



UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE
MÉXICO

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

POSGRADO EN LINGÜÍSTICA

MAESTRÍA EN LINGÜÍSTICA APLICADA

**ELABORACIÓN DE CORPUS Y PROTOTIPO DE
DICCIONARIO CULTURAL CULINARIO DE
GUERRERO, MÉXICO**

**TESIS
QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE MAESTRA EN LINGÜÍSTICA APLICADA
PRESENTA**

WENDY ANEL VÁZQUEZ GÓMEZ

ASESORA: DRA. MARISELA COLÍN RODEA

CO-ASESOR: DR. LUIS FERNANDO LARA RAMOS

México, DF

UNAM
POSGRADO
Lingüística 

Agosto, 2008



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.

Agradecimientos

No son suficientes las palabras que yo pueda versar aquí ni en todo un libro ni en toda mi vida, pero gracias Dios mío, por haberme permitido cumplir este deseo que hace tiempo tenía. Nadie, sino tú, eres quien dispone el camino que seguimos; todos somos medios de éstos, tus infinitamente sabios designios. Gracias por hacer que tu voluntad sea la mía y permitirme, dentro de tu disposición, cumplir cada vez con lo que te pido y me propongo. Porque hay armonía y comunión entre tú y yo, Dios mío, gracias. Que sean tus benditos designios los que imperen en mi vida, que es tuya, porque siempre lo ha sido.

Gracias a mi Pé; tú sabes cuánto participaste de este trabajo, que no es mío sino de los dos, como todo lo que tenemos y hemos logrado juntos. Más aún, gracias por compartir tu vida conmigo y ser mi sueño hecho realidad. Sabes que eres la más grande bendición que Dios pudo darme. Te amo bb.

Gracias a mi mamá –sin acento otra vez- y a Kikis, que me formaron con tanto cariño pero también con tanta disciplina y rigor, procurando hacer de mí siempre una persona competitiva y exigente para conmigo misma. Las quiero!

Gracias a mi muy querido Dr. Lara por confiar en mí desde que tuve la maravillosa oportunidad de conocerlo. De semejante autoridad en el ámbito lingüístico, debo decir que sólo esperé una cita para darme algunos consejos; sin embargo, dada su gran humildad y calidad humana, estoy aquí culminando el trabajo con su asesoría, de lo que me siento sumamente agradecida.

Gracias a mi maestra, la Dra. Marisela, por seguir conmigo todo mi camino; desde que llegué a pedir información sobre la MLA hasta el término de la investigación y los proyectos que ya tenemos en mente juntas otra vez. Gracias por la confianza, el aliento, la positiva actitud, la atención y toda la ayuda.

Gracias a todos mis hermanos y a mi pá por el ánimo y el reconocimiento brindado. En especial gracias a Johns porque siempre está al pendiente de mí en todos los sentidos y por todo lo que hemos compartido desde la infancia hasta la adultez -y espero, hasta la vejez-; te quiero muchísimo mi *heRanmano*. Gracias a todos mis sobrinos que son mi impulso para querer lograr más, de manera que yo pueda ser un ejemplo positivo para ustedes; en especial a mi Dé, que es mi motor y gracias a quien pensé en primera instancia en cursar la maestría, te quiero mi pequitas!

Gracias a todos mis titos por su compañía, amor y alegría. En especial a mi Tita, mi bella MiNina! Mi chiquitita paciente, juguetona, amorosa y encantadora. Te amo mi gatita linda, gracias por tu amistad y por todos estos años juntas; quiero estar siempre contigo, mi linda.

Gracias a mi amiga Di y a su amiga la Lady por enseñarme tantas cuestiones inimaginables para mí, por todas las lecciones de vida y sus buenos deseos, pero sobre todo a Di por ser la mejor e inspirarme mediante ello a mejorar también.

Gracias a la Mtra. Aline, al Dr. Sergio y a la Dra. Marilyn por tomarse el tiempo para leer este documento y por todos sus útiles comentarios. Gracias también a Guille por todo el soporte administrativo, por ser tan eficiente y por desempeñar con tanto entusiasmo y gusto su trabajo; esta ayuda, debo decir, fue invaluable.

Gracias a todo el pueblo de Guerrero, nuestra tierra (de Pé, mía y de los titos!), por recibirnos y ayudarnos cada vez que lo requerimos.

Gracias a todos los demás que sin querer paso por alto por lo limitado de mi visión.

Wendy.

Índice	Página
0. Introducción	4
1. Planteamiento del problema	7
1.1 Justificación	9
1.2 Pregunta de investigación	10
1.3 Objetivo	11
2. Fundamentación teórica	12
2.1 El diccionario	13
2.2 El diccionario de lengua, la enciclopedia y el diccionario enciclopédico	22
2.3 El diccionario cultural y el término especializado	24
3. Metodología	27
3.1 Proceso de investigación para el Diccionario Cultural Culinario de Guerrero, México	29
3.2 Recolección de datos léxicos	30
3.3 Estudio cualitativo del léxico	31
3.4 Reglas generales de conformación del corpus	32
3.5 Corpus para el Diccionario Cultural Culinario de Guerrero, México	34
3.6 Elaboración del diccionario	37
3.6.1 Estructura	39
3.6.2 Entrada	41
3.6.3 Definición	44
3.6.4 Formato	55
3.6.4.1 Ilustración	56
4. Guerrero, México	60
4.1 Sus ciudades y su gente	65
4.2 Su culinaria	66
5. Corpus muestra	68
6. Modelo de definición	91
7. Prototipo de diccionario	112
Conclusiones	121
Fuentes de información	127
Anexos	129

0. Introducción

Aunque los diccionarios son útiles desde que se aprende a leer y a lo largo de toda la vida -no sólo académica sino cotidiana- y a pesar de que en todo hogar llega a haber alguno, es común que se les considere como meros textos de consulta cuya revisión sólo sucede en un momento y bajo una necesidad específica y que, consecuentemente, sea poco práctico –si no imposible- para las personas contemplar su lectura completa alguna vez, como se haría con cualquier otro texto.

En tanto, para la lingüística y para aquellos quienes se encargan de su estudio, también es difícil observar al diccionario con seriedad debido a algunas de sus características constitutivas (Lara, 2002: 35):

- a) No es una descripción fiel (metódica y estadísticamente estudiada) de la realidad verbal.
- b) Lleva implícita la normatividad.
- c) Es un trabajo utilitario y mercantil.

Más aún, los lexicógrafos tampoco han buscado que se reconozca su trabajo como disciplina lingüística y se tome al diccionario como digno de teorización, pues como dice Lara, se cree que éste “es solamente el resultado de la aplicación de un método a las unidades verbales que llamamos ‘palabras’, de acuerdo con cierta costumbre y con ciertas restricciones editoriales” (Lara, 2002: 36), por lo que no llega a identificarse lo complejo de su elaboración.

A través del tiempo la lingüística descriptiva ha enfrentado dos grandes limitantes en el estudio de la lengua: a) las pruebas de conmutación de los signos (que conduce a una virtualidad de los mismos) y, b) la falta de un análisis semántico centrado en la cultura, ante los cuales ésta ha propuesto:

- Hacer un registro documental del léxico tal como es empleado por los usuarios de la lengua.

- Emplear la escritura fonológica científica.
- Reproducir unidades de cita que sean reconocibles para los hablantes y considerar las definiciones espontáneas de éstos.
- Evitar proposiciones de formas canónicas de vocablos.
- Respetar los fenómenos de polisemia y sinonimia.

Así se tiene que el “hecho diccionario” (Lara, 2002: 39) es un depósito de la memoria social del léxico, un instrumento de información para sociedades diversas en espacio y tiempo, una herramienta de entendimiento entre hablantes de lenguas extranjeras (LE) y un determinante normativo de dialectos y discurso culto.

Dado que el manejo de la lengua natural promueve una descripción semántica, el método lexicográfico resulta una alternativa viable en cuanto a interpretación de la misma lengua.

“La lexicografía no estudia un objeto, sino que ofrece los métodos y los procedimientos para crearlo [...] Da las técnicas y los procedimientos de construcción del diccionario, pero no determina el texto final de la obra; en donde terminan los métodos, comienza el arte del diccionario” (Lara, 2002: 46).

Este arte del diccionario es la puesta en práctica de métodos por parte del lexicógrafo y la elaboración de su obra, lo que depende de: a) su formación lingüística, b) su sensibilidad hacia los fenómenos de la significación y, c) su capacidad para redactar de forma breve y precisa.

“Es eso lo que vuelve al diccionario una obra que supera la necesidad de información para dar lugar a la verdadera construcción social del significado y al papel determinante que tienen los diccionarios en las culturas verbales que conocemos y apreciamos” (Lara, 2002: 48).

Es ello también lo que da pie a la elaboración de este trabajo, cuyo punto de partida son los vocablos empleados en el ámbito culinario del estado de Guerrero, México, con el fin de conformar una obra que permita reconocer tal realidad verbal a través de las propias palabras y de sus definiciones, lo que de antemano resulta de un análisis semántico de las unidades lingüísticas correspondientes a la temática tratada, que sin embargo no se incluye en esta propuesta de diccionario debido a que en el manejo cotidiano de la lengua éste no es relevante para los hablantes dentro de su contexto particular.

La organización del presente documento es la siguiente:

- Consideraciones generales acerca del tema de investigación.
- Marco teórico metodológico para la elaboración de la obra lexicográfica.
- Características del entorno cultural abordado.
- Muestra del corpus.
- Presentación del prototipo del diccionario.

En espera de que este trabajo, más allá de servir como una tesis de grado que demuestre el empleo de la técnica lexicográfica, contribuya en la medida de lo posible al reconocimiento de nuestra riqueza culinaria, agradezco a Usted, lector, el interés por conocerlo.

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1. Planteamiento del problema

El presente proyecto de investigación surge de la revisión de diversas fuentes lexicográficas entre las cuales he notado que no se incluye una obra de tipo cultural que sirva para todo aquel que desee preparar o simplemente conocer algún platillo mexicano y no ubique uno o más de los términos empleados en este contexto; esto es, que más allá del trabajo enciclopédico, refiera la practicidad de los diversos términos para los involucrados en el área. Así pues, parto de la idea de que la cocina de nuestro país es muy vasta y variada y que, aunque pueda ser reconocida en el mundo por los nachos con queso y jalapeños, es en realidad mucho más que eso: es cultura, es nuestro pueblo y nuestra tradición.

Propuesta a la UNESCO para ser considerada como patrimonio de la humanidad en 2005 (<http://www.unesco.com/esp/noticiaspaises>), la comida mexicana se ha visto relativamente modificada a razón de su fusión con otras cocinas del mundo, encontrando hoy en día combinaciones otrora inimaginables, como el *fondue* de huitlacoche (<http://www.restaurantesdemexico.com/recetas>). De ahí que sea menester la conformación de un diccionario que incluya la serie de ingredientes, nombres de platillos, instrumentos, formas de cocción y por supuesto, recetas, que constituyen la culinaria mexicana actual.

Por ser justamente una obra lexicográfica, la metodología con la que se elabora este trabajo, aunque se inserta en uno de los muchos campos de aplicación de la lingüística, tiene sus propios planteamientos. Esto es, tiene como punto de partida un instrumento cuya intención es localizar el léxico empleado por la comunidad culinaria del estado de Guerrero, para su posterior registro en un corpus y su definición correspondiente en el prototipo del diccionario.

1.1 Justificación

Cuando se encuentra que para una definición se han acuñado varios términos diferentes y que éstos han sido empleados indistintamente por una comunidad, resulta necesario contar con un medio que sirva para atender a las cuestiones que pueda plantearse cualquier persona que desee conocer el significado de alguna palabra. Específicamente en la situación que aquí compete, alguna que aparezca en una receta mexicana, para lo cual se presenta como alternativa un diccionario cultural que incluya los aspectos propios del ámbito.

En mi caso me dirijo al sur del país, al estado de Guerrero, por dos razones: 1) la misma delimitación de este trabajo que, si bien puede ser ampliado en el futuro (a otras regiones), implica un tiempo determinado por la conclusión de los estudios de la maestría y, 2) la relevancia que tradicionalmente ha tenido esta zona con todos los platillos tropicales y de costa. Se trata, en este sentido, de una cuestión de uso de ingredientes para preparar delicias gastronómicas que tradicionalmente se han formado como cultura: ¿cómo se ve?, ¿cuándo se puede adquirir?, ¿cómo se cocina?

El diccionario cultural enfocado en un área de estudio permite a una comunidad en concreto contar con un recurso que debería serle mucho más útil que aquel que de antemano ofrece la oportunidad de conceptualizar términos desconocidos, aunque en un sentido generalizado y al que, por razones de delimitación espacial y temática, le resulta imposible incluir todas las designaciones ocupadas en la particularidad de diversos ámbitos.

Por otro lado una investigación etnográfica como ésta, que se aboca además a una zona geográfica específica, permite que mediante la recopilación de datos sea factible recuperar esa parte del saber humano que se refiere a la cocina del sur del país, concretamente del estado de Guerrero.

No obstante, este trabajo no se supedita a un grupo reducido de usuarios: la comida es un factor que puede atraer a cualquier individuo, toda vez que constituye una necesidad fundamental para la vida misma. Ahora bien, para aquellos a los que les interesa saber más de este proceso por su formación académica, por su fuente laboral o por su propia cultura, la practicidad de esta herramienta se vería incrementada.

Cabe decir que al respecto se han presentado ya otros documentos, tales como: *Diccionario El Gourmet* (2002) –electrónico, de sinónimos-, *La Tradicional Cocina Mexicana* de Adela Fernández (1989) –impreso, con recetario y glosario correspondiente- y *El Libro Clásico de la Cocina Mexicana* de Caraza Campos (1995) –impreso, de recetas de la culinaria nacional-, por mencionar sólo algunos de los muchos que surgen cada día y que incluso son de utilidad para esta investigación, mas no sustituyen su realización por la diferencia en sus características; un estudio concreto como el que busco hacer, es decir, de tipo lexicográfico cultural, no se ha elaborado con anterioridad.

1.2 Pregunta de investigación

Dado que para este trabajo se realiza un análisis lingüístico y cultural del léxico correspondiente a la culinaria de Guerrero, México para su posterior registro en un corpus y su descripción en un prototipo de diccionario, opto por emplear el término ‘vocablo’ propuesto por Lara en su *Curso de lexicología*¹ (2006: 138-140) para formular la siguiente pregunta de investigación: ¿Cuáles son los vocablos que hoy en día se ocupan en el ámbito culinario en Guerrero, México y cuáles son sus características lingüísticas?

¹ Que resulta más amplio que el de ‘palabra’, puesto que además de constituir una voz determinada puede funcionar como representante canónico de un conjunto de formas léxicas y es por tanto más útil al método lexicográfico.

1.3 Objetivo

Conformar un corpus y elaborar con base en esta información el prototipo de un diccionario que incluya la serie de ingredientes, nombres de platillos, instrumentos, formas de cocción y recetas que constituyen la culinaria actual de Guerrero, México.

2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2. Fundamentación teórica

La lexicografía es una de las varias áreas pertenecientes al estudio de la lengua y con las que comparte haberes por la naturaleza de su trabajo. Se inserta en una gran disciplina que es la lingüística y se caracteriza por diseñar sus objetivos y métodos con base en el empleo que los individuos hacen de su lengua para aprehender y denominar su realidad, estableciendo diversos vínculos con todo lo que les rodea.

Así mantiene una estrecha relación con la sociolingüística, puesto que la lengua evoluciona por el habla en sociedad, donde además entra en juego la pragmática, que refiere el empleo que los hablantes hacen de los vocablos con un propósito comunicativo. La lexicografía en tanto, se ocupa de ir más allá del significado de la palabra al apelar –según sea el caso- a su forma de escritura y pronunciación, a su categoría gramatical, a su etimología y/o desarrollo histórico y a sus situaciones de uso, entre otros (Porto Dapena, 2002: 28-29).

Por su parte el diccionario, objeto de la lexicografía, “representa la lengua en su realidad concreta y en cuanto fenómeno colectivo” (Lara, 1997: 84).

2.1 El diccionario

Ladislav Zgusta, quien presentara el trabajo más sobresaliente hasta 1970 en cuanto a metodología lexicográfica, define al diccionario como una lista sistemáticamente estructurada de formas lingüísticas socializadas, compiladas conforme a los hábitos de habla de una comunidad y construidas por el autor a manera de calificar al lector para entender el significado de cada una de ellas (Sterkenburg, 2003: 4).

Desde esta perspectiva, un diccionario debe cumplir las siguientes condiciones para ser denominado como tal:

- 1) criterio formal: estar ordenado alfabéticamente y con una nomenclatura que mantenga el formato: a) estructura: lista de todos los vocablos a ser descritos y, b) microestructura: información ofrecida sobre cada una de estas palabras;
- 2) criterio funcional: tener como propósito ser utilizado para encontrar rápida y sistemáticamente un dato específico y constituirse como una fuente de información que responda a preguntas en torno a una selección representativa de vocablos y,
- 3) criterio en cuanto a su contenido: escritura, pronunciación, morfosintaxis, etimología, significado léxico, información pragmática o de uso y datos extralingüísticos de las palabras que incluye, según sea el perfil que pretenda cubrir.

Malkiel dice que los diccionarios se distinguen con base en tres categorías (Landau, 1991: 6-7):

- a) por su rango (tamaño y alcances): si es monolingüe, bilingüe o multilingüe y por su concentración de los datos léxicos;
- b) por su perspectiva o enfoque: si es diacrónico o sincrónico y si se organiza alfabéticamente, por sonidos, por conceptos o por otros medios y,
- c) por su presentación del material: qué tan amplias y/o completas son sus definiciones (p. e. si ofrece sólo correspondencias entre palabras o conceptos de éstas), la forma de documentación verbal que emplea (citas, frases, referencias) y si incluye ilustraciones y otras características especiales como pronunciación e información de uso.

Ahora bien, de acuerdo con el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española (DRAE), el diccionario es un “libro en el que se recogen y explican de forma ordenada voces de una o más lenguas, de una ciencia o de una materia determinada” (<http://buscon.rae.es/drae/>), a lo que según Porto Dapena debería agregarse una función pedagógico práctica si se considera que cuando se le consulta ello sucede con miras a esclarecer una duda que puede partir de dos circunstancias diversas: reafirmar un concepto y su forma de empleo y/o conocer

propriadamente el significado de una palabra, en ambos casos bajo un carácter de aprendizaje.

Mediante esta diferenciación es posible establecer una más en cuanto al origen de la consulta: a) por duda de interpretación: cuando la persona no entiende un vocablo que escucha o lee y acude al diccionario semasiológico y, b) por duda de expresión: cuando se tiene en claro el concepto que se pretende referir pero se desconoce la palabra correspondiente y entonces se ocupa un diccionario ideológico u onomasiológico.

Es así que cada diccionario cuenta con un propósito determinado, según sea el público al que vaya dirigido y según el tipo de dudas que pretenda aclarar en la consulta; en general, éste puede servir para: traducir entre idiomas, decodificar términos específicos de un ámbito, perfeccionar el manejo cotidiano de la lengua y desarrollar el conocimiento. Sin embargo, nunca estará en la situación de satisfacer todas y cada una de las solicitudes que se le hagan, puesto que se le elabora de acuerdo con fines concretos y se le establecen un contenido y una estructura particulares.

Como precisa Zgusta, sólo las lenguas muertas podrían ser descritas exhaustivamente en un diccionario porque éstas no continuarían produciendo nuevas oraciones (Landau, 1991: 17); las lenguas vivas en tanto, resultan dinámicas por el mismo grupo de individuos que las emplean y que las van modificando cada día.

Hay por otro lado, trabajos sintetizados en libros de dimensiones muy pequeñas, llamados 'de bolsillo' y que son elaborados para mercados específicos, p. e. los de turistas o los de 'escolares', aunque de estos últimos también llegan a encontrarse construcciones que por conservar un carácter formativo, ofrecen una elaboración más amplia, de carácter enciclopédico. Este es el caso también de los que se

enfocan en un área, cuya descripción de los términos que le competen es más profunda de la que puede obtenerse en cualquier otro trabajo.

Los alcances del diccionario se definen pues, por las necesidades y los temas que busca cubrir.

Ahora bien, en el diccionario las palabras no existen en forma separada aunque así pueda parecer a quien lo consulta: éstas se encuentran relacionadas por la similitud o la diferencia en sus significados, por pertenecer a un mismo campo conceptual, etc.

Por su parte, el diccionario especializado en un ámbito –como el que se presenta en este trabajo- conserva características muy propias, comenzando por el hecho de que del gran conjunto de vocablos recopilados en la investigación selecciona aquellos que se refieren concretamente al área en la cual se enfoca para conformar a partir de entonces términos concretos y no tanto palabras de uso común (Sterkenburg, 2003: 154-155).

El propósito principal de este tipo de diccionario es facilitar la comunicación entre los especialistas del campo que trabaja, pero siempre en consideración de otros usuarios semiexpertos y no expertos interesados en el tema, para quienes habrá de constituirse como una herramienta en su incipiente recorrido a través de un conocimiento determinado. Es así que en su macroestructura puede optar por la conformación alfabética, o bien, por una organización sistemática que parta de determinada relación entre conceptos.

Según Haensch, las obras lexicográficas se clasifican en (Haensch, 1982: 95-120):

- a) Onomasiológica: ideológica, por materias o conceptos; puede ordenarse por contenidos relacionados y ser plurilingüe (bilingüe o multilingüe).
- b) Pictórica: con imágenes que refieren objetos para luego asignarles significantes.

- c) Ortoépica: de pronunciación de palabras.
- d) Ortográfica: de grafía de palabras.
- e) De sinónimos y antónimos: según relaciones estructurales del sistema lingüístico.
- f) Etimológica.
- g) De neologismos y voces extranjeras.
- h) De LE.
- i) Semasiológica: explica el contenido de los significantes, sigue un orden alfabético y es generalmente monolingüe.
- j) Enciclopédica: todo conocimiento humano sobre alguna materia, puede ser general (universal) o especializada, de donde se desprende el:
 - Diccionario enciclopédico: híbrido, con descripciones enciclopédica y lingüística.

Tal clasificación se basa en una serie de criterios que pueden verse asociados en un único trabajo, a saber (Haensch, 1982: 126-187, ejemplos del autor):

1. Formato y extensión: tamaño y número de entradas, de acuerdo con su finalidad.
2. Carácter lingüístico o enciclopédico: en ambos casos con definiciones, pero con orientaciones respectivas hacia: a) sus peculiaridades lingüísticas mediante una metalengua o, b) la ampliación de la información sobre determinada materia; en este sentido, el carácter del diccionario enciclopédico es mixto.
3. Sistema lingüístico: fuentes de información consultadas (autoridades, textos, grabaciones de usos comunes) y ejemplos propuestos (citas de fuentes o propios del autor).
4. Número de lenguas: a) monolingüe: con definiciones y datos lingüísticos o, b) plurilingüe (bilingüe o multilingüe): con equivalentes en otras lenguas.
5. Selección del léxico:
 - a) Vocabulario general o parcial: integrales de una lengua o selectivos, según marcación: 1) diatópica: dialectos, subdialectos y hablas locales

de una lengua; 2) diastrática: sociolectos o 'jergas', en cuyo caso suele registrarse para diferenciaciones en diccionarios generales: *poet.* = poético, *lit.* = literario, *cult.* = culto no literario, *fam.* = familiar, *pop.* = popular, *vulg.* = vulgar, o bien, ninguna indicación si se le considera neutro; 3) diatécnica: tecnolectos; 4) diafásica: con marcaciones según matices: *despectivo*, *hipocorístico*, *insultante*, *burocrático*, *eufemístico*, *humorístico*, *irónico*, *hiperbólico*, etc. e incluso según el usuario, por ejemplo con *infant.* = lenguaje infantil; 5) diaintegrativa: extranjerismos, para los cuales pueden ofrecerse correspondencias en la misma lengua; 6) dianormativa: variantes contrarias al 'buen' o 'correcto' uso de la lengua (gráficas, fonéticas, gramaticales o semánticas). Marcaciones que pueden conjuntarse en diversos trabajos.

- b) Codificación exhaustiva o selectiva: 1) integral o parcial (especializada), 2) diccionario de uso (fin de consulta) o de aprendizaje (de carácter más académico), 3) con marcación diafrecuente de vocablos: según frecuencia de uso localizada.
 - c) Criterio cronológico: a) sincrónico o, b) diacrónico (histórico o etimológico), donde pueden distinguirse los vocablos: 1) con marcación cero o neutra: *mesa*, *trabajar*, 2) con 'arcaísmo de uso': *aqueste* = este, *siniestro* = izquierdo, 3) propios de otras épocas, reconocibles en una novela, película o estudio histórico, 4) cayendo en desuso: *servicio*, *WC* = excusado y, 5) neologismos.
 - d) Carácter prescriptivo (normativos: académicos, escolares, de dudas y dificultades, de pronunciación, ortográficos, de normas) o descriptivo.
6. Ordenación de materiales: con una macroestructura: a) semasiológica: analógico, por significantes, en orden alfabético o, b) onomasiológica: ideológico, por conceptos, con diversas clasificaciones sistemáticas (puede tener índices alfabéticos según las materias y uno completo al final).
7. Finalidades específicas de diccionarios: definatorios (monolingües); de equivalentes (plurilingües, de comprensión y producción de LE); de uso y de aprendizaje; terminológicos; dialectales; de jergas; de neologismos; de

arcaísmos; de frecuencia; etimológicos; históricos; de extranjerismos; de abreviaturas (generales o parciales); onomásticos (etimología de nombres propios: personas o lugares); paradigmáticos (relacionales de palabras: sinónimos, antónimos y parónimos como *alocución* – *elocución*); ortoépicas (pronunciación); ortográficas (grafía y variantes, como *hierba* – *yerba*); sintagmáticos (palabras en un contexto: construcciones gramaticales, frases hechas, refranes, citas, modismos): de construcción y régimen (nombres, adjetivos, verbos), de colocaciones (estilo), de fraseología y modismos, de refranes y dichos, de citas y frases célebres; gramaticales (reglas y ejemplos); de dudas y dificultades (problemas lingüísticos en lengua materna o LE).

8. Presentación impresa (convencional) o electrónica.

En tanto Martínez de Sousa, cuya formación y experiencia es de editor, dice que el diccionario es una recopilación de palabras, locuciones, giros y sintagmas de una lengua, generalmente dispuesta en orden alfabético, de la que pueden distinguirse los siguientes aspectos con base en su disposición de materiales (1995: 115-117):

1. Clasificación. Criterio: a) léxico: define unidades léxicas (ULs); b) sintagmático: presenta una UL en relación con otras, formando sintagmas, frases u oraciones; c) paradigmático: no define sino que enlaza ULs con intenciones diversas; d) terminológico: explica ULs de lenguajes especializados; e) enciclopédico: mezcla los criterios léxico y terminológico y, f) otros: historia, lengua, presentación y ordenación de materiales, formas y modalidades de edición, extensión y formato y, publicación.
2. Descripción. Indicación de número de volúmenes, de páginas (de toda la obra o de cada volumen), de columnas por página, de entradas registradas, de artículos y de ilustraciones (de toda la obra o de cada volumen, indicando cuáles son a color); formato, medida de columnas y, ojo y cuerpo de composición.

De acuerdo con este autor, las partes que componen al diccionario son (1995: 118-121):

1. Pliego de principios. a) Número par de páginas en blanco llamadas cortesía y, b) principios del diccionario que anteceden al cuerpo de éste y pueden conformarse por: portadilla (página impar anterior a la portada que lleva el título de la obra), contraportada (dorso de la portadilla donde puede aparecer el nombre de la colección y su director si los hay y/o el retrato del autor), portada (página principal que lleva el título, el autor y al pie el nombre de la editorial; número de volumen, cantidad de artículos e ilustraciones, etc.), página de derechos o créditos (traductor, grafista, poseedor de derechos de edición con signo © y año de última edición, editorial, números de depósito legal y de ISBN, país y año de impresión), presentación (de la obra), prólogo (siempre en página impar), introducción y normas de empleo (explicación de componentes de la obra y de su manejo) y, lista de colaboradores y de abreviaturas (al principio, como guía).
2. Cuerpo. Todo material léxico recogido y ordenado en artículos con posibles ilustraciones.
3. Finales. De darse, puede consistir en: anexo (documentos, estadísticas, gráficos, cuadros, ilustraciones y textos en relación con materia de diccionario), apéndice (cuestiones gramaticales), correspondencias de entradas en LE, cronología, bibliografía e índices (alfabéticos, de materias y de nombres).

Conforme a la tipología establecida por Martínez de Sousa para el diccionario, el prototipo aquí presentado se ubica alrededor de los siguientes estratos por sus características²:

- De cosas: de tipo enciclopédico, define conceptos, describe objetos y narra hechos o procesos; por lo regular no incluye determinaciones gramaticales (preposiciones, conjunciones, pronombres, artículos, etc.) sino sólo

² Ésta no contempla como tal al diccionario cultural, que más bien corresponde a Lara, como se verá más adelante.

nombres de cosas (conceptos abstractos, personas, herramientas, animales, hechos culturales, etc.).

- Descriptivo: registra una selección representativa del léxico ocupado en la realidad verbal, sin criterio purista o restrictivo, partiendo de la idea de que “la filología moderna no se contenta ya con operar sobre una selección de vocablos, aunque sea copiosa: exige que se ponga a su alcance la totalidad de los hechos lingüísticos a que ha dado lugar la evolución y crecimiento del idioma desde su nacimiento y tanto le interesa para su estudio el arcaísmo como el neologismo, lo castizo y lo bárbaro, lo plebeyo y lo culto, lo general y lo local” (Casares, citado en Martínez de Sousa, 1995: 133). Estos diccionarios “miran con toda atención al habla actual, procurando inventariarla toda, sin preocuparse mucho de la selección ni de lo que pueda tener, o no, condiciones para perdurar; no un léxico *tesoro*, sino un léxico *total*, menos ambicioso de pureza normativa, más afanado en el acopio de todos los bienes, sean ricos, sean de escaso valor” (Menéndez Pidal, citado en Martínez de Sousa, 1995: 133-134).
- Enciclopédico (o de cosas o de materias): con una descripción enciclopédica añadida a la información gramatical y a la definición; puede tener desde un solo volumen hasta donde sea posible, con un número de páginas indefinido. Sus características son: orden alfabético, autoría de artículos firmada como garantía de seriedad, dirección bajo especialistas en lexicografía, biografías, nombres geográficos, ilustraciones, artículos con bibliografía acorde a su extensión y con remisiones entre sí y previsión de suplementos posteriores actualizados. La enciclopedia asimismo, se distingue porque puede tener un orden de materiales según criterios: temáticos, sistemáticos o metódicos, en tanto el diccionario especializado ordena alfabéticamente las entradas de una materia y puede ser sólo terminológico o también enciclopédico, por lo general sin la parte de diccionario de lengua. Un modelo híbrido sería aquel que hace un registro separado de lengua y de cosas, que puede estar o no en un solo

encuadernado, como el *Pequeño Larousse*, cuya información es cultural pero también objetiva y científica.

- Especializado (o monográfico): registra vocabulario de una ciencia, técnica o arte.
- Monolingüe (u homogloso o unilingüe): escrito en una sola lengua.
- Semasiológico (o de palabras): registra voces seguidas de sus significados, generalmente en orden alfabético.
- De uso: descriptivo y sincrónico, selecciona y define las palabras más corrientes entre los hablantes de una comunidad; rompe con la tendencia hacia la fijación del lenguaje de la lexicografía académica al recoger la lengua hablada y escrita sincrónicamente y sin criterios puristas o normativos.

2.2 El diccionario de lengua, la enciclopedia y el diccionario enciclopédico

De entrada es menester establecer una distinción entre estos tres tipos de trabajo lexicográfico, con miras a definir luego al diccionario cultural.

Según Landau (1991: 5), los diccionarios se encargan de enlistar palabras en orden alfabético y describir sus significados, la mayoría de ellos con una inclusión de aspectos relevantes en cuanto a forma de escritura, pronunciación, etimología, empleo, sinónimos, gramática e ilustraciones. En tanto la enciclopedia se presenta como una colección de artículos con respecto a alguna área de conocimiento, cuya información es más vasta que la que podría localizarse en un diccionario.

Por su parte, Lara dice que el diccionario de lengua tiende a las palabras, mientras que la enciclopedia y el diccionario enciclopédico lo hacen hacia los objetos (1990: 213). Esto es, el diccionario de lengua se inserta en un ámbito meramente lingüístico porque se ocupa de los nombres de las cosas y de cómo ellos son empleados por los usuarios de la lengua al construir oraciones: sustantivos,

verbos, pronombres, preposiciones, conjunciones; todos éstos con marcas de conjugación, etimológicas, sintácticas, pragmáticas, etc.

Por otro lado se halla la enciclopedia, que se enfoca en lo que definen estos nombres y no en especificaciones lingüísticas, poco se interesa por los verbos y otorga especial atención a los nombres propios y comunes que son trascendentales en la construcción de un conocimiento del mundo, para lo cual eventualmente agrega imágenes (dibujos, diagramas, fotografías) que refieren al objeto en sí y no al signo.

El diccionario dice lo que significa algo, la enciclopedia dice y muestra lo que ello es; el primero define el sentido de las palabras y la segunda se orienta hacia la naturaleza de los objetos que describe (Lara, 1990: 225,230). Dado que la lengua es el medio por el cual se construyen conceptos acerca de la realidad, el diccionario mantiene cierta particularidad con respecto a la enciclopedia.

El trabajo enciclopédico implica la recolección de los datos generales que constituyen el saber humano: no sólo se trata de vocablos y sus significados, sino de todo lo que éstos envuelven y aquello con lo que se relacionan.

De igual forma, se trata de “mayores posibilidades en cuanto al número de entradas, dado que [se] estudia la realidad, siempre más amplia y compleja que el vocabulario [...] de ahí que un artículo enciclopédico no se limite escuetamente a ofrecer una definición, sino que a ésta añade multitud de datos de la más variada índole” (Porto Dapena, 2002: 45).

Así por ejemplo, cuando se apunta la definición de un ingrediente de un platillo no sólo se realiza su descripción sintetizada sino que a ésta se agregan datos que ofrezcan a quien realiza la consulta una visión más amplia en el sentido de acercarle a todo lo que se involucre con el vocablo: color, olor, sabor, etc.

Por su parte, el diccionario enciclopédico consiste en una amalgama de estos dos tipos de investigación, caracterizándose “por reducir al máximo la parte enciclopédica de los artículos, cuyas informaciones suelen venir además acompañadas de ilustraciones que facilitan la comprensión” (Porto Dapena, 2002: 47); éste se distingue desde la forma de sus entradas, donde la parte morfológica y sintáctica que usualmente se encuentra en todo trabajo lexicográfico es reducida y hasta eliminada por ceder su importancia y su espacio a otro tipo de información, constituido por una serie de factores relacionados mediante diversas circunstancias con el vocablo en cuestión.

2.3 El diccionario cultural y el término especializado

El diccionario cultural se concibe mediante la idea de que el empleo de la lengua es particular de cada grupo social y de que, en consecuencia, la definición lexicográfica no es otra cosa más que “una reconstrucción del significado socialmente construido” (Lara, 1997: 262).

Desde esta perspectiva, todo trabajo lexicográfico tiene de hecho una naturaleza cultural, puesto que surge de la misma sociedad que ocupa la lengua como el medio por el cual se constituye y evoluciona. Eliminar la parte cultural equivaldría a sustraer esa parte humana que otorga dinamismo a la lengua: convertirlo en “información objetiva pura” (Lara, 1995: 42).

Sin embargo, lo característico del diccionario cultural es su modo de ofrecer la información, que responde al por qué un objeto es importante para la sociedad. La cultura es un fenómeno social, es una colectividad la que va valorando sus experiencias; en este sentido, el diccionario cultural indica para qué sirven las cosas que define, lo que requiere de la consideración de tres elementos:

- 1) forma de recopilación del material léxico, que deberá provenir de todo sector que emplee la lengua estudiada;
- 2) papel de quien recolecta y/o conforma los datos y,

3) reconstrucción de la información obtenida para el diccionario, en un trabajo que deberá ir más allá de la descripción sintetizada.

Por otro lado, de acuerdo con Lara, el trabajo del léxico especializado sirve para dos propósitos (1989: 10):

- a) reconocer la realidad de un vocabulario concreto y,
- b) otorgar a esa realidad un marco de reflexión que permita entenderlo y ubicarlo social y culturalmente y, asimismo, apoyar a los usuarios del mismo a precisarlo y reglamentarlo.

Todo signo lingüístico –también el término especializado- se construye a través de un grupo de factores de orden biológico y social que lo sitúan en un lugar específico (cultural e histórico) dentro del inventario del conocimiento humano. La significación del objeto se forma por dos aspectos que deben ser reunidos en la teoría de la significación: 1) uno perceptivo, que al partir de una facultad biológica resulta universal pero que al mismo tiempo es individual dada la particularidad de la conexión sináptica de cada persona y que es estudiado por la psicolingüística y, 2) uno social, puesto que la significación es producto del proceso comunicativo, tema de estudio para áreas como la teoría del discurso, la lexicografía, la pragmática y la sociolingüística.

El carácter cultural y universal del término especializado puede ubicarse mediante 4 estratos (Lara, 2001: 221-238):

- a) El de la formación de prototipos: cuya base es perceptiva y fisiológica; sirven para objetivar, identificar y aprehender al mundo conforme a la experiencia, por lo cual son sólo representaciones parciales -según lo que los sentidos perciben- que al ser reconocidas reciben un nombre.
- b) El de la formación de estereotipos: determinados por el ámbito social, son la serie de hechos y objetos específicos que un contexto cultural destaca y que pueden ser tan dinámicos como la misma sociedad. “Si el prototipo es

un hecho físico-fisiológico producto de la percepción, el estereotipo es el hecho social del conocimiento” (Lara, 2001: 227).

- c) El de la formación del significado verbal: conforme a la experiencia social (necesidades y valores) de los hablantes, es un efecto o producto de una cultura que busca una especificidad más allá del prototipo y aún del estereotipo.
- d) El de la formación del significado especializado: impulsado por la división social del trabajo, con la cual las comunidades se dedican a labores particulares que requieren un léxico concreto. El vocabulario especializado también se ve promovido por la necesidad de traducción entre lenguas, cuando determinados vocablos se convierten en términos técnicos (tecnológicos, comerciales o científicos).

El término especializado sólo se distingue de otros signos lingüísticos porque suele ser ocupado por áreas específicas con miras a lograr una mayor precisión. Éste se construye neológicamente a través de la abstracción de un significado ordinario, por arbitrio pero también por convención, evitando la polisemia y la evolución semántica natural aunque buscando una universalidad de uso.

3. METODOLOGÍA

3. Metodología

Todos los idiomas y los hablantes del mundo poseen un léxico ilimitado porque éste aumenta, varía o desaparece de forma ilimitada también (a nivel lengua e individuo); esto a diferencia de los otros elementos que constituyen el manejo de la lengua, puesto que un periodo de tiempo determinado sirve para la apropiación de las reglas fonéticas y sintácticas en cualquier hablante, mientras que el léxico mantiene un proceso de evolución continuo con un dominio muy difícil de precisar. Y a diferencia desde luego de los diccionarios, que sí son finitos y cuya recolección de información depende del objetivo perseguido.

La mayor variación de la lengua se encuentra justamente en el léxico por el hecho de que ésta evoluciona mediante el habla: los usuarios van ajustando de continuo lo que consideran necesario para su comunicación al tomar palabras que escuchan de otras lenguas, inventar términos nuevos, conformar uniones de vocablos y promover traspasos de vocabulario entre grupos sociales.

Si el diccionario describe significados, ofrece rasgos de palabras y dirige la comprensión de la lengua entre los hablantes, consecuentemente para el lexicógrafo (Lara, 1985: 322): a) la semántica es su preocupación, b) la estadística es su conflicto y, c) la normatividad lo pone en crisis.

Al realizar su trabajo éste se ocupa de la lengua, pero además de múltiples ámbitos a un mismo tiempo. Parecería que “tendría que saberlo todo” (Haensch, 1982: 12) por las áreas tan diversas que debe tratar y conocer para hacer las definiciones correspondientes.

Asimismo, la técnica lexicográfica es escasamente abordada en los programas académicos del estudio de la lengua, por lo cual parece también que “los lexicógrafos son, en cierto modo, autodidactas y los métodos lexicográficos, en muchos casos, verdaderos secretos de editoriales” (Haensch, 1982: 14).

En efecto, de acuerdo con Lara el lexicógrafo se hace en el trabajo; este autor asevera que enseñar lexicografía es fácil porque se constituye por una serie de criterios, mas lo difícil es la aplicación de tal conocimiento, que se convierte en arte: “por eso la lexicografía es el arte de hacer diccionarios”³. El lexicógrafo debe distinguirse entonces por su sensibilidad hacia la lengua, tanto como por su habilidad para escribir.

3.1 Proceso de investigación para el Diccionario Cultural Culinario de Guerrero, México

En mi caso, el proceso de investigación que determiné para la realización del presente trabajo es el siguiente:

Paso 1. Investigación de campo: entrevistas a personas que preparan comida mexicana: puestos y locales de antojitos, mercaderes, amas de casa, chefs en formación, chefs de restaurantes, etc. en el estado de Guerrero, México.

Paso 2. Investigación bibliográfica: recetarios y libros de cocina de chefs y cocineros especializados en culinaria del sur mexicano; consulta de otros diccionarios como referencia.

Paso 3. Base de datos: conformación de corpus con los vocablos registrados.

Paso 4. Trabajo escrito: elaboración de prototipo de diccionario cultural con base en usos frecuentes de vocablos y recetarios de la comunidad culinaria de Guerrero, México.

³ Lara, Luis Fernando, mesa redonda “El Diccionario del Español de México y la lexicografía hispánica”, El Colegio de México, 12 de septiembre de 2007.

3.2 Recolección de datos léxicos

Para ubicar el léxico de una lengua puede partirse de dos tipos de fuentes combinables (Sterkenburg, 2003: 18): a) las primarias: corpus y textos literarios y, b) las secundarias: investigación de campo, otros diccionarios, enciclopedias y sitios de Internet; sin embargo, para uno perteneciente a un ámbito concreto debe ocuparse un método que asegure que las fuentes consultadas corresponden en efecto a ese sector particular.

Asimismo, para hacer una delimitación del estado de lengua del que forma parte el léxico a abordarse en un diccionario actual puede partirse de la idea de que hoy en día la convivencia va de generaciones de 1920 a 2000, considerando que un niño debe tener 7-8 años para dominar el léxico fundamental: este periodo constituirá la contemporaneidad de la lengua (Lara, 2006: 186).

En el recabado de los datos léxicos debe cuidarse no dañar su calidad, pues si a la forma dialectal o antigua utilizada por cierta comunidad se agrega la propia corrección o modernización del término, la investigación estará falseada.

La muestra debería integrar diversos representantes de la comunidad hablante de la lengua o el ámbito estudiado, que presenten algunas variables: edad, escolaridad, ocupación, gustos, preferencias y hábitos, con miras a que los resultados obtenidos sean caracterizadores del grupo (pragmáticos), aunque no totalizadores del léxico conocido por ellos. No obstante, en el caso concreto de mi trabajo de investigación la muestra sí conserva una delimitación, toda vez que trata un ámbito –el culinario- y una región geográfica –Guerrero- específicos.

En la recolección de la información pueden emplearse cuestionarios, siempre que se cuide que en el asunto tratado y en la forma de preguntar sobre éste no influya (al menos no excesiva o tendenciosamente, puesto que es imposible aspirar a una objetividad y que en el proceso participan hasta la cortesía y la empatía) la

perspectiva o intención del investigador. Sin embargo, para fines del propio trabajo lexicográfico, este cuestionario más bien servirá como un guión de entrevista y no como un instrumento a ser resuelto por la persona entrevistada.

Si el objetivo es lograr algo más espontáneo, entonces puede proponerse un tema de conversación de acuerdo con el centro de interés que se tenga; interacción que deberá ser grabada para luego proceder al registro en el corpus correspondiente del vocabulario empleado.

3.3 Estudio cualitativo del léxico

El estudio lexicográfico revela el empleo de los vocablos que mantiene una comunidad hablante en un momento o lugar específico: “se trata de un producto lingüístico desligado de su autor, que se presenta como vocero de la sociedad misma, como la manifestación lingüística de la memoria social del léxico, orientada al entendimiento y por el entendimiento” (Lara, 1997: 104).

Consecuentemente, como forma de prever la subjetividad en la significación de las palabras debe hacerse una preparación del análisis que conste de:

- a) una delimitación del estado de lengua del que forma parte el léxico: momento histórico o generaciones de seres que conviven en una misma época y se comunican entre sí;
- b) claridad acerca de las realidades dialectales: para tomarlas en cuenta durante el análisis si fuera necesario, aunque preferentemente deberán ocuparse datos correspondientes a un mismo dialecto o lengua;
- c) ubicación de mezclas de las tradiciones verbales: populares (que surgen en el contacto directo y espontáneo) y cultas (que se transmiten de generación en generación de acuerdo con patrones socioculturales) y,
- d) distinción entre significado y designación en el modo de usar las palabras.

El recolector de los datos debe tener muy presente que su función es meramente informativa y no formativa, por lo cual no debe darse a la tarea de ‘corregir’ o modificar de manera alguna el léxico localizado (ni en la entrevista ni en el registro en el corpus). Si ello sucediera, la información obtenida estaría falseada porque no correspondería al empleo auténtico que tienen los hablantes de la zona que se investiga.

En este sentido, lo recomendable es incluir en el diccionario algunos datos que sirvan para renombrar, ejemplificar, citar aplicaciones, etc.; lo que sea útil para la comprensión de las definiciones y de las formas de uso de aquellos vocablos en los que se prevea que pueden prestarse a ambigüedades y confusiones a la hora de que el lector realice la consulta (Landau, 1991: 156): palabras, frases y significados inusuales; jerga y expresiones coloquiales; términos especiales y técnicos; extranjerismos, neologismos y solecismos e información de escritura. En general, plasmar aquello que corresponda a la realidad del estado de la lengua observada.

3.4 Reglas generales de conformación del corpus

En cuanto a la preparación del corpus, este proceso comenzará por la conformación de una muestra léxica cuyas condiciones a cuidarse serán: a) selección aleatoria, b) recolección variada, c) cantidad determinada y, d) riqueza léxica que ofrezca para el análisis. Información que deberá ser suficiente para la posterior realización de las definiciones en el diccionario, aunque siempre deberá contemplarse que los alcances de la investigación tendrán un límite que en este caso será representado por la validez temporal de uso del léxico, dado que la lengua es dinámica y que el vocabulario es modificado de continuo por los propios hablantes (para lo cual el diccionario podrá ser sometido a renovaciones y ampliaciones en el futuro).

Se deberá entonces: a) mantener cierta medida cuando se seleccione la información a incluirse en el diccionario para no correr el riesgo de, p. e., agregar un término que tan pronto como comenzó a usarse en una comunidad desapareció y, b) tener presente que otra limitante es el propio investigador que realiza el trabajo de recolección y/o de definición, pues suele suceder que algún detalle e incluso algún término pueda faltarle. En torno al volumen del léxico, el propio corpus lo determinará.

No hay un número definido de personas entrevistadas: “el corpus se vuelve suficiente a partir del momento en que siguen creciendo las ocurrencias y es cada vez más difícil encontrar vocablos nuevos [...] la suficiencia de un corpus depende de su riqueza léxica, más que de su tamaño medido en ocurrencias” (Lara, 2006: 156-157).

Conforme van siendo recopiladas las palabras, éstas deben ser organizadas en una base de datos preferentemente diseñada con antelación y que cubra los aspectos referentes a los contextos de empleo que, según se considere, podrían localizarse dentro del vocabulario de los usuarios de la lengua. La recomendación es que el léxico encontrado mantenga un orden en el corpus, p. e. alfabético y no por día de trabajo, con la intención de que la información sea fácil de ubicar, no sólo por quien desarrolla el propio corpus y/o define luego los conceptos en el diccionario (para lo que habrá de consultarlo de continuo) sino también por aquellos que puedan requerirlo en trabajos futuros.

El corpus debe constituirse con ejemplos de uso de los vocablos en las diversas situaciones observadas, toda vez que esta información es el punto de partida para realizar las designaciones correspondientes; sin embargo, es conveniente que la congregación de los datos sea breve por efectos de tiempo y espacio (Sinclair, en Sterkenburg, 2003: 189): p. e., que se limite a una frase o enunciado donde se inserte la palabra y se distinga su empleo. Como soporte de información, una alternativa viable es dejar una columna en la base de datos para comentarios

alternos que puedan ser útiles y/o relevantes a la hora de determinar el texto definitorio.

3.5 Corpus para el Diccionario Cultural Culinario de Guerrero, México

En mi caso, para la elaboración del corpus hice un análisis semántico de las unidades lingüísticas pertinentes al tema tratado, en tanto en el prototipo del diccionario contemplé sólo las propias palabras y sus definiciones, en razón de que se trata de un trabajo lexicográfico de tipo cultural que, aunque evidencia tal análisis previo, no requiere la inclusión de categorías lingüísticas para sus usuarios potenciales.

Consideré viable elaborar mi propio corpus y no partir de otros existentes con el objetivo de autenticar mi investigación, que como he venido mencionando, se enfoca en un área y una zona geográfica concretas.

Así pues, diseñé un instrumento de recolección de información mediante el cual pudiera darme a la tarea de realizar y grabar entrevistas de personas relacionadas con la preparación de la comida mexicana del estado de Guerrero: desde amas de casa y mercaderes, hasta chefs en formación y en servicio; determiné una serie de preguntas a servirme como guión de la entrevista, mismas que se ajustarían a las condiciones del sitio y el momento en el que me encontrara, la persona con quien estuviera hablando y el aspecto específico dentro de la culinaria al que me estuviera refiriendo, como se verá a continuación.

Asimismo, a sugerencia de mis asesores decidí comenzar con una presentación que precisara el propósito de mi trabajo, para luego profundizar en mi centro de interés:

Introducción		
<p><i>Hola, buenas tardes. Oiga, ¿podría dedicarme unos minutos para hablar de comida? Este es un tema que me gusta y me interesa mucho y por eso estoy realizando una investigación para mi tesis. ¿Podemos platicar?</i></p>		
Enfoque en:	Lugares/personas para aplicación:	Preguntas a realizar:
Ingrediente	Vendedores en mercados y tiendas, trabajadores de bodegas de alimentos, pescadores, campesinos	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Cómo se llama? 2. ¿Es de alguna temporada? 3. ¿Para qué se emplea? 4. ¿Cuál es la comida típica que se hace con él aquí?, ¿es de alguna fecha o celebración?
Platillo	Cocinas de restaurantes, escuelas de cocineros, puestos de antojitos, amas de casa	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Cómo se llama? 2. ¿Qué ingredientes lleva? 3. ¿Cómo se hace?, ¿tiene alguna preparación especial de tiempo, utensilios o forma de cocinarlo?
General	Calles principales, centros de congregación, clientes de restaurantes, mercados y tiendas	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Cuál es su comida preferida? 2. ¿Sabe qué es lo que lleva? 3. ¿Sabe cómo se prepara? 4. ¿Es de alguna fecha o celebración?

Por otro lado, en la planificación de las entrevistas determiné una ruta con la cual pudiera optimizar mi disponibilidad para recorrer el mayor número de poblados posible en el estado, misma que presento a continuación marcada con una línea roja sobre el mapa de Guerrero dividido en cuatro, según el orden de mi trayecto: 1) zona norte, 2) zona centro, zona de montaña, Acapulco y Costa Chica, 3) Costa Grande y, 4) Tierra Caliente.



Guía Roji Por las carreteras de México 2007, planos 28, 29, 31 y 32.

El registro del vocabulario localizado lo realicé cada día al final de la jornada de entrevistas en un corpus en el que determiné los apartados: *número, vocablo, frecuencia, contexto de uso y dicho por*. Concluido este trabajo, procedí a la elaboración del prototipo del diccionario.

3.6 Elaboración del diccionario

Conformado el corpus y planificadas las características que tendrá la presentación del trabajo escrito, el paso siguiente es analizar los datos con el objetivo de ir definiendo cada uno de los vocablos en la microestructura. Esto se efectúa conjuntando los diversos usos que las personas hacen de la palabra en una variedad de situaciones, con base en una recurrencia (Sinclair, en Sterkenburg, 2003: 167) que da lugar a una designación lo más sintetizada y generalizada – aunque al mismo tiempo puntualizada-, así como comprensible posible; en este caso, otorgando relevancia además a lo que en concreto ofrece el concepto al ámbito que trata el diccionario.

Este proceso no necesariamente se realiza en orden alfabético, tal como se presenta la información en el diccionario; en la construcción de las definiciones hay un continuo traslado entre los vocablos cuya relación sirve para la descripción de cada uno de ellos.

Ahora bien, la definición lexicográfica se distingue porque procura ofrecer una explicación entendible para la mayor cantidad de sus lectores; la practicidad con la que ésta se elabora se ve reflejada al momento de la consulta. Entonces, es menester considerar a los usuarios potenciales del diccionario en la conformación del mismo: si se trata de un trabajo destinado a un público con características específicas –p. e. los insertos en la culinaria-, debe procurarse que cubra de manera suficiente las expectativas que éstos puedan formarse en torno a la herramienta que se les presenta (Varantola, en Sterkenburg, 2003: 229-230).

Sin embargo, puesto que: a) un diccionario puede ser requerido por cualquier persona en un momento dado y, b) se le solicita para propósitos muy concretos de conocimiento, éste debe tener como premisas la claridad y la sencillez, tanto en los términos que ofrece como en su propio sistema de organización; de ahí que en su inicio incluya una serie de indicaciones, p. e. en cuanto a abreviaturas y marcas empleadas, cuyo propósito es describir tan claro como sea posible todos los tipos de datos incluidos en el diccionario para que éstos sean ocupados e interpretados en la consulta y que se localizan de forma más frecuente en el trabajo enciclopédico por la cantidad de información que maneja.

De acuerdo con Zgusta, los principios de la definición lexicográfica son (Landau, 1991: 124):

1. Todas las palabras dentro de una definición deben ser explicadas.
2. No deben incluirse vocablos más difíciles de entender que la propia palabra definida.
3. La palabra no debe ser empleada en su misma definición; tampoco sus derivaciones o combinaciones, a menos de que éstas tengan su propia definición de manera separada a la del vocablo.
4. La definición debe corresponder al empleo de la palabra en el habla.

Consecuentemente, la recomendación es (Landau, 1991: 124-125, 129, 131):

- a) evitar la circularidad: que puede volver muy difícil la consulta y hasta imposibilitarla cuando A se define en términos de B y B de A, o bien, cuando A se define en los mismos términos de A;
- b) definir cada palabra usada en alguna definición: para que, en caso de no ser entendida, pueda a su vez ser consultada por el lector en su búsqueda de la definición original y,
- c) definir la palabra de la entrada: no sólo ofrecer su uso sino la propia definición, respondiendo de forma directa a la cuestión de qué es lo que refiere y otorgando esta información inmediata al lector (no ocupándola para describir procedimientos y acciones relacionados con ella).

Por otro lado, Rey-Debove (citada en Porto Dapena, 2002: 291, ejemplos del autor) considera innecesario el empleo de fórmulas introductorias en la definición, a las que ella llama “expresiones parásitas”, aunque en algunos casos éstas llegan a requerirse para la claridad de la construcción, como en “Aguileño. Dícese del rostro largo y delgado”; asimismo, existen definiciones donde se ocupan sustantivos que, aunque tengan que ver de antemano con lo que se describe, mantienen una aparición justificable: “Ladrar. Emitir el perro sus gritos característicos”.

Entonces, deben seguirse las instrucciones de colocar primero los elementos esenciales y luego los incidentales, entrar con la definición en sí (no con frases introductorias como *término que significa...* o *término que refiere...*), realizar los borradores necesarios hasta que se considere que ésta no será malentendida (evitar ambigüedades); apelar a la mayor simplicidad, brevedad, consistencia, dirección y claridad posibles y procurar que la definición, aparte de que pueda incluir la apariencia, el propósito y la composición de lo descrito, corresponda a aquella propiedad que la mayoría de los hablantes demuestren como fundamental en su uso. En este proceso resulta también de utilidad tomar como referencia otros diccionarios y consultar a especialistas en lexicografía para solicitarles su apoyo en cuanto a revisión y corrección.

3.6.1 Estructura

La tradición lexicográfica española difiere de la nacional en torno a que la primera llama ‘lemario’ al grupo de entradas que constituyen al diccionario, mientras que la mexicana, cuya influencia mayoritariamente es francesa, lo nombra ‘nomenclatura’⁴. Lemario o nomenclatura, se trata del conjunto de vocablos enlistados –por lo regular en orden alfabético- que forman a la obra lexicográfica.

⁴ La cual para los españoles es el conjunto organizado de voces técnicas de una ciencia, según Martínez de Sousa, 1995: 281.

En torno al concepto de macroestructura, algunos peninsulares lo equiparan al de leuario, mientras que para aquellos que siguen a Rey-Debove ésta implica todo el cuerpo del diccionario: el modo en que los artículos se organizan entre sí para conformarlo.

En tanto, la microestructura es la información ordenada en el artículo lexicográfico que sigue a la entrada, que afecta a éste como unidad de estructuración de contenido léxico y a la descripción lingüística, a la colocación de las acepciones, a la disposición de los sintagmas y de la fraseología y, a las subentradas, entre otros aspectos (Rey-Debove, citada en Martínez de Sousa, 1995: 275).

Finalmente, la acepción se concibe como el significado de la UL. En este sentido, las palabras pueden ser: a) monosémicas, si tienen una acepción (p. e. tecnicismos); b) bisémicas, si tienen dos o, c) polisémicas, si tienen más de dos (voces de uso ordinario).

Según Casares (citado en Martínez de Sousa, 1995: 22), el orden de las acepciones se determina conforme a los criterios: a) empírico: comienza con las vulgares o corrientes y su ideal es anticiparse a lo que buscará el lector o, b) histórico: comienza con etimología y acepción más próxima al origen, ofreciendo luego otras y dejando como últimas a las vulgares, puesto que supone una curiosidad intelectual.

Por su parte Martínez de Sousa (1995:23), con su perspectiva de editor, estipula que un orden recomendable para la conformación de las acepciones en los diccionarios de lengua es:

- 1) Alcance significativo: expresiones vulgares y corrientes, anticuadas, familiares, figuradas, de provincialismos, hispanoamericanas, técnicas, de jerga o germanía.
- 2) Categoría gramatical: adjetivo, sustantivo, adverbio.
- 3) Género: masculino, femenino.

- 4) Número del sustantivo: singular, plural.
- 5) Verbo: transitivo, intransitivo, pronominal, impersonal.

Asimismo, que éstas pueden separarse:

- a) con un signo: pleca doble //, barra doble //, otros ◊ •
- b) con una cifra (a partir de la 2)
- c) con un signo y una cifra: ◊ 2
- d) sin signo ni número (sólo aceptable si se deja un cuadratín o espacio en blanco).

3.6.2 Entrada

La estructura del diccionario es determinada mediante cuatro aspectos (Porto Dapena, 2002: 38): 1) número y extensión de entradas, 2) diseño de éstas, 3) conformación y, 4) soporte de los datos incluidos.

Las entradas se constituyen por cada palabra que es explícita o implícitamente definida (tan larga como lo requiera para ser identificable), que por lo regular aparece en negritas en el diccionario, encabezando en la línea a alguno de los conceptos ofrecidos (Landau, 1991: 84).

Al determinar éstas, así como el texto definitorio que se dispondrá para cada vocablo, algunas distinciones se vuelven relevantes. Entonces deberá elegirse de entre varias formas, aquella que se reconozca como la canónica o la más representativa por el uso que los hablantes hacen de ella; p. e., para [witlakóce], la etimológica: *cuitlacoche*, la común: *huitlacoche* o la popular: *güitlacoche* (Lara, 2006: 158). No obstante en algunos casos la distinción de la forma canónica conserva ciertas normas, p. e. referir el infinitivo para los verbos; como Landau apunta, esta forma no siempre responde al uso más empleado de la palabra (Landau, 1991: 79): *es* o *era* es más común que *ser*.

Otras elecciones se harían para vocablos que cuentan con diversas acepciones, o bien presentan variaciones dialectales, tales como: *cacahuatl/cacahuete-maní*, *ajonjolí-sésamo*, *yerbabuena/hierbabuena-menta*, *betabel-remolacha* y *col-repollo*, entre otros, en cuyo caso puede seleccionarse la forma canónica y colocar entre paréntesis los demás nombres con los que se le puede identificar, empezando con un *también...*

Aunque de manera más frecuente se realice para los diccionarios bilingües, lo mismo puede hacerse con los afijos y los adverbios que correspondan a una categoría general, sea palabra o verbo: *in-*, *des-*, *-mente*, etc., así como con los vocablos constituidos por dos palabras, una de las cuales es la que se describe: *baño María*. A menos de que requieran de una definición particular, éstos pueden ser agregados como especificaciones de una sola descripción, para lo cual puede emplearse de nueva cuenta un recurso tipográfico como los paréntesis, los corchetes o las negritas y donde puede ocuparse un guión para indicar la aplicación o, si se considera necesario, repetir el vocablo.

En cuanto a los adjetivos, igualmente que con los verbos, en algunos casos resulta útil para el lector que se les incluyan las preposiciones con las que se les encuentra a manera de mostrar el empleo: *tender a*, *capaz de*, etc. El corpus en este sentido, tiene la función de ofrecer los elementos para las definiciones, tanto como los ejemplos de uso de la lengua a citarse en el diccionario cuando se requiera.

Ahora bien, para la entrada es pertinente partir de una diferencia entre designación y significado. Cuando una persona pregunta: *¿cómo se llama esto?*, lo que busca es un nombre; cuando dice: *¿qué quiere decir esto?*, lo que solicita es una explicación y se da por entendido que ya conoce el significante (Lara, 1997: 114). La búsqueda de designaciones refiere el propio proceso de aprehensión del mundo mediante la lengua y ésta da lugar al diccionario de tipo enciclopédico, cuya premisa es recuperar y compilar todas las construcciones que

con respecto a un vocablo se han formado como parte del saber humano y que, por tanto, presenta una mayor flexibilidad tanto en el número de entradas como en el espacio otorgado a cada una según sea necesario.

Puesto que la selección de la entrada alude a un tipo específico de formulación para lo que se pretende conocer: designación o significado, en la construcción de la definición deberá considerarse la perspectiva común del usuario de la lengua y no necesariamente el concepto que ofrecería el lingüista.

Una decisión más debe tomarse con respecto a la organización del texto definitorio para aquellas palabras que tienen más de un significado, en cuyo caso se opta por comenzar con el localizado como más frecuente en el corpus, continuando así en un proceso gradual con todos los demás, que pueden ser especificados con números que indiquen en la consulta: a) la polisemia o, b) la homonimia (Moerdijk, en Sterkenburg, 2003: 281). De igual manera debe tratarse con cuidado la sinonimia en la elaboración de las definiciones, toda vez que ésta puede ser (Lara, 2006: 200-201, ejemplos del autor): a) referencial: ordenada conforme a los objetos y las relaciones entre ellos (se come *pavo* en Navidad pero se hace *mole de guajolote*); b) sintomática: de acuerdo con el hablante (*remolacha* proviene del Español culto internacional, *betabel* es propio del Español mexicano) o, c) apelativa: según el oyente (un estudiante universitario insulta a una verdulera recitándole el alfabeto griego, 'sinónimo' de insultos para ella).

El concepto principal constituye la significación del vocablo, paralela a la cual podrían localizarse designaciones (Geeraerts, en Sterkenburg, 2003: 87):

- a) emotivas: que se ocupan de manera atenuante, o bien, eufemística;
- b) gramaticales: palabras que sólo son ocupadas en función de otras por cuestiones sintácticas y,
- c) pragmáticas: vocablos de carácter discursivo, es decir, los que son útiles por el propio acto comunicativo.

En el caso de esta propuesta, dado que para la elaboración del corpus parto de una serie de entrevistas, el léxico localizado apela a las diversas designaciones mencionadas: en mi encuentro con estos hablantes, p. e., el comienzo se da con un saludo (pragmático) y a lo largo de la conversación siempre se ocupan conectores y preposiciones (gramaticales) en la construcción de las oraciones. Sin embargo, el uso de los vocablos particulares del ámbito culinario conserva cierta consideración del significado emotivo que los propios usuarios ocupan al tratar el tema de la comida en enunciados como: *está bien rico/sabroso* o *ven a comerte un taquito* y aun para sustituciones metafóricas en comentarios como: *están bien buenos los prietitos (frijoles) con epazote* y en nombres otorgados a los platillos por su sabor, ingredientes, forma de elaboración, origen, etc., como: *Vuelve a la vida, Pellizcadas* y *Carne tampiqueña*.

3.6.3 Definición

Luego de la entrada, se encuentra la definición. Ésta representa la parte más difícil de la práctica lexicográfica, tanto en ejercicio como en concepción, pues su trabajo no se realiza de manera espontánea sino que implica criterios bien establecidos, métodos bien definidos y un análisis semántico previo.

La definición, según el Diccionario del Español Usual de México (DEUM), es un conjunto de proposiciones con que se explican y describen las características o cualidades de algo, sus rasgos y sus límites, en tanto definir es explicar con precisión lo que quiere decir una palabra, un término científico o cualquier otra expresión lingüística (Lara, 2004: 38). Por su parte, la definición lexicográfica consiste en objetivar la clase de definiciones que aparecen en un diccionario, siendo éstas de varios tipos; p. e., de palabras o de cosas (más real).

Siguiendo la propuesta de Porto Dapena, “la selección que hace un lexicógrafo de los tipos de definición que convienen al diccionario que se propone elaborar depende de la cuestión inicial de la lexicografía: para qué público escribe el

diccionario y cuáles son sus necesidades en relación con el conocimiento del léxico de una lengua. [Lo que] corresponde al *sentido del diccionario*" (Lara, 2004: 40).

El primer elemento de sentido que determina a la definición lexicográfica es la concepción del lexicógrafo en torno al signo:

a) Nomenclaturista: cuando supone que la palabra es sólo un soporte material de la referencia a un objeto o a la experiencia de la vida, los cuales se articulan primero en unidades mentales (conceptos) sin intervención de la lengua; entonces la definición necesariamente es de cosas (las palabras son sólo nombres de cosas), lo que da pie a la enciclopedia o al diccionario enciclopédico.

b) Consustancialista: cuando concibe al signo con una relación inseparable entre significante y significado, siendo que a la lexicografía le interesan la sustancia del contenido (no de la forma, que corresponde a la morfosintaxis) y la de la expresión (escritura). La tendencia hacia la sustancia del contenido se manifiesta mediante el verbo *significar* (ecuación sémica) donde también participan *nombrar*, *designar*, *llamarse* y *querer decir*, de entre los cuales el lexicógrafo debe elegir uno de acuerdo con la orientación del diccionario que elabora.

Según Rey-Debove, uno de los procedimientos lexicográficos que dan un sentido particular a la definición es hacerla de signo o de signo completo, donde: 1) a éste se le objetiva en su conjunto, 2) opera una reflexión sobre la lengua que exige del lector una formación gramatical previa que le permita interpretar la definición, 3) se presenta como efecto una imposibilidad de aplicar el principio de sustitución y, 4) se aplica esta propuesta generalmente a palabras de inventario cerrado, gramaticales o sincategoremáticas (p. e. *él*).

La definición puede ser, con base en la tipología de Lara (2004: 52-64, ejemplos del autor): a) de signo o de sustancia del contenido: nominales y explicativas, b)

de referencia entre signo y objeto significado: ostensivas o, c) exclusivamente de signo: de uso.

1. Nominales: fijan una convención designativa entre el signo y el objeto, el concepto o la acción definidos; parten del verbo *designar*, lo que implica una prescripción de su uso y se ocupan para estipular significados de términos técnicos o científicos.
2. Explicativas: se construyen a partir de un análisis semántico del empleo sincrónico de un vocablo y tienen como fin aclarar todos los elementos pertinentes para la comprensión de su significado. Ocupan los verbos *ser* y *significar* de acuerdo con la concepción del diccionario (nomenclaturista o consustancialista) y son las más comunes en lexicografía, de las que se desprenden las variantes: a) constructiva: cuando se consideran diversas versiones, teorías o doctrinas acerca de un objeto o concepto, o bien, cuando se busca enlazar diferentes épocas de desarrollo de significados de un vocablo (lo que sirve para la lexicografía especializada mediante los verbos *llamarse*, *nombrarse* o *designar*) y, b) analítica: cuando se explica el significado en relación con un sistema de pensamiento, una teoría o una escuela determinada, ignorando otros significados existentes por ser ajenos a los que interesan.
3. Ostensivas: no analizan significados de signos sino que conducen al lector hacia fuera de la lengua, es decir, hacia una realidad perceptible, según lo abstracto de lo que se define; p. e., en la definición de *churrigueresco* el DEUM añade como ejemplo a la iglesia de Sta. Prisca en Taxco.
4. De uso: se ocupan para vocablos de inventario cerrado, gramaticales o sincategoremáticos, de los que su significado es su uso: preposiciones, conjunciones y algunos marcadores pragmáticos e interjecciones (p. e.: *adiós* y *mano* o *manito*).

Ahora bien, en la definición lexicográfica se encuentran dos orígenes (Borrás, http://www.medtrad.org/panacea/IndiceGeneral/n2_CongresosMunoa.pdf):

- a) el enciclopédico, que se aleja del ideal lingüístico porque sus elementos son externos al sistema de la lengua y de tipo muy variado y,
- b) el lógico o aristotélico, tradicional de la lexicografía española, constituido por un elemento o descriptor genérico y un conjunto de rasgos específicos.

De acuerdo con Porto Dapena, las definiciones sólo se hallan en los diccionarios semasiológicos monolingües. Los dos elementos que la forman son: a) el definido o *definiendum*: la entrada del artículo y, b) el definidor o *definiens*: la expresión explicativa, a lo que comúnmente se llama definición y representa un texto metalingüístico. Este texto metalingüístico se conforma a su vez por (Porto Dapena, 2002: 268-270, ejemplos del autor, definiciones citadas del DRAE): a) la metalengua del signo (segunda metalengua) o el enunciado lexicográfico: menos frecuente, se reserva para palabras carentes de verdadero significado léxico, p. e. “Hasta. prep. que sirve para expresar el término del tiempo, lugares o entidades” y, b) la metalengua del contenido (primera metalengua) o el enunciado definicional: más frecuente, se utiliza para definir significados de palabras, p. e. “Hebra. Filamento de las materias textiles”; ejemplo de una definición híbrida es: “Hebra. Nombre aplicado a ciertas fibras vegetales o animales”.

Según este autor, los principios que rigen a la definición son (2002: 271-275):

- 1) Equivalencia (tanto en extensión como en comprensión): el *definiens* debe contener todo y nada más que el *definiendum*.
- 2) Conmutabilidad o sustitución: el *definiendum* y el *definiens* deben ser intercambiables en cualquier contexto, es decir, tener una equivalencia de tipo semántico; “como dice M. Seco, la sustituibilidad es el mejor banco de pruebas para determinar si una definición es o no correcta” (citado en Porto Dapena, 2002: 272, ejemplo de Porto Dapena, tomado del DRAE): “Enloquecer. Volverse loco [...] Don Quijote enloqueció [...] Don Quijote se volvió loco”.
- 3) Identidad categorial o funcional: el *definiendum* y el *definiens* deben pertenecer a una categoría gramatical idéntica.

- 4) Análisis: la definición debe representar el análisis semántico.
- 5) Autosuficiencia: los componentes de la definición deben manifestarse con palabras más comprensibles que la del definido a fin de evitar pistas perdidas y definiciones sinonímicas (que ofrecen meras equivalencias léxicas).
- 6) Transparencia: hacer comprensible al usuario lo que se considera que no lo es, para lo cual deben usarse palabras sencillas.

Así, los tipos básicos de definición son dos: a) lingüística: definición lexicográfica como tal, que origina al diccionario de palabras y, b) enciclopédica: definición de cosas, que da pie al diccionario de la misma índole, mayormente descriptivo. Ambos tipos de definición llegan a encontrarse en estrecha relación, pues la lengua sólo se basa en algunas de las características objetivas de las cosas para determinar los rasgos distintivos de las palabras con las que se les representa: “lingüísticamente, lo que diferencia a *muro* de *pared* es el carácter grueso del primero [...] es difícil, efectivamente, determinar en qué característica o características se basa la lengua para llamar a la lechuga *lechuga* y no *búho* o *murciélago* [...] al lexicógrafo no se le presenta otra alternativa que acumular, enciclopédicamente, todo cuanto de un modo u otro contribuya a una más efectiva identificación de la realidad designada por la palabra que sirve de entrada en el diccionario” (Porto Dapena, 2002: 279).

Paralela a la definición descriptiva puede incluirse la división de Casares en cuanto a aquellas que son de tipo (citado en Porto Dapena, 2002: 272, ejemplos de Porto Dapena): a) teleológico: donde se caracteriza al objeto por su finalidad o destino y, b) genético: donde se le ubica por su origen o causa; p. e.: “Barómetro. Instrumento que sirve para determinar la presión atmosférica” o bien, “Lupus. Enfermedad de la piel o de las mucosas, producida por tubérculos que ulceran y destruyen las paredes atacadas”. Una definición de tipo híbrido en este sentido sería: “Gasolina. Combustible que se usa en los motores de combustión interna,

como automóviles, etc., compuesto de hidrocarburos líquidos volátiles e inflamables obtenidos del petróleo crudo”.

En torno a la definición enciclopédica, actúa como su complemento la ostensiva o mostrativa, que consiste en colocar el referente en lugar del *definiens* o bien, como un componente de él (Porto Dapena, 2002: 284, ejemplos del autor, tomados el primero de Moliner y el segundo del DRAE): “Be. Letra ‘b’”; definición que puede valerse también de alguna fotografía o imagen verbal, considerándose entonces además de tipo icónico: “Azul. Del color del cielo sin nubes”.

Dentro de la definición lingüística se hallan otros dos tipos (Porto Dapena, 2002: 288-290, ejemplos del autor):

- 1) La conceptual: donde se ofrece el contenido conceptual del definido, como en “Escaño. Banco con respaldo y capaz de sentarse tres, cuatro o más personas”.
- 2) La funcional o explicativa: donde se presenta información acerca de valores, funciones o usos de la palabra definida, como en “Yo. Nominativo del pronombre personal de primera persona en género masculino o femenino y número singular”; ésta se divide a su vez en: a) morfosintáctica: “Su, sus. Forma del pronombre posesivo de tercera persona en género masculino y femenino y en ambos números en singular y plural que se utiliza antepuesto al nombre”; b) contextual: en semejanza con el tipo híbrido que se forma entre las definiciones conceptual y funcional: “Ene. Nombre de la letra n” y, c) pragmática: “Gentilhombre. Palabra con que se apostrofa a alguno para captarse su voluntad”.

Otra tipología de la definición puede hacerse si es (Porto Dapena, 2002: 291-292, ejemplos del autor):

- a) Sinonímica (o analítica, puesto que implica un análisis semántico): cuando el *definiens* se constituye por un sinónimo del definido: “Alba. Amanecer”.

- b) Perifrástica: cuando el *definiens* es una frase o sintagma: “Cable. Maroma gruesa”.

La definición parasinonímica, por su parte, es aquella que no cumple del todo el principio de equivalencia semántica: “Bote. Lancha”, aunque también se presenta el caso de que se emplee una palabra polisémica o con homónimos, donde sólo una de las acepciones corresponde en equivalencia a la que se pretende definir: “Estadía. Estancia”. Un caso de duplicación de sinónimos o de definición mixta (sinonímica y perifrástica) es: “Adeudar. Deber, contraer una deuda”, mientras que la definición pseudoperifrástica es aquella en la que se ofrece un sinónimo con un contexto semántico-sintáctico agregado, por lo cual la conmutación del *definiendum* sólo se realiza por la primera palabra del *definiens*: “Génesis. Origen o principio de una cosa”, “He ahí la génesis del problema” – “He ahí el origen del problema”.

Finalmente, dentro de la definición perifrástica pueden encontrarse los tipos (Porto Dapena, 2002: 293-294, ejemplos del autor):

- a) Sustancial: que intenta responder a qué es el *definiendum*: “Dorar. Cubrir con oro la superficie de una cosa” y se expresa siempre mediante un sintagma endocéntrico, donde el *definiens* se constituye por un núcleo de la misma categoría gramatical que el *definiendum*.
- b) Relacional: que se funda en la relación del definido con otra palabra de la lengua: “Imparcial. Que juzga o procede con imparcialidad” y se manifiesta a través de un sintagma exocéntrico, donde no hay un núcleo sino un transpositor representado por un relativo o una preposición que se encarga de convertir en la categoría del definido una oración o sintagma nominal: para *imparcial*, el transpositor relativo es *que* y el transpuesto es *juzga con imparcialidad*, mientras que *que juzga con imparcialidad* forma un adjetivo.
- c) Morfosemántica: que presenta una correspondencia entre el *definiens* y el definido, cuando éste es una palabra compuesta o derivada: “Intranquilo. Falto de tranquilidad”.

Por otro lado, Martínez de Sousa considera a la definición como una expresión de significado de ULs, la cual forma una entrada con ayuda de voces, locuciones o sintagmas conocidos.

De entre los tipos de definición que el autor establece, se enlistan a continuación aquellos que se relacionan con el trabajo que aquí se presenta (1995: 73-103):

- De cosas: mediante descripción enciclopédica, de lo que es lo definido.
- Por el empleo: ofrece una deducción mediante el uso, por lo que suele presentar ejemplos.
- Enciclopédica (o extensa o descriptiva): informa acerca de cosas, describe procesos, explica ideas o conceptos, aclara situaciones; enumera partes, tamaños, formas, etc. No se propone una imagen 'completa' sino 'suficiente' del objeto, de manera que éste quede caracterizado con sus rasgos más relevantes y diferenciado de otros.
- Hiperonímica (o por género próximo y diferencia específica o inclusiva o aristotélica): donde el descriptor es hiperónimo (género próximo) de la UL, p. e.: definir *oso* con hiperónimo *animal* o *vaso* (hipónimo) con *recipiente*.
- Lexicográfica (o léxica o lingüística): informa acerca de palabras, no de cosas ni de conceptos. En ésta se establece una diferencia entre los términos: a) definido: formado por la UL que constituye la entrada, b) genérico: descriptor o concepto del contenido, generalmente más amplio que el definido y que sirve para introducir la definición y, c) diferenciador o especificador: que limita la extensión del genérico para que corresponda al definido; p. e.: *línea* es el definido, *medida longitudinal* es el genérico y *que equivale a cerca de dos milímetros* es el diferenciador. En este sentido, el genérico debe determinarse como el de mayor correspondencia, p. e. para *silla* no es *mueble* sino *asiento*.

La UL que forma la entrada debe definirse con términos conocidos (genéricos o descriptores, reconocibles para el usuario) y que figuren en el mismo diccionario de manera clara, precisa, sencilla, exacta y concisa. La

redacción debe ser neutra, impersonal y objetiva; deben evitarse impropiedades, ambigüedades y toda forma de expresión incorrecta.

Las cualidades a reunir por la definición son: a) concisión: contener sólo caracteres esenciales de la UL, b) compleción: corresponder rigurosamente a la UL definida y, c) circularidad: que el definido y el definiente sean intercambiables en situaciones normales de lengua sin que se produzcan cambios de significación.

Las condiciones a cumplir por la definición son:

- 1) Ley de sinonimia: que el definido sea sustituible por la definición en una situación normal de lengua sin que se altere el sentido.
- 2) Definición de adjetivos: que el descriptor sea: a) otro adjetivo, b) un participio, c) una preposición o, d) un pronombre relativo (que el *perteneciente o relativo a* se sustituya con *de* y *relacionado con*, p. e.: para *rural*, cambiar de *perteneciente o relativo al campo*, a *del campo o relacionado con él*).
- 3) Definición de sustantivos: que el descriptor sea: a) otro sustantivo (seguido o no de especificaciones) o, b) una construcción sustantivada (p. e. para *ministro*, *el que ministra alguna cosa*) que coincida en género y número con el definido.
- 4) Definición de adverbios: preferiblemente que cumplan la ley de sinonimia.
- 5) Definición de verbos: a) que los definidos y los definidores se encuentren en forma infinitiva, b) que los verbos se definan por medio de otro verbo o una perífrasis verbal, c) que los verbos transitivos lo hagan por otro verbo transitivo o sin agregar un complemento directo para que se cumpla la prueba de sustituibilidad (1995: 80-81, ejemplos del autor, en equiparación con definiciones del DRAE), p. e.: para *sepultar*, *poner en la sepultura a un difunto*: *Al día siguiente sepultamos al muerto – Al día siguiente pusimos en la sepultura a un difunto al muerto*, puesto que si sólo fuera *poner en la sepultura* quedaría: *Al día siguiente pusimos en la sepultura al muerto* y, d) que los verbos intransitivos lo hagan por otro intransitivo o bien, por uno

transitivo y un complemento directo, p. e.: para *comer, masticar y desmenuzar el alimento en la boca y pasarlo al estómago*.

6) Definición de locuciones: que ésta se realice mediante un segmento de frase que en un contexto determinado actúe de sinónimo (como para *zurrarle a uno la bandana, darle de golpes*).

7) Definición de sintagmas y frases: que tengan como descriptor a un sustantivo base del sintagma, p. e. para *libreta de campo, libreta en que se registran las medidas que se efectúan en el curso de un levantamiento topográfico*.

La definición cuenta con: a) un contenido: información fundamental y, b) un contorno: elementos de información añadidos y no esenciales; el contorno puede agregarse o no, o bien, agregarse entre corchetes (1995: 82, ejemplos del autor, tomados del DRAE), p. e. para *ver, percibir por los ojos los objetos mediante la acción de la luz – percibir por los ojos mediante la acción de la luz – percibir por los ojos [los objetos] mediante la acción de la luz*.

Son fórmulas definitorias incorrectas las que empiezan con: *Aplícase a, Denominación que se aplica (o da) a, Dícese de, Entendemos por, Equivale a, Es, Lo mismo que, Nombre que se da (o aplica) a, Se aplica a, Se denomina así, Se designa así, Se llama, Significa, Significa lo mismo que, Sinónimo de, Son, Vale también y Vale tanto como*; también lo son: a) las que hacen una sustantivación en la definición de los adjetivos, b) las que unen *acción y efecto de*, que deben separarse puesto que son diferentes, c) las que comienzan con un artículo colocado por ignorancia en cuanto a la palabra de entrada, como para *definido, la cosa sobre la que versa toda definición – unidad léxica sobre la que versa una definición*, d) las que mezclan en una sola acepción el significado de un verbo transitivo y otro pronominal (1995: 87, ejemplo del autor, tomado de Ahumada Lara), p. e. para *dormir, estar en aquel reposo que consiste en la inacción...* donde la forma pronominal no puede definirse con *estar* sino con *entrar* y, e) las que comienzan con el nombre de la materia o del alcance geográfico al que se

refiere la entrada, que debe colocarse con abreviaturas, p. e. para *registro*, *Bibliol. Cinta que se aplica...* y no *En bibliología, cinta que...*

Son definiciones insuficientes o incompletas aquellas que informan sobre el definido en cantidad mínima o que no ofrecen todos los datos precisos. Son acientíficas las que no se sujetan a un mínimo de cientificismo (1995: 91, ejemplo del autor, tomado de Moliner), p. e. para *día*, *espacio de tiempo que tarda el Sol en dar una vuelta completa alrededor de la Tierra*. Son no desdobladas aquellas que juntan en una acepción información que corresponde a dos o más significados. Son lingüísticamente incorrectas las que presentan defectos de redacción (1995: 92, ejemplo del autor, tomado del DRAE), p. e. para *cícero*, *unidad de medida usada generalmente en tipografía...* que al ser específica de la tipografía no debe usar el adverbio *generalmente*. Son confusas aquellas cuyo sentido real no es reflejado en lo escrito: que presentan incoherencia o un círculo vicioso dentro de la misma definición (p. e. para *industria textil*, *industria que se dedica a la producción de textiles*), o bien, dentro de un sistema de definiciones (p. e. para *recopilación*, *acción y efecto de recopilar* y, para *recopilar*, *efectuar una recopilación*).

- Mixta: mezcla información léxica con enciclopédica.

Finalmente, dado que la definición lexicográfica es una construcción interpretativa, ésta se encuentra sujeta al error y a su consecuente falsificación por causas como las siguientes (Lara, 2004: 93-115):

- 1) Concepción defectuosa o equivocada del signo lingüístico, de la que dependen dos elementos centrales del método lexicográfico: a) la selección y el manejo de la ecuación sémica y, b) la construcción de árboles de acepciones en el artículo lexicográfico. Ejemplo de este error es el diccionario bilingüe que concibe al signo como mero soporte material de algún concepto universal a los humanos a pesar de todas las posibles variaciones culturales.

- 2) Errores de conocimiento o de información, atribuibles al lexicógrafo o a los datos de los que dispone y que sólo pueden remediarse procurando mejores fuentes de consulta y un corpus rico y variado, además de un sentido bien definido de la pertinencia de la información para el lector al que se destina el diccionario.
- 3) Falla de procedimiento hermenéutico, lo que no permite al lexicógrafo un distanciamiento objetivante entre su experiencia de la lengua y los datos de los que dispone para elaborar la definición (que se ve sesgada por el ambiente ideológico que ha rodeado a éste en su vida).

3.6.4 Formato

Según Martínez de Sousa, el diseño del material del diccionario o las líneas a las que éste se ajusta a lo largo de su realización son (1995: 123-124):

1. Formato: según contenido, tipo y tamaño de ilustraciones, presentación deseada, etc.
2. Página y márgenes: según formato. Dentro de la página de papel se define la caja de composición, que estrecha el margen para provecho del texto.
3. Número de columnas: generalmente dos, tres o cuatro.
4. Forma de párrafo: ordinario (con sangría), moderno o alemán (sin sangría) o bien, francés (sangría en todas las líneas menos la primera).
5. Tipo y cuerpo de letra.
6. Artículo piloto y página modelo: con todo detalle para comprobaciones estética y gráfica.

Elementos que son determinados en la planta –esquema o plan- del diccionario: proyecto donde se establece el formato, los números de páginas, de columnas por página y de entradas; el contenido y los componentes, el promedio de líneas por entrada, el porcentaje y el tipo de ilustración; el equipo editorial y los redactores y, la previsión de incidencias.

Aunque las decisiones en cuanto a diseño y formato son tomadas una vez que el trabajo se encuentra en proceso de edición, otros aspectos a determinarse son: 1) las abreviaturas y marcas que se emplean y se especifican como tales en la introducción del diccionario, mismas que deben ser claras y concretas dada la inmediatez que el lector requiere en la consulta; 2) el encabezado de página que refiere la primera entrada o bien, la última que se localiza en ella y, para los casos en que la definición es muy larga, la repetición de la entrada sola o con la indicación de que ésta continúa a lo largo de la página o páginas en cuestión mediante la abreviatura entre paréntesis: (*cont.*); 3) la selección de algunas imágenes a incluirse como información adicional, que en este caso pueden ser de platillos e ingredientes obtenidas en archivos (permitidas por el autor) o en la misma recolección de datos para la conformación del corpus (propias) y, 4) las separaciones alfabéticas colocadas en el cuerpo del libro con el objetivo de facilitar y agilizar la consulta.

3.6.4.1 Ilustración

De acuerdo con William D. Whitney (citado en Hancher, 1996: 81), en los diccionarios la ilustración es independiente del texto: cuando el lector consulta la obra lo primero que llama su atención son las imágenes, por lo que una meta del lexicógrafo sería eliminar esta independencia y procurar que el referente visual se subordine al escrito.

Así, cierta dificultad radica en el hecho de elegir las ilustraciones que se incluirán en el diccionario pues, si se parte de la idea de que éstas pueden suprimirse en aquellas palabras que se consideran sencillas, tal selección resulta subjetiva; a diferencia del recabado de datos que permite al lexicógrafo determinar, p. e., un orden de acepciones con base en usos frecuentes de los vocablos, la decisión sobre las imágenes llega a centrarse en un editor, un artista visual o el mismo lexicógrafo.

En los diccionarios generales las ilustraciones muchas veces se conceden a los conceptos pertenecientes al ámbito botánico-zoológico, quizás por la gran variedad de especies animales y vegetales existentes, aunque este criterio no necesariamente es aplicable a los diccionarios especializados. “Otro probable motivo es la gran cantidad de homonimia entre los nombres de las plantas, puesto que no es lo mismo, p. e., alguna que se llama *codo de fraile* en Sinaloa que en Guerrero”⁵; la imagen ayuda a eliminar esta cuestión.

Las obras lexicográficas anteriores recurrían al dibujo uni o bidimensional monocromático, para lo cual solían incluir aspectos que podrían denominarse contextuales, como en el ejemplo que Hancher (1996: 107) menciona en torno a la ilustración de un caballo bronco en *The Century Dictionary*, al que se le grafica montado por un jinete vestido con ropa de vaquero, incluso con un sombrero que salta fuera de su cabeza, con el fin de simular la brusca acción ejercida por el caballo, que a su vez se encuentra representado en posición empinada y con las patas traseras tirando hacia arriba.

Los trabajos actuales, por otro lado, ocupan por lo general la fotografía porque ésta permite al lector un mayor acercamiento a la realidad del objeto definido al contar con una amplia gama de colores: elemento que al paso del tiempo no sólo se consideró admisible sino hasta indispensable, puesto que para “ser conocido se debe ser visto” (Hancher, 1996: 108-109). En el caso del diccionario cultural culinario que aquí presento, lo que particularmente retomo es la elección de la imagen en fotografía digital⁶ para algunos frutos y vegetales, así como para aquellos sustantivos del propio orden culinario, es decir de platillos, cuyas descripciones escritas pueden ser vinculadas al referente visual.

Cabe señalar que las ilustraciones no forman parte de la microestructura del diccionario, pues a ésta la constituyen las entradas y las definiciones en sí. Se

⁵ Lara, Luis Fernando. Referencia oral, obtenida en sesión de asesoría.

⁶ De autoría personal.

trata de recursos gráficos que más tarde se acuerdan con un editor y cuyo fin es ciertamente comercial.

No obstante, en las obras de tipo enciclopédico las imágenes adquieren otro carácter y entonces se les emplea como elementos que aportan datos útiles a la conformación de una visión global de lo consultado; incluso algunas pueden servir para una serie de conceptos enlazados y no sólo para una entrada (Mestres I Serra, 2006: 318).

La dificultad en este sentido -como ya se ha mencionado- radica en la selección de las entradas a las que serán designadas las ilustraciones correspondientes, pues para tal decisión debe a veces contemplarse, p. e., el espacio con el que se cuenta para cada imagen y la cantidad de colores disponibles para la edición, así como hacer luego los ajustes necesarios en cuanto a tamaño y tonalidades.

En el inventario de ilustraciones se incluyen también los cuadros o tablas ocupados para relacionar diversos aspectos dentro de una determinada categoría, p. e. los de unidades de medición en los diccionarios generales y los de conjugaciones verbales en los diccionarios de lengua, que deben ser igualmente considerados de acuerdo con su pertinencia para la definición y al espacio que requieren para ser agregados, ya sea a un costado de la acepción, en medio o debajo de ésta; al final de la página o aun en varias páginas.

La cuestión del espacio es de suma importancia a la hora de decidir sobre las imágenes, pues mientras algunas pueden ser reducidas, en otras ello puede resultar imposible debido a la cantidad de elementos que tratan, p. e. un mapa geográfico, un plano o un esquema, en cuyos casos suelen colocarse números u otras claves para identificar los datos -y no agregarlos escritos en el lugar correspondiente-, con el fin de agilizar la consulta.

Elaboración de corpus y prototipo de diccionario cultural...

Finalmente, según la colocación que se les ha concedido debe determinarse si las ilustraciones llevarán su referencia al pie y procurar que este criterio se cumpla para todas las que se incluyan.

4. GUERRERO, MÉXICO

4. Guerrero, México

El estado de Guerrero se encuentra al sureste de México, en una zona de clima húmedo tropical que se halla dividida en las siguientes regiones, cada una de las cuales se integra por un conjunto de municipios (<http://www.sectur.guerrero.gob.mx>):

- Acapulco: Acapulco de Juárez. Turísticamente, aquí sobresalen: Isla de la Roqueta, La Quebrada, Playa Caleta, Playa Caletilla, Playa Condesa, Playa Hornitos, Playa Hornos, Playa Icacos, Playa Revolcadero, Playa Tamarindos, Parque Acuático Cici, Parque Papagayo, Puerto Marqués y Punta Diamante.



<http://www.sectur.guerrero.gob.mx>

- Costa Chica (por la costera, desde Acapulco hasta Oaxaca): Ayutla de los Libres, Azoyú, Copala, Cuatepec, Cuajinicuilapa, Florencio Villarreal (Cruz Grande), Igualapa, Marquelia, Ometepec, San Luis Acatlán, San Marcos, Tecoaapa, Tlacoachistlahuaca y Xochistlahuaca. Sobresalen: Barra de Tecoaapa, Laguna de Chautengo, Playa Bocana y Tres Palos.



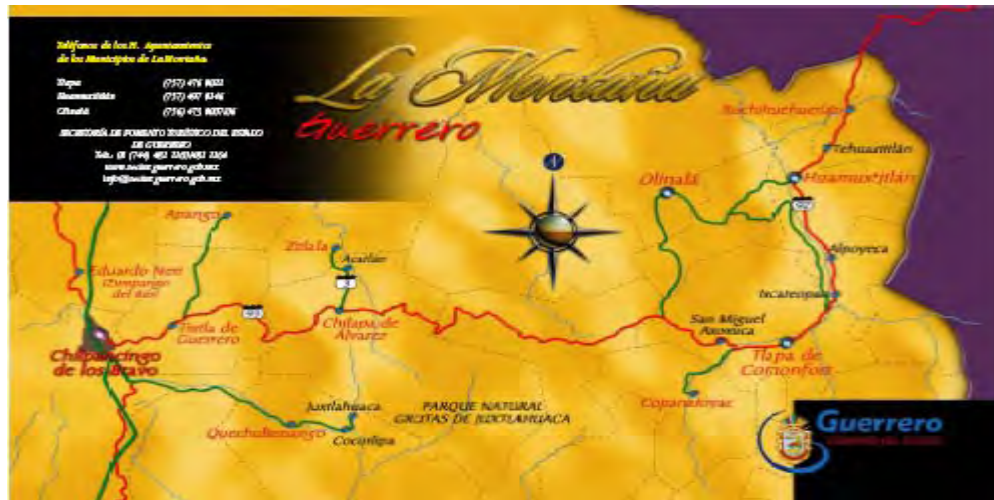
<http://www.sectur.guerrero.gob.mx>

- Costa Grande (por la costera, desde Acapulco hasta Michoacán): Atoyac de Álvarez, Benito Juárez (San Jerónimo), Coyuca de Benítez, José Azueta, La Unión, Petatlán y Tecpan de Galeana. Destacan: Ixtapa, Laguna de Coyuca, Laguna Mitla, Pie de la Cuesta y Zihuatanejo.



<http://www.sectur.guerrero.gob.mx>

- La Montaña (parte media, de Chilapa hacia Puebla-Oaxaca): Apango, Chilapa de Álvarez, Copanatoyac, Huamuxtitlán, Olinalá, Tlapa de Comonfort, Xochihuehuetlán y Zitlala. Destacan: Cascada de Axoxuca y Grutas de Juxtlahuaca.



<http://www.sectur.guerrero.gob.mx>

- Tierra Caliente (de Teloloapan hacia el oeste): Arcelia, Coyuca de Catalán, Pungarabato (Ciudad Altamirano), Teloloapan y Tlapehuala. Destacan: Cutzamala de Pinzón y Presa Vicente Guerrero.



<http://www.sectur.guerrero.gob.mx>

- Zona Centro: Chilpancingo de los Bravo, Eduardo Neri (Zumpango del Río), Heliodoro Castillo, Mochitlán, Tixtla de Guerrero y Quechultenango. Sobresalen: Circuito Azul (ríos Santa Fe, Los Sauces y El Borbollón) y Tierra Colorada.



<http://www.sectur.guerrero.gob.mx>

- Zona Norte (de Teloapan hacia el este): Buenavista de Cuéllar, Huitzuc de los Figueroa, Iguala, Ixcateopan de Cuauhtémoc, Pilcaya, Taxco de Alarcón y Tepecoacuilco de Trujano. Sobresalen: Iguala y Taxco.



<http://www.sectur.guerrero.gob.mx>

4.1 Sus ciudades y su gente

La mayor parte de Guerrero cuenta con playas y lagunas varias, por lo cual se le ha concedido un lugar muy importante dentro del grupo de atracciones turísticas nacionales.

La zona mayormente visitada del estado es Acapulco, con 6.7 km de playa, que debe su nombre al emperador mexica Ahuizotl, quien la reconoció como “en donde hay cañas grandes”; esto es, *Acatl*: caña, *pol* o *pul*: grande, *co*: en.

Otro de los lugares más visitados en Guerrero es Taxco, cuyo nombre surge del antiguo Tlahco, “lugar del juego de pelota”: hoy Taxco Viejo, hallado a 10km del actual Taxco, que se fundó sobre la región de Tetelcingo.

Reconocido por su producción de piezas varias en plata y por sus recintos religiosos construidos desde la época colonial, en Taxco sobresalen: su Feria Mundial de la Plata que se celebra cada 27 de junio –Día de la Plata- desde 1973 y su serie de eventos culturales llamados Jornadas Alarconianas.

Chilpancingo, como capital del estado, es también una ciudad muy visitada. Nombrada “el corazón de Guerrero”, uno de los eventos más importantes que en ella se celebran es la Feria de San Mateo, en la que desde 1825 se realiza en el domingo anterior a la Navidad el “Paseo del Pendón”.

Por último, uno de los destinos turísticos más relevantes de Guerrero es Ixtapa-Zihuatanejo, que se sitúa en la Costa Grande y se encuentra rodeada por los montes de la Sierra Madre.

Aunque los antecedentes de Zihuatanejo parten de la cultura olmeca, su nombre proviene de los mexicas, quienes la invadieron y la reconocieron como *Cihuatlán* o “Lugar de Mujeres”, a lo que los españoles agregaron el sufijo *Ejo* como

diminutivo, aludiendo a sus 2.3 km de ancho en su bahía. Ixtapa, por su parte, es un complejo turístico establecido en 1975 con una playa de 4.5 km de extensión.

Los habitantes de Guerrero suelen ser personas muy sociables; dado que su mayor ingreso económico proviene del turismo, procuran ser amables y ofrecer diversos servicios a sus visitantes, que van desde el alquiler de instrumentos para practicar deportes acuáticos hasta el ofrecimiento de recorridos guiados y, desde luego, el consumo de platos típicos del lugar.

En tanto, aquellas regiones que no cuentan con playa se enfocan en otras actividades que van dirigidas también a la venta a los turistas. Uno de los oficios recurrentes es la fabricación de artesanías: flores y figuras de hoja de maíz y de palma, joyería, muebles de madera, trastos de cerámica, platos decorados, cajas con olor a linaloe, textiles, trajes de Acateca (tradicionales guerrerenses), máscaras y papel amate decorado, entre otros artículos.

4.2 Su culinaria

Debido a que Guerrero colinda con el Océano Pacífico, su gastronomía se enfoca en productos marinos y frutos tropicales, aunque también en algunas especies animales y vegetales que corresponden a las zonas montañosas que cruzan la parte media del estado.

Así es posible encontrar como platillos típicos: el pescado a la talla, el pozole blanco o verde, el relleno de puerco, el aporreadillo, el adobo, el elopozole, las tiritas de pescado, los cocteles de mariscos, el mole rojo o verde con puerco, guajolote o pollo; la barbacoa de chivo, las enchiladas de mole, los chiles rellenos, el pichón y la codorniz asados, la pancita, la langosta en mantequilla y en albóndigas, el aguachile, los camarones al coco y al ajillo y, los caldos de cuatete y de langostino, aunque éstos son mayormente destinados al turismo, pues la gente consume en su vida diaria otro tipo de guisos que les resultan más

económicos, como la carne de puerco en chile verde –muy común-, la mojarra frita, los chilaquiles, el entomatado, el clemole, el pan liso o de suelo y el huevo revuelto con frijoles o con guaje. Asimismo en la región de montaña es factible encontrar, aun prohibidas por el gobierno del estado, comidas exóticas que ocupan carne de venado, de víbora, de iguana y de armadillo.

En general, suelen degustarse en Guerrero:

- Bebidas: agua de coco natural o con licor, michelada, aguas de frutas, raspados de sabores, tepache, atole de frutas, café y té de hierbas varias, aguardiente con nanche, chilate y mezcal con chocolate y canela.
- Antojitos: quesadillas de pescado o pescadillas y de camarón o camaronillas, chalupitas, tamales, tostadas de mariscos, memelas, asado a la parrilla, cecina, tacos y quesadillas de langosta, chiles capones y picaditas.
- Postres: pay de moras, cocadas, dulce de tamarindo, empanadas, donas, arroz con leche, nieves de sabores, tamales de capulín, panqués y mermeladas de zarzamora, chabacano y nanche; jamoncillo de calabaza y palanqueta de cacahuate.
- Botanas: chicharrón en trozos, aguacate en rebanadas y totopos.
- Frutas: mango con chile, tamarindo enchilado, cacahuate, camote, caña, nanche, papaya, ciruela, plátano, zapote y mamey.
- Salsas: de jumil, de chicatana, de ciruela amarilla, de coco, de ajonjolí, de cacahuate, de tamarindo, roja o verde en cajete, marinera, diabla y ranchera.

5. CORPUS MUESTRA

5. Corpus muestra

En este apartado presento una muestra del corpus que conformé para, con base en éste, realizar el prototipo del diccionario. Incluyo los registros de los vocablos correspondientes a la letra C, cuyas definiciones se encuentran en el capítulo 7.

La base de datos se constituye de 5 columnas, que sirvieron para diversos fines:

- c) Número: para inventariar las palabras localizadas.
- d) Vocablo (la propia palabra).
- e) Frecuencia: para contabilizar el número de veces que apareció la palabra en el habla de las personas entrevistadas conforme al instrumento diseñado y a la aplicación del mismo.
- f) Contexto de uso: para distinguir dentro de una frase el empleo de la palabra, la cual se encuentra en cursiva y en negritas como medio para resaltarla.
- g) Dicho por: para ubicar las entrevistas de las que se obtuvieron los contextos de uso de la columna anterior.

Las palabras que aquí se enlistan son⁷: 1) *cabeza*, con 7 frecuencias; 2) *cacahuate*, con 4 frecuencias; 3) *cacao*, con 3 frecuencias; 4) *cacerola*, con 9 frecuencias; 5) *cacho*, con 1 frecuencia; 6) *café*, con 2 frecuencias; 7) *cajete*, con 4 frecuencias; 8) *cal*, con 11 frecuencias; 9) *calabaza*, con 19 frecuencias; 10) *caldillo*, con 14 frecuencias; 11) *caldo*, con 54 frecuencias; 12) *caliente*, con 15 frecuencias; 13) *callo*, con 3 frecuencias; 14) *camarón*, con 22 frecuencias; 15) *camaronilla*, con 1 frecuencia; 16) *cambray*, con 2 frecuencias; 17) *camote*, con 2 frecuencias; 18) *campechana*, con 5 frecuencias; 19) *canela*, con 8 frecuencias; 20) *capa*, con 4 frecuencias; 21) *capea** (*capear*), con 1 frecuencia; 22) *capear*, con 2 frecuencias; 23) *capones** (*chile capón*), con 2 frecuencias; 24) *capulín*, con 4 frecuencias; 25) *carbón*, con 2 frecuencias; 26) *carbonato*, con 2 frecuencias; 27)

⁷ En el prototipo del diccionario sólo se incluyen 99 como vocablos, p. e., *cocer* y *cocido*, mas no *coce*, *cocen*, *cociendo*, *coso* y *cuecen*. Las palabras no incluidas se indican aquí con un asterisco (*), seguidas del vocablo que aparece en el prototipo de la letra C.

carne, con 137 frecuencias; 28) *carnita** (*carne*), con 10 frecuencias; 29) *carpa*, con 6 frecuencias; 30) *cáscara*, con 8 frecuencias; 31) *catsup*, con 3 frecuencias; 32) *cazo*, con 1 frecuencia; 33) *cazón*, con 1 frecuencia; 34) *cazuela*, con 17 frecuencias; 35) *cebolla*, con 101 frecuencias; 36) *cecina*, con 5 frecuencias; 37) *cerdo*, con 2 frecuencias; 38) *cerecita* (*cereza*), con 1 frecuencia; 39) *ceviche*, con 3 frecuencias; 40) *cierne** (*cernir*), con 2 frecuencias; 41) *cilantro*, con 12 frecuencias; 42) *ciruela*, con 6 frecuencias; 43) *clavo*, con 4 frecuencias; 44) *clémole*, con 4 frecuencias; 45) *coce** (*cocer*), con 10 frecuencias; 46) *cocen** (*cocer*), con 9 frecuencias; 47) *cocer*, con 30 frecuencias; 48) *cochinita*, con 6 frecuencias; 49) *cocida** (*cocido*), con 3 frecuencias; 50) *cocido*, con 18 frecuencias; 51) *cociendo** (*cocer*), con 2 frecuencias; 52) *cocimiento** (*cocido*), con 2 frecuencias; 53) *cocinado*, con 1 frecuencia; 54) *cocinar*, con 2 frecuencias; 55) *coco*, con 22 frecuencias; 56) *coctel*, con 4 frecuencias; 57) *col*, con 6 frecuencias; 58) *colado*, con 3 frecuencias; 59) *colar*, con 1 frecuencia; 60) *coloca** (*colocar*), con 1 frecuencia; 61) *comal*, con 9 frecuencias; 62) *combinar*, con 1 frecuencia; 63) *comida*, con 6 frecuencias; 64) *comino*, con 11 frecuencias; 65) *condimentar*, con 1 frecuencia; 66) *condimento*, con 11 frecuencias; 67) *condimentos** (*condimento*), con 7 frecuencias; 68) *conejo*, con 3 frecuencias; 69) *conserva*, con 2 frecuencias; 70) *consomé*, con 12 frecuencias; 71) *consumir*, con 1 frecuencia; 72) *consumirlo** (*consumir*), con 2 frecuencias; 73) *corta** (*cortar*), con 5 frecuencias; 74) *cortar*, con 2 frecuencias; 75) *coso** (*cocer*), con 2 frecuencias; 76) *costilla*, con 1 frecuencia; 77) *crema*, con 23 frecuencias; 78) *cruda** (*crudo*), con 2 frecuencias; 79) *crudito** (*crudo*), con 1 frecuencia; 80) *cuaja** (*cuajar*), con 2 frecuencias; 81) *cuatete*, con 4 frecuencias; 82) *cubierta*, con 1 frecuencia; 83) *cubre** (*cubrir*), con 2 frecuencias; 84) *cucaracha*, con 1 frecuencia; 85) *cuchara*, con 1 frecuencia; 86) *cucharada*, con 1 frecuencia; 87) *cuecen** (*cocer*), con 1 frecuencia; 88) *cuerito*, con 1 frecuencia; 89) *chabacano*, con 1 frecuencia; 90) *chacal*, con 1 frecuencia; 91) *chalupeña*, con 1 frecuencia; 92) *chalupitas*, con 3 frecuencias; 93) *chamoyada*, con 1 frecuencia; 94) *champiñón*, con 2 frecuencias; 95) *chapulín*, con 1 frecuencia; 96) *charal*, con 1 frecuencia; 97) *charola*, con 1 frecuencia; 98) *chayote*, con 5 frecuencias; 99) *chicatana*, con 3

frecuencias; 100) *chícharo*, con 1 frecuencia; 101) *chicharrón*, con 13 frecuencias; 102) *chilaca*, con 1 frecuencia; 103) *chilacayote*, con 1 frecuencia; 104) *chilaquiles*, con 4 frecuencias; 105) *chile*, con 216 frecuencias (la más alta localizada en todo el corpus); 106) *chipotle*, con 14 frecuencias; 107) *chirria*, con 1 frecuencia; 108) *chivo*, con 13 frecuencias; 109) *chocolate*, con 10 frecuencias; 110) *chorizo*, con 2 frecuencias; 111) *chual*, con 1 frecuencia y, 112) *chuleta*, con 1 frecuencia.

He aquí la muestra del corpus:

CORPUS PARA DICCIONARIO CULTURAL CULINARIO DE GUERRERO, MÉXICO				
No.	VOCABLO	FRECUENCIA	CONTEXTO DE USO	DICHO POR:
1	cabeza	1	De la carne de puerco es la cabeza , con carne maciza	Sra. Tomasa Baena Bustos
		2	le pone la carne adentro: la pierna, la media cabeza de puerco	Sr. Eusebio Francisco
		3	se le agrega la carne, el hueso, la cabeza , pata lo que le vayan a poner	Sra. Dianet Gómez
		4	una cabeza de ajo para que agarre sabor y ya es pozole	Sra. Reyna Santiago
		5	Se le mete el ajo en la panza, en la cabeza , se fríe nada más	Sra. María Guadalupe
		6	ya que está medio terminado de cocer se le echa la cabeza de marrano	Sra. María Guadalupe
		7	se le echa la cabeza de marrano, si quiere de puerco o de pollo	Sra. María Guadalupe
2	cacahuate	1	todo eso se muele, cacahuate , pepita, una pepita verde	Sr. Eusebio Francisco
		2	Hacemos una salsa de cacahuate también	Sr. Alfredo Martínez
		3	al cacahuate le echamos cebolla, ajo, chile de árbol, chile guajillo y lo	Sr. Alfredo Martínez
		4	echamos cacahuate y ajonjolí, la licuamos	Sr. Alfredo Martínez
3	cacao	1	se hace con cacao , azúcar y arroz, se muele	Sra. María Isabel Torres Ríos
		2	todo se muele, pedazo de pan, pedazo de tortilla frita, cacao , chocolate,	Sr. Eusebio Francisco
		3	Es chilate, se prepara con cacao , arroz y canela	Sra. Lourdes Ramos Nájera
4	cacerola	1	se pone una cacerola o cazuela, se ponen unas pencas de maquey	Jorge Romero
		2	El jugo escurre por abajo y cae en la cacerola o cazuela	Jorge Romero
		3	ya está húmedo, en una cacerola o charola yo lo subo a mi terraza	Sra. Esperanza Jaimes
		4	La tinga, en el sartén o en la cacerola se pone mantequilla	Sr. Fausto Suárez Ríos
		5	en una cacerola se pone tantita manteca o aceite	Sr. Fausto Suárez Ríos
		6	se le pone una cacerola en la parte de abajo para que ahí esté cayendo	Sra. Tomasa Baena Bustos
		7	se muele todo eso el mole se echa en su cacerola , se fríe la semilla	Sra. Sofía Julián Muñiz
		8	ya tengo mi cacerola caliente en aceite	Sra. Sofía Julián Muñiz
		9	también la vainita, el espagueti, una cacerola grande	Sra. Sofía Julián Muñiz
5	cacho	1	en la cazuela pongo su aceite, un cacho de cebolla y le agrego la crema	Sra. Esperanza Jaimes
6	café	1	con su tacita de café calientito o una coca muy fría	Sra. Guillermina Tiberio
		2	De desayuno es el café , el jugo de naranja, chilaquiles	Sra. Guillermina Tiberio
7	cajete	1	se muele en el cajete su cominito y su ajito	Sra. Sofía Julián Muñiz
		2	se hacían las cosas a molar a cajete	Sra. Sofía Julián Muñiz
		3	salsa de cajete , se asa el jitomate	Sra. Sofía Julián Muñiz
		4	se muelen con el ajonjolí en cajete o licuadora	Sra. Sofía Julián Muñiz

8	cal	1	se le quita la cal y se le muele	Sra. Toña Andrade
		2	se pone el maíz a hervir, se lava con cal	Sra. María Isabel Torres Ríos
		3	con cal se pone a cocer	Sra. María Isabel Torres Ríos
		4	es una piedrita, haga de cuenta como cal	Sra. Antonia Torres
		5	una pizca de cal para que se le quite el pellejito	Sr. Eusebio Francisco
		6	se lava. Se utiliza cal de construcción	Sr. Eusebio Francisco
		7	se pone a cocer el nixcomel no con cal , con semita que sale de la leña	Sra. Guadalupe Morales
		8	al primer hervor pa' que le salga la cal que le echa uno	Sra. Reyna Santiago
		9	esa agua se le quita pa' que no sepa el pozole a cal , se le pone agua	Sra. Reyna Santiago
		10	lo pones a hervir con cal , le pones su carne	Sra. Lourdes Ramos Nájera
		11	ya que está medio blandito se lava muy bien para quitarle la cal	Sra. María Paz Acosta
9	calabaza	1	con una masa seca y con calabaza	Emanuel Baena
		2	Lo que pasa es que es con semilla de calabaza , son varias semillas	Sra. María Isabel Torres Ríos
		3	La pepita es de Guerrero, es una calabaza muy rica	Sra. Tomasa Baena Bustos
		4	se le saca la pepita, se come la calabaza , la pepita es bien vendida	Sra. Tomasa Baena Bustos
		5	Es una calabaza dura, grande	Sra. Tomasa Baena Bustos
		6	Quesadillas de hongos, de flor de calabaza , hongos escobetillas	Sra. Tomasa Baena Bustos
		7	se rebana el elote, se pica chayote, calabaza	Sra. Antonia Torres
		8	ejote y flores de calabaza	Sra. Antonia Torres
		9	la semilla de la calabaza esa la asan y se muele	Sra. Sofía Julián Muñiz
		10	es lo que tiene adentro de la calabaza	Sra. Sofía Julián Muñiz
		11	la calabaza la hacía mi abuela endulzada	Sra. Sofía Julián Muñiz
		12	quedaban unos pedacitos de calabaza , se saca	Sra. Sofía Julián Muñiz
		13	se hierven y se le echan los pedacitos de calabaza	Sra. Sofía Julián Muñiz
		14	ya que se echa la calabaza ya tiene una molida en cajete	Sra. Sofía Julián Muñiz
		15	su verbabuena, su col, su calabaza , sus ejotes, su zanahoria	Sra. Sofía Julián Muñiz
		16	la semilla de calabaza , la semilla de almendra	Sra. María Guadalupe
		17	conservas de plátano, calabaza y camote	Sra. María Guadalupe
		18	Esas se pone a cocer la miel, la calabaza se parte en pedazos	Sra. María Guadalupe
		19	de champiñón, de chorizo, de flor de calabaza	Sra. María Guadalupe
10	caldillo	1	les molemos el caldillo de jitomate, con crema	Sra. María Jimena
		2	echo todos los huanzontles que hice ahí al caldillo , hierve	Sra. Tomasa Baena Bustos
		3	Se sirven con caldillo o seco, con crema	Sra. Tomasa Baena Bustos
		4	se escurre y se hacen en caldillo de sopa o consomé de pollo	Sra. Tomasa Baena Bustos
		5	las rellenamos de huevo, el caldillo es de jitomate	Sra. Tomasa Baena Bustos
		6	el rojo es como caldillo de sopa de fideo	Sr. Eusebio Francisco
		7	trae libro, callito, tapa y todo eso en un caldillo de guajillo	Sr. Humberto Peña
		8	ya sea que uno lo quiera en mole o en caldillo	Sra. Sofía Julián Muñiz
		9	En caldillo yo le pongo su jitomate picado	Sra. Sofía Julián Muñiz
		10	El caldillo se prepara con chile guajillo para dar sazón al caldo	Sra. María Luisa Moreno
		11	se le guisa el caldillo de jitomate, puro jitomate	Sra. María Guadalupe
		12	se sirve con el caldillo y el arroz	Sra. María Guadalupe
		13	si quieres con ensalada o en caldillo , como tú quieras	Sra. María Guadalupe
		14	se comen con caldillo , es de puro jitomate sin chile	Sra. María Guadalupe
11	caldo	1	Caldo blanco de res, pues ese nada mas lleva su verdura y todo	Sra. Juana Rodríguez
		2	se debe estar preparando un caldo de pollo	Emanuel Baena
		3	la salsa se vierte junto con el caldo de pollo y se fríe	Emanuel Baena
		4	ya le pongo ahí su caldo de pollo, ya sea que quede con pollo o puerco	Sra. Esperanza Jaimes
		5	pongo a hervir el pollo y le agrego su caldo , le agrego sus especias	Sra. Esperanza Jaimes
		6	pero yo la pancita la coso en olla exprés y ya la preparo en caldo rojo	Sra. Esperanza Jaimes
		7	pero ya está preparado el caldo se le agrega la carne	Sra. Esperanza Jaimes
		8	El caldo de pollo es de lo más sencillo	Sra. Esperanza Jaimes
		9	o sea en jitomate, tortas de camarón, caldo de habas	Sra. Esperanza Jaimes
		10	romeritos, caldo de pescado, mojarra frita y filete frito o empanizado	Sra. Esperanza Jaimes

	11	para eso también ya tengo mi especie, mi caldo que también es lo	Sra. Esperanza Jaimes	
	12	pero es cocido con caldo , en agua, entonces ahí se le pone la carne	Sra. Tomasa Baena Bustos	
	13	El caldo se hace con la carne, se le pone sal	Sra. Tomasa Baena Bustos	
	14	El pozole verde se hace con pepita de pipián, es el mismo caldo	Sra. Tomasa Baena Bustos	
	15	yo lo he preparado con caldo rojo y chile guajillo	Sra. Tomasa Baena Bustos	
	16	se muele, el mismo caldo del pozole blanco nada más se le agrega el	Sra. Tomasa Baena Bustos	
	17	se pone a mover, que no se pegue, lo cocino con caldo	Sra. Tomasa Baena Bustos	
	18	cuando es de pollo, caldo que sea bastante jugo	Sra. Tomasa Baena Bustos	
	19	un buen caldo si al meterlo al refrigerador se hace como gelatina	Sra. Tomasa Baena Bustos	
	20	Se sazona con el caldo de la carne	Sra. Tomasa Baena Bustos	
	21	el caldo de pescado	Sra. Tomasa Baena Bustos	
	22	Un caldo de camarón yo lo preparo con chile guajillo	Sra. Tomasa Baena Bustos	
	23	bastante ajo y hago el caldo de camarón	Sra. Tomasa Baena Bustos	
	24	las escobetillas se cocinan en caldo como si fuera menudo	Sra. Tomasa Baena Bustos	
	25	se hace la pasta y se sofríe con el caldo de guajolote, de gallina o de	Sr. Eusebio Francisco	
	26	Igual que la iguana, se hace en caldo como si fuera pollo	Sr. Eusebio Francisco	
	27	Se hace caldo de pescado, de robalo o de bagre	Sr. Eusebio Francisco	
	28	la carne frita, el mole verde, el mole rojo, el caldo de res, las albóndigas	Sra. Dianet Gómez	
	29	guisamos el mismo caldo de la pancita con chile guajillo	Sra. Dianet Gómez	
	30	se echa al caldo el chile y le pone una ramita de epazote	Sra. Dianet Gómez	
	31	se le pone caldo de pollo, knor suiza y sal al gusto	Sra. Dianet Gómez	
	32	El menudo tradicional de esta región es así, un caldo de guajillo con	Sra. Dianet Gómez	
	33	El mismo caldo de la panza se utiliza para hacer el chile	Sra. Sofía Julián Muñiz	
	34	ya que está el caldo de la res, de la panza se le ponen	Sra. Sofía Julián Muñiz	
	35	Aquí hacía el pescado en caldo , la carpa, también el pollo en chipotle	Sra. Sofía Julián Muñiz	
	36	ya que está entonces le voy a echar el caldo en el tazón y su oreganito	Sra. Sofía Julián Muñiz	
	37	El caldo para res con verdura: se compra la carne de res	Sra. Sofía Julián Muñiz	
	38	pero el caldo blanco de res lleva su cilantro	Sra. Sofía Julián Muñiz	
	39	chilaquepil es el caldo de espinazo con chile guajillo y su rama de	Sra. Sofía Julián Muñiz	
	40	El caldo lépero lleva cuatete, camarón y almeja	Sra. María Luisa Moreno	
	41	el cachondo lleva pargo, camarón y hueva, todos en caldo rojo de guajillo	Sra. María Luisa Moreno	
	42	El caldillo se prepara con chile guajillo para dar sazón al caldo , puro chile	Sra. María Luisa Moreno	
	43	Se hace el caldo y se le pone su carnita	Sra. María Luisa Moreno	
	44	El caldo de camarón es el chile rojo, se guisa el chile	Sra. María Guadalupe	
	45	el viagra que lo nombran, lo guisamos en caldo blanco, se guisa con	Sra. María Guadalupe	
	46	se vende mucho el menudo: se guisa en chile rojo, caldo con su rama de	Sra. María Guadalupe	
	47	La jaiba es de aquí de la laguna, se come en caldo o jaiba rellena	Sra. María Guadalupe	
	48	para que amacize y no se bata la carne en el caldo , hace toda la mezcla,	Sra. María Guadalupe	
	49	la carne y no se bata cuando esté en el caldo y se comen con caldillo	Sra. María Guadalupe	
	50	El caldo de res se prepara con su verdura	Sra. María Guadalupe	
	51	el caldo es blanco guisado con verduras: zanahoria y chayote	Sra. María Guadalupe	
	52	La sopa de mariscos es caldo de chile rojo, se guisa con el chile guajillo	Sra. María Paz Acosta	
	53	Para el caldo de pescado le ponemos la mojarra	Sra. María Paz Acosta	
	54	son cosas sencillas que se comen, un caldo de res, ese es en chile rojo	Sra. María Paz Acosta	
12	caliente	1	se cubre con las pencas y se le arrojan las brasas caliente encima	Jorge Romero
		2	ya tiene uno el aceite bien caliente	Sra. Dianet Gómez
		3	pero ya tiene su olla de agua caliente , ya cuando el agua está hirviendo	Sra. Sofía Julián Muñiz
		4	se pone el agua, caliente a hervir, se bate bien la masa y se le echa	Sra. Sofía Julián Muñiz
		5	tengo mi cacerola caliente en aceite, le echo el pollo	Sra. Sofía Julián Muñiz
		6	se bate un huevo y se tiene su aceite caliente	Sra. Sofía Julián Muñiz
		7	que el aceite esté bien caliente para que salga bien bueno	Sra. María Guadalupe
		8	en la lumbre con aceite bien caliente	Sra. María Guadalupe
		9	no se cuela y se echa al sartén caliente , se fríe bien	Sra. María Guadalupe
		10	pone su sartén bien caliente	Sra. María Guadalupe

	11	el aceite debe estar bien caliente porque si no el huevo se te riega	Sra. María Guadalupe	
	12	ya que está el sartén bien caliente pones el chile y le agregas el huevo	Sra. María Guadalupe	
	13	le echas el mismo caliente así y ya queda	Sra. María Guadalupe	
	14	ya tienes el sartén bien caliente y se la echas normal	Sra. María Guadalupe	
	15	el aceite bien caliente con su pedazo de cebolla	Sra. María Guadalupe	
13	callo	1	orégano y lleva de todo (pata, callo , panza)	Sra. María Guadalupe
		2	hacen las tiritas de almeja, de callo de hacha, de camarón	Sr. Javier Ricardo González
		3	mariscos hay langosta, callo de hacha, almejas, ostiones	Sr. Javier Ricardo González
14	camarón	1	ya sea en crema o sea en jitomate, tortas de camarón	Sra. Esperanza Jaimés
		2	Tortas de camarón	Sra. Esperanza Jaimés
		3	compro yo el camarón entero, con tiempo lo pongo a secar	Sra. Esperanza Jaimés
		4	Usted compra el camarón y ya está húmedo, en una cacerola o charola	Sra. Esperanza Jaimés
		5	le pongo los romeros, las papitas cambrey y el camarón entero	Sra. Esperanza Jaimés
		6	si uno quiere otro sabor se le pone camarón , queda muy rico	Sra. Tomasa Baena Bustos
		7	En vez de la carne, en tiempo de vigilia se combina con camarón o	Sra. Tomasa Baena Bustos
		8	el huanzontle, los caldos de camarón , la mojarra	Sra. Tomasa Baena Bustos
		9	Un caldo de camarón yo lo preparo con chile guajillo	Sra. Tomasa Baena Bustos
		10	bastante ajo y hago el caldo de camarón	Sra. Tomasa Baena Bustos
		11	con eso sabe muy sabroso, revuelto con el camarón	Sra. Tomasa Baena Bustos
		12	El caldo lépero lleva cuatete, camarón y almeja y va con un chile rojo	Sra. María Luisa Moreno
		13	el potente lleva cuatete, camarón y jaiba	Sra. María Luisa Moreno
		14	el cachondo lleva pargo, camarón y hueva, todos en caldo rojo de guajillo	Sra. María Luisa Moreno
		15	se le pone camarón , pescado, pulpo	Sra. María Guadalupe
		16	camarón pelado	Sra. María Guadalupe
		17	camarón con cáscara, se le pone un pedazo de cebolla	Sra. María Guadalupe
		18	Se prepara la paella: es arroz con mariscos, lleva camarón , pescado,	Sra. María Guadalupe
		19	el huachinango, el camarón	Sra. María Guadalupe
		20	camarón al mojo de ajo	Sra. María Guadalupe
		21	camarón a la diabla	Sra. María Guadalupe
		22	las quesadillas de pescado y camarón , las pescadillas y camaronillas	Sr. Félix Ruíz
15	camaronilla	1	la pescadilla y camaronilla que aquí siempre hemos manejado	Sr. Félix Ruíz
16	cambray	1	papitas de las cambray , chiquitas	Sra. Esperanza Jaimés
		2	le pongo los romeros, las papitas cambray y el camarón entero	Sra. Esperanza Jaimés
17	camote	1	De postres hay empanadas de camote morado y de piña, arroz con leche	Sra. Lourdes Ramos Nájera
		2	Mi mamá vende conservas de plátano, calabaza y camote	Sra. María Guadalupe
18	campechana	1	Se prepara el coctel de camarón, campechana , vuelve a la vida	Sra. María Guadalupe
		2	La campechana es camarón y pulpo, el vuelve a la vida lleva camarón	Sra. María Guadalupe
		3	La campechana a muchos les gusta con pulpo	Sra. María Guadalupe
		4	Los cocteles son de camarón, de pulpo, campechana , vuelve a la vida	Sra. María Guadalupe
		5	las tiritas que son de la costa, campechana	Sra. Graciela
19	canela	1	lleva chile guajillo, ajo, cebolla, tomillo, mejorana, canela , clavos	Sra. Juana Rodríguez
		2	almendra, piñones, nueces, pasitas, poco de canela	Sr. Eusebio Francisco
		3	le ponen una pizquita de anís de semilla, una raja de canela .	Sr. Eusebio Francisco
		4	lleva más chile guajillo, lleva canela , cominos, clavos, pimienta	Sr. Humberto Peña
		5	Es chilate, se prepara con cacao, arroz y canela ; ese lo mueles en un	Sra. Lourdes Ramos Nájera
		6	la semilla de almendra, el ajonjolí, plátano, tomillo, canela , ajo, cebolla	Sra. María Guadalupe
		7	El agua de horchata aquí se muele el arroz, canela , azúcar	Sra. María Guadalupe
		8	para que agarre sabor, tantita leche lechera, vainilla, canela molida	Sra. María Guadalupe
20	capa	1	se extiende una capa de galleta con mantequilla y se vacía en la	Sra. María Isabel Torres Ríos
		2	se hace con una capa de pasta y se le pone mango	Sra. María Isabel Torres Ríos
		3	la carne y encima una capa de naranja y piña	Sra. Tomasa Baena Bustos
		4	otra capa de pencas de magüey	Sra. Tomasa Baena Bustos
21	capea	1	se capea en huevo, se pasa en aceite	Sra. Esperanza Jaimés
22	capear	1	se meten al huevo y ya, eso es un capeado, eso es capear	Sra. Esperanza Jaimés
		2	depende de la cantidad que voy a capear es la cantidad de huevo que	Sra. Esperanza Jaimés

23	capones	1	pozole verde, con chiles capones , papitas, carnitas	Sra. Sofía Julián Muñiz
		2	los chiles capones hay unas personas que los fríen	Sra. Sofía Julián Muñiz
24	capulín	1	Los tamales de capulín , se maduran los capulines	Sra. Tomasa Baena Bustos
		2	Entonces se echa el capulín sin agua, se espera a que se coce	Sra. Tomasa Baena Bustos
		3	ya que se cocinó el capulín se le pone tantita harina batida	Sra. Tomasa Baena Bustos
		4	porque es cocinar la zarza, como el capulín , a este no se le pone harina	Sra. Tomasa Baena Bustos
25	carbón	1	entonces ahí se coce, carbón y mucha leña, mucha leña	Sr. Eusebio Francisco
		2	le pone carbón encima en una cazuela	Sr. Eusebio Francisco
26	carbonato	1	le probaba si tenía azúcar o le faltaba, carbonato para que se haga	Sra. Tomasa Baena Bustos
		2	el royal si no había carbonato	Sra. Tomasa Baena Bustos
27	carne	1	de Taxco, sería el pozole, carne de puerco en salsa verde	Sra. Juana Rodríguez
		2	El blanco es natural, nada más con la carne , se pone cebolla, ajo	Sra. Juana Rodríguez
		3	La carne de puerco en trozo	Sra. Juana Rodríguez
		4	después se le agrega al maíz ya con la carne y ese es el pozole verde.	Sra. Juana Rodríguez
		5	le llama mucho la atención "ay, qué rica la carne de puerco"	Sra. Juana Rodríguez
		6	Carne de puerco	Sra. Juana Rodríguez
		7	o carne de pollo,	Sra. Juana Rodríguez
		8	mucha gente no quiere carne de puerco y entonces pide el pollo	Sra. Juana Rodríguez
		9	para rápido, una carne de puerco frita con cebolla	Sra. Lorenza López
		10	frío la carne dorada le echo cebolla y se dora la cebolla	Sra. Lorenza López
		11	con salsa de jumil, la carne de puerco es más sabrosa ya con la salsa	Sra. Lorenza López
		12	cuando hay para carne hay, cuando no se come con puros frijoles.	Sra. Toña Andrade
		13	refritos o con huevitos como sea, son más sabrosos que la carne .	Sra. Toña Andrade
		14	plattillos como enchiladas o carne con salsa de jumil, típicos de la ciudad	Emanuel Baena
		15	La carne es suave y no salada.	Adriana Nicolás
		16	El consomé es el jugo que escurre de la carne , se desgrasa	Adriana Nicolás
		17	La barbacoa de chivo es muy sabrosa, es una carne muy suave.	Jorge Romero
		18	se le quita la piel, se corta la carne en trozos y se acomoda en una	Jorge Romero
		19	se ponen unas pencas de magüey y dentro la carne , se cubre con las	Jorge Romero
		20	sopa de maíz que va preparada con maíz, carne de cerdo	Sra. María Isabel Torres Ríos
		21	que el maíz está cocido se le agrega la carne y la sal y ya hasta que está	Sra. María Isabel Torres Ríos
		22	son chalupeñas, son muy pequeñitas, llevan carne , cebolla y chile	Sra. María Isabel Torres Ríos
		23	termina como por febrero, y ese se guisa en carne de salsa verde o salsa	Sra. María Isabel Torres Ríos
		24	como una carne que está sancochada, cruda o medio cruda por dentro	Sra. María Isabel Torres Ríos
		25	la carne en salsa verde	Sra. Esperanza Jaimés
		26	Compro la (carne de puerco) de lomo,	Sra. Esperanza Jaimés
		27	la lavo la carne y la pongo en la cazuela	Sra. Esperanza Jaimés
		28	ya está preparado el caldo se le agrega la carne	Sra. Esperanza Jaimés
		29	se fríe y se le agrega la carne deshebrada	Sra. Esperanza Jaimés
		30	encarga de cortar la carne muy delgadita y se va jalando	Sra. Esperanza Jaimés
		31	le frío la carne de bistec, le echo su sal	Sra. Esperanza Jaimés
		32	Aquí tenemos carne de puerco en salsa verde pero ya no es de lomo	Sra. Esperanza Jaimés
		33	Ya sea que la gente lo quiera con carne de puerco o de pollo,	Sra. Esperanza Jaimés
		34	ya se le pone el pollo o su carne de puerco, su chicharrón y su aguacate	Sra. Esperanza Jaimés
		35	queso y de picadillo, de carne molida de puerco se le agrega sus pasitas	Sra. Esperanza Jaimés
		36	normal es que se come con carne de puerco en salsa verde y les gusta	Sra. Esperanza Jaimés
		37	con salsa de jumil, a la carne de puerco en salsa verde se le agregan los	Sra. Esperanza Jaimés
		38	entonces ahí se le pone la carne para el sabor del pozole.	Sra. Tomasa Baena Bustos
		39	La tradición es la carne de puerco pero también se puede hacer con	Sra. Tomasa Baena Bustos
		40	De la carne de puerco es la cabeza,	Sra. Tomasa Baena Bustos
		41	con carne maciza que es de la pierna del cerdo.	Sra. Tomasa Baena Bustos
		42	El caldo se hace con la carne ,	Sra. Tomasa Baena Bustos
		43	se le pone sal, condimentos no lleva nada, es el sabor de la carne	Sra. Tomasa Baena Bustos
		44	el mismo maíz, la misma carne , el color verde lo toma con la pepita	Sra. Tomasa Baena Bustos

45	se le pone su carne , limón, cebolla, orégano y chile	Sra. Tomasa Baena Bustos
46	En vez de la carne , en tiempo de vigilia se combina con camarón o	Sra. Tomasa Baena Bustos
47	la salsa de jumil con carne de puerco, el clemole también	Sra. Tomasa Baena Bustos
48	ser carne de puerco, muy rico.	Sra. Tomasa Baena Bustos
49	Ensaladas, carne , combinado todo	Sra. Tomasa Baena Bustos
50	La carne de puerco tiene una demanda muy grande	Sra. Tomasa Baena Bustos
51	listo para echar la carne , es como si fuera tamales	Sra. Tomasa Baena Bustos
52	entonces la carne se enchila, mucho chile quajillo	Sra. Tomasa Baena Bustos
53	todo eso se le embarra a la carne	Sra. Tomasa Baena Bustos
54	no se desperdicie su jugo que desprende la carne al estarse cocinando	Sra. Tomasa Baena Bustos
55	da mucho sabor a la carne , entonces así es como hacen la barbacoa	Sra. Tomasa Baena Bustos
56	le ponen pencas de magüey, la carne y encima una capa de naranja y	Sra. Tomasa Baena Bustos
57	otra capa de pencas de magüey, una de carne y otra de naranja y piña	Sra. Tomasa Baena Bustos
58	primero se acomoda la carne , las pencas y se le echan las brasas	Sra. Tomasa Baena Bustos
59	es carne de puerco en trocito con chile	Sra. Tomasa Baena Bustos
60	Se sazona con el caldo de la carne ,	Sra. Tomasa Baena Bustos
61	si es poquita carne y se le pone mucho chile pues no es sabroso,	Sra. Tomasa Baena Bustos
62	debe ser bastante carne y poco chile...	Sra. Tomasa Baena Bustos
63	Le echo un pedazo de carne de puerco, le echo espinazo	Sra. Tomasa Baena Bustos
64	El picadillo es con carne de res	Sra. Tomasa Baena Bustos
65	y carne de puerco, le pongo nuez, almendra, pasitas y chipotle,	Sra. Tomasa Baena Bustos
66	eso va en la carne , lo pongo en un sartén, pico cebollita,	Sra. Tomasa Baena Bustos
67	la mitad de una cebolla si es como medio kilo de carne ;	Sra. Tomasa Baena Bustos
68	unos tres jitomates picados al aceite y la carne .	Sra. Tomasa Baena Bustos
69	En lo que se hace la carne , pico almendra y la nuez...	Sra. Tomasa Baena Bustos
70	tengo que dejar que se seque la carne	Sra. Tomasa Baena Bustos
71	Las albóndigas es la carne molida y las rellenamos de huevo,	Sra. Tomasa Baena Bustos
72	es de jitomate y yo le pongo chile chipotle, la carne es de res y de puerco	Sra. Tomasa Baena Bustos
73	pollo al horno, niño envuelto, pastel de carne , pavo.	Sra. Antonia Torres
74	Están las chalupitas con tinga o con carne deshebrada y chipotle	Sr. Eusebio Francisco
75	se sala la carne y se mete al horno, ya sea en un horno de tierra	Sr. Eusebio Francisco
76	se coloca la carne y lleva una parrillita que le saca el consomé,	Sr. Eusebio Francisco
77	entonces la carne con chile se pone así...	Sr. Eusebio Francisco
78	ocupan las vaporeras que sirven para hacer la carne al vapor.	Sr. Eusebio Francisco
79	pero es mucho trabajo: abrir el hoyo, poner la carne	Sr. Eusebio Francisco
80	a las seis, siete de la mañana le pone la carne adentro:	Sr. Eusebio Francisco
81	se pone y a las once de la mañana le saca la carne porque ya está,	Sr. Eusebio Francisco
82	con su caldito de la misma carne que llevó	Sr. Eusebio Francisco
83	se deshebra la carne encima, se pone en la mesa...	Sr. Eusebio Francisco
84	tiene su carne cocida de puerco, de pollo o de res y se hace igual que el	Sr. Eusebio Francisco
85	que es gallinita o pollo porque sabe igual, es blanca la carne	Sr. Eusebio Francisco
86	Con carne deshebrada se le pone, picamos fruta	Sr. Eusebio Francisco
87	chabacano, pasitas, la carne deshebrada de puerco, el chile se rellena	Sr. Eusebio Francisco
88	Sirvo rollo de carne o niño envuelto	Sr. Eusebio Francisco
89	que lleva carne de puerco, de res, de pollo, de pavo, jamón y tocino	Sr. Eusebio Francisco
90	haga de cuenta que está comiendo carne , exquisitos; esos son de	Sr. Eusebio Francisco
91	como botana y queda sabroso, también sabe a carne .	Sr. Eusebio Francisco
92	varios guisados: la pancita, el adobo, la carne de puerco en salsa verde,	Sra. Dianet Gómez
93	la carne frita, el mole verde	Sra. Dianet Gómez
94	La carne de puerco en salsa verde se prepara así:	Sra. Dianet Gómez
95	se pone a cocer la carne , ya que está blandita	Sra. Dianet Gómez
96	Se fríe ahí mismo en lo de la carne , se le agrega el chile y ahí está el	Sra. Dianet Gómez
97	si lo quiere colado, colado y se le agrega a la carne	Sra. Dianet Gómez
98	ya que está a punto de reventar se le agrega la carne , el hueso, la	Sra. Dianet Gómez

	99	La carne de res se utiliza en un estofado,	Sra. Dianet Gómez
	100	el estofado se prepara cociendo la carne en la olla exprés	Sra. Dianet Gómez
	101	Si son dos kilos de carne unos seis jitomates rojos	Sra. Dianet Gómez
	102	por allá que le nombran mole de olla: se fríe la carne , se le dora lo vivo, la	Sra. Leonor Escalante
	103	es muy sabroso en carne de puerco guisado, en salsa de molcajete	Sra. Leonor Escalante
	104	mucho el chile de ciruela con carne de puerco,	Sra. Guadalupe Morales
	105	se pone la carne de puerco a cocer, se fríe	Sra. Guadalupe Morales
	106	Se lo muele y se lo echa a la carne frita	Sra. Guadalupe Morales
	107	Se come con el pollo o con carne de puerco, hay quien le echa tomate	Sra. Guadalupe Morales
	108	le echa su carne guisada como adobito al gusto,	Sra. Guadalupe Morales
	109	harta carne o harto chile	Sra. Guadalupe Morales
	110	quieren con huevo o con carne de puerco.	Sra. Reyna Santiago
	111	A mí me gusta más con carne de puerco.	Sra. Reyna Santiago
	112	La carne la ponemos a hervir, se empieza a freír,	Sra. Reyna Santiago
	113	le ponemos tantita grasita, ya que está dorada la carne	Sra. Reyna Santiago
	114	y si no ese también se come con carne de puerco,	Sra. Reyna Santiago
	115	con carne de pollo	Sra. Reyna Santiago
	116	fríen también con lo que quiera, con carne de puerco o nada más así	Sra. Reyna Santiago
	117	ya está reventando, ya que va a reventar se le pone la carne	Sra. Reyna Santiago
	118	Lo más tradicional y que donde quiera vas a encontrar es la carne de	Sr. Humberto Peña
	119	la cochinita por ejemplo, es con carne de puerco pero su pasta, su salsa	Sr. Humberto Peña
	120	nosotros hemos preparado que es la carne de puerco en salsa de	Sr. Humberto Peña
	121	le pones su carne para que se cosa todo junto, el maíz lo relavas	Sra. Lourdes Ramos Nájera
	122	aquí lo tradicional es la carne de puerco, en otros lados lo hacen de pollo	Sra. Sofía Julián Muñiz
	123	el picadillo que preparo también es secreto, la carne es de puerco	Sra. Sofía Julián Muñiz
	124	no es carne molida	Sra. Sofía Julián Muñiz
	125	el jitomate es más que suficiente, se freía la carne , se batía el huevo	Sra. Sofía Julián Muñiz
	126	ya que se fría la carne se le echa el huevo y unas rebanaditas de cebolla	Sra. Sofía Julián Muñiz
	127	pero no se le echa sal al jitomate sino lo que suelta la carne , como es	Sra. Sofía Julián Muñiz
	128	porque si usted fríe aparte la carne ,	Sra. Sofía Julián Muñiz
	129	el puro entomatado aparte y ya después le echa la carne pues no, debe	Sra. Sofía Julián Muñiz
	130	el pollo en chipotle, carne frita, entomatado, huevos con salsa de ajonjolí	Sra. Sofía Julián Muñiz
	131	Hay otro platillo que es el frijol con carne adentro que le nombran	Sra. Sofía Julián Muñiz
	132	que se vaya a cocer se le echa la carne	Sra. Sofía Julián Muñiz
	133	porque si le echa la carne primero a veces se coce mas rápido que el	Sra. Sofía Julián Muñiz
	134	El enjitomatado igual, se fríe la carne de puerco, se pica bien el jitomate	Sra. Sofía Julián Muñiz
	135	ya tiene la carne frita, ya tiene su jitomate	Sra. Sofía Julián Muñiz
	136	el chile ancho es el que da espesor, ya sea carne frita o de pollo	Sra. Sofía Julián Muñiz
	137	llevábamos la carne y hacíamos el chile molido en el metate y el metapil	Sra. Sofía Julián Muñiz
28	carnita	1 Con lo que Dios le socorra a uno, carnita frita, con frijolitos	Sra. Toña Andrade
		2 la fresca se come con la carnita de marrano se fríe	Sra. María Jimena
		3 es una fruta que se da en el árbol llena de carnita y adentro tiene su	Sra. Esperanza Jaimes
		4 ya empiece a hervir se le echa su carnita , aquí lo tradicional es la carne	Sra. Sofía Julián Muñiz
		5 El aporreadillo es carnita de res de cecina	Sra. Sofía Julián Muñiz
		6 El pozole no lleva nada, solo su salita y su carnita	Sra. Sofía Julián Muñiz
		7 El chiltamal lleva su carnita con chilito	Sra. Sofía Julián Muñiz
		8 tacos y unas picaditas de carnita picada. El chile es de chipotle	Sra. María Luisa Moreno
		9 Se hace el caldo y se le pone su carnita	Sra. María Luisa Moreno
		10 A la carnita le echamos yerbabuena molida, ajo, cebolla, comino	Sra. María Guadalupe
29	carpa	1 Aquí hacía el pescado en caldo, la carpa , también el pollo en chipotle	Sra. Sofía Julián Muñiz
		2 en estos charcos grandes llega a haber carpa	Sr. Rubén Mondragón Canales
		3 de aquí de la laguna, sacan mucho la carpa	Sr. Abraham Tomás
		4 para freír, la carpa nada más para freír	Sr. Abraham Tomás
		5 Es lo que sacan de la laguna: carpa	Sr. Abraham Tomás
		6 aquí lo acostumbra comer, también la mojarra, la malacapa, la carpa	Sra. Concepción Pérez

30	cáscara	1	Aguacate de pellejo, la cáscara es muy delgada	Ricardo López
		2	se pone a cocer el tomate de cáscara con el chile	Sra. Dianet Gómez
		3	fermentan la cáscara de la piña con unos trocitos de piña y piloncillo	Sra. Lourdes Ramos Nájera
		4	camarón pelado y camarón con cáscara	Sra. María Guadalupe
		5	Y la carne de puerco en verde es con tomate de cáscara y chile verde	Sra. María Guadalupe
		6	ya tienes cocido el tomate de cáscara con el chile	Sra. María Guadalupe
		7	se cuele por la cáscara del chile guajillo	Sra. María Guadalupe
		8	se le pone su salsa verde con tomate de cáscara , lleva chile, cilantro	Sra. María Guadalupe
31	catsup	1	la yema, bien picado y bien finita, salsa catsup , jugo maggi, salsa de	Sra. Tomasa Baena Bustos
		2	se hace un preparado de jitomate, cebolla y chile y catsup , aguadita	Sra. María Luisa Moreno
		3	El de camarón lleva catsup , jitomate, cebolla, cilantro picado	Sra. María Guadalupe
32	cazo	1	se echan de preferencia a un cazo de cobre o a una cazuela	Sra. Tomasa Baena Bustos
33	cazón	1	hay de huachinango y hay de cazón , los dos son muy buenos	Sra. María Guadalupe
34	cazuela	1	se pone una cacerola o cazuela , se ponen unas pencas de magüey	Jorge Romero
		2	El jugo escurre por abajo y cae en la cacerola o cazuela	Jorge Romero
		3	ya que está la pasta en una cazuela la frío	Sra. Esperanza Jaimés
		4	Ya lo preparo y lo frío en la cazuela y le agrego la sal	Sra. Esperanza Jaimés
		5	lavo la carne y la pongo en la cazuela con tantita agua, le saco el agua	Sra. Esperanza Jaimés
		6	porque frijoles no les ponemos de la cazuela porque es entero	Sra. Esperanza Jaimés
		7	se le agrega a la cazuela , hierve y se ponen	Sra. Esperanza Jaimés
		8	en la cazuela pongo su aceite, un cacho de cebolla	Sra. Esperanza Jaimés
		9	Todo se pone en una cazuela , se pone a mover	Sra. Tomasa Baena Bustos
		10	preferencia a un cazo de cobre o a una cazuela que sea vidriada	Sra. Tomasa Baena Bustos
		11	tiende a pegarse en la cazuela , hasta que se ve que ya se coció el harina	Sra. Tomasa Baena Bustos
		12	se cierne en una cazuela o traste	Sra. Tomasa Baena Bustos
		13	pone carbón encima en una cazuela y se tapa con pencas de magüey	Sr. Eusebio Francisco
		14	mientras debes tener tu cazuela en la lumbre con aceite bien caliente	Sra. María Guadalupe
		15	masí se le echa a la cazuela en la que fríe	Sra. María Guadalupe
		16	la pasta y lo echa a la cazuela y se revuelve	Sra. María Guadalupe
		17	ya tiene su masita y en su cazuela friendo jitomate	Sra. María Guadalupe
35	cebolla	1	El blanco es natural, nada más con la carne, se pone cebolla	Sra. Juana Rodríguez
		2	cilantro, epazote y unos ramitos de cebolla .	Sra. Juana Rodríguez
		3	porque lleva chile guajillo, ajo, cebolla , tomillo, mejorana, canela...	Sra. Juana Rodríguez
		4	para rápido, una carne de puerco frita con cebolla pa' rápido...	Sra. Lorenza López
		5	Aso los chiles asados, asados, frío la carne dorada le echo cebolla	Sra. Lorenza López
		6	y se dora la cebolla y ya va el chile...	Sra. Lorenza López
		7	después se tiene que comprar tomate, chile, ajo, cebolla y todo eso se	Emanuel Baena
		8	que le sean opcionales, como jitomate, cebolla , aguacate, rábano	Emanuel Baena
		9	se hace con tomate, chile serrano, cebolla , ajo.	Sra. María Jimena
		10	son muy pequeñitas, llevan carne, cebolla y chile chipotle casero,	Sra. María Isabel Torres Ríos
		11	El guacamole se prepara con aguacate, cebolla , tomate y chile verde...	Sra. María Isabel Torres Ríos
		12	Las especias que utilizamos aquí son normales, ajo, cebolla , pimienta.	Sra. María Isabel Torres Ríos
		13	La pata lleva cebolla , vinagre, chile de vinagre, orégano.	Sra. María Isabel Torres Ríos
		14	para hacer el vinagre pica cebolla , ajo, se fríe con aceite...	Sra. María Isabel Torres Ríos
		15	sofreir es poner aceite por ejemplo con cebolla , sofreir, blanquear...	Sra. María Isabel Torres Ríos
		16	con la salsa que ya tengo hecha, es tomate, chile, cebolla , ajo, dejo que	Sra. Esperanza Jaimés
		17	y las preparo con lechuga, queso, jitomate, cebolla y aguacate.	Sra. Esperanza Jaimés
		18	ciruela pasa, pasita, jitomate, cebolla , de todo eso lo pongo a hervir y lo	Sra. Esperanza Jaimés
		19	lo preparo con chile, tomate, ajo, cebolla , cilantro y epazote...	Sra. Esperanza Jaimés
		20	y lo licúo con ajo, cebolla , jitomate y le echo su menjurge...	Sra. Esperanza Jaimés
		21	es de lo más sencillo porque se pone la olla, se le echa ajo, cebolla	Sra. Esperanza Jaimés
		22	lo echo al sartén con agua y aceite y le muelo su jitomate, cebolla y ajo...	Sra. Esperanza Jaimés
		23	le ponemos un ajo picadito, se le agrega el epazote y cebolla picada...	Sra. Esperanza Jaimés
		24	es el pollo deshebrado, pechuga, se le fríe cebolla , jitomate y ajo...	Sra. Esperanza Jaimés

25	y yo le echo su ajo, su chile, cebolla y su pimienta al comal,	Sra. Esperanza Jaimes
26	se le agrega el jitomate y la cebolla y chilito partido...	Sra. Esperanza Jaimes
27	se le echa unos pedazos de cebolla , se machucan bien y se preparan...	Sra. Esperanza Jaimes
28	se le agrega sus pasitas, almendras, jitomate y cebolla , los coso	Sra. Esperanza Jaimes
29	pongo ajo, lo frío, le echo sus ruedas de cebolla , le echo agua...	Sra. Esperanza Jaimes
30	se le pica apio y cebolla picada, se le agrega su mayonesa, se bate y ya.	Sra. Esperanza Jaimes
31	crema, su pollo, su jitomate, su aguacate, su cebolla	Sra. Esperanza Jaimes
32	es la lechuga, jitomate, aguacate, cebolla , a un lado sus frijoles refritos	Sra. Esperanza Jaimes
33	ese se pican, se le agrega cebolla frita y epazote picado...	Sra. Esperanza Jaimes
34	llevan salsa verde, llevan crema, cebolla y queso asadero.	Sr. Fausto Suárez Ríos
35	se pone mantequilla, ajo, cebolla , jitomate ya que está bien sazonado	Sr. Fausto Suárez Ríos
36	se le tira el agua, se pone a moler con ajo y cebolla	Sr. Fausto Suárez Ríos
37	tantita manteca o aceite, lo que guste con cebolla	Sr. Fausto Suárez Ríos
38	y ya cuando se quemó la cebolla le echa la salsa y cuando ya está	Sr. Fausto Suárez Ríos
39	es una verdura muy sabrosa, con rábanos, jitomate, cebolla , queso,	Sra. Tomasa Baena Bustos
40	orégano, hay que condimentar con cebolla , crudo todo,	Sra. Tomasa Baena Bustos
41	se le pone su carne, limón, cebolla , orégano y chile.	Sra. Tomasa Baena Bustos
42	la mitad de una cebolla si es como medio kilo de carne;	Sra. Tomasa Baena Bustos
43	Jitomate, pepino, cebolla .	Sra. Tomasa Baena Bustos
44	la salsa mexicana es la que lleva cebolla , jitomate y chile verde.	Sra. Tomasa Baena Bustos
45	se hace un condimento de jitomate con cebolla y verbabuena	Sr. Eusebio Francisco
46	Se hace una salsa con chile guajillo, cebolla , ajo	Sr. Eusebio Francisco
47	se pone en la mesa cebolla , aguacate, limón, orégano y chile	Sr. Eusebio Francisco
48	con el tomate, pedazo de cebolla , ajo y se hace una salsa verde;	Sr. Eusebio Francisco
49	salsa de chile guajillo con ajo y un poco de cebolla , es el chileajo.	Sr. Eusebio Francisco
50	se hacen con jitomate, cebolla y unas ramas de epazote,	Sr. Eusebio Francisco
51	se pone a cocer con agua, cebolla , ajo y sal	Sra. Dianet Gómez
52	chile guajillo abierto, cebolla , ajo y unas hojas de laurel.	Sra. Dianet Gómez
53	un pedazo de cebolla rebanadita, así se prepara.	Sra. Reyna Santiago
54	como quiera y se le pone un pedazo de cebolla que se requeme y ya.	Sra. Reyna Santiago
55	Mientras se le pone al pozole una cebolla , una cabeza de ajo	Sra. Reyna Santiago
56	tenemos nosotros de nopales con jitomate, cebolla y queso rallado,	Sr. Humberto Peña
57	se les quitan las venas, se les echa su limoncito, se pica cebolla ,	Sra. Sofía Julián Muñiz
58	se les echa queso fresco con cebolla morada y se rellenan.	Sra. Sofía Julián Muñiz
59	se asa el jitomate, la cebolla y se le echa su salita y ya queda,	Sra. Sofía Julián Muñiz
60	se batía el huevo, si quería cebolla	Sra. Sofía Julián Muñiz
61	unas rajitas de cebolla y eso se muele, en cajete o licuadora como quiera,	Sra. Sofía Julián Muñiz
62	se le echa el huevo y unas rebanaditas de cebolla encima y ya se le	Sra. Sofía Julián Muñiz
63	hojitas de laurel y le echo su condimento: ajito, cebolla , pimienta.	Sra. Sofía Julián Muñiz
64	se lo echo y le muelo ajito, cebolla y le pongo tomillo y mejorana,	Sra. Sofía Julián Muñiz
65	le muelo chile guajillo, aso el jitomate, le echo su cebolla y su ajito,	Sra. Sofía Julián Muñiz
66	muelo nada más el jitomate, cebolla y chipotle, espesa no aguada.	Sra. Sofía Julián Muñiz
67	se pica bien el jitomate, la cebolla , sus rebanadas de chile verde	Sra. Sofía Julián Muñiz
68	ya tiene su jitomate, le echa su chile verde y cebolla y se va revolviendo,	Sra. Sofía Julián Muñiz
69	aparte del mole de la pura pasta se le echa: cebolla , se fríe, laurel,	Sra. Sofía Julián Muñiz
70	le pone es ensalada de romanita, jitomate y cebolla .	Sra. María Luisa Moreno
71	se hace un preparado de jitomate, cebolla y chile y catsup	Sra. María Luisa Moreno
72	El escampi lleva ajo, cebolla picada, chile guajillo y todo eso se fríe	Sr. Eduardo Álvarez
73	el espagueti es con mantequilla y cebolla .	Sr. Eduardo Álvarez
74	El ceviche va preparado con jitomate, cebolla , cilantro, cátsup,	Sr. Eduardo Álvarez
75	La ensalada de atún lleva romanita, cebolla y jitomate.	Sr. Eduardo Álvarez
76	se lava y se hierve, se le pone ajo, cebolla .	Sr. Eduardo Álvarez
77	se le echa su rama de epazote y le muele su ajo y su cebolla , se deja	Sra. María Guadalupe
78	y su rama de epazote y sus rebanadas de cebolla y se fríe todo en aceite	Sra. María Guadalupe

	79	se le pone un pedazo de cebolla , jitomate y sus hojas de epazote	Sra. María Guadalupe
	80	en otro sartén se fríe jitomate, cebolla , la semilla de calabaza,	Sra. María Guadalupe
	81	el ajonjolí, plátano, tomillo, canela, ajo, cebolla ;	Sra. María Guadalupe
	82	luego el chile se licua con ajo y cebolla , se cuele	Sra. María Guadalupe
	83	se le fríe chilito rojo, se le echa su ajo, cebolla , su comino	Sra. María Guadalupe
	84	ese arroz se fríe bien, se licua el jitomate, la cebolla , ajo y cominos,	Sra. María Guadalupe
	85	La ensalada sería de jitomate, cebolla y romanita.	Sra. María Guadalupe
	86	el aceite bien caliente con su pedazo de cebolla ,	Sra. María Guadalupe
	87	se licua el chile guajillo con ajo y cebolla , orégano, bien licuado,	Sra. María Guadalupe
	88	se guisa con jitomate, cebolla , se fríe todo, se le echa su ajo,	Sra. María Guadalupe
	89	se pone a cocer, se le echa cebolla , ajo, se pone a cocer un buen rato	Sra. María Guadalupe
	90	se le muele en la licuadora bien molido con cebolla y se le echa al pozole	Sra. María Guadalupe
	91	Ese lleva su rábano, limón, cebolla picada, aguacate y sus tostaditas	Sra. María Guadalupe
	92	todo es molido; se le pone papa, zanahoria, jitomate, cebolla , pasas,	Sra. María Guadalupe
	93	El de camarón lleva cátsup, jitomate, cebolla , cilantro picado	Sra. María Guadalupe
	94	yerbabuena molida, ajo, cebolla , comino, todo se muele en el cajete	Sra. María Guadalupe
	95	ya tiene su masita y en su cazuela friendo jitomate, cebolla , bien frita,	Sra. María Guadalupe
	96	tomate de cáscara, lleva chile, cilantro, cebolla picada, chile jalapeño.	Sra. María Guadalupe
	97	la ensalada es romanita y jitomate y cebolla .	Sra. María Guadalupe
	98	ese se prepara a la mexicana, se le pone cebolla , jitomate, aguacate	Sra. María Paz Acosta
	99	le preparamos la verdura, jitomate y cebolla .	Sra. María Paz Acosta
	100	queso amarillo, rebanadita de jitomate, de cebolla .	Sra. María Paz Acosta
	101	ya que está hirviendo le pone su cebolla , su orégano, su ajo.	Sra. María Paz Acosta
36	cecina	1 La cecina esa se prepara aquí en Taxco	Sra. Esperanza Jaimes
		2 como le guste, y pide uno siempre la cecina .	Sra. Esperanza Jaimes
		3 Aquí luego se sirve con cecina porque toda la gente de aquí	Sra. Esperanza Jaimes
		4 allá hacen una parrillada, ese jumil se lleva mucho con la cecina	Sra. Esperanza Jaimes
		5 en esa forma de salsa, acompañada con cecina	Sra. Esperanza Jaimes
37	cerdo	1 va preparada con maíz, carne de cerdo	Sra. María Isabel Torres Ríos
		2 con carne maciza que es de la pierna del cerdo	Sra. Tomasa Baena Bustos
38	cerecita	1 los tamales de capulín, es una cerecita roja; ese va con harina	Sra. Tomasa Baena Bustos
39	ceviche	1 Aquí también se prepararan cocteles: de camarón, ceviche , de varios	Sra. María Luisa Moreno
		2 Se le pone la salsa en una copita, caldito de ceviche y el camarón	Sra. María Luisa Moreno
		3 El ceviche está compuesto de pescado, de carne picada	Sra. María Luisa Moreno
40	cierne	1 se pone en un plato a que se oreo tantito y se cierne en una cazuela	Sra. Tomasa Baena Bustos
		2 se pone el nixcomel, se muele, se cierne , se bate con manteca	Sra. Guadalupe Morales
41	cilantro	1 pero se le muele tomate, chiles verdes, cilantro , epazote	Sra. Juana Rodríguez
		2 lo preparo con chile, tomate, ajo, cebolla , cilantro y epazote	Sra. Esperanza Jaimes
		3 ya que están medio cociditas el cilantro y la yerbabuena	Sra. Esperanza Jaimes
		4 le echo una rama de cilantro y una rama de epazote	Sra. Esperanza Jaimes
		5 a la mexicana le ponemos cilantro	Sra. Tomasa Baena Bustos
		6 al chile se le ponen hojas de cilantro , comino	Sra. Reyna Santiago
		7 pero el caldo blanco de res lleva su cilantro , su yerbabuena	Sra. Sofía Julián Muñiz
		8 El ceviche va preparado con jitomate, cebolla , cilantro , catsup	Sr. Eduardo Álvarez
		9 chile, tomate y se le pone el cilantro , se licua todo	Sra. María Guadalupe
		10 El de camarón lleva cátsup, jitomate, cebolla , cilantro picado	Sra. María Guadalupe
		11 lleva chile, cilantro , cebolla picada, chile jalapeño	Sra. María Guadalupe
		12 se le pone cebolla , jitomate, aguacate, chile verde picado y cilantro	Sra. María Paz Acosta
42	ciruela	1 le echo chocolate, ciruela pasa, pasita, jitomate	Sra. Esperanza Jaimes
		2 Aquí cuando hay ciruela	Sra. Guadalupe Morales
		3 se come mucho el chile de ciruela con carne de puerco	Sra. Guadalupe Morales
		4 usted le muele su ciruela con chile, picoso, al gusto	Sra. Guadalupe Morales
		5 para el chile se le nombra, ciruela para chile, sabe riquísimo	Sra. Guadalupe Morales
		6 También hay ciruela silvestre y cultivada	Sra. Guadalupe Morales

Elaboración de corpus y prototipo de diccionario cultural...

43	clavo	1	tomillo, mejorana, los cominos, clavo , pimienta	Sra. Lorenza López
		2	se le pone clavo , pimienta, comino, ajo, tomillo	Sra. Dianet Gómez
		3	ya que montó eso: su clavo , su ajito, su pimienta	Sra. Sofía Julián Muñiz
		4	se fríe, laurel, pimienta, clavo y una poquita de semilla del chile	Sra. Sofía Julián Muñiz
44	clemole	1	el clemole también, que es chile guajillo molido con jumil	Sra. Tomasa Baena Bustos
		2	un clemole que le dicen, es el mole de olla que es aguado	Sr. Eusebio Francisco
		3	así como le digo, cocido con el clemole o la salsa verde	Sr. Eusebio Francisco
		4	Hay otro que se llama escobetilla, sirve para hacer el clemole	Sr. Eusebio Francisco
45	coce	1	Se coce en un bote o vaporera	Adriana Nicolás
		2	Se coce en agua, sal, comino	Adriana Nicolás
		3	se le agrega el epazote y cebolla picada, se coce , tenemos las tortillas	Sra. Esperanza Jaimes
		4	todo y entonces ahí se coce , carbón y mucha leña	Sra. Tomasa Baena Bustos
		5	espera a que se coce sin que se pegue	Sra. Tomasa Baena Bustos
		6	por ejemplo 15 horas, se coce y se lava	Sr. Eusebio Francisco
		7	ya se coce , ya está reventando	Sra. Reyna Santiago
		8	a veces se coce mas rápido que el frijol	Sra. Sofía Julián Muñiz
		9	los camarones, se coce todo y ahí suelta el sabor del marisco	Sra. María Guadalupe
		10	ya se coce	Sra. María Guadalupe
46	cocen	1	la papa y la zanahoria son peladas, se cocen aparte	Adriana Nicolás
		2	tantita agua y se cocen a vapor	Sra. Esperanza Jaimes
		3	pero ese lo cocen con tequesquite	Sra. Antonia Torres
		4	es poco agua, se cocen a vapor los elotes	Sra. Antonia Torres
		5	Ese lo muelen en molino de mano, la semilla la cocen	Sra. Guadalupe Morales
		6	Los frijolitos se cocen	Sra. Reyna Santiago
		7	se le pone chile molido, se cocen y ya se fríen también	Sra. Reyna Santiago
		8	el chile guajillo pero delgado y corto, se cocen , se asan	Sra. Sofía Julián Muñiz
		9	tortas de papa se cocen las papas	Sra. María Guadalupe
47	cocer	1	se lava con cal, con cal se pone a cocer	Sra. María Isabel Torres Ríos
		2	se lava, después se pone a cocer	Sra. María Isabel Torres Ríos
		3	tantearla que se pueda cocer el arroz y ya queda el arroz	Sra. Esperanza Jaimes
		4	luego se relava y se pone a cocer	Sra. Tomasa Baena Bustos
		5	eso se va a cocer con una pizca de cal	Sr. Eusebio Francisco
		6	se pone a cocer por decir a las diez de la noche	Sr. Eusebio Francisco
		7	se pone a cocer en, a sofreír en mantequita	Sr. Eusebio Francisco
		8	se pone a cocer con agua, cebolla	Sra. Dianet Gómez
		9	se pone a cocer la carne	Sra. Dianet Gómez
		10	se pone a cocer el tomate de cáscara con el chile	Sra. Dianet Gómez
		11	se pone a cocer el maíz, se lava bien	Sra. Dianet Gómez
		12	se pone a cocer con suficiente agua	Sra. Dianet Gómez
		13	pone la carne de puerco a cocer	Sra. Guadalupe Morales
		14	Para esos tamales nejos se pone a cocer el nixcomel	Sra. Guadalupe Morales
		15	los pone uno a cocer en el tamal	Sra. Reyna Santiago
		16	ya que esta el frijol ya que se vaya a cocer se le echa la carne	Sra. Sofía Julián Muñiz
		17	va a cocer se le echa	Sra. Sofía Julián Muñiz
		18	se hierve, se pone a cocer y se vuelve lavar	Sra. María Luisa Moreno
		19	se deja cocer , se le echa todo el marisco	Sra. María Guadalupe
		20	se lava el maíz, se pone a cocer el maíz	Sra. María Guadalupe
		21	el nixtamal que le llaman, se pone a cocer , se lava bien el maíz	Sra. María Guadalupe
		22	se lava bien el maíz, se pone a cocer , se le echa cebolla	Sra. María Guadalupe
		23	se pone a cocer un buen rato porque el maíz es un poco duro	Sra. María Guadalupe
		24	ya que está medio terminado de cocer se le echa la cabeza de marrano	Sra. María Guadalupe
		25	Esas se pone a cocer la miel	Sra. María Guadalupe
		26	la calabaza se parte en pedazos, se limpia y se pone a cocer	Sra. María Guadalupe
		27	el camote lo mismo y el plátano también, se pone a cocer con panocha	Sra. María Guadalupe

	28	el cazón picado el de filete, se pone a cocer y se prepara igual	Sra. María Guadalupe
	29	le pone usted el hueso de res a cocer , ya que está bien cocido	Sra. María Guadalupe
	30	ya que está bien empanizado lo pones a cocer	Sra. María Guadalupe
48	cochinilla	1 El tomillo se usa en el mole, adobo, la cochinilla , todo eso lleva	Sra. Lorenza López
	2	La cochinilla lleva muchas cosas	Sra. Lorenza López
	3	hasta vinagre lleva la cochinilla , vinagre casero	Sra. Lorenza López
	4	El adobo es igual como la cochinilla , es más o menos igual	Sra. Tomasa Baena Bustos
	5	Son los platillos más regionales, la cochinilla por ejemplo	Sr. Humberto Peña
	6	es algo muy tradicional la cochinilla	Sr. Humberto Peña
49	cocida	1 ya que esté listo le echo papa ya cocida	Sra. Esperanza Jaimes
	2	tiene su carne cocida de puerco	Sr. Eusebio Francisco
	3	ya que está cocida la sacamos y la partimos	Sra. Dianet Gómez
50	cocido	1 el pollo ya previamente cocido	Emanuel Baena
	2	de que el maíz está cocido se le agrega la carne y la sal	Sra. María Isabel Torres Ríos
	3	ya hasta que está cocido ya se prepara para servir	Sra. María Isabel Torres Ríos
	4	muy reventado como una palomita de maíz pero es cocido con caldo	Sra. Tomasa Baena Bustos
	5	no se necesita estar mucho tiempo porque ya está cocido el quelite	Sra. Tomasa Baena Bustos
	6	ya que está cocido se muele en molcajete o licuadora	Sra. Antonia Torres
	7	así como le digo, cocido con el clemole o la salsa verde	Sr. Eusebio Francisco
	8	ya que está cocido se muele	Sra. Dianet Gómez
	9	se fríe la carne pero ya tienes cocido el tomate de cáscara con el chile	Sra. María Guadalupe
	10	ya que está bien cocido el caldito se le echan los pescados	Sra. María Guadalupe
	11	ya que está todo bien cocido se guisa	Sra. María Guadalupe
	12	del mismo maíz cocido se le muele en la licuadora	Sra. María Guadalupe
	13	si no tiene arroz cocido ,	Sra. María Guadalupe
	14	crudo pero cocido es mucho mejor para que amacize la carne	Sra. María Guadalupe
	15	ya que está bien cocido se guisa en chile rojo con verdura	Sra. María Guadalupe
	16	El chayote se come hasta cocido como el camote pero es el chayote	Sra. María Guadalupe
	17	El ajo lo lleva cocido , lo freímos y lo ponemos encima	Sra. María Paz Acosta
	18	De cocteles: el de camarón que ya está cocido , ya está pelado	Sra. María Paz Acosta
51	cociendo	1 así se va cociendo sucesivamente	Adriana Nicolás
	2	el estofado se prepara cociendo la carne en la olla exprés	Sra. Dianet Gómez
52	cocimiento	1 para sazonarlo con eso, ese cocimiento y ya se sirve como pozole	Sra. Antonia Torres
	2	en el tiempo de cocimiento nunca utilices metal para estarle moviendo	Sr. Humberto Peña
53	cocinado	1 se licua y se le agrega directo al huevo ya cocinado	Sr. Félix Ruíz
54	cocinar	1 Primero se fríe y se hace un caldito al cocinar	Sra. Lorenza Martínez
	2	es fácil de hacer porque es cocinar la zarza, como el capulín	Sra. Tomasa Baena Bustos
55	coco	1 la gente luego pide la mentada michelada, agua de coco	Sra. María Guadalupe
	2	el agua de coco lo encuentra en lugares cercanos a la playa	Sra. María Guadalupe
	3	Los dulces son de coco , la cocada	Sra. María Guadalupe
	4	ese se prepara con coco y leche	Sra. María Guadalupe
	5	es un coco relleno con mariscos	Sr. Félix Ruíz
	6	se le agrega un poco del agua de coco para darle un poco más de sabor	Sr. Félix Ruíz
	7	se mete dentro del coco , soteado es frito	Sr. Félix Ruíz
	8	De los productos que hay aquí es el tamarindo, coco , mango, limón	Sr. Rubén Mondragón Canales
	9	como el plátano, el coco , es lo que cosechan, más el coco	Sra. Concepción Pérez
	10	como el plátano, el coco , es lo que cosechan, más el coco	Sra. Concepción Pérez
	11	El agua de coco dependiendo de cómo la quiera	Sra. Concepción Pérez
	12	le pone leche, leche clavel y coco molido, le pone azúcar a su gusto	Sra. Concepción Pérez
	13	La manzana del coco	Sra. Concepción Pérez
	14	es la que se da adentro del coco	Sra. Concepción Pérez
	15	a veces cuando el coco le ven que tiene una palmita así	Sra. Concepción Pérez
	16	Cuando lo parten el coco y le ven la palmita dicen que ya tiene manzana	Sra. Concepción Pérez
	17	Aquí como se come el coco hacen las tumbas de las palmas	Sra. Concepción Pérez

	18	a que le tumben el coco seco de arriba	Sra. Concepción Pérez
	19	el coco que está socato, que ya está bueno, lo ponen a asolear	Sra. Concepción Pérez
	20	Hay quién se dedica a partir el coco y a sacarlo	Sra. Concepción Pérez
	21	hay gente que vende agua de coco	Sra. Concepción Pérez
	22	las empanadas de coco , de camote, aquí las hacen	Sra. Concepción Pérez
56	coctel	1 Se prepara el coctel de camarón, campechana, vuelve a la vida	Sra. María Guadalupe
		2 prepara igual que el coctel , ese es el ceviche	Sra. María Paz Acosta
		3 va en coctel , en sopa de mariscos y en el vuelve a la vida	Sra. María Paz Acosta
		4 Los camarones se comen en coctel , a la diabla o al mojo de ajo	Sra. María Paz Acosta
57	col	1 Ya está el chile y ya le agrego las tortitas y col	Sra. Esperanza Jaimes
		2 se le pone en lugar de lechuga se le pone col , picadita	Sra. Esperanza Jaimes
		3 van acompañadas de verduras que es la col , que se le llama repollo	Sra. Tomasa Baena Bustos
		4 prefiere comer ensaladas, lechuga, zanahoria, col morada y la	Sr. Humberto Peña
		5 lleva su cilantro, su yerbabuena, su col , su calabaza, sus ejotes	Sra. Sofía Julián Muñiz
		6 va con su ensalada que es jitomate y col	Sra. María Paz Acosta
58	colado	1 la pancita con chile guajillo y ajo, colado se echa al caldo el chile	Sra. Dianet Gómez
		2 se le muele todo, si lo quiere colado	Sra. Dianet Gómez
		3 colado y se le agrega a la carne	Sra. Dianet Gómez
59	colar	1 ya que está bien batida la pones a colar ,	Sra. Lourdes Ramos Nájera
60	coloca	1 sus pencas de magüey, se coloca la carne y lleva una parrillita	Sr. Eusebio Francisco
61	comal	1 unos los asan en el comal	Sra. Lorenza López
		2 ahí queda el condimento en el comal	Sra. Lorenza López
		3 Se comen asados en el comal con limón y sal	Sra. Lorenza Martínez
		4 cebolla y su pimienta al comal , ya lo quieran asado	Sra. Esperanza Jaimes
		5 El guajillo se dora, se asa en el comal	Sr. Fausto Suárez Ríos
		6 primero tostado en el comal , ya bien tostado	Sra. Tomasa Baena Bustos
		7 ese se suaza en el comal y se lo come con limón	Sr. Eusebio Francisco
		8 ese es asadito en brasas o en comal o frito con aceite	Sra. Leonor Escalante
		9 es con chile guajillo: se asa el chile en el comal	Sra. María Paz Acosta
62	combinar	1 que a la hora de combinar con huevo y salsa roja o verde	Sr. Humberto Peña
63	comida	1 El mole ya cuando es una comida ... grande, grande	Sra. Lorenza López
		2 la comida especial que se hace aquí es el huanzontle	Sra. Esperanza Jaimes
		3 Comemos casi comida no refrigerada, casi todo es al día, natural	Sra. Leonor Escalante
		4 ahorita está de moda pero es comida para ricos, decimos	Sr. Humberto Peña
		5 le echa su rama de epazote y una comida , joven, se chupa uno los	Sra. Sofía Julián Muñiz
		6 aquí es más comida casera, es lo que busca la mayoría de la gente	Sra. María Guadalupe
64	comino	1 Se coce en agua, sal, comino , ajos, pimienta	Adriana Nicolás
		2 con condimentos que es hierba de olor, comino , pimienta	Sra. Tomasa Baena Bustos
		3 un granito como el comino , huevo y le probaba si tenía azúcar	Sra. Tomasa Baena Bustos
		4 que hierve se agrega comino , ajo y orégano	Sra. Dianet Gómez
		5 se le pone clavo, pimienta, comino , ajo, tomillo	Sra. Dianet Gómez
		6 nada más se le agrega un poco de comino , ajo y epazote	Sra. Dianet Gómez
		7 se le pone chile seco molido con su ajo y tantito comino	Sra. Reyna Santiago
		8 al chile se le ponen hojas de cilantro, comino y ya se hace el clemolito	Sra. Reyna Santiago
		9 ya tiene su aceite, ya tiene su comino , su ajito	Sra. Sofía Julián Muñiz
		10 se le echa su ajo, cebolla, su comino , su pimienta	Sra. María Guadalupe
		11 ajo, cebolla, comino , todo se muele en el cajete	Sra. María Guadalupe
65	condimentar	1 chile piquín molido, orégano, hay que condimentar con cebolla	Sra. Tomasa Baena Bustos
66	condimento	1 muchas cosas, le echan mucho condimento	Sra. Lorenza López
		2 no es el chiste, ahí queda el condimento	Sra. Lorenza López
		3 Ya el condimento en el pozole es el chile, chile piquín molido	Sra. Lorenza López
		4 todo lo demás de condimento , el aguacate, lo que lleva el pozole	Sra. Lorenza López
		5 se hace un condimento de jitomate con cebolla y yerbabuena	Sr. Eusebio Francisco
		6 entonces el condimento se echa a remojar las bolitas, las albóndigas	Sr. Eusebio Francisco

	7	le echo unas dos hojitas de laurel y le echo su condimento	Sr. Eusebio Francisco
	8	dos hojitas de laurel y le echo su condimento : ajito, cebolla, pimienta	Sra. Esperanza Jaimes
	9	Ya el condimento en el pozole es el chile, chile piquín molido	Sra. Tomasa Baena Bustos
	10	las dos cosas, todo lo demás de condimento , el aguacate	Sra. Tomasa Baena Bustos
	11	pasitas y se hace un condimento de jitomate con cebolla y verbabuena	Sr. Eusebio Francisco
67	condimentos	1 El adobo lleva muchas condimentos , porque lleva chile guajillo, ajo	Sra. Juana Rodríguez
		2 El caldo se hace con la carne, se le pone sal, condimentos no lleva nada	Sra. Tomasa Baena Bustos
		3 mucho chile guajillo con condimentos que es hierba de olor, comino,	Sra. Tomasa Baena Bustos
		4 con ramas de epazote, chile, condimentos también y se prepara la	Sra. Tomasa Baena Bustos
		5 se revuelve con unos chiles y condimentos	Sra. Sofía Julián Muñiz
		6 chile guajillo, chile ancho y le pongo sus condimentos	Sra. Sofía Julián Muñiz
		7 el chile guajillo y se mezcla con lo que tiene de los condimentos	Sra. María Guadalupe
68	conejo	1 Se come de todo, puerco, pollo y res, un poco el conejo	Sr. Eusebio Francisco
		2 El conejo se hace en chileajo, con chile guajillo y ajo	Sr. Eusebio Francisco
		3 se pone a hervir el conejo , se le avienta la salsa de chile guajillo	Sr. Eusebio Francisco
69	conserva	1 La hacen en conserva , la hacen en bebida	Sra. María Álvarez
		2 porque hay dulce que se come en conserva y hay así dura	Sra. Guadalupe Morales
70	consomé	1 El consomé es el jugo que escurre de la carne	Adriana Nicolás
		2 en las cacerolas o cazuelas y ese es el consomé	Jorge Romero
		3 no es un buen consomé	Sra. Tomasa Baena Bustos
		4 igual el consomé de res, el de puerco también	Sra. Tomasa Baena Bustos
		5 Un mole lo hago con puro consomé , no con agua	Sra. Tomasa Baena Bustos
		6 zanahoria, garbanzo y ese es el consomé	Sra. Tomasa Baena Bustos
		7 se hacen en caldillo de sopa o consomé de pollo	Sra. Tomasa Baena Bustos
		8 lleva una parrillita que le saca el consomé	Sr. Eusebio Francisco
		9 y se muele en licuadora con el consomé de pollo	Sr. Eusebio Francisco
		10 nomás que la salsa no es con consomé	Sra. Sofía Julián Muñiz
		11 El consomé es lo más común y corriente	Sra. Sofía Julián Muñiz
		12 Lo que buscan más es el arroz y consomé en vez de sopa de pasta	Sra. María Guadalupe
71	consumir	1 La bebida la preparan con mezcal, la dejan consumir ocho días	Sra. María Álvarez
72	consumirlo	1 estamos acostumbrados a consumirlo por el mes de enero	Sra. María Álvarez
		2 julio y agosto es cuando la gente acostumbra consumirlo diario	Sra. María Álvarez
73	corta	1 se le quita la piel, se corta la carne en trozos	Jorge Romero
		2 La sopa de tortilla es muy sabrosa, se corta la tortilla en tiritas	Sra. Tomasa Baena Bustos
		3 cuando está el guaje ya bien sazón se corta y se pone a secar también	Sra. Reyna Santiago
		4 se les corta uno el palo porque son grandes	Sra. Sofía Julián Muñiz
		5 los corta como uno quiera	Sra. Sofía Julián Muñiz
74	cortar	1 que se encarga de cortar la carne muy delgadita	Sra. Esperanza Jaimes
		2 lo tenemos que cortar cuando está maduro	Sra. Reyna Santiago
75	coso	1 pero yo la pancita la coso en olla exprés	Sra. Esperanza Jaimes
		2 almendras, jitomate y cebolla, los coso y los voy rellenando	Sra. Esperanza Jaimes
76	costilla	1 pero ya no es de lomo, es de costilla	Sra. Esperanza Jaimes
77	crema	1 se les pone queso, crema , lechuga y las verduras que le sean opcionales	Emanuel Baena
		2 molemos el caldillo de jitomate, con crema	Sra. María Jimena
		3 rellenas de pollo, llevan crema , queso y lechuga	Sra. María Isabel Torres Ríos
		4 chile de rellenar, ya sea en crema o sea en jitomate	Sra. Esperanza Jaimes
		5 ya está preparada su especie de crema	Sra. Esperanza Jaimes
		6 la crema yo la hago	Sra. Esperanza Jaimes
		7 le agregó la crema y en vez de agua le echo leche	Sra. Esperanza Jaimes
		8 se le pone su tomillo, mejorana y laurel, la crema que quede espesita	Sra. Esperanza Jaimes
		9 se le pone su romana encima, crema , su pollo, su jitomate, su aguacate	Sra. Esperanza Jaimes
		10 se le agrega crema , se bate y se le pone también manzana	Sra. Esperanza Jaimes
		11 llevan salsa verde, llevan crema , cebolla y queso asadero	Sr. Fausto Suárez Ríos
		12 Se sirven con caldillo o seco, con crema	Sra. Tomasa Baena Bustos

	13	pay de requesón con zarza en la parte de arriba y crema batida	Sra. Tomasa Baena Bustos
	14	se le pone aguacate, queso y crema	Sra. Tomasa Baena Bustos
	15	le pongo requesón y queso- crema del Filadelfia	Sra. Tomasa Baena Bustos
	16	El queso lo licuo con un poco de crema , cuatro huevos	Sra. Tomasa Baena Bustos
	17	alrededor le pongo crema batida y queda riquísimo	Sra. Tomasa Baena Bustos
	18	se come con salsa de jumil y crema	Sra. Antonia Torres
	19	encima lleva su crema , lleva nuez molida de la temporada	Sr. Eusebio Francisco
	20	con crema se le muele	Sr. Eusebio Francisco
	21	se le pone encima su adorno de crema y un puño de granada roja	Sr. Eusebio Francisco
	22	con su pollito adentro, su queso encima y su crema	Sr. Eusebio Francisco
	23	ensalada de manzana con media crema y nuez	Sr. Eusebio Francisco
78	cruda	1 como una carne que está sancochada, cruda	Sra. María Isabel Torres Ríos
		2 o medio cruda por dentro	Sra. María Isabel Torres Ríos
79	crudito	1 Entonces crudito directamente al molcajete	Sra. Lorenza López
80	cuaja	1 si se echa cuando está tibio se cuaja , entonces debe estar frío	Sra. María Isabel Torres Ríos
		2 si no se cuaja o sea que no esté durito como gelatina no es un buen	Sra. Tomasa Baena Bustos
81	cuatete	1 Yo hacia el cuatete , rompecatres le dicen	Sra. Sofía Julián Muñiz
		2 ese cuatete lo parte y yo lo hago en especie	Sra. Sofía Julián Muñiz
		3 El caldo lépero lleva cuatete , camarón y almeja y va con un chile rojo	Sra. María Luisa Moreno
		4 El cuatete es un pescado, el viagra que lo nombran, lo guisamos en	Sra. María Guadalupe
82	cubierta	1 se mete al horno; es una pastita que se pone como cubierta	Sra. María Isabel Torres Ríos
83	cube	1 se cube con las pencas y se le arrojan las brasas calientes	Jorge Romero
		2 se le pone mango, azúcar y se cube otra vez y se espolvorea con azúcar	Sra. María Isabel Torres Ríos
84	cucaracha	1 otro platillo que se llama 'la cucaracha ', es un platillo que es un maíz	Sra. Patricia Castro
85	cuchara	1 se le agregan, se mueve con una cuchara para que no se pegue la	Sr. Eusebio Francisco
86	cucharada	1 una cucharada de vainilla	Sr. Eusebio Francisco
87	cuecen	1 ya que está sazónada le echo su chile, se cuecen un rato y ya está	Sra. Esperanza Jaimes
88	cuerito	1 Así el maíz, sin dorarlo, el cuerito le salía, primero lo limpiaba	Sra. Tomasa Baena Bustos
89	chabacano	1 Con carne deshebrada se le pone, picamos fruta: chabacano , pasitas	Sr. Eusebio Francisco
90	chacal	1 hay el que le dicen chacal , es medianito	Sr. Abraham Tomás
91	chalupeña	1 Las chalupitas, o chalupeña , son muy pequeñas	Sra. María Isabel Torres Ríos
92	chalupitas	1 Las chalupitas , o chalupeña, son muy pequeñas	Sra. María Isabel Torres Ríos
		2 es el pozole, antojitos mexicanos: tacos, chalupitas , tostadas	Sra. Tomasa Baena Bustos
		3 Están las chalupitas con tinga o con carne deshebrada	Sr. Eusebio Francisco
93	chamoyada	1 se vende mucho la chamoyada de tamarindo, que es un raspado	Sr. Humberto Peña
94	champiñón	1 Las quesadillas las vendo de champiñón , lo picamos	Sra. Esperanza Jaimes
		2 son de pollo, de queso Oaxaca, de champiñón , de chorizo	Sra. María Guadalupe
95	chapulín	1 se lo despedazamos en el pozole, el chapulín es de Tixtla	Sra. Leonor Escalante
96	charal	1 nada más que su carne es moradita, prietita, el charal .	Sr. Abraham Tomás
97	charola	1 ya está húmedo, en una cacerola o charola yo lo subo a mi terraza	Sra. Esperanza Jaimes
98	chayote	1 De verduras le pongo calabazas, zanahoria y chayote	Sra. Esperanza Jaimes
		2 en chile rojo con verdura, se le echa zanahoria, chayote	Sra. María Guadalupe
		3 el caldo es blanco guisado con verduras: zanahoria y chayote	Sra. María Guadalupe
		4 El chayote se come hasta cocido	Sra. María Guadalupe
		5 cocido como el camote pero es el chayote	Sra. María Guadalupe
99	chicatana	1 vienen unas que se llaman chicatana , son hormigas gigantes con alas	Sr. Humberto Peña
		2 hacen una salsa o mole de chicatana	Sr. Rubén Mondragón Canales
		3 la chicatana es una hormiga gigante	Sr. Rubén Mondragón Canales
100	chícharo	1 El arroz es blanco con su verdura: chícharo , zanahoria, va elaborada así	Sra. María Luisa Moreno
101	chicharrón	1 a la hora de su preparación se le pone chicharrón y aguacate	Sra. María Isabel Torres Ríos
		2 se le pone el pollo o su carne de puerco, su chicharrón y su aguacate	Sra. Esperanza Jaimes
		3 El chicharrón se puede comer en salsa verde	Sr. Fausto Suárez Ríos
		4 cuando ya está frita le echa el chicharrón	Sr. Fausto Suárez Ríos
		5 crudo todo, chicharrón , aguacate, ya eso es el sabor	Sra. Tomasa Baena Bustos

	6	ya con el chicharrón y el aguacate	Sra. Tomasa Baena Bustos
	7	se le pone al pozole, orégano, aguacate y chicharrón	Sra. Antonia Torres
	8	el chile con chicharrón en salsa verde	Sr. Eusebio Francisco
	9	aparte se pone chicharrón , la gente se hace su preparativo de pozole	Sr. Eusebio Francisco
	10	lechuga y rabanito, aguacate, chicharrón , la cebollita	Sr. Eusebio Francisco
	11	está el aporreado, lo que es chicharrón con chile	Sr. Humberto Peña
	12	Tenemos el chicharrón con chile que también puede ser guisado rojo	Sr. Humberto Peña
	13	el pozole lleva chicharrón y aguacate para acompañarlo	Sra. Sofía Julián Muñiz
102	chilaca	1 El chile chilaca es de Chilapa	Sra. Sofía Julián Muñiz
103	chilacayote	1 Tortitas de chilacayote , es grande como la sandía	Sra. Tomasa Baena Bustos
104	chilaquiles	1 ya piden mucho los chilaquiles , ya piden el guacamole	Sr. Félix Ruíz
	2	los chilaquiles los piden picositos, la sopa picosita	Sr. Félix Ruíz
	3	Los chilaquiles se hacen de salsa roja o salsa verde	Sr. Félix Ruíz
	4	De desayuno es el café, el jugo de naranja, chilaquiles , los huevos	Sra. Guillermina Tiberio
105	chile	1 el pozole rojo lleva chile guajillo y es rojo	Sra. Juana Rodríguez
	2	El adobo lleva muchas condimentos, porque lleva chile guajillo, ajo,	Sra. Juana Rodríguez
	3	Todo lo que no lleve chile	Sra. Juana Rodríguez
	4	se dora la cebolla y ya va el chile	Sra. Lorenza López
	5	se pone vivo le quema mucho, duele mucho más que el chile	Sra. Lorenza López
	6	Chile serrano, jalapeño, manzano, de árbol	Ricardo López
	7	después se tiene que comprar tomate, chile , ajo, cebolla	Emanuel Baena
	8	o tacos de chile relleno, y este, pues eso nada más	Sra. María Jimena
	9	se hace con tomate, chile serrano, cebolla, ajo	Sra. María Jimena
	10	yo me las como en mole o en chile de tomate y con epazote	Sra. Lorenza Martínez
	11	salsa se ponen a dorar, muele el chile verde o rojo.	Sra. Lorenza Martínez
	12	y el rojo es guisado con chile guajillo	Sra. María Isabel Torres Ríos
	13	se le agrega tomate y chile verde y ya así se hace el mole verde	Sra. María Isabel Torres Ríos
	14	son muy pequeñitas, llevan carne, cebolla y chile chipotle casero	Sra. María Isabel Torres Ríos
	15	el chile se prepara	Sra. María Isabel Torres Ríos
	16	El guacamole se prepara con aguacate, cebolla, tomate y chile verde,	Sra. María Isabel Torres Ríos
	17	La pata lleva cebolla, vinagre, chile de vinagre, orégano	Sra. María Isabel Torres Ríos
	18	el sartén con la salsa que ya tengo hecha, es tomate, chile , cebolla, ajo	Sra. Esperanza Jaimes
	19	preparo el mole, yo compro chile guajillo	Sra. Esperanza Jaimes
	20	chile ancho	Sra. Esperanza Jaimes
	21	chile pasilla	Sra. Esperanza Jaimes
	22	chile de árbol	Sra. Esperanza Jaimes
	23	El mole verde yo lo preparo también, lo preparo con chile , tomate	Sra. Esperanza Jaimes
	24	El adobo también se prepara en chile rojo,	Sra. Esperanza Jaimes
	25	en chile guajillo, ese lo pongo a hervir	Sra. Esperanza Jaimes
	26	La pancita la preparo igual, con su chile guajillo,	Sra. Esperanza Jaimes
	27	y yo le echo su ajo, su chile , cebolla y su pimienta al comal	Sra. Esperanza Jaimes
	28	que es chile serrano y ya, se fríe y queda muy sabroso	Sra. Esperanza Jaimes
	29	sea con salsa verde que es de tomate, chile y su jumil machacado	Sra. Esperanza Jaimes
	30	tengo otro donde le pongo jitomate, chile , y ahí tengo salsa de jumil,	Sra. Esperanza Jaimes
	31	De chile guajillo	Sra. Esperanza Jaimes
	32	mucho chile guajillo, el sabor de la salsa es el ajo	Sra. Esperanza Jaimes
	33	su orégano, su chile ya molido	Sra. Esperanza Jaimes
	34	chile de árbol	Sra. Esperanza Jaimes
	35	Yo aquí el chile de árbol lo doro y lo licúo	Sra. Esperanza Jaimes
	36	y ese es el chile que picamos	Sra. Esperanza Jaimes
	37	huanzontles, chile de rellenar	Sra. Esperanza Jaimes
	38	mi salsa de especie que se compone igual de chile guajillo	Sra. Esperanza Jaimes
	39	El chile poblano se pone a asar, se le quita el pellejito	Sra. Esperanza Jaimes
	40	ya que está sazónada le echo su chile , se cuecen un rato y ya está.	Sra. Esperanza Jaimes

41	mi caldo que también es lo mismo, se le pone chile guajillo.	Sra. Esperanza Jaimes
42	Ya está el chile y ya le agrego las tortitas y col	Sra. Esperanza Jaimes
43	al cliente le sirvo sus tortas con sus nopalitos y su chile y ya están	Sra. Esperanza Jaimes
44	ya que está bien sazonado se agrega el chile chipotle	Sr. Fausto Suárez Ríos
45	Ya el condimento en el pozole es el chile	Sra. Tomasa Baena Bustos
46	chile piquín molido	Sra. Tomasa Baena Bustos
47	se le pone su carne, limón, cebolla, orégano y chile .	Sra. Tomasa Baena Bustos
48	yo lo conozco porque yo lo he preparado con caldo rojo y chile guajillo	Sra. Tomasa Baena Bustos
49	nada más se le agrega el chile guajillo molido con ajo	Sra. Tomasa Baena Bustos
50	el clemole también, que es chile guajillo molido con jumil	Sra. Tomasa Baena Bustos
51	yo le pongo chile pasilla	Sra. Tomasa Baena Bustos
52	chile mulato que hace que el mole sea negrito	Sra. Tomasa Baena Bustos
53	entonces la carne se enchila, mucho chile guajillo con condimentos	Sra. Tomasa Baena Bustos
54	lo rellenan con todo eso, con ramas de epazote, chile , condimentos	Sra. Tomasa Baena Bustos
55	es carne de puerco en trocito con chile , menos picoso	Sra. Tomasa Baena Bustos
56	puro chile guajillo que no pica porque hay otro que pica mucho	Sra. Tomasa Baena Bustos
57	entonces el adobo se hace con chile que no pica, es más claro	Sra. Tomasa Baena Bustos
58	si es poquita carne y se le pone mucho chile pues no es sabroso	Sra. Tomasa Baena Bustos
59	Debe ser bastante carne y poco chile	Sra. Tomasa Baena Bustos
60	Un caldo de camarón yo lo preparo con chile guajillo	Sra. Tomasa Baena Bustos
61	echo la zanahoria ya hasta al final le muelo el chile guajillo	Sra. Tomasa Baena Bustos
62	Los huanzontles son tradición en Semana Santa, van con chile guajillo,	Sra. Tomasa Baena Bustos
63	Cuando ya termino de hacer eso muelo chile guajillo	Sra. Tomasa Baena Bustos
64	bastante chile guajillo con ajo y ya le ponemos sal	Sra. Tomasa Baena Bustos
65	se hacen con chile poblano, yo lo hago con queso	Sra. Tomasa Baena Bustos
66	la salsa mexicana es la que lleva cebolla, jitomate y chile verde	Sra. Tomasa Baena Bustos
67	el caldillo es de jitomate y yo le pongo chile chipotle, la carne es de res	Sra. Tomasa Baena Bustos
68	usted le puede servir limón, chile que se le pone al pozole	Sra. Antonia Torres
69	el chile con chicharrón en salsa verde	Sr. Eusebio Francisco
70	salsa de chile guajillo,	Sr. Eusebio Francisco
71	Se hace una salsa con chile guajillo, cebolla	Sr. Eusebio Francisco
72	entonces la carne con chile se pone así ya sea en el bote	Sr. Eusebio Francisco
73	chile ancho	Sr. Eusebio Francisco
74	chile mulato	Sr. Eusebio Francisco
75	chile pasilla	Sr. Eusebio Francisco
76	aguacate, limón, orégano y chile	Sr. Eusebio Francisco
77	chile de árbol molido,	Sr. Eusebio Francisco
78	es igual la preparación sólo que se hace de chile guajillo	Sr. Eusebio Francisco
79	que es el chile de árbol molido	Sr. Eusebio Francisco
80	El conejo se hace en chile y ajo	Sr. Eusebio Francisco
81	con chile guajillo y ajo	Sr. Eusebio Francisco
82	se le avienta la salsa de chile guajillo con ajo y un poco de cebolla	Sr. Eusebio Francisco
83	es el chile ajo	Sr. Eusebio Francisco
84	el chile se rellena con eso y se sirve así	Sr. Eusebio Francisco
85	como pollo a la mexicana pero no se le pone chile sino pimiento morrón	Sr. Eusebio Francisco
86	algunos le ponen cebollita y chile picado o si no al natural	Sr. Eusebio Francisco
87	guisamos el mismo caldo de la pancita con chile guajillo y ajo	Sra. Dianet Gómez
88	colado se echa al caldo el chile y le pone una ramita de epazote	Sra. Dianet Gómez
89	se pone a cocer el tomate de cáscara con el chile ,	Sra. Dianet Gómez
90	Se fríe ahí mismo en lo de la carne, se le agrega el chile	Sra. Dianet Gómez
91	y ahí está el chile verde	Sra. Dianet Gómez
92	El adobo también se pone a remojar el chile guajillo del ancho	Sra. Dianet Gómez
93	se le pone una tablilla de chocolate y chile guajillo al gusto	Sra. Dianet Gómez
94	ahí mismo en la olla se le pone el tomate, chile guajillo abierto	Sra. Dianet Gómez

95	que se le haya muerto todo se le echa chile guajillo pero sin aceite	Sra. Leonor Escalante
96	se come mucho el chile de ciruela con carne de puerco	Sra. Guadalupe Morales
97	se fríe y ya usted le muele su ciruela con chile , picoso, al gusto	Sra. Guadalupe Morales
98	dulce que se come en conserva y hay así dura, para el chile se le	Sra. Guadalupe Morales
99	ciruela para chile , sabe riquísimo	Sra. Guadalupe Morales
100	se comen las semillitas, se hace con chile con huevo	Sra. Guadalupe Morales
101	El guaje se fríe con el huevo y le pone su salsa o chile	Sra. Guadalupe Morales
102	hay quien le echa tomate, chile verde y epazote y olorcitos al gusto	Sra. Guadalupe Morales
103	Tamales de chile también	Sra. Guadalupe Morales
104	como adobito al gusto, harta carne o harto chile , salen unos tamales bien	Sra. Guadalupe Morales
105	La ciruela ya se cosecha también, ésta es la de chile ,	Sra. Reyna Santiago
106	la verde y ya la vendemos para chile ya madura	Sra. Reyna Santiago
107	Para chile se pone a hervir la ciruela	Sra. Reyna Santiago
108	Es de ese chile que venden que le nombran serrano, verde	Sra. Reyna Santiago
109	ya que está dorada la carne se le echa el chile y ya	Sra. Reyna Santiago
110	El ajonjolí se hace también en chile , se pone a moler en el cajete	Sra. Reyna Santiago
111	con chile guajillo	Sra. Reyna Santiago
112	hago mi chile de ciruela de puerco y mi puño de guaje bien doraditos	Sra. Reyna Santiago
113	es el frijol comba, se le pone chile seco molido con su ajo	Sra. Reyna Santiago
114	se echa a remojar el chile	Sra. Reyna Santiago
115	se le pone chile molido, se cocen y ya se fríen	Sra. Reyna Santiago
116	las mojarras ya están lavadas y se preparan con el chile	Sra. Reyna Santiago
117	al chile se le ponen hojas de cilantro, comino y ya se hace el clemolito	Sra. Reyna Santiago
118	que es chicharrón con chile .	Sr. Humberto Peña
119	el chicharrón con chile que también puede ser guisado rojo	Sr. Humberto Peña
120	El queso con chile , que es un queso de cincho	Sr. Humberto Peña
121	a diferencia del mole es un poco más espeso y lleva más chile guajillo	Sr. Humberto Peña
122	que es un raspado o hielo de tamarindo con chile , limón y sal.	Sr. Humberto Peña
123	preparado con un buen chile tiene una textura un sabor bien rico	Sr. Humberto Peña
124	se rellenan, ese chile es el jalapeño	Sra. Sofía Julián Muñiz
125	su tomate y chile verde para el mole verde	Sra. Sofía Julián Muñiz
126	ya está picado el chile , el tomate, todo lo que se le va a echar	Sra. Sofía Julián Muñiz
127	ya que se echa la calabaza ya tiene una molida en cajete, el chile guajillo	Sra. Sofía Julián Muñiz
128	Ese es chile de árbol, yo lo molí, es la semilla,	Sra. Sofía Julián Muñiz
129	También se deja remojando en limón, ya tiene su chile remojado	Sra. Sofía Julián Muñiz
130	ese chile remojado lo va a moler,	Sra. Sofía Julián Muñiz
131	se utiliza para hacer el chile , ya que está el caldo de la res	Sra. Sofía Julián Muñiz
132	el epazote echándole mucho se amarga y el chile igual, nada más que	Sra. Sofía Julián Muñiz
133	aparte del mole le pongo otras cosas: chile guajillo	Sra. Sofía Julián Muñiz
134	chile puya, ajito, pimienta	Sra. Sofía Julián Muñiz
135	El chile chilaca es de Chilapa	Sra. Sofía Julián Muñiz
136	Antes se hacía chile	Sra. Sofía Julián Muñiz
137	chile rojo	Sra. Sofía Julián Muñiz
138	chile verde	Sra. Sofía Julián Muñiz
139	herido es una pintura que se le pone encima al chile , vegetal	Sra. Sofía Julián Muñiz
140	El adobo principalmente es de puro chile ,	Sra. Sofía Julián Muñiz
141	chile guajillo	Sra. Sofía Julián Muñiz
142	chile ancho y le pongo sus condimentos	Sra. Sofía Julián Muñiz
143	esa salsa está hecha de ajonjolí, con chile de árbol	Sra. Sofía Julián Muñiz
144	o chile puya molido	Sra. Sofía Julián Muñiz
145	el puya es como el chile guajillo pero delgado y corto	Sra. Sofía Julián Muñiz
146	con tantita agua y al chile ya le pone su ajo, su salita	Sra. Sofía Julián Muñiz
147	ya tiene su chile remojado	Sra. Sofía Julián Muñiz
148	su chile de guajillo del que no pica	Sra. Sofía Julián Muñiz
149	El pollo en chipotle yo le muelo chile guajillo	Sra. Sofía Julián Muñiz

150	el chile rojo pero primero le quito toda su vena	Sra. Sofía Julián Muñiz
151	sus rebanadas de chile verde y si no enteros	Sra. Sofía Julián Muñiz
152	le echa su chile verde y cebolla y se va revolviendo	Sra. Sofía Julián Muñiz
153	ese se hierva nada más el chile y el tomate	Sra. Sofía Julián Muñiz
154	Para el enjitomatado, entomatado y adobito yo le pongo su chile guajillo	Sra. Sofía Julián Muñiz
155	y chile ancho	Sra. Sofía Julián Muñiz
156	el chile ancho es el que da espesor	Sra. Sofía Julián Muñiz
157	se fríe, laurel, pimienta, clavo y una poquita de semilla del chile	Sra. Sofía Julián Muñiz
158	Del chile chilaca que traen de Chilapa	Sra. Sofía Julián Muñiz
159	es como chile guajillo	Sra. Sofía Julián Muñiz
160	es seco ese chile , sale un molito bien rico	Sra. Sofía Julián Muñiz
161	llevábamos la carne y hacíamos el chile molido en el metate y el metlapil	Sra. Sofía Julián Muñiz
162	chilaquepil es el caldo de espinazo con chile guajillo y su rama de	Sra. Sofía Julián Muñiz
163	El caldo lépero lleva cuatete, camarón y almeja y va con un chile rojo	Sra. María Luisa Moreno
164	El caldillo se prepara con chile guajillo para dar sazón al caldo	Sra. María Luisa Moreno
165	puro chile guajillo	Sra. María Luisa Moreno
166	la llegan a preparar con sus especias y su chile guajillo	Sra. María Luisa Moreno
167	se hace un preparado de jitomate, cebolla y chile y catsup, aguadita	Sra. María Luisa Moreno
168	Hacemos pozole los jueves con su botana, la botana lleva su chile ,	Sra. María Luisa Moreno
169	El chile es de chipotle	Sra. María Luisa Moreno
170	El escampi lleva ajo, cebolla picada, chile guajillo y todo eso se fríe con	Sr. Eduardo Álvarez
171	El chile guajillo es seco	Sr. Eduardo Álvarez
172	es la hueva del pez vela frita con una salsa de chile guajillo	Sr. Eduardo Álvarez
173	Se fríe el chile , se le echa su rama de epazote	Sra. María Guadalupe
174	frita con su sal, de ahí se guisa el chile	Sra. María Guadalupe
175	es chile guajillo	Sra. María Guadalupe
176	ya está la pasta echa y nada más se le echa chile guajillo	Sra. María Guadalupe
177	después se pone a remojar en agua el chile para que se ablande	Sra. María Guadalupe
178	luego el chile se licua con ajo y cebolla	Sra. María Guadalupe
179	se cuele ese para el chile guajillo	Sra. María Guadalupe
180	se guisa jitomate y chile verde	Sra. María Guadalupe
181	la carne de puerco en adobo la guisamos con chile guajillo	Sra. María Guadalupe
182	es frita también y se le guisa el chile y se revuelve todo	Sra. María Guadalupe
183	ya coladito se fríe el chile y esa es la carne de puerco en adobo	Sra. María Guadalupe
184	Y la carne de puerco en verde es con tomate de cáscara y chile verde	Sra. María Guadalupe
185	ya tienes cocido el tomate de cáscara con el chile	Sra. María Guadalupe
186	ya que está hervido se licua el chile	Sra. María Guadalupe
187	es de chile poblano, se le quita una cascarita que tienen	Sra. María Guadalupe
188	ya que está el sartén bien caliente pones el chile y le agregas el huevo	Sra. María Guadalupe
189	El caldo de camarón es el chile rojo	Sra. María Guadalupe
190	se guisa el chile , se pone a remojar primero	Sra. María Guadalupe
191	se licua el chile guajillo con ajo y cebolla	Sra. María Guadalupe
192	se fríe el chile	Sra. María Guadalupe
193	y se cuele por la cáscara del chile guajillo	Sra. María Guadalupe
194	se cuele y se fríe ese chile , ya de ahí le echas agua	Sra. María Guadalupe
195	se vende mucho el menudo: se guisa en chile rojo	Sra. María Guadalupe
196	es de puro jitomate sin chile	Sra. María Guadalupe
197	el chile va aparte	Sra. María Guadalupe
198	porque mucha gente no come chile	Sra. María Guadalupe
199	Las salsas de aquí son la verde que es el chile verde con tomate	Sra. María Guadalupe
200	Esa nada más se guisa en chile	Sra. María Guadalupe
201	se le pone su salsa verde con tomate de cáscara, lleva chile , cilantro	Sra. María Guadalupe
202	cebolla picada, chile jalapeño	Sra. María Guadalupe
203	ya que está bien cocido se guisa en chile rojo con verdura	Sra. María Guadalupe
204	ejote con su rama de epazote, se fríe el chile rojo que es el guajillo	Sra. María Guadalupe

	205	La mojarra se prepara frita, al mojo de ajo o en chile rojo	Sra. María Paz Acosta	
	206	Con chile	Sra. María Paz Acosta	
	207	es con chile guajillo	Sra. María Paz Acosta	
	208	se asa el chile en el comal, lo molemos en la licuadora	Sra. María Paz Acosta	
	209	se le pone cebolla, jitomate, aguacate, chile verde picado y cilantro	Sra. María Paz Acosta	
	210	La sopa de mariscos es caldo de chile rojo	Sra. María Paz Acosta	
	211	se guisa con el chile guajillo, se le pone alga	Sra. María Paz Acosta	
	212	La salsa es roja y verde, jitomate o tomate con chile verde	Sra. María Paz Acosta	
	213	a la diablo es el mismo chile guajillo con el que se prepara la salsa	Sra. María Paz Acosta	
	214	un caldo de res, ese es en chile rojo	Sra. María Paz Acosta	
	215	chile guajillo, de espinazo, costilla	Sra. María Paz Acosta	
	216	El mole compramos la pasta o lo hacemos con el chile guajillo,	Sra. María Paz Acosta	
106	chipotle	1	llevan carne, cebolla y chile chipotle casero, el chile se prepara	Sra. María Isabel Torres Ríos
		2	ya que está bien sazonado se agrega el chile chipotle	Sr. Fausto Suárez Ríos
		3	yo lo hago con queso, con picadillo con chipotle	Sra. Tomasa Baena Bustos
		4	le pongo nuez, almendra, pasitas y chipotle , eso va en la carne	Sra. Tomasa Baena Bustos
		5	le pongo chile chipotle , la carne es de res y de puerco	Sra. Tomasa Baena Bustos
		6	Están las chalupitas con tinga o con carne deshebrada y chipotle	Sr. Eusebio Francisco
		7	la salsa de jumil o de guajillo, chipotle	Sr. Eusebio Francisco
		8	Lleva su chipotle , sus zanahorias y otras especias	Sra. Sofía Julián Muñiz
		9	también el pollo en chipotle , carne frita, entomatado	Sra. Sofía Julián Muñiz
		10	El pollo en chipotle yo le muelo chile guajillo	Sra. Sofía Julián Muñiz
		11	le echo el chipotle pero primero cuelo eso	Sra. Sofía Julián Muñiz
		12	para hacerlo en chipotle	Sra. Sofía Julián Muñiz
		13	muelo nada más el jitomate, cebolla y chipotle , espesa no aguada	Sra. Sofía Julián Muñiz
		14	El chile es de chipotle	Sra. María Luisa Moreno
107	chirria	1	decimos " chirria ", es una palabra que es como "es muy aguado", "sin	Sra. Tomasa Baena Bustos
108	chivo	1	La barbacoa de chivo es muy sabrosa, es una carne muy suave	Jorge Romero
		2	Se mata el chivo con cuidado, se le quita la piel	Jorge Romero
		3	Es tradicional de Taxco que se haga con chivo	Jorge Romero
		4	también el pollo, la res y el chivo	Sra. Tomasa Baena Bustos
		5	porque aquí es la barbacoa de chivo	Sra. Tomasa Baena Bustos
		6	Hay que tener el chivo , hay que matarlo con cuidado para que no sufra	Sra. Tomasa Baena Bustos
		7	depende de si el chivo estaba muy grandote pues estaba duro	Sra. Tomasa Baena Bustos
		8	las vísceras y todo y el estómago del chivo lo rellenan con todo eso	Sra. Tomasa Baena Bustos
		9	se prepara la pancita de chivo , todo bien rico	Sra. Tomasa Baena Bustos
		10	la barbacoa de puerco, de chivo , esa es tradicional de Taxco	Sr. Eusebio Francisco
		11	se va al mercado a desayunar sus tacos de chivo	Sr. Eusebio Francisco
		12	Aquí hay carnitas de puerco, la barbacoa de chivo , todo bien bueno	Sra. María Guadalupe
		13	Las carnitas son de puerco y la barbacoa de res y de chivo	Sra. María Guadalupe
109	chocolate	1	se muele ya después queda como un chocolate , se le pone hielo	Sra. María Isabel Torres Ríos
		2	le echo chocolate , ciruela pasa, pasita	Sra. Esperanza Jaimes
		3	chocolate , ajonjolí, pepita la misma del pipián	Sra. Tomasa Baena Bustos
		4	que diga "tanto y tanto", no. "Le falta chocolate "	Sra. Tomasa Baena Bustos
		5	le pongo chocolate	Sra. Tomasa Baena Bustos
		6	es chocolate Ibarra	Sra. Tomasa Baena Bustos
		7	se muele todo eso, chocolate , todo eso se muele	Sr. Eusebio Francisco
		8	pedazo de tortilla frita, cacao, chocolate , la almendra, las pasitas	Sr. Eusebio Francisco
		9	se le pone una tablilla de chocolate y chile guajillo al gusto	Sra. Dianet Gómez
		10	es una variedad de chiles, de chocolate , cacahuete, semillas	Sr. Humberto Peña
110	chorizo	1	se le mete adentro; también hay de chorizo y de queso Oaxaca	Sra. Esperanza Jaimes
		2	son de pollo, de queso Oaxaca, de champiñón, de chorizo	Sra. María Guadalupe
111	chual	1	cuando ya está muy seca es una semillita dura que se llama chual o xual	Sra. Tomasa Baena Bustos
112	chuleta	1	viene con los huesitos, como si fuera una chuleta	Sra. Esperanza Jaimes

6. MODELO DE DEFINICIÓN

6. Modelo de definición

Al revisar los fundamentos teóricos en torno a la elaboración de la definición lexicográfica, debo decir que mi percepción fue de cierta ambigüedad dado lo vasto de las tipologías manejadas por los diversos autores. Así pues, decidí iniciar con las definiciones que incluiría en este trabajo con miras a que, al cabo de una serie de intentos, pudiera determinar mi propia propuesta para ellas, la cual presento a continuación⁸:

entrada		Definición
en negritas y empezando con minúscula	espacio en blanco	empezando con mayúscula y, según lo que corresponda, con un sustantivo, verbo o adjetivo; con: a) segundas acepciones al final y luego de un punto y coma, b) flechas para remisiones entre artículos y, c) números para los casos de polisemia

- **Primer intento de definiciones: sustantivos.**

De entrada seleccioné con base en el corpus, que recién se había conformado, un grupo de cinco sustantivos para ser definidos. Esta elección fue al azar, sin embargo, enseguida que comencé a conceptualizar los términos distinguí que aquellos que parecían ser los más comunes o usuales, serían los más difíciles de definir.

La serie de palabras era: *caldo*, *comida*, *guisado*, *platillo* y *salsa*. Sin embargo, cuando abordé *caldo*, noté que de aquí surgía otra que aunque suena similar, refiere otro contenido: *caldillo*, que se diferencia de *caldo* porque se trata de una preparación líquida más elaborada. Entonces fui definiendo ambas a un mismo

⁸ No seguí algún formato de definición específico de los autores citados en la parte teórica de este documento, sino que conformé el propio a partir de la revisión de las diversas fuentes y de las características del diccionario cultural señaladas por Lara en sesión de asesoría.

tiempo para registrar las características específicas de cada una y evitar confusiones posteriores al lector en su consulta.

Mientras revisaba los datos del corpus para elaborar las definiciones, me percaté de que para *caldillo* también se ocupaba la palabra *fondo*; esta última solía emplearse por los chefs en formación y en servicio, mientras que *caldillo* era de uso común entre la población. Así, apelando al criterio de mostrar como entrada el vocablo de mayor frecuencia, opté por dejar *caldillo*, presentando enseguida su definición y al final colocando un punto y coma (;) para indicar la otra palabra con la que también se le conoce, es decir, *fondo*.

De acuerdo con Lara, el lexicógrafo puede utilizar los recursos tipográficos como considere necesario –éstos sólo se modifican si lo requiere un futuro editor-, aunque es menester que desde el comienzo determine cuáles serán éstos con el fin de que en todo el trabajo se ocupen los mismos y que ellos no sean excesivos en cuanto a espacio, puesto que “si p. e., se pusiera un punto al final de cada entrada y éstos se contarán al final, el aumento del tamaño del diccionario podría ser de varias hojas tan sólo por ello”⁹.

Regresando al caso descrito, elegí entonces el punto y coma al final (;) para precisar otros términos que igualmente son ocupados por los hablantes al referirse a determinados vocablos en diversas regiones del estado de Guerrero. Sin embargo, dado que estos otros nombres también debían ser integrados en el lecionario del diccionario, opté ahora por el empleo de una flecha (→) como recurso tipográfico para indicar que p. e., si el lector deseaba conocer el significado de *fondo*, debía remitirse a *caldillo*.

Por otro lado, como mencioné al inicio de este apartado, cuando me tocó definir aquellos vocablos que son los más usuales en el ámbito, tales como *comida* y *guisado*, me enfrenté al siguiente problema: éstos son ciertamente fundamentales

⁹ Lara, Luis Fernando. Referencia oral, obtenida en sesión de asesoría.

y pueden servir para la descripción de diversas palabras, mas son difíciles de conceptualizar en sí. En este sentido, lo conveniente fue revisar en el corpus las estructuras en las que ellos eran incluidos y acudir a la idea más básica que remitían, p. e. para *comida*, *grupo de alimentos*.

No obstante, tanto para *comida* como para *guisado* encontré que se manejaban dos acepciones, por lo que decidí emplear números como recursos para indicarlas, sin puntos y dejando sólo un espacio entre el dígito y la definición. Respetando la frecuencia de localización, el número 1 respondía al más usual y el 2 al menos ocupado.

La primera acepción de *guisado* refería el proceso de dejar hervir el líquido de una comida hasta que espesara, mientras que en la segunda algunas de las palabras que incluí me llevaron a nuevas entradas, como *plato fuerte* y *entremés*. Para *plato fuerte* noté que era muy relativo su manejo, de manera que debí regresar al corpus y analizar de forma meticulosa su empleo por los hablantes, obteniendo la conclusión de que éste se servía después de alguna sopa y que principalmente solía contener carne. *Plato fuerte* a su vez me llevó a *platillo*, que aunque llega a usarse como sinónimo de *guisado*, de manera más puntual refiere el plato de ingredientes que forman a éste. Por su parte, para *entremés* me valí del propio *platillo*, indicando que en este caso se caracterizaba por servirse antes de otra comida más sustanciosa, constituyéndose regularmente en Guerrero por el chicharrón o las chalupitas y colocando para ella *entrada* como una segunda acepción.

En cuanto a la segunda acepción de *comida*, ésta refería la hora del día en que se tomaban los alimentos considerados como tales y no como un desayuno o una cena. La tarde, que en el contexto de los guerrerenses es: a) desde las 13 horas para aquellos que trabajan en alguna obra de construcción o remodelación y, b) desde las 18 horas para quienes laboran en zonas turísticas (hoteles y

restaurantes) y deben esperar a que termine la hora de comida de los visitantes (de las 14 a las 17 horas).

Finalmente, para *salsa* noté que se distingue de *caldillo* por las siguientes razones, que son justo las que dieron pie a las definiciones de ambas palabras: 1) el *caldillo* se hierve y la *salsa* no, 2) la *salsa* siempre lleva chile y el *caldillo* no y, 3) en algunos poblados de Guerrero se agregan a la *salsa* frutos y semillas regionales, mientras que el *caldillo* a lo sumo lleva alguna especia o condimento.

Como forma de comprobación de las definiciones, la mayor parte de los autores indican el principio de sustitución. Sin embargo, según Lara otra alternativa es jugar a las adivinanzas¹⁰: leer la definición y pedir a una persona que adivine el término. Si lo hace, la definición debe ser correcta; de lo contrario, habrá que reformularla. En este sentido, también los comentarios obtenidos en torno a: “faltó esto” son de utilidad.

De vuelta al formato, decidí conforme a la consulta de otras obras lexicográficas, colocar todas las entradas en minúsculas -con miras a denotar cuando se tratara de nombres propios- y letras negritas para resaltarlas. Omití el punto al final y comencé con la definición –empezando con mayúscula-, que es a la que en realidad se debe conceder el espacio necesario con el fin de que ésta englobe todo aquello que el término refiere; en este sentido, se la debe centrar en el significado que tiene para los hablantes y prever que los ejemplos ofrezcan contextos de uso que ya se encuentren en la misma definición, es decir, evitar falsificarla: procurar que el ejemplo citado no sustituya al propio concepto; que no sea imperativo que el lector acuda a éste para entender el significado sino que la definición en sí sea suficiente.

¹⁰ Ibidem.

Concluido este primer intento de definiciones de sustantivos, la propuesta de Lara fue continuar con verbos y adjetivos, “que presentan otra clase de problemas, con miras a obtener un propio modelo”¹¹; justo el que aquí se describe.

Lexicografía - Primer intento de definiciones: sustantivos

caldillo Especie de caldo espeso compuesto por jitomate, tomate o chile fresco o seco y ajo, que se deja hervir para que se convierta en una sustancia parecida a la salsa y que sirve para la preparación de guisados; fondo.

caldo Agua en la que se cuece alguna carne y que puede ocuparse para saborizar un platillo.

comida 1 Grupo de alimentos. 2 Alimentos que se consumen por la tarde, entre las 13 y las 18 horas.

entrada → Entremés.

entremés Platillo ligero que se sirve antes de otra comida más sustanciosa, como el chicharrón o las chalupitas para el pozole; entrada.

fondo → Caldillo.

guisado 1 Forma de cocción que consiste en dejar hervir o consumir el agua de una preparación alimenticia hasta que espese. 2 Alimento cocido cuyos ingredientes suelen ser carne, vegetales y algún chile, que se sirve como plato fuerte, después de alguna sopa o entremés.

platillo Plato de ingredientes comestibles que forman un guisado.

plato fuerte Comida sustanciosa que se sirve después de la sopa y el arroz y que puede prepararse con carne, vegetales, condimentos y una salsa, caldo o caldillo.

salsa Mezcla espesa de chile fresco o seco con otro ingrediente que puede ser un vegetal como jitomate o tomate, un fruto como tamarindo o ciruela o una semilla como ajonjolí.

¹¹ Ibidem.

- **Segundo intento de definiciones: verbos.**

De los verbos, mi primera selección fue: *agregar*, *cocer*, *guisar*, *hervir* y *sazonar*. En las entrevistas, *agregar* apareció frecuentemente cuando los hablantes referían recetas de platillos para indicar cómo y en qué momento se colocaba cada ingrediente; sin embargo, su definición me representó cierta dificultad porque, si bien es cierto que un verbo debe definirse empezando con otro verbo -o con una perífrasis verbal-, no era posible ocupar aquél que parecía más útil dado que se trataba de otro nombre con el que también se le conocía y que más bien debía estar al final, luego del punto y coma (;) correspondiente: *añadir*. Entonces, partiendo de la idea de que sería más conveniente recurrir a los vocablos de uso común¹², opté por el verbo *poner*, para indicar que así se irían colocando los ingredientes, uno tras otro, hasta formar el platillo.

Por su parte, *cocer* me llevó a considerar otro verbo: *cocinar*, al percatarme en el corpus de las similitudes y diferencias entre ellos. Ambos refieren un proceso de cocción, pero el primero incluye menos ingredientes y se presenta como el paso que antecede al segundo; esto es, se *coce* (o *cuece*), p. e. la carne con sal y agua, en tanto se *cocina* ésta una vez que se ha suavizado con otros alimentos para hacer un platillo.

Cocinar resultó también similar a *guisar*, en este sentido la diferencia radicó en que el primero se ocupa para una comida que es más líquida e implica un proceso más largo de cocción, p. e. el pozole o la pancita, mientras que en el segundo se trata de una consistencia más espesa –o hasta seca-, como el chicharrón en Chile (o salsa) verde.

En cuanto a *hervir* no hubo mayor complicación, pues este verbo remite un único proceso de colocar un alimento en agua y ponerlo al fuego, con o sin sal y algún condimento, hasta que alcance su punto de ebullición; más aún, la sola agua

¹² Idea que en lo personal deduje de las correcciones hechas por Lara en sesión de asesoría.

puede hervirse para hacerla potable. Sin embargo, este verbo me condujo a otra serie de ellos con los que se relaciona: *blanquear*, *consumir* y *espesar*.

El primero se diferencia de *hervir* porque se refiere únicamente a vegetales y porque en este caso se les pasa sólo un momento por agua caliente y luego por agua muy fría para que exalten su color (de ahí que se les *blanquea*, se les aclara o aviva su color) y apenas alcancen a cocerse. Los dos siguientes presentan características comunes: ambos parten de *hervir* un líquido, pero no se trata de agua sino de algún caldo o caldillo que se pretende hacer más denso cuando se le deja *espesar*, o bien que se pretende que se evapore cuando se le deja *consumir*.

Luego, para *sazonar* encontré dos definiciones, siendo la de uso común la que coloqué como número 1 por ser la más frecuente: *dejar espesar un caldillo*, aunque los chefs en formación y en servicio la ocupaban siempre para el hecho de poner sal y pimienta a un alimento, definición número 2 que contiene *salpimentar* como segunda acepción.

Revisando el corpus, otros verbos que se agregaron a la primera selección fueron: *gratinar*, *mezclar*, *preparar*, *saborizar* y *servir*. Debo decir que un empleo alternativo del primero de ellos me era desconocido hasta entonces, pues en el Distrito Federal sólo lo había escuchado cuando se hablaba del proceso de colocar queso encima de algún alimento y dejarlo fundir -manejo que ciertamente encontré en varios poblados de Guerrero por lo que aparece como definición 1-, mientras que en algunas regiones guerrerenses se usa para indicar que se coloca salsa a un trozo de carne, se pone al fuego y se deja que se consuma; de hecho, al escuchar la receta de una cocinera en un restaurante, su hijo me aclaró esta situación diciéndome¹³: “Gratinar es bañar en la salsa, no con queso, el término es diferente aquí”.

¹³ Ver anexo de entrevistas.

Mezclar y *preparar*, por su parte, se presentan como etapas del proceso de cocinar, tratándose el primero de los casos de combinar una serie de ingredientes y el segundo de disponer de los alimentos para preparar un platillo: definición más genérica por expresiones usuales como *preparar* -o simplemente *hacer- la comida*.

En tanto, *saborizar* fue incluida en esta serie por ser uno de los términos empleados en el primer intento de definiciones para *caldo*. Esta palabra precisa agregar un ingrediente como sal o pimienta a algún alimento para resaltar, como el verbo lo dice, su sabor.

Por último, *servir* no refiere un proceso de cocción sino de presentar los alimentos al comensal, lo que puede hacerse desde la cocina o en la misma mesa, en el traste en el que éstos se cocinaron –p. e. carnes asadas a la parrilla o plancha- o en un plato, que puede ser individual o para varias personas –sobre todo cuando es una entrada o entremés que se comparte-; concepto también denominado *montar*.

Lexicografía - Segundo intento de definiciones: verbos

agregar Poner un ingrediente a otros para preparar un platillo; añadir.

añadir → Agregar.

blanquear Pasar los vegetales por agua caliente para exaltar su color y reducir su cocción, aumentando tal efecto al pasarlos enseguida por agua fría o helada.

cocer Poner un alimento o grupo de alimentos al fuego, directamente o sobre algún traste, con o sin agua o sal, para suavizarlo o hacerlo comestible.

cocinar Tomar un alimento o grupo de alimentos crudos o precocidos y colocarlos con otros ingredientes al fuego para hacer un platillo.

consumir Dejar hervir el líquido de una preparación comestible hasta que se evapore.

espesar Dejar cocinar el líquido de una preparación comestible hasta que se reduzca y adquiera una consistencia más densa.

gratinar 1 Poner queso sobre alguna carne o vegetal y dejar que se derrita por la acción del calor. 2 Bañar la carne en salsa y dejar que ésta se consuma.

guisar Cocinar carne o verduras o ambos con algún caldo, caldillo, salsa o especias.

hervir Poner un líquido al fuego hasta que alcance su punto de ebullición.

mezclar Combinar una serie de ingredientes.

montar → Servir.

preparar Ocupar un alimento o grupo de alimentos para hacer un platillo o disponer de éstos para su cocción.

saborizar Agregar un ingrediente a otro, como sal o alguna especia, para resaltar su sabor.

salpimentar → Sazonar.

sazonar 1 Dejar espesar un caldillo. 2 Colocar sal y pimienta a algún alimento o platillo; salpimentar.

servir Ofrecer un platillo a los comensales sobre un traste, que puede ser en el que se cocinó o en un plato individual o colectivo; montar.

- **Tercer intento de definiciones: adjetivos.**

El tercer intento de definiciones fue de adjetivos, cuya primera selección fue: *adobado, asado, frito, hervido y rojo*.

Partiendo de que un adjetivo debe definirse a través de otro adjetivo, o bien de una perífrasis adjetival, para el primero de ellos determiné *marinado o cocinado en adobo*, lo que me condujo a definir también tales adjetivos ocupados. En tanto, *adobo* sería definida en el siguiente intento, donde se incluirían sustantivos de platillos.

Marinado refiere una carne que es puesta en alguna preparación y dejada en reposo determinado tiempo para que absorba sus sabores; en Guerrero, esta preparación por lo regular se hace a base de jugo de limón o de aceite con ajo picado para los pescados, aunque también puede hacerse en *adobo* –no de manera tan frecuente, por lo que éste no se incluye en la definición de *marinado*– cuya definición como he mencionado, se incluirá más adelante.

Para *cocinado* no sólo me remití al corpus sino también a la revisión de *cocinar* elaborada en el segundo intento de definiciones, con miras a evitar una falta de correspondencia entre ambas palabras. El resultado fue *Puesto al fuego como parte de un platillo*, definición cercana a la de *cocido*, como ocurrió anteriormente entre *cocinar* y *cocer*, así, en una revisión paralela de los términos, para *cocido* obtuve *Puesto al fuego para suavizarlo o hacerlo comestible*.

En torno a *asado* me encontré con cierta problemática: éste no sólo se ocupa como adjetivo sino también como sustantivo para un platillo del que, además, el nombre completo es *asado de res*. Las decisiones en este sentido fueron las siguientes: de entrada, determinar el manejo de números para indicar la presencia de las dos definiciones; enseguida, colocar como número 1 la definición del adjetivo –*Puesto en la plancha o parrilla sin aceite para su cocción*– por dos razones: a) que se trataba propiamente de un ejercicio de esta índole y, b) que en

realidad era más frecuente localizarlo empleado como adjetivo que como sustantivo; luego, para la definición del sustantivo ocupé como recurso tipográfico un tilde (~) que indicara la sustitución del vocablo y añadí dos puntos (:) entre la entrada y la definición, con el fin de que el futuro lector identifique la homonimia de estas palabras, cuya función gramatical además es distinta. Finalmente, esta definición quedó incompleta hasta ese momento porque sería incluida en el cuarto intento, cuando se trabajaran sustantivos de platillos.

De la definición de *asado* surgió la de *frito*, pues la única diferencia entre ambos procesos es que en el primero no se usa aceite, mientras que en el segundo sí. Asimismo, para *frito* se localizó también la acepción *soteado*, incluida después del correspondiente punto y coma (;) en esta definición y, como entrada, con una flecha (→) que como es de esperarse, indica remitirse a *frito*. Con miras a que *soteado* no se confundiera con *salteado*, determiné agregar entonces la definición de éste, que se distingue porque la cocción siempre es de vegetales y se realiza en una sartén que es manipulada hacia arriba para hacerlos saltar y que alcancen a cocerse de manera breve pero homogénea.

En cuanto a *hervido*, partiendo de la definición de *hervir* determiné *Puesto en agua para su cocción*.

Por otro lado, *rojo* se definió en relación con los adjetivos: *verde* y *blanco*. Tales definiciones no representaron mayor dificultad debido al ámbito abordado: si se tratara de una definición general sería muy complicado conceptualizar los colores, pero en este caso ellos referían ingredientes con los que se preparan diversos platillos que se distinguen porque toman estas tonalidades. Entonces, el *rojo* es por lo regular el que lleva jitomate o chile rojo, el *verde* es el que lleva tomate o chile verde y el *blanco* o *natural* es el que se cocina sólo con ajo y cebolla.

Al revisar el corpus para las definiciones anteriores, localicé el adjetivo *envuelto* para referirse a los alimentos que se colocan en papel aluminio, alguna hoja

vegetal u otro ingrediente para su cocción, p. e. el pescado a la talla, la barbacoa y los camarones rellenos de queso y envueltos en tocino.

Como puede observarse, los procesos de cocción son variables; uno de ellos es el *flameado*, es decir, en el que se agrega un poco de licor de manera que se presenten flamas al ponerlo al fuego. Aquí hubo que tomar la decisión de colocar este adjetivo como entrada con su correspondiente definición al ser el mayormente localizado para referirse a este hecho, a pesar de que algunos chefs solían ocupar *flambeado*, cuya entrada sólo quedó como segunda acepción.

Por último, a diferencia de como sucedió con los verbos, *montado* resultó más común que *servido* en torno a colocar los alimentos en el plato para llevarlos al comensal, de manera que este último se indicó en remisión a *montado*.

Concluidos los intentos de los verbos y los adjetivos, el trabajo siguiente fue definir sustantivos de nombres de platillos, donde me enfrenté a la parte más cultural y menos lingüística del prototipo del diccionario.

Lexicografía - Tercer intento de definiciones: adjetivos

adobado Marinado o cocinado en adobo.

asado 1 Puesto en la plancha o parrilla sin aceite para su cocción. 2 ~ **de res**: Guisado que se prepara con carne de res...

blanco Que se prepara sólo con algunas especias o condimentos, principalmente ajo y cebolla y no con chile, tomate o jitomate; natural.

cocido Puesto al fuego para suavizarlo o hacerlo comestible.

cocinado Puesto al fuego como parte de un platillo.

envuelto Colocado en papel aluminio, hoja de plátano, maguey o aguacate o en algún ingrediente como tocino para su cocción.

flambeado → Flameado.

flameado Puesto al fuego con algún licor para que se presenten flamas en el proceso de cocción; flambeado.

frito Puesto en la plancha o sartén con aceite para su cocción; soteado.

hervido Puesto en agua para su cocción.

marinado Puesto un ingrediente, generalmente carne, en alguna preparación como jugo de limón o aceite con ajo picado y dejado en reposo para que absorba los sabores de ésta.

montado Colocado en el plato para ser presentado al comensal; servido.

natural → Blanco.

rojo Preparado con chile rojo, seco o fresco, jitomate o ambos.

salteado Puesto el vegetal con un poco de aceite para su cocción, moviendo la sartén hacia arriba de manera que éste salte y su cocción sea breve y homogénea.

servido → Montado.

soteado → Frito.

verde Preparado con chile verde o tomate y algún otro vegetal de este color, como pepita de calabacita y espinaca.

- **Cuarto intento de definiciones: sustantivos (platillos).**

Para esta serie de sustantivos, de entrada determiné la siguiente tipología: a) *guisado* para aquellos que son una comida más seca y menos elaborada; b) *caldo* para los que tienen una consistencia mayormente líquida y, c) *platillo* para aquellos cuya preparación implica un proceso más complejo y cuya consistencia no es ni tan líquida ni tan seca. Tal orientación sólo presentó variaciones en los sustantivos que contaban con dos acepciones, al no referirse una de ellas a algún platillo, sino p. e., a un ingrediente o a otro tipo de preparación, según se verá más adelante.

El intento partió de *asado*, pendiente en la definición de éste como adjetivo; para la del sustantivo, que en realidad es *asado de res*, opté por colocar: *Guisado que se prepara con carne de res, jitomate y papa* y debí enfrentar enseguida una de las mayores decisiones en cuanto a la inclusión y organización de los contenidos para el prototipo del diccionario. Al ser éste de tipo cultural, consideré que debía insertar la receta del platillo en cuestión, aunque no dentro de la propia definición, sino como un dato sucesivo que justamente viene a completar una información de carácter enciclopédico con respecto al sustantivo y al ámbito abordados en este trabajo.

Entonces, luego de la definición incluí como apartado *receta*: describiéndola a continuación; sin embargo, dado que esta es una obra lexicográfica y no culinaria, en la receta describí el proceso general, sin mayores especificaciones de cantidades para los ingredientes. Asimismo, al finalizar ésta agregué otros datos dentro del mismo contexto cultural para aquellos casos que consideré pertinentes, los cuales pude obtener al tiempo que me encontraba realizando la investigación de campo.

Después de *asado* seleccioné *clémole*, que particularmente llamó mi atención cuando descubrí que con este nombre se distinguía a un caldo que en otros lugares es denominado *mole de olla*, sustantivo que quedó como segunda

acepción y en remisión a *clemole* por ser ésta la utilizada por los guerrerenses, según me informó el dueño de un restaurante: “un clemole que le dicen, es el mole de olla”¹⁴. Por su vínculo con *clemole*, *mole de olla* no se incluye como parte de la definición de *mole*, sino con su propia entrada (enlazada con *clemole*).

Proseguí con *adobo*, del que localicé dos empleos. El más usual es el que refiere una salsa –esta fue una de las definiciones que no comenzaron con *guisado*, *caldo* o *platillo*- preparada con un grupo de 9 ingredientes, la cual se ocupa para hacer el platillo con el mismo nombre.

La siguiente entrada fue *pozole*, cuya definición me representó cierta dificultad por la serie de aspectos diversos a considerar, que van desde los ingredientes de que se compone, hasta las variaciones que hay de su preparación según las regiones donde se sirve y aún los días de la semana en que suele degustarse. De entrada, la mayoría de la población comienza el proceso desde cocer el maíz con agua y cal durante siete horas, pero algunos otros lo adquieren precocido y lo hierven solamente por una hora. Luego, muchas personas ocupan la cabeza del cerdo para maximizar el sabor pero lo sirven con carne maciza, o bien, algunas más lo cuecen y sirven con pollo deshebrado, según sea el deseo del comensal.

Por otro lado, es curioso que aunque los pobladores aseguran que el *pozole blanco* o *natural* es regional de Guerrero, es el *verde* el que se consume en jueves, determinado por las autoridades del estado como el “Día del Pozole”. Esta preparación, hecha con pepita verde, lleva además epazote y una hierba denominada *lengua de vaca*, que al estar en cierta relación semántica con la cabeza de puerco citada puede confundir al lector en su consulta, por lo que consideré indispensable su definición en un posterior intento de frutos y vegetales.

Otras definiciones que pueden surgir de *pozole* son las de los alimentos que conforman la botana con la cual se sirve, p. e. los *chiles capones*, que se

¹⁴ Ver anexo de entrevistas.

diferencian de los *rellenos* porque no son poblanos sino cuaresmeños y no siempre se capean con huevo, o bien, las *chalupitas* (o *chalupeñas*), que en relación con los *sopes* son más pequeñas y llevan chile chipotle (o chilpotle), cebolla y carne de res deshebrada, no salsa picante, frijoles, crema, queso o lechuga.

Uno más de los datos culturales agregados a la definición de *pozole* es que es tradicional comerlo en la cena de fin de año, en tanto en la cuaresma se consume con camarón o sardina en sustitución de la carne de puerco o pollo. Asimismo, que en algunas zonas se sirve con col (repollo) y no con lechuga.

Finalmente, una variante indicada en la definición es el *elopozole*, para el cual ocupé el guión curvado (~) y los dos puntos (:), determinando con base en los datos del corpus que éste se prepara en época de temporal (lluvia) con maíz de elote fresco.

El siguiente sustantivo definido fue *mole*, cuya primera consideración surgió en torno a distinguir dos acepciones: una que refiere el *mole* en polvo o pasta conformados hasta por 22 y 23 ingredientes respectivamente y otra que trata del platillo que con éstos se prepara.

En Guerrero, como en otros lugares de México, el *mole* es genéricamente el rojo, mientras que al verde se le denomina con un nombre compuesto por este sustantivo y el adjetivo en cuestión: *mole verde*, el cual incluyo como una extensión de *mole*, con sus correspondientes guión curvado (~) y dos puntos (:).

Estas definiciones cuentan con su receta por separado debido a que su preparación es distinta; asimismo, cada una incluye los aspectos culturales que le son particulares. P. e., del *mole* indiqué los lugares de donde proviene el que se consume mayormente en Guerrero (Teloloapan, Iguala, Taxco y Puebla) y las festividades en las que es característico degustarlo, mientras que del *mole verde*

especifiqué que en este estado se identifica también con el nombre de *pipián*, el cual en otras regiones de México refiere un platillo diferente, aunque de similar consistencia.

Como cierre de este cuarto intento seleccioné a *pancita*, que cuenta con dos definiciones y cada una de éstas a su vez con dos acepciones. La primera definición trata de un caldo que se prepara con panza de res y chile guajillo, conocido además como *menudo*; la segunda refiere una carne para tacos que se prepara con la panza del chivo o borrego y un conjunto de especias, a la que también se denomina *obispo*. Como en los casos anteriores, las segundas acepciones aparecen luego de un punto y coma (;) en las definiciones pertinentes y, como entradas, en remisión a éstas.

Igualmente que con *mole*, ambas definiciones de *pancita* tienen sus recetas e información cultural por separado. De la *pancita* en caldo indiqué que en la Costa Grande se consume agregando maíz nixcomel (y que en estos casos se sirve como el *pozole*) y que se la suele encontrar también con manitas de puerco en otras zonas, en tanto de la *pancita* de chivo precisé que es tradicional de Taxco, que escasamente se hace de borrego, que antes se cocinaba en un horno de tierra y ahora en una vaporera y que presenta variaciones en las salsas con las que se le acompaña, así como en su preparación específicamente en Zumpango del Río, poblado distinguible por producirla.

Debido a lo complejo y vasto de estas últimas definiciones opté por incluir fotografías de algunos platillos recopiladas en la investigación de campo. Tales recursos gráficos se conservarán para el prototipo del diccionario en estos sustantivos y en los de aquellos frutos y vegetales cuya descripción se considere que puede resultar confusa para el lector.

Lexicografía - Cuarto intento de definiciones: sustantivos (platillos)

adobo 1 Salsa que se prepara con chile guajillo, ajo, jitomate, cebolla, tomillo, mejorana, canela, laurel y clavo. 2 Platillo que se prepara con esta salsa y carne de puerco o pollo.

Receta: Se pone a cocer el chile guajillo para suavizarlo; una vez que está blando, se muele con el ajo, el jitomate, la cebolla, el tomillo, la mejorana, la canela, el laurel y el clavo y esta mezcla se pone a hervir en una cacerola. Aparte se cuece carne de puerco o pollo, si es de puerco se fríe luego de que está cocida. Se agrega la carne a la salsa, se salpimenta y se deja hervir unos 10 minutos.



Adobo con carne de puerco

asado 1 Puesto en la plancha... 2 ~ **de res**: Guisado que se prepara con carne de res, jitomate y papa.

Receta: Se fríe la carne de res y luego se pone a cocer con caldillo de jitomate, ajo y cebolla y con papa en trozos pequeños, sal y pimienta.

clémole Caldo que se prepara con carne de res, chile guajillo y vegetales como elote, calabacita, ejote y papa; mole de olla.

Receta: Se pone a cocer la carne de res y al cabo de unas dos horas a fuego alto se agrega elote cortado en rodajas gruesas, papa en trozo, ejote entero, calabacita rebanada a lo largo, sal y pimienta. Aparte se pone a cocer chile guajillo y cuando éste se ha ablandado se muele con ajo y cebolla; esta mezcla se agrega colada o tamizada al caldo y se deja cocer una media hora más.

menudo → Pancita.

mole 1 Polvo o pasta que se prepara con chiles guajillo, ancho, pasilla, de árbol, mulato, puya y poblano, chocolate, almendra, piñón, nuez, canela, ciruela pasa, pasita, piloncillo, hoja de aguacate, cacahuete, pepita verde, jitomate, orégano, tomillo, mejorana, comino, clavo, pimienta, laurel, cebolla, ajonjolí, tortilla y pan dorados, ajo y sal, todo ello molido para el polvo o cocinado con consomé de pollo, res o puerco para la pasta. 2 Platillo que se prepara con mole rojo en polvo o pasta y carne de pollo, gallina, guajolote o puerco. ~ **verde**: El que se prepara con pepita verde en polvo o pasta.

Receta de mole rojo: se pone un poco de aceite en una cazuela y se agrega el mole en pasta, disolviéndolo con un poco de caldo de pollo o puerco; si es polvo, éste se disuelve previamente en el caldo y luego se agrega al aceite en la cazuela. Se deja cocinar hasta alcanzar una consistencia espesa y se sirve cubriendo carne de puerco (previamente cocida y frita) o de pollo, gallina o guajolote (sólo cocida).

En Guerrero se clasifica el mole de acuerdo a la zona de donde proviene: Teloloapan, Iguala (Del Rey y Mendiola), Taxco (Del Real) y Puebla. Aquí, como en otros lugares de México, en algunas festividades el mole se sirve en compañía de una porción de arroz a la mexicana, principalmente en las bodas; asimismo, es característico ofrendarlo en el Día de Muertos.

Receta de mole verde: se disuelve la pepita en un poco de caldo de pollo y se lleva al fuego en una cacerola donde previamente se ha dejado calentar un poco de aceite. A esta mezcla se agregan tomates y chiles verdes, cilantro, comino, ajo, epazote y cebolla molidos con un poco de agua o caldo. Se añade sal y pimienta y se deja cocinar hasta lograr una consistencia espesa. Se sirve cubriendo carne de puerco (previamente cocida y frita) o de pollo, gallina o guajolote (sólo cocida).

En Guerrero a la pepita verde también se le denomina pipián, aunque en diversas regiones de México tal equivalencia no existe, sino que el pipián constituye otro platillo de consistencia similar.

mole de olla → Clemole.

obispo → Pancita.

pancita 1 Caldo que se prepara con el estómago de la res y chile guajillo; menudo. 2 Carne para tacos que se prepara en hoja de maguey con el estómago del chivo o del borrego, hierba de olor, epazote, chile guajillo, comino, ajo, sal y pimienta; obispo.

Receta del caldo: Se enjuaga (con agua o con jugo de limón) el estómago de la res –callo, libro, tapa- y se pone a cocer con epazote durante una hora. Se agrega chile guajillo que previamente se ha hervido, suavizado y molido con ajo y se deja hervir unos 20 minutos más. Se sirve acompañándolo con orégano seco, cebolla picada, limón y tortillas, de preferencia hechas a mano.



En Guerrero, en la Costa Grande la pancita se prepara además con maíz nixcomel y se sirve como el pozole. Es común encontrarla también con manitas de puerco en cualquier región del estado.

Receta de la carne: Se pone el chile guajillo picado a la pancita y se agrega hierba de olor, epazote, comino, ajo, sal y pimienta. Se envuelve todo en penca de maguey y se coloca dentro de una vaporera durante 4 ó 5 horas. Se sirve en tacos, con limón, salsa, cebolla y cilantro.

Anteriormente la pancita se cocinaba en un horno de tierra que consistía en hacer un hoyo, meter la carne envuelta en la penca y cubrirla con carbón y piedra hasta que se cocinara; sin embargo, el tiempo que tomaba este proceso provocó la búsqueda de otras alternativas de cocción, resultando la vaporera al fuego directo la opción recurrente hoy en día.

La pancita de chivo es tradicional de Taxco y ello se extiende al resto del estado, siendo ésta más frecuente que la de borrego, escaso en el territorio.

Según la región, la salsa con la que se sirven los tacos puede ser verde o roja, o bien, a base de chile habanero o verde picado con cebolla rebanada, sal y limón.

Por otro lado, en Zumpango del Río, zona que también se reconoce por su barbacoa y pancita, se agrega una capa de naranja y piña a la penca de maguey en el proceso de cocción.

pozole Platillo que se prepara con maíz nixcomel, carne de puerco o pollo, ajo y cebolla; puede contener chile guajillo o mole verde. **elo~**: El que se prepara con maíz de elote fresco en lugar de nixcomel, en época de lluvia o temporal.

Receta: Se lava el nixcomel y se deja cocer con cal durante 3 horas; se enjuaga y se vuelve a poner al fuego por otras 4 horas; si el maíz es precocido, sólo se deja hervir una hora o, en ambos casos, hasta que agrande su tamaño y comience a reventar. Aparte se pone a cocer la carne de puerco, que puede ser cabeza (cuya grasa maximiza el sabor) y maciza -lomo o pierna-, con sal y un trozo de cebolla. Una vez que el maíz se ha esponjado se agrega una porción del caldo de la carne de puerco, sal y pimienta; se deja hervir unos 15 minutos más y se sirve con la carne de cabeza cortada en trozos o maciza deshebrada, acompañándolo con tostadas, orégano seco, chile piquín molido, rábano en rodajas delgadas, lechuga y cebolla picadas y limón.

En Guerrero se encuentran los tres tipos de pozole: blanco o natural, rojo y verde, aunque el que se considera regional es el primero de éstos, descrito en la receta anterior. En tanto para el verde se disuelve pepita verde en un poco del caldo de puerco que será agregado, obteniendo una consistencia más líquida que la del mole; se añade epazote y lengua de vaca. El rojo es el menos común dado que se considera más perteneciente a Jalisco, siendo éste preparado con chile guajillo que previamente se ha hervido, suavizado, molido con ajo y agregado con una coladera o tamiz al maíz en cocción (no disuelto antes en el caldo).



Pozole blanco



Pozole verde

Por otro lado, en Guerrero suele servirse en conjunto con una botana que puede incluir: chicharrón en trozos, guacamole o aguacate en rebanadas, totopos, chiles rellenos o capones y sopes o chalupitas. Se come blanco cualquier día de la semana y verde regularmente en jueves, "Día del Pozole"; en algunas zonas se sirve con col en sustitución de la lechuga y pollo deshebrado en lugar de la carne de puerco, colocando un tazón de crema a un lado para poner a las tostadas si se desea. Es tradicional de la cena de fin de año y se come con sardina o camarón en vez de puerco o pollo en temporada de vigilia.

7. PROTOTIPO DE DICCIONARIO

7. Prototipo de diccionario

A continuación presento como prototipo del Diccionario Cultural Culinario de Guerrero, México su apartado correspondiente a la letra C, cuyo corpus ha sido presentado ya en el capítulo 5.

cabeza Parte superior de los animales con cuya carne se prepara alguna comida.

cacahuate Fruto de dos o tres semillas cubiertas de una cáscara roja delgada y dentro de una coraza rugosa y quebradiza.

cacao 1 Fruto de forma oval con cuya semilla se hace el chocolate. 2 Polvo de chocolate que se prepara con este fruto.

cacerola Trasto de metal que sirve para cocinar en él algún guiso.

cacho Pedazo pequeño de cualquier alimento sólido.

café 1 Semilla tostada y molida con la que se prepara una bebida al agregar agua. 2 Bebida que se prepara con esta semilla y que se toma generalmente caliente en las mañanas y en las noches, con agua o leche y acompañada de algún pan, o bien, helada en una tarde calurosa.

En algunas regiones rurales suele hacerse con canela y piloncillo en una olla y servirse en un jarro de barro.



Café en jarro

cajete Instrumento de piedra que se conforma de un recipiente semiesférico con patas cortas y una piedra delgada y alargada para moler y mezclar en él verduras, frutas, especias y semillas; molcajete.

cal Mineral en polvo color blanco que se ocupa para descascarar al maíz nixcomel al cocerlo.

calabaza 1 Vegetal alargado o esférico de color verde con algunas líneas blancas, punta rugosa y pulpa blanca en su interior. 2 Fruto redondo de cáscara dura color naranja y café y semillas blancas en su interior que suele prepararse en dulce de piloncillo el Día de Muertos.

caldillo Especie de caldo espeso compuesto por jitomate, tomate o chile fresco o seco y ajo, que se deja hervir para que se convierta en una sustancia parecida a la salsa y que sirve para la preparación de guisados; fondo.

caldo Agua en la que se cuece alguna carne y que puede ocuparse para saborizar un platillo.

caliente Con una temperatura alta.

callo 1 Parte del estómago de la res de consistencia dura y con algunos dobleces en su forma que suele prepararse en pancita. 2 ~ de hacha: Carne comestible que se encuentra dentro de una concha similar a la almeja pero de tamaño mayor.

camarón Crustáceo encorvado de color gris y caparazón no comestible que al cocerse toma un color naranja. Debido a la variedad en sus tamaños llegan a encontrarse de él diversas denominaciones, así como medidas con respecto a la cantidad que de éste forma un kilogramo.



Camarón crudo

Camarón cocido y jaiba

camaronilla Quesadilla de camarón.

cambray Vegetal de tamaño más pequeño que el regular.

camote Tubérculo de color morado que suele cocinarse u hornearse y servirse en trozos con dulce de piloncillo o leche condensada.

campechana Mezcla de camarón y algún otro marisco para formar un coctel.

canela Corteza de árbol de color café con un fuerte aroma que se ocupa como especia en algunos platillos, postres y bebidas. Suele encontrarse enrollada en tubos de diversos tamaños y en polvo.

capa Recubrimiento de una cosa con otra al ponérsela encima; cubierta.

capear Pasar un alimento por claras batidas y luego por aceite caliente.

capulín Fruto esférico del árbol del mismo nombre, pequeño, de color morado y negro, con una semilla en su interior y muy dulce, que puede comerse fresco o preparado en una jalea y servido en una hoja de tamal.

carbón Mineral de color negro y peso ligero que se utiliza como combustible para la cocción de alimentos.

carbonato Mineral en polvo de color blanco insaboro que al unirse con el sodio toma un sabor salino y se vuelve un poco efervescente al contacto con el agua; se utiliza solo para cocinar y compuesto como remedio para malestares estomacales.

carne Parte muscular del cuerpo de un animal que se ocupa con un fin alimenticio.

carpa Pescado de color verde y amarillo con boca pequeña y una sola aleta dorsal.

cáscara Coraza que cubre a un fruto o vegetal o a algún marisco como el camarón.

catsup Salsa a base de puré de tomate, azúcar, vinagre y especias.

cazo Recipiente de cobre semicónico y hondo en el que suelen freírse carne y vegetales a muy alta temperatura.

cazón Tiburón pequeño cuya carne es fibrosa y un poco salada.

cazuela Trasto de barro que sirve para cocinar en él algún guiso.

cebolla Vegetal conformado en capas de manera elíptica y de color blanco o morado; de sabor y olor intensos, es un poco picante cuando se encuentra fresco y dulzón cuando se cuece.

cecina Bistec de res cortado muy delgado y estirado, que se sala y se enrolla formando un pequeño bulto. ~ enchilada: La que se hace con bistec de puerco bañado en chile guajillo y sal moderada.

cerdo → Puerco.

cereza Fruto esférico pequeño de color rojo intenso y muy dulce, que puede comerse fresco o en almíbar y suele presentarse en binas que se ocupan para decorar algunos postres.

cernir Pasar la harina por un tamiz para hacerla más fina.

ceviche Coctel de pescado en trozos.

cilantro Hierba de color verde y olor intenso con hojas delgadas y dentadas y blanquecino en la parte inferior de su tallo, que cuenta con largas raíces.

ciruela Fruto esférico de color morado o amarillo con una pulpa agrídulce y un hueso grande y rugoso en su interior.



clavo Capullo de la flor del árbol que lleva el mismo nombre cuya forma es similar a la del objeto de metal y que se ocupa como condimento por su sabor y aroma intensos.

clemole Caldo que se prepara con carne de res, chile guajillo y vegetales como elote, calabacita, ejote y papa; mole de olla.

Receta: Se pone a cocer la carne de res y al cabo de unas dos horas a fuego alto se agrega elote cortado en rodajas gruesas, papa en trozo, ejote entero, calabacita rebanada a lo largo, sal y pimienta. Aparte se pone a cocer chile guajillo y cuando éste se ha ablandado se muele con ajo y cebolla; esta mezcla se agrega colada o tamizada al caldo y se deja cocer una media hora más.

cocer Poner un alimento o grupo de alimentos al fuego, directamente o sobre algún traste, con o sin agua o sal, para suavizarlo o hacerlo comestible.

cochinita Platillo que se prepara con carne de puerco deshebrada y una salsa de chile guajillo con especias.

Receta: Se cuece lomo o pierna de puerco y se deshebra. Aparte se cocina una salsa espesa con chile guajillo, canela, comino, clavo, sal y pimienta, a la que se agrega la carne y se deja cocer por un rato.

cocido Puesto al fuego para suavizarlo o hacerlo comestible.

cocinado Puesto al fuego como parte de un platillo.

cocinar Tomar un alimento o grupo de alimentos crudos o precocidos y colocarlos con otros ingredientes al fuego para hacer un platillo.

coco Fruto esférico de la palmera con una cáscara verde gruesa que se encuentra sobre otra capa café muy fibrosa, la cual a su vez cubre una semilla de cáscara delgada en cuyo interior se encuentra una carne dura comestible y un poco de agua. Agua de ~: líquido que se encuentra dentro de la semilla de este fruto al cual puede accesarse mediante el rompimiento de uno de los agujeros que naturalmente tiene marcados la semilla, o bien cortando ésta por una punta con un machete para efecto de ingerir su agua, a la que puede agregarse alguna bebida alcohólica.

coctel Marisco o grupo de mariscos en una salsa preparada a base de jitomate picado y catsup.

Receta: Se mezclan jitomate, cebolla y cilantro picados, catsup, salsa marinera y jugo de naranja y a esto se agrega un marisco o conjunto de ellos, cocidos o crudos; se revuelve todo y se sirve sobre un plato hondo o en una copa de vidrio grueso acompañado de aguacate en rebanadas, galletas saladas, limón y salsa de chiles secos.



col Vegetal esférico cuyas hojas gruesas y lisas de color verde claro o morado lo forman una sobre otra.

colado Pasado por un tamiz.

colar Pasar alguna sustancia líquida o semilíquida por un tamiz para hacerla más fina o pura.

colocar → Poner.

comal Traste metálico plano y circular que se utiliza para cocer sobre él tortillas, tostar granos o calentar algunos alimentos; suele ocuparse al exterior o en lugares ventilados sobre un brasero con carbón ardiendo.

combinar Unir dos o más ingredientes.

comida 1 Grupo de alimentos. 2 Alimentos que se consumen por la tarde, entre las 13 y las 18 horas.

comino Fruto pequeño y oval que por su aroma y sabor intensos se ocupa como especia para preparar guisos como el mole, el adobo y la cochinita.

condimentar Agregar condimentos a alguna comida.

condimento Especia que se añade a algún platillo con el fin de incrementar su sabor.

conejo Carne de este animal que se ocupa en alguna comida.

conserva Alimento que se prepara y se envasa con ingredientes que lo hacen perdurar un mayor tiempo al regular.

consomé 1 Jugo de carne que se ocupa en su forma líquida o en polvo comprimido para dar sabor a ésta a alguna comida. 2 Caldo de alguna carne con verduras que se sirve como primer plato en un menú.

consumir Dejar hervir el líquido de una preparación comestible hasta que se evapore.

cortar Separar algo en partes mediante un instrumento con filo como un cuchillo o unas tijeras.

costilla Arco óseo y carne adherida al mismo del abdomen de un animal.

crema Derivado de la grasa de la leche, cuya preparación puede convertirlo de color blanco hacia amarillento y de consistencia líquida hacia espesa o sólida.



Crema

crudo Fresco o que no ha tenido alguna cocción.

cuajar Dejar enfriar un líquido hasta que alcance una consistencia espesa o sólida.

cuatete Pescado de boca cuadrada y bigotes que suele utilizarse para hacer caldo.

cubierta → Capa.

cubrir Poner un ingrediente o alimento encima de otro en toda su superficie; tapar.

cucaracha Carne que se encuentra dentro de una concha de tamaño similar al ostión con la que se preparan cocteles o tiritas.

cuchara Instrumento de metal, madera o plástico que sirve para mezclar, mover, servir o ingerir los alimentos; suele ser pequeña para la comida dulce, mediana para la salada y grande para cocinar.

cucharada Cantidad que cabe en una cuchara.

cuerito Cáscara del maíz nixcomel que se le cae al cocerlo.

chabacano Fruto de cáscara tersa y rosada, pulpa amarilla blanda y jugosa y hueso grande y rugoso en el centro que por su dulzura suele prepararse en jaleas y bebidas, con almíbar o rebanado y seco.

chacal Variedad de camarón de tamaño mediano y cabeza grande.

chalupeñas → Chalupitas.

chalupitas Sopes pequeños con carne de res deshebrada, cebolla y chile chipotle; chalupeñas.

Receta: Se toma una porción de masa de maíz y se forma una especie de plato pequeño que se cuece sobre un comal y luego se fríe. Se le coloca falda de res deshebrada encima, cebolla y salsa de chile chipotle.



Chalupita sin freír

chamoyada Bebida que se prepara con hielo escarchado, jarabe de tamarindo, chile piquín molido, jugo de limón y sal.

champiñón Hongo comestible de color crema o blanco.

chapulín Insecto de color verde y café que suele comerse asado en tacos.

charal Pescado plateado pequeño y delgado que se seca y se come como botana, con limón y salsa de chiles secos.

charola Recipiente metálico de forma rectangular o circular, plano o de poca profundidad que sirve para colocar antojitos o botanas o portar platillos y bebidas.

chayote Vegetal de color verde que puede ser de cáscara delgada o más gruesa y con espinas; con un corazón blanco y plano en el centro, contiene mucha agua y es de sabor ligeramente dulce.

chicatana Insecto parecido a la hormiga pero de tamaño más grande y con el que se preparan salsa y mole una vez que se le ha pulverizado.

chícharo Semilla esférica de color verde de la leguminosa del mismo nombre que se enfila adentro de una vaina.

chicharrón Piel del puerco que se fríe en un cazo con manteca muy caliente y se come seco en tacos o guisado con alguna salsa.

chilaca Chile delgado y largo, poco picante y que puede comerse fresco o avinagrado.

chilacayote Vegetal de color verde con pequeñas manchas blancas, semiesférico, de consistencia blanda, con un gran contenido de agua y sabor semejante al de la calabaza.

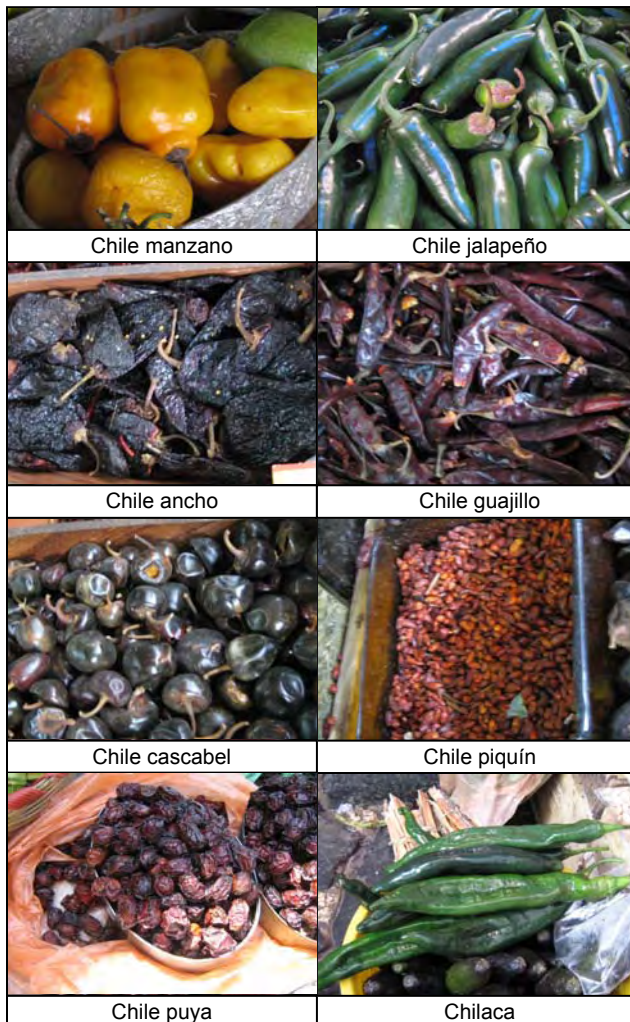
chilaquiles Platillo que se prepara con tortilla cortada en trozos frita y una salsa verde o roja encima.

Receta: Se cortan las tortillas en trozos y se frien. Aparte se cocina una salsa con chile, cebolla y jitomate o tomate y se baña con ésta a las tortillas, colocando queso blanco rallado, cebolla en rodajas y crema encima, a lo que puede agregarse pollo deshebrado o alguna otra carne como bistec de res o cecina asada y frijoles a un lado.



Chilaquiles rojos

chile Vegetal en forma de baya con semillas en su interior que le dan un sabor picante; aunque varía en sus tamaños y colores, el más común es el fresco de árbol, de color verde, largo, delgado y muy picante con el que suelen prepararse salsas. Otras variedades frescas son: el jalapeño, el serrano, el poblano, el manzano, el habanero, el costeño, la chilaca y el pimiento morrón; secas: el guajillo, el ancho, el morita, el pasilla, el puya, el chipotle, el mulato, el piquín (también molido) y el tartarina y, en conserva: el güero y el mismo chipotle.
 ~ capón: el jalapeño que en su interior contiene alguna carne o queso.
 ~ relleno: el poblano que en su interior contiene alguna carne o queso, que se capea y se sirve seco o en un caldillo de jitomate. ~ en nogada: el poblano que se rellena con carne molida y se sirve bañado con una crema y semillas de granada encima.



Receta del chile capón: Se tuesta al fuego directo el chile jalapeño y se pela; una vez limpio se le hace una pequeña abertura, se le retiran las semillas y se le rellena de carne molida de res frita, queso fresco en trozo o pescado cocido desmenuzado. Suele servirse como botana para el pozole.

Receta del chile relleno: Se tuesta al fuego directo el chile poblano y se pela; una vez limpio se le hace una pequeña abertura, se le retiran las semillas y se le rellena de carne molida de res frita o queso fresco en trozo. Se cierra la abertura con un palillo, se le cierne un poco de harina encima y se capea. Se sirve solo o con un caldillo de jitomate y cebolla.

Receta del chile en nogada: Se tuesta al fuego directo el chile poblano y se pela; una vez limpio se le hace una pequeña abertura, se le retiran las semillas y se le rellena de carne molida de res frita, chabacano picado y pasitas. Aparte se revuelve crema semilíquida con nuez molida. Se sirve el chile con esta crema y algunas semillas de granada roja encima.

El chile en nogada, considerado por algunos guerrerenses como platillo mexicano *gourmet*, suele consumirse en agosto, temporada de la granada. Asimismo, en otras regiones de México pueden agregarse ingredientes al relleno ya descrito, p. e. carne de puerco molida, acitrón, nuez, almendra y membrillo, entre otros.

chipotle Variedad del chile, de color café, pequeño y ancho y que se consume seco o en conserva; chilpotle.

chilpotle → Chipotle.

chirria Mole cuya consistencia es muy líquida y sabor poco concentrado.

chivo Carne de este animal que se prepara en barbacoa, consomé y pancita.

chocolate Polvo o barra que se hace con el cacao, de sabor dulce y color café oscuro con el que se preparan diversos postres y bebidas. Lo hay de varios tipos, según sea su nivel de dulzura.

chorizo Carne picada de puerco que se enchila, se condimenta con sal y ajo y se coloca dentro de una tripa del mismo animal, se secciona y se deja secar por algún tiempo.

chual Nombre que se le da a la semilla del quelite cuando endurece.

chuleta Carne rebanada de la espina dorsal del puerco que fresca o ahumada se prepara en diversos platillos.

CONCLUSIONES

Conclusiones

Del presente trabajo surge una serie de conclusiones, las cuales comparto con el deseo de que sean útiles a aquellos que como yo, se interesen por el quehacer lexicográfico. Más que una discusión final, quisiera ofrecer en esta última parte un relato del proceso que implicó la elaboración del mismo.

De entrada es menester distinguir que la lexicografía no es una ciencia, aunque ésta pertenezca a una disciplina tan seria como la lingüística, cuyo centro de interés es el lenguaje, sin el cual no hay cultura; más aún, no hay pensamiento: estos tres elementos mantienen una estrecha e indisoluble relación. El lenguaje permite al ser humano entender y aprehender su realidad.

Como ya he mencionado, la lexicografía constituye una metodología y un arte, pues para su realización requiere de pasos específicos, tanto como de una sensibilidad por parte del lexicógrafo para identificar los usos que se hacen de la lengua, respetarlos, registrarlos y reportarlos bajo algún formato.

En torno al trabajo lexicográfico, lo teórico debe desarrollarse paralelamente con lo práctico, pues sólo así es como se distinguen los problemas varios que pueden suscitarse en diversas fases del proceso y, consecuentemente, vislumbrarse las posibles soluciones a éstos.

En mi caso, lo primero fue acercarme a los especialistas en el área para localizar las fuentes de las cuales pudiera valerme para fundamentar mi trabajo. Entonces me fueron de suma relevancia las sugerencias bibliográficas y otras orientaciones que me dio mi tutora, la Dra. Marisela Colín, para delimitar el tema de mi investigación cuando sólo sabía que deseaba abordar alguna cuestión en torno a las palabras que hoy en día se usan en la culinaria de nuestro país, así como para buscar acercarme al Dr. Luis Fernando Lara, de quien ella me mostró por primera vez el DEUM.

Luego gracias al Dr. Lara, quien se interesó en mi tema y aceptó asesorarme, comencé a conocer los conceptos que ofrecen los mismos lexicógrafos acerca del diccionario y de la definición y las tipologías que de éstos determinan. Debo decir que este fue un trabajo extenuante, pues cada autor hace su propia serie de casos y como lexicógrafo incipiente resulta imposible memorizarlos todos como para seleccionar un solo tipo con el cual se procure trabajar en el diccionario sin tocar las características de algún otro; idea que en lo personal compartí con mi asesor, quien calmó mi angustia al decirme que el conocer las diversas tipologías me serviría para ubicar la forma y los alcances de la obra lexicográfica, mas no para tomarlas como un conjunto de pasos que deberían seguirse al pie de la letra: “si fuera así, nunca completaríamos siquiera la primera definición”.

Después revisé algunas fuentes más con el propósito de ubicar diversas conformaciones de los datos léxicos, recursos tipográficos recurrentes y características específicas de formatos según los usuarios potenciales de los diccionarios, así como errores frecuentes en la elaboración de las definiciones.

Otras lecturas necesarias fueron sobre semántica y la forma en que ésta busca describir a la lengua, todo lo cual me sirvió para comprender mejor las características del método lexicográfico. Por último, algunos de los pocos artículos que abordan el tema de la inclusión de las imágenes en el diccionario con el fin de que ellos me fueran útiles para argumentar cómo la ilustración complementa al texto en la obra.

En tanto me encontraba en revisión del grupo de fuentes, determiné el guión de la entrevista que aplicaría en mi investigación de campo a los guerrerenses y me documenté presencial y virtualmente en la oficina de representación del estado para distinguir los poblados principales y de entre éstos, a aquellos cuya culinaria destaca. Entonces marqué una ruta para, como dije en el apartado 3.5, aprovechar el tiempo en la medida de lo posible para recorrer Guerrero entrevistando a quienes consideré que estarían mayormente inmersos en el

ámbito de mi interés: mercaderes, cocineros, chefs y algunas amas de casa que se acercaban a apoyarme con datos alternos al observarme trabajando con la grabadora, la libreta y la cámara digital. Así se constituyó uno de los momentos que más disfruté en la investigación: la recopilación de los datos léxicos, cuando veía a las personas interesadas en otorgarme toda la información con la que ellas contaban al saber que mediante este trabajo podría difundirse su cultura culinaria.

Esta información la recopilé a lo largo de varios meses, pues aunque de antemano había determinado un tiempo y una distancia a recorrer, más adelante debí volver para recuperar ciertos datos que habían quedado pendientes por situaciones varias, p. e., 1) el cierre de las escuelas de cocineros dado que mi presencia en el estado era durante periodos vacacionales; 2) el insecto comestible más representativo de Taxco: el jumil, que sólo se encontraba en una temporada específica (octubre a marzo); 3) las constantes vedas de mariscos que no permitían hallar toda su variedad en alguna época del año y, 4) los cierres temporales de carreteras debido a la presencia de grupos armados en la zona de La Montaña.

Transcribí estas entrevistas en un archivo de texto y pasé de a poco, según los campos correspondientes, la información en el corpus que elaboré en una hoja de cálculo con miras a contabilizar los vocablos y sus frecuencias.

Concluidas las lecturas¹⁵ y registrados los datos, empecé con las definiciones cuyas dificultades y decisiones he versado ya en el capítulo 6, para después hacer la escritura del presente documento.

En este sentido, es menester que mencione un problema que enfrenté por mi personal situación y que a pesar de que era previsible no esperé encontrar, que fue que mi formación como comunicóloga me impidiera –en lugar de facilitarme–

¹⁵ La mayoría de ellas sugeridas y discutidas en las asignaturas que en la MLA cursé con mis asesores: “Investigación en Lingüística Aplicada” y “Seminario de Tesis” con la Dra. Marisela Colín y, “Lexicología” y “La Palabra y el Léxico” con el Dr. Luis Fernando Lara.

hacer una redacción tan clara y sencilla como lo requiere un diccionario; esto es, libre de recursos retóricos o expresiones rebuscadas: simplemente entendible, concisa y puntual en todo lo posible, para lo cual tuve la fortuna de contar con mi asesor para que me indicara: “colocar no, poner”, “¿consumir o espesar, dejar que se evapore o sólo que reduzca?”, “de alguna manera no, debe explicarse de qué manera”, o bien, “y/o no, la o es suficientemente inclusiva”. En definitiva, supe por experiencia propia que el texto lexicográfico es preciso, impersonal y objetivo, fuera de toda ambigüedad.

Puedo decir que mi objetivo de conformar un corpus y elaborar con base en esta información el prototipo de un diccionario que incluyera la serie de ingredientes, nombres de platillos, instrumentos, formas de cocción y recetas que constituyen la culinaria actual de Guerrero, México se cumplió en este documento, en el que mediante el análisis lingüístico y cultural de este léxico pude, asimismo, responder a la pregunta de investigación que me planteé en un principio gracias a la recopilación de todos los datos y de su conformación, tanto en el corpus como en el prototipo correspondiente.

El diccionario cultural implica una serie de consideraciones para su elaboración, las cuales en mi caso debí atender en relación con la culinaria. Por ejemplo, en el caso del café agregué la forma en que se bebe según la hora del día, pues en Guerrero el clima es muy cálido y ello provoca que esta bebida regularmente se tome caliente en las mañanas y en las noches, pero no en las tardes, en que se prefiere fría, quizás también por una influencia de las nuevas cafeterías que han entrado a trabajar a nuestro país y que promueven su consumo de múltiples formas: *mokaccino*, irlandés, *latte*, vainilla francesa, etc.

Por otro lado, a pesar de que en las definiciones del diccionario cultural son añadidos datos extra, debe cuidarse que esta apertura no se desvirtúe al grado de que se pierda de vista que se trata de un trabajo lexicográfico. En mi caso, algunas personas que pudieron conocer los avances de mi investigación en

seminarios antes de la presentación de este documento, me preguntaron por qué no había escrito completas las recetas –con gramaje, tiempo de cocción, etc.–, a lo que respondí que es porque no se trata de un recetario, como aquellos que ya se han mencionado en la justificación, sino de un diccionario de tipo cultural, cuya información manejada no se ajusta a la de un diccionario de lengua pero tampoco a la de una colección de recetas. El diccionario cultural es como cualquier otro, con la excepción de que permite al lexicógrafo agregar información que mediante su investigación considera relevante para las personas usuarias de los vocablos en cuestión, por el mismo manejo que ellas hacen de éstos cuando se tiene oportunidad de entrevistarlos.

Deseo cerrar este apartado haciendo hincapié en que, si bien mi trabajo se constituye de las bases teórico metodológicas que son útiles para la elaboración de un diccionario, aquí sólo se presenta una parte de uno de tipo cultural enfocado en el ámbito culinario, cuya pretensión es ser completado más adelante, pero también y de manera muy importante servir para otras investigaciones que en el futuro coadyuven a que la lexicografía pueda contemplarse con toda su seriedad y complejidad: verdadero propósito de todo aquel que ha tenido la oportunidad de acercarse a un terreno tan apasionante y dedicado como éste.

Fuentes de información

- Borrás, Laura. (2000). "La definición de términos científicos en distintas tradiciones lexicográficas: el caso de los zoónimos", en Munoa, Laura, *Reseña de las Jornadas de la Asociación Española de Terminología sobre "Lenguaje Científico y Lexicografía"*, Madrid: Real Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, 20-21 de octubre de 2000. http://www.medtrad.org/panacea/IndiceGeneral/n2_CongresosMunoa.pdf
- Campos, Caraza. (1995). *El libro clásico de la cocina mexicana*. México: Promexa.
- Casillas, Leticia y Vargas, Luis A. (1988). "Gastronomía", en *Atlas cultural de México*. México: SEP/INAH/Planeta.
- Fernández, Adela. (1989). *La tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas*. México: Panorama Editorial.
- *Guía Roji Por las carreteras de México 2007*. México: Guía Roji.
- Haensch, Günther, et al. (1982). *La lexicografía, de la lingüística teórica a la lexicografía práctica*. Madrid: Gredos, Biblioteca Románica Hispánica, Manuales, 56.
- Hancher, Michael. (1996). "Illustrations", Forum Centennial Celebration of *The Century Dictionary*, in Chisholm, William S. (ed.), *Dictionaries, Journal of the Dictionary Society of North America*, Cleveland: Cleveland State University, number 17, pp. 79-115.
- Landau, Sidney I. (1991). *Dictionaries: the art and craft of lexicography*. Canada: Press Syndicate of the University of Cambridge.
- Lara, Luis Fernando. (2006). *Curso de lexicología*. México: El Colegio de México.
- Lara, Luis Fernando. (2004). *De la definición lexicográfica*. México: El Colegio de México, Centro de Estudios Lingüísticos y Literarios, Jornadas, 146.
- Lara, Luis Fernando. (2005). *Diccionario del español usual en México*. México: El Colegio de México.
- Lara, Luis Fernando. (1990). *Dimensiones de la lexicografía: A propósito del diccionario del español de México*. México: El Colegio de México.
- Lara, Luis Fernando. (2002). "El diccionario y sus disciplinas", en *Revista Internacional de Lingüística Iberoamericana*. Madrid: Iberoamericana Editorial / Vervuert, vol. I, enero 2003, no. 1, pp. 35-49.
- Lara, Luis Fernando. (2001). *Ensayos de teoría semántica: lengua natural y lenguajes científicos*. México: El Colegio de México, Jornadas 135.
- Lara, Luis Fernando. (1993), "Los límites del formalismo en semántica lingüística", en Rivarola, José Luis (dir.), *Lexis Revista de Lingüística y Literatura*, Perú: Pontificia Universidad Católica del Perú, Departamento de Humanidades, vol. XVII, no. 2, pp. 193-217.
- Lara, Luis Fernando. (2007). Mesa redonda "El Diccionario del Español de México y la lexicografía hispánica". México: El Colegio de México, 12 de septiembre de 2007.
- Lara, Luis Fernando. (1989). "Prólogo", en Cardero, Ana María, *Diccionario de términos cinematográficos usados en México*. México: UNAM, ENEP Acatlán, pp. 9-11.
- Lara, Luis Fernando. (1985). "Reseña a G. Haensch, et al, *La lexicografía*, Madrid, Gredos, 1982" en *Anuario de Letras*. México: UNAM, XXIII, pp. 313-323.
- Lara, Luis Fernando. (1997). *Teoría del diccionario monolingüe*. México: El Colegio de México.
- Lara, Luis Fernando. (1995). "Towards a theory of the cultural dictionary" en Kachru, Braj B. & Kahane, Henry (eds.), *Cultures, ideologies, and the dictionary. Studies in honor of Ladislav Zgusta*. Tübingen: Sonderdruck aus lexicographica, series maior, band 64, Max Niemeyer Verlag.
- Martínez de Sousa, José. (1995). *Diccionario de lexicografía práctica*. Barcelona: Bibliograf.
- Mestres I Serra, Josep M. (2006). *Les subentrades en els diccionaris generals*. Tesis doctoral. Barcelona: Universitat Pompeu Fabra, Institut Universitari de Lingüística Aplicada.

- Porto Dapena, José-Álvaro. (2002). *Manual de técnica lexicográfica*. Madrid: Arco/Libros, Bibliotheca Philologica.
- Sterkenburg, Piet van. (ed., 2003). *A practical guide to lexicography*. Amsterdam: Institute for Dutch Lexicology, Terminology and lexicography research and practice, volume 6, John Benjamins Publishing Company.
- Zolla, Carlos. (1995). *Elogio del dulce, ensayo sobre la dulcería mexicana*. México: FCE, Tezontle/Azúcar.
- <http://buscon.rae.es/drael/>
- <http://www.afuegolento.com/noticias/85/reportajes/3303/>
- <http://www.elgourmet.com>
- <http://www.lasbuenasmesas.com/historiadelacomidaenmexico.htm>
- <http://www.restaurantesdemexico.com/recetas>
- <http://www.sectur.guerrero.gob.mx>
- <http://www.tutrandliving.com>
- <http://www.unesco.com/esp/noticiaspaises>

Anexos

Entrevistas muestra

Sra. Juana Rodríguez:

Los platillos típicos de aquí, de Taxco, sería el pozole, carne de puerco en salsa verde, el adobo. Aquí hay pozole blanco, natural, pozole rojo, pozole verde. El blanco es natural, nada más con la carne, se pone cebolla, ajo, dos cabezas de ajo, natural. La carne de puerco en trozo; el pozole rojo lleva chile guajillo y es rojo. El pozole verde se prepara con mole verde, éste se prepara primero, después se le agrega al maíz ya con la carne y ese es el pozole verde. El mole verde ya hay preparado pero se le muele tomate, chiles verdes, cilantro, epazote y unos ramitos de cebolla. Bueno, si sé lo que es el jumil, lo que pasa es que yo no la hago ni en mi casa ni aquí, como no me gusta nunca la hago. Son unos animalitos que se dan en el cerro del Huisteco, solamente en el mes de octubre, noviembre a mucho; ahorita ya no hay. Pues aquí lo que le acabo de decir como ahorita la gente que viene de fuera pues le llama mucho la atención “ay, qué rica la carne de puerco”, “qué rico el adobo”, eso es lo que más se vende, porque hacemos otras comidas, pero no. El adobo lleva muchos condimentos, porque lleva chile guajillo, ajo, cebolla, tomillo, mejorana, canela, clavos, todo eso lleva, poquito de todo. Carne de puerco o carne de pollo, mucha gente no quiere carne de puerco y entonces pide el pollo, en la salsa del adobo. Caldo blanco de res, pues ese nada mas lleva su verdura y todo. Todo lo que no lleve chile.

Sra. María Álvarez:

El nanche es una tradición de los taxqueños, estamos acostumbrados a consumirlo por el mes de enero, empezamos a trabajar la esta fruta, es una fruta muy dulce que se da en la sierra de Guerrero por Atoyac de Álvarez y cada año, pues es la tradición de aquí. A veces está dulce a veces está agrio. Su temporada es este mes, julio y agosto es cuando la gente acostumbra consumirlo diario, diario, diario. La hacen en conserva, la hacen en bebida, la preparan pero más que nada esto lo hacen en el estado de Guerrero pues, donde lo traen la bebida. La bebida la preparan con mezcal, la dejan consumir ocho días la fruta y le ponen su litro de mezcal, en hielitos, también en paletas.

Sra. Toña Andrade:

Con el maíz, se pone el nixcomel y se va a moler la masa y se hace la tortilla, el maíz se consigue aquí en Taxco, aquí se compra todo. Lo molem en el molino, se lava se le quita la cal y se le muele. Puro maíz blanco, nosotros somos de Taxco, con la maquinita, a mano es muy trabajoso. Con lo que Dios le socorra a uno, carnita frita, con frijolitos, cuando hay para carne hay, cuando no se come con puros frijoles. Los frijoles, refritos o con huevitos como sea, son más sabrosos que la carne.

Ricardo López:

Ahorita está la tuna, el mango. Mango ataulfo, mango manila. Y el otro se llama niño, por su tamaño. Nieves de mango, se licúa el mango y se pone en el refrigerador. Mango petacón, en rebanadas. El jitomate es el mismo. Aguacate de pellejo, la cáscara es muy delgada y se come con el pellejo. Chile serrano, jalapeño, manzano, de árbol, guajillo, ancho, pasilla.

Jorge Romero:

La barbacoa de chivo es muy sabrosa, es una carne muy suave. Se mata el chivo con cuidado, se le quita la piel, se corta la carne en trozos y se acomoda en una vaporera, una olla grande. Ya no se hace en horno de tierra porque se lleva mucho tiempo en hacerlo. Se hace un hoyo, se pone una cacerola o cazuela, se ponen unas pencas de magüey y dentro la carne, se cubre con las pencas y se le arrojan las brasas calientes encima para que se cosa. El jugo escurre por abajo y cae en la cacerola o cazuela y ese es el consomé. Es tradicional de Taxco que se haga con chivo.

Sra. Lorenza Martínez:

Las escobetitas son unos hongos, yo me las como en mole o en chile de tomate y con epazote, se prepara como pescado, igual. Se pone a freír primero y, vaya, se voltea. Primero se fríe y se hace un caldito al cocinar. Para mí estos son los más sabrosos. Son hongos que se consiguen en el monte, se llaman hongos amarillos y azules. También se comen en quesadillas y en salsas. En salsa se ponen a dorar, muele el chile verde o rojo. Se comen asados en el comal con limón y sal, son fáciles de preparar, nada más los lava y se ponen a freír con manteca.

Sra. María Isabel Torres Ríos:

Aquí se preparan antojitos mexicanos, pozole, tacos, tostadas, enchiladas. Hay pozole blanco, verde y rojo. El pozole es como una sopa de maíz que va preparada con maíz, carne de cerdo, a la hora de su preparación se le pone chicharrón y aguacate. Su preparación lleva un proceso, primero se pone el maíz a hervir, se lava con cal, con cal se pone a cocer, se lava, después se pone a cocer, cuando ya está a punto, de que el maíz está cocido se le agrega la carne y la sal y ya hasta que está cocido ya se prepara para servir. La diferencia con el pozole verde es que se prepara con pipián, con mole verde y el rojo es guisado con chile guajillo. Lo que pasa es que es con semilla de calabaza, son varias semillas. Ya se compra preparado y se le agrega tomate y chile verde y ya así se hace el mole verde. Los ingredientes se consiguen aquí en Taxco, en el mercado municipal. Las chalupitas, son chalupeñas, son muy pequeñas, llevan carne, cebolla y chile chipotle casero, el chile se prepara. Es dorada, es como una tostadita... aquí hay enchiladas verdes, llevan en salsa de tomate verde, rellenas de pollo, llevan crema, queso y lechuga. [...] Allá en Acapulco, en la Costa Chica hay una bebida que se llama chilate, se hace con cacao, azúcar y arroz, se muele ya después queda como un chocolate, se le pone hielo, va frío y se sirve, es como un agua fresca. Aquí casi no hay mariscos, solo lunes y viernes encuentra en el mercado; la vigilia ya no la guardan. Para nosotros sazonar es ponerle sal y pimienta, salpimentar; para otros es que agarre su sabor, sofreír

es poner aceite por ejemplo con cebolla, sofreír, blanquear; escalfar es poner a hervir agua por ejemplo y agrega unos jitomates, se sumergen y se sacan de inmediato y ya se pueden pelar. Gratinar, saltear, sancochar es como freír pero nada más por fuera, como una carne que está sancochada, cruda o medio cruda por dentro. Del magüey viene primero el aguamiel, luego el mezcal y al final el tequila.

Sra. Esperanza Jaimes:

[...] Yo preparo el mole, yo compro chile guajillo, chile ancho, chile pasilla, chile de árbol, le echo chocolate, ciruela pasa, pasita, jitomate, cebolla, de todo eso lo pongo a hervir y lo muelo, así hago la pasta, ya que está la pasta en una cazuela la frío, ya le pongo ahí su caldo de pollo, ya sea que quede con pollo o puerco, muchas veces yo pongo a hervir el pollo y le agrego su caldo, le agrego sus especias y se prepara así el mole rojo. El mole verde yo lo preparo también, lo preparo con chile, tomate, ajo, cebolla, cilantro y epazote; se fríe y le agrego yo la pasta que ya compré en la tienda. El adobo también se prepara en chile rojo, en chile guajillo, ese lo pongo a hervir, y lo licúo con ajo, cebolla, jitomate y le echo su menjurge, sus ingredientes que es el tomillo, mejorana y laurel. Ya lo preparo y lo frío en la cazuela y le agrego la sal. Compró la carne de puerco de lomo, porque ese viene en trozo y viene con los huesitos, como si fuera una chuleta y esos son los que se fríen, la lavo la carne y la pongo en la cazuela con tantita agua, le saco el agua, le echo su aceite, se fríe y ya le agrego ya sea el adobo o su salsa verde. La pancita la preparo igual, con su chile guajillo, pero yo la pancita la coso en olla exprés y ya la preparo en caldo rojo, la pancita la picamos, y esa se queda en sartén, y ya cuando quiere el cliente, pero ya está preparado el caldo se le agrega la carne. [...] La cecina esa se prepara aquí en Taxco, porque aquí sale de las pulpas, grandes y hay una persona que se encarga de cortar la carne muy delgadita y se va jalando, se va enrollando como si fuera niño, así, así, así y ya. La hacen al momento, se echa un pedazo grande al sartén y se le reduce, como le guste, y pide uno siempre la cecina. [...] Aquí tenemos carne de puerco en salsa verde pero ya no es de lomo, es de costilla, ya sea en salsa verde o salsa roja y también en salsa de jumil, en esa forma de salsa, acompañada con cecina. El pozole, el blanco, el normal que aquí se come. También el pozole verde, que es el mole verde, ya preparado si quiere se le agregan dos cucharaditas al pozole blanco, y en rojo yo preparo mi salsa roja y se la agrego al pozole blanco. De chile guajillo, mucho chile guajillo, el sabor de la salsa es el ajo, porque si una salsa no lleva el sabor de ajo, no sabe a nada. Ya sea que la gente lo quiera con carne de puerco o de pollo, ya se le pone el pollo o su carne de puerco, su chicharrón y su aguacate encima; también su orégano, su chile ya molido, chile de árbol... éste se tuesta y se licúa para que esté picoso porque hay uno que es, como dicen, pozolero pero ese no pica. [...] El chile poblano se pone a asar, se le quita el pellejito, se rellena de queso y ya con un palillo lo agarra uno para que no se abra, se capea en huevo, se pasa en aceite, se doran y ya está preparada su especie de crema, la crema yo la hago, en la cazuela pongo su aceite, un cacho de cebolla y le agrego la crema y en vez de agua le echo leche, y se le pone su tomillo, mejorana y laurel, la crema que quede espesita y ya que está sazónada le echo su chile, se cuecen un rato y ya está. Sazonar es que agarre su sabor, que ya esté preparada, que yo vea el sazón, unos quince minutos que hierva le agrego los chiles y unos diez minutos y ya. De queso y de

picadillo, de carne molida de puerco se le agrega sus pasitas, almendras, jitomate y cebolla, los coso y los voy rellendo. [...] Aquí lo que más se toma es el agua de jamaica, se remoja un día antes, al otro día con nuestras manos lavadas y desinfectadas la apachurramos y de ahí se saca el agua, se le pone azúcar. Con el nanche se preparan los hielitos y las paletas, se licua la fruta con azúcar y se meten al refrigerador, es una fruta que se da en el árbol llena de carnita y adentro tiene su huesito, es dulce, había uno de Iguala pero ya no lo traen.

Sra. Tomasa Baena Bustos:

Aquí en Taxco lo típico es el pozole, antojitos mexicanos: tacos, chalupitas, tostadas, que van acompañadas de verduras que es la col, que se le llama repollo, es una verdura muy sabrosa, con rábanos, jitomate, cebolla, queso, salsa, con eso se acompaña la tostada y el taco. El pozole es el grano de maíz, un grano especial grande que se hace nixtamal, luego se relava y se pone a cocer, hasta que está muy reventado como una palomita de maíz pero es cocido con caldo, en agua, entonces ahí se le pone la carne para el sabor del pozole. La tradición es la carne de puerco pero también se puede hacer con pollo para recetas especiales. De la carne de puerco es la cabeza, con carne maciza que es de la pierna del cerdo. El caldo se hace con la carne, se le pone sal, condimentos no lleva nada, es el sabor de la carne. Ya el condimento en el pozole es el chile, chile piquín molido, orégano, se le condimenta la cebolla, crudo todo, chicharrón, aguacate, ya eso es el sabor. Se hacen el pozole blanco, el pozole verde, el pozole rojo. [...] El mole lo sé preparar, son de varios chiles que se muelen primero echándose a remojar, se muele el poblano, yo le pongo chile pasilla, chile mulato que hace que el mole sea negrito, chocolate, ajonjolí, pepita la misma del pipián, tortilla dorada, pan dorado, se le echa a modo de que uno diga “yo lo acepto” y ya, no tengo una receta que diga “tanto y tanto”, no. “Le falta chocolate”, le pongo chocolate; es chocolate Ibarra. Todo se pone en una cazuela, se pone a mover, que no se pegue, lo cocino con caldo, cuando es de pollo, caldo que sea bastante jugo, un buen caldo si al meterlo al refrigerador se hace como gelatina, si no se cuaja o sea que no esté durito como gelatina no es un buen consomé, bueno, para mí, igual el consomé de res, el de puerco también. Un mole lo hago con puro consomé, no con agua que sea muy, decimos “chirria”, es una palabra que es como “es muy aguado”, “sin sabor”, “está muy chirrio”. La carne de puerco tiene una demanda muy grande pero también el pollo, la res y el chivo, porque aquí es la barbacoa de chivo. [...] La pancita la pican toda, las vísceras y todo y el estómago del chivo lo rellenan con todo eso, con ramas de epazote, chile, condimentos también y se prepara la pancita de chivo, todo bien rico. Lo sirven con chiles en vinagre, salsa y salita. En Zumpango del Río se le ponen pencas de magüey, la carne y encima una capa de naranja y piña, otra capa de pencas de magüey, una de carne y otra de naranja y piña, está muy sabrosa. Hacen la barbacoa de borrego pero esa es más escasa, hay poco borrego por aquí. El horno se tapa, primero se acomoda la carne, las pencas y se le echan las brasas, la lumbre, todo y entonces ahí se coce, carbón y mucha leña, mucha leña y no se quema porque la penca es verde, está muy jugosa y gruesa, es más sabrosa que en el bote porque le da otro sabor. El adobo es igual como la cochinita, es más o menos igual, es carne de puerco en trocito con chile, menos picoso, puro chile guajillo que no pica porque hay otro que pica

mucho y otro que no pica, entonces el adobo se hace con chile que no pica, es más claro. Se sazona con el caldo de la carne, si es poquita carne y se le pone mucho chile pues no es sabroso. Debe ser bastante carne y poco chile. [...] Los huanzontles son tradición en Semana Santa, van con chile guajillo, ese es la semilla del quelite, se deja con su flor y la semillita no maciza, porque cuando ya está muy seca es una semillita dura que se llama chual o xual, no se tiene que dejar hasta que esté dura, es la semilla del quelite. Entonces eso se trae a la casa, se limpia muy bien que no vaya a traer una basura u otra hierba que no sea el quelite, se desprenden las hojitas por hojitas y ya, se limpia bien y se echa a cocer con bastante agua, cuando ya está suavcita la saco, la escurro bien y ya compré mi queso, queso cotija, queso añejo; a mí me gusta comprar de los que no estén salados, lo corto en cachitos, agarro las ramitas y lo pongo como si fuera un tamal, le pongo el queso y las exprimo muy bien, que no lleven agua. Ya que tengo el huanzontle ya formadito, la torta, le corto las patitas y las voy formando en un plato, ya cuando termino de hacerlos bato mi huevo, se baten las claras y se meten al huevo y ya, eso es un capeado, eso es capear, se meten al aceite, se bañan bien en el aceite y se van preparando. [...] Los tamales de capulín, se maduran los capulines, se va y se cortan los capulines, se lavan muy bien y se echan de preferencia a un cazo de cobre o a una cazuela que sea vidriada porque hay unas cazuelas que son crudas y tiende a pegarse. Entonces se echa el capulín sin agua, se espera a que se coce sin que se pegue, entonces se le echa el azúcar, se le sigue moviendo, se tarda y se cansa uno, se le mueve; ya que está de color, ya que se cocinó el capulín se le pone tantita harina batida con poquita agua, se ve de un color moradito, bien bonito, armonioso, se le sigue batiendo porque ahí es donde se hace duro con la harina, se hace más duro y tiende a pegarse en la cazuela, hasta que se ve que ya se coció el harina. Se deja que se enfríe un poco la fruta mientras se lava la hoja, esa es de maíz, se le pone un poquito de la masita, se acomoda y ya, no lleva nada de colorante ni nada.

Sr. Eusebio Francisco Hernández “Don Chevo”:

[...] Aquí en Guerrero tenemos el mole Teloloapan, un mole Mendiola que me parece es de Iguala, entonces yo por ejemplo cuando me piden mole le pongo de los dos moles, aparte le agrego otros menjures que son: almendra, piñones, nueces, pasitas, poco de canela, piloncillo, una hoja de aguacate, pedazo de tortilla frita, todo eso se muele, cacahuate, pepita, una pepita verde, se muele todo eso, chocolate, todo eso se muele y se le agrega a ese mole que ya viene en pasta para hacerlo más sabroso. Inclusive también el 12 de diciembre aquí en Taxco hay concurso de mole. El poblano viene de Puebla pero no es tan bueno como el de Teloloapan y el de aquí de Iguala el Mendiola y el que hace uno casero, son como 23 menjures, se me van muchas cosas, también una hoja de aguacate, todo se muele, pedazo de pan, pedazo de tortilla frita, cacao, chocolate, la almendra, las pasitas, las nueces, las pasas, son como 23 productos; ajonjolí, todo eso se sofríe un poquito, entonces se mete a la lumbre, aparte los chiles: chile ancho, chile mulato y chile pasilla, de esos tres chiles, le ponen una pizquita de anís de semilla, una raja de canela. Todo eso se sofríe y se muele en licuadora con el consomé de pollo y ya se hace la sustancia del mole con los chiles ya, de esos tres chiles que también van hervidos, se muele todo, se hace la pasta y se sofríe con el caldo de guajolote, de gallina

o de pollo. El pozole se cuece el maíz ancho, una noche antes, por ejemplo 15 horas, se coce y se lava, se le quita el pellejito. Después si lo quieren despigar se le quita la cabecita, si no así. Se pone a hervir toda la noche, eso se va a cocer con una pizca de cal para que se le quite el pellejito, se lava. Se utiliza cal de construcción, un puño se le pone para que le quite la telita amarilla, se lava y ya te queda blanco; se pone a cocer por decir a las diez de la noche y a las seis de la mañana ya está reventando el grano, toda la noche con la lumbre, ni baja ni alta; entonces a las seis, siete de la mañana le pone la carne adentro: la pierna, la media cabeza de puerco, la lengüita si quiere, se pone y a las once de la mañana le saca la carne porque ya está, le apaga porque ya está el maíz reventado y se sirven los platitos, el cucharón de grano con su caldito de la misma carne que llevó y se deshebra la carne encima, se pone en la mesa cebolla, aguacate, limón, orégano y chile, chile de árbol molido, aparte se pone chicharrón, la gente se hace su preparativo de pozole. [...] Se come de todo, puerco, pollo y res, un poco el conejo, aquí en Iguala tenemos los pichones, tradicionales. Aquí hay personas que han puesto restaurantes y no la hacen, se van a Iguala por la tradición a comerse el pichón. El conejo se hace en chileajo, con chile guajillo y ajo, se pone a hervir el conejo, se le avienta la salsa de chile guajillo con ajo y un poco de cebolla, es el chileajo. Igual que la iguana, se hace en caldo como si fuera pollo, le dan un pedazo de iguana y no le dicen que es y usted piensa que es gallinita o pollo porque sabe igual, es blanca la carne. Se come muy poco pescado, casi no; solamente los viernes ese pescado, si acaso los lunes que es temporada, semana santa; entre semana no hay. Se hace caldo de pescado, de robalo o de bagre, como caldos ya sea rojo o verde, le pone su rama de epazote al verde; el rojo es como caldillo de sopa de fideo, ahí le avienta el pescado le pone su laurel y se sirve y cada quien le pone su chilito picado, su limón. Y el pescado frito que es el robalo, la mojarra, el huachinango, o el filete de huachinango, empanizado o a la veracruzana, en salsa de jitomate con aceitunas y chiles largos. También hacemos los chiles rellenos en nogada, que es temporada en agosto y septiembre los hacemos. Con carne molida se le pone, picamos fruta: chabacano, pasitas, la carne picada de res, el chile se rellena con eso y se sirve así al natural o se envuelve en huevo, encima lleva su crema, lleva nuez molida de la temporada o de la otra, con crema se le muele, se le pone encima su adorno de crema y un puño de granada roja, esa la tenemos aquí en el monte.

Sr. Humberto Peña:

Lo más tradicional y que donde quiera vas a encontrar es la carne de puerco en salsa verde, hablando de almuerzos pues la gente prefiere lo que son picaditas, que en México le conocen como sopas; también hay quesadillas y ya en platillos no tan pesados pues está el aporreado, lo que es chicharrón con chile. El aporreado es similar a lo que en la costa le llaman salpicón, que es huevo con cecina, es un bistec de res delgado, un poco salado y seco que a la hora de combinarlo con huevo y salsa roja o verde queda un buen sabor. Tenemos el chicharrón con chile que también puede ser guisado rojo, verde e incluso una combinación de dos, que es rojo y verde. La longaniza que también es muy requerida aquí, sobre todo en esta región, también puede ser guisada en verde, rojo o combinado. [...] Los domingos no pude faltar el menudo, el menudo es la pancita de res que trae libro, callito, tapa y todo eso en un caldillo de guajillo, es lo que consideramos

menudo; en algunos lugares creo que le ponen elote, maíz. El menudo tradicional de esta región es así, un caldo de guajillo con pancita de res. Se toma mucho el agua de tamarindo, es tradicional en la región. Aquí se conoce como la ciudad tamarindera, ahorita se vende mucho las chamoyadas de tamarindo, que es un raspado o hielo de tamarindo con chile, limón y sal. También agua de limón, hay un guisado que nosotros hemos preparado que es la carne de puerco en salsa de tamarindo, el tamarindo tiene un sabor un poco ácido y preparado con un buen chile tiene una textura un sabor bien rico; también se puede preparar con pollo, pechuga de pollo asada con salsa de tamarindo; lo básico es que tú utilices un tamarindo como si fuera un jitomate o un tomate, lo sustituyes, le agregas el tamarindo y preparas la salsa. El mole lo venden preparado, para restaurantes muy difícil que lo pueda preparar, aquí hay unas seis productoras de mole, es una variedad de chiles, de chocolate, cacahuete, semillas. El Del Rey es lo más comercial, aunque hay mucho mole de Teloloapan, también del Real; varían un poco en cuanto al picante, mole Del Real tiene un sabor más dulce, el Del Rey es un poco más agresivo en picante, varía en gusto. [...] En temporada de lluvia, vienen unas que se llaman chicanas, son hormigas gigantes con alas que justamente cuando empieza el tiempo de lluvias llegan a esta ciudad y llegan a las lámparas, entonces tú puedes ir a cosechar al otro día todas las hormigas muertas. Las preparan asadas con salecita en tacos o con limón también. Son platillos comunes que come la gente de aquí, también los tacos de canasta son muy típicos. Se comen los pichones, se preparan asados como si fueran pollo por lo general, se despluman y se ponen a las brasas, ahorita está de moda pero es comida para ricos, decimos, un pichón para dos personas cuesta unos trescientos pesos y no son muy grandes. La iguana ya está prohibida por la ley, como ya casi no hay ya no la venden en los restaurantes.

Sra. Lourdes Ramos Nájera:

Es chilate, se prepara con cacao, arroz y canela; ese lo mueles en un molino, ya que está molido bates la pasta, ya que está bien batida la cueles, lo cueles en un, este, cielo, la tela se llama cielo, ya que lo colaste le agregas el azúcar, le pones hielo, se sirve frío. Se toman las aguas, como el agua de horchata, el agua de naranja, el agua de limón, de jamaica, el tepache: se fermenta la piña con piloncillo, ya que está bien fermentada la sirven; también de ahí sacan el vinagre, fermentan la cáscara de la piña con unos trocitos de piña y piloncillo, de ahí es el tepache.

Sra. Sofía Julián Muñiz:

[...] El aporreadillo es carnita de res de cecina, ya séase en jitomate, asado el jitomate es más que suficiente, se freía la carne, se batía el huevo, si quería cebolla se le ponían unas rajadas de cebolla y eso se muele, en cajete o licuadora como quiera, ya se le pone ya que se fría la carne se le echa el huevo y unas rebanaditas de cebolla encima y ya se le echa, ya tiene molido el jitomate y se le echa pero no se le echa sal al jitomate sino lo que suelta la carne, como es saladita, ya si le hace falta se le pone, eso es el aporreadillo o aporreado. [...] El chile chilaca es de Chilapa. Antes se hacía chile chiltamal, chile rojo, chile verde, el herido, el rojo; el herido es una pintura que se le pone encima al chile, vegetal. [...] Aquí hacía el pescado en caldo, la carpa, también el pollo en chipotle, carne

frita, entomatado, huevos con salsa de ajonjolí: esa salsa está hecha de ajonjolí, con chile de árbol o chile puya molido, el puya es como el chile guajillo pero delgado y corto, se cocen, se asan, ya que están asados se dejan remojar un poquito y se muelen con el ajonjolí en cajete o licuadora. El ajonjolí se asa y se deja enfriar un poco para molerlo, con tantita agua y al chile ya le pone su ajo, su salita y el ajonjolí molidito. Primero se muele el ajonjolí, luego el chile puya y lo colaba yo. [...] Yo hacía el cuatete, rompecatres le dicen, es uno que trae su boquita como anchita, así como cuadradito, ese cuatete lo parte y yo lo hago en especie, con jitomate, pico el jitomate, ya que está picado tengo mi aceite y le echo su cebollita, sus chiles verdes y órale, a veces que el pescado sale blandito y unos hervores pa'rápido y otros no, le echo su jitomate molido, ya que está entonces le voy a echar el caldo en el tazón y su oreganito bien molidito.

Sra. María Luisa Moreno González:

[...] La especialidad aquí es la lora, un pescado que se da aquí de un color entre azul y verde, se prepara a la talla, a la diabla, frito, con ajo al mojo de ajo. La talla es una salsa que se prepara, cada restaurante tiene su especialidad de prepararla, los restaurantes la llegan a preparar con sus especies y su chile guajillo. A la diabla lleva de tres chiles: guajillo, morita y otro largo, todos son secos, se hierven y se hace la salsa, se muelen y se le echa. Aquí también se prepararan cocteles: de camarón, ceviche, de varios. Se le pone la salsa en una copita, caldito de ceviche y el camarón. El ceviche está compuesto de pescado, de carne picada y se hace un preparado de jitomate, cebolla y chile y cátsup, aguadita. A mí me gusta de todo. Hacemos pozole los jueves con su botana, la botana lleva su chile, tostadas, tacos y unas picaditas de carnita picada. El chile es de chipotle. Aquí hacemos el pozole verde, rojo y blanco. El pozole lleva su maíz, se hierva, se pone a cocer y se vuelve lavar. Se hace el caldo y se le pone su carnita. Aquí todos los días hacemos agua de tamarindo, de horchata, de jamaica, nada más.

Sr. Eduardo Álvarez:

[...] El ceviche va preparado con jitomate, cebolla, cilantro, cátsup, se revuelve todo bien y aceite de oliva; es filete de pescado y va picado. El cazón es el que más se come aquí. La ensalada de atún lleva romanita, cebolla y jitomate. A mí me gusta más la carne de res: milanesa, guisado, a la mexicana, o nomás la carne asada. El pozole se compra el maíz, se lava y se hierva, se le pone ajo, cebolla. Estos son morritos de pescado: es la hueva del pez vela frita con una salsa de chile guajillo, se fríe y se baña en la salsa. La fruta que más hay aquí en Acapulco es la papaya, también el tamarindo.

Sra. María Guadalupe Rodríguez:

[...] Aquí en el mercado piden mucho la mojarra, el huachinango, el camarón, camarón al mojo de ajo, camarón a la diabla. El huachinango se prepara igual que la mojarra, que puede ser al mojo de ajo, a la diabla, empapelado, relleno de mariscos, es la misma forma de preparar. Igual los camarones a la diabla es la misma preparación y es la misma salsa, los camarones al mojo de ajo esos se fríen y se le pone el ajo, el ajo lo muelas con aceite, echas en la licuadora el montón de ajos y le pones aceite y sal, el aceite puede tardar mucho tiempo y no se daña. Por eso muchas personas dicen que cuando se lo echan a la

mojarra les brinca, porque el ajo lo muelen con agua y no con aceite. [...] El pozole verde es como si guisaras mole verde nada más que después se revuelve con el pozole. Ese lleva su rábano, limón, cebolla picada, aguacate y sus tostaditas y de botanas hay chilitos rellenos, ese se rellena de picadillo y nada más los jueves. Ese es en el jueves pozolero y toda la semana es blanco. [...] Se prepara el coctel de camarón, campechana, vuelve a la vida. El de camarón lleva catsup, jitomate, cebolla, cilantro picado, se le echa jugo de naranja, se le pone camarón y aguacate y se come con galletas. La campechana es camarón y pulpo, el vuelve a la vida lleva camarón, ceviche, pulpo, ostión y surimi, lleva de todo, se prepara de la misma forma. La campechana a muchos les gusta con pulpo y a otros con ostión, es como el cliente lo pide. El ceviche es pescado picado, el cazón picado el de filete, se pone a cocer y se prepara igual que el coctel, ese es el ceviche, pescado picado. Agua de horchata, refrescos, cerveza, la gente luego pide la mentada michelada, agua de coco; el agua de coco oocol frío lo encuentra en lugares cercanos a la playa. [...] Los caracoles se sirven en restaurantes por ser de mar, aquí es más comida casera, es lo que busca la mayoría de la gente: una carne de puerco, un mole rojo. Se venden los caldos pero el marisco no, hay que ir a la playa. Por ejemplo se prepara el pescado a la talla en un asador especial que ellos tienen y aquí no lo tenemos, es una estufa que tiene un asador especial, ese pescado se abre a la mitad, se limpia bien, se le echa una salsa que ya tienen preparada especial, se le echa la salsa con un poco de mantequilla y se pone a asar con carbón, debajo de la estufa tienen una charolita y le ponen su carbón y lo prenden como el pollo asado.

Sra. María Paz Acosta:

[...] Al pozole verde solo se le agrega el mole verde, ese se hace aparte y se le echa al pozole, también lleva epazote y una yerbita que se llama lengua de vaca para el mole verde, es larguita y se le echa para que tenga sabor.

Sr. Félix Ruíz y Sra. Aurora Jaime:

[...] Hay un camarón al cilantro que trabajamos, se abren los camarones y los limpiamos, los ponemos a freír en el sartén con mantequilla y se flamea con vino blanco, vino tinto y brandy, se flamea bien y ya en la licuadora se muele el cilantro con ajo y leche clavel, ya después se le pone arriba al camarón a que se cueza bien el camarón con la salsa, está muy rico. Los cocteles son de camarón, de pulpo, campechana, vuelve a la vida, la mayoría de todos los cocteles son bases, la salsa es la base la de pulpo, es base de jitomate, cebolla, cilantro, catsup, jugo de naranja, un refresco de naranja, orégano; esa es la base para la mayoría de todos los cocteles, solo le vamos agregando el camarón, el pulpo, los otros mariscos. El ceviche es la misma salsa nada más que la carne es cocida aparte, hay personas que la cuecen con limón, nosotros para un poquito más de seguridad lo hacemos con agua caliente, ahorita estamos manejando el cazón, tiene una consistencia más firme del pescado. [...] La cocina mexicana se ha modificado un poco y sí ha tenido buena aceptación, la mayoría de las personas que vienen aquí al restaurante son extranjeros y si están aceptando ya más la comida nacional, ya piden mucho los chilaquiles, ya piden el guacamole que ya es típico pero ya están aceptando el chile, anteriormente no, les hacía daño, ya lo manejan más, los chilaquiles los piden picositos, la

sopa picosita, piden más comida mexicana, el sabor es el chilito. Ya ve que el platillo típico mexicano gourmet es el chile en nogada, ese es el chile poblano, se le quita igual la cáscara, se remoja en aceite, se le quita el exceso, es un picadillo para rellenar, va con granada encima y una crema. Los chilaquiles se hacen de salsa roja o salsa verde y la salsa ranchera que es base de jitomate, cebolla, chiles, ajo, se hierva primero, después se licúa y se guisa otra vez; lo que hacemos aquí en el restaurant es poner a calentar un poco de la salsa, se le agregan los totopos ya hechos, se saltea un poquito para que agarre cuerpo la salsa, se sirven en un plato, se le agrega crema y queso, si el cliente lo desea cebolla o se pone aparte y llevan una guarnición de frijoles. [...] También tenemos una especialidad que se llama camarones rellenos de queso y tocino, son camarones gigantes abiertos en mariposa rellenos de queso, son envueltos con tocino y son fritos, llevan una cama de arroz, un dip de salsa tártara y lleva los camarones al lado montados. Aquí hay un platillo especial que se llama Cocogamba, es un coco relleno con mariscos: pulpo, camarón, surimi, calamar, todo esto se sofríe con pimienta, cebolla, ajo, se le agrega vino blanco, se flamea con brandy, se le agrega crema y se le agrega curry, todo esto va soteado y se le agrega un poco del agua de coco para darle un poco más de sabor, se mete dentro del coco, soteado es frito. Lo más caro es la langosta al termidor y una mariscada de langosta, está alrededor de seiscientos pesos, son para dos personas. Comúnmente en casa comemos lo típico: sopa, pollito a la mexicana, costilla de cerdo en salsa verde o salsa roja, carnitas, pollo.

Sr. José Salvador:

El mole de aquí, de Ometepe, es rojo, es picoso ya que tiene mucho chile ancho. [...] La fruta que se da aquí en la región es el mamey, el plátano macho, también el aguacate.

Sr. Rubén Mondragón Canales:

[...] Otra de las comidas de aquí es que hacen una salsa o mole de chicatana, la chicatana es una hormiga gigante que sale entre las primeras lluvias y el primer aguacero fuerte, salen de la tierra, son grandototas, tienen alas pero casi casi salen a morir porque son como hormigas madre que están en el subsuelo reproduciéndose y la lluvia las saca, salen y están como perdidas. Entonces es cuando la gente aprovecha para juntarlas, a veces el piso está tapizado con ellas, son grandes y oscuras, los juntan y se tostan o tuestan en el comal, después se muelen para agregarse a la salsa o el mole; alguna señora mayor te podrá explicar cómo preparan el mole. La iguana también la hacen en mole, en caldillo, casi siempre es en mole, yo la he comido; es un manjar, es deliciosa. También los huevos de la iguana, cuando la iguana es grande y tiene huevada, es hembra, son muy ricos. Es raro encontrarla ahora, se están acabando las iguanas por la misma idiosincrasia de la gente, vas en carretera y mucha gente trata de arrollarla, lo mismo que a las serpientes, se paran para agarrarla y comérsela, cocinarla.

Sra. Rubí Díaz Cruz:

Nosotros comemos muchos guisados, hacemos pescado frito empanizado, se le pone ajo, clavo y pimienta. Se lava el pescado con el ajo, la pimienta y el clavo, se le agrega limón y se pone lo mismo para cocinarlo.

Sr. Abraham Tomás:

Aquí la gente come de todo, en los restaurantes es diferente porque ahí viene gente que le alcanza, la gente pobre come económico, como huevito, pescado, mariscos, los sacan de aquí de la laguna, sacan mucho la carpa, el cuatete. Anteriormente el cuatete no lo querían y ahora es el que más busca la gente para hacerlo, dicen que tiene mucha vitamina, quién sabe. Se lo comen en caldo, frito, el caldo es guisado con chile rojo, con sal y sale sabroso; si lo quiere probar pida un cuatete en caldo. De la laguna de Coyuca sacan el cuatete para caldo y para freír, la carpa nada más para freír, el jurel también en caldo, es sabroso, nada más que su carne es moradita, prietita. El cuatete es fuerte del pellejo pero ya la carne es blanca. [...] El camarón se come en puro caldo, hay de castilla y hay el que le dicen chacal, es medianito, cabezón, el de castilla no tiene casi nada de conchita. Es lo que sacan de la laguna: carpa, cuatete, camarón de castilla, el chacalito, langostino, el jurel en caldo rojo.

Sra. Concepción Pérez:

Aquí en Coyuca la gente acostumbra comer mucho pescado, la iguana, el chivo, el venado. El pescado lo traen de la laguna, el pescado que sale aquí es el tlaquete, que le llaman ustedes el bagre, aquí es el cuatete y ustedes en México le llaman el bagre. Mucha gente de aquí lo acostumbra comer, también la mojarra, la malacapa, la carpa, de verduras las que siembran aquí también como el plátano, el coco, es lo que cosechan, más el coco. También se da mucho la ciruela, el nanche, el mango. [...] Los chiles chiquitos los ocupan para botana para el pozole y mucha gente ocupa el poblano para rellenar, por lo regular el poblano es el que ocupan para la comida. [...] El café con leche y pan para desayunar, mucha gente lo desayuna, no nada más en las mañanas, a veces hasta mediodía y en la noche. Mucha gente todo el día se echan su trago de café, aquí gusta mucho el café. El café es de aquí de la sierra de Atoyac, hacia arriba se da mucho el café. Para desayunar toman mucho café. [...] El venado se come en la sierra. El mole se come mucho en el mes de noviembre cuando es Todos los santos, día primero y el dos. Se le pone a los difuntos, mole verde, mole rojo, acostumbran ponerle arroz de leche y su pieza de pan y tamales nejos, esos se hacen con el maíz con el nixtamal, en vez de ponerle cal al maíz le pones cenizas, el maíz no queda amarillo, lo pones a hervir, lo lavas y lo llevas al molino, te sale la masa como negra, haces los tamales, le pones sal al gusto y los pones a cocer, están rellenos de plátano, de carne, de pollo. se hacen de queso, de rajitas, jitomate rojo y chile cuaresmeño, el guiso lo hacen a la mexicana, cebolla rebanada, de mole. Los tamales los acostumbramos hacerlos en hojas de plátano, le pones el chile y la carne, los envolvemos y van a la olla. Atole es poco, es más el café que se toma aquí, es raro el que hace atole, solo en tiempo de lluvia. Una comida ligera son huevos a la mexicana, huevos estrellados, te haces una salsa de cajete.

Sr. Javier Ricardo González:

[...] Otra comida típica son las tiritas estilo Zihua, las tiritas son de pescado, utilizan mucho el pez vela, hacen el corte en tiritas delgaditas, delgaditas, se filetea lo que es cebolla morada también delgada y chile habanero o chile serrano también en tiritas delgaditas y se pone a cocer con el limón, se les agrega limón, sal y pimienta y se deja

que se cosa bien el pescado con el puro limón y son muy conocidas aquí, las tiritas estilo Zihua. Todos los peces son de aquí, los sacan del mar para el consumo del lugar. En otro lado hacen las tiritas de almeja, de callo de hacha, de camarón, pero tienen que ser de corte delgadito para que sean estilo Zihua. [...] Las pescadillas son como las empanadas, es una tortilla, no es muy difícil de hacer, es una tortilla, la doblas a la mitad, le agregas pescado guisado, el pescado lo guisas con jitomate, cebolla, ajo, orégano, pimienta, comino, lícuas todo eso y ese es el pescado guisado, se lo agregas al pescado, éste lo tienes que cocer primero y lo desmenuzas, lo guisas y ya que está guisado lo usas para las pescadillas, se hacen de cualquier pescado. Aquí abunda mucho el dorado, marlín, pez vela, cuatete, cocinero, así se llama y el pez barrilete, es como el atún. De mariscos hay langosta, callo de hacha, almejas, ostiones, pulpo, camarones, abulón. [...] El elopozole se hace con maíz tierno, es un pozole rojo que lleva espaldilla de puerco y maíz tierno en vez del grano de pozole. [...] Lo que más comemos nosotros es las tiritas, el pozole, el elopozole, los tacos dorados con consomé, los tacos son de pollo, son como las flautas, las ponen en un plato, le ponen verdura como la lechuga y la col, jitomate y cebolla, crema y queso y le agregan consomé de pollo. [...] Hay mucha tortuga, tiburones, ballenas, cocodrilos, iguanas. Está prohibido comerse a esos animales, está prohibido por ley. Es cárcel a quien venda iguana.

Sr. Alfredo Martínez:

Las pescadillas son de pescado, son quesadillas, también se hacen de camarón, camaronillas, el pez vela es el que más se ocupa para hacer las pescadillas.

Sra. Graciela:

Yo me encargo de la cocina fría, aquí se preparan las tiritas, el ceviche, aguachile, coctel, lo que lleva mariscos. Las tiritas es pescado con cebolla morada, chile, limón y sal. Se utiliza el pez vela o el cocinero, puro filete. Se rebana y se corta en tiritas, se coce con limón, se le agrega la cebolla, la sal y el chile. El aguachile es camarón crudo cocido con limón y cebolla morada, lleva chile licuado, verde o serrano, con ajo y jugo de naranja. Un ceviche es filete de pescado del que se utiliza para las tiritas, se coce con limón o con vinagre, dependiendo el gusto, si lo quiere bien cocido puede ser en baño María también, se prepara una salsa mexicana, se revuelve con la carne ya cocida, se le pone catsup, salsa búfalo, jugo de naranja, orégano, aceite de oliva y ya.

Sra. Patricia Castro

[...] La chuleta también se come, así frita o guisada en tomate verde. Un platillo tradicional de aquí serían los camarones al ajo, los camarones al ajillo, los camarones empanizados y los camarones a la diablo. Para los camarones al ajo se lava el camarón, se mete en el aceite, se le echa mucho ajo, que se dore y ya se acomoda en el platillo; va acompañado con arroz, frijoles y verdura: lechuga, jitomate, cebolla y aguacate. Los camarones a la diablo llevan chile de árbol, del rojo; ajo, catsup, valentina y búfalo: cuando ya están dorados los camarones les echas todo esto y ya se prepara. [...] También se hace otro platillo que se llama 'la cucaracha', es un platillo que es un marisco que es muy caro pero

sabe como el obulón, se hace en tiritas también. Lo preparan tipo mexicano: jitomate, chile y cebolla. Ya cuando está preparado le pones encima cilantro y aguacate.

Sr. José Antonio Suástegui García

[...] La cucaracha es una concha que se pega en la piedra, la mayoría se pegan en la piedra: el ostión, el abulón, que le llaman aquí el gorro. Lo que más pide aquí la gente últimamente es el pescado, el camarón y todo lo que es mariscos. Lo más caro que yo tendría aquí sería la langosta, que ésa ya se vende por kilo; por kilo es la langosta y el pescado a la talla, pero es más cara la langosta. De bebidas, hay lo que es la cerveza, michelada, refresco, coco; pero de licor, casi no vendemos. [...] El platillo tradicional de aquí, de Petatlán, sería el aporreadillo y el relleno de puerco, que es una pierna de puerco que se abre a la mitad y se le mete ahí: papa, piña, plátano, pasas; todo eso y se hornea. Todos los días se vende en el mercado, lo que es el aporreadillo y el relleno de puerco, todos los días; en Acapulco nada más los domingos, aquí todos los días. De las frutas y verduras, de aquí es la papaya, el mango, el plátano, el limón, pero sobre todo lo que sobresale es la papaya y el mango, hay muchísimo mango; el coco es lo que más hay también aquí, en la costa: ése se da como bebida y ya después la carne se come como botana. Cuando no se puede consumir camarón nos vienen a avisar y nosotros avisamos, ponemos un letrero de que no hay camarón, como es el platillo fuerte; ahorita lo único que no hay es el ostión. Varía, por ejemplo, cuando hay muy poco ostión, que sale la veda del ostión, si ven los biólogos que todavía no se recupera, lo vuelven a meter otra vez, vuelve a entrar hasta que ven que ya está bien y ya nosotros nos acostumbramos a lo que hay más poco, que podría ser el pulpo, podría ser la langosta, dependiendo. La gente de aquí sí se come la iguana, pero al menos yo no la vendo, lo que es la iguana, lo que es la tortuga, los huevos de tortuga, yo no lo vendo. Está en peligro de extinción y por eso está muy restringido, imagínate, honestamente no podría tener un huevo de tortuga; la verdad ni quiero porque ya ves cómo están las cosas con los huevos de tortuga: se están extinguiendo y luego uno cooperando con esa situación, no. Aquí no lo aceptamos, les echamos hasta a la policía. [...] Ni el venado tampoco, allá había mucho venado para arriba y también se comía, pero ya no.