

Léxico gastronómico en crónicas de migración de autores ecuatorianos

Rita Jáimez Esteves

✉ ritamje@gmail.com

ORCID <https://orcid.org/0000-0001-6420-1731>

Universidad Nacional de Loja, Ecuador
Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Instituto Venezolano de Investigaciones
Lingüísticas y Literarias Andrés Bello
Academia Venezolana de la Lengua

Es Doctora en Lingüística y Teoría de la Literatura. Miembro correspondiente de la Academia Venezolana de la Lengua. Fue docente de la UPEL-IPC entre los años 1991 y 2018. En este centro de estudios, además de la docencia, estuvo vinculada con la gestión y la investigación: Dirigió el Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello" (IVILLAB) y fue editora de su órgano divulgativo científico, Letras (2009-2012). También asumió la Jefatura de la Cátedra Estudios diacrónicos y socio-geográficos del español (2010-2018) y coordinó el Doctorado en Pedagogía del Discurso (2012-2018). Actualmente integra la plantilla docente de la carrera Pedagogía de la Lengua y la Literatura de la Universidad Nacional de Loja, Ecuador.

RESUMEN

El objeto de esta investigación consiste en otear el origen y el dinamismo (¿diversidad > cambio?) que han experimentado unidades léxico-semánticas concernientes a la gastronomía ecuatoriana (v.g. *higo*, *cebolla*, *durazno*, *encebollado*, *arroz*, *menestra*, *ají*, *mote*, *guatita*, *ceviche*¹ y *viche*). Para ello, se apoyó en un estudio documental que consistió en revisar la presencia de estas voces en varias obras lexicográficas entre las que destacan *El habla del Ecuador* (1995), *el Diccionario de americanismos* (2010) y *el Diccionario de la lengua española* (Actualización 2023) porque testimonian sincrónica y diacrónicamente los comportamientos de las voces seleccionadas. La muestra escogida fue actualizada por migrantes andinos en crónicas publicadas en este primer cuarto del siglo XXI, tales como: *Permiso de residencia. Crónicas de la migración ecuatoriana a España* de María Fernanda Ampuero (2013) y *Me fui a volver. Narrativas, autorías teorizadas de las migraciones ecuatorianas*, obra colectiva editada por Diego Falconí Trávez. En los escritos, añoran los sabores de la tierra, entre otros, Daniela Pacheco Posso, Esteban Mayorga y el propio compilador. Además de que se evidencia diversidad y el cambio, -amén de los fonéticos antes

¹ La palabra aparece con cuatro presentaciones en diferentes obras y momentos: cebiche, ceviche, sebiche y sevice. Siempre se respetó la ortografía del documento correspondiente. La autoría de este manuscrito se inclinó por la forma ceviche siguiente un criterio morfológico.



conocidos (i. e. *cebolla, higo*)-, la productividad de algunas voces (i. e. *cebolla, mote*), la resemantización (*mote, encebollado*), se encontró que algunas lexías son patrimoniales (*durazno*), otras son préstamos de orígenes distintos (*arroz, menestra, ají*) o mestizas lexicalizadas: *guat + ita*. También se etiqueta el vocablo *ceviche* como una sorpresa sobre la que vale la pena continuar revisando, pues su origen ha sido relacionado de modo oficial con la lengua árabe, no con una innovación o un préstamo americano.

Palabras clave: diversidad, cambio, léxico gastronómico, Ecuador, crónicas de migración.

Recibido: 01/04/2024

Aceptado: 31/07/2024

Gastronomic lexicon in migration chronicles by ecuadorian authors

ABSTRACT

The aim of this research is to explore the origin and dynamic evolution (diversity > change?) that lexical-semantic units related to Ecuadorian gastronomy have undergone (e.g. fig, onion, peach, onion, rice, stew, chili, mote, guatita, ceviche and viche). For this purpose, the study was based on a documentary study that consisted of reviewing the presence of these words in several lexicographical works, including *El habla del Ecuador* (1995), the *Diccionario de americanismos* (2010) and the *Diccionario de la lengua española* (Updated 2023), because they provide synchronic and diachronic evidence of the behaviour of the selected words. The chosen sample was updated by Andean migrants in chronicles published in this first quarter of the 21st century, such as: *Permiso de residencia. Crónicas de la migración ecuatoriana a España* by María Fernanda Ampuero (2013) and *Me fui a volver. Narrativas, autorías teorizadas de las migraciones ecuatorianas*, a collective work edited by Diego Falconí Trávez. In the writings, Daniela Pacheco Posso, Esteban Mayorga and the compiler himself, among others, yearn for the flavours of the land. In addition to the evidence of diversity and change-in addition to the previously known phonetics (i.e. onion, fig), the productivity of some voices (i.e. onion, mote), resemantization (*mote, encebollado*), it was found that some lexies are patrimonial (*durazno*), others are borrowings from different origins (*arroz, menestra, ají*) or lexicalized mestizos: *guat + ita*. The word *ceviche* is also labelled as a surprise that is



worth revising further, as its origin has been officially linked to the Arabic language, not to an innovation or an American borrowing.

Keywords: diversity, change, gastronomic lexicon, Ecuador, migration chronicles.

Lexique gastronomique dans les chroniques migratoires d'auteurs équatoriens

RÉSUMÉ

L'objectif de cette recherche est de s'interroger sur l'origine et le dynamisme (diversité > changement ?) qu'ont connu les unités lexico-sémantiques relatives à la gastronomie équatorienne (ex : figue, oignon, pêche, oignon, riz, ragoût, chili, mote, guatita, ceviche et viche). Pour ce faire, l'étude s'est appuyée sur une étude documentaire qui a consisté à examiner la présence de ces mots dans plusieurs ouvrages lexicographiques, dont *El habla del Ecuador* (1995), le *Diccionario de americanismos* (2010) et le *Diccionario de la lengua española* (Updated 2023), parce qu'ils fournissent des preuves synchroniques et diachroniques du comportement des mots sélectionnés. L'échantillon choisi a été mis à jour par des migrants andins dans des chroniques publiées au cours du premier quart du XXI^e siècle, telles que : *Permiso de residencia. Crónicas de la migración ecuatoriana a España de María Fernanda Ampuero* (2013) et *Me fui a volver. Narrativas, autorías teorizadas de las migraciones ecuatorianas*, un ouvrage collectif édité par Diego Falconí Trávez. Dans ces écrits, Daniela Pacheco Posso, Esteban Mayorga et le compilateur lui-même, entre autres, aspirent aux saveurs de leur patrie. Outre les preuves de diversité et de changement, outre la phonétique déjà connue (oignon, figue), la productivité de certaines voix (oignon, mote), la resémantisation (mote, encebollado), il a été constaté que certaines lexies sont patrimoniales (durazno), d'autres sont des emprunts d'origines différentes (arroz, menestra, ají) ou des métris lexicalisés : guat + ita. Le mot ceviche est également qualifié de surprise qui mérite d'être révisée, car son origine a été officiellement rattachée à la langue arabe, et non à une innovation ou à un emprunt américain.

Mots-clés: diversité, changement, lexique gastronomique, Équateur, chroniques migratoires.



Lessico gastronomico nelle cronache di migrazione di autori ecuadoriani**RIASSUNTO**

Lo scopo di questa ricerca è quello di esaminare l'origine e il dinamismo (diversità > cambiamento?) che hanno sperimentato le unità lessico-semantiche riguardanti la gastronomia ecuadoriana (v.g. fico, cipolla, pesca, cipollotti, riso, menestra, peperoncino, mote, guatita, ceviche e viche). Per fare questo, si è basato su uno studio documentario che è consistito nella revisione la presenza di queste voci in diverse opere lessicografiche tra le quali spiccano Il parlare dell'Ecuador (1995), il Dizionario degli americanismi (2010) e il Dizionario della lingua spagnola (Aggiornamento 2023) perché testimoniano sincrono e diacronicamente i comportamenti delle voci selezionate. Il campione scelto è stato aggiornato da migranti andini in cronache pubblicate in questo primo quarto del XXI secolo, come: Permesso di soggiorno. Cronache della migrazione ecuadoriana in Spagna di María Fernanda Ampuero (2013) e Me fui a volver. Narrazioni, autoriae teorizzate delle migrazioni ecuadoriane, opera collettiva edita da Diego Falconí Trávez. Negli scritti, i sapori della terra sono desiderati, tra gli altri, Daniela Pacheco Posso, Esteban Mayorga e il compilatore stesso. Oltre a che la diversità e il cambiamento è evidente, -amén dei fonetici precedentemente conosciuti (i. e. cipolla, fico) -, la produttività di alcune voci (i. e. cipolla, mote), la somiglianza (mote, cipollotto), si è scoperto che alcune lessie sono patrimoniali (durazno), altre sono prestiti di diversa origine (riso, menestra, peperoncino) o meticcii lessificati: guat + ita. Il termine ceviche è anche etichettato come una sorpresa che vale la pena di continuare a rivedere, poiché la sua origine è stata ufficialmente collegata alla lingua araba, non ad un'innovazione o ad un prestito americano.

Parole chiavi: diversità, cambiamento, lessico gastronomico, Ecuador, cronache di migrazione.

Léxico gastronómico nas crónicas de migração de autores equatorianos**RESUMO**

O objetivo desta investigação é analisar a origem e o dinamismo (diversidade > mudança?) que sofreram as unidades léxico-semânticas relativas à gastronomia equatoriana (por exemplo, figo, cebola, pêsego, cebolada, arroz, guisado, chili, mote, guatita, ceviche e



viche). Para o efeito, o estudo baseou-se num estudo documental que consistiu na revisão da presença destas palavras em várias obras lexicográficas, entre as quais *El habla del Ecuador* (1995), o *Diccionario de americanismos* (2010) e o *Diccionario de la lengua española* (atualizado em 2023), que fornecem provas sincrónicas e diacrónicas do comportamento das palavras seleccionadas. A amostra escolhida foi actualizada por migrantes andinos em crónicas publicadas neste primeiro quartel do século XXI, tais como: *Permiso de residencia. Crónicas de la migración ecuatoriana a España de María Fernanda Ampuero* (2013) e *Me fui a volver. Narrativas, autorías teorizadas de las migraciones ecuatorianas*, obra colectiva editada por Diego Falconí Trávez. Nos escritos, Daniela Pacheco Posso, Esteban Mayorga e o próprio compilador, entre outros, anseiam pelos sabores da terra. Para além das evidências de diversidade e mudança, para além da fonética previamente conhecida (ex. cebola, figo), da produtividade de algumas vozes (ex. cebola, mote), da ressemantização (mote, encebollado), verificou-se que algumas lexias são patrimoniais (durazno), outras são empréstimos de diferentes origens (arroz, menestra, ají) ou mestiços lexicalizados: guat + ita. A palavra ceviche é também rotulada como uma surpresa que vale a pena rever, uma vez que a sua origem foi oficialmente ligada à língua árabe e não a uma inovação ou a um empréstimo americano.

Palavras-chave: diversidade, mudança, léxico gastronómico, Equador, crónicas de Migração.



Introducción

Si se piensa en las necesidades básicas de lo que hoy es la especie humana, se acepta que primero fueron las fisiológicas, había que sobrevivir -como en la actualidad lo hace cualquier ser irracional- y el correspondiente antecesor tomó lo que el entorno le proporcionó. Ingirió el alimento que le rodeaba y, con los recursos que consiguió, se protegió de los embates naturales (v. g. incendios, inundaciones, huracán, seísmo), de otros seres similares (v.g. rival, opositor) o no (v.g. felinos, reptiles). Tiempo después, un *homo* desarrolló la facultad de hablar, casi seguro impulsado por la necesidad intrínseca de decir, de comunicar, de hacer. Llegado a *homo sapiens* comenzó el diálogo con el otro y en ese interaccionar surgió la magia de la diversidad. Se puede pretender expresar lo mismo, calcar, reproducir; pero solo se consigue una aproximación.

Se ha repetido muchas veces: las lenguas vivas varían, cambian. No hay modo de evitarlo. No solo porque cada hablante es distinto, no solo porque “cada pájaro tiene su canto” (Rosenblat, 1970, p. 36), sino también porque el mundo, la geografía y las experiencias nunca son iguales. Baste este ejemplo que no pretende reducir, apenas alcanzar; por ello, se instalan linderos que el lector debe completar con la pluralidad de posibilidades que crea conveniente: mientras alguien debe nombrar una lluvia, una noche, una tristeza, un niño; otro debe mencionar un desierto, un día, una alegría, un anciano. En efecto, nada se repite. Como alguien sentenció en la antigua Grecia, “todo fluye, nada permanece”, “nadie se baña dos veces en el mismo río”² Nada se repite por más que se parezca. Y el humano es capaz de expresar lingüísticamente la multiplicidad que se incrementa con el empuje del dinamismo social. En cierta manera, estos rasgos impregnan a lo que se ha concebido como diasistema (Weinreich, 1954). La lengua española impone la semejanza, pero el habla la disimilitud.

Tal vez, cuando el maestro de Ginebra, hace un siglo, hablaba de homogeneidad se debió no solo al exhorto de un nuevo abordaje, sino también a la necesidad de organizar el objeto de estudio y a los recursos tecnológicos que conoció. A medida que la tecnología fue capaz de reproducir los códigos lingüísticos, la homogeneidad quedó en la dimensión abstracta, mientras los investigadores interesados en el empirismo avanzaron en la

² Frases o ideas atribuidas a Heráclito de Éfeso en *Sobre la naturaleza*.



heterogeneidad. Se aceptó el carácter incuestionable de la diversidad de las lenguas en la actuación y, entonces, fue posible comenzar a identificar, describir y explicar la infinitud de usos.

El desarrollo de la variación impulsada por la Sociolingüística influyó en la configuración de PRESEEA³. La explosión de internet ha permitido también que quien lo desee obtenga muestras de habla de videos y otros recursos multimedia que se pueden cargar y visibilizar desde cualquier parte⁴ del planeta. También prolifera la digitalización de los textos impresos, que, entre otros productos, ha resultado en el Corpus Diacrónico del Español (CORDE) y el Corpus de Referencia del Español Actual (CREA). Pero aun resiste la obra de Gutenberg. Aunque prospera la presentación en soporte digital, los libros se continúan imprimiendo. Ergo, las muestras de habla (o de la diversidad, de las variaciones en todos los niveles de la lengua) están en todas partes.

Objetivo, metodología y justificación

Considerando el escenario antes expuesto, en esta investigación se ha querido otear el origen y el dinamismo (¿diversidad > cambio?) que han experimentado unidades léxico-semánticas concernientes a la gastronomía ecuatoriana. Para ello, se utilizó un corpus gastronómico extraído de algunas crónicas escritas por nativos migrantes. ¿Por qué unidades léxico-semánticas gastronómicas? ¿Por qué la migración? ¿Por qué las crónicas?

Estudiar las crónicas resulta interesante dado que hoy es un género sometido a querella. ¿Qué son estos escritos?, ¿historia, literatura, noticia o periodismo (literario)?, ¿resulta de una confluencia o solo parcialmente? Luego de reconocer que definir estas obras no es tema de estas líneas⁵, es oportuno citar a Caparrós (2015) para apuntar que “la crónica es una mezcla, en proporciones tornadizas, de mirada y escritura. Mirar es central para el cronista, mirar en el sentido fuerte.” El cronista “intenta mostrar, en sus historias, las vidas

³ En este artículo, se le reconoce como su antecedente el Proyecto de Estudio Coordinado de la Norma Lingüística Culta del Español Hablado en las Principales Ciudades del Mundo Hispánico.

⁴ Seguramente, el futuro proveerá otros que aún no se han generado.

⁵ Buena síntesis y reflexiones sobre este debate se encuentran en Franco Altamar (2019 y 2017). Las interpretaciones y reinterpretaciones obligan al autor a considerar que “cada investigador, docente, periodista o teórico tiene su propio concepto de lo que es la crónica”. (2019, p. 133).



de todos, de cualquiera” (Caparrós, 2015). El escritor debe penetrar el mundo del otro, atrapar su sentir, su andar, su recorrido vivencial, probar con llegar hasta sus emociones y probar reproducirlas.

Tom Wolfe (1977/1998) construyó su perspectiva sobre lo que ocurría. Cuando reseñó el tradicional rol del comunicador social, asentó virtudes de la nueva escritura que interesan a este estudio, pues certifican la fiabilidad de las formas léxico-semánticas tratadas. Las crónicas son textos no-ficcionales. Son instantáneas vivas, un video, una fotografía, una entrevista en vivo, una tertulia de informantes ideales, pues exhiben gestos ordinarios, hábitos, modales, costumbres; estilos típicos de muebles, de ornamentos, de organizar el hogar, de interactuar con el otro, de comer. Como es un texto forjado con conversaciones reales, con voces auténticas, con gente de verdad, el diálogo ayuda a construir el personaje, quien habla es un ser real. Las crónicas reportan lo que las personas son o dicen que son o lo que esperan ser. Para Wolfe (1977/1998), esta suerte de confesionario no es mera estilística literaria, “adorno de la prosa”, sino que representa la fuerza del realismo. Así que de las crónicas podrían extraerse muestras pertinentes de habla ecuatoriana y, como en ellas, la gente palpita en su cotidianidad pueda que aludan a su alimentación.

Como en estas prácticas narrativas, los personajes desnudan sus emociones, las escritas por migrantes sobre seguro contienen recuerdos, añoranzas, sentimientos acerca del arrancarse y del intentar trasplantarse en terreno desconocido. El individuo nace en una región y mediante el proceso de socialización adquiere su identidad, su propia esencia, lo que es. Una rutina le configura, una indumentaria, un clima, el árbol de la esquina, la señora de al lado, el abuelo que cuenta y recuerda, los padres que administran miel y hiel, etc. Un día debe partir, se desarraiga, tendrá que dejar de ser lo que era. Debe modificarse en todo, también lingüística y gastronómicamente. El luto, el dolor que causa la separación han sido estudiados como síndrome de Ulises o síndrome del emigrante (Cfr. Achotegui, 2021, 2012 y 1999). Se hable de duelo migratorio, mal del inmigrante, melancolía del emigrante, morriña, nostalgia. Ese dolor o su catarsis pueda que se prolongue en las emociones que expresa en sus conversaciones, lo que hará en su variedad. Entonces, ofrecen posibilidades de explicar los reclamos que efectúan las papilas gustativas de quienes se fueron.



En las crónicas ecuatorianas, se proyectó hallar formas léxico-semánticas que refirieran a la gastronomía andina. Esta tarea puede concretarse a través de la lengua porque en los actos de designar los alimentos y pormenorizar su preparación bulle la pena del migrante, la remembranza, que imponen la identidad. En efecto, “dentro de la singularidad de los alimentos, la nostalgia⁶ les confiere un valor único puesto que está implícita en la memoria cultural a través de los hábitos de consumo y la tradición” (Sosa-Sosa y Thomé-Ortiz, 2021, p. 5). Por tanto, valorar y extrañar los sabores de la niñez parece un comportamiento generalizado en estos seres peregrinos. “Comer no es un hecho meramente fisiológico [...] La gastronomía constituye un elemento de identidad para un territorio.” (García-García et al. 2022, p. 158). Si bien “el producto se identifica con el lugar de origen, [...] también cuentan los platos que se elaboran con ellos” (García-García et al. 2022, p. 158). Como lo que “se come y cómo se hace contribuyen a definirnos como seres sociales” (Castro y Fabron, 2018, p. 7), el acto de la alimentación es un factor que construye endo y exogrupos, lo que soy y mi lugar de pertenencia.

Platos y recuerdos: la selección de las formas

Con el propósito de escoger las formas que integrarían la muestra léxico-semántica, se leyeron varias crónicas y tal como se presupuso el tema gastronómico apareció, en unas más que otras, pero brotó la apetencia por los sabores y aromas de la infancia. En ocasiones con orgullo, en otras con timidez, a veces como marca de identidad, unas pocas reflexivas, etc. Se rescatarán algunos ejemplos en los siguientes folios.

En el texto *Vivir in Between*, Ampuero (2014, p. 38) narra sus tropiezos frente a la diversidad léxica, no es comprendida o es reprendida por actualizar el uso americano. Recuerda que en un mercado preguntó y esto le respondieron:

- ¿A cómo tiene la libra de *durazno*? [énfasis agregado]

⁶ El impacto económico de recordar los sabores ha impulsado estudios económicos. De hecho, en ese campo se nominan “productos nostálgicos” o “productos étnicos y de nostalgia” (Comisión Económica para América Latina y el Caribe [CEPAL], 2003; y PROMOPERÚ, 2015). En este tenor, Ampuero (2013/2007) alude al “negocio de la nostalgia”. Acepta que “comer fanesca, cebiche, motepillo, seco de chivo y más delicias típicas en España es posible por el ojo hábil de las empresas que han descubierto que la nostalgia es una mina de euros” (p.63). Ese negocio les permite a los ecuatorianos saborear la tierra desde lejos o “consumir chochos, quinoa, fréjol cholo, hierba luisa, morocho, choclo, achiote, máchica, extracto de naranjilla, mora o maracuyá y los productos de [las marcas] Facundo, Ina-lecsa, Pilsener, Oriental, Real” (Ampuero, 2013/2007, p.64).



- Aquí no hay “libras” ni “duraznos”. Aquí hay “kilos” y “melocotones”.

Esteban Mayorga (2014) en tono informal resalta la identidad de los ecuatorianos en Estados Unidos a través del *ceviche*⁷ y sus ingredientes:

Allí los ecuatorianos éramos más ecuatorianos que nunca, [...] los que en su vida habían hecho un *ceviche*, en Idaho picaban *cebollas* y los *camarones* con más entusiasmo que pericia, igual pasaba con los resultados: el *ceviche* no era sabroso sino cargado de emoción. [énfasis agregado] (p.74).

M. Daniela Pacheco Posso ofrece una relación de la gastronomía ecuatoriana mientras detalla las primeras impresiones que le causó Madrid:

Respecto a la comida tengo sentimientos encontrados pues disfruto de ambas tradiciones culinarias (la comida española está muy buena pero...¡Qué has de comparar con nuestra comida! Me he dicho eso a mí misma tantas veces. Nuestro *cebiche*, el *arroz con menestra*, el *maduro con queso*, el *hornado*, la *fritada*, la *guatita*, el *viche de pescado*, el *mote de chicharrón*, las *papas con cuero*, las *empanadas*, los *bolones de verde*, el *encebollado*, la *fanesca*, la *colada morada*, los *higos con queso*, la *torta de maqueño*, entre otros). Estando lejos extraño todo el recetario y me dan los mismos antojos que a las embarazadas (p. 240).

Diego Falconí Trávez (2014), cuando relata sus aspiraciones para mostrar la migración desde la subjetividad, menciona varios proyectos fílmicos, uno de ellos fue *Paella*⁸ *con ají*, que “retrababa la historia de un migrante ecuatoriano en Madrid.” (p. 174). Adiciona

⁷ Sobre la ortografía de esta palabra revise la nota 1 y atienda unas aclaratorias que se concretarán cuando se trate esta pieza léxica.

⁸ La discrepancia también rodea a *paella*. La Academia (Actualización 2023) dice que es préstamo valenciano sin modificación alguna. Kudriavtseva (2014) cree que es una palabra donada por el catalán que provino de la antigua francesa *paelle*, la que originalmente procede de la latina *patella* con el significado de sartén. Y agrega que “los valencianos emplean la palabra paella no sólo para nombrar el plato mismo sino para denominar las cacerolas de todos los tipos.” (p.153). En un estudio adelantado bajo los auspicios de la Comunidad Valenciana, vuelve a aparecer el étimo latino, “patella” ahora como denominador de “utensilio como bandeja o plato redondo. También se dice que es una sartén, en este caso recipiente redondo plano con dos asas. Puede ser de hierro o de porcelana” (García-García et al., 2022, p. 161). Aunque no es la explicación más aceptada, *paella*, plato valenciano, también activa la Valencia del Cid dado que se señala a otra fuente árabe: “Baqiyah”. Esta designaría ‘restos de comida, en la que los criados y los humildes trabajadores preparaban un plato con dichas sobras (arroz, pollo, pescado, verduras) de los eventos de ricos y poderosos’ (García-García et al., 2022, p. 161). Estos autores no creen en el origen africano, tampoco Kudriavtseva (2014), quien se rechazó esta explicación en estos términos “Hay una hipótesis muy popular pero no exacta (p. 153). El CORDE arroja *pailla* en 1250 y *paella* en 1295.



que “su director, Galo Urbina, se autodefinía también como un migrante” (p. 175). Como es de esperarse, hubo otros inventarios. Por ejemplo, Ampuero (2008/2013), también hace gala del paladar andino gracias a la voz de Franklin Guayta. Él, migrante, panadero de oficio y exitoso empresario en Madrid, distingue el sabor de su niñez y el sabor nuevo:

Al ecuatoriano le gusta su pan. El de aquí es agua, harina y sal, el nuestro lleva huevo, grasa, aceite, es el que queremos llevar a nuestra mesa y punto. Tiene razón. Resulta inevitable, al ver las bandejas llenas de *cachitos*, *pan de leche* o *lenguas de gato*, que la nostalgia se convierta en hambre y querer llenarse la boca de sabor a patria. [Énfasis agregado]. (p. 96)

La autora también rememora cuando evalúa la labor de Franklin, quien ayuda a sus compatriotas ofreciéndoles los productos que endulzan la morriña. De él dice que logra que “inmigrantes lleven a su mesa cachitos, pan de Ambato, pan de yuca, rosquitas, suspiros, caracoles y otros dulces de la repostería ecuatoriana.” (p. 93).

De estos afligidos fragmentos se seleccionaron las siguientes unidades léxico-semánticas pensando en la historia de la lengua española: *higo*, *cebolla*, *durazno*, *encebollado*, *arroz*, *menestra*, *ají*, *mote*, *guatita*, *ceviche* y *viche*. Como se advierte, para revisar su cruzada no se trabajará con el nombre completo del plato “viche de pescado” o “mote de chicharrón”, se optará como punto de partida lexías simples. ¿Por qué estas y no otras? Porque en una revisión previa y a vuelo de pájaro efectuada se apreció que este conjunto recorría buena parte de la historia de la lengua española: permite aludir al griego, al latín y al árabe; revisa el español antes de su extensión ultramarina y testifica la contribución de las lenguas ancestrales americanas, por ejemplo.

Con el propósito de escudriñar sobre la vida de estas voces, de ubicarlas cronológica y geográficamente, de inquirir acerca de su movilidad, alteración, vigorosidad y sus (o no) movimientos, se acudió a varias obras lexicográficas. Para revisar la perspectiva pretérita, fue de gran ayuda el CORDE, Covarrubias (1611), Corominas (1987); para la presente, el *Diccionario de Americanismo* (DA, 2010), el *Diccionario de la Lengua española* (DLE, Actualización 2023) y el *Diccionario de Ecuatorianismos* (DE, 1995); y para la revisión de los indoamericanismos fue importante el barrido a diccionarios bilingües kichwa-español. Como es de esperarse, en esta investigación documental se aplicó el método comparativo. Se



colocó una forma al lado de la otra para atender aspectos fonológicos, fonéticos, morfológicos, semánticos, lexicológicos y lexicográficos. Cada elemento estudiado fue rastreado en todas las obras referidas, pero solo se hace mención de ello cuando esta información es relevante. Se apeló a todos aquellos recursos de la lingüística estructural que pudieran develar el camino seguido por el vocablo. Una vez expuesta la ruta metodológica, se presentan los resultados.

Viaje por la historia de voces gastronómicas en las crónicas de migrantes ecuatorianos

Piezas patrimoniales

Como se ha dicho tantas veces -Menéndez Pidal lo mostró (1926) y, entre muchos otros, lo ratifican Lapesa (1981) y Penny (1993)-, el léxico de la lengua castellana proviene en principio del latín. Muchas voces se oyen con frecuencia y se actualizan en la cotidianidad, otras son desconocidas para el hablante común porque son de escaso uso, suelen resolver algún asunto científico o de una rama del conocimiento en particular; empero al final de cuentas se tratan de palabras patrimoniales. Significa que llegaron porque siempre estuvieron en boca de hablantes que la pasaron a la siguiente generación sin interrupción importante alguna, así que constituyen una suerte de vocabulario legado y acogido para ser usado. Formas como estas sufrieron cambios fonéticos que no solo dan cuenta de la historia de la lengua, sino también de los requerimientos vivenciales de los hablantes.

En las crónicas revisadas, hallamos algunas de estas palabras mencionadas como ingredientes de algún plato, por ejemplo, “higo” y “cebolla”, las cuales están extendidas como un signo lingüístico en el español general. Respectivamente, estos serían sus significados: ‘Segundo fruto, o el más tardío, de la higuera, blando, de gusto dulce, por dentro de color más o menos encarnado o blanco, y lleno de semillas sumamente menudas; exteriormente está cubierto de una piel fina y verdosa, negra o morada, según las diversas castas de ellos’ y ‘Cepa o bulbo de la cebolla [planta], que se come tierna antes de florecer’

(RAE, actualización 2023), y estos sus significantes para el hablante andino: [igo] y [sebojao] / [seboʎa]⁹.

¿Cómo era la estructura fonética en el latín y cómo llega hasta nosotros este par de piezas léxicas? Queda atestado que varias generaciones acordaron la desfonolización de -f y también en final de palabras, -sobre todo del caso acusativo-, el paso de una posterior alta a una media u > o, así consiguieron que *ficus*¹⁰ deviniera en *higo*.

Con respeto a *cebolla*, también grupos generacionales decidieron que la oclusiva bilabial sorda (-p) en contexto intervocálico se transformara en oclusiva bilabial sonora (-b). El Corpus Diacrónico del Español (CORDE) ubica dos veces a “çebolla” en el *Cantar de mio Cid*, es decir, cerca del año de 1140. Como se cree palabra proparoxítona, no llama la atención que el fonema vocálico -u fuera alterado, le bajaron su altura (-o), también se perdió el rasgo sordo y se mantuvo la fricción. Por consiguiente, se admite que *cebolla* proviene de *cepùlla*. Cabe apuntar que la Academia en el Tomo II, 1729, ya la precisa como *cebolla*. Con respecto a la forma, Covarrubias (1611) coincide, pero sugirió un dato etimológico distinto. Apoyándose en el padre fray Pedro de Palencia, cree que podría originarse de la voz árabe *çabala*, no así Corominas (1987), quien la cree voz latina. El origen de *higo* no amina controversia. Con la forma actual, el CORDE la localiza cerca del 1460 en *Profecía* y el *Diccionario de Autoridades* en el Tomo IV publicado en 1734, lo define como “la fruta que da la higuera” a más de ofrecer otros detalles acerca de su forma, sabor, colores, etc.

También hay palabras patrimoniales que no gozan de igual vigorosidad en España y Ecuador como ocurre con *durazno*. En el texto *Vivir in Between*, Ampuero (2014) narra sus tropiezos frente a la diversidad léxica. *Durazno*, esa voz que dice la interlocutora madrileña que desconoce, es voz patrimonial, uno de sus antepasados la abandonó, no la transfirió a la generación sucesiva. Proviene de la forma latina *duraciñus* que, además de entrañar un cambio esporádico ($c\tilde{i} > \theta$ ¹¹) porque escapa a las leyes fonéticas reconocidas, podría explicarse como síncope de -i y sustitución de -c, oclusiva velar sorda, por una sibilante.

⁹ Si bien en la variedad estándar del español americano se homogenea en el seseo, no ocurre /j/ - /ʎ/, pues su oposición es un rasgo característico del habla serrana ecuatoriana con respecto a otras zonas donde predomina el yeísmo (Cfr. Haboud y Vega, 2008).

¹⁰ En latín -us denota sustantivo masculino de la segunda declinación.

¹¹ Aunque suene a reiteración se dirá que, más tarde, se consolidará en América como /s/.



Después de una revisión a los corpus CREA, CORDE y al *Diccionario de Americanismos*, Ramírez Luengo (2015) juzga que gozó de salud en España hasta el siglo XVIII; “época en la que el uso de esta forma léxica –en principio general– decae”. (p. 118). El *Diccionario de Autoridades*, además de referir a la planta, habla del fruto:

Especie de fruta, así llamada, o por la natural dureza y dificultad de digerirse, que tenía al principio quando de Persia se traxo a Europa, o por la tenacidad con que está la carne asida y casi inseparable del hueso. De aquí tomaron motivo los Latinos para llamar a esta fruta *Malum duracinum*, y a su imitación los Españoles la llamaron Durazno

En suma, *durazno* es la forma preferida en Ecuador y en América para nominar el fruto que en España se conoce como *melocotón*. Mientras España vio reducir hasta el olvido el uso de este vocablo, América lo conserva, le inflama vida. En las siguientes páginas, se aludirá a una vieja forma que sigue derivando: cebolla.

Revitalización o neologismo semántico

Se entiende por revitalización “la reutilización de palabras ya existentes” (Otaola Olano, 2004, p. 60) que puede resultar en un neologismo semántico, un concepto nuevo. Para los migrantes revisados a través de la crónica, el “encebollado” (Figura 1) es una “sopa típica de la Costa del Ecuador, cuyos ingredientes principales son pescado, por lo general, albacora-yuca, *cebolla paiteña y ají peruano” (Araujo, 2021, p. 133).

Figura 1

Encebollado



Nota. Se agrega chifles, canguil (palomitas de maíz).
Arriba lleva cebolla paiteña en juliana.

Si bien el *DA* (2010) también lo presenta como un alimento ecuatoriano y con similares ingredientes a los enumerados por Araujo (2021), discrepa en la preparación y resultado: “Guiso que se prepara con pescado, generalmente albacora, pasta de tomate, cebolla macerada en jugo de limón ácido, yuca en trozos y especias”. El *DA* (2010) habla de guiso¹²; Araujo (2021), de sopa. La imprecisión académica podría significar que el concepto no es muy antiguo. Este argumento lo favorece la primera acepción sistematizada por el ecuatoriano Córdova (1995), quien no lo evoca como caldo, sino como un condimento: “Cebolla partida o picada que se fríe, o pasa por agua caliente, o hirviendo para servir como aderezo de ciertos platos” (p. 442). En la segunda acepción formulada, se asome una sinécdoque que podría explicar su origen: “Plato con este aderezo de cebolla.” (p. 442). El *DLE* reconoce este último sentido. Explica que es participio del infinitivo “encebollar” - materializa una parasíntesis- y así lo define: “Comida aderezada con mucha cebolla y sazonada con especias, rehogado todo ello con aceite” (Actualización 2023). Una mirada a *Autoridades* expresa que para la Academia no ha habido cambio semántico: El *Diccionario de Autoridades* (1732) reconoce el lema y también lo cataloga como un sustantivo masculino que evoca “Especie de guisado, que se hace de la carne del carnero, o de la vaca, dividida en trozos, mezclados con cebolla, y sazonados con clavo, canela, pimienta, y azafrán, reahogado todo con azéite”. Desaparecen las disímiles explicaciones en ‘uso especial de la cebolla como aderezo’. Por otro lado, se nota que la lexía “cebolla” sigue siendo productiva. Al inventario que Corominas (1987, p. 142) presentara en 1987 (cebollada, cebollana, cebollar, cebollero, cebolleta (1611), cebollino (1945), cebolludo), habría que agregarle este participio. Del adjetivo, hasta ahora, el CORDE ofrece su testimonio más antiguo en España, en un texto culinario de Ángel Muro y Carratalá titulado *Practicón. Tratado completo de cocina* y que salió a la luz en 1894. En este texto, aparece muy oficioso, siempre como adjetivo: jamón *encebollado*, bacalao *encebollado*, lomo *encebollado*, boquerón *encebollado* y churrasco *encebollado*¹³.

¹² En América, incluso, Ecuador se usa como sinónimo de “estofado”.

¹³ Una receta venezolana es el Hígado *encebollado*, así que el vocablo funciona en este país caribeño como adjetivo.



Ahora bien, ¿qué pudo haber ocurrido en Ecuador? En estas tierras también se dice que “maduro” y “verde” son adjetivos sustantivados para referirse al “plátano maduro” y al “plátano verde”. Esta lexicalización es producto de una sinécdoque, que, como un mecanismo de elisión, involucra la economía del lenguaje que se da por la frecuencia de uso y el conocimiento compartido en determinado contexto. ¿Será que el actual “encebollado” evolucionó de “sopa encebollada de albacora”?, ¿será que funciona como un simple núcleo semántico?

Préstamos

En sociedades plurilingües, surgen diversos fenómenos lingüísticos, uno de ellos es el préstamo léxico (Cortés Moreno, 2001) que, desde la lingüística interna, se conceptualiza como “un proceso por el que una lengua toma de otra una voz que no poseía antes” (Otaola Olano, 2004, p. 77). La lingüística externa y la perspectiva pragmática consideran que los humanos necesitan de la lengua para interaccionar y para lograrlo con éxito acuden a los recursos que ella y sus diversas circunstancias sociales disponen, las cuales, además, pueden ser monolingües o no. Como en todas las lenguas, en la española, los préstamos léxicos relatan su historia de coexistencia con otras culturas y sus lenguas. Las crónicas revisadas lo confirman cuando registran palabras como *arroz*, *menestra*, *ají* y *mote*, las cuales están integradas a la lengua como se aprecia fonética, morfológica y semánticamente.

Mientras Gilda Orellana Rodríguez (2014, p. 55) usa el cereal (“mami, me quedó fatal el arroz”) para expresar que echa de menos a su progenitora y las conversaciones cotidianas que protagonizaban, se precisa que el CORDE lo rastrea hasta 1243 bajo la forma de “Arros¹⁴”. La Academia ofrece un recorrido bastante completo de este vocablo: se tomó del árabe hispánico *arráwz*, que provino del árabe clásico *āruz*[z o *aruz*[z], que llegó del griego *ὄρυζα* *óryza* que lo recibió del tamil *arici*. Parte de este trayecto se conocía desde hace varios siglos: En 1726, *Autoridades* la creía de origen griego antes de su paso al latín: “Esta voz es corrompida del Griego *Oryza*, de quien la tomó el Lat. *Oryza*, ae.” Covarrubias (1611), Corominas (1987), Penny (1993) y la RAE (Actualización 2023) concuerdan en que es

¹⁴¿Pudo haber vacilación en la forma que finalmente se adoptaría en España, /s/ frente a /θ/?



artículo árabe. No obstante, al decir de Penny (1993) no es producto bilingüe a pesar de que la cultura medio-oriental y norte-africana se estableció desde el siglo VIII hasta el XV de esta era en lo que hoy es el sur de España. El autor cree que este y otros préstamos del desierto (v. g. barrio, rehén, alcalde, aldea, fanega, quintal, alcantarilla, jarra, taza) transitaron de lengua vecina, porque la mayor parte se incorporó a la cántabra antes del siglo X, es decir, antes de la reconquista. En referencia a la voz *arroz*, de las dos razones que esgrime para su concreción como préstamo cobra sentido la necesidad de designar conceptos nuevos que llegaron a Castilla desde Al-Andalus.

Otro plato bastante común en la gastronomía andina es la “menestra” (Figura 2) y fue activada como plato ecuatoriano por los lamentos que se oyen lejos de la tierra nativa en las crónicas escritas por migrantes; sin embargo, el *DA* (2010) lo restringe a Panamá, y lo refiere como un

Caldo espeso de arvejas, frijoles o lentejas al que se añade un refrito de cebolla, tomates, ajíes, culantro y perejil; se sirve con arroz blanco, y se acompaña con uno o dos trozos de carne y varias tajadas de plátano maduro fritas.

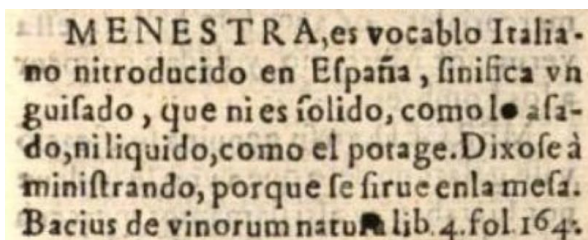
Figura 2

Porción arroz con menestra de frejol



El CORDE localiza su testimonio más antiguo en 1593, *Vida y trabajo*, obra escrita por el zaragozano Jerónimo de Pasamonte. Pero también se encuentra varias décadas antes: el extremeño Bartolomé de Torres Naharro utilizó el término en *Tinellaria*, una comedia

parecida a un cuadro costumbrista, que escribiera en Nápoles en 1517¹⁵. Covarrubias (1611, p. 546), lo asocia con la lengua italiana:



Del mismo modo, lo hacen los académicos del siglo XVIII: “Cierta género de guisado o potage, hecho de diferentes hierbas o legumbres. Es tomado del Italiano Minestra. Latín. Herbarum condimentum, vel opsonium.” Queda claro que para el siglo XVII ya su etimología se relaciona con la lengua italiana y que guarda semas como potaje, lema que *DLE* (Actualización 2023) reconoce como francés y con la denotación de ‘puchero’, ‘cocido’, tal como se comprende hoy la menestra, una preparación media líquida, media sólida.

Como se apreciará en seguida, puede decirse que la forma actual castellana y la italiana solo distan en la altura del fonema vocálico con que inicia la palabra. El *DLE* (Actualización 2023) establece su recorrido: Del italiano minestra, derivado de ministrare ‘servir o atender la mesa’, y este del latín ministrāre’.

Cuando los peninsulares descendieron en los puertos, la lengua que hablaban también desembarcó. Si se compara el número de hablantes de las lenguas prístinas con quienes hablaban la lengua de Castilla, podía suponerse que esta última sería engullida por la selva tropical, mas no fue así (Sánchez-Albornoz, 2001). La lengua de Isabel la Católica contactó con una pluralidad de idiomas americanos, y, como ocurre siempre que hay un relación de poder desigual entre códigos lingüísticos que conviven, los que carecen de créditos socioculturales día a día se desechan, se apartan, se arrinconan, perviven en núcleos sociales cada vez más pequeños (Oriz Bes, 2015); no obstante, ellos encuentran espacios para realizar

¹⁵ Se juzga que debe revisarse el Nápoles virreinal y su convivencia con el castellano. ¿Cuándo el dramaturgo activa “menestra” ya era voz adaptada a la fonética castellana o es él quién lo hace? En 2004, Wulf Oesterreicher solicitaba que se profundizara en el plurilingüismo vivido en el Reino de Nápoles durante los siglos XVI y XVII.

aportes a su prestigiosa contendiente porque, con respecto al léxico, saben nombrar la realidad en la que nacieron y se fortalecieron antes de la invasión. El español, lengua indoeuropea, hecha para envolver, para atrapar y reproducir la península ibérica y sus escenarios, mientras se extendía por América y para continuar cumpliendo con su deber, asimiló todo lo necesario, por ejemplo, tomó *ají* del taíno¹⁶ con el valor de ‘guindilla’ (Buesa Oliver, 1965 y Enguita Utrilla, 2010) y *mote* del kichwa con el significado de ‘maíz desgranado y cocido’ (Buesa Oliver, 1965 y Enguita Utrilla, 2010), vocablos saludables en el español americano y actualizados en las crónicas tratadas.

¿Qué se puede referir sobre esas voces? Como el Caribe representó su arrimo a estos solares, Cristóbal Colón¹⁷ incorporó algunas palabras taínas, pero no de otras lenguas que fueron contactadas después como el kichwa, así pues, en su diario no anotó *mote*, pero sí *ají*. En efecto, el día martes 15 de enero de 1493 se lee que “hay mucho *ají* [énfasis agregado], que es su pimienta, della que vale más que pimienta, y toda la gente no come sin ella” (p.454). También el florentino Galeotto Cey (1569/1995, p. 46), completadas siete décadas de la colonización, alude a esta planta y sus frutos:

[La planta de ají o pimienta de Indias] crece, lo más como una retama y lo hay de varias clases: pequeño, grande y mediano; largo, redondo, del rojo, verde amarillo, aunque todos cuando maduros, los más son rojos y de tal agudeza de sabor que tocándolo, por poco que sea, hay que lavarse bien las manos [...] porque pica y escuece rabiosamente [...]. Lo llaman los indios ají Caribe, a diferencia de otro que no es tan fuerte y se come con pan (Cey, ca. 1569/1995, p. 46).

Josef de Acosta (2008/1590) en su *Historia Natural y Moral de las Indias*, le dedica un acápite a este producto:

ají, o pimienta de las Indias” del que interesa resaltar la diversidad léxica. Según las lenguas, “en Castilla llaman «pimienta de las Indias»: y en Indias por vocablo general —tomado de la primera tierra de islas que conquistaron— nombran *ají*, y en lengua del Cuzco se dice *uchu*, y en la de México *chili*.” (p. 122).

¹⁶ En Haití, Santo Domingo, Puerto Rico, Cuba, Jamaica y otras islas antillanas se hablaba una variedad del arahuaco, conocida como taíno (Buesa Oliver, 1965).

¹⁷ Se revisa la obra presentada por Bartolomé de las Casas.



Finalizando el decimonónico, se halla otra referencia a la planta ('pimiento') y aparece el significado con que se emplea en Ecuador que fue el anotado en una de las crónicas: "especie de salsa usada en América, cuyo principal ingrediente es el pimiento" (Fernández Cuesta et al., 1870, p. 74). Con esta referencia, se comprende no solo que el significado y uso del ají como 'salsa' ya era común en esa época, sino que su origen era bastante anterior. Es lo que necesitan las formas para extenderse, para obtener la historicidad que se materializa con su registro en las obras lexicográficas. Este significado está reconocido en el *DA* (2010) como común en Ecuador, Colombia, Bolivia y Chile: "Salsa picante preparada con ají, cebolla picada y agua o jugo de tomate de árbol."

Como se aprecia, no se disputa el origen indoamericano del vocablo *ají*; ocurre igual con *mote* como se verá de inmediato. En el *DE* (Córdova, 1995) está apuntado que procede del kichwa *mut'i* (p. 659). Apoyan esta aserción un diccionario bilingüe, quechua-español publicado por el Ministerio de Educación de Ecuador en 2008, el *Diccionario de americanismo* (2010) y el *Diccionario de la lengua española* (Actualización 2023).

Acerca de su significado, Josef de Acosta (2008/1590) casi un siglo después de la travesía iniciática colombina, alude a *mote* cuando explica el maíz como alimento. Dice el jesuita que

El pan de los indios es el maíz. Cómienlo comúnmente *cocido*, así en *grano* y *caliente* [énfasis agregado], que llaman ellos *mote*: como comen los chinos y japones el arroz también, cocido con su agua caliente. Algunas veces lo comen tostado: hay maíz redondo y grueso, como lo de los Lucanas, que lo comen españoles por golosina tostado, y tiene mejor sabor que garbanzos tostados. (p.118).

Se advierte en la cita que desde aquellas calendas se guisaba en granos y se ingería caliente. Tres siglos más tarde, Fernández Cuesta et al. (1870), además de ratificar el significado, ofrecen datos sociológicos ya que comentan que en la provincia del Perú *mote* es "el maíz cocido hasta reventarse los granos, que comen los indios y la gente pobre de Quito." (p.591).

En los albores de la centuria pasada, Carlos R. Tobar (1911) da cuenta de su expansión cuando reclama un lugar para *mote* en el *Diccionario de la lengua* elaborado por la



Academia. Recuérdese que la obra tobareña se publica con un comentario puntiagudo sobre el alistamiento de las voces en la célebre obra lexicográfica cuya responsabilidad por aquel entonces recaía en la Real Academia: “Algo que falta en el Vocabulario académico y de lo que sobra en el de los ecuatorianos, etc.” Así el autor muestra el término:

Maíz cocido, según los ecuatorianos.

En Chile, por *mote* se entiende el trigo cocido, que se vende por las calles y que al parecer gusta mucho al pueblo. A dicho trigo cocido se refiere don Daniel Riquelme, cuando en su obra «La revolución del 20 de Abril de 1851», nos relata que el Presidente General Bulnes, apoyado en el borrén de la montura tomaba tranquilamente su primer desayuno *una taza de mote* comprada á un vendedor callejero, al propio tiempo que allá en el campo opuesto, el Coronel Urriola se ponía los guantes blancos deparada, mientras las tropas cantaban el Himno nacional. Contraste que, según el mismo señor Riquelme, hacía decir á Vicuña Mackenna: «Los generales que comen *mote* en las batallas, las ganan; los que cantan la Canción nacional, las pierden.»

Me parece haber oído en la República Argentina que asimismo hacen el mote de trigo. (p. 333).

Concluido el desarrollo de sus argumentos semánticos, geográficos e históricos, propone a la regia institución una acepción:

El Diccionario podría, pues, decir: «Mote, m. maíz ó trigo cocidos, que se emplean como alimentos en algunas partes de América.» (p. 334)

Entrado el siglo, Buesa Oliver (1965, p. 57) afirma que en Sudamérica el *mote* es ‘maíz desgranado y cocido’ y que en Chile es ‘guiso o postre de trigo y de maíz caliente’. Más recientemente Enguita Utrilla (2010) refrenda las palabras de Buesa Oliver cuando lo define como “maíz desgranado y cocido” (p. 275).

El diccionario bilingüe, quechua-español, refiere “mote, maíz o choclo cocido”, así que reitera el significado (Ministerio de Educación, 2008, p. 195), además incluye la pieza “choclo”, que en Ecuador nombra el ‘maíz tierno desgranado, crudo o cocido’ (DA, 2010). Córdova (1995) lo trata con bastante detalle porque evoca sus actualizaciones a lo largo del siglo XX en diversas obras ecuatorianas:

Maíz desgranado y cocido, sea tierno, o maduro, con cáscara, o pelado. Es alimento generalizado en toda la Sierra: “La venta de *mote* en la feriado los



lunes". J. Icaza, *Huasipungo*, 243. "Dará masito el *mote*, señora Chepa...". M. Corylé, *Mundo*, 39. "La sabrosa chicha de jora, la típica fritada, los exquisitos chigiüiles, el *mote* de casa...". M. Velasco, *El carnaval*, (*El Com. Supl. Dom*, 26/Feb./84). "Y trae el hornado, el *mote*, la salsa picante". J. Pazos, *Levantamiento*, 102. //**mote cauca**, s. Mote a medio cocer, //**mote pillo**, s. Guiso típico de Cuenca en el que los ingredientes son mote, huevo y manteca de cerdo: "Para mí el cielo radica ante un buen libro, ante un plato de ternejo *mote pillo* comido junto a la casa de mi mujer y mis hijos". G. H. Mata, *Cusinga*, 45. "Preparaban sabrosos cuyes aderezados con papas, habas tiernas, *mote pillo* y otros bocados...". O. Sarmiento, *Cuenca*, 34. //**mote pata**. s. *Cue*. Plato cuencano en forma de sopa de mote con carne de cerdo: "El *mote pata* de los morlacos es casi, casi el caldo de pata del resto de la Sierra". J. Cornejo, *Folklore*. "Ni maíz para el *-mole pata* del carnaval". M. Corylé, *Mundo*, 67. "...el famoso *mole pata*, un guiso atroz...". M. J. Calle, *Mi uniforme*, 165. //**mote pelado**, s. El mote al que se le ha quitado la cáscara, generalmente usando lejía "... nuestros famosos cuyes con papas y *mole pelado*". E. Cevallos G., *Acuarelas*, 31. //**mote sucio**, s. *Cue*. Plato compuesto de mote y manteca negra. (pp. 659 y 560).

Se aprecia en el fragmento anterior que *mote* opera como base en lexías complejas variables. Intenta Elking Araujo (2021) otro rastreo con respecto a esta unidad. Aunque su búsqueda no supera el testimonio de *Huasipungo*, sí lo data en 1966. Apunta que *mote* se halla en *Cabeza de gallo* de César Dávila Andrade. En el par de realizaciones aparece caliente y cocido: en las ollas, "humeaba el mote" (p. 44) y sirvieron "una ración de mote y habas aún caliente" (p. 46)¹⁸. Adicionalmente, Araujo podría estar ofreciendo un dato relevante sobre la productividad de *mote* (Figura 3) como base para lexías complejas¹⁹ variables. Reseña "mote casado", que no fue reportado en el *DE* (Córdova, 1995) y que alude a un plato cuyos ingredientes principales son mote y fréjol (p. 206). De este modo, se ratifica el arraigo *mote* en Ecuador y su posible productividad para aludir a creaciones gastronómicas cuyo ingrediente es el mote.

¹⁸ Aquí se constató el uso de *mote* en la publicación preparada por la Editorial El Conejo en el año 1986.

¹⁹ En Chile, *mote* también se presenta como productivo: *Mote amanecido*, *mote de haba* (Pernasetti y Ferre, 2015), y *mote de trigo* (Aguilera, 2015)



Figura 3*Mote pillo vegano*

Nota. “El huevo revuelto vegano está preparado con frejol mung pelado, que tiene una textura y sabor que lo hacen el reemplazo perfecto.” (Romero, 2021)

También el *DA* (2010) prueba su permanencia y productividad semántica, ha registrado el término en varios países de América Latina. En Colombia, Ecuador, Perú y Bolivia mantiene el significado colonial: “Maíz desgranado y cocido, sea tierno o maduro, con cáscara o pelado, que se emplea como alimento.” La resemantización, que demuestra su utilidad, se identifica en el norte colombiano: ‘plato típico preparado con ñame o con ahuyama²⁰’. Así mismo, en el norte argentino ostenta dos acepciones más: ‘Maíz blanco hervido en lejía de ceniza y después pelado’ y ‘Guiso elaborado principalmente con maíz hervido y pelado, trozos de carne y ají’. Chile también es testigo de su potencia semántica, expresa ‘Guiso o postre de trigo quebrantado o triturado, después de haber sido cocido en lejía y deshollejado’.

M. Daniela Pacheco Posso (2014) no solo estaba orgullosa del mote con chicharrón, también lo estaba de la guatita. Todo indica que su base léxica es de origen precolombino, las dudas que le rodean corresponden a la lengua que realizó el aporte, que prestó. Para Ciro Bayo (1910, p.106), su étimo es el kichwa “huata”, y registra que la lexía representaba cuatro soluciones de las cuales a estas páginas le interesan la segunda, aunque les conviene destacar que la tercera da cuenta de la productividad de la pieza:

²⁰ Del caribe auyamá. En Colombia, República Dominicana y Venezuela se emplea por “calabaza”.

Huata. Voz quichua. Año. Así, *Huata-mosoj*, año nuevo. || Las tripas ó intestinos, de donde el *saca huata* ó corvo de los rotos chilenos. || Por analogía, la guita ó cordel hecho de lonja de cuero, ó las fibras de cualquier textil. || Huata. Aguas minerales á tres leguas de Sucre ó Chuquisaca. (Bayo, 1910, p. 111).

Si bien, para la Academia, procede de “huata”, discrepa acerca del origen de la lexía, cree que es mapuche o araucano. Empero, en el *Diccionario araucano-español y español-araucano* que Fray Félix José de Augusta publicara en 1916 no aparece *huata* ni *guata* como palabra araucana. Registra para “intestino” (p. 436) y “tripa” (p. 585) la ancestral “küllche”.

En una exploración con “tripa” en el *Vocabulario quechua* de González Holguín (1608) se hallaron varias opciones, las cuales se alejan de las fórmulas conocidas si se consideran los fonos. Baste un ejemplo: “**Chhunchull**. Tripas y vientre.” (p.101). Tampoco arrojó opciones de la lengua andina con el sondeo de *guat-ni* de *wat-*, *wa-* o *wua-*; pero sí con *huat-*. En esta lengua aglutinante, aparecen varias alternativas, pero relacionadas con el antónimo de “libertad”, “**Churaytucuni huatayhuacipi**, Ser encarcelado (p. 102); “**Cin ñin mattiy huatascca**. Estar amarrado sin se bullir.” (p. 80). Así mismo, relacionadas con ‘tiempo’: “**Caru, o vnayhuatañan**. Muchos años ha. *Caru huatañamyachachusaymanta*²¹. Muchos años ha que me he apercibido, o acostumbrado. (p. 62). Con respeto a este valor es oportuno mencionar que se encontró en un diccionario boliviano de lengua kichwa (Laimé Ajacopa et al., 2007), la unidad “wata” casi siempre atada a “tiempo” como sema, alcance una triada como ejemplos: “*inti watana*. s. Reloj” (p.32); “*khuskan wata, khuchkan wata*. s. Semestre, medio año” (p. 49); *minchha wata*. adv. Dentro de dos años. (p. 68). [énfasis agregados].

La batida efectuada tampoco condujo a alguna parte con respeto al origen de la voz. En lo referente al uso semántico actual, el *DLE* (Actualización 2023) lo ubica diseminado por Argentina, Bolivia, Chile, Ecuador y Perú con la denotación de ‘Barriga, vientre, panza.’ El *DA* (2010) refrenda este aserto y completa la información. Por un lado, mediante abreviaturas agrega la coletilla de “popular, culto y espontáneo” y refiere ciertos pretéritos fonéticos: “huata” y “wuata”. Y, por otro, añade una triada de acepciones, dos chilenas (v.g. ‘Intestino de una res’ y ‘Guiso o sopa hechos con los intestinos y la panza de res’) y la tercera,

²¹ Todas las itálicas fueron agregadas, las negritas pertenecen a la obra consultada.



ecuatoriana: ‘Panza de res’. Córdova (1995, p. 502) ya había catalogado la pieza de solución vulgar ecuatoriana para “barriga y vientre.”

Ahora la añoranza en las crónicas habla de “guatita” (Figura 4), que el *DA* (2010) expone como un sustantivo gastronómico ecuatoriano lexicalizado que significa “Guiso elaborado con librillo picado en salsa de maní; se acompaña generalmente con arroz blanco o papas, y aguacate. (guata).”

Figura 4

Guatita



Nota. El guiso en trozos es la guatita.

Desde la dimensión morfológica, se está frente a una pieza mestiza, híbrida, su raíz es forma indígena (guat-) que se combinó con la castellana de -ito, sufijo activo en el latín vulgar como **-ittus*. Acerca de la morfología léxica de los vocablos amerindios, Frago Gracia y Franco Figueroa en 2001 se lamentaban de que no habían localizado otra forma que la ofrecida por “coyotico” del nahual. Hoy habría que considerar a “guatita”. También, aseguraban que en Ecuador se prefería -ito, contenido en este vocablo híbrido. Hernández (2020) hace poco afirmó que, en la actualidad, es el sufijo más extendido en la lengua española.

Estos son los préstamos léxicos hallados y esta es la historia que se logró reconstruir, la cual está determinada no solo por las obras pretéritas a las que se tuvo acceso, sino también por las variedades de la lengua que conocían sus autores o por la popularidad que el plato había logrado. Hasta aquí se han abordado vocablos cuyas historias podrían considerarse transparentes, otros que proyectan cierta opacidad. En los próximos párrafos, se tratará una

voz notoria en la gastronomía ecuatoriana de este presente que, debido a su estructura morfofonológica, vuelve a aderezar las dudas: el ceviche.

Voces de origen discutido o desconocido

Otro plato y bastante representativo, si acaso uno de los más insigne de la gastronomía andina, es el *ceviche*. Esteban Mayorga (2014) con humor negro relata su elaboración en Idaho y M. Daniela Pacheco Posso lo evalúa tan apetitoso como la comida española. El *Diccionario de americanismos* (2010) define a este plato de esta manera:

Mx, Gu, Ho, ES, Ni, CR, Pa, Cu, RD, PR, Co, Ve, Ec, Pe, Bo, Ch, Ar, Ur.
Plato preparado con trozos pequeños de pescado o marisco crudo, cortado en trozos pequeños, macerado en jugo de limón ácido o de naranja agria, y aderezado con cebolla picada, sal y ají picante. (ceviche; sebiche; sevicehe).

Distíngase que está testimoniado con similar significado en una serie de países americanos, en sentido sur-norte, desde Argentina y Chile pasando por Colombia y Venezuela hasta llegar a México. El *Diccionario de la lengua española* (RAE, Actualización 2023) lo define de este modo: “Plato propio de algunos países americanos, hecho a base de pescado o marisco crudo cortado en trozos pequeños y preparado en un adobo de jugo de limón o naranja agria, cebolla picada, sal y ají.”

Hasta allí el concepto aglutina las opiniones; ¿pero siempre fue así?, ¿ha mantenido la misma referencia y valor?, ¿soportará algún cambio o un desplazamiento semántico? Con el propósito de responder se visitará Lima hacia el año 1860 a través de la obra *Guía histórico-descriptiva administrativa, judicial y de domicilio de Lima* escrita por Manuel Atanasio Fuentes²². Véase el texto en el que el escritor presenta el plato cítrico:

Las comidas eminentemente nacionales son los *picantes* que con tanto placer saborea la plebe, sin que su consumo se limite al círculo de esta. Los picantes son mas bien venenos que alimentos, por la grande cantidad de agi que en ellos entra. Para los aficionados es mas *sabroso* aquel guiso que mas los mortifica al tiempo de comer, y hay persona á o quien la accion cáustica del agi arranca lágrimas, y que sin embargo suena la lengua en señal de placer. Es preciso

²² Eminent personaje público de la época, nacido en Perú. Un respetable médico, jurista y escritor. Sus textos se leían y publicaban en Lima y en París.

confesar que un placer que se goza rabiando, es un maldito placer. Los picantes se hacen de carne, pescado, charqui, papas, etc.; pero el picante mas *picante*, el que mas lágrimas arranca (después de los celos) es el *seviche*. (p.264).

Ergo, la voz *ceviche* como se oye hoy, se oía en Lima hace más de 160 años, aunque poseía otro significado y valor. Era un picante más de los varios que se degustaban dentro de las picanterías²³, la distinción más resaltante con respecto a los otros era que alcanzaba el mayor grado de picor. El célebre hombre de letras también detalló su preparación:

Consiste en pedazos menudos de pescado ó en camarones que se echan en zumo de naranjas ágrías, con mucho agi y sal; se conservan así por algunas horas hasta que el pescado se impregna de agi y casi de cocina por, la acción cáustica de este y del ágrío de la naranja (p.264).

Incluso, ofrece comentarios acerca de ciertas actitudes que ocasionaba su efecto, que hoy podrían sonar prosaicas o, al menos, causar humor: quien “ha pasado por el gusto de comer seviche, tiene que experimentar después el de permanecer algunos ratos con la boca abierta y el de sufrir cuando ménos una irritación intestinal” (p.264). Agrega que se pasaba con chicha. Entonces, el ceviche ya ocupaba un espacio importante en la mesa limeña, sin distinción de clases sociales. Con respecto a la preparación actual, se supone que fue disminuyendo la cantidad de ají, además, de que se sustituyó la naranja agria por el limón, cítricos que fueron traídos por los conquistadores y pobladores blancos. Cambió el objeto y su valor, se mantiene el significante, al menos el de hace 160 años.

Surge, entonces, otra interesante pregunta acerca de su etimología: ¿Produce polémica? La Real Academia de la Lengua Española (Actualización 2023) vincula la palabra con el árabe hispánico: *assukkabāğ*, y este del árabe *sikkbāğ*. ¿Cómo?, ¿sí?, ¿no? ¿La estructura léxica por la que se denomina el concepto no proviene de una lengua ancestral americana como el kichwa o del aimara?, ¿cómo que es de origen árabe y este del persa, etcétera?

²³ Para valorar y comprender con mayor precisión el significado de esta clase de establecimientos y de las sustancias que le otorgaron su nombre, se recomiendan las lecturas de Cornejo Velásquez (2005 y 2008) y Fuentes Huerta (2014). Se apreciará, por un lado, un evento etnográfico importante y, por otro, que se estaría hablando de una clase particular de restaurantes y de un tipo especial de alimento, mucho más que una pizana ‘que pica’. (DLE, Actualización, 2023).



En efecto, Corominas (1987) lo cree árabe y lo reporta en 1525 con el significado de ‘adobo con vinagre para conservar los pescados’. (p. 240). La página *dechile* que, si bien es una wiki, no puede considerarse científicamente imprudente, explica que *ceviche* es cognado de *escabeche*, que emergió de la unión de *sirk* (vinagre) y *bāg* (plato, comida) que se dio en el persa medio y que denotaría ‘plato marinado en vinagre’. Para sustentar esta evolución, expone explicaciones de dos naturaleza, una fonética y la otra sociológica: “Esta forma denota que se ha tomado del árabe dialectal andalusí de la última etapa, porque la imela ha llegado a su grado más agudo ($\bar{a} \rightarrow \bar{e} \rightarrow \bar{i}$), lo que se llama ‘imela granadina’”. La segunda se relaciona con la expulsión de los no-cristianos decretada por los Reyes católicos y con hacer las américas debido a la excursión colombina. Se cree que, como resultado de los enfrentamientos entre moros y cristianos, aquellos dejaron de emplear el vinagre como derivado del vino y prefirieron el limón. Más tarde, residenciados en algún lugar del Virreinato del Perú, continuaron “haciendo con limón el llamado *se(k)bích (en árabe granadino)”. De ser esto cierto, su extensión fue cuestión de tiempo y de paladar. Empero, en este punto conviene recordar que en 1860 parece que la elaboración más general integra naranja agria, no limón. ¿Qué será cierto o incierto en la explicación que se acaba de leer?, ¿la pieza léxica?, ¿uno de los ingredientes? ¿Cuánto afecta esto a este signo lingüístico?, ¿al cambio léxico-semántico?

Circulan otras narrativas en torno al origen kichwa de la palabra; sin embargo, hasta ahora parece que carecen de argumentos lingüísticos, solo “parece” como se verá más adelante. Por ejemplo, en el *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú llamada lengua Quichua, o del Inca* compuesto por el padre Diego González Holguín y publicado en 1608 no se encuentra relación evidente alguna, al menos, no desde el punto de vista fonético. Las entradas que contienen el término pescado son estas: “Coycha” con el significado de ‘armadillo pescado’ (p.64); “Ccoriochhoque chalina” que denota ‘Sardinas frescas pescado preciado, y regalado’ (p. 72), “Chhiñi chbhallhua” que refiere a ‘pescado mas menudo de todos’ (p. 93); Karacha²⁴ callhua que designa ‘Pescado de escamas’ (p. 110). Por otro lado,

²⁴ La pieza “karacha” si se podría relacionar con “cachama”, que de conformidad con el *DLE* y el *DA* en Colombia²⁴, Ecuador y Venezuela vale por ‘pez de río de hasta un metro de longitud, de cuerpo ancho, grueso y de fuerte dentadura’. (RAE, Actualización 2023).



en el *Vocabulario* de González Holguín (1608), no se encuentran los sustantivos “limón”, “naranja” ni “vinagre”; tampoco el adjetivo “crudo” en ninguna de su posible variación morfológica de género y número. También se barrió el diccionario *KICHWA Yachakukkunapa Shimiyuk Kamu* publicado por el Ministerio de Educación de Ecuador en 2008, pero no se obtuvo ninguna palabra cuya semejanza fonética y morfológica pudiera relacionarse con el plato. La búsqueda se efectuó con los términos “limón”, “vinagre”, “crudo”, “pescado”. Hasta ahora, el testimonio conocido más antiguos de la forma en Ecuador lo ubica Córdova (1995, p. 257) en *Relatos esmeraldeños* de Julio Estupiñán Tello (1967).

Retomando la pregunta con la que se inició la disertación en torno a “ceviche” parece que la controversia no es de alta gama. Sin embargo, aún no están desplegados los últimos argumentos porque M. Daniela Pacheco Posso (2014) menciona “el viche de pescado”. Ahora bien, ¿qué es el viche de pescado? De acuerdo con el diario esmeraldeño *La hora* es una sopa de típica de la gastronomía de Manabí, provincia costera de Ecuador. Contiene pescado, maní, y verduras, y “es considerado como la fanesca²⁵ de los manabitas por su variedad de ingredientes”.

¿Cuál es el origen de *viche*? El *DLE* (RAE, Actualización 2023) no lo registra, mientras el *Diccionario de Americanismos* (2010) le reconoce tras acepciones: 1) Como adjetivo en Colombia y Ecuador, donde al parecer es rural, para referir “a fruto, que aún no ha madurado. 2) En Colombia, con uso popular, metafórico y como extensión de la primera acepción, se utiliza para señalar “a persona, que no ha alcanzado la madurez en su comportamiento.” 3) Un caso similar se le atribuye en el oriente ecuatoriano, una solución agreste para las plantas “que no han alcanzado su completo desarrollo”. Las tres denotaciones coinciden en el sema [–maduro], pero no refieren al plato. Ciro Bayo (1910) lo recoge como “la octava parte de la fanega boliviana²⁶” (p.237); mientras Córdova (1995), si bien

²⁵ Para el *DLE* (Actualización 2023) es un guiso ecuatoriano “que se prepara con pescado salado, granos tiernos, leche, queso, zapallo, col y sambo, y que se acompaña generalmente con plátano frito, huevos cocidos y pimientos en tiras.” Se prepara con 12 granos (12 clases de fréjol), en representación de cada uno de los apóstoles que acompañaron a Cristo.

²⁶ Se realizó una búsqueda a esta solución y solo se halló solo esta, la registrada por Bayo. En *DA* (2010), no aparece Bolivia como marca dialectológica de “fanega”.



concuenda con los valores que ofrece el *DA* (2010), adjetivo que concierne a “plantas y especialmente de los frutos, los todavía tiernos” (p. 892), sí reconoce la palabras como un “plato sustancioso de la costa, “*Viche* de pescado”. (p. 892).

Ahora bien, en 2020, en un recetario colectivo publicado por el Instituto Superior Tecnológico Cotacachi, se nombra el plato “*Corviche* de pescado”, se trata de una croqueta de forma ovalada o alargada de unos 100 gramos. “Se prepara con masa de plátano verde y maní, se rellenan con pescado y se fríe en abundante aceite caliente. Para el relleno se puede usar diferentes tipos de pescados como la corvina, atún, picudo, etc.” (p.25). Esta última palabra genera nuevas dudas: ¿-viche con un prefijo como se- causa “ceviche” tal como con el prefijo -cor originó “corviche”? Pero de “viche” escasas certezas ofrecen las obras lexicográficas revisadas antes de 1995. ¿Será una antigua forma que no gozó de popularidad hasta la década de los 90 del siglo pasado? ¿Desde cuándo se usa para frutos o vegetales tierno, igual que un pescado que no pasa por fuego? Entonces, ¿será “ceviche” palabra africana o ancestral?

Epílogo

En el estudio que se acaba de presentarse, se trabajó con once piezas léxicas que hoy laten en el castellano hablado en Ecuador, específicamente, en el gastronómico: *higo*, *cebolla*, *durazno*, *encebollado*, *arroz*, *menestra*, *ají*, *mote*, *guatita*, *ceviche* y *viche*. Estos vocablos fueron extraídos de los diálogos desarrollados en crónicas en las que los migrantes nostálgicos recordaron el paladar de sus antepasados. Tal como lo expresó Wolfe (1977/1998), en el diálogo y en otros rasgos de estos textos, los autores abandonan el proscenio para enredarse con las emociones del otro o suyas cuando ellos son los protagonistas de su historia. Se contempló que, para los migrantes²⁷, esos alimentos representan el arraigo, la pertenencia a algún lugar, sus raíces y buena parte de lo que son. Con ellos sucedió como con cualquier persona que vive la patria desde lejos tal como ya lo habían aseverado García-García et al. (2022); Sosa-Sosa y Thomé-Ortiz (2021); y Castro y Fabron (2018).

²⁷ Informantes para los intereses de este estudio.



Pero el lenguaje afectivo y subjetivo no fue atendido aquí. En este estudio se tanteó el comportamiento de elementos léxico-semánticos en diversos segmentos geográficos e históricos a través de su aparición en obras lexicográficas, las cuales suelen contener las formas extendidas y con un grado importante de historicidad.

Con respeto a este ir y venir de las voces, a este dinamismo lingüístico, se reitera que los vocablos absorben y reproducen los hechos sociales. Los cambios, mutaciones que indefectiblemente lidera el humano en su cotidianidad afectan la lengua porque ella debe nombrar personas, cosas, hechos y circunstancias y, en este caso, platos ingredientes y preparación. Para lograrlo, el hablante acude a varios mecanismos, por ejemplo, una voz heredada (*cebolla*) o esa misma redimensionada con prefijos y sufijos y que termina lexicalizándose (*encebollado*): también puede quedarse con una solución que le ofrece otra lengua (*menestra*), la cual con el paso del tiempo pierde ciertos rasgos del código donador para asimilarse al receptor (*menestra*).

Aunque de distintos orígenes, se hallaron palabras habituales del español general (*arroz, cebolla, higo, encebollado, menestra*), otras que caracterizan la variedad americana (*ají, durazno, mote*) y una está documentada como exclusiva del castellano ecuatoriano: *guatita*. Extensiones o popularidad disímil muestran *ceviche* y *viche*. *Ceviche* se oye en muchas partes del mundo, lo contrario acaece con *viche*. Aquel conceptualiza a un plato andino que hace ya casi un año fue declarado por la UNESCO como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, este parece que solo se saborea en algunas calles de Ecuador.

Con respeto a sus étimos, se encontró que *higo, cebolla* y *durazno* provienen del latín, conque son palabras patrimoniales. Además, ulteriormente, no han sufrido cambios. Se distinguió que *cebolla* sigue siendo productiva, de hecho, en este mismo estudio se tiene una forma derivada: *encebollado*. Todo indica que el vehículo comunicativo que transportó *arroz* al español fue el árabe hispánico (*arráwz*), asimismo, se asomó su castellanización fonética. Se trata de un préstamo tal como *menestra*, cuya etimología tampoco genera dudas, de esta última, por ejemplo, se concierta en que es de origen italiano.

La llegada y extensión de hablantes de una lengua indoeuropea hizo estragos en la tierra llamado Abya Yala. “Las sociedades autóctonas fueron convulsionadas en su interior en todos los niveles, desde el biológico más elemental hasta el supremo de las ideas”



(Sánchez-Albornoz, 2006, p. 35) y las ideas se expresan en palabras. El español aprehendió palabras de las lenguas nativas para poder nombrar, explicar, sentir la inédita sociedad que se construía. De este modo, llegan al español voces ancestrales como *ají* y *mote* cuyo andar lingüístico parece claro y con toda probabilidad guardan cambios fonéticos. El origen de *guatita* es más opaco, pero no su composición híbrida, mestiza. Dos voces cierran este acercamiento al habla ecuatoriana: *ceviche* y *viche*. Mientras la primera ha sido tratada, revisada y hay varias propuestas sobre su etimología, la última ha pasado desapercibida hasta ahora. El origen del par de piezas genera dudas, su documentación no las despeja, habrá que continuar indagando. Luego de esta búsqueda, quedan tareas pendientes como cada vez que se otea el pasado.



Referencias

Obras teóricas, críticas, históricas y otras

- Achotegui, J. (2021). El síndrome del inmigrante con duelo migratorio extremo: el síndrome de Ulises. Una perspectiva psicoanalítica. *Aperturas psicoanalíticas: Revista de psicoanálisis*, 68, e2, 1-10.
<https://www.aperturas.org/imagenes/archivos/ap2021%7Dn068a3.pdf>
- Achotegui, J. (2012). Emigrar hoy en situaciones extremas. El síndrome de Ulises. *Aloma*, 30(2), 79-86. <https://www.raco.cat/index.php/Aloma/article/view/263043/350500>
- Achotegui, J. (1999). Los duelos de la migración: una perspectiva psicopatológica y psicosocial. En E. Perdiguero y J.M. Comelles (Eds.), *Medicina y cultura* (pp. 88-100). Bellaterra.
- Aguilera, I. M. (2015). Apropiación y nacionalización alimentaria en Chile. El caso mapuche. En R. Ávila, M. Álvarez y F. X. Medina (Coords.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones* (pp. 243-259). Universidad de Guadalajara.
- Buesa Oliver, T. (1965). Indoamericanismos léxicos en español. *Monografías de ciencias modernas*, 73(2). Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
<https://obtienearchivo.bcn.cl/obtienearchivo?id=documentos/10221.1/58412/2/47602.pdf>
- Caparrós, M. (2 de mayo de 2015). Por la crónica. *La bolsa de crónicas. Teoría y Práctica Narrativa II – Crónica periodística*.
<https://labolsadecronicas.wordpress.com/2015/05/02/por-la-cronica-por-martin-caparros-escriptor-y-periodista-argentina/>
- Castro, M. y Fabron, G. (2018). Saberes y prácticas alimentarias: familias migrantes entre tierras altas y bajas en Argentina. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 28(51), 1-29.
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41755135004>
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe (2003). *Pequeñas empresas, productos étnicos y de nostalgia: oportunidades en el mercado internacional: los casos de El Salvador y México*. CEPAL.



<https://repositorio.cepal.org/server/api/core/bitstreams/c7dca354-cadb-43f2-a4e2-b25888f5ec46/content>

Cornejo Velásquez, H. (2008). La picantería arequipeña: 500 años de tradición culinaria. *Anales científicos*, 69(3), 105-114.

https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/25675777/3-libre.pdf?1394360949=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DAproximacion_parametrica_y_no_parametric.pdf&Expires=1727804485&Signature=IeQDmbAznbeJDZrr0SIG-3aeros1XRrWq-5R3rprA3VNuSl23PF3cjcjv19mpj15E13dEYNi9nQgHSW5WwMEq8~sz1eoOWr-ppaGY3rhkp2CNnZVfUxKfQxy0jWg0HAXivXcYrm-eppu2SQmkt-uQRNb3RTeSAjQnP4x9GbYgVvQ1YBOoHxBQnsFEsTJs~xiM2Pcb03YQF~LdMOtp~btb9G~nwhWF5x7yNVRobu6hmdCXJBFd6itCip6Lgchqv3eCVmlHQQ0LFFl9psUDceaw5cq8zMXd3bpFvk6h9JQ-eGMpS4NnWMK5OmlL-QylaKxpy~6AmFbdzUvY1iO-ICjSJA__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA#page=110

Cornejo Velásquez, H. (2005). Picantería arequipeña: cambios y continuidad culinaria. *Revista de Antropología de la Universidad Mayor de San Marcos*, 3, 177-192. http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtualdata/publicaciones/revis-antrop/n3_2005/a07.pdf

Cortés Moreno, M. (2001). Fenómenos originados por las lenguas en contacto: cambio de código, préstamo lingüístico, bilingüismo y diglosia. *Wenzao Journal*, 15, 295-312. <http://203.68.184.6:8080/dspace/handle/987654321/270>

Enguita Utrilla, J. M. (2010). Léxico y formación de palabras. En J. M. Enguita Utrilla y M. Aleza Izquierdo (Coords.), *La lengua española en América: normas y usos actuales* (pp.261-315) Universitat de València. <https://www.uv.es/aleza/esp.am.pdf>

Frago Gracia, J. A. y Franco Figueroa, M. (2001). *El español de América*. Universidad de Cádiz. <https://tiendaeditorial.uca.es/descargas-pdf/84-7786-839-5-completo.pdf>

Franco Altamar, J. (2019). El concepto de la crónica: una mirada desde los aportes de las ciencias sociales y humanas. *Correspondencias & Análisis*, 9, 127-153. <https://doi.org/10.24265/cian.2019.n9.07>



- Franco Altamar, J. (2017). *El camino de la crónica*. Ediciones Uninorte.
- Fuentes Huerta, M. del C. (07 de setiembre de 2014). *La picantería arequipeña: patrimonio cultural de la nación*. Universidad Ricardo Palma / Instituto de Investigación del Patrimonio Cultural. <https://www.urp.edu.pe/pdf/id/14628/n/6-picanteria-arequipena.pdf>
- Fuentes, M. A. (1860). *Guía histórico-descriptiva administrativa, judicial y de domicilio de Lima*. Librería Central.
- García-García, E.; López Lluch, D. y Carbonell Barrachina, Á. (2022). Comunidad Valenciana. Forgotten dishes or occasional consumption in Spanish gastronomy: Valencian Community. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*, 28(Supl. 1), 157-177. <https://doi.org/10.24265/cian.2019.n9.07>
- Haboud, M. y Vega, E. (2008). Ecuador. En A. Palacios (Coord.), *El español en América: contactos lingüísticos en Hispanoamérica* (pp.161-188). Iberoamericana Vervuert.
- Heráclito de Éfeso. (ca 500 a. C.). *Sobre la naturaleza*. Traducción de Constantino Láscaris. <https://inif.ucr.ac.cr/wp-content/uploads/2022/05/Vol.%20XIV/No.%2039/Heraclito%20Sobre%20la%20Naturaleza.pdf>
- Hernández, E. (2020). Americanismos formados con el sufijo -illo, -illa en el siglo XVI. En E. Hernández y P. Martín Butragueño (Eds.), *Las palabras como unidades lingüísticas* (pp. 405-425). CSIC/ Colegio de México.
- Herrera, C. (Coord.). (2020). *Cocina sustentable en las cuatro regiones del Ecuador*. Instituto Superior Tecnológico Cotacachi (COISTEC).
- Kudriavtseva, I. (24–26 de abril de 2014). Viaje culinario con matiz del lenguaje de un gastrónomo por España. La biodiversidad y la supervivencia humana en la tierra [Comunicación]. *VI Conferencia científica internacional de hispanistas Axiomas y paradojas del mundo hispanohablante: investigación y enseñanza* (pp.151-156). Instituto Estatal de Relaciones Internacionales de Moscú, Rusia.
- La hora. (18 de julio de 2023). Viche de pescado, una delicia ecuatoriana. *La hora*. <https://www.lahora.com.ec/esmeraldas/viche-de-pescado-una-delicia-ecuatoriana/>
- Lapesa, R. (1981). *Historia de la lengua española*. Gredos.



- Menéndez Pidal, R. (1972). *Orígenes del español*. Espasa Calpe. (Obra original publicada en 1926).
- Oesterreicher, W. (2004). El plurilingüismo en el Reino de Nápoles siglos (siglos XVI y XVII), *Lexis*, XXVIII(1-2), 217-257. <https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/lexis/article/download/9189/9599/>
- Otaola Olano, C. (2004). *Lexicología y semántica léxica: teoría y aplicación a la lengua española*. Ediciones Académicas.
- Oriz Bes, A. (2015). Los indígenas en el proceso colonial: leyes jurídicas y la esclavitud. *Anuario del Centro de la Universidad Nacional de Educación a Distancia en Calatayud*, 21, 189-206. <https://www.unedcalatayud.es/content/files/2023/11/03-09-AlbertoOrizBes.pdf>
- Penny, R. (1993). *Gramática histórica del español*. Ariel, S. A.
- Pernasetti, C. y Ferre, M. F. (2015). Vigencia y resignificación de una cocina tradicional. En R. Ávila, M. Álvarez y F. X. Medina (Coords.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones* (pp. 260-278). Universidad de Guadalajara.
- PROMOPERÚ. (2015) Informe Especializado Productos nostálgicos en Estados Unidos. Autor. <https://boletines.exportemos.pe/recursos/boletin/230953370rad4D1D9.pdf>
- Ramírez Luengo, J. L. (2015). El americanismo y la historia: Algunas pautas diacrónicas de creación de americanismos (léxicos). *Miradas*, 1(13), 114-123. <https://doi.org/10.22517/25393812.12271>
- Rosenblat, A. (1970). *El castellano de España y el castellano de América: unidad y diferenciación*. Taurus.
- Sánchez-Albornoz, N. (2006). *Rumbo a América: gente, ideas y lengua*. Colegio de México, A. C.
- Sánchez-Albornoz, N. (2001). De las lenguas amerindias al castellano. Ley o interacción en el período colonial. *Colonial Latin American Review*, 10(1), 49-67.
- Sosa-Sosa, M. M. y Thomé-Ortiz, H. (2021). Memoria alimentaria, nostalgia y tiempo libre: una aproximación a la oferta culinaria tradicional del Centro Histórico de Quito.



Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional, 31(58), 1-36. <https://doi.org/10.24836/es.v31i58.1098> e211098

Torres Naharro, B. de. (1517). *Tinelaria*. https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/tinelaria--0/html/feea452a-82b1-11df-acc7-002185ce6064_2.html#I_0_

Weinreich, U. (1954). Is a Structural Dialectology Possible? *Word*, 10(2-3), 388-400. <https://doi.org/10.1080/00437956.1954.11659535>

Wolfe, T. (1998). *El nuevo periodismo*. Anagrama. (Obra original publicada en 1977).

Crónicas de Indias

Acosta, J. de. (2008). *Historia Natural y Moral de las Indias*. CSIC. (Manuscrito original escrito ca. 1590). <http://www.fondazioneintorcetta.info/pdf/biblioteca-virtuale/documento1182/HistoriaNatural.pdf>

Cey, G. (1995). *Viaje y descripción de las Indias 1539-1553*. Fundación Banco Venezolano de Crédito – Embajada de Italia en Venezuela. (Manuscrito original escrito ca. 1569)

Colón, C. (1493/1892). *Relaciones y cartas de Cristóbal Colón*. Librería de la Viuda de Hernando y C. (Manuscrito original escrito 1492-1493) <https://ia800504.us.archive.org/30/items/BRes140146/BRes140146.pdf>

Obras lexicográficas

Araujo, E. (2021). *Diccionario de ecuatorianismo con citas*. Pontifica Universidad Católica del Ecuador.

ASALE. (2010). *Diccionario de americanismos*. <https://www.asale.org/damer/>

Augusta de., Fray. F. J. (2017). *Diccionario Mapudungún - Español Español – Mapudungún*. Belén Villena Araya (Directora). Universidad Católica de Temuco. (Obra original publicada bajo el título *Diccionario araucano-español y español-araucano* en 1916) [Augustahttps://www.bibliotecanacional.gob.cl/sites/www.bibliotecanacional.gob.cl/files/2022-08/Diccionario-mapudungun-espanol-espanol-mapudungun.pdf](https://www.bibliotecanacional.gob.cl/sites/www.bibliotecanacional.gob.cl/files/2022-08/Diccionario-mapudungun-espanol-espanol-mapudungun.pdf)

Bayo, C. (1910). *Vocabulario criollo-español sud-americano*. Librería de los sucesores de Hernando



- <https://dn790005.ca.archive.org/0/items/vocabulariocriol00bayouoft/vocabulariocriol00bayouoft.pdf>
- Córdova, C. J. (1995). *El habla del Ecuador. Diccionario de ecuatorianismos. Contribución a la Lexicografía Ecuatoriana*. Tomos I y II. Universidad del Azuay.
- Corominas, J. (1987). *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*. Gredos.
- Covarrubias, S. de. (1611). *Tesoro de la lengua castellana, o española*. Luis Sánchez, impressor del Rey.
https://books.google.com.ec/books?id=qKm8nzelynUC&printsec=frontcover&redir_esc=y#v=snippet&q=escabeche&f=false
- Fernández Cuesta, N. (Dir.), Ulloa Castañón, A. y Chao, E. (1870). *Diccionario enciclopédico de la lengua española : con todas las voces [sic], frases, refranes y locuciones usadas en España y las Américas españolas en el lenguaje comun antiguo y moderno ... / por una Sociedad de personas especiales en las letras, las ciencias y las artes, Augusto Ulloa ... [et al.] ; y revisado por Domingo Fontán ... [et al.] ; y ordenado por Nemesio Fernandez Cuesta, adicionado nuevamente con un suplemento...* Imprenta y Librería de Gaspar y Roig. <https://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000167646&page=1>
- González Holguín, D. (1608). *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú llamada lengua Quichua, o del Inca*. Impreso en la ciudad de los Reyes por Francisco del Canto. <https://bvpb.mcu.es/es/consulta/registro.cmd?id=406594>
- L Jaime Ajacopa, T.; Cazazola, E.; Layme Pairumani, F. y Plaza Martínez, P. (2007). *Diccionario Bilingüe. Iskay simipi yuyayk'ancha Quechua – Castellano Castellano – Quechua*. Proyecto de Educación Intercultural Bilingüe <https://futatraw.ourproject.org/descargas/DicQuechuaBolivia.pdf>
- Ministerio de Educación de Ecuador. (2008). *KICHWA Yachakukkunapa Shimiyuk Kamu*. Autor. https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/03/RK_diccionario_kichwa_castellano.pdf
- Real Academia Española. (Actualización 2023). *Diccionario de la lengua española*. <https://dle.rae.es/>



Real Academia Española. Banco de datos (CORDE) [en línea]. *Corpus diacrónico del español*. <<http://www.rae.es>> [20 de septiembre de 2024]

Real Academia Española. (1726-1739). *Diccionario de la lengua castellana en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad, con las frases o modos de hablar, los proverbios o rephranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua*. Imprenta Francisco del Hierro.

Tobar, C. R. (1911). *Consultas al diccionario de la lengua \ (Algo que falta en el Vocabulario académico y de lo que sobra en el de los ecuatorianos, etc.)*. Imprenta Atlas Geográfico de Alberto Martín.
<https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/handle/10469/9619>

Corpus

Ampuero, M. F. (2014). Vivir in Between. En D. Falconí Trávez, *Me fui a volver. Narrativas, autorías y lecturas teorizadas de las migraciones ecuatorianas* (pp.27-41). Corporación Editorial Nacional - Universidad Andina Simón Bolívar.

Ampuero, M. F (2013). El negocio de la nostalgia. *Permiso de residencia. Crónicas de la migración ecuatoriana a España* (pp. 63-66). La caracola editores. (Crónica original publicada en 2007 en *Vistazo*).

Falconí Trávez, D. (2014). Para demostrar el cuerpo ecuatoriano en España: de cómo las historias del cine ecuatoriano contaron mi historia. En D. Falconí Trávez, *Me fui a volver. Narrativas, autorías y lecturas teorizadas de las migraciones ecuatorianas* (pp. 156-185). Corporación Editorial Nacional -Universidad Andona Simón Bolívar.

Guayta, F. (2013). Pan de oro. En M. F. Ampuero, *Permiso de residencia. Crónicas de la migración ecuatoriana a España* (pp.91-96). La caracola editores. (Crónica original publicada en 2008 en *Vistazo*).

Mayorga, E. (2014). Morfologías del desplazado: hacia una interpretación de la migración y su narrativa particular. En D. Falconí Trávez, *Me fui a volver. Narrativas, autorías y lecturas teorizadas de las migraciones ecuatorianas* (pp. 70-77). Corporación Editorial Nacional -Universidad Andona Simón Bolívar.



Pacheco Posso, M. D. (2014). Hogar dulce hogar. Imaginaciones de una travesía migratoria.

En D. Falconí Trávez, *Me fui a volver. Narrativas, autorías y lecturas teorizadas de las migraciones ecuatorianas* (pp. 236-245). Corporación Editorial Nacional - Universidad Andina Simón Bolívar.

Orellana Rodríguez, G. (2014). Somos lo que nadie te contó. En D. Falconí Trávez, *Me fui a volver. Narrativas, autorías y lecturas teorizadas de las migraciones ecuatorianas* (pp. 42-57). Corporación Editorial Nacional -Universidad Andina Simón Bolívar.

Figuras

Carbón & Leña. (s.f.). *Porción arroz con menestra frejol*.
<https://carbonylena.net/product/porcion-arroz-con-menestra/>

Recetas de Ecuador. (s.f.). Receta tradicional de la guatita. *Recetas de Ecuador*.
<https://www.cocina-ecuatoriana.com/recetas/plato-principal/guatita>

Romero, S. (18 de abril de 2021). Receta ecuatoriana: Mote pillo vegano. *hazlovegan*.
<https://hazlovegan.com/recetas/receta-ecuatoriana-mote-pillo-vegano/>

Sucre Noticias. (29 de febrero de 2024). Encebollado entre los mejores platos del mundo. *Sucre Noticias*. <https://radiosucre.com.ec/encebollado-entre-los-mejores-platos-del-mundo/>