

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

**EL LÉXICO DE LA COCINA EN MÉXICO.
UNA APROXIMACIÓN DESDE LA TELEVISIÓN**

TESIS

PARA OBTENER EL TÍTULO DE:
LICENCIADA EN LENGUA Y LITERATURA HISPÁNICAS

PRESENTA
MARISELA NARANJO LÓPEZ

ASESORA:
DRA. MARÍA ÁNGELES SOLER

México

2009



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.

ÍNDICE

	Pág.
Introducción	
1. Metodología	5
2. Objetivos	12
3. Estructura	13
1. Aspectos históricos	
1.1. Cocina nahua	15
1.1.1. Importancia del mercado	17
1.2. Cocina mestiza	18
1.3. Cocina del siglo XIX	20
1.4. Cocina actual	21
Comentarios	22
2. Aspectos lexicológicos	
2.1. Características cuantitativas del corpus	24
2.2. Léxico de especialidad	29
Comentarios	30
3. Aspectos etimológicos	
3.1. Latín (patrimoniales)	33
3.2. Griego	34
3.3. Francés	34
3.4. Voces amerindias	35
3.5. Árabe	36
3.6. Otras lenguas	37
3.7. Origen onomatopéyico	37

	Pág.
3.8. Origen desconocido	38
3.9. Origen incierto	38
3.10. Nombres de lugares	38
Comentarios	38
4. Aspectos morfológicos	
4.1. Composición	40
4.1.1. Sinapsia	40
4.1.2. Disyunción	41
4.1.3. Yuxtaposición	42
4.2. Derivación	43
4.2.1. Prefijos	43
4.2.2. Sufijos	44
4.2.2.1. Sustantivales	44
4.2.2.2. Adjetivales	45
4.2.2.3. Verbales	46
4.3. Parasíntesis	46
4.4. Grupos de palabras procedentes de la misma base	47
Comentarios	49
5. Aspectos gramaticales	
5.1. Sustantivos	50
5.1.1. Tipos de sustantivos	53
5.1.1.1. Común o genérico	53
5.1.1.2. Colectivo	54
5.1.1.3. Comercial	54
5.1.1.4. Propio	54
5.2. Adjetivos	55
5.3. Verbos	55

5.3.1. Infinitivos	56
Comentarios	56
6. Aspectos semánticos	
6.1. Variedad de términos	58
6.2. Campos semánticos	62
6.2.1. Ingredientes	63
6.2.2. Utensilios	64
6.2.3. Procesos	65
6.2.4. Medidas	66
6.2.5. Estados	66
6.2.6. Preparados	67
6.2.7. Técnicas	68
6.2.8. Cualidades	69
Comentarios	69
Conclusiones	71
Glosario	78
Bibliografía	137

INTRODUCCIÓN

A lo largo de la historia diversas culturas y pueblos han dejado huellas en el léxico de la cocina en México; encontramos palabras procedentes de diferentes lenguas como griego, árabe, náhuatl, inglés, francés, entre otras influencias léxicas que han logrado trascender al habla común llegando al español actual de México para nombrar procedimientos, utensilios, comidas e ingredientes, ahora utilizados de manera cotidiana. Basta imaginar cualquier receta de cocina para observar que es difícil concebir la preparación de un platillo sin la existencia del aceite, la zanahoria, el café, la canela, tan sólo por mencionar algunos ingredientes, pues se trata de nombres y productos de diversa procedencia que en muchos casos han sobrevivido fusionados en preparaciones y sabores.

Aunque no soy especialista, mi interés por trabajar el tema de la cocina radica en que se trata de una actividad fundamental para la interpretación de cualquier cultura. En el caso de nuestro país, reúne influencias culturales, geográficas e históricas, que encuentran un reflejo en el actual léxico común de la cocina en México.

La idea de esta tesis fue estudiar el léxico y elaborar un glosario del tema a partir de lo que se presenta de manera cotidiana en los programas de televisión hechos por chefs mexicanos, los cuales arrojaron un corpus que fue útil para extraer algunos aspectos morfológicos, semánticos y etimológicos, que han servido para organizar un glosario que permite mostrar la manera en que se han utilizado más de 400 palabras en este contexto.

Metodología

Para realizar un estudio que caracterizara el léxico actual de la cocina en México empleado en programas de la televisión, fue necesario, primero, constituir un

corpus. Así, de manera aleatoria, grabé en videocassettes alrededor de tres horas de programas de televisión, en donde se explica detenidamente al televidente común la forma de elaborar ciertas recetas de cocina, paso a paso, desde la lista de ingredientes (la cual en todos los casos, además de ser leída por el chef conductor, también apareció escrita en la pantalla) hasta cada uno de los detalles en los procedimientos y el trabajo que realizaba el chef en la cocina.

Primero fue necesario seleccionar los programas que grabaría. Para ello, revisé los que se transmitían en diferentes canales y horarios, y elegí tres que podían verse en televisión abierta; es decir, de más fácil acceso al público, conducidos por chefs mexicanos, que estuvieran dirigidos a televidentes comunes y que no tuvieran relación con marcas comerciales. En resumen, el corpus para la investigación lo obtuve a partir de programas hechos por profesionales de la cocina, dirigidos a cualquier espectador y que no estuvieran relacionados o influidos por alguna marca comercial, pues de ser así el discurso estaría alterado y, por lo tanto, también la lista de palabras obtenida al final.

Fue así como elegí a tres chefs mexicanos que participan en dos programas de televisión: “El rincón de los sabores”, transmitido por el Canal 11, y “Sabor a México”, cápsulas incluidas en el programa “Nuestra hora”, producido por el Instituto Latinoamericano de Comunicación Educativa (ILCE), transmitido por el Canal 4 de Televisa. En el primer caso bajo la conducción de los chefs Mónica Patiño y Paulino Cruz, y en el segundo de Ana Benítez Muro.

De “El rincón de los sabores”, programa con duración aproximada de veinticinco minutos (quitando cortes comerciales) en donde se da la explicación de un menú completo –entrada o sopa, plato fuerte y postre-, sólo fue necesario grabar dos emisiones de cada chef para obtener el tiempo de grabación requerido. Por lo que se refiere a “Sabor a México”, transmitido en cápsulas de entre ocho y diez minutos, dos veces a la semana, sólo se preparaba una receta por emisión, por lo que fue necesario grabar seis segmentos.

Vale la pena señalar que las grabaciones se llevaron a cabo entre octubre y noviembre de 2004; por lo que en un par de ocasiones, Ana Benítez Muro preparó

recetas de temporada, de esta manera aparecieron los camotes en dulce y el pan de muerto, que son una tradición mexicana para la celebración del Día de Muertos. Casi a la mitad de su programa, Benítez Muro hacía un pequeño espacio para explicar la importancia del platillo que estaba preparando, información que también sirvió para el desarrollo de la tesis.

En cuanto a los chefs, como dije antes, los tres son mexicanos de nacimiento. Mónica Patiño¹, conductora de “El rincón de los sabores”, realizó parte de sus estudios en L’Ecole de Cuisine en La Varenne (París), ha representado a México en diferentes festivales gastronómicos a nivel internacional, es coautora de una enciclopedia de tres tomos titulada “La gran cocina mexicana” y ha impartido cursos en diferentes lugares. En los programas grabados, ella preparó:

Programa 1:

- Hojas de parra rellenas de queso pecorino
- Estofado de conejo y ciruela
- Strudel de manzana y chabacano

Programa 2:

- Sopa de nopales y epazote
- Albóndigas al chipotle
- Buñuelos con dulce de guayaba

También conductor de “El rincón de los sabores”, Paulino Cruz², originalmente estudió Administración de empresas, destacó como chef y obtuvo la certificación en Artes Culinarias en The Culinary Institute of America, además de ser asesor y organizador de banquetes. En los programas grabados elaboró:

Programa 1

- Aguacate relleno de callo de hacha
- Pescado a la veracruzana
- Mousse de tequila

Programa 2

- Chile poblano relleno de mariscos
- Ternera borracha
- Torrejas

¹ Biografía tomada de la página web de Canal 11.

² Biografía tomada de la página web de Canal 11.

Finalmente, Ana Benítez Muro³, conductora de “Sabor a México”, se formó en la Academia Latinoamericana de Gastronomía, el American Culinary Institute y el Antiguo Colegio de San Ildefonso, en donde se especializó en técnicas prehispánicas de elaboración y conservación de alimentos. Ha participado en radio y televisión, además de dedicarse a la investigación y a la docencia. Las cápsulas grabadas de Benítez Muro proporcionaron la manera de preparar:

- Pastes de Hidalgo
- Camotes en dulce
- Crepas de huitlacoche
- Spaguetti con verduras al cilantro
- Empanadas de camarón
- Pan de muerto

Ya con los programas de televisión grabados, el siguiente paso fue transcribir cada uno de ellos, material a partir del cual extraje una lista de palabras representativa del léxico actual de la cocina en México. Cabe señalar que esta lista no fue la definitiva durante el proceso, pues tuve que depurarla varias veces: recordemos que al tratarse de una actividad cotidiana, estrechamente relacionada con la idiosincrasia de un hablante, con frecuencia me encontraba con que debía distinguir el nivel de lexicalización en el que estaba y si en realidad su sentido en el contexto grabado tenía que ver con la cocina o también era utilizada en el mismo sentido en otras actividades, a partir de ahí se eliminaron muchas más palabras del corpus. En ese caso se encontraron los gerundios, por ejemplo, que en la mayoría de los casos tuvieron que ser asimilados en la entrada de su correspondiente verbo infinitivo.

De esta manera obtuve una lista preliminar que fue resultado de observar en varias ocasiones las videograbaciones. Con esa lista, me acerqué a diferentes bibliotecas para conocer su bibliografía de cocina o gastronomía en México. Algunos de los lugares fueron la Biblioteca Central de la UNAM, en donde, además de libros acerca del tema, tuve oportunidad de consultar tesis de licenciatura que daban cuenta de algún aspecto relacionado con la cocina en México; la Fundación

³ Tomada de la página web www.iguanacero.com

Herdez, cuya biblioteca aunque especializada cuenta con pocos libros hechos en México que presenten datos actuales; más aun, no contaban con diccionarios o glosarios de cocina mexicana actual; el Instituto de Investigaciones Filológicas de la UNAM, en donde encontré varios libros de historia y de cuestiones lingüísticas, todos importantes para el desarrollo de esta tesis, y la Universidad Iberoamericana, ya que cada ciclo escolar se imparten diferentes cursos especializados en gastronomía, por lo que su acervo me proporcionó muchos textos acerca del tema. Esta bibliografía resultó de utilidad para darle contexto a mi tesis, pues de ahí pude extraer información para desarrollar los diferentes capítulos que aquí se presentan, así como para construir el glosario que aparece al final.

Después esta labor bibliográfica, comencé por buscar en diferentes diccionarios cada una de las palabras del corpus que ya había extraído de las grabaciones –en ese entonces era una lista que rebasaba las 600 palabras-. Primero me remití a los diccionarios de la lengua española y luego a los especializados en cocina, mismos que ya había ubicado en las bibliotecas. Inicié este trabajo con la consulta de la edición en papel del *Diccionario de la Lengua Española* de la *Real Academia Española* (1992), revisé la acepción que más se relacionara de acuerdo al contexto que el chef daba en el video grabado, esto me dio una base sólida para distinguir si sólo se usaba en la cocina o era una palabra que se utilizaba con el mismo sentido para otras actividades, por lo que debía ser eliminada. Además, las etimologías que proporciona fueron de gran ayuda para la preparación del capítulo correspondiente a aspectos etimológicos.

Posteriormente pasé al *Diccionario del Español Usual en México* (DEUM), el cual me ayudó a contextualizar las palabras de acuerdo al sentido que se les da en el español hablado en nuestro país. Es importante comentar que no inicié con el DEUM, pues, como bien se aclara en su introducción, se trata de un diccionario que, aunque pretende abarcar el vocabulario del español hablado y escrito en México, aún continúa desarrollándose, por lo que sólo está publicado un avance⁴.

⁴ Diccionario del Español Usual de México. Pag. 12.

De ahí continué con la consulta del *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana* de Joan Corominas, libro que, además de tener información de los orígenes de cada una de las palabras, proporcionó datos que complementaban los ya obtenidos en el DRAE, también incluía mucha información detallada acerca de la procedencia y las influencias. Concluí mi revisión de diccionarios de la lengua española con el de *Diccionario de Mejicanismos* de Santamaría y el del *Uso del español* de María Moliner.

Después de tener registradas todas las consultas bibliográficas, comencé a revisar los diccionarios especializados en cocina; aquí pude observar que la mayoría de éstos, aunque estaban en español, habían sido editados en países como España o Argentina, por lo que en este caso también fue importante hacer una selección de aquellas publicaciones escritas por mexicanos. De esta manera, primero consulté cada palabra en el *Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana*, editado por Clío, el cual, como bien argumenta el autor en la introducción, tiene como objetivo explicar los platillos de cocina diaria, dejando un registro, basado en datos históricos, de la forma en que se preparan los platillos en diferentes lugares de nuestro país; por lo mismo, pocas veces habla de ingredientes, técnicas o procesos específicos utilizados en la cocina, salvo que tuvieran cierta relevancia histórica o destacaran por alguna preparación especial que fuera característica de México. En este caso, tenía pocos conceptos, más bien el diccionario está enfocado a desarrollar otros aspectos de la cocina mexicana.

Otros diccionarios de cocina útiles para la búsqueda del corpus fueron el *Diccionario gastronómico*, de Senén Pérez, editado por Trillas; el *Diccionario internacional de la gastronomía*, de Guido Gómez de Silva; el *Diccionario de hostelería: hotelería y turismo, restaurante y gastronomía, cafetería y bar*, de Jesús Felipe Gallego, Ramón Peyrolón Melendo, y el libro *Arte culinario para el profesional de la cocina* de Graciela Martínez de Flores E. En el caso de los diccionarios especializados en cocina, la mayoría los localicé y consulté en la biblioteca de la Universidad Iberoamericana, Campus Santa Fe, institución que

desde el primer momento amablemente me abrió las puertas de su biblioteca para realizar las consultas necesarias para la tesis.

Transcribí cada definición encontrada en estos diccionarios, para tenerla al alcance y consultarla fácilmente, más tarde llevé a cabo una comparación de las definiciones encontradas en los diccionarios y las imágenes que podía ver en las grabaciones de los programas de televisión, todo ello fue muy útil para elaborar la lista definitiva, el glosario y escribir cada uno de los capítulos.

Aunque contaba con toda esta información, conforme avancé en la investigación, fue necesario consultar también algunas páginas de internet. La primera de ellas fue el portal de la Real Academia Española (www.rae.es), mismo que incluye avances de la vigésima tercera edición, de hecho, en dicha página aparecen definiciones y etimologías que no están en la edición impresa, por lo que la información encontrada fue determinante en algunos casos, pues, como lo comenté anteriormente, la Real Academia fue la fuente principal para la organización del capítulo de los aspectos etimológicos, así como en la elaboración correspondiente en el glosario. Sin embargo, existieron casos que, al no encontrar ni definición, ni etimología en alguno de los diccionarios mencionados, tuve que recurrir a otras páginas web, entre ellas es.wikipedia.org, www.elcastellano.org y www.diccionarios.com, que fueron consultadas sólo en casos extraordinarios y en un mínimo de ocasiones; generalmente esta información está citada en el glosario y se hace la referencia al pie de página.

Tener los videos grabados con los programas de televisión y verlos en repetidas ocasiones me permitió apreciar detenidamente cada uno de los pasos y explicaciones dadas en las recetas, así como las técnicas, los ingredientes, los utensilios y todo lo relacionado con la preparación. Esto, junto con la labor bibliográfica, me permitió comparar cada palabra del corpus con las definiciones que ya había extraído de diccionarios para ir elaborando una definición propia para el glosario que es parte de esta tesis y que se presenta al final. Durante este trabajo también el corpus pasó por otra depuración, pues, en muchos casos el contexto en el que se habían utilizado las palabras no era único para la cocina, sino que,

también tenían un uso en otra actividad, entonces tenía que ser eliminado del corpus. De esta manera el glosario final incluye no sólo una definición (con base en lo que observé en el video y en la consulta bibliográfica), sino también la etimología, la categoría gramatical y una cita textual extraída de la grabación, la cual sirve como ejemplo del uso que se le dio a la palabra. El glosario final quedó conformado por 408 entradas, entre palabras y frases.

Objetivos

Los objetivos perseguidos en esta investigación fueron:

- Elaborar un glosario, a partir del corpus obtenido en las grabaciones de recetas de cocina realizadas en programas de televisión, que incluyera etimología, categoría gramatical, definición y un ejemplo del uso que tiene en la cocina en México.
- Describir y conocer cómo es el léxico de la cocina en México.
- Demostrar que existen influencias de diferentes lenguas en el léxico de la cocina en México.
- Clasificar y analizar algunos aspectos formales y semánticos del corpus.
- Mostrar que el léxico de la cocina en México está relacionado con el léxico común de un hablante.
- Agrupar el corpus obtenido en campos semánticos (técnicas, ingredientes, utensilios, etc) y mostrar la relación que existe entre estos grupos y las categorías gramaticales.
- Demostrar que el léxico de la cocina en México está relacionado con la historia de nuestro país.

Estructura

De acuerdo con los datos obtenidos he organizado esta investigación en ocho apartados: la presente introducción, seis capítulos y un glosario. En el primer capítulo reseño brevemente la historia de la cocina en México, con información tomada de diferentes fuentes históricas, con ello pretendo ubicar las influencias léxicas actuales encontradas posteriormente en el análisis del corpus, reviso los principales rasgos de las cocinas prehispánica, mestiza, del siglo XIX y actual, señalando sus principales características.

En el segundo capítulo abordo los aspectos léxicos generales del corpus, como cuáles fueron las palabras más frecuentes en el discurso, en cuáles coincidieron los chefs y si forman parte de una terminología o del habla común.

En el tercer capítulo reviso, conforme a la información que aparece en el DRAE, el origen de cada una de las palabras del corpus. Las agrupo atendiendo a su etimología y preciso si provienen de voces amerindias, latinas, griegas, árabes o francesas, entre otras, y cuáles son onomatopeyas o tienen un origen incierto o desconocido; al final del capítulo presento una gráfica donde se muestran los resultados.

En el capítulo cuatro me refiero a la creación de las palabras del corpus a partir de aspectos morfológicos como la composición, la derivación y la parasíntesis, cuáles son los prefijos y los sufijos más utilizados y cómo alteran el significado de una palabra.

En el capítulo quinto presento los principales puntos relacionados con la gramática: menciono cuántos sustantivos, adjetivos y verbos aparecieron en el corpus, también en este caso incluyo una gráfica que ilustra los resultados que arrojó mi investigación.

En el sexto, y último capítulo, dedicado a cuestiones semánticas, hago una revisión de algunos casos de variantes de palabras, posibles sinonimias, además de que propongo una manera de organizar el corpus en campos semánticos, los cuales, en este caso, encontraron una relación con las categorías gramaticales ya establecidas en un capítulo anterior.

Finalmente, presento un glosario, en el que englobo todo el trabajo realizado durante la investigación, incluyendo la información ya presentada en los capítulos. En el glosario aparece cada una de las palabras del corpus (408 en total) en orden alfabético, con su definición elaborada de acuerdo al contexto dado por el video y por las consultas bibliográficas, su etimología, su categoría gramatical y un ejemplo, extraído de las grabaciones, para ilustrar el contexto de uso.

CAPÍTULO 1

ASPECTOS HISTÓRICOS

La historia de la civilización está estrechamente relacionada con la evolución de los alimentos, pues en ella es ineludible pasar por momentos importantes en el crecimiento de la humanidad, tales como la caza, la aparición del fuego, la pesca, la agricultura y el desarrollo de pericias cada vez más complejas para el procesamiento, la preparación y la conservación de la comida.

A su paso, culturas y pueblos han dejado huellas en el léxico de la cocina en México. Nombres de utensilios, comidas y alimentos han sido heredados de diferentes lenguas; por ello esta actividad no puede concebirse sin muchos productos procedentes de otros lugares, por ejemplo, es difícil imaginar la preparación de una receta de cocina mexicana actual sin la utilización de la cebolla, el ajo, el limón, el arroz, etc, palabras y alimentos que no son originarios de América. Es decir, a través del tiempo, en la cocina mexicana se fueron creando híbridos como resultado del encuentro de diferentes culturas, gustos, sabores y costumbres.

1.1. Cocina nahua

El maíz y el chile son considerados la base de la cocina mexicana prehispánica y su uso se ha conservado hasta la actualidad. Los nahuas podían enriquecer sus alimentos mezclándolos entre sí, por ejemplo, combinando *tomatl*, *auacatl*, *xitomatl*, *camotli*, *nopalli*, entre otros vegetales originarios del llamado Nuevo Mundo. A esta mezcla, los nativos agregaban ‘nacatl’ (carne) de ‘tochtli’ (conejo), ‘uexolotl’

(guajolote) o ‘michin’ (pescado), sólo por mencionar algunos de los muchos que usaban para su cocina.¹

Miguel León-Portilla explica que, desde hace aproximadamente cinco milenios a.C, los mexicanos dieron inicio a la agricultura del maíz, el frijol, la calabaza y el chile². Sin embargo, agrega, para tener un mayor acercamiento a la cocina mexicana prehispánica, ésta no debe ser valorada como una realidad aislada de su entorno, puesto que estaba rodeada de una serie de elementos culturales, como los de carácter religioso y ceremonial.

La cocina y la preparación de alimentos fue tan importante dentro de la vida diaria de los mexicas, que cada rito que se efectuaba dentro de sus fiestas tenía una comida específica para la celebración. Por ejemplo, las 18 veintenas (atlahualco, tlacaxipehualiztli, tozotontli, hueytozotli, toxcatl, etzacualiztli, tecuhilhuitontli, hueytecuilhuitl, tlaxochimaco, xocohuetzi, ochpaniztli, teotleco, tecpeilhuitl, quecholli, panquetzaliztli, atemoztli, tititl e itzcalli) estaban ligadas con un ciclo fértil, un rito, un dios y un alimento.

En este sentido, Vicente Riva Palacio³ comenta que en la octava veintena, llamada Hueytecuilhuitl o fiesta grande de los señores, se llevaban a cabo dos ritos, uno dirigido a Quetzalcóatl y otro a Tezcatlipoca; para esta celebración preparaban, a manera de comida ritual, los quiltamalli o bizcochos de legumbres para significar que las siembras se habían producido ya.

La alimentación de los mexicas estaba basada primordialmente en la disponibilidad de los productos de la tierra, a los que incluyeron carnes de algunos animales como guajolotes, venados, perros, iguanas, insectos; sus comidas eran tan variadas que permitían ofrecer, tan sólo a Moctezuma y su ejército, trescientos guisados diferentes. Así lo describe Bernal Díaz del Castillo, quien en su crónica manifiesta la posibilidad del consumo de la carne humana.

¹ Molina, Alonso de. *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana*. Diccionario del cual fueron tomados los nombres escritos en náhuatl.

² León Portilla, Miguel. *Alimentación de los antiguos mexicanos*. Artículo publicado en *La alimentación de los antiguos mexicanos*, una compilación de Alarcón, Donato, y Bourges, Héctor. Pag. 13 y 14.

³ Riva Palacio, Vicente. *México a través de los siglos*. Tomo III. Pág. 107.

“En el comer, le tenían sus cocineros sobre treinta maneras de guisados, hechos a su manera e usanza, y teníanlos puestos en braseros de barro chicos debajo, por que no se enfriasen, e de aquello quel gran Montezuma había de comer guisaban más de trecientos platos, sin más de mill para la gente de guarda; y cuando había de comer salíase el Montezuma algunas veces con sus principales e mayordomos y le señalaban cuál guisado era mejor, e de qué aves e cosas estaba guisado, y de lo que le decían de aquello había de comer, e cuando salía a lo ver eran pocas veces e como por pasatiempo. Oí decir que le solían guisar carnes de muchachos de poca edad, y como tenía tantas diversidades de guisados y de tantas cosas, no lo echábamos de ver si era de carne humana o de otras cosas, porque cotidianamente le guisaban gallinas, gallos de papada, faisanes, perdices de la tierra, codornices, patos mansos e bravos, venado, puerco de la tierra, pajaritos de caña, e palos y liebres y conejos, y muchas maneras de aves e cosas que se crían en estas tierras, que son tantas que no las acabaré de nombrar tan presto”⁴.

Las huellas de la antigua lengua mexicana han trascendido al español actual de México, sobre todo en los nombres de alimentos desconocidos por los españoles: *aguacate*, *camote*, *chile*, *chipotle*, *epazote*, *jitomate*, *huitlacoche*, *nopal* y *tomate*, entre otras. También se consume aún el mole, preparado de diferentes maneras de acuerdo a la región; el pulque (aunque la palabra parece no ser de origen náhuatl, la bebida sí) que ha perdido terreno ante nuevas bebidas comerciales; el molcajete, utensilio que jamás podrá ser reemplazado por la licuadora; además de que con los ingredientes mexicanos se preparan platillos como las enchiladas, que sin la tortilla⁵ (cuyo nombre tampoco es de origen náhuatl) y el chile, simplemente no existirían.

1.1.1. Importancia del mercado

Los antiguos mexicanos designaron un sitio público para adquirir y permutar distintos objetos: el *tianquiztli* (tianguis) o mercado. En la segunda Carta de relación (octubre de 1520), Hernán Cortés explica a Carlos V las características del mercado de Tlatelolco. Después de compararlo en tamaño con una ciudad de

⁴ Díaz del Castillo, Bernal. *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, pp. 210-215.

⁵ Según el DRAE proviene de 'torta', palabra que es de origen incierto.

España, el conquistador lo describe como una plaza que podía reunir a más de 60 mil personas, quienes buscaban ahí productos de uso cotidiano.

“Tiene esta ciudad muchas plazas, donde hay continuo mercado y trato de comprar y vender. Tiene otra plaza tan grande como dos veces la ciudad de Salamanca, toda cercada de portales alrededor, donde hay cotidianamente arriba de sesenta mil ánimas comprando y vendiendo; donde hay todos los géneros de mercaderías que en todas las tierras se hallan, así de mantenimientos como de vituallas, joyas de oro y de plata, de plomo, de latón, de cobre, de estaño, de piedras, de huesos, de conchas, de caracoles y de plumas. Véndese cal, piedra labrada y por labrar, adobes, ladrillos, madera labrada y por labrar de diversas maneras. Hay calle de caza donde venden todos los linajes de aves que hay en la tierra, así como gallinas, perdices, codornices, lavancos, dorales, zarcetas, tórtolas, palomas, pajaritos de cañuela, papagayos, búharos, águilas, halcones, gavilanes y cernícalos; y de algunas de estas aves de rapiña, venden los cueros con su pluma y cabezas y pico y uñas”⁶.

En general, los campesinos llevaban al tianguis lo recolectado en sus siembras; los artesanos, objetos trabajados en barro y piedra; y las mujeres ofrecían guisos o alimentos, en fin, todos permutaban unos productos por otros. El mercado era la principal forma comercial en que los habitantes adquirirían lo indispensable para la vida diaria: vestido, comida, medicinas, etc.

1.2. Cocina mestiza

Con la conquista y colonización de México, llegaron al país productos provenientes del Viejo Mundo; esto, aunado a la necesidad de los europeos por conocer y consumir lo que existía en América, dio como resultado, entre muchas cosas, una cocina que fusiona a ambas culturas. Es importante señalar que los peninsulares habían sido conquistados previamente por los romanos, los germánicos y los árabes (entre otros pueblos) quienes dejaron huella en muchos ámbitos de la cultura española. Esas influencias también dieron fruto en el léxico de la cocina en México; por ejemplo, de los árabes conservamos palabras como *aceite*, *ajonjolí*, *albóndiga*, *jarabe*, *almíbar* y *azúcar*. Los germánicos nos enriquecieron con

⁶ Cortés, Hernán. *Cartas de relación*. pp.77-79.

palabras como *guisado*, *guarnición* y *fresco*. Por lo tanto, el léxico de la cocina en español ya había recibido préstamos de diversas lenguas en el momento del contacto con el mundo americano.

El intercambio entre los españoles colonizadores y los nativos mexicanos dio como resultado la cocina mestiza, que se caracteriza por la combinación de elementos americanos preparados a la manera española y viceversa.

“Y al llegar a la Nueva España el pan vazo, las bodas gastronómicas hispano-mexicanas concurren en los pambacitos compuestos; rellenos como empanadas, con sus capas de frijol molido, lechuga picada, papas, chorizo frito y desmenuzado, coronamiento de salsa verde o chilpotle, y luego fritos y chirriantes. ‘It’s the zizzle that sells the steak’, dicen los yanquis. Es también el chirriar lo que, junto con el aroma, proclama los pambacitos compuestos. Y aún hay los llamados guajolotes, que dentro del pambazo, acomodan marsupialmente una enchilada.

“Aun los platillos más españoles y completos ¡cuánto no mejoran –el bacalao a la vizcaína, por ejemplo- al introducirles el chile los mexicanos”.⁷

Ya hemos mencionado aquí algunos de los alimentos de origen mexicano, en muchos casos, al serles desconocidos, los españoles se dieron a la tarea de renombrarlos; o bien de modificar o eliminar algunos sonidos de las palabras nativas, tal es el caso de las terminaciones *-tl* o *-li*, como en *aguacate*, que proviene del náhuatl *ahuacatl*; *camote*, que viene de *camotli*, o *chile*, que originalmente era *chilli*.

Los españoles trajeron productos como el ajo, las acelgas, el ajonjolí, la alcachofa, el apio, el arroz, la avena, el azafrán, la canela, la cebada, el centeno, el cerdo, la col, la coliflor, el conejo, el chícharo, el espárrago, la espinaca, la gallina, el garbanzo, el jengibre, las lentejas, la liebre, el mijo, el nabo, la nuez moscada, la oveja, la paloma, el pato, el perejil, la pimienta, el rábano, el trigo, la vaca, la hierbabuena, la zanahoria, entre otros alimentos de origen vegetal y animal que actualmente son comunes.

Las órdenes religiosas, que pronto contaron con un espacio en América, desarrollaron la cocina conventual, aprovechando productos originarios de cada lugar. Fueron así creándose toda una serie de cocinas regionales, costeñas o de

⁷ Novo, Salvador. *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México*. pp. 35-36.

tierra adentro; nacieron muchos de los platillos que deleitaron a los virreyes, además de postres, dulces y golosinas que dieron fama a los conventos.

Poco a poco los indígenas añadieron ingredientes autóctonos o mezclaron los chiles con los productos europeos. Uno de los platillos más representativo y que más evidencia el mestizaje gastronómico es el mole poblano, en el cual se mezclan ingredientes traídos a América, como almendras y ajonjolí, con prehispánicos como chile, chocolate y guajolote⁸. En este mismo caso tenemos postres como las torrijas y la capirotada, los cuales eran preparados como parte de los rituales culinarios de la Cuaresma, puesto que durante ella debían abstenerse de consumir carne.

Todo este intercambio dado durante La Colonia, permitió que la cocina mexicana sumara nuevos ingredientes: los atoles se beneficiaron con la leche; las tortillas al freírse y recibir el chorizo se transformaron en sopas o chalupas; los tamales eran más esponjosos al incluirseles manteca de cerdo, y el maridaje de las tortillas con el queso dio como resultado las quesadillas, las cuales daban un mejor sabor acompañadas de epazote o de una raja de chile⁹.

1.3. Cocina del siglo XIX

Aunque Europa hizo lo posible por no perder el dominio de América, España tuvo que reconocer la independencia de México en el año 1821. Sin embargo, el país vivió durante el siglo XIX otras invasiones, la norteamericana en 1847, y la francesa, en 1862, en las cuales se introdujeron algunas formas de vida y costumbres alimenticias distintas.

Durante la invasión de Estados Unidos a México, en 1847, comenzaron a abrirse cantinas, bares, billares y hoteles a manera de los estadounidenses. Novo apunta que debemos a ellos el 'lunch and dinner'¹⁰.

Con respecto a la influencia francesa, en la cocina destacó la repostería, pues en México se fundaron gran número de pastelerías y dulcerías que vendían

⁸ Muñoz Zurita, Ricardo. *Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana*. Pag. 383.

⁹ Novo, Salvador. pp. 31-32.

¹⁰ Novo, Salvador. pág. 99.

especialmente bizcochos, pasteles y chocolates con influencia francesa. Salvador Novo se refiere a la cocina francesa con las siguientes palabras:

“¿Quién como los franceses para lo que se ha jerarquizado como ‘alta cocina’ –la ‘alta costura’ del sartén y la olla? La tortilla con patatas a la española; nuestros huevos rancheros: ¿cómo competirían en sutileza y en attrezzo con los ‘oeufs cocotte’, con la ‘omelette fines herbes’ esponjosa, doblada como una quesadilla, bien sellada en los bordes gracias a una diestra manipulación de sartén con la izquierda y la espátula en la derecha; pero ‘baveuse’ por dentro?”¹¹

Un ejemplo curioso es el del arribo de los ingleses a Hidalgo, quienes llegaron para trabajar en las minas. Ahí también quedaron huellas gastronómicas, así tenemos los pastes, receta que se ha convertido en un platillo tradicional del estado, y que es consumido hasta la actualidad.

Durante el porfiriato surgió una élite que admiraba a Europa y que buscaba copiar todas sus costumbres, pero, al terminar el movimiento encabezado por Francisco I. Madero, los ejércitos revolucionarios buscaron el resurgimiento de sus costumbres alimenticias que estaban casi olvidadas.

“A los campos de batalla: dentro o arriba de los trenes militares, los han seguido sus mujeres, comal y metate. Al triunfo, muchos irrumpieron en los comedores suntuosos de los palacios porfirianos; pero no a sentarse a la mesa: a montar guardia –y a calentar sobre la leña excelente que rendían los ajuares Luis XV, las gordas con chile”.¹²

1.4. Cocina actual

Las tendencias del consumo alimentario en México y el mundo, en las últimas décadas, obedecen al contexto de la globalización en que evolucionan las economías vigentes, caracterizado por la rápida y creciente homogeneización de los patrones de consumo a nivel internacional.

El avance acelerado de la tecnología y el uso de la electricidad y la electrónica aplicadas a los inventos han provocado cambios definitivos en el hogar y facilitan muchas tareas domésticas que antes eran laboriosas. Así vemos la

¹¹ Novo, Salvador. pp. 126-128.

¹² Novo, Salvador. pág. 103.

aparición de la licuadora, el refrigerador y el horno de microondas. Con esto, los utensilios tradicionales quedan desplazados y, en lugar del metate o el molcajete, se utiliza la licuadora o la batidora.

El barro y la madera de los utensilios de cocina son reemplazados por otros materiales como el plástico y la melamina. Los braseros de carbón se hacen a un lado en muchos hogares y dan paso a las estufas de gas, y hasta estas últimas pueden ser reemplazadas en muchos casos por la tecnología, pues en qué hogar no existe ya un horno de microondas.

Los horarios y servicios de mesa se hacen más elásticos. La mujer, antes dedicada única y exclusivamente a las labores domésticas, se integra a la economía productiva del país, hecho que provoca un fuerte cambio de costumbres familiares. Se busca ser más práctico, aparecen los sándwiches, la comida en lata, deshidratada o en polvo que se prepara en menos tiempo.

Comentarios

Como podemos ver en esta breve reseña histórica, el léxico de la cocina en México se ha conformado de las influencias de muchas lenguas, tanto de aquellas originarias de México y América, como de otras que llegaron con las conquistas o invasiones y que trajeron nuevos productos que después se fusionaron con los locales dando como resultado nuevas preparaciones. Como sabemos, los españoles, al momento de la conquista, ya habían recibido influencias de árabes y germánicos, pueblos cuyas lenguas también dejaron huellas que aún se conservan en el español hablado en México, así lo demuestra el glosario que aparece al final de esta tesis.

El español hablado en México, como cualquier otra lengua, está en constante movimiento, por lo que, con el paso del tiempo, han seguido integrándose al léxico de la cocina términos de otras lenguas como el francés y el inglés.

Todo este intercambio léxico ha llevado a la cocina mexicana a enriquecerse; ejemplo de ello lo tenemos en la cocina regional o en la cocina conventual, las

cuales han fusionado elementos de diferentes culturas en variadas épocas y han dado como resultado tradiciones culinarias que funcionan como sello característico de comunidades y regiones del país.

A lo largo de este trabajo, vamos a observar cómo estas huellas léxicas han encontrado un lugar en el español hablado en México, por lo que en algunos casos han sufrido modificaciones en su sentido o en su forma, de este modo, las que en un momento fueron nuevas palabras u objetos desconocidos, han logrado no sólo adaptarse, sino formar parte de una cultura diferente de la que proceden. Estas influencias léxicas se verán con más detenimiento en el capítulo 3, donde se presentan algunos aspectos etimológicos.

CAPÍTULO 2

ASPECTOS LEXICOLÓGICOS

Este capítulo está dedicado a revisar en su conjunto el léxico culinario obtenido en la investigación, sus características de tipo cuantitativo y su pertenencia a la lengua general o a un léxico especializado. Es necesario señalar el problema que enfrenté para realizar el inventario de palabras, pues algunas de ellas variaban su función o su sentido de acuerdo al contexto, como se verá en los capítulos 5 y 6 dedicados a los aspectos gramaticales y semánticos del corpus, respectivamente.

Las transcripciones de los programas televisivos de cocina dieron como resultado un corpus de palabras, algunas de ellas pertenecientes al léxico común, otras tantas utilizadas sólo en el ámbito culinario y algunas con acepciones de la lengua común y a la vez con acepciones de carácter especializado.

Durante el ordenamiento y análisis de los datos hubo cierta dificultad para seleccionar sólo aquellas palabras que ya formaban parte del léxico específico de la cocina. En este sentido fueron útiles los diccionarios temáticos, los cuales me ayudaron a obtener el léxico de la especialidad, mismo que trabajé al final de la tesis como glosario.

Después de haber depurado una larga lista, en que se incluyeron las aportaciones de los tres chefs, el corpus con el que trabajé en la investigación arrojó 408 diferentes palabras, las cuales organicé de diversas maneras de acuerdo con cada uno de los aspectos que se analizan en este trabajo.

2.1. Características cuantitativas del corpus

Al analizar un grupo social específico se puede observar que existe un léxico común que permite el entendimiento entre sus integrantes. Cada grupo puede estar unido por algún punto en común como la clase social, el empleo, una actividad, etc.

En este caso se reunió el trabajo de tres individuos que ejercen la misma profesión, la de chef, mientras conducen un programa de televisión en donde enseñan al público común la manera de elaborar recetas de cocina. Del discurso se extrajeron las palabras relacionadas con la cocina para observar si se maneja un lenguaje general o especializado, sobre todo por tratarse de programas que están dirigidos al televidente común que se apoya en las transmisiones para preparar diversos platillos.

Tomando como criterio su frecuencia, incluyo algunos datos en donde aparecen mencionadas las palabras que fueron más empleadas por los chefs. En este sentido, del total de palabras obtenidas en el corpus, 81 de ellas fueron empleadas por los tres chefs. En orden alfabético, en la siguiente tabla las enumeramos:

PALABRAS EMPLEADAS POR LOS TRES CHEFS

	PC ¹	MP	AB	Total
aceite	16	17	22	55
acompañar	5	4	3	12
agua	18	18	28	64
ajo	4	4	22	30
azúcar	8	9	22	39
barnizar	2	1	7	10
barra	4	2	1	7
cacerola	5	4	1	10
caldo	2	2	7	11
caliente	6	7	4	17
canela	4	5	1	10
carne	23	10	8	41
cebolla	12	7	22	41
chile	15	7	34	56
chorrito	1	5	1	7
clara	11	2	1	14
cocer	7	16	23	46
cocido,-a	2	6	16	24
cocina	2	1	11	14

	PC	MP	AB	Total
cortar	15	2	4	21
crema	2	4	11	17
cucharada	7	8	6	21
decorar	5	3	1	9
disolver	4	1	1	6
dorar	6	8	1	15
enfriar	7	2	3	12
escurrir	3	2	1	6
especia	1	3	1	5
espolvorear	1	4	2	7
freír	1	4	3	8
fresco, -a	3	8	22	33
frío,-a	2	7	1	10
grasa	2	1	3	6
gusto	4	1	13	18
hervir	3	5	11	19
hierba / yerba	1	2	4	7
hoja	2	9	5	16
huevo	2	8	16	26
incorporar	4	3	3	10
ingrediente	9	6	7	22
jitomate	8	7	8	23

¹ PC, MP y AB son las iniciales de cada uno de los chefs; Paulino Cruz, Mónica Patiño y Ana Benítez Muro, respectivamente.

	PC	MP	AB	Total
laurel	5	2	1	8
leche	5	4	7	16
maíz	2	2	9	13
mantequilla	14	19	17	50
miel	1	3	11	15
molido	1	4	4	9
mover	5	3	2	10
orégano	4	2	3	9
oxidar	1	1	2	4
pan	4	3	22	29
pasta	1	14	15	30
pegar	1	2	3	6
pelar	2	2	4	8
pimienta	10	11	8	29
pizca	2	1	2	5
platillo	4	1	12	17
pollo	2	2	3	7
postre	3	6	1	10
preparar	7	8	18	33
presentar	1	1	2	4

	PC	MP	AB	Total
quemar	1	2	1	4
rama	6	2	6	14
rebanada	2	5	3	10
receta	10	5	2	17
refrigerador	9	1	1	11
rellenar	3	5	5	13
relleno, -a	6	4	14	24
sabor	3	5	35	43
sal	15	18	25	58
salsa	20	10	1	31
sartén	5	12	7	24
sazonar	3	1	5	9
secar	1	2	3	6
seco, a	1	4	7	12
semilla	5	3	3	11
suave	5	6	5	16
taza	6	20	11	37
tomillo	3	2	3	8
vena	2	1	3	6
verdura	5	4	8	17

De la misma manera encontramos 105 palabras que fueron utilizadas sólo por dos chefs:

PALABRAS UTILIZADAS POR DOS CHEFS

	PC	MP	AB	TOTAL
ácido	1	1	0	2
aguacate	10	0	1	11
asado	1	0	2	3
bañado	1	0	1	2
bañar	1	0	3	4
batido	2	0	1	3
batidor	2	1	0	3
brocha	0	1	1	2
calentar	2	0	2	4
camarón	2	0	16	18
caramelizar	1	0	2	3
cáscara	2	3	0	5
charola	0	1	3	4
cilantro	2	0	7	9
cocción	3	0	4	7
cocimiento	1	1	0	2
cocinar	5	0	11	16

	PC	MP	AB	TOTAL
colar	2	2	0	4
comer	0	1	11	12
conservar	5	0	3	8
consomé	0	12	2	14
corazón	1	1	0	2
cuchara	6	3	0	9
cuchillo	0	3	4	7
delicioso,-a	0	1	1	2
diente de ajo	4	3	0	7
disuelto, -a	0	1	2	3
dulce	0	1	9	10
epazote	0	4	3	7
espesar	2	1	0	3
filete	7	0	4	11
fino, -a	1	0	8	9
fruta	1	1	0	2
fuego	15	0	8	23

	PC	MP	AB	TOTAL
grasoso, -a	0	1	1	2
guarnición	1	0	1	2
gustar	0	2	4	6
gusto	0	1	4	5
harina	0	7	24	31
helado, -a	1	4	0	5
hirviendo	3	5	0	8
hornear	2	0	4	6
horno	4	0	6	10
jugo	11	3	0	14
licuar	2	0	1	3
limón	11	4	0	15
lumbre	0	8	1	9
maduro	2	0	2	4
maicena	1	0	4	5
manteca	0	2	7	9
masa	0	1	34	35
mezclar	4	0	7	11
molde	1	0	1	2
moler	0	3	2	5
pala	1	0	1	2
papa	0	6	8	14
papel	3	1	0	4
partir	0	4	4	8
pelado, -a	2	1	0	3
perejil	0	4	7	11
pescado	11	0	2	13
picante	0	1	1	2
picar	2	0	11	13
picoso, -a	0	2	1	3
piel	9	0	2	11
piloncillo	4	6	0	10
pizquita	0	1	1	2
plato	0	2	4	6
platón	3	1	0	4
preparado -a	1	0	2	3
pulque	2	0	7	9
quebrado, -a	0	1	1	2
queso	0	11	14	25
raja	1	0	1	2
rallado, -a	0	1	6	7
ralladura	5	2	0	7
rebanar	4	0	6	10

	PC	MP	AB	TOTAL
refractario	2	0	1	3
reposar	4	0	5	9
rico, -a	0	4	15	19
rodaja	1	0	1	2
salado, -a	0	1	1	2
salteado	2	1	0	3
sazonado	0	1	2	3
sellar	0	2	2	4
servir	7	0	1	8
suavizar	0	3	1	4
sudar	1	1	0	2
taco	0	1	2	3
tapado, a	1	2	0	3
tapar	2	6	0	8
tazón	1	0	2	3
tibio, -a	0	1	4	5
tierno, -a	2	1	0	3
tomar	0	2	4	6
tomate	4	1	0	5
toquecito	1	1	0	2
trapo	0	2	1	3
vainilla	0	4	4	8
vertir	1	0	2	3
vino	2	10	0	12
voltear	0	1	4	5
yema	4	0	2	6
yerba	1	2	0	3
zanahoria	3	1	0	4

Cabe señalar que hay palabras que mencionaron tres o dos de los chefs. El promedio del aporte que cada uno de ellos hizo al corpus fue el siguiente:

INFORMANTE	CORPUS
Ana Benítez Muro	254 palabras
Mónica Patiño	208 palabras
Paulino Cruz	205 palabras

De las 408 palabras que conforman el corpus final con el que elaboré el glosario, el 10 por ciento fue mencionado 17 veces o más. Estas palabras son en su mayoría sustantivos, nombres de ingredientes. Aunque también aparecen cinco verbos: *dorar*, *cocinar*, *cocer*, *picar* y *preparar*, los cuales están estrechamente relacionados con el tema de la cocina en México.

PALABRAS MÁS UTILIZADAS EN EL CORPUS

PALABRA	CANTIDAD	FUNCIÓN
agua	64	sustantivo
sal	58	sustantivo
chile	56	sustantivo
aceite	55	sustantivo
camote	53	sustantivo
mantequilla	50	sustantivo
cocer	46	verbo
sabor	43	sustantivo
carne	41	sustantivo
cebolla	41	sustantivo
picar	40	verbo
azúcar	39	sustantivo
taza	37	sustantivo
preparar	36	verbo
crepa	35	sustantivo
masa	35	sustantivo
fresco, -a	33	adjetivo
harina	31	sustantivo
salsa	31	sustantivo
ajo	30	sustantivo
dorar	30	verbo
pasta	30	sustantivo
pan	29	sustantivo

PALABRA	CANTIDAD	FUNCIÓN
hervir	28	verbo
huevo	26	sustantivo
queso	26	sustantivo
cocido, a	24	adjetivo
cortar	24	verbo
relleno	24	adjetivo y sustantivo
sartén	24	sustantivo
cucharada	23	sustantivo
fuego	23	sustantivo
jitomate	23	sustantivo
ingrediente	22	sustantivo
gusto	18	sustantivo
camarón	18	sustantivo
caliente	17	adjetivo
cocinar	17	verbo
crema	17	sustantivo
empanada	17	sustantivo
platillo	17	sustantivo

En la tabla aparece *agua* como la palabra más mencionada por los informantes². Aunque cualquier persona conoce qué es, no tendría el mismo uso si se ubicara, por ejemplo, en un contexto científico o en una noticia sobre el clima. En materia de cocina, se convirtió en uno de los ingredientes principales en la elaboración de los platillos.

Entre las palabras de la lista también se encuentra *camote*, la cual apareció 53 veces, sin embargo, sólo fue ingrediente en una receta, pues Ana Benítez Muro preparó los camotes en dulce.

2.2. Léxico de especialidad

Como consecuencia del desarrollo de algunas ciencias, técnicas o actividades, en el léxico general de la lengua, en su nivel sincrónico, se han insertado diferentes palabras dando lugar a vocabularios específicos para un área. La cocina, al tratarse de una de las actividades más importantes del ser humano, parte fundamental de

² Mónica Patiño: 18 veces. Ana Benítez Muro, 28 veces. Paulino Cruz: 18 veces.

su identidad de una cultura, incorpora palabras que en general son conocidas por los hablantes. Aunque muchas veces pueden tratarse de términos creados que han resultado de formaciones nuevas o tomados de otras lenguas.

“Las terminologías responden a la realidad y a sus características, mientras que las voces del lenguaje ordinario responden a la visión que de la realidad se ha formado cada cultura”³

Sin embargo, en el léxico de la cocina encontramos matices en algunos de los conceptos: *freír*, *sofreír*, *dorar*, *saltear*, son un ejemplo de palabras que un hablante común posiblemente no distinguiría. Es decir, en algunos casos es necesario conocer la técnica para distinguir la diferencia entre ellas. Pues mientras que el conocimiento de una lengua depende de las palabras comunes, en una terminología depende de qué tanto se conozca la técnica o la actividad de la que se esté hablando.

Comentarios

Al tratarse de la cocina, frecuentemente las palabras utilizadas por los chefs ya se habían incorporado al léxico ordinario, pues, en muchos casos, no fue necesario buscar en un diccionario especializado para hallar su definición. Durante el trabajo, me encontré con cierta dificultad para separar aquellas palabras que sólo formaban parte del léxico de la especialidad. En este sentido fueron útiles los diccionarios tanto temáticos como de la lengua española, en los primeros se exponía el significado limitado a la cocina mexicana (sobre todo por estar elaborados en México) y, en los segundos, generalmente se podía encontrar alguna acepción que tuviera que ver con el tema. Aunque, como específico en el glosario final, hubo palabras que no aparecieron en ningún diccionario, por lo que fue necesario buscarlas en otras fuentes.

³ Fernández-Sevilla, Julio. *Ibidem*. Pag. 116.

Los tres chefs coincidieron en el uso de 81 palabras iguales, de las 408 que forma el corpus; es decir, es casi una quinta parte. Cabe resaltar que la mayoría fueron sustantivos, entre los que destacaron los nombres de ingredientes.

Por otro lado, 106 palabras, alrededor de la cuarta parte del corpus, fueron mencionadas por lo menos una vez por dos de los chefs, en este caso el resultado fue más variado, pues encontramos tanto sustantivos, como adjetivos y verbos, pertenecientes a diferentes campos semánticos.

Con respecto a la cantidad de palabras que en el corpus aparecen de cada chef, Ana Benítez Muro fue quien aportó más con 257; por su parte Mónica Patiño y Paulino Cruz estuvieron muy cerca con 220 y 205, respectivamente.

CAPÍTULO 3

ASPECTOS ETIMOLÓGICOS

En este capítulo hago una revisión del origen de cada una de las palabras que integran el corpus. Ya he señalado que la cocina mexicana ha recibido influencias de muy diversos pueblos, y de ellos han quedado huellas en el actual léxico culinario. Para elaborar este capítulo fue necesario consultar la etimología de cada palabra en la última versión del diccionario de la Real Academia Española¹ (DRAE), porque indica la referencia de la lengua de la que pasó al español.

Cabe señalar que, en algunas ocasiones, el DRAE no incluía la etimología, por ejemplo en palabras como *aguayón*, *chabacano*, *crepa* y *grenetina*, por lo que fue necesario buscarlas en otras fuentes. En estos casos, como primera opción, consulté el diccionario de Joan Corominas² y, si no lo encontraba ahí, busqué entonces en las páginas web www.elcastellano.org y es.wikipedia.org. Toda esta información fue aclarada en el glosario final.

Los resultados permitieron clasificar las palabras de acuerdo con su origen, el orden para presentarlas atiende a la cantidad de voces por grupo. La mayoría son patrimoniales, originadas en el latín. Otras lenguas que han aportado son el griego, el francés, las voces amerindias, el árabe, el italiano, el portugués, etc; y también encontré algunas de origen onomatopéyico, otras cuyo origen es desconocido hasta la fecha, y unas más de origen incierto y origen discutido.

De acuerdo con la cantidad de palabras de cada lengua, el corpus quedó organizado de la siguiente manera: latín (265), francés (20), voces amerindias (19) –náhuatl (14), quechua (2), taíno (2), arahuaco (1)-, árabe (14), origen incierto o discutido (13), origen desconocido (5), origen onomatopéyico (3) y otras lenguas (33).

¹ www.rae.es

² Corominas, Joan. *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*.

3.1. Latín

La mayoría de las palabras del léxico común de un hablante de lengua española son patrimoniales, esto es proceden del latín. El léxico de la cocina no es la excepción; en nuestro corpus conformado por 408 palabras en total, 265 tienen este origen y son:

ablandar, acidez, ácido, acompañar, agua, aguado, ajo, alcaparra, alimentar, alimento, almendra, amargar, amasar, antojarse, antojitos, antojo, apetito, apio, asado, bañar, barnizar, batidor, batir, bebida, brincar, bullir, cacerola, caldo, caldoso, calentar, caliente, callo, camarón, camaronilla, carne, cártamo, cáscara, cascarrón, casco, cazo, cazón, cebolla, cena, cerdo, cesta, cilantro, ciruela, clara, clarificar, cocción, cocer, cocido, cocimiento, cocina, cocinar, coladera, colador, colar, colmar, comer, comida, comino, condimento, conejo, congelación, congelado, congelador, copeteado, corazón, cortapastas, cortar, crudo, cubiertos, cuchara, cucharada, cucharadita, cuchillo, cuerpo, decorar, derretir, descongelar, desjugar, despegar, despellejado, desvenado, disolver, dorar, dulce, dulzor, ebullición, empanada, emplatar, enfriar, ensalada, entrada, escurrir, especia, espesar, espolvorear, esponjar, estofado, estufa, fermentación, fino, flama, freír, frijol, frío, frito, fruta, fuego, fundir, gajo, gallina, gelatinoso, golpear, granulado, grasa, grasoso, grumo, gusto, harina, helado, hervir, hervor, hierba, hierbabuena, hoja, hojuela, hornear, horno, huevo, incorporar, infusión, ingrediente, jengibre, jugo, juliana, leche, lechuga, legumbre, levadura, licor, licuado, licuadora, licuar, limpiar, lumbre, maduro, manojo, manzana, marinado, mariscos, masa, mejorana, meloso, menta, merienda, mezcla, mezclar, miel, milhojas, moler, molido, molienda, molino, mover, nuez, olla, orégano, ostión, pala, pan, partir, pasita, pasta, pegarse, pelar, pellejo, pescado, picante, picar, picor, picoso, piel, piloncillo, pimienta, pimienta, plato, platillo, platón, pollo, porción, postre, preparación, preparar, presentar, pochar, puchero, pulpa, pulpo, punto, puñado, quemar, quesadilla, queso, rabadilla, rajas, rallador, ralladura, rallar, rama, rebanada, rebanar, receta, recipiente, recocer, refractario, refrigerador, refrigerar, rellenar, relleno, remojo, repetir, reposar, reposo, res, robalo, rodaja, rodillo, sabor, sal, salado, salpimentar, salsa, salsear, saltear, sartén, sazón, sazonar, secar, seco, sellar, servir, sobre, sopa, suave, suavizar, sudar, tabla, tenedor, ternera, tibio, tierno, tomillo, torreja, tostada, trabajar, trapo, vainilla, vaso, vena, verdura, vino, yema.

En esta lista, se pueden reconocer algunas familias de palabras que, ya sea que se parezcan o no en su forma, tienen un mismo origen. Tal es el caso de las palabras *descongelado*, *descongelar*, *descongelador*, *congelado* y *gelatinoso*, todas provienen de derivados de *gelu* (*hielo*); de *sal* se desprenden *salado*, *salsa*, *salsear*, *salpimentar* (junto con *pimienta*) y *ensalada*; de *plato* está *platón*, *platillo*, *emplatar*; existe relación entre *ternera* y *tierno*; también entre *pellejo* y *piel*; existe relación

entre *picante*, *picar*, *picor* y *picoso*, y también entre *estofado* y *estufa*. En los casos en que la relación es también morfológica, se desarrolla en el capítulo 4.

3.2. Griego

Otro elemento importante en el léxico del español es el griego, puesto que en las costas mediterráneas de la Península Ibérica hubo una importante colonización; cabe señalar que algunas de estas palabras pasaron al español a través de otra lengua, fundamentalmente del latín. Algunos ejemplos son:

alcaparra, <-cappāris, con el art. ár. al>, -cappāris a su vez proviene del griego χαππαρις
anís <del fr.>, pasó del griego αννησον a través del francés
comino, <lat. cuminūm>, del griego χυμινον
esponjar, <lat. spongĭa>, esponja, del griego σπογγια
golpear, <lat. colupus>, golpe, del griego χολαφος, bofetón
jengibre, <zingiber>, del griego ζιγγιβερις, del sánscr. singavera
microondas, <del griego μικρο, mikro y latín unda>
pulpo, <polypus>, del griego πολυπους
zanahoria, <del ár. hisp. safunnárya >, del griego σταφυλινη

3.3. Francés

La influencia del francés en el español aparece ya en el siglo XI con los primeros galicismos y occitanismos. Sin embargo, México cuenta con una historia propia; durante el siglo XIX, momento en que los franceses llegaron a este país introdujeron una serie de palabras, muchas de ellas estrechamente relacionadas con la cocina.

En nuestro corpus aparecen 20 palabras derivadas de la lengua francesa:

anís, baguette, canela, consomé, crema, crepa,
estragón, filete, gratinar, jamón, margarina,
menú, mousse, oxidarse, paquete, pastel,
pastelillo, puré, servilleta y yogur³

³ Yogur, escritura tomada de la página web www.rae.es, donde se especifica que se trata de una palabra que pasó del turco al francés y luego al español.

Del francés también aparece en el corpus la frase *coq au vin*, que significa *pollo en vino* y que utiliza Mónica Patiño en uno de sus programas para compararlo con su preparación de estofado de conejo.

3.4. Voces amerindias

A la llegada de los europeos a América, sus habitantes hablaban varios idiomas, de los principales quedaron rasgos en las lenguas de los colonizadores, sobre todo al tratarse de nombres de objetos que les eran desconocidos. En este sentido, el léxico del español en México ha conservado algunos vocablos procedentes de la lengua náhuatl, la cual todavía hoy se habla en diversas regiones del país. Además, el español también ha recibido influencias de otras lenguas de América como el taíno, el quechua y el arahuaco.

Lope Blanch⁴ realizó un estudio sobre la influencia real de las lenguas de sustrato sobre las lenguas invasoras. En una muestra, que incluyó entrevistas a hombres y mujeres de diferentes edades y ocupaciones, estudió el conocimiento pasivo del vocabulario indígena náhuatl. Los resultados que su investigación arrojó fueron organizados en seis grupos de acuerdo al grado de conocimiento que de las palabras tenían los informantes. Algunas de las que numera Lope Blanch también aparecen en el corpus de este trabajo; vale la pena recordar que el corpus fue tomado de programas de televisión y refleja la forma en que los chefs –personas especializadas en el tema-, aunque no necesariamente la gente común, se expresan.

Cabe señalar que salvo *huitlacoche*, el resto de las palabras provenientes del náhuatl fueron encontradas en el grupo 1 de la clasificación realizada por Lope Blanch, es decir, donde trata voces de conocimiento absolutamente general:

aguacate	(ahuacatl)
camote	(camotli)

⁴ Lope Blanch, Juan M. *Léxico indígena en el español de México*. Centro de Estudios Lingüísticos y Literarios. Colegio de México, 1979.

chile ⁵	(chilli)
chipotle	(chilli – poctli)
epazote	(epazotl, de epatl y tzotl)
huachinango	(voz nahua) (en Lope Blanch: Guachinango)
itacate	(itacatl)
jitomate	(xitli y tomatl)
molcajete	(mulcaziti)
mole	(mulli)
nopal	(nopalli)
pulque ⁶	(producto mexicano)
tomate	(tomatl)

El vocablo *huitlacoche* aparece en el grupo 2 de la clasificación, en el cual fueron incluidas voces de conocimiento casi general.

En nuestro corpus, también encontramos palabras procedentes de otras lenguas amerindias, como *papa* y *poro*, del quechua; *guayaba*, del arahuaco; y del taíno se utilizan palabras como *maíz* y su derivada *maicena*, que es el nombre comercial de la harina de maíz fina.

3.5. Árabe

Los árabes dejaron huellas en el léxico español de la cocina, y a partir de esta lengua llegaron a América. La muestra arrojó 12 palabras: *aceite* <az-zait>, *aceituna* <az-zaitūna>, *ajonjolí* <al-ŷulŷulān>, *albóndiga* <al-bunduga>, *almíbar* <almíba>, *azúcar* <as-sukkar>, *jarabe* <šārāb>, *limón* <laimūn>, *naranja* <nārānŷa>, *taza* y *tazón* <tassa> y *zanahoria* <isfannāriya>⁷. Además encontramos la palabra *alcaparra*, donde la partícula árabe *al-* se fusionó con el latín *cappāris*, dando como resultado un híbrido.

En muchos casos, los árabes se convirtieron en intermediarios al transmitir al español voces procedentes de otras lenguas. En los datos tenemos algunos

⁵ En el caso de la palabra *chile* también apareció su derivada enchilada, la cual aparece más ampliamente en el capítulo dedicado a aspectos morfológicos.

⁶ Aunque la palabra *pulque* no es de origen náhuatl, Lope Blanch la coloca en el grupo uno de su clasificación, es decir, de conocimiento absolutamente general.

⁷ Como ya explicamos anteriormente, la palabra zanahoria pasó del griego al árabe y luego al español.

ejemplos como *naranja* y *almíbar*, procedentes, respectivamente, del persa *nārāng* y *mey be*, néctar de membrillo.

3.6. Otras lenguas (portugués, italiano, germánico, inglés, catalán, provenzal)

De acuerdo con la cantidad de palabras que se han conservado, tenemos al portugués: *almeja*, *caramelizar*, *caramelo*, *charola*, *mandarina* y *mermelada*. El italiano aportó *café*⁸, *rejilla* y *espagueti*⁹. Del catalán registramos: *molde* y quizá *borracho*. Del vasco está *bacalao*. Del provenzal aparecen *laurel*, *perejil*, *bola* y *bolillo*. El inglés dejó en el español palabras como *bol*, *paste* y *sirloin*¹⁰.

De las lenguas prerromanas se conservan las palabras *calabacita* y *embarrar*; del valenciano, *chuleta*; del gótico aparece *tapar* y *buñuelo*. Del germánico se hallaron *blanquear*, *frasco*, *fresco*, *guarnición*, *guisado*, *guisar* y *guiso*. Del mozárabe sólo apareció *chícharo*¹¹ y del alemán, *strudel*.

3.7. Origen onomatopéyico

En el corpus hay tres casos a los que se atribuye origen onomatopéyico: *chorrito*, *pizca* (*pizquita*) y *toque* (*toquecito*). *Chorrito* es una imitación de cuando un líquido cae o sale por una parte muy estrecha y al hacerlo provoca un ruido que asemeja a la palabra *chorro*. En el caso de *pizca* y *pizquita*, el DRAE nos remite a *pizco 1* y posteriormente a *pizcar*, esta última de origen onomatopéyico. Sin embargo, Corominas en su diccionario relaciona el origen de la palabra con *pellizcar* y con el <lat. *vellicare*>. Finalmente, la palabra *toque*, el DRAE explica que “es la acción de tocar una cosa tentándola, palpándola”. Y *tocar* se deriva de la onomatopeya <toc>.

⁸ Café pasó al español a partir del italiano, sin embargo, esta lengua lo tomó del turco *kahve* y éste, a su vez, del árabe *qahwah*.

⁹ Espagueti. Esta es la forma en que lo escribe el Diccionario de la Real Academia, sin embargo, en los programas utilizaron la forma *spaguetti*.

¹⁰ Sirloin no aparece en los diccionarios especializados ni en los de la lengua española. El diccionario de inglés-español lo traduce como ‘solomillo’ (filete).

¹¹ Chícharo viene del mozárabe *cícar* [o], y este del latín *cicera*.

3.8. Origen desconocido

En este grupo incluí palabras cuya etimología no pude localizar en los diccionarios y, en ocasiones, ni siquiera su significado; por lo que es probable que sólo sean utilizadas en México (aunque ni el DEUM ni el *Diccionario de Mejicanismos* de Santamaría proporcionan información) son *acitronar* (probablemente de acitrón <cidra confitada> y ésta de citrón <Del lat. citrus, limón>), *aguayón* (en el DRAE aparece como “corte de carne de la cadera de la res vacuna”, sin embargo, no tiene etimología), *grenetina*, *hacha* y *taco*, cuyas etimologías no se registran en ningún diccionario.

3.9. Origen incierto

Finalmente, hubo palabras cuya procedencia se desconoce y que el DRAE ubica como de “origen incierto”, tal es el caso de *barra*, *brocha*, *chabacano*, *crujiente*, *manteca*, *mantequilla*, *semilla*, *tomar*, *tortilla*, *tortilladora pepita*, *lata* y *troceado*. En otras fuentes encontramos alguna información acerca de estas palabras, la que se reproduce en el glosario final.

3.10 Nombres de lugares

También existen casos de lugares que han dado su nombre a algunos productos, ejemplos: *Cambray*, lugar de Francia, topónimo utilizado para calificar a algunas verduras de tamaño pequeño. También está *Tequila*, pueblo de Jalisco que ha dado su nombre a esta bebida tradicional; es el mismo caso de *Oporto*, ciudad de Portugal.

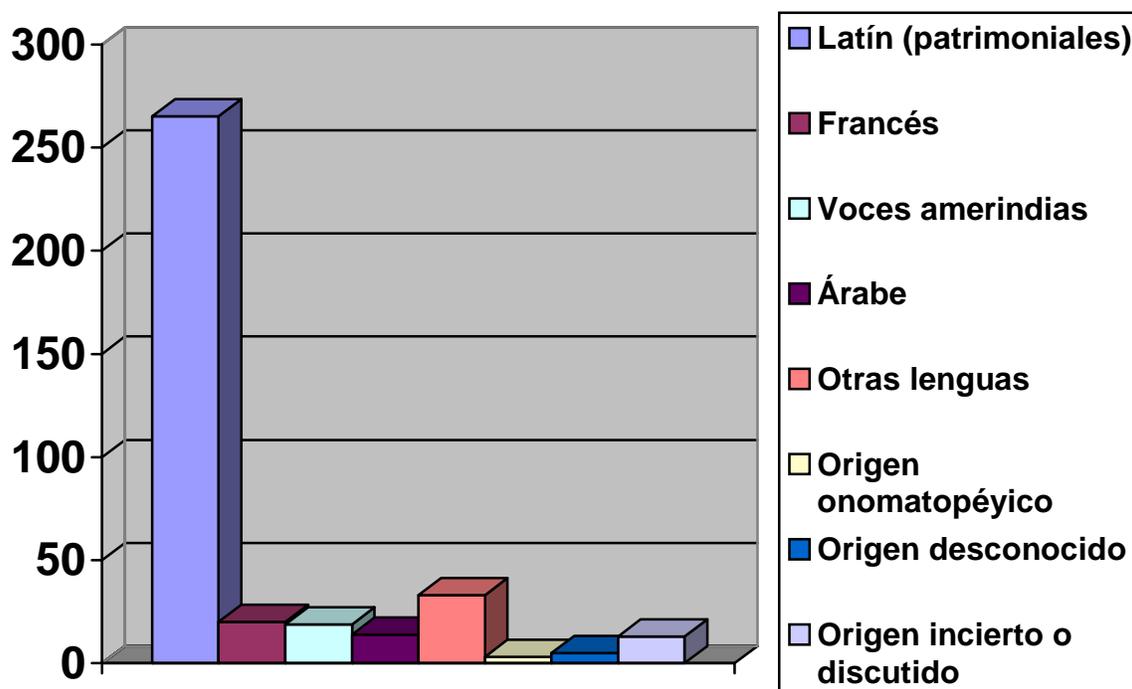
Comentarios

Encontramos que en el léxico de la cocina en el español hablado en México predominan las palabras de origen patrimonial, esto es, de origen latino. Sin embargo, podemos ver que también ha recibido otras influencias, tanto en nombres de ingredientes, como en nombres de utensilios y procedimientos culinarios. De hecho en algunos casos encontramos palabras híbridas que son resultado de la

fusión de más de una lengua en diferentes épocas, lo que nos refleja la riqueza tanto léxica como culinaria que existe (al recibir y fusionar palabras y productos procedentes de diferentes lenguas y culturas).

Más allá de las etimologías de las palabras, hay nombres de platos o procedimientos que han sido tomados de otros países y lenguas, y que conservan su forma original, como por ejemplo la frase *coq au vin*, procedente del francés, o *al dente*, del italiano, que con esta misma estructura se utilizan en el español actual.

A continuación presento una gráfica que ilustra la cantidad de palabras agrupadas de acuerdo al idioma del cual proceden.



CAPÍTULO 4

ASPECTOS MORFOLÓGICOS

Si una lengua permaneciera estática y no recibiera, evolucionara o creara nuevas palabras, entonces pronto quedaría obsoleta, pues no llegaría a satisfacer las necesidades de sus hablantes. En el léxico de la cocina se ve claramente esta situación; por ejemplo, en aparatos eléctricos, que aparecen conforme los avances tecnológicos, como licuadora, microondas, etc, que fueron nombrados en el momento de su invención. Además, se crean nuevas combinaciones de alimentos que dan como resultado platillos que antes no existían. De la misma manera en que van naciendo nuevas estructuras, otras pierden su uso y van desapareciendo; un ejemplo lo tenemos en las palabras procedentes del náhuatl, cuya aparición en el corpus fue muy reducida, a pesar que se trata de la lengua autóctona, cabe señalar que los alimentos preparados no fueron básicamente de esta procedencia.

Para la renovación del léxico, la lengua posee varios recursos. En esta parte me limitaré a hablar de los recursos de carácter morfológico basándome en la clasificación que Manuel Alvar Ezquerro hace en su libro "La formación de palabras en el español". De esta manera el capítulo se divide en composición, derivación y parasíntesis.

4.1. Composición

4.1.1. Sinapsia

El uso de la sinapsia se encuentra relacionado con la terminología técnica o científica. Aunque en la cocina se utiliza un lenguaje específico, al tratarse de un tema tan estrechamente ligado con la cultura y la vida diaria es difícil determinar si se ha producido o no la lexicalización de estas frases nominales. En el léxico de la

cocina en México encontramos ejemplos de dos elementos enlazados por preposiciones como 'de' y 'a', y que constituyen una unidad.

En esta investigación predominaron las sinapsias con la preposición 'de', constituidas por sustantivo + preposición + sustantivo como *agua de azahar*, *diente de ajo*, *ramillete de olor*, *pan de muerto* o *estrella de anís*. Sólo encontramos un caso con la preposición 'a', la cual fue participio + preposición + infinitivo que fue *echado a perder*.

4.1.2. Disyunción

Se trata de una relación que se produce entre dos elementos, donde el segundo es una especificación del primero; por ejemplo, el *azúcar blanca*, la *carne roja*, el *chile chipotle*, el *queso manchego*, el *vino tinto*, etc. Podemos observar que se trata de un solo objeto nombrado con dos palabras, las cuales constituyen una unidad léxica.

En el léxico de la cocina las características o estados de un alimento son muy importantes y eso es lo que nos muestra la especificación, que en muchos casos es determinante en una preparación. Existen casos como en *chile*, que es un genérico, que en el momento en que se le añade la especificación puede cambiar el uso que se le da. Por ejemplo, en el sabor, textura y color de un platillo, no sería lo mismo utilizar chile chipotle que chile poblano, pues cada uno de ellos tiene su uso específico en la cocina.

En el mismo caso tenemos *azúcar*, que sería un genérico, en cuanto se especifica qué tipo entonces es más claro el uso, no sería lo mismo que fuera *glass* que *morena*, estas palabras definen las características y el uso del producto. En la tabla siguiente aparecen algunas de las disyunciones encontradas en el corpus:

Tabla de disyunciones

<i>DENOMINACIÓN</i>	<i>ESPECIFICACIÓN</i>
azúcar	blanca, glass, granulada, morena
camarón	pacotilla
camote	amarillo, blanco, morado
carne	molida, roja

<i>DENOMINACIÓN</i>	<i>ESPECIFICACIÓN</i>
cebolla	blanca, cambray, morada
chile	chipotle, guajillo, jalapeño, poblano, seco, serrano, verde
cocina	española, francesa, mexicana
crema	ligera
cuchara	parisién
harina	blanca
nuez	moscada
olla	express
pan	blanco
papa	blanca
pasta	filo
pimienta	negra
pimiento	morrón
plato	fuerte, principal
queso	añejo, chihuahua, manchego, panela, parmesano, pecorino
tazón	individual
vino	blanco, tinto

4.1.3. Yuxtaposición

En el corpus encontramos muy pocos casos de yuxtaposición, solamente tres: *cortapastas*, *hierbabuena* y *milhojas*. En la tabla que presento a continuación podemos observar que en la composición de estas palabras intervienen elementos de diferentes categorías gramaticales, aunque, en las tres, el compuesto resultante es un sustantivo:

Tabla de yuxtaposiciones

<i>YUXTAPOSICIÓN</i>	<i>ESTRUCTURA</i>
cortapastas	verbo + sustantivo = sustantivo
hierbabuena	sustantivo + adjetivo = sustantivo
milhojas	adjetivo + sustantivo = sustantivo

Es necesario señalar que las otras formas de composición señaladas por Álvarez Ezquerro no se documentaron en el corpus. No tenemos casos de contraposición, ni de acrónimos o siglas.

4.2. Derivación

4.2.1. Prefijos

Hay ocho prefijos que aparecen en el corpus, siete procedentes del latín: *a-*, *des-*, *en-*, *ex-*, *im-*, *pre-*, *re-*; y uno del griego: *micro-*. Los más productivos en el corpus son *des-*, *en-* y *re-*. El primero da la idea de algo que se quiere reducir porque hay en exceso, concepto que es muy frecuente en la cocina, por ejemplo, en este caso tenemos palabras como *descongelar*, en donde hay que quitar el hielo; *desjugar*, quitar el jugo, etc.

En el caso del prefijo *en-* significa poner, poner *dentro de* o *sobre*. Tenemos palabras como *embarrar*, poner encima de algo, *untar*, *empanada*, poner dentro de un *pan*; *emplatar* poner sobre de un plato, etc.

El prefijo *re-* significa *repetición* o *intensificación*; aparece en palabras como *recocer*: volver a cocer; o *rellenar* abundantemente o *remojarse*, sumergir en abundante agua.

TABLA DE PREFIJOS

PREFIJOS	USOS
a- (del lat. ad-, prefijo sin significación precisa)	ablandar, acompañar, amasar
des- (del lat. de-, ex-, dis-, y a veces e-, denota negación, privación; exceso o demasía, fuera de)	descongelación, descongelado, descongelar, desjugar, despegar, despellejado, despepitado, desvenada
en- (del lat. in-, toma la forma em- ante 'b' o 'p', denota poner en general, dentro de o sobre)	embarrar, empanada, enfriar, emplatar, enchilada, ensalada
es- (del lat. ex-, denota separación, eliminación o intensificación)	espolvorear
in- (del lat. in-, hacia dentro o al interior)	incorporar, infusión
micro- (del griego mikro- significa muy pequeño)	microondas
pre- (del lat. prae, anterioridad local o temporal, prioridad)	preparar
re- (del lat. re-, repetición)	recocer, rellenar, relleno, remojo, reposar, repetir

4.2.2. Sufijos

Encontramos en corpus una buena cantidad de sufijos que conforman las diferentes palabras que en él aparecen. Para su presentación los he clasificado en sustantivales (que forman sustantivos), adjetivales (que forman adjetivos) y verbales.

4.2.2.1. Sustantivales

Los sufijos más frecuentes en el corpus son los correspondientes al participio, se trata de palabras que ya se están lexicalizadas, en este caso tenemos *helado*, que si bien, sigue siendo un participio, puede ser utilizado como verbo o adjetivo, también ya adquirió el uso de sustantivo al nombrar a un producto frío, elaborado con leche, etc.

Otros sufijos sustantivales frecuentes son los diminutivos, sin embargo, en esta parte sólo incluimos los lexicalizados, por ejemplo, *manteca*, cuyo diminutivo *mantequilla*, designa a un producto diferente, ambos son grasas, pero considerados para usos distintos dentro de la cocina. En este mismo caso está *platillo*, diminutivo de *plato*, que si bien están relacionados, son utilizados para nombrar diferentes objetos.

TABLA DE SUFIJOS SUSTANTIVALES

SUFIJO	USOS
- ado, -a (indica contenido)	cucharada, puñado
- ado, -ido, -to (participio pasado)	estofado, helado, licuado, marinado, bebida, comida, cubierto, tostada, entrada, empanada, enchilada, ensalada, rebanada
- aja (sustantivos y adjetivos con valor entre despectivo y diminutivo)	rodaja
- ción (sustantivo verbal, significa acción y efecto)	cocción, congelación, descongelación, ebullición, fermentación, guarnición, preparación.
- dor, dora (sustantivos verbales, significa agente, instrumento, lugar)	batidor, colador, congelador, licuadora, rallador, refrigerador, tenedor, tortilladora.

- ena (indica procedencia, pertenencia o relación)	maicena
- nte (participio activo, que ejecuta la acción expresada por la base)	recipiente, picante
SUFIJO	USOS
- era (objeto o lugar destinado a lo que la base significa)	coladera
- era (sustantivo femenino, significa sitio u objeto en que hay, está, abunda, se cría, se deposita, se produce o se guarda lo designado por el primitivo)	ternera
- eta, ete (del francés, diminutivo o despectivo)	servilleta, paquete, filete, ramillete, baguette
- ez (sustantivo abstracto, significa la cualidad expresada por el adjetivo básico)	acidez
- illa, - illo (diminutivo o afectivo)	bolillo, camaronilla, mantequilla, parrilla, pastelillo, piloncillo, platillo, rabadilla, quesadilla, rejilla, tortilla, vainilla.
- ita, -ito (diminutivo o afectivo)	antojito, calabacita, chorrito, cucharadita, pasita, pizquita.
- mento, miento (sufijo no diptongado de sustantivos verbales, suele designar una cosa concreta, y a veces significa acción y efecto)	cocimiento, condimento
- ón (aumentativo, intensivo o expresivo; despectivo)	camarón, cascarón, ostión, platón, tazón
- or (forma sustantivos abstractos masculinos, en gran parte formados ya en latín y algunos en español, a partir de adjetivos o verbos)	dulzor, hervor, picor, sabor.
- ario (indica relación con la base derivativa)	refractario
- uela (diminutivo o afectivo)	hojuela
- ura (Forma sustantivos derivados de verbos o de adjetivos, pueden significar cosas concretas)	ralladura, verdura

4.2.2.2. Adjetivales

Estos sufijos aparecen en palabras con las que los chefs calificaron el estado de los alimentos. Los más frecuentes son los que forman participios, derivados de los verbos, por ejemplo, *aguada*, de *aguar*; *asado*, de *asar*, y *copeteado*, de *copetear*. También son frecuentes los adjetivos con *-oso*, *-osa*, procedentes de sustantivos como son los casos de *grasoso*, de *grasa*, o *cremoso*, de *crema*.

TABLA DE SUFIJOS ADJETIVALES

<i>SUFIJO</i>	<i>USOS</i>
-ado, -ido (derivados de verbos, forma adjetivos de cualidad)	aguado -a, asado -a, azucarado -a, bañada -o, barnizada -o, batido -a, calentado -a, caramelizado -a, clarificado -a, cocido -a, congelado -a, copeteado -a, cortado -a, decorado -a, derretido -a, descongelado -a, despellejado -a, despepitado -a, destapado -a, desvenado -a, tapado -a, dorado -a, frito -a, granulado -a, guisado -a, helado -a, mezclado -a, molido -a, partido-a, pelado -a, picado, -a, pegado -a. troceado -a, rallado -a, remojado -a, salado -a, salteado -a, sazonado -a.
-oso, -a (derivados de sustantivos y verbos, denota abundancia de lo significado por la base)	caldosa -o, cremoso -a, delicioso -a, gelatinoso -a, grasoso -a, meloso -a, oloroso -a, sabroso -a, picoso -a.
-ente (forma adjetivos verbales, participio activo. Significa que ejecuta la acción expresada por la base)	crujiente.

Muchos de los adjetivos participiales formados con *-ado*, *-ido*, *-to*, no aparecen en el glosario como entradas independientes; se consideraron bajo el infinitivo verbal, debido a que forman parte de perífrasis verbales.

4.2.2.3. Verbales

Encontramos pocos sufijos verbales en el corpus; los más utilizados son los que se aplican a sustantivos para formar verbos, como por ejemplo *espolvorear*, de *polvo*; *salsear*, de *salsa*; *caramelizar*, de *caramelo*.

<i>SUFIJO</i>	<i>USOS</i>
-ear (derivados de sustantivos o adjetivos)	blanquear, espolvorear, salsear, saltear
-izar (denotan una acción cuyo resultado implica el significado del sustantivo o del adjetivo básicos)	caramelizar

4.3. Parasíntesis

Encontramos varios casos de parasíntesis, bien en sentido amplio, como en sentido estricto. En sentido amplio, las formaciones parasintéticas hacen uso simultáneamente de la prefijación y la sufijación. De acuerdo con esta explicación, en el corpus encontraríamos palabras parasintéticas como *descongelación*, *descongelado*, *despellejado*, *despepitado*, *destapado*, *desvenada*, *embarrada*, *empanada*, *emplatar*, *enchilada*, *ensalada*, *espolvorear*, *espolvoreada* y *remojado*, entre otras.

Sin embargo, en sentido estricto, únicamente habría parasíntesis en aquellos casos en que la palabra es resultado de la composición y la sufijación. Conforme a este concepto sólo encontramos en el corpus la palabra *salpimentar*, constituida por los sustantivos *sal* y *pimienta* y el sufijo verbal *-ar*.

4.4. Grupos de palabras procedentes de la misma base

Encontramos en el corpus palabras relacionadas entre sí tanto en su forma como en su significado, procedentes de una misma base léxica. Dentro del grupo, la palabra puede pertenecer a la misma categoría gramatical o a una distinta. Incluso tenemos series donde hay sustantivo, adjetivo y verbo a partir de la misma base como en *congelación*, *congelado* y *descongelar*; otro ejemplo sería *molienda*, *molido* y *moler*.

PALABRAS A PARTIR DE LA MISMA BASE LÉXICA

SUSTANTIVO	ADJETIVO	VERBO
blando		ablandar
aceite, aceituna		
ácido, acidez	ácido	
agua	aguado	
alimento		alimentar
antojo, antojito		antojar
batidor		batir
bola, bolillo		
caldo	caldoso	
	caliente	calentar

camarón, camaronilla		
caramelo		caramelizar
casco, cáscara, cascarón		
cazo, cacerola		
<i>SUSTANTIVO</i>	<i>ADJETIVO</i>	<i>VERBO</i>
cocción, cocimiento		cocer, recocer
cocina		cocinar
coladera, colador		colar
comida		comer
congelación	congelada, -o	descongelar
congelador		
	cortado	cortar
crema	cremoso	
cuchara, cucharada		
cucharadita		
ebullición		bullir
	frío	enfriar
espesa, -o		espesar
	frita, -o	freír
grano	granulada, -o	
grasa	grasosa, -o	
guiso	guisada, -o	guisar
gusto		gustar
hielo, helado	helada, -o	
hervida, hervor		hervir
horno		hornear
licuado, licuadora		licuar
manteca, mantequilla		
masa		amasar
mezcla		mezclar
molienda	molido	moler
pizca, pizquita		
plato, platón, platillo		emplatar
preparación		preparar
puchero		pochar
queso, quesadilla		
rallador, ralladura		rallar
rama, ramillete		
refrigerador		refrigerar
	rellena, -o	rellenar
reposo		reposar
sal, ensalada	salada, -o	
salsa		salsear
sazón		sazonar
	seca, -o	secar

suave		suavizar
tapa		tapar
taza, tazón		
toque, toquecito		
tortilla,	tortilladora	
<i>SUSTANTIVO</i>	<i>ADJETIVO</i>	<i>VERBO</i>
vaina, vainilla		
vino, vinagre		
dulce, dulzor		
chile, enchilada		
hoja, hojuela		
jugo		desjugar
maíz, maicena		
miel	melosa, -o	
pan, empanada		
picor, picante	picosa, -o	
pasta, pastelillo		
pellejo	despellejada, -o	
pimienta, pimienta		
servilleta		servir
vena	desvenada, -o	

Comentarios

De acuerdo a la nomenclatura establecida por Alvar Ezquerro, en el corpus obtenido encontramos palabras creadas por composición, derivación y parasíntesis. Predominando aquellas creadas por derivación tanto con el uso de prefijos como de sufijos. Los prefijos más productivos del corpus fueron *des-*, *en-* y *re-*. Por otro lado, también aparecieron sufijos tanto sustantivales, adjetivales y verbales. De los primeros la mayor cantidad fueron terminados en participio pasado, como *estofado*, *helado*, *licuado*; los terminados en *-ción* como *cocción*, *congelación* o *ebullición* y los diminutivos en palabras como *mantequilla*, *parrilla* y *pastelillo*.

En cuanto a los sufijos adjetivales, la mayoría también fueron en participio pasado como en *aguado*, *asado*, *azucarado*, *bañado*. Finalmente en sufijos verbales sólo aparecieron dos terminaciones: *-ear*, como *salsear*; e *-izar*, como *caramelizar*. Por otro lado, también tenemos sinapsias como en *pan de muerto*; disyunciones como en *azúcar blanca* y yuxtaposiciones como *hierbabuena*.

Finalmente encontramos casos de parasíntesis, de acuerdo a sus sentidos amplio y estricto. Las formaciones parasintéticas hacen uso simultáneamente de la prefijación y la sufijación, de acuerdo con esta explicación, encontramos palabras como *descongelación*. Sin embargo, en sentido estricto, sólo habría parasíntesis en un caso: *salpimentar*.

CAPÍTULO 5

ASPECTOS GRAMATICALES

Como explica Ullmann¹, si las palabras aisladas no tuvieran un significado sería prácticamente imposible elaborar un diccionario, pues cada una de ellas tiene una carga significativa permanente que puede ser entendida dentro y fuera de contexto, aunque bien es cierto que el sentido y la función pueden cambiar. El ejemplo lo tenemos en el corpus de este trabajo en palabras como *ácido*, la cual aparece como *sustantivo* y como *adjetivo*. En el primer caso es utilizada al hablar del *ácido del limón*, el cual tiene ciertas propiedades que conservan algunos productos: “*El ácido del limón mantiene en buenas condiciones la carne del aguacate*”. Por otro lado, es utilizada como adjetivo al describir el aroma de un vino: “*nos asomamos al fondo de la cacerola y vemos que ya tomó color el vino, ya se redujo todo el aroma ácido*”².

Cabe señalar que en el corpus obtenido para esta investigación encontramos tanto sustantivos, adjetivos y verbos.

5.1. Sustantivos

Las palabras del corpus pertenecen a distintas categorías gramaticales, predominando los sustantivos. Las transcripciones de los programas televisivos arrojaron un corpus, que fue depurado, para finalmente trabajar en la investigación con 408 diferentes palabras de las cuales 267 fueron sustantivos:

¹ Ullmann, Stephen. Semántica. *La ciencia del significado*. Pág. 56.

² El primer fragmento fue tomado de la grabación de Paulino Cruz, mientras preparaba *aguacates rellenos de callo de hacha*. El segundo caso fue tomado de la grabación de Mónica Patiño, mientras preparaba *hojas de parra rellenas de queso pecorino*.

- | | | |
|-----------------|------------------|------------------|
| 1. aceite | 50. cena | 99. flama |
| 2. aceituna | 51. cerdo | 100. frasco |
| 3. ácido | 52. cesta | 101. frijol |
| 4. acidez | 53. chabacano | 102. fruta |
| 5. agua | 54. charola | 103. fuego |
| 6. aguacate | 55. chícharo | 104. gajo |
| 7. aguayón | 56. chile | 105. gallina |
| 8. ajo | 57. chipotle | 106. grasa |
| 9. ajonjolí | 58. chorrito | 107. grenetina |
| 10. albóndiga | 59. chuleta | 108. grumo |
| 11. alcaparra | 60. cilantro | 109. guarnición |
| 12. alimento | 61. ciruela | 110. guayaba |
| 13. almeja | 62. clara | 111. guiso |
| 14. almendra | 63. cocción | 112. gusto |
| 15. almíbar | 64. cocimiento | 113. hacha |
| 16. anís | 65. cocina | 114. harina |
| 17. antojitos | 66. coladera | 115. helado |
| 18. antojo | 67. colador | 116. hervor |
| 19. apetito | 68. comida | 117. hielo |
| 20. apio | 69. comino | 118. hierba |
| 21. azúcar | 70. condimento | 119. hierbabuena |
| 22. bacalao | 71. conejo | 120. hoja |
| 23. baguette | 72. congelación | 121. hojuela |
| 24. barra | 73. congelador | 122. hongo |
| 25. batidor | 74. consomé | 123. horno |
| 26. bebida | 75. corazón | 124. huachinango |
| 27. bol | 76. cortapastas | 125. huevo |
| 28. bola | 77. crema | 126. huitlacoche |
| 29. bolillo | 78. crepa | 127. infusión |
| 30. brocha | 79. cubiertos | 128. ingrediente |
| 31. buñuelo | 80. cuchara | 129. itacate |
| 32. cacerola | 81. cucharada | 130. jamón |
| 33. café | 82. cucharadita | 131. jarabe |
| 34. calabacita | 83. cuchillo | 132. jengibre |
| 35. caldo | 84. cuerpo | 133. jitomate |
| 36. callo | 85. dulce | 134. jugo |
| 37. camarón | 86. dulzor | 135. lata |
| 38. camaronilla | 87. ebullición | 136. laurel |
| 39. camote | 88. empanada | 137. leche |
| 40. canela | 89. enchilada | 138. lechuga |
| 41. caramelo | 90. ensalada | 139. legumbre |
| 42. carne | 91. entrada | 140. levadura |
| 43. cártamo | 92. epazote | 141. licor |
| 44. cáscara | 93. especia | 142. licuado |
| 45. cascarón | 94. estofado | 143. licuadora |
| 46. casco | 95. estragón | 144. limón |
| 47. cazo | 96. estufa | 145. lumbre |
| 48. cazón | 97. fermentación | 146. maicena |
| 49. cebolla | 98. filete | 147. maíz |

148.	mandarina	188.	pellejo	228.	remojó
149.	manojó	189.	perejil	229.	res
150.	manteca	190.	picante	230.	robalo
151.	mantequilla	191.	picor	231.	rodaja
152.	manzana	192.	piel	232.	rodillo
153.	margarina	193.	pieza	233.	sabor
154.	marinado	194.	piloncillo	234.	sal
155.	marisco	195.	pimienta	235.	salsa
156.	masa	196.	pimiento	236.	sartén
157.	mejorana	197.	pizca	237.	sazón
158.	menta	198.	platillo	238.	semilla
159.	menú	199.	plato	239.	servilleta
160.	merienda	200.	platón	240.	sirloin
161.	mermelada	201.	pollo	241.	sobre
162.	mezcla	202.	porción	242.	sopa
163.	microondas	203.	poro	243.	spaguetti
164.	miel	204.	postre	244.	strudel
165.	milhojas	205.	preparación	245.	tabla
166.	molcajete	206.	puchero	246.	taco
167.	molde	207.	pulpa	247.	taza
168.	mole	208.	pulpo	248.	tazón
169.	molienda	209.	pulque	249.	tenedor
170.	molino	210.	punto	250.	tequila
171.	mousse	211.	puñado	251.	ternera
172.	naranja	212.	puré	252.	tomate
173.	nopal	213.	quesadilla	253.	tomillo
174.	nuez	214.	queso	254.	toque
175.	olla	215.	rabadilla	255.	torreja
176.	oporto	216.	rajas	256.	tortilla
177.	orégano	217.	rallador	257.	tortilladora
178.	ostión	218.	ralladura	258.	tostada
179.	pala	219.	rama	259.	trapo
180.	pan	220.	ramillete	260.	vainilla
181.	papa	221.	rebanada	261.	vaso
182.	paquete	222.	receta	262.	vena
183.	parrilla	223.	recipiente	263.	verdura
184.	pasitas	224.	refractario	264.	vino
185.	pasta	225.	refrigerador	265.	yema
186.	paste	226.	rejilla	266.	yogur
187.	pastelillo	227.	relleno	267.	zanahoria

Estos sustantivos se relacionan con los distintos elementos considerados en una receta de cocina, pues tenemos utensilios (*sartén, taza, microondas, pala, etc.*), ingredientes (*papa, nuez, nopal, naranja, etc.*), platillos preparados (*strudel, mousse, enchiladas, crepa, etc.*), medidas (*chorrito, pizca, paquete, taza, sobre, etc.*) y nombres de algunos procedimientos (*fermentación*).

En la lista también aparecen palabras que originalmente no tenían función sustantiva pero que, de acuerdo al contexto, la adquirieron. Un ejemplo de sustantivación sería cuando el chef Paulino Cruz dice: *Añadimos un poco de sal, pimienta, el aceite de olivo y vamos a mezclar esto bien, para dejarlo reposando en este marinado*. Se trata de un participio que puede funcionar como verbo, como adjetivo y, como en este caso, sustantivo.

En otros casos, podemos hablar de sustantivación permanente, esto es, el caso de adjetivos que se han convertido en sustantivos al nombrar objetos o productos determinados como *helado: las podríamos rellenar con helado de vainilla si quieren; o de licuado (bebida de leche y frutas): del camote mexicano se hacen pomadas, cremas, licuados...*

5.1.1. Tipos de sustantivos

La Real Academia Española³ (1992) divide los sustantivos en cinco grupos: común o genérico, colectivo, comercial, propio y vulgar. En el corpus no aparecieron sustantivos vulgares, por lo que sólo fue necesario tomar los cuatro primeros.

5.1.1.1. Común o genérico

El sustantivo común o genérico es el más frecuente en la muestra; tenemos nombres de ingredientes, utensilios, productos, platillos, etc, como por ejemplo: *aceite, agua, aguacate, ajo, ajonjolí, apio, azúcar, cacerola, camote, canela, cebolla, pulque, oporto, orégano, sal, salsa, zanahoria, etc.*

5.1.1.2. Colectivo

³ Real Academia Española. Diccionario de la lengua española. 22a ed. Madrid. Real Academia Española, 2001. Pag. 1857.

Es el nombre que en singular expresa un conjunto de cosas, animales o personas. En la muestra tenemos sustantivos colectivos como *manejo*, *paquete*, *pizca*, *puñado* y *ramillete*.

5.1.1.3. Comercial

En este rubro sólo encontré una palabra: *maicena*, que en su origen fue la marca registrada de la fécula de maíz o harina fina de maíz. Se escribió con 'c' porque así aparece en el Diccionario de la Real Academia, sin embargo, ahí mismo se aclara que la marca registrada es con 'z' (maizena). Aunque procede de una marca comercial, su uso generalizado la ha convertido en un término común.

5.1.1.4. Propio

En algunos casos el nombre del lugar de origen de un producto se convierte en el nombre del producto mismo, los ejemplos los tenemos en el corpus, en las bebidas conocidas como *oport* y *tequila*. Por otro lado, la denominación que se da a las verduras de tamaño pequeño como *cambray*. Y la especificación que se hace de un tipo de pimienta llamada *de Tabasco*.

5.2. Adjetivos

En el corpus encontré un total de 32 adjetivos. En estos se manejan procesos o estados por los que deben pasar los ingredientes (asado, picado, quebrado, helado, etc) y características que deben cumplir para el óptimo resultado de un platillo (maduro, crudo, ácido, tierno, etc).

Aunque todos los adjetivos siguientes aparecieron en la muestra, para el glosario fue necesario eliminar muchos de ellos, pues sólo se consideraron aquellos que están estrechamente relacionados con la cocina.

- | | | |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| 1. ácido, -a | 7. congelado, -a | 13. desvenado, -a |
| 2. aguado, -a | 8. copeteado, -a | 14. dorado, -a |
| 3. asado, -a | 9. crudo, -a | 15. frío, -a |
| 4. borracho, -a | 10. crujiente | 16. frito, -a |
| 5. caldoso, -a | 11. despellejado, -a | 17. gelatinoso, -a |
| 6. caliente | 12. despepitado, -a | 18. granulado, -a |

- | | | |
|-----------------|---------------------|------------------|
| 19. grasoso, -a | 24. picoso, -a | 29. suave |
| 20. helado, -a | 25. refractario, -a | 30. tibio, -a |
| 21. maduro, -a | 26. relleno, -a | 31. tierno, -a |
| 22. meloso, -a | 27. salado, -a | 32. troceado, -a |
| 23. molido, a | 28. seco, -a | |

Gran parte de la lista está integrada por participios regulares (terminados en *ado, ido*) y algunos irregulares (terminados en *-to*), empleados como adjetivos, por ejemplo, *molido, aguado, frito*. Otros casos son adjetivos que se derivaron del sustantivo correspondiente, en esta situación tenemos *meloso* (de miel), *gelatinoso* (de gelatina) y *grasoso* (de grasa). El resto de las formas, ya fueron explicadas en el capítulo dedicado a los aspectos morfológicos.

5.3. Verbos

En el corpus encontramos un total de 72 verbos, que anoto en la siguiente lista en su forma infinitiva, tal como aparecen en el glosario, pero aclaro que en las grabaciones aparecieron conjugados en diferentes tiempos, modos, voces, lo cual puede corroborarse en los ejemplos citados en el glosario.

- | | | | |
|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|
| 1. ablandar | 22. derretir | 43. mezclar | 64. sazonar |
| 2. acitronar | 23. descongelar | 44. moler | 65. secar |
| 3. acompañar | 24. desjugar | 45. mover | 66. sellar |
| 4. alimentar | 25. despegar | 46. oxidar | 67. servir |
| 5. amargar | 26. disolver | 47. partir | 68. suavizar |
| 6. amasar | 27. dorar | 48. pegar | 69. sudar |
| 7. antojar | 28. bullir | 49. pelar | 70. tapar |
| 8. bañar | 29. embarrar | 50. picar | 71. tomar |
| 9. barnizar | 30. emplatar | 51. preparar | 72. trabajar |
| 10. batir | 31. enfriar | 52. presentar | |
| 11. blanquear | 32. escurrir | 53. pochar | |
| 12. brincar | 33. espolvorear | 54. quemar | |
| 13. calentar | 34. esponjar | 55. rallar | |
| 14. caramelizar | 35. freír | 56. reconocer | |
| 15. clarificar | 36. fundir | 57. refrigerar | |
| 16. cocer | 37. gratinar | 58. rellenar | |
| 17. cocinar | 38. guisar | 59. repetir | |
| 18. colar | 39. gustar | 60. reposar | |
| 19. comer | 40. hervir | 61. salpimentar | |
| 20. cortar | 41. licuar | 62. salsear | |
| 21. decorar | 42. limpiar | 63. saltear | |

Después de los sustantivos, las palabras que aparecieron con mayor frecuencia en el corpus fueron verbos, por tratarse de una actividad en donde es importante la manera de hacer y elaborar un platillo, sobre todo porque trabajé con videocintas en donde se daba una explicación a través de la televisión de la manera de elaborarlos.

5.3.1. Infinitivos

Un aspecto que llama la atención en relación con los verbos es que muchos aparecen en infinitivo formando parte de perífrasis verbales con las siguientes estructuras, construcciones que se justifican por tratarse de recetas de cocina en donde se explica a los televidentes cada uno de los pasos que deben seguirse para una preparación:

ir + preposición + verbo infinitivo
haber + preposición + verbo infinitivo
volver + preposición + verbo infinitivo
poner + preposición + verbo infinitivo

El primer caso frecuentemente iba acompañado de algún adverbio de tiempo como *ahora*, el ejemplo lo tenemos en frases como “*ahora vamos a añadir el perejil*”, dando un sentido de obligación, igual que las estructuras con los verbos *haber* y *poner*, por ejemplo, “*había que llevar muchos alimentos que duraban largo tiempo y una de las formas de conservarlos era llevar empanadas*”.

Finalmente, las perífrasis utilizadas con el verbo *volver* llevaban una intención reiterativa. El ejemplo lo tenemos en el enunciado: “*Los vamos a dejar ahí en reposo unas doce horas para volver a hervirlos media hora*”.

Comentarios

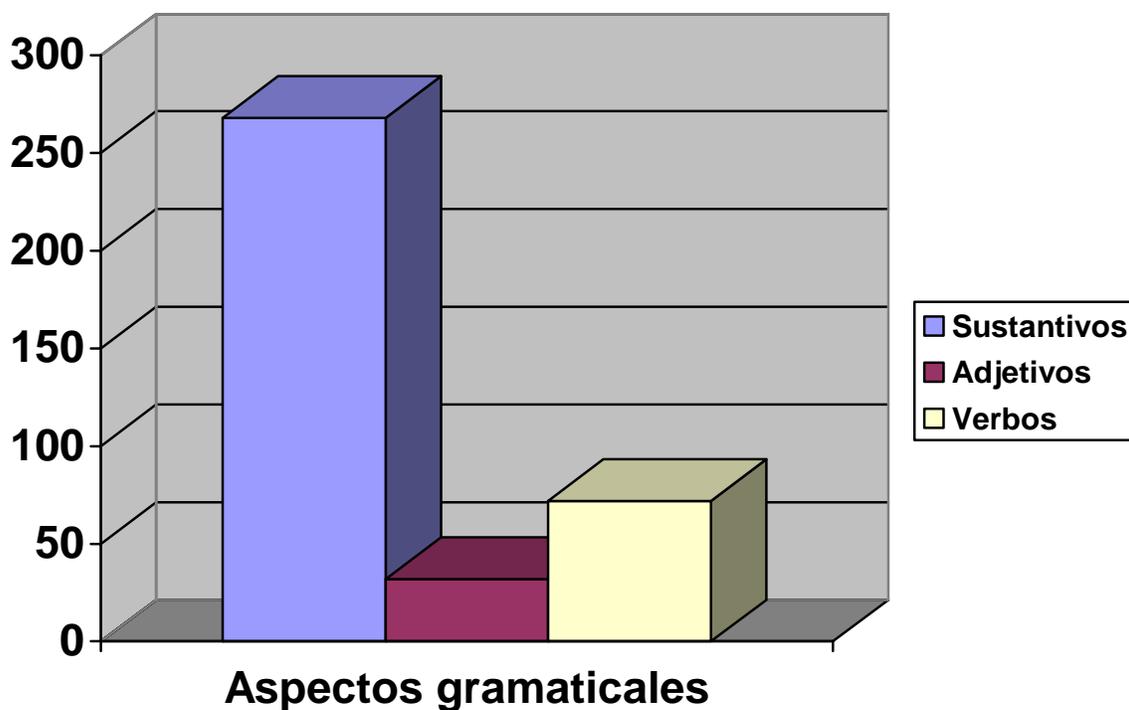
En este capítulo destaca la relación que tienen los sustantivos con los nombres de ingredientes y utensilios, los adjetivos con el estado o las características de los ingredientes y los verbos con los procesos o técnicas.

La cocina es una actividad que, como se mencionó en el primer capítulo de aspectos históricos, está muy relacionada con la manera de vivir de las personas,

por lo que frecuentemente las palabras que aparecían en la muestra ya se habían incorporado al léxico ordinario. En este sentido, en muchos casos, durante la investigación no fue necesario buscar las palabras en un diccionario especializado para determinar su función.

Ésta es una pequeña muestra de los resultados que arrojó la investigación, en la que hallamos que la mayoría de las palabras son sustantivos, aún tratándose de una actividad en que el modo de hacer y los procedimientos son importantes para lograr buenos resultados, lo que podría pensarse aumentaría el número de verbos. Sin embargo, los 72 verbos encontrados en la muestra, también es una cantidad representativa, pues se trata de más del 15 por ciento del total. En último lugar están los adjetivos, con sólo 32, sin embargo, son importantes en la cocina pues con ellos se habla del estado o las características que deben de cumplir los alimentos.

La siguiente gráfica nos muestra los resultados:



CAPÍTULO 6

ASPECTOS SEMÁNTICOS

Una palabra, por lo general, no corresponde a un solo sentido; pues en la mayoría de los casos las palabras tiene más de una acepción. Así sucede con el léxico de la cocina; tenemos ejemplos como la palabra *receta* (conjunto de instrucciones sobre los ingredientes necesarios y la manera de elaborar algún platillo), que también puede significar *receta* médica (nota en que un médico especifica los medicamentos que hay que administrar a un enfermo y manera de hacerlo¹) o también *receta* como un procedimiento para conseguir algo. Es decir, de acuerdo al contexto que tenga una palabra, su sentido podrá variar o delimitarse.

En cuanto al significado de las palabras encontradas en el corpus, llaman la atención dos aspectos que son los que se revisarán a continuación. En primer lugar el uso de diversos términos para referirse a la misma cosa y en segundo lugar, los campos semánticos en que podemos agrupar la lista de palabras.

6.1. Variedad de términos

En la investigación encontré que los informantes llegaron a nombrar de distinta manera un objeto o situación similar, lo que nos podría llevar a pensar en sinónimos en el léxico de la cocina. Sólo faltaría constatar que estas palabras puedan intercambiarse sin alterar el sentido.

Sin embargo, al buscar el significado de cada una de ellas en el DRAE resulta que, aunque fueron utilizadas indistintamente por los chefs, sí existen variaciones. Después de observar repetidas veces las grabaciones, encontré algunas palabras que son utilizadas como sinónimos, estos fueron ubicados cuando a un mismo objeto, técnica o procedimiento les era otorgado diferente nombre. Al consultarse en el DRAE, en muchos casos sí existía la acepción, aunque no era la primera.

¹ Las definiciones fueron tomadas del DEUM y del DRAE.

Cabe señalar que, algunas veces, aunque fueron utilizados como sinónimos, se trató de casos en que el chef está empleando una palabra más general para nombrar algo, por ejemplo, usar *recipiente*, *tazón*, *bol* o *refractario*, donde *recipiente* sería un término más general, aplicado al resto de los conceptos, mientras que el *tazón* puede tener asa, el *bol* es parecido a una ponchera y el *refractario* (que originalmente es adjetivo) se refiere al material con el que está elaborado, pues es resistente a las altas temperaturas. En estos casos no se trata de sinonimia sino de relaciones de hiperonimia e hiponimia.

Otro ejemplo sería *semilla* y *pepita*, la primera opción es más general pues es utilizada para un grano de diferentes plantas y la segunda sólo para frutas. Sin embargo, hay casos que parecen ser de sinonimia más clara, los cuales presento en la siguiente tabla, en donde reúno las definiciones del diccionario de la Real Academia Española, para, de acuerdo a sus conceptos –que no siempre fueron la primera acepción— y a la información proporcionada por los chefs, definir cuáles podrían ser utilizados como sinónimos.

TABLA DE POSIBLES SINÓNIMOS

<i>Gusto</i> . 2. m. Sabor que tienen las cosas.	<i>Sabor</i> . 1. m. Sensación que ciertos cuerpos producen en el órgano del gusto.	
<i>chiles verdes</i> . 1. m. Méx. Variedad cuyo fruto es muy picante, pequeño, de color verde y se usa fresco.	<i>chiles serranos</i> . Es considerada en la misma entrada tanto en el DRAE como en el DEUM.	
<i>Gastronomía</i> . 1. f. Arte de preparar una buena comida.	<i>Cocina</i> . 5. f. Arte o manera especial de guisar de cada país y de cada cocinero.	
<i>Ablandar</i> . 1. tr. Poner blando algo. / 2. tr. Laxar, suavizar.	<i>Suavizar</i> . 1. tr. Hacer suave.	
<i>Cocer</i> . 1. tr. Hacer comestible un alimento crudo sometiéndolo a ebullición o a la acción del vapor.	<i>Cocinar</i> . 2. tr. Cocer (en agua un alimento).	<i>Guisar</i> . 1. tr. Preparar los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego. / 2. tr. Preparar los alimentos haciéndolos cocer en una salsa, después de rehogados.

<i>Ebullir.</i> 1. intr. Dicho del agua o de otro líquido: hervir (a producir burbujas por la acción del calor).	<i>Hervir.</i> 1. intr. Dicho de un líquido: Producir burbujas por la acción del calor.	
<i>Emplatar.</i> No aparece.	<i>Servir.</i> 14. tr. Poner en un plato, vaso u otro recipiente la comida o la bebida que se va a tomar.	
<i>Flama.</i> 1. f. llama.	<i>Fuego.</i> 2. m. Materia encendida en brasa o llama; p. ej., el carbón, la leña, etc.	<i>Lumbre.</i> 2. f. Fuego voluntariamente encendido para guisar, calentarse, u otros usos.
<i>Fundir.</i> 1. tr. Derretir y licuar los metales, los minerales u otros cuerpos sólidos.	<i>Gratinar.</i> Tr. Hacer que un alimento se tueste por encima en el horno.	
<i>Hacerse cafés.</i> No aparece.	<i>Hacerse negros.</i> No aparece.	<i>Oxidarse (Oxidar).</i> 1. tr. Dicho del oxígeno o de otro agente oxidante: Producir óxido al reaccionar con una sustancia.
<i>Coladera.</i> 3. f. Cuba. Manga de tela para colar café.	<i>Colador (2).</i> 1. m. coladero (en que se cuele un líquido).	
<i>Diluir.</i> 2. tr. Quím. Disminuir la concentración de una disolución añadiendo disolvente.	<i>Disolver.</i> 1. tr. Mezclar de forma homogénea las moléculas o iones de un sólido, un líquido o un gas en el seno de otro líquido.	
<i>Trozo.</i> 1. m. Parte de algo que se considera por separado del resto.	<i>Pedazo.</i> 1. m. Parte o porción de algo separada del todo.	
<i>Tierno.</i> 1. adj. Que se deforma fácilmente por la presión y es fácil de partir o cortar.	<i>Cocido.</i> 1. m. Acción y efecto de cocer.	
<i>Acompañamiento.</i> 4. m. Alimento o conjunto de alimentos presentados como complemento de un plato principal.	<i>Guarnición.</i> 2. f. Aditamento, generalmente de hortalizas, legumbres, etc, que se sirve con la carne o el pescado.	
<i>Paste.</i> No aparece.	<i>Empanada.</i> 1. f. Masa de pan rellena de carne, pescado, verdura, etc, cocida en el horno.	

La palabras *emplatar* y las frases *hacerse café* y *hacerse negros* no las encontré en el DRAE, ya sea porque simplemente no aparecen o porque no tienen alguna acepción relacionada con la cocina, pero, de acuerdo al video, los chefs nombraron igual a ciertos objetos o procesos, como *servir* (aunque en este caso puede ser en cualquier recipiente) y *oxidar*, respectivamente. Pero, de acuerdo al video, es el mismo significado.

Por otro lado, existen casos en que aparecen palabras que sí pueden ser consideradas como sinónimos², pues así las integran los diccionarios consultados, por ejemplo: *chile serrano* y *chile verde*, *trozo* y *pedazo*, y *maicena* y *fécula de maíz*, en este último caso se incluye una marca registrada que, por su uso, ya se ha lexicalizado y por lo tanto ha pasado a formar parte del DRAE.

También hay casos en que, aunque fueron utilizados como sinónimos por los chefs, el concepto del diccionario ayudó a matizar la idea, como en *acompañamiento* y *guarnición*. En ambos casos se trata de un aditamento o complemento de un platillo, pero el primero puede ser de cualquier tipo y el segundo suele ser sólo de verduras o legumbres. En este mismo caso están las palabras *saltear*, *freír* y *dorar*, la primera se refiere a freír en fuego intenso por poco tiempo, en la segunda no importa la intensidad, y en la última se hace referencia al color que debe de tomar el alimento al pasar por el aceite caliente.

Otro ejemplo es *dulce*, *almíbar*, *caramelo*, *miel* y *jarabe*, pues aunque en ciertos casos fueron utilizados como sinónimos por estar relacionados con el azúcar, la diferencia la encontramos en el DRAE. En el caso de *dulce*, es definido como cualquier alimento compuesto con azúcar; *caramelo* es este mismo ingrediente pero fundido o endurecido; en *almíbar*, es disuelto en agua y cocido al fuego; la *miel* es obtenida “entre dos cristalizaciones o cocciones sucesivas en la fabricación del azúcar”, y el *jarabe* es definido como una bebida que se prepara cociendo azúcar en agua hasta que ésta espesa.

² La sinonimia ha sido objeto de múltiples estudios, al grado de que es ya prácticamente imposible utilizar la palabra sin especificar el sentido en que se toma. Para este trabajo, la consideramos como *sinonimia referencial*, es decir, no revela una igualdad de los significados de las palabras, sino una equivalencia de acuerdo al contexto.

Existen casos en que la diferencia es mayor, por ejemplo *caldo* y *consomé*, pues, según el DRAE, en el primero se trata de un líquido en el que se han cocido alimentos, aunque no especifica cuáles, y en el segundo se habla de que es preparado con carne de algún animal.

6.2. Campos semánticos

Tomando en cuenta que cada palabra está circundada por una red de asociaciones que la conectan con otras, el corpus de la cocina en México obtenido en la muestra lo clasifiqué en ocho campos semánticos. Cabe señalar que en la lista final también encontramos palabras que fueron utilizadas en diferentes sentidos, por lo tanto aparecerán en más de un campo semántico, como ejemplo tenemos *helado*, que por un lado se mencionó como un postre para acompañar a los cascos de guayaba y en otro contexto se utilizó para calificar la temperatura del agua.

Otro ejemplo es el uso de la palabra *cuchara*, la cual fue utilizada como utensilio de madera o metal que lleva los alimentos del plato a la boca o con el que se menea una preparación que está en el fuego, y, por otro lado, llegó a utilizarse también como medida, al mencionar una *cuchara de aceite, de azúcar*.

El corpus quedó organizado en los siguientes campos³:

1. Ingredientes
2. Utensilios
3. Acciones
4. Medidas
5. Estados
6. Preparados
7. Técnicas
8. Cualidades

³ El DRAE las define de la siguiente manera: *ingrediente*, "cualquier cosa que entra con otras en un remedio, bebida, guisado u otro compuesto"; *utensilios*, lo que sirve para el uso manual y frecuente" o como "herramienta o instrumento de un oficio o arte"; *medidas*, "cada una de las unidades que se emplean para medir longitudes, áreas o volúmenes de líquidos o áridos"; *estados*, "situación en que se encuentra alguien o algo, y en especial cada uno de sus sucesivos modos de ser o estar"; *preparado*, "hacer las operaciones necesarias para obtener un producto"; *técnica*, "conjunto de procedimientos y recursos de que se sirve una ciencia o un arte", y *cualidad*, "cada uno de los caracteres naturales o adquiridos que distinguen a las personas, a los seres vivos en general o a las cosas".

6.2.1. Ingredientes

Al inicio de cualquier receta, los chefs enumeraban cada uno de los alimentos, así como las cantidades exactas necesarias para elaborar un platillo, los cuales son conocidos como *ingredientes*, nombre que se le dio a este campo semántico. En este primer grupo están reunidos todos aquellos alimentos (frutas, verduras, carnes, etc), condimentos (ajo, epazote, nuez moscada, etc), que los chefs utilizaron durante su preparación en la cocina.

Es importante señalar que todos son sustantivos y que en algunos casos se acompañan de uno o varios elementos como adjetivos o sustantivos. A continuación proporciono la lista de palabras que cubre este campo.

- | | | |
|-----------------|----------------------|-----------------|
| 1. aceite | 24. carne | 42. epazote |
| 2. aceituna | ~ roja | 43. especia |
| 3. agua | 25. cártamo | 44. estragón |
| ~ de azahar | 26. cazón | 45. filete |
| 4. aguacate | 27. cebolla | 46. frijol |
| 5. aguayón | ~ cambray | 47. fruta |
| 6. ajo | ~ blanca | 48. gallina |
| diente de ~ | ~ morada | 49. grasa |
| 7. ajonjolí | 28. chabacano | 50. grenetina |
| 8. alcaparra | 29. chícharo | 51. guayaba |
| 9. alimento | 30. chile | 52. hacha |
| 9. almeja | ~ chipotle | 53. harina |
| 10. almendra | ~ de árbol | 54. helado |
| 11. anís | ~ en vinagre | 55. hierba |
| 12. apio | ~ guajillo | 56. hierbabuena |
| 13. azúcar | ~ jalapeño | 57. hoja |
| ~ blanco, -a | ~ poblano | ~ de pasta filo |
| ~ glass | ~ seco | 58. hojuela |
| ~ granulado, -a | ~ serrano | 59. huachinango |
| ~ moreno, -a | ~ verde | 60. huevo |
| 14. bacalao | 31. chipotle | 61. huitlacoche |
| 15. baguette | 32. chuleta | 62. ingrediente |
| 16. bola | 33. cerdo | 63. jamón |
| 17. bolillo | 34. cilantro | 64. jengibre |
| 18. calabacita | 35. ciruela pasa | 65. jitomate |
| 19. caldo | 36. clara (de huevo) | 66. jugo |
| 20. callo | 37. comino | 67. laurel |
| 21. camarón | 38. condimento | 68. leche |
| ~ pacotilla | 39. conejo | 69. lechuga |
| 22. camote | 40. consomé | 70. legumbre |
| 23. canela | 41. crema | 71. levadura |

72. licor	93. pan	~ pecorino
73. limón	~ blanco	108. rabadilla
74. maicena	94. papa	109. rama
75. maíz	~ Cambray	110. ramillete de olor
76. mandarina	95. pasitas	111. res
77. manteca	96. pasta	112. robalo
78. mantequilla	97. perejil	113. sal
79. manzana	98. pescado	114. sirloin
80. margarina	99. piloncillo	115. spaguetti
81. mariscos	100. pimienta	116. tequila
82. masa	101. pimienta morrón	117. ternera
83. mejorana	102. pollo	118. tomate
84. menta	103. poro	119. tomillo
85. mermelada	104. pulpa	120. tostada
86. miel	105. pulpo	121. vainilla
~ de abeja	106. pulque	122. verdura
~ de piloncillo	107. queso	123. vino
87. naranja	~ añejo	124. yema
88. nopal	~ chihuahua	125. yerba
89. nuez moscada	~ de cabra	~ de olor
90. oporto	~ manchego	126. yerbabuena
91. orégano	~ panela	127. yogur
92. ostión	~ parmesano	128. zanahoria

6.2.2. Utensilios

Este segundo campo, al que hemos dado el nombre de *utensilios*, engloba todos los instrumentos o herramientas utilizadas por los chefs durante la preparación de sus platillos. En este caso también encontré que todas las palabras son sustantivos por tratarse de nombres de objetos y, de manera similar al campo anterior, hay casos en que están acompañados por adjetivos o sustantivos.

1. batidor	13. cubiertos	24. molcajete
2. bol	14. cuchara	25. molde
3. brocha	~ parisién	~ refractario
4. cacerola	15. cuchillo	26. molienda
5. cazo	16. estufa	27. molino
6. cesta	17. flama	28. olla
7. charola	18. fuego	~ express
8. cocina	19. horno	29. pala
9. coladera	20. licuadora	30. papel aluminio
10. colador	21. lumbré	31. parrilla
11. congelador	22. máquina tortilladora	32. plátano
12. cortapastas	23. microondas	hoja de ~

- | | | |
|---------------------------|------------------|------------------|
| 33. plato | 39. refrigerador | 46. tazón |
| 34. platón | 40. rejilla | 47. tenedor |
| 35. prensa para tortillas | 41. rodillo | 48. tortilladora |
| 36. rallador | 42. sartén | 49. trapo |
| 37. recipiente | 43. servilleta | 50. vaso |
| 38. refractario | 44. tabla | |
| | 45. taza | |

Vale la pena mencionar que algunos utensilios, aunque no tienen que ver directamente con el léxico de la cocina, fueron utilizados en la elaboración de una receta, como es el caso del *hilo cáñamo* con el que un chef sugiere enrollar de cierta manera la ternera antes de ponerla a freír para que no pierda su forma. O el caso de una *bolsa de hule*, la cual fue utilizada para poner a sudar los chiles poblanos antes de limpiarlos.

6.2.3. Procesos

En el tercer grupo se reunieron aquellas palabras que explican las acciones a seguir en la elaboración de un platillo, en esta lista aparecen sólo verbos en infinitivo, pues todas las conjugaciones, así como gerundios, fueron reunidos de esta manera en esta lista. Aparecen a continuación:

- | | | |
|-----------------|-----------------|-------------------|
| 1. ablandar | 20. cortar | 39. gratinar |
| 2. acitronar | 21. decorar | 40. guisar |
| 3. acompañar | 22. derretir | 41. hacerse cafés |
| 4. alimentar | 23. descongelar | 42. hervir |
| 5. amargar | 24. desjugar | 43. hornear |
| 6. amasar | 25. despegar | 44. incorporar |
| 7. bañar | 26. disolver | 45. licuar |
| 8. barnizar | 27. dorar | 46. limpiar |
| 9. batir | 28. bullir | 47. mezclar |
| 10. blanquear | 29. embarrar | 48. moler |
| 11. brincar | 30. emplatar | 49. mover |
| 12. calentar | 31. enfriar | 50. oxidarse |
| 13. caramelizar | 32. escurrir | 51. partir |
| 14. clarificar | 33. espesar | 52. pegarse |
| 15. cocer | 34. espolvorear | 53. pelar |
| 16. cocinar | 35. esponjar | 54. picar |
| 17. colar | 36. freír | 55. ponerse negro |
| 18. colmar | 37. fundir | 56. preparar |
| 19. comer | 38. golpear | 57. presentar |

58. pochar
59. quemar
60. rallar
61. rebanar
62. recocer
63. refrigerar
64. rellenar

65. repetir
66. reposar
67. salpimentar
68. salsear
69. saltear
70. sazonar
71. secar

72. sellar
73. servir
74. suavizar
75. sudar
76. tapar
77. tomar
78. trabajar

6.2.4. Medidas

Aunque los chefs sugieren utilizar muchos de los ingredientes *al gusto*, en la mayoría de los casos proponen medidas, las cuales deben calcularse de acuerdo a las necesidades del platillo; para eso ya existen medidas internacionales como kilogramo, litro, gramo, etc, pero existen otras medidas relativas a utensilios, contenedores, empaques, etc que los chefs emplearon para presentar sus recetas y que son comunes en la cocina en México. Todas las palabras que nombran estas maneras de medir fueron englobadas en este apartado, incluyendo aquellas en las que pueden adquirirse los productos de manera comercial como *sobre, barra, frasco y paquete*, pues, aunque no tengamos claro de cuánto es el contenido, sirven como referencia para la elaboración de un platillo.

Cabe señalar que, en este apartado también prevalecen los sustantivos; además fueron muy utilizados los diminutivos, como *cucharadita y pizquita*; términos que pueden hacer la diferencia durante la preparación.

1. barra	11. pieza
2. chorrito	12. pizca / pizquita
3. cuchara	13. porción
4. cucharada / cucharadita	14. puñado
5. frasco	15. rebanada
6. gajo	16. rodaja
7. lata	17. sobre
8. manojo	18. taza
9. paquete	19. toque
10. pedazo	

6.2.5. Estados

En la cocina es muy importante la calidad y las características de cada uno de los productos empleados, pues esto se refleja en la consistencia, el sabor y el aspecto de

un platillo. En este campo incluí todas aquellas palabras que tienen que ver con el estado o condición en que debe prepararse un ingrediente o producto, o bien, la forma en que tiene que presentarse.

El resultado fue que en su mayoría se trató de adjetivos. Sin embargo también encontramos sustantivos como *grumo* o *rajas*, *ralladura*, *rebanada* o *rodaja*, términos con los que se describe el estado en que debe de estar un alimento para ser utilizado en una receta.

En este apartado también fueron incluidas palabras como *piel*, *semilla* o *vena* que son partes de un animal o vegetal que deben retirarse para poder obtener cierto estado, por ejemplo, en la preparación de los chiles rellenos, es necesario quitarles las venas, si bien aparece *desvenados*, también se habla directamente de la manera en que deben ser retiradas las *venas*.

- | | | |
|------------------|---------------------|---------------|
| 1. ácido | 19. desvenado | 37. pellejo |
| 2. aguado | 20. dulce | 38. picante |
| 3. asado | 21. duro (huevo) | 39. picoso |
| 4. batido | 22. echado a perder | 40. rajas |
| 5. caldoso | 23. fino | 41. ralladura |
| 6. caliente | 24. fresco | 42. rebanada |
| 7. cáscara | 25. frío | 43. relleno |
| 8. cascarón | 26. frito | 44. salado |
| 9. casco | 27. gelatinoso | 45. seco |
| 10. cocido | 28. granulado | 46. suave |
| 11. congelado | 29. grasa | 47. tibio |
| 12. copeteado | 30. grasoso | 48. tierno |
| 13. corazón | 31. grumo | 49. troceado |
| 14. crudo | 32. juliana | 50. piel |
| 15. crujiente | 33. maduro | 51. semilla |
| 16. cuerpo | 34. marinado | 52. vena |
| 17. despellejado | 35. meloso | |
| 18. despepitado | 36. molido | |

6.2.6. Preparados

Durante la explicación de las recetas, los chefs emplearon diferentes nombres de platillos preparados, ya sea por tratarse del que estaban presentando o por utilizarlo como referencia o comparación, todos están incluidos en este apartado.

La mayoría son sustantivos; en varios casos están acompañados por adjetivos o por algún complemento; sobre todo para hacer referencia a platillos muy elaborados. Los platillos preparados que están incluidos en el glosario final y por lo tanto en la gráfica son:

- | | | |
|--------------------------|-------------------------|----------------|
| 1. albóndiga | 17. ensalada | 33. paste |
| 2. almíbar | 18. entrada | 34. pastelillo |
| 3. antojitos | 19. estofado | 35. platillo |
| 4. bacalao a la vizcaína | 20. frijoles de la olla | 36. postre |
| 5. bebida | 21. guarnición | 37. puchero |
| 6. buñuelo | 22. guiso | 38. puré |
| 7. café | 23. infusión | 39. quesadilla |
| 8. caldo | 24. itacate | 40. salsa |
| 9. camaronilla | 25. jarabe | 41. sopa |
| 10. caramelo | 26. licuado | 42. strudel |
| 11. cena | 27. menú | 43. taco |
| 12. comida | 28. merienda | 44. torreja |
| 13. crepa | 29. milhojas | 45. tostada |
| 14. dulce | 30. mole | 46. tortilla |
| 15. empanada | 31. mousse | 47. yogur |
| 16. enchilada | 32. pan | |

Otros preparados no aparecen en la lista del vocabulario, ya que fueron descompuestos para organizar el corpus, entre ellos están: *aguacate relleno de callo de hacha, albóndigas al chipotle, buñuelos con dulce de guayaba, camotes en dulce, chile poblano relleno de mariscos, chuletas a la parrilla, spaguetti con verduras al cilantro, estofado de conejo y ciruela, hojas de parra rellenas de queso pecorino, pescado a la veracruzana, sopa de nopales, strudel de manzana y chabacano y ternera borracha.*

6.2.7. Técnicas

En este campo agrupé las maneras o métodos de ejecutar las cosas. Llamo técnicas a todas aquellas maneras de que se sirve la cocina para transformar un alimento, ya sea por la acción del calor, por algún ingrediente especial o por algún otro tratamiento que dé como resultado cierta consistencia, textura o sabor. En este caso, podemos señalar que la mayoría son frases.

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| 1. a la parrilla | 15. en dulce |
| 2. a la veracruzana | 16. en reposo |
| 3. a la vizcaína | 17. fermentación |
| 4. al cilantro | 18. hervor |
| 5. al chipotle | 19. mezcla |
| 6. al dente | 20. pasar por agua |
| 7. al gusto | 21. preparación |
| 8. baño María | 22. punto |
| 9. borracho | ~ de bombón |
| 10. cocción | ~ de miel |
| 11. cocimiento | ~ de turrón |
| 12. <i>coq au vin</i> | 23. receta |
| 13. congelación | 24. remojo |
| 14. ebullición | |

6.2.8. Cualidades

Bajo el título de cualidades englobo características que tienen los alimentos y platillos como *ácido*, *acidez*, *suave*, *grasoso*; así como características naturales que tenemos los humanos en relación con la comida como *gusto*, *antojo* y *apetito*.

1. ácido
2. acidez
3. antojo
4. apetito
5. dulzor
6. gusto
7. picor
8. sabor
9. sazón
10. fresco
11. grasoso
12. maduro
13. meloso
14. picoso
15. suave

Comentarios

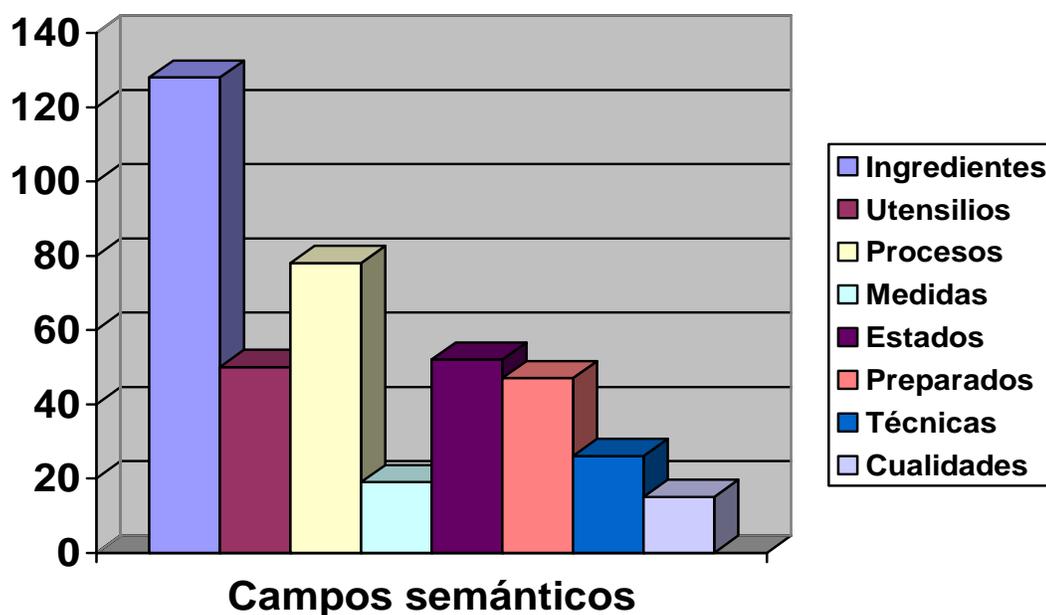
Si bien considero que podemos hablar de una terminología específica de la cocina en México, dada su importancia en la vida diaria, existen casos de palabras del habla general que pueden delimitarse o matizarse de acuerdo al contexto.

Algunas veces los chefs utilizaban en un mismo programa un término general y uno más específico haciendo referencia a un mismo objeto o situación, como si

fueran sinónimos, sin embargo, en muchos casos se trata de relaciones de hiponimia e hiperonimia. Por ejemplo, podían utilizar palabras como *freír* en el mismo sentido de *sofreír*, *dorar*, etc, las cuales son diferentes si nos remitimos a su significado estricto.

En este capítulo podemos ver como las categorías gramaticales se corresponden con los campos semánticos, por ejemplo, en el caso de ingredientes y utensilios, sólo hay sustantivos; en procesos, hay verbos; en estados, adjetivos, y en medidas, sustantivos.

La siguiente gráfica ilustra la cantidad de términos que tuvo cada campo semántico:



CONCLUSIONES

El interés de este trabajo fue conocer, a través de la televisión, el léxico actual de la cocina en México, analizar algunos aspectos lingüísticos, mostrar que está relacionado con el léxico común de un hablante, demostrar que en él existen influencias de diferentes lenguas, elaborar un glosario y agrupar el corpus en campos semánticos.

Para abordar el tema fue necesario grabar una hora de tres programas de televisión, a partir de los cuales llevé a cabo la recopilación, transcripción, selección, clasificación y análisis del material para la investigación.

A partir del corpus obtenido de las grabaciones desarrollé un glosario, mismo que, después de pasar por múltiples depuraciones, consta de 408 palabras. En este glosario está fusionada la información de varios diccionarios tanto de la lengua española como especializados en el tema, así como de las imágenes del programa, pues, en cada entrada, está concentrada la etimología, la categoría gramatical, una definición y un ejemplo actual del uso que tiene en la cocina en México, este último tomado del video.

La cocina es una actividad íntimamente relacionada con la vida cotidiana y la idiosincrasia de un pueblo, de ahí que su léxico también lo esté con el habla común de las personas, por lo que durante este trabajo fue frecuente encontrar que las palabras empleadas por los chefs ya se habían incorporado al léxico ordinario. Cabe señalar que, aunque todas las palabras fueron consultadas en diccionarios de la lengua española y también en diccionarios especializados en gastronomía, en muchos casos el significado era conocido por ser del dominio de la mayoría de las personas. Aunque esto podría parecer una ventaja en algunos casos, pues aparentemente facilitaría el conocimiento del significado de una palabra, no siempre fue así, ya que conforme avancé en la investigación me encontré con la dificultad

de separar aquellas palabras que tenían un sentido estricto en el léxico de la especialidad y las que son más generales.

No obstante, considero que podemos hablar de una terminología específica para esta actividad, toda vez que existen palabras que pueden delimitar o matizar su significado de acuerdo con el contexto; para ello, en algunos casos es necesario tener un conocimiento más amplio acerca del tema, por ejemplo, de las características que deben tener los alimentos o los utensilios para emplearse de manera adecuada en la preparación, o bien, en los procedimientos o técnicas a seguir.

Aunque frecuentemente los chefs utilizaban en un mismo programa un término general y uno específico (que estuvieran muy relacionados) haciendo referencia a un mismo objeto, como si fueran sinónimos, en la mayoría de los casos se trató de relaciones de hiponimia e hiperonimia. Por ejemplo, podían utilizar indistintamente palabras como *cocer*, *cocinar* o *guisar*, las cuales son diferentes entre sí al remitirnos al significado estricto de cada una de ellas. Sin embargo, las utilizaban con el mismo sentido, la aclaración en estos casos se facilitó gracias al apoyo de imágenes (por ser un programa de televisión) que contribuyen a una mejor comprensión.

Aunque estos casos fueron frecuentes, considero que no alteraron el mensaje de los chefs, pues los receptores generalmente conocen algunas características que deben cumplir las técnicas a seguir, los objetos para poder ser utilizados, por ejemplo, si saben que la preparación tendrá contacto con el fuego o el calor, seguramente sabrán que el recipiente que usarán debe ser de cierto material; asimismo tienen claro que si van a utilizar algún alimento en muchos casos debe ser limpiado antes; esto sin necesidad de que el chef lo aclarara durante la transmisión.

Ya hemos mencionado que el glosario consta de 408 entradas. De ellas, Ana Benítez Muro empleó 257 términos culinarios; Mónica Patiño, 220, y Paulino Cruz, 205; es decir, cada uno de ellos utilizó aproximadamente la misma cantidad de términos. 81 palabras que aparecen en la muestra fueron utilizadas por los tres

chefs, la mayoría sustantivos, destacando los nombres de ingredientes. 106 palabras fueron empleadas, en al menos una ocasión, por dos de los chefs, en este caso hubo tanto sustantivos, como adjetivos y verbos. Finalmente en promedio 221 palabras fueron utilizadas por un solo chef.

La búsqueda de cada una de las palabras en los diccionarios de la lengua española fue de gran ayuda, pues ahí, en una sola entrada, aparecían diferentes acepciones relacionadas con distintos temas, entre los que podía estar la cocina o la gastronomía. Sin embargo, hubo ocasiones en que ni ellos, ni los diccionarios especializados tenían la palabra buscada o bien si aparecía no registraba una acepción relacionada con el tema; como fue el caso de la palabra *grenetina*; o bien en el caso de algunos préstamos como *strudel*. También hubo casos en que en la definición no se hacía referencia a la cocina; sin embargo, de acuerdo al contexto resultaba claro que sí estaba relacionado, por ejemplo, la palabra *mover*, para la cual tomé la segunda acepción de la página www.rae.es, que dice “Menear o agitar una cosa o parte de algún cuerpo”; aquí no se especifica que se trate de alguna actividad culinaria, pero sí encontró un sentido de acuerdo al contexto: “*Es importante no dejar de mover, esto nos va a ayudar a desaparecer muy bien los grumos*”.

Por otro lado, la mayoría de los diccionarios de cocina consultados contienen pocos términos, por lo que no encontré en ellos todas las palabras del corpus. Por ejemplo, *El diccionario de gastronomía mexicana* editado por Clío, está más enfocado en la historia de los platillos, por lo que generalmente habla poco de nombres de ingredientes o procesos específicos, y menos aún de sus etimologías; solamente si se trata de productos tradicionales como nopal o chile en los que sí se da una amplia explicación, nombres de los tipos, sus características y usos; por este motivo fue necesario recurrir a otras fuentes, como internet o diccionarios bilingües; por ejemplo, para la palabra *sirloin* se consultó un diccionario de inglés-español, para obtener primero una traducción y entonces buscarla en el diccionario de la Real Academia. En estos casos fue importante observar también el video para revisar si se trataba del mismo objeto o proceso. En este sentido, pude constatar

que no existe un diccionario o glosario hecho en México, que incluya conceptos básicos tanto de ingredientes, utensilios y medidas, como de procedimientos y técnicas comunes en la cocina mexicana.

La información obtenida tanto en la bibliografía lingüística consultada, como en los diccionarios –de la lengua española o de la cocina- y los videos grabados de los programas de televisión me ayudaron a concretar una descripción del léxico de la cocina en México, la cual fue desarrollándose en cada uno de los capítulos que integran esta tesis.

Reseñar brevemente la historia de la cocina mexicana me permitió observar que las influencias en el léxico de la cocina en México han sido muchas y muy variadas, pues, además de que México y el resto de Latinoamérica tienen una historia de conquistas, los pueblos conquistadores que llegaron a América ya traían consigo huellas de otras lenguas. De esta manera pude observar que el léxico de la cocina en México ha recibido influencias de diversos hechos históricos, así lo demostró el corpus en casos como *paste* –de *pastry*-, alimento que fue traído por los ingleses que llegaron a México para trabajar en las minas de Hidalgo y, conforme pasó el tiempo, se fusionó con otros alimentos locales para dar lugar a los actuales pastes, que son una tradición local.

En este sentido, fue importante consultar libros de historia de la cocina mexicana, ya que a partir de estas lecturas pude observar algunas de las influencias que otros pueblos dejaron en nuestro léxico, muchas de ellas las encontramos en cocinas regionales del país, pues los originarios de esas tierras, recibían los nuevos ingredientes, así como las palabras que los nombran, para fusionarlos con los propios y crear nuevos platillos.

En cuanto a su origen, el léxico de la cocina en México tiene influencias procedentes de diversas lenguas y culturas, si bien predominan las palabras patrimoniales –265 de origen latino, es decir, más de la mitad-; así registré también palabras procedentes del francés, inglés, portugués, italiano, entre otras.

De origen francés tenemos 20 palabras registradas, entre ellas encontramos *anís, canela, crema, crepa*; algunas incorporadas al español durante el siglo XIX.

Encontré 19 palabras de origen amerindio; esperaba hallar un mayor número de palabras de origen náhuatl por ser una de las lenguas principales que se hablaba en México antes de la conquista española, sin embargo, sólo encontré 14 (*aguacate, camote, chile*), 12 del quechua (*papa* y *poro*), 2 del taíno (*maíz*) y una del arahuaco (*guayaba*).

Otras lenguas representadas en el corpus son el árabe con 12 palabras (*aceite, ajonjolí, albóndiga*); el portugués (*almeja, caramelo*); el italiano aportó (*rejilla, espagueti*); el catalán (*molde*); el vasco (*bacalao*); el provenzal (*laurel, perejil*); el inglés (*bol* y *sirloin*).

Las palabras *calabacita* y *embarrar* se consideran de origen prerromano; *chuleta*, del valenciano; *tapar* y *buñuelo*, del gótico; *blanquear, frasco, guisar*, del germánico; *chícharo*, del mozárabe, y *strudel*, del alemán.

También encontré onomatopeyas como *chorrito*; algunas palabras de origen incierto como *barra, brocha* y *chabacano*, y de origen desconocido, que no aportan etimología, como *acitronar, aguayón* y *grenetina*.

Cabe señalar que hubo lenguas intermediarias que transmitieron al español voces procedentes de otras culturas. Los ejemplos están en *naranja* y *almíbar*, procedentes del persa *nārāng* y *mey be*, néctar de membrillo. También hay palabras griegas que pasaron a través del latín al español como *comino* y *pulpo*. O en el caso de la palabra *café*, que pasó del árabe al turco, luego al italiano y de ahí al español.

A través del léxico gastronómico, se puede observar cómo en que la cocina mexicana ha recibido la influencia de otras culturas y épocas, para constituir una cultura culinaria propia. Aquellas que en un momento fueron nuevas palabras u objetos desconocidos han logrado no sólo adaptarse, sino formar parte de una cultura diferente de la que proceden.

Desde el punto de vista gramatical he de señalar que la mayoría de las palabras presentes en el corpus son sustantivos (267), a pesar de que la cocina es una actividad en la que son de primordial importancia las acciones para la elaboración de los alimentos. Estos sustantivos nombran principalmente ingredientes y utensilios de la cocina; entre ellos, la mayoría son comunes o genéricos. Ahora bien, también aparecen 72 verbos, esto es, alrededor del 15 por ciento, lo que refleja que son importantes las acciones a desarrollar. En cuanto a los adjetivos (32), de diferentes tipos, están relacionados con algunas características que deben cumplirse durante la preparación.

Estos resultados encontraron su correspondencia (Capítulo 6 de aspectos semánticos) al constituirse los grupos denominados *técnicas*, *ingredientes*, *utensilios*, *procesos*, *preparados*, etc, por ejemplo, en el caso de ingredientes y utensilios, sólo hay sustantivos; en procesos, verbos; en estados, adjetivos, principalmente, y en medidas, sustantivos. Como se puede observar hay una relación entre las categorías gramaticales y los campos semánticos.

En el corpus obtenido encontramos palabras creadas por composición, derivación y parasíntesis. En el primer caso, predominan las disyunciones en casos como *azúcar blanca*, *queso manchego*; en segundo lugar tenemos sinapsias en unidades como *pan de muerto*, *diente de ajo*; y finalmente las yuxtaposiciones como en *hierbabuena*, *cortapastas*.

En cuanto a la derivación, se usan tanto prefijos como sufijos; entre los primeros, en su mayoría, de origen latino, los más productivos son *des-* (*descongelar*), *en-* (*enchilada*) y *re-* (*reposar*). También registré sufijos formadores tanto de sustantivos, como de adjetivos y verbos: *-ado*, *-ada* (*cucharada*, *puñado*); *-dor*, *-dora* (*batidor*, *congelador*, *rallador*); *-illo*, *illa* (*bolillo*, *pastelillo*); *-ado*, *-ido* (*aguado*, *asado*); *-ear* (*espolvorear*, *blanquear*), por citar algunos.

Finalmente, encontré un solo caso de parasíntesis en su sentido estricto: *salpimentar*; no obstante en un sentido amplio aparecen más palabras, como *descongelación*, por ejemplo.

Considero que la importancia de esta investigación radica en el esfuerzo por estudiar diferentes aspectos lingüísticos de la cocina en México. En la práctica, el glosario podrá ser de ayuda para conocer no sólo el significado de las palabras, sino que además puede convertirse en una guía de etimologías, pues se hacen aclaraciones tomadas del diccionario de Joan Corominas; y también ejemplifica el uso de las palabras, pues en cada entrada se ha colocado una cita textual extraída de la grabación.

Por todo ello, el glosario trabajado no cumple un rol pasivo, sino que es el reflejo de distintas concepciones históricas y sociales, incluyendo palabras que se han asimilado a lo largo de la historia de México y que aún gozan de vigencia.

G L O S A R I O

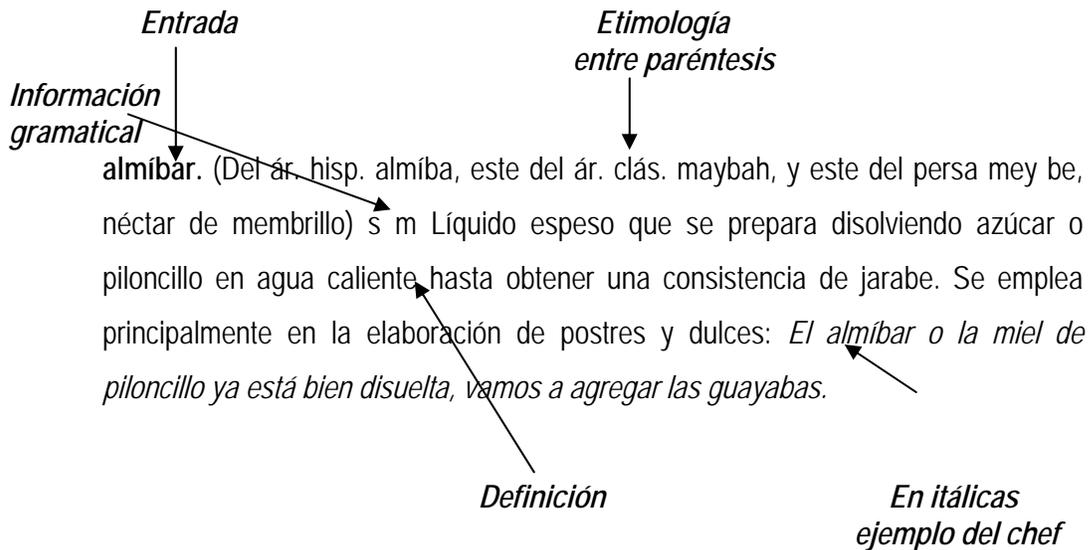
LÉXICO DE LA COCINA EN MÉXICO.
UNA APROXIMACIÓN DESDE LA TELEVISIÓN

Presentación

Glosario

Como parte de los objetivos establecidos en la introducción de esta tesis, se planteó la presentación de un glosario, se pensó en esta forma dado que se trata de un catálogo de palabras de una misma disciplina, de un mismo campo de estudio, las cuales han sido definidas o comentadas a lo largo de este trabajo.

El corpus consta de 408 entradas. Para desarrollar cada una de ellas se utilizó la información que aparece en los capítulos. De esta manera, en cada entrada se añadió entre paréntesis la etimología, la categoría gramatical, una definición (elaborada a partir de las grabaciones de los programas de televisión y la información extraída de diferentes diccionarios de la lengua española y especializados), y finalmente en *itálicas* un ejemplo que muestra el contexto en que utilizó el chef la palabra durante la preparación de una receta. Por ejemplo:



Para la mejor organización de los datos y su práctica consulta, los verbos conjugados, así como los gerundios que no tenían una carga significativa específica en el léxico de la cocina en México, fueron incorporados en una misma entrada, utilizando la forma en infinitivo (como lo hacen todos los diccionarios); sin embargo, la mayoría de los ejemplos se dan con los verbos conjugados.

Los criterios empleados fueron los siguientes: si se trataba de una frase verbal se le dio entrada a partir del verbo, por ejemplo *hacerse cafés* en *hacer*, si se trata de una frase sustantiva, a partir del sustantivo semánticamente más importante, por ejemplo, *chile serrano*, entra en *chile* porque es un tipo de *chile* mientras que *estrella de anís* entra por *anís* porque es un tipo de anís.

En el caso de palabras que tuvieron doble escritura, como *hierbabuena* y *yerbabuena*, ambas fueron incluidas en el glosario, colocando toda la información en la forma que está escrita de acuerdo con la que aparece en el Diccionario de la Real Academia, y en la entrada de la otra forma tan sólo se da la referencia.

Cuando la etimología que da Joan Corominas no coincide con la del DRAE; se incluye una nota explicativa a pie de página donde se registra lo dicho por Corominas. Asimismo hubo palabras que no se encontraron en los diccionarios consultados, en estos casos elaboré una definición apoyada en el contexto de las grabaciones. Cuando la palabra no aparecía en ninguna fuente bibliográfica, fue necesario consultar páginas web como es.wikipedia.org, www.diccionarios.com y www.elcastellano.org, referencias que aparecen como pie de página.

Abreviaturas utilizadas

adj.	adjetivo	fr. verb.	frase verbal	or.	origen
adv.	adverbio	fr.	francés	part. act.	participio activo
ant.	antiguo	germ.	germánico	part. irreg.	participio irregular
ár. clás.	árabe clásico	got.	gótico	pl.	plural
ár. hisp.	árabe hispánico	gr.	griego	port.	portugués
ár.	árabe	infl.	influencia	pp.	participio pasado
aum.	aumentativo	ingl.	inglés	prov.	provenzal
b.lat.	bajo latín	it.	italiano	s	sustantivo
cat.	catalán	lat.	latín	sansc.	sánscrito
der.	derivado	lat. vulg.	latín vulgar	v	verbo
dialect.	dialecto	m	masculino	var.	variedad
dim.	diminutivo	metat.	metátesis		
etim. disc.	etimología discutida	mozár.	mozárabe		
f	femenino	n.p.	nombre propio		
fr. adj.	frase adjetiva	or. des.	origen desconocido		
fr. sust.	frase sustantiva	or. inc.	origen incierto		
		or. prerromano	origen prerromano		

GLOSARIO

A

1. **a la parrilla.** Ver PARRILLA.
2. **a la veracruzana.** Ver VERACRUZANA.
3. **a la vizcaína.** Ver VIZCAÍNA.
4. **ablandar.** (De blando) v Hacer que algún ingrediente, sobre todo pasta, pierda su dureza por medio de cocimiento o remojo, para ser guisado fácilmente: *Una vez que el spaghetti se va cociendo y ablandando entonces lo podemos dejar ya en cocción.*
5. **aceite.** (Del ár. hisp. azzáyt, este del ár. clásico azzayt, y este del arameo zaytā) s m Líquido graso de color amarillo que es obtenido de vegetales, semillas o granos. Se emplea, según sus características, en la preparación de los alimentos, puede utilizarse para freír, para acompañar una ensalada o para reposar un alimento. Algunos tipos son de cártamo, de oliva u olivo, de maíz y de soya: *Añadimos un poco de sal, pimienta, el aceite de olivo y vamos a mezclar esto bien para dejarlo reposando en este marinado.*
6. **aceituna.** (Del ár. hisp. azzaytúna, éste del árabe clásico zaytūnah, y este del arameo zaytūnā, dim. de zaytā) s f Fruto del olivo. Es de forma ovoide, de color verde y con una pequeña semilla en el centro. Generalmente se adquiere encurtida: *Vamos a agregar a la salsa las alcaparras y las aceitunas.*
7. **acidez.** (De ácido) s f Grado de concentración de ácido que contienen algunos alimentos: *Vamos a añadir un toquecito de azúcar si queremos controlar un poquito la acidez de los tomates.*
8. **ácido, -a** (Del lat. acīdus¹) 1 adj. Que tiene las características o propiedades de la acidez: *Nos asomamos al fondo de la cacerola y vemos que ya tomó color el vino, ya se redujo todo el aroma ácido.* 2. s m Sabor agrio que es percibido en la lengua o en el paladar, para algunos es desagradable. Puede ser usado en el

¹ Corominas explica en su diccionario etimológico que esta palabra proviene de 'acidia' que significa 'pereza', tomado del lat. acidia, acedia.

mismo sentido de acidez: *El ácido del limón mantiene en buenas condiciones la carne del aguacate.*

- 9. acitrónar**². v Freír ligeramente, con poca grasa y a fuego lento, algunos ingredientes como la cebolla y el ajo, hasta que se pongan transparentes: *La cebolla ya está rebanada y la vamos a dejar cocer hasta que se acitrone.*
- 10. acompañar.** (De compañía, del lat. *compania*, de *cum* y *panis*, pan) v Servir un alimento junto con otro, la finalidad es mejorar su sabor o su apariencia: *Las albóndigas vamos a acompañarlas con unos frijolitos de la olla.*
- 11. agua.** (Del lat. *aqua*) s f Líquido transparente, sin olor y sin sabor. Es muy utilizado en preparaciones para disolver, hervir, calentar y cocer diferentes ingredientes, o bien, para hacer caldos: *Cuando el agua haya disuelto completamente el azúcar y esté en el punto de ebullición, ahí vamos a poner los camotes.* ~ de azahar. fr. sust. Bebida preparada a base de flor de naranjo, se emplea en la cocina mexicana para darle su sabor característico al pan de muerto: *Vamos a terminar de amasar con un poco de agua de azahar.*
- 12. aguacate.** (Del náhuatl *ahuacatl*, fruto del árbol del mismo nombre) s m Fruto de origen mexicano que se caracteriza por su forma oval y periforme, tiene cáscara verdinegra y una sola semilla de color café en forma de huevo. Su pulpa es color verde claro, de textura cremosa y puede ser utilizada para acompañar prácticamente cualquier preparación como ensaladas, rellenos, tortas, mariscos, sopas y carnes: *Vamos a abrir nuestros aguacates en dos partes para retirar el hueso.*
- 13. aguado, -a.** (De agua) Adj. pp. de aguar. Que está blando o poco espeso, en algunos casos puede ser por contener mucha agua o líquido: *El harina lo que va a hacer con la sopa es que quede un poquito gruesa, que no quede muy aguada.*
- 14. aguayón**³. s m Porción de carne de res que se encuentra entre la cadera y el lomo. Es suave, semejante al filete, con poca grasa. Se consume generalmente en bistec: *Para el relleno, carne de res de buena calidad, puede ser sirloin, bola, filete o aguayón.*

² Ningún diccionario incluye su etimología.

³ Ningún diccionario incluye su etimología.

- 15. ajo.** (Del lat. *alĭum*) s m Condimento que está conformado, a manera de bulbo, por pequeños gajos. **2.** s m Cada uno de estos gajos, está envuelto por una tela muy delgada, la cual debe ser retirada antes de cualquier preparación. Es un ingrediente que generalmente se utiliza fresco, ya sea entero o picado, para aromatizar y saborizar infinidad de platillos, salsas y guisos: *Para esta receta vamos a iniciar por hacer la salsa, tenemos cebolla y ajo que vamos a saltear en aceite.* diente de ~. Cada uno de los gajos que forman un bulbo llamado *cabeza*: *Para dar los sabores vamos a utilizar epazote fresco, cebolla blanca y unos cuantos dientes de ajo ya limpios.*
- 16. ajonjolí.** (Del ár. *al-yulyulan*, el coriandro, el sésamo) s f Pequeña semilla color amarillo que se utiliza como condimento o adorno en diferentes platillos como moles, panes y salsas: *El pan lo vamos a barnizar con cuidado, con yema de huevo para después espolvorearlo con ajonjolí.*
- 17. al chipotle.** Ver CHILE.
- 18. al cilantro.** Ver CILANTRO.
- 19. al dente.** Ver DENTE.
- 20. al gusto.** Ver GUSTO.
- 21. albóndiga.** (Del ár. hisp. *al-búnduga*, este del ár. clás. *bunduqah*) s f Bola de carne molida, puede ser de res o cerdo, o una combinación de ambas, que mezclada con hierbas, pan, huevo y especias, entre otros ingredientes, es guisada en caldillo de jitomate o chipotle. Algunas veces son preparadas con huevo cocido en el centro: *Para hacer la forma tradicional de las albóndigas con el huevo duro adentro.*
- 22. alcaparra.** (Del ár. hisp. *alkaparra*, este del lat. *cappāris* con el art. ár. *al*, este del gr. *χαπαρις*) s f Fruto pequeño y carnoso de color verde que proviene de la planta del mismo nombre. Generalmente se adquiere en vinagre o encurtida, de manera similar a las aceitunas. Se emplea en guisos como el bacalao a la vizcaína: *Agregar a la salsa las alcaparras y las aceitunas para dejarlo cocinarse por un par de minutos.*

- 23. alimentar.** (De alimento) v Dar alimento o nutrir el cuerpo de los animales o los vegetales: *La levadura es una bacteria a la que hay que alimentar para que crezca.*
- 24. alimento.** (Del lat. alimentum, de alĕre, alimentar) s m Toda sustancia que sirve para nutrir a los seres vivos: *El huitlacoche es un alimento difícil para los extranjeros por su color y su consistencia.*
- 25. almeja**⁴. (Port. ameijoa) s f Pequeño molusco marino comestible. Su concha es color blanco o beige. Suele prepararse al natural, en arroz o en rellenos: *Una de las formas de reconocer la calidad o la frescura de estos productos en el caso del callo de almeja es obviamente la firmeza.*
- 26. almendra.** (Del lat. amyndāla, por amygdāla) s f Fruto del almendro, se suele consumir seco. Sus aplicaciones gastronómicas son muy diversas, entre ellas destacan los dulces y postres: *Ahora necesitamos cien gramos de chabacanos secos, veinte gramos de hojuelas de almendra y la ralladura de un limón.*
- 27. almíbar.** (Del ár. hisp. almíba, este del ár. clás. maybah, y este del persa mey be, néctar de membrillo) s m Líquido espeso que se prepara disolviendo azúcar o piloncillo en agua caliente hasta obtener una consistencia de jarabe. Se emplea principalmente en la elaboración de postres y dulces: *El almíbar o la miel de piloncillo ya está bien disuelta, vamos a agregar las guayabas.*
- 28. amargar.** (Del lat. amaricāre) v Provocar que alguna cosa sabor o gusto amargo: *Si dejo esos espacios huecos la mantequilla se termina de quemar y amarga un poco la salsa.*
- 29. amasar.** (De masa) v Hacer una masa o pasta consistente, generalmente con las manos, agregando harina y algún líquido. El objetivo es lograr una mezcla homogénea o con determinada consistencia: *Hacemos una bolita y la vamos a amasar con suficiente harina para que la podamos trabajar.*

⁴ Según Corominas, existe un problema por la correspondencia fonética entre el portugués ameijoa y el cast. almeja según los cánones normales de los dos idiomas, en su diccionario explica que de ninguna manera puede corresponder una -j- portuguesa, y menos tras la vocal palatal, por lo que es probable que una de las dos formas haya sido tomada de un idioma vecino y, siendo el portugués idioma marino desde más antiguo, es de suponer que se trata de una palabra portuguesa.

- 30. anís.** (Del fr. anis, y este del gr. *αννησον*) s m Semilla pequeña de color café verdoso que contiene aroma y sabor característicos. Se utilizan principalmente para saborizar postres y almíbares. *estrella de ~* Forma en que se puede adquirir el anís comercialmente: *Voy a poner una estrella de anís.*
- 31. antojarse.** (De antojo) v Sentir el deseo de ingerir algún alimento con tan sólo percibirlo: *Como ven ya no se ven grasosos y la verdad se antojan.*
- 32. antojitos.** (De antojo) s m pl Platillos o bocadillos típicos de la cocina mexicana. Pueden ser elaborados con tortilla u otras preparaciones de maíz y generalmente se condimentan con alguna salsa: *La crema es una de las aportaciones de la cocina francesa a la cocina mexicana, nos encanta ponerla en antojitos.*
- 33. antojo.** (Del lat. ante oculus, delante del ojo) s m Deseo de comer o beber alguna cosa: *El huitlacoche es el hongo del maíz... lo acostumbramos desde tiempos precortesianos como un platillo exquisito que disfrutamos en tiempos de fiesta o como un antojo.*
- 34. apetito.** (Del lat. appetitus) s m Impulso o sensación instintiva producida por el hambre: *La pasta ya está lista y nosotros de muy buen apetito y con ganas de disfrutarla.*
- 35. apio.** (Del lat. apium) s m Planta verde comestible de tallo jugoso, grueso y ramoso, sus hojas son largas y hendidas. Su sabor es fuerte y se puede comer crudo o cocido: *Vamos a caramelizar o a saltear un poquito la cebolla, junto con las zanahorias y también vamos a integrar el apio.*
- 36. asado, -a⁵.** (De asar: del lat. assāre) adj. pp. de asar. Que ha sido expuesto al fuego sobre una parrilla, comal o plancha, generalmente sin grasa: *Puede estar acompañado por un pedazo de pollo asado.*
- 37. azúcar.** (Del ár. assúkkar, este del ár. clás. sukkar) s f o m Sustancia sólida cristalizada que se obtiene de la caña de azúcar. De sabor muy dulce y color blanco o café claro. Es soluble en agua y se utiliza principalmente para endulzar alimentos y bebidas, especialmente en la repostería. Según su estado de pureza o refinación, se distinguen diversas clases: *Cuando el agua haya disuelto*

⁵ El verbo asar no apareció en el corpus.

completamente el azúcar y esté en el punto de ebullición, ahí vamos a poner los camotes. ~ blanco -a. adj. Muy refinada, obtenida como polvo muy tamizado: Para hacer estos camotes necesitamos agua limpia y fresca; azúcar, puede ser azúcar blanca o azúcar morena. ~ glass. adj. Refinada y pulverizada, es la más utilizada en la repostería, pues se usa para la decoración: Vamos a decorar con ramitas de yerbabuena⁶, azúcar glass y crema fresca. ~ granulado, -a. adj. No refinada o semirrefinada: Este pan requiere de harina de trigo molida de primera calidad y fresca; agua limpia y tibia; azúcar granulada; agua de azahar...~ moreno, -a. adj. De segunda producción, de color café y granos más gruesos: Vamos a empezar con las torrijas añadiendo leche a una cacerola, vamos a agregarle la azúcar morena y una ramita de canela.

B

- 38. bacalao**⁷. (Del vasco bakailao) s m Pez comestible. Normalmente se sala para su conserva. Se prepara principalmente para la época navideña: *Es una receta que se deriva del bacalao a la vizcaína.*
- 39. baguette.** (Del fr.) s f Pieza de pan elaborada de manera similar al bolillo, sólo que su forma es más larga y delgada, suele cortarse en rebanadas para llevarse a la mesa: *Vamos a rebanar el pan que tenemos aquí, vamos a tratar de lograr rebanadas uniformes de aproximadamente un dedo, en este caso yo estoy usando baguette.*
- 40. bañar.** (Del lat. balneāre) v Cubrir un alimento o parte de él con agua, salsa, caldo, jugo, dulce o cualquier otro líquido: *Hay que estarlo bañando constantemente para que no se seque la carne.*
- 41. baño maría**⁸. (Del lat. balneūm) fr. sust. Manera de cocinar en que se pone a calentar o hervir agua en un recipiente grande y se sumerge en él otro recipiente

⁶ En la lista de ingredientes que aparece al principio del programa, escribieron 'yerbabuena'.

⁷ Corominas dice que es de origen incierto, aparece por primera vez en Flandes en el siglo XII, en la forma latinizada cabellauwus, pero son inciertas la forma y el idioma, originarios de esta palabra.

⁸ La página web www.elcastellano.org publica una etimología extraída de los libros "La fascinante historia de las palabras" y "Nuevas fascinantes historias de las palabras", según esta página, dichos textos explican que en la antigüedad, cuando el trabajo de los médicos se limitaba casi siempre a atender a los poderosos y a los personajes de la corte, las hechiceras o

de menor tamaño con los alimentos en su interior. El contenido de éste recibirá un calor suave y constante. Puede utilizarse para derretir mantequilla o cocinar alimentos delicados: *[Necesitamos] mantequilla previamente disuelta, puede ser a baño maría o a fuego directo, cuidando que no se quemé.*

42. barnizar. (De barniz: del dialecto berniz, y este del b. lat. veronix, -īcis, sandáraca, procedente de Berenice, ciudad de Egipto) v Untar un alimento o un ingrediente con alguna sustancia como huevo, aceite, mantequilla, etc, para hacerla más resistente. Puede ser una pieza de repostería antes de hornearla: *Vamos a barnizar las pieles de los aguacates con un poquito de jugo de limón que dejé aparte.*

43. barra⁹. (Or. inc., quizá del lat. vulgar barra) s f Pieza de algún ingrediente, la cual se caracteriza por ser larga y delgada. Es la presentación común de la mantequilla, por lo que suele utilizarse como medida: *Los ingredientes para el estofado de conejo y ciruela son un conejo partido en piezas, sal, consomé en polvo, pimienta, harina y media barra de mantequilla.*

44. batidor. (De batir) s m Utensilio que sirve para batir; puede ser de varillas o eléctrico: *Lo primero que vamos a hacer es agregar al batidor las yemas del huevo, vamos a batirlas hasta que tengan una consistencia cremosa.*

45. batir. (Del lat. battuëre) v Mover y revolver enérgicamente una o varias sustancias con movimientos continuos para adquirir una consistencia determinada, o para que se disuelva: *Vamos a incorporar las claras, las vamos a batir a punto de turrón.*

46. bebida. (De beber: del lat. bibëre) s pp. de beber. Líquido que está compuesto por alcohol, el cual sirve como ingrediente para algunas preparaciones: *Este postre tiene la bebida más representativa de nuestro país: el tequila.*

curanderas, con sus conocimientos rudimentarios mezclados con creencias y supersticiones, eran la única alternativa para atender la salud de la mayor parte de la población. Las más famosas tenían sus propias recetas, como ocurrió en Alejandría con una curandera judía llamada María, que fue la primera en usar agua hirviendo para calentar o derretir los ingredientes de sus recetas. Con tal fin, los colocaba en un recipiente que luego era introducido dentro de una olla llena de agua hirviendo, lo que permitía que los componentes se calentaran a una temperatura que jamás podría pasar de los cien grados centígrados, como probablemente intuyó María. En poco tiempo, este procedimiento se hizo popular en toda Europa, bajo el nombre en latín de balneum Mariæ, que en castellano se convirtió en baño María, y fue adoptado más tarde para las misteriosas fórmulas de los alquimistas y para las recetas de las cocineras.

⁹ Corominas explica que se trata de una voz prerromana común a todas las lenguas romances (salvo la rumana)

- 47. blanquear.** (De blanco: del germ. blank; cf a al. ant. blank) v Dar un ligero hervor, durante unos minutos, a un alimento para ablandarlo o suavizarlo, se utiliza para productos que son considerados como delicados: *En caso de que consiguieran hojas de parra frescas, recién cortadas, lo que hacen es blanquearlas.*
- 48. bol.** (Del ingl. bowl) s m Recipiente en forma de tazón, generalmente sin asas: *Ya lo tenemos perfectamente bien incorporado, vamos ahora a ponerlo en un bol y lo vamos a dejar reposar en el refrigerador.*
- 49. bola.** (Del prov. bola, y este del lat. būlla, burbuja, bola) s f Porción de carne de res ubicada en la pierna. Se utiliza para milanesa, bistec o en trozos: *Para hacer estos pastes de Hidalgo necesitamos para el relleno carne de res de buena calidad, puede ser sirloin, bola, filete o aguayón.*
- 50. bolillo.** (Del dim. de bolo. De bola) s m Pan blanco de sal con forma similar a la de un rombo, tiene una hendidura en el frente y en los extremos termina en dos puntas redondeadas; generalmente es utilizado para acompañar los alimentos, sin embargo, también es ingrediente de diversas recetas: *En este caso yo estoy usando la baguette, se puede usar también bolillo.*
- 51. borracho, -a.** (Quizá del cat. morratxa, redoma, con infl. de botella.) adj. Que en su elaboración lleva alguna bebida alcohólica, como pulque, ron o tequila: *Para la ternera borracha son: 750 gramos de filete de ternera, hilo cáñamo, sal y pimienta negra recién quebrada (...) una taza de pulque.*
- 52. brincar.** (De brinco: Del lat. vincŭlum, atadura.) v Brotar bruscamente el aceite caliente al momento de tener contacto con algún líquido o algún sólido húmedo o mojado: *Vamos a tomar un poco de relleno, una cantidad generosa, pero no tanta que se vaya a salir y entonces nos comience a brincar todo el aceite.*
- 53. brocha.** (De or. inc.; cf. fr., dialectal, brouche, it. brusca) s f Pequeño cepillo que sirve para aplicar y esparcir sustancias: *Le van a poner igualmente [mantequilla] con la brochita, cuidando que todas las orillas estén bien embarradas.*
- 54. bullir.** (Del lat. ebullire) v Comenzar a hervir: *Vamos a checar la leche que está empezando a bullir.*

55. buñuelo. (Del ant. boño, y este del gót. buggjo, grumo, cf. cat. bony, bulto) s m
Especie de tortilla grande o rueda que puede elaborarse con diferentes masas o pastas, cualquiera que sea debe freírse en aceite, espolvorearse con azúcar y endulzarse con miel de abeja o piloncillo: *Los buñuelos los preparamos ahora con esta pasta de huevo china.*

C

56. cacerola. (De cazo¹⁰) s f Recipiente metálico de forma cilíndrica, con dos asas; a veces tiene tapa. Se emplea para freír o guisar: *Voy a poner un poquito de aceite en mi cacerola.*

57. café. (Del it. caffè, este del turco kahve, y este del ár. clás. qahwah) s m Bebida que se hace por infusión o cocimiento de la semilla del cafeto: *Por qué no llevármolo a la oficina con un café en la mañana y no tenemos que salir a comprar.*

58. calabacita. (De calabaza: De una base calapaccia, común a los tres romances hispánicos, de origen prerromano, seguramente ibérico, probablemente emparentada con galápago y caparazón, por la cubierta a modo de cáscara dura que es típica de la tortuga y de la calabaza¹¹) s f Verdura alargada que mide de alrededor de 10 cm de largo, su pulpa es blanca y su cáscara de color verde claro con pequeñas manchas alargadas blancas: *Yo voy a utilizar calabacitas que son una verdura tradicional mexicana.*

59. caldo. (Del lat. caldus, caliente) s m Líquido que resulta de cocer carne con vegetales. El de pollo es utilizado como base para muchas salsas o sopas: *Vamos a añadir el caldo de pollo, el jugo de la mandarina y también el jugo de la naranja.*

60. caldoso, -a. (De caldo) adj. Que tiene mucho caldo, en general no hay un parámetro de la cantidad, es de acuerdo al gusto: *Pueden evitar la harina si les gusta muy caldosa.*

¹⁰ Según Corominas, cacerola proviene del fr. casserole, y este a su vez del cat. caserola, dim. de cassera 'vasija para sacar agua'.

¹¹ Esta etimología no aparece en el DRAE, por lo que se tomó del Diccionario etimológico de Corominas.

- 61. calentar.** (Del lat. calentāre) v Elevar la temperatura de un alimento o un utensilio de cocina: *Yo he puesto a calentar un poco de aceite para acitronar la cebolla.*
- 62. caliente.** (Del lat. calens, -entis) adj. Que se ha elevado su temperatura: *La vamos a poner directamente en el aceite muy caliente.*
- 63. callo.** (Del lat. callum) s m Músculo aductor de diferentes especies de conchas, es comestible como el de almeja y de hacha: *Para la preparación de esta receta vamos a utilizar como ingrediente principal nuestro callo de almeja.*
- 64. camarón**¹². (Del aum. de cámaro. Del lat. cammārus) s m Crustáceo comestible de agua salada o dulce. Puede ser de diversos tamaños, según la especie: *Estamos friendo nuestra última empanadita de camarón.* ~ pacotilla. adj. Camarón pequeño que generalmente se vende precocidos y pelado: *Vamos a añadirle ahora el camarón pacotilla que está previamente lavado.*
- 65. camaronilla**¹³. (De camarón) s f Empanada de camarón: *Este día vamos a preparar unas riquísimas empanadas de camarón o camaronillas.*
- 66. cambray**¹⁴. (De Cambray, ciudad de Francia) adj. Que está tierno o pequeño, se utiliza para hablar de verduras como las papas y las cebollas: *Ahora vamos a usar doce cebollitas cambray.*
- 67. camote.** (Del náhuatl camotli) s m Tubérculo alargado que puede encontrarse de diferentes colores según la variedad: amarillo, blanco o morado. Se come cocido y en dulces: *Vamos a preparar un dulce tradicional de la cocina mexicana que con motivo de los días de muertos se elabora especialmente, unos camotes en dulce.*
- 68. canela.** (Del fr. ant. canele, y este del it. canella, dim. de canna, caña, por la forma de canuto que toma la corteza seca del canelo) s f Corteza de árbol que tiene color café rojizo, muy aromática, puede ser utilizada como condimento, en repostería y en bebidas. Se adquiere en polvo o en ramas: *Vamos a agregarle la azúcar morena y vamos a ponerle una ramita de canela.*

¹² Corominas explica que 'camarón' proviene del latín camarus, que viene del gr. kámmaros. El primitivo, en una variante vulgar gambarus, se conservó en la forma antigua y dialectal gámbaro, y en la catalana gamba.

¹³ Es un cruce las palabras camarón y quesadilla.

¹⁴ Con este significado no aparece en el DRAE.

- 69. caramelizar.** (De caramelo) v Bañar un alimento con miel en punto de caramelo: *Tengo una rejilla para que la miel caiga y bañe los camotes completamente, a veces se nos caramelizan un poquito.*
- 70. caramelo.** (Del port. caramelo, carámbano) s m Dulce líquido adquirido de la fundición de azúcar o piloncillo: *Un poquito de caramelo, es a gusto de cada persona, también pueden adicionarle si lo desean un toque al final o un poquito de miel de abeja al gusto.*
- 71. carne.** (Del lat. caro, carnis) s f Parte comestible de animales como el cerdo, la res, las aves y el pescado, la cual puede conseguirse molida o en cortes específicos. También se denomina carne a la pulpa de la fruta: *Esta pasta puede ser un plato principal ya que, aunque es un plato sin carne, es muy nutritivo.*
~ roja. adj. Que procede de la res, el cerdo o el carnero. *A diferencia de las carnes rojas, la carne de pescado debe de llevar un poco más de grasa.*
- 72. cártamo.** (Del lat. carthamus y este del ár. qurtum o qirtim) s m Planta de color amarillo; de sus semillas se obtiene aceite comestible: *Puede ser aceite de cártamo.*
- 73. cáscara.** (De cascar: del lat. quassicāre, de quassāre, golpear) s f Membrana o corteza exterior de varias frutas y verduras como tomates, aguacates y papas: *Pueden usar azúcar o también hay gente que le pone la cáscara de los tomates.*
- 74. cascarón.** (Aum. de cáscara) s m Cáscara de huevo de cualquier ave, es delgada y delicada. Aunque se rompe con facilidad, protege la parte interna del huevo: *Metí estos huevos en agua hirviendo, con una cuchara, con mucho cuidado hasta el fondo para que no se reventara el cascarón.*
- 75. casco.** (De cascar: del lat. quassicāre, de quassāre, golpear) s m Cáscara dura de algunos frutos, como las guayabas: *Lo que hice fue partirlas [las guayabas] por mitad y quitarles las semillas con una cucharita, vamos a dejar así los cascos.*
- 76. cazo.** (Quizá del b. lat. cattīa) s m Recipiente generalmente de cobre, se caracteriza por estar más ancho de la boca que del fondo y tener dos asas a la

misma altura, pero en lugares opuestos, para poder manipularlo caliente: *Los voy a echar directo en el cazo bien caliente.*

77. cazón¹⁵. (De cazar: de lat. captiāre, de captāre, coger) s m Tiburón chico, comestible. Su carne se adquiere principalmente en filetes: *Tenemos aquí el filete de cazón que vamos a cortar en dados para ponerlo a cocinar.*

78. cebolla. (Del lat. cepulla, cebolleta, dim. de cepa) s f Raíz de forma redonda, integrada por numerosas capas. Su sabor y olor son muy penetrantes y se usa como condimento. Puede encontrarse de color blanco o morado: *Para dar los sabores vamos a utilizar epazote fresco, cebolla blanca y unos cuantos dientes de ajo.*

79. cena. (Del lat. cena) s f Última comida del día, la cual se hace por la noche: *Vamos a disfrutarlos, excelente postre, en la merienda o en la cena.*

80. cerdo. (De cerda, pelo grueso) s m Animal que se cría de manera doméstica para aprovecharlo en la alimentación, de él se consume la carne y la manteca: *Manteca de cerdo.*

81. cesta. (Del lat. cista) s f Recipiente tejido de mimbre, de forma redonda y sin tapa. Sirve para mantener alimentos frescos. Generalmente se ubica en un lugar de fácil alcance: *Ahora vamos a colocar nuestros pastes en una cestita para poderlos ofrecer a nuestros invitados.*

82. chabacano. (Or. inc.¹⁶) s m Fruta redonda por lo común amarillenta. Su cáscara tiene una textura aterciopelada y su sabor es agradable, tiene hueso grande y duro rodeado de pulpa blanda: *Vamos a juntar ahora todas las manzanas en un solo sartén y le agregamos el chabacano.*

83. charola. (Del port. charao, y este del chino chat liao) s f Utensilio de metal, generalmente plano y con un borde pequeño alrededor. Es utilizado para hornear alimentos: *Las ponen en la charola, los arrugan un poco y al final nos puede quedar el adorno en el platón.*

¹⁵ Según Corominas, es de origen incierto.

¹⁶ Esta palabra no aparece en el DRAE, por lo que su etimología se tomó Corominas, que dice que es de origen incierto. "El sentido propio es desabrido (de donde el mejicano chabacano 'albaricoque') y primero parece haber significado 'de poco precio', luego podría ser derivado de chavo, variante vulgar de ochavo, en el sentido de 'mercancía de ochavo'".

- 84. chícharo**¹⁷. (Del mozár. čičar [o], y este del lat. cicĕra) s m Vaina que contiene numerosas semillas esféricas de color verde, acomodadas en hilera, las cuales llevan el mismo nombre. Se venden en vaina o pelados: *Para la guarnición necesitamos: un cuarto de barra de mantequilla, un cuarto de kilo de zanahorias y un cuarto de kilo de chícharos.*
- 85. chile.** (Del náhuatl chilli) s m Fruto de forma cónica y alargada, con una gran cantidad de semillas en su interior. Tanto las semillas como su pulpa tienen sabor picante. Es ingrediente de infinidad de platillos: *Yo nada más piqué un chilito porque a mi familia no le gusta la comida muy picosa.* ~ chipotle. adj. Es un chile cuaresmeño, ya maduro y seco, de color oscuro y textura arrugada: *Dos chiles chipotles.* al chipotle. fr. adj. Que en su preparación incluye este chile: *Chuletas al chipotle.* ~ de árbol. fr. sust. Chile largo, muy delgado y picante: *Unos chiles verdes al gusto de ustedes pueden ser jalapeños, chiles de árbol o chiles serrano.* ~ en vinagre. fr. sust. Chiles preparados con verduras como zanahoria y cebolla, se conservan por mucho tiempo en lata o en frasco. *Unos chiles en vinagre que pueden ser serranos o jalapeños.* ~ guajillo. adj. Chile seco color café rojizo, de piel tersa y forma triangular alargada. Debe de estar remojado antes de licuarse o molerse: *Tres chiles guajillo.* ~ jalapeño. adj. Chile color verde, de forma cónica alargada, con terminación puntiaguda. Es carnoso con piel brillante. Se consume generalmente encurtido: *Unos chiles en vinagre que pueden ser serranos o jalapeños.* ~ poblano. adj. Chile carnoso, de tamaño grande, de forma cónica aplanada con algunas ondulaciones. Generalmente es verde oscuro con piel brillante. Entero es muy utilizado para rellenar: *Vamos a necesitar aceite para freír y cuatro chiles poblanos asados y pelados.* ~ seco. adj. Término genérico que se utiliza para un gran número de chiles que se dejan madurar y deshidratar, como el chile ancho, el mulato y el guajillo: *Salsa de chile seco.* ~ serrano. adj. Chile fresco, pequeño y con pulpa carnosa: *Chiles en vinagre que pueden ser serranos o jalapeños.* ~ verde. adj.

¹⁷ Según Corominas, 'guisante', and., gall., cub., mej. Del lat. cicer, -eris, 'garbanzo' por conducto del dialecto mozárabe.

Chile fresco de tamaño mediano y delgado (pero menos que el del árbol): *Unos chiles verdes al gusto.*

86. chipotle. Ver CHILE.

87. chorrito. (De chorro: voz onomatopéyica) s m Pequeña cantidad de algún líquido, se utiliza como una medida inexacta: *Vamos a preparar el agua para el spaguetti poniendo un poquito de sal y además de un chorrito de aceite.*

88. chuleta. (Del valenciano xulleta, dim. del cat. xulla, costilla) s f Costilla de animal vacuno o porcino, generalmente se adquiere en rebanada. Se prepara de diferentes maneras: *Los camotes pueden ser una guarnición perfecta, por ejemplo para acompañar un pedazo de carne o unas chuletas a la parrilla.*

89. cilantro¹⁸. (Del lat. coriandrum) s m Hierba aromática de hojas verdes. Generalmente se utiliza la rama o el tallo porque tiene mucho sabor. Se pica y se incluye en un sinnúmero de salsas o como adorno: *Doce ramas de cilantro fresco.* ~ al cilantro. fr. adj. Que en su preparación lleva esta hierba como ingrediente principal: *Spaguetti al cilantro.*

90. ciruela pasa. (Del lat. cereöla, que tiene color de cera) s f Fruto del ciruelo que se deja secar para deshidratarlo y conservarlo. Con el tiempo adquiere un color negruzco y una textura arrugada: *Los siguientes ingredientes son una taza de vino blanco, veinticinco ciruelas pasas y consomé en polvo.*

91. clara. (Del lat. clarus) s f Parte del huevo entre el cascarón y la yema. Sustancia líquida y transparente que al ser batida adquiere la consistencia de punto de turrón; que se utiliza para capear alimentos. Con clara y azúcar se elabora una mezcla que sirve para barnizar panes: *Vamos a incorporar las claras, las vamos a batir a punto de turrón.*

92. clarificar. (Del lat. clarificāre) v Separar los líquidos por medio de calor suave. Se usa principalmente para hacer más ligera la mantequilla: *Para clarificarla o la ponen (la mantequilla) a hervir sobre la lumbre bajita hasta que se separan los sólidos y queda al fondo la lechita o la meten al microondas.*

¹⁸ En Corominas aparece como culantro, pero tiene la misma etimología.

- 93. cocción.** (Del lat. coctiō, -ōnis) s f Acción y efecto de cocer un alimento y tiempo que dura dicha acción: *A la mitad del tiempo de cocción podemos darle la vuelta o podemos taparlo con papel aluminio.*
- 94. cocer.** (De lat. coquēre) v Someter al fuego un alimento crudo para hacerlo más agradable y digerible o como parte de un proceso de preparación de un platillo: *Vamos a dejarla así que se cueza con un poquito de consomé y sal.*
- 95. cocido, -a.** (De cocer) adj. pp. de cocer. Que ha sido expuesto al fuego, ya sea hervido, frito o asado para poderse consumir: *Vamos a retirar los pulpos ya del agua, ya llevan 35 minutos en la olla, están ya tiernos, completamente cocidos.*
- 96. cocimiento.** (De cocer) s m Acción o efecto de cocer: *El cocimiento va a durar aproximadamente 35 minutos.*
- 97. cocina.** (Del lat. coquīna, de coquēre) **1** s f Lugar de la casa en donde se preparan los alimentos: *Hay que tener mucho cuidado con el aceite hirviendo, si ven usé un sartén con las paredes muy altas, esto hace que menos peligro tengamos en la cocina.* **2** s f Arte, estilo o manera especial de guisar que es propia de cada país o región: *Las crepas son un producto de la cocina francesa que se utiliza en todas las cocinas del mundo.*
- 98. cocinar.** (Del lat. coquināre) v Cocer, guisar o aderezar alimentos para comerlos o como parte de la preparación de un platillo: *Una vez que se cocinó el ajo, añadimos el huitlacoche.*
- 99. coladera.** (De colar) s f Utensilio para colar líquidos, generalmente con forma de media esfera con pequeños agujeros: *Vamos a dejar escurrir esto sobre la coladera para que desechemos bien toda el agua.*
- 100. colador.** (De colar) s m Coladera: *Vamos a lograr que pase perfectamente bien la salsa, no vamos a dejar nada de jugo en el colador.*
- 101. colar.** (Del lat. colāre) v Pasar una preparación por una coladera con la finalidad de que queden en ella las partículas sólidas o grumos que pueda tener, dejando pasar el líquido: *Vamos a colar, presionan muy bien todas las cascaritas para extraer el máximo de jugo al final.*

- 102.colmar**¹⁹. (Del lat. curul, amontonar) v Saturar un plato hasta sus bordes o ponerle un ingrediente en exceso: *La [pasta] vamos a colmar de queso y estamos listos.*
- 103.comer.** (Del lat. comedere) v Tomar alimentos por la boca, masticarlos y pasarlos al estómago: *Aquí tenemos carne de res y carne de cerdo, si no comen carne de cerdo pueden sustituirla.*
- 104.comida.** (De comer) s f pp. de comer. **1.** Cualquier alimento: *A mi familia no le gusta la comida muy picosa.* **2.** s f Conjunto de alimentos que se toma después de medio día: *Si los quieren comer hoy mismo, por ejemplo, para la hora de la comida, ya estarían listos.*
- 105.comino.** (Del lat. cominum y éste del gr. κυμινον) s m Semilla utilizada en la cocina como especia, es muy aromática. Generalmente se emplea molida: *Necesitamos un diente de ajo, dos pimientas gordas y dos pizcas de comino molido.*
- 106.condimento.** (Del lat. condimentum) s m Cada uno de los ingredientes que sirve para sazonar comidas, mejorando su sabor o aroma como la sal, las especias y las hierbas: *Voy a poner un poquito de aceite en mi cacerola para en ésta guisar mis calabacitas y todos los condimentos.*
- 107.conejo.** (Del lat. cuniculus, de or. prerromano) s m Animal comestible, su carne es más dura que la del pollo. Puede prepararse de distintas maneras: *Vamos a empezar poniéndole sal al conejo que ya tenemos cortado en piezas.*
- 108.congelación.** (De congelar) s f Acción y efecto de congelar algo: *Esta pasta la pueden comprar en las tiendas donde venden productos orientales y mantenerla en congelación.*
- 109.congelado, -a.** (De congelar: de congelare) adj. pp. de congelar. Que ha tomado una consistencia dura, parecida al hielo, por permanecer en baja temperatura. Los líquidos generalmente se congelan a los cero grados: *Estos productos de mar generalmente se consiguen congelados.*

¹⁹ Corominas explica que procede de 'colmo': 'lo que sobresale' y más tarde adjetivo 'lleno de todo'. Del lat. cumulus 'montón', 'colmo', 'exceso'.

- 110. congelador.** (De congelar: de congelāre) s m Compartimento especial de los refrigeradores, en él se produce hielo y se guardan los alimentos que requieren, para su conservación, permanecer en una temperatura muy baja: *Quitamos del congelador directamente hacia el refrigerador lo dejamos veinticuatro horas y va a estar perfectamente bien descongelado.*
- 111. consomé.** (Del fr. consommé) s f Caldo de carne concentrado, el más común es el de pollo, pues sirve de base para muchos platillos: *Necesitamos un poco de caldo o consomé de pollo.*
- 112. copeteado, -a.** (De copete, dim. de copo: de copa. Del lat. cuppa) Adj. pp. copetear. Que ha sido superada la capacidad de un utensilio: *Vamos a poner más o menos para un kilo de camotes medio kilo de azúcar, que son unas dos tazas copeteadas.*
- 113. coq au vin.** ²⁰ (Del fr. gallo al vino) fr. sust. Uno de los platillos clásicos de la cocina francesa. Los ingredientes principales son el pollo y el vino (generalmente tinto), y tocino, cebollas, mantequilla y hierbas de olor: *Es igual que el pollo que hicimos con vino tinto, el coq au vin.*
- 114. corazón.** (Del lat. cor) s m Parte del centro de algunas frutas y verduras, como el jitomate y la manzana: *Pelando la manzana y la partimos una vez más por mitad, quitándole la parte del corazón.*
- 115. cortapastas.** (De cortar y pasta) s f Utensilio usado principalmente en la repostería, para cortar pastas: *El cortapastas puede sustituirse fácilmente con un tenedor grande.*
- 116. cortar.** (Del lat. curtāre) v Dividir un alimento en partes con ayuda de un instrumento afilado. Los cortes pueden ser de diferentes modos, de acuerdo al platillo que se esté preparando: en cubos, en juliana, en tiras, en cubitos, en pedazos, en piezas: *Vamos a picar o cortar en juliana el pimiento morrón.*
- 117. crema.** (Del fr. crème) s f Sustancia grasa que se obtiene de la leche, de color blanco y consistencia espesa. Se utiliza como adorno o complemento de toda

²⁰ Este término no apareció en ninguno de los diccionarios utilizados, por lo que la referencia se obtuvo de la página web es.wikipedia.org.

clase de antojitos y postres: *Los camotes los pueden acompañar con un vaso de leche, con yogurt fresco o crema.*

118. crepa. (Del fr. crêpe) s f Especie de tortilla muy delgada, elaborada con masa de harina de trigo, huevo batido y leche. Se enrolla después de ponerle en el centro algún guisado que puede ser dulce o salado: *Las crepas son un producto de la cocina francesa que se utiliza en todas las cocinas del mundo.*

119. crudo, -a. (Del lat. crudus) Adj. Que no está cocido ni preparado por medio alguno: *[La carne] está un poco cruda, no importa, la vamos a meter todavía al horno.*

120. crujiente. (De crujir: De or. inc.) Adj. Que al momento de mover o morder un alimento produce ruido. Generalmente sucede con algo frito: *Los vamos a dejar a temperatura media unos veinte a treinta minutos, hasta que estén crujientes y doraditos.*

121. cubiertos. (De cubrir: del lat. coopertus) s m pl / p. irreg. de cubrir. Servicio de mesa que está compuesto por cuchara, tenedor y cuchillo. Cada uno de estos utensilios tiene su función específica para ingerir los alimentos: *Comer después con cubiertos o con la mano.*

122. cuchara. (De cuchar: del lat. cochleāre, medida antigua de granos, equivalente a la tercera parte de un cuartillo) **1.** s f Utensilio de metal, madera o plástico en forma de pala, cuenta con un mango alargado para poder manipularse. Se utiliza para servir o para llevar a la boca cualquier alimento, generalmente líquido o blando: *Le voy a bajar la flama un poquito y moviendo constantemente con la cuchara.* ~ parisién. Tipo de cuchara utilizada para hacer bolitas: *Vamos a sacar la pulpa con una cucharita parisién.* **2.** s f Medida de capacidad para ingredientes en pequeñas cantidades: *Agregar una cuchara y media más o menos de este puré.*

123. cucharada. (De cuchara) s f Porción que cabe en una cuchara, generalmente se utiliza como medida: *Vamos a agregar ahora la fécula de maíz, vamos a disolver una cucharada en el vino blanco.*

124.cucharadita. (De cuchara, dim. de cucharada) s f Porción que cabe en una cuchara pequeña, se utiliza como medida: *El agua de azahar hay que ponerla con cuidado, una cucharadita es suficiente.*

125.cuchillo. (Del lat. cultellus) s m Utensilio para cortar; está compuesto de una hoja metálica con filo en uno de sus lados y un mango con el que se manipula: *Un cuchillo muy filoso, aunque es para expertos, produce menos accidentes que un cuchillo mal afilado.*

126.cuerpo. (Del lat. corpus) s m Consistencia o densidad que deben de tener algunas preparaciones: *Lo dejé al dente, es decir, no muy cocido, que tenga cuerpo y consistencia.*

D

127.decorar. (Del lat. decorāre) v Poner, a manera de adorno, un ingrediente o sustancia en un platillo o bebida, para que se aprecie más agradable. *[Necesitamos] ajonjolí para terminar de decorar nuestro pan.*

128.dente. al ~ (Del it. al dente, literalmente 'al diente') fr. adj. Que está un poco crudo o duro, se utiliza principalmente para describir el punto o término de cocción de pastas y verduras, evitando que se deshagan. Hay quien también utiliza esta frase para las verduras: *Las calabacitas ya están al dente al igual que nuestro spaguetti.*

129.derretir. (Cruce del lat. deterēre y reterēre, deshacer) v Fundir, por medio de calor, un alimento solidificado o cuajado: *El piloncillo que ya tenemos troceado, vamos a dejar ahí que se derrita.*

130.descongelar. (De congelar) v Hacer que una cosa deje de estar congelada, puede ser exponiéndola al calor o a temperatura ambiente: *Es muy importante para conservar los productos frescos que se han descongelado.*

131.desjugar. (De jugo) v Sacar o perder el jugo natural de una fruta o de una preparación: *Lo más recomendable es que después de cocinarlas dejemos reposarlas por alrededor de cinco o diez minutos para evitar que se desjuguen.*

- 132. despegar.** (De pegar) v Separar un alimento de otro similar o del utensilio en donde se está preparando: *Cuidando que todas las orillas estén bien embarradas o bien barnizadas de mantequilla, con cuidado despegan la otra.*
- 133. despellejado, -a.** (De pellejo) Adj. pp. despellejar. Que se le ha quitado el pellejo o la tela delgada que le cubre o protege: *Dos chiles poblanos, previamente asados, despellejados y despepitados.*
- 134. despepitado.** (De pepita: etim. disc.) Adj. pp. despepitar. Que se le han quitado las semillas o venas: *Dos chiles poblanos, previamente asados, despellejados y despepitados.*
- 135. desvenado, -a.** (De vena) Adj. pp. desvenar. Que se le han quitado las venas, principalmente a los chiles, para la preparación de algún platillo: *Ahora vamos a añadir las rajas de chile poblano ya desvenadas y finitas.*
- 136. diente de ajo.** Ver AJO.
- 137. disolver.** (Del lat. dissolvĕre) v Separar las partículas de una sustancia al incorporarla a un líquido. Productos como la azúcar son fácilmente disueltos en agua: *Ya se disolvió el azúcar.*
- 138. dorar.** (Del lat. deaurare) v Freír un alimento en aceite, manteca o mantequilla, hasta darle un tono dorado o café: *Sellamos la masa, la vamos a dorar así y la vamos a voltear del otro lado para que nos quede muy pareja.*
- 139. dulce.** (Del lat. dulcis) **1.** s m Manjar hecho de o con azúcar o piloncillo disuelto en algún líquido que puede ser agua: *Vamos a preparar un dulce tradicional de la cocina mexicana.* **2.** Adj. Que sabe como azúcar, miel o piloncillo: *Crepas dulces o saladas.* en ~. fr. adj. Preparado de fruta picada con azúcar, miel o piloncillo: *Camotes en dulce.*
- 140. dulzor.** (De dulce) s m Condición de dulce: *La sal que le va a acentuar el dulzor de la azúcar.*

E

- 141. ebullición. (De bullir)** s f Momento en el que comienza a hervir algo: *No debe de hervir demasiado simplemente el momento de ebullición.*

142. ebulir. Ver BULLIR.

143. echado a perder. fr. adj. Que está descompuesto o en mal estado: *Si tiene [el pescado] en algún caso una textura desagradable muy suave o un olor fuerte podemos desechar esos productos porque seguramente estarán echados a perder.*

144. embarrar²¹. (De barro ‘fango’, antigua voz prerromana) v Untar o cubrir un alimento con alguna sustancia líquida o viscosa: *Dejamos que se embarren todas las manzanas con la mantequilla.*

145. empanada. (De pan: del lat. panis) s f Especie de tortilla de harina gruesa que, después de rellenarse con algún guiso, es doblada a la mitad, en forma de media luna, para cocerla al horno o freírla: *Vamos a preparar unas riquísimas empanadas de camarón o unas camaronillas.*

146. emplatar. (De plato) v Servir, acomodar y decorar un guiso en un plato: *Una vez que se enfríen y la servilleta haya absorbido la grasa vamos a emplatarlas.*

147. en dulce. Ver DULCE.

148. en juliana. Ver JULIANA.

149. en porciones. Ver PORCIÓN.

150. en rebanadas. Ver REBANADA.

151. en reposo. Ver REPOSO.

152. en rodajas. Ver RODAJA.

153. enchilada. (De chile) s f Antojito que consiste en una tortilla de maíz enrollada o doblada, frita y bañada en salsa de chile o mole, se le suele poner encima otros ingredientes como cebolla, crema y queso. Generalmente está rellena de pollo y es servida en orden de tres o cuatro: *La crema es una de las aportaciones de la cocina francesa a la cocina mexicana, nos encanta ponerla en antojitos, en platillos y en muchas otras cosas, en enchiladas.*

154. enfriar. (De frío) v Bajar la temperatura de un alimento con el fin de poderlo servir, darle un mejor sabor o conservarlo en buen estado: *El pan jamás se come recién salido del horno, hay que dejarlo enfriar un poco.*

²¹ No tiene etimología en el DRAE, por lo que se tomó la de Corominas.

- 155.ensalada.** (De sal) s f Platillo frío preparado con verduras crudas o cocidas, es la guarnición más común en cualquier guiso: *Que tal acompañarlas con una buena ensalada de lechuga.*
- 156.entrada.** (De entrar: del lat. intrāre) s f Plato ligero que se sirve antes de los principales en una comida: *El día de hoy prepararemos como entrada unos aguacates rellenos de callo de hacha.*
- 157.epazote.** (De náhuatl epazotl; de epatl, hedor y tzotl, sudor) s m Hierba aromática de origen mexicano, tiene hojas de color verde claro y oscuro, y algunas veces rojizas, su olor y sabor son fuertes y se usa como condimento en muchos platillos mexicanos, porque da a los guisos un sabor muy peculiar: *Para dar los sabores vamos a utilizar epazote fresco.*
- 158.escurrir.** (Del lat. excurrere) v Separar el líquido de las partículas sólidas o grumos, con ayuda de una coladera: *Los escurrimos y los agregamos directamente al caldo de la sopa.*
- 159.espagueti²².** (Del it. spaghetti) s m Pasta de harina de trigo en forma de hebras largas y delgadas: *Un spaguetti con verduras al cilantro*
- 160.especia.** (Del lat. specĭes) s f Producto vegetal aromático que se agrega a los alimentos para mejorar su sabor y aroma como la canela, el clavo, el comino, la pimienta: *Vamos a moler las especias y la sal para que tengan un sabor de recién hehecitas.*
- 161.espesar.** (Del lat. spissāre) v Hacer que un alimento adquiriera una consistencia espesa: *Le ponemos un poco de harina, esto es lo que va a hacer es que al final la salsa vaya a espesar.*
- 162.espolvorear.** (De polvo: Del lat. pulvus, por pulvis) v Esparcir un polvo (que puede ser canela, sal, azúcar, harina u otro producto) sobre algún alimento: *Le espolvoreo un poquito de sal, sin exagerar.*
- 163.esponjar.** (De esponja: Del lat. spongia, éste del gr. σπογγια) v Adquirir algo una consistencia porosa que puede llevar a duplicar el volumen de alguna

²² La escritura se tomó del DRAE.

sustancia o materia: *El pulque va a ser lo que le da sabor y lo que va a hacer que nuestra masa esponje.*

164. estofado. (De estofar: var. del ant. stufar, calentar como en estufa) s m Guiso que consiste en carne condimentada cocida a fuego lento en una salsa o jugo, acompañada de vegetales: *Los ingredientes para el estofado de conejo y ciruela.*

165. estragón. (Del fr. estragón) s m Planta de hojas largas, angostas, aromáticas y de sabor amargo. Se utiliza como condimento para ensaladas, sopas, carnes y salsas, entre otras preparaciones: *Vamos a sazonar con sal, pimienta y una pizca de estragón.*

166. estrella de anís. Ver ANÍS.

167. estufa. (De estufar: del lat. vulgar extufare, escaldar) s f Mueble de cocina, de forma y tamaño variables, con unos quemadores por medio de los cuales se puede guisar, calentar o mantener caliente un alimento poniéndole fuego por debajo: *Lo vamos a poner en la estufa, cerca de un lugar tibio para que crezca y doble su volumen.*

F

168. fermentación. (Del lat. fermentatĭo, -ōnis) s f Proceso químico que sufren los alimentos por la acción de una bacteria o microorganismo, esto hace que cambie su sabor y consistencia: *Una pizquita de azúcar para acelerar el proceso de fermentación.*

169. filete. (Del fr. filet) s m Carne sin grasa y sin hueso que se extrae del lomo de la res o del cerdo. También se le da este nombre a las rebanadas de pescado que se extraen del lomo y que están limpias de espinas y huesos. Algunos de los tipos de filetes son de cazón, de pescado, de res, de ternera y de huachinango: *Vamos a salpimentar los filetes de huachinango para después saltarlos.*

170. fino, -a. (De fin: del lat. finis.) Adj. Que ha sido cortado de manera delgada y pequeña: *El cilantro no debe picarse muy fino.*

- 171. flama.** (Del lat. flamma) s f Fuego que emite el quemador de una estufa y que sirve para cocinar los alimentos. La flama puede modularse de acuerdo a las necesidades de la preparación: *Bajar la flama un poquito.*
- 172. frasco.** (Del germ. flasko, funda de mimbres para una botella) s m Recipiente, generalmente de vidrio, que tiene boca grande y tapa, sirve para guardar líquidos, polvo, etc. De manera comercial es muy utilizado. También puede utilizarse como medida: *Vamos a necesitar un frasco de ostiones.*
- 173. freír.** (Del lat. frigēre) v Poner un alimento crudo en aceite o grasa caliente y dejarlo el tiempo necesario para que esté comestible. La temperatura y el tiempo de cocción dependen de la textura del alimento y el gusto del comensal: *Vamos a ponerlas ahora a freír en un poco de aceite de olivo.*
- 174. fresco, -a.** (Del germ frīsk, nuevo, ágil) Adj. Que está recién hecho, recién obtenido o conserva ciertas características que reflejan que está en buen estado: *Se sirven calentitos acompañados de crema fresca o helado de vainilla.*
- 175. frijol.** (De lat. Phaseolus. infl. por présul, variante del nombre del guisante) s m Semilla leguminosa de diversas especies y variedades, es muy pequeña y se prepara en olla de barro u olla express. *frijoles de la olla.* Son cocidos en agua abundante, cebolla, ajo, un poco de manteca o aceite, sal, y en ocasiones hierbas de olor. Tradicionalmente se emplea una olla de barro para cocerlos, de ahí su nombre: *Vamos a acompañar con unos frijolitos de la olla ligeramente espesos.*
- 176. frío, -a.** (Del lat. frigīdus) Adj. Que está a una temperatura menor a la del ambiente, lo cual se logra con ayuda del refrigerador, puede ser para conservar mejor los alimentos, como parte de un proceso o en algunos casos es importante servirlos a esa temperatura: *Este postre se toma tibio o frío.*
- 177. frito.** (De freír) Adj. part. irreg. de freír. Que ha sido cocido en aceite, manteca o mantequilla caliente, lo que hace que los alimentos adquieran otro sabor, color y textura: *Unos tacos fritos sin crema.*
- 178. fruta.** (De fruto: del lat. fructus) s f Fruto comestible de ciertas plantas o árboles cultivados. Generalmente tiene pulpa carnosa y suave de sabor dulce, lo que lo

hace un ingrediente básico para diversos platillos y bebidas: *Es un proceso de cocción que se utiliza para carnes muy suaves, en este caso, por ejemplo, los pescados y frutas.*

179.fuego. (Del lat. focus) s m Calor o flama producidos generalmente en estufa para calentar, cocer o guisar un alimento. Puede modularse de acuerdo a lo que se esté calentando (fuego lento, fuego alto) y así obtener los resultados deseados en una preparación: *En el momento que dé el hervor vamos a bajar el fuego.*

180.fundir. (Del lat. fundĕre) v Derretir o convertir en líquido algo que se encontraba en estado sólido, como la mantequilla o el queso: *Vamos a fundir un poco de mantequilla y agregamos la verdura.*

G

181.gajo. (Del lat. vulg. galleūs, semejante a una agalla de roble o encina) s m Cada una de las partes que se obtiene después de retirar la cáscara de algunos frutos de los cuales se puede extraer jugo: *Vamos a adornar con los gajos de mandarina.*

182.gallina. (Del lat. gallina) s f Hembra del gallo, su carne es muy apreciada en la cocina por darle un sabor muy especial a los platillos que se preparan con ella: *Si no les gusta el conejo, también lo pueden hacer con pollo o con una gallina.*

183.gelatinoso, -a. (De gelatina, del lat. gelatus, helado) adj. Que tiene consistencia de gelatina: *Queremos que tenga la consistencia de la pectina que nos da la semilla del jitomate para hacerlo más gelatinosito nuestro relleno.*

184.golpear. (De golpe: Del lat. vulg. colūpus, este del lat. colāphus, y este del gr. χολαφος, bofetón) v Azotar sobre una superficie o dar un trato brusco con las manos a la masa para preparar el pan, el objetivo es dar mayor calor: *Vamos a golpear un poco la masa contra la mesa.*

185.granulado, -a. (De granular, éste de gránulo: del dim. de grano; lat. granŭlum) Adj. Que tiene forma de grano: *Este pan requiere de harina de trigo molida de primera calidad y fresca; agua limpia y tibia; azúcar granulada.*

- 186. grasa.** (Del lat. vulgar grassa) s f Manteca o sebo de un animal. También, cualquier sustancia líquida de origen vegetal o animal que puede utilizarse para freír alimentos: *La carne de pescado debe de llevar un poco más de grasa o un poco más de aceite.*
- 187. grasoso, -a.** (De grasa) Adj. Que está impregnado o contiene mucha grasa: *La manteca que vamos a poner es la suficiente como para que esta pasta sea grasosita.*
- 188. gratinar.** (Del fr. gratiner) v Dorar en el horno ciertos platillos que previamente han sido rociados con mantequilla o queso, los cuales se derriten y dan un aspecto característico en forma de costra dorada: *Queso que gratine, aquí pueden escoger el de su gusto o su preferencia, puede ser queso manchego o chihuahua.*
- 189. grenetina**²³. s f Ingrediente hecho de colágeno, proteína fibrosa que se encuentra en el tejido conjuntivo de los animales. Al hervir en agua, la piel, huesos o cartílago de estos, los filamentos de colágeno se separan, reaccionan y se convierten en esta sustancia: *Vamos a mezclar muy bien hasta que se disuelva por completo la grenetina.*
- 190. grumo.** (Del lat. grumus) s m Grano grande que se forma cuando un sólido (sobre todo polvo) no llega a disolverse totalmente: *Es importante no dejar de mover, esto nos va a ayudar a desaparecer muy bien los grumos.*
- 191. guarnición.** (De guarnir: Del germ. warnjan, amonestar, proveer) s f Alimento, como verduras, arroz o frijoles, que se sirve para acompañar un guiso o un plato de carne: *Los camotes pueden ser una guarnición perfecta.*
- 192. guayaba.** (Voz arahuaca) s f Fruto del guayabo, es de forma redonda, de pulpa y cáscara amarillas, en su centro tiene pequeñas semillas. Es común prepararlo en dulce: *Los ingredientes para los buñuelos con dulce de guayaba.*
- 193. guisar.** (De guisa: del germ. wisa; cf. ingl. wise, al. weise) v Preparar los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego, hervirlos o freírlos: *Voy a poner un poquito de aceite en mi cacerola para guisar mis calabacitas.*

²³ La palabra grenetina no apareció en ningún diccionario, por lo que la referencia se obtuvo de wikipedia.org.

194. guiso. (De guisa) s m Comida guisada: *He puesto a calentar un poquito de aceite para empezar a preparar el guiso.*

195. gusto. (Del lat. gustus) s m Sabor que tienen los alimentos o que produce la mezcla de ellos: *Este pastelillo puede encontrarse muy similar en Inglaterra, claro sin el chilito y el gusto que le da el pulque.* al ~ fr. adj. Que los alimentos pueden condimentarse o prepararse según la preferencia del comensal: *Orégano, tomillo, laurel y mejorana al gusto.*

H

196. hacerse café. fr. verb. Cambiar de color después de limpiarse o pelarse, sucede con algunos vegetales y frutas, como las manzanas y los aguacates, cuando están en contacto directo con el ambiente. Para evitarlo, en el caso de las manzanas, ya que estén limpias deben permanecer en agua hasta que sean utilizadas. Y a los aguacates puede ponérseles limón: *Es importante que cuando vayan a pelar las manzanas tengan ya todo listo porque es muy fácil que se oxiden y se hagan cafés.* En este mismo sentido se utiliza la frase ponerse negros. Ver OXIDAR.

197. hacha²⁴. s m Molusco abductor comestible de varios moluscos marinos: *Callo de hacha.*

198. harina. (Del lat. farīna) s f Polvo que se obtiene de moler las semillas de cereales o de algunos tubérculos y legumbres. Se utiliza como ingrediente en la elaboración de masas, para que éstas no se peguen mientras se trabajan y para espesar guisos: *La vamos a amasar con suficiente harina para que la podamos trabajar.*

199. helado, -a. (De helar: del lat. gelāre) **1** adj. pp. helar. Que tiene hielo o está muy frío: *Lo metemos en agua helada, de esta forma vamos a detener la cocción del jitomate y vamos a poder pelarlo fácilmente.* **2** s m Postre que se sirve frío, está

²⁴ Sin etimología.

elaborado con crema o leche y frutas mezcladas: *Vamos a dejar así los cascós, las podríamos rellenar con helado de vainilla.*

200. hervir. (Del lat. *fervere*) v Elevar la temperatura de un líquido hasta que éste produzca burbujas, con esto se obtiene que el alimento que esté dentro comience a cocerse: *Ahora vamos a ponerlos en la miel, ya hirvió, no debe de hervir demasiado, simplemente al momento de ebullición.*

201. hervor. (Del lat. *fervor*, *-ōris*) s m Momento en que empieza a hervir un líquido: *En el momento que dé el hervor vamos a bajar el fuego.*

202. hierba. s f (De hierba) Planta, generalmente de color verde, que debido a su sabor y aroma, se le da algún uso específico en la cocina: *Vamos a saltear esto por un momento hasta que desprendan sus olores las hierbas.* ~ de olor. fr. sust. Manojó que reúne hojas de orégano, laurel, tomillo y mejorana, mismas que pueden utilizarse frescas o secas, le dan a los guisos un sabor característico. También llamado ramillete de olor: *Vamos a necesitar unas hierbas de olor, como orégano, mejorana, tomillo y por supuesto laurel.*

203. hierbabuena. (De hierba y buena) s f Hierba de color verde que se emplea como condimento en caldos, guisos y sopas, no sólo para perfumarlos, sino por sus muy conocidas virtudes digestivas, a las que probablemente se deba su nombre. También es utilizado para la decoración de los platillos: *Vamos a decorar con ramitas de hierbabuena.*

204. hoja. (Del lat. *folia*) s f Cada una de las capas delgadas en que se suele dividir la masa; como en los hojaldres: *Cada hoja de pasta filo que yo saco, tapo otra vez porque si no se seca.*

205. hojuela. (Del dim. de hoja) s f Cada uno de los cortes que se ha hecho a manera de hojas, en esta presentación pueden encontrarse almendras y maíz: *Le agregamos el chabacano que está finamente picado y las almendras que están en hojuelas.*

206. hornear. (De horno) v Cocer un alimento en el horno a cierta temperatura: *Hornear de quince a veinte minutos o hasta que esté muy doradita la parte de arriba.*

207.horno. (Del lat. furnus) s m Aparato en el que se concentra el calor para cocinar, calentar o gratinar alimentos: *Lo vamos a meter al horno tapado con aluminio.*

208.huachinango²⁵. (Voz náhuatl) s m Pez comestible de color rosa, casi rojo, su carne es blanca: *Vamos a salpimentar los filetes de huachinango.*

209.huevo. (Del lat. ovum) s m Cuerpo de forma redonda y alargada que producen los animales ovíparos, sin embargo, si en las recetas no se especifica de qué animal es, entonces se trata de huevos de gallina, los cuales están cubiertos por un cascarón blanco. Algunas veces se utiliza la yema y la clara por separado para darle sabor y consistencia a algunas preparaciones. Puede utilizarse como ingrediente para un platillo o para el decorado: *Vamos a hacer es agregar al batidor las yemas del huevo.* ~ duro. adj. Huevo de gallina cocido, con cascarón, en agua hirviendo, hasta que se endurece por estar cocido totalmente por dentro: *La forma tradicional de las albóndigas con el huevo duro adentro.*

210. huitlacoche.²⁶ (Del náhuatl cuitlacochi, de cuitla, trasero, excremento, y quizá de cochi, dormir) s m Hongo parásito que se desarrolla en el maíz, es comestible, de color oscuro. Puede adquirirse fresco en cierta temporada del año o enlatado en cualquier época. Actualmente se ha fusionado con preparaciones extranjeras para dar como resultado platillos como las crepas de huitlacoche: *El huitlacoche que ya está previamente cocido.*

I

211.incorporar. (De lat. incorporāre) v Agregar, unir o mezclar los ingredientes para formar una unidad: *La vamos a incorporar con las manos hasta que nos quede muy incorporada.*

212.infusión. (Del lat. infusio -ōnis) s f Líquido obtenido al sumergir algunos frutos o hierbas aromáticas en agua caliente, puede ingerirse con azúcar o solo: *El agua ya hirvió, la infusión de hierbas está ya preparada.*

²⁵ En el DRAE aparece como guachinango.

²⁶ En el DRAE aparece como cuitlacoche.

213. ingrediente. (Del lat. ingrediens, -entis, part. act. de ingredi, entrar en) s m Alimento o producto que se utiliza en la conformación de un platillo: *Ahora vamos a incorporar todos los ingredientes a la carne.*

214. itacate. (Del náhuatl itacatl, provisión, mochila) s m Provisión de comida que se prepara en un envoltorio para llevar al trabajo o a un viaje: *Vamos a preparar un itacate muy sabroso.*

J

215. jamón. (Del fr. jambon) s m Pieza de cerdo salada, ahumada o cocida, que suele adquirirse en rebanadas delgadas. También puede ser de pavo: *[Podemos] rellenarlas [crepas] con jamón o queso.*

216. jarabe. (Del ár. hisp. šarab, y este del ár. clás. šarāb, bebida) s m Líquido espeso que se hace cociendo agua con azúcar o piloncillo: *Vamos a preparar un jarabe para acompañar las torrijas.*

217. jengibre. (Del lat. zingiber, -ibēris, este del gr. ζιγγιβερις) s m Planta utilizada como especia, tiene color blanco amarillento por dentro, de olor aromático y de sabor acre y picante. Da sabor característico a algunos platillos: *Ellos les ponían mucho más especias, le podían poner jengibre, le podían poner canela.*

218. jitomate. (Del náhuatl xictli, ombligo, y tomatl, tomate) s m Fruto de color rojo; de acuerdo con el tipo, su forma puede ser redonda o alargada, y tiene una pequeña cicatriz que le queda después de haber sido desprendido de la planta. Su pulpa es jugosa y tiene gran cantidad de semillas. Es uno de los ingredientes más importantes en la cocina mexicana y se utiliza en infinidad de guisos, guarniciones, salsas y diferentes preparaciones. Puede utilizarse con o sin piel, asado, picado o molido, solo o con otros ingredientes: *Vamos a moler ahora el jitomate con ajo, cebolla.*

219. jugo. (Del lat. succus) s m Zumo o líquido que se extrae de carnes o vegetales, generalmente es sacado por presión, cocción o destilación: *Vamos a agregar el jugo de limón junto con el agua.*

220. juliana.²⁷ (Del lat. Iuliānus, der. del n.p. Iulius, Julio) s f Corte en tiras delgadas que se hace principalmente a las verduras: *Mientras tanto vamos a picar o cortar en juliana el pimiento morrón.* en ~. fr. adj. Que está cortado de esta manera.

L

221. lata. (Etim. disc.) s f Recipiente de hojalata en el que se envasan algunos vegetales para ser vendidos, la finalidad es que se puedan conservar por más tiempo. Generalmente los alimentos en lata ya están cocidos o listos para comer: *Un poco de huitlacoche que puede ser fresco, cocido o también podemos utilizar huitlacoche de lata.*

222. laurel. (Del prov. laurier) s m Hoja aromática, de color verde oscuro por arriba y amarillo por debajo, de forma ovalada y puntiaguda. Forma parte del ramo vendido como hierbas de olor. Generalmente se añade sólo una o dos hojas al guiso, pues tiene bastante sabor: *Orégano, tomillo, laurel y mejorana al gusto.*

223. leche. (Del lat. lac, lactis) s f Líquido blanco segregado por los mamíferos. En la cocina generalmente se utiliza la de vaca como ingrediente para panes o crepas, también sirve para acompañar a algunos alimentos: *Vamos a empezar con las torrijas añadiendo leche a una cacerola.* **2.** Jugo blanco que se produce al fundir la mantequilla: *Le pongo la mantequilla clarificada y para clarificarla o la ponen a hervir sobre la lumbre bajita hasta que se separan los sólidos y queda al fondo la lechita.*

224. lechuga. (De lat. lactūca) s f Planta de hojas grandes y tiernas que se come principalmente en ensalada, como guarnición: *Que tal acompañarlas con una buena ensalada de lechuga.*

225. legumbre. (Del lat. legūmen, -inis) s f Fruto o semilla que se cría en vainas. Por extensión toda hortaliza: *Lo primero que vamos a hacer es preparar nuestras verduras y legumbres.*

²⁷ Según Wikipedia, la primera vez que aparece referencia escrita a esta técnica de cortar verduras es en el libro "Le Cuisinier imperial" (París, Barba, 1806), no obstante el origen del nombre es incierto, algunos autores asignan el nombre al cocinero Jean Julián, primero en publicar métodos de preparación de vegetales.

- 226. levadura.** (De levar, levantar: del lat. levāre, levantar) s f Masa constituida por microorganismos capaces de fermentar y esponjar el cuerpo con que se mezcla, se utiliza principalmente para panes y puede conseguirse fresca o seca: *La levadura es una bacteria a la que hay que alimentar para que crezca.*
- 227. licor.** (De lat. liquōr, -ōris) s m Bebida alcohólica dulce, compuesta por alcohol y alguna fruta, corteza, cáscara, flor o semilla. Es muy utilizada para darle sabor a los postres: *Un cuarto de taza de licor de naranja.*
- 228. licuado.** (De licuar) s m pp. de licuar Bebida de leche, azúcar y pulpa de fruta. Los ingredientes se meten en el vaso de la licuadora para que se incorporen. Se puede tomar solo o acompañar a postres o alimentos dulces: *La maravilla que son las fitohormonas que provienen del camote mexicano y se hacen pomadas, cremas, licuados, vitaminas.*
- 229. licuadora.** (De licuar) s f Aparato eléctrico con un vaso alto, de plástico o de vidrio, en cuya base hay unas aspas filosas encargadas de licuar, moler o mezclar alimentos. Dicho recipiente se coloca sobre una base de metal con motor que moverá las aspas y molerán el contenido del vaso: *Le vamos a poner un poquito de agua para facilitar a la licuadora que muele todo bien.*
- 230. licuar.** (Del lat. liquāre) v Moler o mezclar alimentos en una licuadora: *Vamos a licuar esta pasta para que quede perfectamente integrada.*
- 231. limón.** (Del ár. hisp. la[y]mūn, este del persa limu, y este del sánsc. nimbū) s m Fruto redondo de color verde y jugo de sabor ácido. Tiene una pequeña saliente en su base. Su jugo se utiliza para que no se oxiden o pongan negras algunas frutas y verduras. La ralladura de su cáscara es un ingrediente importante para panes y buñuelos. En rodajas funciona para decorar numerosos alimentos y bebidas: *Necesitamos sal, pimienta negra y un limón en rodajas.*
- 232. limpiar.** (De limpio) v Quitar las espinas, la piel, las venas y todo lo no comestible a algunas frutas, legumbres, hortalizas o carnes: *Los pelamos muy bien, limpiándolos perfectamente para que el dulce nos quede muy bonito.*
- 233. lumbre.** (Del lat. lumen, -inis) s f Fuego o llama creada voluntariamente para guisar o calentar los alimentos. La intensidad y el tiempo del calor serán de

acuerdo a las características del producto que se esté preparando: *Vamos a dejarlas cocer, aproximadamente de quince a veinte minutos hasta que ya estén suaves y en lumbre bajita.*

M

234. maduro, -a. (Del lat. matūrus) adj. Que se encuentra en la plenitud de su desarrollo, en general es el mejor momento para ingerir una fruta o verdura: *Lo más recomendable obviamente es comprar aguacates maduros.*

235. maicena. (De maizena, marca registrada: de maíz) s f Fécula de maíz pulverizada finamente: *Y para hacer el relleno de las crepas vamos a utilizar maicena.*

236. maíz. (Del taíno, mahís) s m Grano muy utilizado en la cocina mexicana. De él se extrae, entre otros productos, aceite, fécula, masa y harina. Su hongo parásito, conocido como huitlacoche, también se consume: *El huitlacoche es el hongo del maíz.*

237. mandarina. (Del port. mandarín) s f Fruta redonda, ligeramente aplastada, con cáscara anaranjada fácil de quitar, al desprenderse se encuentra su pulpa jugosa que está dividida en gajos, mismos que son utilizados en la cocina como adorno y su jugo da sabor a numerosos platillos: *Vamos a adornar con los gajos de mandarina.*

238. manojo. (Del lat. vulgar manūculus) s m Conjunto de hojas, flores, plantas o hierbas que se pueden agarrar con la mano. Esta palabra es utilizada como medida en algunos casos: *Le vamos a quitar ya el manojo de hierbas de olor.*

239. manteca²⁸. (Or. inc.) s f Grasa animal, generalmente de cerdo, que es utilizada para freír alimentos, pues da un sabor especial, y para definir la textura de algunas masas o pastas que requieren ser grasosas: *La manteca que vamos a poner es la suficiente como para que esta pasta sea grasosita.*

240. mantequilla. (Dim. de manteca) s f Grasa obtenida de la leche, es muy apreciada en la cocina para freír y barnizar alimentos cuando está derretida:

²⁸ Corominas explica: Voz común al cast. Con el portg. Mantenga y el cat. mantega.

Vamos a salpimentar los filetes de huachinango para después saltearlos en mantequilla.

241. manzana. (Del lat. *mattiāna* [mala]) s f Fruta redonda con hendiduras en los extremos y semillas en el centro, su cáscara es delgada, puede ser de color rojo, amarillo o verde, su pulpa es amarilla y carnosa: *Cuando vayan a pelar las manzanas tengan ya todo listo porque es muy fácil que se oxiden.*

242. máquina tortilladora. Ver TORTILLADORA.

243. margarina. (Del fr. *margarine*) s f Sustancia grasa de origen vegetal, tiene usos similares a los de la mantequilla: *Si ustedes tienen algún problema con las grasas de vaca, pueden utilizar margarina.*

244. marinado. (pp. de *marinar*: de marino, del lat. *marīnus*) s m Líquido o preparado especial en el que se remojan algunos alimentos antes de cocerse: *Vamos agregarlo al marinado.*

245. mariscos. (Del ant. adj. *marisco*, de mar: del lat. *mare*) s m pl Cualquier animal marino invertebrado comestible, como pulpo, camarón, almeja, ostión o hacha: *Vamos a añadir los mariscos restantes: el pulpo y el ostión.*

246. masa. (Del lat. *massa*) s f Mezcla homogénea de harina u otra sustancia en polvo con agua o cualquier otro líquido: *Vamos a colocar un poquito de masa, una porción en el centro de la tortilladora.*

247. mejorana. (De *mayorana*. Quizá del lat. *amarācus*, con cruces de etim. pop.) s f Planta aromática utilizada como condimento. Forma parte de las hierbas de olor: *Vamos a necesitar unas hierbas de olor, como orégano, mejorana, tomillo y por supuesto unas hojitas de laurel.*

248. meloso, -a. (Del lat. *mellōsus*) adj. De calidad semejante a la miel. *El azúcar natural de las frutas hace que quede tan melosa la salsa.*

249. menta. (Del lat. *menta*, y este del gr.) s f Planta de sabor fuerte, un poco picante. Uno de sus usos en la cocina mexicana es la decoración: *Lo pueden decorar con unas ramitas de hierbabuena y de menta.*

- 250. menú.** (Del fr. menu) s m Conjunto de platillos que constituyen una comida: *Este postre [...] acompaña muy bien el menú tan fresco que hemos seleccionado.*
- 251. merienda.** (Del lat. merenda) s f Comida ligera que se hace por la tarde: *Vamos a disfrutarlos, excelente postre, en la merienda o una cena.*
- 252. mermelada.** (Del port. marmelada) s f Dulce de conserva de frutas picadas que han sido cocidas con azúcar: *Una de las formas de conservarlos era llevar empanadas, se hacían de todo, de carne, de pescado seco y aún de mermelada de fresa.*
- 253. mezcla.** (De mesclar) s f Materia que resulta de incorporar o revolver varios ingredientes: *Vamos a notar que cuando esté bien incorporada la grenetina va a dar mucho brillo a la mezcla.*
- 254. mezclar.** (Del lat. vulgar misculāre) v Juntar, unir o incorporar, mediante el movimiento, varios ingredientes para hacerlos una sola materia: *Mezclamos perfectamente bien y vamos a bajar el fuego.*
- 255. microondas.**²⁹ (Del gr. μικρο micro-, que significa pequeño, y de lat. unda, -onda.) s m Horno que, mediante ondas electromagnéticas, calienta con gran rapidez los alimentos: *La [mantequilla] ponen a hervir sobre la lumbre bajita hasta que se separen los sólidos y quede al fondo la lechita o la meten al microondas tres minutos.*
- 256. miel.** (Del lat. mellis) s f Líquido azucarado, espeso y dulce: *Vamos a hacer primero la miel de piloncillo, ponemos agua y el piloncillo que ya tenemos troceado. ~ de abeja. Sustancia viscosa, amarillenta y muy dulce que producen las abejas a partir del néctar de las flores: Pueden adicionarle si lo desean un toque al final o un poquito de miel de abeja. ~ de piloncillo. Miel preparada con agua, piloncillo y canela, puede llevar alguna fruta. Su color es oscuro y se utiliza como jarabe para acompañar las torrijas y otros postres. Ingredientes para las torrijas con miel de piloncillo.*

²⁹ En realidad es horno de microondas, sin embargo, también se dice sólo microondas. La etimología fue tomada de es.wikipedia.org.

- 257. milhojas.** (De mil y hoja) s m Pastel de hojaldre con relleno de crema, contiene merengue entre sus capas de hojaldre y está espolvoreado con azúcar: *La va uno doblando hasta crear las milhojas entre hojas y mantequilla.*
- 258. molcajete.** (Del náhuatl mulcaztl, escudilla) s m Utensilio de piedra parecido a un mortero, tiene tres patas cortas y resistentes, se utiliza para moler distintos ingredientes mediante la frotación con otra pieza pequeña alargada que se utiliza con la mano: *La [pimienta] molemos muy muy finita para que tenga muy buen sabor, no olviden que siempre hay que tener en casa un molcajete.*
- 259. molde**³⁰. (Del cat. ant. motle) s m Recipiente, puede ser de diferentes formas y tamaños, mismos que tomará la masa que se hornee en su interior. Para su uso es importante que primero se engrase con mantequilla: *La vamos a enrollar con cuidado para colocarlas en un molde refractario.*
- 260. mole.** (Del náhuatl mulli) s m Guisado tradicional mexicano elaborado con diversos chiles y condimentos. Se espesa, ya sea con tortilla, pan tostado, semillas molidas u otros productos. Hay infinidad de clases, estilos y colores, dependiendo de la región. Generalmente se cocina con carne de guajolote o pollo: *Ofrendamos este pan junto con mole, dulces y todo lo que nuestros muertos gustaban de comer.*
- 261. moler.** (Del lat. molĕre) v Triturar un alimento en trozos pequeños o hacerlo polvo. En algunos casos se utiliza cuando se habla de licuar: *Un poquito de pimienta, la molemos muy muy finita para que tenga muy buen sabor.*
- 262. molido.** (Del lat. molĕre). adj. pp. de moler. Que ha sido triturado o hecho polvo: *Le vamos a poner aquí el comino ya molido.*
- 263. molienda.** (Del pl. n. lat. molenda) s f Máquina que con ayuda de una palanca tritura alguna semilla, en un extremo se coloca completa y, después de girar una palanca, sale ya molida: *Como siempre ayudo a la molienda con sal de grano y un poquito de pimienta.*
- 264. molino.** (Del lat. molĭnum) s m Lugar en donde se muele el nixtamal para obtener una masa que sirve en la preparación de diferentes platillos:

³⁰ Corominas da una explicación más amplia, en donde dice que procede de 'modo': Desciende de modulus 'medida, módulo', hereditariamente prbte. Por conducto del cat. ant. motle.

Normalmente la masa viene ya muy trabajada desde la tortillería o desde el molino.

265. mousse. (voz fr.) s m Postre elaborado con clara de huevo batida y grenetina, principalmente. Se le da un toque especial con alguna bebida como tequila, café o algún licor de frutas, etc. Tiene una consistencia esponjosa: *Los ingredientes para comenzar a preparar mousse de tequila.*

266. mover. (Del lat. movĕre) v Menear un guiso o cualquier alimento que esté preparándose para conseguir cierta consistencia o, cuando está expuesto al fuego, evitar que se pegue en el utensilio: *Es importante no dejar de mover, esto nos va a ayudar a desaparecer muy bien los grumos.*

N

267. naranja. (Del ár. nārānġa) s f Fruta redonda de color amarillo que tiene una pulpa jugosa que está en gajos, su jugo es un importante ingrediente en diferentes platillos de cocina, pues da un sabor muy especial. Su cáscara, de manera similar a la del limón, se utiliza como ralladura: *Vamos a añadir el caldo de pollo, el jugo de la mandarina y también el jugo de la naranja.*

268. nopal³¹. (Del náhuatl nopalli) s m Penca comestible de la planta del mismo nombre, su forma es plana y ovalada, de color verde y cubierto de espinas, mismas que se retiran con la ayuda de un cuchillo. Al momento de hervir suelta baba: *Los nopales los compran ya sin espinas y de preferencia que estén chicos y tiernitos.*

269. nuez moscada. (Del lat. nux, nucis) s f Fruto de mirística, árbol de la India, en su interior tiene una almendra de color pardo por fuera y blanquecina por dentro que se emplea como condimento y para extraer aceite: *Le vamos a poner un poquito de canela en polvo y un poco de nuez moscada frescamente rallada.*

³¹ Corominas explica una etimología. Del azteca nopalli (al parecer cpt. De nochtli, 'tuna' y palli 'cosa plana, ancha' como la penca del nopal.

O

- 270. olla.** (Del lat. olla) s f Utensilio de barro o metal, hondo y profundo, de figura redonda con una o dos asas que sirve para cocer o calentar alimentos: *Las vamos a acompañar con unos frijolitos de la olla ligeramente espesos que pusimos a remojar toda la noche.* ~ express. Tipo de olla de acero inoxidable grueso que tiene una tapa del mismo material y que cierra herméticamente. En un momento de la cocción debe colocársele una válvula por la que sale gradualmente el vapor. Los alimentos se cuecen rápidamente debido a sus características: *Frijolitos de la olla ligeramente espesos que pusimos a remojar por la noche y los puse en la olla express con un poquito de consomé.*
- 271. oporto.** (De Oporto, Portugal) s m Vino de color oscuro y sabor ligeramente dulce. Debe su nombre al lugar donde es fabricado principalmente: *Usar cien gramos de pasitas blancas y negras y doscientos mililitros de oporto.*
- 272. orégano.** (Del lat. origānum) s m Planta aromática que se utiliza como condimento, puede utilizarse fresco o seco: *Le vamos a poner aquí el comino ya molido, el orégano seco y le vamos a poner dos chipotles.*
- 273. ostión.** (De ostia. Del lat. ostrĕa) s m Molusco de concha, cuerpo gelatinoso y color gris. Se consume en cocteles, aunque también se prepara en sopas, guisados o hasta empanizado: *Vamos a añadir los mariscos restantes: el pulpo, el ostión y el pescado, el cazón.*
- 274. oxidarse.** (Del fr. oxide, acró. de oxygene, oxígeno) v Acción que produce el aire en algunos alimentos, los cuales, después de haberseles retirado la cáscara, adquieren un tono café o negruzco: *Los camotes, los vamos a poner siempre en agua, ya que se oxidan rápidamente lo mismo que las papas.* Ver también HACERSE CAFÉS.

P

- 275. pala.** (Del lat. pala) s m Utensilio que en un extremo es ancho y plano y en el otro delgado, este último funciona como mango para manipularse. Se usa para

- mover y mezclar alimentos: *Vamos a hacerlo suavemente y con esos movimientos circulares de la pala, evitamos que se baje el volumen de las claras.*
- 276.pan.** (De lat. panis) s m Alimento preparado principalmente de harina, agua, levadura y sal, se cuece en un horno. Puede tener varias formas y nombres: *Vamos a barnizar el pan con cuidado.* ~ blanco. adj. De sabor ligeramente salado, como los bolillos. Puede acompañar a los alimentos: *Tres rebanadas de pan blanco.* ~ de muerto. fr. sust. Se prepara especialmente para el día de muertos y, acompañado de dulce, mole, etc, es importante elemento de la ofrenda que se coloca en las casas para festejar este día. Es redondo y tiene encima adornos como huesos y calaveritas. Puede estar adornado con ajonjolí, huevo o sólo azúcar: *El pan de muerto es una tradición muy antigua de la cocina mexicana.*
- 277.papa.** (Del quechua papa) s f Tubérculo carnoso, tiene cáscara delgada que puede ser amarillenta (llamada blanca) o rosa, según la variedad a la que pertenezca: *Los camotes pueden ser una guarnición perfecta, por ejemplo para acompañar un pedazo de carne, unas chuletas a la parrilla, nos va a sustituir a la papa.*
- 278.papel aluminio.** (Del cat. paper, y este del lat. papyrus) Hoja delgada y flexible, generalmente se utiliza para concentrar más el calor en un platillo: *Vamos a cubrirlo con papel aluminio, meterlo al horno por diez minutos a ciento noventa grados.*
- 279.paquete.** (Del fr. paquet) s m Envoltura que incluye cierta cantidad de producto, ya sea por peso, número o medida. Muchas recetas, aunque no incluyen con exactitud la cantidad de un ingrediente, se apoyan en un paquete como medida. *Necesitamos un paquete de pasta de huevo china.*
- 280.parrilla.** (De parra: quizá del gót. parra, -ans, cercado y enrejado) a la ~. Que se prepara sobre una parrilla, generalmente se trata de carne: *Los camotes pueden ser una guarnición perfecta, por ejemplo para acompañar un pedazo de carne o unas chuletas a la parrilla.*

- 281. partir.** (Del lat. partĭre) v Dividir o rajar un alimento en dos o más partes: *Lo que hice fue partir las guayabas por mitad y quitarles las semillas con una cucharita.*
- 282. pasita.** (De pasa: del lat. [uva] passa, der. de pondĕre, tender, extender) s f Uva que ha sido secada al sol o artificialmente, quedando negra y arrugada. Es muy utilizada en postres: *Lo que vamos a hacer es ponerle estas pasitas que en este caso conseguimos de dos colores.*
- 283. pasta.** (Del lat. pasta) s f Masa moldeable que resulta de la mezcla de harina, un líquido y levadura, algunas veces puede incluir huevo y manteca. Se trabaja y se le da forma para que, al contacto del calor, ya sea en horno o en estufa, puedan obtenerse diferentes alimentos como pan o tortillas: *Para la pasta vamos a necesitar manteca de cerdo, huevo, pulque natural y harina y un poco de sal.* ~ filo³². También llamada pasta philo. Es una masa que se caracteriza por ser muy delgada, tanto que casi se puede mirar a través de ella. Es la base para muchos postres, así como también de comidas saladas: *La pasta filo es importante tenerla siempre tapada con un trapo húmedo.* **2** s f Platillo que se prepara con sémola de trigo, como el spaguetti: *Para evitar que la pasta se pegue y cuando el agua esté en ebullición es cuando metemos el spaguetti y lo presionamos.*
- 284. paste.**³³ (Del ingl. pastry) s m Empanada horneada, tiene forma de media luna, rellena generalmente de carne de res con papa, cebolla, perejil y rajas de chile verde. La masa de harina de trigo se fermenta ligeramente con pulque y contiene sal, huevo, manteca de puerco y leche. Es un antojito tradicional del estado de Hidalgo: *Los pastes llegaron a México por la influencia de los ingleses que trabajaron en las minas.*
- 285. pastelillo.** (Dim. de pastel: Del ant. fr. pastel) s m Pan individual que es elaborado con pasta de harina de trigo horneada y rellena: *Este pastelillo puede encontrarse muy similar en Inglaterra*

³² Información apoyada en es.wikipedia.org.

³³ La etimología de esta palabra no aparece en ningún diccionario. Sin embargo, la chef Ana Benítez Muro, durante la preparación de la receta, nos explica la procedencia de la palabra: "En 1824 se constituyó la Compañía de Aventureros de las minas de Real del Monte, cuyos socios ingleses trajeron las recetas del cornish pastry, base en la elaboración de pasteles, pays y principalmente pastes".

- 286. pedazo.** (Del lat. pittaċium, y este del griego) s m Parte de alguna cosa que se separa del todo o se considera aparte: *Hacen un hueco al centro donde van a poner el pedazo de huevo cocido.*
- 287. pegarse.** (Del lat. picāre) v Adherirse un guiso, durante su preparación al contacto con el fuego, al recipiente en que se está preparando: *Le voy a bajar la flama un poquito y moviendo constantemente con la cuchara las aplasto abajo para que no se queden pegadas las manzanas.* **2** Adherirse una masa en la superficie donde se está trabajando: *La vamos a amasar con suficiente harina para que la podamos trabajar y no se nos pegue en la mesa.*
- 288. pelar.** (Del lat. pilāre) v Retirar la piel o cáscara de un vegetal, hay procesos específicos para alimentos como el chile poblano y la manzana: *Es importante que cuando vayan a pelar las manzanas tengan ya todo listo.*
- 289. pellejo.** (De pelleja: del lat. pellicūla³⁴) s m Piel de los animales, principalmente cuando está separada de la carne, generalmente es muy grasosa y gelatinosa, por lo que en la preparación de los alimentos suele retirarse: *Sin nada de grasa ni ningún pellejito.*
- 290. perejil.** (Del prov. pe[*i*]ressil) s m Planta de hojas muy olorosas que se utiliza como condimento. En algunos platillos puede utilizarse acompañado de otras hierbas: *Vamos a poner un ramillete de olor perejil, tomillo y laurel bien amarrado.*
- 291. pescado.** (Del lat. piscātus) s m Pez que ha sido sacado del agua y que puede prepararse de diferentes formas para comerlo, de acuerdo al tipo, puede adquirirse fresco o seco, entero o en algún corte específico: *Un pedazo de filete de pescado que nos sirva para acompañar a nuestra pasta.*
- 292. picante.** (Del ant. part. act. De picar) s m Sabor que da generalmente el chile: *Un poco de semilla para que tenga tantito picante nuestro guiso.*
- 293. picar.** (De pico: Del celtolat. beccus) v Dividir o cortar en pequeños trozos algún ingrediente, puede hacerse de distintas maneras: en cuadros, en cubos y en

³⁴ Según Corominas procede de piel, del lat. pellis.

juliana. Algunos lo utilizan como sinónimo de cortar: *Mientras tanto vamos a picar o cortar en juliana.*

294. picor. (De picar) s m Sabor que da generalmente el chile a un guiso, sin excederse: *El ajo ya está cocidito y ahora vamos a poner el chile verde, esto le va a dar su picor muy sabroso.*

295. picoso, -a. (De picar) adj. Que tiene mucho picante, puede ser chile o salsa: *Si al final llega a estar no muy picosa la salsa pueden agregar otros chiles flotando.*

296. piel. (Del lat. pellis) s f Tela generalmente delgada que cubre a ciertas verduras y frutos, y que usualmente es retirada antes de consumirse: *Cuando la piel se desprende por completo cambia de color el chile.*

297. pieza. (Del celta pēttia, pedazo) s f Cada uno de los trozos en que puede cortarse la carne de un animal como el pollo, gallina o conejo: *Vamos a empezar poniéndole sal al conejo que ya tenemos aquí cortado en piezas.*

298. piloncillo. (De pilón: Pan de azúcar refinado en forma cónica. De pila: Del lat. pila, columna) s m Cono de azúcar poco refinada, con ambos extremos cortados. Se utiliza en la cocina para hacer dulces y jarabes: *Incorpore perfectamente bien el piloncillo con el agua y lo vamos a dejar espesar.*

299. pimienta. (Del lat. pigmentum, color para pintar) s f Fruto de forma redonda, sirve como condimento y en su presentación en polvo generalmente se acompaña de sal: *Le vamos a añadir un poquito de sal y pimienta y lo vamos a dejar cocinarse.* ~ negra. Fruto de forma redonda, color oscuro, es pequeño y aromático, se utiliza como condimento, conserva su corteza. *Para continuar necesitamos sal, pimienta negra y un limón en rodajas.* ~ de Tabasco. Fruto pequeño redondo de color de canela y de olor y sabor aromáticos, que suele utilizarse como especia y es producto de un árbol tropical de la familia de las mirtáceas.

300. pimiento morrón. (Del lat. pigmentum, color para pintar) s m Chile grande y gordo, muy parecido al poblano, con gajos marcados y la punta hundida. Aunque no pica, se utiliza en diferentes platillos para darles sabor y color: *Mientras tanto vamos a picar o cortar en juliana el pimiento morrón.*

- 301. pizca.** (De pizco: De pizar: De origen onomatopéyico) s f Porción mínima que alcanza a tomarse entre dos dedos, generalmente se utiliza con productos en polvo o hierbas que están molidas. Al tratarse de una cantidad tan pequeña, es común que se utilice el diminutivo *pizquita*: *Vamos a sazonar con sal y pimienta y una pizca de estragón.*
- 302. plátano.** (Del lat. platānus) *hojas de ~* Por su tamaño pueden utilizarse para que no se pegue la masa en la maquina tortilladora: *Dos hojas de plástico o dos pedazos de hoja de plátano.*
- 303. platillo.** (Dim. de plato) s m Combinación de alimentos que puede incluir verduras, carne, condimentos, etc, que generalmente son resultado de una preparación determinada. *En caso de que este platillo lo quieran hacer y no consigán conejo o no les guste también lo pueden hacer con un pollo.*
- 304. plato.** (Del lat. plattus, platus, plano) **1** s m En general, cualquier alimento servido en plato: *Es muy importante saber cocer las pastas, las verduras y todos los ingredientes que ponemos para obtener lo que queremos de cada plato.*
~ fuerte. El plato principal de una comida, suele ser un guisado de carne con verduras: *Vamos a preparar ahora el plato fuerte, los ingredientes para el estofado de conejo y ciruela son...* **2** s m Utensilio para servir los alimentos, su forma puede ser plana o cóncava, de acuerdo al alimento que se sirva. *Vamos a tomar un plato para colocar las crepas una vez listas.*
- 305. platón.** (Aum. de plato) s m Plato grande y extendido, algunas veces funciona para presentar un platillo en la mesa: *Pueden hacer este tipo de adornos, las ponen en la charola, los arrugan un poco y al final nos puede quedar el adorno en el platón.*
- 306. pollo.** (Del lat. pullus) s m Cría de la gallina, su carne es comestible: *Acompañado, qué tal, por un pedazo de pollo asado.*
- 307. ponerse negro.** Ver HACERSE CAFÉ.
- 308. porción.** (Del lat. portio, ōnis) s f Cantidad que se sirve de un alimento o guiso: *Los podemos cortar en mitades o en tercios dependiendo de la porción que*

ustedes quieran dar. en ~ . Manera de medir para cuántas personas alcanza una receta: *Vamos a dividir el pan en porciones*

309.poro. (De poro: Del quechua púru) s m Bulbo de color blanco, su consistencia es parecida a la de la cebolla: *Vamos a usar la parte blanca y también un poco de la parte verde del poro.*

310.postre. (Del lat. poster, -ëri) s m Platillo que se sirve al final de la comida, suele ser de sabor dulce: *Las torrijas es un postre muy tradicional de la cocina mexicana.*

311.prensa para tortillas. Ver TORTILLADORA.

312.preparación. (Del lat. praeparatiō, ōnis) s f Conjunto de procedimientos que se siguen para preparar un platillo: *Para la preparación de esta receta vamos a utilizar como ingrediente principal nuestro callo de almeja.*

313.preparar. (Del lat. praeparāre) v Llevar a cabo cada uno de los pasos para cocinar un platillo: *La pasta que hoy vamos a preparar es además de rica, nutritiva y muy sana.*

314.presentar. (Del lat. praesentāre) v Preparar con aditamentos, como adornos o guarnición, un platillo para llevarlo a la mesa: *Se presentan así, salsean con la miel una vez que estén cocidas y con los buñuelos a un lado.*

315.pochar. (De puchero) v Hervir alimentos a lumbre baja para que no se deshagan: *Vamos a tratar de lograr dados uniformes y vamos a pocharlo en agua.*

316.puchero. (Del lat. pultariūs) s m Verdura o carne metidos en agua hirviendo, para llevar a cabo un proceso de cocción que no los maltrate: *El puchero es un proceso de cocción que se utiliza para carnes muy suaves.*

317.pulpa. (Del lat. pulpa) s m. Carne de algunas frutas: *Vamos a tratar de quitar toda la pulpa dejando solamente una pequeña capa de color en la cáscara del aguacate.*

318.pulpo. (Del lat. polypus, y este del gr. πολυπους) s m. Molusco comestible con tentáculos, los cuales tiene ventosas. Puede utilizarse su tinta, su piel o sólo su carne: *Es importante que el pulpo lo lavemos perfectamente bien.*

319.pulque. (De or. náhuatl) s m Bebida tradicional mexicana que se produce de la fermentación del jugo de maguey, es espesa y de color blanco. Se utiliza para gran variedad de platillos: *El pulque va a ser lo que le da sabor y lo que va a hacer que nuestra masa esponje ya que es una levadura.*

320.punto. (Del lat. punctum) s m Estado ideal en el que se encuentra un alimento para poder ingerirse: *Lo vamos a dejar cocinar unos cinco minutos para que todos los sabores se integren y tomen la tibieza y el punto adecuado.* ~

de miel. fr. sust. Consistencia parecida al del aceite, sólo que más espeso y pesado: *el punto de miel es éste, que ya tenga consistencia y brillo.* ~ de

bombón. fr. sust. Consistencia que adquiere la masa en que tiene en la superficie pequeños granitos como malvaviscos, después de haberse mantenido un tiempo en reposo: *Además del volumen que adquirió es este punto que se llama de bombón.* ~ de

turrón. fr. sust. Consistencia que se adquiere batiendo las claras de huevo a temperatura ambiente; es importante que no se vaya nada de yema y que se bata a un solo ritmo. El punto se logrará cuando el batido hace picos y no se mueve: *Vamos a incorporar las claras, las vamos a batir a punto de turrón.*

321.puñado. (De puño: Del lat. pugnus) s m Porción que alcanza a tomarse con el puño cerrado de la mano: *Un buen puñado de sal ya que este es el único momento que va a penetrar.*

322.puré. (Del fr. purée) s m Papilla que puede formarse deshaciendo uno o varios ingredientes; tiene diferentes usos: *Vamos a ligar con el vino blanco y la maicena este relleno para tratar de formar un puré espeso.*

Q

323.quemar. (Del lat. cremare) v Calentar mucho hasta que, en contacto con el fuego o el calor, un alimento se consume o abrase: *Ponemos un ligerísimo chorrito de aceite para evitar que se queme más pronto la mantequilla.*

324.quesadilla. (De queso) s f Tortilla doblada que pueden llevar en medio algún guisado: *Los camarones como van a ir en las quesadillitas o empanadas.*

325.queso. (Del lat. casĕus) s m Producto obtenido de la leche cuando se cuaja y se le quita el suero. Existen diferentes variedades de acuerdo al procedimiento empleado para su elaboración: *Vamos a rellenarlas con jamón y queso.* ~ añejo. adj. Queso blanco añejado, ligeramente salado y seco. Se utiliza en cantidades pequeñas, pues es de sabor fuerte: *el de su preferencia, puede ser un queso maduro tipo parmesano o añejo.* ~ chihuahua³⁵. adj. Queso de color amarillo pálido, firme y suave que se derrite con facilidad: *Puede ser queso manchego o chihuahua o algún otro queso que ustedes tengan en casa y le dé un buen sabor a su platillo.* ~ de cabra. fr.sust. Queso blanco redondo, en forma de pastilla, elaborado con leche de cabra: *medio kilo de queso pecorino o de cabra.* ~ manchego. adj. Queso de leche de vaca de textura suave y firme que se usa mucho en México porque se derrite fácilmente: *Una taza de queso manchego rallado.* ~ panela. adj. Queso fresco, suave, blanco, de textura porosa y esponjosa, de forma redonda aplanada. Es un queso bajo en calorías. Se come como botana y se usa para relleno de chiles o verduras, o desmoronado se pone en diferentes platillos: *Doscientos gramos de queso panela en cubos.* ~ parmesano³⁶. adj. Queso italiano de pasta dura, se utiliza rallado o gratinado: *Puede ser un queso maduro tipo parmesano.* ~ pecorino. adj. Queso de leche de oveja de aspecto duro y sabor salado utilizado frecuentemente en salsas o para gratinar: *Hojas de parra rellenas de queso pecorino.*

³⁵ Consulté el Diccionario Enciclopédico de Gastronomía Mexicana de editorial Clío, el cual en esta entrada manda a Queso menonita, donde se explica que es elaborado por la comunidad menonita de origen holandés y alemán, que emigró a Canadá y después a Chihuahua.

³⁶ Los conceptos de queso pecorino y queso parmesano están apoyados en es.wikipedia.org, pues no aparecen en ningún diccionario.

R

- 326.rabadilla.** (Dim. de rabada. De rabo: Del lat. rapum, nabo) s f Cola o rabo de algunos animales, como el pollo, la cual da un sabor especial al platillo: *El pedazo de la rabadilla que le va a dar sabor también a la salsa al final.*
- 327.rajas.** (De rajar. Cruce de rachar y ajar 2. Rachar: De reachar, der. de dialect. Acha, astilla, raja, este del lat. vulg. Ascla, y este del lat. assūla; cf. gall. port. rachar y cat. asclar) s f pl Tiras largas y delgadas en que puede cortarse un vegetal después de limpiarlo: *Vamos a añadir las rajas de chile poblano ya desvenadas y finitas.*
- 328.rallador.** (De rallar) s m Utensilio de cocina que tiene hojas filosas en las que al frotar algún producto, éste se desmenuza: *Primero tiene que pelar la papa y después rallarla con la parte gruesa de su rallador.*
- 329.ralladura.** (De rallar) s f Cáscara de limón o naranja que ha sido desmenuzada en un rallador, es utilizada para dar sabor a postres: *Vamos a mezclar perfectamente bien y un poco de ralladura de limón.*
- 330.rallar.** (De rallo: Del lat. rillum; de radĕre, raer) v Desmenuzar un alimento con ayuda del rallador: *Primero tiene que pelar la papa y después rallarla con la parte gruesa de su rallador.*
- 331.rama.** (De ramo: Del lat. ramus) s f Palo delgado, generalmente de color verde, que, junto con las hojas, forma parte de una hierba, como es el caso del cilantro, el perejil: *Sacamos después de ese tiempo la rama de epazote que ya soltó todo su aroma.*
- 332.ramillete de olor.** (De ramo) Ver HIERBAS DE OLOR.
- 333.rebanada.** (De rebanar) en ~. Que está cortado en trozos delgados: *Vamos a cortar en rebanadas de más o menos un centímetro.*
- 334.rebanar.** (Del lat. rapināre, quitar) v Cortar en trozos regulares algún alimento: *Lo primero que vamos a hacer es preparar nuestras verduras, para esto vamos a rebanarlas con mucho cuidado.*
- 335.receta.** (De recepta: Del lat. recepta, de –tus, recibido) s f. Procedimiento para preparar un platillo, incluye tanto ingredientes como los pasos a seguir. De

antemano en ella están calculadas las porciones para servirse, por lo que también es útil para calcular la cantidad a preparar: *De una receta pueden hacer muchísimos lo que les permite tener en casa siempre listos.*

336.recipiente. (Del lat. recipiens, -entis, part. ac. De recipere, recibir) s m Utensilio que sirve para retener y manejar un alimento, puede ser de diferentes materiales como vidrio, barro, plástico, aluminio: *Vamos a verter esto en un recipiente de cristal.*

337.recocer. (De cocer) v Volver a cocer: *A la hora de cocerse o estarse recociendo, los camotes pueden arrugarse y tomar un color fuerte.*

338.refractario. (Del lat. refractarius) s m Recipiente de cocina, generalmente de vidrio, que sirve para retener un alimento que va a ser puesto en el horno: *Vamos a ponerla en un refractario donde lo vamos a poner en el horno.* **2** adj. Que por su resistencia a las altas temperaturas puede ser utilizado en el horno: *Vamos a enrollar con cuidado para colocarlas en un molde refractario.*

339.refrigerador. (De refrigerar) s m Aparato eléctrico que produce frío para conservar alimentos: *Vamos a dejarla en reposo media hora en un lugar fresco o en el refrigerador.*

340.refrigerar. (Del lat. refrigerare) Verbo. Mantener un alimento en un lugar frío, o bien, en el refrigerador para que se conserve en buenas condiciones: *Los pueden sacar, refrigerar o meter en agua con hielo.*

341.rejilla. (De reja 2: Del it. reggia, y este del lat. [porta] regia) s f. Utensilio de cocina de forma plana que tiene barrotes o alambres por lo cuales puede escurrirse algún líquido: *Ven tengo una rejilla para que miel caiga y bañe los camotes.*

342.rellenar. (De lleno) v Llenar un hueco de algún alimento o producto: *el chile que habíamos previamente limpiado vamos a rellenarlo.*

343.relleno, -a. (De lleno) **1** adj. Que ha sido llenado en su interior con algún ingrediente o preparado especial: *Hojas de parra rellenas de queso pecorino.* **2** s m Preparado con el que se rellena el hueco de un alimento o producto: *Lo único que queremos es que tome el sabor de todo el relleno y se vuelva más jugosito.*

- 344.remojar.** (De mojar: Del lat. vulg. molliāre, por mollire, ablandar) v Dejar un alimento sumergido en algún líquido, que puede ser agua, leche o jugo, para que el platillo tome un sabor especial: *voy a agregar un poquito de leche para remojarlo y le voy a poner también un huevo.*
- 345.remojo.** s m Acción de remojar, operación de mantener en agua: *Tenemos por aquí la leche fría y lo vamos a dejar en remojo alrededor de una hora.*
- 346.repetir.** (Del lat. repetere) v Servirse por segunda ocasión una porción de un platillo: *Ya tenemos ahí todas, hasta para repetir.*
- 347.reposar.** (Del lat. repausare; de re y pausare, detenerse, descansar) v Dejar un alimento o un preparado, que ya ha pasado por un proceso, durante cierto tiempo sin mover para que adquiera cierta consistencia: *Vamos a dejarlos reposar durante veinte minutos.*
- 348.reposo.** (De reposar) s m Proceso de preparación en el cual, durante cierto tiempo, se deja inmóvil un ingrediente o producto para que adquiera la consistencia requerida: *Estos camotes ya tienen un reposo de doce horas.* en ~. fr. adj. Que está sin movimiento, mientras toma la consistencia necesaria para seguir la preparación: *Lo vamos a dejar en reposo por doce horas.*
- 349.res.** (Del lat. res) s f Carne de vaca que puede comprarse en diferentes cortes, de acuerdo a la parte del animal de donde haya sido tomada. Es un ingrediente importante para platos fuertes: *Necesitamos lo siguiente: para el relleno, carne de res de buena calidad.*
- 350.robalo.** (Metát. de lobarro, y este der. de lobo: Del lat. lupus) s m Pez comestible, tiene piel grisácea y su carne blanca es muy apreciada: *En esta receta podemos usar cualquier pescado de carne blanca como el robalo.*
- 351.rodaja.** (De rodar: Del lat. rotare) s m Corte de forma redonda que es utilizado para verduras o panes: *Vamos a freír las rodajas de pan que tenemos.* en ~. Que está cortado de esta manera: *Un limón en rodajas.*
- 352.rodillo.** (Del lat. rotella) s m Utensilio de madera que, por su forma cilíndrica, es útil para trabajar masas en una superficie plana: *El relleno ya está frío y listo, la*

masa también, necesitamos un huevo batido, una brocha, un tenedor y un cortapastas de forma redonda, harina y un rodillo.

S

- 353. sabor.** (Del lat. sapor, -ōris) s m Sensación que los alimentos producen en el gusto: *Dejar que hierva unos dos o tres minutos a que se amalgamen todos los sabores.*
- 354. sal.** (Del lat. sal) s f Sustancia mineral, su color es blanco y es utilizada como condimento o para conservar alimentos: *Sazonar con un poquito de sal y un poco de pimienta.*
- 355. salado, -a.** (De salar: De sal) adj. pp. de salar. Que tiene mucha sal: *El sazón puede exagerarse y quedar salado.*
- 356. salpimentar.** (De sal y pimienta) v Poner sal y pimienta a un alimento: *Vamos a salpimentar los filetes de huachinango.*
- 357. salsa.** (Del lat. salsa, salada) s f Mezcla de varias sustancias comestibles disueltas que se prepara para condimentar o aderezar la comida: *Una salsa de chile seco o una ensalada.*
- 358. salsear.** (De salsa) v. Bañar un platillo con algún tipo de salsa o ingrediente: *Salsean con la miel una vez que estén cocidas*
- 359. saltear.** (De salto: Del lat. saltus) v. Freír ligeramente, se utiliza este proceso cuando se trata de carnes o verduras muy delicadas: *Vamos a saltear un poquito la cebolla.*
- 360. sartén.** (Del lat. sartāgo, ñis) s f o m Utensilio de cocina que sirve para retener alimentos que van a ser fritos o expuestos a la lumbre. Su forma es redonda y tiene un mango largo y delgado con el que se puede manipular fácilmente: *En una sartén muy caliente vamos a saltear el rollo que hemos hecho de ternera.*
- 361. sazón.** (Del lat. satĭo, -ōnis) s f. Habilidad para dar buen sabor a la comida, generalmente tiene que ver con quien la prepara: *Checamos el sazón al final.*
- 362. sazonar.** (De sazón) v Poner la cantidad exacta de condimentos para obtener un buen sabor en un platillo: *Vamos a sazonarla ahora mismo con sal y pimienta.*

- 363. secar.** (Del lat. *siccāre*) v. Quedar algo sin agua, humedad o jugo: *Hay que estarlo bañando constantemente para que no se seque la carne.*
- 364. seco, -a.** (Del lat. *siccus*) adj. Que ha perdido su humedad o su jugo: *En este caso estamos usando orégano fresco pueden usar también orégano seco.*
- 365. sellar.** (Del lat. *sigillāre*) v. Freír ligeramente un alimento de tal manera que no pierda su forma: *La carne sólo queremos que se selle.*
- 366. semilla.** (De or. inc.) s f Parte de los vegetales que es extraída para la siembra, generalmente se retira para cualquier platillo, sin embargo, en el caso del chile da un sabor más picoso: *Un poco de semilla para que tenga tantito picante nuestro guiso.*
- 367. servilleta.** (Del fr. *serviette*) s f Rectángulo o cuadrado de tela o papel resistente que sirve para limpiarse la boca mientras se toman los alimentos. También se usa para envolver, cubrir o escurrir alimentos: *Vamos a escurrirlas en servilletas sacándolas del aceite.*
- 368. servir.** (Del lat. *servīre*) v Poner los alimentos en un plato, vaso o cualquier recipiente para disponerlo a la hora de la consumirlo: *Estará listo para servirse.*
- 369. sirloin**³⁷. s m (Del ingl. *sirloin*) Corte de res que procede del lomo o la pierna de este animal: *Carne de res de buena calidad, puede ser sirloin, bola o filete.*
- 370. sobre.** (Del lat. *super*) s m. Paquete en que se pueden conseguir, de manera comercial, ciertos productos. En algunos casos puede ser utilizado como medida, pues traen cantidades o porciones que ya están establecidas en la elaboración de una receta: *tres cuartos de sobre de grenetina.*
- 371. sopa.** (Del lat. *sūppa*) s f. Platillo caldoso que puede llevar pasta, verduras o carne. Suele ser el primero en servirse durante la comida: *Ponerle un poquito de consomé y para darle cuerpo a la sopa.*
- 372. strudel.** (Del alemán *wasserstrudel*, *remolino*³⁸) s m Pastel compuesto por hojas de pasta especiales para repostería rellenas con fruta que ha pasado por una preparación previa: *Para preparar el postre del strudel de manzana y chabacano.*

³⁷ Información tomada de la página web www.diccionarios.com

³⁸ Información tomada de la página web www.diccionarios.com

373. suave. (Del lat. *suāvis*) adj. Que ha pasado por el calor y ha perdido su dureza: *Los camotes que ya deben de estar cocidos, tienen más o menos media hora de que estuvieron hirviendo y deben de estar suaves.*

374. suavizar. (De suave) v Proceso que consiste en exponer un alimento al calor, ya sea frito, cocido o asado, con la finalidad de que pierda dureza: *La movemos un poco para que se acitrone de manera parejita, es decir, buscamos que se suavice y transparente.*

375. sudar. (Del lat. *sudāre*) v Proceso en el cual, una vez asados o fritos, los chiles se colocan en una bolsa de hule para conseguir despegar su piel con facilidad: *Ponerlos en una bolsa donde vamos a dejar que sude un poco.*

T

376. tabla. (Del lat. *tabŭla*) s f Utensilio, generalmente de madera, que tiene forma plana y que sirve para picar verduras en su superficie. También se utiliza como base para cosas calientes: *A la tabla le ponen también un poquito de aceite para que no se les peguen las albóndigas.*

377. taco³⁹. s m Tortilla enrollada que en su centro puede llevar cualquier guiso o alimento: *Terminan enrollando como un taquito.*

378. tapar. (De tapa: Quizá del gót. *tappa*) v Cubrir algún platillo o alimento: *Tapar esto para que se cocine.*

379. taza. (Del ár. hisp Del ár. *tassa*, escudilla) s f Utensilio pequeño que tiene una asa, se utiliza como medida de cantidad: *Agregarle una taza de agua*

380. tazón. (Aum. taza) s m Taza de mayor tamaño y sin asa: *Voy a utilizar un tazón grande y voy a poner la harina.*

381. tenedor. (De tener: Del lat. *tenēre*) s m Utensilio que, junto con el cuchillo y la cuchara, forma parte de los cubiertos que se ponen en la mesa. Tiene un mango alargado que concluye en cuatro puntas delgadas que sirven para picar o sostener los alimentos: *Entra y sale sin ningún problema el tenedor.*

³⁹ Sin etimología.

- 382. tequila.** (De Tequila, lugar del estado de Jalisco) s m Bebida alcohólica que se extrae de una especie de maguey; es importante ingrediente de diversos platillos: *Este postre tiene la bebida más representativa de nuestro país, el tequila.*
- 383. ternera.** (De tierna. Del lat. tener, -ëra) s f Cría hembra de la vaca, con aproximadamente tres meses de edad. Su carne es muy apreciada en la cocina: *Rollo con la carne de ternera.*
- 384. tibio, -a.** (Del lat. tepidūs) adj. Templado. De temperatura intermedia; así se sirven algunos platillos: *Este postre se toma tibio o frío.*
- 385. tierno, -a.** (Del lat. tener, -ëra) adj. Que no aún no madura, también se le nombra así a un alimento que está muy cocido: *Están ya tiernos, completamente cocidos.*
- 386. tomar.** (Or. Inc.) v Comer: *Este postre se toma tibio o frío.*
- 387. tomate.** (Del náhuatl tomatl) s m Fruto de color verde, que está envuelto en una cáscara del mismo color que se desprende fácilmente. Es un ingrediente muy utilizado en salsas: *Tenemos ya lista la salsa de tomate.*
- 388. tomillo.** (Del lat. thymus) s m. Hierba de tallo leñoso y pequeñas hojas de color verde. Es parte del manojo conocido como 'hierbas de olor', Sirve como condimento: *Poner un ramillete de olor perejil, tomillo y laurel*
- 389. toque.** (De tocar: De la onomatopeya toc) s m Darle un efecto a un platillo, puede ser con algún condimento que le dé un sabor especial: *Pueden adicionarle si lo desean un toque al final o un poquito de miel de abeja.* También se utiliza el diminutivo toquecito: *Es importante no sazónarla totalmente desde el principio, ya al final dar un toquecito.*
- 390. torreja.** (De torrar: del lat. torrēre. Desus. torrija) s f Postre tradicional que se hace con pan rebanado al que se remoja en un jarabe, que le da su sabor y textura característicos. *Preparar un jarabe para acompañar las torrejas*
- 391. tortilla.** (Dim. de torta: De origen incierto) s f Disco plano de masa de maíz o harina de trigo, hecho a mano o en tortilladora. Sirve para acompañar casi cualquier comida; es la base de platillos como enchiladas, totopos, chilaquiles y, por supuesto, tacos: *Volteamos la tortilla y separamos el otro plástico.*

- 392. tortilladora.** s f Utensilio, generalmente de metal o madera, que consta de dos plataformas circulares del tamaño de una tortilla, mismas que están unidas en un extremo por una bisagra y en el otro lado tienen una agarradera. Se coloca una bolita de masa entre las dos plataformas, que deberán estar protegidas por hule para que no se peguen, y se presiona con fuerza, de ese modo se obtendrá una tortilla. También se le llama prensa para tortillas o máquina tortilladora: *Vamos a colocar un poquito de masa, una porción en el centro de la tortilladora.*
- 393. tostada.** (De tostar: Del lat. tostāre) s f Tortilla de maíz que es cocida hasta que se endurece; es común acompañarla de guisado y crema: *Quién se imagina una tostada sin crema.*
- 394. trabajar.** (Del lat. tripaliāre, de tripaliūm) v Someter la masa o la harina a un proceso para darle forma o consistencia: *Lo trabajamos muy bien hasta que nos quede una masa tersa.*
- 395. trapo.** (Del lat. tardío drappus, paño, voz de or. prerromanos, quizá celta) s m Trozo de tela que se utiliza en la cocina para cubrir o envolver algún platillo o bien para limpiar o secar: *Esta pasta de huevo china que la tengo aquí envuelta en un trapo húmedo.*
- 396. troceado.** (De trozo: De or. inc.) adj. pp. de trocear. Que está cortado en trozos: *Ponemos agua y el piloncillo que ya tenemos troceado.*

V

- 397. vainilla.** (Del dim. de vaina, cáscara: Del lat. vagīna) s f Esencia aromática que se utiliza en la repostería: *Ya se disolvió el azúcar y la vainilla va a perfumar toda nuestra miel.*
- 398. vaso.** (Del lat. vasum) s m Recipiente circular, alargado, que sirve para beber líquido, suele utilizarse como medida de cantidad: *Acompañar con un vaso de leche.*

- 399. vena.** (Del lat. vena) s f Parte interna de los chiles, es delgada y acompaña a las semillas, es retirada al momento de limpiarlos: *Limpiar los chilitos y a picarlos, le quitamos un poquito de vena.*
- 400. veracruzana.** a ~. fr. adj. Que en su preparación lleva pescado como ingrediente principal y se guisa con cebolla, ajo, jitomate, pimiento morrón, laurel, tomillo, sal y pimienta. Se usa principalmente en la preparación del huachinango: *Los primeros ingredientes para cocinar el pescado a la veracruzana son...*
- 401. verdura.** (De verde: Del lat. viridis) s f Hoja o fruto comestible de las plantas, puede comerse cocida o cruda, picada o entera: *Para la salsa hemos cortado la verdura en cubos.*
- 402. vino.** (Del lat. vinum) s m Bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación de la uva; suele ser importante ingrediente tanto de guisos como de postres: *Agregar ahora la fécula de maíz, vamos a disolver una cucharada en el vino.*
- 403. vizcaína** a la ~. fr. adj. Qué se prepara con jitomate, ajo, cebolla, perejil, aceitunas, alcaparras y chiles güeros. Se utiliza para preparar el bacalao, aunque es una receta de origen español, se le han incluido algunos ingredientes de la cocina mexicana. Se ha convertido en un platillo tradicional para las fechas decembrinas: *Es una receta que se deriva del bacalao a la vizcaína.*

Y

- 404. yema.** (Del lat. gemma) s f Parte central de un huevo, es redonda y de color amarillo. Puede consumirse sola, acompañada de clara, o bien, utilizarse como barniz para panes: *Vamos a barnizar el pan con yema de huevo para después espolvorearlo.*
- 405. yerba.** Ver HIERBA
- 406. yerbabuena.** Ver HIERBABUENA
- 407. yogur.** (Del fr. yogurt, y este del turco yogürt) s m Leche fermentada: *Acompañar con un vaso de leche, con yogur fresco o crema.*

Z

408.zanahoria. (Del ár. hisp. safunnárya, y este del gr. σταφυλινη) s f Raíz comestible de color naranja y forma de cono: *Saltear un poquito la cebolla, junto con las zanahorias.*

BIBLIOGRAFÍA

Lingüística

- ✓ Alvar Ezquerro, Manuel. La formación de las palabras en español. Arco-libros. Madrid, 1993.
- ✓ Beristáin, Helena. Diccionario de poética y retórica. Porrúa, México, 2006.
- ✓ Butragueño, Pedro Martín (editor). Estructuras en contexto. Estudios de variación lingüística. Colegio de México. Centro de Estudios Lingüísticos y Literarios. México, 2000.
- ✓ Cabré, María Teresa. La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones. Editorial Antártida. Barcelona, 1993.
- ✓ Colomer Hernández Claudia Eliuth. Uso y frecuencia de nahuatlismos y anglicismos en el léxico del español de la comida en México en el habla de los estudiantes de la ENEP Acatlán. Tesis de licenciatura. México, 1994. ENEP Acatlán.
- ✓ Corominas, Joan. Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana. Madrid. Grédos, 1954.
- ✓ Fernández González, Ángel Raimundo; Hervás, Salvador, y Báez Valerio. Introducción a la semántica. Ediciones Cátedra. Madrid, 1989.
- ✓ Fernández-Sevilla, Julio. Problemas de lexicografía actual. Publicaciones del Instituto Caro y Cuervo. Series Minor. Bogotá, 1974.
- ✓ Gili y Gaya, Samuel. Curso superior de sintaxis española. Barcelona. Bibliograf, 1988.
- ✓ Guiraud, Pierre. La semántica. Fondo de Cultura Económica. México, 1976.
- ✓ Landa Arredondo, Mariana. El léxico de la danza en México. Facultad de Filosofía y Letras. Tesis de licenciatura. México, 2004.
- ✓ Lapesa, Rafael. Historia de la lengua española. Editorial Grédos. Madrid, 1981.

- ✓ Lara, Luis Fernando (director). Diccionario del español usual de México. Colegio de México. Centro de Estudios Lingüísticos y Literarios. México, 2002.
- ✓ Lara, Luis Fernando. Ensayos de teoría semántica: lengua natural y lenguajes científicos. El Colegio de México. México, 2001.
- ✓ Lara, Luis Fernando. Curso de lexicología. El Colegio de México. México. 2006.
- ✓ Lara, Luis Fernando, Teoría del diccionario monolingüe. El Colegio de México, México, 1997.
- ✓ Leech, Geoffrey. Semántica. Alianza Editorial. Madrid, 1974.
- ✓ Lope Blanch, Juan M. Cuestiones de filología hispanoamericana. México. UNAM. Instituto de Investigaciones Filológicas, 2003.
- ✓ Lope Blanch, Juan M. Léxico indígena en el español de México. El Colegio de México. Centro de Estudios Lingüísticos y Literarios. México, 1979.
- ✓ Martínez de Sousa, José. Diccionario de lexicografía práctica. Bibliograf. Barcelona, 1995.
- ✓ Maynez Vidal, María del Pilar Isabel y Nidia Ojeda Rosado. Los nahuatlismos del léxico español en la cocina mexicana en la zona de la Ciudad de México. Tesis de licenciatura. México, 1983. UNAM, ENEP Acatlán.
- ✓ Molina, Alonso de. Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana. México, Porrúa, 2001.
- ✓ Moreno de Alba, José G. La lengua española en México. Fondo de Cultura Económica. México, 2003.
- ✓ Santamaría, Francisco J. Diccionario de mejicanismos. México. Porrúa, 1989.
- ✓ Seco, Ricardo. Manual de Gramática Española. Buenos Aires. Aguilar, 1989.
- ✓ Ullmann, Stephen. Semántica. La ciencia del significado. Aguilar Ediciones. Madrid, 1962.

Gastronomía, cocina y otros

- ✓ Alarcón Segovia, Donato, y Bourges Rodríguez, Héctor (compiladores). La alimentación de los antiguos mexicanos. El Colegio Nacional. México, 2002.
- ✓ Bernal Díaz del Castillo. Historia verdadera de la conquista de la Nueva España. México, Porrúa, 1984.
- ✓ Gallego, Jesús Felipe y Peyrolón Melendo, Jesús Felipe. Diccionario de hostelería: hotelería y turismo, restaurante y gastronomía, cafetería y bar. Madrid. Paraninfo, 1993.
- ✓ García Rivas, Heriberto. Cocina prehispánica mexicana: La comida de los antiguos mexicanos, México. Panorama, 1992.
- ✓ Gómez de Silva, Guido. Diccionario internacional de la gastronomía. México. Fondo de Cultura Económica, 2004.
- ✓ Martínez de Flores Escobar, Graciela. Arte culinario para el profesional de la cocina. México. Limusa-Noriega, 2007.
- ✓ Muñoz Zurita, Ricardo. Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana. Clío, Libros y videos. México, 2000.
- ✓ Novo, Salvador. México, Cocina mexicana, o, historia gastronómica de la ciudad de México. México :Porrúa, 1993.
- ✓ Pérez Mercado, Senén. Diccionario gastronómico. México, Trillas, 2003.
- ✓ Riva Palacio, Vicente (director). México a través de los siglos: Historia general y completa del desenvolvimiento social, político, religioso, militar, artístico, científico y literario de México desde la antigüedad más remota hasta la época actual. Tomo III. México, Cumbre, 1984 (primera edición, 1880).

Páginas de internet

- ✓ Ana Benítez Muro. [www.iguanacero.com/.../Ana%20Benitez%20Muro%20-%20esp.doc] (01/03/2006)
- ✓ Diccionario de la Real Academia Española. [www.rae.es] (01/10/2006 – 01/04/2007)
- ✓ La página del idioma español. [<http://www.elcastellano.org/palabra.php>] (01/02/2007)
- ✓ Mónica Patiño, chef internacional. Portal del Canal 11, del Instituto Politécnico Nacional [<http://oncetv-ipn.net/rincon/monica/index.htm>] (01/02/2006)
- ✓ Paulino Cruz, chef internacional. Portal del Canal 11, del Instituto Politécnico Nacional: [<http://oncetv-ipn.net/rincon/paulino/index.htm>] (01/02/2006)
- ✓ Tus diccionarios on-line. [<http://www.diccionarios.com/consultas.php>] (01/02/2007)
- ✓ Tus diccionarios on-line. [<http://www.diccionarios.com/consultas.php>] (20/01/2008)
- ✓ Wikipedia, la enciclopedia libre. [es.wikipedia.org] (01/02/2007)