

Mixología: un viaje léxico-semiótico de los cocteles

Oscar Elías Blanco Correa

✉ oscar.blanco@uautonoma.cl

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-9342-2741>

Universidad Autónoma de Chile-Sede Talca,
Chile

Es Doctor en Lingüística de la Universidad de Concepción. El Pregrado y Magíster los realizó en el Instituto Pedagógico de Caracas. En la actualidad es profesor del Departamento de Pedagogía en Lengua Castellana y Comunicación de la Universidad Autónoma de Chile. También ejerce como profesor de español como lengua extranjera de forma particular. En el plano investigativo dirige actualmente el proyecto El apodo en el léxico del español de Venezuela: Una visión desde la lexicografía disponibilidad léxica y semiótica adscrito al IVILLAB.

Daniel Alejandro Figueroa

✉ daf127@pitt.edu

ORCID <https://orcid.org/0000-0003-4150-6481>

University of Pittsburgh,
Estados Unidos

Es Doctorante en gestión de investigación y desarrollo en etapa de tesis en la Universidad Central de Venezuela. Obtuvo la licenciatura en Gestión de la Hospitalidad (2014) y el Técnico Superior en Administración de Empresas Hoteleras de la Universidad Simón Bolívar (1993). Se formó en comida tradicional coreana de la Universidad de Woosong en Corea Del Sur. Es trilingüe. Habla, lee y escribe en español, portugués e inglés. El desarrollo de su carrera estuvo orientado a restaurantes y bares durante 14 años. Posteriormente, se desempeñó como profesor en la Universidad Simón Bolívar. Actualmente trabaja como Animal Care Technician en la Universidad de Pittsburgh, USA y está interesado en desarrollar investigaciones en el área de mixología.

RESUMEN

El léxico que posee un grupo de hablantes les permite comunicarse, relacionarse y establecer vínculos que van desde lo afectivo hasta lo profesional, a través de un proceso dinámico en el que se emplean las lexías para representar su día a día. Estas perspectivas han motivado la investigación “Mixología: un viaje léxico-semiótico de los cocteles”. Este estudio exploratorio-descriptivo ha tenido como objetivo describir las unidades léxicas que se emplean en mixología en el contexto de los bares y restaurantes y que han permitido la confección de un inventario de palabras usadas por los expertos de esta área. En la investigación se ha empleado una encuesta en formato online dividida en dos partes. La primera ha contemplado los datos demográficos y la segunda los datos léxicos con tres preguntas abiertas. A través de la encuesta se ha podido saber que los sujetos participantes, 19 en total, se encuentran distribuidos en diez países diferentes. Los métodos de análisis utilizados han sido los presupuestos semióticos, el análisis sémico, la estructuración de



repertorios lexicográficos y la contrastividad procedentes de la lexicografía. Las conclusiones han reflejado que las lexías describen y dan cuenta del quehacer y proceder mixológico se agrupan en tres bloques: *disciplina*, *arte* y *método*. Esto sugiere que la mixología de acuerdo con las unidades léxicas empleadas es concebida como un área o estudio que otorga carácter científico y que supone rigurosidad. Una prueba de ello es la confección de un inventario de palabras bajo los preceptos lexicográficos y semióticos.

Palabras clave: mixología, léxico-semiótico, lexicografía, inventario de palabras.

Recibido: 06/05/2024

Aceptado: 28/08/2024

Mixology: a lexical-semiotic journey of cocktails

ABSTRACT

The lexicon of a group of speakers serves as a fundamental tool for communication, fostering both personal and professional relationships. This dynamic process involves the use of lexical items to represent various aspects of daily life. These perspectives form the foundation of the research study titled *Mixology: A Lexical-Semiotic Journey of Cocktails*. This exploratory-descriptive research aims to analyze the lexical units employed in the field of mixology within the context of bars and restaurants, resulting in the creation of an inventory of terms used by experts in this domain. The study was conducted via an online survey, which was divided into two sections. The first section gathered demographic data, while the second section focused on lexical data, featuring three open-ended questions. The survey participants, a total of 19 individuals, represented ten different countries. The analysis methods applied included semiotic presuppositions, semic analysis, lexicographic repertoire structuring, and contrastive analysis from a lexicographical standpoint. The findings revealed that the lexical items describing and outlining mixological tasks and procedures could be grouped into three key areas: discipline, art, and method. This classification suggests that mixology, based on the lexical units used, is perceived as a scientific field characterized by precision and rigor. This is further evidenced by the creation of a structured inventory of terms under lexicographic and semiotic principles.

Keywords: mixology, lexico-semiotic, lexicography, word inventory.



Mixologie : un parcours lexico-sémiotique des cocktails**RÉSUMÉ**

Le lexique dont dispose un groupe de locuteurs leur permet de communiquer, de se mettre en relation et d'établir des liens allant de l'affectif au professionnel, à travers un processus dynamique dans lequel les lexies sont utilisées pour représenter leur vie quotidienne. Ces perspectives ont motivé la recherche « Mixologie : un parcours lexico-sémiotique des cocktails ». L'objectif de cette étude exploratoire-descriptive était de décrire les unités lexicales utilisées en mixologie dans le contexte des bars et des restaurants, ce qui a permis de dresser un inventaire des mots utilisés par les experts dans ce domaine. La recherche s'est appuyée sur une enquête en ligne divisée en deux parties. La première partie portait sur des données démographiques et la seconde sur des données lexicales avec trois questions ouvertes. L'enquête a révélé que les sujets participants, 19 au total, se trouvaient dans dix pays différents. Les méthodes d'analyse utilisées ont été les présupposés sémiotiques, l'analyse sémantique, la structuration des répertoires lexicographiques et la contrastivité de la lexicographie. Les conclusions ont montré que les lexies décrivent et rendent compte de la tâche et de la procédure mixologiques et qu'elles sont regroupées en trois blocs : la discipline, l'art et la méthode. Cela suggère que la mixologie, selon les unités lexicales utilisées, est conçue comme un domaine d'étude, ce qui lui confère un caractère scientifique et implique de la rigueur. La preuve en est l'établissement d'un inventaire de mots selon des préceptes lexicographiques et sémiotiques.

Mots-clés: mixologie, lexico-sémiotique, lexicographie, inventaire de mots.

Mixologia: un viaggio lessico-semiotico dei cocktail**RIASSUNTO**

Il lessico che un gruppo di parlanti possiede permette loro di comunicare, relazionarsi e stabilire legami che vanno dall'affettivo al professionale, attraverso un processo dinamico in cui il lessico viene utilizzato per rappresentare la loro vita quotidiana. Queste prospettive hanno motivato la ricerca "Mixologia: un viaggio lessico-semiotico dei cocktail". Questo studio esplorativo-descrittivo ha avuto lo scopo di descrivere le unità lessicali che vengono



utilizzate nella mixologia nel contesto dei bar e dei ristoranti e che hanno permesso la preparazione di un inventario delle parole utilizzate dagli esperti in questo settore. La ricerca si è avvalsa di un sondaggio online diviso in due parti. Il primo ha contemplato i dati demografici e il secondo i dati lessicali con tre domande aperte. Attraverso l'indagine è stato possibile sapere che i soggetti partecipanti, 19 in totale, sono distribuiti in dieci paesi diversi. I metodi dell'analisi utilizzati sono stati le assunzioni semiotiche, l'analisi semica, la strutturazione dei repertori lessicografici e la contrastività dalla lessicografia. Le conclusioni hanno riflettuto sul fatto che il lessico descrive e spiega che il lavoro e la procedura mixologica sono raggruppati in tre blocchi: disciplina, arte e metodo. Questo suggerisce che la mixologia, in base alle unità lessicali utilizzate, è concepita come un'area o uno studio che conferisce un carattere scientifico e che implica rigore. Ne è prova la preparazione di un inventario delle parole secondo i precetti lessicografici e semiotici.

Parole chiavi: mixologia, lessico-semiotica, lessicografia, Inventario delle parole.

Mistura: uma jornada de coquetéis léxico-semiótica

RESUMO

O léxico possuído por um grupo de falantes permite que eles se comuniquem, se relacionem e estabeleçam vínculos que vão do afetivo ao profissional, por meio de um processo dinâmico no qual as lexias são usadas para representar suas vidas diárias. Essas perspectivas motivaram a pesquisa “Mistura: uma jornada de coquetéis léxico-semiótica”. O objetivo desse estudo exploratório-descritivo foi descrever as unidades lexicais usadas em mistura no contexto de bares e restaurantes, o que possibilitou a elaboração de um inventário de palavras usadas por especialistas nesse campo. A pesquisa utilizou um questionário on-line dividido em duas partes. A primeira parte abordou dados demográficos e a segunda parte abordou dados lexicais com três perguntas abertas. A pesquisa revelou que os participantes, 19 no total, estavam localizados em dez países diferentes. Os métodos de análise utilizados foram os pressupostos semióticos, a análise sémica, a estruturação de repertórios lexicográficos e o contraste da lexicografia. As conclusões mostraram que as lexias descrevem e dão conta da tarefa e do procedimento de mistura e estão agrupados em três blocos: disciplina, arte e método. Isso sugere que a mistura, de acordo com as unidades lexicais utilizadas, é concebida



como una área ou estudo com caráter científico e natureza rigorosa. Prova disso é a compilação de um inventário de palavras sob preceitos lexicográficos e semióticos.

Palavras-chave: mistura, léxico-semiótica, lexicografia, inventário de palavras.



1.- Introducción

El inventario léxico que posee un grupo de hablantes le permite comunicarse, relacionarse y establecer vínculos que van desde lo afectivo hasta lo profesional. En ese sentido, se ha pensado que las unidades léxicas empleadas pueden concebirse como signos dinámicos que les permiten a los hablantes representar su día a día.

Esta concepción, las lexías como signos, se sustenta en la tesis semiótica propuesta por Peirce (1973) que sugiere una tríada (**representamen, objeto e interpretante**). En esta idea se ha apoyado Blanco Correa (2016 y 2023), para señalar el carácter semiótico del léxico en los procesos de nominación y en la verbalización de las emociones. Y aunque Colmenares del Valle (1989) no se ha basado en los presupuestos antes mencionados, también ha ahondado en el carácter semiótico del léxico.

Estas perspectivas han motivado el estudio de un tema poco examinado en las investigaciones sobre el léxico y en particular el subcampo léxico-gastronomía: la mixología. Con base en lo anterior, la presente investigación tiene como premisa el estudio del léxico empleado en la mixología en el contexto de los bares y restaurantes, con el propósito de establecer una aproximación al inventario de valores y recursos léxicos con los que cuenta este grupo de hablantes. Para su abordaje han surgido las siguientes interrogantes: ¿Cuáles son las unidades léxicas que emplean los mixólogos para definir su oficio? ¿Cuáles son las lexías usadas en esta práctica, así como las nominaciones de los tragos, bebidas y cocteles que se preparan?

Para responder estas preguntas, por un lado, se ha formulado el objetivo general, que consiste en describir las unidades léxicas de la mixología en el contexto de los bares y restaurantes y por el otro, se han planteado los objetivos específicos para la consecución del general que consisten en: a) identificar las lexías empleadas por los especialistas de esta área, b) determinar las unidades léxicas del quehacer artístico, disciplinar y de las nominaciones de cocteles y) estructurar lexicográficamente las unidades léxicas empleadas en mixología en el contexto de los bares y restaurantes.

Para la consecución de los objetivos propuestos, se han revisado, brevemente, las principales nociones teóricas de léxico, semiótica y signo, así como la concepción de mixología. Asimismo, se ha dispuesto un apartado metodológico que ha permitido explicar



la recopilación de los datos y los métodos de análisis empleados. Por último, se han contemplado la sección de análisis y discusión de los resultados, las conclusiones y las referencias.

2.- Nociones teóricas

2.1.- El léxico

El léxico se ha concebido tradicionalmente como el componente lingüístico más permeable, refractario, dinámico, cambiante y no finito de una lengua (Colmenares del Valle, 1996 y Morales Pettorino et al., 2016). En este mismo orden de ideas, Rorty (1967) y Battaner Arias y López Ferrero (2019) han aseverado que el léxico se presenta como una caja de herramientas o instrumentos, a saber, las unidades léxicas que le permiten a un grupo de hablantes pensar y comunicarse.

A las propuestas antes señaladas, cabe añadir las propuestas de Pérez (2000) quien sugiere que léxico evidencia los valores, formas de mirar y sentir de un grupo de hablantes y Otaola Olano (2004) afirma “los recursos con los que cuenta un grupo de hablantes” (p. 28). Otra visión que es importante señalar es el léxico como el reflejo de las costumbres e historia de un grupo de hablantes. Así, este se constituye en un símbolo social (Lara 1997 y 2006), y al mismo tiempo, en un signo semiótico (Blanco, 2016 y 2023) que muestra las representaciones que una comunidad de hablantes hace de sí misma y de aquello que le rodea.

Esta síntesis teórica evidencia las visiones que se han hecho sobre el léxico y al mismo tiempo muestra la importancia que reviste su estudio ya sea para describir los procesos comunicativos o bien para mostrar los modos en que un grupo de hablantes se relaciona, actúa y concibe su mundo profesional, por ejemplo, los mixólogos. Ahora bien, se ha indicado que el léxico se presenta como un signo semiótico. Para entender esta concepción, se ha dispuesto en las siguientes líneas un breve repaso sobre los fundamentos más importantes de este último elemento.



2.2.- Signo y semiótica

Han sido diversos los estudios y discusiones en torno al signo. No es el objetivo de este trabajo abordar las discusiones, ni todas las apreciaciones esbozadas, solo se han expuesto aquellos que contribuyan con los objetivos de la investigación. En ese sentido, se han tomado las posturas esgrimidas por Peirce (1973), Eco (2006), Guiraud (2006), Vetrov (s.f.) y Granados (2011), quienes han denominado la situación sígnica como el complejo proceso de asociación de una imagen mental y evocación de un objeto. En dicho proceso, el signo se constituye en una entidad que se encuentra presente en los procesos comunicativos.

Específicamente, Guiraud (2006) ha indicado que el signo es una imagen mental que evoca a un objeto. Por su parte, Vetrov (s.f.) refrenda esta idea al indicar que el signo señala a otra entidad y lo remite a su vez a un organismo. Esto supone, según Eco (2006), que el signo se constituye en una entidad que se encuentra en la interacción de los procesos comunicativos.

Así, el signo remite y sus elementos constitutivos ocupan el lugar de los objetos y los hechos aludidos. Con ello crea otros significados. Esta noción tiene su base en la postura de Peirce (1973), quien ha concebido el signo como una tríada: **representamen, objeto e interpretante**. El primero se refiere al elemento inicial, “la cosa” de donde se parte e inicia la semiosis. El segundo es lo que se conoce como el fundamento o bien el depositario que sustituye el representamen. Y el tercero es el resultado de esa relación y asociación, es decir, el o los muchos significados que se adquiere.

Blanco Correa (2016) ha sintetizado este proceso al indicar que el signo se inicia desde un referente que se asocia con otro elemento. En dicha asociación concurre la experiencia y el conocimiento del agente que lo realiza y esta operación origina un nuevo concepto o una nueva situación con otro significado.

Una muestra de este proceso sígnico se puede observar con la lexía ‘hallaca’ empleada por los hablantes del subsistema lingüístico venezolano. Para comprender la relación sígnica, se ha considerado revisar la definición que se encuentra en dos repertorios lexicográficos: el *Diccionario de la lengua española* (2024) y el *Diccionario visual del español de Venezuela* (2024).



Cuadro 1

Definiciones de la lexía ‘hallaca’

Diccionario de la lengua española	f. ven. Pastel de harina de maíz, relleno de un guiso elaborado con pescado o varias clases de carne en trozos pequeños, y otros ingredientes, que, envueltos en hojas de plátano o cambur se hace especialmente por Navidad.
Diccionario visual del español de Venezuela	f. Comida tradicional navideña que consiste en un pastel elaborado con masa de maíz, rellena con guiso de varias carnes y otros ingredientes que se cocina envuelta en hojas de plátano.

Entre los rasgos sémicos coincidentes en las definiciones se encuentran: +maíz, +guiso, +hojas de plátano, +navidad, +tradicional. De dichos rasgos se han tomado los semas +navidad, +tradición, debido al carácter comportamental transmitido de generación en generación. La reconstrucción semiótica a partir de estos elementos puede ser que la hallaca es un plato tradicional venezolano que tiene su principal espacio en la época navideña. En ese sentido, se puede pensar que el signo léxico ‘hallaca’ se emplearía no solo para dar cuenta de una preparación gastronómica, sino de los valores, creencias y emociones que un grupo de hablantes ha depositado en esta lexía.

Lo anterior supone que la lexía ‘hallaca’ se encuentra relacionada con la navidad, cuya época para los venezolanos resulta importante, significativa e incluso familiar. Esta interpretación queda constatada con las aseveraciones de Scannone (2021) “Ante una hallaca sentimos estar paladeando a Venezuela. Nos transmite identidad colectiva, sin que claudiquemos de nuestra identidad personal y familiar, bien expresada en la frase: “la mejor hallaca es la de mi mamá, identificándose aún en la diversidad”.

El anterior ejercicio de interpretación es una muestra de cómo el léxico también puede considerarse una entidad semiótica, debido a que las unidades léxicas que lo componen no solo se emplean para decir o señalar una situación, también, se utilizan para referir y asociar hechos de acuerdo con las creencias, emociones o bien nominar o representar un momento o época determinada con el nombre de un plato o bebida, en otras palabras, la lexía se constituye en un signo que evidencia la tríada antes mencionada.



Es importante indicar que estos aspectos se ampliarán y profundizarán en el apartado metodológico, debido a que se constituyen en uno de los métodos de análisis sobre las unidades léxicas empleadas en la mixología. Los aspectos teóricos de esta última se ahondan en el siguiente apartado.

2.3.- Mixología

La gastronomía también se ha entendido desde una postura semiótica, debido a que es un lenguaje que va más allá de un mensaje audiovisual. Una muestra de ello lo expresa Karpova (2019), quien ha indicado que el ámbito gastronómico se ha popularizado debido al significado simbólico y poder semiótico que poseen las comidas, por su papel predominante en todos los órdenes de la existencia humana.

Sobre este punto, Counihan y Esterik (1997) han afirmado que "lo afecta todo y puede marcar hasta diferencias sociales, límites, vínculos y contradicciones". Para otros autores como Adler (2013), Franco (2004) y Bahls, Wendhausen y da Silva (2019), la evolución del ser humano es directamente proporcional con sus hábitos alimenticios, lo que ha llevado a la expresión de conceptos que de igual manera evoluciona con esos hábitos.

Lo dicho anteriormente también se aplica a las bebidas, consideradas como una necesidad del ser humano y con el tiempo adquirieron significados culturales que se transmitieron entre las diferentes generaciones de los distintos pueblos y civilizaciones. Debido a esto, las bebidas se han transformado en una compleja estructura socioeconómica, que define regiones y países. Un ejemplo son las bebidas alcohólicas como vino, cerveza, whisky, ron, vodka, etc. y las no alcohólicas tales como chicha, guarapo, infusión de té o manzanilla, café, entre otras.

La importancia de las bebidas ha propiciado que con el transcurrir de los años se hayan creado oficios y profesiones. Los maestros en bebidas, los sommeliers, los baristas, los bartenders y los mixólogos son una muestra de ello. Ese imparable crecimiento y tecnificación ha llevado a la creación de espacios en donde las bebidas han adquirido un valor y un símbolo de expresión y socialización.

Producto de estos elementos y factores descritos se ha desarrollado vertiginosamente en los últimos años un área que atiende la creación de tragos, cocteles y bebidas en general:



la "mixología". Esta es definida por el *Oxford English Dictionary*, (s.f.) como "el arte o habilidad de preparar bebidas mixtas" [traducido del inglés]. Esta definición muestra tres aspectos claves: ciencia, disciplina o arte y que se ahondará a lo largo de este estudio.

2.3.1 Mixología: entre ciencia, disciplina o arte

La consideración de la mixología como una ciencia es un tema debatido y puede depender de cómo se defina. Según Arnold (2018), esta ha evolucionado hacia una disciplina más científica. Así los mixólogos, entendidos como los especialistas o profesionales que hacen la mixología, estudian la química de los ingredientes, sus reacciones y las técnicas de preparación para crear experiencias sensoriales únicas.

En las últimas décadas ha habido un creciente reconocimiento de la mixología como una disciplina que involucra aspectos científicos. Smith (2016) afirma que es una disciplina que se ha mantenido en constante evolución, producto del desarrollo de las habilidades, de las técnicas de preparación, del conocimiento profundo de los ingredientes existentes e incorporación de nuevos para crear bebidas innovadoras y de mayores estándares de calidad.

Otras consideraciones han optado por señalar que la mixología, en su sentido más amplio, se refiere al arte y la práctica de crear y preparar bebidas alcohólicas, especialmente cocteles. Esta visión ha sido refrendada por Simonson (2019) quien ha indicado que es un arte donde la creatividad, el estilo y la expresión a través del uso de ingredientes y técnicas innovadoras, crean experiencias sensoriales únicas y emocionantes.

Cabe destacar que la mixología moderna implica un profundo conocimiento de los ingredientes, las propiedades químicas y físicas, así como las técnicas de preparación y mezcla. Los mixólogos pueden estudiar aspectos como la química de los sabores, la física detrás de la mezcla y la reacción de los ingredientes entre sí. Además, la investigación y experimentación constantes son parte integral de la evolución de la mixología para la búsqueda de nuevas combinaciones de ingredientes y métodos de preparación.

En este sentido, se podría afirmar que la mixología comparte ciertos aspectos con las ciencias, como la química y la física y que los mixólogos aplican principios científicos en su trabajo. Sin embargo, se podría considerar que la mixología no cumple con todos los criterios



estrictos para ser clasificada como una ciencia en el sentido académico tradicional. En síntesis, aunque la mixología no siempre se considera una ciencia en el sentido convencional, sí involucra aspectos científicos en su práctica y en el uso de los ingredientes, herramientas y técnicas.

2.3.2.- Ingredientes, herramientas y técnicas fundamentales en la mixología

La mixología implica un entendimiento profundo de una variedad de ingredientes, herramientas y técnicas que se utilizan en la preparación de cocteles. Se puede decir que estos elementos se constituyen en el núcleo fundamental de esta área y con los que debe trabajar todo aquel que se dedique a la preparación de cocteles o bebidas. A continuación, se describen brevemente los elementos fundamentales, sin menoscabo de todos los demás.

En referencia a los ingredientes, es necesario entender que cada uno de ellos es parte de una configuración general, denominada coctel y esa estructuración puede definir su nombre, clasificación y experiencia sensorial. Esos ingredientes son los siguientes:

- a) Los aguardientes: constituyen la base de la mayoría de los cocteles y se clasifican en diferentes categorías según la materia prima, el país de origen, entre otros: vodka, ginebra, ron, whisky, tequila, etc. Cada aguardiente tiene sus características de sabor y aroma que afectan al perfil de sabor del cóctel final (Regan, 2003).
- b) Los licores: son bebidas de menor contenido alcohólico y pueden ser preparados a base de infusiones o aromatizaciones con hierbas, especias, frutas u otros sabores, son conocidos como los modificadores. Una muestra de ellos son el vermut, el licor de naranja triple sec y el Campari. Estos añaden complejidad y profundidad de sabor a los cocteles (Morgenthaler, 2014).
- c) Los ingredientes no alcohólicos: son vistos como los complementos de los licores. Estos agregan cuerpo, sabores, dulzura, acidez o amargura al cóctel. Incluyen jugos de frutas frescas, jarabes simples, amargos, refrescos y hierbas frescas. Estos ingredientes son esenciales para equilibrar el perfil de sabor del cóctel (Simonson, 2014).



En cuanto a las herramientas fundamentales empleadas en mixología, se encuentran los utensilios en los cuales se llevan a cabo las mezclas de unificación. De acuerdo con las características de los ingredientes y el enfriamiento estos son: a) las **cocteleras, los vasos mezcladores, los vasos de servicio y las licuadoras** y b) **los medidores de licor** conocidos como jiggers y se utilizan para medir con precisión las cantidades de licores y otros ingredientes líquidos para garantizar la consistencia en la preparación de cocteles (Regan, 2003).

Por último, se encuentran las técnicas fundamentales y clásicas de la mixología, aplicadas para lograr un producto nuevo a partir de la mezcla de diferentes ingredientes incluyendo las características particulares de estos y que garantizarían la uniformidad, el enfriamiento o calentamiento y la presentación visual final. Dentro de estas técnicas se encuentran: **agitado, refrescado, construido, licuado** y otras técnicas modernas como la **esferificación, la congelación, el ahumado, el sous vide**, entre otros.

2.3.3.- cocteles clásicos y modernos y su relevancia en la cultura de los bares y la gastronomía

Los cocteles han desempeñado un papel significativo en la cultura de los bares y la gastronomía, tanto en el pasado como en la actualidad. Se puede decir que es el símbolo que evoca la mixología y al mixólogo. Su clasificación se determina por múltiples orígenes, bien sea por la época que representan, por el ingrediente base, por la técnica utilizada o por una composición alegórica. Para efectos de este artículo, se menciona una clasificación generalizada en el mundo de la coctelería de acuerdo con la época que representan. Estos son:

a) **cocteles clásicos**: se consideran las obras maestras e iniciales de la coctelería que han perdurado en el tiempo.

b) **cocteles modernos**: reflejan las tendencias actuales en la mixología e incorporan ingredientes nuevos, técnicas innovadoras y presentaciones creativas para satisfacer los gustos cambiantes de los consumidores.



c) **cocteles de autor:** son inspirados en algunos casos de los clásicos o los modernos, y en otros casos, son creaciones innovadoras, adecuadas para ocasiones representativas y que en algunos casos pasarán a ser parte de los anteriores, si llegan a repercutir. Explicitado el apartado teórico, conviene que en las próximas líneas se detalle el andamiaje metodológico del presente estudio.

3.- Metodología

3.1.- Tipo de investigación y su diseño

Esta investigación se enmarca en una tipología exploratoria-descriptiva, debido a que, por un lado, el objeto de estudio se ha indagado poco, al menos desde el ámbito lingüístico y por el otro, se pretende profundizar sobre las unidades léxicas de la mixología en el contexto de los bares y restaurantes. El propósito es establecer una aproximación al inventario de valores y recursos léxicos con los que cuenta este grupo de hablantes. Este hecho ha sugerido que la construcción de los instrumentos para la recolección de los datos y la búsqueda de los sujetos de estudio se hayan constituido como una primera aproximación del fenómeno estudiado.

Este presupuesto reposa en los preceptos propios de este tipo de investigación, tales como la reformulación permanente de la hipótesis (antes, durante y después), así como de la forma de recopilar los datos, el método empleado, el análisis preliminar y las conclusiones a las que se puedan llegar. De igual modo, este tipo de estudio sugiere que no se cerraría del todo el abordaje de esta problemática, puesto que constantemente se buscaría nueva información y se adecuará con otros métodos o articulará con otras disciplinas (Morales, 2015).

Vale mencionar que todas estas presunciones descansan en las afirmaciones de Pérez Ayala (2016) quien ha señalado que ante la inexistencia de antecedentes como es el caso de la presente investigación, se recurre a una exploración descriptiva, la cual puede considerarse como “un viaje a un sitio desconocido, del cual no hemos visto ningún documental, ni leído algún libro, sino que simplemente alguien nos hizo un breve comentario sobre el lugar”. (Esteban Nieto, 2018, p. 2). Asimismo, este tipo de investigación permite establecer las bases para futuros estudios (Tadlaoui, 2013).



Una vez fijado el tipo de investigación, ha sido necesario implementar el diseño. El más adecuado para este estudio es el emergente, definido por Taylor y Bogdan (1994) como flexible y abierto puesto que una vez que se cuenta con los datos se puede ampliar y modificar los presupuestos iniciales (Albert, 2007). Tanto la selección del tipo de investigación como su diseño han permitido la escogencia de la técnica, su correspondiente instrumento, los sujetos de estudio y los métodos de análisis, los cuales se explicitan a continuación.

3.2.- Técnica, instrumento y el procedimiento de aplicación

Para los fines de este estudio se ha decidido aplicar una encuesta. Se ha pensado que por ser una investigación exploratoria-descriptiva esta técnica es la más idónea debido a que permite recopilar los datos de forma rápida. El instrumento que mejor la refleja es el cuestionario. Este se ha diseñado con dos estructuras. La primera parte corresponde a los datos de los sujetos de estudio, tales como nombres y apellidos, edad, género, ciudad y país de residencia, profesión u oficio y empresa en donde trabaja.

La segunda parte se ha denominado datos léxicos. Esta posee tres preguntas abiertas. En la primera los sujetos de estudio deben dar una definición de mixología. Por su parte, la segunda se les ha pedido que escriban las palabras más comunes que utilizan en el ámbito de la mixología y sus posibles significados y la tercera interrogante corresponde al nombre de los tragos, cocteles y bebidas que manejan, utilizan o conocen y la explicación de esos nombres. Por último, tienen un apartado de observaciones en el que pueden escribir comentarios, sugerencias y recomendaciones.

3.3.- Confección de las preguntas abiertas

La confección de las preguntas de tipo abierta también responde al tipo de investigación implementada. Estas se han ideado con el fin de obtener la mayor cantidad de información léxica. Así, se ha esperado que los sujetos de estudios al definir mixología apelen a su conocimiento léxico y con ello observar cómo las lexías empleadas pueden tener un carácter semiótico.



De igual modo, se ha esperado la aportación de un léxico propio de este ámbito con las respuestas de la segunda y tercera pregunta. También, se les ha pedido a los sujetos de estudio que señalen las motivaciones de los nombres de los tragos, bebidas y cocteles. De esta manera, se puede analizar el léxico de la mixología y estructurarlo lexicográficamente. En cuanto a los datos personales, se les ha indicado a los sujetos de estudios que estos se mantendrán confidenciales y sólo serán de uso exclusivo para los investigadores en caso de requerir más información.

3.4.- Formato del cuestionario y periodo que ha permanecido abierto para responder

El cuestionario diseñado se ha distribuido de forma online. Para ello se ha utilizado como base el que dispone Google Forms. Posterior a su construcción, se les ha enviado por correo electrónico y también a través de las redes sociales como X (antes Twitter) y WhatsApp a los sujetos de estudios y se les ha dado instrucciones de que respondan sin atender aspectos de tipo gramatical y ortográfico. Las respuestas que han dado se han guardado automáticamente y una vez que se ha cerrado el tiempo de apertura del cuestionario (3 semanas aproximadamente), los datos se han vaciado en una hoja de Excel.

3.5.- Sujetos participantes

Los sujetos participantes han sido seleccionados de modo intencional. Es decir, se les ha solicitado a aquellas personas con quienes se ha tenido algún tipo de relación profesional o académica (colega, profesor o alumno) y que se han dedicado a la mixología para que respondan el cuestionario.

Al mismo tiempo, se les ha pedido remitir a sus colegas de profesión. El total de sujetos que han respondido ha sido 19. Si bien es un número bajo, se considera que es medianamente representativo por tratarse de un estudio exploratorio. Las características de dichos informantes son las siguientes: 16 hombres y 3 mujeres.

En cuanto a las edades, se ha dispuesto el cuadro nro. 2, que muestra la tendencia mayoritaria.



Cuadro 2

Rango de edad

Rango de edad	Cantidad de sujetos
18-19 años	8
30-39 años	6
40-49 años	2
50-59 años	2
Más de 60 años	1

En cuanto a la nacionalidad, 13 son de origen venezolanos. 3 proceden de México. 1 es francés, 1 proviene de Perú y 1 es puertorriqueño. 13 de ellos se encuentran fuera del país de origen. El 73.6% ejerce el oficio de mixología en los lugares en donde viven, mientras el 22.4% se dedica a otras labores no vinculadas a la mixología.

En el cuadro nro. 3, a continuación, se muestran los países en donde residen, así como los establecimientos en donde trabajan.

Cuadro 3

País de residencia y establecimiento laboral

País de residencia	Cantidad	Establecimiento laboral
Argentina	4	Bar-restaurante (3), Kiosko (1)
Brasil	1	Bar
Chile	2	Supermercado y Bar
Francia	1	Universidad
Estados Unidos	3	Restaurante (2) y Universidad (1)
México	1	Bar-Restaurant
Perú	1	Restaurante
Portugal	1	Supermercado
República Dominicana	1	Restaurant-Bar
Venezuela	4	Hotel (3) y Restaurante (1)

3.6.- Corpus y edición de datos

Los datos se han organizado por renglones, a saber, datos de los sujetos de estudio, respuestas de la pregunta 1, respuestas de la pregunta 2 y respuestas de la pregunta 3.



Posteriormente, se ha aplicado la edición de datos¹. Este procedimiento ha permitido unificar las unidades léxicas con doble grafía en una sola entrada. También, se han eliminado aquellas que se repiten, es decir, se han suprimido las lexías similares. Si han existido algunas abreviaturas, se han reemplazado por la unidad léxica completa.

De igual modo, se han neutralizado las variantes flexivas. Es decir, los verbos en caso de que los hubiere se han colocado en la forma de infinitivo, los sustantivos en masculino o femenino singular. Vale destacar que se han respetado los préstamos procedentes de otras lenguas. Por último, se han eliminado los diminutivos o aumentativos que no se encuentren lexicalizados y se ha unificado el uso de mayúsculas para los nombres de los tragos.

Terminada la edición de datos se han agrupado las respuestas en diferentes cuadros (ver en análisis y discusión de los resultados). Así, se ha destinado un cuadro para las definiciones. Un segundo cuadro contiene las lexías propias de la mixología y el tercer y último cuadro posee los nombres de los tragos, cocteles y bebidas. En el caso de los últimos datos, se han estructurado bajo los presupuestos de la lexicografía (Este aspecto se detalla en el subapartado de métodos de análisis). En definitiva, el corpus se encuentra distribuido de la siguiente forma: 19 definiciones sobre mixología, 70 lexías y 43 nombres de los tragos o cocteles.

3.7.- Métodos de análisis

Al completar el vaciado y edición de los datos léxicos que han configurado el corpus, se ha procedido a aplicar los métodos de análisis. Para ello se han tomado los presupuestos semióticos, el análisis sémico y la lexicografía. Dichos métodos se han articulado con el fin de analizar y describir lo mejor posible las lexías empleadas por los hablantes.

En caso del primer método de análisis, la semiótica y análisis sémico, se ha utilizado la noción de la tríada del signo, la cual ha sido referida en el apartado de las nociones teóricas.

¹ La edición de datos es un criterio que se emplea en disponibilidad léxica. En esta investigación solo se ha tomado este procedimiento para corregir los errores ortográficos, de puntuación y algunos elementos gramaticales de las respuestas dadas por los sujetos de estudios. Es importante aclarar que su uso no sugiere el empleo de la disponibilidad léxica como método. LA utilización de este criterio ha sido para auxiliar un aspecto clave de la investigación.



Cabe recordar que este se halla dividido en tres elementos: **representamen**, **objeto** e **interpretante**. Esta visión triádica se ha trasladado al léxico.

Un ejemplo de la aplicación de este método se explicita brevemente a continuación. Al tomar lexía ‘mixología’, esta se constituye en una triple entidad. Inicialmente, se presenta como el **representamen**, el comienzo de la operación. Sus rasgos sémicos se trasladan al segundo elemento, el **objeto**. De esta forma, la unidad léxica se relaciona con otras posibilidades léxicas, tales como ‘arte’ o ‘ciencia’. Esta asociación origina el **interpretante**, el último elemento y que evidencia los sentidos que adquiere la unidad léxica. De este modo, se obtiene un (nuevo) sentido y a su vez muestra la forma de pensar, concebir y entender la realidad de los hablantes.

Para la efectividad de este método, ha sido necesario complementarlo con análisis sémico. Para su aplicación se ha procedido a tomar una lexía perteneciente al corpus y se ha buscado su definición en el *Diccionario de la lengua española* (DLE) (2024) para así obtener los rasgos sémicos que posee. De esta forma, se tendría una visión más específica del carácter semiótico de la lexía mixología. Este nivel de análisis se ha aplicado a las respuestas correspondientes a la interrogante nro. 1: la definición de mixología.

El último método empleado ha sido el lexicográfico. De este se ha tomado lo que concierne a la estructuración de un repertorio lexicográfico, a saber, macroestructura y microestructura. En ese sentido, se ha confeccionado un pequeño inventario de palabras y para ello se ha lematizado y ordenado por campos semánticos.

Para la incorporación de cada una de las lexías ha aplicado la contrastividad. Las lexías seleccionadas se han buscado en el DLE (2024) para constatar que no se encuentran registradas en el diccionario académico o que poseen un sentido distinto. Estas acciones se han llevado a cabo para decidir si se incorporan o no las unidades léxicas provenientes del corpus y que conformarán el repertorio lexicográfico sobre mixología, específicamente, un *Inventario de palabras de mixología*. Esta acción se ha realizado para evitar la incorporación de voces que hayan sido tratadas y se encuentren en el diccionario académico.

El segundo paso ha sido la creación de los lemas del inventario. Estos se han ordenado alfabéticamente en campos temáticos que a su vez también lo están de forma alfabética.



Seguidamente, se ha contemplado colocar la marca gramatical y una serie de símbolos que incluirán información lingüística y que atienda a la labor de la mixología. Por último, se ha optado por una breve descripción en correlación con lo expresado por los hablantes. La aplicación de estos métodos y los resultados obtenidos se pueden observar en el siguiente apartado.

4.- Análisis y discusión de los resultados

En este apartado se han analizado y discutido los resultados obtenidos del cuestionario. Esta sección se ha dividido en dos partes. La primera corresponde a la semiosis presente en la unidad léxica 'mixología'. Todo este proceso ha originado lo que se ha denominado entramado semioléxico. La segunda parte es el repertorio lexicográfico que se ha llamado "Inventario de palabras de mixología". Su confección ha sido posible gracias a la aplicación de los preceptos de la lexicografía articulados con la semiótica.

4.1.- El entramado semioléxico de mixología

Los investigadores del presente estudio han considerado que la aplicación de la semiótica como método de análisis en las lexías empleadas por los hablantes pertenecientes al ámbito mixológico resulta clave debido a que puede explicar su uso en el día a día y que se puede evidenciar cuando se emplea para nominar, comunicar o describir aquellas situaciones experimentadas, por ejemplo, en un oficio. Al mismo tiempo, desde la semiótica se puede ahondar ampliamente en el imaginario, la forma de mirar su labor y la construcción de su mundo profesional desde el léxico.

Lo dicho anteriormente se puede observar con las respuestas aportadas por los sujetos de estudio ante la pregunta *¿Qué es la mixología?* Sus afirmaciones no sólo han sido ilustradoras y esclarecedoras, sino que muestran la capacidad de apelar a su conocimiento léxico para referirse a este oficio e incluso se puede decir que se encuentra presente la creatividad al asociarla con otros conceptos. Los hablantes han recurrido a la asociación para compaginar su labor con otras áreas y así resignificar. En ese sentido, relacionan la unidad léxica 'mixología' con otras nociones que conocen, tal como se puede ver en el cuadro nro. 4.



Cuadro 4

Definición de mixología aportada por los sujetos participantes

Definiciones de mixología		
Es un fino término que se usa para referirse al arte de mezclar bebidas. Este término ha ganado fuerza en los últimos años y se usa comúnmente para referirse a un grado de estudio más alto de la mezcla de [tanto de las] bebidas como [de] la coctelería.	Es el arte de crear, mediante nuevas técnicas, insumos que luego se utilizan para crear <i>cocktails</i> .	El arte de mezclar bebidas alcohólicas o no para lograr un sabor único, con color único y una presentación única, acompañado de un <i>show</i> de destreza por parte del mixólogo en el uso de los utensilios de bar.
La disciplina que categoriza la mezcla de ingredientes para preparar bebidas alcohólicas o no, cocteles con características originales y equilibradas en la presentación final de las mismas. [Está] Basada en los atributos propios (físicos, químicos) de los ingredientes y su cohesión	Una persona que posee una capacidad y habilidad para crear cocteles de una manera muy especial.	Es la habilidad para mezclar bebidas e ingredientes de manera innovadora para crear nuevos cocteles.
El arte de combinar ingredientes para crear cocteles.	Es el arte de crear tragos basados en químicos naturales y artificiales.	La mixología es un arte que exige estudio más allá de los cocteles. Es estudiar desde la materia prima de los destilados o licores como los ingredientes débiles que se usen para las diversas mezclas, al igual que las técnicas que se apliquen. [Mucho] más hoy en día, que se han traído tantas técnicas de la cocina, manipulando las distintas texturas.
La acción de mezclar diversas bebidas, ingredientes y aditivos para crear o elaborar cocteles.	El arte de mezclar ingredientes para la elaboración de un producto.	Es el estudio de la mezcla de las diferentes bebidas para generar cocteles que posean sabores agradables al paladar.
Preparación de bebidas, notablemente alcohólicas, utilizando mezclas de distintos tipos de alcohol, jugos y refrescos.	Mezcla de bebidas alcohólicas con otras bebidas.	En simple palabras es mezclar con lógica para la cual se debe conocer el producto destilado base para así potenciar sus sabores, de la misma manera el uso de los licores y frutas, de donde provienen para así darle el mejor uso y modificar los productos bien sea a través de una cocción, clarificación, destilación o fermentación
Área dedicada a la innovación y experimentación de nuevas técnicas en comidas o bebidas.	Para mí es la ciencia que estudia las mezclas de bebidas de cualquier tipo con cualquier otro elemento, principalmente bebidas alcohólicas.	Pasión por investigar y elaborar nuevas técnicas para mezclar.



Crear cocteles con diferentes sabores y licores de manera que tengas un sabor agradable y digerible.		
--	--	--

Se ha visto, a lo largo del cuadro, que algunas unidades léxicas que se refieren a la mixología se repiten o mejor dicho se reverberan. Este hecho sugiere que existe un entramado semioléxico cuando los hablantes intentan definir la unidad léxica ‘mixología’. Gracias a este se observa la capacidad de asociación que establecen los sujetos participantes entre elementos similares para así generar una variedad de significados que permita explicar un hecho o una lexía.

Vale indicar que una de las premisas que se ha tomado para indagar en el entramado semioléxico es cotejar o contrastar las definiciones dadas por los hablantes con la que posiblemente se encuentre en el diccionario académico. Para tal fin, se ha buscado la unidad léxica ‘mixología’ en el *DLE* (2024) y el resultado ha sido que esta lexía aún no se encuentre registrada. Esta situación sugiere que la información dada por los hablantes cobra mayor relevancia para los fines de este estudio.

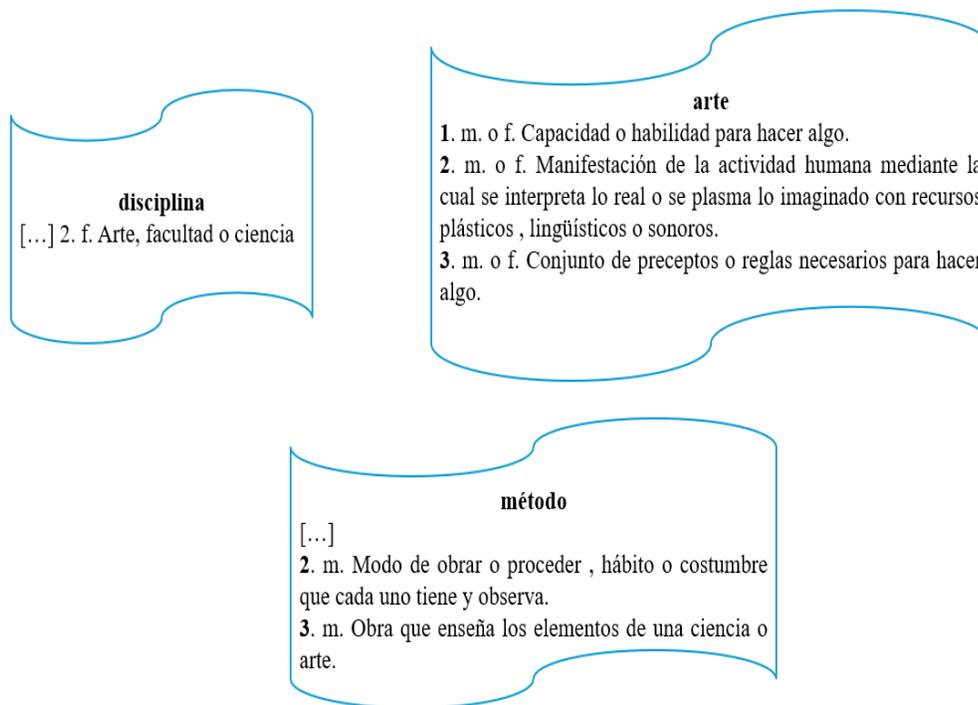
Después de la consulta en el *DLE* (2024), se ha continuado con la lectura y revisión de las definiciones dadas por los sujetos de estudios. De este proceso se han extraído tres unidades léxicas que han sido las más reiteradas, ya sea de modo explícito o implícito. Así, se han encontrado aquellas que conciernen a lo disciplinar, lo artístico y a lo metodológico. En ese sentido, el entramado semioléxico que presenta la unidad léxica ‘mixología’ ha constatado que efectivamente los hablantes la conciben en tres esferas: *disciplina, arte y método*.

Para explicar el entramado semioléxico presente en estas lexías, ha sido necesario indagar en el tratamiento lexicográfico que ha realizado el *DLE* (2024). La revisión ha consistido en observar las definiciones con cada una de sus acepciones y extraer aquellas que tengan correspondencia semántica con las aportadas por los sujetos de estudios. Lo obtenido se puede ver en la siguiente figura.



Figura 1

Definiciones tomadas del DLE (2024).

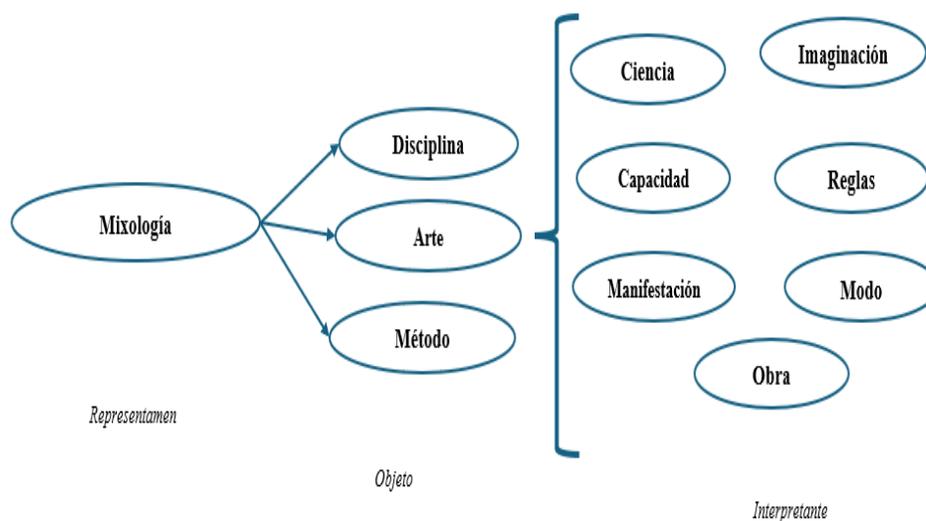


Al comparar las definiciones de cada una de las lexías presentes en el Diccionario académico, se puede ver que, pese a tratarse de parcelas diferentes, están relacionadas y se articulan entre sí. Todo parece indicar que se nutren y no se encuentran tan alejadas como se pueda pensar. Incluso se observa que poseen rasgos sémicos comunes. Por ejemplo, el sema +ciencia de la lexía ‘disciplina’ encuentra correspondencia con los semas +preceptos y +reglas de la unidad léxica ‘arte’. De igual modo ocurre con los semas +obrar, +observar y +ciencia de la lexía ‘método’.

De acuerdo con lo anterior se puede entender que los hablantes establecen equivalencias, lo cual sugiere que se origina un entramado semioléxico en el que los rasgos sémicos de las unidades léxicas ‘disciplina’, ‘arte’ y ‘método’ se le adjudican a la lexía ‘mixología’, gracias a la intervención de la tríada semiótica: **representamen, objeto e interpretante**. En la figura 2 se ilustra dicho proceso.

Figura 2

Semiosis de la unidad léxica ‘mixología’



El funcionamiento del entramado semioléxico se explica a partir de la nombrada tríada semiótica. Los hablantes parten del signo inicial o **representamen** ('mixología'). Posteriormente, lo asocian con otro signo conocido u **objeto**, a saber, las unidades léxicas 'disciplina', 'arte' y 'método'. En esta asociación le atribuyen los rasgos o características propias de estas unidades y al mismo tiempo producen diferentes significados o **interpretante** entre las que se encuentra los semas +arte, +imaginación, +reglas, +obra, +modo, entre otras. Cabe decir, que en este andamiaje semiótico también interviene la experiencia de los hablantes, lo que le permite aportar más herramientas y medios para explicar una situación o un concepto y en el caso particular que se observa en este estudio, un oficio.

Este entramado semioléxico se puede percibir en los reportes dados por los hablantes de manera más detallada en el cuadro 5. En este se han separado las tres esferas léxicas antes citadas: 'disciplina', 'arte' y 'método'. Estas se han constituido en las unidades léxicas más próximas que los hablantes apelan para referirse a la mixología y se han extraído los rasgos sémicos más representativos.

Cuadro 5

Visión semioléxica de la mixología por parte de los hablantes

Visión semioléxica de la lexía 'mixología'		
Disciplina	Arte	Método
Área	Capacidad	Destreza
Categorizar	Combinar	Innovación
Ciencia	Crear	Insumos
Estudio	Destreza	Investigar
Experimentación	Equilibrio	Lógica
Investigar	Habilidad	Técnica
	Innovación	
	Investigar	
	Mezclar	
	Pasión	
	Preparación	
	Show	

Las lexías 'disciplina', 'arte' y 'método' con sus correspondientes semas comprueban que el léxico no solo evidencia las experiencias de los hablantes. También, es el símbolo y valor (Lara, 1997 y 2006 y Pérez, 2000) mediante el cual una comunidad de hablantes se comunica y transmite sus modos de proceder y pensar. Al mismo tiempo se constituye en un signo semiótico (Blanco Correa, 2016 y 2023) que permite establecer asociaciones para así definir o explicar o describir una situación, un concepto y un oficio.

Lo anterior sugiere que no resulta arbitrario que los sujetos de estudios apelen a las lexías antes mencionadas para referirse a la unidad léxica 'mixología'. Recuérdese que además de funcionar como símbolo social o signo semiótico, el léxico se constituye en los recursos que poseen los hablantes para comunicarse (Otaola Olano, 2002). En el corpus se puede observar que dicho recurso se constituye en un entramado semioléxico por el proceso que supone la comunión entre estas tres unidades léxicas a través de los rasgos sémicos +arte ('disciplina'), +manifestación, +imaginado, +plásticos ('arte') y +hábito, +proceder ('método')

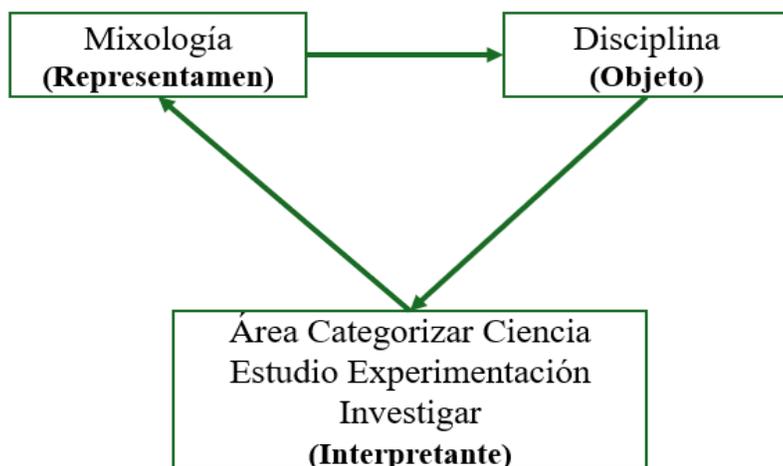
En el primer proceso del entramado semioléxico, se observa cuando se emplea la lexía 'disciplina'. Esta es equiparada por los hablantes con la unidad léxica 'mixología'. Así, el **representamen** ('mixología') toma y se adjudica las características del **objeto** ('disciplina'). De estas dos operaciones surgen los diferentes sentidos o **interpretante** (+área, +ciencia, +estudio, +experimentación...).



De este modo, el entramado semioléxico sugiere que la lexía ‘mixología’ es concebida como un área o estudio que otorga carácter científico y que supone rigurosidad. Al ser una ciencia, sugiere que constantemente se está experimentando y perfeccionando. De igual modo, se observa que el conocimiento léxico actúa como esa caja de herramienta (Rorty, 1967 y Battaner Arias y López Ferrero, 2019) que toma el hablante para asociar o buscar un equivalente lo que se traduce en un proceso semiótico que se ilustra en la siguiente figura.

Figura 3

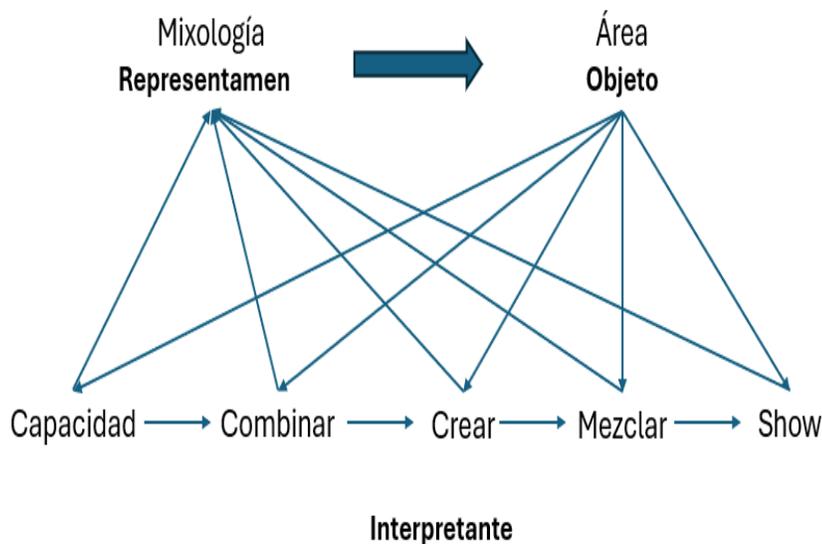
Entramado semioléxico entre ‘mixología’ y ‘disciplina’



El mismo procedimiento se puede realizar entre las lexías ‘mixología’ y ‘arte’. La primera se presenta como el primer signo, es decir, el **representamen** que inicia el entramado semioléxico. Ante la aparente dificultad de definirla o bien ante la semejanza con otros conceptos se asocia con un segundo signo, el **objeto** que es la segunda lexía. De este modo se originan una serie atributos que dan cuenta de los distintos sentidos o **interpretante** y que se evidencia con los semas (+capacidad, +combinar, +crear, +innovación, +show...). En la siguiente figura se observa este proceso.

Figura 4

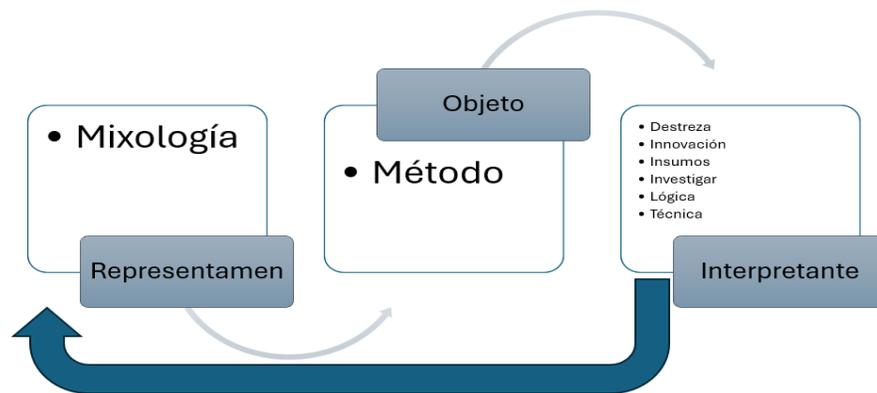
Entramado semioléxico entre las unidades léxicas ‘mixología’ y ‘arte’



El último entramado semioléxico contempla las unidades léxicas ‘mixología’ y ‘método’. Al igual que los anteriores, la primera lexía es el comienzo y referente de la semiosis, a saber, el **representamen**. Este se asocia con un **objeto**, es decir la segunda unidad léxica y que es conocido por los hablantes para así establecer asociación. Este proceso origina el **interpretante**, a saber, la multiplicidad de sentidos (+destreza, +insumos, +técnica, +innovación, +investigar...). La figura 5 así lo refleja.

Figura 5

Entramado semioléxico entre las unidades léxicas ‘mixología’ y ‘método’



En los párrafos anteriores, los hablantes han apelado a su conocimiento léxico para explicar el concepto mixología que aún no ha sido registrado en el DLE (2024) y que se encuentra en proceso de sistematización. Estos aspectos son los que han posibilitado que se piense en el entramado semioléxico para definirla.

De igual modo, se puede ver que los hablantes apelan a las concepciones teóricas que probablemente ellos conocen. Tal como se ha podido ver en el apartado teórico con las apreciaciones de Smith (2016), Arnold (2018) o Simonson (2019) quienes han ahondado en la mixología como ciencia o arte sin tener una definición única. Ahora bien, un artefacto que puede reflejar dicho entramado semioléxico es un repertorio lexicográfico. En el caso particular de esta investigación, se ha optado por *Inventario de palabras de Mixología* que se presenta a continuación.

4.2.- Inventario de palabras de mixología

El *Inventario de palabras de mixología* es un repertorio lexicográfico que no pretende ser exhaustivo ni totalizante. Al contrario, se ha ideado como un piloto que en el futuro se ampliará y, por supuesto, perfeccionará. Por lo tanto, se puede tomar como una muestra que refleja la exploración lexicográfica sobre la mixología.

La base de este repertorio ha reposado en los aspectos descritos en el marco teórico sobre los ingredientes, materiales, técnicas y clasificación de los tragos, cocteles y bebidas. A dichos preceptos se les ha aplicado los fundamentos lexicográficos y se han cotejado con las respuestas que han aportado los sujetos de estudio.

A partir de lo anterior, el repertorio que se presenta en este estudio se encuentra dividido en dos partes. La primera responde al nombre del *Quehacer artístico-disciplinar de la mixología*. Se ha optado por este nombre para conservar la fidelidad de las respuestas que han dado los hablantes. Y la segunda se ha denominado *Nominaciones de tragos, cocteles y bebidas. Las creaciones de un oficio*. Para su elaboración se han seguido, como ya se ha indicado, los preceptos metodológicos de la lexicografía, sobre todo los que conciernen a la estructuración, es decir, macroestructura y microestructura, los cuales se detallan a continuación.



Macroestructura

Esta sección ordena las entradas (Alvar Ezquerro, 1993). Está compuesta por los siguientes elementos:

a) Selección de las entradas: estas provienen del corpus aportado por los hablantes y que previamente se les ha aplicado la edición de datos descrita en la metodología. En su mayoría las lexías que componen este inventario son simples.

b) Lematización y ordenación: se le ha dado flexión a la lexía de acuerdo con el paradigma establecido. De este modo, se han lematizado las unidades léxicas como sustantivo masculino y femenino en singular. La mayoría de las voces de este inventario tienen corresponden a esta categoría gramatical. La ordenación se ha realizado por campos temáticos. Por ejemplo, **Bebidas** es uno de dichos campos y contiene las lexías que le corresponde. Y **Licor Base** se refiere a nombre del coctel o trago según el tipo de alcohol que utiliza. Dentro de cada campo ha imperado la ordenación alfabética.

c) Tratamiento de variantes: las únicas variantes presentadas son aquellas que aluden a lexías de otras lenguas. Se ha conservado la forma original para aquellas voces que no tienen equivalentes en español. Mientras que se han colocado la forma original acompañadas con la forma españolizada.

d) Remisión: Para marcar las remisiones entre las lexías que comparten sentidos en un mismo campo temático se utiliza el signo de la flecha con dirección hacia la derecha (→). Por su parte, si la unidad léxica remite a otro campo se utilizó el signo de doble flecha (arriba/abajo) (↕).

Tipografía de las entradas: el color de las entradas es negra. Y para las marcas gramaticales se ha utilizado cursiva para distinguirla del resto del artículo lexicográfico.

Es importante indicar que para efectos de este estudio no se ha incorporado la introducción, ni las instrucciones. La decisión se ha debido a la naturaleza del repertorio y de la investigación. Se ha pensado que para el futuro repertorio lexicográfico estos aspectos claves se encuentren presentes.



Microestructura

La microestructura es la segunda parte de la estructura de todo repertorio lexicográfico y en el caso del *Inventario de palabras de Mixología* no ha sido la excepción. Alvar Ezquerri (1993) se ha referido a esta como la parte que ordena la información de la entrada y las descripciones de las unidades léxicas. Los elementos que la componen se explicitan a continuación:

a) lema: es la voz y cabeza del repertorio lexicográfico. Pueden ser univocal y plurivocal. En el caso de este *Inventario de palabras*, la mayoría de las unidades léxicas son univocales.

b) información gramatical: este elemento comprende la categoría gramatical del lema. En este *Inventario de palabras* la mayoría se presentan como sustantivos en masculino y femenino y singular. Esto se coloca abreviado y en minúscula.

c) descripción lexicográfica: este aspecto se refiere a la explicación y no definición. Ahora bien, se ha contemplado acepciones para aquellas voces cuya función sea distinta. Es importante señalar que la descripción responde al proceso semiótico de las unidades léxicas.

d) observaciones: este elemento responde a la información adicional que enriquece la descripción lexicográfica.

e) Signos, abreviaturas y números: estos dan cuenta también del entramado semiológico. Es decir, los primeros indican si una voz remite a otra o si se presenta en otro campo temático. Lo segundo es la forma acortada de las categorías gramaticales y los terceros aluden a la cantidad de acepciones que posee una voz. En el siguiente cuadro se explican brevemente los signos empleados:

	Indica separación de las acepciones
→	Remite a otra voz que posee los elementos semióticos de lexía que se ha utilizado como entrada del artículo lexicográfico.
↕	Remite a otro campo temático.
~	Sustituye la voz que ha dado entrada al artículo para evitar redundancia.
▲	Introduce la técnica utilizada en la preparación del coctel o trago.
▼	Señala al grupo al que pertenece el coctel o trago.
▶	Indica los ingredientes utilizados para la preparación del coctel o trago.



•	Indica el tipo de vaso para servir el coctel.
m./f	Masculino/femenino.
loc. nom.	Locución nominal.
u.t.c.adj.	Usado también como adjetivo.
loc. prep.	Locución preposicional.
Obs.	Observaciones.
2, 3...	Número usado para separar las acepciones.

Inventario léxico de mixología

Parte I: El quehacer artístico y disciplinar de la mixología

Campo Temático: Bebidas

base. *m.* Aguardiente, licor o fermentado que en la mayoría de los casos define su nombre y su clasificación. || 2. Ingrediente principal en la anatomía de un cóctel. ↓ **Ingrediente.**

bebida. *f.* → **Trago.** || 2. → **Coctel.**

coctel, 'cóctel', 'cocktail'. *m.* Bebida que se obtiene de la mezcla de diferentes ingredientes alcohólicos o no alcohólicos. || → **Bebida.** || → **Trago.** *Obs.:* Voz que en inglés se refiere a *cola de gallo.*

combinación. *m.* Bebida producto de la mezcla de diferentes ingredientes. ↓ **Técnica.**

construido. *m.* Bebida preparada directamente en el vaso de servicio con ingredientes que generalmente tienen la misma densidad o elementos gaseosos. *U. t. c. adj.* || 2. → **Montado.** ↓ **Técnica.**

cordial. *m./f.* Trago no superior a 1 onza que se ofrece como cortesía. || 2. Grupo de licores utilizados como digestivos después de las comidas. || 3. Conjunto de cristalerías diversas denominadas copas cordiales. ↓ **Ingrediente.**

batalla. de ~. *loc. prep.* Nombre asignado al trago cuando el cliente no especifica alguna marca en particular. || 2. Bebidas alcohólicas genéricas utilizadas para la preparación de recetas establecidas. || 3. Marca de precio menor que posee el establecimiento y que no influye en la calidad de la receta. ↓ **Ingrediente**

destilado. *m.* Bebida alcohólica obtenida mediante el proceso de destilación. || 2. Filtrado que se obtiene al pasar por un alambique mostos fermentados con la finalidad de eliminar el agua y separar los diferentes tipos de alcoholes. || 3. Alcohol puro apto para el consumo humano. *U. t. c. adj.* ↓ **Ingrediente.**

hielo. *m.* Referente a cocteles congelados. || 2. Agua o cualquier ingrediente líquido convertido en sólido y que sirve para enfriar y disolver elementos de una mezcla. ↓ **Ingrediente.**

infusión. *f.* Bebida resultante del remojo de frutas, hierbas, cereales u otro ingrediente en agua y luego sometidos a cocción para extraer sus aromas, color y otros elementos solubles. || 2. Técnica de cocción usada para la extracción de compuestos solubles de un ingrediente sumergido en agua. ↓ **Ingrediente.** ↓ **Técnica.**



licor. *m.* Bebida hidroalcohólica aromatizada producto de la destilación, maceración, infusión o percolación de diferentes ingredientes. || ~ **de menta.** *loc. nom.* Bebida alcohólica dulce derivada de aguardientes de grano, mezclados con extracto de menta y azúcar. ↓ **Ingrediente.**

mezcla. *f.* Bebida producto de la combinación de diferentes ingredientes. || 2. Referente al mix.

mixer. *m.* → **Pre batch.** || 2. → **Mixing.**

mixing. *m.* → **Pre batch.** || 2. → **Mixer.**

montado. *m.* → **Construido.** *U. t. c. adj.*

pre batch. *m.* Coctel final o parcial. || 2. Bebida preparada o mezclada previamente para su reproducción en gran escala. || 3. → **Mixer.** || 4. → **Mixing.** ↓ **Ingrediente.** ↓ **Técnica.**

refrescado, -a. *m./f.* Bebida preparada en el vaso mezclador con ingredientes que contienen aproximadamente la misma densidad, pero sin ingredientes gaseosos.

rocas. en las ~. *loc. prep.* Licor servido solo con hielo generalmente en vaso corto llamado *On the rock.*

simple syrup. *m.* Líquido viscoso obtenido a través de la mezcla y calentamiento en partes iguales de agua y azúcar. || 2. Líquido que sirve como aditivo del coctel. || 3.- → **Xarope.**

sous vide. *m.* Bebida envasada al vacío, cocida o infundada a una temperatura precisa y constante. ↓ **Ingredientes.** ↓ **Materiales y recursos.** ↓ **Técnicas.**

trago. *m.* Porción de una bebida que puede ser ingerida inmediatamente. || 2. → **Bebida.** || 3. → **Coctel.**

xarope. *m.* → **Simple syrup.**

Campo Temático: Ingredientes

adorno. *m.* Elemento usado para decorar o embellecer un cóctel para activar la experiencia sensorial. || 2. → **Garnish.**

alcohol. *m.* Producto resultante de la acción de las levaduras al ingerir los azúcares de las bebidas.

base. *m.* Ingrediente principal en la anatomía de un cóctel. || 2. Aguardiente, licor o fermentado que en la mayoría de los casos define su nombre y su clasificación. ↓ **Bebida.**

Brandy. *m.* Bebida alcohólica producto de la destilación de mostos de uva.

cordial. *m./f.* Grupo de licores utilizados como digestivos después de las comidas. || 2. Trago no superior a 1 onza de cantidad que se ofrece como cortesía. || 3. Conjunto de cristalerías diversas denominadas copas cordiales. ↓ **Bebida.**

curazao azul. *'curaçao'.* *m.* Licor elaborado por la maceración en alcohol de las cortezas de la variedad de naranjas amargas de la isla de curazao llamadas laraha.

batalla. de ~. *loc. prep.* Bebidas alcohólicas utilizadas para la preparación de recetas establecidas. || 2. Nombre asignado al trago cuando el cliente no especifica alguna marca en particular. || 3. Marcas de precio menor que posee el establecimiento y que no influye en la calidad de la receta. ↓ **Bebida.**

destilado. *m.* Filtrado que se obtiene al pasar por un alambique mostos fermentados con la finalidad de eliminar el agua y separar los diferentes tipos de alcoholes. || 2. Bebida alcohólica obtenida mediante el proceso de destilación. || 3. Alcohol puro apto para el consumo humano. *U. t. c. adj.* ↓ **Bebida.**



fernet. *m.* Bebida alcohólica de sabor amargo elaborada a partir de varios tipos de hierbas maceradas en alcohol de uva.

garnish. *m.* → **Adorno.**

ginebra. *f.* Bebida alcohólica producto del destilado de mostos de cereales y aromatizada con bayas del enebro.

beirão. *m.* Bebida alcohólica originaria de Portugal generalmente dulce que se obtiene del doble destilado de mostos de semillas y plantas aromáticas.

hielo. *m.* Agua o cualquier ingrediente líquido convertido en sólido y que sirve para enfriar y disolver elementos de una mezcla. || 2. Referente a cocteles congelados. ↑ **Bebida.**

infusión. *f.* Bebida resultante del remojo de frutas, hierbas, cereales u otro ingrediente en agua y luego sometidos a cocción para extraer sus aromas, color y otros elementos solubles. || 2. Técnica de cocción usada para la extracción de compuestos solubles de un ingrediente sumergido en agua. ↑ **Bebida.** ↑ **Técnica.**

licor. *m.* Bebida hidroalcohólica aromatizada producto de la destilación, maceración, infusión o percolación de diferentes ingredientes. || ~ **de menta.** *loc. nom.* Bebida alcohólica dulce derivada de aguardientes de grano, mezclados con extracto de menta y azúcar. ↑ **Bebida.**

óleo saccharum. *m.* Aceites esenciales extraídos de las cáscaras de algún cítrico utilizando azúcar. || Producto macerado.

pre batch. *m.* Bebida preparada o mezclada previamente para su reproducción en gran escala. || 2. Coctel final o parcial. || 3. → **Mixer.** || 4. → **Mixing.** ↑ **Bebida.** ↑ **Técnica.**

ron. *m.* Bebida alcohólica producto de la destilación de mostos derivados de la caña de azúcar y añejados en barricas.

simple syrup. *m.* Líquido que sirve como aditivo del coctel. || 2. Líquido viscoso obtenido a través de la mezcla y calentamiento en partes iguales de agua y azúcar. || 3.- → **Xarope.**

sous vide. *m.* Bebida o ingrediente sólido, sellada al vacío en bolsa de plástico o envase de vidrio y sumergida en agua a una temperatura precisa y constante, que permite la cocción o infusión de manera uniforme, conservando los sabores concentrados. ↑ **Bebidas.** ↑ **Materiales y recursos.** ↑ **Técnicas.**

vodka. *m.* Bebida alcohólica producto de la destilación de mostos derivados de la papa o de cereales.

whisky. *m.* Bebida alcohólica producto de la destilación de mostos derivados de cereales y añejados en barricas.

Campo Temático: Materiales y recursos

amor. *m.* Concepto universal relativo a la afinidad o armonía entre seres. Se emplea en la Mixología como equivalente al *ingrediente secreto* que permite resaltar el trago.

arte. *m.* Voz empleada por parte de los mixólogos para referirse a la mixología debido a que las características incluyen combinación y experiencia sensorial.

barman. *m./f.* Persona encargada de servir o preparar bebidas en la barra de un bar. || 2. → **Bartender.**

bartending. *m.* Acto de preparar bebidas en un bar o restaurante.

bartender. *m.* → **Barman.**



coctelera. *f.* Instrumento utilizado en la coctelería para enfriar y homogeneizar ingredientes de distintas densidades. || 2. → **Shaker.**

cálculo. *m.* Operación matemática para determinar la cantidad del ingrediente a usar en la mezcla.

colador. *m.* Instrumento utilizado para separar compuestos sólidos de una preparación. || 2. → **Strainer.**

copa. *f.* Utensilio en el que se sirven los cocteles o bebidas. En algunos casos son sólo de carácter utilitario, en otros, parte de la experiencia.

historia. *f.* Referencia al origen de las bebidas, cocteles, técnicas.

jigger. *m.* Instrumento que se utiliza para dosificar y controlar las cantidades de los ingredientes de un cóctel. || 2. → **Medidor.**

limpieza. *f.* Higiene y aseo general del establecimiento y equipos. || 2. Coctel libre de impurezas.

maillard. *m./f.* Conjunto de reacciones químicas producidas entre las proteínas y los azúcares al calentarse y que originan nuevas características al ingrediente.

medidor. *m.* → **Jigger.**

mixología. *f.* Disciplina, arte y método de la mezcla de diferentes ingredientes, con características distintas a través de la utilización de habilidades, técnicas y recursos para obtener cocteles que transmitan una experiencia sensorial y cognitiva.

mixólogo, -a. *m./f.* Persona que ejerce la **mixología.** *Obs.* No debe confundirse con el barman o bartender puesto que son dos oficios distintos. El barman puede ser mixólogo y no necesariamente este último un bartender.

pour test. *f.* Herramienta de medición utilizada para practicar la precisión de vertido por conteo en la realización de un cóctel sin necesidad de medirlo. || 2. Utensilio usado para mejorar la velocidad y el tiempo de preparación de un trago.

shaker. *f.* → **Coctelera.**

shaking. *m.* Acción que consiste en batir los cocteles utilizando la coctelera.

sous vide. *f.* Máquina diseñada y fabricada para crear corrientes térmicas que mantienen el agua en su interior a una temperatura precisa y controlada. ↑ **Bebidas.** ↓ **Ingrediente.** ↓ **Técnicas.**

speed round. *m.* Desempeño del bartender en los procesos de elaboración métodos, higiene, limpieza y velocidad concerniente a la preparación de un trago. || 2. Prueba que se usa para medir el desempeño cualitativo y cuantitativo de un bartender en una competencia.

strainer. *m.* → **Colador.**

vaso de servicio. *loc. nom.* Instrumento o recipiente utilizado en la coctelería para servir o presentar los cocteles terminados y de acuerdo con sus características existen una gran variedad. || ~ **mezclador.** *loc. nom.* Instrumento o recipiente utilizado en la coctelería para refrescar, enfriar y mezclar cocteles.

Campo Temático: Técnicas

agitar. *tr.* Técnica en el que se utiliza una coctelera con la finalidad de batir, homogeneizar y enfriar tres o más ingredientes de diferentes densidades. || 2. → **Shake.**

agregar. *tr. m.* Añadir el siguiente ingrediente en una mezcla. || 2. Preparar un coctel.



aires. *f.* Técnica de la coctelería molecular para emulsionar un gas y un líquido. || 2. → **Espumas.**

cálculo. *m.* Operación matemática para determinar la cantidad del ingrediente a usar en la mezcla.

clarificado. *m.* Técnica utilizada en la elaboración de un coctel para eliminar impurezas o residuos. *U. t. c. adj.*

combinación. *m.* Bebida producto de la mezcla de diferentes ingredientes. ↓ **Ingrediente.**

construido. *m.* Bebida preparada directamente en el vaso de servicio con ingredientes que generalmente tienen la misma densidad o elementos gaseosos. *U. t. c. adj.* || 2. → **Montado.** || 3. → **vaso de servicio.** ↓ **Bebida.**

creación. *f.* Resultado final de un coctel producto de la utilización de diferentes técnicas.

creatividad. *f.* Habilidad para crear ideas nuevas, bien sea partiendo de los cocteles clásicos o de conceptos establecidos.

dash. *m.* Técnica conocida como *golpe* que sirve para establecer un patrón de medida que involucra unas gotas o pequeñas cantidades de líquido.

deshidratar. *tr.* Eliminar el agua de los ingredientes sólidos para la preservación de sus elementos aromáticos y estructurales.

escarcha. *f.* Técnica usada para decorar el borde de una copa completa o parcialmente con azúcar, sal o cualquier otro elemento en polvo para resaltar u ocultar los sabores de un coctel.

espuma. *f.* Técnica usada para atrapar oxígeno y desnaturalizar las proteínas contenidas en un líquido y convertirlas en un elemento ligero con la finalidad de decorar y propiciar estímulo sensorial. || 2. → **Aires.**

flair. *m.* Tendencia en la que se usan malabares con los instrumentos de trabajo de la barra. || **working** ~. *loc. nom.* Uso de malabares con los materiales por parte del bartender mientras prepara un trago || **exhibition** ~. *loc. nom.* Empleo de malabares en una competencia de tragos.

infusión. *f.* Bebida resultante del remojo de frutas, hierbas, cereales u otro ingrediente en agua y luego sometidos a cocción para extraer sus aromas, color y otros elementos solubles. || 2. Técnica de cocción usada para la extracción de compuestos solubles de un ingrediente sumergido en agua. ↓ **Bebida.** ↓ **Ingrediente.**

innovación. *f.* Creación o modificación de un coctel.

integrar. *tr.* Mezclar diferentes ingredientes para lograr una bebida uniforme con características propias.

limpieza. *f.* Higiene y aseo general del establecimiento y equipos. || 2. Coctel libre de impurezas.

maceración. *f.* Técnica de sumergimiento, cubrimiento y trituración usada para la extracción de compuestos solubles de un ingrediente sólido.

medida. *f.* Proporción estándar equivalente a 1, 5 onzas de líquido.

mezclar. *f.* Combinar diferentes ingredientes para lograr la uniformidad de un coctel.

mise en place. *f.* Disposición organizada para recibir a los clientes. *Obs.:* Término culinario proveniente del francés, que significa *todo en su lugar*.

milkwashing. *m.* Técnica que consiste en la clarificación de las bebidas utilizando leche. *Obs.:* En español se conoce como *lavado de leche*.

Montado. *m.* → **Construido.** *U. t. c. adj.*



pre batch. *m.* → **Mixer.** || 2. → **Mixing.** || 3. Bebida preparada o mezclada previamente para su reproducción en gran escala. || 4. Coctel final o parcial. ↓ **Bebida.** ↑ **Ingrediente.**

receta. *f.* Conjunto de instrucciones para preparar una bebida. Incluye ingredientes, instrumentos y procedimientos.

refrescado. *m.* Técnica de preparación de cocteles en un vaso mezclador para unir y enfriar no más de tres ingredientes de una misma o similar baja densidad que por sus características no pueden ser mezclados enérgicamente. || 2. → **Vaso mezclador. en ~.**

precisión. *f.* Exactitud con la que se realiza una acción.

proporción. *f.* Correspondencia de cada ingrediente en relación con el coctel final.

shake. *m.* Término anglosajón referente a la técnica en el que se utiliza una coctelera con la finalidad de batir, homogeneizar y enfriar tres o más ingredientes de diferentes densidades. || 2. → **Agitar.**

sous vide. *f.* Técnica que consiste en condicionar un producto en un embalaje hermético sellado al vacío y sumergirlo en agua a una temperatura precisa y constante. *Obs.:* Voz proveniente del francés que se traduce como "al vacío". ↓ **Ingrediente.** ↓ **Materiales y recursos.**

speed round. *m.* Desempeño de un bartender en los procesos de elaboración métodos, higiene, limpieza y velocidad concerniente a la preparación de un trago. || 2. Técnica que se usa para medir el desempeño cualitativo y cuantitativo de un bartender en una competencia.

vaso de servicio. en ~. *loc. prep.* Técnica de preparación de cocteles que describe al grupo de bebidas que son preparadas directamente en este tipo de instrumento debido a que uno de sus ingredientes es gaseoso o el ingrediente de mayor cantidad es un jugo que se puede descomponer al batir o cuando se utilizan ingredientes de diferentes densidades para ser colocados en capas, construidos o "layered" y cuando contiene ingredientes sólidos que requieren ser estrujados o macerados. || 2. → **Construido.** *U. t. c. adj.* || 3. → **Layered.** || 4. → **Macerado.** || 5. → **Montado.**

vaso mezclador. en ~. *loc. prep.* Técnica de preparación de cocteles que describe al grupo de bebidas preparadas en el vaso mezclador cuando se utilizan ingredientes que contienen aproximadamente la misma densidad, pero sin ingredientes gaseosos que por sus características no pueden ser mezclados enérgicamente. || 2. → **refrescado, -a.**

Working. *m.* Desempeño de un bartender a través del uso de malabares con los instrumentos de trabajo. || 2. ~ **flair.**

Parte II: Nominaciones de tragos, cocteles y bebidas. Las creaciones de un oficio

Licor base: Aperol

Aperol Spritz. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Moderno. || ► Ingredientes. 3 oz de Aperol, 4,5 oz de Prosecco, 1 splash de soda y 1 slice de naranja como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa fantasía

Licor base: Anís

Maraquita. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Moderno. || ► Ingredientes. 1.5 oz de anís, 0.5 oz de jugo de limón, 3 oz de soda y 1 rodaja de limón como garnish. || ● Vaso de servicio: Vaso highball



Licor base: Cachaça

Caipirinha. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Clásico. ||
▶ Ingredientes. 1.5 oz Cachaça, ½ Limón (cortado en cuartos), 1 cucharadita de azúcar y 1 rodaja de limón como garnish. || ● Vaso de servicio: Vaso old fashioned

Licor base: Fernet

Fernet cola. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Moderno. ||
◆ Otros nombres: Fernando, Fernandito. || ▶ Ingredientes. 1.5 oz de Fernet, 3.5 oz de refresco de cola y 1 slice o twist de limón como garnish. || ● Vaso de servicio: Vaso highball

Licor base: Ginebra

Gin tonic. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Clásico. ||
▶ Ingredientes. 1.5 oz de ginebra, 0.5 oz de jugo de limón, 3 oz de soda y 1 slice de limón como garnish. || ● Vaso de servicio: Vaso highball

Martini. ▲ Técnica utilizada: Refrescado-Vaso mezclador. || ▼ Grupo: Clásico. || ▶
Ingredientes. 3 oz de ginebra, 0.75 oz de vermouth seco y 1 aceituna o twist de limón como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa martini o Copa coctel.

Negroni. ▲ Técnica utilizada: Refrescado-Vaso mezclador. || ▼ Grupo: Clásico. || ▶
Ingredientes. 1 oz de ginebra, 1 onza de vermouth rojo, 1 onza de campari y 1 slice o twist de naranja como garnish. || ● Vaso de servicio: Vaso on the rock o Copa coctel

Licor base: Pisco

Algarrobina. ▲ Técnica utilizada: Coctelera. || ▼ Grupo: Moderno. || ▶ Ingredientes. 1 oz de pisco, 1 oz crema de algarrobina, 1 oz de crema de leche, Canela en polvo como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa champaña clásico

Chilcano. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Moderno. ||
▶ Ingredientes. 1.5 oz de pisco, 0.5 oz de limón, 3 oz de ginger ale, 1 rodaja de limón como garnish || ● Vaso de servicio: Vaso highball

Piscola. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Moderno. || ▶
Ingredientes. 1.5 oz de pisco, 3 oz de refresco de cola, 1 slice o twist de limón como garnish. || ● Vaso de servicio: Vaso highball.

Pisco sour. ▲ Técnica utilizada: Coctelera. || ▼ Grupo: Moderno. || ▶ Ingredientes. 1.5 Oz de pisco, 0.75 oz de jugo de limón, 0.75 oz de simple syrup y una rodaja de limón como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa sour o Copa champaña clásica.

Licor base: Ramazzotti

Ramazzotti. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Moderno. ||
▶ Ingredientes. 1.5 oz de Ramazzotti, 1.5 oz de Bebida espumante (Champagne, prosecco, cava), 1.5 de agua gasificada y 1 slice de naranja como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa fantasía.



Licor base: Ron

Cuba libre. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Clásico. || ► Ingredientes. 1.5 oz de ron, 1 splash de jugo de limón, 1 splash de amargo de angostura, 3 oz de refresco de cola y 1 rodaja de limón como garnish. || ● Vaso de servicio: Vaso highball.

Daiquiri. ▲ Técnica utilizada: Coctelera. || ▼ Grupo: Clásico. || ► Ingredientes. 1.5 oz de ron, 0.75 oz de jugo de limón, 0.75 oz de jarabe de goma y 1 rodaja de limón para decorar. || ● Vaso de servicio: Copa sour.

Mai Tai. ▲ Técnica utilizada: Coctelera. || ▼ Grupo: Clásico de la coctelería Tiki. || ► Ingredientes. 1.5 oz de ron añejo, 0.5 oz de ron dorado, 0.5 de licor de naranja, 1 oz de orgeat (syrup de almendra), 0.75 oz de jugo de limón, 0.5 oz de simple syrup y 1 rodaja de naranja como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa Tiki.

Mojito. ▲ Técnica utilizada: Construida (Macerada)-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Clásico. || ► Ingredientes. 1.5 oz de ron, ½ limón cortado en cuartos, 1 cucharadita de azúcar, 4-6 hojas de menta, 3 oz de soda, 1 rodajas de limón y hojas de menta como garnish. || ● Vaso de servicio: Vaso highball.

Piña colada. ▲ Técnica utilizada: Licuado. || ▼ Grupo: Clásico. || ► Ingredientes. 2 oz de ron, 2 oz de jugo de piña, 1 oz de crema de coco dulce, 1 cucharada de azúcar, 4-6 cubos de hielo, 1 bastón de piña y 1 cereza como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa fantasía.

Roncola. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Moderno. || ► Ingredientes. 1.5 oz de ron, 3 oz de refresco de cola, dash de limón (opcional), 1 rodaja de limón como garnish. || ● Vaso de servicio: Vaso highball.

Zombie. ▲ Técnica utilizada: Coctelera. || ▼ Grupo: Clásico de la coctelería Tiki. || ► Ingredientes. 1 oz de ron añejo, 1 oz de ron blanco, 1 oz de ron dorado, 0.75 oz de licor de naranja o marrasquino (kirsch), 2 oz jugo de naranja, 0.5 oz jugo limón, 0.5 simple syrup, dash de granadina, 1 rodaja de naranja y 1 cereza como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa Tiki.

Licor base: Tequila

El jefe margarita. ▲ Técnica utilizada: Coctelera. || ▼ Grupo: Moderno. || ► Ingredientes. 1.5 oz de tequila (el de la elección, por ello el nombre del jefe), 0.75 de licor de naranja, 0.75 oz de jugo de limón, 0.5 oz de simple syrup (opcional) y crusta de sal como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa margarita o Copa coctel.

La flaca margarita. ▲ Técnica utilizada: Coctelera. || ▼ Grupo: Moderno. || ► Ingredientes. 1.5 oz de tequila, 0.75 de jugo de naranja, 0.5 oz de jugo de limón, 1 dash de jarabe de agave y crusta de sal como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa margarita o Copa coctel.

Margarita. ▲ Técnica utilizada: Coctelera o Licuado. || ▼ Grupo: Clásico. || ► Ingredientes. 1.5 oz de tequila, 0.75 de licor de naranja, 0.75 oz de jugo de limón, 0.5 oz de simple syrup (opcional) y crusta de sal como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa margarita o Copa coctel.

Pepino margarita. ▲ Técnica utilizada: Coctelera. || ▼ Grupo: Moderno. || ► Ingredientes. 1.5 oz de tequila, 0.75 oz de jugo de limón, 0.5 de pepino syrup, crusta de sal y rodaja de pepino como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa margarita o Copa coctel.



Sunrise. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Clásico. || ► Ingredientes. 1.5 oz de tequila, 3 oz de jugo de naranja, 0.5 oz de granadina y 1 rodaja de naranja como garnish || ● Vaso de servicio: Vaso highball.

Licor base: Vino

Tinto de verano. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Clásico. || ► Ingredientes. 2 oz de vino tinto, 2 oz de refresco de limón, 1/4 de limón cortado en cuadros como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa fantasía o Copa grande de vino tinto.

Licor base: Vodka

Caipivodka. ▲ Técnica utilizada: Construido (Macerado)-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Moderno. || ► Ingredientes. 1.5 oz de vodka, ½ Limón (cortados cuartos), 1 cucharadita de azúcar y 1 slice o gajo de limón como garnish. || ● Vaso de servicio: Vaso old fashioned.

Moscow mule. ▲ Técnica utilizada: Construido-Directo vaso de servicio. || ▼ Grupo: Clásico. || ► Ingredientes. 1.5 oz de vodka, 3 oz de ginger beer, 0.5 oz de jugo de limón y 1 rodaja de limón como garnish. || ● Vaso de servicio: Copa Moscow mule

Sex on the beach. ▲ Técnica utilizada: Coctelera. || ▼ Grupo: Clásico. || ► Ingredientes. 1.5 oz de vodka, 0.5 oz de licor de melocotón, 1 oz de jugo de naranja y 1 rodaja de naranja como garnish || ● Vaso de servicio: Copa sour.

5.- Conclusiones y proyecciones

Posterior al análisis y discusión de los resultados ha surgido una serie de conclusiones que son necesarias explicar. La primera es que se ha podido establecer que el ámbito de mixología puede contar con un caudal léxico representativo. Como todo oficio o profesión, sus hablantes disponen de unidades léxicas que les permite referirse a los aspectos, elementos y modos proceder que les sirve como marcas de identidad y de pertenencia a una comunidad.

En segundo lugar, los resultados obtenidos evidencian la necesidad de ahondar y continuar con esta investigación. Pese a no contar con una base de datos amplia se ha podido observar que el ámbito de la mixología abarca un número considerable de lexías y que se encuentran distribuidas en diferentes campos temáticos. Esto supone que al tener más sujetos de estudio se podrían obtener un corpus léxico amplio que permita en el futuro confeccionar un repertorio lexicográfico que describa desde el plano lingüístico este oficio.

En tercer lugar, la confección del inventario de palabras ha supuesto un experimento lexicográfico debido a que se ha podido estructurar y describir lingüística y semióticamente



las unidades léxicas de la mixología. Asimismo, con este repertorio lexicográfico se ha observado como una lexía puede pertenecer a distintas semiosis y en cada uno de ellos puede poseer la misma información o variar según la función que cumpla.

También, ha permitido ordenar y esquematizar los nombres de los distintos tragos de acuerdo con la base de licor que estos posean. De este modo, un repertorio lexicográfico de esta naturaleza no solo puede tener una utilidad lingüística, sino que puede servirle a quienes ejercen este oficio, puesto que contaría con un recurso que les aportaría información clave y mejoraría sus modos de proceder.

En cuarto lugar, se ha podido comprobar que la lexía 'mixología' posee un entramado semioléxico enriquecedor. La mirada que recibe por parte de los hablantes da cuenta de aspectos que se ha explicado a lo largo del artículo: el léxico es un símbolo social y una entidad semiótica que dinamiza los procesos comunicativos y la capacidad que poseen los hablantes establecer asociaciones a partir de su experiencia y conocimiento. De este modo, las lexías se comportan como signos lingüísticos y semióticos que permiten la comunicación y con ella reflejar, representar y mostrar la realidad que circunda a una comunidad.

En quinto lugar y para finalizar, se ha pensado en la necesidad de continuar con esta investigación. De este modo, en futuro se espera contar con más hablantes y así armar una planta léxica que permita su análisis y posterior descripción. Con este tipo de investigación abarcaría un área hasta ahora poco explorada y que puede ser útil desde la lingüística y otras parcelas de estudios.



Referencias

- Adler, J. (2013). *Why fire makes us human*. Smithsonian Magazine. <https://www.smithsonianmag.com/science-nature/why-fire-makes-us-human-72989884>.
- Albert, M. J. (2007). *La investigación educativa. Claves teóricas*. McGraw Hill.
- Alvar Ezquerro, M. (1993). Sobre la ordenación de entradas en los diccionarios. En M. Alvar Ezquerro, (p.73-77). *Lexicografía descriptiva*. Bibliograf.
- Arnold, D. (2018). *Liquid Intelligence: The Art and Science of the Perfect Cocktail*. W. W. Norton & Company.
- Bahls, A., Wendhausen, R. y da Silva, E. (2019). *Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: Una revisión y propuesta conceptual*. Estudios y perspectivas en turismo, 28(2), 312-330.
- Battaner Arias, P. y López Ferrero, C. (2019). *Introducción al léxico, componente transversal de la lengua*. Cátedra.
- Blanco Correa, O. E., Kotz Grabole, G. E., & Salcedo Lagos, P. A. (2023). La disponibilidad léxica de las emociones en el contexto de aula de clase: un estudio piloto. *Letras*, 63(103), 55–80. <https://doi.org/10.56219/letras.v63i103.2364>
- Blanco Correa, O. E. (2023). El léxico de las emociones en el contexto de aula de clases: un estudio desde la disponibilidad léxica. [Tesis de Doctorado, Universidad de Concepción] Repositorio Institucional de la Universidad de Concepción.
- Blanco Correa, O. E. (2016). *Glosario de apodos del español de Venezuela*. [Tesis de Maestría, Universidad Pedagógica Experimental Libertador]. Repositorio Institucional de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador.
- Counihan, C. & Esterik, P. van. (1997). *Food and Culture: A Reader*. Routledge.
- Colmenares del Valle, E. (1996). ¿Qué es un venezolanismo? *Letras*, 53, 21-40.
- Colmenares del Valle, E. (1989). *Designaciones de borracho en el habla venezolana*. Grano de Oro.
- Eco, U. (2006). *Tratado de semiótica general*. Random House Mondadori.



- Esteban Nieto, N. T. (2018). *Tipos de investigación*.
<http://repositorio.usdg.edu.pe/handle/USDG/34>
- Franco, A. (2004). *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. Senac, São Paulo
- Guiraud, P. (2006). *La semiología* (29^{na} ed.). Siglo XXI editores.
- Granados, H. (2011). *Introducción a la semiótica de la comunicación*. Editorial Hispania.
- Hernández Muñoz, N. (2006). *Hacia una teoría cognitiva integrada de la Disponibilidad Léxica: El léxico disponible de los estudiantes castellanos-manchegos*. Ediciones Universidad de Salamanca.
- Karpova, K. (2019). *Structural and semantic characteristics of food-related neologisms in modern English*. *Advanced Education*, 12, 206-211. DOI: 10.20535/2410-8286.144208
- Lara, L. F. (2006). *Curso de lexicología*. El Colegio de México.
- Lara, L. F. (1997). *Teoría del diccionario monolingüe*. El Colegio de México
- López González, A. M. (2014). *Disponibilidad Léxica. Teoría, método y análisis*. Universidad de Lodz.
- Morales, N. (2015). *Investigación exploratoria: tipos, metodología y ejemplos*.
<http://lifeder.com/investigación-exploratoria>.
- Morgenthaler, J. (2014). *The Bar Book: Elements of Cocktail Technique*. Chronicle Books.
- Morales Pettorino, F., Quiroz, O. et al. (2016). *La lexicografía en España, Hispanoamérica y Chile*. Tomo II. Universidad de Playa Ancha/Sello Editorial PuntÁngeles.
- Otaola Olano, C. (2004). *Lexicología y semántica léxica. Teoría y aplicación a la lengua española*. Ediciones Académicas.
- Oxford English Dictionary. (s.f.).
<https://www.oed.com/search/dictionary/?scope=Entries&q=mixology>
- Peirce, Ch. S. (1973). *La ciencia de la semiótica*. Ediciones Nueva visión.
- Pérez Ayala, M. (2016). Estudio exploratorio-descriptivo sobre las consideraciones bioéticas presentes en la intervención a personas con discapacidades psiquiátricas en los Hospitales de Día de la Región del Maule. *Acta bioethica*, 22 (2), 303-314.
<http://dx.doi.org/10.4067/S1726-569X2016000200017>



- Pérez, F. J. (2024). Diccionario visual del español de Venezuela. Ediciones Fundación Empresas Polar. <https://dvev.fundacionempresaspolarg.org/>.
- Pérez, F.J. (2000). Mapas, universos léxicos e imágenes culturales. En F.J. Pérez. *Diccionario, discursos etnográficos, universos léxicos. Propuestas teóricas para la comprensión cultural de los diccionarios*, (pp.71-139). UCAB-Fundación Celarg.
- Real Academia de la lengua Española. (2024). *Diccionario de la Real Academia Española*. <https://www.rae.es/>.
- Regan, G. (2003). *The Joy of Mixology: The Consummate Guide to the Bartender's Craft*. Clarkson Potter Publishers.
- Rorty, R. (1967). *El giro lingüístico: dificultades metafísicas de la filosofía lingüística*. Paidós.
- Scannone, A. (2021). *La importancia de las hallacas por Don Armando Scannone*. Gastronomiaenvenezuela.com/la-importancia-de-las-hallacas-por-don-armando-scannone/
- Simonson, R. (2014). *The Old-Fashioned: The Story of the World's First Classic Cocktail, with Recipes and Lore*. Ten Speed Press.
- Simonson, R. (2019). *A Proper Drink: The Untold Story of How a Band of Bartenders Saved the Civilized Drinking World*. Ten Speed Press.
- Smith, G. (2016). *The Craft of the Cocktail: Everything You Need to Know to Be a Master Bartender, with 500 Recipes*. Clarkson Potter/Ten Speed Press.
- Tadlaoui, S. (2013). *Manual de consultoría en asuntos públicos*. Universidad Externado de Colombia.
- Taylor, S. y Bodgan, R. (1994). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación. La búsqueda de significados*. Paidós.
- Vetrov, A.A. (s/f). *La semiótica y sus problemas fundamentales*. Ediciones Pueblos Unidos.



