

Diseño de la planta lexicográfica del *Diccionario gastronómico del español de Colombia (GastroDiCol)*. Aplicación al campo semántico de los tubérculos

Sara María Díez Ortiz

✉ sara.diez.ml22@caroycuervo.gov.co

🆔 <https://orcid.org/0009-0006-8224-4552>

Instituto Caro y Cuervo, Colombia

Estudiante de la maestría en lingüística, enfocada en la investigación lexicográfica, ganadora de la beca por excelencia del Instituto Caro y Cuervo en segundo semestre. Licenciada en Gastronomía de la Colegiatura Colombiana Institución Universitaria, enfocada en la creatividad y la autonomía, instruida en diversas áreas de aprendizaje, como investigación, comunicación, periodismo gastronómico y fotografía. Dedicada desde hace 7 años a la enseñanza. Interesada en la escritura, la lexicografía, el estudio de la poesía, la filosofía y las lenguas a partir de diversas metodologías de aprendizaje.

RESUMEN

El propósito de esta investigación es describir la planta lexicográfica desarrollada para el Diccionario gastronómico del español de Colombia (GastroDiCol), apoyada en un trabajo basado en el campo semántico de los tubérculos. Este estudio se basa en el enfoque metalexicográfico y en los antecedentes de investigación sobre el español de Colombia, como, el Atlas Lingüístico-Etnográfico de Colombia (ALEC) y el Diccionario de Colombianismos (DiCol). A nivel metodológico, se plantea el desarrollo de una macroestructura y una microestructura, que permite sistematizar y organizar los lemas seleccionados, con la novedad de proporcionar información diatópica actualizada según la propuesta dialectal de Ruiz (2020). Asimismo, se suministra contenido etimológico y taxonómico para referenciar las plantas con raíces comestibles. El estudio expone, por medio de la identificación de rasgos mínimos diferenciales en los tubérculos que aparecen reunidos en algunos mapas del ALEC, que ciertos términos poseen diferentes sentidos y constituyen un referente concreto, y no una variante sinonímica de estos (e. g. mafafa). Este hallazgo contribuye a ampliar nuestro conocimiento sobre formas de organizar y presentar entradas léxicas de las variedades del español hablado en Colombia.

Palabras clave: planta lexicográfica, diccionario, enfoque metalexicográfico, tubérculos.

Recibido: 30/03/2024

Aceptado: 12/06/2024



Design of the lexicographic plant of the *Gastronomic dictionary of the spanish of Colombia (GastroDiCol)*. Application to the semantic field of tubers

ABSTRACT

This research aims to describe the lexicographic framework developed for the Gastronomic Dictionary of the Spanish of Colombia (GastroDiCol), specifically focusing on the semantic field of tubers. Grounded in a metalexigraphic approach, the study builds upon previous research on Colombian Spanish, particularly the Linguistic-Ethnographic Atlas of Colombia (ALEC) and the Dictionary of Colombianisms (DiCol). Methodologically, the study proposes the creation of both a macrostructure and a microstructure, facilitating the systematic organization of selected lemmas. A key innovation lies in the inclusion of updated diatopic information, in alignment with Ruiz's dialectal framework (2020). Furthermore, the dictionary incorporates etymological and taxonomic content, particularly for plants with edible roots. The analysis reveals, through the identification of minimal differential features in tubers represented on certain ALEC maps, that some terms, such as *mafafa*, exhibit distinct senses and serve as specific referents rather than synonymic variants. This finding enriches our understanding of how lexical entries pertaining to tubers can be organized and presented, offering new insights into the lexicographical treatment of the varieties of Spanish spoken in Colombia.

Keywords: lexicographic plant, dictionary, metalexigraphic approach, tubers.

Conception de la plante lexicographique du *Dictionnaire gastronomique de l'espagnol de Colombie (GastroDiCol)*. Application au champ sémantique des tubercules

RÉSUMÉ

L'objectif de cette recherche est de décrire la plante lexicographique développée pour le Dictionnaire gastronomique de l'espagnol de Colombie (GastroDiCol), appuyée par un travail basé sur le champ sémantique des tubercules. Cette étude se fonde sur l'approche métalexigraphique et sur les antécédents de la recherche sur l'espagnol colombien, tels que l'Atlas Lingüístico-Etnográfico de Colombia (ALEC) et le Dictionnaire de Colombianismos (DiCol). Au niveau méthodologique, on propose le développement d'une macrostructure et



d'une microstructure qui permettent la systématisation et l'organisation des lemmes sélectionnés, avec la nouveauté de fournir des informations diatopiques actualisées selon la proposition dialectale de Ruiz (2020). Un contenu étymologique et taxonomique est également fourni pour faire référence aux plantes à racines comestibles. L'étude montre, grâce à l'identification de caractéristiques différentielles minimales dans les tubercules qui apparaissent dans certaines cartes de l'ALEC, que certains termes ont des sens différents et constituent un référent concret, et non une variante synonymique de ceux-ci (par exemple, mafafa). Ce résultat contribue à élargir nos connaissances sur les modes d'organisation et de présentation des entrées lexicales des variétés d'espagnol parlées en Colombie.

Mots clés: plante lexicographique, dictionnaire, approche métalexiconographique, tubercules.

Progettazione dell'impianto lessicografico del *Dizionario gastronomico dello spagnolo di Colombia (GastroDiCol)*. Applicazioni al campo semantico dei tuberi

RIASSUNTO

Lo scopo di questa ricerca è quello di descrivere l'impianto lessicografico sviluppato per il *Dizionario gastronomico dello spagnolo di Colombia (GastroDiCol)*, supportato da un'opera basata sul campo semantico dei tuberi. Questo studio è stato imperniato sull'approccio metalessicografico e sullo sfondo delle ricerche sullo spagnolo di Colombia, come l'*Atlante Linguistico-Etnografico della Colombia (ALEC)* e il *Dizionario di Colombianismi (DiCol)*. A livello metodologico, sorge lo sviluppo di una macrostruttura e una microstruttura, che consentono di sistematizzare e organizzare i lemmi selezionati, con la novità di fornire informazioni diatopiche aggiornate, secondo la normativa *Proposta dialettale*, di Ruiz (2020). Allo stesso modo, viene fornito il contenuto etimologico e tassonomico per fare riferimento a piante con radici commestibili. Lo studio espone, attraverso l'identificazione di tratti differenziali minimi nei tuberi che compaiono raccolti in alcune mappe ALEC, che alcuni termini hanno significati diversi e costituiscono un referente concreto, e non una variante sinonimo di questi (es. mafafa). Questo trovare contribuisce ad ampliare la nostra conoscenza sui modi di organizzare e presentare voci lessicali delle varietà di spagnolo parlate in Colombia.



Parole chiavi: planta lessicografica, dizionario, approccio metalessicografico, tuberi.

Desenho da planta lexicográfica do *Dicionário gastronômico do espanhol da Colômbia (GastroDiCol)*. Aplicação ao campo semântico dos tubérculos

RESUMO

O objetivo desta pesquisa é descrever a planta lexicográfica desenvolvida para o Dicionário Gastronômico do Espanhol Colombiano (GastroDiCol), apoiada por um trabalho baseado no campo semântico dos tubérculos. Este estudo é baseado na abordagem metalexiconográfica e em pesquisas anteriores sobre o espanhol colombiano, como o Atlas Linguístico e Etnográfico da Colômbia (ALEC) e o Dicionário de Colombianismos (DiCol). Em nível metodológico, propomos o desenvolvimento de uma macroestrutura e uma microestrutura que nos permitem sistematizar e organizar os lemas selecionados, com a novidade de fornecer informações diatópicas atualizadas de acordo com a proposta dialetal de Ruiz (2020). O conteúdo etimológico e taxonômico também é fornecido para se referir a plantas com raízes comestíveis. O estudo mostra, por meio da identificação de características diferenciais mínimas nos tubérculos que aparecem em alguns mapas do ALEC, que certos termos têm sentidos diferentes e constituem um referente concreto, e não uma variante sinonímica deles (por exemplo, *mafafa*). Essa descoberta contribui para ampliar nosso conhecimento sobre as formas de organizar e apresentar entradas lexicais das variedades do espanhol falado na Colômbia.

Palavras-chave: planta lexicográfica, dicionário, abordagem metalexiconográfica, tubérculos.

1. Introducción

En las investigaciones lexicográficas, se ha entendido *colombianismos* como formas léxicas, términos, expresiones o acepciones utilizadas en las variedades colombianas, pero no peninsulares (Rozo y Henríquez, 2018, Haensch y Werner, 1978). El antecedente más reciente es el *Diccionario de colombianismos*, DiCol (ICC, 2018), el cual recoge el léxico usado en Colombia durante los últimos 50 años. No obstante, aunque su información diatópica se contrastó con las interpretaciones procedentes del *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Colombia*, ALEC, en términos de Montes (1982) y Mora y otros (2004), está pendiente de actualizarse según la propuesta dialectal más reciente, correspondiente a Ruiz (2020).

Asimismo, aunque el DiCol posee información diacrónica, no incorpora registros de carácter etimológico y taxonómico, por lo que se precisan estudios en estos aspectos para dar cuenta de fenómenos de contacto entre el español y otras lenguas del territorio. También, el DiCol limitó su número de entradas en campos semánticos como el de la gastronomía y la flora para equilibrar la cantidad de léxico recogido en los campos semánticos (Henríquez, 2023, c. p.). Por tanto, no se ha postulado una propuesta lexicográfica especializada en la gastronomía y en las variedades dialectales de Colombia, que incluya las denominaciones culinarias más conocidas, información de los insumos que requieren, sus técnicas de elaboración y formas relacionadas como calificativos referentes al sabor o aspecto de los ingredientes. Para justificar lo anterior, se cita a Villarroel (2017) quien afirma que “la alimentación de una sociedad es más que el hecho de satisfacer una necesidad biológica básica para preservar la vida, pues implica también la conjunción de una serie de hechos socioculturales, económicos, ecológicos, filosóficos [...]” (p. 42). Por lo anterior, un diccionario que reúna las voces gastronómicas del español de Colombia es un estudio léxico interrelacionado. Un problema de estudio yace en el hecho de que, si bien se conocen los productos lexicográficos (e. g. diccionarios), pocas veces se informa sobre cómo ha sido el proceso de elaboración de estos.

Para la construcción de un diccionario se debe elaborar una planta lexicográfica, la cual describe cada elemento que conforma la macroestructura y la microestructura (Porto



Dapena, 2002). Se priorizó el campo semántico de los tubérculos para catalogar y describir cultivos que presentan elementos léxicos producto del contacto entre lenguas indígenas, africanas y europeas. No obstante, sigue siendo confuso identificar variedades que han sido muy usadas por comunidades indígenas a lo largo de los años (Patiño, 1963). Además, Montes (1963) informa que, para los cuestionarios del ALEC, se tuvo que dejar por fuera las denominaciones de las plantas por su abundancia, por lo que advierte que lo que ha recogido ha sido marginal, asistemáticamente, sin herbarios ni láminas. Esto sugiere que las plantas comestibles desconocidas pudieron haber sido catalogadas con imprecisión en el Atlas.

2. Marco conceptual

En esta sección se exponen los conceptos que son claves para el desarrollo del presente estudio, como lo son los diccionarios, la planta lexicográfica y el enfoque metalexiconográfico.

2.1. Diccionarios

Los diccionarios son trabajos conformados por la compilación y síntesis de diferentes fuentes documentales, representadas en una planta lexicográfica creada según su tipología, su finalidad, sus criterios específicos y sus destinatarios, respaldados en la macroestructura y la microestructura. A nivel funcional, son herramientas que solventan problemas de comunicación entre comunidades en circunstancias específicas, con las cuales se organiza y se facilita el acceso de información para diferentes usuarios (Medina, 2003; Fuertes y Tarp, 2008).

De acuerdo con la tipología de los diccionarios presentada por Porto Dapena (2002), el *Diccionario gastronómico del español de Colombia*, GastroDiCol, es un diccionario organizado alfabéticamente, monolingüe, dialectal, de carácter restringido, sincrónico, de habla y semasiológico. Esto último se establece porque describe y define el léxico ordenando los significantes (lemas) y significados (contenido semántico) para informar al usuario sobre las diferentes acepciones, contextos en los que se ha estudiado y empleado, concentrándose en el vocabulario sin importar si su uso es correcto o incorrecto. Es sincrónico, estudia el léxico durante un periodo de tiempo, en el que no hay cambios significativos y reporta el



habla de ese momento. Teniendo en cuenta las fuentes de donde se tomaron las unidades léxicas, abarca desde 1958, el año en el que se comenzaron los cuestionarios del ALEC (Mora *et al.*, 2004), hasta el 2018, el año en el que se publicó el DiCol. Es un diccionario de carácter restringido, se enfoca en un conjunto delimitado de vocabulario, incluye términos gastronómicos, botánicos y, a nivel diatópico, variedades dialectales del español de Colombia. Por último, es monolingüe, describe y define el léxico a partir de la lengua de la que este forma parte.

2.2. *Planta lexicográfica*

La planificación y la organización de un diccionario se consolida en la planta lexicográfica, la cual presenta la investigación, desde las fuentes de investigación hasta las definiciones, considerando el medio, sea impreso o digital (Porto Dapena, 2002). El GastroDiCol se propone como un diccionario impreso que podrá digitalizarse, en etapas futuras.

La planta lexicográfica está compuesta por la macroestructura y la microestructura. La primera detalla la organización general del diccionario, desde la introducción, guía de uso, abreviaturas y anexos, hasta la selección y organización del léxico, siguiendo unos criterios específicos (Haensch, 1982). Además, informa sobre las entradas contenidas, es la estructura bibliográfica y tipográfica materializada (Martínez de Sousa, 2009). La microestructura describe y organiza la información de las entradas, definiendo sus significados, usos, variantes, entre otros, con marcas que clasifican la información (Porto Dapena, 2002).

2.3. *Enfoque metalexigráfico*

Este estudio se ha apoyado en el enfoque metalexigráfico o lexicográfica teórica (Ahumada, 2006; Martínez de Sousa, 2009), el cual es la suma de los principios que rigen la realización de los diccionarios. Se encarga del estudio histórico, descriptivo, científico y teórico-práctico y, al mismo tiempo, se ocupa de su elaboración, comenzando con una revisión crítica de los diccionarios existentes. Analiza y describe un vocabulario concreto, cuyos significados se vincula por medio de relaciones estructurales, diatópicas, etimológicas,



sonoras, pragmáticas, semánticas, sintagmáticas y paradigmáticas, desarrollando teorías a partir de estas relaciones.

3. Desarrollos lexicográficos previos

El *Atlas lingüístico-etnográfico de Colombia (ALEC)*, pionero en la dialectología de América hispanohablante, recoge en 1523 mapas y 262 localidades, el habla de un país rural, entre 1958 y 1978 (Mora *et al.*, 2004). Realizado por el Departamento de Dialectología del Instituto Caro y Cuervo, ha inspirado valiosas contribuciones como el *Glosario lexicográfico del ALEC* (Montes *et al.*, 1986), estudios en alimentación como *Léxico de la alimentación popular* (Rodríguez, 1964) y otros trabajos como la planta lexicográfica digital para el ALEC (DiALEC) (Cifuentes, 2018). El ALEC también ha servido de insumo para las propuestas de división dialectal de Flórez (1961), Montes (1982), Mora *et al.* (2004) y Ruiz (2020), quien proporciona una división dialectal actualizada del español de Colombia, integrando las propuestas previas a un nuevo modelo. Otras plantas lexicográficas desarrolladas para diccionarios dialectales en América han sido la del *Diccionario del español del Uruguay* (Academia Nacional de Letras de Uruguay, 2011) y el *Diccionario geolectal de Cuba* (Camacho *et al.*, 2018), entre otras.

El DiCol, coordinado por Henríquez y Rozo (2018), se apoyó en referencias lexicográficas como el trabajo de Haensch y Werner (1993), de manera tal que se erigió como una herramienta para comprender la variedad del español en Colombia, ofreciendo una recopilación de 6000 términos, incluyendo coloquialismos, extranjerismos y neologismos. Este enfoque se encuentra también en el *Diccionario de americanismos* de la ASALE (García de la Concha, 2010), que registra el amplio espectro del español en América, abarcando desde términos generales hasta los más específicos, sin omitir variantes vulgares, ofreciendo así un panorama detallado del uso de la lengua. En el campo de la gastronomía, se han visto algunos desarrollos lexicográficos, como el *Diccionario etimológico de la gastronomía* (Cuéllar, 2013), que explora el origen terminológico de la cocina internacional, aunque renuncia, en el proceso, a ofrecer información sobre el alcance territorial que tienen tanto ingredientes como preparaciones, lo que podría dar a entender que todos estos términos se emplean de la misma



manera en todo el mundo hispanohablante, al igual que en otros diccionarios enciclopédicos como el *Larousse gastronomique en español* (Flavigny *et al.*, 2008).

4. Metodología de la investigación

Según Sampieri y otros (2014), esta investigación se realizó siguiendo un enfoque cualitativo que se caracteriza por ser un proceso descriptivo, en el que las etapas interactúan entre sí. El alcance es exploratorio y explicativo; permite hacer una interpretación de lo propuesto en el marco de la metalexicografía.

4.1. Selección de datos

En esta sección, se hace precisión frente a la selección de formas léxicas, a partir de las cuales se tomaron los lemas con los cuales se constituyó el producto denominado *el Ejemplario del GastroDiCol* (Díez, 2023).

4.1.1. Selección de formas léxicas

Para reunir el léxico del campo semántico de los tubérculos, se hizo una revisión manual del *Glosario lexicográfico del ALEC* y del DiCol. Se extrajeron 800 formas léxicas. Estas se tomaron de forma *integral*, teniendo en cuenta exclusivamente que los términos fueran de uso en el español de Colombia, aunque también se utilicen en el español peninsular. Entre las unidades léxicas que se reunieron, se observaron diversas formas nominales para las variedades de papa, yuca, ñame, entre otros tubérculos, en especial, los de uso y conocimiento más extendido. Se evidenció también léxico específico para caracterizar los tubérculos (adjetivos) que indica las características organolépticas de los cormos, cuando están en buenas condiciones para las dinámicas alimentarias o cuando no se pueden aprovechar. Se anotaron formas verbales para hablar de ciertas preparaciones realizadas con tubérculos. También, se registraron formas nominales que refieren a los cultivadores, a los cultivos, a los utensilios, a la recolección, a la conservación y a los diferentes platillos realizados con tubérculos, por ejemplo: *arracachero*, *carimañola*, *enyucado*, *ajiaco*. En el campo semántico de los tubérculos, se encontraron múltiples unidades fraseológicas como *no tiene ni para la yuca*, utilizado para expresar que determinada persona no tiene ni



para la *comida diaria*, pero cabe recordar que para esta investigación solo se registraron aquellas de interés gastronómico.

4.1.2. Selección de lemas

Con el ánimo de desarrollar los criterios para construir la planta lexicográfica y, además, evaluar su funcionamiento en la macroestructura y microestructura, se realizó una selección de 30 entradas, que se tomaron para ejemplificar la planta y analizar los datos recolectados. Para ello, cada uno de los lemas seleccionados se escogió según los criterios de *contrastividad* y *actualidad*, los cuales han sido determinantes para la elaboración de los diccionarios que estudian una variedad dialectal particular (Haensch y Werner, 1978; 1993).

El criterio de contrastividad le permite al lexicógrafo caracterizar y documentar formas distintivas de determinada variedad dialectal, sea en la dimensión diatópica, difásica o diastrática (*e. g.* un registro de habla continuo o casual). Esto incluye varios tipos de diferenciación como un significante léxico con diferente valor denotativo o connotativo, divergencias en las acepciones, discrepancias gramaticales, entre otros. Otro criterio importante en la selección yace en el criterio de actualidad, el cual tiene en cuenta si la forma se documenta con usos recientes o si se ha dejado de emplear (Haensch y Werner, 1978).

A partir de lo anterior, y después de analizar la base de datos construida, por una parte, se seleccionaron formas representativas de diferentes clases léxicas, como adjetivos o sustantivos. Sobre estos últimos, se seleccionaron las principales denominaciones colombianas de tubérculos (*e. g. papa, yuca, mafafa*), así como sustantivos referentes a algunas preparaciones gastronómicas realizadas con este tipo de alimentos (*e.g. tucupí, carimañola*) y una forma de tratamiento nominal relativa a los cultivadores de tubérculos (*e.g. arracachero*). También, se eligieron algunos adjetivos calificativos. Por último, se buscó la mayor representatividad de todas las letras del alfabeto. A partir de esta selección, se creó un archivo de Word denominado *el Ejemplario* (Díez, 2023), que contiene el grupo de entradas que se seleccionaron y se definieron, entre otros elementos.



4.2. Sistematización de datos

Se diseñó una base de datos en Excel, donde inicialmente se iban documentando cada una de las formas extraídas del *Glosario lexicográfico del ALEC* y del DiCol, con su respectiva información: nombre de la forma, variantes, sentidos y la ubicación de lo referido en el Atlas. Cada término se asoció con un campo semántico asignado para el GastroDiCol, según si representaba una variedad de tubérculo, un platillo de cocina, un utensilio, un calificativo o un término referente al cultivo.

Para el establecimiento de las entradas previamente mencionadas, se utilizó una tabla de Excel a la cual se le incorporó información adicional proporcionada en las entradas del DiCol, como las marcas diatópicas, etiquetas gramaticales, ejemplos de uso con sus fuentes y las diferentes acepciones definidas. Junto con lo anterior, la anotación diatópica según la nueva propuesta dialectal (Ruiz, 2020), el registro etimológico con sus fuentes y los comentarios que iban surgiendo conforme a la recopilación de la información. La figura 1 muestra el proceso de sistematización de los datos en Excel, para el *Ejemplario*.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	
1	Forma	Lema/entrada	Variantes	Campo semántico GastroDiCol	Información	Fuente de la forma	REF. ALEC	INFO. diatópica 1 (departamentos)	INFO. diatópica 2 (síntesis sobre Ruiz_2020)	Marca diatópica GastroDiCol	Marca gramatical	Nota etimológica	Fuente de la nota etimológica	Ejemplo de uso	Fuente del ejemplo	Acepción 1	Acepción 2	
2	achín	papachina	achí, papachin	tubérculo	Tubérculo pro	DiCol	I 164 (A).	Pacif.		Pac.Mer.			Del quech. papa y del esp. c	Con el ach	Web	Planta herbácea		
3	aguachento, ta	aguachento	aguado, da	calificativo	Referido a la	DiCol	NA			Col.			Deriv. de aguacha, y este, a	Esta variet	Web			
4	aguanoso, sa	aguanosa	aguachina, agu	calificativo	Referido a un	DiCol	I 159	Ant, Cal, Valle,	Ant., Cau., Va	Ant-Cald., Cai Adj.			Del latin 'aquí	Corominas	Según la ci	DiCol	YUCA VIDRIOSA	
5	ajíaco	ajíaco		preparación	Sopa espesa,	DiCol	I 160 (T).	bog., cund-boy	Col.	Col.			Del tain. ají	RAE	Sobre la m	CORPES	cierta clase de s	
6	almidón	almidón		preparación	Harina de yuc	DiCol	I 161			Col.			Latin-Arabe	Corominas	Existen un	La Economía Mundial de la		
7	apio	arracacha	arracacha, api	tubérculo	Tubérculo cor	DiCol	I 160 (T).	cund.-boy., llan	Neog.Ori.	Neog.Ori.			Del lat. apium	Corominas	Para prep	Fondo nac	Planta herbácea	
8	arracacha	arracacha	arracachita, a	tubérculo	Tubérculo cor	DiCol	I 160 (T).	amaz., ant.-cald., bog., Caribe, cauc.-vall., cui f.					Del quechua 'RAE		la arracach	Revista Se	Planta her	Varie
9	arracachero	arracachero	arracachera	cultivo	Que cultiva ar	Montes	NA	nariño	Ant., Boy., Nar. Ant., Boy., Nai s. adj.				Del quech. rai	Revisar Ejem	La present	Análisis de	El que con	Nath
10	bastimento	bastimento	balasto, bastimento, recado	recado	Conjunto de a	DiCol	V. 261 (T).	Caribe	Carib.Col., Ca	Carib.Col., Ci m.			Del lat. bastir	Corominas	Nos invitó	DiCol	Provisión de coi	
11	bollo	bollo	varios tipos	preparación	Preparado coi	ALEC	I 160 (T).	Caribe	Carib.Col., ar	Carib.Col., a s., m.			Del lat. bulla	Corominas	bollo de y	Web		
12	bore	bore	tumaqueño	tubérculo	Tubérculo cor	DiCol	I 164	Sand., Boy, Tol	Sand., Boy, To	Sand., Boy, Tr m.			Del muisca 'b	muisca cubu	El bore pr	Web	Planta herbácea	
13	caguana	caguana	(tb. cahuana)	preparación	f. Bebida ligeramente fer	NA	amaz.			Neo. Am, Pu			Del port. caul	Revisar Ejem	A la entr	DiCol		
14	carimañola	carimañola	Carabañola, C	preparación	Masa de yuca	DiCol	I 161 (N).	Caribe	Cart., Choc., M	Cart., Choc., N f.			Del fran. carr	Soca (2006, p	Se levanta	Web		
15	cazabe	cazabe	casabe	preparación	Especie de ari	DiCol	I 161, V 257 (T).			Carib.Col., Llan. Nte., Llan. Su m.			Del tain. cazal	Del Castillo,	N sazonaron	texto		
16	chugua	chugua	rubá, ulluco	tubérculo	Tubérculo cor	DiCol	NA	bog., cund-boy	Cund-Boy.	Cund-Boy.			del muisca 'c	r muisca cubu	Desde la é	web	Planta herbácea	
17	cocido boyacense	cocido boyacense		preparación	Plato típico de	DiCol	V 261 (T).	bog., cund-boy	Cund-Boy	Cund-Boy			Del latin 'coq	DEG	Además de	web		
18	cubio	cubio	maswha, masf	tuberculo	Tubérculo cor	DiCol	Mapa: anil bog., cund-boy	Cund-Boy	Cund-Boy	Cund-Boy			Del muis. S.id	muisca cubu	El cubio e	Web	Planta herbácea	

Figura 1. Sistematización de los lemas seleccionados.

4.3. Análisis de datos

Una vez seleccionadas las voces que se definieron en el *Ejemplario*, se realizaron tablas de contrastación, un procedimiento en el cual se comparan los significados aportados por otras fuentes lexicográficas. Este método es importante porque con él se constituyen las definiciones que ilustran cada elemento analizado (Cifuentes, 2018). Esto permite, además,



tomar decisiones para terminar de estructurar el diccionario y contribuye a la recolección de la información que conforma cada elemento del artículo lexicográfico, ya que se realiza una investigación articulada para cada entrada, apoyada en las descripciones encontradas en los diccionarios que antecedieron a este estudio.

Para la contrastación se tomó la información relativa a cada lema del *Glosario del ALEC* (como fuente de información diatópica y de referenciación semántica), seguido de las definiciones del DiCol, del NDA, del DA de la ASALE, del BDC, del *Diccionario de la lengua española* (DLE), del *Tesoro de los diccionarios históricos de la lengua española* (TDHLE), el *Larousse cocina* y el *Diccionario de gastronomía.com*. Se consultaron también los siguientes corpus: el *Corpus del nuevo diccionario histórico de la lengua española* (CNDHE), el *Corpus de referencia del español actual* (CREA), el *Corpus diacrónico del español* (CORDE) y el *Corpus del español del siglo XXI* (CORPES). Finalmente, el término se consultó en repositorios académicos, en medios electrónicos como Google Books, en páginas web periodísticas nacionales, Youtube, entre otras fuentes. En materia de las etimologías se consultó el *Diccionario etimológico de la gastronomía* (Cuéllar, 2013), el DLE, el TDHLE, el *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana* (Corominas, 2008), el *Oxford Latin Dictionary*, el *Diccionario etimológico castellano en línea* (DECEL), entre otras investigaciones consultadas en repositorios académicos (e. g. *Scielo.org*).

Se realizó una tabla de contrastación para cada entrada, en la que se efectuó un análisis contrastivo de las fuentes mencionadas para proponer un artículo lexicográfico de autoría propia, a partir de la identificación de los elementos en común y los elementos diferenciadores contenidos en cada entrada.

Tabla 1

Contrastación para la entrada *tucupí*.

Término	tucupí
Etimología	Del tupí-guaraní " <i>tukupi</i> ", es un caldo amarillo extraído de la raíz de la mandioca brava. Se emplea en algunos platos brasileños del norte del país: como la tacacá. La raíz de mandioca, tras un proceso de secado, rallado, se exprime (es muy tradicional para exprimir emplear un instrumento denominado <i>tipiti</i>) para sacar su jugo empleado en este caldo. Tras esta operación, el zumo <i>descansa</i> para que el almidón (goma) se separe del líquido (tucupí)



	por decantación. Inicialmente, este caldo es venenoso debido a la presencia de ácido cianhídrico, el líquido es cocido (proceso que elimina el veneno) durante horas, pudiendo ser empleado en la cocina.
Glosario del ALEC	NA
DiCol	Condimento líquido elaborado con el jugo cocinado de la yuca brava, ají-, aliños y hormiga bachaco.
NDA	NA
DEG	NA
DA ASALE	NA https://www.asale.org/academias/real-academia-espanola
BDC	NA https://www.academiacolombianadelalengua.co/bdc/
DEG (CUELLAR)	NA
DRAE	NA https://www.rae.es/desen/
CREA	NA https://www.rae.es/banco-de-datos/crea
CORDE	NA https://www.rae.es/banco-de-datos/corde
Gloogle Books https://www.google.com/search?tbm=bks&q=tucup%C3%AD	La preparación del tucupí tiene como elemento principal el jugo extraído de la yuca brava mencionado anteriormente, que de manera natural adquiere fermento. Dicho líquido se deja en reposo por varios días propiciando su decantación (separando el líquido del almidón). Se suele incorporar a este el agua donde se remojo la yuca, y posterior a esto se somete a un hervor controlado sobre una llama iniciada con leña. Cuando su color es claro se denomina tucupí, pero se realiza una variante a la que se le agregan hormigas arrieras y mezclas de ajíes tradicionales como el ojo de pez y el malagueta, al que se le da una reducción mayor que da como resultado una intensificación de color y sabor (se conoce como ají negro). Que al contrastar con una demi-glace no tiene qué envidiar en textura, color, y característico sabor. Con un sabor único se mantiene vigente el impetuoso tucupí.
Larousse cocina	NA https://laroussecocina.mx/diccionarios/
Diccionario de gastronomía.com	NA https://diccionariodegastronomia.com/
Internet (museo nacional)	El tucupí es el jugo extraído de la raíz de la yuca para separarlo del almidón. Este líquido se hierve y fermenta hasta cinco días en los que se le añade, por lo general, ajo, pimienta, sal y especias.
Internet (la vanguardia)	Es una salsa oscura entre ácida y dulce, levemente amarga, densa y profunda; un condimento perturbador y excitante. El tucupí se utiliza para darles fuerza a muchas preparaciones de pescado o cacería, o para mojar las tortillas de casabe.
Internet (El Espectador)	Una salsa picante amazónica que se comercializa en el departamento de Guaviare. “Echamos 20 miligramos de vinagre, 30 gramos de sal, tres gramos ají moqueado y molido, seis gramos de almidón de yuca dulce y 205 mililitros de limón”. La salsa se hace a base del zumo de la yuca brava, que es hervida en agua por varias horas, hasta que toma su forma espesa. Algunas veces, a la salsa se le adicionan hormigas, pescado y carne de monte. “Todo depende del pueblo indígena que la elabore”.
Análisis y síntesis	Salsa realizada con el jugo de la yuca brava que tras ser hervido y fermentado se combina con diversos ingredientes y se utiliza para acompañar varios tipos de preparaciones.



Propuesta	Jugo extraído de la yuca brava que se hierva, se fermenta y se combina con variados ingredientes para acompañar otras preparaciones.
TDHLE	NA https://www.rae.es/tdhle/dea
Prueba de sustitución	El tucupí se emplea en la elaboración de sopas

5. Resultados

La planta lexicográfica del presente estudio se ha realizado de acuerdo con los planteamientos de Haensch (1982), Porto Dapena (2002), Martínez de Sousa (2009), Cifuentes y Bernal (2019), y los criterios que orientan el DiCol (2018). En los siguientes apartados se informa sobre las decisiones que se tomaron respecto de la macroestructura y la microestructura.

5.1. Macroestructura

En este apartado, se exponen las decisiones de incidencia sobre la nomenclatura, es decir, el conjunto de entradas. Para ello, se expone la forma en que se organizaron los lemas del *Ejemplario* y las características generales para el diccionario impreso.

5.1.1. Lematización

La lematización es la forma elegida para encabezar una entrada, es el tratamiento que se le otorga al signo (lema) y a la información proporcionada por la descripción lingüística (información semántica) contenida en una entrada (Martínez de Sousa, 2009). Para este proceso, se estableció que la forma canónica o básica se tomará para los sustantivos y adjetivos en masculino y singular. Cuando el vocablo tiene variación de género gramatical, se le pone la forma en masculino y una coma seguida de la última sílaba del término, que incluye el morfema de femenino (*e. g. apio, pia, aguachento, ta*). Las unidades fraseológicas se lematizan como unidades sintagmáticas directas independientes, lo cual hace referencia a que cada una conforma un artículo lexicográfico (*e. g. cocido boyacense*), esta disposición facilita su localización en el diccionario y permite, a su vez, diferenciar las variedades de tubérculos (*e. g. los diferentes tipos de ñame*) y del mismo modo las variaciones de las preparaciones (*e. g. bollo de angelito y bollo limpio*). Los verbos se lematizan en infinitivo.

El *Ejemplario* no expone casos de homonimia, que refieren a un mismo significante con orígenes etimológicos distintos y con significados distintos. Sin embargo, se encontraron voces que se consideran variantes sinonímicas porque tienen diferente significante, etimologías distintas, pero igual significado. Para esta situación, se estableció que estas unidades léxicas constituyen artículos independientes que comparten las definiciones, pero contienen diferente información en la entrada (*e. g. hibia y oca*). Las acepciones se organizaron según criterios de relevancia gastronómica, es decir, en el caso de los tubérculos, se define primero la raíz comestible y, en la segunda acepción, la planta de la que proviene.

5.1.2. Tipo de unidades léxicas

El *Ejemplario* exhibe unidades simples y compuestas, principalmente, sustantivos y adjetivos de las diferentes variedades dialectales del español de Colombia. Entre la selección de lemas con los que se ilustró la planta lexicográfica, encontramos formas nominales referentes a tubérculos, preparaciones gastronómicas y formas calificativas.

El *Ejemplario* describe 29 unidades simples (*e. g. achín*), de las cuales 27 son nombres (16 denominaciones de tubérculos, *e. g. bore*, 9 de preparaciones gastronómicas, *e. g. enyucado*, 1 sobre un conjunto de ingredientes, *e. g. bastimento* y otro relativo al que cultiva y consume el tubérculo, *e. g. arracachero*). Además, se definieron 2 formas adjetivales (*e. g. aguanoso*).

Se definió una unidad fraseológica, concretamente la colocación *cocido boyacense*, compuesta por una forma nominalizada del verbo *cocer* para referir a una preparación realizada en una región específica, Boyacá, mencionada por su forma adjetival *boyacense*. El motivo de esta decisión es que, al haber abundantes variedades de cada tubérculo y variaciones de las preparaciones de cada región (diferentes tipos de *cocido*), cada preparación y variedad de un tubérculo constituyen artículos lexicográficos independientes.

Se identificó otro caso de unidad léxica compuesta, *papachina*, que da cuenta de un tubérculo extranjero asociado con la papa, pero, teniendo en cuenta que se estima que pueden existir entre 150 y 500 variedades de papas nativas en Colombia (Moreno *et al.*, 2009), se decidió presentar el significante como una unidad simple para evitar posibles confusiones entre *Colocasia esculenta (papachina)* y *Solanum tuberosum ssp.* (la familia de las papas).



La decisión se apoyó también en que se encuentran ejemplos de uso escritos del término como una unidad simple y además su variante *achín*, cuya etimología sugiere que el nombre se creó por composición y se reanalizó: papa china > papachina > pap-achin-a > achín.

5.1.3. Ordenamiento de las entradas

Los lemas del *Ejemplario* se encuentran organizados alfabéticamente, como ocurre en los diccionarios semasiológicos, catalogando la información lexicográfica según los significantes (Haensch, 1982). Aunque se analizó la posibilidad de organizar las entradas por campos semánticos, se determinó que ordenar la nomenclatura de esta forma facilitaría su consulta en un medio impreso y favorecería estudios posteriores.

Siguiendo las recomendaciones de la *Real Academia Española (RAE, 2010, p. 64)*, para la disposición alfabética, el tratamiento de *ch* y *ll* se realizará dentro de *c* y *l* debido a que son dígrafos. Para efectos del *Ejemplario* y la planta lexicográfica, se seleccionó el lema *chugua* y se ajustó al anterior criterio.

5.1.4. Características generales del Ejemplario

El *Ejemplario* constituye un anexo, una primera aplicación de la planta lexicográfica. Se encuentra conformado por la guía de uso con sus respectivos ejemplos ilustrativos, las abreviaturas y símbolos utilizados en las entradas, seguidas de las ilustraciones de la propuesta dialectal (Ruiz 2020), compuesta por los mapas y sus divisiones, adaptada mediante Nerbonne *et al.* (2018) para el GastroDiCol, con el fin de facilitar la comprensión de las marcas diatópicas dispuestas en las entradas. El *Ejemplario* tiene 30 artículos lexicográficos, donde predominan los tubérculos y algunas preparaciones de las diferentes regiones de Colombia. Finalmente, incluye la bibliografía, las referencias de los ejemplos de uso y de las etimologías.

5.1.5. Características generales para la edición impresa del GastroDiCol

Como el *Ejemplario* es una muestra de lo que se espera que tenga el GastroDiCol, es susceptible de que haya cambios en la organización de los apartados preliminares con la adición de otros campos semánticos. La versión impresa del GastroDiCol, inspirada en el



DiCol, contempla secciones iniciales tales como un índice, una introducción sobre el contexto del diccionario, y una revisión de los antecedentes lexicográficos relevantes. Además, se detallarán los fundamentos lexicográficos, abordando preguntas esenciales sobre colombianismos, criterios de selección, fuentes consultadas, el tipo de léxico incluido, las características distintivas del diccionario, y su público objetivo.

Se planea añadir una guía de uso que ejemplifique la estructura lexicográfica adoptada. Al finalizar los artículos lexicográficos, se postula la creación de un apartado donde se referencian las fuentes lexicográficas consultadas, los corpus, fuentes literarias y páginas web de donde se tomaron los ejemplos de uso, las fuentes diatópicas y etimológicas.

5.1.6. Información dialectal

En la dimensión dialectal, se actualizó el etiquetado diatópico de los términos con base en la propuesta de Ruiz (2020), siguiendo los niveles de escala territorial de superdialectos, dialectos, subdialectos y los departamentos del país. Esta propuesta se complementó con la postulación de Ciro (2023, pp. 82-83), que comprende una división dialectal adicional denominada *insular* para la variedad dialectal del archipiélago (San Andrés y Providencia). No obstante, debido a la extensión del territorio (52 Km² en un país de más de 1.000.000 Km²) no alcanza el estatus de dialecto, sino el de *habla local*. Por lo tanto, se estableció la asignación de esta región mediante la abreviatura del departamento en lugar de una marca dialectal particular.

Para la asignación de las marcas dialectales, se empleó una notación *departamental* cuando se reportó un término en un territorio restringido (*e. g. cubio*). También se utilizó el mismo tratamiento para un lema referenciado en un discontinuo limitado (*e. g. Une y Chocontá, Cundinamarca*) y que no llega a constituir un subdialecto (*e. g. oca*).

Para simplificar ciertas divisiones regionales, en aras de que se adapten a un departamento en específico, se renunció a tomar algunas subdivisiones políticas que sí se postulan en Ruiz (2020, p.188) (*e. g. Occ. del Caquetá*). La abreviatura de subdialecto se empleó cuando el término es exclusivo de, al menos, dos de los departamentos involucrados en la división. Si bien en las abreviaturas se exponen todos los subdialectos propuestos por



Ruiz, se empleó, de manera práctica, la abreviatura departamental en lugar del subdialecto si la forma léxica pertenece a un único departamento.

De manera hipotética, se consideró que el habla insular puede ser parte del subdialecto cartagenero y, desde allí, del dialecto caribeño colombiano y el superdialecto transnacional antillano. El motivo de ello es el contacto marítimo constante de San Andrés y Providencia con Cartagena, presente desde la Colonia y fortalecido, en el siglo XX, con la primera ruta aérea desde esa ciudad al Archipiélago (Meisel, 2003, pp.15-22). Además, cuenta con la presencia de personajes políticos de este mismo origen continental que gobiernan en las islas desde hace décadas (Charry, 2008, p.65).

Se emplearon las abreviaturas *dialectales* cuando el término se encuentra en los territorios de dos o más subdialectos, sea por una presencia mayoritaria en sus departamentos constituyentes (*e. g.* una forma léxica que esté en Bolívar, Atlántico, Córdoba y Cesar, pero no en La Guajira) o en todos ellos (*e. g.* un término común en Nariño y Putumayo, por lo tanto, se trata del dialecto Andino colombiano).

En cuanto a los *superdialectos*, el único que se encuentra exclusivamente en Colombia es el neogranadino (Ruiz, 2020), que puede representarse en colombianismos de gran extensión territorial que no se encuentran ni en el Caribe ni en el suroccidente nacional. Los otros superdialectos son de ámbito transnacional: el antillano o caribeño se vincula con Venezuela, Panamá y las Antillas Mayores, mientras que el andino, con Ecuador y Perú, dado que el GastroDiCol se concentra solo en las variedades dialectales del español de Colombia estos superdialectos no se implementaron. Por último, si un término es de alcance completamente nacional, se marcó con la abreviatura *Col.*

5.1.7. Abreviaturas y símbolos

Las abreviaturas son reducciones del cuerpo gráfico de determinadas palabras (Martínez de Sousa, 1995), de las que resultan grafías acordadas para marcar diferente información, sea gramatical, etimológica, dialectal, sinonímica o referente a las fuentes de las que se extrajo ciertos datos, por ejemplo, el *Corpus de referencia del español actual* (CREA).



En este apartado se ilustran los códigos convenidos para el tratamiento de la información expuesta. Para las abreviaturas, se definió utilizar hasta las 5 primeras letras de la palabra. En el caso de las gramaticales, se utilizaron hasta tres letras. Para las unidades fraseológicas se implementó una abreviatura para las colocaciones (c.) y otra para las locuciones (loc.). En función de las etimológicas, las abreviaturas se usaron para indicar la lengua de la que proviene la forma léxica. Las de carácter diatópico se organizaron en tablas diferenciadas para facilitar la interpretación de la información dialectal (Díez, 2023), en ellas se implementó una mayúscula inicial.

Para referenciar la fuente de los ejemplos de uso, se clasificó entre *texto*, *corpus* o *web*, dependiendo del medio de extracción. Si su fuente corresponde a un artículo académico, una obra literaria o un libro digital, se le asigna la marca *texto*, si proviene de una publicación periodística o una página de internet, se marca como *web*, si el ejemplo proviene de alguno de los corpus de la RAE, se le asigna *corpus*. Las marcas se acompañan de una numeración que corresponde a su orden de aparición en el diccionario.

5.1.8. Criterios ortotipográficos

Para el artículo se tomó la forma de un párrafo *ordinario* (Martínez de Sousa, 2009), lo cual refiere a la entrada con una sangría antecediendo al significante. Todo el texto de la entrada se presentó en la misma fuente (Times New Roman) y con un interlineado de 1,15. El lema se presenta en minúscula, negrita y tamaño 16 para facilitar la comprensión del usuario. A continuación, se presenta la información etimológica dentro de un paréntesis, en tamaño 13, sin negrita, con la abreviatura de la lengua de origen, seguida de la forma léxica en cursiva. En sucesión, se encuentra la información gramatical abreviada y en minúscula, después las abreviaturas dialectales en cursiva y la definición en tamaño 14. Posterior a la definición, se localiza el ejemplo de uso en cursiva y tamaño 12, acompañado de la fuente en mayúscula, entre paréntesis y en tamaño 8, y una numeración correspondiente a la fuente. Para finalizar, las variantes léxicas se presentan después del símbolo expuesto para esta función (■) y en negrita. Para ilustrar lo anterior, se presenta una de las entradas del *Ejemplario*.



arracacha (Del quech. *raqacha*) s. f. *Neog.Ori, Nar.* **1** Tubérculo de los Andes que se consume con frecuencia cocido, de cáscara entre marrón y morada, cuyo interior almidonado es generalmente blanco, amarillo o púrpura. *Uno de los dulces más famosos que se pueden probar aquí es el arequipe de arracacha.* (WEB_1) ■ **apio.** **2** *Arracacia xanthorrhiza.* Planta de la familia de las umbelíferas proveniente de América, de tallos tubulares que pueden alcanzar 1 m de altura y flores arracimadas amarillas o púrpuras dependiendo de la variedad comestible. *La arracacha es una planta de origen muy antiguo, su cultivo podría preceder al de otras plantas andinas.* (TEXTO_13) ■ **apio.**

Entrada 1. *arracacha*. Tomada del *Ejemplario* (Díez, 2023)

5.2. Microestructura

La microestructura es el conjunto de disposiciones de información que conforma el artículo lexicográfico. En este apartado se presentan las decisiones que se tomaron frente a la etimología, los valores gramaticales, las definiciones y contornos, la información diatópica, las variantes léxicas y los ejemplos de uso, los cuales son tratamientos particulares de cada entrada. A continuación, se presenta la organización general del artículo lexicográfico.

lema (tb. variante ortográfica) (información *etimológica*) + marca gramatical. + *Marca dialectal.* + **1** + Definición. + *Ejemplo de uso.* + (FUENTE_#) + ■ + **variantes sinónimas.** + **2** + Definición. + *Ejemplo de uso.* + (FUENTE_#) + ■ + **variantes sinónimas.**

Figura 2. Organización general de un artículo lexicográfico en GastroDiCol

5.2.1. Información gramatical y clase léxica

La marcación gramatical se sitúa justo después de la información de clase léxica con las abreviaturas presentadas en el *Ejemplario* (Díez, 2023). Se realizaron especificaciones de número y género. Cuando todas las acepciones muestran la misma categoría gramatical, se especifica esta información precediendo a las definiciones. Para los casos en que las acepciones de un lema exhibieron diferentes categorías, se ubicó, dentro de cada acepción, la información gramatical de cada una, ubicándose después de la numeración, como en el caso de la entrada *apio, pia*, en donde *apio* representa la forma de llamar al tubérculo y *apia*, la forma de nombrar a la planta que produce este tubérculo.

Las clases léxicas establecidas siguen las abreviaturas: adjetivo (adj.), sustantivo (s.) y verbo (v.). Se ubican después de la etimología y antes de las marcas diatópicas. Para las entradas que contienen diferentes clases léxicas en sus acepciones, se resolvió ubicar el valor de clase léxica seguido del número de la acepción. A continuación, se presenta una muestra

del *Ejemplario* (Díez, 2023), donde las dos primeras acepciones son de sustantivo y la tercera, es adjetival.

arracachero, ra (Del quech. *raqacha* y esp. *-ero*) s. m. y f. *Ant., Boy., Nar., Tol.*
1 Persona que cultiva arracacha. *Los lugareños se autodenominan arracacheros por el sólo hecho de pertenecer a la localidad que más cultiva el tubérculo en el país.* (TEXTO_14) **2** Persona que se alimenta de arracacha. *Arracachero [...] este apodo se debe, tal vez, a que allí se cultiva y, por lo tanto, se consume mucho la arracacha.* (TEXTO_15) **3** adj. Relativo a la arracacha. *La presente investigación analiza las condiciones de competitividad del sector arracachero en el municipio de Boyacá.* (TEXTO_16).

Entrada 2. *arracachero*, tomada del *Ejemplario* (Díez, 2023)

5.2.2. Información etimológica

La información etimológica aparece después del lema entre paréntesis, precedido por la partícula *Del*, seguida de la abreviación referente a la lengua de la que proviene el término y la forma léxica escrita como en la lengua de proveniencia.

Investigando el léxico expuesto en el *Ejemplario*, se encontraron indigenismos (4 formas del taíno, 2 formas del tupí-guaraní, 7 quechuismos y 4 muisquismos), como *yuca*, *tucupí*, *ulluco*, *cubio*, africanismos (2 formas del kikongo y 1 del fulani), como *mafafa*, *ñame*, formas del latín (e. g. *apio*), 1 del gallego (*fariña*) y 1 del francés (*carimañola*). Se detectaron situaciones en las que se combinaban 2 orígenes distintos: 1 entre el tupí-guaraní y el portugués, como *caguana*, otra entre el taíno y el español, como *enyucado*, 3 formas entre el quechua y el español, como *arracachero* y surgieron situaciones de origen indirecto entre el árabe, latín y, a su vez, el griego, como en *almidón*.

Como se informó en el apartado 4.1.6, cada lengua cuenta con su abreviatura, expuestas en el *Ejemplario* (Díez, 2023). Algunas etimologías utilizan la abreviatura *ant.* que indica que el término deriva de una forma antigua y *, que señala que la voz *posib.* (posiblemente) viene de una forma reconstruida. En la entrada anterior, se caracteriza el tratamiento de uno de los quechuismos hibridado con un sufijo del español, *arracachero, ra*.

5.2.3. Definiciones y contornos

Las definiciones del *Ejemplario* son lingüísticas, exponen con exactitud las caracterizaciones y diferenciaciones del lema. Se redactaron para facilitar la comprensión de



todo tipo de usuario. Para la redacción se tuvieron en cuenta las máximas lexicográficas de *equivalencia* (el significado debe contener solo su significante y viceversa), *sustitución* (el significado debe poder ocupar el lugar del lema en una oración sin que esto afecte su significado, exceptuando las definiciones que tengan contornos), *de identidad categorial* (la definición debe tener una equivalencia gramatical con el lema, por lo tanto, para definir un adjetivo se debe seleccionar un sintagma adjetival), *de análisis* (la definición representa un contenido semántico formado por una frase en la que cada aspecto manifiesta un componente de lo definido) y *de transparencia* (la definición se realiza en un lenguaje sencillo y comprensible) (Porto Dapena, 2014).

Para la redacción de definiciones complejas como las plantas (*e. g. ulluco*), se determinó implementar la taxonomía linneana para distinguirlas y, a su vez, diferenciar las variedades de tubérculos que provienen de ellas, ya que, entre los mapas del ALEC, se encuentran reunidas variedades diferenciadas en lo botánico, pero que, en los mapas, podrían interpretarse como variantes de un mismo significante, en el caso del mapa de *mafafa*, aparecen cormos tan diversos como *ñame*, *papachina*, *bore*, *rascadera*, entre otros.

Las definiciones se encuentran después de las marcas diatópicas cuando la entrada porta una única acepción. Cuando el artículo lexicográfico se compone de varias acepciones, se numeran las definiciones y se organizan ubicando primero las más representativas o las más generalizadas para el ámbito gastronómico (*e. g.* para el lema *apio*, se plantearon dos acepciones, la primera relacionada con el tubérculo que se consume y la segunda, como denominación de la planta. De estas, la más relevante a nivel gastronómico, en tanto es el ingrediente que se emplea para las diversas preparaciones, es la primera). Se incluyeron contornos gramaticales en las definiciones para las formas adjetivales (*e. g. dicho de, referido a*). Estos contornos refieren a las estructuras gramaticales que determinan el uso de la palabra en el enunciado.

5.2.4. Información diatópica

Las marcas diatópicas se presentan después de las abreviaturas gramaticales. Si la entrada tiene una única acepción, le sigue la marcación diatópica en cursiva y mayúscula



inicial. Si el artículo lexicográfico cuenta con varias acepciones y estas comparten la misma marcación dialectal, la abreviatura diatópica se mantiene antecediendo las acepciones. Sin embargo, si las acepciones no son de uso en el mismo territorio, cada una presentará su respectiva información después del número en negrilla que se utiliza para marcar las acepciones.

El orden de aparición de las abreviaturas se organizó de la siguiente manera: primero, superdialecto, luego, dialecto, después, subdialecto y, por último, departamento. Para los artículos que presentan varias marcas regionales, las abreviaturas se organizan en orden alfabético. En caso de que el lema sea de uso generalizado en toda Colombia, la entrada presenta la abreviatura *Col.*

5.2.5. Variantes ortográficas y sinónimos

Cuando dos formas léxicas tienen el mismo significado y pronunciación, pero presentan diferencias en su ortografía, se consideran variantes ortográficas. Entre estas, se elige como lema la que se usa con mayor frecuencia y las demás aparecen registradas entre paréntesis antecediendo por la abreviatura *tb.* (también). Por ejemplo, *cazabe* (*tb. casabe*), estas variantes no se presentan en artículos independientes. Se consideran variantes sinónimas aquellas voces que tienen diferente significante, pero el mismo significado. Se localizan al final de cada definición, después del ejemplo de uso, seguidas del cuadratín (■) y organizadas alfabéticamente. En el *Ejemplario*, la entrada en la que más se reportaron variantes sinónimas fue *bastimento*, donde se encontraron 8 formas: *atao*, *avío*, *biao*, *comiso*, *fiambre*, *gato*, *moga*, *zarapa*.

El ALEC fue la fuente mayoritaria para la recolección de voces. Al comienzo de la investigación, se creía que cada mapa reportaba las variantes sinónimas de un término específico y se esperaba tener que limitar la cantidad de variantes reportadas para cada entrada. No obstante, se observó que estas expresiones no necesariamente eran variantes sinónimas dialectales, sino que podían referenciar formas nominales de otras variedades del mismo tubérculo, cultivadas en diversas regiones de Colombia, o como sucedió con el caso de *mafafa*, en el cual se encontraron tubérculos diferenciados taxonómicamente,



agrupados en el mismo mapa, conocidos por algunos hablantes como *malanga*, la cual se descubrió que hacía referencia a un conjunto de raíces comestibles poco consumidas en las ciudades, diferenciadas de la *yuca* y la *papa*. Ello condujo a considerar que *mafafa* y *malanga* se definieran como hiperónimos de un conjunto de raíces tuberosas.

5.2.6. Ejemplos de uso

Con el fin de ampliar las definiciones y de adicionarles contextos de uso, y dado que el diccionario recoge voces de variedades dialectales del español, se buscaron y se seleccionaron ejemplos de uso que reflejaran el contenido semasiológico de cada acepción, prestando atención a que cada uno de ellos perteneciera a una fuente colombiana cuando la voz se reconoció como exclusiva del país (e. g. *cubio*), o se encontrara en una fuente foránea que refiriera a Colombia, esto, en vista de que algunas de las voces son, a su vez, americanismos que manifiestan diferentes usos y significados (e. g. *papachina*).

Se buscaron ejemplos que reflejaran los usos actuales, preferiblemente registrados en libros, revistas, prensa y obras de teatro. Para las formas que no se pudieron encontrar en aquellas fuentes, se acudió a artículos académicos y páginas web, en especial, periodísticas. Pese a ello, se presentó el caso excepcional de *aguanoso*, en el que fue imposible encontrar un ejemplo de uso adecuado y, por ello, se resolvió redactar el ejemplo y referenciarlo como *ad hoc*. Esta situación puede estar indicando que la forma adjetival ha caído en desuso. Los ejemplos se encuentran en cursiva, ubicados después de la definición, marcan entre paréntesis la fuente de la que se extrajo, implementando las abreviaturas expuestas. Tras lo anterior, van acompañadas de una numeración, a partir de la cual se puede encontrar la fuente en las referencias al final del *Ejemplario*.

6. Discusión

Esta investigación sugiere que, en el campo semántico de los tubérculos, las entradas referentes a denominaciones como *chugua*, *achín*, *oca*, *bore*, entre otras, constituyen diferentes tubérculos comestibles, que no se encuentran relacionados taxonómicamente en algunos diccionarios, lo cual ha dificultado la identificación de los alimentos y de las plantas.



Dada la gran variación de referentes que se presenta tanto en Colombia como en América, hay casos en los que una única forma nominal da cuenta de varios tubérculos diferenciados botánicamente.

Es menester realizar una investigación profunda, no solo lexicográfica, sino también interdisciplinaria (histórica, agronómica, gastronómica, antropológica y sociolingüística), en la cual se puedan diferenciar taxonómicamente las diferentes variedades de tubérculos y, posteriormente, asociarlas con las voces registradas, lo cual permitiría discernir en los mapas del ALEC cuáles son realmente las variantes sinonímicas de un tubérculo o si, como en algunas de las entradas que se definieron, se presenta la situación de una forma nominal que en el habla de diferentes regiones de Colombia hace alusión a varios tipos de tubérculo, como fue el caso de *mafafa* y *malanga*, formas que simbolizan un conjunto heterogéneo de tubérculos.

En el DiCol tampoco se anotó esta escisión terminológica, dado que este no cuenta con información taxonómica sobre las plantas. Y aunque en el NDA (Haensch *et al.* 1993) se proporcionan denominaciones botánicas, el fenómeno persiste, por ejemplo, en la entrada de *bore* donde aparece clasificado como *Colocasia esculenta*, una de las clasificaciones más recurrentes para el conjunto de tubérculos llamados *mafafa* o *malanga*. La situación anterior puso en manifiesto la importancia de proporcionar los reportes taxonómicos en las entradas relativas a las plantas que producen raíces tuberosas.

En el trabajo realizado por Montes *et al.* (1986), se advierte que, aunque para el *Glosario del ALEC* se incorporaron sentidos (acepciones), se deben hacer estudios más profundos al respecto, de esta forma los términos extraídos del Atlas, que representan diferentes tipos de *papa*, *yuca* o *ñame*, en el *Glosario* son definidos como “variedad de” y no como una variante sinonímica para nombrar el mismo tubérculo, como podría haberse interpretado en los mapas. A continuación, se presenta el mapa de *mafafa*, donde se puede observar lo descrito.



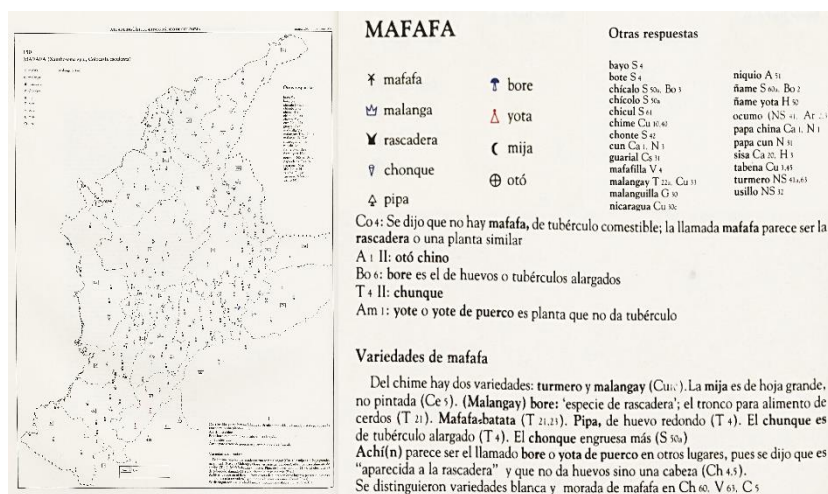


Figura 3. ALEC, tomo I, mapa 150, *mafafa*. Tomado de ICC (1981-1983)

Respecto a las formas verbales, aunque en la recolección del léxico inicial se identificaron expresiones muy específicas para hablar de métodos de cocina realizados con tubérculos, como, por ejemplo, *chalequear*, utilizada para hablar de la acción de quitarle la cáscara a las papas cuando ya están cocinadas, u *ojiar*, que refiere al proceso de quitarle las yemas u *ojos* a las papas, queda mucha terminología por investigar e incorporar, dado que los tubérculos han sido, desde épocas prehispánicas, la base de la alimentación de variadas comunidades indígenas que están en contacto con los hablantes del territorio que menos se pudo documentar en el ALEC, a causa de que la condición para ir a grabar estaba centrada en que fueran locaciones que llevaran presencia de población hispanohablante permanente, al menos, desde finales del periodo colonial, lo cual no corresponde a la situación de la Amazonía (Rodríguez, 2016, c. p.).

Por más que para la presente investigación se hayan seleccionado y definido algunos términos amazónicos, se encontraron abundantes formas léxicas para hablar de determinados métodos y utensilios usados en esta región, por ejemplo, en la preparación de la *caguana* o la *fariña*, lo cual apoya lo expuesto en el párrafo anterior, véase la tabla 1.

En cuanto al léxico reportado en el mapa 147 del ALEC “YUCA VIDRIOSAS, yuca que no se ablanda al cocinarla”, el cual corresponde a adjetivos referentes a la *yuca [mala]* (tal y como se referencian en el *Glosario*), se considera que sería de suma importancia hacer encuestas en todo el territorio para registrar la percepción que tienen los hablantes de cada

uno de los términos. Con base en consultas previas informales que se hicieron a especialistas de la gastronomía, hubo diferencias semánticas entre las expresiones, de las que se pueden inferir que refieren a varias caracterizaciones, tales como: cuando tiene hebras gruesas (posib. *paluda*), cuando se cuece y no ablanda (posib. *rucha*, *vidriosa*), cuando desarrolla un olor relacionado con la descomposición (posib. *pasada*, *cochillosa*), cuando está seca (posib. *coca*), cuando su textura cambia por un exceso de agua (posib. *aguanosa*, *aguachina*), entre otros significados que quedan pendientes por revisar.

6. Conclusiones y perspectivas de investigación

Una de las mayores ventajas que proporcionó la aplicación de la planta lexicográfica expuesta ha sido establecer una conexión taxonómica entre los principales tubérculos y las plantas que los producen. Del mismo modo, esclarecer la información etimológica sobre las unidades léxicas de las variedades dialectales del español colombiano es un gran avance que hasta ahora no se ha reportado en ningún diccionario basado en el ALEC y que proporcionaría la posibilidad de hacer estudios de diversa índole. La actualización de la información dialectal muestra un gran potencial para el campo semántico de los tubérculos y de la gastronomía, dado que Colombia comparte un conjunto de tubérculos con los países fronterizos, con los que sería significativo hacer estudios léxicos comparativos analizados según los continuos dialectales expuestos en los superdialectos transnacionales como el *Andino* o el *Antillano/Caribeño* (Ruiz 2020). Otra de las bondades de la planta lexicográfica yace en la redacción de acepciones de forma contrastiva, apelando a datos no exclusivamente procedentes de acervos lexicográficos, al igual que en los ejemplos de uso, que se seleccionaron para ilustrar el contenido semántico de los lemas. La planta se concibió con el rigor que supone aplicar los principios metalexográficos para la elaboración de diccionarios, lo cual ha sido beneficioso.

Esta investigación permite evidenciar que, en materia de alimentación, existen muchas más variantes léxicas por investigar, seleccionar, definir e incorporar al GastroDiCol. Por ejemplo, utensilios como *budare*, que se usa para asar granos, arepas o cazabe, adjetivos para describir una yuca mala, como *güinche*, preparaciones como *gapingacho*, actividades como *sacanza*, que refiere al momento de recolectar papas, entre otros, que se encuentran en



el campo semántico de los tubérculos. Además, el *Ejemplario* muestra el potencial que este estudio podría tener en otros campos semánticos como el de las frutas o el de los peces.

Aunque el ALEC entraña un acervo lexicográfico con un gran potencial para un sinnúmero de investigaciones, es importante estudiar fuentes adicionales a las seleccionadas para este estudio, en especial, atlas lingüísticos departamentales, que nos permitan recoger equilibradamente las voces de todo el territorio colombiano.

Si bien, para efectos del *Ejemplario*, se propuso un medio impreso, no se descartó la posibilidad de llevar el GastroDiCol al ámbito digital, dado que este medio permite el registro y la asociación de gran cantidad de información a las entradas y facilita la búsqueda de datos léxicos en un contexto actual y globalizado. Para ello, se está evaluando la posibilidad de integrarlo a la plataforma del *Corpus Lingüístico del Instituto Caro y Cuervo (CLICC)* (ICC, 2017-2023).



Referencias

- Academia Iberoamericana de Gastronomía (2018). *Diccionario de gastronomía.com*.
<https://diccionariodegastronomia.com/>
- Academia Mexicana de la Lengua (s. f). *Corpus Diacrónico y Diatópico del Español de América (CORDIAM)*. www.cordiam.org
- Academia Nacional de Letras de Uruguay (2011). *Diccionario del Español del Uruguay*. Ediciones de la Banda Oriental.
- Ahumada, I. (2006). *Diccionario bibliográfico de la metalexigrafía del español (años 2006-2010)*. Universidad de Jaén.
- Anders, V. et al. (2001-2023). *Diccionario etimológico castellano en línea (DECEL)*.
<https://etimologias.dechile.net/>
- Asociación de Academias de la Lengua Española-ASALE (2019). *Diccionario de Americanismos* [versión digital]. <https://www.asale.org/damer/>
- Camacho, A., Palacio, Y., García, E., Hernández, L., Triana, A. y Linares, K. (2018). *Diccionario geolectal de Cuba*. Aspectos de la planta lexicográfica. *Textos en Proceso*, 4(1), 93-122.
- Charry, C. (2008). Movilización social e identidad nacional en el Caribe insular colombiano. Una historia social contada desde el diario de campo. *Historia crítica*, 35, 58-81.
- Cifuentes, L y Bernal, J. (2019). *Diccionario del atlas lingüístico-etnográfico de Colombia*, DiALEC, Primera Fase: Planta lexicográfica. *Language Design: Journal of Theoretical and Experimental Linguistics*, 21, 107-125.
- Cifuentes, L. (2018). *Diccionario del atlas lingüístico-etnográfico de Colombia*, DiALEC, *Primera Fase: Planta lexicográfica* [Tesis de maestría, Instituto Caro y Cuervo].
<http://bibliotecadigital.caroycuervo.gov.co/1440/1/2019-1022366156.pdf>
- Ciro, L. (2023). Tratamiento lexicográfico de zoónimos y fitónimos en diccionarios de colombianismos. *Philologica Canariensis*, 29, 75-96.
- Corominas, J. (2008). *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*. Gredos.
- Cuéllar, F. (2013). *Diccionario etimológico de la gastronomía*. Horus.



- Díez, S. (2023). *Ejemplario del campo semántico de los tubérculos del Diccionario gastronómico del español de Colombia (GastroDiCol)*. Instituto Caro y Cuervo.
- Flavigny, L. et al. (2008). *Larousse gastronomique en español*. Éditions Larousse.
- Fuertes, P. y Tarp, S. (2008). La teoría Funcional de la Lexicografía y sus consecuencias para los diccionarios de economía del español. *Revista de Lexicografía*, 14, 75-95
- García de la Concha, V. (2010). Presentación. En Asociación de Academias de la Lengua Española-ASALE, *Diccionario de americanismos* [versión impresa] (pp. IX-X). Santillana.
- Glare, P. (ed.) (1968). *Oxford Latin Dictionary*. At the Clarendon Press. <https://n9.cl/jvdpr>
- Haensch G. y Werner, R. (dirs.) (1993). *Nuevo Diccionario de americanismos*. Instituto Caro y Cuervo.
- Haensch, G. y Werner, R. (1978) *Un nuevo Diccionario de americanismos: proyecto de la universidad de Augsburgo*. *Thesaurus*, 33(1), 1-40.
- Henríquez, C. (2023). *Lanzamiento del libro "Léxico en la alimentación cotidiana"*. Edición 35 de la Feria Internacional del Libro de Bogotá. Corferias.
- Instituto Caro y Cuervo-ICC (2017-2023). *Corpus Lingüísticos del Instituto Caro y Cuervo (CLICC)* [versión digital] <https://clicc.caroycuervo.gov.co/listado-corpus>
- Instituto Caro y Cuervo-ICC. (1981-1983). *Atlas Lingüístico-etnográfico de Colombia* [versión impresa. 6 tomos]. Instituto Caro y Cuervo.
- Instituto Caro y Cuervo-ICC. (2018). *Diccionario de colombianismos (DiCol)*. Instituto Caro y Cuervo.
- Martínez de Sousa, J. (1995). *Diccionario de lexicografía práctica*. Bibliograf.
- Martínez de Sousa, J. (2009). *Manual básico de lexicografía*. Trea, S. L.
- Medina, A., (2003). *Lexicografía española*. Ariel.
- Meisel, A. (2003). *La continentalización de la Isla de San Andrés: Panyas, raizales y turismo, 1953-2003*. Banco de la República.
- Montes, J. (1963). Algunas fitonimias colombianas. *Thesaurus*, 18(1), 163–186.
- Montes, J. (1982). *El español de Colombia: Propuesta de clasificación dialectal*. *Thesaurus*, 37(1), 23-92.



- Montes, J., Figueroa, J., Mora, S., Lozano, M., Ramírez, R., Espejo, M. y Duarte, G. (1986). *Glosario lexicográfico del Atlas lingüístico-etnográfico de Colombia*. Instituto Caro y Cuervo.
- Mora, M., Lozano, R., Ramírez, C., Espejo, M. y Duarte, G. (2004). *Caracterización léxica de los dialectos del español de Colombia según el ALEC*. Imprenta patriótica del Instituto Caro y Cuervo
- Moreno, J., Cerón, M. y Valbuena, R. (2009). *Papas Nativas Colombianas*. Corpoica y Fontagro.
- Nerbonne, J., Wieling, M., Kleiweg, P., Leinonen, T., Çöltekin, Ç., Gooskens, C., y Colen, R. (2018). *Gabmap - A Web Application for Dialectology* [Programa]. Universidad de Groningen. <https://gabmap.nl/>
- Patiño, V. (1963). *Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinoccial 2: plantas alimenticias*. Imprenta Departamental de Cali.
- Porto Dapena, J. (2002). *Manual de técnica lexicográfica*. Arco Libros.
- Porto Dapena, J. (2014). *La definición lexicográfica*. Arco libros
- Real Academia Española (2019c). *Corpus del español del siglo XXI (CORPES)* [versión digital] <https://www.rae.es/banco-de-datos/corpes-xxi>
- Real Academia Española-RAE (2010). *Ortografía de la lengua española*. Espasa Libros, S.L.U.
- Real Academia Española-RAE (2013). *Corpus del Nuevo Diccionario Histórico del Español (CNDHE)*. <https://apps.rae.es/CNDHE/view/inicioExterno.view>
- Real Academia Española-RAE (2019a). *Corpus Diacrónico del Español (CORDE)* [versión digital]. <https://www.rae.es/banco-de-datos/corde>
- Real Academia Española-RAE (2019b) *Corpus de referencia del español actual (CREA)* [versión digital]. <https://www.rae.es/banco-de-datos/crea>
- Real Academia Española-RAE (2023). *Diccionario de la lengua española (DLE)* [versión virtual]. <https://dle.rae.es/>
- Red Larousse (2023). *Larousse cocina. Diccionario gastronómico online*. Larousse. <https://laroussecocina.mx/diccionarios/>
- Red SciELO (1998-2023). *Scientific Electronic Library Online (SciELO)*. www.scielo.org



- Rodríguez, M. (1964). Léxico de la alimentación popular en algunas regiones de Colombia. *Thesaurus*, 19(1), 43-98.
- Rodríguez, M. (2016). *I Jornadas Internacionales de Investigación Lingüística "José Joaquín Montes Giraldo"*. Instituto Caro y Cuervo.
- Ruiz, N. (2020). El español de Colombia. Nueva propuesta de división dialectal. *Lenguaje*, 48(2), 160–195.
- Sampieri, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación*. McGrawHill Education.
- Villarroel, Y. (2017). La gastronomía: herramienta de la diplomacia cultural en las Relaciones Internacionales. *Conjuntura Austral*, 8 (43), 39-52.

