

Presentación

Estudios del léxico y gastronomía

Estimados lectores:

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

¡Buen provecho!

Johanna Rivero Belisario

Directora del Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias Andrés Bello

José Gabriel Figuera Contreras

Subdirector del Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias Andrés Bello

Editor de la revista Letras

Editoras asociadas al número 105 de la revista Letras

Lirian Astrid Ciro

Universidad del Valle, Santiago de Cali, Colombia

Estela Mary Peralta de Aguayo

Universidad Nacional de Asunción /Universidad Autónoma de Asunción, Paraguay



