

LA DEFINICIÓN LEXICOGRÁFICA DE LOS PLATOS DE COMIDA

THE LEXICOGRAPHICAL DEFINITION OF DISHES

BEATRIZ GÓMEZ-PABLOS

Abstract

The wording of the definitions in dictionaries has been and will remain one of the main problems of lexicography. This article wishes to explore lexicographical definitions of dishes. In this work analyzes 88 dishes from Spain and Latin America gathered in the latest edition of DRAE and describes some difficulties posed (pluriverbal names, vocabulary, hyperonyms and specific differences, etc.) and at the same time tries to propose possible solutions.

Key words: lexicographie, definition, Diccionario de la Real Academia Española, gastronomy, dishes

Resumen

La redacción de las definiciones en los diccionarios ha sido y será uno de los problemas principales de la lexicografía. Este artículo desea explorar las definiciones lexicográficas de los platos de cocina. En este trabajo se analizan 88 platos procedentes de España e Hispanoamérica, recogidos en la última edición del DRAE, y se describen algunas de las dificultades que plantean (denominaciones pluriverbales, hipernónimos y diferencias específicas, etc.), al mismo tiempo que se trata de proponer posibles soluciones.

Palabras claves: lexicografía, definición, Diccionario de la Real Academia Española, gastronomía, platos

Definir 'definición' y tipos de definición

Antes de entrar en el tema, es necesario definir lo que se entiende por *definición*; sabiendo a la vez que es un problema que no se ha resuelto de manera satisfactoria hasta la fecha. En este debate han participado lexicógrafos y semantistas sin llegar a un acuerdo; es más, la terminología empleada por unos y otros lleva no pocas veces a confusión. Por esta razón, hemos optado por una solución pragmática: extraer del propio diccionario la definición y aplicarla al repertorio de unidades léxicas que analizamos en la presente ponencia. En el DRAE-2001 se lee: **Definición.** Acción y efecto de definir. 2. Proposición que expone con claridad y exactitud los caracteres genéricos y diferencias de una cosa material o inmaterial. **Definir.** Fijar con claridad, exactitud y precisión la significación de una palabra o la naturaleza de una persona o cosa.

Si comenzamos por la segunda acepción, vemos que se corresponde con la teoría aristotélica del género próximo y la diferencia específica. De esta manera se puede definir, por ejemplo, el *hombre* como un animal racional. Este tipo de definición es muy utilizado en la taxonomía. Pero es evidente que no todo lema se puede definir siguiendo tal esquema, de ahí que los lingüistas hayan propuesto diversos tipos de definiciones, como enseguida veremos.

La primera acepción remite al verbo *definir*, cuya definición se presta con facilidad a la crítica. Sin embargo, nos desviaría ahora de nuestro tema. Apuntamos, sin deseo de entrar en detalles, los dos elementos que, a nuestro parecer, son claves en esta definición: el significado, por un lado, y la precisión y claridad, por otro. Según Medina Guerra „*La definición es el objeto de consulta más frecuente para los usuarios*“ (1, 2003, p. 129). Esta autora se refiere aquí precisamente al significado de las unidades léxicas.

Entre las muchas clasificaciones de definición que existen, hemos optado por la de Reinhold Werner (2, 1982, p. 272 – 285), que esbozamos a grandes rasgos. Según él pueden distinguirse cinco tipos de definición lexicográfica, a la que hemos añadido una sexta¹:

- aristotélica, lógica, inclusiva o hiperonímica: género próximo y diferencia específica (*hombre*: animal racional);
- sinonímica: define a través de un sinónimo (*espanto*: terror, consternación);
- circular: remite a otro lema y este a otro hasta regresar al primero de nuevo sin que se haya definido (*figura*: forma; *forma*: figura);
- parafrásica: se parafrasea el semema (*corredor*: el que corre);
- lingüística vs. enciclopédica: la primera define el contenido lingüístico, la segunda el contenido sociocultural. (*elefante*: se usa como medio de transporte en la India);
- ostensiva: se muestra el significado mediante algo conocido al usuario del diccionario (*rojo*: el color de la sangre).

Las definiciones de platos de comida, se corresponderían con las primeras. Un hiperónimo y una diferencia específica. Si bien, no es tan simple como a primera vista parece.

La receta de cocina y los platos de cocina

Cuando hablamos de *paella*, hablamos de un plato típico de la comida española, y más concreto de la cocina valenciana. Para saber en qué consiste podemos acudir a la receta. Las recetas de cocina, por lo general, siguen un esquema fijo. A veces se dan leves variaciones que no afectan sustancialmente. Los elementos principales² de que se componen son dos:

ingredientes y cantidad (dependiente del número de personas)
descripción del procedimiento (preparación/elaboración)³

El plato de cocina es la denominación que recibe la receta de cocina, mientras que la receta describe los pasos a seguir para la elaboración o preparación. El plato es el resultado de un proceso culinario concreto. Por esta razón, el diccionario no reproduce recetas de cocina, sino que define platos.

Para nuestro trabajo hemos acudido a libros de recetas impresos, páginas de internet, libros sobre el español de América e informantes. Los criterios de selección han sido los siguientes:

- a) platos españoles e hispanoamericanos en igual proporción;
- b) platos, que aparecen en los libros de cocina y que los informantes del país consideran conocidos. Su presencia en el DRAE, ya es también de alguna manera una prueba de ello;
- c) no se hace diferencia entre postres, sopas, platos principales, ensaladas o salsas;
- d) la denominaciones de los platos pueden ser univerbales o pluriverbales.

El DRAE cuenta sin duda con abundante cantidad de definiciones de platos de cocina. Aun así, como es lógico, no siempre hemos encontrado todos los platos que buscábamos (por ejemplo, *papas a la huancaína*). Desconocemos los criterios de selección de léxico en el

¹ Los ejemplos son también nuestros.

² Caben añadir otros como la foto, consejos y trucos, variaciones, historia de la receta, etc. Estos elementos no quitan ni añaden información sustancial a la receta.

³ Expresado por medio de imperativos, infinitivos o la pasiva refleja.

DRAE. En total hemos recogido 80 lemas, incluidos algunos hiperónimos. Pensamos que esta cantidad resulta representativa para un análisis lexicográfico.

Análisis lexicográfico

Deseamos centrar nuestra atención en la definición lexicográfica, pero antes entrar de lleno en nuestro tema, pensamos que es interesante detenernos también a comentar algunos aspectos de la microestructura.

En la ortografía de algunos platos se observan ligeras variantes como por ejemplo, *ceviche-cebiche* o *biscocho-bizcocho*, si bien no se da con mucha frecuencia. En algunas ocasiones se ofrece la etimología⁴ de la palabra; por ejemplo, árabe en *albóndiga*, quechua en *humita* y *pachamanca*, nahúa en *guacamole* y *tamal*, cumanagoto en *arepa*, etc. Las marcas lexicográficas que aparecen en los artículos lexicográficos son únicamente diatópicas⁵, y se señalan sobre todo cuando se trata de platos típicos de América. Sólo hemos encontrado una voz donde aparece una marca diafásica:

CAUSA. 2⁶. Coloq. Perú. Puré de papas con ají amarillo y limón, acompañado de lechugas y aceitunas, que se come frío como entrada.

Las marcas diatópicas abarcan a veces un país (v. *locro*, Perú) o una parte de éste (v. *charquicán*, N. Arg); otras veces abarcan amplias regiones (América Central, América meridional, o simplemente América, v. *tortilla*, *alfajor*, *cebiche*). En ocasiones, se señala dentro de la definición que el plato es típico de un lugar.

CALDO GALLEGO. Guiso de verduras y carne, típico de Galicia.

TACO. 10. Tortilla de maíz enrollada con algún alimento dentro, típica de México.

Si bien, no queda claro por qué no llevan esta misma expresión platos como la *crema catalana*, típica de Cataluña, el *gazpacho*, típico de Andalucía, la *quesadilla* o el *buñuelo azteca* típicos de México. Esta expresión resulta, por tanto, arbitraria.

Por otro lado, habría que determinar más concisamente la función de las marcas diatópicas. La segunda acepción de *arepa* recoge la marca „Cuba“, pero no es fácil discernir si significa que *arepa* tiene ese significado en Cuba o que el alimento se consume en Cuba. La misma pregunta se agudiza al comparar con la voz *guacamole*, marcada con „Am. Central y Méx.“. De hecho, el *guacamole* se ha extendido por otros países y hoy se consume en España, Chile, Argentina y otros muchos países a uno y otro lado del océano debido a la internacionalización de la comida mexicana.

Finalmente apuntar que algunas voces de platos cuentan con varias acepciones según los países. Véase por ejemplo:

LOCRO.

1. Plato de carne, papas, maíz y otros ingredientes, usado en varios países de América Meridional.

⁴ También hay etimologías italianas, francesas, etc. (por ejemplo: *pizza*, *espagueti*, *carpaccio*, *ñoqui*, *souffle*, *hamburguesa*, etc.).

⁵ Aunque propiamente no se trata de una marca lexicográfica, hemos encontrado una entrada que contiene dentro de la definición una referencia al pasado expresada por medio del tiempo verbal: „*Caldo alterado*. El que se hacía cocinando juntas ternera, perdices, ranas, víboras y varias hierbas“.

⁶ Estos números indican la acepción.

2. Bol. Guiso de maíz molido.
3. Perú. Plato de papas, zapallo, choclo y otros ingredientes.

ALFAJOR.

2. Am. Mer. Golosina compuesta por dos rodajas delgadas de masa adheridas una a otra con dulce y a veces recubierta de chocolate, merengue, etc.
3. Hond. Nic. y Ven. Pasta hecha con harina de yuca o de maíz, papelón, piña y jengibre.
6. Méx. Dulce hecho de coco, leche y azúcar.

Para el análisis de las definiciones nos detendremos en tres aspectos:

- a. el vocabulario empleado,
- b. los elementos definitorios,
- c. la cuestión de la precisión.

Vocabulario empleado

Se aprecia una diferencia grande en el vocabulario en la definición de los platos americanos y los que no aparecen marcados como tales. En los primeros el número de americanismos es llamativamente más elevado. Esto nos da pie a distinguir tres tipos de americanismos: a) los de uso general como *maíz*, *aguacate* o *tomate*, que se emplean indistintamente en todas las definiciones de platos que cuentan con estos ingredientes, b) los americanismos que poseen un equivalente en el español peninsular, como por ejemplo *zapallo-calabaza*, *papa-patata*, *choclo-mazorca* o *maíz*, y c) los americanismos con uso regional, como *chuño*, *chala*, *huasca*, etc. Se trata casi siempre de ingredientes, pero no sólo (véase *comal* en *tortilla*, o *budare* en *arepa*)

Las definiciones de platos americanos dan preferencia al americanismo, también cuando existe un equivalente en el español peninsular. Sirva como botón de muestra la definición de *ensaladilla rusa* donde aparece *patata*, mientras que en la de *chupe* aparece *papa*:

ENSALADILLA RUSA. Ensalada de patata, guisantes, zanahoria y huevo cocido, mezclados con atún u otros ingredientes, que se sirve fría y aderezada con mahonesa.

CHUPE 1. Á., Andes, Chile y Pan. Guisado hecho de papas en caldo, al que se le añade carne o pescado, mariscos, huevos, ají, tomates y otros ingredientes.

Los americanismos correspondientes al grupo b) y c) que aparecen en las definiciones de nuestras recetas son: *ají* (v. cebiche, tuco 3, carapulca, causa 2, charquicán, chupe 1, pachamanca 1, humita 1, ajicaco 1 y 2), *chile* (v. guacamole, guajolote 2), *yuca* (v. buñuelo 2, alfajor 3, sancocho 2), *mole* (v. budín azteca), *comal* (v. tortilla 2), *frijoles* (v. sopa negra), *zapallo* (v. locro 1, charquicán), *choclo* (v. locro 1, sancochado 2, humita 1), *papas* (v. locro 1, locro 3, causa 2, chupe 1, ajicaco 4, carapulca), *chuño* (v. carapulca), *papelón*⁷ (v. alfajor 3), *yuya* (v. sancochado 2), *charqui* (v. charquicán), *guajolote* (v. mole 2), *budare* (v. arepa 1), *chala* (v. humita 1), *guasca* (v. ajicaco 4).

Elementos definitorios: hiperónimo y diferencia específica

La definición de los platos de comida sigue el esquema de la definición aristotélica: género próximo expresado por hiperónimo y diferencia específica. Los hiperónimos más frecuentes son: *guiso*, *guisado*, *sopa*, *caldo*, *potaje*, *olla*, *salsa*, *pastel*, *dulce*, *fruta de sartén*,

⁷ Pan de azúcar sin refinar.

y, más generales: *plato, comida, alimento*. La diferencia específica se expresa de diversas formas; bien por medio de los ingredientes principales, bien por medio de éstos en combinación con el lugar de donde es típico el plato o la forma en que se presenta el alimento (redonda, ovalada, envuelta, enrollada, etc.) o el modo de servirlo (frío, caliente, hirviendo, etc.) o el lugar donde se prepara (horno, cazuela, comal, entre piedras caldeadas, etc.). Según los casos, aparecen una o varias diferencias específicas a la vez; la constante son los ingredientes. Veamos algunos ejemplos según las diferencias específicas. El proceso de elaboración del plato se incluye en el hiperónimo.

- a) Las definiciones incluyen los ingredientes principales, lo cual no significa que los incluyan absolutamente todos; algunos (como sal, agua, aceite, etc.) se sobreentienden.

AJO POLLO. Guiso de patatas con bacalao, pimentón y aceite crudo.

SALSA TÁRTARA. Salsa que se hace con yemas de huevos, aceite, vinagre o limón y diversos condimentos.

CHARQUICÁN. NO. Arg., Chile y Perú. Guiso hecho a base de charqui, ají, zapallo y otros ingredientes.

BESAMEL. Salsa blanca que se hace con harina, crema de leche⁸ y mantequilla.

SOPA NEGRA. C. Rica. Caldo de frijoles negros con condimentos, y generalmente huevo.

HUMITA. 2. Chile. Cierta guisado hecho con maíz tierno.

Otras veces la elaboración del plato se describe mezclada con los ingredientes:

AJICACO. 2. Especie de olla podrida usada en América, que se hace de legumbres y carne en pedazos pequeños, y se sazona con ají.

ARROZ A LA CHORRERA. Cuba. Plato de pollo o gallina con arroz caldoso.

CEBICHE. Am. Plato de pescado o marisco crudo cortado en trozos pequeños y preparado en un adobo de jugo de limón o naranja agria, cebolla picada, sal y ají.

PATASCA. 1. Arg. Guiso de cerdo cocido con maíz.

GALLINA ARMADA. 1. Guiso que se hace asando y lardeando⁹ una gallina, poniendo yemas de huevo y polvoreando el conjunto con harina y sal.

- b) Otras veces a los ingredientes, como se vio arriba, se añade el lugar de donde son oriundos con expresiones como „típico de“, „característico de“, „criollo de“ (si se trata de un país de América):

AJICACO. 1. Salsa que se usa mucho en América y cuyo principal ingrediente es el ají.

⁸ No se sabe a qué se refieren los académicos con „crema de leche“, pues la receta de bechamel necesita leche sin más.

⁹ *Lardear* es untar con grasa algo que se va a asar, por tanto, debería ir primero.

PAELLA. Plato de arroz seco, con carne, pesaco, mariscos, legumbres, etc., característico de la región valenciana, en España.

FABADA. Potaje de judías con tocino, chorizo y morcilla, típico de Asturias.

CARAPULCA. Guisado criollo del Perú, hecho a base de chuños, con carne, ají y otros ingredientes.

HUMITA. 1. Arg., Bol., Chile, Ec., Perú y Ur. Comida criolla hecha con pasta de maíz o granos de choclo triturados, a la que se agrega una fritura preparada generalmente con cebolla, tomate y ají colorado molido. Se sirve en pequeños envoltorios de chala, en empanadas o a modo de pastel.

TACO. 10. Tortilla de maíz enrollada con algún alimento dentro, típica de MÉXICO.

- c) Es muy común explicar la forma en que se presenta el alimento, y podemos ver que en varios casos reside ahí la diferencia específica (además de los ingredientes)

ANTICUCHO. 1. Bol. y Perú. Comida consistente en trozos pequeños de carne, vísceras, etc., sazonados con distintos tipos de salsa, ensartados en palitos y asados a la parrilla.

ÁSPIC. Plato frío, especialmente de carne o pescado, que se presenta cubierto de gelatina en un molde.

BRAZO DE GITANO. Pastel formado por una capa delgada de bizcocho, con crema o dulce de fruta por encima que se arrolla en forma de cilindro.

BUDÍN AZTECA. Méx. Plato compuesto de varias capas alternadas de mole, o salsa verde o roja, tortillas de maíz, pollo cocido deshebrado, queso y crema.

CHURRO. Fruta de sartén, de la misma masa que se emplea para los buñuelos y de forma cilíndrica estirada.

EMPANADILLA. El Salv. y Ven. Pastel pequeño, aplastado, que se hace doblando la masa sobre sí misma para cubrir con ella el relleno de dulce, de carne picada o de otro alimento.

HUEVO CHIMBO. Guat. Dulce hecho de harina y huevo en forma de hojuelas.

HUEVO CHIMBO. Nic. Dulce hecho de arroz, leche y azúcar en forma de bolitas bañadas en miel roja espesa.

ALFAJOR. 2. Am. Mer. Golosina compuesta por dos rodajas delgadas de masa adheridas una a otra con dulce y a veces recubierta de chocolate, merengue, etc.

ARROLLADO. Arg., Bol., Chile y Ur. Carne de vaca o puerco, que cocida y aderezada, se acomoda en rollo.

- d) La diferencia específica puede ser otras veces (siempre además de los ingredientes) la manera en que se sirve o se consume:

AREPA. 2. Cuba. Torta fina de harina de trigo, azúcar, vainilla y leche, frita, que se come caliente con sirope o almíbar.

ARROZ A BANDA. Guiso de arroz cocido con distintos pescados en el que estos se sirven aparte.

BACALAO AL PILPIL. Guiso típico del País Vasco que se hace de abadejo, aceite, guindillas y ajos en cazuela de barro, y se sirve hirviendo.

QUESADILLA. 3. Méx. Tortilla de maíz rellena de queso u otros ingredientes que se come caliente.

CAUSA. [...] [Puré] que se come frío como entrada.

- e) Por último está el lugar donde se prepara, como característica que define algunos platos.

BACALAO AL PILPIL. [...] de abadejo, aceite, guindillas y ajos en cazuela de barro [...].

EMPANADA. Masa se pan rellena de carne, pescado, verdura, etc. Cocida en el horno.

TORTILLA. Am. Cen. Mex. P. Rico. y R. Dom. Alimento en forma circular y aplanada, para acompañar la comida, que se hace con masa de maíz hervido en agua con cal, y se cuece en comal. Es fundamental en la alimentación de estos países.

PACHAMANCA. 1. Am. Mer. Carne condimentada con ají que se asa entre piedras caldeadas o en un agujero que se abre en la tierra cubierto con piedras calientes.

AREPA. 1. Ant., Col. y Ven. Especie de pan de forma circular, hecho con maíz ablandado a fuego lento y luego molido, o con harina de maíz precocida, que se cocina sobre un budare o una plancha.

Algunas definiciones se asemejan más a una receta de cocina que a una definición lexicográfica:

CROQUETA. Porción de masa hecha con un picadillo de jamón, carne, pescado, huevo, etc. Que ligado con besamel, se reboza en huevo y pan rallado y se fríe en aceite abundante. Suele tener forma redonda u ovalada.

FLAN. Dulce que se hace con yemas de huevo, leche y azúcar, y se cuaja en el baño de María, dentro de un molde generalmente bañado de azúcar tostada. Suele llevar también harina¹⁰, y con frecuencia se le añade algún otro ingrediente, como café, naranja, vainilla, etc.

ALBÓNDIGA. Cada una de las bolas que se hacen de carne o pescado picado menudamente y trabado con ralladuras de pan, huevos batidos y especias, y que se comen guisadas o fritas.

TORRIJA. Rebanada de pan empapada en vino o leche y rebozada con huevo, frita y endulzada.

¹⁰ Es curioso que los académicos añadan harina al flan!

HUMITA. 1. Arg., Bol., Chile, Ec., Perú y Ur. Comida criolla hecha con pasta de maíz o granos de choclo triturados, a la que se agrega una fritura preparada generalmente con cebolla, tomate y ají colorado molido. Se sirve en pequeños envoltorios de chala, en empanadas o a modo de pastel.

GUACAMOLE. Am. Cen. y Méx. Salsa espesa que se prepara con aguacate molido o picado, al que se agrega cebolla, tomate y chile verde.

La cuestión de la precisión

Medina Guerra afirma que *„además de la sistematicidad y coherencia que deben regir en todo el diccionario y, por descontado, en las definiciones, se encuentran los siguientes [requisitos]:*

1. *La unidad léxica no debe figurar en la definición.*
2. *La definición no debe traslucir ninguna ideología.*
3. *La definición debe participar de las características de la lengua de su época y las palabras con que se codifique han de ser sencillas a la vez que claras y precisas“* (3, 2003, p. 132 – 133).

Los dos primeros puntos se cumplen sin dificultad en las definiciones de platos de cocina. La cuestión de la precisión resulta más complicada. No obstante, de esa precisión depende en gran parte la calidad de la definición. Analizamos ahora diferentes aspectos que reflejan falta de precisión.

En la definición de *gazpacho*, por ejemplo, encontramos el género próximo (sopa fría) y los ingredientes de que está hecho, pero falta el principal, es decir, el que la caracteriza más que otro cualquiera: los tomates.

GAZPACHO. Género de sopa fría que se hace regularmente con pedazos de pan y con aceite, vinagre, sal, ajo, cebolla y otros alimentos.

Por otro lado no resulta suficiente enumerar ingredientes para definir un plato. Véase por ejemplo

BURUNDANGA. 4. P. Rico. Plato en que entran diferentes hortalizas.

CAZUELA. 2. Guisado que se hace en ella, compuesto de varias legumbres y carne.

SALMOREJO. 1. Salsa compuesta de agua, vinagre, aceite, sal y pimienta.

HUMITA. 2. Chile. Cierta guisado hecho con maíz tierno.

MANJAR BLANCO. 2. Plato de postre que se hace con leche, almendras, azúcar y harina de arroz.

CONSOMÉ. Caldo de carne concentrado.

RAGÚ. Guiso de carne con patatas y verduras.

COCIDO. Comida preparada con carne, tocino, legumbres y hortalizas.

A veces incluso las definiciones añaden la coletilla „y otros ingredientes“ o „etc.“ o expresiones semejantes, que tranquilamente se pueden emitir, pues no aportan nada a la definición.

SALSA TÁRTARA. Salsa que se hace con yemas de huevos, aceite, vinagre o limón y diversos condimentos.

MOLE. 1. Hond y Méx. Salsa espesa, preparada con diferentes chiles y muchos ingredientes y especias.

REVUELTO. 7. Plato consistente en una mezcla de huevos y algún otro ingrediente, que se cuaja sin darle forma alguna.

SOPA BORRACHA. La que se hace de pedazos de pan o bizcochos, mojados en vino con azúcar y canela. Se hace también de otras cosas.

CHUPE. 1. Á., Andes, Chile y Pan. Guisado hecho de papas en caldo, al que se le añade carne o pescado, mariscos, huevos, ají, tomates y otros ingredientes.

LOCRO. 3. Perú. Plato de papas, zapallo, choclo y otros ingredientes.

Para alcanzar mayor concisión, las frases relativas como „que se prepara“, „que se hace“, „al que se añade“ y semejantes, pueden ser suprimidas o ser sustituidas por una preposición:

ALBÓNDIGA. [...] bolas que se hacen de carne o pescado picado [...]

PUDIN, PUDÍN. Dulce que se prepara con bizcocho o pan deshecho en leche y con azúcar y frutas secas.

GUACAMOLE. Am. Cen. y Méx. Salsa espesa que se prepara con aguacate molido o picado, al que se agrega cebolla, tomate y chile verde.

CHUPE. 2. Ven. Sopa hecha con caldo de gallina, pollo o camarones al que se le añade leche, granos de maíz, trocitos de patata y queso.

PABELLÓN. 14. Ven. Plato en que se sirven juntos carne frita, arroz, judías negras y plátano frito.

HUEVO QUIMBO. Ur. Producto de confitería que consiste en una esfera pequeña de yema con azúcar cocida y embebida en almíbar o coñac.

REVUELTO. 7. Plato consistente en una mezcla de huevos y algún otro ingrediente, que se cuaja sin darle forma alguna.

También hay expresiones como „especie de“, „género de“, „cierto“ que resultan vagas y no añaden información a las definiciones.

GAZPACHO. Género de sopa fría

HUMITA. 2. Cierto guisado hecho con [...].

SALMOREJO. 3. Especie de gazpacho que [...].

ROSQUILLA. Especie de masa dulce [...]

Otra fuente de imprecisión son los adjetivos que denotan subjetividad. Véase esto en las siguientes definiciones:

ROSQUILLA. Especie de masa dulce y delicada [...].

BUÑUELO. Ven. Bola pequeña de masa de yuca [...].

CREMA PASTELERA. Natillas algo espesas [...].

CROQUETA. [...] se fríe en aceite abundante.

FILLOA. [...] se hace con masa de harina, yemas de huevo batidas y un poco de leche.

ALAJÚ. Pasta de almendras, nueces y, a veces piñones, pan rallado y tostado, especia fina y miel bien cocida.

También algunas expresiones temporales (adverbios, locuciones adverbiales, el verbo *soler*) pueden ser ignoradas sin que se produzca ningún cambio sustancial. Su presencia lleva a preguntarse si no es siempre así, si a veces es de otra manera... si hay otro tipo de croquetas que no sean redondas u ovaladas.

MANJAR BLANCO. Plato compuesto normalmente de pechugas de gallina mezcladas con azúcar, leche y harina de arroz.

HUMITA. 1. [...] a la que se agrega una fritura preparada generalmente con cebolla, tomate y ají colorado molido.

MENESTRA. Guisado compuesto con diferentes hortalizas y a menudo con trozos de carne o jamón.

GAZPACHO. Género de sopa fría que se hace regularmente con [...]

CROQUETA. [...] Suele tener forma redonda u ovalada.

La imprecisión la causa a veces la repetición de ingredientes implícitos en el hiperónimo. Véase las definiciones siguientes y sus correspondientes hiperónimos:

FRUTA DE SARTÉN. Pasta de harina, a la que se añaden huevos y azúcar o sal, hecha en diferentes formas, y fritas después en manteca o aceite.

BUÑUELO. Fruta de sartén que se hace de masa de harina bien batida y frita en aceite. Cuando se fríe se esponja y sale de varias formas y tamaños.

FILLOA. Fruta de sartén, que se hace con masa de harina, yemas de huevo batidas y un poco de leche.

DULCE. 9. Alimento compuesto con azúcar, p. ej. arroz con leche, las natillas etc.

ALFAJOR. 6. Méx. Dulce hecho de coco, leche y azúcar.

Curiosa es la definición de *arrollado*, donde aparece la palabra *matahambre*. Cuando se busca la definición de esta última voz, se observa que hay algo que no concuerda. En realidad, el *matahambre* es en Argentina y Chile, sinónimo de *arrollado*, una carne preparada en forma de rollo en el cual se meten diferentes ingredientes.

ARROLLADO. 2. Arg. Chile, Hond, y Nic. Fiambre, matahambre envuelto en forma de rollo.

MATAHAMBRE. 1. Cuba y R. Dom. Especie de mazapán hecho con harina de trigo, huevo, residuos de pan o galletas y azúcar morena.

Los libros de recetas cuentan a menudo con variaciones de una misma receta. Esta característica es más propia de un recetario que de una definición lexicográfica, donde debería estar ausente:

FLAN. [...] Suele llevar también harina, y con frecuencia se le añade algún otro ingrediente, como café, naranja, vainilla, etc.

MAZAMORRA. 1. Comida semejante a las gachas, hecha a base de maíz, y preparada de diversas formas según los lugares de América.

ALFAJOR. 2. [...] y a veces recubierta de chocolate, merengue, etc.

AJICACO. 3. Am. Guiso de caldo con carne, frutos y tubérculos picados en trozos y especias que varían de país a país.

TAMAL. 1. Am. Especie de empanada de masa de harina de maíz, envuelta en hojas de plátano o de la mazorca del maíz, y cocida al vapor o en el horno. Las hay de diversas clases, según el manjar que se pone en su interior y los ingredientes que se le agregan.

En la misma línea van otro tipo de informaciones que se corresponden mejor en definiciones enciclopédicas:

SANCOCHO. Am. Olla compuesta de carne, yuca, plátano y otros ingredientes, y que se toma en el almuerzo.

TORTILLA. Am.Cen. Mex. P. Rico. y R. Dom. [...]. Es fundamental en la alimentación de estos países.

Y también otras informaciones que son cuestionables, por ejemplo en el caso de una salsa está de más decir que sirve para acompañar¹¹:

TUCO. 3. Arg. Bol. Peru y Ur. Salsa de tomate frito con cebolla, orégano, perejil, ají, etc. Con que se acompañan o condimentan diversos platos como pastas, polenta, arroz, entre otros.

SALSA BEARNESA. Salsa que se hace al baño de María, mezclando mantequilla, huevos, vino blanco, perejil, etc. Y que se utiliza para acompañar carnes y pescados.

Conclusiones

Las definiciones de platos de cocina en el DRAE se corresponden con la definición aristotélica de género próximo y diferencia específica. Esta última se desdobra en cinco diferencias específicas, de las cuales la primera es constante y las otras cuatro sólo aparacen en combinación según convenga.

Las definiciones del diccionario académico no siempre se caracterizan por la precisión. No obstante, dicha imprecisión es salvable, como hemos demostrado en varios ejemplos a través de propuestas concretas. Es necesario hacer una revisión crítica y completa y establecer un modelo con unos criterios claros.

Para finalizar vayan aquí unas últimas sugerencias para mejorar la definición de algunas voces. Los elementos imprecisos están subrayados; las propuestas aparecen debajo:

ROSQUILLA. Especie de masa dulce y delicada, hecha en forma de rosca pequeña.

ALBÓNDIGA. Cada una de las bolas que se hacen de carne o pescado picado menudamente.

SOPA BORRACHA. La que se hace de pedazos de pan o bizcochos, mojados en vino con azúcar y canela. Se hace también de otras cosas.

¹¹ *salsa*. 1. Composición o mezcla de varias sustancias comestibles desleídas, que se hace para aderezar o condimentar la comida.

Propuestas:

ROSQUILLA. Masa dulce en forma de rosca pequeña.

ALBÓNDIGA. Bola de carne o pescado picado.

SOPA BORRACHA. Sopa de pedazos de pan o bizcochos, mojados en vino con azúcar y canela.

Sólo me resta desear ¡que aproveche!

Bibliografía citada

1. MEDINA GUERRA, A. M. 2003. *Lexicografía española*. Barcelona: Ariel, 2003, s. 129.
2. cfr. WERNER, R., HAENSCH, G. Et al. 1982. *La lexicografía. De la lingüística teórica y la lexicografía práctica*. Madrid: Gredos, 1982, s. 272 – 285.
3. MEDINA GUERRA, A. M. 2003. *Lexicografía española*. Barcelona: Ariel, 2003, s. 132 – 133.

Bibliografía utilizada

ALVAR EZQUERRA, M. 1993. *Lexicografía descriptiva*. Barcelona: Biblograf.

BRAVO WALKER, M. 2008. *Cocina popular*. Santiago de Chile: Grijalbo.

BUSTOS PUECHE, A. 2004. *Cocina inteligente. 777 recetas*. Madrid: Ediciones Internacionales Universitarias.

COROMINAS, J., PASCUAL, J. A. 1991. *Diccionario crítico y etimológico castellano e hispánico*. Madrid: Gredos.

FETZER, E. 2004. *Sabores del Perú. La cocina peruana desde los incas hasta nuestros días*. Barcelona: Viena Ediciones.

FRIES, D. 1989. *La Real Academia ante el uso de la lengua. “Limpia, fija y da esplendor”*. Madrid: SGEL.

HAENSCH, G. Et al. 1982. *La lexicografía. De la lingüística teórica y la lexicografía práctica*. Madrid: Gredos.

HERNÁNDEZ, H. 1991. „Sobre el concepto de acepción. Revisiones y propuestas“. In: *Voz y Letra II, 1*, 127 – 141.

LAPESA, R. 1981. *Historia de la lengua española*. Madrid: Gredos.

LARA, L. F. 1996. *Teoría del diccionario monolingüe*. México D. F.: El Colegio de México.

LARA, L. F. 2004. *De la definición lexicográfica*. México D. F.: El Colegio de México.

LIPSKI, J. 1994. *El español de América*. Madrid: Cátedra.

LUJÁN, N., PERUCHO, J. 2005. *El libro de la cocina española. Gastronomía e historia*. Barcelona: Tusquets.

MEDINA GUERRA, A. M. 2003. *Lexicografía española*. Barcelona: Ariel.

MORENO DE ALBA, J. G. 2007. *Introducción al español americano*. Madrid: Arco Libros.

OCAMPO, T. 1992. *Las recetas de mi madre*. Lima: SED.

ORTEGA, S. 2006. *1080 Recetas de cocina*. Madrid: Alianza editorial.

SECO, M. 2003. *Estudios de lexicografía española*. Madrid: Gredos.

SPIŠIAKOVÁ, M. 1999. „*Algunas observaciones sobre el español de México.*” II. Coloquio internacional – Tendencias y posibilidades en la hispanística actual, Actas. Wien: AnaPress Bratislava.

Real academia española: Diccionario de la lengua española. Madrid: Espasa, 2001.

WERNER, R. 1982. „La definición lexicográfica“. In: *HAENSCH, G. et al. La lexicografía*. De la lingüística teórica y la lexicografía práctica. Madrid: Gredos, 259 – 328.

Kontakt:

Dr. Beatriz Gómez-Pablos, PhD.

Univerzita Komenského v Bratislave

Pedagogická fakulta

Katedra románských jazykov a literatúr

Račianska 59, 813 34 Bratislava

República Eslovaca

Email: gomezpablos@fedu.uniba.sk