

HERENCIA Y TRANSMISIÓN DE TÉRMINOS GASTRONÓMICOS EN HISPANOAMÉRICA

Olivia Narcisa PETRESCU¹ 

*Article history: Received 30 May 2025; Revised 2 October 2025; Accepted 3 October 2025;
Available online 12 December 2025; Available print 30 December 2025*

©2025 Studia UBB Philologia. Published by Babeş-Bolyai University.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-
NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License

ABSTRACT. *Inheritance and Transmission of Gastronomic Terms in Latin America.* The present study focuses on the Latin American gastronomic field, from a lexical, etymological and cultural perspective, based on the enormous potential for exploration and development that gastronomy has, converted today into a science-art about cultures, people, places and the reciprocal influences that occur among them. We start from the idea that culinary heritage is a form of cultural communication, in which both traditions and modern hybridizations have determined enrichments, fusions and a profound change in the world's food and gastronomy.

Moreover, the article aims to approach, classify and exemplify the gastronomic lexicon of the most relevant Hispanic American culinary cultures, according to the terms, inherited or transmitted, used to designate ingredients, dishes and culinary techniques. Besides, we describe several of the most used lexicographic works, pointing out some challenges, and also, a few limitations within the Hispanic lexical resources in this field. Moreover, we draw attention to a rich variety of terms, cultural and technical combination of styles for the same concept, depicted from different ancient and modern periods, with special emphasis on the pre-Columbian indigenous heritage, but without neglecting the colonial and

¹ Olivia Narcisa PETRESCU es doctora *magna cum laude* en Literatura Comparada y licenciada por la Universidad "Babeş-Bolyai" de Cluj-Napoca en Letras y Derecho, profesora titular en el Departamento de Lenguas Modernas Aplicadas de la Facultad de Letras. En calidad de docente, investigadora, coordinadora de tesis y otros proyectos culturales, a la vez que traductora e intérprete jurada, sus intereses profesionales y áreas de investigación son la traducción especializada y los estudios culturales. Sus publicaciones más relevantes son: *Cultura y gastronomía en América Latina* (2024), *Laberintos posibles. Cultura y significados hispánicos* (2008), *La significación mítica del espacio en la literatura iberoamericana e inglesa del siglo XX* (2014), *Estudios de traducción y lenguajes de especialidad* (2014) y varias traducciones literarias. olivia.petrescu@ubbcluj.ro

the contemporary cultures. From Mexican and Guatemalan *tamales* to Peruvian or Ecuadorian *ceviche*, Colombian and Venezuelan *arepas* and Argentinean *asado*, Latin America demonstrates an authentic richness and diversity in its gastronomic lexicon, living sample of the stages of history, geography, fauna and flora, economy or traditions, that deserve to be inventoried and preserved as a valuable piece of the cultural heritage of humanity.

Keywords: *gastronomy and culture, inheritance and transmission, culinary terms, lexicography, etymology.*

REZUMAT. Moștenirea și transmiterea termenilor gastronomici în America Latină. Studiul de față se concentrează asupra domeniului gastronomic latino-american, dintr-o perspectivă lexicală, etimologică și culturală, pornind de la potențialul enorm de explorare și dezvoltare pe care îl are gastronomia, transformată astăzi într-o știință-artă despre culturi, oameni, locuri și influențele reciproce care se produc între acestea. Pornim de la ideea că patrimoniul culinar este o formă de comunicare culturală, în care atât tradițiile, cât și hibridările moderne au determinat dezvoltări reciproce, fuziuni și o schimbare profundă în alimentația și gastronomia mondială.

Mai mult, articolul își propune să abordeze, să clasifice și să exemplifice lexicul gastronomic al celor mai relevante culturi culinare hispano-americane, în funcție de termenii, moșteniți sau transmiși, utilizati pentru a desemna ingredientele, mâncărurile și tehnicele culinare. Totodată, vom descrie câteva dintre cele mai utilizate lucrări lexicografice, subliniind unele provocări și, de asemenea, câteva limitări în cadrul resurselor lexicale hispanice din acest domeniu. În plus, evidențiem bogăția și varietatea termenilor, combinațiile culturale sau tehnico-stilistice pentru același concept, aşa cum se regăsesc în diferite perioade antice sau moderne, cu precădere în patrimoniul indigen precolumbian, dar fără a neglija culturile coloniale și contemporane. De la *tamales* mexicane și guatemaleze la *ceviche* peruvian sau ecuatorian la *arepas* columbiene și venezuelene la *asado* argentinian, America Latină demonstrează o bogăție și o varietate autentică în lexicul său gastronomic, moștenirea vie a istoriei, geografiei, faunei și florei, economiei și tradițiilor, care merită să fie inventariat și conservat ca o parte importantă a patrimoniului cultural al umanității.

Cuvinte-cheie: *gastronomie și cultură, moștenire și transmitere, termeni culinari, lexicografie, etimologie.*

1. Significados culturales de la gastronomía, entre tradición y modernidad

Ante todo, cabe aclarar el significado del término, su herencia etimológica y su transmisión, en función de dos acepciones particulares, que

conllevan tradición, por un lado, y modernidad, por el otro. De hecho, en Francia, país cuna de semejante arte, se encuentra el primer escrito europeo que alude a *gastronomía*. Se trata de un poema en cuatro cantos firmado por Joseph Berchoux que data del año 1805, traducido posteriormente a diversos idiomas, incluso al castellano por José de Urcullu. Además, el término comenzó a divulgarse por tierras británicas a principios del siglo XIX en textos ingleses (Pearsall y Hanks, 2005²) y, después, con más frecuencia, en documentos españoles a partir de 1871 (Corominas y Pascual, 1980, 123).

Cierto es que en Francia se plantea la primera vez el enfoque científico al acto de comer en uno de los textos del año 1825, escrito por Jean Anthelme Brillat-Savarin, titulado *Fisiología del gusto*. El libro es considerado fundamental para la ciencia gastronómica, además abunda en muchos aforismos, entre los que está el conocido refrán “dime qué comes y te diré quién eres”, retomado incluso por Balzac o Feuerbach, entre otros, al debatir literariamente sobre el arte del buen comer. En efecto, en el apartado del libro titulado *Definición de gastronomía*, Brillat-Savarin procura instituir una ciencia gastronómica que define como un conocimiento inteligente de todo lo que concierne la alimentación del ser humano. Al mismo tiempo, el autor subraya que la gastronomía es parte de la historia, economía política y colonizaciones históricas, por su aporte y clasificación de las sustancias alimentarias acorde con los principales momentos de evolución de la humanidad; de la física, por su observación de la composición y calidades alimenticias; de la química, por sus análisis a los que someten los ingredientes en la elaboración de platos y procesos, y, no, en último lugar, del arte, por saber crear y adaptar los platos de comida con el fin de hacerlos placenteros al gusto en función de las clases sociales. Como conclusión, “[la gastronomía] gobierna toda nuestra vida” (Brillat-Savarin 1825/1949, 51). La visión de Brillat-Savarin ha sido divulgada por muchos escritores de la época, incluso Alejandro Dumas hijo (1873), al reivindicar “los términos *gastrónomo* y *gourmand* para designar a individuos que no cocinan ni comen por necesidad ni por glotonería, sino por el placer de consumir la comida en formas racionales y legisladas por el saber científico de su tiempo, así como por el goce que derrocha un buen plato” (Teuteberg 2007, 234).

Desde ya, se concreta lo que llamamos la acepción tradicional que incumbe la herencia universal del término. Como argumento contemporáneo adicional, el historiador mexicano José Iturriaga expone con respecto a la gastronomía que “[...] dentro de dicho término debe entenderse [...] a todas las expresiones culinarias de las diversas regiones y de los distintos estratos

² Pearsall, J. & Hanks, P. ed. 2005. *Oxford Dictionary of English*. 2nd, revised ed. Oxford: Oxford University Press.

sociales" (Iturriaga 2015, 15), haciendo hincapié en el *Patrimonio Inmaterial del mundo* (2008), según la UNESCO³ que introdujo el concepto desde 2010.

Desde esta perspectiva, la *gastronomía* llega a ser un símbolo territorial, una muestra de culturas y naturalezas que relaciona a seres humanos con raíces e influencias en un determinado espacio y tiempo. De todo ello, deducimos que se puede acuñar el binomio *gastro* & cultura, asociado a cada contexto específico y reflejado en la recolección y en el cultivo de determinadas plantas, flores, semillas, sustancias y en la cría o caza de ciertos animales, peces, aves e insectos, que llegan a incorporarse en platos originales y señas de la identidad cultural de cada pueblo, tal como lo demuestran las expresiones culinarias de las diversas regiones y de los distintos estratos sociales (UNESCO, 2010). En el mismo sentido, Fusté-Forné (2016) sostiene que el *patrimonio culinario* es una forma de comunicación y herencia cultural, en la que las tradiciones, normalmente rurales, de esas culturas, pero también, añadimos nosotros, los mestizajes y las innovaciones han venido transmitiendo y enriqueciendo culturalmente como resultado de múltiples factores políticos, económicos, sociales, educacionales, geográficos o climáticos.

Llegamos así a la segunda significación, la actual, de hecho la más difundida, que se asienta en conceptos como transmisión, hibridación, fusión y creación (Ayora Díaz 2018, 6-14). Ciento es que el término *gastronomía* se ha solapado a lo largo del tiempo con *cocina* o *cuisine*, la variante francesa. Por ejemplo, desde la Antigüedad clásica, las clases altas europeas consumían platos codificados, es decir muy refinados o sofisticados, que formaban parte de una *alta cocina* u *haute cuisine*. Hoy día, la transmisión del término *gastronomía* se usa fundamentalmente para designar los nuevos códigos culinarios desarrollados en la modernidad, y, sobre todo, a partir de las normas y los procedimientos de la cocina francesa, exportados al mundo como estética gastronómica por los *chefs* de los restaurantes con estrellas Michelin. Sin embargo, aunque la contribución francesa a la gastronomía es muy importante, tal visión exclusivista nos parece, a nuestro juicio, algo limitativa.

En lo que nos concierne, insistimos en el hecho de que la gastronomía abarca una gran variedad de culturas, incluidas las patrimoniales o colonizadoras, afronegristas e indígenas, y sus respectivas técnicas, ingredientes y platos, apuntando hacia su eclecticismo e interferencias culturales, aspectos que nos proponemos resaltar en la selección subjetiva de vocabulario gastronómico extraído de los idiomas autóctonos arahuaco, caribe, taíno, náhuatl, quechua,

³ UNESCO (s.n.) *Inantangible Cultural Heritage*. <https://ich.unesco.org/> y <https://www.unesco.org/archives/multimedia/subject/13/intangible+heritage/> (consultado el 10 de octubre de 2024)

guaraní, mapuche o aimara, entre otros. Aun más, aprovecharemos los criterios histórico-culturales y de variación lingüística retomados de los diccionarios de lengua española para analizar algunos vocablos del léxico culinario, en clave de herencia y transmisión entre esas lenguas autóctonas y el español peninsular convertido con el tiempo en el español atlántico o de ultramar. En este sentido, nosotros recalcamos en su origen, difusión y persistencia en los territorios hispanos, como por ejemplo las técnicas de preparación del ceviche o la incorporación del pavo/guajolote en la comida rural. Además, la elección de los términos comparados y de los recursos lexicográficos ha sido en función de su legado lingüístico, corroborado con la perspectiva de los significados culturales que intervinieron: uniformización o diferenciación, procesos aglutinadores, añadidos o hibridados de índole regional, nacional o global, tal como observaremos en la tabla comparativa entre algunos de los platos hispanos actuales más populares que se preparan en Venezuela y Colombia (arepas), España, Argentina, Chile y Brasil (empanadas) y México y Guatemala (quesadillas y tamales). La metodología que aplicaremos consistirá en inspeccionar algunas fuentes lexicográficas, etimológicas y enciclopédicas del vocabulario culinario y su relevancia funcional, en términos de formación, difusión y reconocimiento actual, aunque sin referirnos a un *corpus* culinario específico. Al mismo tiempo, compararemos tanto las definiciones y técnicas de preparación, como las etimologías y referencias culturales, con miras a encontrar elementos comunes o diferenciadores, tal como préstamos, adaptaciones, paralelismos y, sobre todo, cambios semánticos e innovaciones léxicas. Por ende, subrayaremos la gran unidad en diversidad de América Latina, denominación cuyo uso “resurgió con gran fuerza a fines del siglo XIX y principios del XX, aunque ahora con una definida connotación antinorteamericana, cuando algunos pensadores [...] esgrimían el legado de la tradición latina (Ariel) para contraponerlo al brutal expansionismo anglosajón (Calibán)” (Guerra Vilaboy 1997, 9). Sin embargo, nuestro estudio abarcará únicamente los territorios de habla hispana, a pesar de que el nombre designa a “todos los países ubicados del río Bravo a la Patagonia, incluyendo al Caribe de lengua inglesa y holandesa, Brasil, las antiguas colonias francesas y los grandes conglomerados indígenas” (Guerra Vilaboy ibíd.). En realidad, muchos vocablos de las lenguas indígenas han pasado a través del español a otras regiones e idiomas no hispanohablantes, difundiendo lo que, desde los primeros tiempos, los cronistas y colonizadores españoles habían descrito. El gran encuentro con una fauna y una flora tan diferentes en comparación con las de sus lugares de origen, se ha convertido en modos distintos de comer y cocinar, cuyas raíces exploraremos a continuación.

2. Préstamos, mestizaje e innovación gastronómica. Una mirada a los indigenismos culinarios

Hispanoamérica formó su identidad cultural y culinaria sobre un sustrato indígena, recogiendo de los españoles lo que éstos ya habían perfeccionado en la Edad Media y el Renacimiento. A estas influencias se añadieron, en menor medida, notas africanas y asiáticas, debido a la importación masiva de mano de obra esclava y a las oleadas migratorias procedentes de China, Japón o los países hispanos vecinos, en función de las etapas de progreso económico o de crisis.

Si tuviéramos que repasar brevemente la herencia culinaria transmitida a América, después de la conquista y la colonización española a partir de finales del siglo XV, sería preciso observar y analizar la evolución de la Península Ibérica de los últimos dos mil años. En concreto, a través de todas las influencias aportadas por las culturas gastronómicas más relevantes, como la fenicia, la hebrea, la griega, la romana y la árabe, la cultura española del Renacimiento y Barroco, ya formada y enriquecida, logró exportar a América un contenido cultural altamente desarrollado. El descubrimiento del nuevo continente en 1492 y las expediciones emprendidas por Cristóbal Colón y otros exploradores han constituido un verdadero detonante en la historia de España y América Latina. Desde ese momento ha habido un constante intercambio de productos entre lo que llamamos el Nuevo Mundo (el territorio de las Américas, y más tarde Oceanía y Australia) y el Viejo Mundo (la Península Ibérica en nuestro estudio) y, por extrapolación, toda Europa. Por defecto, la gastronomía española ha evolucionado mucho, al beneficiarse de hortalizas como patatas, pimientos, habichuelas-frijoles, tomates, calabaza, yuca/mandioca, el girasol, junto a muchas frutas exóticas: aguacate, piña, níspero, guayaba, pitayo, a la vez que importantes cereales como el maíz, especias y productos exquisitos: chile-guindilla, vainilla o incluso aves y animales: guajolote, alpaca, guanaco, ñandú etc. Uno de los productos estrella, el cacao en grano, ingrediente adorado por los mayas y los mexicas con el que preparaban el famoso *chocolatl*, deleitó a los españoles como una trufa, que inicialmente sólo la aristocracia podía degustar. Como señala Gutiérrez de Alva en *Historia de la gastronomía* (2012, 91-92), todo el siglo XVI y los dos siguientes representaron una revolución alimentaria en España y, por extensión, en todo el continente europeo. Los intercambios fueron afortunadamente recíprocos, ya que españoles y el resto de colonizadores aportaron una diversidad de proteínas a la comida usual mesoamericana, con alimentos, incluyendo el indispensable arroz desde Asia, pero también los cultivos más familiares del Viejo Mundo, entre los cuales estaban los de caña de azúcar, café, cebada, limones y naranjas, mangos, olivos, plátanos y animales como burros, caballos, cabras u ovejas. Por consiguiente, la alimentación conoció unos cambios definitivos y siguió

refinándose a medida que se ensanchaban los territorios conquistados y se consolidaban las vías de comunicación y comercio entre la madre patria y las colonias. No obstante, algunas plantas no fueron muy bien recibidas por los españoles, siendo tachadas de tóxicas, o simplemente no aceptadas en la cultura ibérica, como, por ejemplo, insectos, algas, perros *xoloitzcuintli* o variantes terribles de tarántulas o carne humana, que solían integrar la cocina de algunas tribus amerindias.

Al abarcar las principales etapas de la conquista hispánica de América, Antonio Alatorre proporcionaba su acertada visión comparatista, poniendo de relieve la rápida propagación y asimilación de la lengua castellana, a la par con su cultura y la religión cristiana:

“La hispanización del Nuevo Mundo ofrece ciertas semejanzas con la romanización de Hispania y con la arabización de España. Al igual que los romanos y los árabes (a diferencia no sólo de visigodos, sino también de los ingleses, franceses y holandeses que colonizaron otras regiones de América), los conquistadores y los pobladores españoles se mezclaron racialmente desde un principio con los conquistados, y este mestizaje de sangre fue, desde luego, el factor que más contribuyó a la lengua y cultura de España. Los romanos latinizaron con pasmosa rapidez toda la península⁴ (salvo el territorio vasco), y el latín de los escritores hispanos de los primeros siglos de nuestra era (...). Los moros arabizaron profundamente a España a partir del siglo VIII (...). En la historia americana, (...) el primer siglo de conquista (había) escritores de sangre americana como los mexicanos Hernando de Alvarado Tezozómoc y Fernando de Alva Ixtlilxóhtitl y los peruanos Felipe Guamán Poma de Ayala y Garcilaso Inca de la Vega. A fines del siglo XVI ya estaban echadas en todo el continente las raíces de la lengua nacional de los países hispanoamericanos de hoy.” (Alatorre 1979-1991, 2015-216).

En este sentido, tal como aseveraron varios estudiosos, las hibridaciones y las nuevas creaciones fueron modestas al principio, aunque el español trasplantado a ultramar, ya con sus variantes dialectales heterogéneas, empezó paulatinamente a producir variantes locales, otorgando nombres “a muchas cosas, animales, plantas, costumbres... Unas veces se adoptaban indigenismos que estaban a mano, otras, se recurrió a palabras españolas que no significaban exactamente lo mismo y (...) a medida que todo se iba conociendo mejor (...) comenzaron las innovaciones locales.” (López Morales 1992, 281). Dicho de otra manera, asistimos a una importante denominación de la nueva realidad, que iba al compás con las regionalizaciones lingüísticas, las modalidades socio-culturales y geográficas,

⁴ Se trata de la Península Ibérica (n. n.).

que no solamente se extendería a los *criollos*, es decir a los hijos de europeos ya nacidos en territorios americanos, sino que sería un rasgo distintivo de su personalidad, según J. A. Frago y M. Franco Figueroa (2001: 300).

De lo antes mencionado, desprendemos como característica general del léxico americano, el hecho de que refleja, sin duda, amplias variedades dialectales, determinadas por áreas regionales muy extendidas y realidades étnicas y antropológicas diferentes, con porcentajes fluctuantes de lenguas y poblaciones amerindias, cuyos índices de vitalidad lingüística son bastante inestables sino débiles. Aún más, un inmenso acervo léxico americano, ha dado lugar a cuatro grupos fundamentales, de los cuales, los más extendidos y complejos por analizar, a nuestro juicio, serían los primeros dos:

- *Léxico patrimonial*, adaptado a las realidades americanas y fuente de creaciones con la observación de que pueden ser “términos creados en América por derivación, composición o acortamiento sobre bases españolas, sea palabras que tienen el mismo significante en España, pero han alterado el significado en América” (Vaquero de Ramírez 2003, 39); también incluye el grupo de los *-ismos*: regionalismos, marinismos, arcaísmos, andalucismos, canarismos;
- *Léxico autóctono o indígena*, prestado de las lenguas indígenas cuya difusión varía mucho, tal como exemplificaremos en el presente análisis del vocabulario culinario;
- *Léxico africano o afroamericano*, presentes en determinadas zonas, especialmente las Antillas, a raíz de la importación de los esclavos africanos, aunque en la actualidad experimenta una caída notable;
- *Léxico extranjerizante* (calcos y préstamos tomados de otros idiomas, en función de las migraciones pasadas o actuales) entre los cuales se destacan: los anglicismos (Méjico y Estados Unidos), los italianismos (zona Río de la Plata y Argentina), los lusismos y los germanismos, en zonas más restringidas (Torres Torres 2000, 9).

Los cuatro bloques enumerados acuñaron variantes combinatorias exóticas y mestizadas, acordes con cada territorio (véase, por ejemplo, las peculiaridades dialectales que se dan entre los espacios urbanos y rurales), y, asimismo, crearon:

“(...) un rico mosaico léxico, de base hispánica, con zonas donde puede destacarse el componente indígena (andina, centroamericana o yucateca, zonas donde lo africano es evidente (Caribe) y zonas en que lo patrimonial acoge y asimila otras influencias (países del Sur). Cuando se habla del mestizaje como elemento caracterizado de la cultura hispanoamericana, se alude a este proceso de fusiones étnico-culturales, reflejado en el léxico.” (Vaquero de Ramírez 2003, 40).

Tras este enfoque general, matizamos que trataremos los términos analizados como americanismos léxicos, unos de los conceptos bastante discutibles en la lingüística hispánica, que se refiere a cualquier unidad léxica o valor semántico utilizados en alguna parte de Hispanoamérica. Sin embargo, al analizar el concepto, hay que tener en cuenta dos criterios distintos: por un lado, el histórico- etimológico, basado en el origen del término, y, por el otro, el sincrónico (contrastivo entre todos los países y España o no contrastivo) que aborda usos y su difusión actual. De todas maneras, en la práctica lexicográfica, J. P. Rona (1969, 135-140) observa la compleja distinción entre los americanismos de origen y americanismos de uso, que finalmente ha sido resuelta, prescindiendo de todos los *-ismos*, indicando meramente la extensión geográfica general o particular, lo que también aplicaremos a nuestra metodología.

*

De hecho, las áreas léxicas donde se ha podido estudiar mayor presencia de indigenismos han resultado la flora, la fauna, la alimentación, seguidas por la organización social, los objetos del hogar, la vestimenta y la toponimia. Por tanto, si consideramos las primeras tres para nuestra exemplificación, llegamos a la cocina tradicional indígena, cuyos términos, cierto es, se ven más implantados en las hablas locales. Aún más, señalamos que tal como ocurrió en la mezcla étnico-racial, la lengua y su vocabulario tuvieron que adaptarse para reflejar la nueva realidad, a través de procedimientos muy diferentes: revitalizando lexemas obsoletos en España, mezclando o inventado otros. A continuación, pasaremos revista a las más destacadas clases de indigenismos y algunos términos relacionados al acto de comer, a los objetos, ingredientes, técnicas históricas o utensilios tradicionales de la cocina. Recordamos que en un principio, fueron las abuelas y mujeres, cocineras en su mayoría, quienes conservaron los saberes y sabores de las tradiciones culinarias, gracias a las recetas transmitidas de generación en generación. Creemos que todos esos alimentos y prácticas repetidas dan identidad a cada región o pueblo, al relacionar saberes ancestrales con expresiones vivas de la gastronomía actual. Por consiguiente, la terminología, incluso los indigenismos, enriquecidos gracias al mestizaje, se convierten en instrumentos de aprendizaje cultural y lingüístico, testimonio por la unidad en diversidad entre todos los países del continente americano.

- a) *Léxico arahuaco*⁵. El arahuaco es una de las lenguas de las Antillas, una de las fuentes más antiguas de indigenismos. A consecuencia de la invasión de las Antillas por los *caribes* antes de la llegada de los españoles, a veces resulta difícil diferenciar entre el a) y c).

⁵ La mayoría de las referencias y ejemplos citados han sido extraídos de Antonio Torres Torres 2016. *El Español de América*, Universitat de Barcelona, pp. 76-84.

- Ejemplos: *jaiba* (especie de cangrejo), *guanajo* (pavo), *guaicán* (pez), *canoa*⁶ etc.
- b) *Léxico arahuaco taíno*. El arahuaco insular que se localiza en Haití, República Dominicana, Cuba, Puerto Rico, Jamaica y otras islas se ha denominado dialecto taíno. La mayoría de los taínismos se usan poco en España, aunque se encontraron desde las Crónicas de Indias. Ejemplos: *yuca*, *maíz*, *barbacoa* (parrilla para asar la carne), *budare* (un tipo de cazuela utilizada para cocer el pan de maíz), *cebucán/sebucán/cibucán/sibucán* (colador para la yuca rallada), *ají* (guindilla picante), *tuna* (higo chumbo), *dahao* (pez comestible), *maguey* (agave).
- c) *Léxico caribe*. Aunque son complicadas las diferencias del arahuaco, se atribuyen los siguientes: *caníbal*, *caribito* (pez piraña), *caimán*.
- d) *Léxico caribe-cumanagoto*. Se observan bastantes préstamos cumanagotos en el español de América, mientras que algunos son conocidos en el español ibérico. Ejemplos: *manare* o *mapire* (especie de cesta), voces muy difundidas por América: *totuma* (vasija hecha con la mitad de una calabaza), *arepa* (torta redonda de maíz), *masato* (bebida de maíz, plátano o yuca fermentados), *guacharaca* (un ave parecida a la gallina), *patilla* (clase de sandía), *ayyama* (calabaza cuyo fruto es el mayor de los vegetales).
- e) *Léxico nahua o náhuatl*. La lengua corriente del Imperio azteca ha tenido tanta importancia que algunas voces se transmitieron al español general: *tequila*, *chicle*, *coyote*, *tomate*, *caco*, *chocolate*, *cacahuete* (cuya forma originaria *cacahuate* permanece en México), *aguacate*, *metate* (piedra para de moler), *comal* (disco de barro para cocer o tostar), *tecomate* (vasija de barro).
- Otros ejemplos que aluden a la alimentación: *pulque* (bebida alcohólica, blanca y espesa, obtenida tras la fermentación del maguey), *pinole* (harina tostada de maíz), *pozole* (cierto guisado), *totopo/totoposte* (rosquilla de harina de maíz), *chancaca* (masa preparada con azúcar o miel), *camote* (su área de difusión es mayor que el taíno *batata/boniato* o *patata dulce*).

Una de las historias curiosas que solapa aspectos en cuanto a herencia y transmisión lingüística, es la del origen del pavo, ave de corral domesticada y conocida en todo el mundo (*Numida meleagris*). Según los investigadores (Gutiérrez de Alva 2012, 92-93), se rastrearon dos teorías válidas: una aboga por una especie de gallina europea, mientras otra argumenta que el pavo no llegó al Viejo Continente hasta el siglo XVI. La mayoría de los estudiosos opina

⁶ Algunos aparecen en el *Diario de navegación* de Cristóbal Colón y se recogen en el *Diccionario* de Antonio de Nebrija que se publicó en Salamanca en 1492.

que el primer ejemplar domesticado procedía de América, a través de la ruta hispana. Así, de *huexolotl* en lengua *náhuatl* proviene el nombre del actual *guajolote* mexicano, un pavo silvestre, originario de la Península Yucatán desde la antigüedad precolombina. Parece que criar pavos era una antigua costumbre indígena, tal como resaltó Bernardino de Sahagún en su *Códice florentino*, el estudio etnográfico bilingüe del siglo XVI sobre Mesoamérica, acompañando por un dibujo de mujeres engordando un pavo. Sea cual sea la perspectiva, el pavo fue un éxito rotundo en Europa, cuando se presentó como exquisitez en los banquetes de Enrique VIII de Inglaterra y en la boda de Carlos IX de Francia en 1570, la primera vez que lo habían mencionado las fuentes escritas (Petrescu, 2024, 46-47).

- f) *Léxico maya*. Las voces mayas se observan casi exclusivamente en la Península Yucatán y se notaron también préstamos mayas al taíno. Ejemplos: *cenote* (depósito de agua dulce de gran profundidad), *chichibé* (planta cuyas fibras se utilizan para confeccionar escobas y hamacas). Como elemento incierto, “las más antiguas representaciones de hombres fumando se encuentran en códices mayas; los cronistas no citan esta voz [el *cigarrillo*], sino *cañutos de humo o de tabaco*” (Torres Torres 2000, 80).
- g) *Léxico quechua*. Solía ser el idioma hablado en el Imperio Inca y en el presente representa la variedad con el mayor número de hablantes (unos diez millones de hablantes) y la más extendida difusión americana, principalmente en el Perú. Ejemplos: *cáncana* (asador), *callana* (cierto plato de barro), *cocaví* (provisión de víveres para un viaje), *chupe* (especie de guisado con patatas), *mote* (maíz granado hervido con sal/postre de maíz y trigo caliente), *sanco/sango* (gachas de maíz o yuca), *carapulcra* (guisado de carnes y patatas deshidratadas). A nivel del español general, se conoce el *pisco* (cierto aguardiente de uva) y la literatura diseminó la infusión de yerba *mate* (significado original: calabaza vaciada para tomar hierba mate), *papa* (patata), *coca* (con su propósito medicinal de aliviar dolores), *choclo/chócolo* (mazorca de maíz); animales como: *llama*, *vicuña*, *cuy* (conejillo de Indias, uno de los platos típicos de Bolivia), *suri* (aveSTRUZ, ñandú) etc.
- h) *Léxico aimara*. Una de las lenguas que comparte más de un cuarto de raíces lingüísticas con el *quechua*, por ende es bastante complicado delimitar muchas voces. Se extienden tanto por Perú como por Bolivia, ejemplos como *cañihua/cañahua* (planta y fruto que se fermenta para preparar el alcohol barato llamado *chicha*), *poroto* (alubias), *palta* (aguacate), *pacay* (guamo/guabo).
- i) *Léxico chibcha*. La difusión de las voces se delimita entre Colombia, Panamá, Ecuador, ya que pocos lexemas se transmitieron al español general.

- Ejemplos: *chicha* (bebida alcohólica), *fica/jica* (hoja de maíz), *cura* (aguacate), *fique* (agave, pita).
- j) Léxico *araucano* o *mapuche*. Algunos araucanismos perduraron en Chile y Argentina, aunque hay pocos préstamos al español general. Ejemplos: *curanto* (algas y mariscos cocidos en hoyos con piedras), *pilco/pirco* (guiso de alubias con maíz), plantas con propiedades medicinales: *cacha(n)lagua*, *palqui/palque* y *boldo*.
- k) Léxico *tupí-guaraní*. En realidad, se pueden distinguir dos variedades: el del sur, llamado *guaraní*, que ha dado lugar al *guaraní* moderno, lengua cooficial en Paraguay, y, respectivamente, el del norte, que ha originado el *tupí* moderno, presente también en otros territorios, incluso en Brasil. Ejemplos: *cobayo*, *tiburón*, *tapioca* (del portugués brasileño), *paca* (liebre), *pirarucú/pacú* (un tipo de pez grande), *yacaré* (caimán), *maracaná* (tipo de loro), *mandí* (especie de bagre) etc. Vale la pena mencionar que, aparte del lexema *tapioca*, sobre todo en los países rioplatenses, se destacan unas voces que entraron en el español general debido al portugués brasileño, como *ananá(s)* (piña), *mandubí* (cacahuete), *guapurú* (árbol de cuyo fruto se produce vino) o *acajú* (caoba).

*

Más allá de los indigenismos procedentes de las lenguas autóctonas, cabe subrayar que en el español americano intervino léxico de las lenguas africanas, sobre todo en las áreas de las Antillas y el interior del Caribe, el litoral del Pacífico desde Panamá hasta Ecuador. De todas maneras, los africanos que habían llegado a América como esclavos o mano de obra barata, hablaban una multitud de lenguas, por lo cual representaron “un sustrato, una fuerza lingüística mínimamente uniforme” (Frigo y Franco Figueroa 2001, 295). Ejemplos: *mondongo* (pedazo de estómago de cerdo, vacuno u ovino, destinado al consumo), *tafía* (líquido que sale de la caña de azúcar pasada por el trapiche), *cola* (semilla de un árbol ecuatorial apreciada por sus propiedades tónicas y vitamínicas).

Al mismo tiempo, quedó constancia de los vínculos entre la población afronegrista y los hispanohablantes, lo que estableció una buena integración lingüística de los primeros. El mestizaje, tal como lo hizo con las lenguas africanas, intervino en el caso del inglés, alemán, francés o italiano, contribuyendo, de esa manera, al mestizaje cultural y a las innovaciones lingüísticas. Ejemplos: del inglés: *panqueque* en vez de crepes (tortita de harina frita), *frízer* (Argentina, congelador), *lonchera* (Méjico, cajita de merienda); del francés: *frigider* (Chile); del italiano: *grapa* (Argentina, aguardiente obtenido del orujo de la uva), *ricota* (queso); del portugués: *feijoada* (Uruguay, guiso a base de frijoles negros), *caneca* (vasija), *cachaza* (aguardiente), *charuto* (cigarro puro) (según Torres Torres 2016, 86).

3. Diccionarios y otras fuentes de léxico gastronómico. Ejemplos comparados y su legado cultural

Recordamos una fecha significativa, marcada en el Siglo de las Luces, cuando se funda La Real Academia Española (RAE), más exactamente en 1713, mientras que la primera Academia Americana, la Colombiana, se inaugura en 1871, seguida por las de Ecuador, México, El Salvador, Venezuela, Chile, Perú, Guatemala y, así en adelante, hasta contar con veintitrés por todo el continente⁷.

La historia e incorporación de los americanismos en los diccionarios españoles generales representa un tema pendiente para una futura investigación en el campo de la lexicografía. De todas maneras, el *Nuevo Diccionario de Lengua Castellana*, realizado por Vicente Salvá en 1864, constituyó una obra pionera, al adelantarse incluso a la Real Academia Española con “la primera recogida sistemática de americanismos que se conoce en la historia del español, utilizando para ello un método riguroso que denota en el autor una concepción sorprendentemente moderna de las variedades diatópicas del español” (Azorín Fernández 2008, 13). Aunque, tal como observa la investigadora, hasta la edición décima quinta del DRAE (1925) la Academia no había incluido en sus entradas los dialectalismos ya comprobados como uso, la obra de Salvá determina un cambio radical de visión y de denominación para el *Diccionario de la lengua castellana* (desde 1726) que se convirtió en *Diccionario de la lengua española*. Además, según las afirmaciones de Salvá, citadas por Dolores Azorín Fernández, se ha arrojado luz en:

“[...] una casi total omisión [en el DRAE] de las voces que designan las producciones de las Indias [...] y de los *provincialismos* –estos es, las verdaderas variantes diatópicas– de sus habitantes. Según el texto, el autor parece distinguir entre los vocablos que designan conceptos propios de la cultura americana, independientemente de que puedan ser conocidos o no fuera de América, y aquellos otros cuyo empleo se supone privativo de los habitantes del nuevo continente y que son desconocidos, por tanto, de los hablantes del español peninsular”. (Azorín Fernández 2008, 13)

En el siglo XX, más exactamente en el 1951 nace la Asociación de las Academias Americanas de Lengua Española (ASALE), que celebra reuniones

⁷ Los países que conforman la Asociación de Academias de la Lengua Española (ASALE) son: España, Colombia, Ecuador, México, El Salvador, Venezuela, Chile, Perú, Guatemala, Costa Rica, Filipinas, Panamá, Cuba, Paraguay, Bolivia, República Dominicana, Nicaragua, Argentina, Uruguay, Honduras, Puerto Rico, Estados Unidos y República de Guinea Ecuatorial. (n. n.).

periódicas y coopera en varios ámbitos, unos de los más importantes siendo el lexicográfico (Torres Torres 2000, 17). En este campo, se han observado varios criterios como ejes ordenadores que seleccionan, definen, o clasifican los americanismos léxicos, entre los cuales siguen incidiendo el criterio del origen (*indigenismos*) y el criterio enciclopédico o el de los conceptos representativos de las realidades y culturas americanas, aunque esas pueden ser patrimonio compartido con el ibérico (*voces patrimoniales*). A todo ello, se ha sumado el criterio del uso actual en Hispanoamérica, lo que nos ha servido también para nuestro análisis comparado. Efectivamente, la continua incorporación de americanismos al *Diccionario de la Real Academia Española* (DRAE) responde a una política panhispánica actual que reconoce la unidad en la diversidad del español y documenta los usos léxicos propios de América en recursos complementarios como el *Diccionario de americanismos*.

En concreto, el DRAE ha agregado cada vez más las voces americanas de una forma sistemática. Si la edición de 1992 incluía 13.758 americanismos, traducido en 12% del total de 83.018 entradas, la última impresa, es decir la vigesimotercera del 2014⁸ cuenta con 93.111 entradas, de las que casi 19.000 americanismos⁹, porcentaje equivalente a más de 20%. Como colofón, la RAE presentó en diciembre de 2024 la actualización con el número 23.8 de su *Diccionario de la Lengua Española*, en colaboración con ASALE y con la adición de 4.074 nuevos términos, expresiones y acepciones, muchas prestadas de otras lenguas, además de una imagen *online* revitalizada. Santiago Muñoz Machado, presidente de ASALE, adelantó que “esta sería la última actualización de la edición número 23 del diccionario, cuya 24 versión se prevé para 2026, donde la RAE intentará términos que han faltado, en especial americanos”, efecto que podrá duplicar la cantidad de lexemas.

Con el mismo patrocinio y atenta supervisión de ASALE, en 2009 se publicó el *Diccionario de americanismos*¹⁰, obra que constituye un repertorio léxico muy extendido con los términos específicos del español americano, y que recoge 70.000 voces, lexemas complejos, frases, locuciones y un total de 120.000

⁸ Se conoce como la edición del tricentenario de la Academia Española y representa la labor de colaboración de las veintitrés entidades integradas en ASALE. (n. n), URL: <https://dle.rae.es/docs/DLE-Edici%C3%B3n-del-Tricentenario.pdf> (consultado el 7 de marzo de 2025)

⁹ V. El nuevo *Diccionario de la RAE*, URL: <https://www.rtve.es/noticias/20141016/nuevo-diccionario-rae-mas-americo-mas-cheli-drae-real-academia-espanola/1031284.shtml> (consultado el 28 de marzo de 2025)

¹⁰ *Diccionario de americanismos*, URL:

https://www.asale.org/sites/default/files/Prologo_Diccionario_de_americanismos.pdf (consultado el 2 de mayo de 2025)

acepciones. Cierto es que estos dos recursos lexicográficos no recogen únicamente léxico gastronómico, ni se concentran en una sola área geográfica, social o cultural.

Antes de refinar el campo lexicográfico a nivel gastronómico, aseveramos que hemos comprobado a lo largo de nuestras investigaciones en la última década unas actualizaciones de voces de América cada vez más numerosas en los diccionarios españoles impresos o digitalizados, de forma ordenada y metódica. Efectivamente, todo el caudal de americanismos debería ser revisado constantemente, ya que ello implica supresiones o enmiendas y adiciones, con criterios que, según muchos expertos, deberían atender más a la frecuencia que a las autoridades. Como corolario, se indaga sobre la importancia de los usos americanos tanto en las nuevas gramáticas académicas como en los trabajos en conjunto y por separado de las Academias americanas. Gracias a esa inmensa labor, en los últimos cincuenta años se han publicado diccionarios de peruanismos, argentinismos, mexicanismos, chilenismos, colombianismos etc. para cada una de las variantes diatópicas relevantes.

Sobre gastronomía se han realizado muchos estudios que describen la forma de preparar un plato o, la historia culinaria de una región, pero elaborar diccionarios que recogieran ese patrimonio cultural tan vivo en cada región no suele ser tan habitual, porque hay una predominancia de crear diccionarios nacionales o especializados en otros campos más complejos, por ejemplo, diccionarios económicos, jurídicos, técnicos o médicos. Como curiosidad, muchos americanismos se han incorporado últimamente como calcos al léxico culinario de otras lenguas y no necesitan traducirse a nivel mundial, entre ellos están los términos: *taco, burrito, nachos, ceviche* etc.

De todos modos, la iniciativa pionera del *Diccionario de gastronomía* en España data del año 2019 y reúne 7000 términos en castellano, acompañados por sus equivalencias en inglés y francés. Julio Valles, presidente de la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía, coordinó el proyecto y contó tanto con la participación de lingüistas, como de periodistas gastronómicos, cocineros de prestigios y otros académicos o expertos en la materia, “profundizando en sus aplicaciones gastronómicas e identificando los diferentes nombres con que se conoce cada concepto en las regiones y países iberoamericanas”.

Sin embargo, unas de las obras lexicográficas más importantes es el *Diccionario panhispánico de gastronomía* (2024) elaborado por ICPNA – La Academia Peruana de Lengua, proyecto presidido por Marco Martos. El diccionario ofrece un vasto repertorio de la gastronomía de cada uno de los países integrante de ASALE, con el fin de poner de relieve sus identidades dentro de la diversidad culinaria panhispánica. Cabe señalar que por cada región se presentan los patrones lingüísticos del léxico gastronómico más emblemático, entradas que oscilan entre cincuenta y doscientas por país. El

procedimiento detallado recurre a descripciones lingüísticas y enclopédicas, e incluye, a veces, fotografías o ilustraciones¹¹.

Hemos elegido analizar un término muy popular y conocido bajo el nombre *ceviche* (mayoritariamente Perú), *cebiche* (mayoritariamente Ecuador) o *sebiche* (Cuba, Honduras, México) y sus distintas representaciones, de las cuales mostramos dos en la figura 1. El primer artículo pertenece al *Diccionario de la gastronomía* antes mencionado y es muy detallado, casi enclopédico, indicando que el término se heredaría de la época preincaica o podría ser una simple hibridación del *escabeche* medio-oriental, técnica transmitida por los conquistadores españoles. El ingrediente principal es el pescado y su manera de marinarlo crudo, añadiendo algún cítrico, cebolla, guindilla y sal, y otros elementos que suelen variar. El segundo artículo es del DRAE y su descripción es mucho más sintética.

cebiche

Preparación a base de pescado crudo cortado en trozos y marinado con lima o naranja agria, ají amarillo u otros chiles, cebolla, sal y cilantro fresco. Hay cierta discusión sobre su origen, ya que hay quien considera que tiene su origen en la cultura prehispánica moche en Perú, pero según otros estudios esta preparación es una variación del escabeche, la forma de conservación mediterránea de inspiración medio-oriental llevada a las Américas por los españoles. Se trata de un plato muy difundido por todos los países de Latinoamérica, cada uno con sus diferentes versiones: en algunos países se le añade tomate, en otros aguacate, etc. En Perú se considera plato nacional y han sido precisamente los cocineros peruanos los que le han dado su actual fama internacional.

cebiche

Artículo
Sinónimos o afines

Tb. *ceviche*.

Quizá del ár. hisp. *assukkabāğ*, y este del ár. *sikbāğ*.

1. m. 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.

Syn.: *seviche*.

Sinónimos o afines de «cebiche»

Fig. 1. Representación del término *ceviche/cebiche* según fuentes lexicográficas distintas

Según otras fuentes consultadas que detallamos en la parte de webgrafía, descubrimos que desde 2004, el *ceviche*, cuya etimología procedería del *quechua* *siwichi* y significa «pescado fresco» ha llegado a ser uno de los símbolos del patrimonio cultural de Perú, así como en uno de los platos más renombrados de toda la gastronomía de la costa del Pacífico. La variante ecuatoriana se diferencia de la versión peruana, por el hecho de que se decora con mucho cilantro y cebolla roja. Desde el punto de vista gastronómico, las técnicas utilizadas patentizan la preparación del *marinado*, a la vez una exquisita conservación, sin procesamiento térmico, de modo que las calidades organolépticas del pescado mejoren y exploten plenamente los sabores básicos: salado, ácido y picante.

¹¹ El *Diccionario panhispánico de gastronomía*, descripción del contenido del 2021, URL: <https://cultural.icpna.edu.pe/wp-content/uploads/2021/08/Marco-Antonio-Lovon-Cuevas-El-diccionario-gastronomico-hispanoamericano.pdf> (consultado el 20 de mayo de 2025).

Además, en muchas zonas costeras, se utiliza el pescado fresco, combinado con gambas, calamares u otros moluscos; otro procedimiento esencial consiste en cómo filetear el pescado o el marisco, de tal manera que se mantengan las aromas de los ingredientes y que esos absorben toda la sal y el zumo de lima, limón, naranja ácida, maracuyá o carambola por todas partes.

Como se puede observar, hay cierta libertad al elegir el tipo de pescado o marisco que se emplea, llegándose incluso a pulpo o vieiras. La versión peruana actual que está más de moda es *el tiradito*, una síntesis peruano-japonesa, conocida por muchos platos estrella bajo el nombre de *cocina nikkei*. La técnica consiste en combinar ingredientes de la tierra peruana de primera calidad con métodos culinarios japoneses, una costumbre introducida por la primera oleada de inmigrantes japoneses, los cuales se establecieron hacia 1899 en el puerto del Callao, cerca de Lima. En aquella época, los asiáticos se afincaban en el Perú, huyendo de las malas condiciones económicas de su país y de algunas enfermedades graves. Desde trabajos temporales como agricultores, hasta reconocidos *chefs* de cocina, en el presente hay más de medio millón de peruanos de ascendencia japonesa, mientras Lima se ha consolidado, desde unos años, como la capital gastronómica de Hispanoamérica.

A continuación, en la figura 2, presentamos una comparación entre unos de los platos hispanos más notorios y, a la vez, hibridados, que se dan en Venezuela y Colombia (las *arepas*), en México y Guatemala (*quesadillas* y *tamales*), en España y casi toda Hispanoamérica (*empanadas*), junto a su definición, técnicas de preparación, etimología y referencias culturales, antes de proceder a las conclusiones:

Nombres y denominaciones locales	Definición y preparación	Etimología y referencias culturales
AREPAS (Colombia, Venezuela)	Especie de pan de forma redonda, hecho con harina maíz ablandada a fuego lento o con harina de maíz tratado o precocido (desde 1950 se llama <i>maíz nixtamalizado</i>). Abiertas y con varios rellenos: mayonesa, queso, huevos, cebolla, tomate, aguacate, chicharrones, tiernos o crujientes. Tradicionalmente, las indígenas remojaban los granos de maíz y los	“El lema <i>arepa</i> proviene del vocablo <i>erepa</i> ‘maíz’, préstamo fonético derivado del idioma indígena <i>cumanagoto</i> ”. ¹² La arepa guarda mucha similitud con “la <i>tortilla</i> panameña, el <i>talo</i> vasco y con la <i>manaba</i> ecuatoriana; además, la arepa rellena es similar a la <i>pupusa</i> de

¹² Picón Salas, M. 1962. *Pequeña historia de la arepa* en Picón Salas, *obras selectas* (2.ª edición). Caracas y Madrid: Edime. pp. 295-300 (consultado el 30 de marzo de 2025).

Nombres y denominaciones locales	Definición y preparación	Etimología y referencias culturales
	<p>molían para hacer harina. Después, con la masa, formaban bolas que aplanaban. Utilizaban <i>batanes</i> (piedra para moler) y <i>budares</i> (plancha de barro para cocinarlas). La cocción es en seco: asadas u horneadas.</p>	<p>América Central y a la <i>gordita mexicana</i>¹³. El lexema se registró en 1884 por la Real Academia Española. Francisco Javier Pérez en el <i>Diccionario histórico del español de Venezuela</i> (2012/2016) rastrea “el primer testimonio escrito de este vocablo y sus variantes que se remonta entre 1539 y 1553 en el libro <i>Viaje y descripción de las Indias</i> de Galeotto Cei”¹⁴.</p>
EMPANADAS (España, Hispanoamérica, Filipinas).	<p>Masa de pan, quebrada u hojaldre, rellena de carne, pescado, verdura, aceitunas, fruta o queso. Se emplea harina de trigo, menos de maíz, se amasa y se corta en discos para el relleno. Normalmente se hornean, aunque raras veces se fríen en grasa.</p>	<p>La tradición cuenta la costumbre rústica de llenar rebanadas de pan con carnes o vegetales, una comida muy práctica para pastores o viajeros. Paulatinamente, la masa de pan y el relleno empezaron a cocerse en el horno, dando origen a los <i>pâtés</i> franceses, <i>il calzone</i> italianos, la <i>empanada ga-lega</i> o a los <i>Cornish pastry</i> británicos. En la Península Ibérica, Ruperto de Nola¹⁵ mencionó la primera vez “las empanadas rellenas de atún,</p>

¹³ Univision 2016. *Clásicos de la comida latina: arepas, pupusas y gorditas* 14.01.2016. <https://www.univision.com/estilo-de-vida/tipos-de-comida/clasicos-de-la-comida-latina-arepas-pupusas-y-gorditas> (consultado el 20 de abril de 2025).

¹⁴ Cey, G., Lovera J. R. 1994. *Viaje y descripción de las Indias*, 1539-1553. Caracas: Fundación Banco Venezolano de Crédito. <https://search.worldcat.org/title/viaje-y-descripcion-de-las-indias-1539-1553/oclc/909795847> (consultado el 15 de abril de 2025).

¹⁵ Citado por Long, J. 2003. *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: UNAM, p. 8.

Nombres y denominaciones locales	Definición y preparación	Etimología y referencias culturales
		anguilas, trucha y congrí, en un recetario catalán publicado en Barcelona en 1520” ¹⁶ .
		Así, las empanadas hispanoamericanas derivarían de tales empanadas europeas y de las de Oriente Próximo (<i>fatay y sfihas</i>) transmitidas por los españoles.
QUESADILLAS (México)	Tortilla de maíz (México central y sureño) o de trigo (la capital y México norteño), doblada por la mitad, rellena, a veces de queso, y, a veces, de otros ingredientes, propia de la cocina mexicana. Se cocinan en sartén hasta que la tortilla esté ligeramente dorada y el queso derretido. Abiertas de una orilla, al relleno se añade lechuga, queso fresco, flor de calabaza, <i>huitlacoche</i> (hongo del maíz) y una buena salsa.	En español, las palabras terminadas en <i>-illa</i> se consideran diminutivos desde el siglo XV. Por tanto, una quesada sería un plato o postre que incorpora queso como ingrediente base en su elaboración. Tras esta lógica, el término es un diminutivo de origen español ibérico y no proviene de la lengua <i>náhuatl</i> .
TAMALES (México, Guatemala)	Especie de empanadas de harina de maíz o arroz rellenas de carne, queso, fruta (guayaba, piña y zarzamora) o verduras, envueltas en hojas de plátano, maguey, aguacate o mazorca de maíz. Cocidos al vapor o en agua. Tienen un formato rectangular, hay una gran variedad de sabores, rellenos y salsas. En la era prehispánica, los mexicas comían tamales con muchos ingredientes: pavo, flamenco, rana, ajo lote, conejo, pescado, huevos de	El tamal proviene de la lengua náhuatl, <i>tamalli</i> , al ser un alimento precolombino, propio de algunas gastronomías mesoamericanas. Hay evidencia arqueológica sobre los tamales utilizados en rituales religiosos, en ofrendas y tumbas. En México, Fray Bernardino de Sahagún en <i>Historia general de las cosas de Nueva España</i> (siglo XVI), mejor conocido como

¹⁶ V. de Nola, R. *Llibre de doctrina per a ben servir, de tallar y del art de coch*. Alacant: Biblioteca Virtual Cervantes. <https://www.cervantesvirtual.com/obra/libre-de-doctrina-per-a-ben-servir-de-tallar-y-del-art-de-coch-1/> (consultado el 3 de mayo de 2025)

Nombres y denominaciones locales	Definición y preparación	Etimología y referencias culturales
	pavo, miel, frutas, calabaza y frijoles.	<p><i>The Florentine Codex</i>¹⁷, describió detalladamente los tamales. En Venezuela representan un tipo de comida navideña que se llama <i>hallaca/hayaca</i>, mientras que los tamales peruanos llevan el nombre <i>humitas</i>.</p>

Fig. 2. Análisis y comparación entre variedades de platos difundidos en Hispanoamérica

En primer lugar, cabe mencionar que hemos elegido adrede unos platos muy populares, relacionados con la manera de vivir y de alimentarse de las poblaciones hispanas, con una amplia difusión geográfica, cultural y social y una rica tradición gastronómica. Mientras unos se remontan cultural o etimológicamente a sus civilizaciones y lenguas indígenas (el *cumanagoto* en el caso de las arepas y el *náhuatl* para los tamales), otros remiten al patrimonio heredado por los ibéricos (quesadilla) o incluso por los árabes (empanadas). En cuanto a su definición y preparación, todos suponen previamente el cultivo y la cosecha local de los ingredientes, y luego, una preparación cocida al vapor, frita o asada en el horno, en función de las preferencias culinarias del lugar, como, por ejemplo, el maíz en todas sus formas, incluso con un hongo asociado que se llaman *huitlacoche*, el uso de flores de calabaza, las hojas de plátano y de maguey como envoltorio y rellenos con frijoles, pescado, piña, aguacates, tomates, huevos, carnes, chicharrones, cebolla, fruta, y verdura.

Al echar un vistazo a las referencias culturales, compartimos la opinión de Cristina Nunes dos Santos, de que “el gusto y las preferencias culinarias son formados culturalmente y controlados socialmente” (Nunes dos Santos 2007, 234-235). En otras palabras, los platos culinarios, sus sabores y su consumo más o menos frecuente son influenciados por criterios diferenciadores como la geografía, el clima, la raza, la clase social, a los que se añadirían la edad y la salud, la educación y la situación social, a la vez que otras costumbres o rituales asociados (véase la comida navideña etc.).

¹⁷ V. Sahagún B. fr. *Historia general de las cosas de Nueva España* s. XVI/ 1938, México: P. Robredo. Ed. digitalizada: https://ia601506.us.archive.org/24/items/b29827620_0001/b29827620_0001.pdf (consultado el 20 de mayo de 2025)

Hoy día, la cultura urbana global y la vida moderna demandan desgraciadamente cada vez más una comida rápida, promocionada por tantas cadenas de *fast-food*, sin señas de identidad alguna, pero ello no constituye el objeto de nuestro análisis, por tanto nos referiremos únicamente a los métodos de preparación y uso tradicional.

De todas maneras, la idea general que se desprende de nuestro estudio es que la manera de cómo se cocina y en qué modo se come define la identidad cultural de los pueblos y sus hábitos alimentarios. En realidad, en todas las culturas se encuentran preferencias y restricciones de ingredientes, a raíz de la religión, de la temporada, de la clase social o de otras cuestiones contextuales. Todas representan características de cada cultura que pueden llevar diferentes nombres, como en el caso de las arepas o las tortillas, para que al final demuestren su faceta ecléctica y multicultural. Cada gastronomía en sí podrá verse exquisita para personas pertenecientes a otras culturas y tradiciones distintas, pero en la actualidad, debido a tantas fusiones, hibridaciones, intercambios sociales o emigraciones a otras tierras, nos hallamos ante un panorama gastronómico hispanoamericano muy diversificado y difundido por todo el mundo, revelándose repleto de colores y sabores.

De hecho, cualquier identidad cultural-gastronómica no logra abarcar todos los elementos que han moldeado su herencia, formación y transmisión, pero cuenta con aspectos claves que se manifiestan a lo largo de la vida de esa identidad. Como valor añadido, todos los significados que se atribuyen a los alimentos y a los hábitos sociales por un determinado tiempo, acaban acomodando cada cultura en el mundo, y, de vez en cuando, salen a la luz en formas sorprendentes como la cocina de fusión, una de las más refinadas e innovadoras. Independientemente si se trata de Colombia, Venezuela, Perú, Ecuador, Argentina, México o Guatemala, cada país hispano y cada una de sus regiones manifiestan estas interferencias culinarias y semánticas en su marca cultural-gastronómica, socialmente formada a medida que su cultura incorpora los cambios a su carácter.

4. Conclusiones

Tras el breve análisis emprendido por el campo del léxico gastronómico, se puede afirmar que su herencia y transmisión atestiguan una parte importante de la cultura de un país o región que merece ser inventariada debidamente. Partimos de la idea de que los términos utilizados para describir los ingredientes, los platos de comida y las técnicas de elaboración reflejan la geografía, la historia, la economía, la cultura o los rituales de esos lugares. Al adentrarnos en la búsqueda de varias voces americanas relacionadas al acto de comer, sea de herencia indígena o transmisión colonial, sea de mestizaje y/o de innovación léxica, hemos podido comprobar una serie de aspectos complicados con respecto a las obras lexicográficas y su clasificación.

En primer lugar, el campo gastronómico en sí representa un reto para la lexicografía, ya que no es una tarea sencilla representar términos y significados culinarios para zonas distintas, porque muchas de las concepciones, a pesar de las reivindicaciones nacionalistas o regionalistas, suelen ser muy parecidas o incluso se confunden. Además, tal argumento apunta hacia las interdependencias culturales y las variedades dialectales en sincronía en un proceso lingüístico diacrónico, hecho que complica su diferenciación y sistematización en diccionarios especializados.

En segundo lugar, toda clasificación de léxico gastronómico resulta limitativa en lo que concierne su selección, delimitación y referencias culturales, debido a la versatilidad de los conceptos (fondos culturales) y las múltiples representaciones en el habla (formas cultas, formas populares, generales y específicas). A pesar de ello, se ha puesto de relieve el vínculo muy estrecho entre las culturas indígenas, mestizadas o modernas y los términos que caracterizan esas identidades, definiendo un binomio gastronomía-cultura con el que se podrá operar en futuras investigaciones, quizás aplicadas directamente a un corpus como CORDE.

Por último, cuando estábamos proponiendo el resumen del presente estudio, hemos topado con el anuncio sobre un número temático de la Revista *Letras* no. 64 (105) del año 2024, titulado “Léxico y gastronomía”, coordinado por el Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias Andrés Bello. Esa noticia demuestra la necesidad y vitalidad de los estudios pluridisciplinarios, ya que la gastronomía no solamente se refiere al buen comer, sino también al hecho de describir y documentar su léxico, ese enorme bagaje lingüístico y cultural. El camino de la investigación queda ancho y largo, pero, con cada estímulo a degustar y reflexionar sobre la comida como identidad, herencia y transmisión, contribuimos a una mayor compresión de la riqueza léxica y gastronómica en español, con sus múltiples variedades americanas.

BIBLIOGRAFÍA

- Alatorre, Antonio. 1978/1991. *Los 1001 años de la lengua española*. México: FCE-Tezontle.
- Ayora Díaz, S. I. 2018. “Cocina, gastronomía y modernidad: hacia una definición de lo gastronómico”. *Diario de Campo* 4: 6-14.
<https://revistas.inah.gob.mx/index.php/diariodecampo/article/view/13334> (consultado el 26.04. 2025).
- Azorín Fernández, Dolores. 2008. “Para la historia de los americanismos léxicos en los diccionarios del español”. *Revista de Investigación Lingüística* 11: 13 -43.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme. 1825/1949. *The Physiology of Taste or Meditations on Transcendental Gastronomy*. Nueva York: The Heritage Press.

- Corominas, Joan y José Antonio Pascual. 1980. *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*. Barcelona: Gredos.
- de Nola, Rupert. 2000. *Libre de doctrina per a ben servir, de tallar y del art de coch*. Alacant: Biblioteca Virtual Cervantes., ed. digital basada en C. Amorós 1520, Barcelona y ed. Facsímil de 1988: Borriana, Ediciones Histórico Artísticas <https://www.cervantesvirtual.com/obra/libre-de-doctrina-per-a-ben-servir-de-tallar-y-del-art-de-coch-1/> (consultado el 26.08. 2025)
- de Sahagún, Bernardino. S. XVI/ 1938, *The Florentine Codex o Historia general de las cosas de Nueva España*, ed. Digitalizada. México: Ed. Pedro Robredo.
- Frigo, Juan Antonio y Mariano Franco Figueroa. 2001. *Historia del español de América*. Madrid/Cádiz: Servicio de Publicaciones de la Universidad.
- Freedman Paul (ed.). 2007. *Food. The History of Taste*. Berkeley: University of California Press.
- Fusté-Forné, Francesc. 2016. "Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario". *Dixit* vol. 24, 1. Uruguay: Montevideo. http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?pid=S0797-36912016000100001&script=sci_abstract (consultado el 26.03. 2025)
- Guerra Vilaboy, Sergio. 1997. *Etapas y procesos de la historia de América Latina*. Argentina: Clacso, <http://biblioteca.clacso.edu.ar/> (consultado el 26.03. 2024)
- Gutiérrez de Alva, Cecilia Isabel. 2012. *Historia de la gastronomía*. México: Red Tercer Milenio. <https://gastronomiamia.jimdofree.com/lecturas/historia-de-la-gastronomia/> (consultado el 26.12. 2024).
- Iturriaga, José N. 2015. *Gastronomía*. México: Conaculta/Debate.
- Long, Janet. 2003. *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: UNAM.
- López Morales, Humberto. 1992. "Los primeros contactos lingüísticos con el español de América". En *Historia y presente del español en América*, 281-293. Valladolid: Junta de Castilla y León, Pabecal.
- Nunes dos Santos, Cristiane. 2007. "Somos los que comemos. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo". *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 16: 234-242.
- Pearsall, Judy y Patrick Hanks (ed.). 2005. *Oxford Dictionary of English*. 2nd revised ed. Oxford: Oxford University Press.
- Petrescu, Olivia. 2024. *Cultură și gastronomie în America Latină*. Cluj: Presa Universitară Clujeană.
- Rona, José Pedro. 1969. "¿Qué es un americanismo?", in *Actas del Simposio*, 135-148. México: UNAM. https://ia601506.us.archive.org/24/items/b29827620_0001/b29827620_0001.pdf (consultado el 20 de mayo de 2025).
- Teuteberg, Hans Jürgen. 2007. "The Birth of the Modern Consumer Age. Food Innovations from 1800". En *Food: The History of Taste*, editado por Paul Freedman, 234-261. Berkeley: University of California Press.
- Torres Torres, Antonio. 2000. *El español de América*. Barcelona: Ed. de la Universitat de Barcelona.
- Torres Torres, Antonio. 2016. *El español de América*. Barcelona: Ed. de la Universitat de Barcelona, IInda edición.

UNESCO (s.n.) *Intangible Cultural Heritage*, URL: <https://ich.unesco.org/>, & <https://www.unesco.org/archives/multimedia/subject/13/intangible+heritage/> (consultado el 26.07. 2024)

Vaquero de Ramírez, María. 1996/2003. *El español de América II. Morfosintaxis y Léxico*. Madrid: Arco/Libros.

VV.AA. 2018. *Cultura en el mundo hispanohablante*, A2-B1. enClave-ELE.

Webgrafía de términos gastronómicos generales:

Diccionario de americanismos:

https://www.asale.org/sites/default/files/Prologo_Diccionario_de_americanismos.pdf

Diccionario panhispánico de gastronomía: Enciclopedia en línea,

<https://www.encyclochef.com/>

<https://gustolatinogastronomia.com/gastro-diccionario-gastronario-de-comida-latina/>.

<https://prezi.com/p/9i8w-jewnntg/glosario-gastronomia-latinoamericana/>.

<https://saborygusto.com/glosario.html>.

<https://www.escuelamasterchef.com/diccionario/.https://www.petitchef.es/articulos/recetas/glosario-espanol-latinoamericano-aid-1912>

<https://www.pucheromix.com/terminos-culinarios/>

Otros diccionarios:

Rodríguez, Guille. *Diccionario culinario gastronómico*:

<https://pilpileando.com/diccionario-culinario-gastronomico-pilpileando-m/>

Ruiz del Castillo Pérez de Arenaza, Carlos. 2024. *Diccionario Encyclopédico de Cocina*: <https://gastronomiaaz.com/>.

Vasco v. Baselli, 2023. *Diccionario Gastronómico Latinoamericano*. Staten House.

https://books.google.ro/books/about/Diccionario_Gastron%C3%B3mico_Latinoamerican.html?id=wcxZ0AEACAAJ&redir_esc=y.

Vivancos Sámpер, Ginés. 2003. *Diccionario de alimentación, gastronomía y enología española y latinoamericana*. Madrid: Everest.