

El vocabulario usado por los jóvenes en Guatemala para nombrar a los alimentos

María Raquel Montenegro Muñoz

✉ raquelmonte2000@yahoo.com

🆔 <https://orcid.org/0009-0004-3364-669X>

Academia Guatemalteca de la Lengua
Correspondiente de la Real Academia Española
y Universidad del Valle de Guatemala

Lingüista. Editora. Especialista en lectura y escritura. Directora de la Academia Guatemalteca de la Lengua. Consultora independiente. Máster en Lexicografía Hispánica graduada de la Escuela de Lexicografía Hispánica, Real Academia Española. Profesora e investigadora de Lengua y Literatura Española (España). Licenciada en Letras. Maestra de educación primaria. Es la secretaria ejecutiva de la Red para la Lectoescritura Inicial de Centroamérica y el Caribe (RedLEI). Es miembro de número de Academia Guatemalteca de la Lengua. Es correspondiente académico de la Real Academia Española y de la Academia Panameña de la Lengua. Fue subdirectora y, actualmente, se desempeña como directora de la AGL (2018-2024). En 2018 se convirtió en la primera mujer al frente de la Academia, al asumir como directora. Como miembro de la Academia Guatemalteca participó en la revisión de las siguientes obras académicas: *Diccionario panhispánico de dudas*; 23.^a edición del Diccionario de la lengua española, Diccionario de americanismos, Ortografía de la lengua española, Nueva gramática de la lengua española, Glosario de términos gramaticales, edición conmemorativa de *El Señor presidente*, entre otras obras.

RESUMEN

Este trabajo tuvo como propósito identificar las palabras utilizadas por los jóvenes de todo el país para referirse a los alimentos. Para esto, se consiguió una muestra de 220 estudiantes del último grado de secundaria en un establecimiento nacional, de entre 17 y 19 años. Todos ellos escribieron palabras referidas a los alimentos en un máximo de dos minutos. Los datos fueron editados y analizados para obtener la frecuencia con la que fue nombrada cada palabra; también se hizo un análisis por subcampos. Como producto, se obtuvo un corpus formado por 398 palabras diferentes, de las cuales 22 fueron nombradas por, al menos, 57 jóvenes; estas son: pollo, carne, frijol, zanahoria, arroz, manzana, huevo, leche, tomate, pan, papa, verdura, caldo, tortilla, cebolla, queso, güisquil, pescado, fruta, banano, sandía y pera. Estas palabras tienen alta coincidencia con los resultados de otros estudios realizados en Guatemala. Todas las palabras identificadas fueron categorizadas en subcampos: comida preparada salada, comida preparada dulce y panes, bebidas, hortalizas y verduras, frutas,



lácteos, embutidos, chucherías y alimentos varios. De estos, el más productivo es «comida salada», que evidencia el consumo de alimentos preparados a base de maíz y de comidas provenientes de Europa, China, Estados Unidos, entre otros. El estudio muestra ejemplos de lexicalización de algunas marcas comerciales e identifica algunas variantes léxicas y ortográficas que pueden ser útiles para brindar orientaciones en centros educativos y para enriquecer algunas obras lexicográficas.

Palabras clave: vocabulario, Guatemala, alimentos, variantes léxicas.

Recibido: 16/03/2024

Aceptado: 30/06/2024

The vocabulary used by young people in Guatemala for naming foodstuffs

ABSTRACT

The purpose of this paper was to identify the words used by young people throughout the country to refer to food. To achieve this, a sample of 220 students from the last high school grade in a national school, between 17 and 19 years old, was collected. All of them wrote words referring to food in a maximum of two minutes. The data were edited and analyzed to obtain the frequency with which each word was mentioned; an analysis by subfields was also performed. As a result, a corpus of 398 different words was obtained, of which 22 were said by at least 57 young people: chicken, meat, bean, carrot, rice, apple, egg, milk, tomato, bread, potato, vegetable, broth, tortilla, onion, cheese, güisquil, fish, fruit, banana, watermelon, and pear. These words have a high coincidence with the results of other studies carried out in Guatemala. All the words identified were categorized into subfields: salty prepared food, sweet prepared food and breads, beverages, vegetables and greens, fruits, dairy products, sausages, knick-knacks, and miscellaneous foods. Of these, the most productive is “salty food”, which evidences the consumption of corn-based prepared foods and foods from Europe, China, and the United States, among others. The study shows examples of the lexicalization of some commercial brands and identifies some lexical and orthographic variants that may be useful to provide guidance in educational centers and enrich some lexicographic works.

Keywords: vocabulary, Guatemala, food, lexical variants.



Le vocabulaire utilisé par les jeunes au Guatemala pour nommer les aliments

RÉSUMÉ

L'objectif de cette étude était d'identifier les mots utilisés par les jeunes dans tout le pays pour désigner les aliments. Pour ce faire, un échantillon de 220 élèves de la dernière année de l'enseignement secondaire d'une école nationale, âgés de 17 à 19 ans, a été constitué. Tous ont écrit des mots se rapportant à la nourriture en deux minutes maximum. Les données ont été éditées et analysées afin d'obtenir la fréquence à laquelle chaque mot a été nommé ; une analyse des sous-domaines a également été effectuée. On a ainsi obtenu un corpus de 398 mots différents, dont 22 ont été nommés par au moins 57 jeunes : poulet, viande, haricot, carotte, riz, pomme, œuf, lait, tomate, pain, pomme de terre, légume, bouillon, tortilla, oignon, fromage, guisquil, poisson, fruit, banane, melon d'eau et poire. Ces mots sont très cohérents avec les résultats d'autres études menées au Guatemala. Tous les mots identifiés ont été classés en sous-domaines : aliments préparés salés, aliments préparés sucrés et pains, boissons, légumes et tubercules, fruits, produits laitiers, saucisses, sucreries et snacks, et aliments divers. Parmi ceux-ci, le plus productif est « aliments salés », qui montre la consommation d'aliments préparés à base de maïs et d'aliments provenant de l'Europe, de la Chine et des États-Unis, entre autres. L'étude montre des exemples de lexicalisation de certaines marques commerciales et identifie quelques variantes lexicales et orthographiques qui peuvent être utiles pour orienter les centres éducatifs et enrichir certains travaux lexicographiques.

Mots clés: vocabulaire, Guatemala, alimentation, variantes lexicales.

Il vocabolario utilizzato dai giovani in Guatemala per denominare i cibi

RIASSUNTO

Lo scopo di questo lavoro era identificare le parole usate dai giovani di tutta la nazione del Guatemala, per riferirsi al cibo. Per questo è stato ottenuto un campione di 220 studenti dell'ultimo anno della scuola secondaria di un istituto nazionale, di età compresa tra 17 e 19 anni. Tutti hanno scritto parole riferite al cibo in un massimo di due minuti. I dati sono stati modificati e analizzati per ottenere la frequenza con cui è stata nominata ogni parola; È stata effettuata anche un'analisi per sottocampi. Il prodotto ottenuto è stato un corpus formato da



398 parole diverse, di cui 22 nominate da, almeno, 57 giovani; Questi sono: pollo, carne, fagioli, carote, riso, mele, uova, latte, pomodoro, pane, patate, verdure, brodo, tortilla, cipolla, formaggio, güisquil, pesce, frutta, banana, anguria e pera. Queste parole hanno un'alta coincidenza con i risultati di altri studi prodotti nel Guatemala. Tutte le parole identificate sono state classificate in sottocampi: cibi pronti salati, cibi pronti dolci e pane, bevande, vegetali e altre verdure, frutta, latticini, salsicce, dolci e alimenti vari. Di questi, il più produttivo è "cibo salato", che indica il consumo di cibi preparati a base di cibo di mais e alimenti provenienti da Europa, Cina, Stati Uniti, tra gli altri. Lo studio mostra esempi di lessicalizzazione di alcuni marchi e identifica alcune varianti lessicali e ortografiche che possono essere utili per fornire indicazioni ai centri educativi e per arricchire alcune opere lessicografiche.

Parole chiave: vocabolario, Guatemala, cibo, varianti lessicali.

Vocabulário usado pelos jovens na Guatemala para nomear os alimentos

RESUMO

O objetivo deste estudo foi identificar palavras usadas por jovens de todo o país para se referir a alimentos. Para isso, foi obtida uma amostra de 220 alunos da última série do ensino médio em uma escola nacional, entre 17 e 19 anos de idade. Todos eles escreveram palavras referentes a alimentos em um tempo máximo de dois minutos. Os dados foram editados e analisados para obter a frequência com que cada palavra foi nomeada; também foi realizada uma análise de subcampo. Como resultado, obteve-se um corpus de 398 palavras diferentes, das quais 22 foram nomeadas por pelo menos 57 jovens: frango, carne, feijão, cenoura, arroz, maçã, ovo, leite, tomate, pão, batata, legume, caldo, tortilha, cebola, queijo, güisquil, peixe, fruta, banana, melancia e pera. Essas palavras são altamente consistentes com os resultados de outros estudos realizados na Guatemala. Todas as palavras identificadas foram categorizadas em subcampos: alimentos preparados salgados, alimentos preparados doces e pães, bebidas, legumes e verduras, frutas, laticínios, embutidos, doces e alimentos diversos. Desses, os mais produtivos são os “alimentos salgados”, que mostram o consumo de alimentos preparados à base de milho e alimentos da Europa, China e Estados Unidos, entre outros. O estudo mostra exemplos de lexicalização de algumas marcas comerciais e identifica



algumas variantes lexicais e ortográficas que podem ser úteis para orientar os centros educacionais e enriquecer algumas obras lexicográficas.

Palavras-chave: vocabulário, Guatemala, alimentos, variantes lexicais.



Introducción

En Guatemala se hablan veintidós idiomas mayas, xinca, garífuna y español. El idioma xinca «pertenece a la gran familia yuto-azteca» (Richards, 2003, p. 4) y el garífuna es «un idioma de la familia del caribe arawako» (Rivas 1993, Palacio, 1993 citados por Rubio, 2007, p. 39). El español es aprendido como idioma materno por el 70% de la población y utilizado como segunda o tercera lengua por muchos hablantes de un idioma indígena, según el informe del XII Censo Nacional de Población divulgado por el Instituto Nacional de Estadística (2019). Por esta convivencia de idiomas, la variante del español usada en Guatemala se ve enriquecida, especialmente en cuanto a vocabulario, por los otros idiomas con los que está en contacto.

La comida, al igual que el idioma, es un aspecto fundamental de la cultura de un país, especialmente en Guatemala donde interactúan múltiples grupos étnicos. Conocer el vocabulario que se usa para nombrar a los alimentos permite un sutil acercamiento a la cultura de un pueblo y a su idioma. Por eso, este trabajo tiene como finalidad identificar el vocabulario utilizado por los jóvenes en Guatemala para nombrar a los alimentos. Los resultados de este estudio pueden proporcionar información léxica para ser empleada en materiales educativos o *corpus* lingüísticos.

Como punto de partida se hace una breve referencia a los estudios del vocabulario gastronómico realizados en Guatemala y uno, en Costa Rica. También se ofrece una panorámica de la gastronomía guatemalteca.

1. Una aproximación a los estudios del vocabulario gastronómico en Guatemala

La variante del español empleada en el país presenta múltiples rasgos en común con las usadas en otros ámbitos geográficos, sin embargo, manifiesta algunas peculiaridades en el léxico usado para nombrar a los ingredientes, las bebidas, las preparaciones y otros. Este trabajo nació del interés por identificar el vocabulario usado por los jóvenes en Guatemala para referirse a los alimentos, puesto que

las palabras referentes a las comidas es un campo léxico muy amplio, el cual tiene grandes variaciones en cada región o país, no solo en cuanto al significado adquirido, sino también en relación con los ingredientes o modos de preparar los alimentos (Quesada, 2002, p. 143, como se citó por Hjellest, 2010).

En Guatemala se ha iniciado modestamente el estudio del vocabulario referido a la comida. En el 2023 se publicó *El sabor chapín. Diccionario gastronómico guatemalteco, volumen I. Platos salados* (Montenegro y Franke). Este es un diccionario descriptivo, dirigido al público general que recopila más de setenta lemas con fotografías y definiciones de platillos salados representativos del país. En los platos presentados se evidencia la identidad cultural, además, el mestizaje gastronómico y lingüístico. Entre los platillos están amarillo, arroz con chipilín, frijoles, pepián, jocón y otros.

En el 2019, Paiz Contreras publicó los resultados de su investigación *Disponibilidad léxica en estudiantes de primer grado de nivel primario de escuelas oficiales en Guatemala*. Para realizarla, consultó a 280 estudiantes de primero primaria en cuatro regiones del país e incluyó los alimentos como uno de los diez centros interés estudiados. Los datos se recogieron de forma oral e individual, sin estímulos motivadores y con un minuto para producir las respuestas que fueron registradas mediante grabación. Las palabras con mayor disponibilidad son pollo, frijol, carne, huevo, arroz, caldo, fideo, sopa, zanahoria, papa, tortilla, espagueti, chaomein, salchicha, hierba, tomate, fruta, pizza, pescado, cebolla, queso, güisquil y manzana (Paiz Contreras, 2019, p. 90).

Hjellest (2010) publicó *El léxico de la comida en Guatemala. Análisis geolingüístico* como tesis de maestría en el Departamento de Español y Estudios Latinoamericanos de la Universidad de Bergen. Ella estudió la variación lingüística de la comida en Guatemala como información para elaborar mapas de zonas dialectales. En su estudio entrevistó a 56 personas mayoritariamente mujeres en todos los departamentos del país, aunque no siempre en la cabecera, e identificó palabras referidas a comidas registradas en todo el país, entre ellas:

atol, cereal con leche, crema, frijol, huevo, incaparina, mosh, pan, plátano, queso, banano, empanada, fruta, galleta, jugo, arroz, caldo, carne, ensalada, frijoles negros, pepián, pescado, pollo, sopa, verdura, chuchito, enchilada, fresco, café, tortilla, atol



de elote, atol de masa, chepe, tamal, arroz en chocolate, arroz con leche, arroz con verduras, arroz entre el caldo, arroz frito, sopa de arroz, frijol con carne de coche/marrano, frijol con pollo, frijol colado, frijol frito, frijol licuado, frijol parado, frijol volteado, torta de yuca, yuca cocida, yuca cocida en dulce, yuca cocida con salsa, yuca entre el caldo, complemento, pache de papa, papa cocida, papa dorada/frita, papa en el caldo, papa en torta, puré de papa, papas fritas, atol de plátano, plátano cocido, plátano frito, plátano rellenito, caldo/sopa de chipilín, caldo/sopa de espinaca, caldo/sopa de hierbamora, caldo/sopa de bleado, sopa de hierba/monte, sopa de papa, sopa de verduras/vegetales, sopa de zanahoria, agua/café, mantequilla, requesón, gallina, pastel navideño, pierna (horneada), ponche, tamal, envuelto de coliflor/ejote/palmito/pacaya, pan dulce, caldo de chunto, churrasco, rosa de jamaica, fresco de fruta, fresco de melón, fresco/licuado de papaya, fresco de piña, fresco de tamarindo, horchata, limonada, naranjada, cusha, agua pura (Hjellest, 2010, pp. 71-72).

En 2012, Montenegro realizó el *Estudio de disponibilidad léxica en estudiantes de tercero y sexto primaria de escuelas públicas del departamento de Guatemala*, para lo cual evaluó a una muestra de 400 informantes (200 por grado) de escuelas públicas del departamento de Guatemala. Ella investigó seis centros de interés, uno de ellos es el de los alimentos. Las palabras fueron recogidas de forma escrita y los informantes contaron con dos minutos por centro de interés. En tercero, se identificaron 220 palabras diferentes referidas a la comida. Las que presentan el mayor índice de disponibilidad son pollo, carne, zanahoria, tomate, frijol, arroz, papa, huevo. En sexto, se identificaron 306 palabras diferentes referidas a la comida, las que cuentan con el mayor índice de disponibilidad son carne, frijol, pollo, huevo, arroz, zanahoria, tomate, pan, leche, papa.

2. Un estudio del vocabulario gastronómico en Costa Rica

En el ámbito centroamericano, en Costa Rica, Marielos Murillo Rojas (2018) publicó los resultados de su trabajo *Vocabulario gastronómico en el habla infantil costarricense*. Aunque en el país se encuentran varios estudios de disponibilidad léxica (Herranz-Llácer, 2022), se seleccionó este por estar relacionado directamente con el léxico de la comida. Murillo (2018) resume su trabajo así:

Este estudio identifica el vocabulario gastronómico infantil mediante tres fuentes de información: el corpus lingüístico del lenguaje infantil del proyecto de investigación



745-B6-320, INIL-UCR, los resultados de entrevistas aplicadas a dependientes de pequeños comercios sobre las demandas alimenticias de los niños, a un grupo de niños preescolares y a sus respectivos docentes. Al triangular la información, se obtiene un inventario léxico conformado por vocabulario relativo a nombres de golosinas, frutas, comidas preparadas, bebidas, verduras, carnes, productos lácteos, cereales, nombres de marcas comerciales, condimentos e ingredientes necesarios para preparar alimentos. El inventario léxico obtenido es útil para diferentes disciplinas, entre ellas: la educación preescolar, la industria alimenticia, la nutrición, la lingüística aplicada, educativa y clínica (Murillo, 2018).

3. Una panorámica de la gastronomía guatemalteca

La forma como se han alimentado los habitantes del territorio que hoy conocemos como Guatemala ha evolucionado a lo largo de los siglos. Si volvemos la mirada a Mesoamérica, notamos que, como lo afirma Meoño (2008), la alimentación se basaba en maíz, frijol, calabaza y chile. Luján (1972) añade que usaban el maíz en atoles, tortillas y tamales, mientras que Dardón (2004) se refiere al consumo de una variedad de verduras y hierbas cocidas.

Vargas y Casillas (1997) afirman que durante la Colonia se produjeron cambios lentos y paulatinos en el modo de preparar y consumir la comida en la región. Armelagos (1997) coincide con este planteamiento cuando asevera que pasaron cerca de dos siglos para que los españoles en América y los indígenas adoptaron patrones alimenticios propios del otro.

Por su parte, Castañón (2024) señala que en la Colonia:

se introdujo en Guatemala una diversidad de productos alimenticios que eran desconocidos en nuestras tierras. Europa y Oriente, a través de España, hicieron llegar al país aportes primordiales para su dieta alimenticia, como lo fue el trigo, con su variedad de derivados, especialmente la harina y el pan. El arroz, tan ampliamente utilizado en la gastronomía guatemalteca, fue traído también como influencia del Oriente, mientras que el azúcar para la elaboración de cerveza y los tradicionales dulces típicos ... fue traída desde Europa (pp. 29).

A estos productos, según Luján (1972), se suman la carne de res, cerdo, carnero, aves de corral, embutidos, azúcar. En esta época, también es importante el aporte de las monjas

en la elaboración de repostería y dulcería, muchos de ellos se siguen degustando en pleno siglo XIX. Para Contreras (1973):

algunas de las características mencionadas en libros de esta época sobre la cocina guatemalteca reflejan el sincretismo de su tradición culinaria como el uso del maíz y sus derivados cuyo origen son prehispánicos. El trigo, muchas especies de carnes, embutidos y dulces muy diversos, de herencia ibérica. Además, el uso del arroz de origen oriental y varias especies de plátanos y frutas del viejo Mundo. Entre las bebidas el aguardiente y la horchata. La condimentación era muy fuerte, utilizando mucha cebolla, ajo, otras especies y la manteca de cerdo que son de origen europeo (pp. 33).

Luján (1972), afirma que la cocina guatemalteca hasta 1821 era indígena mestiza, pero a partir de ese año, se evidencia el influjo inglés y francés. Según Taracena (2007) entrevistado por Meoño (2008), en el siglo XIX entran al país platos europeos, más allá del patrón español debido a las migraciones italiana y alemana. Hacia finales del siglo XIX, Meoño (2008) afirma que cambian los patrones alimenticios de las poblaciones urbanas que se asocian al crecimiento de la ciudad y fundación de las primeras industrias de alimentos. Por su parte, Luján (1972) considera que adentrado el siglo XX se inicia al consumo de bebidas carbonatadas, el sándwich, las hamburguesas y el *hot dog* en la capital guatemalteca. Sumado a esto, crece el número de cadenas de comida rápida que incrementa el consumo de comida extranjera.

Meoño (2008) apunta que la transformación importante se produce por la comercialización de «Coca Cola» en 1920 y la producción de pan sándwich por la panadería «Las Victorias» en 1922. Este autor también refiere que en 1930 fue inaugurado el primer restaurante de comida rápida en Guatemala con el nombre «Mixtas Frankfurt» en donde se inventaron las «mixtas» a las que se les considera la versión guatemalteca de los *hot dog*. Una década después, surgieron las fuentes de soda (cafeterías al estilo estadounidense), restaurantes donde se servía comida internacional y locales populares donde se servían «bocas» y «tacos», por influjo de la comida mexicana, y el «ceviche» asociados al consumo de licor. Según Pérez de Antón (2002) en su libro *Cocinas y batallas*, a finales de los sesenta:

Tanto la comida rápida como la alta cocina estaban por desarrollar y el público se inclinaba por la carne asada en lugares como “La Parrillita” o en el célebre y celebrado “Churrasco” del centro de la ciudad. Había también un local pequeño, pero muy concurrido “La Casa de las Hamburguesas”, una cafetería de tipo americano, “Pecos Bill”, y otras tres o cuatro de menú sencillo que respondían al nombre de “Cafesa” ... En el centro podían encontrarse restaurantes de comida china, como Fu Lu Sho, o española como “Altuna” (p.29).

En esta década también:

surgen productos alimenticios industriales que se incorporan a la dieta guatemalteca y a que ahora forman parte integral de la misma, por ejemplo, los flanes Royal, los jugos procesados Tampico, los Tor-Trix y Cheez Trix, las salsas Natura’s y los frijoles enlatados Ducal. También se popularizan las pastas: los fideos para chaomin de la fábrica cantonesa y sobre todo las salsas tipo Ketchup y mayonesa. También se introdujeron los primeros supermercados y se incrementó el consumo de hamburguesas, *milk shakes* y *hot dog*. (Meoño, 2008, pp.70).

En la capital, a los *hot dogs* también se les llamaba «shucos» porque se vendían en la calle y esta palabra se usa en el país como un adjetivo que significa sucio.

En Guatemala, la comida china ha estado presente desde principios del siglo XX, tanto en la capital como en pueblos de la Costa Sur donde se asentaron poblaciones de origen chino desde finales del siglo XIX. Pasado el tiempo, se han incrementado los restaurantes de este tipo de comida en la capital (Meoño, pp. 78).

Sumado a estas comidas, en 1971 se popularizó el consumo de pollo frito debido a la fundación de los restaurantes «Pollo Campero» y «Rostipollo Chapín». También se abrieron restaurantes de cadenas internacionales, tal es el caso de «McDonald’s» (1974) y «Al Macarone» (1977), Hamburguesas «Berlín», «Wimpy», «Los Pollos», «Los Gauchitos» y restaurantes de comida china, muchos de estos siguen funcionando en los centros comerciales. (Meoño, 2008, pp. 85). De acuerdo con los reportes de prensa del 2004, en Guatemala, tres cuartas partes del mercado nacional estaban cubiertas por «McDonald’s» y «Pollo Campero»; otras empresas importantes eran «Domino’s», «Al Macarone», «Pizza Hut» y «Tele Pizza». (Dardón, 2004).

Paralelamente, en las ferias tradicionales, en las ventas callejeras y en parques del país se seguían consumiendo comidas tradicionales como atoles, tostadas y otros alimentos.



Además, Meoño (2008) menciona que producto de la migración, en la actualidad también se consumen platos salvadoreños (pupusas), nicaragüenses (gallo pinto); mexicanos (tacos al pastor y gringas).

4. Metodología

Para obtener el *corpus* de las palabras usadas por los jóvenes en Guatemala para referirse a los alimentos, se seleccionó una muestra intencionada de 10 estudiantes de la cabecera de cada uno de los 22 departamentos del país; 220, en total. Los estudiantes fueron consultados cuando cursaban el último año de bachillerato de establecimientos educativos nacionales mixtos de la cabecera departamental.

Para realizar la investigación se contó con el apoyo de técnicos de la Dirección General de Evaluación, Investigación y Estándares Educativos —Digeduca— del Ministerio de Educación de Guatemala. Ellos aplicaron el instrumento consistente en una hoja de papel, donde los estudiantes escribieron todas las palabras que conocen sobre el campo semántico estudiado en dos minutos. En la selección de los estudiantes se consideró el año cursado, pero no, las variables sexo o grupo étnico.

Los datos obtenidos fueron transcritos y editados. Luego, se siguieron los pasos indicados a continuación.

- a. En la lista de palabras obtenidas en cada departamento se eliminaron las pertenecientes a otro campo semántico y las repetidas.
- b. Se elaboró una tabla que recogió los datos de todos los departamentos.
- c. Se anotaron todas las palabras recopiladas en una lista de palabras
- d. Se obtuvo la frecuencia de las palabras recopiladas.
- e. Se realizó el análisis de los resultados obtenidos, para lo cual, se organizaron las palabras encontradas por subcampos; por ejemplo: platos salados, platos dulces y otros.

5. Análisis de resultados

Como producto de la investigación realizada se obtuvo un *corpus* formado 398 palabras diferentes que los jóvenes en Guatemala emplearon para referirse a los alimentos. Este ha sido analizado tomando en cuenta la frecuencia y las categorías identificadas.

Para el análisis de datos se consideran como una sola todas las variaciones gastronómicas creadas a partir de un ingrediente principal. Por ejemplo, se tomó como una sola la palabra «pollo» que incluye las siguientes variaciones gastronómicas: pollo en barbacoa, pollo guisado, pollo asado, pollo horneado, pollo encebollado, pollo en crema, pollo a la plancha, pollo en champiñones, pollo rostizado, pollo en chicha, pollo en coca, pollo estofado, pollo relleno y pollo dorado.

5.1 Palabras más frecuentes

Se obtuvo un *corpus* de 398 palabras diferentes mediante la consulta a 220 informantes. A continuación, se presenta la tabla que recopila los 22 vocablos más frecuentes en su forma simple, sin especificar variaciones como pollo en crema o pollo frito; cada uno de estos fue nombrado por, al menos, cincuenta hablantes.

Tabla 1

Vocablos más frecuentes

Palabra	Frecuencia	Porcentaje	Palabra	Frecuencia	Porcentaje
pollo	222	92.27	verdura	76	34.64
carne	178	67.27	caldo	75	34.09
frijol	148	60.90	tortilla	71	32.27
zanahoria	122	55.45	cebolla	68	30.90
arroz	118	53.36	queso	65	29.54
manzana	99	45	güisquil	63	28.63
huevo	92	41.81	pescado	63	28.63
leche	88	40	fruta	61	27.72
tomate	84	38.18	banano	57	25.90
pan	82	37.27	sandía	56	25.45
papa	80	36.36	pera	50	22.72



Al analizar la información presentada en la tabla I puede notarse que ocho fueron nombradas por 88 de los jóvenes (40%), estas son: *pollo, frijol, carne, zanahoria, arroz, manzana, huevo, leche*.

Al comparar los datos obtenidos en este estudio con los trabajos de disponibilidad léxica realizados en el país se encuentra coincidencia en las palabras identificadas, aun cuando cada uno toma en cuenta estudiantes de grados distintos y diferente amplitud geográfica. En el estudio *Disponibilidad léxica en estudiantes de primer grado del nivel primario de escuelas oficiales de Guatemala* (Paiz, 2019, pp. 90) se identifican once palabras con índice de disponibilidad entre 0.45 y 0.10. En el estudio *Disponibilidad léxica con estudiantes de tercero y sexto primaria* (Montenegro, 2010), realizado con estudiantes de tercero y sexto primaria de escuelas oficiales del departamento de Guatemala, se identifican ocho en tercer grado con índice de disponibilidad entre 0.37 y 0.12. Además, diez palabras en sexto primaria con índice de disponibilidad entre 0.51 y 0.13. En diversificado en establecimientos oficiales a donde acuden los jóvenes consultados en este estudio se identificaron 11 palabras con frecuencia de entre 95% y 35%. Todos los grupos estudiados coinciden en *pollo, carne, zanahoria, frijol, arroz, papa y huevo*. En la siguiente tabla se recopilan las palabras de cada estudio.

Tabla 2

Palabras encontradas en estudios de vocabulario en Guatemala

Primero	Tercero	Sexto	Diversificado
pollo	pollo	carne	pollo
frijol	carne	frijol	carne
carne	zanahoria	pollo	frijoles
huevo	tomate	huevo	zanahoria
arroz	frijol	arroz	arroz
caldo	arroz	zanahoria	manzana
fideo	papa	tomate	huevo
sopa	huevo	pan	leche
zanahoria		leche	tomate
papa		papa	papa
tortilla			pan

Elaborado con información de Paiz Contreras (2019), Montenegro (2010) e información propia.

Por otra parte, al comparar las 22 palabras más frecuentes obtenidas en este estudio con las encontrados por Hjellest (2010, pp.71-72) se evidencia coincidencia en 18 de ellas.

5.2 Palabras que nombran alimentos según subcampos

Las palabras escritas por los jóvenes consultados fueron organizadas en subcampos. Estos se presentan, a continuación, mediante una serie de tablas con breves anotaciones sobre diversos aspectos de las voces enumeradas. La excepción es manzana, cebolla, güisquil y sandía.

5.2.1 Palabras que nombran comida preparada salada

En este apartado se aborda la comida preparada en forma de plato salado. La comida preparada, para este estudio, se entiende como la elaboración culinaria que resulta de la elaboración con uno o más ingredientes crudos o cocinados, condimentada o no.

Tabla 3

Platos salados

Comida	Frecuencia	Comida	Frecuencia	Comida	Frecuencia
pollo ¹	222	pizza	29	macarrón	8
carne ²	178	camarón	26	marisco	8
frijol ³	148	tamal	26	tamalito ⁴	8
arroz ⁵	118	espagueti	25	chile relleno	7
Huevo	92	pasta	22	chuleta	7
caldo ⁶	75	ensalada de remolacha	22	lasaña	7
tortilla	71	ensalada de pepino	22	jocón	6
pescado	63	tostada	16	papa frita	6

¹ En pollo se toman en cuenta las diversas formas de preparación mencionadas por los estudiantes: pollo frito, pollo en barbacoa, pollo guisado, pollo asado, pollo horneado, pollo encebollado, pollo en crema, pollo a la plancha, pollo en champiñón, pollo rostizado, pollo en chicha, pollo en coca, pollo estofado, pollo relleno, pollo dorado, guisado de pollo, pollo adobado.

² En esta tabla se registra la frecuencia de aparición de la palabra carne que incluye carne de res, carne de cerdo, coche o marrano, roja, asada.

³ Al nombrar frijol se incluyen las diversas formas de preparación nombradas por los estudiantes: licuados, volteados. También las variantes frijoles blancos, negros, colorados y camagua.

⁴ Al nombrar al tamalito se incluyen sus diversas versiones: de loroco, de ejote, de elote, de frijoles.

⁵ En esta casilla, al escribir arroz se incluye arroz chino, arroz con pasas y sopa de arroz.

⁶ Aquí se incluyen todos los tipos de caldos: de res, de chompipe o chunto, de pescado, de pata, de chipilín, de hierba, de venado, de pollo, de venado, de marisco de marrano, de gallina, de tumaca, de tepezcuintle y *kak'ik*.



Comida	Frecuencia	Comida	Frecuencia	Comida	Frecuencia
carne de res	44	chicharrón	15	estofado	6
sopa	36	taco	15	guacamol	5
hamburguesa	35	codito	10	lomo/ lomo relleno	5
fideo	33	salsa	10	pavo/pavo asado	5
ejote	31	gallina	10	recado	5
pepián ⁷	31	churrasco/churrasqui to	9	sándwich	5
chaomín	31	chuchito	8		

Además de las registradas en la tabla, las palabras que fueron nombradas por cuatro o menos jóvenes son las siguientes: ceviche, ensalada rusa, filete de pollo, de pescado, berro, milanesa, picado, picado de rábano, puré, puré de papa, adobado, alitas, Campero, pollo campero, pato, pato al ajillo, cangrejo, carne molida, costilla, costilla de cerdo, enchiladas, hilachas, molleja, molleja guisada, panes con diversos ingredientes, pupusas, revolcado, sardina, pasta de pollo, dobladas, *hot dog*, *kak'ik*, medallones, menudos, venado, mojarra, pacaya, paté, protemás, pulique, pulpo, salmón, tayuyos, pechuga rellena, pechuga de pollo, fiambre, gallina asada, asado, carne de pescado, carne guisada, carne prensada, carnitas, chojín, chunto, chunto relleno, chirmol, cola de res, comida china, conejo, envueltos de ejote, espárragos, gringas, langosta, McDonald's, nacho, pache, patas de cerdo, pierna de pavo, pierna rellena, carne, carnes blancas, Chévere, rabioles, *rice and beans*, róbalo, papas rotas, salpicón, calamares, carne de pato, carne a la barbacoa, carne a la pancha, carne de chico, carne de ardilla, salda picante, shucos, *sub'anik*, tortitas de carne, tacuazín, burrito, carne de carnero, carne de cordero, carne dorada, carne encebollada, carne migada, anchoas, atún.

Para entender la alta frecuencia de los platos salados se puede tomar en cuenta que, según Luján, entre las comidas tradicionales debemos considerar:

entre las sopas las de pepián y entre las carnes el revolcado de cabeza, las salsas como los diversos chirmoles, la cecina, los chiles rellenos de carne, las diferentes formas de pepián, pulique, chojín y el delicioso guacamole, el gallo en chica, hilachas, las variadas carnes acompañadas con mole (1972, xviii).

7 Pepián de pollo o de res.



De las comidas nombradas por este autor, los jóvenes mencionaron pepián, salsas, chirmol (en las menos frecuentes), chiles rellenos de carne, pepián, pulique, chojín, guacamole, gallo en chica, hilachas.

Como lo afirma Meoño (2008), en el área mesoamericana la alimentación se basaba principalmente en el maíz y frijol, por lo cual se explica que muchas comidas en Guatemala sigan siendo elaboradas a base de maíz; por ejemplo, «pupusas», «tostadas», «tacos», «enchiladas» y «dobladas»; todos estas fueron nombradas por los jóvenes consultados. En cuanto al «tamal», este se elabora a base de masa de maíz y, según los ingredientes incorporados, pueden ser colorados, negros y otros. En el volumen 1 del *Diccionario gastronómico guatemalteco* (Montenegro y Franke, 2023) se afirma que el tamal colorado es

preparado con masa de maíz blanco, relleno de carne de chompipe, de gallina o de marrano, al que se le agrega un recado rojo (hecho de tomate, miltomate, achiote, pepitoria, ajonjolí) que se adorna con aceitunas y se envuelve en hoja de mashán (maxán), hoja de plátano u otras, y se amarra con cibaque. (pp. 159).

Los tamales son importantes en las celebraciones, pues como lo afirma Lucía Marie Alemán Valdés:

Aunque en los últimos años se ha agregado al menú de la cena de nochebuena platos propios de otras culturas, como el pavo horneado o la pierna de cerdo, los tamales siguen siendo ... la principal vianda de la celebración (2017, pp.18).

Los tamales pueden ser pequeños, en cuyo caso se llaman «tamalitos» y pueden elaborarse con elote, frijoles, lorocos y otros. Mención especial merecen los «tayuyos» que son un ejemplo de la presencia de la gastronomía indígena en el país, pues estos son una especie de tortilla gruesa de maíz con frijoles, queso u otros ingredientes.

El frijol es consumido con frecuencia en el país; su preparación puede adoptar nombres como «frijoles colorados» que incluyen espinazo, chicharrón u otros ingredientes. También pueden ser nombrados simplemente como «frijoles». Los «volteados» se suelen incluir como desayuno; para elaborarlos, primero se licúan o cuelean y, después, se fríen hasta



que adopten una consistencia espesa. Los estudiantes se refirieron al frijol camagua y negro; «camagua» para decir que empieza a madurar. La referencia a frijol «negro» puede producirse porque se cultiva frijol blanco, negro y colorado.

En la Colonia (Castañón, 2024), se introduce el trigo, el arroz y las carnes. Tiempo después, debido a las migraciones y otros factores, se incorporan la comida italiana, francesa y china a la alimentación nacional (Luján, 1972), Meoño (2008) y Taracena (2007). Esta condición puede notarse en los alimentos más frecuentes que incluyen chaomín, pizza, espagueti, macarrones, pasta, lasaña. Sumado a esto, como lo explica Meoño (2008), en los siglos XX y XXI toman auge los restaurantes de comida rápida con lo cual se incrementa el consumo de hamburguesas, pollo frito, papas fritas, sándwich, tacos y pizza. Esto explica por qué estos alimentos fueron nombrados por los jóvenes consultados en este estudio.

La alta frecuencia de la palabra «pollo» puede deberse a que la elaboración de platillos a base de pollo es abundante. Entre estos, el «pollo en chicha» es un ejemplo de comida tradicional del pueblo maya que se consume especialmente en Jutiapa. Por otra parte, el «pepián» puede ser de pollo. Se cree que pepián es un recado de origen *kaqchikel*.

Con alta frecuencia aparece el «caldo», que incluye a todos los tipos de caldos mencionados por los jóvenes: de res, de chompipe o chunto, de pescado, de pata, de chipilín, de hierba, de venado, de pollo, de venado, de marisco de marrano, de gallina, de tumaca, de tepezcuintle y *kaq 'ik*. Estos caldos nombrados por los jóvenes consultados se elaboran a base de carnes; por ejemplo, se refieren al caldo de tepezcuintle, gallina, chompipe (pavo) pollo, tumaca y otros. En Guatemala y México se llama «tumaca» al intestino delgado de la vaca. Los caldos también son elaborados con alguna hierba como elemento principal; es el caso de hierbas y el de chipilín.

Un caldo que merece una mención especial es el «*kak 'ik*» o «*kak ik*».

Es una comida ancestral de ascendencia prehispánica, por eso tiene el color rojo que rememora en alguna medida la sangre ritual de los antepasados en sus ceremonias. Este platillo maya q'eqchi' —que se deriva de la palabra q'eqchi' *kak* que significa rojo, e *ik*, caliente, o muy picante—, cobró nuevos sabores con los ingredientes que los españoles trajeron al Nuevo Mundo (*Prensa Libre*, 30/09/2013).

La palabra «hot dog» tiene baja frecuencia, probablemente porque este alimento es más conocido en la ciudad de Guatemala. Meoño (2008) señala que este alimento, también conocido como «shuco», es una de las comidas tradicionales de la capital guatemalteca.

En los nombres de estas comidas también se pueden encontrar variaciones léxicas; por ejemplo, se encuentran carne de «coche», de «cerdo», de «puerco» o de «marrano»; todas estas se refieren al mismo animal. Lo mismo sucede con «chunto» y «pavo». También se registra carne de «chivo»; en este caso, «chivo» se refiere a la cría de la vaca. Este uso no se incluye en el *Diccionario de la lengua española (2014)* ni en el *Diccionario de americanismos (ASALE, 2010)*.

En los recetarios guatemaltecos se identifica el «chow mein», sin embargo, los jóvenes consultados escribieron «chao mein» o «chomín», lo que nos hace preguntarnos si ¿estamos frente a dificultades en la escritura porque la palabra viene de otro idioma?, ¿se hace una transcripción fonética de la palabra?, ¿ante dos variantes de escritura de esta palabra? Por otra parte, «rice and beans» es una comida tradicional del departamento de Izabal, de origen caribeño. La única de este tipo, nombrada por los jóvenes consultados.

5.2.2 Palabras que nombran comida preparada dulce

En este apartado se aborda la comida preparada en forma de plato dulce y los panes porque los postres, platos dulces, dulces tradicionales y tipos de panes tienen algunos ingredientes en común, el azúcar entre ellos. Por otra parte, para la elaboración de algunos platos dulces se usan panes, es el caso de la «torreja». Además, en Guatemala se cuenta con una gran variedad de estos y esta diversidad se ve reflejada en la siguiente tabla.

Tabla 4

Comida dulce y panes

Comida	Frecuencia	Comida	Frecuencia	Comida	Frecuencia
pan ⁸	82	panqueques	5	coctel de manzana	1
cereal ⁹	48	garnacha	3	cerelac	1

⁸ Incluye al pan francés

⁹ Incluye solo la palabra cereal, cereal de avena, cereal de trigo.



pastel	22	manjar	3	conserva	1
plátano/ plátano frito	19	chocolate	2	granola	1
elote	14	mole	4	mermelada	1
galleta	10	gelatina	3	torrejas	1
torta	5	bollo	2	encanelado	1
empanada	9	dona	2	magdalena	1
Corn Flakes	8	quesadilla	2	mollete	1
helado	7	pan sanguche ¹⁰	2	churro	1
dulce/de leche	6	flan	2	jalea	1

La palabra más frecuente en esta tabla es «pan». Según del *Diccionario de la lengua española* (2014) el pan es un «alimento que consiste en una masa de harina, por lo común de trigo, levadura y agua, cocida en un horno». En Guatemala se consumen diversos tipos de pan y los jóvenes nombraron los siguientes: pan, magdalena, tortas, empanada (esta podría también ser salada), bollo, quesadilla, pan sanguche y mollete.

Las magdalenas son un tipo diferente al definido en el *Diccionario de la lengua española* (2014): «Bollo pequeño, hecho y presentado en molde de papel rizado, con los mismos ingredientes que el bizcocho en distintas proporciones». Esta acepción corresponde al pan conocido en Guatemala como «cubilete». Una «magdalena» es de mayor tamaño (25 cm de diámetro, aproximadamente) y su forma se asemeja al de una dona.

Otro tipo de pan nombrado por los jóvenes es el «francés» que se compone de dos bollos en forma horizontal. Los estudiantes también se refirieron al pan en rodaja, pan sándwich o ságuche; estas son tres formas de nombrar al mismo tipo de pan cuya producción fue iniciada por la panadería «Las Victorias» en 1922 y que adquirió popularidad en las décadas siguientes; en la actualidad, los capitalinos lo asocian al consumo de tamales y de la comida china (Negocios en Sepia, 2007, pp. 60).

Además, es necesario acotar que también se le llama «pan» a la comida que está formada por pan y un relleno, como lo explica Luján:

¹⁰ Incluye pan sándwich, pan de rodaja, sándwich.



Renglón importante en la dieta alimenticia son los panes rellenos con una gran variedad de elementos, pero sobre todo de gallina, encurtidos, chiles rellenos y gran variedad de carnes, todos los cuales tienen a ser desplazados por la influencia norteamericana del sándwich (1972: xviii).

De esta tabla, merecen una nota los siguientes platos dulces: el «mole», el «dulce» y las «torrejas» por ser comidas tradicionales guatemaltecas. El «mole» se refiere a una preparación a base de chocolate y plátanos fritos, consumida como postre. Por su parte, el «dulce» puede ser blanco y de leche; según el *Diccionario de americanismos* (ASALE, 2010) el manjar también llamado «blanco» es un «Dulce que se prepara con leche y azúcar o leche condensada y se somete a cocción lenta y prolongada» mientras que el de leche se obtiene «mezclado con azúcar blanco». Las torrejas son una variación de las llamadas «torrijas» en España, que el *Diccionario de la lengua española* (2014) define como «Rebanada de pan empapada en leche o vino y rebozada con huevo, frita y endulzada».

5.2.3 Palabras que nombran bebidas

El *Diccionario de la lengua española* (2014) define una bebida como «Líquido que se bebe». Estas pueden ser calientes o frías; alcohólicas y no alcohólicas; fabricadas industrial o artesanalmente. A continuación, se presenta la lista de palabras referidas a bebidas nombradas por los jóvenes.

Tabla 5

Bebidas

Bebida	Frecuencia	Bebida	Frecuencia	Bebida	Frecuencia
leche	88	avena	12	soda	2
café	31	licuado	10	té	2
atol ¹¹	27	mosh	10	pinol	1
fresco ¹²	23	gaseosa ¹³	9	ponche	1
agua	15	chocolate	6	vino	1
jugo	13	agua pura	3	cericote	1

¹¹ Incluye atol, atol de avena y atol de elote.

¹² Aquí se registra fresco, refresco, fresco natural.

¹³ También se registra agua gaseosa.



Luján afirma que «entre las bebidas podemos mencionar frescos de chian, súchiles, tamarindo, tiste, horchata, agua de canela, sin duda los más comunes, además del nutritivo y delicioso chocolate que también se ha visto desplazado por el té y el café» (1972: xviii).

En cuanto a las bebidas anotadas en la tabla V es necesario señalar que «agua», «agua gaseosa» o «gaseosa» puede usarse para referirse a cualquier bebida carbonatada. Por otra parte, la palabra «agua» también puede referirse al agua envasada o no; para nombrar a este mismo líquido también se utiliza «agua pura». Por otra parte, el «mosh» es el nombre común para una bebida elaborada con avena, leche y canela. Esta acepción se registra en el *Diccionario de americanismos* (ASALE, 2010).

En la tabla también se identifican algunas bebidas tradicionales como el «atol de elote» (maíz tierno), «ponche» (bebida que se consume en Navidad y elaborada a base de frutas), «pinol» (elaborado a base de harina de maíz). Los «refrescos», «frescos» y «frescos naturales» se refieren a la bebida elaborada con base en alguna fruta, agua y algún endulzante (azúcar, principalmente). Además, la palabra «cericote» es usada para nombrar a una planta que crece en Guatemala y en México; es usada para preparar a una infusión.

Los atoles fueron nombrados por los jóvenes. Esto tiene una explicación en que genéricamente «atol» es definido en el *Diccionario de la lengua española* (2014) como «Bebida caliente de harina de maíz disuelta en agua o leche, a la que se pueden agregar sabores edulcorantes». Por su parte, Luján (1972: vii) refiere que en Guatemala tenemos variedad de bebidas elaboradas a base de maíz.

5.2.4 Palabras que nombran hortalizas y verduras

Según del *Diccionario de la lengua española* (2014) una hortaliza es la «Planta comestible que se cultiva en las huertas» y verdura «Hortaliza, especialmente la de hojas verdes». Para ampliar esta información se puede tomar en cuenta la explicación del artículo *Diferencias entre verduras y hortalizas* (2017) que categoriza las hortalizas en tallos comestibles (Ej. yuca y papa), frutos (Ej. berenjena y tomate), bulbos (Ej. ajo y cebolla) y raíces comestibles (Ej. zanahoria, rábano y nabo). Las verduras son los vegetales cuyos tallos tiernos y hojas son comestibles (Ej. lechuga y brócoli). Para este estudio se consideran verduras y hortalizas a todos los mencionados, incluyendo los hongos.



Tabla 6

Hortalizas y verduras y hierbas

Alimento	Frecuencia	Alimento	Frecuencia	Alimento	Frecuencia
zanahoria	122	güicoy	15	hongos	3
tomate	84	cilantro o culantro	15	bledo	3
papa	80	chile	14	chile jalapeño	2
verdura	76	chipilín	14	acelga	2
cebolla	68	arveja o alverja	8	boldo	2
güisquil	63	yuca	8	hierbabuena	2
lechuga	38	chile pimiento	7	chile guaque	1
brócoli	34	ajo	7	chiltepe	1
aguacate	32	espinaca	7	lenteja	1
pepino	33	flor de izote	6	alcachofa	1
repollo	28	nabo	3	calabaza	1
coliflor	26	chile dulce	2	col	1
rábano	26	perulero o pelulero	9	pepinillo	1
hierba	19	macuy	9	cebollín	1
apio	17	quilete	5	chaya	1
perejil	16	champiñón	3	canturul	1

Como puede notarse en la tabla, las palabras más frecuentes en esta categoría son zanahoria, tomate, papa, verdura y cebolla. Esto puede tener explicación en que según el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación de Guatemala (2016a) los cuatro cultivos con mayor producción en Guatemala son la papa, el tomate, la cebolla y la zanahoria.

En cuanto a este tema, se identifican variaciones fonéticas como «arveja/alverja» y «perulero/ pelulero»; también léxicas del tipo «ayote» o «calabaza». En cuanto al chile, se encontraron dos variantes de la planta: «guaque» y «jalapeño»; esto puede deberse a la diversidad de chiles usados como condimento en la comida tradicional guatemalteca.

Como puede leerse, se registran variantes de la palabra «cilantro/culantro» y «quilete» o «macuy»; en ambos casos, son dos palabras referidas a la misma hierba. Respecto al «canturul», este es un tipo de hongo utilizado en caldos; al igual que todas las hierbas



indicadas por los jóvenes consultados en esta investigación. En el caso de la «chaya», esta también es conocida con el nombre espinaca maya (Bioversity International y Universidad del Valle de Guatemala, 2018).

5.2.5 Palabras que nombran frutas

Según del *Diccionario de la lengua española* (2014) una fruta es un «Fruto comestible de ciertas plantas cultivadas; p. ej., la pera, la guinda, la fresa, etc.». En Guatemala se cuenta con diversidad de frutas, muchas de estas, comestibles. En la siguiente tabla se anotan las frutas recopiladas.

Tabla 7

Frutas

Fruta	Frecuencia	Fruta	Frecuencia	Fruta	Frecuencia
manzana	99	mandarina	14	licha	2
fruta	61	ayote	10	miltomate	2
banano	57	melocotón	10	rambután	2
sandia	56	coco	8	chirimoya	1
pera	50	kiwi	8	frambuesa	1
fresa	44	cereza	6	guanaba	1
naranja	44	ciruela	6	guayaba	1
piña	43	higo	4	mamey	1
papaya	37	mora	4	manzanilla	1
melón	33	toronja	4	membrillo	1
uva	32	anona	3	nectarina	1
durazno	28	hierba mora	3	noni	1
mango	22	lima	3	picha	1
limón	16	nance	3	guanaba	1
jocote	14	camote ¹⁴	3	zapote	1

Respecto a las frutas, estas se pueden consumir solas o como ingrediente de algún platillo. Por ejemplo, algunas frutas como la «manzanilla» o la «naranja» son preparadas como dulces, pero al registrar los datos en este estudio no se puede establecer la diferencia entre dulce y fruta.

¹⁴ Los estudiantes podrían referirse a la fruta o al dulce preparado con esta fruta, pero los datos no permiten registrar esta diferencia.



La fruta más nombrada por los jóvenes es la «manzana», cuya producción en Guatemala sobrepasó los 584,000 quintales en el 2016. Según el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (2016b) «La producción nacional se encuentra distribuida de la siguiente forma: Quiché 51%, San Marcos 17%, Huehuetenango 9%, Quetzaltenango 8% y los demás departamentos de la República suman el 15% restante».

En la tabla anterior se enumeran los nombres generales de algunas frutas, por ejemplo: «coco», «manzana», «higo» y otras. También se registran palabras como «manzanilla»; esta «es una pequeña fruta propia del altiplano y de la temporada más fría del año. Es utilizada para preparar jalea y pasteles, pero es más popular porque se usa como ingrediente en el ponche navideño, así como para decorar los nacimientos guatemaltecos y las paredes de las residencias.» (*Prensa Libre*, 17/12/2015). También son mencionadas algunas frutas menos comunes como «picha», «rambután», «noni», «licha» y «nance».

5.2.6 Palabras que nombran lácteos

Según del *Diccionario de la lengua española* (2014) la palabra «lácteo» es usada como sustantivo y como adjetivo cuando se dice que un producto alimenticio es «derivado de la leche». En la siguiente tabla se registran los nombrados por los estudiantes.

Tabla 8

Lácteos

Lácteo	Frecuencia	Lácteo	Frecuencia		
queso	65	yogur	11	queso parmesano	1
crema	42	mantequilla ¹⁵	11	queso seco	1
requesón	12	queso fresco	1	queso crema	1

Según Rocío Cetino (2022) algunos lácteos que se producen en Guatemala son el queso chancol, mantequilla de costal, queso seco, queso fresco, queso oreado, requesón. El queso seco es un queso tradicional del oriente del país.

¹⁵ Incluye la mantequilla de costal.



Entre los lácteos, los jóvenes nombraron diversos tipos de queso: crema, seco, fresco, requesón, parmesano. La palabra «queso» tiene la mayor frecuencia y esto puede deberse a la variedad de quesos producidos en Guatemala.

Entre los lácteos, el nombre «mantequilla de costal» recuerda el uso de costales en su producción. La definición de «crema» para los guatemaltecos es la que el *Diccionario de la lengua española* (RAE, 2014) registra para nata «Sustancia espesa, untuosa, blanca o un tanto amarillenta, que forma una capa sobre la leche que se deja en reposo».

5.2.7 Palabras que nombran embutidos

Según del *Diccionario de la lengua española* (RAE, 2014) un embutido puede ser una «Tripa rellena con carne picada, principalmente de cerdo». La siguiente tabla recopila los embutidos nombrados por los jóvenes consultados.

Tabla 9

Embutidos

Embutido	Frecuencia	Embutido	Frecuencia	Embutido	Frecuencia
salchicha	49	tocino	6	salami	2
jamón	40	embutido	5	butifarras	1
chorizo	30	moronga	3		

La «salchicha» y el «jamón» son los embutidos más frecuentes en este subcampo. Ambos productos pueden ser de cerdo, pavo o pollo. El jamón se vende en lonchas. Por su parte, la «moronga» fue poco nombrada, pero es interesante desde el punto de vista léxico porque presenta una variante regional, pues la «moronga» es conocida como «morcilla», en otros ámbitos.

5.2.8 Palabras que nombran chucherías

En Guatemala, se les llama «chucherías» a las frituras o bocadillos empacados para su distribución comercial. Los jóvenes nombraron pocas de ellas; cinco usaron la palabra «chuchería»; tres, «tortrix»; dos, «ricitos» y uno, «palomitas de maíz», aun cuando en Guatemala se les suele llamar «poporopos».



5.2.9 Palabras que nombran alimentos varios

Algunas palabras no son partes de los subcampos seleccionados para el análisis de los datos. En este apartado se recogen esas palabras que son mayoritariamente semillas y condimentos. Entre las palabras enumeradas, desde el punto de vista lingüístico, es interesante la variación «maní/manía».

Tabla 10

Alimentos varios

Producto	Frecuencia	Producto	Frecuencia	Producto	Frecuencia
azúcar	25	mayonesa	3	pasa	2
trigo	13	grano	3	miel	2
sal	9	condimento	2	cacao	1
aceite	7	sal de cebolla	2	mostaza	1
consomé	5	sal de ajo	2	marañón	1
harina	4	margarina	2	semillas	1
haba	4	manía/maní	2		

5.2.10 Nombres de las comidas y marcas comerciales

Los jóvenes consultados se refirieron a varios alimentos por la marca, uno de los más mencionados es «Incaparina». Esta es una bebida formulada por el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP) para combatir la desnutrición en el país. Los estudiantes de escuelas nacionales la han consumido como refacción (merienda o refrigerio) por muchos años.

«Corn Flakes» es un cereal y fue mencionado por los jóvenes por la marca. Lo mismo pasó con «Tortrix» que es una marca de golosinas; también con «Maseca», usada para llamar a esta masa de maíz; «Cerelac» a un cereal infantil elaborado a base en leche y trigo; «Campero», para el pollo y «Protemás». Este último es un alimento obtenido a partir de harina de soya desgrasada y procesada; tiene forma granulada y tostada; se hidrata cuando se mezcla con agua.



6. A manera de conclusión

La gastronomía guatemalteca es variada en platos e ingredientes. Muchos de ellos vienen preparándose y usándose desde la Época Prehispánica, como es el caso del maíz. Esta se vio enriquecida con la influencia de la cocina de los países europeos, Estados Unidos y China.

El vocabulario reportado por los jóvenes en este estudio es de 398 palabras diferentes, cantidad mayor a la obtenida en estudios realizados en primaria en el país, esto puede ser un indicio del crecimiento en vocabulario con la edad o con avance en el sistema educativo. Las palabras más frecuentes también coinciden con las encontradas en los primeros lugares en los otros estudios mencionados, por lo cual, pueden ser usadas con diversos propósitos en la enseñanza, por ejemplo, en pruebas de lectura, en las clases de vocabulario cuando se enseña español como segundo idioma en el país.

Las palabras expresadas por los jóvenes muestran la huella que han dejado en la época actual las diversas formas de alimentación a lo largo del tiempo, tal es el caso del uso de las tortillas, los tamales y los atoles (Época Prehispánica); pepián y jocón, arroz (Colonial); sándwich y hamburguesa (siglo XX). También se nota la influencia de la comida italiana en el consumo de la pizza y pastas; de la comida china, en el chaomin; de la estadounidense, en los *hot dog* y pollo frito; de la mexicana, en los tacos; de la salvadoreña, en las pupusas. También del uso de los ingredientes aportados por los españoles: trigo, azúcar, carne de res, aves de corral.

También, fue posible identificar variantes léxicas, ortográficas y lexicalización de las marcas en el uso de palabras referidas a alimentos en Guatemala como «agua pura», «perulero» o «perulero», «cericote», «McDonald's». Esta información puede ser útil para brindar orientaciones en centros educativos y para enriquecer el *Diccionario de americanismos*, el *Diccionario de la lengua española* o diccionarios gastronómicos, entre otros.

Referencias

- Alemán, L. (2017). *La gastronomía guatemalteca en las festividades navideñas*. Universidad Galileo.
- Armellagos, G. (1997). Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales. En Janet Long (coord.), *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. (3ª. ed. pp. 103-130). Universidad Nacional Autónoma de México.
- Asociación de Academias de la Lengua Española (2010). *Diccionario de americanismos*.
- Bioversity International y Universidad del Valle de Guatemala. (2018). *Resumen de investigación: Cadena de valor y potencial de mercado de la chaya para fortalecer la resiliencia climática, seguridad nutricional e ingresos en Guatemala*.
- Castañón, A. (2004, mayo 24) *Gastronomía autóctona del departamento de Guatemala* [Tesis de pregrado]. Universidad del Istmo, Guatemala.
- Cetino, R. (2022, octubre 28) *Los lácteos que se producen en Guatemala*. Guatemala.com. <https://aprende.guatemala.com/cultura-guatemalteca/cocina/los-lacteos-que-se-producen-en-guatemala/>
- Contreras, J. (1993). Antropología de la alimentación. EUDEMA.
- Dardón, B. (2008, febrero 19). Pizza, un mercado que está caliente. Guatemala. *Prensa Libre*.
- Dardón, G. (2004, agosto 19). *Caracterización de la gastronomía Guatemalteca en el Departamento de Sacatepéquez*. [Tesis de pregrado]. Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Diferencias entre verduras y hortalizas* (2017, mayo 17). <https://hijolusa.es/noticias/diferencias-entre-verduras-y-hortalizas/>
- Herranz-Llácer, C. (2022). Revisión bibliográfica de los estudios sobre disponibilidad léxica en Centroamérica: Costa Rica, Guatemala, Panamá y El Salvador. *Kañina*, 46(3), 79-100. <https://dx.doi.org/10.15517/rk.v46i3.5263>
- Hjellest, S. (2010, mayo 18) *El léxico de la comida en Guatemala, Análisis geolingüístico*. [Tesis de maestría]. Universidad de Bergen, Noruega.
- «Kak'ik» (2013, septiembre 30). *Prensa Libre*. Recuperado de <https://www.prensalibre.com/vida/escenario/que-bueno-es-mi-pais-por-su-sabor-recetas-chapinas-gastronomia-guatemalteca-kak-ik-0-1002500018/>



- Incaparina. *Resultados del estudio longitudinal de oriente Incap 1969-1991*. Recuperado de <https://www.incaparina.com/estudios.php>
- Instituto Nacional de Estadística. (2019) *Informe del XII Censo Nacional de Población y VII de Vivienda. Principales resultados, censo 2018*. Guatemala. [archivo PDF]. https://censo2018.ine.gob.gt/archivos/resultados_censo2018.pdf
- «La fruta que da sabor a la Navidad» (2015, diciembre 17) *Prensa Libre*. Recuperado de <https://www.prensalibre.com/hemeroteca/la-fruta-que-le-da-sabor-a-la-navidad/>
- Luján, L. (1972). *Lybro de Cocyna*. Editorial Universitaria.
- Meoño, L. (2008, agosto) *Mixtas, hot dogs y shucos: aproximación a las transformaciones de la comida popular de la Ciudad de Guatemala*. [Tesis de pregrado]. Universidad de San Carlos de Guatemala, Guatemala.
- Ministerio de Agricultura, ganadería y alimentación -MAGA- (2021, mayo 19). Estadística de principales hortalizas de Guatemala. Recuperado de <http://agrinotas.com/?p=6453>
- Ministerio de Agricultura, ganadería y alimentación. -MAGA- (2016a). Zanahoria Agro en cifras. [archivo PDF]. Guatemala. Recuperado de https://www.maga.gob.gt/sitios/diplan/download/informacion_del_sector/agro_en_cifras/2016/individuales/Zanahoria%20Agro%20en%20Cifras%202016.pdf
- Ministerio de Agricultura, ganadería y alimentación. MAGA- (2016b). Manzana. [archivo PDF]. Guatemala. Recuperado de https://www.maga.gob.gt/sitios/diplan/download/informacion_del_sector/agro_en_cifras/2016/individuales/Manzana%20Agro%20en%20Cifras%202016.pdf
- Montenegro, R. (2010). Estudio de disponibilidad léxica en estudiantes de tercero y sexto primaria de escuelas públicas del departamento de Guatemala. [archivo PDF]. Guatemala. Recuperado de https://pdf.usaid.gov/pdf_docs/Pnadw886.pdf
- Montenegro, R. y Franke, M. (2023), *El sabor chapín. Diccionario gastronómico guatemalteco, volumen I. Platos salados*. Academia Guatemalteca de la Lengua.
- Murillo Rojas, M. (2018). Vocabulario gastronómico en el habla infantil costarricense. *Káñina*, 42(2), 345-375. <https://dx.doi.org/10.15517/rk.v42i2.35497>
- Negocios en sepia. Empresas centenarias: CabCorp, Panadería Las Victorias, Corporación Castillo Hermanos y Florida Ice & Farm (Fifco). (2007). *El periódico*. Guatemala.

- Paiz Contreras, I. (2019). Disponibilidad Léxica en estudiantes de primer grado de nivel primario de escuelas oficiales en Guatemala. *Red para Lectoescritura Inicial de Centroamerica y Caribe*, 39, 84-94.
- Palacio, M. (1993) *The first primer on the people called garifuni*. Glessima Research & Services.
- Pérez de Antón, F. (2002). *Memorial de Cocinas y Batallas La singular historia del nacimiento y desarrollo de Pollo Campero 1969-1984*. Editorial Aguilar.
- Quesada, M. (2002). *El español de América. 2ª ed. Costa Rica, Editorial Tecnológica de Costa Rica*.
- Real Academia Española (2014), 23. ed. *Diccionario de la lengua española*. Espasa-Calpe.
- Richards, M. (2003) *Atlas lingüístico de Guatemala*. USAID.
- Rivas, R. (1993) *Pueblos indígenas y garífunas de Honduras: una caracterización*. Guaymuras.
- Rubio, F. (2007). Educación Bilingüe en Guatemala: situación y desafíos. En Álvarez Aragón, Virgilio (comp) *Laberintos: Educación bilingüe e interculturalidad*. FLACSO.
- Taracena, A. (2008, febrero 3). *Asturias polémico*. El Periódico.
- Vargas, L. y Casillas, L. (1997). Encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI. En Janet Long (coordinadora). *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. Universidad Autónoma de México.



