MARTES NEOLÓGICO
10 AÑOS
2015–2025

6



GASTRONOMÍA

Instituto Cervantes

upf. Universitat Pompeu Fabra Barcelona

iula - iulaterm Obneo

INSTITUTO CERVANTES

Director
Luis García Montero

Secretaria general
Carmen Noguero Galilea

Directora de Cultura, Bibliotecas y Cultura Digital
Raquel Caleya Caña

UNIVERSITAT POMPEU FABRA

Directora del Institut de Lingüística Aplicada IULA
Mercè Lorente Casafont

Investigadora principal del grupo IULATERM
Judit Freixa Aymerich

Directoras del Observatori de Neologia
Ona Domènech Bagaria
Rosa Estopà Bagot

–

Coordinación de contenido
Elisenda Bernal Gallén
Rosa Estopà Bagot
Judit Freixa Aymerich
Elisabet Llopart Saumell

Coordinación editorial
Miguel Marañón Ripoll
Lola Montero Reguera

Diseño editorial y maquetación
Atentamente Studio

© De esta edición,
Instituto Cervantes, 2026
Universitat Pompeu Fabra, 2026
© De los textos, sus autores, 2026

NIPO: 110-26-039-8
ISBN: 979-13-87679-15-6

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

Instituto Cervantes

MARTES NEOLÓGICO
10 AÑOS
2015–2025

6

GASTRONOMÍA

Nuevas y viejas damas: los neologismos y sus recursos

M. Teresa Cabré i Castellví

La aparición permanente de nuevas palabras en una lengua es una muestra de su vitalidad. Toda lengua viva crea, acepta o construye nuevas unidades. Solo las lenguas muertas son estáticas. Las lenguas vives bullen y se adaptan a la vitalidad de los hablantes, a la dinámica de la sociedad o a las necesidades expresivas que tenemos los seres humanos.

¿Cada martes una nueva palabra? ¿Es eso posible? ¡Cada día o cada hora podríamos consignar una nueva palabra! Tantas son las unidades que circulan por nuestro entorno que se meten en nuestro discurso, que nos hacen vacilar, que nos enriquecen, que nos renuevan, que nos distinguen de otros, que nos permiten mostrar vanidosamente nuestro ingenio.

Pero, además de los servicios que nos prestan, los neologismos tienen su propia vida, han surgido de algún lugar, se mueven, si no libremente, sí con un cierto desparpajo por el discurso, seleccionan dónde se meten y evitan trampas saduceas. Las palabras nuevas son entes que se comportan en sociedad, como lo hacemos los seres humanos, y están orgullosas de su apariencia y del tono que imprimen al discurso.

A veces se muestran pizpiretas y vanidosas, exhibiendo coquetería y cambiando volublemente de forma. Es el caso de *nini*, *ni-ni*, *app* o *mani*, *manifa*.

Otras palabras nuevas son exuberantes, visibles, extrovertidas, llamando la atención de manera particularmente descarada por su sofisticación como *infoxicación*, *ludificación*, *conspiranoico*, *crudívoro* u *opinólogo*. Alguna vez incluso se exceden, como *teletransportación*, que hace gala de un barroquismo innecesario.

Su originalidad procede en algunos casos de su origen extranjero porque poseen rasgos que no posee la lengua que las acoge y por ello llaman la atención por su forma: *flyer*, *wok*. O se colocan a medio camino entre lo conocido y lo desconocido, como *gentrificación*, que combina una base de origen inglés con una terminación propia de las nominalizaciones de verbos, en este caso de un verbo inexistente en castellano.

Otro grupo de palabras nuevas utilizan recursos prefijados de forma insistente para afirmar la novedad, aunque la repetición de la insistencia les va restando puntos de originalidad: *microcrédito*, *microempresario*, *micromecenazgo*, *micromachismo*, *ciberacoso*, *cibersexo*, *antideshaucios*, *antidescargas*. Pueden usar también formantes sufijados como en *turismofobia* o *islamofobia*.

Y una buena parte de las novedades se visten para pasar desapercibidas, escondiéndose en la semántica. Son nuevas pero sin parecerlo. Debemos hurgar en su comportamiento para descubrir su novedad: *altavoz*, *nicho*, (un) *básico*, *línea roja*, *amigo invisible*, y más espectacular *fondo buitre*.

Y algunas son nuevas aunque no lo parezcan porque usan recursos ya gastados, comunes, conocidos: *clonar*, *usabilidad*, *mentoría*, *buenismo*, *reinventarse*, *reubicar*. No les importa la apariencia, solo la utilidad. No sienten necesidad de llamar la atención sino de cumplir su cometido.

En fin, que aunque creamos que los neologismos están a nuestro servicio, ellos no dejan de reivindicar su propio papel en el discurso, y adoptan una forma u otra según cómo quieren presentarse, y como damas «de pro» se visten con trajes distintos para parecer más o menos originales y llamarnos la atención.

Con tanta variedad de comportamiento las responsables de *Martes Neológico* tienen dónde escoger, y lo hacen con criterio certero, diversificando los tipos y ponderando el posible interés. Así amplían los usuarios de las lenguas el inmenso caudal del léxico, así demuestran las lenguas que están vivas, que evolucionan y que se abren siempre a nuevas incorporaciones.

Introducción

Equipo del Martes Neológico

La actualización del léxico en las lenguas vivas es un hecho natural y deseable: cualquier lengua activa actualiza permanentemente su vocabulario. La necesidad de disponer en un momento histórico de nuevas palabras y su uso asiduo propician que un importante número de neologismos acaben incluyéndose en el diccionario. Esos neologismos «diccionarizables» son palabras que los hablantes perciben que deberían estar recogidas en los diccionarios de lengua de referencia, pero que por diversas circunstancias no lo están. Y es que en el momento en que un vocablo se incluye en un diccionario normativo se desprende poco a poco de su etiqueta de nueva para formar parte del acervo léxico de una lengua.

El Observatori de Neologia del grupo IULATERM de la Universitat Pompeu Fabra y el Instituto Cervantes por medio de su Centro Virtual lanzaron en octubre de 2015 conjuntamente el Martes Neológico, un blog de divulgación lingüística. Cada martes desde entonces se difunde un texto con el análisis de un neologismo del español suficientemente usado por los hablantes como para formar parte de los diccionarios de lengua de referencia. Es sabido que la novedad no existe por sí misma, sino solo por referencia a algún otro parámetro. Así, en este proyecto de *Martes Neológico* se entiende por neologismo aquella palabra que se encuentra documentada en el uso de los hablantes, pero que todavía no se encuentra recogida en el Diccionario de la Lengua Española de la Real Academia Española (DLE). La alta diccionarización ha motivado la incorporación en las actualizaciones del DLE de algunos vocablos estudiados en el *Martes Neológico* durante estos años. Están oportunamente indicados aquellos neologismos que han pasado a formar parte del diccionario, bien en el encabezado del propio artículo, o bien en los sumarios, mediante una D recuadrada.

En esta colección de nueve volúmenes se han reunido, mediante distribución por temas, una selección de las entradas publicadas durante los diez primeros años de existencia del blog, hasta diciembre de 2025. Todas ellas corresponden a categorías gramaticales (nombres, verbos y adjetivos) y a tipos de neologismos diferentes (derivados, compuestos, abreviados, sintácticos, sintagmáticos, semánticos, préstamos), y que se usan en áreas del conocimiento muy diversas y que aquí están repartidas del siguiente modo:

1. Artes y espectáculos
2. Ciencias de la salud
3. Ciencias de la tierra
4. Deportes y ocio
5. Economía y finanzas
6. Gastronomía
7. Lengua, literatura y comunicación
8. Sociedad, I
9. Sociedad, II

Para cada neologismo se ofrece información gramatical (categoría, tipo de formación), semántica (ejemplos de uso, explicación del significado, área temática), etimológica y enciclopédica (el origen de la palabra, quién la inventó, cómo se extendió su uso) y pragmática (frecuencia de aparición, presencia en obras lexicográficas, relación con otras palabras, convivencia con variantes, etc.).

Los textos fueron redactados por especialistas en la materia de todo el mundo hispanohablante que constan en el texto con nombre y afiliación, y a quienes agradecemos sinceramente su valiosa colaboración. Muchos de estos especialistas son investigadores que trabajan en observatorios de neología articulados en redes como Antenas Neológicas, NEOROC o NEOXOC; otros son profesores, especialistas en morfología, historia de la lengua, traducción o terminología.

Los artículos del *Martes Neológico* tienen muchas aplicaciones didácticas, tanto a nivel universitario como en el bachillerato. También en el ámbito de la enseñanza de la lengua española como lengua extranjera. Los martes también son un material interesante para el mediador en lenguas, para el comunicador, para el periodista. Y naturalmente permiten al estudioso de la lengua disponer de material para futuros análisis.

El sexto de los volúmenes de esta colección está dedicado a la gastronomía y la alimentación. Recoge tanto neologismos procedentes del mundo de la nutrición como palabras de uso común, muchas de ellas préstamos de otros idiomas del mundo, que designan recetas y conceptos relacionados con la degustación de los alimentos.

El *Martes Neológico* coronó sus diez primeros años en 2025, y pudo celebrar su aniversario con el galardón del premio Archiletras 2025 a la divulgación. Fue un honor recoger el premio en nombre de todos los colaboradores del blog y de los equipos editorial y de contenido que hemos cooperado de modo muy fructífero y feliz desde la Universitat Pompeu Fabra y el Instituto Cervantes.

Este proyecto lo iniciamos con Mari Pepa Palomero, excelente profesional del Ins¬tituto Cervantes que estuvo a cargo de su cuidado editorial durante los dos primeros años. A ella, que creyó siempre en la utilidad de los martes neológicos, le queremos dedicar esta obra.

Alimentación

neologismo	diccionarizado	pág.	neologismo	diccionarizado	pág.
crudívoro, crudívora *m.* y *f.* y *adj.*	D	10	paleodieta *f.*		23
detox *adj.* y *m.*		13	superalimento *m.*	D	26
espirulina *f.*		16	ultraprocesado *adj.* y *m.*		29
estevia *f.*	D	20			

Gastronomía

neologismo	diccionarizado	pág.	neologismo	diccionarizado	pág.
arroz negro *m.*		32	marmitako *m.*	D	72
bagel *m.*		34	menú degustación *m.*		75
bretzel, brezel *m.*		37	mixología *f.*		78
brownie *m.*		40	muesli *m.*	D	81
burrata *f.*		42	muffin *m.*		83
coulant *m.*		45	nigiri *m.*		86
cupcake *m.*		49	nouvelle cuisine *f.*		90
deconstruir *v. tr.*	D	51	nugget *m.*		93
focaccia *f.*		54	pannacotta *f.*		96
ganache *f.* o *m.*		57	precalentar *v. tr.*		99
gastrobar *m.*	D	60	ramen *m.*		102
infusionar *v. tr.*	D	63	retrogusto *m.*	D	105
kimchi *m.*		66	risotto *m.*		108
kombucha *f.*		69	seitán *m.*		110

Gastronomía

neologismo	diccionarizado	pág.	neologismo	diccionarizado	pág.
stracciatella *f.*		**114**	umami *m.* y *adj.*	D	**127**
tabulé *m.*	D	**117**	uramaki *m.*		**130**
tataki *m.*		**120**	vermutería *f.*		**133**
tomate cherry *m.*		**123**	wok *m.*	D	**136**
trattoria *f.*		**125**	yogur griego *m.*		**139**

alimentación | gastronomía

crudívoro, crudívora
m. y f. y adj.

composición híbrida | diccionarizado

Isabel Pujol Payet
Universitat de Girona
(España)

Fecha de publicación
20-12-2016

Hoy es noticia hablar del mejor chef del mundo, del mejor restaurante, de los premios gastronómicos que reparten estrellas, pero también del culto al cuerpo, de la salud, de cómo lo interior se refleja en nuestro exterior. Es el escaparate que nos brindan los medios de comunicación. No solo estamos interesados en conocer y disfrutar de la buena gastronomía que está a nuestro alcance, sino que nos atrae aquella de la que solo pueden gozar algunos privilegiados, así como aquella que nos invita a sentirnos mejor con nosotros mismos, y también (vamos a reconocerlo) la que siguen personas famosas y/o celebridades. Es en este marco que reúne la curiosidad por la alimentación, el bienestar y un estilo de vida personal, que nace uno de los neologismos que se predica de un determinado régimen alimenticio o dieta: es el caso de *crudívoro*, *crudívora*.

Siguen una dieta *crudívora* aquellos individuos que consumen únicamente alimentos crudos, normalmente de origen vegetal. Esta voz puede usarse también como sustantivo y así hablamos del *crudívoro* o de los *crudívoros*.

- También están los **crudívoros**, que comen todo crudo: frutas, verduras, nueces, semillas, legumbres y cereales brotados. El **crudívoro** no cocina o calienta las comidas, prefiere ingerir todo en su estado natural, crudo. [laprensa.com.ni (Nicaragua), 10/06/2008, en http://www.fundeu.es/noticia/hablemos-del-idioma-vegetarianismo-4483/]

- Eso sucede con los bebes que han recibido dietas como la frugívora (solo frutas) o la **crudívora** (solo alimentos crudos). [*El Comercio* (Perú), 6/03/2005]

- La *raw food* o, lo que es lo mismo, la dieta **crudívora,** está de moda. Lleva estándolo mucho tiempo. Por obra y gracia de figuras tan influyentes como Natalie Portman, Donna Karan o Elettra Wiedermann, firmes defensoras de las bondades que tiene ingerir alimentos elaborados a menos de 40 grados. [*Vogue* (España), 23/10/2012, http://www.vogue.es/belleza/articulos/todas-las-claves-de-la-raw-food-o-cocina-en-crudo/17191]

Sus primeras manifestaciones aparecen en textos especializados de cocina y gastronomía de los años noventa, como bien se registra en el corpus textual CREA, aunque los diccionarios del español actual no lo recogen, a excepción de la primera edición del *DEA* (1999) y el *NEOMM* (2013). Sin embargo, curiosamente, el adjetivo *crudívoro*, referido a animales, sí se documenta en los diccionarios no académicos del siglo xix hasta principios del siglo xx, como ilustra el siguiente ejemplo del *Diccionario Nacional* de Ramón Joaquín Domínguez (1846-47 / 1853). ¡Claro, los animales son los *crudívoros* por antonomasia, no cocinan!:

- **Crudívoro**, **ra**. adj. Epíteto dado á los animales que se alimentan de carnes crudas.

Los adjetivos terminados en *–voro* del español encuentran su origen en la forma *carnívoro*, forma culta que se tomó del latín *carnivorus* 'que come carne' (formado de *carō*, *carnis* 'carne' + *voro* 'devorar'), ya en la segunda mitad del siglo XVI, según recoge el corpus textual CDH. Otras formaciones con el mismo esquema proliferan en el siglo xix con el desarrollo de la Historia Natural (*granívoro*, *herbívoro*, *omnívoro*, *insectívoro*, *frugívoro*). Todas ellas tienen en común el hecho de referirse a un animal (o planta, ¡están las plantas carnívoras!). La lengua decimonónica generó también alguna formación metafórica en *–voro* como es *presupuestívoro* (literalmente 'que come presupuestos'), empleado por autores como Clarín y Galdós, entre otros, para designar a los empleados de la administración:

- Benito Pérez Galdós describe la España de su tiempo como una masa servil y pecuaria, absentista, subsidiada, clientelar, dirigida por embusteros y políticos de falsedad cautivadora, «**presupuestívoros** y zánganos administrativos». [*El Mundo* (España), 23/08/1995, en CDH]

La novedad, pues, de nuestro *crudívoro* del siglo xx (a diferencia de las formaciones en *–voro* anteriores) es que se refiere a personas, o al régimen alimenticio o dieta que siguen algunas personas. Seguramente por este motivo compite con *crudista*, forma que presenta una terminación culta, claramente

designadora de personas (por ejemplo, *europeísta*, *optimista*, *lingüista*, *deportista*, etc.) y de alta productividad:

- ¿Es la alimentación **crudista** el elixir de la eterna juventud? [ecoosfera.com, 19/10/2013, http://ecoosfera.com/2013/10/es-la-alimentacion-crudista-el-elixir-de-la-eterna-juventud/]

Según la información de la red, las lenguas romances como el portugués, catalán, francés e italiano comparten la alternancia de variantes con *–voro* e *–ista*. El inglés utiliza la denominación *raw food*. Otras designaciones en español son: *alimentación viva*, *comida viva*, *cocina en crudo*, *cocina sin fuego*.

Como es bien sabido, los *–istas* siempre van de la mano de los *–ismos*, por lo que encontramos las formaciones *crudivorismo* y *crudismo*, así como también *crudivorista*.

- De la tierra al plato. Así podría definirse el **crudivorismo**, una nueva forma de alimentación que si en Estados Unidos está en su punto álgido con cerca de un millón de seguidores, en nuestro país apenas roza el centenar. [*La Razón* (España), 15/02/2011, http://www.larazon.es/historico/crudivoros-IJLA_RAZON_61153#.Ttt1EbvtqTygSKh]

- Expertos en nutrición cuestionan el «**crudismo**» y sostienen que incluso puede llegar a ser perjudicial para la salud. [El País (España), 30/10/2013]

- Movimiento **crudivorista** defendido por el gran cocinero americano Charlie Trotter… [Julia Pérez y José Carlos Capel, *Fashion food. Diccionario gastronómico del siglo XXI*, Madrid: El País Aguilar, (2006), CORPES]

En consonancia con el refrán *De gustibus non est disputandum*, hay diversos tipos de dieta *crudívora* o *crudista*: la omnívora (en la que se come alimentos animales y vegetales, crudos), la vegetariana (vegetales y otros alimentos de origen animal como miel, leche o huevos, crudos), la vegana (alimentos de origen vegetal crudos), la frugívora (frutas crudas), la del 70 % (en alusión a la proporción de alimentos crudos en la dieta), etc. Pues bien, las modalidades designadas con formas acabadas en *–ano*, *–a* han generado también nuevo léxico por composición como es el caso de *crudivegetariano*, *–a*, *crudivegetarianismo* y *crudivegano*, *–a*, *crudiveganismo*, *crudiveganista*.

Hasta aquí, un paseo por la literatura *crudista* (que no *crudívora*) ha puesto sobre la mesa la alternancia de variantes en el siglo xxi (*crudívoro*, *crudista*), así como la proliferación de derivados y compuestos en la misma familia léxica. Con tantos elementos en juego, la introducción de estas voces en el diccionario que deseamos no puede ser inminente, ni va a resultar fácil. A buen seguro, y muy a pesar de nuestro neologismo, necesitará cocinarse a fuego lento.

detox

adj. y m.

préstamo

Mercè Lorente Casafont
Grupo IULATERM
Institut de Lingüística Aplicada
Universitat Pompeu Fabra
(España)

Fecha de publicación
24-5-2022

El préstamo del inglés *detox* se ha popularizado, a través de los medios de comunicación, como adjetivo modificador en sintagmas lexicalizados como *dietas detox*, *zumos detox* o *batidos detox*. *Detox* se forma por reducción de *detoxification* en inglés y entra directamente como préstamo en español. La forma abreviada convive con el anglicismo *detoxificación*, usado en el discurso científico con el mismo significado, pero con un registro más formal.

- Conozca qué tan saludables son para el organismo las dietas **detox**. [*El Tiempo* (Colombia), 17/05/2016]

- Ofrecemos desde desayunos y meriendas basadas en fruta natural cortada, zumos y magdalenas y repostería de frutas, sin azúcares añadidos, hasta zumos funcionales **détox**. [*La Vanguardia* (España), 21/02/2016]

- También conocidos como batidos **detox**, son un preparado que mezcla variedad de alimentos que, en apariencia, no son malos, todo lo contrario. [*El Diario* (España) 02/05/2020]

En BOBNEO se documenta este neologismo desde 2014 con el significado de 'desintoxicante', referido a cuestiones de nutrición, pero al mismo tiempo, y por analogía, aplicado también a otros ámbitos, como el turismo, la estética o la dependencia de la tecnología:

- A esta tendencia de dejarlo todo en casa y viajar para experimentar al máximo se le ha denominado turismo **detox**

pues, de cierta manera, busca la desintoxicación. [*Perú 21* (Perú), 21/06/2014]

- Asimismo, varios establecimientos promocionan fines de semana **détox**, no únicamente referidos a una alimentación saludable, sino para desconectar completamente de teléfonos móviles. [*El Periódico* (España), 21/02/2017]

Además de la función adjetiva, *detox* se documenta como sustantivo masculino, resultado de la reducción de los sintagmas anteriores y su consiguiente lexicalización, para todos los ámbitos temáticos que hemos identificado:

- Ella hizo cinco días de **detox**. [*El Comercio* (Perú), 17/04/2016]

- Jennifer Lawrence y el **detox** para evitar los gérmenes del sexo. [*La Nación* (Argentina), 17/03/2018]

- Qué hacer para un **detox** de pantallas tras el 'atracón' del confinamiento. [*Las Provincias* (España), 02/06/2020]

Es destacable que los dos préstamos del inglés se incorporan como voces del español con distinto género: *detoxificación* (f.) y *detox* (m.). Esta diferencia puede estar condicionada por el hecho de que el substantivo masculino *detox* proviene de la conversión del adjetivo invariable y se usa en contextos distintos a los de *detoxificación*.

En cuanto a la forma, la gran mayoría de ocurrencias recogidas de fuentes de prensa en español presentan la variante *detox* sin acento, pero en algunos casos la forma documentada se escribe con tilde (*détox*), lo que nos llevaría a pensar que la vía de entrada del préstamo, sobre todo en el ámbito de la moda, pudiera ser la lengua francesa, que ha fijado el préstamo con acento gráfico.

El único diccionario de lengua española que recoge la entrada *detox* es el de *Neologismos del español actual* de María Moliner (Gredos, 2013), sin tilde y con la siguiente información:

> **detox** (voz inglesa, apócope de detoxification)
> adj. Se aplica a la dieta o alimento que ayuda a eliminar las toxinas acumuladas en el organismo. Sin. desintoxicante.

Los diccionarios generales consultados no incluyen la voz *detox*. Aunque algunos de ellos sí que han incorporado los anglicismos *detoxificación y detoxificar*, como el *Diccionario de uso del español abreviado* de María Moliner, el *Nuevo diccionario de voces del español actual* de Manuel Alvar o el *Diccionario del español actual* de Manuel Seco *et al.*, que los califica como «raros» por su baja frecuencia de uso.

Si consultamos corpus textuales, podemos comprobar que las formas *desintoxicar* y *desintoxicación* son las más frecuentes, pero que los préstamos *detoxificar* y *detoxificación* también se han documentado en el Corpus de referencia del español actual (CREA), en el Corpus del Español del Siglo XXI (CORPES XXI) o en el Corpus Técnicodel Institut de Lingüística Aplicada de la Universitat Pompeu Fabra, aunque siempre en textos científicos de medicina. Por lo que respecta a la forma *detox*, también la encontramos en el Corpus del Español del Siglo XXI, pero siempre en textos de prensa o de divulgación, relativos a la nutrición, la moda o la desconexión digital, tanto en función adjetiva como nominal:

- [...] si os llega un dietista-nutricionista que promocione algo raro (léase pastillas, zumos **detox**, batidos, merengadas [...], salid corriendo. [Lozada, Victoria (España), *La buena nutrición. La salud empieza en tu lista de la compra*, 2018]

- A través de **detox** digital, las personas logran reconectarse consigo mismas y con el resto de su entorno. [González Domínguez, Olga (México), *Detox digital. El plan de 21 días que está revolucionando la forma en la que usamos la tecnología. ¡Reconecta ya con lo más importante de tu vida!*, 2020]

La forma *detox* ya hace tiempo que se ha hecho su lugar en diccionarios generales de otras lenguas. El *Oxford Learner's Dictionary* nos recuerda que se trata de una palabra de registro informal, con dos acepciones: la primera, la más usual para las nuevas tendencias en nutrición; la segunda, la reducción de *detoxification* para terapias de eliminación de toxinas del organismo. *Lo Zingarelli 2020* del italiano incorpora la entrada del adjetivo *detox* con el sentido de 'detossicante' y la indicación de que se trata de una abreviación del inglés *detoxification*. En cambio, *Le Petit Robert* ha introducido ya la forma *detox* con la doble categoría de adjetivo y substantivo (femenino en francés), con los sentidos correspondientes de 'desintoxicante' o 'desintoxicación', y ha incorporado, por analogía, el sentido de 'desintoxicación digital'.

Como conclusión, podemos avalar la diccionarización del neologismo *detox*, porque se trata de un préstamo consolidado, como muestran la generación de usos distintos con función adjetiva y nominal y su aplicación a ámbitos temáticos diversos. La distinción de registro entre *detox*, de uso común, y *detoxificación*, de uso especializado, incide también en la necesidad de introducir *detox* en los diccionarios generales de lengua, como ya ha sucedido en otras lenguas de nuestro entorno.

alimentación gastronomía

espirulina

f.

préstamo diccionarizado

María Pozzi
Centro de Estudios Lingüísticos y Literarios El Colegio de México (México)

Fecha de publicación
8-2-2022

En la actualidad, la espirulina debe su gran popularidad a que se considera un *superalimento* o alimento del futuro por su alto valor nutricional. Se dice que entre el 60 % y 70 % de su peso son proteínas, con todos los aminoácidos esenciales y no esenciales en forma perfectamente balanceada. Contiene vitaminas B1, B2, B3, B6 y B9, así como A y C; es fuente de potasio, calcio, magnesio, zinc y otros minerales y micronutrientes. Este superalimento proporciona ácido linoleico y varios pigmentos que sirven de antioxidantes, tales como zeaxantina, ficocianina, betacarotenos y otros carotenoides que se asocian con la salud y la protección de los ojos.

La espirulina es un organismo vegetal que hace fotosíntesis y debe su color verde a la clorofila y el azul, a la ficocianina. Crece en la superficie de lagos, ríos y estanques de agua salobre y temperatura templada. Su nombre científico es *Athrospira*, de la que las dos variedades más conocidas y empleadas como alimento humano son la *Athrospira platenses* y *Athrospira maxima*.

En México, la espirulina, con el nombre náhuatl, *tecuitlatl*, que significa ‘excremento de las rocas’, se consumía desde mucho antes de la llegada de los españoles a América y, hasta cierto punto, se le atribuye el haber hecho posible el aumento de la población en ese periodo. Muchos de los registros de la época acerca de la dieta de los aztecas aseguran que esta era completa y balanceada, tanto cuantitativa como cualitativamente gracias al *tecuitlatl*, que se cosechaba en la superficie del Lago de Texcoco y, después de secarlo, lo vendían en el mercado de Tenochtitlán. Y en África,

la tribu kanembu desde hace muchos siglos cosecha la espirulina (en kanembu, *dihe*, *dihé* o *die*) a la orilla del lago Chad; se usa en la comida y se vende en forma de un puré seco en los mercados de Chad:

> - Aparte del amaranto, los aztecas y los mayas incluían en su dieta un alga (**tecuitlatl** o espirulina), que se producía en lagos y aguas alcalinas de México. En África se conoce como **dihé** o **dihe** por las tribus nativas de la región del lago de Chad. [*La Jornada* (México), 27/8/2005]

Según el *Oxford English Dictionary*, la *espirulina* es una «cianobacteria filamentosa microscópica que forma masas enredadas en lagos alcalinos de temperatura templada en África, México, América Central y del Sur». En relación con sus usos, agrega que es una «cianobacteria que se seca y se prepara como alimento o como suplemento dietético por ser una fuente rica en proteínas, vitaminas y minerales».

Las cianobacterias se denominan «algas verdeazules, algas verde-azuladas o cloroxibacterias, debido tanto a la presencia de pigmentos clorofílicos que le confieren ese tono característico, como a su similitud con la morfología y el funcionamiento de las algas» (Wikipedia). Como consecuencia, la espirulina se conoce también como *alga espirulina* y otros nombres relacionados, que se describen más abajo.

El vocablo *espirulina* no está recogido en los principales diccionarios de referencia del español. Sin embargo, el *Diccionario breve de mexicanismos* de Guido Gómez de Silva lo define como: «producto comestible derivado de cierto musgo espeso llamado en náhuatl *tecuitlatl*». *Espirulina* originalmente viene del griego, *speira,* σπεῖρα, 'espiral'. Pasó después al latín, spirula, 'pequeña espiral', formada por spira, 'espiral', y el sufijo diminutivo *-ula*. Además, lleva el sufijo *-ina*, que se usa para nombrar sustancias. La Real Academia recoge *tecuitlatl* en el CORDE en un documento de 1781, escrito por Francisco Javier Clavijero, y, posteriormente, el CREA y el CORPES XXI recogen tanto *espirulina* como *spirulina* y, como es de esperar, con mayor frecuencia a partir del año 2000. La base de datos BOBNEO del Observatori de Neologia únicamente registra *espirulina*, pero con baja frecuencia. Otras lenguas latinas conservan también el préstamo directo o adaptado del latín: *spiruline*, en francés, *spirulina*, en italiano y *espirulina* en catalán y portugués.

En español, a pesar de que existe considerable variación denominativa relacionada con la voz *espirulina*, que se manifiesta mediante diferentes fenómenos de formación, el más común es el préstamo del latín, tanto directo como adaptado que, en términos prácticos, se traduce en agregar, o no, la letra *e* al principio de la palabra para facilitar su pronunciación:

> - Varias especies de ***Spirulina*** tuvieron gran importancia en la dieta de los antiguos pobladores por su alto contenido

en proteínas; sin embargo, en la actualidad ya casi no se encuentran en la región, aunque son cultivadas en otros lugares, como en el lago de Texcoco. [*La Jornada* (México), 28/5/2012]

- La **espirulina**, una diminuta alga utilizada hasta ahora en piscicultura y vendida como antioxidante en las tiendas naturistas, podría ser la solución a la desnutrición en Colombia, donde un grupo de investigadores busca cultivarla industrialmente y masificar su consumo. [*El Espectador* (Colombia), 5/8/2014]

Otro proceso de formación que se pudo identificar, que da cuenta de la variación denominativa, es el de composición, que incluye diferentes combinaciones de elementos, en los que también se perciben fenómenos de metonimia y meronimia:

- Investigadores del Instituto Politécnico Nacional (IPN) iniciaron estudios para producir y aprovechar las proteínas, en particular ficocianinas, contenidas en el **alga espirulina**, y adicionarla en alimentos para fortalecer el sistema inmunológico con el fin de aumentar la protección ante el Covid-19. [*La Jornada* (México), 22/6/2021]

- El **alga Spirulina** es una planta nutricional sin equivalente. Por lo general, se desarrolla y consume como un complemento alimentario. [*Archdaily* (Colombia), 23/8/2015]

- La **microalga espirulina** es una especie acuática que puede llegar a tener en su constitución celular hasta el 93 % de proteína. [*Biomarino* (Perú), 27/3/2020]

- La **cianobacteria** que corresponde a una forma espiralada y se utiliza en la alimentación humana, siendo el nombre correcto *Arthrospira platenses*. [*Scielo Perú* (Perú), 1/12/2019]

- Llamada muchas veces «**alga azul**», la espirulina hoy se le considera cada vez más un «súper alimento». [*Spiterm* (España), 25/1/2019]

- Conocida también como **alga verdiazul**, la espirulina es uno de los alimentos de origen vegetal más concentrado en buenos nutrientes. [*La Vanguardia* (España), 24/9/2018]

- La espirulina también conocida como **alga verde-azul**, es una de las algas más populares en el mundo de los suplementos alimenticios dedicados al *fitness*. [*Vitónica* (España), 5/10/2016]

Si bien la *espirulina* se conoce y se ha usado como alimento en distintas culturas desde hace muchos siglos, su clasificación como superalimento y, por ende, su popularidad actual es relativamente reciente, lo que explica que no aparezca en los diccionarios de lengua. Por ello, sería recomendable incluirla en su forma más frecuente, que corresponde al préstamo adaptado del latín, *espirulina*, indicando también el préstamo directo, *spirulina*.

alimentación gastronomía

estevia

f.

préstamo diccionarizado

Cecilio Garriga
Universitat Autònoma de Barcelona
(España)

Fecha de publicación
17-4-2018

La *estevia* es el nombre de un edulcorante que se utiliza para sustituir al azúcar y que está adquiriendo una gran popularidad, ya que se le atribuyen diversas propiedades beneficiosas para la salud. Recibe este nombre de la planta de la que procede, y cuyo nombre científico es *Stevia rebaudiana*.

A pesar del reciente éxito comercial de la *estevia*, la planta se conoce desde antiguo, y debe su nombre a Pere Jaume Esteve (?-1556), botánico valenciano que la estudió junto a otras plantas que llegaban de América en la primera mitad del siglo xvi. Fue José Cavanilles (1745-1804), otro destacado botánico y naturalista valenciano del siglo XVIII, quien le puso el nombre de *estevia*, en honor al primero, siguiendo el método de Lineo para establecer una clasificación sistemática de las especies botánicas. Es frecuente en ciencia, para hallar nuevas denominaciones, utilizar epónimos, es decir, nombres propios de sabios e investigadores, aunque también de reyes y políticos, de lugares, de seres mitológicos, etc. Son epónimos palabras como *daltonismo* (del químico inglés John Dalton), *alzheimer* (del médico alemán Alois Alzheimer), *begonia* (del naturalista francés Michel Bégon), etc.

La palabra *estevia* no es nueva en la lengua, pero se ha mantenido en el ámbito científico hasta fechas recientes. De hecho, se recoge en algunos diccionarios españoles del siglo xix, el primero de los cuales es el *Diccionario Nacional* de Ramón Joaquín Domínguez (1846-47), quien la define como:

> **Estevia**, s. f. Bot. Género de plantas compuestas, del órden de las flosculosas, que comprende unos subarbustos de Mégico.

Su fuente es el *Dictionnaire National* de Louis-Nicolas Bescherelle (1845):

> **STÉVIE**. s.f. Bot. Genre de plantes dicotylédones de la famille des composées, de l'ordre des flosculeuses renfermant des herbes ou sous-arbrisseaux du Mexique.

Del *Diccionario* de Domínguez pasa al Suplemento del *Diccionario de la lengua castellana* de Vicente Salvá (1879) y al *Diccionario enciclopédico de la lengua castellana* de Elías Zerolo (1895). Pero ahí se pierde su rastro lexicográfico, ya que no llega a ingresar en el *Diccionario de la lengua española* de la Real Academia.

Entre los diccionarios actuales, no se encuentra en el Alvar2, en el *Clave*, en el *DEA,* en el *DRAE*23, en el *VOXUSO* ni el *NEOMM*, aunque sí que aparece en la página de diccionarios.com de Larousse-Vox, donde se recoge tanto la acepción de la planta que ya estaba en los diccionarios antiguos como la del edulcorante:

> **estevia**
> 1. s. f. BOTÁNICA Planta herbácea o arbustiva de cuyas hojas, opuesta y trinervias, se extrae una sustancia edulcorante más potente que el azúcar.
>
> 2. Edulcorante que se extrae de esta planta, en forma de polvo blanco o líquido transparente.

Los testimonios que se pueden hallar en la base de datos del Observatori de Neologia demuestran dos cosas: que el uso de este término es mucho más frecuente en el español atlántico que en el europeo, y que hay vacilación entre las formas *estevia* y *stevia*, tal como muestran los siguientes contextos:

- La multinacional de bebidas anunció que ya está disponible en el mercado nacional la Coca-Cola con azúcar y **estevia**, producto que ya se comercializaba en países latinoamericanos como Argentina y Perú, pero que no estaba en el portafolio colombiano. [*El Colombiano* (Colombia), 19/08/2016]

- A raíz de la entrada en vigencia de la Ley de Etiquetado, hace casi un año, y para evitar los temidos sellos negros de advertencia, las empresas decidieron reemplazar el azúcar por sucralosa, **estevia** u otros edulcorantes. [*La Tercera* (Chile), 22/05/2017]

- Hoy en día existen en algunos cines del país con la opción del Popcorn con sucralosa o **stevia**, que no le aportan más calorías a este producto". [*El Mercurio* (Chile), 7/12/2012]

- La empresa presenta su bebida como una alternativa más saludable a otros refrescos de cola, gracias a usar ingredientes como **stevia** o la cafeína natural". [*El País* (España), 15/06/2017]

Esta vacilación se observa incluso en textos del mismo medio:

- Allí descubrieron una limonada elaborada con jengibre y azúcar que, a su vuelta decidieron adaptar al gusto del paladar europeo sustituyendo ingredientes como el azúcar de caña por otro más dietético como la **stevia**. [*La Vanguardia* (España), 1/03/2015]

- Que, en vez de un libro que atraviesa toda la franja pastelera que va del azúcar con **estevia** a la cursilería con chocolate, los niños se hayan llevado a casa el puntal básico de la ciencia política moderna, me parece una gran noticia. [*La Vanguardia* (España), 1/11/2015]

Los datos que arroja el CORPES XXI también demuestran la vacilación entre las dos variantes: los 472 casos de *estevia* frente a los 337 de *stevia* muestran una ligera preferencia en el uso a favor de la primera. Y es que probablemente la forma *stevia* proviene de la denominación científica de la planta, de donde pasa a lenguas como el francés (*stévie*), el inglés (*stevia*) o el alemán (*stevia*), convirtiéndose en el nombre internacional. La forma *estevia*, en cambio, aparece con la *e-* epentética que suele utilizarse para castellanizar los préstamos de otras lenguas que comienzan por *s-*, como *scanner / escáner*, *status / estatus*, *standard / estándar*.

De hecho, la única referencia normativa es la de la Fundéu, quien recomienda la forma *estevia*, tal como hace la página Diccionarios.com, donde remite.

Así pues, la *estevia* o *stevia* se ha convertido en un producto popular, cada vez más frecuente entre los alimentos dietéticos, y cuyas propiedades beneficiosas para la salud están en discusión, más allá de su reconocida eficacia como endulzante.

paleodieta

f.

composición híbrida

Beatriz de la Fuente Marina
Grupo ATeNeo
Universidad de Salamanca
(España)

Fecha de publicación
31-3-2026

El término *paleodieta* hace referencia a un régimen alimentario que deriva supuestamente del estilo de vida paleolítico y que se basa en el consumo de carnes provenientes de animales alimentados con hierba y forraje, así como en la ingesta de pescado, raíces, nueces y bayas. También se usan como variantes denominativas *dieta paleolítica* y *dieta paleo*.

Paleodieta no se ha incorporado todavía en el *DLE*, en el *DEA*, en *Alvar2* o en *Clave*, pero sí aparece en numerosos bancos terminológicos como TERMCAT, BOBNEO e IATE. Estos son dos de los contextos recogidos en BOBNEO:

- La **paleodieta** de los inuit tiene una serie de características que les protege de las enfermedades cardiovasculares, como son practicar el ayuno obligatorio durante las épocas de escasez, una alimentación libre en lectinas vegetales y con un elevado porcentaje de ácidos grasos omega-3 de calidad (ácido docosahexaenoico y ácido eicosapentanoico), conocidos por sus propiedades antiinflamatorias. [*Muy Interesante* (España), 26/1/2024]

- La **paleodieta** es adoptar la alimentación de la era Paleolítica, de hace 2.000.000 de años. [*Clarín* (Argentina), 14/12/2014]

En cuanto a la formación del término, *paleo–* proviene del griego *palaio-*, que significa 'antiguo', 'primitivo', y de *dieta*, también del griego, *díaita*, 'régimen de vida', pero que nos ha llegado a través del latín *diaeta*. El *Diciomed* nos recuerda que, en griego, este concepto abarcaba el régimen alimentario y los ejercicios físicos, algo que también se aplica a la paleodieta, pues muchos de los que la propugnan consideran que se trata de un estilo de vida.

Como ocurre en otros casos, *paleo-* se clasifica de maneras diversas según las fuentes: en el *DLE*, como elemento compositivo; en la *Nueva gramática de la lengua española* (2009-2011), como un prefijo adjetival que se une a bases sustantivas. De ahí que *paleodieta* se pueda considerar bien un proceso de composición, bien un proceso de prefijación. En cualquier caso, en *paleodieta*, *paleo–* no hace referencia en general a una versión más antigua o temprana de dieta, sino concretamente a *paleolítico* o Edad de Piedra temprana.

El compuesto sintagmático *dieta paleolítica* está igualmente bien formado y es propuesto como variante válida por todas las fuentes (TERMCAT, IATE). Más dudas suscitan *dieta paleo* y *paleo dieta*, que parecen una traducción literal del inglés *paleo diet*. Aunque IATE recomienda evitar el uso de *dieta paleo* y *paleo dieta*, una búsqueda en BOBNEO confirma que la abreviación *paleo*, para *paleolítico*, se usa con profusión, tanto en posición adjetiva como sustantiva:

- La dieta **paleo** se inspira, a grandes rasgos, en la alimentación de los cazadores-recolectores, con el argumento de que nuestra genética se mantiene prácticamente inalterada desde la era paleolítica. [*La Vanguardia* (España), 4/11/2024]

- La moda **paleo**, al rescate de hábitos primitivos saludables en el siglo XXI. [*La Nación* (Argentina), 5/9/2020]

- Los **paleo** proponen comer lo que comía el hombre en el paleolítico: carnes, frutas, verduras, nada artificial, nada procesado. [*Clarín* (Argentina), 14/12/2014]

En los libros que explican cómo implementar la paleodieta y en publicaciones de Internet, encontramos muchas combinaciones con este acortamiento: *movimientos paleo*, *escaleras paleo*, *sentadas paleo*, *ejercicios paleo*, *burrito paleo*, *dulce paleo*, *muesli paleo*, *salmorejo paleo*, *recetario paleo*, *filosofía paleo*, etc.; incluso con valor adverbial: *vive paleo*. Esta frecuencia de uso podría apuntar hacia una futura implantación del acortamiento, al menos en contextos coloquiales o poco formales.

Parece que la idea de un régimen alimentario inspirado en la alimentación paleolítica surgió ya en los años ochenta del siglo pasado. Sin embargo, la mayoría de corpus del español recoge el término *paleodieta* a partir de

2010 (así BOBNEO, CORPES XXI). Precisamente por estas fechas se proponían algunas alternativas para este término, como *dieta primitiva*, *dieta de las cavernas* o *dieta de los cazadores recolectores*, aunque son mucho menos frecuentes en la actualidad.

Respecto a la aparición del término en diccionarios de otras lenguas, ya lo incluye la mayoría de fuentes de referencia para el inglés: en el *Cambridge Dictionary* aparece como *Paleo diet* (con pe mayúscula), mientras que el *Merriam Webster* consigna, junto a la entrada principal *Paleo diet*, la variante con minúscula *paleo diet* y otras alternativas menos comunes: *Paleolithic diet*, *paleolithic diet*, *caveman diet* y *Stone Age diet*. El *Collins Dictionary* ofrece las mismas alternativas para *Paleo diet* (*Paleolithic diet*, *Caveman diet*) y registra nuevos usos como *paleo restaurants* y *paleo dishes*. Por el contrario, el término todavía no se ha incorporado en las principales obras lexicográficas de las lenguas románicas, como el *Grande dizionario Hoepli italiano*, *Le Grand Robert* o el *Gran diccionari de la llengua catalana.*

Así las cosas, el término *paleodieta* y su alternativa *dieta paleolítica* podrían pasar a formar parte del *DLE*. Esto será sin duda más fácil que cumplir a título individual todos los requisitos que implica este régimen, que proscribe, entre otras cosas, los cereales, los productos lácteos, los azúcares refinados y los alimentos salados, y que va acompañado de un entrenamiento físico intenso, destinado supuestamente a remedar la caza o la huida de los animales salvajes y otros peligros.

alimentación gastronomía

superalimento *m.*

prefijación diccionarizado

Gabriela Resnik
Universidad Nacional de General Sarmiento
(Argentina)

Fecha de publicación
25-6-2019

En la cultura occidental actual la innovación en la gastronomía, y en el léxico asociado a ella, parece impulsada por dos tendencias: por un lado, el interés por lo exótico y por el producto *gourmet* o *premium*, que señala a la vez el conocimiento y la pertenencia social de quien lo profesa; por otro lado, la preocupación por la salud y el bienestar, que se manifiesta en la valoración de los alimentos orgánicos, o sin conservantes, o bajos en sodio, o naturalmente nutritivos, entre otras características. De esta segunda tendencia es evidencia la aparición de la palabra *superalimento* en la lengua española actual.

Se denomina *superalimento*, un calco del inglés *superfood*, tanto a un alimento que se considera beneficioso para la salud, como, más específicamente, a un alimento rico en fibras, antioxidantes o cualquier otra propiedad especialmente nutritiva. El primero de los contextos que ofrece el Observatori de Neologia ilustra el significado más general, mientras que los demás contextos muestran el significado más acotado:

- En los últimos años las góndolas de los supermercados se poblaron de una nueva variedad de superalimentos: barritas de cereal que previenen las enfermedades cardiovasculares, yogures bebibles que disminuyen el colesterol, leches descremadas que reducen los riesgos de padecer osteoporosis. [*Clarín* (Argentina), 28/07/2012]

- Espárragos, acelga, col rizada (kale o berza), hongos, cúrcuma, canela, quinoa, frijoles, crustáceos y sardinas son

algunos de los 200 superalimentos detallados aquí, con tips de preparación incluidos. [*La Jornada* (México), 14/06/2015]

- Conoce la utilidad de los superalimentos más populares, como los arándanos o la quinua. [*El Comercio* (Perú), 7/08/2016]

- Por eso hay quien ha bautizado las algas, quizás con un excesivo optimismo, como el superalimento del futuro. [*La Vanguardia* (España), 16/05/2014]

Un repaso por la lexicografía en lenguas extranjeras, pues ningún diccionario del español registra aún la palabra *superalimento*, muestra que su étimo *superfood* está ya bien documentado en diccionarios de inglés, con su significado genérico (*Cambridge Dictionary*), con su significado específico (*Merriam-Webster*) o con ambos (*Oxford English Dictionary*). En portugués, *superalimento* se registra en su sentido genérico (*Dicionário Priberam da Língua Portuguesa)*, que también recoge *Le Petit Robert* para el francés *superaliment*. Una curiosidad resulta la definición de esta palabra en *Le Grand Robert*: «aliment très nutritif, propre à suralimenter celui qui le consomme». Si bien el diccionario marca este uso como *rare*, 'infrecuente', nos detendremos en el vínculo semántico que establece con el verbo *suralimenter* ('sobrealimentar'), que expresa un matiz de exceso, pues nos servirá para reflexionar acerca de la estructura de la palabra, en relación con su significado en español y su origen etimológico.

Los prefijos *super–* y *sobre–* tienen el mismo origen latino; la forma patrimonial *sobre-*, modificada fonológicamente, es la más temprana, mientras que el cultismo *super-*, homófono del prefijo latino original, se incorpora a la morfología del español más tardíamente. En la evolución de la lengua, algunos valores semánticos han coincidido en las dos formas, pero también se han dado valores divergentes. Así, en la lengua española actual pueden indicar posición 'encima de' tanto *sobre–* (*sobrevolar*, *sobretodo*) como *super–* (*superponer*, *superíndice*); pero la idea de 'exceso' está más asociada a *sobre–* (*sobrevalorar*, *sobrepeso*), mientras *super–* se usa con valor intensificativo, para ponderar tamaño o calidad (*supermercado*, *superpotencia*). Como puede apreciarse, mientras en el verbo *sobrealimentar*, o en el nombre derivado *sobrealimentación*, el prefijo *sobre–* expresa la idea de exceso, con un valor peyorativo, en *superalimento* el prefijo *super–* intensifica las cualidades positivas del sustantivo *alimento*.

No hay entonces en español ninguna relación morfológica entre el verbo *sobrealimentar* y el nombre *superalimento*, pues en estas palabras los prefijos, aunque tengan el mismo origen etimológico, expresan distintos valores semánticos. Puede agregarse asimismo que *superalimento* es un neologismo, pero el verbo *sobrealimentar* está ya registrado en el *DRAE* en 1925, con el mismo significado que tiene actualmente («dar a alguien más alimento del que ordinariamente necesita para su manutención»).

Como ya se ha señalado, *superalimento* ingresa en el léxico español como un calco del inglés, donde el valor del prefijo latino *super–* es siempre positivo, como en español (es el prefijo patrimonial *over–* el que expresa el valor negativo de exceso en esta lengua). Al tratarse de un prefijo culto compartido por ambas lenguas, no ha habido necesidad de adaptación formal, pues *super–* no suena extranjero a oídos del hispanohablante, aunque sí pueda tener un efecto grandilocuente para algunos, a juzgar por la siguiente apreciación:

> - Y en los últimos años, bajo el rimbombante nombre de **superalimentos**, la chía se ha erigido en uno de los ingredientes imprescindibles si se desea estar sano, saludable y demostrarlo en Instagram. [*La Vanguardia* (España), 21/06/2018]

El valor intensificativo de *super–* eleva en esta nueva palabra la calidad del humilde alimento, convertido ahora en poco menos que un tratamiento médico e, indudablemente, en un sofisticado dispositivo semiótico que señala al consumidor moderno.

ultraprocesado
adj. y m.

prefijación

Gabriela Resnik
Universidad Nacional de General Sarmiento
(Argentina)

Fecha de publicación
12-4-2022

Dos vertientes recorre el interés mediático por la alimentación: en la primera, esta se integra a una trama cultural donde la dieta elegida señala pertenencia social y grado de cosmopolitismo, entre otros valores (a ella corresponde la proliferación de voces como *nouvelle cuisine*, *menú degustación*, *bagel*, *seitán*); en la segunda, la alimentación se asocia al cuidado de la salud y el medio ambiente, y en este campo de interés encontramos palabras como *superalimento*, *muesli*, *hormonar* y *ultraprocesado*.

El adjetivo *ultraprocesado*, probablemente un calco del inglés *ultra-processed*, se usa para referirse a las características de un alimento que se considera poco nutritivo, en cuya elaboración intervienen múltiples procesos industriales, que incorpora varios componentes adicionales —como conservantes, saborizantes y colorantes— y se comercializa listo para consumir o calentar. Los contextos siguientes, tomados de fuentes del Observatori de Neologia, ilustran el uso de este adjetivo:

- Moodie y otra decena de investigadores han publicado un informe en la revista médica *The Lancet* donde acusan a estas compañías de ser las grandes responsables de la moderna transición alimenticia: el abandono de los alimentos naturales o poco procesados por el de las comidas y bebidas **ultraprocesadas**. [*La Excepción* (España), 25/3/2013]

- Al norte del río Bravo son habituales el sedentarismo, las bebidas azucaradas y los alimentos **ultraprocesados**,

hipercalóricos y ricos en grasas. [*MG Magazine* (España), 10/11/2019]

El sustantivo *ultraprocesado*, creado por conversión a partir del adjetivo, designa el alimento elaborado de la manera ya descrita y se emplea en ejemplos como el siguiente:

- Carlos Ríos consigue que Alcampo modifique una campaña que promocionaba como saludables chocolatinas, gominolas, refrescos y otros **ultraprocesados**. [*El País* (España), 13/6/2018]

En el primero y el tercero de los ejemplos presentados se pone de manifiesto que el uso de *ultraprocesado* no solo se inscribe en el campo temático de la salud, sino también en el de la economía, en tanto apunta a la conducta de la industria alimenticia, en particular a grandes conglomerados que tienen la capacidad de incidir sobre el comportamiento social y también sobre las políticas públicas. En ese sentido, la crítica a las prácticas del mercado se suma a la preocupación sanitaria, y ambas impulsan la valoración negativa que en general entraña el uso de *ultraprocesado*, y que se pone de manifiesto en los ejemplos siguientes:

- ¿Qué son los alimentos **ultraprocesados** y cómo se relacionan con el cáncer? [*El Comercio* (Perú), 17/2/2018]
- El abuso de alimentos **ultraprocesados** aumenta riesgo cardiovascular y de muerte. [*El Espectador* (Colombia), 7/6/2019]
- Así te engaña la publicidad para que compres productos **ultraprocesados** a tus hijos. [*El País* (España), 3/9/2019]
- Los falsos argumentos de la industria de los **ultraprocesados**. [*Página 12* (Argentina), 27/12/2020]

Vale la pena preguntarse cómo se construye esta connotación negativa. Sin duda, buena parte de ella se debe al significado de la base *procesado* usada en el contexto de la producción de alimentos, donde se opone a *natural*, *casero*, *artesanal* y otras palabras que se emplean con connotación positiva. El valor peyorativo de la palabra derivada *ultraprocesado* se obtiene entonces del referente de su base léxica, aunque no exclusivamente, pues a ese valor también contribuye el prefijo *ultra-*. Nos detendremos brevemente en este prefijo, para comprender mejor su función como recurso de formación de palabras en español.

El prefijo *ultra-*, de origen latino, puede afijarse a bases adjetivas (*ultrasónico*, *ultramoderno*) o, en menor medida, sustantivas (*ultramar*, *ultraderecha*). En cuanto al significado que aporta *ultra–* a una base léxica, se distin-

guen dos matices: su uso neutro, que indica una posición que excede una escala objetiva (*ultravioleta*, *ultrasónico*) y su uso valorativo, que implica una ponderación de grado: *ultrarrápido*, *ultraderecha*. En esta segunda acepción el prefijo ubica en un grado extremo lo denotado por la base adjetiva o sustantiva, y ello consolida la valoración negativa de *ultraprocesado*.

Ni el adjetivo ni el sustantivo que nos ocupan se encuentran aún registrados lexicográficamente en español, pero tampoco en otras lenguas europeas. En inglés, aunque en sitios web de organismos públicos de salud se citan fuentes especializadas que definen el término *ultra-processed* desde 2009, tampoco se encuentra lematizado en diccionarios. Lo mismo sucede con el equivalente francés *ultra-transformé*, el portugués *ultraprocessado* y el italiano *ultraprocessato*. Es posible que esta falta de registro se deba a que los diccionarios consignan alguna acepción del verbo *procesar* o del adjetivo *procesado* (o sus equivalentes en distintas lenguas) que puede aplicarse al caso de los alimentos, y la prefijación de esas bases léxicas con el formante *ultra–* produce un resultado semánticamente transparente, previsible. Así, como sucede con otros casos de prefijación regular, por ejemplo, con *pre–* o *re-*, la lematización de las formas derivadas no es sistemática y puede depender de diversos criterios. Sin embargo, un tratamiento lexicográfico especial de la palabra *ultraprocesado* no sería superfluo, pues parecen resultar difusos los límites conceptuales que la separan de *procesado*, de lo que dan testimonio ejemplos como el siguiente:

- A menudo metemos en el mismo saco los productos procesados y los **ultraprocesados**, un error habitual que puede hacer que nos perdamos alimentos saludables que pueden ser muy útiles en nuestro día a día. [*La Vanguardia* (España), 30/3/2020]

En suma, la palabra *ultraprocesado* parece condensar dos formas del exceso en la sociedad de consumo: el exceso en la dieta y el exceso en la búsqueda de maximizar las ganancias; es acaso una expresión muy nueva para mentar las muy viejas demasías pecaminosas de la gula y la codicia.

alimentación gastronomía

arroz negro

m.

sintagmación

Oscar Elías Blanco Correa
Red Antenas Neológicas
Universidad de Concepción
(Chile)

Fecha de publicación
23-7-2019

La gastronomía es una de las parcelas que motiva la incorporación de nuevas voces al caudal léxico de una lengua. Estas innovaciones pueden producirse mediante diversos mecanismos de creación de la lengua o bien mediante la adopción de elementos foráneos que permiten a los hablantes denominar situaciones, procesos, inventos, descubrimientos nuevos.

El surgimiento de nuevas voces en el ámbito de la gastronomía ha aumentado en los últimos años gracias a, por una parte, los profesionales de la cocina que se han encargado de difundirlas en programas televisivos o columnas de periódicos y, por otra, a los candidatos a chef que participan en los *reality shows* de cocina que les permiten preparar platos con nuevos nombres.

En este contexto, una preparación que ha adquirido notoriedad en el último tiempo es el *arroz negro*, denominación equivalente a *arròs negre* en catalán y *riso nero alla fiorentina* o *riso al nero di seppia* en italiano. Estos nombres designan al plato cuyos ingredientes son arroz blanco, calamares, gambas, sofrito de cebolla y ajo.

- El ***arroz negro*** es un plato típico del Mediterráneo, el litoral alicantino, valenciano y la costa catalana que se caracteriza por el color negro de la tinta del calamar que es absorbido por el grano durante la cocción. La tinta del calamar además le da un sabor fuerte, por lo que no gusta a todo el mundo.

- El **arroz negro** de primera lectura es hijo de un gran sofrito sin urgencias, con cebolla sacrificada hasta el caramelo o la confitura, casi a la quemazón, que ensalza e ilustra el arroz y el resto de componentes necesarios del alimento. [*El País* (España), 31/07/2017]

- Hay mil y un tipos de platos diferentes de arroz en nuestra gastronomía. El **arroz negro** es una especialidad de arroz seco, cocinado en paella o en cazuela de barro. Un buen sofrito y la tinta que le dan su color, son los dos factores que lo caracterizan. [*La Vanguardia* (España), 26/07/2018]

Ahora bien, es necesario señalar que este plato español no guarda relación alguna con la voz *arroz negro* aparecida en el *Oxford English Dictionary* y definida como 'Any of several varieties of rice with a dark-coloured husk'. Esta definición alude al cereal originario de China, que, en efecto, es naturalmente negro y tiene un elevado grado de proteínas y minerales. Su consumo fue exclusivo de los emperadores, de allí que se le denominase *arroz negro, arroz prohibido* o *arroz venere*. Su documentación se puede observar en el siguiente contexto:

- El **arroz negro** se conoce desde tiempos ancestrales. En la Antigua China estaba reservado exclusivamente para el consumo del emperador y los miembros de la familia real, dado que en aquel entonces ya se le atribuían propiedades extraordinarias, como la longevidad y la buena salud. [*ABC* (Paraguay), 06/02/2012]

Independientemente de esta referencia histórica, en la presente columna interesa la voz *arroz negro* como el nombre de este tipo de plato de paella y que se constituye en un neologismo formado por sintagmación a partir de la lexía *arroz*, cuya riqueza léxica ha permitido la formación de varios otros sintagmas como *arroz primavera*, *arroz escombrera*, *arroz basmati*, *arroz a banda* y que han sido documentados por el *Diccionario de la lengua española* (*DLE*) y la base de datos del Observatori de Neologia.

No ha sido el caso para la voz *arroz negro*, que no aparece documentada en ninguno de los repertorios antes mencionados. Sin embargo, su uso se ha extendido a Latinoamérica y actualmente convive con platos propios de la región como el arroz negro del Caribe, llamado también *moros y cristianos*. Esta convivencia no debería ser un factor que impida que su frecuencia de uso aumente y, por tanto, pueda incorporarse en el *DLE* en un futuro no muy lejano.

alimentación gastronomía

bagel

m.

préstamo

Gabriela Resnik
Universidad Nacional de General Sarmiento (Argentina)

Fecha de publicación
13-2-2018

La difusión de la cultura gastronómica de una comunidad a menudo se acompaña de la difusión de las palabras que designan ingredientes, como *lichi* o *curri*; técnicas de preparación de los alimentos, como *flambear*; utensilios, como *wok*; o platos elaborados, como *pizza* o *yogur*. En esta bien asentada tradición de importar el léxico junto con la comida se encuentra la palabra *bagel*.

Un bagel es un pequeño pan en forma de rosca o anillo, a veces saborizado con semillas de sésamo o amapola, que se consume generalmente partido al medio con diversos rellenos, como un sándwich. Es un legado de la cocina judía askenazí, que los inmigrantes supieron incorporar a la gastronomía estadounidense, en particular neoyorquina, de la que es hoy representativo. Desde allí se extendió a diversas regiones del mundo y, gracias a la avidez de diversidad culinaria propia de la globalización, la palabra que designa este bocado se difunde hoy en varios países hispanohablantes, como atestiguan estos registros del Observatori de Neologia:

- La Baula, un pan artesanal inspirado en la leyenda de la Mercè, quiere convertirse en signo de identidad de Barcelona, como lo es el **bagel** en Nueva York, la 'baguette' en París o el 'pretzel' en Berlín. [*La Vanguardia* (España), 25/06/2005]

- La tradición manda. El sabor de Montreal se reparte en muchas delicias: de entrada hay que comer un **bagel** recién horneado con queso crema. [*Reforma* (México), 19/09/2010]

- En su última cena, McGuire pidió ternera asada, pollo frito, patatas fritas con cebollas, ensalada, un **bagel** de cebolla tostada con crema de queso, helado de manteca de nuez y una Coca-cola. [*El Tiempo* (Colombia), 17/01/2014]

En esta acepción, entonces, el sustantivo *bagel* es un préstamo del inglés que comienza a incorporarse a diversas variedades del español aproximadamente a comienzos del siglo XXI (el contexto más antiguo que registra el Observatori de Neologia es de 2003) y carece aún de registro lexicográfico. La pronunciación en español es [béjgel], pero la ortografía no muestra aún la adaptación esperable. Como para muchos préstamos no adaptados finalizados en *l* (como *spaniel* o *cocktail*), el plural español es en *-s*: *bagels*. Es habitual en los préstamos cierta vacilación en la asignación del género, pues el sustantivo no lo trae de la lengua de origen; por ello, aunque en el uso predominante *bagel* es un nombre masculino, puede también encontrarse alguna variante femenina:

- Antes de comenzar a pasearse por las humeantes bandejas que pueden ofrecer a la vez parrilla, arrollados primavera, salmón ahumado, huevos en múltiples variantes o las clásicas **bagels** neoyorkinas hay que pasar por el bar. [*El Observador* (Uruguay), 21/03/2004]

Existe, sin embargo, una región hispanohablante que registra usos anteriores, más diversificados tanto en la forma como en el significado, de esta palabra. En el área rioplatense, que recibió a partir de 1880 y hasta mediados del siglo XX grandes contingentes de inmigrantes de origen judío askenazí, la palabra *béigale* o *béiguele* (luego *béigel* o *bagel*) tiene, como en inglés, origen en la voz *beygl*, es decir que es un préstamo de la lengua ídish, la variedad del alemán hablada por las comunidades judías de Europa central.

Pueden encontrarse, además de la forma en *-s* (*béigels*), dos formas alternativas de plural, el adaptado en *–es* (*béigales*, *béigueles*) y el no adaptado en *-ej* o *-aj* (*beigalej, beigalaj*), como se observa en estos ejemplos recientes:

- **Beigels**. Esperemos que la receta se asemeje a aquellos **beigalej** caseros de la mamá de Daniel. [Plager, Silvia (2014) *Mi cocina judía*. Buenos Aires: Sudamericana.]

- Visto desde la sociedad receptora, cuando alguna comida típica de un grupo migrante pasa a ser consumida masivamente por la sociedad receptora que la identifica como propia, quiere decir que ese grupo «ha llegado», se ha integrado. Es el caso de los italianos y la pizza en Argentina o las donas (los **beigales** judíos) en Nueva York. [Aguirre, Patricia (2008)

«El carácter social de la alimentación», *Elementos de antropología alimentaria*, Cap. I, http://derechoalaalimentacion.org/, Facultad de Derecho, Universidad de Buenos Aires.]

En cuanto al significado, cualquiera de estas formas puede referirse bien a una rosca más o menos semejante a la neoyorquina, bien a una masa pequeña, generalmente en forma de ocho, rellena con queso, que puede ser dulce o salada y a veces se sirve con crema ácida. En cambio, el anglicismo *bagel* (o *béigel*, en la versión adaptada) se refiere solamente a la rosca con sésamo o amapola.

El consumo de estos productos típicos de la cocina judía askenazí, a diferencia de lo que ocurrió en la comunidad neoyorquina, no se ha extendido más allá de la colectividad judía de Argentina. Lo mismo ha sucedido con la palabra, pues no ha sido registrada hasta ahora en ningún diccionario del español rioplatense, aun cuando presenta variantes perfectamente adaptadas en su fonética y su morfología al español (no siempre en su ortografía, pues suele omitirse la tilde que prescribe la normativa). Algo similar sucede en el portugués brasileño, donde pueden encontrarse variantes adaptadas como *beigale* en el área paulista, pero sin registro lexicográfico. El anglicismo reciente *bagel*, por su parte, tampoco se documenta en los principales diccionarios de portugués (*Dicionário Aurélio da língua portuguesa*, *Dicionário Houaiss da língua portuguesa*), y esta omisión también se da en las obras mayores de otras lenguas romances, como el italiano (*Dizionario Garzanti della lingua italiana*, *Dizionario Hoepli della lingua italiana*) y el catalán (*Gran Diccionari de la llengua catalana*). En cambio, se encuentra en la versión en línea del *Dictionnaire Larousse de la langue française*, con la pronunciación adaptada [bajʃél].

Identificamos, en suma, dos puntos de entrada de la palabra *bagel* a la lengua española, en dos épocas diferentes y con dos orígenes distintos: el sustantivo *béigale* (o *béiguele*) entra en el léxico rioplatense junto con otras voces de origen ídish, en el contexto de la inmigración judía a la región; ya en el siglo xxi, la palabra *bagel*, ahora un anglicismo, entra en el léxico de diversas regiones del mundo hispanohablante, en el contexto de la globalización de las prácticas gastronómicas en general y del influjo de la cultura norteamericana en particular. El préstamo más antiguo muestra las señales del uso prolongado: polisemia y adaptación en la forma; el préstamo más reciente, en tanto, tiene un solo significado y la forma propia de la lengua de origen.

bretzel, brezel *m.*

préstamo

Maria Wirf Naro
Universitat Pompeu Fabra
(España)

Fecha de publicación
10-7-2018

Ninguno de los grandes diccionarios del español ni de neologismos (*Alvar*, *Alvar2*, *Clave*, *DEA*, *NEOMM*, *VOX*) recoge la palaba *brezel* o una de sus variantes, y quizás no son numerosos los hablantes del español que sabrían utilizar o reconocer el término que designa el bollo en forma de lazo. No obstante, la realidad designada será familiar a muchos de ellos, por lo menos en algunos de sus aspectos. Como muchas palabras concretas, esta voz está sólidamente arraigada en la realidad y la percepción que tenemos de ella: tiene forma, extensión, consistencia, color, olor, sabor —y, por si fuese poco, tiene además un valor icónico: la versión salada del *brezel* forma, junto con las salchichas y la cerveza, resume una de las imágenes más estereotipadas de Alemania, la fiesta de octubre de Múnich—. Pero hay más variantes que son elementos recurrentes en mundos mentales cargados de emoción: así, cubierto de chocolate, solemos encontrarlo en representaciones de árboles navideños a la antigua usanza o en la casita de la bruja de Hansel y Gretel. Es decir, también en entornos hispanófonos solemos conocer la *cosa*, sin tener la ocasión de hablar de ella —y por lo tanto, la necesidad de designarla—.

Allá donde se prepara, se pide, se vende, etc., se habla de ella, y como suele pasar con palabras referentes a la vida cotidiana, su uso es más propio del ámbito oral que del medio escrito. Eso explica en parte la profusión de variantes que existen: el *Atlas zur deutschen Alltagssprache* proporciona un mapa de la distribución, y ocasional coexistencia, de formas y géneros diversos (*der/die/das Brezel*, *die/der Brezen*, *die/der/das Bretzel*, *die/der Breze*, *die Brezg*) y explica su morfología: *brez[i]tella*, *brecedela* en antiguo alto alemán, *brēzel* en medio alto alemán provienen probable-

mente de un diminutivo del latín *brac(c)hium* y su plural *brac(c)hia*, 'brazo', en alusión a su forma, que recuerda unos brazos entrelazados. Puede tratarse de un préstamo que el mundo monástico hubiera adoptado directamente del latín, o puede haber sido transmitido por formas románicas. *Brezen* podría remontar a otra derivación o explicarse por la aglutinación del *-n* de otros casos a la forma del nominativo.

El diccionario de *Duden online* retiene las formas *die Brezel*, *das Brezel* y para Baviera y Austria, *die Breze* y *die Brezen*. Su descripción engloba tanto la versión salada como la versión dulce del bollo. El catalán (*GDLC*: *brètzel*), el francés (*Le Petit Robert*, *Le Grand Robert*: *bretzel*) y el italiano (*Zingarelli*: *Brezel*, *Bretzel*, *Pretzel*) recogen la voz en sus diccionarios respectivos, pero con una extensión semántica reducida: como tipo de pan en forma de ocho, lazo o brazos cogidos, espolvoreado con sal gruesa. En inglés, la especialización va más lejos aún: el *Oxford English Dictionary* y el *Merriam-Webster* dan el sabor salado como rasgo «habitual», y por lo tanto no obligatorio, pero el *pretzel* inglés suele referirse a la variante en miniatura, la galleta salada. Dada esta limitación, el sema que hacía oficio de rasgo diferenciador, la forma de brazos entrelazados, ya no es de cumplimento obligatorio: el *pretzel* inglés o americano engloba también bastoncitos preparados de esta manera. Podría ser esta influencia la que lleva *Le Petit Robert* a definir su *bretzel* como galleta de aperitivo en forma de ocho o bastoncito, mientras que *Le Grand Robert* mantiene la descripción como bollería en forma de ocho o brazos entrelazados.

En inglés americano, *pretzel* está tan bien integrado que despliega incluso una productividad que desconoce la palabra original: se aplica figurativamente a una cosa o figura humana con aspecto contorsionado y existe la conversión *to pretzel,* 'contorsionar'. Como designación despreciativa para referirse a los alemanes ya ha caído en desuso, pero ha hecho su entrada en la terminología del béisbol con el compuesto *pretzel curve*, inspirado por lo que era el apodo de algunos jugadores de béisbol de origen alemán Nada comparable en el mundo hispanófono. No obstante, cuando la palabra aparece en la prensa —*pretzel* para referirse a las realidades americanas, *pretzel* o *bretzel* en referencia al entorno centroeuropeo— estos últimos años aparece acompañado con menos frecuencia de una explicación, como si los autores ya confiaran más en la comprensión espontánea de sus lectores:

- También en esto Basilea ofrece un buen menú para elegir, desde los numerosos restaurantes turcos hasta las tabernas típicamente suizas-germánicas en las que los clientes se sientan juntos en largas mesas de madera, a comer las contundentes especialidades de la cocina suiza, alsaciana o alemana, o, simplemente, a beber cervezas y comer a guisa de aperitivo los **bretzel**, típicos panecillos salados centroeuropeos en forma de lazo. [*El País* (España), 15/03/2003]

- En ella los protagonistas son las cervezas, salchichas y **pretzels** (pan local con forma de lazo cubierto con granos de sal). [*Reforma* (México), 3/10/2007]

- Para explicar el concepto de la topología, Thors Hansson, miembro del comité Nobel de física, usó un bagel, un **pretzel** y un pastel de canela. [*Clarín* (Argentina), 4/01/2016]

La creciente globalización de la industria alimentaria terminará seguramente por asentar la cosa y un nombre para ella en nuestro día a día. En mayo de 2015 apareció la siguiente nota en la página web www.pasteleria.com:

- **Los pretzels y la panadería alemana desembarcan en la EPGB**
  La especialista en hornos de última generación **Wiesheu** fue la responsable de traer ayer a la **EPGB** a los panaderos alemanes Felix Remmele y Marc Mundri para impartir un curso centrado en los míticos **brezels** (o **pretzels**) y en otras especialidades típicas de la panadería alemana [...] desplegaron un amplio repertorio [...] de panes de gran tamaño y otros formatos con una filosofía más de snack y bollería salada, especialmente el **brezel**, pero también los panecillos picantes o el datscher, entre otros. [http://www.pasteleria.com/noticia/201505/1929-los-pretzels-y-la-panaderia-alemana-desembarcan-en-la-epgb, 22/05/20152]

La redacción, que pone *pretzels* en el título, pero lo reduce a forma secundaria en el cuerpo del texto, pone de manifiesto que los especialistas mismos no tienen claro cómo denominarlo. Un simple reflejo de la realidad multiforme de la voz, se dirá. Estas formas estánatestiguadas, pero si el producto está a punto de conquistar nuestras panaderías, sería conveniente, para facilitar la comunicación y evitar (de)formaciones individuales, tener una forma de referencia que tenga el respaldo del DRAE. Las leyes de la gran distribución favorecen la forma *pretzel*: incluso productos fabricados en regiones germanófonas se envasan para la exportación en muchos países, sean de lengua inglesa o no, con el etiquetaje principal en inglés y bajo la denominación *pretzel*. Personalmente, abogaría a favor de una de las formas más frecuentes en la lengua de origen, *Brezel* o *Bretzel* (esta última teniendo la ventaja de orientar el hablante hispanófono hacia la pronunciación /ts/ de la <z> alemana), no solamente por coherencia etimológica, sino también porque la *B*- inicial dobla la calidad icónica de la etimología por un valor icónico en la grafía.

alimentación gastronomía

brownie

m.

préstamo

Elisenda Bernal
Observatori de Neologia
Universitat Pompeu Fabra

Fecha de publicación
11-10-2016

La globalización que caracteriza los tiempos actuales llega a todos los ámbitos: ya no hace falta viajar a ningún lugar especial para poder adquirir un producto que antes era casi exclusivo o para degustar un plato típico. Este es el caso del *brownie*, un postre estadounidense que ha visto en los últimos años cómo se ha extendido y ha ocupado un lugar habitual tanto en las cartas de los restaurantes como en los menús caseros, tal y como se aprecia en los ejemplos siguientes:

- Estos **brownies** salen muy bien con el preparado especial para **brownies** de venta en tiendas especializadas. [*El País* (España), 23/11/1997]

- Están los clásicos de chocolate o fresa, pero también los hay algo más sofisticados, como los de tarta de queso, de **brownie** o de yogur griego. [*El Sur* (España), 1/07/2009]

- En las bibliotecas más avanzadas, los distantes anaqueles de libros han dado paso a estructuras coloridas y flexibles, ofertas de capuccinos y **brownies**, talleres de macramé y préstamos de audiolibros, películas y hasta reproducciones de cuadros famosos. [*El Mercurio* (Chile), 22/04/2012]

- No sólo estuve en clases de solfeo y de piano, sino que en el colegio vendí sándwiches, **brownies** y minisigui. [*El Tiempo* (Colombia), 17/06/2013]

El origen de los *brownies* se remonta a finales del siglo XIX, cuando se celebró en Chicago la Exposición Universal de 1893 y la esposa del propietario del Palmer House Hotel, Bertha Palmer, pidió al chef pastelero un postre adecuado y específico para las damas que asistieran a la exposición: que fuera más pequeño que una porción de pastel, pero que conservara sus características. El chef ideó los *brownies* con glaseado de albaricoque y nueces, receta que todavía se mantiene en el hotel que los vio nacer. Probablemente, tuvo una gran y rápida aceptación y difusión y en 1904 apareció la primera receta por partida doble, en los recetarios *Home Cookery* y *Service Club Cook Book*, con las que se obtiene un *brownie* suave y parecido a un pastel. En 1907 apareció una adaptación de la receta de la escuela de hostelería de Boston en el *Lowney Cook Book*, que añadía un huevo y una tableta más de chocolate, con lo que se conseguía que el *brownie* fuera más rico y dulce.

En inglés, *brownie* es la lexicalización del sustantivo que se ha formado añadiendo el sufijo diminutivo afectivo *-ie* a *brown* 'marrón', nombre que alude claramente al color que otorga el chocolate a la masa. En español, su equivalente sería, pues, *marroncito*, pero esta forma no parece haber tenido éxito y se mantiene el préstamo, con el que mantiene un cierto toque exótico e incluso distinguido.

La presencia continuada en los medios y la abundancia de recetas que se pueden hallar en la red parecen indicar que este pastel de chocolate y frutos secos (normalmente, nueces) con textura de bizcocho, que se suele servir en porciones cuadradas o rectangulares, y se acompaña frecuentemente con helado o nata, ha llegado al español para quedarse. Su presencia en los diccionarios todavía es, sin embargo, anecdótica y, en cierta medida, imprecisa: solo aparece en la segunda edición del *DEA* con la definición 'bizcocho pequeño de chocolate de forma cuadrada' y en el *NEOMM* como 'pastel de origen americano que consiste generalmente en un bizcocho de chocolate sin levadura, relleno con trozos de nueces'. Quizás ha llegado la oportunidad de enmendar este vacío en el diccionario académico y ofrecer una definición completa, suficiente y adecuada de este dulce placer.

alimentación gastronomía

burrata

f.

préstamo

Aina Santandreu Genovart
Universidad Autónoma de Madrid
(España)

Fecha de publicación
29-7-2025

En un mundo tan globalizado, son cada vez más los préstamos que utilizamos a diario y el ámbito gastronómico no iba a ser la excepción. Algunos se adaptan a la nueva cultura, mientras que otros se conservan como extranjerismos; es el caso de la *burrata*. El término *burrata* proviene de *burro*, que en italiano significa 'mantequilla'. Este nombre se debe a que su textura cremosa y suave la recuerda.

La *burrata* es un queso fresco originario de la Puglia, una región meridional de Italia, con capital en Bari, que se caracteriza por su forma redonda y su textura fibrosa y elástica en el exterior, en contraposición con la jugosidad y cremosidad de su interior. Se cuenta que fue creada de manera accidental en 1956 por unos ganaderos locales, los hermanos Lorenzo y Vicenzo Bianchino, quienes no pudieron ir al mercado a vender la leche de sus vacas debido a una fuerte nevada y decidieron conservar la crema y la nata dentro de envoltorios de pasta hilada utilizados para cubrir la *mozzarella*.

Es un alimento muy versátil, que puede comerse solo o acompañando tanto ensaladas como pastas. Además, los cocineros más innovadores utilizan la *burrata* cada vez más como ingrediente casi principal en hamburguesas o *pizzas*:

- Refina los *tagliolini* de trigo sarraceno con **burrata** italiana, tomates de una granja cercana y albahaca de su propio jardín. [*mySwitzerland* (España), 1/6/2018]

- «Yo siempre digo que Italia no se merece a Leonardo Da Vinci, porque allí siempre fue perseguido por la Iglesia y tuvo que

irse a Francia convidado por Francesco», dice Ferrante antes de dar un bocado a una *focaccia* con **burrata** y *prosciutto* que toma con las manos. [*El Mercurio* (Chile), 13/7/2019]

- Sobre todo, porque todos apetecen y la elección resulta complicada, así que la opción perfecta es compartir las arepas, los tequeños de guayaba con salsa «sweet chilli» y chips de plátano, el taco de langostinos y la ensalada de **burrata** ahumada, recetas refrescantes perfectas para combatir las altas temperaturas. [*La Razón* (España), 4/9/2021]

- Pido una **burrata** con salsa de calabaza, luego una trucha con puré de patatas y un pan negro delicioso que solo he probado en Ucrania. [*La Vanguardia* (España), 3/5/2023]

A pesar del tiempo transcurrido entre su descubrimiento y la actualidad, el término *burrata* es relativamente nuevo. No aparece en ningún resultado de la *Accademia della Crusca* y, en el *Treccani*, únicamente se recoge, desde 2018, el término «burrata di Andria IGP» (indicación geográfica protegida). Asimismo, en el *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, se define como «queso de pasta blanda relleno de mantequilla, típico del sur de Italia». Definición similar a la que nos ofrece el *Dizionario Italiano Olivetti*: «queso típico de la Italia meridional, sobre todo de la zona de Andria, más bien graso, blando y fibroso, relleno de mantequilla».

El neologismo no figura en grandes obras lexicográficas como son el *Oxford English Dictionary* o el *Duden*, pero sí en *Le Grand Robert*, donde se define como «queso fresco italiano similar a la mozzarella». El término tampoco aparece en el *DEA* o el *DRAE*, aunque está recogido desde 2003 en el *Alvar2*, donde se define como «queso fresco de forma esférica, similar a la mozzarella, pero con un interior cremoso». Además, según la base de datos de los observatorios de neología, se lleva recogiendo desde 2003 tanto en medios americanos como españoles:

- Entre los *appetizers* hay trillas marinadas y *bruschette* de salmón marinado en hierbas, luego mejillones *pepatta*, **burrata** con jamón de Parma, ensalada de centolla fueguina con mangos y *zucchine*, *lasagna* de alcauciles con queso *brie*. [*La Nación* (Argentina), 1/11/2003]

- Si opta por las clásicas pastas rellenas, tiene los ravioli de **burrata** o ravioli de carne, la *lasagna* a la *bolognesa* o los canelones. [*El Comercio* (Perú), 30/1/2013]

- Ocurre que al partir la **burrata** con el tenedor se libera una cremosidad que eleva un plato acaso sencillo a una categoría superior. [*Somos* (España), 30/6/2018]

Sin duda alguna, Italia es uno de los países, junto a Francia o Japón, que más aporta en el ámbito gastronómico, pues nos llegan infinidad de préstamos que recogemos y adaptamos, los cuales han calado profundamente en nuestro país, como pueden ser *pizza, mozzarella* o *espaguetis*, que ya aparecen en el *Diccionario de la lengua española.* No obstante, algunos otros términos ya muy integrados en la sociedad, como *risotto* o *burrata*, no están y no harían más que enriquecer el extenso vocabulario del que ya disponemos.

coulant

m.

préstamo

Coralie Schneider
Grupo IULATERM
Universitat Pompeu Fabra
(España)

Laboratorio CLILLAC-ARP
Université Paris Diderot (Francia)

Fecha de publicación
2-10-2018

A los amantes del chocolate y de la repostería es muy probable que les suene esta dulce palabra que evoca el corazón de chocolate fundido de este pastelillo. El neologismo *coulant* significa literalmente 'fluyendo' o 'brotando' en francés, porque cuando cortamos con una cucharilla la fina capa exterior del bizcocho empieza a brotar el chocolate que hay dentro, que es caliente, cremoso y sabroso.

Los orígenes del *coulant* se remontan a principios de los años ochenta en Francia. En 1981 cuando el chef Michel Bras patentó su nueva receta con el nombre de *mi-cuit au chocolat* que se puede traducir como 'semihorneado al chocolate', este postre dio el salto de las mesas de restaurantes con estrellas Michelin a las tiendas de pastelería y repostería de barrio francesas e incluso a las cocinas de particulares empeñados en recrear este exitoso postre en casa. En efecto, la receta original partía de un corazón de *ganache*, elaborada con nata mezclada en partes iguales con chocolate caliente, que se congela y se añade a la masa de bizcocho de chocolate. En el horno, la *ganache* se descongela hasta que queda líquida y está caliente, mientras que la masa de bizcocho se cuece hasta conseguir una textura crujiente.

Gracias al renombre que obtuvo, la receta, que al principio constaba de dos masas con dos temperaturas diferentes, fue simplificándose y al final dio lugar a una sola masa de bizcocho con un alto contenido de chocolate. Para comprobar la popularidad que adquiere este postre, solamente tenemos que acceder a la red, ya que esta nos ofrece una gran cantidad de recetas para preparar un *coulant* casero. Y con el transcurso del tiempo, la receta tradi-

cional de chocolate negro ha dado paso a la creatividad y se ha sustituido el ingrediente principal (el citado chocolate negro) por el chocolate blanco, además del caramelo, el café e incluso el turrón, el dulce de leche o el té verde. Hay para todos los gustos.

La creatividad gastronómica se extiende hasta en el emplatado. El *coulant* se suele degustar adornado con nata o con *coulis* de frutas rojas. Así, al partir la capa de bizcocho, se mezcla el corazón de chocolate fundido con la nata o el *coulis*, lo que resulta tan estético como sabroso. Los reposteros más perfeccionistas pueden añadir una hoja de menta, unas fresas o unas frambuesas, y esparcir un poco de azúcar glasé o de sal escamada. Para los más golosos, el *coulant* puede ir acompañado de una bola de helado de vainilla y, de este modo, se puede disfrutar de una manera placentera este chocolate caliente mezclándolo con el helado.

Como es lógico, su auge supuso la creación de otras denominaciones en francés para referirse a este dulce: *gâteau au cœur coulant*, *biscuit de chocolat coulant*, *coulant au chocolat*... Sin embargo, estos sintagmas no deben confundirse con el *fondant au chocolat* cuya textura solo se vuelve cremosa en la boca.

La primera vez que en el Observatori de Neologia se documentó el neologismo en castellano fue en 2001:

- Otro chocolatero, ahora en el premiado Celler de Can Roca, ofrecerá más tarde a Steiner un "**coulant** de ciruelas" con armagnac y helado de vainilla. [*La Vanguardia* (España), 8/04/2001]

Con el paso de los años, se han ido creando blogs dedicados a la gastronomía, a las reseñas de restaurantes y a la cocina casera, y cada vez se suman más gastrónomos a la hora de pedir u ofrecer consejos sobre lugares en los que se puede degustar este postre de moda o cómo hacerlo en casa:

- Ya lo predijo Mikel en 2011: el **coulant** de chocolate, perla de la alta repostería y postre ubicuo por doquier se iba a quedar para vestir santos. [*El Comidista* (España), 11/04/2016]

- Estos **coulant** de chocolate, también llamados *volcán de chocolate*, son una de las recetas más fáciles y deliciosas para los auténticos chocolateros, con su cascada de chocolate caliente y líquido brotando del interior, y encima súper fáciles de preparar. [*Recetas de escándalo* (España), 8/06/2017]

Cuando el *coulant* llegó a Argentina, empezó a ser conocido bajo el nombre de *volcán de chocolate* como analogía con su forma y a la lava que emana del volcán, y tal vez por alusión al nombre que le dieron los estadounidenses,

que es el de *chocolate lava cake*. También, existe el falso amigo *fondant* que en los países hispanohablantes funciona como sinónimo de *coulant*:

- La verdad es que estuvimos muy a gusto y para terminar rematamos con un postre muy rico, el **coulant** de chocolate con coulis de frutos rojos. [*Reforma* (México), 31/01/2014]

- Ojalá deje de ver tanto **volcán de chocolate** y tiramisú mal hechos en las cartas de los postres y comience a encontrar en los restaurantes delicias y cafés como los narrados. [*El Colombiano* (Colombia), 6/09/2013]

- El caso del **volcán de chocolate**, por ejemplo, es de lo más elocuente: por más que el proceso está protegido por una patente, ningún cocinero está dispuesto a pagar un royalty por el uso, como tampoco lo estaría un ama de casa. [*La Nación* (Argentina), 28/05/2018]

Atendiendo a aspectos formales, este neologismo es un préstamo del francés cuya ortografía de origen se ha conservado en la mayoría de contextos, a pesar de que se puede encontrar la adaptación ortográfica (*culán*), con muchas menos ocurrencias:

- Y para la Nochevieja crema de carabineros, rodaballo a la espalda, corderín xaldo deshuesado con setas de temporada, **culán** de chocolate y helado de arándanos, bodega y —por supuesto— uvas de la suerte. [*El Comercio* (Perú), 22/12/2016]

Desde el punto de vista morfológico, *coulant* es el participio presente del verbo francés *couler* que significa 'brotar', 'fluir' para describir la textura de lo que hace la especificidad de este postre: su corazón de chocolate fundido. En francés, la palabra *coulant* experimentó una lexicalización, por lo que pasó a usarse como sustantivo.

La mayoría de las ocurrencias de este préstamo se sitúan entre 2016 y 2018, aunque las primeras ocurrencias datan de principios del siglo xx y aparecen en blogs culinarios de reposteros. Este neologismo no se documenta en ninguno de los diccionarios de referencia en español. En cuanto a las obras lexicográficas de otras lenguas, no aparece recogido ni en el DIEC ni en el GDLC, para el catalán, tampoco en el *Dizionari Garzanti*, para el italiano, el *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*, para el portugués, o en los diccionarios ingleses *Cambridge Dictionary* ni *Oxford English Dictionary*. Sin embargo, es singular el hecho de que *coulant* tampoco esté incluido todavía en los diccionarios generales en francés (*Le Grand Robert* y *Le Petit Robert*). Como el vocablo *coulant* se puede utilizar para hacer referencia a cualquier textura líquida, cremosa o viscosa, se creó el sintagma *coulant de chocolat*, que describe precisamente a este dulce, que no aparece tampoco

en los diccionarios. Relacionado con el sintagma, en español no es necesario precisar la materia, puesto que *coulant* no se refiere a las propiedades físicas de cualquiera materia sino a las del chocolate y, por extensión, a las del dulce. Por eso, al integrar este préstamo se pudo acortar el sintagma a una sola palabra.

En vistas de todo lo anterior, el éxito de esta receta en blogs y redes sociales parece justificar plenamente su inclusión en los diccionarios. Esperamos que los lexicógrafos se dejen seducir por este postre tanto como lo hacemos nosotros, y que pronto no solo aparezcan *coulants* en los menús de restaurantes, sino que también lo hagan nuestros diccionarios de referencia.

cupcake

f.

préstamo

Rosa Luna
PERÚterm
Universidad Femenina del Sagrado Corazón y
Universidad Ricardo Palma
(Perú)

Fecha de publicación
17-11-2015

El vocablo inglés *cupcake*, acuñado mediante el recurso de composición patrimonial (*cup*, 'taza' y *cake*, 'queque, pastel'), data del siglo xix. En los últimos diez años se ha revitalizado y su uso se ha ido extendiendo de forma vertiginosa a varias lenguas romances a raíz de la enorme acogida brindada a este tipo de pastelillos en la industria pastelera mundial. Según el diccionario de Merriam Webster se trata de un 'pequeño queque o tarta que se prepara en un molde en forma de taza', de allí su denominación. También aparece en el diccionario *Petit Robert* del 2013 como 'pastel inglés preparado en pequeños moldes de papel'.

En la actualidad, los *cupcakes* son los dulces de moda: han inundado el mercado pastelero, se expenden en tiendas especializadas, cuentan con pasteleros especializados, así como con recetarios y utensilios exclusivos (empaques, moldes, *portacupcakes*, aplicaciones, máquina para hacer *cupcakes*, entre otros).

Este llamativo postre suele confundirse, y traducirse erróneamente a través del término *magdalena* (del francés *madeleine*) palabra a la que el *Diccionario de uso del español de América y España* define como 'bollo redondo y abombado hecho con masa de bizcocho que generalmente se presenta dentro de un molde de papel rizado'. En realidad, los *cupcakes* presentan algunos rasgos en común con las magdalenas: su tamaño, la forma de preparación, los moldes utilizados, la variedad de sabores y el relleno opcional. Los rasgos verdaderamente diferenciadores que caracterizan a estos pastelillos son su colorida cobertura (denominada *frosting* o *glasa*), su personalización con motivos para cada ocasión y su origen inglés.

En la base de datos del Observatorio de Neología hemos encontrado los siguientes contextos que atestiguan su empleo como préstamo no adaptado del inglés:

- Obama sorprendió a Biden ayer con bizcochos o pastelillos típicos en EE. UU., conocidos como **cupcakes**, después del almuerzo, dijo el portavoz del equipo de transición, Nick Shapiro, en un comunicado. [*La Vanguardia* (España), 20/11/2008].

- Aprenda a preparar unos deliciosos **cupcakes** de calabaza. [*El Comercio* (Perú), 9/11/2010].

- En su perfil, la serpiente ha contado en primera persona sus aventuras fuera del zoo, entre las que figuran subir al Empire State Building, participar en el tour por la ciudad de la serie de televisión *Sexo en Nueva York* y hasta probar los tradicionales **cupcakes** de la pastelería Magnolia. [*Diario Vasco* (España), 01/04/2011].

- Sofi's Cakes, el lugar ideal para disfrutar de **cupcakes** y muffins. [*El Tiempo* (Colombia), 7/01/2012].

- Por ejemplo, cuando una conductora salió de la autopista para recoger unos **cupcakes** y quiso regresar a la misma ruta, el pasajero que la acompañaba ingresó a una salida de la autopista equivocada para que el aparato recalculara el camino. [*La Nación (*Argentina), 17/09/2012].

Este neologismo no aparece en ningún diccionario general de español, tampoco se encuentra en los diccionarios de neologismos del español ni en *Clave* y en escasas páginas web figura acompañado del sintagma *pastelito decorado* como equivalente tentativo colocado entre paréntesis. A pesar de la gran difusión alcanzada en la última década, su inclusión en los diccionarios de español parecería poco prudente por tratarse de un vocablo revitalizado por razones de índole estrictamente comercial que no garantizan su consolidación efectiva en el caudal léxico del español contemporáneo.

deconstruir

v. tr.

neologismo semántico | diccionarizado

Carmen Sánchez Manzanares
NEOROC, Observatorio de Neología
Universidad de Murcia
(España)

Fecha de publicación
11-9-2018

En el ámbito de la gastronomía se ha producido, en las últimas décadas, un cambio asombroso gracias a técnicas culinarias cercanas a la experimentación científica. Antes de hablar de *deconstruir* un plato, hemos de mencionar la llamada *gastronomía molecular*, desarrollada en los años sesenta por el físico-químico francés Hervé This y el físico húngaro Nicholas Kurti, que consiste en el procesamiento de los alimentos a partir de sus propiedades físico-químicas y ello mediante técnicas de laboratorio que dan lugar en la cocina a estructuras innovadoras, como espumas o geles.

En efecto, el sentido nuevo de *deconstruir* en la gastronomía se ha difundido a partir del método científico que, en los años noventa, aplica a la cocina el chef catalán Ferran Adrià, cuando, al frente del restaurante El Bulli, en Roses (Girona), pasa de recrear la *nouvelle cuisine* francesa a la creación de una cocina técnico-conceptual. Allí, Adrià practica la deconstrucción, procedimiento por el que se transforma la textura de los ingredientes de platos tradicionales, presentándolos «desmontados» en la propuesta que se crea, después de ensayar la fusión de sabores, el cambio de temperatura y de forma, de manera que se logra un plato visualmente distinto al tradicional, pero reconocible por su sabor, en el que se exalta la degustación. Una receta icónica de la deconstrucción, según el propio cocinero, es la menestra de verduras, integrada por una espuma de remolacha, una mousse de coliflor, un sorbete de almendras, una gelatina de albahaca...

Si hacemos un recorrido por el ingreso en español de *deconstruir*, tenemos que referirnos, en primer lugar, a *deconstrucción,* adaptación del término francés *déconstruction*, propuesto por Jacques Derrida en los sesenta como traducción del alemán *Destruktion* ('destrucción'), que en la teoría filosófica de Martin Heidegger representa el «desmontaje» del lenguaje de la metafísica, deformado a lo largo de la historia. Derrida opta por *déconstruction,* en lugar de *destruction*, al comprobar que la primera, recogida en el diccionario Littré, implica descomponer estructuras para su reconstrucción, no para una destrucción y, por tanto, su sentido es más próximo al de *Destruktion*. El sentido de *deconstruir* en filosofía y crítica literaria ('deshacer analíticamente los elementos que constituyen una estructura conceptual', según se recoge en *DRAE*23), obtuvo un impacto que propició su difusión a otros ámbitos; así, en arquitectura se inicia, a finales de los ochenta, el movimiento conocido como *deconstructivismo*.

En la comunicación general, *deconstruir* comenzó a usarse en distintas lenguas, normalmente reduciendo su valor conceptual o con un sentido figurado; podemos citar, por ejemplo, una película de Woody Allen de 1997 titulada *Deconstructing Harry*, que en español se tradujo como *Desmontando a Harry*. En español, la primera ocurrencia que documenta el CREA escrito de *deconstruir* (no hay documentación en el CREA oral) es de 1996, en un texto periodístico de Umbral en el que se atestigua el cambio semántico del término filosófico. En los datos del OBNEO, la extensión de significado que experimenta la palabra al aplicarse a cualquier estructura puede observarse a partir de 2001:

- Hay que crear factores de identidad europea y por tanto hay que **deconstruir**. [*La Vanguardia* (España), 16/12/2001]

Por lo que respecta al uso de *deconstruir* en gastronomía, se reconoce que comienza con Adrià a principios de los noventa, cuando introduce el método que llama *deconstrucción* en su cocina molecular. Podemos suponer que, paralelamente a la extensión del significado del *deconstruir* al que nos hemos referido, se establece en el ámbito gastronómico una analogía entre el desmontaje conceptual y el desmontaje de platos tradicionales para un tratamiento novedoso de sus ingredientes.

Por tanto, cabría hablar de neologismo semántico por metáfora, pero el hecho es que, como se reproduce en la propia web del restaurante, en 1994 da comienzo en El Bulli la cocina técnico-conceptual buscando la creatividad, con lo cual se confirmaría también la extensión semántica: deconstruir viejos conceptos de la cocina y crear nuevos conceptos.

En el OBNEO el neologismo se recoge por primera vez en la prensa de España en 2003, en un reportaje sobre Ferran Adrià; presentamos esta cita (que reproduce las palabras del propio chef) y otras en las que se alude a la deconstrucción de la tortilla de patatas:

- Es que estaba hasta el gorro de las espumas. Y de la deconstrucción [otra de sus célebres fórmulas: **deconstruir** una tortilla de patatas en tres estratos, variando las texturas]. Ahora pienso en la reconstrucción. [*El País* (España), 16/08/2003]

- Su imaginación —su capacidad de fantasía— le ha dado licencia para **deconstruir** una tortilla española, para hacer de las zanahorias un aire y de las legumbres una espuma. [*El Mundo* (España), 14/02/2004]

- Si el que **deconstruye** tortillas es un genio, qué será Dylan al deconstruir su obra día a día. [*El Periódico* en catalán (España), 9/07/2004]

Según los datos consultables en BOBNEO, se detecta el término en la prensa de América latina en fechas más recientes:

- Si mis libros funcionan es porque son amigables, cercanos y no son recetas complicadas o demasiado estratosféricas. Nada de **deconstruir** o algo muy extravagante. Un buen plato no tiene por qué ser rebuscado. [*El Mercurio* (Chile), 9/02/2016]

La espectacular difusión de la cocina creativa de Adrià más allá de nuestras fronteras ha dado lugar a que en otras lenguas se calque este sentido del español, de manera que se añade también un nuevo sentido en las voces inglesa (*deconstruct*), francesa (*déconstruire*), italiana (*decostruire*). Sin embargo, en el *VOXUSO* (2003) se sanciona solo el sentido de *deconstruir* en filosofía, igual que en el *DRAE*23 (versión actualizada en 2017), donde la voz se marca además para teoría literaria. Tanto en el *DEA* (1999), como en el DUE (2008, versión electrónica 3.0), se registra *deconstrucción* y no *deconstruir*, y en ambos diccionarios se restringe a los ámbitos de la filosofía y la teoría literaria.

La apreciación social de la alta cocina es un fenómeno incontestable y la innovación que se ha producido con la cocina molecular ha alcanzado una repercusión tal que el arte culinario se ha convertido en materia académica, cuyos conocimientos se difunden en distintos medios de comunicación, traspasando el ámbito especializado. Por esta razón, apostamos por la inclusión del nuevo significado de *deconstruir* en los diccionarios generales del español.

alimentación gastronomía

focaccia

f.

préstamo

Belén Cansino
Máster de Lingüística Teórica y Aplicada
Universitat Pompeu Fabra (España)

Fecha de publicación
3-6-2025

Si algo une a las diferentes culturas que se extienden a lo largo y ancho del mar Mediterráneo es la pasión por el pan. Ingrediente que no puede faltar en la mesa, el pan es un símbolo arraigado de identidad y tradición y en ocasiones de religión, que ha tejido historias a lo largo de las generaciones. La *focaccia*,en esencia, es un pan plano, elaborado con harina de trigo, aceite de oliva y sal, aunque en ocasiones también se le añaden hierbas aromáticas, aceitunas o tomates. Su textura es única, una mezcla de esponjosidad y firmeza que se derrite en la boca con cada bocado y ha conquistado paladares en todo el mundo. Esta voz proviene, según el *Grande dizionario italiano dell'uso* de De Mauro, del latín focacius que significa 'cocido bajo las cenizas' y se define como «especie de pan de forma delgada y plana condimentado con aceite u otros ingredientes y cocido al horno».

La *focaccia* tiene sus raíces en las soleadas tierras italianas, donde la tradición culinaria es tan rica como la historia que la envuelve. Se cree que este pan se originó en la región de Liguria, en la costa noroeste de Italia, donde el aceite de oliva fluye como oro líquido y las hierbas perfuman el aire. La magia de la *focaccia* reside en su versatilidad y simplicidad y, gracias a estas dos características, se ha convertido en el lienzo perfecto para la creatividad culinaria y es base y acompañante de muchos platos. Este hecho la ha convertido en un elemento indispensable en los menús de infinidad de restaurantes de todo el mundo. Por este motivo puede sorprender la ausencia casi total del término *focaccia* en diccionarios tanto de uso como de neologismos, incluyendo también diccionarios especializados en las variedades del español.

Parece ser que son los lexicógrafos de la lengua española los que se están quedando atrás en la inclusión de la voz *focaccia* en sus ejemplares, puesto que sí se encuentra en diccionarios de lenguas afines, como en el *Oxford Dictionary, Cambridge Dictionary* o en el *Dictionnaire de français Larousse* que define la focaccia *como* 'pan plano de corteza fina, aromatizado con aceite de oliva y hierbas aromáticas (salvia, romero), a veces con jamón, tomates, etc. (especialidad italiana)'.

Pese al letargo de los lexicógrafos españoles, la palabra *focaccia* lleva presente en nuestro vocabulario casi un cuarto de siglo, desde que en 1999 apareció por primera vez en escritos gastronómicos en Argentina. Este neologismo se ha incorporado a la lengua española sin sufrir ningún tipo de estandarización, por lo tanto, como indica la Fundación del Español Urgente, debe mantenerse *focaccia* en cursiva, ya que el neologismo adaptado *focacha* carece de uso. La adaptación o estandarización de los préstamos lingüísticos a la ortografía de la lengua receptora, en este caso el español, depende de muchos factores relacionados con las circunstancias bajo las que se incorpora el término, pero dos factores fundamentales son el tiempo y el uso. Podemos pensar que veinticinco años, en términos de lengua, es un periodo muy corto de tiempo, y que este es el motivo por el cual la palabra *focaccia* aún no se ha estandarizado a la ortografía española, a diferencia de palabras como *capuchino*, cuya primera aparición es datada por el corpus CREA en 1976. Pero la necesidad de tiempo va ligada a la frecuencia de uso de una determinada palabra. Se podría considerar que a más uso menos necesidad de tiempo requiere la adaptación ortográfica de un neologismo y en el caso de *focaccia* parece ser que aún es necesario más tiempo.

Conociendo los lazos históricos entre Italia y Argentina, no resulta sorprendente que la primera muestra del uso de *focaccia* se dé en Argentina a finales del siglo XX, según el corpus CREA escrito de la Real Academia Española:

- [...] 24 rebanadas delgadas de **focaccia** Queso Philadelphia para untar 2 quesos camembert no muy maduros 12 lonjas de jamón crudo de buenísima calidad, sin grasa [...]. [Botana, Maru (1999). *Las recetas de Maru* (Argentina)]

El BOBNEO, la base de datos de los observatorios de neología, también recoge el término *focaccia* donde se constata que su uso ha ido incrementando hasta la actualidad:

- Una baguette o una **focaccia** cuesta $ 65. [*El Observador* (Uruguay), 31/1/2004]

- Los pasajeros del primer vuelo entre las dos ciudades europeas podrán disfrutar de las tradicionales **focaccias** o bocadillos rellenos. [*La Vanguardia* (España), 9/4/2007]

- La **focaccia** de pollo al pesto, sus pastas y sándwiches están entre los más populares. [*El Mercurio* (Chile), 10/8/2008]

- Cada día sirve un menú diferente de una región italiana: por ejemplo, una **focaccia** —pan plano cubierto con hierbas— con anchoas blancas, tomates amarillos y alioli de aceite de olivas y hierbas (12 dólares), y de plato fuerte, gnocchi con funghi, una pasta de papa con champiñones, ajo, tomates y parmesano (19 dólares). [*El Tiempo* (Colombia), 21/6/2015]

- Su variada carta arranca con un amplio capítulo de entrantes, desde la mortadella di Bologna tartufata hasta las flores de calabacín fritas, rellenas con asiago, queso típico del norte de Italia, pasando por el vitello tonnato y el culatello, un singular embutido de cerdo, que acompañan con **focaccia** recién horneada. [*El Mundo* (España), 2/6/2022]

La *focaccia*, en su simplicidad exquisita, ha traspasado fronteras y barreras idiomáticas y se ha ganado un lugar en la mesa global. Ha llegado el momento de que los diccionarios de la lengua española reconozcan su papel protagonista en la narrativa culinaria contemporánea, concediéndole un espacio más que merecido en el repertorio léxico de la lengua española. En la evolución de la lengua, *focaccia* no debería ser una excepción, más bien, una adición sabrosa y enriquecedora al vocabulario de todos los amantes de la buena mesa.

ganache

f. o m.

préstamo

Mar Capilla Martín
MORFONET
Universidad Autónoma de Madrid (España)

Fecha de publicación
6-6-2023

Así como ocurre en la gastronomía, con la cocina internacional y las recetas de cualquier rincón del mundo, en el léxico del español encontramos variedad de palabras procedentes de otros lugares (o lenguas) que nos ayudan a nombrar nuevas realidades. Un ejemplo de ello es la palabra *ganache*, cuyo origen es el francés (*ganache*). Este término hace referencia a la cobertura hecha de chocolate fundido y nata fresca utilizada en pastelería, repostería y chocolatería. Según la Wikipedia, el sustantivo procedería de un error por parte de un aprendiz pastelero, quien se habría equivocado echando nata caliente en un chocolate, por lo cual su mentor lo habría calificado de *ganache* ('tonto' o 'incompetente' en francés). No obstante, *Le Grand Robert* considera poco probable que este suceso diera origen a la voz francesa y en su etimología le atribuye un origen desconocido.

La voz *ganache* —y su variante gráfica *ganaché*— no se documentan en el *DLE*, ni tampoco en otras obras de referencia como *Alvar2*, *Clave*, *DEA*, *DRAE23*, *NEOMM* o *VOXUSO*. No obstante, en diccionarios de lenguas europeas como el *Oxford English Dictionary,* el *Cambridge Dictionary* oel *Dictionnaire de l'Académie française* sí aparece recogida. En todos ellos hace referencia a la acepción culinaria anteriormente señalada.

El Corpus del Español del Siglo XXI (CORPES XXI) registra esta voz por primera vez en 2001. Curiosamente, de los veintiséis casos que presenta CORPES, a doce de ellos les acompaña la construcción *de* + sustantivo. En todos los ejemplos, el sustantivo seleccionado en esta construcción es *chocolate*, lo que indica que *la ganache* o *el ganache* necesariamente

guarda relación con este nombre, tal y como ocurre con la voz *cobertura* que, en pastelería, frecuentemente va acompañada por el sustantivo *chocolate (negro/fundido/blanco)*.

- El invento tiene su origen en el Aubrac francés, en el corazón del Aveyron y en el restaurante de Michel Bras, que lo creara allá por los años ochenta del pasado siglo; el mundo se rindió a un pequeño cilindro caliente que ofrecía un corazón líquido de **ganache** de chocolate, artefacto nunca visto hasta entonces. [David de Jorge, *Con la cocina no se juega* (España), 2010]

Respecto al género gramatical de esta palabra: en España y en la mayoría de los países de Latinoamérica, aparece con género femenino; aunque en el CORPES se encuentran ejemplos de uso con género masculino:

- En Suramérica, la gente que incursiona en el tema cree que sólo es cuestión de ponerle al bombón alguna mermelada. Pero quiero que conozcan un **ganache**, que aprendan a diferenciar un bombón relleno y una trufa, el chocolate para cortar y lo que se necesita para hacer un bombón equilibrado. Eso tiene sus parámetros. [*El Tiempo* (Colombia), 2011]

- Contiene 22 bombones, hechos con cacao puro y rellenos con **ganache** mezclado con hierbas y especias exóticas. [Elidio La Torre Lagares, *Correr tras el viento* (Puerto Rico), 2011]

- Para el **ganache** de chocolate: ½ taza de crema de leche semidescremada; 110 gramos de chocolate semidulce, picado; 1 cucharada de mantequilla salada, a temperatura ambiente. [*Revista YA* (Chile), 2016]

También comprobamos el uso del género masculino en los registros de BOBNEO, banco de los observatorios de neología:

- Para darse una idea de las delicias que circularán hay que mencionar el lomo de ternera gourmet y un rico **ganache** de chocolate con sopa inglesa. [*Clarín* (Argentina), 14/12/2014]

Existen dos posibilidades para explicar la alternancia de género en esta palabra. En primer lugar, *ganache* es un préstamo del francés que tiene género femenino en su lengua de origen. De ahí que se haya heredado el género etimológico para esta palabra en español. En segundo lugar, a pesar de esto, los préstamos procedentes del francés con la misma terminación en *–che* han seleccionado en español género masculino. Tenemos el caso, por ejemplo, de *broche*, *peluche* o *quiche*. Todas estas palabras tienen género femenino en francés; sin embargo, en español han seleccionado

exclusivamente género masculino, a excepción de *quiche*, que presenta alternancia de género: *la quiche* / *el quiche*.

En definitiva, *ganache* es un préstamo del francés que va abriéndose camino en el léxico del español, sobre todo en el vinculado a la gastronomía. Deberemos seguir la pista de esta voz, pues su aparición en las obras lexicográficas de esta lengua ayudará a fijar su género, que, tal y como hemos mostrado, parece oscilante.

alimentación gastronomía

gastrobar

f.

composición diccionarizado

Agustín Torijano
Grupo NeoUSAL
Universidad de Salamanca
(España)

Fecha de publicación
16-12-2025

El significado de *gastrobar* es, cuando menos, discutido, dado que oscila entre una definición casi social de Wikipedia, donde se afirma que es un «bar-restaurante que procura acercar la alta cocina a las clases más populares sirviendo tapas de autor a precios asequibles», y descripciones que insinúan un esnobismo exagerado aprovechando que la cocina está de moda en el ocio, en el turismo, en la televisión y hasta en las conversaciones cotidianas.

El término *gastrobar* podría ser un símbolo del campo léxico al que pertenece, como si quisiera representar ese carácter efímero de todo lo relacionado con la cocina, con la comida que se elabora durante horas y dura solo algunos minutos en el plato o con las tendencias demasiado novedosas que apenas subsisten durante un lapso demasiado corto, necesario para dar paso a la siguiente novedad.

Al tratar de conocer la presencia del término tanto en el Corpus de la Real Academia (CREA) como en el Corpus Diacrónico de la Real Academia (CORDE), la respuesta que se nos ofrece no deja lugar a dudas: «No existen casos para esta consulta», lo cual nos hace sospechar que podríamos estar ante una voz aparecida con el estigma de nacer para morir.

Pero estas sospechas no pasarían de ser meras suposiciones si no tuviéramos la suerte de saber no solo cuándo apareció por primera vez, sino también, y esto es menos habitual, quién fue la primera persona que la usó públicamente antes que nadie en nuestra lengua. En efecto, al igual que ocurre con otros escasos ejemplos de voces acuñadas por una sola

persona como *intrahistoria*, *mileurista*, *posverdad,* etc., *gastrobar* fue el hallazgo del crítico y periodista español José Carlos Capel quien recurrió a un sencillo calco léxico que él mismo explica:

> La palabra apareció escrita por vez primera en julio de 2008 en un titular de *El Viajero* (*El País*) a propósito de mi crítica de «Estado Puro», inaugurado en Madrid bajo la dirección de Paco Roncero. En ese momento no inventamos nada. Solo adaptamos al español el término gastropub, palabra que emplea la guía *Time Out* para distinguir a los pubs londinenses con inquietudes gastronómicas. [*El País* (España), 15/06/2011]

En ese mismo artículo periodístico, fechado hace más de seis años, Capel ya se cuestionaba su existencia desde el propio título («¿Gastrobares?»), y casi se respondía en las primeras líneas: «Ya nadie sabe lo que es un *gastrobar*. Ni siquiera yo mismo, que fui quien inventó el término».

Desde una perspectiva lexicográfica, el término, como decimos, es un calco léxico, pero, a su vez, es un acrónimo de *gastronomía* y *bar*, siguiendo esa tendencia de crear palabras relacionadas con la gastronomía, mediante el uso del elemento compositivo *gastro–/gastri–* que antes solo aparecía en términos médicos. Y, nuevamente, tenemos la fortuna de disponer de una documentación exacta del término original inglés, toda vez que también conocemos no solo cuándo apareció la palabra, en 1991, sino también que sus creadores fueron David Eyre y Mike Belben, propietarios de un pub londinense llamado The Eagle con el que querían transformar, como decimos, el concepto tradicional del pub inglés para ofrecer comidas elaboradas, como queda definido, por ejemplo, en los diccionarios Merriam-Webster («1. pub, bar, or tavern that offers meals of high quality») que datan el término en 1996, cinco años más tarde de su creación.

Por lo que respecta a nuestros diccionarios, ni el *DRAE*23 ni el *Clave* ni el *VOXUSO* lo recogen, como ocurre con otras lenguas románicas como el gallego, el catalán, el italiano, el portugués o el rumano, si bien la Fundéu lo menciona al referirse al elemento compositivo *gastro-* y sanciona su uso correcto «aunque no figure(n) en los diccionarios», dado que, pese a esos malos augurios sobre la pervivencia de la palabra, no solo siguen existiendo gastrobares repartidos por nuestras ciudades, sino que, además, la prensa diaria parece más sensible a la presencia del término en la lengua. Así queda reflejado, por ejemplo, en los registros del Observatori de Neologia, donde *gastrobar* aparece por primera vez en enero de 2009, en una noticia sobre el evento «Madrid Fusión»:

- «Alta cocina pobre, **gastrobares** y small plates», y «Ciencia y cocina». [*El Universal* (México), 15/01/2009]

Y es fácil encontrar ejemplos de uso de la palabra en español peninsular y de América:

- Otra de las cuestiones que piden revisar los hosteleros es la que se refiere a la especialización en **gastrobar**. El proyecto de decreto especifica que este tipo de establecimiento deberá contar con un mínimo de 20 tapas y que en cada una de ellas se utilice un producto amparado por la marca «Tierra de Sabor» o por una marca de calidad reconocida por Castilla y León. [*La Gaceta* (España), 3/01/2015]

- Esta presión alcista de precios ha agravado la fuga de vecinos del casco histórico, totalmente volcado en atender a los turistas, mientras las cordonerías, los bares clásicos y las carnicerías de barrio han dejado sitio a las tiendas de conveniencia: los **«gastrobares»** (bar-restaurantes) y comercios de las grandes marcas de ropa a nivel mundial. [*El Mercurio* (Chile), 9/06/2016]

- Agrupa los **gastrobares** y diferentes taperías de la ciudad para disfrutar de una excelente gastronomía en miniatura. [*Clarín* (Argentina), 12/06/2015]

- El lugar que cuenta con estas delicias es el Astoria **Gastro-bar**, que se encuentra en la colonia Condesa y en esta ocasión los asistentes pudieron disfrutar de exquisitos platillos como: croquetas de jamón serrano con shitake, maki tailandés de res con curri de cacahuate, tataki de atún en costra de ajonjolí y patatas bravas con alioli de jengibre. [*El Sol de México* (México), 5/07/2016]

- Sin embargo, la instalación albergará un moderno centro comercial con tiendas, restaurantes y **gastrobares**, que sustituirá a la actual esquina del Bernabéu, que se reurbanizará por completo. [*ABC* (España), 11/10/2016]

- Años después abrimos StreetXO una propuesta informal y low cost en El Corte Inglés, en la época en que estaban de moda los **gastrobares**. [*La Nación* (Argentina), 30/03/2017]

Habrá que prestar mucha atención a la vida de este neologismo para ver si las modas se lo llevan de nuestra lengua y lo convierten pronto en un *neoarcaísmo* o si perdura en los nombres de los establecimientos, en la prensa y, sobre todo, en nuestras bocas.

infusionar

v. tr.

conversión diccionarizado

Marta Prat Sabater
Universitat Autònoma de Barcelona
(España)

Fecha de publicación
17-9-2019

Este siglo XXI se caracteriza, en la esfera gastronómica, por el aumento progresivo del afán culinario, no solo en el contexto de la alta cocina, representado por reconocidos chefs, sino extrapolable a un ámbito no especializado. Los medios de comunicación han contribuido, sin lugar a dudas, a promocionar dicho auge. Esta difusión no debe centralizarse en exclusiva en programas televisivos, puesto que las redes sociales poseen un poder muy significativo al respecto. La popularización de esta cocina moderna ha favorecido la aparición de nuevas unidades léxicas, en concreto, el uso del término *infusionar*, que en esta ocasión desplaza el verbo *infundir*, utilizado con anterioridad, aunque con un significado menos específico según se demostrará a continuación.

La palabra *infusionar* se forma en el propio español como derivado del sustantivo *infusión*, extracto que, aparte de resultar de la ebullición de diferentes frutos o hierbas aromáticas, desde la perspectiva etimológica puede haberse formado a partir del verbo *infundir*. Efectivamente, el sustantivo *infusión*, ya en la primera acepción del *DRAE*23, se presenta como ‘acción o efecto de *infundir*’. Aun así, a pesar de que pueda interpretarse desde distintos puntos de vista, este verbo se relaciona en su tercera acepción con ‘echar un líquido en un recipiente’, acompañada de la marca «poco usado». Esto propicia que, a partir del correspondiente sustantivo derivado (*infusión*), surja el neologismo *infusionar*.

Infuse e *infuser* ya se localizan con anterioridad en inglés y francés, respectivamente. En el *Oxford English Dictionary*, por ejemplo, se proporcionan documentaciones de este término desde el siglo XVI con el significado de ‘to

steep or drench (a plant, etc.) in a liquid, so as to extract its soluble properties; to macerate'. En español, sin embargo, la popularización de este método de cocción debe situarse en una etapa mucho más reciente. En realidad, el verbo *infusionar* no se registra en diccionarios españoles de uso habitual, ni en el *DRAE*23, ni en otros destinados a proporcionar neologismos o evidenciar el uso actual, como el *VOXUSO*, el *Alvar*2, el *DEA*, el *Clave* o el *NEOMM*. Sin embargo, resulta interesante —y, por qué no, sorprendente— que la Real Academia Española resuelva en Twitter una consulta acerca de este verbo: «[…] «infusionar» puede utilizarse como intransitivo no pronominal (*Dejar reposar las hojas de té hasta que infusionen*) o pronominal (*Espera a que se infusione*). También puede usarse como transitivo (*Infusionar las hojas en agua hervida*)». Además, en la sección de consultas de la Fundéu se hace referencia a este verbo con la indicación de que se emplea frecuentemente y con el fin de obviar *infundir* indicado por el *DRAE*23 (s. v. *infusión*) en la primera acepción del sustantivo del que deriva: «Con este sentido [hacer una infusión] se emplea *infusionar,* término que aún no recoge el Diccionario académico, pero que es de amplio uso y de formación correcta. Es preferible a *infundir*, que en la actualidad tiene otros significados».

A pesar de las obras lexicográficas indicadas, se ha encontrado el significado de *infusionar* en otras más específicas como *NEOMA* (*Diccionario de neologismos del español actual*, basado en la prensa de Murcia y Alicante) o en el *Diccionario gastronómico* de la página web de Larousse Cocina. De un modo sintético, se puede interpretar semánticamente, según el primero de estos dos diccionarios, como «introducir un ingrediente en un líquido caliente con el fin de que desprenda su sabor, aroma, color y nutrientes y estos se mezclen con el líquido». Asimismo, se hallan en internet otros portales, contextualizados en el ámbito gastronómico (secciones periodísticas o blogs culinarios) que, aparte de proporcionar recetas y trucos de cocina o información de noticias y restaurantes, incluyen explicaciones relacionadas con este campo semántico que no divergen demasiado de la que se acaba de indicar. Gracias a ello, se puede establecer cronológicamente cuándo empezó a facilitarse a través de las redes sociales el sentido oportuno de *infusionar* para la lengua española: *El Diario Montañes* (Cantabria), 12/03/2010; *Placer al plato* (Canarias), 16/12/2014; *La Casa Maygica* (España), 06/11/2015; *Bendita cocina* (España), 31/05/2016; entre otros.

Desde la perspectiva del uso, pueden encontrarse ejemplos incluso anteriores a las definiciones localizadas. En el CORPES XXI, se hallan tanto en España como en Latinoamérica. El primero de ellos está documentado en el año 2003 (España), no solo en medios periodísticos (que son los más abundantes), sino también en libros. Lo mismo ocurre en Cuba (2005), Argentina (2007) o Chile y México (2014).

En una etapa más reciente, sigue predominando la ejemplificación en el ámbito periodístico de toda la extensión geográfica hispanohablante, según puede comprobarse a partir de la siguiente muestra documental:

- [...] prueben por ejemplo el Fuego salvaje ($70), un vodka **infusionado** con chili más syrup de lima, jugo de maracuyá, jengibre, menta y aceite de sésamo [...] [*Página/12* (Argentina), 21/02/2016]

- Refrescante el melón **infusionado** con vermut y normalito el chocolate con semillas, en realidad frutos secos. [*La Voz de Cádiz* (España), 22/12/2017]

- Se sirve en un tronco de castaño cortado a lo circular [...] y se acompaña con una infusión caliente de chocolate, piel de castañas, madera y especias, que se **infusiona** delante de los comensales. [*ABC de Sevilla* (España), 23/01/2018]

- No diga teína, diga cafeína [...]. Aquí es cuando empieza de verdad a **infusionar** toda esta historia, porque si hablamos de la cafeína en el té hay que decir también que su variedad no influye para que haya más o menos cantidad de esa molécula. [...] Té blanco. Se prepara dejándolo **infusionar** de 4 a 5 minutos a una temperatura de 75 a 80 °C. [*El País* (España), 24/04/2019]

En definitiva, se ha demostrado que *infundir* e *infusionar*, aunque estén relacionados entre sí desde la perspectiva de la evolución formativa, manifiestan una progresión semántica que convierte una concepción general, basada en echar un líquido en un recipiente, en una más específica, que consiste en la obtención de sabores después de verter un líquido a una temperatura adecuada sobre determinadas sustancias aromáticas. Esta es la razón principal por la que este nuevo neologismo está ampliamente divulgado en el contexto gastronómico. La generalización de su definición a través de la redes sociales y la frecuencia de uso en los medios de comunicación a lo largo de estas dos últimas décadas son factores esenciales para que en breve llegue a legitimarse en el ámbito lexicográfico.

alimentación gastronomía

kimchi

m.

préstamo

María Heredia Mantis
Departamento de Filología
Universidad de Huelva
(España)

Fecha de publicación
13-12-2022

Las artes culinarias, al igual que lo hicieron antes las plásticas o las musicales, se abren cada vez más a las distintas cocinas internacionales. En la actualidad cualquier aplicación de mapas muestra un sinfín de variedades gastronómicas, muchas de ellas procedentes de países lejanos. La cocina coreana es una de estas gastronomías que ha llegado recientemente a la sociedad occidental y con ella su léxico culinario. Abordamos ahora una de sus recetas más famosas, el *kimchi*, como neologismo del español.

El *Oxford English Dictionary* define este concepto como «en la cocina coreana, plato básico consistente en col fermentada aromatizada con ajo, jengibre, pasta de gambas fermentadas, pimienta roja en polvo y cebolleta, que suele servirse como guarnición o acompañamiento del arroz», y documenta la primera aparición en inglés en 1888, en la revista de la Iglesia metodista episcopaliana *The Gospel in All Lands* (agosto, n.º 366/2). Con definición similar, pero sin tanto detalle respecto a los ingredientes, también lo recogen los diccionarios de inglés *Oxford Learners' Dictionary*, *Cambridge Dictionary*, *Merriam-Webster*, *Collins COBUILD Advanced English Dictionary*, el diccionario de francés *Dictionnaire des francophones* y el alemán *Deutsches Wörterbuch*. Son igualmente numerosos los diccionarios que no lo recogen, como el *Robert* para el francés, el *Grande Dizionario Hoepli Italiano*, el *Gran Diccionari de la llengua catalana* o el *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*.

En español no encontramos el término en el *DLE* ni en otros diccionarios impresos, tampoco se le hace mención en el portal Fundéu, pero sí lo

hallamos definido en el *Diccionario del español total*: «Plato de la cocina coreana que consiste en verduras fermentadas, generalmente col china y otras, con sabor picante. El sabor del *kimchi* es un poco fuerte, pero con carne y arroz está buenísimo. Etimología: Del coreano *gimchi*, a su vez de *chimchae* 'verduras mojadas'. Variantes: quimchi». Este término nada tiene que ver con el *Kimchi* recogido en la *Biblioteca Ilustrada* de Gaspar y Roig (1855) y en el *Diccionario enciclopédico de la lengua castellana* de Elías Zerolo (1895), que fue el apellido de tres sabios judíos del siglo XII.

La primera aparición de este sustantivo en nuestra lengua, en la que ha adoptado género masculino, se documenta en 2004 en los datos de BOBNEO:

- Cuatro toneladas de **kimchi**, un plato coreano de col fermentada y ajo y chile que se come en sopas y con arroz al vapor. [*El Comercio* (Perú), 6/6/2004]

El primer testimonio que arrojan los corpus académicos es bastante más tardío y se documenta en una crónica culinaria de Madrid publicada en *El Mundo* en 2016, recogida en el CORPESXXI:

- Tan solo unos portales más arriba, uno puede encontrar una auténtica barbacoa coreana en Maru (Reina, 37), donde además de hacerte tú mismo sus platos puedes degustar sus típicos **Kimchi** mali: fideos fríos en salsa picante con **kimchi**. [*El Mundo* (España), 20/2/2016]

Al ser un neologismo de reciente incorporación en nuestra lengua, los ejemplos que encontramos de su uso, más allá de las cartas de los restaurantes coreanos, se documentan en prensa y, en muchas ocasiones, van acompañados de una breve explicación parentética de qué es exactamente este plato o cuál es su ingrediente principal: la col china fermentada en salmuera con chile rojo en polvo, cebolleta, ajo, jengibre y marisco crudo:

- El chef cocina a la vista de los clientes, que se sientan en una barra a sus espaldas, pequeños platos en los que intervienen ingredientes tan dispares como el **kimchi** coreano —col fermentada picante—, el aceite de oliva español y el dashi —caldo de atún— japonés. [*El Universal* (México), 25/1/2009]

- Y en el de las verduras las espinacas, el brócoli, la coliflor, el chucrut, el **kimchi** (plato coreano a base de repollo), los espárragos, las arvejas y los porotos verdes. [*El Mercurio* (Chile), 23/8/2012]

- Para Corea del Norte, estos restaurantes, que ofrecen platos tradicionales del país como los fideos fríos o el **kimchi** —col macerada y picante—, representan una preciada fuente de divisas. [*El País* (España), 19/4/2016]

Solo desde 2016 empieza a usarse el término, sin necesidad de comentar al lector qué tipo de receta es. La prensa refleja como este plato típico coreano ha salido de los restaurantes asiáticos para acomodarse como ingrediente selecto en los *gastrobares* modernos de elaborada comida fusión junto con otros ingredientes o platos exóticos, como las huevas de pez volador o *tobiko*, ingrediente tradicional del sushi japonés:

- El dúo de bocatines de calamar en pan casero al vapor con **kimchi**, mayonesa de lima y katsuobushi o el tartar de negrito con jalapeño, huevas de pez volador y chimichurri de cilantro, son algunos de los platazos. [*La Razón* (España), 24/6/2020]

- Una caja para dos personas por 175 euros que contiene platos como la ensaladilla con mayonesa de **kimchi** y carpaccio de salmón, con huevas de tobiko crujiente y niboshi. [*Diario de Jerez* (España), 25/12/2020]

Las documentaciones más recientes apuntan a que su uso en el español peninsular y americano está asentándose porque el término se usa en contextos distintos al de la descripción de una carta de un restaurante coreano o de comida fusión:

- Los principales beneficios que aporta el **kimchi** son sus bajas calorías y los altos niveles de vitamina A, B, y C. Además, contiene minerales como el calcio, potasio, hierro, fósforo, proteínas y antioxidantes. [*La Prensa Gráfica* (El Salvador), 16/10/2020]

En los últimos años la frecuencia de uso de la palabra *kimchi* ha crecido exponencialmente. A su favor cuentan tanto el exotismo de la comida coreana como la aclimatación generalizada de muchos elementos culturales coreanos, no solo la gastronomía: la música *k-pop* triunfa hasta el punto de que varios grupos ya ocupan posiciones altas en las listas de éxitos musicales; las películas coreanas ganan premios Óscar, como *Parásitos*, y las series llegan rápidamente a todos los territorios hispanohablantes a través de las plataformas de *streaming* como Netflix; las tiendas de cosmética incluyen cada vez más marcas coreanas de *k-beauty*; y es innegable el éxito que han tenido en los países occidentales las multinacionales de la electrónica Samsung y LG, y las empresas automovilísticas Kia y Hyundai. Al término analizado, *kimchi*, quizás le falta algo de tiempo, pues apenas ha aterrizado en nuestra lengua. Sin embargo, su uso se está asentando rápidamente, como hemos visto, por lo que en pocos años más se debería plantear su entrada en el *DLE*. El término *kimchi* cuenta con un futuro prometedor.

kombucha

f.

préstamo

Laia Panadès Pérez
Universitat Pompeu Fabra
(España)

Fecha de publicación
14-3-2023

La gastronomía nos une: todos comemos y todos bebemos. Cada cultura, sin embargo, tiene su idiosincrasia particular. Los platos típicos, los ingredientes más habituales y los sabores más recurrentes varían en cada cocina. De hecho, para muchos probar sabores desconocidos, que en ocasiones son de lo más exóticos, es una actividad apasionante e indispensable para adentrarse en una nueva cultura. Así pues, la gastronomía es un puente entre civilizaciones y, por lo tanto, también un canal de transmisión de palabras de una lengua a otra. Son ejemplo de ello préstamos que hemos incluido en el español como *marmitako*, *risotto*, *coulant*, *bagel* o la palabra que hoy nos ocupa: *kombucha*.

La *kombucha* es una bebida ligeramente carbonatada de un sabor entre dulce y ácido, con reminiscencias a la sidra de manzana y que a menudo se describe como avinagrada, aunque no contiene este ingrediente:

- La **kombucha** no tiene vinagre; sus ingredientes son té negro y un cultivo de levadura y bacterias llamado *scoby*. [*El Espectador* (Colombia), 14/12/2017]

De hecho, la *kombucha* se hace a partir de té verde o negro, azúcar y *scoby*, una colonia simbiótica de bacterias y levaduras que debe su nombre a la siglación del sintagma inglés *symbiotic culture of bacteria and yeast* 'cultivo simbiótico de bacterias y levaduras'. Así pues, la kombucha resulta de la fermentación de la infusión del té con el *scoby*, por eso desprende un olor que recuerda al vinagre o al kéfir, otros alimentos fermentados.

La etimología de la palabra está estrechamente ligada a la historia de la bebida. *Kombu* significa 'alga' en japonés, mientras que *cha* es 'té'. Es decir, *kombucha* se traduce literalmente por 'té de algas marinas', que, de hecho, en japonés es otro tipo de té. Entonces, ¿a qué se debe que el té fermentado se conozca con el nombre de 'té de algas marinas'? Según cuenta la leyenda, el emperador Qin Shi Huang (Manchuria, noreste de China), en busca de la longevidad, fue el primero en tomarse un té fermentado en el año 221 a. C. —de aquí que el 21 de febrero sea el día internacional de esta bebida—. El alquimista que le ofreció el brebaje lo bautizó como té de la inmortalidad por sus supuestos beneficios. Unos doscientos años más tarde, un monje tibetano o un doctor —la leyenda no es clara— llamado Kombu le regaló este elixir al emperador japonés Inkyo, ya que sufría de problemas estomacales que, a raíz de tomarlo, solucionó. Es a este hombre, Kombu, a quien se le atribuye el hecho de que el té fermentado se conozca como *kombucha* ('té de Kombu'). No obstante, al tratarse de un suceso difícil de demostrar, son muchos los que otorgan la denominación de *kombucha* al error humano de confundir el *scoby*, de apariencia gelatinosa y de color marrón oscuro, con las algas marinas. Independientemente del origen del nombre, gracias a la Ruta de la Seda la *kombucha* se fue extendiendo por todo el mundo.

Siglos más tarde, después de la Segunda Guerra Mundial, la *kombucha* se convirtió en un producto básico de los hogares de la Unión Soviética. Se trataba de una alternativa casera y económica a los refrescos carbonatados como la Coca-Cola y la Pepsi, muy populares en occidente e imposibles de conseguir en la URSS. A finales de los ochenta y principios de los noventa, con la pandemia del sida cogió impulso en los Estados Unidos: se decía que su consumo aumentaba los linfocitos T y, consiguientemente, reforzaba el sistema inmunitario:

- Partió preparando **kombucha** para su hija, con la idea de mejorar su nutrición. [*La Tercera* (Chile), 17/8/2021]

Desde hace poco más de diez años —se documenta en BOBNEO por primera vez en 2012— la *kombucha* está en boca de todos en el terreno hispanohablante. Fue introducida de la mano de los *hipsters*, quienes adoptaron con furor los *superalimentos* como el té fermentado por sus beneficios probióticos, antioxidantes y antibacterianos:

- Muchos de estos productos, como la **kombucha**, el kéfir, el chucrut o el tempeh, ya tienen una amplia oferta y se pueden encontrar y comprar sin demasiada búsqueda por internet. [*La Tercera* (Chile), 7/6/2020]

Sin embargo, los beneficios que se le han concedido jamás han sido demostrados por la ciencia, todo lo contrario: un sobreconsumo de la kombucha puede tener contraindicaciones:

- Como todos los alimentos y bebidas, la **kombucha** también tiene algunas contraindicaciones y por ello la OCU ha alertado sobre ellas y ha explicado las verdaderas características del té. [*Diario de Navarra* (España), 23/8/2021]

Más allá de ser o no ser un alimento con propiedades medicinales, parte del éxito de la bebida también se debe al hecho de que, por un lado, se puede preparar en casa y, por otro, se puede consumir en locales como una alternativa a las bebidas alcohólicas:

- Las bebidas son un fuerte de la casa, salen tiradas y hay opciones con y sin alcohol, desde sidra hasta **kombucha**. [*Clarín* (Argentina), 17/2/2022]

Con todo, son muchos los que han mostrado cierta reticencia a incluir nuevos alimentos como la *kombucha* a su dieta y optan por reivindicar la gastronomía autóctona:

- Ya va siendo hora de que empecéis a dejar la **kombucha** y el açai y os toméis un buen gazpacho. [*El País* (España), 23/6/2016]

Sea como sea, es innegable el alcance que tiene la *kombucha*. Si bien ningún diccionario del español la recoge aún, sí lo hacen el *Gran diccionari de la llengua catalana* (*kombutxa*, aunque en masculino), *Le Grand Robert* (*kombucha*, también en masculino), el *Oxford English Dictionary* (*kombucha*, con dos acepciones, una para el té fermentado y otra para el té de algas marinas) y el *Deutsches Universalwörterbuch* (*kombucha*, aunque indica que puede ser masculino, femenino y neutro). No podemos, por lo tanto, hacer caso omiso a una bebida milenaria de consumo mundial, que, incluso, tiene un día para su celebración. Si dejamos pasar demasiado tiempo, la *kombucha* fermentará en exceso: debemos incluirla, cuanto antes, en el diccionario.

alimentación gastronomía

marmitako

m.

préstamo diccionarizado

Juan Carlos Odriozola
Euskal Herriko Unibertsitatea
(España)

Fecha de publicación
29-5-2018

El nombre *marmitako* tiene mucha vitalidad como mínimo en el español hablado en el País Vasco, y hace referencia a un guiso tradicional de patatas y atún o bonito. *Marmitako* tiene su origen en un sintagma cuyo núcleo es una posposición que en esta lengua es habitualmente un sufijo. *–Ko* es más o menos similar en su amplio contenido léxico a la preposición española *de*, y en lengua vasca *marmitako* es literalmente 'de marmita'. *Marmita* es un sustantivo perfectamente asimilado en la lengua española, aunque según la Real Academia Española proviene del francés *marmite*. *Marmita* no goza de mucha vitalidad dentro de la lengua vasca actual, pero está recogido en el diccionario de la Academia de la Lengua Vasca, y tiene una documentación tardía (1860), aunque curiosamente centrada en la zona del País Vasco en la que además del euskera se habla español.

En la lengua vasca actual *marmitako* se sigue usando como sintagma posposicional de la sintaxis libre, colocándose a la izquierda de un nombre para modificarlo: *Marmitako esnea edango dugu* literalmente 'marmita-de leche-el/la beberemos' ('beberemos la leche de la marmita'). Además, dependiendo del contexto pragmático el sustantivo puede ser eludido: *Marmitakoa edango dugu* literalmente 'marmita-de-la beberemos' ('beberemos el/la de la marmita'). De cualquier manera el hablante vasco percibe perfectamente la presencia de *marmita* en el uso de *marmitako* como sustantivo o como sintagma posposicional, y distingue las dos frases anteriores de esta otra: *Marmitakoa jango dugu* literalmente 'marmita-de-la comeremos ('comeremos el marmitako').

Marmitako es así el producto de la lexicalización de un sintagma posposicional vasco, en el que de alguna manera se ha perdido la conciencia de la presencia de la posposición *-ko* y también su uso libre en la sintaxis original: frente a los dos usos posposicionales (con traducciones 'beberemos la leche de la marmita, beberemos la de la marmita'), el nombre *marmitako* tiene las funciones habituales de un sustantivo en 'comeremos marmitako' y como tal, no puede modificar en estos casos a otro sustantivo, cuando contiene la referencia a este guiso.

En español la presencia de la posposición vasca no es, por supuesto, percibida en absoluto por el hablante, y tampoco el nombre tiene ninguna función propia de los sintagmas preposicionales. De hecho, no existe un nombre patrimonial para hacer referencia específica al guiso. Aun así el sustantivo parece tratarse de dos maneras distintas en lo que a su capacidad referencial se refiere. Por un lado, puede tomar el artículo definido que confiere a sustantivos de comidas algún tipo naturaleza cercana al nombre propio:

- Se destacan como platos típicos las kokotzas de merluza, el besugo a la parrilla, el **marmitako** —guiso con bonito y patatas— y el txangurro —centollo—. [*El Espectador* (Colombia), 21/08/2014]

También aparece en otros tipos de sintagmas nominales con diferentes artículos:

- Pues hacer eso es como comparar un **marmitako** con un plato de altramuces; ambos están ricos, pero pertenecen a diferentes momentos gastronómicos. [*El País* (España), 4/08/2016]

Se diría que esta sintaxis es absolutamente estándar con sustantivos patrimoniales como *la tortilla francesa* que junto al artículo determinado adquieren algún tipo de lectura genérica. Por otro lado, tanto el término *marmitako* que nos ocupa como *tortilla francesa* del ejemplo anterior, pueden aparecer sin artículo, como corresponde a la subcategoría nominal de los no contables:

- Los miembros de las sociedades gastronómicas (*txokos*) preparan ese día **marmitako** y bonito para todos, hay regatas, tamborrada, gansos, cucaña en el puerto y pasacalles, además de la tradicional bajada de la figura de Leokadi desde la iglesia de Santa María. [*El País* (España), 20/07/2015]

Dependiendo del hablante o escritor, parece existir a veces la necesidad de añadir una descripción a lo que en realidad se pudiera tomar como un nombre propio. Esta descripción que resulta redundante para los hablan-

tes que conocen el *marmitako*, muestra efectivamente que no es plena su introducción en la lengua española:

> - Si hace frío pruebe **el marmitako de bonito** (S/.25), un reconfortante guiso caldoso inventado por pescadores. [*Correo Perú* (Perú), 27/07/2014]

En cuanto a su presencia lexicográfica, *marmitako* aparece, con esta grafía (a pesar de que en la red es frecuente encontrarla adaptada bajo la forma *marmitaco*), en *Alvar*, *Alvar2*, *Clave* y *DEA*, y se constata su ausencia en diccionarios de otras lenguas (catalán, italiano, francés, portugués o inglés). Todos los diccionarios coinciden en mantener la grafía original, con la *–k-*, cosa que nos lleva a hacer una serie de consideraciones sobre la adaptación de esta y otras palabras vascas a la grafía española.

La lengua vasca y la española no tienen un sistema fonético excesivamente alejado, pero sí es cierto que la normativización tardía del euskera ha propiciado el establecimiento de una ortografía más fonética que la castellana. Ciñéndonos exclusivamente al caso de las velares como en *–ko*, se pueden considerar en los diccionarios los casos de los términos que en lengua vasca se escribirían *aizkolari*, *aurresku*, *euskera*, *ikastola*, *ikurriña* o *kokotxa*, para dar una revisión somera de esta cuestión. Estos préstamos han corrido muy distinta suerte según los diccionarios, según la grafía y fonema en cuestión, y seguramente según la vitalidad o fuerza visual en cada caso de la propia ortografía vasca al pasar a otro idioma.

Las mayores inestabilidades en la adaptación de términos vascos se manifiestan precisamente en este ámbito de las grafías *c* y *qu* castellanas, que muestran una relación más intrincada con sus correspondientes fonéticos. Las velares sordas (muy similares a las españolas *ca*, *que*, *qui*, *co*, *cu*) son exclusivamente representadas en euskera por la grafía *k* (*ka*, *ke*, *ki*, *ko*, *ku*), que, al pasar al castellano, ha sido respetada en casos como el de *ikurriña*. Entendemos que esto ha sido así por lo que hemos llamado fuerza visual de la grafía original. Algo similar podemos decir de la palabra *ikastola* o *lehendakari*, de las que no hemos encontrado versiones con la grafía *c* en los diccionarios que hemos consultado. Es cierto que la grafía *k* sí existe en el idioma castellano, y no parece que su uso, aun minoritario, pueda ser problemático, ya que puede facilitar la lectura de la velar sorda de la misma manera que la grafía *c* (ante vocales no palatales). Aun así, hemos encontrado *aizcolari* o *chacolí*, que no parecen ser congruentes con la tendencia general. El caso de *euskera* es distinto, puesto que la variante *eusquera* sí se puede encontrar en los diccionarios. Más allá de lo inusual que pueda resultar para un vascoparlante esta ortografía en el idioma castellano, a favor de la *k* se puede decir que simplemente es más sencilla, y como decimos, no propicia ningún problema de pronunciación. Para *marmitako* en particular, podemos argumentar en el mismo sentido y abogar por mantener la grafía original.

menú degustación

m.

composición

Érika Vega Moreno
Departamento de Filología e Instituto Universitario de Investigación en Lingüística Aplicada
Universidad de Cádiz (España)

Fecha de publicación
16-4-2019

Con la evolución que ha sufrido el mundo de la hostelería, ha llegado a España un nuevo concepto y una nueva acuñación léxica: *menú degustación*. Desde hace tiempo, contamos en nuestro léxico con la denominación *menú del día*, que es una alternativa muy asequible para aquellos que tienen que comer fuera de casa muy a menudo, acercando la comida tradicional al público y dándole varias posibilidades de combinación, con un precio fijo y económico.

Compartiendo esta característica agrupadora y de precio fijo, tenemos este nuevo tipo de menú, que poco a poco se ha ido haciendo hueco en nuestro país. Se trata de una recopilación de muestras relativamente extensa de los mejores platos de un restaurante, que ofrece a sus clientes la posibilidad de probar una amplia diversidad gastronómica que su cocina propone.

Así, este nuevo formato ha revolucionado el mundo de la cocina, ya que, por un lado, ha cambiado la actuación de los comensales, que se han convertido en sujetos pasivos a la espera de las intenciones del cocinero y, por otro, ha dado al chef un papel más activo, dándole libertad absoluta y ofreciéndole la oportunidad de experimentar y comprobar la aceptación o no de sus nuevas creaciones culinarias.

A diferencia del *menú del día*, esta nueva creación neológica ha perdido su cualidad ahorradora típica de los *menús* ya que su precio ha ido variando y, aunque era algo muy típico de restaurantes de alta cocina, ha hecho un poco más accesibles estos platos al público de clase media. Como apunta

la Fundéu, esta evolución léxica no acaba ahí, ya que señala que «la cocina de vanguardia encontró insuficiente esto, y estiró esos menús todavía más. Hoy se ofrecen menús compuestos por quince, veinte o treinta tapas o tapitas, de un bocado o bocado y medio como mucho. Ya no son *menús degustación*, sino que podemos llamarles con toda propiedad *menús exhibición*. La diferencia más notable estriba en que en el primer caso el que degusta es el comensal, mientras que en el segundo el que se exhibe es el cocinero… olvidando unas cuantas cosas» [«Del menú del día al menú exhibición», *Fundéu BBVA*, 26/09/2009].

Centrándonos en la formación *menú degustación*, hemos observado que, pese a su amplio empleo sobre todo en lo relacionado con el mundo de la restauración, esta creación neológica no es recogida ni tratada igual en las diferentes fuentes consultadas. Así, comprobamos que, mientras que el CORPES XXI no la recoge, el CREA sí lo hace documentándolo por primera vez en 1997 en España en el contexto:

- Algo muy parecido piensa nuestro célebre cocinero vasco Pedro Subijana que inventa, imagina, mezcla y amasa un **menú degustación** distinto cada mes para la clientela de su restaurante Akelare de San Sebastián, él confiesa que su pasión es ¡la salsa verde! A base de aceite, ajo y perejil.

Asimismo, si realizamos una búsqueda en *Google*, observamos que esta nueva creación es muy empleada en diferentes partes de España, de las que hemos tomado algunos ejemplos:

- El **menú degustación** que ofrece resulta una muestra muy equilibrada de lo que ofrece, pudiendo acompañarlo con alguna de las más de 150 referencias de vinos que tiene en su carta. [*Senderos de Extremadura* (España), 1/02/2001]

- He de decir que a mí la fórmula de **menú-degustación** me parece magnífica. Prefiero probar muchos 'pocos' que atiborrarme con un par de 'muchos'; me hago una idea más completa de cómo es la cocina del restaurante, y me divierte ir cambiando sin necesidad de hartarme con un solo plato contundente. [*Diario del Alto Aragón* (España), 29/01/2006]

- Entre los objetos rescatados del buque figuraba el **menú degustación** que el chef Augusto Escoffier diseñó para la cena en el restaurante de primera clase la noche de la tragedia, ha señalado la directora de Alimentos y Bebidas del hotel, Pilar Menchen. [*20 Minutos* (España), 19/03/2009]

Si indagamos un poco más, comprobamos que esta nueva acuñación se emplea no solo en España, sino también en gran parte de América Latina, por ejemplo:

- En la mayoría de restaurantes los platos más caros son parte del **menú degustación**. Estos menús son diseñados por los chefs para que el comensal pueda probar varios platillos que forman parte de la esencia del restaurante. [*El Comercio* (Ecuador), 28/03/2016]

- Para averiguarlo, hay que tomarse un avión hasta Lima, hacer una reserva en Maido y esperar por lo menos dos meses, que es el tiempo mínimo con el que se puede conseguir una mesa para dos para disfrutar, a unos 140 dólares, el **menú degustación** [*Clarín* (Argentina), 7/05/2018]

- Cancook es un proyecto que empezó hace cinco años. "Estaba ubicado en el centro de Zaragoza, y el primer cambio importante fue movernos hasta la Romareda, para seguir ofreciendo un **menú degustación** de una gran calidad. [*Heraldo* (Colombia), 21/11/2018]

Es curioso que a pesar de su amplio empleo y pese a que la Real Academia Española recoge esta formación en el CREA desde 1997, la unidad léxica formada por composición de dos nombres, *menú degustación*, no aparece registrada en muchos de los principales diccionarios de referencia del español: no está consignada en el *DRAE*23, en *Alvar*, en *Alvar2*, en el *DEA*, en el *Clave*, en el *NEOMM*, en el *VOXUSO*, ni en el *Lema*.

No obstante, observamos que tanto el *Lema* como el *VOXUSO* registran en la entrada *menú* esta denominación como ejemplo de la tipología de menús, al lado de *menú del día* o *menú de gala*:

- **menú.** *m.* [...] **2.** Comida que ofrece un restaurante por un precio fijo, con posibilidad limitada de elección de platos: *menú degustación*; *menú de gala*; *el menú del día incluye un primer plato, un segundo plato, pan, bebida y postre*; *los domingos no hay menú*. [*Lema* (2001: 1154) y *VOXUSO* (2002: 1234-1235)]

En cuanto al proceso de formación, esta nueva unidad, como ya adelantamos, está creada por composición mediante la combinación de los sustantivos *menú* y *degustación*, estructura poco frecuente en las lenguas románicas, aunque por influencia del inglés estos compuestos son cada vez más usuales. Se trata de un compuesto sintagmático binominal, el cual presenta un significado composicional que puede inferirse a partir del significado de sus partes, como, por ejemplo, *casa cuartel, perro policía o coche cama*. A pesar de que este vocablo no está registrado en el diccionario académico ni en la mayoría de las obras lexicográficas más importantes de nuestra lengua, observamos que su vitalidad es innegable, por lo que se trata de un neologismo diccionarizable.

alimentación gastronomía

mixología

f.

composición híbrida

Cristina Buenafuentes de la Mata
Universitat Autònoma de Barcelona
(España)

Fecha de publicación
21-6-2016

Es innegable el auge que la gastronomía ha experimentado en los últimos años: la proliferación de los programas de televisión dedicados a la divulgación gastronómica y de los anuncios publicitarios sobre utensilios de cocina así lo demuestran. De hecho, muchos chefs, avalados por sus estrellas Michelin, han adquirido gran notoriedad en nuestra sociedad actual. Lo gastronómico está de moda y ello ha provocado el incremento del interés de los neófitos en gastronomía por la alta cocina. Pese a esta vulgarización de la cocina moderna, todavía quedan parcelas dentro de este ámbito que conservan su especialización. Una de ellas es la disciplina que recibe el nombre de *mixología*.

El término *mixología* significa, literalmente, 'el arte de mezclar', y se emplea para designar la actividad que tiene como fin la preparación de cócteles, por tanto, es un término asociado al lenguaje de especialidad de la gastronomía. El arte de mezclar bebidas tiene su origen en Estados Unidos a mediados del siglo XIX (según el *Oxford English Dictionary*), por lo que esta voz fue tomada en español del inglés *mixology*, palabra formada en esta lengua por el sustantivo o verbo inglés *mix*, 'mezcla, mezclar' y por el formante culto *logy*, 'arte, ciencia, tratado, estudio'. El español adaptó esta voz sustituyendo el segundo formante por su equivalente en español *logía*. La aparición del nexo vocálico *–o–* entre los dos miembros se justifica porque *–logía* es un formante de origen griego (si el formante es de procedencia latina, la vocal que se emplea es *-i-*).

La voz *mixología* no se registra en los diccionarios de español consultados y, pese a que el término inglés se documenta ya en el siglo XX (según el

Oxford English Dictionary), en español se atestigua de forma escasa a partir de la primera década del siglo XXI, tanto en España como en Latinoamérica:

- Ferran Adrià los recuperó para la alta cocina, y en el I Encuentro Internacional de **Mixología**, que se celebrará en paralelo a Madrid Fusión, en enero de 2010, reivindicarán su protagonismo perdido. [*El País* (España), 25/10/2009, CORPES]

- El padre de la **mixología** americana, Jerry Thomas, perfeccionó la técnica de encender un whisky mientras vertía el líquido de una jarra de metal a otra. [*El Universal* (México), 20/08/2013]

- La coctelería que acompaña las veladas merece capítulo aparte: Juan Valderrama, ganador del World Class de Bartenders 2012, dirige este 'syrup-bar', especializado en **mixología** y que cuida hasta el último detalle, incluida la cristalería: cada cóctel se sirve en un vaso acorde con su contenido. [*El Tiempo* (Colombia), 24/08/2014]

Paralelamente, el término más usado en español para hacer referencia a esta actividad es *coctelería,* lo cual queda demostrado por su mayor documentación en el Corpus del Español del Siglo XXI (CORPES XXI). De hecho, el uso de esta voz con este significado queda legitimado porque figura en el *DEA* y en el *DRAE*23 (en *VOXUSO*, Alvar2 o *Clave* se recoge pero como 'establecimiento en el que se sirven cócteles'). Podría considerarse que la palabra *mixología* se tomó prestada posteriormente como alternativa a *coctelería* con el objetivo de conferir más prestigio a la denominación de esta actividad, dado que *–logía* proporciona un carácter científico a lo expresado por el otro elemento de la formación. Sin embargo, frente a la *coctelería*, que sería la manera tradicional de elaborar cócteles, el término *mixología* se ha especializado en estos últimos tiempos y designa la maestría en la obtención del cóctel perfecto a partir de las técnicas de la alta cocina moderna y del uso de ingredientes que van más allá del empleo tradicional de simples licores o bebidas, como las especias, las frutas, las flores, etc. En *mixología*, se analizan los sabores, los aromas, las texturas, los colores, la graduación alcohólica, entre otros factores, con el objetivo de llegar al equilibrio perfecto hecho cóctel. En definitiva, la *mixología* es una versión moderna de la *coctelería*, es decir, la *coctelería* del siglo xxi. De hecho, los dos términos se documentan unidos con la conjunción copulativa, lo que demuestra su distinta significación:

- La gran celebración culinaria argentina tuvo una clase magistral de la reconocida chef Dolli Irigoyen, una charla con Boris de Mesones —gurú de la cerveza artesanal— y el concurso de coctelería y **mixología** InnoBar. [*Página/12* (Argentina), 5/10/2015]

La voz *mixología* se relaciona estrechamente con otras formaciones como *mixólogo* y *mixología molecular*. El término *mixólogo* es una adaptación del inglés *mixologist* (si bien es posible que en español se haya derivado a partir de *mixología*) y refiere a la persona que se dedica profesionalmente a la preparación de cócteles (según el *Oxford English Dictionary*). De este modo, se distingue el *barman*, que es la persona que atiende la barra de un bar, del especialista en cócteles. Por su parte, la unidad sintagmática *mixología molecular*, creada por analogía a *gastronomía molecular*, alude a una subdisciplina de la *mixología*, en la que se requieren conocimientos de química para manipular los estados de los ingredientes y con ello conseguir bebidas de diseño que resulten una experiencia multisensorial para los consumidores:

- La comida molecular y **mixología** molecular son la tendencia en los restoranes más top del mundo. [*El Mercurio* (Chile), 3/01/2013]

Dada la especialización del término habrá que esperar a su generalización en el léxico general para que la voz tenga un reflejo en los diccionarios. Sin embargo, la rápida divulgación que está teniendo la terminología gastronómica en los últimos tiempos hará posible su legitimación desde el punto de vista lexicográfico en un breve espacio de tiempo.

muesli

m.

préstamo diccionarizado

Jenny Brumme
Grupo InfoLex
Universitat Pompeu Fabra
(España)

Fecha de publicación
4-9-2018

El sustantivo masculino *muesli* es un préstamo del alemán suizo, tal como recoge el diccionario *Clave*, que lo define como 'alimento compuesto por cereales, frutas deshidratadas y frutos secos que se mezcla con la leche y que suele tomarse en el desayuno', característica que aparece en los contextos del Observatori:

- Suculentos desayunos a base de **muesli**, una variada selección de tés, pasteles de verduras y prensa internacional. [*Mono cläb* (España), 1/03/2005]

- Café M: está dentro del hotel de diseño Metropole. Ideal para comenzar el día con un plato de **muesli**, almendras, coco y plátano tostado. [*El Mercurio* (Chile), 17/08/2008]

- Un festín de 5 euros que cambia semanalmente y que, por ejemplo, puede incluir: panecillo recién horneado relleno de queso emmental, calabacín, huevo y jamón serrano, mini-cruasanes, yogur con **muesli** y fresas, zumo, café o té. [*El País* (España), 3/05/2014]

El *muesli* es un invento del médico y nutricionista suizo Maximilian Bircher-Benner (1867-1939), quien a principios del siglo XX descubrió los efectos de una dieta basada en vegetales crudos y productos integrales. En su clínica (inaugurada en 1904) recetaba a sus pacientes esta mezcla de copos de avena, manzana rallada y fruta fresca, que, según él, se parecía a la comida de los pastores en los Alpes suizos. Por ello, la receta original se conoce también como *Bircher-Müesli*.

La palabra, que actualmente está totalmente asimilada al alemán estándar, representa un préstamo de los dialectos alemánicos, es decir, pertenece al

«[c]onjunto de variedades del alto alemán que se hablan en Suiza, Alsacia y sudoeste de Alemania» (*DRAE*). Y hay que insistir en el origen suizo porque entre los dialectos alemánicos y la lengua estándar existe una diferencia considerable. La palabra *Müesli* es un diminutivo de *Mues* (alemán *Mus*) que se puede traducir por 'puré' aunque no suele referirse solo al puré de patatas sino también a purés de fruta cocida como el puré de manzana (*Apfelmus*).

El *Duden*, principal diccionario de referencia del alemán estándar recoge tanto la forma *Müesli*, indicando que es la forma suiza, como *Müsli* que representa la grafía adaptada a la lengua estándar. El género de la palabra es neutro *das Müsli* y se pronuncia en estándar ['myːsli]. Sin embargo, en Suiza no se ha adoptado la grafía estándar *Müsli* porque esta designa, en los dialectos suizos, a un ratoncito (diminutivo del alemán suizo *Muus,* 'ratón', en alemán, *Maus*). Para no confundir las dos palabras en la escritura, se ha mantenido, por tanto, para el alemán suizo la grafía *Müesli*, pronunciada con diptongo ['myəsli]. En este sentido, la pronunciación en español ['muəsli] se parece mucho a la pronunciación en la lengua de origen, puesto que mantiene el diptongo, si bien no la *Umlaut ü*, que tampoco aparece en la grafía.

Teniendo en cuenta esta diferencia entre *Müesli,* 'muesli' y *Müsli,* 'ratoncito', se entiende por qué la forma estándar causa risa entre los suizos que distinguen entre el diptongo y la *u* alargada en la pronunciación.

Es más: en Alemania, esta dieta se ha hecho tan popular que a su vez la palabra ha llegado a designar a una persona que da preferencia a la alimentación integral y convierte este tipo de alimentación en ideología. Por tanto, alguien puede ser 'un muesli' (*der Müsli*, masculino, o *die Müsli*, femenino), que, según el *Duden*, es sinónimo de *Alternativer* ('practicante de una forma de vida alternativa', PONS) o *Grüner* ('miembro del Partido Ecologista'), es decir, uno de los Verdes.

El concepto de vida saludable cuyo producto más conocido es el *muesli* poco a poco se ha ido implantando, si bien, al principio, causaba extrañeza tanto entre los propios médicos como entre el público general. Paralelamente a la creciente popularidad del producto, se ha divulgado la denominación en numerosas lenguas. Así pues, el *Oxford Dictionary* registra *muesli* (con una pronunciación algo diferente que en español ['m(j)uːzli]), mientras que el *Larousse* indica, para el francés, dos formas, *muesli* o *musli*.

Podríamos añadir más lenguas, entre ellas, el ruso (мюсли) y el chino (木斯里), si bien en esta última lengua se usa más 什锦麦片 ('copos de cebada mezcladas'). *Muesli* es probablemente la única palabra del alemán suizo que se ha convertido en internacional.

Resumiendo, este préstamo del alemán suizo hoy es conocido ampliamente entre los que apuestan por una vida ecológica y sana, pero también en la sociedad en general. En su forma adaptada, *muesli* tiene muchas papeletas para ser admitido en todos los diccionarios del español.

muffin

m.

préstamo

José Rubén Trujillo Longay
Grupo NEOUMA
Universidad de Málaga
(España)

Fecha de publicación
16-12-2025

Es innegable que en una sociedad cada vez más globalizada resulta ya poco sorprendente el uso y entrada de nuevas palabras en ámbitos diversos como es el del arte culinario. He aquí el caso de *muffin*.

Para comenzar no debemos confundir el *muffin* tradicional con el *muffin* inglés. Este último es una especie de bollito de pan tostado que se parte por la mitad y se toma normalmente con mantequilla a la hora del té. Aclarado esto, en esta entrada repararemos en el *muffin* tradicional conocido mas allá de las fronteras británicas. Tal y como hemos mencionado, destacamos que su uso más extendido hoy día aparece en la segunda acepción de *The Oxford English Dictionary* recogido como bollo esponjoso cocinado al horno compuesto a base de harina de trigo, aceite vegetal, huevo, leche de vaca, azúcar, cacao y otros componentes en su relleno como la esencia o el sabor, que puede variar desde lo salado a lo dulce y que presenta una base cilíndrica normalmente envuelta en un papel especial de repostería y cuya superficie toma una forma que recuerda a un hongo o a una taza de té invertida. Se recoge al alimón en *Dictionnaire Larousse* con la misma acepción. Esto nos lleva a dirimir sobre la necesidad de que sea incluido en diccionarios castellanos prescriptivos. Aunque comparten alguna que otra similitud, el *muffin* se diferencia de la magdalena y del *cupcake* en que tiene menos azúcar y, por eso, se suele tomar en el desayuno o en la merienda.

Nos encontramos, pues, ante una unidad neológica formal tomada por préstamo crudo del inglés *muffin* /'mʌfɪn/. Advertimos que en este caso ni siquiera se adapta ortográficamente siguiendo las pautas ortográficas

españolas pues incluso mantiene la duplicación de la consonante fricativa, recurso poco común en la lengua española. Recordemos que en nuestro sistema lingüístico no se suele adoptar la pronunciación extranjera como observamos con wifi o vip, entre otros pocos ejemplos. Aunque no es un aspecto totalmente atípico en la toma de préstamos extranjeros por nuestra lengua resultaría lógico que, en caso de ser aceptado como préstamo adaptado, se hiciera uso de la tilde en la sílaba anterior por presentar una acentuación llana como ha ocurrido con palabras ya castellanizadas ortográficamente como cárter o escáner.

Aun estando ya bastante extendido entre los usuarios de la lengua, nos llama la atención su escasa presencia en obras lexicográficas descriptivas. En España aparece por primera vez en 1972 en un recetario de cocina publicado por Simone Ortega en Alianza Editorial catorce años más tarde. En el manual se presenta el *muffin* con una breve explicación previa por lo que advertimos la función metalingüística propia que suele darse cuando aún no se conoce el término en cuestión.

Aparte de este último y más allá de su escasa aparición en CORDE, rescatamos un caso en CREA en una novela mexicana (1977) que fue publicada cinco años más tarde por la editorial Alfaguara.

- ¿Es usted vegetariano? Escoja un **muffin** de trigo y una crema de soya. ¿Ha leído usted a Walton? Le recomiendo estos pescados, rosados como la flor del cólchico. [*Palinuro de México* (México), 1977]

Ya en CORPESXXI aparece en dos ocasiones. Uno en 2007 en Republica Dominicana en una obra de divulgación sobre dulces autóctonos dominicanos. Aunque resulte paradójico por su cercanía e influencia geográfica con Estados Unidos, podemos suponer que en ese momento este término no era conocido en tierras dominicanas pues aparece expresamente definido. Cuatro años después volvemos a encontrarlo en otro recetario de cocina en Argentina.

El BOBNEO arroja también testimonios de la palabra. Salvo la primera extraída en 1989, el resto se encuadra entre los años 2005 y 2020. Si bien observamos una cierta intermitencia de casos a lo largo de las dos últimas décadas, existe un repunte en su uso en el año actual.

- Muchos ciudadanos británicos creen que es tan inglés como los **muffins**. [*La Vanguardia* (España), 19/01/1989]

- Pruebe sus galletas de salvado de ajo y orégano, los cachitos de nueces, las galletas de avena, los **muffins** dietéticos, los kekes de plátano y otras delicias. [*El País* (España), 03/09/2006]

- «Hasta los niños hoy pueden elaborar en forma fácil y económica *muffins*, panqueques, cabritas, algodones de azúcar, etc.». [*El Mercurio* (Chile), 27/10/2013]

- Cada vez que agreguemos harina, mezclamos con una lengüeta hasta que se integre totalmente en la masa de los **muffins**. [*Diario de Cádiz* (España), 01/12/2019]

Resulta curioso reseñar que, según constatamos en el CNDHE, en 1997 aparece en Perú recogido como antropónimo de un gato en la revista semanal *Caretas*. Solo los diccionarios descriptivos de Larousse y *Clave* lo contemplan con la definición de *muffin* inglés analizada en este artículo.

Si bien es popular el uso de *muffin* en contextos ordinarios del día a día y en los medios de comunicación de masas, parece que existe un cierto recelo a su uso por escrito en revistas y periódicos de reconocido prestigio que vayan más allá de los textos y blogs semibanalizados de cocina que suelen consultarse en línea.

Para finalizar, Fundéu lo considera un anglicismo y, aunque en algunos casos suele traducirse como *magdalena* por su parecido en la forma, recomienda que se conserve el nombre original de este dulce. Por ende, y tomando estas recomendaciones, vemos preceptivo escribirlo tal y como está y en cursiva por el momento y hasta su inclusión en ediciones ulteriores de diccionarios prescriptivos.

alimentación gastronomía

nigiri

m.

préstamo

Agustín Torijano
Grupo AteNeo
Universidad de Salamanca
(España)

Fecha de publicación
7-7-2020

El sustantivo masculino *nigiri* es un japonesismo que se refiere a la variedad de *sushi* más consumida en su país de origen y que se ha internacionalizado como un acortamiento a partir del original *nigiri-zushi*, es decir, '*sushi* moldeado o amasado a mano' (a partir del verbo *nigiru*, 握る, como se aprecia en las dos partes del kanji 握, formado por 'mano' y 'fabricación, elaboración'). Se trata, pues, de un término que hace referencia a la forma de moldear esa especie de albóndiga alargada de arroz que se sirve con una porción de pescado, más que a algún ingrediente o a alguna forma de cocinarlo.

Tradicionalmente se atribuye el origen del *nigiri* al cocinero Hanaya Yohei (1799-1858), quien, ya en el siglo XIX, concibió la idea de servir arroz moldeado a mano para acompañar el pescado marinado. En realidad, su importancia radica en que se considera el origen de la comida rápida, dado que, de hecho, el *nigiri* en los primeros tiempos recibió el nombre de *haya-zushi* ('*sushi* rápido o inmediato'). Al parecer, y a causa del gran terremoto de Kantō (1923), muchos cocineros se desplazaron desde Tokio a otras ciudades, lo que contribuyó a popularizar el *nigiri-zushi* por todo el país.

Como ocurre con otras tantas voces que han entrado en español relacionadas con las innovaciones culinarias, *nigiri* es un ejemplo más de esa serie de palabras de origen nipón que empiezan a ser habituales en nuestros textos, en nuestras conversaciones, en las cartas de los restaurantes y en las secciones de comida preparada de los supermercados. Sin embargo, podría afirmarse que, de momento, su penetración no puede medirse en el mismo grado de otras palabras de su misma procedencia y campo léxico,

dado que la difusión de los conceptos no es siempre la misma ni la rapidez de inserción es idéntica entre todos los ambientes, grupos de hablantes, etc. En este sentido, no son similares los grados de popularización de préstamos japoneses pertenecientes a diferentes campos léxicos, como ocurre con *haiku* y *tanka* (presentes ambos en el *Diccionario de la lengua española* y referidos a composiciones poéticas), *bonzo* y *geisha* (esta, todavía considerada extranjerismo), *yudo* o *kárate* (con sus significativas adaptaciones gráficas) y *aikido*, o *bonsái* e *ikebana* (también ambos ya presentes en el diccionario académico).

De forma más específica, sucede lo mismo con japonesismos propios de la comida, entre los cuales son evidentes las diferencias de conocimiento y uso, fácilmente observables en voces como *nori*, *ramen*, *sake*, *sashimi*, *soba*, *surimi*, *sushi*, *tataki*, *teriyaki*, *umami*, *wasabi* o *yakisoba*, entre otros, para los cuales la Academia aplica criterios diferentes de aceptación y adaptación gráfica.

Por lo que respecta a la presencia de *nigiri* tanto en el Corpus de la Real Academia (CREA) como en el Corpus Diacrónico de la Real Academia (CORDE) y el Corpus del Español del Siglo XXI (CORPES), la respuesta que se nos ofrece no deja lugar a dudas acerca lo que apuntamos en el párrafo anterior: en los dos primeros corpus, los resultados son negativos («No existen casos para esta consulta», y en el CORPES solo aparece un documento, un libro del cocinero Alberto Chicote (*Pesadilla en la cocina. Las recetas del programa por Alberto Chicote*, Madrid: Planeta, 2013), en el que se citan los nombres de tres recetas bajo la forma *nigiri sushi*. Si comparamos la presencia de *sashimi* (14 ejemplos), *sushi* (55 ejemplos) o *sake* (59 casos) en el CREA, la diferencia es notable.

Desde una perspectiva lexicográfica, el término, como decimos, es un préstamo del japonés, que se enfrenta a un incierto futuro, como parece inferirse de su escasa presencia (o ausencia) en diccionarios de referencia de otras lenguas europeas (presente en portugués lusitano, pero no en brasileño, y en inglés británico, pero no americano), o en profundos trabajos de investigación, como la excelente tesis doctoral de R. Fernández Mata (2015), donde se analizan más de un centenar de japonesismos en español, pero en la que no aparece nuestro neologismo. Aunque no puede asegurase con total certeza, podría ser que esta ausencia en los diccionarios pudiera deberse a la circunstancia extralingüística que subyace a la confusión existente entre muchos consumidores no especializados, que —mediante expresiones del tipo «*sushi* variado» o «una bandeja de *sushi*»— denominan *sushi* casi a cualquier forma de comida japonesa con pescado, como ocurre con el *maki*, el *temaki* y hasta el *sashimi*, aunque no pueda considerase, bajo ningún concepto, un tipo de *sushi*.

Pese a ello, y quizá como reflejo de una línea, intangible pero innegable, entre la fascinación de la cultura en español por Japón, y viceversa, sucede que, aunque la voz no aparezca ni en el *Diccionario* académico, ni

en el *Clave,* ni en el *VOXUSO*, la prensa diaria de muchos países hispanohablantes sí se hace eco de la palabra, incluso desde más años de lo que podría parecer. Así podemos comprobarlo en los corpus de neologismos del Observatori de Neologia y de otros recopilatorios, donde *nigiri* (en su forma completa) aparece registrado por primera vez en el diario español *El País*, nada menos que en 2002, en la pormenorizada descripción de la carta de un restaurante japonés en Barcelona:

- Hay platos con entidad y variedad en sí mismos, como la fritura de verduras variadas con salsa tempura (4,51 euros), el **nigiri-sushi** variado (langostino, mero, atún y salmón, por 7,81 euros) o el variado de cuatro pinchos (de pollo y cebolleta con salsa yakitori, de albóndigas, de salmón rebozado y vegetal, por 9,02 euros). [*El País* (España), 02/03/2002]

A partir de entonces, y aunque con cierta irregularidad, y en absoluto de forma constante, *nigiri* se asoma a las páginas de ocio, escapadas, gastronomía, cultura, etc., de la prensa en español, como encontramos en este diario colombiano, en un reportaje sobre la cultura de Ueki (una localidad al sur del país nipón), publicado hace ya más de diez años:

- [...] la arquitectura, los deportes (kendo, judo, kiudo), la comida (sushi, ramen, **nigiri**), la perfección y la tranquilidad de este país. [*El Tiempo* (Colombia), 17/11/2007]

Y en periódicos de ambos lados del océano, en muchas ocasiones en menús que combinan la comida japonesa con la autóctona, en una indudable tendencia a la fusión, que puede ser la forma más fácil de que *nigiri* algún día pase a adquirir un valor próximo al de 'albóndiga' o quizá 'combinación, mezcla':

- Con el aumento de los fanáticos del *sushi* hoy hay muchos restoranes de comida japonesa; uno de ellos es Sushi House, que ofrece sistema de entrega a domicilio con una amplia carta que incluye sashimi, rolls, **nigiri**, etc. Los pedidos se pueden realizar en cualquiera de sus doce locales o en su página web. [*El Mercurio* (Chile), 15/11/2008]

- Destacan la mezcla de sabores orientales con ingredientes occidentales, como el «**nigiri**» de «foie» con salsa «teriyaki» y el de «brie» con salsa de miel y nuez. [*ABC*, (España), 06/04/2011]

- Después llegó la sopa de algas y mariscos para acompañar el *sashimi* de atún y caviar y de lucio con ciruelas en escabeche, y la guarnición de verduras, unos «**nigiri**» con lomo de res a la brasa de la localidad de Matsusaka, tortilla nipona —que se caracteriza por aderezarse con azúcar— y jengibre. [*Clarín* (Argentina), 25/05/2016]

- Esa tensión también puede notarse de plato en plato: el espíritu juguetón y lujoso de la infladita con su huevo escondido desemboca en la seriedad de monje del mole madre que desemboca en el desmadre de un **nigiri** en que nada es completamente lo que parece: en lugar de camarón hay una rebanada de lichi, en lugar de arroz con vinagre y wasabi, hay arroz con leche de coco: dulzura. [*El Universal* (México), 21/04/2016]

- [...] El *sashimi* de besugo en caldeirada y almeja al estilo coreano la sirvieron con un *gin spicy*; los *dumpling*, con un refrescante *sunset melon*, y los **nigiri**, con sorbete de *gin-tonic*. [*La Voz de Galicia* (España), 28/01/2020]

Tendremos que seguir las trazas de este *nigiri*, puro o fusionado, para comprobar si esta fascinación por la cultura japonesa termina por darle carta de naturaleza en nuestros diccionarios o se convierte en un neologismo semántico, con nuevos significados, para lo cual no sabemos si conservará su forma internacional o si se verá transformado en *niguiri*, para adaptarlo a nuestra fonética, como muestra de esa mixtura entre lo español y lo japonés.

alimentación gastronomía

nouvelle cuisine

f.

préstamo

Jenny Azarian
Universitat Pompeu Fabra
(España)

Fecha de publicación
24-9-2019

La *nouvelle cuisine* es un movimiento gastronómico que consiste en estimular al máximo los sentidos. En este tipo de cocina, el atractivo visual de los alimentos resulta fundamental así como su relación con el gusto, la textura y el olor. Su origen radica en Francia, en las décadas de los sesenta y setenta. Y aunque Paul Bocuse, el gran chef lionés, es considerado el fundador de la *nouvelle cuisine*, fueron los críticos culinarios Henri Gault y Christian Millau los que acuñaron el neologismo al utilizarlo por primera vez en 1973 en su guía gastronómica para referirse a un tipo de cocina en ruptura con los preceptos tradicionales de la alta cocina francesa: se trata de una cocina ligera, creativa, que mezcla tradición y modernidad, que gira en torno a la excepcionalidad del producto, con salsas ligeras basadas en hierbas frescas y platos visuales, que reemplaza las porciones copiosas, las salsas basadas en harina de la cocina clásica así como todo el protocolo de los servicios que acompaña cada plato.

Nouvelle cuisine es un neologismo lexicográfico, ya que no figura en el *DLE*, en el *Clave*, en el *Lema* ni en el *VOXUSO*. Tampoco figura en el *DEA* ni en *Alvar*1. En ninguna de esas obras de referencia aparece la forma adaptada al español *nueva cocina.* En cambio, en los diccionarios de referencia del francés, podemos encontrar la unidad *nouvelle cuisine*: en la novena edición del *Dictionnaire de l'Académie française* en la entrada del adjetivo *nouvel/le*, y en *Le Grand Robert* en la entrada del nombre *cuisine,* como locución. El *Oxford English Dictionary* recoge el préstamo en su forma no adaptada. El Observatori de Neologia lo registra ininterrumpidamente desde 1991 en la prensa de la Península, y más recientemente en la prensa de América Latina:

- —¿Se acuerda de aquellos platos de diseño, con una aceituna y dos anchoas...? —Eso ya pasó. Tuvo una subida muy

fuerte con la **nouvelle cuisine** [*La Vanguardia* (España), 16/08/1998]

- Entre otras muchas bobadas de mi vida, también pasé por una etapa en que me empeñé en dármelas de gástronomo experto en artísticos condumios, lo que entonces se llamaba **nouvelle cuisine**. [*El País* (España), 16/03/2003]

- El restaurante es un teatro donde se debe convencer a un espectador curioso y exigente, pero el cocinero debe unir materia y memoria, huir del caos y perseguir la excelencia de la simplicidad, afirmó Guérard, para quien la llamada nueva cocina (**nouvelle cuisine**) empezó en la Revolución Francesa, cuando los cocineros de los castillos y palacios salieron a la calle y abrieron restaurantes.. [*El País* (España), 17/05/2006]

- Ciertamente, el plato tuvo más éxito que el drama, y estuvo plenamente vigente hasta que otra revolución, esta incruenta, la llamada **nouvelle cuisine**, decretó el final de los platos de aquella cocina basada en salsas para nada ligeras. [*El Tiempo* (Colombia), 13/04/2011]

- Muere el chef Paul Bocuse, padre de la **nouvelle cuisine**. [*La Opinión de Zamora* (España), 21/01/2018]

- El concepto de creación en los fogones no existe hasta 1965, con la **nouvelle cuisine**. [*MG Magazine* (Argentina), 12/08/2018]

Nouvelle cuisine es un sintagma del francés que significa 'nueva cocina'. De la misma manera que los préstamos del francés *nouvelle vague*, *nouveau roman* —también registrados como neologismos por el OBNEO—, *nouvelle cuisine* hace referencia a un avance en un ámbito de la sociedad ocurrido en la sociedad francesa o francófona, razón por la que la forma francesa permanece en otros idiomas. Junto a *nouvelle cuisine*, encontramos otros muchos neologismos prestados del francés relacionados con el ámbito de la gastronomía, en el que, como ya hemos dicho, las aportaciones de Francia han sido significativas a lo largo de la historia: *champagne*, *croissant*, *foie gras*, *ganache*, *macaron*, *magret*, *paté*, *ragoût*, *roux*, *sablé* o *terroir*, etc. La forma adaptada —al sistema de correspondencia fonema-grafema del español— de algunas de estas unidades se encuentra documentada en el *DRAE*. Es el caso de *cruasán*, *fuagrás/foie-gras* o *macarrón*.

En las últimas décadas y debido al creciente fenómeno de globalización, el mayor desplazamiento de las personas y la transferencia de los conocimientos vía internet han favorecido la transmisión de los avances en el mundo. Asimismo, hoy en día, las técnicas de la *nouvelle cuisine* están

siendo desarrolladas por chefs de muchos países, entre ellos, destacados españoles como Ferran Adrià o los hermanos Roca. A la internacionalización de la *nouvelle cuisine* resultante de la globalización, debemos añadir su democratización al conjunto de la sociedad promovida por programas televisivos variopintos y dirigidos a todo tipo de público: concursos de elaboración de platos —para pequeños y mayores—, reportajes, elaboración de recetas grabadas por los chefs célebres del momento, etc. Un interés cada vez más popular que tendrá que verse reflejado pronto por la inclusión de nuevas formas en las obras lexicográficas de referencia.

nugget

m.

préstamo

Geraint Rees
Grupo InfoLex
Universitat Rovira i Virgili
(España)

Fecha de publicación
28-12-2021

El sustantivo masculino *nugget* es un préstamo del inglés, tal como recoge el diccionario *Clave*, que lo define como 'alimento, generalmente de forma triangular o rectangular, hecho con una masa de pollo triturada que se empana y se fríe'. En cuanto a lenguas próximas al español, se encuentra *nugget* con la misma acepción en el *Dictionnaire de Français Larousse*,pero está ausente de los diccionarios monolingües indexados en los portales *Treccani* del italiano y *Infopédia Dictionários* del portugués. Es con la acepción culinaria que *nugget* aparece en los contextos de la base de datos de los observatorios de neología BOBNEO:

- Una chica vegana denuncia a sus amigos por darle **nuggets** de pollo cuando estaba borracha. [*Las Provincias* (España), 15/04/2020]
- Uno de los placeres de la vida es darnos un capricho y comernos un brownie, unos **nuggets**, un batido o unas patatas fritas. [*La Vanguardia* (España), 3/09/2019]
- Un tuit por **nuggets**gratis, el más retuiteado de la historia. [*La Opinión de Zamora* (España), 1/06/2017]
- Para convencer a los que desconfían de una comida alejada de los prados o las granjas, y con «ganaderos» de bata blanca, argumenta que «la mayor parte de lo que comemos viene del laboratorio, todo está procesado», como la leche, el queso o los «**nuggets**». [*El Mercurio* (Chile), 1/05/2010]

- Pese al riesgo de empacho o atragantarse, a otros les da por la comida, como al británico Mark Kilby, que engulló 255 gramos de **nuggets** de pollo en tres minutos [...]. [*El Comercio* (Perú), 13/11/2008]

En cuanto a los orígenes de *nugget* en inglés, el *Oxford English Dictionary* especula que proviene de palabras dialectales de los condados del suroeste de Inglaterra como *nug* de Somerset y Wiltshire o *nudge* de Devon. Ambas palabras dialectales denotan 'trozo, bloque, masa sin forma de cualquier substancia'. No se encuentra una acepción equivalente en español en la entrada de *nugget* en *Clave*. Tampoco se encuentran equivalentes para los sentidos figurados que son bastante comunes en inglés. Por ejemplo, *nuggets of wisdom* y *nuggets of information* que el *Larousse Gran Diccionario: Inglés-Español Español-Inglés* traduce como 'destellos de lucidez' y 'datos útiles', respectivamente.

En inglés estadounidense se encuentran ejemplos de *nugget* con la acepción culinaria desde los años 40. La entrada de *chicken nuggets* ('*nuggets* de pollo') del *Oxford English Dictionary* recolecta un fragmento de una publicidad de noviembre 1945 para «cestas de nuggets de pollo. Exquisitos y con bastante carne». En el mismo diccionario en la entrada de *nugget* hay un extracto de una receta de pollo a la barbacoa al estilo de Carolina del Sur de mayo 1951 que especifica «nuggets de carne». Sin embargo, se suele afirmar que el *nugget* de pollo, tal y como se entiende hoy, es un invento del tecnólogo de alimentos estadounidense Robert C. Baker (1921-2006).

En 1963, Baker buscaba una manera de producir, a escala masiva, un alimento con base de pollo que podría soportar los rigores de la congelación y la transportación. La época se prestaba para ello, debido a que la demanda de pollo para alimentar a las fuerzas armadas que existía durante la Segunda Guerra Mundial había bajado, el pollo saturaba el mercado. Además, hubo una demanda creciente de platos preparados gracias a los cambios en las costumbres de cocinar, que se debía, en parte, a la entrada de cada vez más mujeres en la población activa en los Estados Unidos. El resultado fueron unos trozos de masa de pollo picado, a menudo hechos con las partes poco utilizadas del ave, después apanados y fritos. Según esta explicación, cuando estaban cocidos los trozos de pollo apanados parecían pepitas de oro (*golden nuggets* en inglés), eventualmente se denominaron *chicken nuggets* ('nuggets de pollo'). Vale destacar que *nugget* sin referirse al pollo típicamente se traduce como *pepita* en español. La introducción de *Chicken McNuggets* por McDonalds en 1983 llevo *nugget* como término culinario al escenario global.

Teniendo en cuenta discusiones recientes sobre bienestar animal y el papel que alimentos producidos a gran escala como los *nuggets* de pollo desempeñan como motor de la agricultura intensiva, es curioso, pero totalmente casual, que una de las más antiguas acepciones de *nugget*

en el *Oxford English Dictionary* es *runt*. En Australia, Escocia, Inglaterra e Irlanda, *runt* es un término que, a menudo peyorativamente, se utiliza para denominar el cachorro más pequeño y débil de la camada.

En resumen, desde bloques o masas sin forma, animales pequeños y débiles, a pepitas de oro vía los «arcos dorados» de McDonalds, los *nuggets* entraron en los diccionarios y libros de recetas de muchas variedades del español. La evolución de *nugget* en inglés y su uso como préstamo en español muestra que se puede ver el *nugget* de pollo como una fuerza motriz detrás de la expansión global de la comida rápida y también como una evidencia de dicha expansión.

alimentación gastronomía

pannacotta

f.

préstamo

Miguel Sánchez Ibáñez
Grupo Ateneo-NeoUSAL
Universidad de Valladolid
(España)

Fecha de publicación
11-4-2023

El vocabulario de la gastronomía y la restauración siempre ha sido una fuente de innovación léxica, tanto formal como semántica. Además, se trata de una vía de entrada privilegiada para préstamos que, de otra manera, difícilmente habían podido pasar a formar parte de nuestro idioma. Fuente de esnobismo y de redundancias léxicas innecesarias para muchas personas, lo cierto es que en las referencias de este tipo de palabras se trenzan evocaciones culturales y sociales que con frecuencia vencen los recelos lingüísticos de los más conservadores.

La *panna cotta* es un postre originario de la región de Piamonte (norte de Italia) elaborado a base de leche gelificada o nata, de aspecto y consistencia similar el flan, al que suelen añadirse mermeladas o confituras. Significa 'nata cocida' y se trata de la evolución de la *bavaroise* francesa, un postre similar al que, además de la leche o la nata, también se añade crema inglesa:

- Hablando de postres recomendamos la **panacota**, un intermedio entre gelatina y mouse. [*El Universal* (México), 17/2/2015]

Su primera aparición en BOBNEO data de 2010:

- **Panacota** de calafate, sopa de menta con almendras y crema pastelera. [*Clarín* (Argentina), 21/6/2010]

En Corpus de Referencia del Español Actual (CREA) aparece datado por primera vez en 1999, también en una fuente argentina, lo que nos hace pensar en la variedad hablada en ese país como un contexto lingüístico

especialmente favorable para la inserción de este préstamo neológico, puesto que la presencia cultural y social de lo italiano en Argentina tiende a ser más relevante que en el resto de regiones hispanohablantes.

Su presencia en cartas de restaurantes, ya sean de comida italiana o no, es cada vez mayor, y se ha convertido en marca de sofisticación culinaria. Tanto es así que, como préstamo importado del italiano ha pasado de remitir únicamente al postre piamontés a convertirse a diversificar y sofisticar su significado y a remitir, en consecuencia, a otros conceptos.

Por un lado, lo podemos considerar un término que describe una técnica repostera, consistente en gelificar leche o nata y añadirle aromas o ingredientes extra que enriquezcan su sabor:

- Prueba también con una mousse de castañas, un flan de castañas o una **panna cotta** también de castañas. [*La Vanguardia* (España), 13/10/2021]

Se trata de un recurso de innovación semántica muy característico del ámbito gastronómico, donde es habitual dar con nombres de recetas concretas que han visto cómo su significado se ampliaba hasta dar cabida a platos elaborados con ingredientes alternativos, pero que siguen en mayor o menor medida las pautas principales de elaboración, presentación o conceptualización. El «tallarín de sepia» o el «tartar de berberechos» que aparecen en el siguiente contexto también ejemplifican este fenómeno:

- Sara Gómez nos propone tallarín de sepia con tartar de berberechos, regada toda la cena con cava Ferret-Guasch. [*El País* (España), 13/4/2015]

Por el otro, la sofisticación que muchas veces se persigue al conceptualizar (y nombrar) menús hace que préstamos que remiten a un plato concreto pasen a designar otro con el que guardan cierta similitud; en el caso que nos ocupa, comienza observarse un uso de *panna cotta* como sinónimo de flan (que, a su vez, también fue un préstamo, en este caso del francés, que se incorporó al español en el siglo XIX, según el *Diccionario etimiológico* de Joan Coromines):

- De postres hay **pannacotta** —como flan de nata—, mousse de chocolate, cannolo —masa enrollada rellena de queso ricota—, macedonia y tiramisú. [*La Verdad* (Murcia), 1/12/2012]

Es interesante observar el proceso de adaptación ortográfica de este préstamo al español. Como sucede normalmente con las palabras procedentes del italiano, las principales causas de variación formal tienen que ver con las vacilaciones al conservar las dobles consonantes y la separación gráfica de los dos elementos que conforman el sintagma original

(*panna* y *cotta*). Si nos atenemos a la concepción tradicional de los procesos de adaptación ortográfica de los préstamos, lo lógico sería pensar que la tendencia es suprimir los rasgos que puedan resultar más foráneos y sustituirlos por características formales acordes con la norma. Sin embargo, los datos parecen indicar la tendencia opuesta: si bien las primeras variantes de *panna cotta* recogidas en BOBNEO muestran una adaptación ortográfica notable (*panacota*), lo cierto es que la variante original (*panna cotta*) es la que más veces se ha recogido, y de forma creciente en los últimos años. Sin embargo, ese uso no se ha visto refrendado con su inclusión en el diccionario académico y, del mismo modo, tampoco aparece en obras de referencia de otras lenguas, como el diccionario *Merriam Webster* para el inglés o el *Petit Robert* para el francés, en ninguna de sus variantes formales.

¿Qué puede indicar esta tendencia? Quizá responda a esa exotización cultural que en el ámbito de la gastronomía se suele entender como marca de prestigio, o puede que sea un mero ejemplo de mimetismo lingüístico, pero lo cierto es que casos como este ponen de manifiesto hasta qué punto, en neología, la norma ortográfica no es un elemento lo suficientemente determinante a la hora de favorecer las unidades normativas en detrimento de las que no lo son.

precalentar

v. tr.

prefijación

Ramón F. Zacarías Ponce de León
Instituto de Investigaciones Filológicas
Universidad Nacional Autónoma de México (México)

Fecha de publicación
16-12-2025

Este verbo neológico es comúnmente usado en el mundo de la cocina y de la preparación de alimentos. Se refiere, casi siempre, al proceso de cocción en horno de algún tipo de guisado o pan. Se supone que el horno debe haber sido puesto en la temperatura óptima indicada en las instrucciones de preparación instantes previos a la introducción del alimento que va a cocinarse. Esta indicación es muy importante porque del choque de calor que experimenta la preparación y del tiempo que se mantenga el horneado depende la correcta cocción de los alimentos.

- **Precalentar** el horno a 190-200 °C y cocer las piezas sobre la bandeja de cocción y papel de cocina debajo. [*RACC Automobil Club* (España), 1/3/2016]

- Llevar a horno **precalentado** a fuego medio durante 40 minutos o hasta que hierva. Servir de inmediato. [*El Mercurio* (Chile), 9/7/2013]

- Pintar con huevo batido toda la superficie y cocinarlos en horno **precalentado** fuerte (200º) hasta dorar. [*Clarín* (Argentina), 4/8/2005]

El verbo *precalentar* se formó mediante un proceso de afijación en el cual al verbo *calentar* se le adjuntó el prefijo *pre-* que tiene un significado de anterioridad en el tiempo o en el espacio. Es decir, *precalentar* significa, composicionalmente, ‘calentar algo antes de llevar a cabo otra actividad’.

En las secuencias señaladas en las recetas, por lo general, el precalentamiento del horno es uno de los últimos pasos. Es interesante, porque cabe preguntarse si en los casos de las recetas ejemplificadas arriba no bastaba con usar el verbo *calentar* indicando la temperatura que debe tener el horno para realizar la cocción indicada. Probablemente, el uso de *precalentar* se generalizó porque aparece siempre en una secuencia de acciones donde el encendido del horno sucede antes de otra serie de acciones en la preparación del alimento. Se hace énfasis en todo caso en el hecho de que el horno no se calienta instantáneamente sino que debe transcurrir cierto tiempo para que alcance la temperatura deseada, tiempo que puede utilizarse para culminar otras actividades previas al ingreso de la charola o cazuela al horno.

Hay que mencionar que la palabra de marras tiene equivalentes en otras lenguas, lo que se relaciona con la universalidad de la comida y sus procesos: *preheat* en inglés; *préchauffer* en francés; *preaquecer* en portugués. En todos estos casos hay, además, coincidencia en la morfología, con el prefijo *pre-*, que señala anterioridad, unido al inicio del verbo. No debería sorprendernos la profusión de este término, dada la productividad que presenta este afijo ante verbos:

- ¿Por qué se **precalienta** el horno? Tener el horno a la temperatura correcta al momento de introducir las preparaciones puede marcar la diferencia entre tener un gran resultado o un rotundo fracaso. Esto se debe a que el tiempo y temperatura son factores que afectan directamente a la textura y sabor de los alimentos horneados. [*El Universal* (México), 4/3/2020]

- Colocar todo en la rejilla del horno **precalentado** a 180 grados con la bandeja debajo con un par de cucharadas de agua. [*El Periódico* (España) 20/3/2021]

- Lucas Valdemarín **precalentó** en ese momento, pero el cambio recién se realizó en el entretiempo. [*Clarín* (Argentina), 23/6/2003]

- A pesar de que Lagos Weber llegó tarde y casi no alcanzó a **precalentar**, este equipo obtuvo la delantera. [*El Mercurio* (Chile) 3/12/2006]

Aunque los usos de esta palabra se refieren, en su mayoría, a actividades culinarias, también es común hablar de precalentar en el ámbito deportivo, como se observa en los dos últimos contextos, donde es necesario preparar los músculos antes de encarar un ejercicio de alto rendimiento.

Si bien esta palabra no aparece en el *DLE*, ya ha sido incluida en el *Diccionario del español de México* (*DEM*), donde es definido de la siguiente

manera: «poner a calentar un horno, un motor, etc., antes de empezar a usarlo para que alcance la temperatura requerida para su funcionamiento correcto». En cuanto a otras lenguas, *preheat* aparece definida en el diccionario *Oxford* para el inglés, *préchauffer* se encuentra definida para el francés en el diccionario *Le Robert* y, finalmente, el diccionario *Aurélio* de la lengua portuguesa define la palabra *preaquecer*. De acuerdo con el extendido uso que presenta *precalentar* y a su, por llamarlo así, internacionalización, creemos que esta palabra se integrará en poco tiempo al *Diccionario de la lengua española*.

alimentación gastronomía

ramen

m.

préstamo

Beatriz Guerrero García
Universidad de Salamanca
(España)

Fecha de publicación
31-1-2023

En el mundo globalizado en el que vivimos, cada vez es más habitual que elementos pertenecientes a diversas culturas en contacto continuo se incorporen, adapten, difuminen y fundan entre sí. La gastronomía no es una excepción a este fenómeno y ahora tenemos la oportunidad de saborear a diario alimentos de diferentes culturas que antes nos resultaban inaccesibles, como es el caso de la cocina nipona. Y aunque el *sushi* siga siendo el máximo exponente de esta gastronomía a nivel mundial, el *ramen*,estilo de sopa japonesa con fideos largos y caldo de carne y verduras, es el plato japonés que más rápidamente se está popularizando en los últimos años, considerado como un símbolo nacional tanto dentro como fuera del país.

A pesar de ser un plato originariamente chino, el *ramen* se popularizó en Japón durante su industrialización hacia finales del siglo XIX, momento en el que empezaron a incorporarse ingredientes típicamente japoneses en el caldo. En los años noventa del siglo XX adquirió la denominación de «comida nacional» y comenzó a exportarse a otros países como comida típica japonesa, popularizándose rápidamente en el resto del mundo. Saborear este plato no es una actividad que solo ofrezcan los restaurantes japoneses, sino que cada vez es más habitual encontrar pequeños locales, *food trucks*, cadenas de comida rápida dedicadas exclusivamente a la elaboración de este célebre plato nipón y supermercados que venden su versión instantánea, lista para tomar en apenas dos minutos. Y es que, como cabe esperar, la palabra *ramen* se expande a la misma velocidad que el plato al que denomina, ya que son precisamente las palabras los puentes que facilitan el intercambio cultural y una muestra clara de cuando una cultura ha impregnado a otra.

Para comprender la etimología de *ramen* (cuya grafía japonesa sería ラーメン), hemos de remontarnos a sus orígenes chinos, ya que esta palabra vendría a ser la unión de los caracteres 拉 ('estirar') y 麵 ('fideos'). No obstante, *ramen* se incorpora a la lengua española como un préstamo procedente de la pronunciación japonesa de estos caracteres, adaptada al alfabeto latino. Esta voz se usa mayormente para hacer alusión al plato en cuestión en contextos gastronómicos. En los ejemplos de uso más tempranos, se suele encontrar acompañada de una pequeña glosa intertextual que la describe, para facilitar la comprensión de este vocablo foráneo:

- Siempre que puedo voy a comer un exquisito y tradicional bowl de **ramen** —sopa típica japonesa de fideos y cerdo— y un postre de tapioca o de chocolate con té verde. [*El Mercurio* (Chile), 4/5/2014]

- Él y sus socios detectaron que el **ramen** (nutrida sopa japonesa) era un nicho aún por atacar en Madrid. [*El País* (España), 3/6/2016]

- [...] la arquitectura, los deportes (kendo, judo, kiudo), la comida (sushi, **ramen**, nigiri), la perfección y la tranquilidad de este país, empieza a volverse realidad. [*El Tiempo* (Colombia), 17/11/2007]

En cambio, a medida que este plato se vuelve progresivamente más popular en los países de habla hispana, estas glosas desaparecen, ya que el hablante puede estar lo suficientemente familiarizado con el *ramen* como para prescindir de ellas, y hasta comienza a usarse como hiperónimo para describir variedades más específicas de esta sopa. Por otro lado, también encontramos esta palabra integrada en otros contextos más alejados de los fogones, lo que podría ser un indicio de la mayor integración de este plato en nuestra cultura:

- Por caso, en estos días de frío cotizan alto sus **ramen**, especialmente el torikotsu, sopa de fideos en caldo de pollo y salsa de soja con huevo, espinaca, lámina de pollo, cebolla de verdeo, semillas de sésamo, alga nori y wakame. [*La Nación* (Argentina), 1/8/2022]

- Seungri ha estado involucrado en una diversidad de negocios que incluyen una franquicia de fideos **ramen** y una academia de baile, y le gustaba mostrar su estilo de vida de lujo. [*Diario de México* (México), 13/3/2019]

Otras muestras de la integración de este vocablo en nuestro idioma serían la frecuencia de aparición de *ramen* en CORPES, con dieciocho apariciones acompañadas de la marca de «extranjerismo», y el hecho de que Fundéu ya haya tenido que dar cuenta de las normas de escritura de esta palabra con

respecto a la formación de su plural, lo que demuestra que ya forma parte de procesos de adaptación y derivación característicos del español.

No obstante, a pesar de su presencia cada vez mayor en la dieta occidental y, por ende, en el lenguaje cotidiano, el diccionario es el único lugar en el que este plato japonés no ha conseguido abrirse paso. *Ramen* no cuenta con entrada en ninguno de los diccionarios de referencia del español actual impresos, ni tampoco queda recogido en la versión en línea del diccionario académico. La tendencia en otras lenguas occidentales parece diferir ligeramente, ya que aunque *ramen* no se encuentre en diccionarios de referencia como el *Dizionario Hoepli della lingua italiana* o el *Dictionnaire de l'Académie française*, sí figura en las versiones en línea de los siguientes diccionarios: *Le Robert dico en ligne* y *Larousse* en lengua francesa; el *Dizionario nell'Enciclopedia Treccani* en italiano, donde aparece marcado como neologismo; *Duden* en el caso del alemán; y, por último, en el *Oxford English Dictionary* y el *Cambridge Dictionary* en contexto anglosajón.

El número de adeptos al *ramen* crece tan rápidamente como se prepara este plato, por lo que sería conveniente que las obras lexicográficas de nuestra lengua, al igual que en lenguas vecinas, rindieran cuenta de esta voz cada vez más arraigada en nuestra gastronomía, lengua y cultura.

retrogusto

m.

composición híbrida diccionarizado

Enrique Pato
Université de Montréal
(Canadá)

Fecha de publicación
26-7-2022

El término *retrogusto* es un tecnicismo compuesto por el prefijo o elemento compositivo latino *retro-* («hacia atrás») y la base nominal *gusto* («sentido corporal con el que se perciben sustancias químicas disueltas»; «sabor»). Aunque en español se emplea desde hace varias décadas, en los últimos años esta voz se ha puesto de moda gracias a la terminología de los enólogos en la cata de vinos —especialmente para conocer la «personalidad» de un caldo—, ya que sirve para describir la experiencia que provoca en nuestros sentidos. Este concepto («gusto o sabor que queda de la comida o bebida») se conoce también como *regusto*, *pos(t)gusto*, *dejo*, *resabio*, *persistencia*, *sabor*, *final de boca*, bouquet *interno* o *sensación terciaria*, entre otras. Algunos adjetivos y locuciones con los que suele aparecer son *picante*, *amargo*, *ácido*, *dulce*, *frutal*, *a regaliz*, *a roble* o *a especias*:

- Si aparece flor, el vino será un fino. Es decir, un vino blanco marfileño, de 15 a 16 grados, seco, con dominante del aroma de la misma flor **retrogusto** almendrado o avellanado y aceitunado o amanzanado en el caso del «manzanilla». [Xavier Domingo, *El sabor de España*, 1992]

- Los empachos de mango verde causaban muchas desgracias cuando yo era niño. Pero maduros tienen un sabor indefinido a melocotón y a perfumes jugosos de ultramar, con un **retrogusto** vagamente picante (sin picar) que los hace deliciosos. [René Vázquez Díaz, *El sabor de Cuba*, 2002]

- En boca se muestra amplio, armonioso, de estructura adecuada para la evolución en botella. Sorprende además el riquísimo y extraordinariamente largo **retrogusto**. Un vino consolidado [*El País* (España), 26/9/2009]

Ninguno de los diccionarios académicos recoge todavía esta palabra. El *DUEA* (*Diccionario Clave. Diccionario de uso del español actual*, 2002) la define como «conjunto de sensaciones que deja el vino después de saborearlo». Por su parte, el *Diccionario Larousse* (2016) ofrece una definición similar: «gusto que deja en la boca un alimento o una bebida después de haberlo ingerido, especialmente el vino».

La definición que proponemos en esta ocasión es un poco más detallada: «conjunto de aromas, sensaciones y señales que algunas bebidas y comidas dejan en la lengua, boca, garganta y fosas nasales una vez que se han ingerido o tragado». En otras palabras, el *retrogusto* es la sensación de sabor y olor que queda después de haber pasado determinado alimento (sólido o líquido) por la boca, el cual reaparece cuando deja de estar en contacto con las papilas gustativas y se diferencia de su gusto normal.

El retrogusto se puede catalogar por la persistencia de sabor dentro de la boca, esto es, mediante el tiempo que duran los aromas en la garganta y nariz, en corto (o escaso), medio y largo (o duradero). Esto se determina en segundos (en el caso de los vinos se denomina *caudalías*). También se cataloga por la sensación que deja, si es agradable o no agradable. Todos los vinos tienen retrogusto, pero no con la misma intensidad. Cuando las esencias de un vino se han estabilizado el retrogusto suele ser más pronunciado, lo que le proporciona un signo de calidad. Este efecto, en cambio, no es deseable en los vinos espumosos o de aguja como el cava o el champán, ya que son caldos gaseosos.

En el caso de los vinos, los aromas dependen de diversos factores como el tipo de uva, su fermentación, el almacenamiento o el corcho empleado. En el café, esto depende del tipo de grano y de su mezcla. En los aceites de oliva crudos, por otro lado, se usa para conocer el tipo de aceituna empleado en su elaboración. Otras bebidas alcohólicas, como el *whisky*, el coñac o la cerveza también presentan retrogustos. Entre los alimentos que producen fuertes sensaciones están el picante (pimientos, curri, wasabi, jengibre), la leche agria, los quesos, la miel o el té, generalmente medidos en una escala del 0 al 10. En todos estos casos el retrogusto sirve para comprobar el efecto picante y para identificar y reconocer las fragancias que todos estos alimentos poseen. También el tabaco (los puros) y algunos medicamentos presentan el efecto de retrogusto.

En italiano (*retrogusto*) y en catalán (*retrogust*) encontramos el mismo término que en español, y en otras lenguas como el francés (*arrière-goût*, documentado desde 1764, pero también *rétrogoût*) y el inglés (*aftertaste*) se emplean voces muy similares, y figuran en sus respectivos diccionarios.

Lo interesante es que, desde hace unos años, este término se emplea de manera metafórica en otros contextos como el deporte y la política, como representación de un estado afectivo, impresión o reminiscencia, valor que encontramos en otras lenguas como el francés.

- No le alcanzó porque tiró tres pelotas afuera en el undécimo *game* y perdió su servicio. Se dio la lógica, pero quedó el **retrogusto** amargo de dudar si no quedó un poco más de tenis de Dondo guardado en su raquetero. [*El Observador* (Uruguay), 9/4/1997]

- Alfio Wolf se dio el lujo de gobernar durante tres años la ciudad que lo maldijo. El **retrogusto** del poder político le agradó y el zar del juego decidió ir por más. [Daniel Salinas Basave, *Vientos de Santa Ana*, 2016]

- La semana pasada, el expresidente del Gobierno español, el señor Zapatero, ha hecho también su parte; repito, es mi **retrogusto** colonial el que me hacía pensar que alguien que había sido presidente de un país como España no podía ser torpe y previsible, y aquí estamos. [*Página siete* (Bolivia), 4/3/2018]

El prefijo *retro–* aparece en otras voces como *retroalimentar*, *retroactivo* («que obra o tiene fuerza sobre lo pasado»), *retroimagen* (en relación con la vista) o *retronasal* (en relación con el olfato). En este último caso, la voz se emplea también en enología para hacer referencia a los aromas y sensaciones que regresan a las fosas nasales tras beber un vino. Como vimos, el retrogusto engloba los aromas y sabores que permanecen en la boca, garganta y nariz; por tanto, el aspecto retronasal quedaría incluido.

Solo el tiempo mostrará si este tecnicismo se emplea de manera general en la lengua española y se extiende a otras áreas fuera del turismo de la cultura del vino (enoturismo).

alimentación gastronomía

risotto

m.

préstamo

Martí Freixas Cardona
Observatori de Neologia
Universitat Pompeu Fabra
(España)

Fecha de publicación
6-8-2016

El *risotto* es un plato tradicional de la cocina italiana y una de las recetas de arroz que más ha triunfado en el mundo. Esta deliciosa comida consiste principalmente en un arroz al dente y muy cremoso debido al alto contenido de almidón. Se cree que este modo de cocinar el arroz nació a principios del siglo XVI en el noroeste de Italia, entre Verona y Milán, una zona donde predomina el cultivo de este cereal. Las mejores recetas de *risotto* son con setas, espárragos o cualquier tipo de queso, especialmente el parmesano, aunque la receta de *risotto* a la milanesa es bastante conocida por el particular color dorado que le aporta el azafrán.

En italiano este sustantivo está formado mediante el recurso de la sufijación: a la palabra *riso* 'arroz' se le añade el sufijo valorativo *-otto*, que a menudo otorga un valor diminutivo atenuado, aunque en este caso se ha producido una lexicalización por lo que ha perdido su significado composicional.

En los diccionarios de lengua italiana esta palabra se documenta por primera vez en 1829, cuando el chef milanés Felice Luraschi describe su particular receta de *risotto*. Según la base de datos del Observatori de Neologia, cuya actividad empezó en 1989, registra su primera aparición en 1998, y desde entonces se ha ido recogiendo de forma casi ininterrumpida, tanto en los medios de España como de América:

- La comida incluía ensalada de mozzarella, **risotto** verde, pasta con flores de calabacín y almejas. [*La Vanguardia* (España), 1/10/1998]

- En el Rincón del Chef habrá especialidades como un pollito al *pastís*, conejos rellenos a la *tapenade*, *bagna cauda* —*foundue* de vegetales— *saltimbocca* de lomo a la romana o el **risotto** de *radicchio rosso*. [*Clarín* (Argentina), 17/06/2005]

- Nuestro cronista rescata las bondades de este **risotto** chileno que, dice, superaría en cualquier concurso a tantísimo *risotto* italiano sin gracia. [*El Mercurio* (Chile), 10/08/2008]

- El **risotto** con conejo y romero resultó una preparación con personalidad, conferida por la reducción del arroz cocinado en su punto, exaltando así las bondades fortificantes de esta carne blanca. [*El Universal* (México), 7/07/2011]

- Carlo Cracco viajó desde Italia para participar en el congreso San Sebastián Gastronomika y explicó un **risotto**: falta de respeto hacia el público que esperaba algo más que una ponencia pastosa. [*El Periódico* (España), 11/10/2014]

Este neologismo aparece recogido en algunos diccionarios en español como el *Alvar2,* el *DEA* y el *Clave*, en este último definido como 'comida de origen italiano que se prepara con arroz, queso y otros ingredientes'. Según el *Grande Dizionario Italiano*, el *risotto* es un 'primer plato de arroz cocido lentamente con agua, vino o caldo, que se absorbe durante la cocción, junto con diversos condimentos'. También se recoge en las obras lexicográficas de otras lenguas como *Le Grand Robert*, que lo describe como un 'arroz preparado al estilo italiano, tradicionalmente con mantequilla, que se sofríe con cebolla y así adquiere color mediante una ligera cocción previa' y el *Oxford English Dictionary*, definido como 'plato típico italiano de arroz cocido con muchos ingredientes, ya sea verdura, carne o marisco'.

No cabe duda de que Italia es uno de los países con mayor exportación de su cocina y por ello nos llegan muchos préstamos del italiano que adoptamos con la grafía original como *al dente*, *carpaccio*, *mozzarella*, *pizza* y *ravioli*, o bien adaptamos a la fonética y ortografía *española* como *espagueti*, *lasaña*, *ricota*, *tallarín* y *tiramisú*, todas estas ya introducidas en el *DRAE*. Si bien es cierto que el *risotto* no está todavía tan consolidado como otros platos italianos, la implantación de este préstamo ha ido en aumento en los últimos años y por este motivo podría ser una palabra perfectamente válida para entrar a formar parte del extenso léxico del *DRAE*.

alimentación gastronomía

seitán

m.

préstamo

Juan Manuel García Platero
Universidad de Sevilla
(España)

Fecha de publicación
13-10-2020

En el mundo en el que vivimos es difícil encontrar armonías, pues la vorágine cotidiana permite escasos momentos que equilibren no pocos desniveles. Las insatisfacciones del ritmo de vida no pueden minorarse con unos minutos de lectura de reiterantes textos de autoayuda, por lo que los propósitos iniciales se dan de bruces con la realidad. No obstante, no dejamos de buscar conductas que faciliten la quimérica felicidad. Bertrand Russell pensaba que se podía conquistar externalizando nuestras vivencias y sentimientos, pues, ya que somos entes sociales, solo la alteridad, frente a la ermitaña vida interior, podría superar el temor a los infortunios. Sin embargo, el japonés George Ohsawa, el padre de la macrobiótica, prefirió centrarse en el desarrollo del entendimiento humano, aunando la espiritualidad con la alimentación, gran responsable de la salud emocional. En ese sentido, la memoria, el buen humor o el sueño profundo se consideran leyes que proporcionan bienestar y encuentran parangón con el buen apetito, sea culinario, sea sexual. Se trata, una vez más, de conseguir un equilibrio, a partir de un principio único creador de las dos eternas fuerzas complementarias, el yin, pasivo y femenino, y el yang, su opuesto.

Desde esta perspectiva filosófica, en la eterna búsqueda del orden psíquico y físico, los alimentos ubicados en las fuerzas antes indicadas, tratados de forma que los nutrientes no se vean especialmente alterados, con el menor procesamiento industrial posible, ocupan un lugar predominante. El sosiego ha de estar presente desde la preparación culinaria, pues hay que evitar sonidos estridentes y posibilitar un clima adecuado, ponderando la limpieza y el orden. No se trata, por lo tanto, de un hábito gastro-

nómico, sino de una forma de vida, de orígenes ancestrales, sistematizada por Ohsawa, que, además, fue el inventor, en los años sesenta de la centuria pasada, del *seitán*, formado por acronimia a partir de la expresión nipona *shokubutsusei tanpaku*, es decir, 'proteína vegetal', por más que el étimo inmediato sea anglosajón. Se trata de una pasta preparada con gluten de trigo y hervida con salsa de soja, junto con otros ingredientes, que ocupa una posición relevante en la llamada dietoterapia macrobiótica. Dado su alto contenido proteico y su textura y color, parecidos a la carne, suele utilizarse en regímenes vegetarianos o veganos.

En BOBNEO se incluyen varios ejemplos desde el año 2003. En el CORPES XXI, se muestran varios documentos, la mayoría libros de gastronomía, españoles e hispanoamericanos, aunque no falten algunos textos de medios de comunicación. Por nuestra parte, hemos podido constatar la presencia de esta voz en periódicos españoles e hispanoamericanos:

- Entiendo que el tofu, el **seitán** o el tempeh y ese tipo de preparado que sustituyen a la carne de la dieta de los vegetarianos en las preparaciones rápidas (especialmente en la de los veganos, que no pueden tirar de huevos o lácteos) pueden parecer un poco agrestes para el paladar no acostumbrado, pero si se tratan con cariño pueden funcionar muy bien como proteína no conflictiva. [*El País* (España), 11/04/2014]

- Pero cada vez más sucede que en los mercados, los supermercados y los restaurantes encuentras «hamburguesas de tofu» o «hamburguesas veganas». Igual que encuentras «longanizas de **seitán**» y «salchichas de soja». ¿Cómo debemos reaccionar ante esas incongruencias? En Francia lo han hecho de manera drástica. A propuesta del diputado Jean-Baptiste Moreau, miembro del partido de Emmanuel Macron, los diputados franceses han decidido prohibir que esos términos de la tradición carnívora se apliquen a productos veganos [*La Vanguardia* (España), 25/04/2018]

- Tanto el tofu como el **seitán** son dos alimentos claves en dietas vegetarianas y veganas al ser «sustitutos» de la carne. [*OKdiario* (España), 24/01/2019]

- Hace cinco años llegó este restaurante desde Buenos Aires al corazón de Barrio Italia en Providencia. La especialidad de este lugar es que la comida es de autor. No se trata de imitar la carne con soya o bife de **seitán** y la carta cambia cuatro veces en el año, dependiendo la estación. [*El Mostrador* (Chile), 02/01/2019]

- Ubicado en Montevideo y Rivadavia, el local tiene todos los ítems para calificar como parrillita porteña, salvo uno y fun-

damental: la carne. En el menú sobresalen el matambrito de no cerdo, la parrillada con asado de **seitán** y el chorizo mariposa vegano. Pero también ofrecen empanadas criollas y hasta una de «jamón y queso». [*La Nación* (Argentina), 30/08/2019]

- Cuando empiece a hervir es el momento ideal para introducir el **seitán** en el agua. Baja el fuego a temperatura media-baja y cocina durante 45 minutos, dándo le vueltas de vez en cuando (para que el **seitán** se cocine por ambos lados). [*LaRed 21* (Uruguay), 26/06/2017]

Llama la atención que los repertorios hispánicos generales no recojan el vocablo. No aparece en el *Clave*, ni en el *DEA,* ni en el *VOX*, aunque sí se encuentra en el *Gran diccionario de la lengua española* de Larousse (2016) y en varios catálogos gastronómicos. En cuanto a los diccionarios de voces nuevas, no aparece en *Alvar2* ni en *NEOMM*. Sin embargo, sí se incluye en diccionarios de otras lenguas romances como el *Dizionari Garzanti italiano*, el *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa* o *Le Grand Robert* francés. Por otra parte, en la lexicografía anglosajona la voz está ampliamente representada, tal y como se refleja en el *Merriam-Webster*, el *Longman Dictionary,* el *Cambridge Dictionary* y el Collins.

Podría argumentarse que la mayor parte de las veces nos encontramos con contexturas específicamente relacionadas con un ámbito restringido, pues un grupo de personas consumen unos productos a los que permanecen ajenos el resto de consumidores. Pero su integración en las dietas no ha de tener necesariamente conexión con la antes indicada filosofía que busca el equilibrio emocional, pues, en mayor o menor medida, se produce una suerte de banalización, que puede conocer, obviamente, gradaciones. De la conexión con la teoría que fusiona lo espiritual con lo alimenticio, se pasa a una concienciación social que muestra, por ejemplo, el compromiso con el medio ambiente o la adhesión a movimientos animalistas, lo que alienta unos hábitos de consumo, sin olvidar la parcial o total incorporación al régimen alimenticio de nuevos alimentos que, en principio, parecen más saludables y de los que se tiene noticias a mayor escala. En ese sentido, la popularización del producto es un hecho cuando su distribución traspasa las redes comerciales inicialmente restringidas y los potenciales clientes comienzan a interesarse por él. Así, en el caso de España, es elocuente que una cadena de supermercados, en clara expansión, decide incorporar el alimento, utilizando, además, su propia *marca blanca*. Lógicamente, los demás establecimientos siguieron esta tendencia, dado su éxito comercial:

- Junto con las hamburguesas de calabaza, berenjenas y guisantes, la marca Hacendado ha lanzado dos nuevos productos de carne vegetal: las hamburguesas de **seitán** y medallones de **seitán** «a la piastra». [*Las Provincias* (España), 21/09/ 2017]

- En los últimos años los **productos vegetarianos**han ido haciéndose un hueco en los supermercados como respuesta al aumento de personas que siguen una **dieta vegetariana o vegana**. Bebidas y yogures vegetales, tofu, **seitán**, hamburguesas de verduras… [*El Diario Vasco* (España), 22/10/2019]

Al igual que ha ocurrido con el *tofu*, ya sancionado académicamente, sucederá con el *seitán*, pues es constatable que la distribución del producto responde a un consumo no necesariamente restringido y, en consonancia con los hábitos sociales, los contextos de uso no se limitan, como sucedía en años anteriores, exclusivamente a textos especializados. En efecto, los medios de comunicación se hacen eco del vocablo y prueban su vitalidad tanto en el español de España como en el de América. Además, su inclusión en repertorios de otras lenguas, en un mundo cada vez más globalizado, justifica que se catalogue en obras lexicográficas generales, al margen de que no nos encontremos necesariamente con la adopción generalizada de los principios filosóficos de la macrobiótica.

alimentación gastronomía

stracciatella

f.

préstamo

Juan Miguel Monterrubio Prieto
Universitat de les Illes Balears (España)

Fecha de publicación
2-7-2019

Según el diccionario *Zingarelli*, en Italia llaman *stracciatella* a una sabrosa sopa que se cocina, básicamente, echando al caldo hirviendo huevo crudo batido mezclado con queso grana y removiendo rápidamente de modo que el huevo y el queso *si stracciano*, es decir, se rasgan o despedazan. Por supuesto, otras fuentes ofrecen diversas variantes de este plato, como suele suceder con cualquier receta y más particularmente con las tradicionales. El helado de *stracciatella*, por otra parte, se elabora dispersando virutas o pedazos diminutos de chocolate caliente en la base de nata y leche fresca, aderezada con extracto de vainilla y azúcar. Por último, recibe el mismo nombre una masa de crema fresca con hilos de queso *mozzarella*.

El italiano *stracciatella* procede de la adjunción del sufijo diminutivo *–ella* al participio adjetival *stracciato*, de *stracciare*, 'rasgar, deshilachar, despedazar, desgarrar'. El OBNEO ha recogido usos de *stracciatella*, el primero de ellos de 2006:

- Me tumbaría en las colinas de la Toscana, me sentaría en un puente de Venecia (el de l'Accademia es favorito personal) a ver el Sol cuando abraza de los hombros a la ciudad; estaría solo en Roma, brindaría con un helado de **stracciatella** por Fellini y Anita Eckberg, sabría que, si los astros se alinean, a mí también me espera una *dolce vita* [...]. [*La Jornada* (México), 12/01/2006]

- Cornetto con mousse de chocolate blanco al malibú y helado de **stracciatella**. [*El Mercurio* (Chile), 7/12/2012]

- La **stracciatella** es deliciosa, con sus trocitos de chocolate. Me gusta mezclar uno y uno, así que pido un helado de amarena (vainilla con frambuesa) y mango. [*El Mercurio* (Chile), 23/06/2013]

- «Para acompañar esta bebida recomiendo el Duetto, un postre de helado a base de galleta de chocolate relleno con helado de **stracciatella**, que es un helado blanco con chispas de chocolate. Se sirve bañado con manjar y *fosh* caliente», explica. [*Diario Correo* (Perú), 22/10/2014]

- La diferencia abismal radica en que el primero es de pasta hilada rellena de crema de leche de vaca —*stracciatella*— y el segundo es todo pasta hilada de leche de búfala. [*El País* (España), 18/04/2017]

- El delicioso tuétano con caviar y salicornia, que probamos mientras están en fase de pruebas, es un ejemplo de esa cocina, como lo son la anchoa con **stracciatella** o la ventresca simplemente maridada con colatura de anchoa y con unas almendras tiernas. [*La Vanguardia* (España), 23/06/2018]

La consulta a los bancos de datos académicos indica que la primera documentación, casi un hápax referido a la sopa, se remonta en el CREA a 1987, y no es hasta 2005, coincidiendo prácticamente con el OBNEO, cuando reaparece en el CORPES XXI, donde se recogen nueve casos, seis de ellos de un mismo documento, que aluden al helado.

En cuanto a la presencia en los diccionarios del español, *stracciatella* no figura en repertorios de neologismos como *Alvar*, *Alvar2* o *NEOMM* ni en obras de carácter descriptivo como *VOXUSO*, *Clave* o *DEA*. Tampoco se recoge en *DIEC2* (*Diccionari de la Llengua Catalana*. Institut d'Estudis Catalans, 2007) ni en *GDLC* (*Gran Diccionari de la Llengua Catalana de Enciclopèdia Catalana*, en línea) en el caso del catalán; ni en *Le Grand Robert* ni en *Le Petit Robert* para el francés; ni en el *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*; figura, no obstante, en el *Oxford English Dictionary* con el significado de 'sopa' (pero no como helado), pero no se documenta en el *Cambridge Dictionary* ni en el *Merriam-Webster*.

Puede concluirse, por tanto, que la presencia de la voz *stracciatella* en los corpus y repertorios no es muy destacada en ninguno de los tres significados fundamentales con que se usa en italiano. Resulta especialmente llamativo que no figure en ninguno de los diccionarios de neologismos consultados. *Stracciatella* pertenece a la categoría de esos préstamos crudos o extranjerismos cuya forma no se ha adaptado a las normas fonológicas y ortográficas de la lengua receptora, pese a su indudable antigüedad en el español moderno y a la valorable frecuencia de uso de algunas de ellas

(véase, en el caso del español, el francés *collage*, el japonés —a través del inglés— *geisha* o el italiano *paparazzi*). La constitución fonológica de otros extranjerismos, en cambio, parece haber facilitado su adaptación (cf. el japonés *samurai*, español *samurái*; o el inglés *stress*, español *estrés*).

No obstante lo dicho, la palabra cubre, al menos en el caso del español, una necesidad denominativa, es decir, su aparición no responde a un capricho meramente estilístico. Quizá esta circunstancia compense la relativa escasa frecuencia de esta voz en las fuentes consultadas y haga recomendable su inclusión en el diccionario académico próximamente.

tabulé

m.

préstamo diccionarizado

Laura Sancha
Máster de Lingüística Téorica y Aplicada
Universitat Pompeu Fabra (España)

Fecha de publicación
17-6-2025

¿Tabulé?, ¿tabbūle?, ¿taboulé? ¿tabouleh? o ¿tabbouleh?... En ocasiones al hablar de gastronomía dudamos del origen, de la escritura y/o de la pronunciación de ciertas palabras. *Tabulé* es una palabra de origen árabe que denomina una ensalada, un plato que tiene muchas vinculaciones con los países que rodean el mar Mediterráneo. A lo largo de la historia, cada lengua que ha adoptado este plato ha ido escogiendo una forma distinta de escribir el término árabe تبولة: *tabbouleh* en inglés, *tabbuleh* en italiano, *tabulé* en español y *taboulé* en alemán.

El término se recoge en algunos diccionarios, pero cada uno tiene en cuenta elementos semánticos distintos, que reflejan las diferentes maneras de preparar este plato que tiene cada cultura que lo ha adoptado. Así, en el *Oxford English Dictionary* se define este concepto como «ensalada vegetal árabe formada por trigo triturado» y documenta la primera aparición en inglés alrededor de 1955, en un escrito de J. Gulick. De la misma manera, el *Oxford Learner's Dictionary* lo define más detalladamente como «plato árabe formado por trigo, tomates, cebollas y especias, cortados en pequeños trozos». El resto de los diccionarios anglosajones, como *Cambridge Dictionary* y *Merriam-Webster*, recogen definiciones similares, pero con más o menos detalles respecto a los ingredientes. Así mismo, en el diccionario francés *Dictionnaire des francophones* se explica detalladamente que el *taboulé*, es una «ensalada de finas hierbas picadas, aderezada con unos granos de bulgur hinchados en una mezcla de aceite de oliva y jugo de limón, con diversos ingredientes añadidos según el gusto del cocinero: tomates, cebollas, menta, aceitunas, etc.». Y en el diccionario

alemán *Deutsches Wörterbuch*, se documenta la palabra *taboulé* con más detalle en el proceso de preparación e incluso con un pequeño recetario. La Neoloteca del Termcat también documenta el término como «ensalada hecha con bulgur o cuscús, tomate, cebolla, cilantro y menta, aliñada con aceite de oliva y zumo de limón, originaria de Siria y el Líbano». No obstante, ni en el portal Fundéu, ni en el *DLE* lo mencionan, aunque sí se hallan otros términos culinarios árabes como *falafel*, *cuscús* y *humus*, entre otros.

La primera aparición en los diccionarios españoles la encontramos en el *DEA* (edición de 2011) y se documenta como «plato árabe consistente en una ensalada de sémola, perejil, menta y otros ingredientes». En el diccionario se registra como *taboulé*, pero se menciona el frecuente uso de su variante *tabulé*. En el *DEA* también se exponen las primeras menciones de este término publicadas en el periódico *El País*:

- Ni el **tabulé**, ni la ensalada *majorelle* son para entusiasmar a nadie. [*El País* (España), 12/2/2005]

- Receta de **tabulé** de verduras. [*El País* (España), 23/4/2006]

En *NEOMM*, se recoge *tabulé* como «ensalada originaria del Magreb, elaborada con cuscús, especias y otros ingredientes». En cambio, otros diccionarios españoles, como el *Clave* (2012) o el *Nuevo diccionario de voces de uso actual* (2004) no registran el término. Así vemos que el origen del plato o ensalada puede ser, según las obras lexicográficas consultadas, del Magreb, de Siria, del Líbano o simplemente árabe. En todos los casos la denominación es un préstamo adaptado de la lengua árabe.

Por otro lado, en BOBNEO se documenta tanto *tabbuleh* como *tabulé* y también *tabouleh* (esta última en textos de prensa argentina), aunque el uso de la variante adaptada *tabulé* es más frecuente y está más generalizada en los periódicos hispanohablantes, tanto españoles como de América Latina:

- El menú que sirvió ayer, inspirado en el libro, estuvo compuesto por patatas fritas con chutney de cilantro, samosas vegetales, dip de chili verde y aguacate, baba ganoush (un puré de berenjenas), hummus, chapatis de zanahoria y cebolla, kofta kebab, un guiso de ternera y berenjenas, dolma iraquí, arroz verde, curry de pollo y coco, masala de berenjenas, ensalada shirazi, **tabbuleh**, pastel de fruta caramelizada, hojaldres, un pastel tradicional ruso y té de menta y de jengibre. [*La Vanguardia* (España), 21/9/2018]

- El huerto que mantiene en Pachacámac no solo le sirve para surtir su cocina de ingredientes orgánicos: [...] Ensalada César a base de kale (col risada), un **tabulé** de quinoa con pollo y una fresca ensalada de salmón y melón son algunas de ellas. [*El Comercio* (Perú), 30/4/2016]

- Los ingredientes necesarios para las costillas de cerdo con **tabulé** [*Telenoche* (Uruguay), 8/12/2023]

- También hay lindos restaurantes donde probar delicias como hummus, mansaf, **tabouleh**, kebabs de cordero o carne picante y el dulce baklawa. [*Clarín* (Argentina), 26/2/2012]

En español, pues, la forma más común es *tabulé* puesto que ni la hache final ni la doble *b* forman parte de la estructura silábica del español y, por tanto, es un préstamo del árabe que se ha adaptado al sistema fonológico y ortográfico del español. No obstante, hay un debate sobre la acentuación de la palabra, ya que en árabe es llana, pero en español se representa como aguda. Cierto es que la variante más documentada en textos españoles es con acento en la *e*. Esta acentuación sobre la última sílaba está influida por el francés, lengua colonial de Medio Oriente, en la cual se escribe *taboulé*.

Así, pues, ya ha sido objeto de atención lexicográfica en diccionarios de diferentes lenguas, lo cual demuestra que es un plato reconocido desde hace años y que se ha adaptado fácilmente a la cultura de cada país. Por lo tanto, con los precedentes anteriores y teniendo en cuenta la influencia árabe tanto histórica como actual en la cultura española, sería recomendable incluir este término culinario en el diccionario de referencia del español.

alimentación gastronomía

tataki

m.

préstamo

Jordi Cicres
Institut de Recerca Educativa
Universitat de Girona
(España)

Fecha de publicación
23-2-2021

La popularidad de la gastronomía japonesa sigue en auge y con ella toda la terminología culinaria asociada. Con total seguridad la comida nipona más conocida sea el *sushi*, y por eso es la única voz de la gastronomía originaria de Japón incorporada en el *Diccionario de la lengua española*. No obstante, los diccionarios recogen unas cuantas voces de origen japonés más, mayoritariamente relacionadas con las artes marciales (*kárate* o *karate*, *karateka*, *yudo* o *judo*, *yudoca*, *aikido*, *kendo*, *dan*, *sumo*, *ninja* y *tatami*) u otros aspectos de la cultura nipona (*bonsái* o *bonsai*, *bonzo*, *bushido*, *samurái* o *samuray*, *kamikaze*, *manga*, *karaoke*).

Pero volvamos a la gastronomía: el contraste del léxico que aparece en una carta de cualquier restaurante japonés (*sushi*, *ramen*, *nigiri*, *maki*, *sashimi*, *teriyaki*, *donburi*, *umami*, *wasabi*, *yakisoba*, *sake*, *soba*, *surimi*, *nori*...) con los diccionarios de referencia en varias lenguas europeas muestra las reticencias a adaptar e incorporar estos términos.

Concretamente, la voz *tataki* no aparece ni en el diccionario normativo ni en ninguno de los diccionarios descriptivos o de neologismos consultados (*Alvar*, *Alvar2*, *Clave*, *DEA*, *DRAE23*, *NEOMM* ni *VOXUSO*). En otros diccionarios de lenguas europeas, solo la hemos encontrado en el *Oxford English Dictionary* —aunque no se incorporó hasta 2007— y en *Le Grand Robert*. Aun así, está recogida en la tercera edición del *Diccionario Español-Japonés Japonés-Español* de Jesús Carlos Álvarez y Toru Katsuta (publicado por la editorial Juventud en 2007), que traducen como «golpe, azote; carne picada de pescado crudo».

Sin embargo, esta traducción no parece que se adecue al plato japonés que nos sirven en los restaurantes. *Tataki* proviene del verbo *tataku*, que significa 'picar, machacar, golpear'. En concreto, la voz *tataki* hace referencia a la forma de preparar el pescado o la carne en la cocina japonesa. En el recetario *Japan Easy* de Tim Anderson, traducido al español, explica que el tataki «es un método de cocción fantástico que consiste tan solo en dorar rápidamente a fuego muy vivo, de modo que la carne o el pescado queden dorados por fuera, con un sabor intenso, pero sigan estando crudos en el centro, con lo cual conservan una textura tierna y jugosa». Posteriormente, la carne o pescado se corta fino y se sazona con jengibre. Opcionalmente, se puede marinar brevemente en vinagre de arroz. Aunque, según su definición, es posible hacer tataki de cualquier carne o pescado, tradicionalmente se han utilizado bonito y ternera o buey; recientemente, el salmón y el atún han ganado popularidad. Hay que señalar que lo que se pica no es el pescado o la carne, sino el jengibre que se añade al plato.

Desde del punto de vista semántico, la palabra es polisémica: puede referirse tanto a la técnica de cocción que se acaba de describir como al plato resultante de esta técnica (la carne o pescado), y de hecho en su uso cotidiano predomina este último sentido:

- Y, por supuesto, el atún fresquísimo y siempre execelente que Agustí prepara casi en sushi, marinado, rebozado o en **tataki**. [*La Vanguardia* (España), 10/07/2002]

- Lo más paquete de su carta es el «**Tataki** de kobe beef con deconstrucción de tortilla de papas al aceite de morilla y cherrys orgánicos en rama». [*Clarín* (Argentina), 24/09/2011]

- Pero ahora se suman nuevos platillos que nos dejaron gratamente sorprendidos, como el **tataki** de salmón, que se reinventa y se sirve sobre una cama fina de palta, donde el pescado ha pasado ligeramente por las brasas absorbiendo todos los aromas de esta, salsa yuzu-ponzu, apio encurtido con vainilla y cenizas de cebolla roja acompañan. [*Correo Perú* (Perú), 24/08/2018]

No era de esperar encontrar esta voz ni en el Corpus de la Real Academia (CREA) ni en el Corpus Diacrónico de la Real Academia (CORDE), porque el primer restaurante japonés en España no abrió hasta 1967 (en Las Palmas); y además, según explica Toshihiko Sato, su fundador, en una entrevista para *La Vanguardia* (18/06/2019), no fue hasta unos diez años más tarde que su restaurante empezó a recibir clientes locales (antes servía casi en exclusiva a los japoneses que llegaban a bordo de los grandes cargueros que hacían escala en la isla). En el CORPES, en cambio, aparece unas veinticinco veces: de estas, más de la mitad hacen referencia al tataki de atún, y en menor medida al de bonito, de tiburón y de pez espada; solo un puñado se refieren a tatakis de carne (de lomo de buey y de cerdo).

Finalmente, son excepcionales los contextos alusivos a la técnica culinaria y al modo de cortar la carne. De modo similar, en la base de datos del Observatori de Neologia solo se encuentran una decena de referencias y en el Corpus del Español menos de medio centenar, y casi todas ellas aluden al plato (principalmente de atún o algún otro pescado).

En síntesis, el sustantivo *tataki* es un préstamo del japonés que, como la mayoría de las palabras originarias de esta lengua, no requiere de ninguna adaptación gráfica. Nada parece indicar que la gastronomía nipona dejará de sumar nuevos adeptos, por lo que tarde o temprano esta voz (junto con otras muchas ya ampliamente conocidas y usadas por el público no especializado) deberá incluirse en los diccionarios.

tomate cherry

m.

composición

Elisabet Llopart-Saumell
Universitat d'Alacant
Universitat Pompeu Fabra
(España)

Fecha de publicación
12-3-2019

El *tomate cherry* es una variedad de tomate que, desde ya hace algunos años, ha llegado con fuerza a nuestros mercados y supermercados. Y, consiguientemente, ya no es un producto exótico ni raro en los restaurantes ni tampoco en nuestros hogares: a nadie le sorprende ver en las estanterías del súper una caja de tomates de un tamaño más pequeño que el resto de las variedades «tradicionales» o conocidas.

A continuación, se presentan algunos ejemplos de uso de distintas variedades del español:

- El Blanco de Blancos lo hizo (aunque no pudo con los **tomatitos cherry**). [*Perú 21* (Perú), 17/01/2008]
- Chica señala que "uno de los principales males que aquejan al **tomate 'cherry'** es el estrés, que provoca rajas en su piel, lo que lo convierte en no apto para el consumo y termina por destruir entre un 20 y un 30 % de la cosecha" cada año. [*El Universal* (Chile), 25/04/2004]
- Grupo Perichán produce la nueva variedad de **tomates cherrys** que se pueden encontrar en las estanterías de Mercadona, con un frescor inigualable. [*La Opinión de Murcia* (España), 21/10/2015]
- Existen casi cien variedades distintas de tomates: pera, **cherry**, de Montserrat, raf, corazón de buey, kumato... [*Sabor*... (España), 1/06/2016]

La Palma se consolida como mayor productora de **tomate cherry** en Europa. [*La Vanguardia* (España), 26/02/2018]

En cuanto al origen de esta variedad de tomate, parece que se remonta a la época azteca de México, en el s. XV. En esta línea, también se cree que los primeros tomates cultivados en Europa después de la colonización de América eran posiblemente *tomates cherry* de color amarillo. En cuanto a la denominación, *tomate cherry* proviene del inglés *cherry tomato*. Concretamente, este tipo de tomate se popularizó en Estados Unidos, donde esta planta originaria de Sudamérica se cultivaba, y fue allí donde recibió este nombre. Su motivación recae en la similitud con el tamaño y la forma de la cereza, como también del gusto. En inglés, esta denominación se documenta desde la primera mitad del 1800 (*Oxford English Dictionary*), así que podemos imaginar que para los americanos no es un producto nuevo.

Como se observa en los contextos anteriores, en español se utiliza la forma híbrida, es decir, el compuesto formado por la palabra en español, *tomate*, y la denominación inglesa de *cereza* (*cherry*), en vez de su equivalente en español. Si observamos qué ocurre en otras lenguas, vemos que en alemán también se usa tanto la forma híbrida, *Cherry-Tomate*, como el calco del inglés, *Kirschtomate*. En cambio, en francés y en portugués comprobamos que es más frecuente la forma equivalente en la lengua de llegada, *tomate cerise* y *tomate-cereja*, respectivamente, ambos incluidos ya en los diccionarios de estas lenguas (*Le Petit Robert* y el *Dicionário Priberam*). El único diccionario en español que recoge *tomate cherry* es el *Clave*, que lo define de la manera siguiente: 'el que tiene un tamaño muy pequeño y un sabor afrutado'. Por otro lado, en español también se documenta puntualmente la forma *tomate cereza*, pero su presencia es mucho menor y no se suele utilizar en los medios de comunicación, donde la forma híbrida ya está muy arraigada.

Esta forma híbrida, al igual que el tomate que designa, que es el resultado de una mezcla genética entre el tomate salvaje (*Solanum pimpinellifolium*) y el tomate de jardín o domesticado está presente en nuestra mesa y en nuestros medios de comunicación. Parece que ha venido para quedarse. Así pues, ¿por qué no hacerle sitio en el diccionario también?

trattoria

f.

préstamo

Albert Morales
Observatori de Neologia, Universitat Pompeu Fabra (España)
Università Ca' Foscari-Venezia (Italia)

Fecha de publicación
18-4-2017

Una *trattoria* es un establecimiento típico de Italia en el que se da de comer a cambio de dinero. Su uso en italiano se empieza a documentar en el siglo XIX, aunque, según el *Vocabolario Etimologico* de Pianigiani, llega al italiano desde el francés. *Trattoria* deriva de *trattore* (persona que da de comer a cambio de dinero), cuyo origen es el francés *traiteur*, que deriva del latín *tractare* ('cuidar', y, por extensión, 'dar de comer'). Pianigiani indica que, probablemente, proviene del término latín *litterae tractoriae*: la carta que el príncipe daba a sus enviados para que algunos establecimientos les proporcionaran (en latín, *trahere*) alojamiento, comida y transporte.

Por un lado, en español, el diccionario *Lema* define la *trattoria* como una 'fonda o pequeño restaurante de estilo italiano'. Está documentada también en diccionarios como *Alvar2* ('establecimiento donde se sirve comida italiana'), *DEA* ('restaurante italiano económico') y *Clave* ('restaurante italiano'). Por el otro, en italiano, el *Grande Dizionario di Italiano Garzanti* la define como el 'establecimiento público donde se sirven comidas a cambio de dinero y que, generalmente, tiene un aspecto rústico, una cocina sencilla y casera, y unos precios asequibles'. Las acepciones de *trattoria* incluidas en los diccionarios ya señalados toman un aspecto u otro del sentido original recogido en esta última acepción.

Trattoria consta también en diccionarios de referencia de otras lenguas. Según el diccionario *Merriam-Webster*, se documenta en inglés por primera vez en 1832 y se define como 'un restaurante, habitualmente

pequeño, de comida italiana'; la obra *Collins Cobuild* la define como un 'restaurante italiano'. Asimismo, su primer uso documentado en francés remonta, según *Le Petit Robert*, a 1836 y en dicha obra se define como un 'restaurante popular y tradicional, en Italia'. Parece, pues, que la definición francesa es la que más se aproxima al sentido original en italiano.

Como es sabido, el italiano presenta una gran riqueza léxica en el campo semántico de la restauración. Algunas de dicho ámbito serían *osteria* (u *hosteria*), *tavola calda*, *pizzeria*, *piadineria, ciccheteria* o *ristorante.* Una *trattoria* suele tener un carácter más modesto que el restaurante, aunque en ocasiones también puede emplearse para restaurantes históricos de una cierta categoría. De hecho, en italiano *trattoria* coexiste desde hace varios años con el neologismo formado por composición culta (no documentado en español) *gastro-trattoria*, para diferenciar esas *trattorías* de más postín.

La forma *trattoria* aparece como préstamo del italiano en la base de datos del Observatori de Neologia, al igual que otros préstamos del italiano de dicho ámbito (como *ristorante* (1997) o *piadineria* (2006). Hay registros de *trattoria* desde 1990:

- … comía tras llegar a un acuerdo con el dueño de una **trattoria** al que le pintaba un cuadro al mes a cambio de comida. [*La Vanguardia* (España), 18/11/1990]

- «Así que de Roma sólo me interesan los cafés y las **trattorías**», concluyó Ballarín entre risas. [*La Vanguardia* (España), 15/04/2000]

- Comíamos en una **trattoria** del Campo de' Fiori en Roma unos spaghetti alla matriciana (como dicen en dialecto) y terminamos ordenando un café. [*El Mercurio* (Chile), 9/06/2013]

El diccionario de la Academia (*DRAE*23) incluye algunas de las palabras de este ámbito (como *pizzería*), así como otros préstamos del italiano —en algunos casos adaptados— relativos a la gastronomía (como *mozzarella*, *brócoli* o *ñoqui)*. Se puede concluir afirmando que la palabra *trattoria* es, por lo tanto, una buena candidata a aparecer en el diccionario normativo de la lengua española, tal y como ya ocurre en otros diccionarios descriptivos de español y en fuentes lexicográficas de otras lenguas.

umami
m. y adj.

préstamo

Rafael Fernández
Universidad de Córdoba
(España)

Fecha de publicación
5-11-2019

El japonesismo *umami* forma parte de las palabras de origen nipón cuyo significado está relacionado con la cocina y la alimentación, uno de los mayores grupos de palabras procedentes de lengua japonesa que se usan en el español actual. *Umami* se puede escribir en japonés de dos maneras diferentes: 旨み o 旨味, aunque ambas suenan igual, [umámi]. El diccionario japonés *Daiyirín* define la palabra como 'grado en que se mide lo sabroso que está un alimento; sabrosura'.

Al respecto de su significado, en los diccionarios de lenguas extranjeras se recogen dos valores fundamentales:

- Junto con el salado, el dulce, el amargo y el ácido, el quinto sentido o sabor gustativo (*Oxford English Dictionary*, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, *Il Devoto-Oli: vocabolario della lingua italiana* y *Lo Zingarelli 2015. Vocabolario della lingua italiana*).

- Sabor típico del glutamato de sodio (*Merriam-Webster's Collegiate Dictionary*, *Oxford English Dictionary* y *Lo Zingarelli 2015. Vocabolario della lingua italiana*).

Secundariamente, y por metonimia, el *Oxford English Dictionary* también recoge el significado de 'glutamato de sodio'.

Podemos observar que en las lenguas europeas (inglés, portugués e italiano) esta voz ha adquirido nuevos significados, todos ellos muy próximos

al de la voz originaria. Pese a que esta palabra no haya sido inventariada por los diccionarios españoles, en los usos registrados tanto en el Observatori de Neologia como en el CORPES XXI se demuestra que en español también funciona con estos tres valores anteriores:

- «Está la dulzura de la morcilla negra; está el ahumado de la carne de cerdo, y luego está la acidez de la gueuze», explica Myny, zigzagueando más allá de lo esperado en su concepto culinario al emparejar este plato con un vino blanco de la región de Nantes, cuyas notas minerales chocan gratamente con los sabores **umami** del aperitivo. [*El Mercurio* (Chile), 13/04/2014]

- Básicamente porque el gusto es un sentido mucho más limitado. Existen sólo cuatro gustos: ácido, salado, dulce y amargo. Los orientales hablan de un quinto gusto, el **umami**. [*Más allá del Malbec. Conversaciones sobre vinos sin dogmas*, Eduardo Antin y Andrés Rosberg (Argentina), 2013]

- En la actualidad, conocemos muchos alimentos que poseen el sabor **umami**, entre los que destacan los tomates (por su abundancia en glutamato monosódico, especialmente en sus pepitas), el queso parmesano, el jamón serrano, la leche materna, la salsa de soja, las espinacas y otras muchas carnes, verduras y pescados. [*El País* (España), 29/02/2012]

- Una particularidad de este condimento está en ser uno de los gustos básicos. Lo que normalmente definimos como sabor cuando comemos son olores en realidad, porque sabores —gustos— que detecten nuestra lengua sólo hay cinco: dulce, salado, amargo, agrio y… nuestro amigo el glutamato, también conocido más coloquialmente como **umami**. Así que difícilmente puede resultar extraño a nuestro organismo si tenemos receptores específicos para él. [*Jot Down* (España), 06/2011]

- «Con suerte, algunos alimentos llegan al **umami**», afirma Justo, aludiendo al tan buscado quinto sabor de la cocina oriental. [*El País* (España), 06/05/2017]

Por la ausencia de tilde en las muestras del corpus, sabemos que esta voz se pronuncia en español de manera muy similar a la palabra japonesa, esto es, [umámi]. Algunos diccionarios extranjeros registran este término también con la forma *umami* (*Merriam-Webster's Collegiate Dictionary*, *Oxford English Dictionary* —indica, además, otra posible variante: *umame*, forma no encontrada en ningún corpus del español—, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, *Il Devoto-Oli: vocabolario della lingua italiana* y *Lo Zingarelli 2015. Vocabolario della lingua italiana*).

Los ejemplos demuestran que se trata de usos mayoritariamente como sustantivo masculino, que comparte con el resto de sabores básicos: el salado, el amargo, el dulce y el ácido, si bien también se encuentra algún uso adjetivo. Así ocurre en otras lenguas romances (portugués e italiano), en las que ha sido tomado también como sustantivo masculino.

Según las investigadoras japonesas Yoko Ogiwara y Yuzo Ninomiya —de la Universidad de Fukuoka—, el Dr. Kikunae Ikeda propuso este término en un artículo científico en 1909: «I propose to call this taste *umami* for convenience», que en español significa 'Propongo, por conveniencia, llamar a este sabor *umami*'. Sin embargo, de acuerdo con el CORPES XXI, el primer ejemplo de *umami* en lengua española no se registra hasta 2006, en la obra española *Fashion food. Diccionario gastronómico del siglo xxi*, de Julia Pérez y José Carlos Capel, si bien, gracias a la *Hemeroteca digital*, podemos adelantar los primeros registros a la década de los noventa del siglo pasado: el primero, fechado el 21 de agosto de 1993; el segundo se sitúa el 27 de junio de 1996; el tercero, el 26 de enero de 2000.

En inglés, su primera documentación fue anterior: tanto el *Merriam-Webster's Collegiate Dictionary* como el *Oxford English Dictionary* proponen el año de 1979. Leemos en el *Oxford English Dictionary* que *umami* significa *deliciousness*, es decir, 'delicia', y que se documenta en japonés desde 1721 o antes; sin embargo, todo apunta a que el Dr. Ikeda simplemente habría reformulado una palabra existente en japonés y no la habría inventado.

Los primeros registros en las otras lenguas romances analizadas, portugués e italiano, son muy parecidos a los españoles: en portugués, el *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa* ofrece la ambigua datación de «siglo XX». En italiano, según *Lo Zingarelli 2015. Vocabolario della lingua italiana*, encontramos un primer registro en 1995.

En definitiva, este japonesismo se encuentra más vivo que nunca en nuestra lengua, en la que se injertó casi a mediados de los noventa del siglo pasado. Sin embargo, mientras que lenguas próximas —como el inglés, el portugués o el italiano— cuentan con obras lexicográficas de renombre que sí se hacen eco de esta realidad (no solo lingüística, sino también científico-gustativa), nuestra RAE parece ajena a estos «recientes» descubrimientos culinarios. Por tanto, este japonesismo, injustamente ignorado, merece formar parte de la próxima edición de nuestro *Diccionario de la lengua española*.

alimentación gastronomía

uramaki

m.

préstamo

Sílvia Bravo Vidal
Universitat Pompeu Fabra
(España)

Fecha de publicación
5-11-2019

En los últimos tiempos, la comida asiática se ha extendido por el mundo y lo ha hecho para quedarse, y no es extraño pasear por las calles de la mayoría de ciudades y ver algún que otro restaurante japonés o chino. Es por eso por lo que el uso de términos que se refieren a platos de este tipo de cocina se está haciendo más usual en los hablares de todo el mundo, tal y como ya se ha podido ver con el uso en aumento de los términos *nigiri*, *tataki*, *ramen* o *umami*. Por tanto, no es de extrañar que el término *uramaki* sea también conocido ya en todos los continentes.

Esta voz es un préstamo del japonés que proviene del término 裏巻き. Está construido por *ura* que significa 'al revés, cara opuesta', y *maki*, que significa 'rollo'. Como se puede deducir, pues, un *uramaki* es una variación del clásico *maki*, en el que el arroz, en vez de encontrarse en un rollo dentro del alga nori, se encuentra por fuera. En otras palabras, el arroz envuelve el alga nori, que en su interior puede contener algún tipo de pescado, carne o verdura.

El origen de esta comida japonesa es interesante, ya que no se creó en Japón, sino en Estados Unidos, concretamente en Los Ángeles, California: en los años sesenta, Hidekazu Tojo e Ichiro Mashita, dos japoneses que tenían un restaurante de fusión llamado Little Tokyo, decidieron crear esta pieza para complacer a sus comensales estadounidenses, a los que no les gustaba el *sushi* tradicional con marisco crudo. Por tanto, sustituyeron ciertos alimentos crudos por otros más apetecibles para el paladar de los norteamericanos y pusieron el arroz por fuera del alga nori para esconderla, ya que a muchos no les gustaba la idea de tener que comerse algas marinas. El término *uramaki* también se conoce como *California roll*, por

su lugar de origen. Sin embargo, este nombre no nació hasta dos décadas después de su creación, cuando esta nueva fusión pasó a instalarse en restaurantes japoneses de todo el mundo.

En referencia a su uso en los periódicos y otros medios, la aparición de esta voz ha ido acompañada de una pequeña explicación o aclaración de lo que es, sobre todo en las primeras noticias que se pueden encontrar. A medida que pasa el tiempo, las explicaciones desaparecen e incluso empiezan a aparecer recetas de cómo hacerlo:

- El de más éxito es el **uramaki** (roll con arroz por fuera) de langostino crujiente y aguacate: «Con este roll la gente se suele enganchar al sushi, al estar el langostino tempurizado resulta más fácil de comer, pero es de lo menos purista que tenemos», explica Javier Pereira. [*La Voz de Galicia* (España), 29/7/2017]

- Lo mejor: no te pierdas los **uramaki** Champi ($430 × 10 piezas) o los niguiri de gírolas ($500 × 5 piezas); y si te cuesta elegir, optá por un Omakase (en criollo: mezcla de todo un poco). [*La Nación* (Argentina), 8/9/2021]

- El **uramaki** con kimchi, aguacate y atún soasado es fantasía oriental en un solo bocado. [*El Periódico*(España), 5/4/2023]

Además, también se puede observar que incluso restaurantes que no son japoneses están incluyendo este plato en sus menús y lo están mezclando con platos típicos del lugar, lo que indica que es un plato que ha llegado para quedarse:

En la que no falta el **uramaki** de atún picante o la lubina marinada con vinagreta de arce ahumado y un apartado de clásicos, que anuncia un risotto de semolina con trufa. [*La Razón* (España), 4/6/2020]

Aunque sea un término que se haya ido haciendo conocido a lo largo de los años gracias a la creación de muchos restaurantes japoneses y de fusión por el mundo, como ya se ha podido ver en los ejemplos, hay pocas apariciones en corpus y diccionarios: por un lado, en el CORPES XXI solo encontramos tres entradas donde aparezca *uramaki* y la primera de ellas data del 2020; en CREA no aparece ningún contexto y en la Fundéutampoco se ha comentado nada (todavía) en relación con esta voz. En cambio, en la base de datos BOBNEO, aparecen algunos registros del término, con su primera aparición en 2013. Por otro lado, no aparece en *Alvar*, *Clave*, *DEA*, *DLE23* ni *NEOMM*, ni tampoco aparece la voz *maki*, que se podría considerar que está más extendida y, por ello, podría ser interesante que estuviera en un diccionario, ya que a partir del *maki* se forman muchos otros tipos de *sushi*. En los diccionarios de lenguas cercanas, no aparece *uramaki* en el *Cambridge Dictionary*, el *Merriam Webster* o el *Oxford English Dictionary*, aunque en este

último sí que aparece recogida la entrada *maki*. Por lo que respecta al francés, no se encuentra en el *Dictionnaire de l'Académie française*, *Le Robert Dico*, *Larousse* o *Le Dictionnaire*, aunque en estos tres últimos vuelve a aparecer recogida *maki*. En italiano, alemán y catalán, en el *Vocabolario Treccani*, el *Dizionario Hoepli della lingua italiana*, el *Duden* o el *Gran diccionari de la llengua catalana* tampoco aparece repertoriada.

En definitiva, se puede ver que *uramaki* es una voz que se utiliza de manera creciente en nuestra sociedad debido al arraigo de los restaurantes japoneses en otras ciudades del mundo y de la expansión que ha tenido este plato. Por eso, pese a su reciente aparición en nuestra lengua, es una palabra de uso en aumento, por lo que debería estar recogida en los diccionarios.

vermutería

f.

sufijación

M. Amor Montané March
Profesora lectora Serra Húnter
Universitat de Barcelona
(España)

Fecha de publicación
5-11-2019

El neologismo *vermutería* está formado a partir de la palabra *vermut* y el sufijo *–ería*, con el sentido de 'establecimiento especializado'. Así, pues, una vermutería es el local donde se elaboran o se sirven vermuts. De acuerdo con el *DLE*, *vermut* o *vermú* es un préstamo del alemán *Wermut* (en castellano, *ajenjo*), de ahí su variación ortográfica, que toma el nombre de la hierba principal que se usa para elaborar este licor que se bebe como aperitivo: el ajenjo, que se mezcla con vino y otras sustancias amargas y tónicas.

Tomar el vermut, sobre todo como aperitivo antes de la comida de mediodía y especialmente en días festivos, es una tradición española y argentina arraigada que se remonta a los años cincuenta y sesenta del siglo XX. Si bien es cierto que la tradición nunca se ha perdido, durante la última década está experimentando un nuevo auge: tomar el vermut se ha puesto de moda gracias a la intervención de grandes chefs, que lo han incorporado en la alta cocina. Así han vuelto las vermuterías para convertirse en espacios gastronómicos sofisticados, aunque, poco a poco, a medida que pasan los años y la novedad se vuelve costumbre, están volviendo a su antigua concepción de local de charla y punto de encuentro, donde pasar un buen rato en buena compañía.

En este contexto, a partir de la segunda década del siglo xxi, fueron apareciendo nuevas vermuterías y se potenciaron las antiguas, las que nunca abandonaron la tradición de elaborar su propio vermut y servirlo a sus clientes habituales. En los contextos siguientes se puede observar tanto el nuevo

auge que han tomado las vermuterías en los últimos tiempos como la vieja costumbre de que cada vermutería sirva su vermut casero:

- En la calle del Consell de Cent, 157, se encuentra una **vermutería** de tres amigos, punto de reunión de los nuevos diseñadores en Barcelona. [*El Periódico* (España), 3/11/2012]

- Se acaba el verano, pero no la costumbre de buscar los mejores bares y **vermuterías** que sirvan vermut casero. [*El Mensual de 20 Minutos*, 1/10/2015]

- Lo más chic es ir de **vermuterías**. [*Diario de León* (España), 23/4/2019]

- Un spa para recuperarse de las largas noches de la isla con tratamientos inspirados en plantas aromáticas autóctonas es una de las bazas del nuevo hotel Bless, igual que su **vermutería**, el restaurante Etxeco de Martín Berasategui, los mordiscos del infinity lounge y la peluquería de Rossano Ferretti. [*MG Magazine* (España), 18/8/2019]

- Con Eduardo Demaestri y Guillermo Sznajder como las personas detrás de esta **vermutería**, Malasangre es un proyecto que nació en plena pandemia y que se convirtió en el lugar ideal para quienes buscan empezar a conocer un poco más de esta bebida. [*La Nación* (Argentina), 28/1/2022]

Es interesante observar cómo la unidad *vermutería*, a pesar de que el local que designa existe desde mediados del siglo XXI, surge en la prensa a partir de 2012 (que es cuando se registra su primera documentación en el Observatori de Neologia), coincidiendo con la recuperación de la tradición de tomar el vermut con un aire de sofisticación. Además, también cabe destacar la distribución geográfica del neologismo: básicamente, encontramos ocurrencias de *vermutería* en la prensa de España y Argentina, que son los países donde el vermut forma parte de la cultura popular. En el Observatori de Neologia no se documenta esta unidad neológica en otros lugares de Sudamérica. A pesar de que el vermut es conocido alrededor del mundo, es en los países en los que la tradición está más enraizada donde se utiliza la palabra *vermutería* para hacer referencia al establecimiento especializado en su elaboración o venta.

Si se observa la situación en otras lenguas, se puede comprobar que el fenómeno es similar. En lenguas como el catalán, el italiano o el francés, se encuentran contextos en que se usa una palabra específica para denominar el establecimiento donde se sirven vermuts, porque en Cataluña, Italia y Francia, por ejemplo, la tradición del vermut también es vigente. Sin embargo, ninguno de los diccionarios de referencia de estas lenguas (*DIEC2*, *Dizionario Hoepli della lingua italiana* y *Le Grand Robert,* respec-

tivamente) recoge el equivalente de *vermutería*, como tampoco la obra lexicográfica de referencia de la lengua española (*DLE*). A pesar de ello, creemos que *vermutería*, como 'establecimiento especializado en la preparación y en el servicio de vermuts' merece un lugar en los diccionarios, al lado de sus homólogos *coctelería*, *tequilería* o *whiskería*.

alimentación gastronomía

wok

m.

préstamo diccionarizado

Érika Vega Moreno
Instituto Universitario de Investigación en Lingüística Aplicada
Universidad de Cádiz
(España)

Fecha de publicación
6-9-2016

El *wok* es un utensilio de cocina que viene de la palabra del chino 锅, y es una transcripción de su pronunciación del cantonés, que es /wə/. Es un nombre genérico para un instrumento culinario para preparar comida o líquido muy práctico, ya que anda a medio camino entre la olla y la sartén. A diferencia de las sartenes tradicionales, es más profunda, pero no tanto como una olla, lo que facilita su manejo. Podríamos decir que cuenta con los aspectos positivos de ambos, lo que ha provocado su adopción y su amplio reconocimiento como símbolo de comida china en España y en distintas zonas de Europa. Se trata, por tanto, de una sartén cóncava, estrecha por la base y ancha por arriba. Su principal característica es el calentamiento homogéneo de toda la superficie, lo que ayuda a que la comida se haga de manera uniforme y no pierda los nutrientes de los alimentos con caídas y subidas bruscas de temperatura, cocinándola de una manera muy sana.

Este instrumento culinario surgido curiosamente ante la necesidad de cocinar y la falta de combustible para ello, con un poco más de mil años, ha cruzado fronteras y ha evolucionado mucho con el paso del tiempo. Los hay de varios tipos, tamaños y materiales, pero el más habitual es de hierro fundido. Incluso los hay con un asa o con dos, con o sin rejilla, y hasta eléctricos.

A pesar de que el CREA lo recoge desde 2001 en España en el contexto «El método de cocinado más utilizado es el salteado, para el que utilizan un recipiente especial de fondo cóncavo, el **wok**» y el CORPES XXI igual «En China cuecen el arroz al vapor colocándolo sobre una especie de cedazo de bambú y colocándolo sobre un **wok**», la palabra *wok* no

aparece registrada en el *DRAE23*, *Alvar* y *Alvar2*. Sin embargo, sí está consignado en el *DEA*, el *Clave*, el *NEOMM* y el *VOXUSO*. Aunque, como podemos observar, este préstamo, entendido como importación léxica de una lengua a otra, es recogido en gran parte de los diccionarios, no todos dan la misma información sobre el mismo en el cuerpo de su entrada lexicográfica, ya que encontramos algunas diferencias.

Respecto a su catalogación, el *DEA* lo registra como 'sartén', mientras que el *VOXUSO*, el *Clave* y el *NEOMM* lo hacen como 'recipiente'. En cuanto a su forma, el *VOXUSO* lo caracteriza como redondo, mientras el *Clave* y el *NEOMM* como casi semiesférico, a lo que el *DEA* no señala nada, aunque sí puntualiza que es cóncavo, mientras que el *VOXUSO* indica que tiene poco fondo, pero no el *Clave* y el *NEOMM*, que en relación con esta cualidad no afirman nada. En relación con sus asas, el *DEA* y el *VOXUSO* coinciden en afirmar que tiene dos, frente al *Clave* y el *NEOMM* que no especifican nada del número que posee.

No obstante, en el Banco de datos del Observatori de Neologia se documenta por primera vez en el año 2000:

- Es un sitio, pues, recomendable que se llama como se llama porque prácticamente todo se cocina con el **wok**, paella cóncava de hierro colado que permite una cocción muy rápida y con muy poco aceite. [*La Vanguardia* (España), 7/10/2000]

Asimismo, documentamos casos en distintas fuentes geográficas de América del sur:

- *Preparar una sartén grande o **wok** chino. Poner el aceite de* sésamo en la sartén o wok a calentar. [*El Comercio* (Perú), 1/12/2005]

- El invento del **wok** facilitó la preparación de los alimentos con una rápida cocción y economía de combustible, a diferencia de los resultados que se obtenían con el ancestral utensilio de barro. [*El Nuevo Día* (Colombia), 24/10/2015]

- Y el lugar común se cumple en el caso del **wok**, un implemento de cocina a mitad de camino entre una sartén y una olla, que puede usarse de muchas más maneras que las tradicionales. [*La Nación* (Argentina), 25/01/2016]

Esta unidad léxica ha sido tomada del chino e incorporada a nuestra lengua como sustantivo masculino, no solo para referirse a este utensilio de cocina, sino además, al menos en español, para hacer referencia al establecimiento o restaurante en el que se sirve comida china.

- Otro de ellos, uno de los más grandes de todo el edificio del Adif, el que acogió primero un gimnasio para dar paso a continuación a un *wok* de bufete libre, tampoco tiene un futuro muy claro [*La Voz de Galicia* (España), 5/04/2016]

A pesar de su amplia difusión y ámbitos de uso, este vocablo no está registrado en el diccionario académico: se trata, pues, de un neologismo diccionarizable.

yogur griego *m.*

sintagmación

Elisa Barrajón López
NEOROC, Grupo NeoUA
(España)

Fecha de publicación
5-11-2019

En 1994 la multinacional Danone inició una campaña publicitaria para lanzar un nuevo producto al que denominó *yogur griego*. En el anuncio aparecía una mujer ataviada con la ropa tradicional de este país, que supuestamente mostraba su enfado porque España le había arrebatado a Grecia su último tesoro más preciado. El uso de los colores propios de la bandera de Grecia (blanco y azul) en el etiquetado, junto a una imagen que evocaba el templo de Poseidón en Sunio (a sesenta y cinco kilómetros de Atenas), provocó ciertos equívocos acerca de su lugar de fabricación y generó una intensa polémica con la empresa productora de yogures en Grecia, Fage Dairy Industry S. A. (FDISA), que desembocó en una demanda judicial. No obstante, el uso del gentilicio fue un artilugio publicitario acerca de sus características, ya que la denominación de *griego* para el yogur no implicaba que este alimento se hubiera producido en esa zona geográfica. Prueba de ello es que en el etiquetado se indicó la designación del fabricante, así como el lugar en el que el producto era elaborado (Parets del Vallès, Barcelona), por lo que no cabía ninguna duda de que se había fabricado en España. De hecho, en 1998 la campaña publicitaria se modificó y en ella se expresaba claramente que era un yogur «fabricado en España a la receta griega».

Desde el punto de vista morfológico, *yogur griego* es un término compuesto por disyunción, dado que se trata de una lexía compleja formada por dos elementos que, aunque no aparezcan fusionados gráficamente, designan un único objeto. La relación semántica que se establece entre el sustantivo *yogur* y el adjetivo *griego* es de especificación, esto es, *griego*

delimita la extensión de *yogur* y nos indica que se trata de un tipo de yogur, concretamente, uno que se caracteriza por ser más espeso, menos azucarado y de mayor contenido proteínico que un yogur natural. La denominación de griego, por tanto, obedece a la textura espesa y cremosa de este producto, algo que se consigue eliminando el suero del yogur, lo cual implica que tenga más proteínas, menos carbohidratos y menos azúcares que cualquier otro. Dicha denominación se ha mantenido también en otras lenguas, como el inglés (*greek yogurt*), francés (*yaourt grec*), alemán (*griechischer joghurt*), portugués (*iogurte grego*) o italiano (*yogurt greco*).

Este término no se encuentra en la mayoría de los diccionarios de lengua española consultados (*Alvar2, Clave, DEA, DLE, VOXUSO),* salvo en el *NEOMM,* que lo define como «producto lácteo elaborado con leche de vaca o de cabra, con mayor proporción de materia grasa y cremosidad que el yogur ordinario» e incluye un ejemplo de una obra de 2013:

- Prepara estas crêpes y la compota según las recetas del apartado «Recursos». Si lo prefieres, puedes sustituir la salsa de frambuesas por **yogur griego** y la compota de manzana por compota de mango, preparada de la misma manera. [M. Carnicero (2013), *Grandes recetas para cocinas pequeñas*]

No obstante, en el *Oxford English Dictionary*, además de registrarse como *Greek yogurt* en 2015, se indica que el primer uso escrito de este compuesto es del año 1968. En cambio, en el Corpus de Referencia del Español Actual (CREA) la voz se documenta por primera vez en España en 1997:

- ¿No negará que se ha comido unos **yogures griegos** en la portada de un periódico español? [*ABC Electrónico* (España), 4/11/1997]

Según el Corpus del Español del Siglo XXI (CORPES XXI), es a partir del 2010 cuando se registra este vocablo en textos hispanoamericanos (periodísticos y novelísticos) y estadounidenses:

- ¿Sabía usted que puede hacer **yogur griego** en casa? [*El Comercio* (Perú), 10/3/2010]

- La granola de la casa incluye frutos secos, **yogur griego** y frutos rojos en porciones tan generosas que se pueden compartir. [*Revista Fucsia.com* (Colombia), 14/7/2010]

- Una merienda perfecta es **yogur griego** con bayas o un puñado de almendras con una fruta. [*HuffPost Voces* (Estados Unidos), 24/5/2012]

- Llega a la cocina y abre la nevera buscando no sabe bien qué. Hay varios **yogures griegos**. [Julio Espinosa Guerra, *La fría piel de agosto*, Santiago de Chile: Aguilar Chilena Ediciones, 2013]

- También realiza combinaciones originales, como en aquella ocasión que hizo postre con higos, naranja y **yogur griego**, el cual quedó muy rico y fresco. [*El Conocedor* (México), 10/2014]

- No se trata de que elimines el azúcar de tus alimentos, sino que evites alimentos adicionados con azúcar, como por ejemplo jugos enlatados o yogures de sabores; trata de consumir **yogur griego** y agua natural. [*Primera hora* (Puerto Rico), 17/3/2014]

- Si eres intolerante a la lactosa tienes la opción de los lácteos vegetales o el famoso **yogur griego**. [*El Universo* (Ecuador), 22/3/2018]

En BOBNEO aparece por primera vez en 2010 en revistas españolas de artículos de alimentación:

- Hay **yogures griegos** de sabor natural y natural azucarado, para agradar a todos los paladares. [*Revista del Club Día* (España), 1/3/2010]

- Combina el clásico **yogur griego** con las mejores frutas mediterráneas: naranja, limón y mandarina. [*Sabor* (España), 1/3/2013]

Las diferentes bases de datos consultadas constatan que *yogur griego* es un sintagma muy extendido tanto en el ámbito español como en el hispanoamericano, lo cual no nos puede extrañar si tenemos en cuenta que remite a un producto comercializado desde hace varios años y muy conocido no solo como postre, sino también como ingrediente de muchas salsas en la gastronomía. Por tanto, con todos estos precedentes, no cabe duda de que poco a poco se irá abriendo camino en las fuentes lexicográficas.

GLOSARIO

A

abreviación: reducción de una palabra o un sintagma. Ej.: *narco* (*narcotraficante*), *generales* (*elecciones generales*), *hidroeléctrica* (*planta hidroeléctrica*).

acronimia: combinación de segmentos de palabras que forman una unidad léxica. Ej.: *burkini* (*burka* + *bikini*), *flotel* (*hotel* + *flotante*), *gasohol* (*gasolina* + *alcohol*).

C

composición: combinación formada a partir de dos palabras, como, por ejemplo, un verbo y un nombre, dos nombres o un adjetivo y un nombre. Ej.: *guardaparques*, *levantamanos*, *bicitaxi*, *casa-museo*, *altamar*, *mediapunta*.

composición culta: combinación formada a partir de un formante culto clásico (griego o latín) y una palabra del español, partir de dos formantes cultos, o de un formante creado por reducción de una palabra de la lengua y de una palabra del español. Ej.: *agroalimento*, *etnoturismo*, *nintenditis*, *nutriólogo*, *biblio-piscina*.

conversión (sintáctica): cambio de categoría gramatical, como, por ejemplo, de nombre a adjetivo (*pingüino*), de adjetivo a nombre (*audiovisual*, *comunitario*) o de nombre a verbo (*agendar*).

L

lexicalización: neologismo formado a partir de la fijación de una forma flexiva (un gerundio, un participio, etc.) como nombre. Ej.: *avecindado, -da* (adj.), *fallecido* (m.).

P

prefijación: adjunción de un prefijo (*a-*, *dis-*, *mono-*, etc.) a una palabra. Ej.: *antidieta*, *parapolicial*, *polifuncional*, *recalcular*, *sobreprotección*. También se consideran formados por prefijación aquellos neologismos creados con un conjunto cerrado de preposiciones y adverbios *contra-*, *sobre-*, *ultra-*, etc.).

préstamo: palabra tomada a otra lengua, que puede adaptarse o no a la ortografía de la lengua de acogida. Ej.: *adware*, *mountain bike* (préstamos del inglés), *hiyab* (préstamo adaptado del árabe).

S

semántico: modificación del significado de una palabra que ya forma parte de la lengua. Ej.: *adelgazar* (política y economía), *merengue* (deportes). Dentro de esta categoría también incluimos los nombres propios que tienen un significado genérico: *barbie*, *madelman*, que suelen proceder de marcas registradas.

siglación: combinación formada por las letras correspondientes a una sigla que se escribe en minúscula porque se ha lexicalizado, y al que se puede haber cambiado el género y el número. Ej.: *ampa*, *mype*.

sintáctico: neologismo que consiste en cambiar las características gramaticales de una palabra, como, por ejemplo, crear una forma masculina/femenina o singular/plural que no existe (*calores* como plural de *calor*, *hipopótama* como femenino de *hipopótamo*) o bien cambiar la naturaleza de un verbo (*ajuiciar* [verbo transitivo] por *ajuiciarse* [verbo pronominal]).

sintagmación: neologismo formado a partir de una estructura sintáctica que adquiere un nuevo significado y se convierte en una unidad léxica nueva. Ej.: *artista visual*, *bajo perfil*, *brecha digital*, *cata a ciegas*, *tecnologías de la información*. Recordemos que las combinaciones de verbo + nombre o nombre + nombre son consideradas, en el *Martes Neológico*, neologismos formados por composición.

sufijación: neologismo formado a partir de la adjunción de una unidad lingüística (un sufijo) al final de una palabra. Ej.: *oscarizar*, *ochentero, -ra*, *morcillada*. Dentro de esta categoría también incluimos las palabras derivadas de nombres propios: *cruyffista*, *madridista*.

V **variación:** variante ortográfica de una palabra que ya forma parte de la lengua e incluso está documentada en los diccionarios. Ej.: *affair* (*affaire*), *sexi* (*sexy*).

FUENTES

Alvar. Alvar Ezquerra, M. (1994). *Nuevo diccionario de voces de uso actual*. 1.ª ed. Madrid: Arco/Libros.

Alvar2. Alvar Ezquerra, M. (2004). *Nuevo diccionario de voces de uso actual*. 2.ª ed. Madrid: Arco/Libros.

Clave. *Diccionario Clave. Diccionario de uso del español actual*. Madrid: SM, 2012.

DEA. Seco, M.; Andrés, O.; Ramos, G. (2011). *Diccionario del español actual*. 2.ª ed. Madrid: Aguilar.

DEM. *Diccionario del Español de México*. 2.ª ed. México: El Colegio de México, 2024.

DRAE23 / DLE. Real Academia Española (2014). *Diccionario de la lengua española*. 23.ª ed. Madrid: Espasa.

NEOMM. María Moliner. *Neologismos del español actual*. Madrid: Gredos, 2013.

VOXUSO. Battaner, P. (dir.) (2002). *Diccionario de uso del español de América y España*. Barcelona: Spes.

Instituto Cervantes

upf. Universitat Pompeu Fabra Barcelona

iula - iulaterm Obneo