

Artículo original

# Consideraciones generales sobre un glosario ilustrado de gastronomía colombiana\*

## General considerations about an illustrated glossary of Colombian gastronomy

**Juan Carlos Díaz Meneses**

*Universidad del Valle, Facultad de Humanidades, Colombia*  
<https://orcid.org/0000-0002-3216-5833>

e-mail: [juan.diaz.meneses@correounivalle.edu.co](mailto:juan.diaz.meneses@correounivalle.edu.co)

**Lirian Astrid Ciro**

*Universidad del Valle, Facultad de Humanidades, Colombia*  
<https://orcid.org/0000-0002-2778-738X>

e-mail: [lirian.ciro@correounivalle.edu.co](mailto:lirian.ciro@correounivalle.edu.co)

Recibido: 30/12/2022  
Aprobado: 30/3/2023

### RESUMEN

Los propósitos de la investigación que se reseña en este artículo eran investigar y registrar en forma de glosario diversas denominaciones de platos típicos de las regiones colombianas, los cuales evidencian la idiosincrasia y cultura de estas zonas geográficas. Partiendo de la propuesta de división dialectal para el español de Colombia, planteada por Ruiz (2020), se da cuenta del aspecto gastronómico que permite observar que, efectivamente, el país se caracteriza por ser una nación multilingüe y pluricultural. Partimos de la idea de que a través de la gastronomía se puede mostrar la cultura de una determinada región, y que esta forma de transmitir cultura es un patrimonio aceptado y reconocido socialmente; es, además, un símbolo de identidad comunitaria. Por otra parte, este trabajo tiene una aplicación práctica en el área de ELE, especialmente para quienes estén aprendiendo la variante del español colombiano, pues posibilita reconocer un referente cultural tan importante como es la comida.

*Palabras clave:* Colombia; cultura; diversidad lingüística; gastronomía; lexicografía.

### ABSTRACT

The objective of this work is to investigate and register as a Glossary the different names of local dishes of Colombian regions that denote the idiosyncrasy and culture of them. Starting from the dialectal division of Colombian Spanish proposed by Ruiz (2020) it will polish off the gastronomic aspect that lets observe the evidence that Colombia is a multilingual and pluricultural country. We started from the idea that through gastronomy it could present any regional culture and to transmit culture this way is a socially recognized and accepted patrimony even more as a symbol of community identity. This work will have an implementation in SFL's area, specially for those who are learning Colombian Spanish variation, because let them recognize a cultural reference point as food is.

*Keywords:* Colombia; culture; gastronomy; lexicography; linguistic diversity.

---

\* Este artículo se deriva del trabajo de grado titulado «Glosario ilustrado de la gastronomía colombiana: diversidad lingüística y cultural del país» elaborado por Juan Carlos Díaz y dirigido por Lirian Ciro. Asimismo, forma parte del proyecto de I+D+i PID2020-117659GB-I00, Tesoro lexicográfico del español en América (TLEAM), financiado por el MCIN/ AEI/10.13039/501100011033.

## INTRODUCCIÓN

En esta investigación se partió de la idea de que a través de la gastronomía es viable mostrar la cultura de una determinada región, esta forma de transmitir cultura es un patrimonio aceptado y reconocido socialmente; es, a su vez, un símbolo de identidad de la comunidad. En cuanto a la selección léxica, el glosario propuesto reúne las definiciones de sustantivos utilizados para denominar platos típicos colombianos reflejando una parte importante del tejido cultural de cada región de Colombia.

Vale decir que este repertorio parte de la inquietud por ahondar en el registro lexicográfico de un campo semántico muy rico en neologismos y modismos regionales, los platos típicos, campo semántico que ilustra una de las características del español colombiano: su división dialectal. Autores como Montes (1982), Mora *et al* (2004), Bernal y Díaz (2007) han caracterizado estas divisiones, siendo la división dialectal propuesta por Ruiz (2020) la que marca el derrotero para esta investigación, por ser la más reciente y una de las más completas.

A lo expuesto se suma el hecho de que se han logrado evidenciar las relaciones semiótico-semánticas que se constituyen en el campo gastronómico a través del lenguaje, entendiendo el término *lenguaje* en su sentido más amplio, porque abarca manifestaciones no verbales estrechamente vinculadas a las interrelaciones comunitarias, los entornos geográficos, y la misma identidad caracterizada por ritmos, instrumentos musicales, bailes, festivales, rituales, celebraciones y duelos.

Se espera que este trabajo pueda tener una aplicación práctica en el área de Enseñanza de Español como Lengua Extranjera (ELE), en especial entre quienes actualmente aprenden la variante del español colombiano, pues ofrece la posibilidad de reconocer la comida, a través de su configuración léxica, como un referente cultural valioso. Al respecto, Cruz y Araújo e Sá (2016) mencionan que este tipo de estudios revelan el dinamismo de las lenguas cuyo análisis permite un aumento en la eficacia comunicativa del aprendiente en contextos específicos; mencionan, además, la relevancia de este tipo de material auténtico debido a la dificultad que supone intentar abordar la enseñanza de variantes de la lengua con escaso material didáctico. Estos y otros estudiosos de ELE señalan la necesidad de material auténtico descriptivo de las variaciones del español para trabajar en clase, remarcando su preferencia por los diccionarios.

Como un contenedor de realidades sígnicas, el diccionario es la mejor herramienta para despejar dudas lingüísticas y encontrar definiciones para construir campos semánticos; el diccionario ilustrado, por su parte, representa parte de esa realidad descrita con definiciones.

Cualquier eje cultural o campo semántico puede ser contenido por un diccionario especializado, en este caso —la propuesta de un diccionario ilustrado sobre gastronomía— puede proporcionar elementos interculturales interesantes. Una razón la ofrece Villarroel (2017) al indicar que “la alimentación de una sociedad es más que el hecho de satisfacer una necesidad biológica básica para preservar la vida, pues implica también la conjunción de una serie de hechos socioculturales, económicos, ecológicos, filosóficos, políticos, religiosos e internacionales” (p. 42). De acuerdo con lo anterior, la gastronomía está presente en todos los aspectos de la vida de una comunidad; se nutre literalmente de ella creando lazos interrelacionales expresados de una manera rica y creativa.

A partir de una selección del léxico dedicado exclusivamente a los platos típicos que se registran en el *Diccionario de Colombianismos* (DiCol, 2018) del Instituto Caro y Cuervo, y en el *Diccionario de la Lengua Española* (DLE, 2014), organizados bajo un hiperónimo específico, se esperaba dar respuesta al interrogante sobre la manera en la que el léxico gastronómico puede dar cuenta de la diversidad cultural y lingüística de Colombia. Para sintetizar el análisis realizado, se elaboró el *Glosario ilustrado de la gastronomía colombiana*, con el cual esperamos que sus ingredientes, utensilios y recetas sean un depositario de diversos elementos sígnicos de la cultura colombiana y del español hablado en el país, en sus propias conjugaciones, entretejidos y tiempos de cocción.

En este marco, es preciso aclarar que existen varios tipos de textos que podrían ser considerados como antecedentes de este trabajo por sus características, entre ellos, los recetarios. Muchas editoriales han encontrado en los recetarios un elemento clave para vender libros y algunos de ellos se edifican a partir de la creatividad de sus editores. Como señalara Estrada (1985) en su reseña sobre la variedad de recetarios editados para la época: “la cocina se convirtió en los últimos tres lustros en especie de panacea de la industria editorial del mundo, debido, tal vez, a la riqueza visual que permite su “materia prima” así como al mensaje particular de sus textos, por lo cual llega a ser producto *sui generis* dentro de la gran oferta del mercado del libro”.

En esta línea, se señalan algunas obras valiosas que integran elementos visuales, lo cual dota a estos textos de un carácter multimodal ilustrado y fotográfico que enriquece la experiencia del lector al ofrecerle una aproximación más amplia de lo que la cocina implica, además de la guía para preparar un plato característico de una región.

En el ámbito local del Valle del Cauca, por ejemplo, se encontró *El fogón Vallecaucano: cocina de mar, valle y montaña* (2017), editado por la Gobernación del Departamento y bajo la dirección de Enrique Sánchez Sánchez, esta obra recorre los cuarenta y dos municipios del Departamento, seleccionando las recetas más representativas de cada uno de estos; así mismo, ilustra fotográficamente paisajes y personajes característicos de estos municipios. Además de la variedad de ingredientes que se pueden encontrar, anexa también un glosario de terminología culinaria propia de la región. En el ámbito nacional, aún por la ruta de los recetarios, aunque este no lo es en el sentido estricto de la palabra, es más bien una serie de crónicas sobre recetas y la comida santandereana, se encuentra el libro *Santander, paisaje de sabores: Cocina y cultura* (2019), editado por la Universidad Industrial de Santander (UIS). Esta obra, como se señala en la presentación, «corresponde más a un vademécum donde se encuentran unas cuantas recetas, medicinas y fórmulas para entendernos» (2019, p. 6); en este *entendernos* el escritor relata la característica cultural propia de la región, haciendo un llamado en primera persona del plural, como una manifestación de unidad soportada en el aspecto culinario.

Mediante una excelente fotografía se exponen literaria y gráficamente los diversos paisajes, espacios y personajes más representativos de la cocina santandereana, con el ánimo de acercar al lector, tal y como se señala en la introducción de la obra: «en este recorrido literario y visual, el lector reconocerá el aroma único que se desprende de cada una de las preparaciones descritas en estas páginas» (Arciniegas *et al.*, 2019, p.14). El elemento visual es muy importante y valioso en una obra relacionada con la cocina, debido, igualmente, a que “todo entra por los ojos” y los grandes chefs se esmeran tanto en la sazón como en la presentación de un plato.

En lo que respecta al campo lexicográfico, y volviendo al medio local vallecaucano, se encuentra el artículo *Caracterización de un Glosario sobre el léxico gastronómico de las matronas de Mulaló*, en donde se describe «el léxico gastronómico de las matronas de Mulaló y su vinculación con conocimientos y saberes ancestrales expresados a través de rituales, prácticas y destrezas culinarias» (De la Cruz & Ciro, 2019, p. 111). Dicho estudio es importante porque evidencia cómo muchos elementos culturales vinculados a las prácticas culinarias se ven reflejados en la diversidad lingüística, característica de una comunidad o un entorno geográfico y unas mujeres encargadas de conservarlo. Mediante entrevistas y una meticulosa observación, se logra caracterizar el campo semántico relacionado con la gastronomía de este municipio vallecaucano. Auténtica y conservadora de conocimientos ancestrales, esta terminología es atesorada en el sentir y el hacer de la figura relevante de *las matronas*.

En el ámbito internacional se encuentra el trabajo de Lovón Cueva y Manallay Moreno (2020), en este se indica que una de las tantas motivaciones para visitar un lugar es la gastronomía de este; además, menciona que algunos países «registran una gastronomía diversa, rica, propia, compartida que merece ser compilada, definida y estudiada» (p. 315), y añaden:

El campo gastronómico se presenta interesante para el ojo del investigador, pues se entiende que es un arte que lleva consigo muchas implicancias culturales, antropológicas y lingüísticas. Este último punto resulta uno de los más importantes debido a la necesidad que tienen los hombres de referenciar sus potajes. Y, como el lenguaje es dinámico, muchas veces los nombres requieren un análisis lexicológico y lexicográfico, dado que aquellos contienen, por ejemplo, procesos semánticos o morfológicos, que afectan la organización o clasificación de los datos en la formación de un glosario, un repertorio léxico o un diccionario (Lovón Cueva y Manallay Moreno, 2020, p. 316).

Estas consideraciones llevaron a Lovón Cueva y a Manallay Moreno (2020) a proponer un diccionario panhispánico de la gastronomía, en el cual se recogieran los nombres de los platos típicos y las variedades, tanto dialectales como de preparación, materializados en estos. Los planteamientos de estos autores son puntos de partida que sirvieron de base para la propuesta de un glosario que caracteriza la terminología gastronómica colombiana desde los platos típicos regionales.

Cabe señalar que el léxico relacionado con el ámbito de la gastronomía es muy rico, debido a que no se agota en el mero acto de conocer los nombres de los platos y los ingredientes; se trata también del sentido que se otorga al trabajo didáctico para ELE, como ejemplo de ello encontramos el libro *Colombia Diversa* de Martínez y Rayo (2019). En este trabajo se encuentran elementos multimodales —videos alojados en la plataforma YouTube y guías de trabajo ilustradas que presentan diferentes elementos constituyentes muy característicos en Colombia— cuyos nombre y usos enriquecen esta variación del español. Por ejemplo, para el estudio del imperativo en la primera unidad el estudiante debe seguir la receta, guiado por una experta en la preparación de uno de los platos más tradicionales de Colombia: *el sancocho*. Este ejercicio permite al estudiante de español incrementar su vocabulario, conocer sobre los productos agrícolas propios de la región, mientras que los elementos multimodales como imágenes, colores y sonidos de fondo (el crepitar de la leña) ofrecen información adicional al estudiante sobre clima y geografía. Cabe anotar que este ejercicio también permite establecer un contraste, posibilitando al estudiante conocer más acerca de la cultura gastronómica latinoamericana a través de una experiencia de aprendizaje significativo.

Finalmente, y no menos importante, se encuentra el interesante trabajo de María Luisa Rodríguez de Montes (1964), *Léxico de la alimentación popular en algunas regiones de Colombia*, donde se presentan los hábitos alimenticios de algunas regiones de Colombia. Rodríguez de Montes realiza un acercamiento a la variedad dialectal colombiana, gracias a un corpus gastronómico recogido a partir de entrevistas dirigidas por diversos investigadores, enfocadas, principalmente, a amas de casa y, en algunos casos, a otros pobladores locales en seis departamentos de Colombia. Para esta investigación, el trabajo de Rodríguez de Montes proporciona datos contrastables con el *Diccionario de Colombianismos* (2018), lo que favorece encontrar similitudes y diferencias entre ciertos lemas y sus lugares de uso, como también diversificar la perspectiva de presentación de esta.

Los textos reseñados en este apartado han sido antecedentes valiosos para esta investigación, pues han proporcionado enfoques, estrategias y modelos, además de una fundamentación teórica de base a partir de la cual se pudo elaborar un trabajo multimodal acorde con los modelos pedagógicos contemporáneos en el área de la enseñanza de lenguas. Vale añadir que el aspecto cultural ha venido cobrando mayor relevancia que el aspecto formal, un fenómeno que invita a los aprendices de lenguas a interesarse no solo por una determinada lengua, sino por todos los elementos relacionados con los hablantes y la cultura que rodea una variación lingüística como es el caso de Colombia.

Desde el libro gastronómico que todos conocemos, pasando por las memorias y otros ejercicios lexicográficos desarrollados sobre elementos netamente culturales propios de una región geográfica, hallamos vocablos que imprimen carácter a estos contextos culturales que encuentran en el diccionario tanto un elemento de conservación y registro como una herramienta de aprendizaje clave y útil para eruditos curiosos y aprendices ávidos.

## METODOLOGÍA

En el aspecto metodológico se consideró importante partir de la caracterización dialectal de Colombia, pues esto ayuda en la asignación de marcas diatópicas a los términos gastronómicos seleccionados. A continuación, algunas precisiones al respecto.

Como ya se ha indicado, se tiene en cuenta la división dialectal propuesta por Ruiz (2020), al respecto se precisa que gran parte de su base conceptual parte del modelo de estructuración diatópica de Montes (1982). La principal diferencia de esta división dialectal es, según el autor, la construcción de un modelo de distribución en escalas dialectales divididas en cuartiles, en las que se reconoce la subordinación y acumulación de rasgos lingüísticos que permitan determinar la pertinencia superdialectal o subdialectal de un dialecto en particular. Esta estructuración de tipo geográfico presenta algunas ventajas respecto al modelo de Montes (1982), por cuanto se logra observar rasgos dialectales delimitados a un área específica del país, en lugar de hacer una evaluación contrastiva de estos (oposición de rasgos lingüísticos entre áreas): «dependiendo de la extensión de un territorio, pueden existir uno, dos, o más superdialectos, cada uno caracterizado por un conjunto de rasgos lingüísticos, pero clasificados como tal en función de su extensión geográfica propiamente dicha» (Ruiz, 2020, p. 178).

Según esta división dialectal, se consideran dos superdialectos definidos en el trabajo de Ruiz como dialectos que abarcan un área geográfica mayor al 50 % del territorio estudiado, sin relación genética o de adyacencia, y cumplen la cualidad de transnacionalidad. El primero de estos es el *español antillano*, extendido por las Antillas Mayores, Panamá y Venezuela, y que se concreta en el territorio nacional en la variedad caribeña colombiana. En divisiones anteriores se consideraba la zona del Pacífico como parte de esta variedad dialectal, pero estudios posteriores han considerado esta variedad influenciada por las variedades dialectales internas e, incluso, otros estudiosos la consideran una variedad propia.

El segundo superdialecto caracterizado por Ruiz (2020) es el *español andino*, variedad diatópica caracterizada por la influencia de la lengua quechua y su contacto con el español, característica que permanece en el área del Putumayo gracias a las comunidades que conservan esta variante bilingüe; dicha variedad es denominada por el autor como *andino colombiano* y se habla en el área cultural y geográfica comprendida entre la frontera con el Ecuador al sur y el Macizo colombiano al norte.

Las regiones del Pacífico, los valles del Magdalena y Cauca, los altiplanos cordilleranos de la Amazonía y la Orinoquía son claramente diferenciadas de los dos superdialectos mencionados anteriormente; aunque no es transnacional, abarca un área mayor del 50% del territorio, por lo tanto, se puede considerar una variedad superdialectal que es denominada por Ruiz como *español neogranadino*, resultante del español andino y el antillano, además distinguiéndolo históricamente de estos.

A partir de este punto se encuentran los siguientes subdialectos: por el lado andino se denomina *español andino de tierras altas* a la variedad hablada en el área de Nariño y el Macizo colombiano, y *español andino de tierras bajas* al subdialecto hablado en la zona del Putumayo y el piedemonte andino. En el trabajo de Ruiz (2020) entra en consideración la variedad no definida hablada en la Amazonía y la Orinoquía, la cual se denomina variedad Amazónica, dentro de esta se propone una variedad dialectal que se puede denominar *amazónica del norte* y una variedad *amazónica del sur*. Las características de estas variedades están definidas por

condiciones de bilingüismo relacionadas con lo poco que se ha analizado esta área en su forma dialectal. Tanto Ruiz (2020) como Montes (1982) reconocen algunas áreas de transición entre las diferentes variedades dialectales; se presenta de la siguiente manera: «la zona alrededor de una isoglosa que muestra mayor variedad lingüística y en la que se pueden encontrar alternativamente o coexistiendo rasgos de cada una de las variedades separadas por la isoglosa» (Ruiz, 2020, p. 185).

La división dialectal propuesta por Ruiz delimita ocho zonas dialectales de acuerdo con algunas de las características ya mencionadas. Dicha zonificación fue un elemento indispensable para demarcar algunos aspectos léxicos correspondientes a la diversidad lingüística y sociocultural colombiana.

### Selección de la muestra léxica

Para la selección de lemas del *Glosario ilustrado sobre la gastronomía colombiana*, se tuvieron en cuenta los siguientes criterios:

- Criterio semántico: campo léxico de la gastronomía, hiperónimos (sopas, secos, bebidas, sobremesa, amasijos).
- Criterio gramatical: sustantivos.
- Criterio diatópico: usados en el español colombiano general y con marcas diatópicas, de acuerdo con la propuesta de división dialectal de Ruiz (2020).

Se consultaron el DiCol (2018) y el DLE (2014), con el propósito de seleccionar los lemas según los criterios arriba mencionados. Los microcontextos que ilustran algunos de los lemas con ejemplos se consultaron en el *Corpus del Español del Siglo XXI* (CORPES XXI) y otras fuentes de internet.

En un primer momento se selecciona la muestra obteniendo todos los términos gastronómicos relacionados en el *Diccionario de Colombianismos* (2018), para luego hacer una separación teniendo en cuenta los vocablos que cuya marca diatópica los limite a una de las regiones que encontramos en la división dialectal, por ejemplo:

**chara** *f. nar.* Sopa de cebada molida, con espinazo y verduras (DiCol, 2018).

En un segundo barrido se seleccionan términos que, aunque originarios de una región específica son utilizados en diferentes regiones con las variantes necesarias en cuanto a los ingredientes; por ejemplo:

**sancocho** *m.* Sopa espesa preparada con carnes, yuca, plátano, papa y cilantro (DiCol, 2018).

Es decir, se seleccionan vocablos cuya marca diatópica los identifica como pertenecientes a una región particular de Colombia, como el *alfandoque*; aun así, no se dejaron de lado vocablos que tienen un origen particular, pero variantes en todo el territorio, como el término *sancocho* que hemos ilustrado.

Finalmente, consideramos que los aspectos metodológicos seleccionados han permitido la elaboración de una obra lexicográfica con la cual se cumple el propósito de la investigación reseñada.

**RESULTADOS**

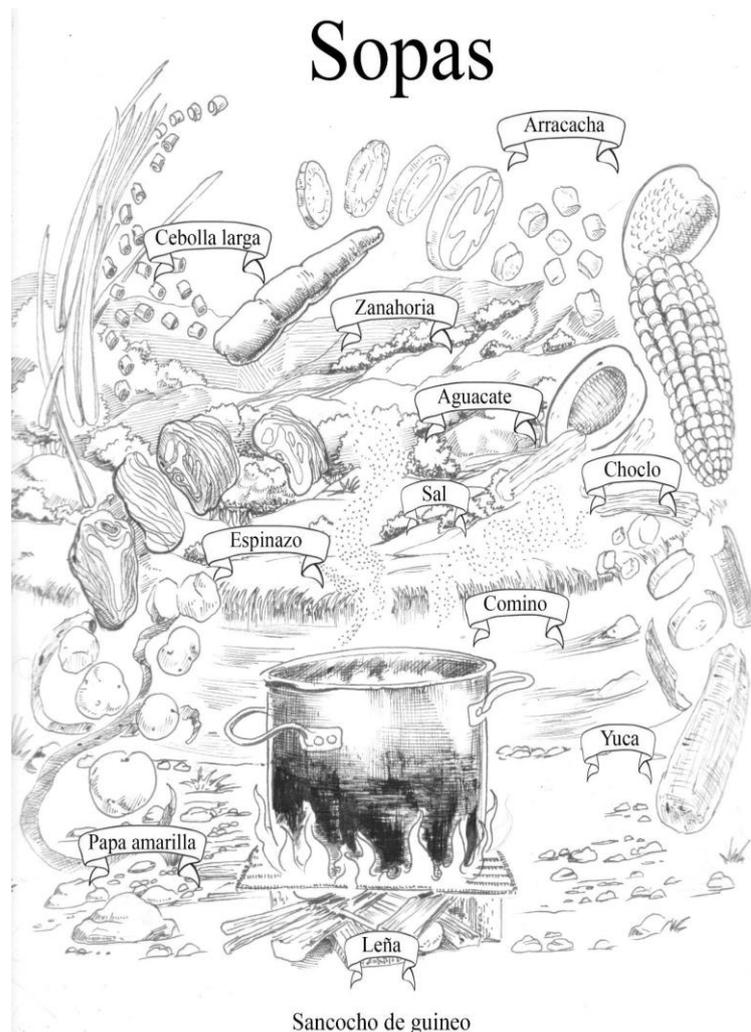
En este apartado se presenta la estructura lexicográfica del *Glosario ilustrado*, producto principal de esta investigación. La estructura final de este repertorio léxico cuenta, en primer lugar, con el hiperónimo ilustrado que divide el *Glosario* según los componentes de un almuerzo tradicional: las sopas, los secos y las sobremesas —subdivididas en bebidas (refrescantes, espirituosas y rituales), los postres y los amasijos—.

En la parte posterior de esta página preliminar del hiperónimo se incorpora un ejemplo de microcontexto del lema, ejemplos de corpus, seleccionados de acuerdo con los términos que se han incluido en el *Glosario* y que hacen parte de la literatura colombiana, y otros registros contenidos en el CORPES XXI; finalmente, el glosario cuenta con una selección de fraseologismos relacionados con la gastronomía.

**Macroestructura**

El elemento visual abre cada apartado del *Glosario*, ilustrando, a partir de un hiperónimo, el campo semántico de los componentes y utensilios que hacen parte de una preparación. Estos hiperónimos se ilustran en un estilo de historieta, cuyo tipo de trazo procura una mejor lectura de textos que integran signos lingüísticos y signos visuales, haciendo énfasis en los elementos que se quieren mostrar (ver figura 1).

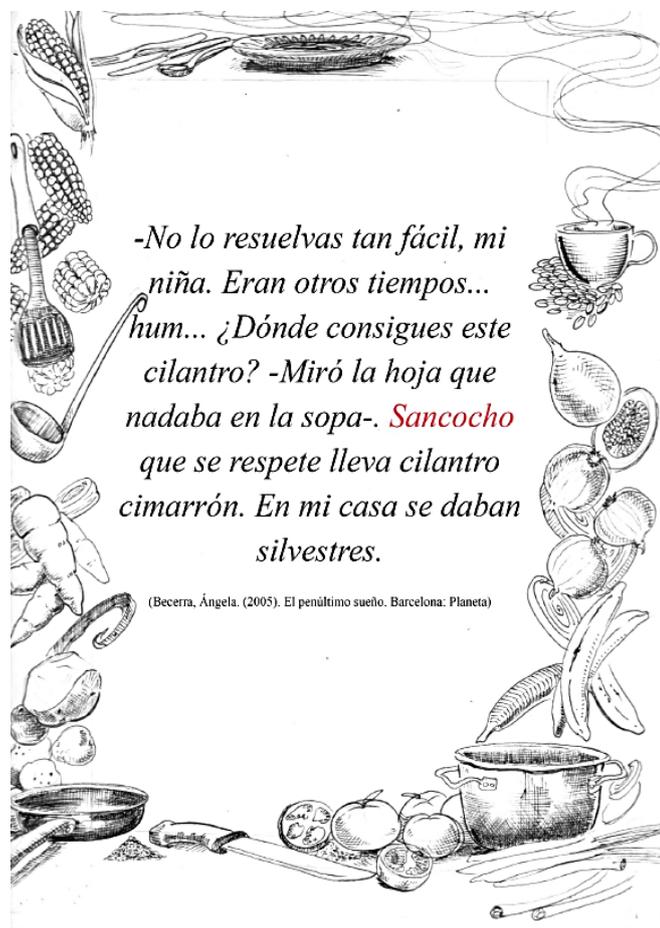
**Figura 1.** Hiperónimo ‘sopas’: campo semántico del sancocho



Fuente: Imagen original de Juan Carlos Díaz Meneses

En el reverso de la página con el hiperónimo está igualmente ilustrada con ejemplos de corpus textuales relacionados con el hiperónimo (ver figura 2), lo que motiva a los docentes a crear espacios de lectura y escucha o remitir a los estudiantes a conocer y leer autores colombianos.

**Figura 2.** Ejemplo microtextual



Fuente: Imagen original de Juan Carlos Díaz Meneses }

### Microestructura

En cuanto a la microestructura, y sobre los criterios de orden, se puede decir que el *Glosario ilustrado* sigue los parámetros de definición expuestos por Gómez-Pablos (2015), es decir, la articulación con una definición aristotélica, y se sigue el orden alfabético. Las combinaciones *ch* o *ll* son tratadas como dígrafos correspondientes a la primera letra que los compone.

El *Glosario* tiene una ligera variación en el ejemplo que ilustra la microestructura, pues se muestran las partes fundamentales de dicha microestructura (sin la ilustración que ocupará un campo central entre el lema y la marca diatópica en *cursiva*, seguido por la definición); se introduce el lema correspondiente con sus marcas diatópicas y, posteriormente, las definiciones, adaptadas como corresponde a las intenciones de este glosario (ver figura 3).

Figura 3. Entradas



**aguasal** m. *ant.-cald.* Caldo hecho con cebolla, sal, huevo y, en ocasiones, tomate y cilantro.

**ajiaco** m. Sopa espesa, tradicional del altiplano cundiboyacense, hecha con diversas clases de papa, pollo y maíz tierno y aromatizada con hojas de guasca. Sobre la mesa hay alcaparras y crema de leche.

**caldo de aquel o de ministro** *cund.-boy., tol.-huil. inf.* Sopa hecha con criadillas de toro, papa, huevo, leche y hogao.

**caldo de cuchas** *tol.-huil.* Caldo típico hecho de pescado cocinado en agua con cebolla.

**caldo de pajarilla** *cund.-boy., tol.-huil.* Sopa hecha con trozos de bazo de res o de cerdo.

**changua** f. *Col.* Caldo preparado con cebolla, cilantro, leche y sal, que se toma antes del desayuno o con él.

**chara** f. *nar.* Sopa de cebada molida, con espinazo y verduras.

**juanesca** f. *nar.* Sopa preparada con calabaza, granos y tubérculos que se toma únicamente los viernes de Semana Santa.

Fuente: Imagen original de Juan Carlos Díaz Meneses

En la parte final del *Glosario* se presentan algunas posibilidades fraseológicas de los términos de la gastronomía colombiana, así como resemantizaciones (connotaciones metafóricas); por ejemplo, un término general como *arroz*, que no se incluye como término, genera una expresión fraseológica construida por el imaginario nacional colombiano:

**tener un arroz en bajo** *inf. humor.* Tener una relación afectiva o sexual con otra persona sin compromiso y de manera furtiva (DiCol, 2018).

**Figura 4.** Unidades fraseológicas y resemantizaciones



Fuente: Imagen original de Juan Carlos Díaz Meneses

En síntesis, nuestro *Glosario ilustrado* presenta hiperónimos relacionados con los componentes del almuerzo tradicional colombiano que incluye *sopa, seco* (arroz, una entrada —generalmente de granos—, proteína animal, papas o plátanos y ensalada) y la *sobremesa* que suele ser una bebida o, en menor medida, un postre dulce; las bebidas se dividen en refrescantes, espirituosas (incluyen algún nivel de alcohol por fermentación) y las bebidas rituales (utilizadas como remedios y en celebraciones tradicionales); finalmente, se hace también una selección de uno de los productos más ricos y variados: los amasijos.

El hiperónimo es ilustrado de manera que exhibe cada plato en su composición como campo semántico, insinuando la geografía y el contexto donde el plato se presenta. En la página siguiente al hiperónimo se presenta una muestra de microcontexto de este, dando pie a las entradas correspondientes. Finalmente, se hace una selección de elementos fraseológicos y de resemantizaciones de términos culinarios característicos recogidos en el *Diccionario de Colombianismos* (2018), que reflejan la importancia de la gastronomía en la cultura colombiana.

Finalmente, se debe considerar que Colombia es un país que aunque tuvo un impacto migratorio importante en los años de conquista y colonia temprana y que luego se impuso el español como lengua oficial de la nación, quedando las otras lenguas supeditadas a depender de la lengua oficial por medio del bilingüismo o a ir desapareciendo progresivamente como ha

sido el destino del *carabayo* (Amazonas), el *macaguaje*, el *oponcararé* (Santander) y el *pijao* (Tolima), una de las formas de conservación del vocabulario de los pueblos originarios se manifiesta en los sustantivos como la bebida huitoto:

**manicuera** f. *amaz.* Bebida preparada mediante la cocción del almidón de la yuca dulce (DiCol, 2018).

O con rasgos africanos:

**birimbí** m. *Pacíf.* Colada que se hace con maíz pilado fermentado, se endulza con panela, se aromatiza con hojas de naranja, canela y clavo y se puede mezclar con leche y servir fría o caliente (DiCol, 2018).

Voces hispánicas:

**claro** m. *ant.-cald.* Bebida refrescante que se obtiene del líquido de la mazamorra (DiCol, 2018).

De sincretismo cultural:

**pambazo** m. *cauc.-vall.* Pan de forma ovalada hecho con harina de trigo, levadura, panela y manteca de cerdo (DiCol, 2018).

Y neologismos auténticos:

**refajo** m. Bebida que mezcla cerveza y gaseosa (DiCol, 2018).

Por otro lado, algunos de los productos de consumo son también evidencia de la cultura como símbolos identitarios de una comunidad, tal como:

**arrechón** m. *cauc.-vall.* Bebida alcohólica fermentada de la caña de azúcar, preparada con Cola granulada, huevo de codorniz, borojó, leche, miel y aromatizantes, a la que se le atribuyen propiedades afrodisíacas (DiCol, 2018).

Y otras bebidas alcohólicas cuyos nombres se brindan por sus ingredientes como:

**canelazo** m. *cund.-boy.* Bebida hecha con aguardiente, agua de panela y canela (DiCol, 2018).

Muy popular en las zonas frías del país:

**hervido** m. *nar.* Bebida caliente, que consiste en hervir el jugo, generalmente de mora, maracuyá, lulo o piña y se le agrega aguardiente o chapil (DiCol, 2018).

O como en el caso anterior, por los efectos que tiene, al igual que el *tumbacatre*, que no aparece en esta edición del DiCol (2018), o por su proceso de preparación, como el *viche* o *biche*, el *curao* o el *pipilongo*. Las bebidas alcohólicas se piensan para eventos sociales. En estos tres ejemplos se puede constatar la intención social de las bebidas; por ejemplo, el *canelazo* y el *hervido* son bebidas de calle, bebidas vespertinas, mientras que el *arrechón* se produce en su mayoría durante las fiestas de San Pacho, celebradas en toda Colombia por las diferentes colonias chocoanas asentadas a lo largo del país, igual que las otras colonias de representantes de regiones en otros espacios geográficos. De esta manera, el flujo migratorio interno lleva conceptos, recetas y vocablos por toda la geografía nacional.

La gastronomía es uno de los pilares culturales de las comunidades; se manifiesta físicamente en el plato de comida, como símbolo, en lo que implica para esta comunidad, por citar un ejemplo:

**juanesca** f. *nar.* Sopa preparada con calabaza, granos y tubérculos que se toma únicamente los viernes de Semana Santa (DiCol, 2018).

Conservar una receta y brindarle un nombre que muestre su propiedad, aunque sea muy evidente, como el caso de las bandejas paisa y santafereña, es también evidente que las diferentes isoglosas que menciona Ruiz (2020) en su división dialectal, no son límites geográficos estáticos, sino que influyen y, a su vez, son influenciadas por otras características dialectales que gracias a la movilidad de los colombianos dentro del territorio, como al dinamismo de las lenguas y los dialectos que conviven en este límite territorial, admiten que los vocablos sean conocidos y usados en otras regiones, incluso en otros contextos con otros significados, como figura en el siguiente ejemplo:

**peto** m. *tol.-huil.* Arroz sin sal, preparado en agua leche y con hojas de naranjo agrio, que se usa como acompañamiento de las carnes (DiCol, 2018).

**peto** m. *Caribe* Bebida dulce que se prepara con maíz, leche, azúcar, canela y vainilla y se toma caliente (DiCol, 2018).

El resultado principal de esta investigación es un libro multimodal con imágenes concebidas con el propósito de entregar la información necesaria desde sus posibilidades, una selección lexicográfica que da cuenta de la multiculturalidad y las particularidades lingüísticas de las diferentes regiones colombianas.

## CONCLUSIONES

En este texto se ha caracterizado un *Glosario ilustrado* que logra dar cuenta tanto de la idiosincrasia y cultura de las diversas regiones colombianas como de sus particularidades lingüísticas. Este glosario se ha descrito de manera general en el apartado de resultados y, en este caso, da pie a una pieza de material auténtico con posibilidades didácticas en el área de ELE.

La pregunta central de esta investigación nos puso frente a la búsqueda de nuestra propia identidad cultural y lingüística, puesto que, por ejemplo, en los casos particulares encontrados en los documentos consultados se hallan evidencias culturales inherentes a los nombres que reciben los platos de comida. Concluimos que, a partir de este campo semántico relacionado con la cocina, con utensilios, temperaturas y estados de la materia, la propuesta de un glosario ilustrado demanda una reflexión sobre la praxis artística y el diseño, ambos puestos al servicio de la didáctica de la lengua.

Por otra parte, los ejemplos microtextuales, de fraseología y resemantizaciones ofrecen los mejores ejemplos de uso de los lemas más empleados culturalmente en el país en contextos expresivos diferentes a la comida, lo que da cuenta de la creatividad lingüística relacionada con la preservación de lo propio que trasciende lo más evidente a través de símiles y metáforas, convirtiendo lo cotidiano en poético.

Como se ha visto, el español colombiano tiene regiones dialectales perfectamente definidas; no significa que estén separadas una de otra de manera tajante. Los ritmos evolutivos de las diferentes isoglosas en flujos de mutua influencia es uno de los aspectos más interesantes de la variedad colombiana del español, debido a que es posiblemente la característica que más evidencia el dinamismo y creatividad de esta variante del español.

En cuanto a las limitaciones y alcances, la investigación de la cual se deriva este artículo se realizó de manera documental, en virtud de la amplitud de posibilidades a nivel nacional, en cuanto a regionalismos, para definir algunos platos no registrados en el DiCol (2018), y en el DEL (2014). Este aspecto limitó el estudio de manera que no se tuvieron en cuenta aspectos

fonéticos de la lengua, por citar un ejemplo, por lo que no se hicieron entrevistas ni trabajo de campo en ese sentido.

Se tiene, eso sí, una valiosa selección de vocablos de las regiones colombianas con mayor densidad poblacional, es decir, el centro occidente y parte del oriente del país, por lo que la variedad dialectal amazónica ha tenido poca visibilización en los registros principales. En la actualidad, se ha facilitado el acceso a esa enorme área que es la Amazonía colombiana y, en ese sentido, se encuentran mayores estudios sobre las lenguas nativas de esta zona, relativamente pocos centrados en la caracterización de la variedad del español que se presenta en dicha región.

Por otra parte, por sus posibilidades, esta investigación tiene ciertas proyecciones como las que se mencionan a continuación. Dentro del área de la lexicografía este *Glosario* puede aportar mucho más en su recopilación léxica de este interesante tópico, además de incluir etimologías de algunos vocablos para ubicar sus orígenes y aparición, descripciones fonéticas y ejemplos microcontextuales en audio. La investigación también tiene otra posible línea, la cual es la de analizar el tipo de ilustraciones que presente mayor equilibrio entre el texto escrito y las líneas de la ilustración, mediante la presentación de un conjunto semiótico integrado con el potencial semántico que genere una respuesta positiva por parte del lector y del estudiante, y con la intención de definir un parámetro de composición multimodal que aporte el máximo de información posible dentro del «límite» de sus respectivos códigos.

La elaboración de un glosario con intenciones didácticas requerirá de todos los elementos que le concedan un lugar en el salón de clases; por lo tanto, se incluyen ejemplos de fraseologismos y se pueden considerar otros géneros expresivos que conformen un corpus textual representativo del español en Colombia. En este marco, una proyección futura de esta investigación es la realización de gráficos individualizados de cada uno de los términos gastronómicos. Igualmente, la posibilidad de mostrar una colección de audios con ejemplos microcontextuales y la posibilidad de incrementar el número de vocablos registrados en un glosario de este tipo.

## REFERENCIAS

- Arciniegas, H.; Olaya, C.; Pérez, M.; Castañerda, L. (2019). *Santander, paisaje de sabores: Cocina y cultura*. Universidad Industrial de Santander.
- Bernal Chávez, J. A., y Díaz Romero, C. E. (2017). «Caracterización panorámica del español hablado en Colombia: fonología y gramática». *Cuadernos de Lingüística Hispánica*, 29, 19-37. <http://dx.doi.org/10.19053/0121053X.n29.2017.5845>.
- de la Cruz Melo, J. A., y Ciro, L. A. (2018). «Caracterización de un glosario sobre el léxico gastronómico de las matronas de Mulaló». *Ánfora*, 26(46), 111–136. <https://doi.org/10.30854/anf.v26.n46.2019.555>
- Cruz, M. y Araújo e Sá, M. (2016). «Del autobús, tortilla y Sagrada Familia al camión, mole poblano y Teotihuacán: las variedades lingüísticas y culturales en la clase de ELE». En: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte (ed.). *El español como lengua extranjera en Portugal II: retos de la enseñanza de lenguas cercanas*, pp. 56 - 67. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
- Estrada, J. (1985). Dos regiones dos sazones. [Reseña]. *Boletín Cultural y Bibliográfico* (sin más datos).
- Gómez-Pablos, B. (2015). «La definición lexicográfica de los platos de comida». En *Lingua et vita*, 7, 61-73. [https://linguaetvita.sk/www\\_write/files/issues/2015/07/lingua\\_et\\_vita\\_7\\_2015.pdf](https://linguaetvita.sk/www_write/files/issues/2015/07/lingua_et_vita_7_2015.pdf)
- Instituto Caro y Cuervo (2018). *Diccionario de Colombianismos* (DiCol). Instituto Caro y Cuervo.
- Lovón Cueva, M. A., y Manallay Moreno, P. L. (2020). «La necesidad de elaborar un Diccionario Panhispánico de Gastronomía». *Boletín de la Academia Peruana de la Lengua*, 68, 315-319. <https://doi.org/10.46744/bapl.202002.015>
- Martínez, M. C. y Rayo, L. (2019). *Colombia diversa. Serie ELE/2*. Instituto Caro y Cuervo.
- Montes, J. (1982). «El español de Colombia. Propuesta de clasificación dialectal». En *Thesaurus, Boletín del Instituto Caro y Cuervo*, XXXVII (1), 23-92. [https://cvc.cervantes.es/lengua/thesaurus/pdf/37/TH\\_37\\_001\\_023\\_0.pdf](https://cvc.cervantes.es/lengua/thesaurus/pdf/37/TH_37_001_023_0.pdf).
- Mora, S., Lozano, M., Ramírez, R., Espejo, M., y Duarte, G. (2004). *Caracterización léxica de los dialectos del español de Colombia según el «ALEC»*. Instituto Caro y Cuervo.
- Real Academia de la Lengua Española. (2014). *Diccionario de la Lengua Española* (DLE). (Vigésimotercera edición). <http://dle.rae.es/?w=diccionario>
- \_\_\_\_\_. (2014–). *Corpus del Español del Siglo XXI*. <https://apps2.rae.es/CORPES/view/inicioExterno.view>
- Rodríguez de Montes, M. L. (1964). «Léxico de la alimentación popular en algunas regiones de Colombia». En *Thesaurus: boletín del Instituto Caro y Cuervo*, 19 (1), 43-98.
- Ruiz Vásquez, N. (2020). El español de Colombia. Nueva propuesta de división dialectal. *Lenguaje*, 48(2), 160-195. <https://doi.org/10.25100/lenguaje.v48i2.8719>
- Sánchez, E. (2017). *Fogón Vallecaucano: cocinas de valle, mar y montaña*. Gobernación del Valle del Cauca.
- Villarroel, Y. (2017). «La gastronomía: herramienta de la diplomacia cultural en las Relaciones Internacionales». En *Conjuntura Austral*, 8(43), 39–52. <https://doi.org/10.22456/2178-8839.76908>