-----

#### 4.2.2 Estudio del léxico estándar, por la concurrencia

Una de las múltiples razones de este proyecto consiste en encontrar nuevos conceptos o testimoniar la evolución de las palabras en relación con los conceptos; así se encuentran casos de coincidencia de significado, es decir un solo significado corresponda más de un significante, y el caso contrario, el de que un significante pertenezca a varios significados.

Se aplica el término de sinonimia cuando un mismo concepto (significado) se identifica con más de un significante; por ejemplo, el caso de *Remolacha* (497), que es mencionado en todas las ciudades, mientras que en México la mayoría registra *Betabel*. Este podría considerarse un caso de sinonimia.

Por otro lado es interesante la distribución de vocablos relacionados con betabel que proviene del francés «betterave» el cuál dio origen a otros términos como *Beterraga* y *Betarraga*, en el Sur, y *Beterrada* y *Beterrava*, en la zona peninsular; como se puede observar, del término francés provienen más de tres variaciones relacionadas con el mismo referente. Entre remolacha y betabel se observa la evolución del término, pero sin cambiar el referente.

Un hermoso caso es el de *Pavo* (465), -ave del orden de las Galliformes, oriunda de América- que en México se reporta *Guajolote*, *Cócono*, *Pípila* y *Total*; en La Habana, *Guanajo* y en Bogotá, *Pisco*. Si bien, cada término es usado regionalmente, todos se refieren a la misma ave, aunque, algunas veces, se haga una alusión respecto al sexo del animal o al uso que se le dará.

Es singular el caso de -poroto = judía = frijol = caraota- cuya definición es registrada por el diccionario, en la primera acepción -planta herbácea-, en la segunda -fruto- y en la tercera -semilla- de esa planta, en los cuatro casos, y no aparece en el corpus nuclear que estoy trabajando, sino como elemento de confusión, pero en el Corpus Base aparece con una variación muy amplia.

Un caso culinario es el de Cilantro, también conocido como coriandro, culantro celindrate.

Otro caso sería el de *Fideos* (473), aparece con mayoría, sin embargo aparece también, *Cabello de ángel*, como es frecuente entre las sopas de pasta que reciben el nombre del objeto al que se parecen, cabello de ángel se refiere a pasta alimenticia de harina en forma de cuerda delgadísima.

El caso de *Té* (349), es interesante porque, si bien, el término que proviene del chino, (dialecto de Amoy te) comparte uso con *infusión*; hay razón para este uso compartido ya que, por un lado, el concepto *té* puede considerarse genérico, por el proceso de infusión, de tal manera que se da como equivalente en el DRAE, en la acepción 5 infusión -bebida- *Té* de manzanilla, *té* de tila.

El ilustrativo el caso de *Fruta verde* (556), que entre las múltiples respuestas que produjo se encontraron solamente algunas equivalencias con fruta verde; *fruta inmadura* = *fruta biche* = *fruta tierna*; y, como término cercano, *fruta pintona*

Es importante tener claro que no se trata de términos sinónimo, sino más bien de términos que pueden tener cierto grado de equivalencia en ciertos contextos.

En este caso se encuentran además los que aparecen en la siguiente tabla:

N° de pregunta	Términos	Página de estudio
364	Vino blanco: clarete, espumoso, claro, rosado, manzanilla	70
558	Fruta madura: fruta en sazón fruta en su punto	72
372	Sardinas: anchoas, manjúas, cornalitos, arenque, boquerón	76/155
476	Paella: arroz a la valenciana en Bogotá (4) y en Santiago (8)	81
349,	Té: infusión	83
556	Fruta verde: fruta inmadura, fruta sin madurar .	86
527	Flan: leche asada, jericaya, flan de huevo	93
373	Sardinas en aceite: sardinas en aceite vegetal, sardinas en aceite de oliva y sardinas al aceite.	105
604	Coñac: Brandy en Caracas (12) y en otros lugares	112
622	Té con leche : té en leche en Bogotá (10)	113
362	Aperitivo: Vermouth, en Buenos Aires (7)	117
585	Alimento pesado: Alimento indigesto amplia coexistencia	118
379	Ostra: ostión en La Habana (13)	121
601	Anís: Anisado en Bogotá (11) y en La Paz (8)	126
450	Morcilla: Rellena México (8) y Bogotá (16), Moronga (9) en México,	128
580	Alimento tostado: alimento dorado	129
513	Pimienta molida: pimienta en polvo: y pimienta	134
553	Pasas: Uvas pasas, pasas de uva, uvas secas, pasitas,	135
512	Pimienta en grano: pimienta entera	138
629	Refresco embotellado; gaseosa, refresco de botella,	142
571	Café instantáneo o en polvo; Nescafé México (11), y Café en polvo San Juan (12) y Santiago (6)	151
499	Rábano: rabanito, rabanillo, en Lima, Buenos Aires y Córdoba y Las Palmas	145
589	Alimento sabroso: alimento rico en Lima, La Paz y Buenos Aires, amplia coexistencia	149

Existen casos en los que la variación es engañosa, como el caso 573, de *Alimento asado*, donde aparecen multitud de unidades léxicas como *alimento a las brasas*, *alimento a la parrilla*, *alimento a la plancha* (página 97) entonces, la equivalencia es parcial en cuanto que se refiere al material o al instrumento con el que se llega al mismo resultado, que es alimento asado.

Otros casos son aquellos en los que no hay variedad porque, aunque aparecen como respuestas en la misma pregunta, los vocablos tienen referentes distintos como el caso 357 de *Queso, cuajada, requesón, quesillo, cuajo* (p. 84). Asimismo *Alimento pasado, alimento malo y alimento añejo* (N° 592 p. 136) En el que añejo no tiene el mismo valor que alimento pasado.

Asimismo es el caso 572 de *Alimento cocido, hervido y sancochado*, aparecen en concurrencia, pero no tienen el mismo referente aun cuando comparten algún rasgo. (p.140), Para cocer en agua, algunas veces es necesario que ésta alcance grados de ebullición, esto no implica que el alimento quede cocido. Se hervía el material clínico cuando no había material esterilizado, pero no se cocía. Por otro lado sancochar implica dejar el alimento medio crudo y sin sazonar.

Sucede también que un significante tenga diferentes significados lo observamos claramente en *Alimento Pesado, (585)* equivalente a *Alimento indigesto (584)* con quien comparte mayorías en los dos casos, sin embargo al adjetivo pesado se le atribuyen 17 acepciones, ninguna de ellas referidas a alimento; solamente en el DEA <sup>1</sup> en la acepción 7 se enuncia –comida difícil de digerir-.

Otro caso es el 427 de *Costilla de res* (p.105) en el que aparecen muchos términos para un referente: *chuleta, costillar, costillar de ternera, entrecot, chuletón, roastbeef*, si bien no puede haber sinonimia absoluta, si comparten estas palabras algunos rasgos, como el tipo de corte de la carne, o la preparación de la misma para ser asada.

### 4.2.3 Estudio de regionalismos

En este corpus, de términos; que son reportados por más del 50% de los informantes, no es de esperarse que aparezcan regionalismos, sin embargo aparecen algunos que yo he seleccionado como tales en función del número de informantes que los refieren y de que aparezcan en una sola ciudad.

Entre los términos que parecen regionalismos hay algunos que no se pueden considerar así porque no hay equivalencia entre ellos tal es el caso 544 de Higo: que registran, en Bogotá y solo ahí, *Breva* (25) informantes y sucede que Breva se le llama al higo cuando es joven.

Otro caso es el 445 que corresponde a la pregunta de Tocino y que en México se registró *Unto* con mayoría, si bien no se registra la palabra unto en ninguna otra ciudad, el referente no es el mismo que el de tocino, por lo que se

<sup>1</sup> *Diccionario del español actual*, Manuel Seco, Olimpia Andrés y Gabino Ramos, Madrid, Aguilar, 1999

trata de un falso regionalismo, porque también existe el término tocino (página 125) Sin embargo en la siguiente tabla se muestran otros términos que sí cumplen con lo que se considera regionalismo:

Nº de pregunta	Términos	Página de estudio
487	Tomate: Jitomate en México (25)	72
556	Fruta verde: fruta biche (5) en Bogotá	86
587	Alimento crudo: Alimento natural (7) en Santiago	90
348	Café con leche: café, en Santiago (7)	91 y 98
527	Flan: quesillo en Caracas (12)	93
593	Alimento picante: alimento picoso (17) en México	96
535	Melón: melón de castilla en la Habana (14) coexistencia con Sandía: melón en Cuba (19)	101
356,	Churros: tejerings en Granada (11)	102
520,	Margarina: mantequilla en San Juan	103
597	Sidra: vino de manzana en Bogotá (19)	104
358	Mantequilla: manteca en Buenos aires (12) y en Córdoba (11)	104
449	Salchicha: Perros calientes La Habana (14)	107
545	Arroz con leche: arroz de leche en Bogotá (15)	107
538	Mandarina: naranja en Madrid (12), Naranja china en Las Palmas (9)	108
383	Cangrejo: Juey en San Juan (12)	112
486	Pepino: cohombro en Bogotá (11), y Cocombro	112
400	Sopa de pescado: Sancocho de pescado en Caracas (9) y en Lima (3)	114
450	Morcilla: Prieta en Santiago (13)	128
497	Remolacha: Betabel en México, Beterraga en Lima y en La Paz, Batarraga en Santiago	132
470	Tallarines: Cínticas en Caracas (7)	133
512	Pimienta en grano: pimienta en pepa en Bogotá (7)	138
517	Azafrán: Bijol en La Habana (21), y Color en Bogotá (22), Palillo en La Paz (6)	140

#### 4.2.4 Estudio de las variaciones en las respuestas registradas en el corpus nuclear.

1. Casos en que aparecen más de cinco unidades léxicas en una sola ciudad para un solo concepto.

Nº	Términos	Página
335	Hotel: hospedaje hostel, mesón, posada, motel, en La Habana	73
346	Fruta : Cereal, jugo de cítricos, jugo de naranjas, naranja, pomelo en Córdoba. Cereal, cítrico, jugo, naranja, tomates, zanahoria en La Habana.	82
375	Sardinias en escabeche: sardinias ahumadas, Antipasto, sardinias en antipasto, sardinias en conserva, sardinias en picante, sardinias en vinagreta, sardinias enlatadas, y sardinias fritas en Bogotá.	164
528	Crema de chocolate: betún, cremel de chocolate, dulce de chocolate, fondue de chocolate, merengue, mus de chocolate, pasta de chocolate , postre de chocolate en México	171

Lo que nos lleva pensar estos casos es la familiaridad de las acciones, objetos o lugares que rodean a los informantes cotidianamente. Además de la flexibilidad del cuestionario.

2. Variación debida a la pregunta, por las condiciones mismas de la encuesta al no determinar una forma única de preguntar, se dieron casos en los que los informantes respondían a la situación misma de la pregunta y no se referían al concepto, o bien quedaba tan vaga que se daba mayor información de la solicitada tal es el caso de *Huevos (353)*, que aunque aparece con mayoría en todas las ciudades algunos informantes prefirieron mencionar en Madrid: *Huevos fritos* , *Huevos fritos con jamón* ; y en Córdoba, *Huevos duros*, *Huevos pasados por agua*, *Huevos poché*, y *Huevos revueltos*.

Otro caso es el de *Café (569)* con el cien por ciento de informantes aunque en La Habana se registraron *granos de café* y *semillas de café* tal vez porque en el cuestionario se mostraron los granos de café y los informantes se refirieron al objeto y no a la sustancia.

El caso de *Alimento pegado (590)*,(a la olla en que se cocinó); se registraron también algunas respuestas que hacen referencia al alimento que se pega en la boca, al probarlo, tal es el caso de las unidades léxicas: *Alimento pegajoso*, *Alimento que agarra la lengua*, *Alimento que hostiga* y *Alimento que se pega*.

3. Concurrencia de varios términos que comparten algún rasgo nuclear, pero cuyos rasgos laterales los definen como diferentes como el caso:

*Sopa / caldo / consomé / potaje / crema*  
*Pensión / casa de huéspedes / mesón / posada*  
*Sardinas / anchoas / manjús / ostiones / cornalitos / arenques*

4. Variación por especificación del término genérico que no modifica el significado

*sal / sal común*  
*Jamón / jamón de cerdo*  
*Embutidos / carnes embutidas*

5. Variación por descripción del estado de un alimento, es decir cuando se usan sintagmas en lugar de términos como es el caso de

*Alimento salado / alimento pasado de sal*  
*Alimento fresco / alimento acabado de hacer*  
*Alimento rancio / alimento que está fuera de tiempo*  
*Alimento indigesto / alimento que cae como una bomba*

6. Variación por metonimias

- por similitud de color *Cerveza / Blanca, Rubia*
- por similitud en la forma *churros / porras, canelones / canutos*
- por contigüidad de palabras *Cerveza / Fría, Helada >Elodia\**
- por continente y objeto *Cerveza / Tubo*
- por materia y objeto *Cerveza / Malta*
- por origen, marca y objeto *Cerveza/ Pilsen, Pilsener, Corona\**
- por la máquina y el objeto *Churros / tejerings*

7. Variación por uso de un registro coloquial

*Cerveza / cheva, chevecha, cheves\**

8. Variación por el empleo de una forma culta.

---

\* Empleada en México

\* Empleada en México

\* Empleada en México

*Pato /ánade*  
*Fruta podrida /fruta putrefacta*

9. Variación por confusión en las leguminosas que comparten el rasgo de misma familia pero de diferente especie (no hay variación léxica).

*Lenteja/ arveja/ judía/ garbanzo*

10. Variación léxica, mismo referente con significantes diferentes.

*Poroto /frijol / judía*  
*Alimento ligero /alimento sin grasa*  
*Sardinas en escabeche / sardinas en vinagre /sardinas en vinagreta*

11. Variación por términos en otra lengua. Una forma de nominación consiste en adoptar palabras de otras lenguas.

*manzana /apple*  
*salchicha / hot dog*  
*pollo rostizado /pollo al spiedo*

12. Variación por aparición de formar irregulares

*alimento frito/ freído*

13. Variación por sustitución del sintagma por un sustantivo sin cambio de referente

*Alimento frito /fritura*  
*Fiambre / Carnes frías*  
*Carne a la parrilla / parrillada*

14. Variación por especificación del término genérico con cambio de referente

*Huevos / huevos fritos, huevos pasados por agua, huevos duros etc,*  
*Sopa de ajo / sopa condimentada con ajo, crema de ajo*

15. Variación por términos opuestos al concepto objeto de la pregunta.

*Vino blanco /vino tinto*



## 16 Casos de variaciones en una ciudad

Pan: galletas, arepa, cake, dulce de harina, pasteles tapioca, cereal, en La Habana; y criollitos, galletas, galletitas, y tostadas en Córdoba  
Fruta pasada; blandita, dañada, jecha,, madurísima, pasada de punto, picha, y remadura en Bogotá

## 17. Variación por sustitución con unidades léxicas equivalentes

*Alimento asado*: es sustituido por términos equivalentes aunque el resultado es alimento asado, se hace énfasis en el combustible o en el instrumento (*horno, plancha pincho*) y en el procedimiento:

*Alimento a la (s) brasa (s)*  
*Alimento asado a las brasas,*  
*Alimento cocido a la brasa,*

*Alimento a la parrilla,*  
*Alimento a la plancha;*  
*Alimento al horno*  
*Alimento al pincho,*

*alimento horneado*  
*alimento soasado*

*Café con leche*, entendido como mezcla, en proporción variable, de ambas sustancias, que suele servirse en los establecimientos correspondientes en taza mayor que la destinada al café solo, o en vaso también- presentó un solo término equivalente

*Perico en Bogotá: café con algo de leche.*  
*café blanco*  
*café y leche*

*Sopa de fideos*

Entre las respuestas se obtuvo un término genérico

*sopa de pasta*

y varias especificaciones similares:

*sopa de cabello de ángel*  
*sopa de fideillos*  
*caldo de fideos.*

### 18 Variación por necesidad del informante de aclarar conceptos usando unidades léxicas

Alimento quemado: alimento que se puso carbón p92

Alimento tostado: alimento muy cocido

Alimento pasado: alimento echado a perder, alimento que se ha pasado alimento que no está bueno , alimento en mal estado.

Alimento rancio: alimento que está fuera de tiempo, alimento que se ha cortado, alimento que huele mal y alimento con mal sabor.

Estos ejemplos sirvan para demostrar como ante la falta de contenido en el concepto alimento rancio, el informante requiere de usar las expresiones para explicar con mayor precisión el concepto.

### 19. Términos desconocidos

Son los caos en los que una mayoría de informantes reporta desconocimiento del concepto. Por ejemplo:

Comino, desconocido por 24 informantes de 8 ciudades

Vainilla 23 8

Aguardiente desconocido por 11 de Buenos Aires y 10 de Madrid.

Un caso especial fue registrado en el cuestionario de Madrid, donde con cierta regularidad se manifestó como desconocedora de conceptos familiares una buena parte de los informantes, lo cual refleja que la encuesta pudo haberse realizado sin suficiente rigor, siguiendo el procedimiento establecido. Por ejemplo, aparecieron 7 desconocedores del concepto *queso*; 6, de *sardinas*; 8, de *sardinas en aceite*; 10, de *sardinas en escabeche*; 8 de *morcilla*; y 9 de *tallarines*. Entre los más notables.

Si el número total de informantes de Madrid fue 16, y un promedio mayor del 50% es decir entre 8 y 9 informantes se manifestaron, con cierta frecuencia desconocedores de una gran cantidad de conceptos , entonces debemos pensar que la muestra que nos aporta la encuesta de Madrid, no es de 16 informantes sino de 8 o 9 nada más.

### 20. Distribución geográfica de los términos

Presento las siguientes tablas para apreciar la distribución geográfica de algunos términos, acercarnos a la hipótesis planteada acerca de la similitud del léxico del continente europeo y el léxico de las capitales del Caribe y del norte de América del Sur.

337	PENSIÓN														
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	
Pensión	10	10	17	8	13	2	1	12	10	11	4	11	9	12	
Casa de huéspedes	2		1	8	12	10	1								
Hospedaje							8								
Residencial										1	5		3		

611	CAFÉ EXPRÉS														
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	
Café exprés	5	2	21	11	24	3	1	3	11	6	9	12	11	12	
Café expreso		2		1	1	15	8	8		2			2		
∅	9	8				1			2	2	2				

376	ARENQUES														
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	
Arenques*	6	9	25	10	25	3	12	7	5	5	3	12	5	4	
Boquerón	1										6				
Ispis											6				
No saben	9	3		2		11		5	11	7	2		3	9	

412	HUEVOS REVUELTOS														
Respuestas	Md (16)	Sv (12)	Gr (25)	L.P (12)	Mx (25)	L:H (21)	S.J. (12)	Cr (12)	Bg (25)	Lm. (12)	L.Pz (12)	B.A (12)	Cd. (13)	Sn (13)	
Huevos revueltos	4	12	1	12	25	8	1	7	9	1	10	12	13	13	
Huevos batidos	1					1			3	12	1				
Revoltillo						16	1	6							
Pericos								3	18						
Huevos en revoltillo							7								
∅	8		1								2				

Como se puede observar la distribución de los términos en las zonas dialectales no es homogénea, algunos se distinguen entre los países de del Caribe y los del Cono Sur, pero no se puede decir que haya una constante entre los términos usado en la Zona del español peninsular y la Zona del norte de América, es decir las capitales de la cultura colonial: México, Colombia, Perú.

\* Las celdas y los números sombreados indican mayoría de informantes en esa ciudad que refieren el término señalado.

21. Para terminar presentaré una muestra del léxico de la alimentación de La Paz, Bolivia, el número que antecede a cada término es el número de la pregunta.

606. Cerveza: blanca, cheva, chevecha, helada, rubia, tubo

353. Huevos: K'auanas

531. Manzana: apple

459 Pollo frito: pollo broaster.

357. Queso: cheese, quesillo, requesón,

532. Pera: pera de agua, peramota

354. Pan: k'ula t'anta

477. Arroz blanco , k'aja

360. Galletas , chambergos k' aukas

Como se puede observar tiene esta muestra algunos rasgos de las lenguas indígenas que subyacen en la región de Bolivia, y por otro lado presenta también la evidente presencia del inglés.

## CONCLUSIONES

El título de esta tesis reza *Léxico de la alimentación, hacia un modelo de estudio*, parecería un título ambicioso si no reflejara una necesidad imperiosa de mi parte. Así pues he logrado con esta tesis acercarme con cierto método al estudio de un corpus, aunque cerrado, con todas las características de la lengua viva.

Los capítulos de esta tesis fueron ideados y desarrollados con el fin de llenar huecos en mi formación teórica, y en esta tarea encontré que no agotaría en este trabajo las posibilidades de investigación que me facilitarían los modelos semánticos expuestos.

Con relación al trabajo con un corpus que se inserta en una investigación mayor confieso que es una gran ventaja, pues el esquema ideado y presentado por las investigadoras Elizabeth Luna y Rocío Mandujano representa un acicate para continuar las investigaciones de léxico.

Sin embargo no dejo de reconocer las desventajas de la investigación con cuestionarios que, en este caso, aunque no era motivo de mi investigación la relación de los informantes con el corpus no dejé de advertir las diferencias en la presentación de los datos, me llamó especialmente la atención la falta de informantes en el corpus de Madrid. Por otro lado también noté “espontaneidad” en el corpus de Bogotá y “precisión en el de Santiago.

Considero este léxico vigente dado que la mayoría de las unidades léxicas aquí estudiadas fueron encontradas en los diccionarios de uso común, además las que no fueron encontradas en los diccionarios aparecieron en páginas de la red consagradas a propagar recetas de cocina a nivel internacional.

Con relación a las preguntas planteadas en el apartado de Análisis de léxico estándar, puedo decir que fueron parcialmente respondidas: es un hecho que la frecuencia con que parecen algunos términos los hace candidatos a ser considerados léxico panhispánico porque tienen las características que señala Violeta Demonte.

Respecto a las características del léxico panhispánico o del léxico estándar, -si consideramos esta característica como un continuo con dos extremos, en uno, lo estándar y en el otro lo regional-, puedo afirmar que la mayoría de las unidades

de este corpus se orienta hacia el extremo de lo estándar, puesto que son mencionadas todas las unidades léxicas estudiadas por lo menos por el 50% de los informantes, considerando las 14 ciudades.

Sin embargo el hecho de que exista acuerdo en la idoneidad de un término no cancela la riqueza de términos que los informantes transmitieron. Tal vez esta profusión de términos se deba a las condiciones contextuales propias de cada lugar y de su *modus vivendi*.

Con respecto a los casos de sinonimia y de variación léxica, puedo decir que es más adecuado hablar de equivalencias que de sinonimias, que muchas equivalencias se obtienen con sintagmas que describen el concepto. También es común encontrar casos de confusión, en los que parecen muchas unidades léxicas que comparten solamente un rasgo lateral, pero que no son iguales.

Se dan casos de que unidades léxicas que comparten algún rasgo lateral y que los hablantes o el mismo diccionario hace aparecer como equivalentes, sin que lo sean, puesto que un análisis profundo lo demuestra, por ejemplo en el caso de moluscos que hay diferencias de especie. O en casos de procedimientos para cocer los alimentos, en conceptos, aparentemente tan claros, como freír y asar, los diccionarios los reportan como equivalentes, por no decir sinónimos.

Otra observación pertinente es que aparecieron muchos términos entre las respuestas que no son equivalentes pero que comparten algún rasgo, algunas veces tan evidente como tratarse de *un alimento muy apreciado por su sabor*. Sin embargo este hecho refleja falta de conocimiento y de precisión de los informantes.

Por otro lado los casos de polisemia se dieron principalmente entre los adjetivos, que tienen, en sí mismos, la capacidad de significar de acuerdo con el sentido del sustantivo. Esto es fácil de observar, porque el sustantivo unido con un adjetivo no conforma en sí mismo un concepto que exista antes de que sea actualizado en el habla.

Las unidades léxicas que se refieren a alimentos, por ejemplo alimento quemado, alimento tostado, alimento picante etc, generalmente no se van a emplear en contexto de esta forma, puesto que la palabra alimento funciona como genérico, entonces lo que se estudia es el adjetivo que lo determina.

Las variaciones se hacen a partir de los significados laterales como el caso de chocolate. (350) p.75.

Con respecto a la evolución morfológica de un vocablo, por las características de esta tesis, es observable este fenómeno en la línea topográfica, un caso bellamente demostrado es el de betabel que evoluciona de un lugar a otro desde, probablemente el término francés *betterave*. Hasta nuestro betabel.

En el caso de regionalismos, se presentan aun cuando se acepta el término estándar, y en general son los mismos que durante años han sido señalados.

Cuando el término diferente era referido por un solo informante no lo consideré como regionalismo sino solamente como sintomático. Como ejemplo 383 Cangrejo, cangrelliza y centolla representan un uso, pero no puedo decir que sea generalizado en esa zona. También es el caso 559 de fruta pasada, con los adjetivos jecha y picha, reportados en Bogotá p.114.

Respecto a las cercanía o alejamiento entre las comunidades léxicas observé cierta cercanía entre Europa, México y algunos países del Caribe, aunque algunos términos, curiosamente fueron registrados en los extremos, es decir en Madrid y en Santiago de Chile.

El hecho de que habiendo mayoría de un termino, los informantes hayan registrado más términos es signo de la riqueza léxica del español o bien de la inestabilidad del concepto.

Es evidente que con esta investigación no se agota la posibilidad de estudiar casos como el de la tríada: *almuerzo /comida /cena*, o la gran variedad que registran los términos relacionados con el hospedaje, o el café como bebida; y términos relacionados con las gramíneas del género de las judías. Un análisis como este es solo la punta del iceberg, estos primeros pasos dan una pauta para continuar investigando dentro del área de la semántica.

La tesis no constituye más que el inicio de una investigación mucho más profunda que considere el estudio de casos específicos como la mencionada triada y su distribución geográfica, o bien la variedad de términos relacionados con *judías, frijol, caraotas* etc. y su pertinencia. Por otro lado, la utilidad que tiene esta tesis es, sobre todo, para aquellos que se inician en el estudio del léxico sin más guía que la inquietud por el conocimiento y por el servicio docente.

Para mí ha sido un privilegio trabajar con el Corpus Tablas, que es un producto de las coordinadas del Proyecto PILEI.

El título de la tesis se justifica porque logré habilitarme con un método de acercamiento a al *léxico de la alimentación*, lo organicé, lo manipulé e investigué la pertinencia de todas las unidades recogidas por las investigadoras que presentan este producto.

Y si bien, anuncié la presentación de una propuesta para acercarse al estudio del léxico, mencionaré solamente una serie de pasos que me parece conveniente seguir cuando uno se enfrenta al estudio de un corpus de léxico.

- 1) Estudiar el léxico en contexto y a partir de ahí hacer un corpus vigente.
- 2) Ordenar las palabras por campos semánticos y no por frecuencia.
- 3) Buscar las acepciones de las palabras que se encuentran en los diccionarios de uso común.
- 4) Comparar el uso en el contexto y las posibilidades de sinonimia o de equivalencia según otros dialectos.

El objetivo es adquirir criterio para seleccionar léxico y con conocimiento ubicarlo dentro del paradigma estándar / regionalismo, y a partir de ahí darle el curso que deberá seguir en los materiales educativos.

Patricia Irene Martínez Ávila  
Jueves, 10 abril de 2008



## Bibliografía

- AITCHISON, JEAN, (1987/2003) *Words in the mind*, Reino Unido, Blackwell Publishing, Tercera edición, 314p.
- ALVAR, MANUEL, (1993), "Los diccionarios académicos y el problema de los neologismos" en *La lengua de...*, Ediciones de la Universidad, Alcalá de Henares, 49-67 pp
- ALVAR, MANUEL, (1995), *Por los caminos de nuestra lengua*, Servicio de publicaciones, Universidad de Alcalá de Henares, 247p
- , (1993), *La lengua de ...*, Ediciones de la Universidad, Alcalá de Henares, 213p
- , (1991), *El español de las dos orillas*, Madrid, Editorial MAPFRE, 284 p.
- ALVAR, MANUEL, y Lope Blanch (1978), *En torno a la sociolingüística*, IIF, UNAM, México, Cuaderno de lingüística N°3
- ALVAR, MANUEL, y López Morales Humberto, (1978 ), *Estudios sociolingüísticos*, IIF, UNAM, México, Cuaderno de lingüística N°5.
- ÁVILA, RAÚL, (1999.) "Unidad y diversidad del español", Portada del CVC, Instituto Cervantes (España)
- (1992) "La lengua española en el quinto 92 y en el primer 98" en Actas del IV Congreso Internacional de "El español en América", Santiago de Chile, 7ª11 de diciembre de 1992, Pontificia Universidad Católica de Chile, 1995, 490-500pp.
- (1997) "Variación léxica: denotación y connotación, autorregulación" en Anuario de Letras, UNAM. Vol. XXXV, 77-102 p
- (1998) "Españolismos y mexicanismos: hacia un diccionario internacional de la lengua española " en Nueva Revista de Filología Hispánica, El Colegio de México, XLVI,2, , 395-406p
- (1999), *Estudios de Semántica social*, Jornadas 130, El Colegio de México, 219 p.
- (2005) "Españolismos y mexicanismos: un análisis cuantitativo", en Nueva Revista de Filología Hispánica, (NRFH), V53 N° 2, 4 13-455 p, Universidad Nacional Autónoma de México.
- BLOOMFIELD, LEONARD, (1970), *Language*, London, George Allen y Unwin, LTD, Museum Street, 566p (reimpresión)
- BOSQUE, IGNACIO, (1989), *Las categorías gramaticales. Relaciones y diferencias*, Madrid. Editorial Síntesis, , 231p.
- BUSTOS GUADAÑO, EDUARDO de,(1999) *Filosofía del Lenguaje*, Madrid, Universidad Nacional de Educación a Distancia, UNED, Unidades didácticas, 2º reimpresión 2000, 672p

- COSERIU, EUGENIO, (1962), *Teoría del lenguaje y lingüística general*, Madrid, Ed. Gredos, Biblioteca Románica Hispánica , 3º edición, 1973/78, 328p
- , (1983) *Introducción a la lingüística*, México , UNAM, Instituto de Investigaciones Filológicas, (publicación primera 1951), 121p
- , (1990) “El español de América y la unidad del idioma”, I Simposio de Filología Iberoamericana, (Sevilla, 26-30 de marzo 1990) Zaragoza, Libros Pórtico, 42-75 pp.
- CHOMSKY, NOAM, (1965), *Aspectos de la teoría de la sintaxis*, trad. C.P. Otero, Madrid, Aguilar, 260 p. GUIRAUD, PIERRE, (1976) *La semántica*, México, Fondo de Cultura Económica, 142p
- HERRERO VECINO, CARMEN, (1997), *El nombre en español 1. El sustantivo*, España, Ediciones Colegio de España, 181p
- LARA, LUIS FERNANDO, (1997), *Teoría del diccionario monolingüe*, México, Colegio de México, 273p.
- , 1990, *Dimensiones de la Lexicografía*, México, COLMEX, Jornadas 116, 249 p.
- , 1979, *Investigaciones lingüísticas en Lexicografía*, México, COLMEX, Jornadas 89, 159-166 pp.
- , 1976, *El concepto de norma en lingüística*, México, Ser, Estudios de Lingüística y Literatura.
- LEECH, GEOFFREY, (1977) *Semántica*, Madrid, Alianza editorial. 418 p.
- LOPE BLANCH, J. M. (1979) *Investigaciones sobre dialectología mexicana*, México, UNAM.
- (1977) “Indigenismos en la norma lingüística culta de México” en *Estudios sobre el español hablado en las principales ciudades de América*, México, UNAM, pp. 257 - -269.
- (1977) “Anglicismos en la norma lingüística culta de México” *Estudios sobre el español hablado en las principales ciudades de América*, México, UNAM, pp.
- (1972) ”Estado actual del español en México” en *Estudios sobre el español de México*, México, UNAM (Publicaciones del centro de Lingüística Hispánica) 9-27pp.
- (1972) “El supuesto arcaísmo del español americano” en *Estudios sobre el español de México*, México, UNAM ( Publicaciones del centro de Lingüística Hispánica) 29-49pp.
- (1978) Coordinador, et al, *Léxico del habla culta de México*, México, Instituto de Investigaciones Filológicas, Publicaciones del Centro de Lingüística Hispánica 6, UNAM, , 585 p.
- LÓPEZ MORALES, HUMBERTO, (1977), “tres calas léxicas en el español de La Habana (indigenismos, afronegrismos , anglicismos)”, en *Estudios sobre el español hablado en las principales ciudades de América*, México, UNAM, pp. 49-61.

- , (2002) "Discurso pronunciado con motivo de su investidura como Doctor Honoris Causa por la Universidad de Alicante en febrero de 2002. Búsqueda sobre léxico en Google búsqueda especializada el 21 de octubre de 2004
- LÓPEZ CHÁVEZ, JUAN (1994) "Léxico de la enseñanza de la lengua materna" en *Actas sobre el primer encuentro sobre problemas de la enseñanza del español en (1994), México, Zacatecas*, del 18 al 20 de mayo de 1994, Edición Marina Arjona Iglesias, Juan López Chávez , Maribel Mader Condrat.
- (2003) *¿Qué te viene a la memoria? La disponibilidad léxica: teoría, métodos y aplicaciones*, Zacatecas, Unidad Académica de Letras, Universidad Autónoma de Zacatecas, 458p.
- MAHLER, PAULA, (2004), "Unidades léxicas: Representación y definición en el desarrollo lingüístico" en *Revista Signos* 2004 Vol. 37, N°56, Valparaíso, 59-73 p. *Revista Signos on line*, ISSN 0718-0934.
- MARCOS MARÍN, FRANCISCO, (2004), "Contrastes en el léxico hispánico" en *Revista de Libros* N° 69, Consulta sobre el léxico el 21-octubre -2004. (URL) [www.answer.uni.ausburg.de/dcea/indice.html](http://www.answer.uni.ausburg.de/dcea/indice.html)
- MORENO FERNANDEZ, FRANCISCO, (2005), "Lenguas de especialidad y variación lingüística", Departamento de Filología española Universidad de Alcalá, 15p consultado en <http://www.ub.es/filhis/culturele/moreno.html>, el 13 de diciembre de 2005
- MORENO DE ALBA, JOSÉ G.(1988/1995)*El español en América*, México, Siglo XXI editores, 248p.
- , (1993) "Sobre la posible ejemplaridad panhispánica del español de América" en *Actas del X Congreso Internacional de la Asociación de Lingüística y Filología de la América Latina (ALFAL)*, México, Veracruz, 11-16-abril-1993, UNAM, 872-876 pp
- , (1999) *El lenguaje en México*, México, Siglo XXI editores, 180p.
- , (1992-1998) *Minucias del lenguaje*, Lengua y estudios literarios, México, Fondo de Cultura Económica, 556p.
- (2006) "Unidad y diversidad del español: El léxico" en *Nueva Revista de Filología hispánica*, (NRFH), V54, N°1, p175-189 p, Universidad nacional Autónoma de México,
- MONTERO MARTÍNEZ SILVIA, (2002), *Estructuración conceptual y formalización terminológica de frasemas en el subdominio de la oncología*, Estudios de Lingüística española (EliEs) Universidad de Valladolid, 2002,
- MORENO FERNÁNDEZ, FRANCISCO, et al, (2007 ), "PRESSEA-ALCALÁ DE HENARES-ES" Documentos, 18 de septiembre de 2007. 5p  
[http://www.liguas.net/pressea/contenido/documentos\\_detalle.asp?cod=4&Doc.=3](http://www.liguas.net/pressea/contenido/documentos_detalle.asp?cod=4&Doc.=3)
- MULLER, CHARLES, (1973), *Estadística lingüística*, Versión española de Antonio Quilis, Biblioteca Románica Hispánica, Editorial GREDOS, Madrid, 416 p.

- RABANALES; AMBROSIO Y CONTRERAS LIDIA, (1987), *Léxico del Habla culta de Santiago de Chile*, México, Instituto de Investigaciones Filológicas, Publicaciones del Centro de Lingüística Hispánica 23, UNAM, 772 p.
- ROMERO GUALDA, MA. VICTORIA , (1989), *El nombre: sustantivo y adjetivo* , España Arco/Libros S.A., 189p
- SANDELOWSKI, MARGARETE,(2000) "Focus on Research Methods, Combining Qualitative and Quantitative Sampling, Data Collection, and Analysis Techniques in Mixed-Method Studies" en *Research in Nursing & Health*, Reino Unido, John Wiley & Sons, Inc., 246-255 pp.
- SAUSSURE FERDINAND, (1980), *Curso de lingüística general*, Trad. Mauro Armiño, México, Fontamara, 1980/1998, 317p
- SECO, MANUEL, (1994), *Gramática esencial del español*, Madrid, Espasa Calpe, 293p.,
- SEIISHI AOTO, (2006), "Estudio sobre Variación Léxica del español en Paraguay ", 27p Consultado en la búsqueda de "Variación léxica" en Google búsqueda especializada el 14 de septiembre de 2006
- UEDA, HIROTO, (1993) "Distribución geográfica del léxico moderno español en las distintas ciudades de España e Hispanoamérica" en Actas del X Congreso Internacional de la Asociación de Lingüística y Filología de la América Latina (ALFAL), México, Veracruz, 11-16-abril-1993, UNAM, 775-790 pp
- 1996 "Estudio de la variación léxica del español. Métodos de investigación", Homenaje al profesor Makoto Hara. 20p Consultado en la búsqueda de "Variación léxica" en Google búsqueda especializada el 5 de Junio de 2006 <http://gamp.c.u-tokyo.ac.jp/~ueda/kenkyu/chiri/varmet.pdf>
- 2005 Diccionario didáctico con las variaciones léxicas panhispánicas, presentado en 1º Congreso Internacional: *El español, Lengua del futuro*. Toledo 20-23 de marzo de 2005
- WEINREICH, URIEL, (1954 ) " Is a Structural Dialectology Possible?, Word, X, , pp388-400
- DICCIONARIOS
- Diccionario del español usual en México*, Centro de Estudios Lingüísticos y Literarios, El Colegio de México. 1996, reimpresión, 2001, (DEUM)
- Diccionario inicial del español de México*, Ávila, Raúl, México, Editorial Trillas, 2003, 655 p., (DIME).
- Diccionario de la lengua española*, Real Academia Española. Madrid, 1992 (DRAE)
- Diccionario de uso del español*, María Moliner, Herederos de María Moliner, Gredos S.A., 1996. (DUE)
- Diccionario del español actual*, Manuel Seco, Olimpia Andrés y Gabino Ramos, Madrid, Aguilar, 1999. (DEA)
- Diccionario de mexicanismos*, Francisco J. Santamaría, Porrúa, México 1992, (DM).

*Diccionario de Filosofía*, Ferrater Mora José, Barcelona, Editorial Ariel, 1994, 4 tomos.

*Dictionnaire, Alphabétique & Analogique de la Langue Française* Paul Robert, Paris, Société du nouveau littré, 1978.

*Diccionario de regionalismos de la lengua española* en la página [/español@internet/](http://español@internet/) liga Diccionarios de variantes de español. (DRLE)

*Léxico fundamental del español (situaciones, temas y nociones)* Jesús Sánchez Lobato, y Blanca Aguirre, Madrid, Sociedad General Española de Librería, S.A.,1997.

*Uso interactivo del vocabulario*, Encinar, Ángela, EDELSA, España, 2000, 163p.

#### TESIS

HERNÁNDEZ SOLÍS, MA. MATILDE, (2000), *Disponibilidad Léxica de estudiantes de primaria de la Ciudad de Zacatecas*, Tesis de maestría, México UNAM.

SOLER MARTÍNEZ, GEMMA MARÍA, (1999), *El campo léxico de la alimentación en el habla culta de México y Alicante: unidad y diversidad*, México, UNAM

MATANZO VICENS, GLORIA (1991) *Vocabulario y enseñanza, estudio de la relación existente entre los métodos empleados y la incorporación de léxico nuevo a la competencia lingüística de estudiantes universitarios puertorriqueños*. Disertación presentada a la Facultad del departamento de Estudios Hispánicos para obtener el grado de Doctor en Filosofía y Letras en la Universidad de Puerto Rico.

# APENDICE

- ✓ DEFINICION DE CORPUS
- ✓ SELECCIÓN DE CORPUS

TABLA DE TÉRMINOS DE 100 y 90%  
EN 14 CIUDADES

	No. de entrada	Concepto	No. de informantes	Porcentaje
1	461	GALLINA	222	100%
2	569	CAFÉ	222	100%
3	387	SOPA	221	99%
4	509	SAL	220	99%
5	596	ALIMENTO SALADO	221	99%
6	606	CERVEZA	221	99%
7	464	PATO	219	98%
8	506	LENTEJAS	218	98%
9	508	GARBANZOS	219	98%
10	522	VINAGRE	219	98%
11	574	ALIMENTO FRITO	218	98%
12	353	HUEVOS	216	97%
13	498	ZANAHORIA	216	97%
14	531	MANZANA	217	97%
15	364	VINO BLANCO	215	96%
16	459	POLLO FRITO	214	96%
17	473	FIDEOS	214	96%
18	487	TOMATE	215	96%
19	488	ESPINACAS	215	96%
20	521	ACEITE	215	96%
21	532	PERA	215	96%
22	558	FRUTA MADURA	214	96%
23	602	WHISKY	214	96%
24	335	HOTEL	212	95%
25	350	CHOCOLATE	211	95%
26	354	PAN	212	95%
27	365	VINO TINTO	213	95%
28	372	SARDINAS	213	95%
29	401	CALDO	212	95%
30	410	HUEVOS FRITOS	213	95%
31	455	POLLO	212	95%
32	465	PAVO	212	95%
33	485	CEBOLLA	211	95%

APENDICE 1 2  
DEFINICIÓN DE CORPUS

34	630	BAR	211	95%
35	340	DESAYUNO	209	94%
36	363	VINO	210	94%
37	476	PAELLA	210	94%
38	524	CANELA	210	94%
39	530	FRUTA	209	94%
40	349	TÉ	208	93%
41	357	QUESO	208	93%
42	478	ENSALADA	208	93%
43	482	LECHUGA	208	93%
44	490	COLIFLOR	208	93%
45	556	FRUTA VERDE	208	93%
46	600	RON	208	93%
47	623	TÉ CON LIMÓN	208	93%
48	391	SOPA DE ARROZ	205	92%
49	433	CARNE FRITA	205	92%
50	444	JAMÓN	206	92%
51	587	ALIMENTO CRUDO	206	92%
52	619	CAFÉ CON LECHE	206	92%
53	425	CARNE DE TERNERA	204	91%
54	440	EMBUTIDOS	204	91%

55	493	PEREJIL	203	91%
56	527	FLAN	204	91%
57	582	ALIMENTO FRESCO	204	91%
58	380	LANGOSTA	200	90%
59	451	CHORIZO	201	90%
60	591	ALIMENTO QUEMADO	201	90%
61	593	ALIMENTO PICANTE	202	90%



TABLA DE TÉRMINOS DE 80%  
EN 14 CIUDADES

	No. de entrada	Concepto	No. de informantes	Porcentaje
1	510	COMINO	198	89%
2	573	ALIMENTO ASADO	199	89%
3	348	CAFÉ CON LECHE	196	88%
4	396	SOPA DE FIDEOS	197	88%
5	423	CHICHARRÓN	196	88%
6	469	MACARRONES	197	88%
7	477	ARROZ BLANCO	196	88%
8	505	HABAS	197	88%
9	525	VAINILLA	196	88%
10	535	MELÓN	197	88%
11	356	CHURROS	194	87%
12	378	MARISCOS	194	87%
13	520	MARGARINA	194	87%
14	594	ALIMENTO AMARGO	195	87%
15	597	SIDRA	194	87%
16	358	MANTEQUILLA	191	86%
17	373	SARDINAS EN ACEITE	193	86%
18	427	COSTILLA DE RES	191	86%
19	431	PAVO RELLENO	192	86%
20	449	SALCHICHA	191	86%
21	545	ARROZ CON LECHE	192	86%
22	538	MANDARINA	193	86%
23	560	FRUTA PODRIDA	193	86%
24	359	MERMELADA	189	85%
25	360	GALLETAS	189	85%
26	383	CANGREJO	190	85%
27	486	PEPINO	189	85%
28	604	COÑAC	189	85%
28	622	TÉ CON LECHE	189	85%
29	559	FRUTA PASADA	188	84%
30	400	SOPA DE PESCADOS	188	84%
31	441	SALCHICHÓN	187	84%

APENDICE 1 4  
DEFINICIÓN DE CORPUS

32	362	APERITIVO	186	83%
33	585	ALIMENTO PESADO	186	83%

34	443	MORTADELA	183	82%
35	492	ACELGAS	184	82%

36	346	FRUTA	182	81%
37	379	OSTRA	181	81%
38	395	SOPA DE AJO	181	81%
39	432	CARNE ASADA	181	81%
40	468	ESPAGUETIS	181	81%
41	632	BARRA / BARRA DE BAR	179	80%

TABLA DE TÉRMINOS DE 70%  
EN 14 CIUDADES

	No. de entrada	Concepto	No. de informantes	Porcentaje
1	445	TOCINO	177	79%
2	474	CANELONES	177	79%
3	601	ANÍS	175	78%
4	402	CONSOMÉ	172	77%
5	450	MORCILLA	173	77%
6	544	HIGO	171	77%
7	580	ALIMENTO TOSTADO	173	77%
8	344	CENA	170	76%
9	497	REMOLACHA	170	76%
10	603	VERMOUTH	169	76%
11	470	TALLARINES	167	75%
12	513	PIMIENTA MOLIDA	168	75%
13	384	ALMEJA	164	73%
14	553	PASAS	164	73%
15	592	ALIMENTO PASADO	163	73%
16	369	VERMUTH	161	72%
17	377	ANCHOAS	162	72%
18	512	PIMIENTA EN GRANO	162	72%
19	599	AGUARDIENTE	160	72%
20	369	VERMUTH	161	72%
21	377	ANCHOAS	162	72%
22	512	PIMIENTA EN GRANO	162	72%
23	599	AGUARDIENTE	160	72%
24	517	AZAFRÁN	159	71%
25	572	ALIMENTO COCIDO	158	71%
26	629	REFRESCO EMBOTELLADO	158	71%
27	457	POLLO AL HORNO	157	70%

TABLA DE TÉRMINOS DE 60%  
EN 14 CIUDADES

	No. de entrada	Concepto	No. de informantes	Porcentaje
1	366	VINO ROSADO	154	69%
2	499	RÁBANO	154	69%
3	577	ALIMENTO A LA PARRILLA	155	69%
4	588	ALIMENTO RANCIO	148	66%
5	589	ALIMENTO SABROSO	147	66%
6	571	CAFÉ INSTANTÁNEO EN POLVO	144	64%
7	458	POLLO ASADO, ROSTIZADO	142	63%
8	453	LONGANIZA	138	62%
9	584	ALIMENTO INDIGESTO	134	60%

TABLA DE TÉRMINOS DE 50%  
EN 14 CIUDADES

	No. de entrada	Concepto	No. de informantes	Porcentaje
1	376	ARENQUES	131	59%
2	590	ALIMENTO AGARRADO, PEGADO	131	59%
3	611	CAFÉ EXPRÉS	131	59%
4	337	PENSIÓN	130	58%
5	435	CARNE RELLENA	129	58%
6	554	OREJONES	129	58%
7	412	HUEVOS REVUELTOS	128	57%
8	586	ALIMENTO LIGERO	128	57%
9	375	SARDINAS EN ESCABECHE	123	55%
10	561	FRUTA AGRIA	124	55%
11	403	CONSOMÉ DE CARNE	122	54%
12	439	FIAMBRES	122	54%
13	398	SOPA DE PASTAS	117	52%
14	552	HIGO SECO	117	52%
15	528	CREMA DE CHOCOLATE	114	51%

TABLA DE TÉRMINOS DE 90% a 50%  
EN 13 CIUDADES

	No. de entrada	Concepto	No. de informantes	Porcentaje
1	511	PIMIENTA	200	97%
2	519	MANTEQUILLA	193	93%
3	542	PIÑA	190	92%
4	558	FRUTA PASADA	188	91%
5	342	ALMUERZO	175	84%
6	408	HUEVOS DUROS	169	82%
7	480	APIO	167	81%
8	541	CHIRIMOYA	168	81%
9	481	BERRO	162	78%
10	382	CAMARÓN	160	77%
11	197	SOPA DE VERDURAS	160	77%
12	489	ALCACHOFA	160	77%
13	331	RESTAURANTE	158	76%
14	598	GINEBRA	158	76%
15	514	PIMENTÓN	153	74%
16	347	JUGO	151	73%
17	389	SOPA DE PAPA	150	72%
18	436	CARNE MECHADA	144	69%
19	564	BIZCOCHO	144	69%
20	533	MELOCOTÓN	142	68%
21	338	CAFETERÍA, FUENTE DE SODA	136	66%
22	540	PAPAYA	135	65%
23	550	FRUTAS SECAS	141	65%
24	428	PIERNA DE RES	132	64%
25	434	CARNE COCIDA	132	64%
26	491	COL DE PELLA, REPOLLO	130	63%
27	548	DULCE DE LECHE	131	63%
28	537	TORONJA	120	58%
29	429	BOFE	117	56%
30	446	TOCINO FRITO	122	54%
31	546	NATILLA	152	54%
32	394	SOPA DE SÉMOLA	103	50%
33	404	CONSOMÉ DE POLLO	104	50%

SUBCLASIFICACIÓN DEL GRUPO 4

Términos que tienen de 49 a 41% de informantes en 13 ciudades

	No. de entrada	Concepto	No. de informantes	Porcentaje
1	332	RESTAURANTE DE LUJO	102	49%
2	557	FRUTA PINTONA	102	49%
3	438	BISTEC	98	47%
4	636	CAFÉ	93	45%
5	379.b	OSTIÓN	92	44%
6	634	TABERNA	85	41%

TABLA DE TÉRMINOS DE 90% a 20%  
EN 12 CIUDADES

	No. de entrada	Concepto	No. de informantes	Porcentaje
1	539	PLÁTANO	175	92%
2	534	SANDÍA	169	88%
3	576	ALIMENTO AL HORNO	150	78%
4	389	SOPA DE PAPA	137	72%
5	399	SOPA DE CARNE	136	71%
6	523	CLAVO	135	71%
7	635	BODEGA (ALMACÉN Y EXPENDIO DE BEBIDAS)	135	71%
8	388	SOPA DE PLÁTANO	126	66%
9	409	HUEVOS PASADOS POR AGUA	121	63%
10	570	MALTA	119	62%
11	437	FILETE	114	60%
12	424	CHULETA DE CORDERO	111	58%
13	415	TORTILLA DE PAPA	105	55%
14	605	CHAMPÁN	106	55%
15	454	BUTIFARRA (EMBUITO DE VISCERAS)	104	54%
16	578	ALIMENTO EN ESCABECHE	104	54%
17	579	ALIMENTO SANCOCHADO	99	52%
18	390	SOPA DE MAÍZ	95	50%

	No. de entrada	Concepto	No. de informantes	Porcentaje
19	479	ENSALDA RUSA	93	48%
20	575	ALIMENTO ESTOFADO	106	47%
21	392	SOPA DE CEREALES	88	46%
22	484	COGOLLO	86	45%
23	581	ALIMENTO EN SALMUERA	84	44%
24	343	MERIENDA	149	41%
25	426	LOMO DE RES	150	40%
26	519	CREMA DE CARAMELO	72	37%
27	417	SALAZÓN, PESCADO SECO	67	35%
28	551	CIRUELA SECA	63	33%
29	583	ALIMENTO ENMOHECIDO	50	26%
30	614	CAFÉ FUERTE	51	26%



TABLA DE TÉRMINOS DE 86 % a 12%  
EN 11 CIUDADES

	No. de entrada	Concepto	No. de informantes	Porcentaje
1	543	AGUACATE	150	86%
2	536	ALBARICOQUE	104	59%
3	424	CHULETA DE CORDERO	111	58%
4	500	CILANTRO	100	57%
5	417	CEVICHE(CURADO DE LIMÓN)	97	55%
6	483	ESCAROLA (HOJA RIZADA)	97	55%
7	422	ASADURAS	86	49%
8	405	CONSOMPÉ CON HUEVO	84	48%
9	549	DULCE DE MEMBRILLO	85	48%
10	386	JAIBA	80	45%
11	411	HUEVOS AL PLATO	73	45%
12	442	SALAME	80	45%
13	460	POLLO ESTOFADO	76	43%
14	565	PASTEL	73	41%
15	333	RESTAURANTE MEDIANO	22	12%

TABLA DE TÉRMINOS DE 70% a 20%  
EN 10 CIUDADES

	No. de entrada	Concepto	No. de informantes	Porcentaje
1	515	AJÍ	123	77%
2	518	MANTECA	112	71%
3	496	HABICHUELAS	107	67%
4	615	CAFÉ CORTADO	100	63%
5	563	COMPOTA SE FRUTAS	97	61%
6	618	CAFÉ SOLO	96	60%
7	621	TÉ	95	60%
8	526	PUDÍN	87	55%
9	407	HUEVOS CRUDOS	81	51%
10	495	BRÓCOLI	73	46%
11	633	PARRILLA	74	46%
12	393	SOPA DE TAPIOCA	71	44%
13	334	FONDA	44	27%
14	336	HOTELUCHO	37	23%

TABLA DE TÉRMINOS DE 80% a 16%  
EN 9 CIUDADES

	No. de entrada	Concepto	No. de informantes	Porcentaje
1	418	CHULETAS	109	82%
2	413	TORTILLA	102	77%
3	413	TORTILLA	102	77%
4	568	TORTA	75	56%
5	631	CANTINA	65	49%
6	381	CAMARÓN	51	38%
7	566	PASTEL DE FRUTA	42	31%
8	624	TISANA	22	16%

TABLA DE TÉRMINOS DE 100% a 21%  
EN 8 CIUDADES

No. de entrada	Concepto	No. de informantes	Porcentaje
420	LOMO	120	100%
507	ARVEJAS	85	73%
421	SOLOMILLO	77	66%
414	OMELETTE	72	62%
555	OREJONES	49	42%
368	ENTREMES	25	21%

TABLA DE TÉRMINOS DE 74% a 30%  
EN 7 CIUDADES

	No. de entrada	Concepto	No. de informantes	Porcentaje
1	626	TÉ DE YERBABUENA	74	74%
2	516	GUINDILLA	49	49%
3	448	BACON O BEICON	34	34%
4	361	GALLETAS	30	30%

APENDICE 2 i  
RECLASIFICACIÓN DE TÉRMINOS DEL LÉXICO DE LA ALIMENTACIÓN

CALSIFICACIÓN DE TÉRMINOS		NÚMERO DE PREGUNTAS
LUGARES PARA COMER		331 /18, 332/ 40, 333/ 63 334/ 80 la diagonal registre el número de respuestas obtenidas en cada pregunta
LUGARES PARA HOSPEDARSE		335/16, 336/51,337/25 338/
LAS	ANTES DEL DESAYUNO	339 OMITIDA <sup>1</sup> (144/13) REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL
COMIDAS	DESAYUNO	340
HORARIOS	A MEDIA MAÑANA	341
	A MEDIO DÍA O PRIMERAS HORAS DE LA TARDE	342
	MERIENDA (A MEDIA TARDE)	343
	CENA	344
	REFIGERIO DESPUÉS DE LA CENA	345: REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL <sup>2</sup>
DESAYUNO	FRUTA	346
	JUGO	347
	CAFÉ CON LECHE	348
	TÉ	349
	CHOCOLATE	350
	CHOCOLATE ESPESO	351
	CHOCOLATE A LA FRANCESA	352 REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL
	HUEVOS	353
	PAN	354
	PAN TOSTADO	355
	CHURROS	356 CAM BIO DE LUGAR A ALIMENTOS VARIOS
	QUESO	357
	MANTEQUILLA	358
MERMELADA	359	

<sup>1</sup> Los términos que aparezcan con la palabra omitido, se debe a que , en general son conceptos desconocidos en 13 países, por la mayoría de los informantes. El primer número se refiere al número de informantes y el segundo al número de países: (144 informantes de 13 países)

<sup>2</sup> Estos casos se refieren a respuestas múltiples y variadas en varios países

APENDICE 2 i

RECLASIFICACIÓN DE TÉRMINOS DEL LÉXICO DE LA ALIMENTACIÓN

CALSIFICACIÓN DE TÉRMINOS		NÚMERO DE PREGUNTAS
SOPAS	SOPA	387
	SOPA DE PLÁTANO	388
	SOPA DE PAPA	389
	SOPA DE MAÍZ	390
	SOPA DE ARROZ	391
	SOPA DE CEREALES	392
	SOPA DE TAPIOCA	393
	SOPA DE SÉMOLA	394
	SOPA DE AJO	395
	SOPA DE FIDEOS	396
	SOPA DE VERDURAS	397
	SOPA DE PASTAS	398
	SOPA DE CARNE	399
	SOPA DE PESCADO	400
CALDO	CALDO	401
	CONSOMÉ	402
	CONSOMÉ DE CARNE	403
	CONSOMÉ DE POLLO	404
	CONSOMÉ CON HUEVO	405
	CONSOMÉ CON VINO	406
HUEVOS	HUEVOS CRUDOS CON JUGO DE LIMÓN	407
	HUEVOS DUROS	408
	HUEVOS PASADOSPOR AGUA	409
	HUEVOS FRITOS	410
	HUEVOS AL PLATO	411
	HUEVOS REVUELTOS	412
	HUEVOS EN TORTILLA	413
	OMELETTE, TORTILLA A LA FRANCESA	414
	TORTILLA DE PATATAS	415

CALSIFICACIÓN DE TÉRMINOS		NÚMERO DE PREGUNTAS
PESCADO	SALAZÓN, PECADO SECO	416
	CEVICHE (CURADO DE LIMÓN)	417
CARNDE DE CERDO	CHULETAS CON HUESO	418
	PAJARILLA (BAZO)	419 OMITIDA (160/13)
	LOMO DE CERDO	420
	SOLOMILLO	421
	ASADURAS(VISCERAS DE PUERCO)	422
	CHICHARRÓN	423
CHULETAS DE CORDERO		424
CARNE DE RES	CARNE DE TERNERA	425
	LOMO DE RES	426
	COSTILLA DE RES	427
	PIERNA DE RES	428
	BOFE	429
	SANGRE ENCEBOLLADA	430 OMITIDA (111/12) REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL
PAVO RELLENO		431
FORMAS DE PREPARAR LA CARNE	CARNE ASADA	432
	CARNE FRITA	433
	CARNE COCIDA	434
	CARNE RELLENA	435
	CARNE MECHADA	436
	FILETE	437
	BISTEC	438



CALSIFICACIÓN DE TÉRMINOS		NÚMERO DE PREGUNTAS
FIAMBRES Y EMBUTIDOS	FIAMBRES	439
	EMBUTIDOS	440
	SALCHICHÓN	441
	SALAME	442
	MORTADELA	443
	JAMÓN	444
	TOCINO	445
	TOCINO FRITO	446
	TOCINO DE PERNIL	447 OMITIDA (107 / 12) REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL
	TOCINO CON VETA	448
	SALCHICHA	449
	MORCILLA	450
	CHORIZO	451
	QUESO DE CABEZA (DE CERDO)	452 OMITIDA (73/ 11) REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL
	LONGANIZA	453
BUTIFARRA	454	
LAS AVES	POLLO	455
	POLLO CON TOMATE Y PIMIENTO	456 OMITIDA (52 / 11) REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL
	POLLO AL HORNO	457
	POLLO ASADO, ROSTIZADO	458
	POLLO FRITO	459
	POLLO ESTOFADO	460
	GALLINA	461
	GALLINA EN PEPITORIA	462 OMITIDA (119 / 11) REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL
	MENUDO (EN LAS AVES)	463 REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL
	PATO	464
	PAVO	465
OCA, GANSO, ANSA	466	

CLASIFICACIÓN DE TÉRMINOS		NÚMERO DE PREGUNTA
LAS PASTAS	PASTAS DE LETRAS	467
	ESPAGUETIS	468
	MACARRONES	469
	TALLARINES	470
	RAVIOLES	471
	ÑOQUI (PASTA DE PAPAS)	472 REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL
	FIDEOS	473
	CANELONES	474
	GOFIO (HARINA GRUESA DE MAÍZ)	475 REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL
EL ARROZ	PAELLA	476
	ARROZ BLANCO	477
ENSALADAS	ENSALADA	478
	ENSALADA RUSA	479
VERDURAS Y HORTALIZAS	APIO	480
	BERRO	481
	LECHUGA	482
	ESCAROLA	483
	COGOLLO	484
	CEBOLLA	485
	PEPINO	486
	TOMATE	487
	ESPICACAS	488
	ALCACHOFA	489
	COLIFLOR	490
	COL DE PELLA, REPOLLO	491
	ACELGAS	492
	PEREJIL	493
	LOMBARDA	494
	BRÓCULI	495
	HABICHUELA	496
	REMOLACHA	497
	ZANAHORIA	498
RÁBANO	499	
CILANTRO	500	

CLASIFICACIÓN DE TÉRMINOS		NÚMERO DE PREGUNTA
LEGUMBRES	JUDIAS BLANCAS	501
	JUDÍAS PINTAS	502 REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL
	JUDÍAS NEGRAS	503 REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL
	JUDÍAS ROJAS	504 REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL
	HABAS	505
	LENTEJAS	506
	GUISANTES, CHÍCHAROS, ARVEJAS	507
	GARBANZOS	508
LOS CONDIMENTOS	SAL	509
	COMINO	510
	PIMIENTA	511
	PIMIENTA EN GRANO	512
	PIMIENTA MOLIDA	513
	PIMENTÓN (PARA COLOREAR)	514
	AJÍ (CHILE)	515
	GUINDILLA	516
	AZAFRÁN	517
	CLAVO	523
	CANELA	524
	VAINILLA	525
GRASAS Y ADERESOS		518
	MANTECA DE CERDO	
	MANTEQUILLA	519
	MARGARINA	520
	ACEITE	521
VINAGRE	522	

APENDICE 2 <sup>v</sup>

RECLASIFICACIÓN DE TÉRMINOS DEL LÉXICO DE LA ALIMENTACIÓN

CLASIFICACIÓN DE TÉRMINOS		NÚMERO DE PREGUNTA
LOS POSTRES	PUDÍN	526
	FLAN	527
	CREMA DE CHOCOLATE	528
	CREMA DE CAMELOS	529
	ARROZ CON LECHE	545 CAMBIO DE LUGAR
	NATILLA	546
	TORRIJA, TORREJA	547
	DULCE DE LECHE	548
	DULCE DE MEMBRILLO, CARNE DE MEMBRILLO	549
	COMPOTA DE FRUTAS	563 CAMBIO DE LUGAR
	BIZCOCHO	564
	PASTEL PEQUEÑO	565
	PASTEL DE FRUTAS	566
	TARTA	567
	TORTA	568
CAFÉ, MALTA, CAFÉ INSTANTÁNEO		569, 570 Y 571 CAMBIAN A BEBIDAS
LA FRUTA	FRUTA	530
	MANZANA	531
	PERA	532
	MELOCOTÓN	533
	SANDÍA	534
	MELÓN	535
	ALBARICOQUE, DAMASCO, CHABACANO	536
	TORONJA	537
	MANDARINA	538
	PLÁTANO	539
	PAPAYA	540
	CHIRIMOYA	541
	PIÑA	542
	AGUACATE	543
HIGO	544	

CLASIFICACIÓN DE TÉRMINOS		NÚMERO DE PREGUNTA
FRUTAS SECAS Y DEMÁS ESTADOS DE LA FRUTA	FRUTAS SECAS	550
	CIRUELA SECA	551
	HIGO SECO	552
	PASAS	553
	OREJONES	554
	PELADO, DESCAROZADO (MELOCOTÓN SECO, SIN HUESO)	555
	FRUTA VERDE	556
	FRUTA PINTONA	557
	FRUTA MADURA	558
	FRUTA PASADA	559
	FRUTA PODRIDA	560
	FRUTA AGRIA	561
FRUTA MUY DULCE	562	
FORMAS DE PREPARAR LOS ALIMENTOS	ALIMENTO COCIDO	572
	ALIMENTO ASADO	573
	ALIMENTO FRITO	574
	ALIMENTO ESTOFADO	575
	ALIMENTO AL HORNO	576
	ALIMENTO A LA PARRILLA	577
	ALIMENTO EN ESCABECHE	578
	ALIMENTO SANCOCHADO	579
	ALIMENTO TOSTADO	580
	ALIMENTO EN SALMUERA	581
ESTADO DE LOS ALIMENTOS	ALIMENTO FRESCO	582
	ALIMENTO ENMOHECIDO	583

CLASIFICACIÓN DE TÉRMINOS		NÚMERO DE PREGUNTA
CERVEZA	CERVEZA	606
	VASO DE CERVEZA PEQUEÑO	607 REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL
	VASO DE CERVEZA MEDIANO	608 REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL
	VASO DE CERVEZA GRANDE	609 REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL
	TARRO	610 REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL
CAFÉ	CAFÉ EXPRES	611
	CAFÉ EXPRES CON DOBLE CANTIDAD DE AGUA	612 REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL
	CAFÉ MUY DILUIDO	613 REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL
	CAFÉ CONCENTRADO	614
	CAFÉ CORTADO CON UNAS GOTAS DE LECHE	615
	CAFÉ CORTO	616 REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL
	CAFÉ LARGO	617 REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL
	CAFÉ SIN LECHE	618
	CAFÉ CON LECHE	619
	LECHE CON UNAS GOTAS DE CAFÉ	620 REQUIERE TRATAMIENTO ESPECIAL
TÉ	TÉ CON AGUA	621
	TÉ CON LECHE	622
	TÉ CON LIMÓN	623
INFUSIONES	AGUA CALIENTE DE HIERBAS AROMÁTICAS	624
	AGUA CALIENTE DE MANZANILLA	625
	AGUA CALIENTE DE YERBABUENA	626
	AGUA CALIENTE DE TILA	627
	AGUA CALIENTE DE POLEO	628
REFRESCO EMBOTELLADO		629

APENDICE 2 i

RECLASIFICACIÓN DE TÉRMINOS DEL LÉXICO DE LA ALIMENTACIÓN

CLASIFICACIÓN DE TÉRMINOS		NÚMERO DE PREGUNTA
LUGARES PARA TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS	BAR	630
	LUGARES PARA TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE ÍNFIMA CALIDAD	631
BARRA DEL BAR		632
GRILL (PARRILLA)		633
TABERNA		634
BODEGA (ALMACÉN Y EXPENDIO DE BEBIDAS)		635
CAFÉ		636