

Lo que pueden decir de la comida chilena los diccionarios fundacionales.

Segunda parte

Soledad Chávez Fajardo

✉ schavez@uchile.cl

🆔 <https://orcid.org/0000-0001-8173-8979>

Universidad de Chile,
miembro de número de la Academia Chilena
de la Lengua (sillón 14) desde 2021

Es profesora en la Universidad de Chile desde 2004. Enseña Lingüística Románica, Historia de la Lengua española y Lexicografía española. Se dedica a la lexicografía, tanto en la elaboración de diccionarios como en su historiografía y crítica. Hizo una Maestría en Lexicografía Hispánica en la Real Academia Española (2004) y un Magíster en Lingüística (Universidad de Chile, 2009). Su doctorado fue en Estudios Hispánicos (Universidad Autónoma de Madrid, 2021). Es miembro de número de la Academia Chilena de la Lengua (sillón 14) desde 2021. Actualmente está investigando en lingüística misionera en Chile, lexicología y en historiografía de la lingüística aplicada. Es autora de los libros *Diccionarios del fin del mundo* (Fondo de Cultura Económica, 2022) y *Elementos de lexicografía hispanoamericana fundacional* (UJaen, 2022).

RESUMEN

Esta es una investigación de lexicología histórica hispanoamericana centrada en el campo semántico de los alimentos. Se proponen tres objetivos: analizar la información relacionada con la normativización; dar cuenta del tratamiento de las voces del campo semántico de la alimentación y presentar la función lexicográfica de estos artículos. Se tienen dos fases metodológicas: un cotejo con repertorios lexicográficos, estudios y corpus para determinar la vigencia y codificación de las voces y el análisis lexicológico y semántico de aspectos como la significación, la extensión semántica y la polisemia. Los resultados dan cuenta de dos funciones: el normar y el mostrar. Se *norma*, producto de un modelo racionalista de estandarización. A su vez, se *muestra*, por lo que la función de estos artículos es dar cuenta de la realidad hispanoamericana, para que sea conocida y divulgada. En conclusión, a partir de esta muestra se presenta claramente la tensión entre normar y mostrar.

Palabras clave: lexicología histórica, campo semántico, alimentación, función lexicográfica.

Recibido: 26/05/2024

Aceptado: 14/08/2024



<https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3291>

What foundational dictionaries can say about Chilean food.**Part two****ABSTRACT**

This research examines Hispanic American historical lexicology, specifically focusing on the semantic field of food. The study sets forth three objectives: (1) to analyze the information related to regulatory frameworks, (2) to examine how lexical items in the semantic field of food are treated, and (3) to present the lexicographic function of the related dictionary entries. The methodology follows two phases: first, a comparative analysis using lexicographic repertoires, studies, and corpora to verify the validity and categorization of the lexical units; second, a lexicological and semantic analysis to explore aspects such as meaning, semantic extension, and polysemy. The findings reveal two primary functions of the analyzed entries: norming and representation. The standardization process reflects a rationalist model, focusing on regulatory efforts. Simultaneously, the articles serve to represent and disseminate the Latin American reality, ensuring that regional linguistic and cultural diversity is acknowledged and shared. In conclusion, this study highlights the inherent tension between the need to regulate language and the desire to showcase the rich and varied culinary lexicon of Latin America.

Keywords: historical lexicology, semantic field, food, lexicographic function.

Ce que les dictionnaires fondamentaux peuvent dire de la cuisine chilienne.**Deuxième partie****RÉSUMÉ**

Il s'agit d'une enquête de lexicologie historique hispano-américaine centrée sur le champ sémantique de l'alimentation. Trois objectifs sont proposés : analyser les informations relatives à la normativisation ; rendre compte du traitement des mots du champ sémantique de l'alimentation ; et présenter la fonction lexicographique de ces articles. Il y a deux phases méthodologiques : la comparaison avec des répertoires lexicographiques, des études et des corpus pour déterminer la validité et la codification des mots, et l'analyse lexicologique et sémantique d'aspects tels que la signification, l'extension sémantique et la polysémie. Les résultats montrent deux fonctions : normaliser et montrer. Il est normalisé, produit d'un



modèle rationaliste de normalisation. En même temps, elle est montrée, de sorte que la fonction de ces articles est de rendre compte de la réalité hispano-américaine, afin qu'elle soit connue et diffusée. En conclusion, à partir de cet échantillon, la tension entre normaliser et montrer est clairement présentée.

Mots-clés: lexicologie historique, champ sémantique, alimentation, fonction lexicographique.

Cosa possono dire i dizionari fondamentale sul cibo cileno. Seconda parte

RIASSUNTO

Questa è una ricerca di lessicologia storica ispano-americana focalizzata sul campo semantico del cibo. Si propongono tre obiettivi: analizzare le informazioni relative alla normativa; avere conto del trattamento delle voci nel campo semantico dell'alimentazione e presentare la funzione lessicografica di questi articoli. Si prevedono due fasi metodologiche: il confronto con repertori lessicografici, degli studi e i corpora per accertare la validità e la codifica delle voci e l'analisi lessicologica e semantica di aspetti quali significato, estensione semantica e polisemia. I risultati mostrano due funzioni: normazione e visualizzazione. È standardizzato, il prodotto di un modello razionalista di standardizzazione. A sua volta, viene mostrato, quindi che la funzione di questi articoli è quella di rendere conto della realtà latinoamericana, affinché sia conosciuta e diffusa. In conclusione, da questo campione viene chiaramente presentata la tensione tra regolare e mostrare.

Parole chiavi: lessicologia storica, campo semantico, cibo, funzione lessicografica.

O que os dicionários fundamentais podem dizer sobre a comida chilena.

Segunda parte

RESUMO

Trata-se de uma investigação sobre lexicologia histórica hispano-americana centrada no campo semântico da alimentação. Este trabalho tem três objetivos: analisar a informação relacionada com a normatização; dar conta do tratamento das palavras no campo semântico da alimentação; e apresentar a função lexicográfica destes artigos. As fases metodológicas são duas: a comparação com repertórios lexicográficos, estudos e corpus para determinar a validade e a codificação das palavras, e a análise lexicológica e semântica de aspectos como



significação, extensão semântica e polissemia. Os resultados apresentam duas funções: normalizar e mostrar. É *normalizado*, produto de um modelo racionalista de normalização. Ao mesmo tempo, é *mostrado*, porque a função destes artigos é dar conta da realidade hispano-americana, para que seja conhecida e divulgada. Em conclusão, a partir desta amostra, a tensão entre normalizar e mostrar é claramente apresentada.

Palavras-chave: lexicologia histórica, campo semântico, alimentação, função lexicográfica.



1. Introducción

Los procesos estandarizadores que han primado en Hispanoamérica, como lo refieren Rojas (2013) o Chávez Fajardo (2021a), entre otros, han sido de carácter *racionalista* (Geeraerts, 2003), algo que se puede detectar claramente en el contenido de las codificaciones allí publicadas (diccionarios, gramáticas, ortografías, manuales, textos escolares y afines). En otras palabras, ha prevalecido el modelo que norma la lengua española siguiendo una *lengua ejemplar* (Cosseriu, 1990), es decir, un *estándar* o *pauta de referencia* para las variedades. Esta lengua ejemplar se ha entendido como una variedad monocéntrica (sobre todo la variedad centro-norteña española) y su referente ha sido la Real Academia Española y cada una de sus publicaciones. Por esta razón, los diccionarios *fundacionales*¹, por lo general, se ceñían a una ejemplaridad y su función era, las más veces, dar cuenta de las incorrecciones, barbarismos, disparates, vulgarismos, entre otras calificaciones que han dado los propios autores. Como sea, hay mucho más que estas calificaciones en este tipo de productos lingüísticos. En efecto, al leer estos diccionarios se puede detectar que existe una tensión entre normar y describir o entre validar y censurar una palabra diferencial o un determinado uso. En un número relevante de estos diccionarios el contenido es, *grosso modo*, dar cuenta de lo diferencial, sea para darlo a conocer y para que la regia entidad reconozca estas voces. También para dar cuenta de lo diferencial para censurar la diatopía, porque ya existen “sinónimos” o referentes similares dentro de la lengua ejemplar. Asimismo, en estos diccionarios hay una concentración de información normativa para que el usuario pueda conocer y usar la lengua ejemplar de la mejor manera posible. Por lo tanto, en estos diccionarios hay concentrada una información valiosísima en donde la cancelación y la defensa de ciertos usos conviven en esta interesante dicotomía.

En esta dinámica, el campo semántico de los alimentos es un espacio ideal para analizar el funcionamiento lexicográfico que se acaba de mencionar. Como se verá a lo largo de este

¹ Aurora Camacho Barreiro (2008) en la propuesta de periodización que hizo para la historia de la lexicografía en Cuba habló de una primera etapa, que es la fundacional, algo que se aleja de la nominación “precientífica” que se ha solido utilizar en este caso. El adjetivo “fundacional”, en relación con los primeros trabajos lexicográficos y filológicos monolingües en Hispanoamérica, es pertinente hasta que este tipo de trabajo quedó en manos de filólogos y lingüistas (es decir, a mediados del siglo XX). En Chávez Fajardo 2022, se ha seguido trabajando con el adjetivo “fundacional” al hacer referencia al trabajo que se hizo desde la década del treinta del siglo XIX en Hispanoamérica y que da cuenta de una producción no menor.



estudio, los artículos lexicográficos relacionados con este campo suelen tener alguna de estas características, según el lexicógrafo:

- a) Dar cuenta de un referente “innecesario”, por lo que se presenta un equivalente “castizo”.
- b) Dar cuenta de un extranjerismo que debe censurarse o hispanizarse, o bien, mantenerse, por no existir un equivalente idóneo.
- c) Dar cuenta de un referente que no ha sido lematizado aún en el diccionario académico y que debe incorporarse en este, o bien, que en el diccionario académico está presente, pero con una definición insuficiente.

En relación con esto, la presente investigación busca tres objetivos. El primero es aportar en un campo específico de los estudios de lexicología histórica del español de América y, sobre todo, del español de Chile. En efecto, se ha detectado que un número relevante de artículos lexicográficos relacionados con este campo semántico forman parte de un acervo cultural olvidado o restringido a un espacio reducido de hablantes, o bien, a un léxico pasivo en la actualidad. A su vez, la información relacionada con la historia de su normativización o cómo se fueron asentando y presentando algunas de estas palabras es escasa. El segundo es dar cuenta de cómo la lexicografía desde la hispanoamericana fundacional hasta nuestros días ha tratado las voces relacionadas con este campo semántico. Por último, el tercer objetivo busca dar cuenta de la función lexicográfica de los artículos lexicográficos de dicho campo en la lexicografía fundacional chilena.

Para llevar a cabo estos propósitos, se ha seleccionado un *diccionario-base*: el *Diccionario de chilenismos y de otras voces y locuciones viciosas*, del sacerdote diocesano Manuel Antonio Román. Román publicó este diccionario entre 1901 y 1918 en cinco volúmenes. Es considerado el diccionario hispanoamericano más extenso de la lexicografía fundacional. Contiene más de quince mil entradas y los volúmenes en total suman casi tres mil páginas. Se ha venido trabajando con este diccionario, justamente, por su extensión y por la profusión de detalles e información presentes en el campo léxico de los alimentos. De esta forma, el artículo lexicográfico dedicado al campo de los alimentos de Román será la punta del *iceberg* en donde se podrá determinar si los discursos contemporáneos daban cuenta, o



no, de la misma información. Por lo tanto, a lo largo del análisis se consultaron otras obras lexicográficas y afines.

Desde el punto de vista de la metodología que se ha implementado en esta investigación, se han establecido dos fases metodológicas: la primera, implica un cotejo, sobre todo, con repertorios lexicográficos, así como con corpus y recursos en línea para determinar la vigencia y codificación de las voces en cuestión. Se ha trabajado sobre todo con las herramientas que tiene la RAE, idóneas para tal efecto: el *Corpus del Diccionario Histórico* (CDH), el *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española* (NTLLE) y el *Fichero del Nuevo Diccionario Histórico de la Lengua Española* (FDH). También se ha recurrido al *Léxico Hispanoamericano* de Peter Boyd Bowman y al *Corpus Diacrónico y Diatópico del Español de América* (CORDIAM). También, para verificar la vigencia, se ha consultado el *Diccionario de americanismos* de la Asociación de Academias de la Lengua Española (ASALE). A su vez, se han consultado algunos diccionarios hispanoamericanos, sobre todo si las voces en cuestión no han aparecido referidas en las herramientas mencionadas. Por ejemplo, a la par con Román, el *Diccionario etimológico de las voces chilenas derivadas de las lenguas indígenas americanas* de Rodolfo Lenz (1979 [1904-1910]) será una herramienta de consulta fundamental, sobre todo para los indigenismos o posibles indigenismos, que son bastantes. Tal como se ha comentado en Chávez Fajardo (2021a), en una segunda etapa de la investigación se deberán consultar, además, repertorios gastronómicos chilenos, los que ayudarán a dilucidar ciertos aspectos que no se resuelven con las herramientas lingüísticas mencionadas, como el *Novísimo manual del cocinero práctico* (1892) o el *Manual del cocinero práctico chileno* (1900), entre otros documentos que pueden encontrarse en *Memoria Chilena*, el sitio abierto que tiene la Biblioteca Nacional de Chile para todo público. En la segunda fase, se trabajará desde la lexicología y la semántica aspectos como la significación, la extensión semántica, la polisemia y la posible homonimia; en rigor, todo lo que una voz pueda dar de sí en los textos analizados.

2. Propuesta de análisis

El propósito de esta investigación es continuar trabajando con la propuesta de tipologización de las unidades léxicas del campo semántico de la comida, algo que se



Artículo

presentó, ya, en Chávez Fajardo 2021a. Para ello, se continuarán analizando las tres primeras letras del *Diccionario* de Román. Se ha de hacer la salvedad que, de seguir con la ortografía de la época, serían las cuatro primeras letras, al considerarse el dígrafo <ch> como letra independiente. Esta selección arroja el 26,6 % del *Diccionario*, lo que es una muestra representativa no idónea, porque solo considera el primer volumen (1901-1908) y parte del segundo volumen (1908-1911). Es decir, se ha trabajado con el Román lexicógrafo en el rango de 1901 a 1911, dejando de lado al Román que va de 1913 a 1918 (el del tercer al quinto volumen). Sin embargo, al tener esta investigación un carácter de “en curso” reflejará los segundos resultados tentativos que no pudieron presentarse en Chávez Fajardo (2021a). A continuación, se presentará una tabla que da cuenta de lo trabajado en el Diccionario de Román en comparación con su total:

Letra	Número de entradas	Porcentaje
A	1224	7,89 %
B	582	3,75 %
C	1858	11,97 %
Ch	380	2,45 %
D	772	4,97 %
E	1020	6,57 %
F	367	2,36 %
G	399	2,57 %
H	323	2,08 %
I	447	2,88 %
J	125	0,81 %
K	14	0,09 %
L	455	2,93 %
Li	72	0,46 %



M	948	6,11 %
N	200	1,29 %
Ñ	78	0,50 %
O	249	1,60 %
P	1965	12,66 %
Q	202	1,30 %
R	999	6,44 %
S	937	6,04 %
T	1107	7,13 %
U	123	0,79 %
V	452	2,91 %
W	21	0,14 %
X	3	0,02 %
Y	65	0,42 %
Z	136	0,88 %
	15523	100 %
Parte trabajada	4044	26,06 %

Tabla 1: leuario del *Diccionario* de Román, considerando números de entradas y equivalente en porcentaje.

De los 4044 lemas que comprenden de la *a* hasta la *ch*, se han seleccionado las 81 palabras correspondientes al campo de la alimentación. A su vez, a partir de la información presente en la microestructura, sobre todo en la definición e información específica (tal como explicaciones de carácter enciclopédico, sinonimias, ejemplificación y citas), se tipologizaron las funciones de estos artículos de la forma tal como está dispuesta en la tabla siguiente, ya presentada en Chávez Fajardo (2021a), en donde la función I, II y parte de la función III ya fueron trabajadas. Todo lo ensombrecido en la Tabla 1, por lo tanto, es lo ya trabajado, frente a lo que queda por seguir analizando. A su vez, y como una forma de dar



Artículo

cuenta de la progresión de la investigación, también se ha ensombrecido lo que quedará por hacer. En este artículo, en rigor, se presentará la función III (*Dar cuenta del referente: “en Chile existe este alimento”*), como se puede apreciar en la Tabla 2:

I	El Diccionario de Román y la RAE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dar cuenta de que en el DRAE aparece lematizada la palabra en cuestión. 2. Dar cuenta de que en el DRAE no aparece el sentido chileno, el que es presentado en el <i>Diccionario</i> de Román. 3. Pedir a la RAE que lematice la palabra en cuestión 4. Dar cuenta de que en el DRAE la palabra se escribe de tal o cual manera, entendida como la forma correcta. 5. Opiniones de Román respecto a las adaptaciones que la RAE hace de los extranjerismos. 6. Actitud crítica o irónica con la RAE. 7. Pedir que la RAE enmiende la definición o parte de la definición.
II	Aspectos de normatividad y corrección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Incorrecciones para Román. 2. Cuestiones de adaptación de palabras de procedencia no hispánica. 3. Cuestiones de normatividad.
III	Dar cuenta del referente: “en Chile existe este alimento”	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentos dulces: a) golosinas; b) postres. 2. Alimentos semilíquidos de consistencia espesa. 3. Azúcar: a) derivados a partir de la remolacha. 4. Bebidas alcohólicas. 5. Carnes: a) casquería; b) preparaciones de carnes. 6. Cereales: a) métodos de cocción de cereales. 7. Comidas frías. 8. Condimentos.



Artículo

		<p>9. Frutas: a) frutas; b) preparaciones con frutas.</p> <p>10. Guisos.</p> <p>11. Harinas: a) fritos de masa; b) masas horneadas.</p> <p>12. Hongos.</p> <p>13. Huevos: a) preparaciones de huevos.</p> <p>14. Maíz: a) presentaciones del maíz; b) preparaciones con maíz.</p> <p>15. Pan: a) preparaciones con pan; b) tipos de panes.</p> <p>16. Papas: a) tipos de papas; b) preparaciones con papas.</p> <p>17. Quesos: a) tipos de quesos.</p> <p>18. Tipos de cocción.</p> <p>19. Utensilios.</p> <p>20. Verduras.</p>
IV	Referentes de otras zonas	<p>1. Respecto a la cocina mapuche.</p> <p>2. Respecto a referentes no lematizados o tardíamente lematizados en el DRAE.</p> <p>3. Respecto a referentes de otros países hispanoamericanos.</p> <p>4. Respecto a toda América.</p>
V	Referentes de ámbitos específicos	<p>a) Mundo de la marina.</p>
VI	Cuestiones semánticas	<p>1. Sinonimia.</p> <p>2. Imposibilidad de sinonimia.</p> <p>3. Transiciones semánticas.</p> <p>4. Remisiones.</p>
VII	Palabras de origen no hispánico	<p>1. Anglicismos.</p> <p>2. Galicismos.</p> <p>3. Indigenismos.</p>



Artículo

VIII	Informaciones etimológicas y de procedencia	1. Historia de un alimento y su preparación. 2. Propuestas etimológicas.
------	---	---

Tabla 2: tipología y las funciones de los artículos lexicográficos

Está demás decir que, en la medida de que la investigación siga su curso, aparecerán más matices y tipos en esta propuesta de clasificación. Tal es el caso del campo III (*Dar cuenta del referente: "en Chile existe este alimento"*), donde los subcampos detectados hasta la letra <c>, claro está, no serán los campos y subcampos definitivos. Lo mismo para el campo V (*Referentes de ámbitos específicos*), puesto que hasta la <c> solo se ha encontrado un ámbito específico (la *marina*), algo que, de seguro, se ampliará a medida que se avance con el análisis del resto del abecedario. Lo mismo con las palabras de origen no hispánico, las que pueden extenderse, sin duda alguna, a otras lenguas. Hasta ahora, y con la muestra seleccionada, se han recabado las siguientes palabras siguiendo el orden de los campos y su secuencia, en donde una vez más se ha ensombrecido lo que se ha trabajado en Chávez Fajardo (2021a) y lo que queda por trabajar en esta investigación:

I	I.1. ajiaco, calandraca, ciquitroque, curasao I.2. alfajor, cajetilla, chacolí I.3. blanquillo, burdeos, champaña, chuchoca, chuño, cocada, color, colorera I.4. carne blanca I.5. bistec, budín, burdeos, cavial o caviar, cognac I.6. broa, budín I.7. chancaca
II	II. 1. bayonesa, chuchoca, conserva II. 2. queso catrintre, cavial o caviar, champaña, chinchibí, cognac, consommé [sic.] y consumado, curasao II. 3. cidra, chacolí



III. 1.1. bolada
III. 1.2. alfajor, cajetilla, cocada, helado de bocado, huevo chimbo, capuchina
III. 2. chercan, cocho
III. 3.1. chancaca
III. 4. chacolí, chicha de uvas, chicha de manzanas, chicha de jora, chinchibí, chufly, chupilca, cominillo
III. 5. carne blanca, carne de Castilla
III. 5.1. contri, chunchules
III. 5.2. charqui
III. 6.1. culincar, culincado
III. 7. causeo
III. 8. color
III. 9.1. blanquillo, durazno de bocado
III. 9.2. charqui
III. 10. ajiaco, alverjado, carbonada, cazuela, charquicán, charquicán de carne, charquicán frito, charquicán de trilla, chauchau, chupe, cutitín, cutriaco
III. 11.1. churrasca
III. 11.2. empanada calduda
III. 12. callampa
III. 13.1. huevos a la copa
III. 14.1. cabrito, harina de llalli, choclo, chuchoca, covín
III. 14.2. choclo
III. 15.1. caballeros pobres
III. 15.2. catuto, chocosa, chocosero
III. 16.1. anquento, chuño
III. 16.2. anquento, buña
III. 17.1. queso catrintre
III. 18. curanto
III. 19. colorera



	III. 20. cilantro o culantro
IV	IV. 1. buña, chercan, culincar IV. 2. broa IV. 3. causa, cocada IV. 4. chimbo, chinchibí, choclo, chuchoca, chupe, churrasco
V	V. 1. calandraca
VI	VI. 1. ají, alverja, bocado, caballeros pobres, caramelo, chacolí, chancaca, charqui, chauchau, chercan, choclo, chunchules, chupilca, ciquitroque, cocaví o cocavín, cocinería, cominillo, cornezuelo, curanto, cutriaco VI. 2. causeo, chercan, colorera, contri VI. 3. alfajor, caramelo, carbonada, carlota rusa, chacolí VI. 4. bocado, calduda, causa, chercan, cidra, coñac, cutriaco
VII	VII. 1. bistec, budín, chinchibí, chufly, cocoa VII. 2. champaña, cognac, consommé, huevos a la copa VII. 3. amchi, anquento, buña, callampa, causeo, chancaca, charqui, chercan, choclo, chuchoca, chunchules, chuño, chupe, chupilca, cocaví o cocavín, covin, culincar, curanto, cutitín, cutriaco, huevo chimbo
VIII	VIII. 1. bayonesa VIII. 2. anquento, causa, causeo, chancaca, charqui, chercan, chuchoca, chufly, chupilca, cocaví o cocavin, cutitín, cutriaco, churrasca, churrasco

Tabla 3: voces correspondientes a la tipología y las funciones de los artículos lexicográficos.

3. Análisis de la función III *En Chile existe este alimento*

Una de las cuestiones más interesantes en esta investigación tiene que ver con detectar la enciclopedia alimenticia y gastronómica que está escondida dentro de un diccionario, sobre todo en la lexicografía fundacional hispanoamericana. Como ya se ha afirmado en Chávez Fajardo (2021a), si bien se escapan de los espacios estrictamente lexicológicos, hay dos hitos que explican una baja de frecuencia en el uso de ciertas voces relacionadas con este campo.



Lo mismo con el desconocimiento de una serie de alimentos y preparaciones. Uno de estos hitos es la migración campo-ciudad desde la primera mitad del siglo XX. Esto incidió directamente como factor para una baja de frecuencia de producción, consumo y de conocimiento de una serie de referentes que tienen relación con el campo de la alimentación. Un segundo hito, a partir de las lógicas y dinámicas neoliberales a partir de la dictadura de Pinochet, es la instalación de grandes transnacionales en territorio chileno, por lo que muchos usos, alimentos y costumbres han ido desapareciendo en pos de una alimentación más uniforme, algo que puede entenderse como “la cultura de la comida procesada y citadina”. A su vez, el movimiento *slow food* de los últimos años se ha ido posicionando en Chile y, en ello, se han “rescatado” muchísimas comidas y alimentos, pero aún queda mucho por hacer en Chile, por lo que esta investigación una vez finalizada será un verdadero aporte.

3.1. Guisos

3.1.1. Panamericanismo y variaciones en *ajiacó*

En el caso del *ajiacó*, derivado de *ají*, la primera aparición de la voz en un diccionario es en la primera edición del *Diccionario provincial de voces cubanas* de Esteban Pichardo (1836), como

Ajiaco. “n.s.m.vz. ind. Comida compuesta de carne de vaca o puerco, trozos de plátano, yuca, calabaza y con abundancia de caldo cargado de sumo (sic.) de limón y agí picante, de donde toma su nombre. Es el equivalente de la olla española; pero acompañado del casabe y nunca del pan. Su uso es casi general mácsime en lo interior, aunque se escusa en mesas de alguna etiqueta”.

En el CDH se presentan las primeras textualizaciones para Cuba (1840, en *El cucalambé* de Nápoles Fajardo) y Colombia (1858, en *Manuela* de Díaz Castro). En el *Léxico hispanoamericano* la primera textualización es en 1866 para Bogotá (*Museo de cuadros de costumbres y variedades*). Las primeras referencias en la tradición lexicográfica española reflejan, justamente, las fuentes e informantes de los autores, por lo que suele ser una descripción de determinado guiso en determinada zona. Por ejemplo, en el NTLLE en Vicente Salvá (1846) es primera vez que aparece la voz en un diccionario, y hace referencia al guiso “de Nueva Granada”. Le sigue Adolfo de Castro y Rossi (1852), haciendo referencia al guiso cubano, quien cita a Pichardo. El diccionario de la editorial Gaspar y Roig (1852)



también toma la descripción del guiso colombiano y Domínguez, en la edición de 1869, sigue la descripción del guiso cubano.

En Chile, el primer diccionario de chilenismos publicado, el de Zorobabel Rodríguez (1875) define el *ajiaco* como “tenemos, en cambio, *ajiaco*, que es un verdadero chilenismo y que denota, ya que no una salsa, un guiso cuyo ingrediente principal es el ají” (s.v. *ají, ajiaco*). La tradición académica lematiza *ajiaco* en el *Suplemento* de la duodécima edición de 1884, en donde se generaliza la descripción del referente: “Especie de olla podrida usada en América, que se hace de legumbres y carne en pedazos pequeños” (cfr. NTLLE), definición que se mantiene al día de hoy y que contiene con otra similar, creo que innecesariamente. Justamente Manuel Antonio Román da noticia de esta lematización, así como la incorporación en la edición usual de 1899 de la voz:

ajiaco. m. Admitido (aunque con significado un poco distinto del que aquí le damos) en el Suplemento de la 12.a edición del Dicc., ha pasado en la 13.a al cuerpo de la obra. (Román 1901-1908)

Tal como se trató en Chávez Fajardo 2021a, la función de este artículo de Román, a su vez, es informar que en el DRAE aparece lematizada la palabra en cuestión. Sin embargo, el matiz de “significado un poco distinto del que aquí le damos” da cuenta de las variaciones de un guiso prácticamente panamericano. No la describe tampoco Echeverría y Reyes (1900), porque solo se limita a decir que es un “Guisado popular”. Medina (1928) se limita a parafrasear al DRAE en su definición, a la que agrega como adenda: “y se sazona con ají”. No será hasta el *Diccionario Ejemplificado de Chilenismos*, proyecto dirigido por Félix Morales Pettorino que se defina con el detalle del guiso chileno: “Caldo con carne de vaca o puerco cortada en trozos pequeños, papas, cebolla rebanada en plumas, y huevos, cuyo principal aliño es un condimento picante” (1984), algo que continuará el *Diccionario de Uso del Español de Chile* (DUECh, 2010).

En relación con el panamericanismo de *ajiaco*, existe una detallada explicación en Dihigo (1928) para el *ajiaco* cubano. Lo mismo, por la naturaleza de este diccionario, que se asemeja a un diccionario de americanismos, con algunas de las descripciones proporcionadas por algunos diccionarios hispanoamericanos revisados por el autor. Lo mismo en Santamaría (1942), en donde aparece la primera referencia dentro de la lexicografía a un guiso en



Tabasco, México. En Malaret (1946) se refiere a un caldo para Colombia, Cuba, México, Chile y Perú, con una especial descripción del *ajiaco* colombiano. Que *ajiaco* siga siendo una denominación para un guiso con diversas preparaciones a lo largo de América se comprueba con su lematización en el *Diccionario de americanismos* de la ASALE (2010).

3.1.2. Entre normatividad y descripción: *alverjado*

Tal como se hacía referencia en Chávez Fajardo (2021a), una de las funciones de un diccionario como el de Román era, fuera de dar cuenta de las palabras características de Chile o de Hispanoamérica, ser un diccionario normativo, de consultas, de dudas. Por lo mismo, las palabras relacionadas con el campo semántico de los alimentos también tendrán este tratamiento. Por lo general, son cuestiones de variantes, algunas consideradas incorrectas por el sacerdote. Tal es el caso de *alverjado*:

alverjado, m. Guiso de alverjas. Como lo que en Chile se llama *alverja* (véase esta voz) no es tal sino guisante, es claro que no puede admitirse otra voz más, procedente de tan mal origen. (Román 1901-1908).

Tanto *alverja* como *arveja* es el uso general, al día de hoy, para referirse al *guisante*². Sin embargo, Román penaliza un uso que terminó por imponerse. Hay que hacer la salvedad de que este *arvejado* o *alverjado* como sustantivo, Román lo menciona sin dar detalles culinarios. En efecto, la función de este artículo, más que dar cuenta de una preparación

² Respecto a *arveja* y su posición dentro del *continuum* léxico, se analizó en Chávez Fajardo (2021b). Como sea, se hará referencia a los aspectos más relevantes de esta monografía léxica. En rigor, etimológicamente esta *arveja* y todas sus variantes vienen de la *ervilia* latina, étimo derivado de *ervum* (lo más probable es que fuese *Vicia ervilia*). Corominas (1944) afirmaba que este debe haber sido el significado original, el de *arveja* con el valor del actual *guisante* estándar, sobre todo por la documentación de Juan Ruiz y los glosarios de El Escorial y Toledo, así como en algunas zonas. El problema radica en llamar con la misma voz (y sus variantes), al menos, a dos referentes distintos. En lo que respecta a *arveja* hispana, es la nominación que se le da a la especie *Pisum sativum*, planta cuyas semillas también se llaman *guisantes*, *chícharos*, entre otros, en amplias zonas de España y México, sobre todo. La contrariedad, lo menciona Román (1901-1908), primero en reflexionar acerca de esto, es que ha sido *arveja* el nombre para muchos otros tipos de plantas del orden fabales, entre ellas, la *algarroba* europea (*Ceratonia siliqua*), la *almorta* (*Lathyrus sativus*), el *yero* (*Vicia ervilia*), la *veza* (*Vicia sativa*) y la *algarroba* (*Vicia sativa*). La unidad léxica empezó a lematizarse como *alverja*, así en *Autoridades*, con la cita de Alonso de Ovalle para Chile (cfr. NTLLE). El argentino Tobías Garzón (1910) será quien haga la descripción más objetiva de la unidad léxica, sin ningún freno normativo. En *alverja* comenta: “muy conocida entre nosotros con este nombre y el de *arveja*, y en España con el de *guisante*, voz cuasi inusitada en nuestro país”, así como una nota de uso: “Nosotros usamos indistintamente *alverja* y *arveja*, pero, familiarmente, más el primero”.



culinaria, es normar acerca de un uso. Quien sí detalló el guiso fue Morales Pettorino (1984) y dando la preferencia normativa general en Chile de *arvejado* por *alverjado*: “Guiso preparado a base de una presa, regularmente de ave, cocida en aceite y un poco de agua, acompañada de aliños, arvejas, salsa de tomates y papas, cebollas y zanahorias picadas”. Como sea, al día de hoy, estos usos alternos *arvejado* o *alverjado* al día de hoy se tratan como adjetivos, sobre todo acompañando a una preparación con carne, como *pollo* o *cordero arvejado*³. Es algo que el mismo Morales Pettorino indica al final de su artículo: “U.t. con CN que indica el ingrediente principal: ave, carne, cordero, chanco, locos, luche, pato, pollo, vacuno” (1984). Por esto mismo, el *Diccionario de Uso del Español de Chile* (DUECh, 2010) tiene dos artículos lexicográficos al respecto: uno con *arvejado* como sustantivo: “Plato consistente en un trozo de carne acompañada con arvejas, cebolla y otros vegetales” y un *arvejado, -a* como adjetivo: “Referido a un trozo de carne o pescado, preparado con arvejas, cebolla y otros ingredientes”.

3.1.3. *Carbonada, charquicán y chupe* ausentes en el DRAE

3.1.3.1. Respecto a la *carbonada*, guiso popular en Sudamérica (cfr. el *Diccionario de americanismos* de la ASALE), la función en el diccionario de Román, junto con dar cuenta de que “En Chile existe este alimento”, tiene que ver, por lo demás, con precisar que lo que se conoce en Chile no es ninguno de los alimentos definidos en la décima tercera edición del DRAE (1899, ver NTLLE). En efecto, Román en su artículo informa que la acepción al guiso no aparece en esta edición del DRAE, estrategia usual en los diccionarios fundacionales:

Carbonada, f. Dos aceps. culinarias le da el Dicc.: “carne cocida hecha pedazos, y después asada en las ascuas o parrillas; bocado hecho de leche, huevo y dulce, y después frito en manteca”. Aquí llamamos carbonada el guiso hecho de carne, frita o cocida primero y luego dividida en pedazos menudos, con caldo y papas, partidas también en pedazos pequeños, y ordinariamente con agregado de arroz, zapallo en trozos menudos y choclo en rajas o en granos partidos. Se hace también sin caldo. (Román 1901-1908).

Las primeras referencias que se tienen de *carbonada*, tanto en el *Léxico hispanoamericano* como en el CDH son para Argentina (*Una excursión a los indios ranqueles*, de Lucio

³ Como en esta receta: <http://www.economiaynegocios.cl/noticias/noticias.asp?id=559656>



Mansilla de 1870). La acepción que hace referencia al guiso americano aparecerá en la edición usual de 1925 (cfr. NTLLE). Dentro de la lexicografía española le antecede a esta *carbonada* Alemany (1917) (cfr. NTLLE). La referencia lexicográfica más temprana en Hispanoamérica es en el *Diccionario Rioplatense Razonado*, de Daniel Granada (1890): “Guisado compuesto de carne partida en pedazos menudos, rebanadas de choclos, zapallo, papas, etc. (todo en pedazos), y arroz”. Cita, además, Granada, a Ricardo Palma, quien informa lo mismo: “Lo propio en el Perú, según D. Ricardo Palma”. No se ha determinado qué texto de Palma puede ser, porque sus *Neologismos* son de 1896 y sus *Papeletas* de principios del siglo (1903) y en ambos no aparece dicho guiso.

3.1.3.2. En *charquicán*, el que Román define como:

Charquicán, m. Guiso en que entra como parte principal el charqui o tasajo. Los hay de varias clases; pero los principales son: el charquicán común o general, para el cual el charqui se asa y se muele primero y enseguida se cuece con papas, cebolla y demás verduras o condimentos que se le quieran agregar, dejando el todo espeso, sin caldo; el *charquicán de carne*, el que se hace con carne de vaca, asada primero, y en seguida cocida como en el anterior; el *charquicán* (o charqui) *frito*, el que se hace friendo primero el charqui y sin caldo, quedando así más seco que los dos anteriores; el *charquicán de trilla*, que suele llevar más verduras, porque, siendo para todas las personas que concurren a una trilla, tiene que ser más abundante y barato. (Román, 1908-1911).

En donde Román sublematiza, por lo demás, algunas variedades, como el *de carne* (el más común al día de hoy), el *frito* o el *de trilla*. En este caso, el objetivo del artículo es presentar un referente que aún la RAE no incorpora en su lecionario. Lenz también lematiza *charquicán* en su *Diccionario etimológico* (1910), haciendo la distinción en la misma definición del tipo de carne que entra en su preparación: “un guiso de charqui (ahora se da el mismo nombre también cuando se prepara con carne fresca o cocida), con papas, cebolla, choclo, porotos verdes, ají y condimentos”. Asimismo, hace referencia al *charquicán frito* y al *charquicán de trilla*. Ya hay antecedentes en la lexicografía paraacadémica del XIX, como en Salvá (1846), con marca diatópica “América” y definido como “Guiso hecho con charqui, ají, patatas, judías y otros ingredientes” (cfr. NTLLE); el de la editorial Gaspar y Roig (1953) con la descripción que hizo Alcedo (1749) en su momento: “guiso que se hace del charque,



sazonándolo con pimienta, ajonjolí, cacahuete y papas” (cfr. NTLLE), algo que también utiliza Domínguez en el *Suplemento* de su diccionario (1869) o Zerolo (1899) como “un guiso popular, que se hace de charqui, ají, patatas, etc.” (para ambos, cfr. NTLLE).

La RAE incorporará *charquicán* primero en la tradición manual (1927) para luego ser lematizado en la edición usual de 1936 (cfr. NTLLE). Este guiso, con leves diferencias, es usual en Perú (cfr. Ugarte Chamorro, 1997), Noroeste de Argentina (cfr. Academia Argentina 2004), Bolivia (cfr. Fernández y Gómez, 1964) y Chile mismo.

3.1.3.3. Respecto a *chupe*, guiso de origen peruano, ha sido registrado desde 1775 en el CORDIAM y en el *Léxico Hispanoamericano*: “contentándose con ganar un real un día con otro, que es suficiente en El Cuzco y Huamanga para llenar las barrigas con un *chupe* que se compone de mote y bastantes papas, con muy poca carne” (Alonso Carrió de la Vandra, *El lazarillo de ciegos caminantes*). Dentro de la lexicografía, el primero en lematizar el guiso fue Salvá (1846), con la marca diatópica América y definido como un “Guisado muy común y gustoso de carne con papas, chuño y pimienta, a que se añade a veces queso y huevo” (cfr. NTLLE), le sigue (y con la misma definición) el de la editorial Gaspar y Roig (1853), Domínguez (*Suplemento* de 1869, cfr. ambos en NTLLE). Desde la lexicografía hispanoamericana fue Juan de Arona, en su *Diccionario de peruanismos* (1882), el primero en definir *chupe* como:

El más popular de los guisados nacionales después de *sancochado*. Tiene alguna analogía con la cazuela chilena y con el pebre. Se hace simplemente de papas en caldo, en cuyo estado no pasa de *chupe cimarrón*, o con pescado para que constituya el *de viernes*, o con carne, llamándose entonces *asado de papas*, o finalmente con camarones, leche, queso, huevos, pescado, *ají*, tomate y algún otro ingrediente más. Aderezado de la última manera compone el más complejo, el más historiado, el más aristocrático, el más monumental de los chupes; y con tamaño copete, abigarrado de mil colores, preséntase en las grandes y memorables comilonas.

Un cambio en la definición se da en Zerolo (1899): “Amer. Un guiso muy común, hecho de patatas con mucho caldo, algo picante, queso fresco, huevos, pescado o camarones y choclo, o sea maíz tierno. Cuando solo tiene patatas o papas y caldo, se llama *chupe cimarrón*” (cfr. NTLLE). Desde Chile, Manuel Antonio Román cita a Arona para el *chupe*, y precisó: “Tal es el *chupe* peruano descrito por Arona y que también se conoce en Chile, poco más o menos



en la misma forma. El nombre proviene del quichua chupe o chupi, que significa este mismo guiso” (1908-1911). La tradición académica empieza a lematizarlo en los diccionarios manuales con la marca de Chile y Perú y definido como un “Guisado muy común, semejante a la cazuela chilena. Se hace con papas en caldo, a que se añade carne o pescado, mariscos, leche, queso, huevos, ají, tomate, y a veces algo más” (1927) y con esa misma definición entró en el usual de 1936 (cfr. ambos en el NTLLE). La extensión del guiso y sus variedades se confirma con Malaret (1946) y con algunos diccionarios diferenciales, fuera de Perú y Chile, para Argentina (Academia Argentina 2004), Bolivia (Fernández Naranjo y Gómez de Fernández 1964), Colombia (Alario di Filippo 1964) y Panamá (Aguilera Patiño 1951). Esta diatopía se presenta en la edición usual de 1992 y con una modificación en la definición: “guisado hecho de papas en caldo, al que se le añade carne o pescado, mariscos, huevos, ají, tomates y otros ingredientes” (cfr. NTLLE). En la edición de 2001 se modifica la diatopía a “Área Andes”, Chile y Panamá y se agrega otra acepción para un *chupe* de Venezuela: “Sopa hecha con caldo de gallina, pollo o camarones al que se le añade leche, granos de maíz, trocitos de patata y queso” (cfr. NTLLE).

3.1.4. Tan buena y apetecida: *cazuela*

En el caso de la *cazuela*, guisado popular en Chile hasta el día de hoy, lo que se destaca es la actitud de Román ante la preparación chilena:

cazuela, f. “Guisado que se hace en la cazuela (cierta vasija de cocina), compuesto de varias legumbres y carne picada”. Definición que se queda muy corta para nuestra sabrosa cazuela de ave, y aun para la de cordero o de vaca. La de ave, sobre todo, es tan buena y apetecida, que hasta los extranjeros tratan de aprender a hacerla y de aclimatarla en sus cocinas. (Román 1901-1908).

En efecto, desde *Autoridades cazuela* ha tenido una acepción que bien engloba la preparación chilena: “el guisado que se hace en ella [en la cazuela] compuesto de varias legumbres y carne picada”, sin modificaciones hasta la actual edición del *Diccionario de la Lengua Española* (DLE) (cfr. NTLLE). La particularidad de la *cazuela* chilena se confirma en algunas precisiones que se han detectado en algunos diccionarios extra académicos, como en la apreciación (incompleta) que hace Salvá en su *Nuevo Diccionario* (1846): “Chile. Guisado de gallina hecha pedazos y cocida con caldo”, información que mantiene el diccionario de la



editorial Gaspar y Roig (1853) como “provincial de Chile” y Domínguez en su *Suplemento* (1869), ya como “americanismo” (cfr. todos en NTLLE). Zerolo (1895) la desarrolla más; con las marcas diatópicas de “América” y “Chile”, la define como: “Variedad de cazuela, guisado en que a la carne, gallina, etc. se añade maíz tierno, ají y otras legumbres del país” (cfr. NTLLE). Desde de la lexicografía hispanoamericana, se han presentado algunas especificaciones como en Muñoz y Muñoz (1982) para Bolivia: “Plato de sopa preparado con carne de cordero, generalmente maíz, legumbres, ají y otros condimentos. Es una especie de guisado que se prepara de varias maneras”. Morales Pettorino (1984) para Chile, definida como “Plato típico chileno, que consta de caldo, carne (de ave, cordero, vaca o chanco), papas y verduras cocidas”. Ugarte Chamorro (1997) para Perú como: “Sopa concentrada de carne, papas, arroz y varias clases de verduras”. Lara (2010) para México como “Guiso a base de carne y verduras, que tiene muchas variantes en México” o el *Diccionario de Americanismos* de la ASALE (2010), con la marca diatópica para Perú, Bolivia y Chile: “plato compuesto de caldo, carne, papas y verduras cocidas, al que se pueden añadir otros componentes, como choclo o zapallo”.

3.1.5. Cocina olvidada: *chauchau*, *cutriaco* y *cutitín*

3.1.5.1. El guiso *chauchau* o *chauchao* Román lo define⁴ como un “derivado de chaucha en la acep. argentina de vaina tierna de poroto. Es un guiso en que domina esta verdura, acompañada de papas y choclos picados y de los aliños correspondientes. Es igual al cutriaco” (1908-1911). Lenz (1910), por su parte, definió el *chauchau* como alimento con dos acepciones: “Entre marineros, la comida, el rancho. 2. Un ‘causeo’ (véalo), comida fiambre [Sur]”. Lenz hizo una propuesta etimológica en donde *chauchau* vendría del *pidgin english*: “El Standard Dictionary dice 1. chow-chow, made up different ingredients, mixed, miscellaneous. 2. A mixture; an olla podrida...food, especially food cut and broken up in Chinese fashion, hence, also a luceon. La palabra fue importada por los marineros”.

⁴ Hay un *chauchau* palanqueta que Ortiz describe en su *Catauro* (1923): “equivalía decir: xaoxao palanqueta, y debió de ser un dulce o pastelito de torta de casabe, gofio y melado, que aun decimos palanqueta y el *chauchau* se aplicó así al pastel, por derivación indiana, como al chino, se le dijo por derivación castiza. Esto aparte de que los chinos en sus puestos de frutas y freidurías, son los que suelen hoy día hacer y vender las palanquetas” (ver Fichero DHLE).



Poca información se tiene al respecto del guiso *chauchau*. Desde la tradición de diccionarios de americanismos, se encuentra un *chauchau* que Malaret (1946) marca para Argentina y define como “guiso en que domina la verdura llamada chaucha” y en el Suplemento de 1942 Malaret lo marca para Perú como “la comida”. Morínigo (1966) lo extiende para Perú y Chile. Santamaría (1942), tal como describe Román, define una acepción como *cutriaco*, también para Argentina y otra acepción que sigue lo descrito por Lenz como rancho de marineros. Morales Pettorino en su *Diccionario ejemplificado de chilenismos* (1985) bajo *chauchao* (con esta variación) define como “Guiso ordinario, especialmente hecho de carne y abundante cebolla, vainas de porotos tiernos, choclos, tomates o papas fritas, todo picado y acompañado por los aliños correspondientes”. También como “la comida” que Malaret marcó para Perú. La baja en la frecuencia del guiso que describió Román y Lenz lo confirma su ausencia en el *Diccionario de uso del español de Chile* (2010)⁵.

3.1.5.2. El mencionado *cutriaco*, en algunos casos presentado como sinónimo de *chauchau*, es un plato escasamente documentado en Chile y Argentina. En Chile es, como define Román, un “guiso, generalmente en forma de carbonada, y que tiene mucha verdura, como ser porotos en vaina, choclo picado, etc.” (1901-1908). De Román tomó Lenz la información para su *Diccionario* (1910). Una definición similar tomó Santamaría (1942): “En Chile, guiso generalmente en forma de carbonada con mucha verdura, especialmente ají, sal, grasa y pedacitos de carne”. Félix Morales Pettorino (1984) para Chile define *cutriaco* como “cierto guiso semejante al *chauchao*”, con información solo referida a Román y Lenz. El CDH presenta solo un caso de 1953, en *Las mil y una noches argentinas*, del folklorólogo Juan Draghi Lucero. En uno de los cuentos, “El santo del naranjo” se describe una escena rural: “Esa noche le sirvió gran tortilla frita de huevos de ñandú con cebollitas, como le gustaba a él. Zapallitos, choclos recién cortados, *cutriaco* gordo y espeso y torta con chicharrones” (p. 238), en donde se hace referencia al *cutriaco* cuyano, definido en el *Diccionario del habla*

⁵ En un texto que rescata comida chilena patrimonial, publicado el año 2018 (*El menú de Chile*), hay un *chauchau* del que no se tiene referencia, también conocido como *chincolito*: trozos de carne de cerdo fritos en su propia grade (p. 73).



de los argentinos (2004) como un “guiso modesto, hecho con sobras de otras comidas o con algunos pocos ingredientes, generalmente trozos de carne, tomate, papa y cebolla”, definición que toma el *Diccionario de americanismos* (2010) de ASALE.

3.1.5.3. Para el guiso *cutitín* hay variantes en lo que respecta al referente y escasos documentos. Román lo define como un: “Guiso de cochayuyo con frangollo o algún otro aliño. Ú. En algunas partes de Chile” (1901-1908). Rodolfo Lenz (1910), junto con hacer referencia al guiso que menciona Román, menciona: “una preparación de harina tostada que se come para acompañar carne asada, como “bifteque”, para Lanquihue. Walterio Meyer, en su *Voces indígenas del lenguaje popular sureño* (1952), define *cutitín* como “Harina tostada con manteca y ají” y Ester Rivadeneira, en su artículo “Folklore de la provincia del Bío Bío” (1959), define como Román: “Guiso de cochayuyo con frangollo”. Hay un silencio en los textos hasta 2015, con *Caldero de hervores y sueños* (Espinoza y Núñez editores) un recetario de mujeres mapuches de La Pintana en Santiago de Chile, en donde una recuerda, en relación con el *cutitín*: “Mi mamá hacía chicharrones en la olla, les echaba algo de pimentón y un poco de harina. Yo creo que eso era comida mapuche, porque a ella se lo había enseñado una señora mapuche” (2015, p. 35).

3.2. Harinas

3.2.1. Fritos de masa

La polisemia de *churrasca*, sobre todo en diatopías, como mujer hermosa y agradable en Argentina o en Aragón; mujer desenvuelta en Álava o mujer relajada en La Rioja o un tipo de tabaco en las Alpujarras, entre otros sentidos (cfr. Fichero), refleja la homonimia y polisemia de un significante como este. En Chile, a su vez, da cuenta de una *fruta de sartén* (tal como se ha definido desde siempre estas preparaciones en el DRAE):

Churrasca, f. Hojuela de masa, algo ancha y delgada, que al cocerse o freírse se encoge y pierde su lisura. Se formó del castellano churrusco (o zurrusco), m.: “pedazo de pan demasiado tostado o que se empieza a quemar”.

Esta *churrasca* no había estado lematizada en diccionario alguno ni tampoco aparecido en corpus hasta Román mismo. Le siguen Alemany (1917) y Santamaría (1942) con la misma



definición de Román. En Chile la vitalidad de la *churrasca* se ha mantenido a lo largo del tiempo: Yolando Pino Saavedra en sus “Vocablos” (1966) definió *churrasca* como “Pan delgado asado sobre las brasas” y la instaló como usual en el centro y sur del país (cfr. Fichero) y Félix Morales Pettorino (1985) la restringió a las zonas campesinas y la definió como una: “masa de harina en forma de pan delgado o sopaipilla/ que se prepara asándola sobre las brasas”. Si bien el *Diccionario de Uso del Español de Chile* (2010) también limitó las *churrascas* como propias de zonas rurales, la preparación está cada vez más extendida a zonas urbanas y no ha sido lematizada en más diccionarios que los mencionados.

3.2.2. Masas horneadas

Un adjetivo vigente hasta el día de hoy es el ‘*caldudo, da*’, en especial para la empanada con relleno caldoso, jugoso. En Chile ha derivado en un nombre específico: la *calduda* o, en rigor, *caldúa*, con la consiguiente delimitación de la oclusiva sonora en posición intervocálica. Aparece lematizada en el primer diccionario de chilenismos, el de Zorobabel Rodríguez, con una interesante experiencia personal del autor:

Empanada ordinaria, que según la ley del grito es siempre con pasa, aceituna y huevo; pero que no tiene comúnmente nada de eso, sino mucha cebolla, muchísimo ají y unas cuantas pizcas de carnaza. En conjunto, sin embargo, (y quien esto escribe puede dar fe porque más de una mañana de invierno ha caído en la tentación) es de chuparse los dedos propiamente, y no en sentido figurado. Las *caldudas* son además un artículo en que el arte culinario santiaguino no ha podido ser hasta ahora ni superado ni igualado. La capital de la república debe sentirse orgullosa de ello, como lo estarán indudablemente las *caldudas* de haber encontrado en Guajardo un poeta digno de catarlas y de cantarlas. Del romance que lleva por título *¡A las calduditas mi alma!* Son las estrofas que, con permiso de los lectores, pasamos a copiar: “Madrugue por la mañana/ Quien quiera salir de duda/ Y tómesese una calduda/ A ver si quita la gana./ Una fábrica arribana/ Las trabaja con peras;/ Mas por cierto vinagreras/ Paralizó su trabajo,/ Y a esta la echaron abajo/ Las fábricas pequeneras.” [...]” (1875: *calduda o caldúa*)

Años después, en España, Zerolo (1899) tomó de Rodríguez, citándolo, *calduda* con la definición de “especie de empanada con aceitunas, huevo y ají” (cfr. NTLLE), sin especificar el ingrediente más relevante de las *caldúas*: el *pino*, picadillo preparado sobre todo con carne picada y cebolla. En el poema que Rodríguez cita de Guajardo, se hace mención a las



“fábricas pequeneras”, por lo demás. El *pequén* es otro tipo de empanada, pero rellena solo de cebolla y ají. Manuel Antonio Román las equipara, de hecho:

Calduda, f. Del adj. caldudo, da, de invención chilena, pues el castizo es caldoso, sa (que tiene mucho caldo), ha formado el pueblo este vocablo, que él estropea más aún diciendo *caldúa*; en realidad es un simple adj. sustantivado, pues se subentiende empanada. Con estos antecedentes ya puede darse por definida la calduda chilena, como que no es sino una empanada caldosa, aunque aliñada de tal manera, que todo el que la toma no puede dejar de saborearse con ella. Su lujo extraordinario consiste en ir también aliñada “con pasa, aceituna y huevo”, como la pregonan sus vendedores. Véase *Pequén*, con el cual es igual en todo más que un mellizo con su melliza (1901-1908).

A su vez, como es su tenor, Román normó respecto a la formación del adjetivo, el que, para seguir el patrón peninsular, debería ser *caldoso*, no *caldudo* ni menos *caldúo*. El segundo autor chileno en hacer referencia a este tipo de empanada es el salesiano Camilo Ortúzar (1893), quien sin más lematiza *caldúo*, entendiéndolo como una incorrección y con la equivalencia castiza “caldoso” como la correcta, así como la colocación *empanada caldúa*. Echeverría y Reyes (1900), más descriptivo, se limita a definir *caldúa*, como un nombre: “empanada jugosa”.

Así como Zerolo, la tradición lexicográfica española no ha hecho referencia al *pino* que compone la *empanada calduda*, sino a algunos ingredientes de este, como el huevo, las aceitunas y el ají, quedando una definición deficitaria. Es lo que se encuentra en Alemany (1917) y en la tradición académica donde, desde la edición del usual de 1925, se define *calduda* de esta misma forma (cfr. NTLLE). Lo mismo Medina (1928), siendo que es este un diccionario de chilenismos, Malaret (1946) o Moliner (1966-67). *Calduda* se extiende a otros países por lo demás: para Bolivia, Muñoz y Muñoz (1982) la lematizan como una “especie de empanada con mucho caldo en el interior” y se hace una referencia a las *empanadas salteñas*, específicamente (es decir, las que tienen, además de alguna carne, papas). Por su parte, Álvarez Vita (1990) la lematiza para Chile y Perú como una empanada, mas con la definición insuficiente que ha primado en la lexicografía europea. A su vez, la tradición académica ha ampliado la diatopía de *calduda* a Perú y ha quedado solamente para este país en el DLE y en el *Diccionario de Americanismos* (2010), por lo demás. Si bien en este último aparece *caldúa* para Chile, puesto que es esta la forma hablada que ha terminado por



imponerse en la norma, desde Ortúzar y Echeverría y Reyes, pasando por Malaret (1925, cfr. Fichero), Santamaría (1942) hasta el *Diccionario de uso del español de Chile*, DUECh (2010).

3.3. Hongos

La primera referencia al quechuismo *callampa* como el “hongo parásito de pequeño tamaño, con sombrero convexo y aplanado, pie cilíndrico, corto y grueso, de color blanquecino; es comestible” (DA 2010), es decir la familia de las agaricaceae y los *Agaricus campestris* aparece en Guaman Poma de Ayala (1599, cfr. *Léxico Hispanoamericano*), al hacer una enumeración acerca de “cómo tenían bastimento de comida”. Le sigue Álvaro Alonso Barba, en el *Arte de los metales* (1640, cfr. CDH), en donde se extiende el uso de hongo a los no comestibles, incluso a los venenosos. En Chile Zorobabel Rodríguez (1875) lo lematizó como *cayampa* (dando cuenta del yeísmo) y lo definió como “hongo de comer” y normando para que se use el castizo *seta*. Lo mismo Román:

callampa, f. Del quichua *ccallampa*, que es el nombre genérico de todos los hongos tanto comestibles como venenosos. Ú. En todo Chile. El equivalente castizo, además de hongo, es seta, que designa los comestibles y venenosos, y cagarria y crespilla, que designan solamente los primeros (1901-1908).

Así como Rodríguez, Zerolo (1898), Rodríguez Navas (1918, cfr. NTLLE) y Santamaría (1942) lematizaron *cayampa*. Rodolfo Lenz (1910) definió *callampa* como el nombre vulgar “de los hongos, grandes y comestibles del grupo de los himenomicetes (*Agaricus* y *Pholiota spec.*) del país”. Asimismo, el uso se había extendido a “los *champignons* importados, sean secos o en conserva (*Agaricus campestris*)” y a “cualquier hongo comestible”. Se ha generalizado a “hongo de cualquier especie formado por una columna carnosa que sostiene un sombrerillo” (cfr. DUECh 2010). La diatopía del quechuismo es para Perú, Bolivia y el noroeste de Argentina (cfr. DA 2010). Su primera lematización en el diccionario académico fue en la edición usual de 1925 con la diatopía de Chile, para ir modificándola con los años (cfr. NTLLE).



3.5. Huevos

3.5.1. Preparaciones de huevos

La unidad pluriverbal *huevo pasado por agua*, es decir, “el cocido ligeramente, con la cáscara, sin que llegue a cuajar por completo” (DLE), es un uso peninsular que aparece lematizado en Terreros (ci. 1787) y en la tradición académica en la edición usual de 1817 (cfr. NTLLE). Se conoce, también, en España, las unidades pluriverbales *huevo en agua* o *huevo en cáscara*. En Chile, hasta el día de hoy es usual la unidad pluriverbal *huevos a la copa* para este mismo procedimiento. Si bien Román, el primer chileno en lematizarlo en un diccionario, lo canceló por innecesaria y prefirió la expresión *huevos pasado por agua*:

copa (huevos a la). Aunque originariamente parece haber venido de la expr. francesa *oeufs à la coque*, que significa “huevos en cáscara pasados por agua”, como de ordinario se sirven estos en copa, no hay por qué desechar la expr. castellana, que en sí nada tiene que sea contrario al idioma (1901-1908).

Que el uso es el generalizado en Chile se comprueba con Morales Pettorino (1986) y en el *Diccionario de Uso del Español de Chile* (2010). El DA también lo marca para Ecuador y Bolivia sin referencias lexicográficas hasta el momento del cotejo. Al día de hoy, los *huevos a la copa* no han aparecido lematizados en obra académica alguna. Otras formas que se encuentran lematizadas en diccionarios hispanoamericanos (sean diferenciales o de americanismos) son: *huevo abotonado* para Guatemala (Sandoval, 1941) y para México (Santamaría, 1959); *huevo amelcochado* para Guatemala (Sandoval, 1941); *huevo ceroso* en Salvador y Costa Rica (Sandoval, 1941); *huevo melcochado* para Cuba (Sandoval, 1941); *huevos pasados* para México (Santamaría, 1942); *huevos tibios* para Colombia, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Venezuela (Membreño, 1897; Malaret, 1946; Valle, 1948; Alario di Filippo, 1964; Tejera, 1993; Van der Gulden, 1995) y *huevos tiernos* para Costa Rica (Quesada Pacheco, 1996). Esto da cuenta de la riqueza en la variación en la nominación de este referente.

4. Conclusiones

Tal como se ha venido reflexionando anteriormente (cfr. Chávez Fajardo, 2021a), no hay que olvidar que los diccionarios, desde una óptica discursiva y pragmática, se entienden



como discursos que contienen actos de respuesta. En rigor, estos artículos lexicográficos se pueden entender como actos perlocucionarios, porque buscan generar una modificación en el comportamiento del hablante (cfr. Lara, 1997). En ellos abundan los verbos ilocutivos: se advierte, se ordena, se objeta, se aprueba, se censura. Sin embargo, la finalidad va más allá de los espacios de la ilocución, pues se busca generar una respuesta en el receptor⁶. Esta respuesta va desde la modificación de un artículo lexicográfico en el diccionario académico, pasando por el reconocimiento de una realidad lingüística obviada, oculta o silenciada por las codificaciones oficiales de turno hasta el conocimiento de cierta norma lingüística. Justamente, el campo semántico que se acaba de presentar, el de los alimentos, entra en esta dinámica, con una relevante tipología de actos perlocucionarios e ilocucionarios.

En relación con estas reflexiones, esta investigación en curso tiene dos propósitos:

- a) Por un lado, analizar los componentes de un artículo lexicográfico relacionado con el campo semántico de los alimentos, siempre a partir de la información que aparece en el *Diccionario de chilenismos y de otras voces y locuciones viciosas* del sacerdote diocesano chileno Manuel Antonio Román.
- b) Por otro lado, presentar una propuesta de tipologización de esta información, tipologización que, por motivos de espacio, se ha desarrollado en parte.

En relación con el primer propósito, se han detectado dos funciones en este tipo de artículos lexicográficos, funciones que tienen que ver con el normar y el mostrar.

- a) *El normar* es una función transversal en este tipo de diccionarios. Tal como se ha visto en otros estudios relacionados con la lexicografía hispanoamericana fundacional (Chávez Fajardo, 2022), al analizar la información tratada por Román, lo que se detecta es un modelo altamente racionalista de estandarización, en donde abunda la intención perlocucionaria anteriormente referida y la relevancia de lo que se está informando recae, las más veces, en las formas estandarizadas en que un alimento debe escribirse o nominarse; las formas en las que debe adaptarse si la palabra es un

⁶ Un ensayo que ayuda a entender cómo es la dinámica desde un punto de vista pragmático es el de Darío Rojas 2010 “Estandarización lingüística y pragmática del diccionario: “forma y función” de los diccionarios de provincialismos chilenos”.



extranjerismo; qué palabra debe utilizarse, de haber sinonimia o posible sinonimia, casi siempre con el foco en el español normado por la RAE. En efecto, siguiendo a González Stephan (1995) y a Velleman (2004 y 2014), lo que se encuentra en estas codificaciones son *escrituras disciplinarias*, textos de *misión civilizadora*, como gramáticas, constituciones y manuales de urbanidad, por ejemplo, en donde el referente académico será constante.

- b) *El mostrar* es una labor etnográfica clave para dar cuenta de la realidad hispanoamericana. En el caso de Román, esto se da con la finalidad de que la información presente en el leuario sea divulgada y, de cumplir con las condiciones lexicológicas necesarias que pide la RAE, que estos lemas sean incorporados en los repertorios académicos. El rescate de una serie de alimentos y usos alimenticios es uno de los grandes aportes de este proyecto de investigación los que, en una pequeña parte, se han visto en este estudio.

El propósito de un número importante de estos artículos lexicográficos es dar noticia de que el DRAE en su décimo tercera edición lematizó cierta palabra o que la información que aparece de determinado alimento es insuficiente o que una palabra debe lematizarse por una serie de importantes razones. Otras veces, Román mismo reconocía la imposibilidad de imponer una voz peninsular porque en el uso la palabra americana ya está asentada o no puede tener equivalencia o sinonimia. En síntesis, la tensión entre normar y mostrar; entre corregir y dar a conocer, se presenta constantemente en estos artículos lexicográficos y esta muestra es la segunda parte de una punta del *iceberg* de una investigación de más largo aliento.



Referencias**Estudios**

- Camacho, A. (2008). Las marcas sociolingüísticas en una muestra de la lexicografía cubana: tipología y evolución. *Revista de Lexicografía XIV*, pp. 43-58.
- Chávez Fajardo, S. (2022). *Diccionarios del fin del mundo*. Santiago de Chile: FCE.
- Chavez Fajardo, S. (2021a). Lo que pueden decir de la comida chilena los diccionarios fundacionales. Primera parte. *Scripta. Revista internacional de literatura i cultura medieval i moderna* 18, pp. 22-43.
- Chavez Fajardo, S. (2021b). De lexicología histórica o preámbulos para volver con Corominas y la indianorrománica. En Abelardo San Martín, Darío Rojas y Soledad Chávez Fajardo (editores): *Estudios en homenaje a Alfredo Matus Olivier*. Anejo n° 3 Boletín de Filología, pp. 253-273.
- Corominas, J. (1944). Indianorrománica, Estudios de lexicología hispano-americana. *Revista de filología hispánica*, VI, pp. 1-35/139-175/ pp. 209-254.
- Coseriu, E. (1990). El español de América y la unidad del idioma. *Primer Simposio de Filología Iberoamericana*. Zaragoza: Libros Pórtico, pp. 43-76.
- Espinoza Rivera, G. y Núñez Rosas, D. (2015). *Caldero de hervores y sueños. Recetario de mujeres mapuche de La Pintana*. Santiago: Protocolor.
- Gálvez Gómez, C. (2018). *El menú de Chile*. Santiago de Chile: Talleres de los Salesianos.
- Geeraerts, D. (2003). Cultural models of linguistics standarization. En: Dirven, René; Frank, Roslyn y Pütz, Martin (eds.) *Cognitive models in language and thought. ideology, Metaphors and Meanings*. Berlin, Mouton de Gruyter, pp. 25-68.
- González Stephan, B. (1995). Las disciplinas escriturarias de la patria: constituciones, gramáticas y manuales. *Estudios: Revista de investigaciones literarias* 3(5), pp. 19-46.
- Lara, L. F. (1997). *Teoría del Diccionario Monolingüe*. México: El Colegio de México.
- Rivadeneira, E. (1959). Folklore de la provincia del Bío-Bío. *Revista Chilena de Historia y Geografía LXXXVII*, pp. 95-161.



- Rojas, D. (2013). Actitudes e ideologías de hispanohablantes en torno a las lenguas indígenas en el Chile del siglo XIX. *Lenguas Modernas* 42, pp. 85 – 98.
- Rojas, D. (2010). Estandarización lingüística y pragmática del diccionario: forma y función de los “diccionarios de provincialismos” chilenos. *Boletín de Filología de la Universidad de Chile* XLV/1, pp. 209-233.
- Velleman, B. L. (2014). Bello y las *escrituras disciplinarias*: diccionarios, gramáticas, ortografías. *Boletín de Filología de la Universidad de Chile* XLIX/1, pp. 179-192.
- Velleman, B. L. (2004). Antiacademicismo lingüístico y comunidad hispánica: Sarmiento y Unamuno. En: Valle, José del y Gabriel-Stheeman, Luis (eds.) *La batalla del idioma: la intelectualidad hispánica ante la lengua*. Frankfurt/Madrid, Vervuert/Iberoamericana, pp. 35-65.

Diccionarios:

- Academia Argentina de Letras. (2004). *Diccionario del habla de los argentinos*. Buenos Aires: Espasa.
- Academia Chilena de la Lengua. (2010). *DUECh. Diccionario de uso del español de Chile*. Santiago: MN.
- Aguilera Patiño, L. (1951). Diccionario de Panameñismos. *Boletín de la Academia Argentina de Letras* XX, pp. 405-506.
- Alario di Filippo, M. (1964). *Lexicón de colombianismos*. Cartagena de Indias: Editorial El Bolívar.
- Álvarez Vita, J. (1990). *Diccionario de peruanismos*. Lima: Librería Studium.
- Arona, J. de. (1882). *Diccionario de peruanismos*. Lima: Biblioteca de Cultura Peruana.
- Dihigo y Mestre, J. M. (1928). *Léxico cubano. Contribución al estudio de las voces que lo forman*. Habana: Imprenta “El Siglo XX”.
- Echeverría y Reyes, A. (1900). *Voces usadas en Chile*. Santiago: Imprenta Elzeviriana.
- Fernández Naranjo, N. y D. Gómez de Fernández. (1964). *Diccionario de bolivianismos*. La Paz: Universidad Mayor de San Andrés.



- Garzón, T. (1910). *Diccionario argentino*. Barcelona: Imprenta elzeviriana de Borrás y Mestres.
- Granada, D. (1890). *Vocabulario rioplatense razonado*. Segunda edición. Montevideo: Imprenta rural.
- Lara, L. F. (2010). *Diccionario del español de México*. México: El Colegio de México.
- Lenz, R. (1904-1910). *Diccionario etimológico de las voces chilenas derivadas de las lenguas indígenas americanas*. 1978 (2ª edición) Santiago, Universidad de Chile, Seminario de Filología Hispánica.
- Malaret, A. (1946). *Diccionario de americanismos*. Buenos Aires: Emecé editores. Tercera edición.
- Malaret, A. (1942). *Diccionario de americanismos: suplemento*. Buenos Aires: Academia Argentina de Letras. Tomo primero, letras A-E. Segunda edición.
- Medina, J. T. (1928). *Chilenismos. Apuntes lexicográficos*. Santiago de Chile: Imprenta universo/Sociedad Imprenta/ Literaria Universo.
- Membreño, A. (1897). *Hondureñismos. Vocabulario de los provincialismos de Honduras*. Tegucigalpa: Tipografía Nacional. Segunda edición.
- Meyer, W. (1952). *Voces indígenas del lenguaje popular sureño*. Padre Las casas: Imprenta San Francisco.
- Moliner, M. (1966-1967). *DUE. Diccionario de uso del español*. Madrid: Gredos.
- Morales Pettorino, F. (1986). *DECh Diccionario ejemplificado de chilenismos y de otros usos diferenciales del español de Chile*. Santiago: Editorial Universitaria. Tomo III.
- Morales Pettorino, F. (1985). *DECh Diccionario ejemplificado de chilenismos y de otros usos diferenciales del español de Chile*. Santiago: Editorial Universitaria. Tomo II.
- Morales Pettorino, F. (1984). *DECh Diccionario ejemplificado de chilenismos y de otros usos diferenciales del español de Chile*. Santiago: Editorial Universitaria. Tomo I.
- Morínigo, M. A. (1966). *Diccionario de americanismos*. 1985 (2ª edición) Barcelona: Muchnik editores.
- Muñoz, J. y M. I. Muñoz. (1982). *Diccionario de bolivianismos y semántica boliviana*. La Paz: Librería editorial Juventud.



- Ortúzar, C. (1893). *Diccionario manual de locuciones viciosas y de correcciones del lenguaje. Con indicación de algunas palabras y ciertas nociones gramaticales*. San Benigno Canavese: Imprenta salesiana.
- Pichardo, E. (1836). *Diccionario provincial de voces cubanas*. Matanzas: Imprenta de la Real Marina.
- Quesada Pacheco, M. Á. (1996). *Diccionario de costarriqueñismos*. Cartago: Editorial Tecnológica de Costa Rica.
- Rodríguez, Z. (1875). *Diccionario de chilenismos*. Santiago: Imprenta del Intendente.
- Román, M. A. (1908-1911). *Diccionario de chilenismos y de otras voces y locuciones viciosas. Tomo II: CH, D, E, F y suplemento á estas letras*. Santiago, Imprenta de San José.
- Román, M. A. (1901-1908). *Diccionario de chilenismos y de otras voces y locuciones viciosas. Tomo I: A, B, C y suplemento á estas tres letras*. Santiago, Imprenta de la Revista católica.
- Sandoval, L. (1941). *Semántica guatemalense o Diccionario de guatemaltequismos*. Guatemala: Tipografía Nacional.
- Santamaría, F. J. (1983 [1959]). *Diccionario de mejicanismos*. México: Editorial Porrúa.
- Santamaría, F. J. (1942). *Diccionario general de americanismos*. México: Editorial Pedro Robredo.
- Tejera, J. (1993). *Diccionario de venezolanismos*. Caracas: Universidad Central de Venezuela.
- Ugarte Chamorro, M. Á. (1997). *Vocabulario de peruanismos*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Valle, A. (1948). *Diccionario del habla nicaragüense*. Managua: Editorial La nueva Prensa.
- Van Der Gulden, C. M. 1995. *Vocabulario Nicaraguense*. Managua: UCA.

Recursos en internet:

Asociación de Academias de la Lengua Española (ASALE): *Diccionario de Americanismos* (DA): <https://www.asale.org/damer/>



Corpus del Diccionario Histórico (CDH):

<https://apps.rae.es/CNDHE/view/inicioExterno.view>

Corpus Diacrónico y Diatópico del Español de América (CORDIAM):

<http://www.cordiam.org/>

Fichero General de la Lengua Española: <https://apps2.rae.es/fichero.html>

Léxico Hispanoamericano: <https://textred.spanport.lss.wisc.edu/index.html>

Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española (NTLLE):

<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtlle>



