



Universidad Nacional Autónoma de México
Facultad de Filosofía y Letras

UNAM

TESIS

Glosario de Gastronomía Mexicana

Que para optar por el grado de:

LICENCIADO EN LENGUA Y LITERATURAS HIPÁNICAS

Presenta:

Juana Lomeli Tapuach

Director de tesis:

Dr. Ramón F. Zacarías Ponce de León

Ciudad Universitaria, D.F. 2015



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Agradecimientos

A Lila y Arturo Lomeli, su amor, sabiduría, generosidad y alegría de vivir han sido mi inspiración.

A Kumar, mi adorado tormento.

A Clemente y Vita por enseñarme la perseverancia y la tenacidad del mundo académico y por permitirme ser su madre, su cocinera y su amiga.

A Odette, Claudia y Vivis, por existir.

A mi “viejita” por permitirme entrar a su cocina y conocer sus secretos. A todos las cocineras, marchantas y amantes de la cocina por enseñarme su sabiduría.

Gracias al Dr. Ramón Zacarías por tenerme tanta paciencia y motivarme hasta el final.

Índice

Introducción	pg 5
Capítulo 1	pg 9
La Gastronomía mexicana y la necesidad de un glosario		
1.1	La gastronomía.	
1.2	La gastronomía mexicana.	
1.3	Gastrónomos mexicanos: desde Moctezuma hasta Novo y sus contemporáneos.	
1.4	La nueva cocina mexicana.	
Capítulo 2	pg 21
Relaciones Léxicas		
2.1	Léxico.	
2.2	Las estructuras del léxico.	
2.2.1	Sinonimia.	
2.2.2	Homonimia.	
2.2.3	Polisemia.	
2.2.4	Hiponimia.	
2.2.5	Meronimia.	
Capítulo 3	pg 39
3.1	Lexicografía.	
3.2	Estructura del diccionario.	
3.3	Selección de términos.	
3.4	Macroestructura.	
3.5	La definición.	
3.6	Tipos de diccionario.	
3.6.1	Onomasiológico.	
3.6.2	Semasiológico.	
Capítulo 4	pg 47
4.1	Estructura del glosario.	
4.2	Selección de términos y macroestructura.	
4.3	La definición.	
4.4	Objetivo del glosario.	

Capítulo 5	pg 52
Campos Semánticos y Glosario	
Conclusión	pg 185
Bibliografía	pg 188

Introducción

He dedicado 27 años de mi vida a la cocina, especialmente la mexicana. La he degustado, olido, visto, sentido, oído y cocinado. Con mucha curiosidad he recorrido los mercados y las cocinas populares de mi país con una pasión casi enfermiza. Cada día descubro un nuevo ingrediente, una nueva combinación, un nuevo chile u otro nombre para el mismo chile. Mi placer más grande es dar de comer a los que amo; alimentos para el cuerpo, el alma y el corazón. La comida es medicina cuando está hecha con paciencia, dedicación y un poco de locura.

A la cocina se le ha llamado arte culinario, alquimia y ciencia, y en efecto, es un poco de todo. Hoy en día existen, en mi opinión, varias posturas con respecto a tan importante quehacer humano: la de los fanáticos de la comida, llamados por los estadounidenses acertadamente *foodies* y también el movimiento internacional que busca preservar las cocinas regionales del mundo, promueve el consumo local y la alimentación sustentable como es el movimiento de *slow food*. También están los que consideran a la comida tan sólo una actividad necesaria para la supervivencia y se dan a la tarea de consumir alimentos industrializados y *chatarra*. Están los preocupados por su salud y su aspecto físico y consumen alimentos *naturales*, orgánicos, bajos en grasa y en azúcar y parece no importar su sabor o consistencia.

No importando las tendencias, los gustos o las posturas filosóficas con respecto a la culinaria, todas las personas tienen que cocinar de vez en cuando

y cuando este es el caso, muchos buscan recetas en internet o en libros, revistas, periódicos, cursos, etcétera.

La comida mexicana es un legado cultural de tal importancia tanto para nuestro país como para el mundo que ha sido declarada patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). Son más de 90 millones de habitantes que la consumen, además de todos los mexicanos que viven en los Estados Unidos, donde especialmente se le admira, se le consume y se desea imitar. En Europa y Asia ya encontramos restaurantes mexicanos, desde lo que llaman *cocina contemporánea* hasta la *comida callejera*. Curiosamente entre más famosa y popular es nuestra gastronomía nuestros compatriotas se vuelven más ignorantes con respecto a ella y buscan otros tipos de comida algunas veces por pretensión y por otros prejuicios. Es triste ver como en las casas de México cada día se cocina menos y se engorda más. Los hábitos alimenticios del mexicano han ido en detrimento de su salud.

La idea de hacer un glosario de gastronomía nacional nace del gusto y el amor que por años he cultivado por el alimento de mi tierra. Son estos alimentos y creaciones culinarias los que sustentan tanto a mi persona, así como a otros habitantes de México. No importa donde estemos, los mexicanos nos expresamos a través de nuestra comida.

Por lo tanto en éste trabajo he pretendido hacer una compilación de alimentos, técnicas y utensilios básicos de nuestra cocina, pues aunque existe una infinidad de libros de cocina con glosarios, enciclopedias gastronómicas y

diccionarios bilingües del tema, aún hoy en día, no han trabajado en equipo, expertos lexicógrafos con cocineros para crear un diccionario útil y de fácil consulta.

Esta unión de conocimientos podría convertirse en un diccionario que forme parte del acervo cultural de nuestro país y ser accesible para mexicanos y extranjeros, no sólo interesados de manera profesional sobre el tema, sino también para curiosos y fanáticos de la comida.

Por años he reunido información sobre cuestiones de cocina mexicana. El léxico es grande y esta es tan sólo una pequeña muestra. Basándome en teorías lexicográficas expuestas por Bajo Pérez y en la teoría sobre campos semánticos, tomada de Berruto y Casares, se ha hecho este trabajo.

El primer capítulo aborda el tema de la de la gastronomía mexicana, a través de su historia, amantes de ella, desde Moctezuma hasta Salvador Novo y algunos datos curiosos sobre la importancia que ha tenido en el últimos 20 años alrededor del mundo.

Para abordar el tema de la construcción de un glosario se exponen las teorías con respecto a lo que es el léxico, sus relaciones y su estructura, por ejemplo: sinonimia, homonimia, polisemia, hiponimia y meronía.

Así llegamos al capítulo 3 que trata el tema de lexicografía y la teoría general sobre la estructura de un diccionario, selección de términos, macroestructura y como se construye una definición. También se definen los tipos de diccionario: onomasiológico y semasiológico.

A continuación se presenta el marco teórico para la construcción del glosario, la estructura del glosario y un mapa de los campos semánticos para terminar con el glosario.

He escogido tres grandes campos semánticos: **alimentos, sabores y culinaria**. En el caso de los alimentos, sobre todo en los campos semánticos de los **frutos** y las **verduras**, el criterio es el siguiente. En el campo semántico de los **frutos** consideré a estos como frutos de un árbol y así también a lo que los mexicanos consideramos **frutas**, es decir, las que son dulces y se consumen ya sea por la mañana o después de la comida como un tercer plato o postre. En el caso de las **verduras** escogí a todos los alimentos que consideramos **salados** y que se consumen dentro de la comidas como guarniciones, en ensaldas o sopas y que los mexicanos consideramos como **verduras**.

Capítulo 1

1.1 La gastronomía.

*El placer de la mesa es para todas las edades,
para todas las condiciones,
para todos los países y para todos los días,
puede asociarse a todos los demás placeres,
y se queda el último para consolarnos
de la pérdida de los otros.
A. Brillat – Savarin VII,
Aforismos al Profesor*

La historia de la gastronomía podría remontarse hasta nuestros antepasados nómadas; pero la idea contemporánea de este arte data de principios del siglo XIX, justo después de la Revolución Francesa. En esos momentos, los grandes chefs de las cortes francesas, al verse sin trabajo, montan restaurantes que acercan los grandes platos a la comunidad. Es decir, la buena comida se convierte en un movimiento social y artístico.

Antonin Carême, fundador de la *cuisine classique*, es considerado uno de los grandes chefs de la historia porque revolucionó la manera de preparar alimentos. Carême solía decir que cuando no haya un buen comer en el mundo, no habrá inteligencias elevadas y astutas, no habrá más relaciones dadivosas y no habrá unidad social (E. Neirnck, JP Poulain, 2011:-81).

Sus libros hacen grandes contribuciones a la gastronomía pues refuerzan la importancia de la frescura de los alimentos, la organización de las cocinas, además de una sistematización de términos culinarios. Este tipo

de términos dentro de la cultura de la cocina más tarde son retomados por Escoffier que los pule y los pone en práctica.

Sin duda, el gourmet más importante fue Brillat-Savarin, pues es el gran filósofo y estudioso del arte culinario. En su libro, *Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendente*, escribe acerca de las maneras de la buena mesa, análisis lingüísticos, químicos fisiológicos y psicológicos sobre el arte culinario, además de observaciones personales y anécdotas al respecto. Ningún aspecto del arte del buen comer escapa a su atención. Este libro despierta en muchos lectores la idea de que es un libro divino, que ilumina el placer del comer a través de los ojos de un genio (Brillat-Savarin, A. 1987).

A partir del siglo XIX y hasta nuestros días han aparecido gran cantidad de libros de cocina, estudios culinarios, diccionarios, enciclopedias, etcétera.

1.2 **La gastronomía mexicana.**

*Estos nahuas eran experimentados comedores,
tenían provisiones,
dueños de bebidas, dueños de cosas comestibles.
Códice Matritense, Folio 18*

Desde la época prehispánica, los códices y otros documentos han hecho numerosas referencias a los alimentos, hábitos alimenticios y características de los nutrientes y bebidas.

Los antiguos mexicanos tenían un especial interés por los alimentos. Desde las clases más bajas hasta los altos mandatarios, la comida entre los aztecas, aunque frugal, era un evento importante dentro de la vida cotidiana. Las referencias que existen sobre las comidas diarias que se llevaban a cabo en el palacio de Moctezuma son un claro ejemplo de la importancia de la gastronomía en el México prehispánico. Se dice que en la mesa del emperador se servían diariamente alrededor de trescientos platillos distintos, que incluían pescado traído desde el Golfo, todo tipo de carnes de aves, animales de caza, una gran variedad de insectos, verduras, leguminosas, tamales y obviamente tortillas. El emperador se sentaba y le lavaban los pies y las manos antes de que él empezara a comer uno o dos platillos que había escogido. (Novo Salvador, 1995). Así lo describe Hernán Cortés en sus *Cartas de relación* (Cortés Hernán, 1992: 68):

Y al tiempo que traían de comer al dicho Mutezuma, asimismo lo traían a todos aquellos señores tan cumplidamente cuanto a su persona, y gentes de éstos les daban sus raciones. Había cotidianamente la despensa y botillería abierta para todos aquellos que quisiesen comer y beber. La manera de cómo le daban de comer, es que venían trescientos o cuatrosientos mandebos con el manjar, que era sin cuento, porque todas las veces que comía y cenaba le traían de todas las maneras de manjares, si de carnes como de pescados y frutas y yerbas que en toda la tierra se podían

haber. Y porque la tierra es fría, traían debajo de cada plato y escudilla de manjar un brasero con brasa para que no se enfriase. Poníanle todos los manjares juntos en una gran sala en que él comía, que casi toda se henchía, la cual estaba toda muy bien esterada y muy limpia, y él estaba sentado en una almohada de cuero, pequeña, muy bien hecha. Al tiempo que comía, estaban allí desviados de él cinco o seis señores ancianos, a los cuales él daba de lo que comía, y estaban en pie uno de aquellos servidores, que le ponía y alzaba los manjares, y pedía a los otros que estaban más afuera lo que era necesario para el servicio. Y al principio y fin de la comida y cena, siempre le daban agua a manos, y con la toalla que una vez se limpiaba nunca se limpiaba más, ni tampoco los platos y escudillas en que le traían una vez el manjar se los tornaban a traer, sino siempre nuevos, y así hacían de los braseros.

Los campesinos al mediodía comían generalmente tortillas con chiles y a veces frijoles que sus mujeres cocinaban y empaquetaban para el almuerzo el cual llamaban *itacate*. Aunque por siglos se ha dicho de México que es un país de abundancias, lo cierto es que tanto en el México prehispánico como hasta nuestros días, el hambre y la desnutrición han afectado a diversos sectores de la población. Sin embargo, eso no ha impedido el interés de otros tantos sectores por la

alimentación y los gustos refinados, porque nuestro pueblo siempre se ha caracterizado por ser particularmente proclive al antojo, es decir, a darle gusto al gusto.

Durante el virreinato, aunque continuaban las hambre cíclicas, se inició el mestizaje entre la cocina del conquistador y la nuestra. Pero las referencias específicas a la gastronomía y a la culinaria fueron más bien escasas y solo en los sumarios de historia y crónicas encontramos referencias a nuestros alimentos.

Durante el siglo XVIII se empiezan a publicar los primeros libros de cocina mexicana propiamente dicha. Algunos de ellos regionales y otros de supuesta inspiración nacional. En el siglo XIX aparece *El Cocinero Mexicano*, un voluminoso diccionario que pretendía contener “todos los procedimientos empleados en la alta, mediana y pequeña cocina”, el cual obviamente tenía una particular influencia de los tratados culinarios franceses. (*Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario*, 1986) También durante esta época se publican numerosos tratados de repostería y bizcochería, recetas de inspiración de la cocina española, novísimos, de cocina económica, etcétera.

Durante las primeras décadas del siglo XIX, el país se ve profundamente convulsionado por los movimientos revolucionarios, lo que no parece haber dado mucho lugar a la literatura gastronómica. La ciudad de México y otras ciudades atraviesan por una dura escasez y no es hasta los años 30 y 40 cuando reaparece la literatura gastronómica.

1.3 **Gastrónomos mexicanos: desde Moctezuma hasta Novo y sus contemporáneos.**

*La tortilla se inflaría como si hubiera cobrado vida,
como si quisiera volar, ascender; como si Ehécatl la hubiera insuflado.
Era el momento de retirarla del comalli, cuando ya tuviera, sobre la carne
de nuestra carne, de nuestro sustento, una otra delicada epidermis.
El momento de poner una sobre otra como otros tantos pétalos
de una flor comestible, el tenate.
Salvador Novo*

Gastrónomos mexicanos, en estricto sentido, no suman más de una docena. El primero que inicia la lista es Moctezuma, cuyo delicado y sofisticado gusto requería la preparación de tantos platillos. Durante la época de la Colonia, quienes más se distinguen por su interés en desarrollar la culinaria fueron diversas monjas quienes, al amparo de los conventos, especialmente en Puebla, se dieron a la tarea de inventar los más sobresalientes platillos de nuestra cocina nacional; entre ellos, el mole poblano y los chiles en nogada.

En el México Independiente no destacan auténticos gastrónomos, aunque hay una proliferación de restaurantes, cafés y comedores. Una figura que destaca es aquel pastelero de Tacubaya de apellido Lefort, famoso por sus empanadas y por la denuncia que le hizo al gobierno de México por daños y perjuicios.

En el siglo XIX ya habían enlistadas hasta ciento ocho bizcocherías, treinta y ocho dulcerías, diez pastelerías y podían pasar por gastrónomos algunos propietarios de famosos restaurantes de la época.

Manuel Payno, a su vez, podría considerarse gastrónomo si tomamos en cuenta sus detalladas descripciones de los banquetes y comidas de los personajes de la novela *Los Bandidos de Río Frío*. Payno Manuel. (2014:31)

El menú, como se diría hoy, merece un lugar en esta narración, porque esto forma la historia doméstica de que no se ocupa el que aspira a grave historiador. Auguramos, sin embargo, que más de un lector se chupará los dedos los labios, por más parisiense que sea. Una sopa de pan espesa, adornada con rebanadas de huevo cocido, garbanzos y verde perejil, tornachiles de queso, lengua con aceitunas y alcaparras, asado de cabrito con menuda ensalada de lechuga, y para coronar la obra, un plato de guajolote por un lado y mole verde por el otro, y en el centro una fuente de frijoles gordos con sus rábanos, cabezas de cebolla ralladas, pedazos de chicharrón y aceitunas sevillanas. Pocas botellas de vino Carlón y de Jerez, pero unas jarras de cristal llenas de pulque de piña con canela y de *sangre* de conejo con guayaba, capaces de resucitar a un muerto. Los postre, incontables, pues los conventos de monjas cooperaban para el banquete. Cocada, ate de mamey, arequipa, gaznates, rosquetes rellenos, camote con piña, yemitas y la mesa

adornada con ramilletes de flores en unas jarras, banderitas de papel picado, motas de seda y flores de género y de listón.

Luis González Obregón nos describe los mesones en su *México Viejo*, y otros liberales también ponen su granito de arena para el conocimiento de sus hábitos. Juan Altamira publica su *Nuevo Arte de Cocina* y se prepara así el claro afrancesamiento que dominaría a la buena cocina mexicana durante varias décadas. A fines del siglo XIX se distinguió como promotor de gastronomía al Dr. Ignacio de la Torre y Mier. En aquella época se fundaron las pastelerías El Globo y La Flor de México. Puede considerarse también al Duque de Job como un gastrónomo típico de la época. Quizá pueda considerarse al mismísimo Porfirio Díaz como un nuevo Moctezuma por la fastuosidad y abundancia de los banquetes oficiales de la época.

Ya avanzado el siglo XIX podría mencionarse a Manolo del Valle que se distingue por su interés gastronómico y su buen gusto por las buenas bebidas. Finalmente los contemporáneos: Jaime Torres Bodet, José Gorostiza, González Rojo, José Villaurrutia y Salvador Novo, todos más o menos buenos gastrónomos. Por supuesto habría que incluir a Alfonso Reyes, Dalmau Costa y otros importantes restauranteros como Raymond Oliver y Jose Inés Loredó.

A Salvador Novo puede considerársele el más inquieto de estos personajes y el de más diversificados intereses. Llevado seguramente por su profundo gusto por la buena cocina, incursionó en todos los campos

relativos a la gastronomía en el más amplio sentido del término. Trabajó en detallados y profundos estudios acerca de la historia de la gastronomía de nuestro pueblo, lo que hizo con amor y particular respeto y admiración por nuestras raíces, pero conservándose siempre abierto a las buenas influencias extranjeras. Fue un crítico mordaz de toda exageración y conservó un exquisito gusto en todo lo relativo a la buena comida y la mejor bebida. Se conoce su gran entusiasmo por la cocina, lo que lo llevó a diversas creaciones propias de particular buen gusto, aunque habrá que reconocer que no fue un cocinero en toda la amplitud del término. Como es de suponerse, su interés por los alimentos lo llevó incluso al peligroso extremo de la actividad restaurantera, la cual, a pesar de sus múltiples intereses y de sus ocupaciones, logró llevar con acierto y dignidad.

1.4 La nueva cocina mexicana.

El interés gastronómico sucedió finalmente con un auténtico boom en los años ochenta del siglo XX, con un excelente interés por las publicaciones referidas a la gastronomía mexicana. Aparecen numerosos recetarios de comidas nacionales y regionales, atlas, enciclopedias, tratados, revisiones históricas, guías, estudios botánicos y nutricionales de algunos de nuestros principales alimentos. Se elaboran monografías sobre el amaranto, el pulque, el nopal, el maguey, el chile, la chia, los quelites, etcétera. Renace un interés en todas las capas de la sociedad. Al mismo

tiempo, la influencia de la cocina mexicana en el extranjero, y especialmente entre nuestros vecinos del norte, toma un nuevo impulso.

La moderna cocina mexicana constituye un movimiento en medio del cual han surgido dos importantes agrupaciones: *El Círculo Mexicano de Arte Culinario*, una agrupación creada por mujeres dedicadas a menesteres gastronómicos y la *Sociedad de Gastronomía y Enología*, una institución abierta a hombres y mujeres que se dedican a la investigación y estudio del arte gastronómico.

Resulta paradójico que durante la llamada década perdida, la cual afectó a la población y provocó una sensible disminución en el consumo promedio de prácticamente todos los alimentos, paralelamente se haya despertado un interés público y de numerosos sectores para el estudio de todas las cuestiones relativas a la alimentación y la gastronomía.

Hace más de veinte años se inició la publicación de revistas gastronómicas y cuadernos de nutrición. Diversas secretarías de estado vinculadas con alimentos y bancos han patrocinado investigaciones, recetarios nacionales, regionales o estatales.

La educación nutricional oficial intenta rescatar o preservar los buenos hábitos alimenticios de nuestra tradición, oponiéndose con más fuerza a la invasión de la comida *chatarra* y las cadenas de comida rápida, así como al consumo de refrescos.

La comida mexicana de hoy expresa sus tendencias y su carácter a través de la apertura de nuevos restaurantes o de la revalorización y

revisión de los típicos platillos nacionales. Nuevos restaurantes de lujo ofrecen platillos mexicanos innovadores, a veces con una fuerte influencia francesa, otros hermanados con la cocina Tex-Mex. En ocasiones estos hallazgos rayan peligrosamente en lo ridículo y difícilmente podrían ser aceptados como mexicanos. De todas formas, es un hecho que la cocina mexicana tiene un vigor y un renovado aliento que nos afirma su fuerza y su presencia.

La actual cocina mexicana presenta cuatro realidades diferentes: la de nuestros hogares, la de la industria restaurantera y la de los grupos gastronómicos y publicaciones de la especialidad. La bibliografía acumulada durante los últimos veinte años es más copiosa que la que se publicó en los cincuenta años anteriores. Han aparecido libros que analizan tortas y tamales (J. Iturriaga); que hacen exhaustiva monografía del chile (A.Lomeli); que hacen un detallado y minucioso estudio de la comida de todos los estados de la república (G. Pérez San Vicente); recetarios para cocinar en el horno de microondas, y estudios para invitarnos a consumir el amaranto. Se ha publicado un *Gran libro de la Cocina Mexicana* (Alicia y Jorge D´Angeli), guías gastronómicas de México; *Guía de Mercados de la Ciudad de México* (A. y J. Lomeli); e infinidad de revistas dedicadas a la cocina.

Todas estas publicaciones son un sólido sustento para la cocina nacional. Hoy en día los interesados tienen a dónde recurrir y las

generaciones por venir dispondrán de abundante información y recursos bibliográficos para no perderse en el camino.

Capítulo 2

Relaciones léxicas.

Las relaciones léxicas son las que se dan entre el significado y las palabras. En la construcción de un glosario es preciso comprenderlas y conocerlas tales como las relaciones paradigmáticas: sinonimia, homonimia, polisemia, hiponimia y meronimia. Así, cómo lo que es “unidad léxica” que la describe Berruto (1988: 87):

se entiende toda unidad que se presenta al hablante como “todo único” de significado: generalmente, la palabra.

2.1 Léxico.

Léxico es el conjunto de lexemas que forman una lengua, que clasifica y le da nombre a las cosas, a las ideas, emociones, lugares, entre otros para poderlos comunicar. Berruto (1988: 86) hace la siguiente observación: “para designar a la palabra, considerada como el punto de vista del significado, el término más difundido es lexema.” Al hablarnos los unos con los otros, necesitamos de una lengua, así, el léxico forma un enorme conjunto de datos para la construcción de enunciados, de ideas y de expresiones que nos permiten comunicarnos. Berruto nos dice sobre el léxico (1988: 87):

La lista abierta de las palabras de una lengua dada constituye el “léxico” de esa lengua. Algunos autores distinguen, al respecto, entre un “léxico” que sería el conjunto de las palabras existentes en

una comunidad hablante (contenido en el “vocabulario” – diccionario- de esa lengua), y un “vocabulario” que sería el conjunto de lexemas a nivel del discurso, es decir, de un texto o en grupos hablantes particulares.

Las palabras se encuentran en continuo cambio y esto es porque el mundo y la vida de los seres humanos está en continuo movimiento. Dado que la lengua fue creada e inventada por el hombre, mientras éste invente nuevas tecnologías y cree nuevas ideas, necesitará nuevas formas de expresarse. Para la formación de nuevas palabras existen reglas que comparten los individuos que hablan una misma lengua. Estas reglas parecería que son intuitivas en las personas y esto es lo que representa la creatividad lingüística de los hablantes (Hual de Antxon Olarrea José Ignacio, Escobar Ana María,2010: 342).

A través de su forma de expresarse y su uso del léxico podemos tener un conocimiento más profundo de las personas. Podemos adivinar su posición social, su escolaridad, su bagaje cultural y podríamos vislumbrar cual es su cosmovisión, su religión y sus creencias. El léxico está constituido por muchísimas palabras las cuales los hablantes organizan y clasifican intuitivamente aunque no sepan con exactitud las reglas gramaticales de la lengua.

2.2 Las estructuras del léxico.

Las estructuras del léxico son la relación que existe entre las unidades léxicas y sus significados. Son las reglas de organización y clasificación que tiene un hablante para poder comunicarse de manera comprensible con el resto de los hablantes (Hual de Antxon Olarrea José Ignacio, Escobar Ana María, 2010: 344).

Baylon y Fabre (1994: 205) mencionan lo siguiente.

La palabra no es la cosa designada: el significado es “la imagen” de la cosa y no la cosa en sí misma; hay que evitar considerar como sentido de una palabra lo que de hecho no es más que la descripción de objeto designado. El significado de caballo no es ni un caballo, ni un conjunto de caballos, sino el concepto de “caballo”. Seguidamente, hay que distinguir la estructura léxica de la estructura de la realidad, no llevar la estructuración lingüística a la estructura “objetiva” de lo real.

Las palabras sólo pueden tener significado si están en relación con otras palabras y esto es lo que llamamos estructura del léxico. “Así, el léxico es testigo de los conocimientos, de la mitología y de la ideología de una civilización y constituye la materia misma de la etnología y de la historia”. (Rey-Debove, 1975:175-212) . No todos los conceptos tienen un nombre en particular y estos no expresan la totalidad de significados de una civilización.

Las estructuras del léxico son las reglas de clasificación de un gran repertorio de unidades léxicas que tiene el hablante y estas se encuentran bien organizadas. Estas unidades léxicas tiene dos lados: significante y significado o lo que llamamos expresión y contenido. (Berruto, 1988: 39,40)

Dentro de algunas relaciones de significado que se establecen entre dos palabras, Berruto (1988: 91), nos indica:

“el postulado que adoptaremos es que, dada una palabra, es posible encontrar en el léxico de la lengua a que pertenece otra que esté en cierta relación, formalizable de significado, con la primera. Esta relación puede ser de semejanza (o afinidad) o bien, de diferenciación (u oposición), paradigmática (es decir, referida a las dos palabras tomadas aisladamente, excluidas dentro del mismo contexto) o bien sintagmática (es decir, referida a las dos palabras en tanto que se implican, se presentan juntas, en las frases, en la cadena lineal hablada).

Estamos hablando de los sinónimos y antónimos que existen en la lengua y que forman estructuras y usos en el lenguaje.

A continuación hablaremos de las relaciones semánticas que tienen las palabras en relación de unas con otras también llamadas relaciones paradigmáticas. Es decir, tienen tanto forma diferente pero significado parecido (sinonimia); se oyen de igual manera pero tienen

diferente ortografía y diferente significado (homonimia); una misma palabra con múltiples significados (polisemia), hiponimia y meronimia.

2.2.1 **Sinonimia.**

La sinonimia se refiere a palabras o lexemas con el mismo significado. La sinonimia puede ser parcial o absoluta. La sinonimia parcial comparte el significado pero no llega a tener las tres características para ser una sinonimia absoluta. Estas características son:

- Todos sus significados son idénticos.
- Son sinónimos en todos los contextos donde se presentan
- Son semánticamente iguales en todas las dimensiones de su significado, descriptivas o no.

Existen en la lengua más sinónimos parciales que absolutos, pues sería inútil dentro del uso de la lengua tener infinidad de palabras con exactamente el mismo significado (Lyons John,1986: 458, 459). Las palabras en algunos casos pueden ser sustituidas por formalidad o para dar un significado un poco distinto al enunciado. Existen los llamados geo-sinónimos que son palabras distintas que se usan para nombrar una misma cosa, por ejemplo: maíz (México) y choclo (Perú). Una manera de representar la sinonimia es de la siguiente manera: dos palabras distintas pero con significado en común.



A continuación, aparece una lista de sinónimos donde podemos encontrar cuáles son sinónimos sustituibles en ciertos enunciados y en otros no dependiendo de cuantos significados tenga la palabra. En la sinonimia parcial las palabras comparten un significado. Por ejemplo:

muerto-difunto

Día de los **muertos**.

Día de los **difuntos**.

(DRAE:SV)

difunto. Dícese de la persona muerta.

muerto. Que está sin vida.

Difunto se usa para una persona que esta **muerta**. Si se habla de un animal no se usa **difunto** sino **muerto**. Otro ejemplo de esto sería por ejemplo con un teléfono, se dice de un teléfono que no funciona, que está **muerto**.

En este caso podemos ver que la sinonimia es parcial, pues depende en quién use y cómo sean usadas estas palabras.

rico-adinerado

Juan es un hombre **rico**.

Juan es un hombre **adinerado**.

(DRAE:SV)

adinerado. Que tiene mucho dinero

rico. Adinerado, hacendado o acaudalado. 2. Abundante, opulento 3. Gustoso, sabroso, agradable.

En este caso sólo adinerado puede ser sustituido por rico y no en el caso contrario. Por ejemplo, decimos, “La manzana está **rica**”, “¡Que **rico** es abrazarte!”. En estos enunciados no podemos sustituir rico por adinerado, lo que nos demuestra la sinonimia parcial, pues adinerado solo se refiere a la persona que tiene mucho dinero.

enojarse- enfadarse

Pedro pierde la paciencia al **enojarse**.

Pedro pierde la paciencia al **enfadarse**.

(DRAE:SV)

enojar. Causar enojo. 2.Molestar, desazonar. 3.Alborotarse, enfurecerse.

Se usa hablando de los vientos, mares.

enfadar. Causar enfado.

En este caso las dos palabras se usan y se sustituyen de igual manera según el vocabulario o el bagaje cultural de la persona.

2.2.2 Homonimia

La homonimia se refiere a diferentes palabras con la misma forma ó que se pronuncian igual aunque tengan diferente ortografía con diferente significado, en muchos casos con diferente etimología, por ejemplo:

llama. Masa gaseosa en combustión que se eleva de los cuerpos que arden y despiden luz de varios colores (DRAE:SV).

llama. Mamífero rumiante, variedad doméstica del guanaco, del cual solo se diferencian ser algo menor, pues tiene un metro de altura hasta la cruz, y aproximadamente igual de longitud. Es propio de América Meridional (DRAE:SV).

Podemos observar en este ejemplo que los significados son completamente independientes, son dos palabras diferentes, esto es una coincidencia en la lengua.

Lo representamos con dos palabras que se pronuncian y se escriben igual o dos palabras que se pronuncian igual aunque ortográficamente se escriban diferente (homófonos) y sus significados sean diferentes.

Palabra = Palabra
/ \
significado ≠ significado

Existe la homonimia absoluta y la homonimia parcial. La homonimia absoluta no está relacionada con el significado, todas sus formas serán idénticas y las formas idénticas serán gramaticalmente equivalentes. La homonimia parcial es cuando sólo una de las características antes mencionadas aparece, pero no las tres. La homonimia parcial también se refiere a que dos palabras no son gramaticalmente equivalentes. A continuación algunos ejemplos:

caudal. adj. caudaloso de mucha agua. (DRAE:SV)

caudal. adj. Perteneciente o relativo a la cola. (DRAE:SV)

cobre. m. Quím. Metal de color rojo pardo, brillante, maleable y dúctil, el más tenaz después del hierro, más pesado que el níquel y más duro que el oro y la plata, a los cuales comunica consistencia en la moneda y otras aleaciones. Se encuentra nativo y también en combinación con el

oxígeno, el ácido carbónico, el azufre, la plata, el hierro, el antimonio, etc. Aleado con el estaño forma el bronce; con el cinc, el latón,, el metal blanco, el similar, etc. Núm. Atómico 29. Símb:*Cu*. (DRAE:SV)

cobre. m. Atado de dos pescadas de cecial. (DRAE:SV)

vela. Cilindro o prisma de cera, sebo, estearina, esperma de ballena u otra material crasa, con pábilo en el eje central que puede encenderse y dar luz. (DRAE:SV)

vela. Conjunto o unión de paños o piezas de lona o lienzo fuerte, que, cortados de diversos modos y cosidos, se amarran a las vergas para recibir el viento que emplea la nave. (DRAE:SV)

En estos ejemplos podemos notar, que se escriben igual y tienen significados y usos totalmente diferentes. En el diccionario se presentan como dos palabras distintas. En el ejemplo de **caudal**, las dos palabras son distintas hasta gramaticalmente.

2.2.3 Polisemia

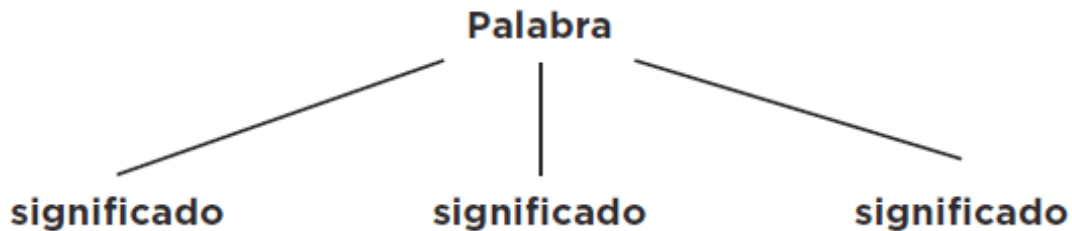
La polisemia se refiere a un lexema singular con diferentes significados; una palabra con diferentes significados que no necesariamente tienen

algo en común y pueden significar diferente según como se usen. La diferencia entre la homonimia y la polisemia radica en dos aspectos:

1.-Etimológicamente, es decir, la fuente histórica de las palabras y su uso entre los hablantes.

2.-La relación que hay entre el significado.

Es decir, es la misma palabra con distintos significados, y es ahí donde radica la diferencia con la **homonimia**. Un ejemplo de **polisemia** es:



planta. Parte inferior del pie. 2. vegetal, ser orgánico que crece y vive sin mudar de lugar por impulso voluntario. 3. Árbol u hortaliza que, sembrada y nacida en alguna parte, está dispuesta para trasplantarse a otra. 4. Lugar plantado de árboles y otras plantas. 5. Diseño en que se da idea para la fábrica o formación de una cosa. PLANTA de un edificio. 6.

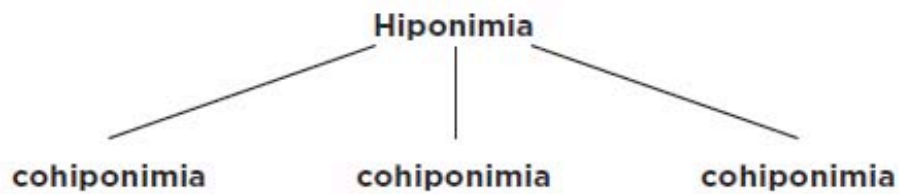
Especial y artificiosa postura de los pies para esgrimir, danzar o andar, la cual varía según los ejercicios en que se usa. 7. Proyecto o disposición que se hace para asegurar el acierto y buen logro de un negocio o pretensión. 8. Plan que determina las diversas dependencias y empleados de una oficina, Universidad u otro establecimiento. 9. Cada uno de los pisos o altos de un edificio. 10. Fábrica central de energía; instalación industrial; en algunos países hispanoamericanos, especialmente central eléctrica. 11. Arq. Figura que forman sobre el terreno los cimientos de un edificio o la sección horizontal de las paredes en cada uno de los diferentes pisos. 12. Arq. Diseño de esta figura. 13. Esgr. Combinación de líneas trazadas real o imaginariamente en el suelo para fijar la dirección de los compases. 14. Min. Conjunto de labores situadas en la mina de una misma profundidad. 15. Persp. Pie de la perpendicular bajada desde un punto al plano horizontal.

La palabra **planta** aquí presentada como un ejemplo de la polisemia se refiere, en algunos de sus significados, a la base que sostiene a una superficie plana o a un vegetal.

Como dijimos anteriormente una de las características que se han usado para distinguir la polisemia de la homonimia es notar su origen etimológico, si es el mismo es y si es diferente es homonimia. Aunque no es necesariamente necesaria esta distinción. Los homónimos no comparten antónimos ni sinónimos.

2.2.4 **Hiponimia**

La hiponimia es la relación que se da entre palabras cuando un significado incluye a la otra. Por ejemplo si hablamos de las margaritas, que son unas flores, es decir, que las margarita es una de flor, junto con rosa, azucena, dalia, etc. Flor, es el hiperónimo de margarita, rosa, azucena, etc. Una o varias de las características comparten algo en común y se da en diferentes niveles y muchas veces depende del hablante. (Hual de Antxon José Igancio, Escobar Ana María,2010: 348,349) Por ejemplo:



En estos ejemplos lo que podemos observar es que X es el hiperónimo de Y pues los hipónimos comparten características de X. La hiponimia puede presentarse en varios niveles, por ejemplo, en las frutas sería las mandarinas un hipónimo de lo que llamamos cítricos (limón, toronja, naranja y lima).

En la hiperonimia podemos observar a lo que más adelante ahondaremos: los campos semánticos. Es decir palabras que se engloban en un mismo campo de significación y esto dependerá de los hablantes y no necesariamente de la ciencia. Ejemplo de ello es cuando un hablante llama a las verduras, todas aquellas que se comen como platillos salados y frutas a todas aquellas que las relaciona con un sabor dulce. En este caso, por ejemplo, el aguacate es una fruta, pero el hablante lo relaciona dentro de las verduras.

2.2.5 **Meronimia**

La meronimia es la relación no-simétrica entre los significados de dos palabras dentro de un campo semántico. El merónimo es la palabra cuyo significado constituye parte del significado total de otra palabra a la cual se le llama holónimo.

El ejemplo más usado es el de que los dedos son los merónimos de mano que es el holónimo. La mano es el merónimo de brazo y así sucesivamente.

La meronimia es una relación cercana entre palabras que forman parte de un todo. “La relación semántica entre un lexema que denota una parte y otra que denota el correspondiente todo.” (Miguel Garay, Universidad Mayor de San Marcos, Universidad del Perú, 2004: 107)

Por ejemplo: Una mujer es un todo formado por partes, estas partes son, por ejemplo: cuerpo y mente; ó , cabeza, cuello, hombros, brazos, tórax,

etcétera. Es una relación entre lo que forma un todo y la función de sus respectivas partes.

2.3 Campos semánticos.

Los campos semánticos tratan a grupos de palabras con rasgos similares y a su vez forman una unidad semántica o una unidad de concepto. Por ejemplo, el campo semántico de la religión podría abarcar palabras tales como: dios, sinagoga, fe, esperanza, amor, compasión, rezo, etcétera. De lo que deducimos que el campo de la religión comprende diferentes conceptos como los antes mencionados.

Los campos semánticos pueden abarcar muchas palabras o conceptos, esto depende del hablante y de sus conocimientos. Ejemplo de esto sería si queremos hablar de frutas y verduras; esto dependería de quien construye el campo, ya sea un comensal o un biólogo, cada uno de ellos lo acomodaría de diferente manera.

Berruto (1988: 41-42) afirma lo siguiente con respecto a los campos semánticos, según la semántica estructural:

Por lo tanto, Trier trabaja, tal como lo señalábamos antes, en dos direcciones: una humboldtiana, que puede sintetizarse con la afirmación de que la lengua ordena al mundo, proyecta sobre la realidad, una seleccionada por su estructura interna, y la otra saussuriana, fundada en el reconocimiento de que en la lengua no existe nada aislado; cada palabra tiene valor solamente en el

interior del campo semántico, que es una realidad intermedia entre cada palabra y el conjunto del léxico.

Confirma que realmente la construcción de campos de significación tiene mucho que ver con la cultura, escolaridad, religión y pensamiento de los hablantes y cómo estos deciden ordenar el mundo que les rodea. Así en el mundo de las ideas estas se ordenan según la percepción de uno, su educación y su cultura. Así en el diccionario de Julio Casares divide el mundo en dos grandes grupos: Dios y El Universo, construyendo de ahí subsecuentes campos semánticos. Estos campos Casares los llama “grupos conceptualmente homogéneos” y los va relacionando. Por ejemplo, de un campo semántico mayor se hacen varios de menor tamaño y más específicos.

Más adelante, Berruto (1988:103), nos dice, que de acuerdo a la lingüística moderna: “La problemática de los subsistemas léxicos suele dirigirse a la descripción de los llamados “campos semánticos”, término que se refiere a zonas de léxico constituidas por palabras consideradas interconexas en base a enfoques a veces de naturaleza muy distinta: ha faltado, en otras palabras, una tipología de los subsistemas léxicos...”

Como se observa, una manera de hacer campos semánticos es a través de la hiponimia, donde una palabra o concepto engloba a muchas otras con significados en común. Ejemplo de esto es el campo semántico de la carpintería, que sería el conjunto de términos que engloban al quehacer del carpintero: madera, clavos, martillo, barniz, etcétera. En el

caso antes mencionado, el supraordinado es la palabra carpintería y su homonimia, los elementos que componen dicho quehacer. Aunque esto no funciona siempre así, pues en ocasiones el supraordinado es una “unidad conceptual” y no una palabra. Por ejemplo:

“artículos hechos a base de palma”, constituyen la unidad conceptual y los siguientes términos, su homonimia: sombreros, canastas abanicos, sillas, entre otros.

El campo semántico debe reunir características o rasgos semánticos en común. Es decir, es un conjunto de co-hipónimos directos de un mismo supraordinado. Por ejemplo “fruta” es el supraordinado y los co-hipónimos son: manzanas, peras, duraznos, ciruelas, cerezas, mandarinas, limones, etcétera.

Berruto (1988:107) concluye: “que se puede trabajar en semántica con una definición “amplia” o bien con una definición “rigurosa” de campo semántico: en la concepción “amplia”, campo semántico es el conjunto de términos cuyo significado se refiere a un concepto común (por ejemplo, el campo semántico de la belleza es el conjunto de términos cuyo significado tiene algo que ver con la “belleza”); según una concepción rigurosa, como la que hemos tratado de delinear, campo semántico es el conjunto de los co-hipónimos directos de un mismo supraordinado.

Capítulo 3

3.1 Lexicografía

La lexicografía se encarga de hacer diccionarios. Antiguamente a este quehacer se le consideraba un arte. Hoy en día es una ciencia con una metodología sistemática que forma parte de la lingüística.

Bajo Pérez (2000:11) nos dice al respecto lo siguiente:

La lexicografía es la disciplina que estudia la planificación y elaboración de compilaciones léxicas, tales compilaciones pueden ser diccionarios, glosarios, tesoros, concordancias..., y pueden proporcionar información sobre el vocabulario de una sola lengua o de dos o más lenguas.

La lexicografía es el punto de unión con la semántica, para conocer el significado de las palabras, para poderlas describir o explicar de una manera clara y adecuada al hablante. Berruto (1988: 79) afirma que:

Por otra parte, la lexicografía es, también, un punto de llegada de la semántica: para saber qué quieren decir las palabras necesito el diccionario, pero para elaborar un diccionario que explique el significado de las palabras debo saber cómo es ese significado y cómo describirlo.

En su libro, Bajo Pérez explica que debemos distinguir entre la metalexigrafía y la lexicografía práctica. La primera se encarga de estudiar la historia de los diccionarios en cuanto a cómo se hicieron,

cómo se manejan y cómo se comercializan. El lexicógrafo se encarga de hacer diccionarios y esa labor es la de escoger las palabras, clasificarlas, agruparlas, definir las y presentarlas de una manera legible y fácil de consultar.

El lexicógrafo se encarga de encontrar y clasificar la información sobre las palabras para poder definir las y poner en contexto al lector, usando ejemplos o citas.

3.2 Estructura del diccionario.

Empecemos tratando de aclarar qué es un diccionario. Es una colección de unidades léxicas, es decir de palabras que están dispuestas en un orden generalmente alfabético, pues es una obra de consulta y de esta manera se hace sencilla la búsqueda.

Existen varias clases de diccionarios: el diccionario etimológico que nos informa sobre el signo desde el punto de vista de su origen pero no lo define. El diccionario de la lengua que nos da la información del origen de la palabra así como su definición. Los diccionarios técnicos, temáticos o especializados en un tema en específico y los diccionarios de idiomas.

La estructura de un diccionario está hecha primeramente por un prólogo o introducción que explica el tema que aborda, instrucciones de uso y finalmente en orden alfabético el léxico definido. Es un texto que tiene dos estructuras: una es la palabra o la unidad léxica y segunda es la definición de ésta.

El prólogo en los diccionarios resulta un elemento importante en el buen uso del diccionario, el usuario debe leerlos antes de comenzar su búsqueda pues ésta se facilita y se comprende mejor el tipo de diccionarios que estamos consultando. Cuando estamos en búsqueda de una obra de consulta deberíamos tomar en cuenta lo anterior.

3.3 Selección de términos.

Seleccionar los términos a definir no es una tarea fácil, puede ser exhaustivo y no tener fin o por el contrario, si es que se tiene claro el tema y lo que a través de él queremos abordar, escoger las palabras es una tarea un poco más sencilla. Generalmente se hace por medio de campos semánticos; por ejemplo, si vamos a abordar el tema de mecánica automotriz, podríamos dividir el tema en dos partes: interior de la maquinaria y el exterior del auto. En la primera formamos un campo semántico que incluye, por ejemplo: el motor, alternador, batería, etcétera; y en el segundo, por ejemplo, chasis, puertas, llantas, etcétera. De esta forma la selección de lexemas se vuelve mucho más sencilla.

Es muy importante tomar en cuenta el tipo de usuario al que queremos dirigirnos y, en esto, Bajo Pérez (2000: 15) los divide en dos grandes grupos:

1. Usuarios con conocimiento y dominio del idioma: a estos les corresponden los diccionarios generales (definitorios, de uso.).
2. Usuarios en fase de aprendizaje:

- a los que están aprendiendo una segunda lengua les corresponden los diccionarios bilingües y los diccionarios monolingües para extranjeros.
- a quienes están aprendiendo la lengua materna les corresponden los diccionarios escolares.

Tomando lo anterior en consideración, el lexicógrafo decide la microestructura y microestructura específicas de la obra.

3.4 **Macroestructura**

El diccionario está formado por una cantidad de lexemas o artículos acomodados en orden alfabético. Bajo Pérez (2000;16) nos indica que “Recibe el nombre de artículo la unidad delimitada por dos blancos tipográficos.” En la macroestructura del diccionario se seleccionan cuáles y cuántos artículos son los que van a ser definidos de una manera objetivo-descriptiva, la ordenación de las entradas, estilo, abreviaturas, siglas, etcétera. Un diccionario no se juzga por la cantidad de entradas que tenga sino en la calidad de la información.

Esta selección de entrada se hace de una manera legítima por parte del autor y además con un auténtico interés al público que va dirigido; “un diccionario que pretenda ser objetivo-descriptivo debe luchar por reducir al mínimo la presión de realidades extralingüísticas, como corrientes ideológicas, orientaciones científicas, censuras políticas o religiosas, cánones socio-culturales, influencias de gustos y modas... Dicho de otro modo: el puritanismo, el purismo, la pudibundez, el

proselitismo, los prejuicios... están absolutamente fuera de lugar en la concepción macroestructural de cualquier diccionario actual que se precie de ser un buen diccionario.” (Bajo Pérez 2000: 19 y 20). Aunque no existan lineamientos específicos sobre la elección de artículos bajo las bases antes mencionadas, podemos tener la seguridad de que la selección de estos es prudente y que con ella la información también será seleccionada de una manera inteligente y sensible hacia las personas a quien es dirigido. Un diccionario quiere explicar e informar, no convencer.

3.5 La definición

La definición es lo más importante en un diccionario, sin ella no hay información. Existen diferentes maneras de definir según sea el caso; por ejemplo, puede ser una definición nominal, lógica, literaria, etcétera. Lo cierto es que como nos dice Elena Bajo Pérez, a lo primero que recurrimos es al hiperónimo de la palabra y consecuentemente se describen sus demás características.

Por ejemplo: **panecillo**. Pan pequeño equivalente en peso a la mitad de una libreta. 2. Mollete esponjado, que se usa principalmente en el desayuno. 3. Lo que tiene forma de un pan pequeño. (DRAE)

La definición tiene reglas básicas a seguir:

Completa, es decir que no falte ninguna característica sin tener que ser enorme.

No circular, es decir que la palabra a definir no entre dentro de la definición.

No negativa, no señalar lo que no es.

No metafórica ni figurada

Respetuosa de la identidad categorial, es decir si es un adjetivo, sustantivo, verbo, etcétera.

En este trabajo la definición se basó en tomar el nombre del campo semántico y de ahí desarrollar la explicación de la palabra. Por ejemplo si el campo semántico del que estamos hablando es de los chiles entonces todas las definiciones de los chiles (serrano, puya, jalapeño, etcétera) comienzan: Chile fresco, de color verde... Otro ejemplo es el campo semántico de panes mexicanos, fruta, hierbas, etcétera.

Las definiciones son precisas y buscan explicar a la palabra con una sola oración. En el siguiente párrafo, intento dar una explicación de sus usos dentro de la cocina.

Por ejemplo:

fresa Fruta de color rojo con pecas oscuras, apreciada por su sabor, aroma y propiedades nutritivas.

Se usa en la preparación de mermeladas, tartas, pasteles, o se consume fresca con crema y azúcar.

3.6 Tipos de diccionario.

Existen diferentes tipos de diccionarios dependiendo de: a quién va dirigido; el propósito del mismo; las necesidades de los usuarios, y la ordenación de lexemas o entradas. Con respecto a esta última los diccionarios pueden ser: onomasiológicos o semasiológicos.

3.6.1 Onomasiológico

Los diccionarios onomasiológicos se basan en una noción o un concepto específico y pretende definir un grupo de semas. Un gran ejemplo de este tipo de diccionarios es el de Julio Casares, DILE. En el prólogo nos menciona lo siguiente (1997:V) “No es lo más urgente -decía yo en 1921- siquiera sea muy útil para determinados fines, disponer de un libro que nos enseñe a comprender lo escrito o entender lo escuchado. Lo verdaderamente necesario, lo que todos echamos de menos a cada paso es un procedimiento mediante el cual se faciliten las operaciones activas del lenguaje, algo que, cuando llegue el caso, nos ayude a hablar, a escribir y también a pensar...”

Este tipo de diccionarios nos resuelve dudas sobre palabras, ideas o conceptos de una manera clara y específica. Por ejemplo:

amuleto. m. Objeto portátil a que supersticiosamente se atribuye alguna virtud sobrenatural. (DILE, 1977:48)

3.6.2 **Semasiológico**

Los diccionarios semasiológicos son abundantes en entradas, las cuales son conocidas y se consultan para conocer mejor su significado y su origen etimológico así como su ortografía y sus cualidades gramaticales. Se presentan las palabras de manera alfabética. Están dirigidos a hablantes que conocen y tienen uso del idioma y quieren saber más sobre una palabra, ya sea sobre sus distintos usos, su gramática, etcétera.

Un ejemplo de este tipo de diccionarios es el *Diccionario del uso del español* de María Moliner. En la presentación a la primera edición la autora menciona lo siguiente (2007:XIII):

La denominación de uso aplicada a este diccionario significa que constituye un instrumento para guiar en el uso del español tanto a los que lo tienen como idioma propio como a aquellos que lo aprenden y han llegado en el conocimiento de él a ese punto en el que el diccionario bilingüe puede y debe ser substituido por un diccionario en el propio idioma que se aprende.

Capítulo 4

4.1 Estructura del glosario.

Siguiendo las teorías de G. Berruto que presenta en su obra *La Semántica* en torno al significado. Berruto menciona (1988.13): “La semántica interesa directamente a la lingüística, la filosofía, la lógica, la teoría de la información, la crítica literaria, la antropología y muchas otras disciplinas.” El estudio del significado es primordial para el entendimiento de la comunicación de ideas, palabras, signos y conceptos. Bien dice Berruto (1988: 22): “Los problemas de la vida, desde el más trivial (un regaño de nuestro jefe) al más serio (la guerra mundial), dependen de los desórdenes que se producen en razón de que las palabras no corresponden con la realidad y constituyen una fuente de malentendidos y prejuicios.” En todos los campos del saber necesitamos de la semántica, es decir, del significado, es por eso que el uso de diccionarios es primordial.

Tomando lo anterior en consideración y el contexto en el que se da el significado, que en este caso es el de la cocina, la transformación de un elemento crudo no comestible a uno comestible y el contexto socio-cultural de la gastronomía, da el significado de las palabras.

El método lexicográfico se construyó con base en campos semánticos relacionados con el quehacer culinario. Las agrupaciones de palabras se hicieron según el origen de los productos, es decir, zonas de

léxico constituidas por palabras consideradas interconexas con base en un enfoque, a veces de distinta naturaleza. Por ejemplo el hiperónimo **tubérculos** (alimentos que crecen por debajo de la tierra) encontramos: papa, zanahoria, camote, chinchayote, etcétera. En el caso de **aderezos**, el cual no necesariamente tienen una relación química-biológica con sus elementos: aceite, vinagre, sal y azúcar (ver recuadro pg. 53).

El **arte culinario** lo divido en tres grupo: alimentos, sabores y culinaria. El campo semántico de los alimentos se dividió a su vez en dos grupos: crudos y preparados. El campo semántico de **alimentos crudos** se dividió en dos: mundo vegetal y mundo animal. El de los preparados en diez subgrupos. El campo semántico de los **sabores** se refiere a los sabores básicos que posee el ser humano en la lengua: ácido, amargo, dulce y salado. El tercer campo es el llamado **culinaria** que se divide en técnicas de cocina y utensilios que se usan dentro de la cocina.

Un claro ejemplo de los campos semánticos es el de los chiles. En un lenguaje estrictamente botánico los chiles son un fruto, pues son el producto de árboles o arbustos. Se le consideró parte de un subcampo de los alimentos del mundo vegetal y más que un fruto se le ha considerado una especia. Esto se da por la connotación que tiene el hablante hacia este producto. El chile no se come como una fruta, se utiliza para realzar los sabores, para que alimentos con poco sabor tomen fuerza. Utilizamos los chiles como sazonadores y, generalmente, no como alimentos en sí (aunque si existen unas excepciones como los chiles rellenos). Otro dato

interesante en cuanto a los chiles es que reciben diferentes nombres, dependiendo de la región geográfica, por ejemplo, al chile serrano también se le conoce como chile verde o cotaxtla.

4.2 Selección de términos y macroestructura.

La selección de términos que abordé en este tema lo hice con base en los elementos que constituyen el acto de cocinar, específicamente la cocina mexicana. Si es así, para cocinar necesitamos: alimentos y de la ciencia de la cocción y método preparación de estos. Tomando esto en cuenta resulta ser una parte sencilla a resolver, pero aún así agregué el campo semántico del sabor, importantísimo pues es el que nos invita a disfrutar de este placer junto con el sentido del olfato.

La parte más complicada de este trabajo fue reducir las entradas del glosario y escoger alimentos más representativos que otros. Este glosario pretende ser una ventana al gran universo de la cocina de nuestro país y al estudio de esta a través de la lengua. Se escogieron los alimentos, técnicas y utensilios más comunes y mejor conocidos por el hablante; se dejaron fuera algunos alimentos o platillos regionales poco conocidos, así como también, alimentos que han entrado al mercado mexicano en los últimos diez años y son conocidos por pocos; se dejó de lado cierta terminología culinaria contemporánea.

Este glosario cuenta con entradas con los que el hablante mexicano está mejor familiarizado. Está conformado por campos

semánticos y estos están divididos en subcampos. Estos a su vez presentan un listado de todas las entradas que se presentarán de forma alfabética con su respectiva definición.

4.3 **La definición.**

Para lograr una definición lo más acertada posible para cada entrada se consultaron libros especializados en alimentos, botánica, enciclopedias gastronómicas, de mexicanismos, de aztequismos, monografías de alimentos y libros de cocina en general. Gran parte de la información se obtuvo por medio de visitas y encuestas en mercados municipales de diferentes estados de la República Mexicana, en la Ciudad de México y a través de mayoras, cocineras, chefs, gastrónomos, restauranteros y especialistas en este ramo.

Se utilizó un hiperónimo en cada campo semántico para comenzar la definición de la entrada, por ejemplo:

lima. Fruto redondo de la familia de los cítricos; de color verde claro o amarillo con un ombligo en la punta; aromático y dulce.

El hiperónimo es **fruto** y más adelante se describen las características sobresalientes del producto. Así se hizo por ejemplo con: chiles, verduras, hierbas, platillos de maíz, etcétera. En algunos casos se menciona en qué platillos es utilizado, su origen, cómo se sirven o con

qué se comen. Se pretende de esta manera hacer de este glosario uno de consulta y no una recopilación de recetas.

4.4 **Objetivo del glosario.**

Esta tesis pretende ser una fuente de consulta, una identidad de los materiales de la gastronomía mexicana, fundamental para los que se dedican a este tipo de menesteres y también para aquellos que necesitan información sobre el tema, tanto nacionales como extranjeros.

La investigación realizada intenta ser una aportación a la cultura de nuestro país, como un tributo a su riqueza y que esta sea comprendida y admirada.

Capítulo 5

Campos Semánticos

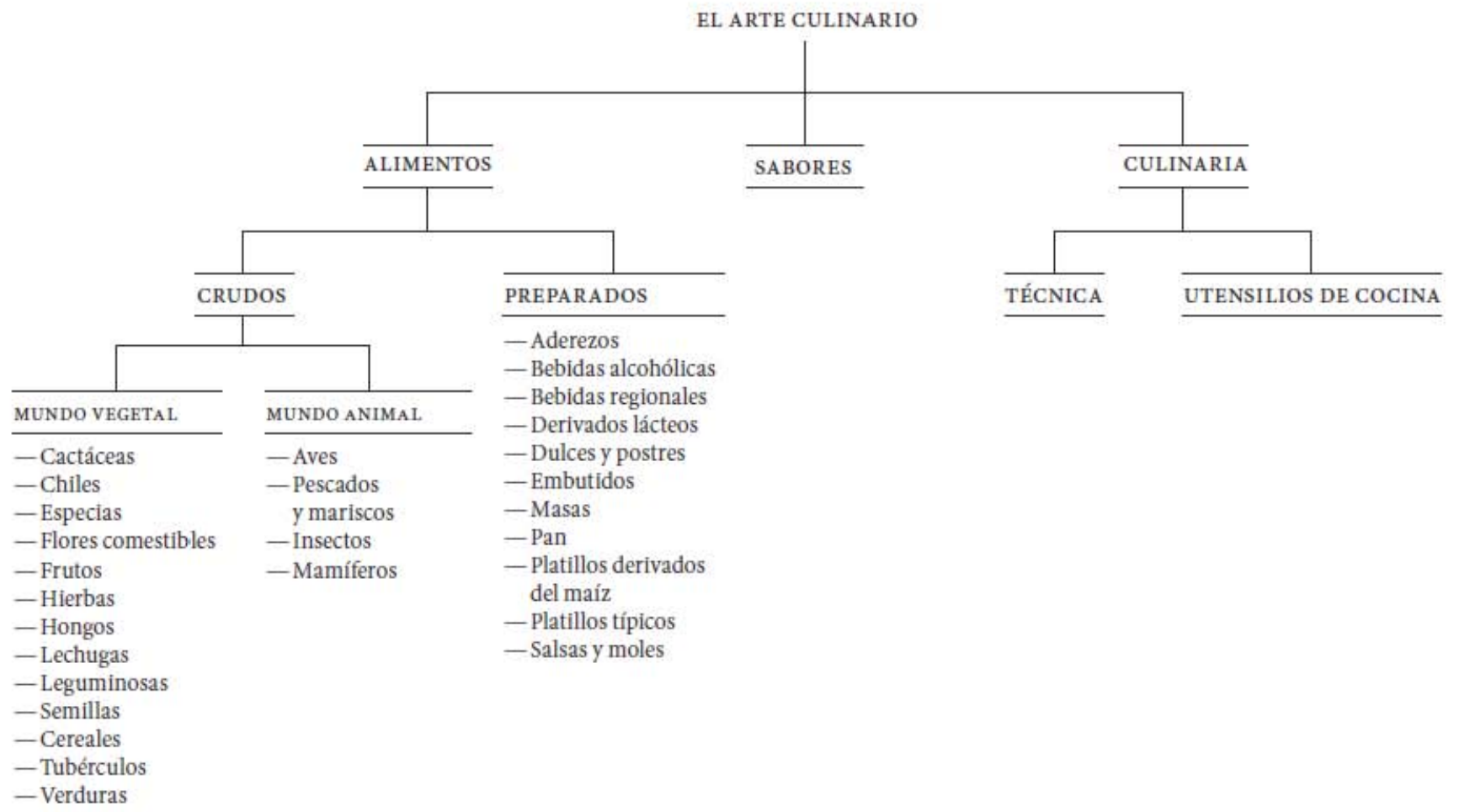
A continuación presento un esquema que engloba el conocimiento del arte culinario. Divido a la gastronomía en tres grandes grupos: **alimentos, sabores y culinaria.**

Evidentemente los alimentos son la esencia de la cocina. Éstos se dividen en crudos y preparados. Los primeros son básicamente los ingredientes de cualquier receta y en ellos incluyo a los del mundo vegetal o de las plantas y los animales: marinos, terrestres y aves. En el campo semántico de los preparados incluyo salsas y aderezos, platillos típicos, hechos de maíz, masas, panes, quesos y bebidas regionales y alcohólicas.

El campo semántico de los sabores representa el sentido del gusto: agrio, amargo, dulce y salado.

La culinaria se refiere a técnicas utilizadas en la cocina y los utensilios básicos que en esta se necesitan.

Así, el primer esquema es el mapa del glosario y después se presentan todos los términos que se definarán en cada campo semántico.



El Arte Culinario

Sabores:

agrio

amargo

dulce

salado

Alimentos

Crudos

I.-Mundo Vegetal

Cactáceas

biznaga

nopal

Chiles

amarillo

árbol

bola

ancho

cola de rata

cotaxtla

cuauthémoc

chicoslte

chilaca

chilaile

chiltepin

chino

de agua

de guisar

de monte

diente de tlacoache

enano

espinalteco

gachupín

guajillo

guajío

gordo

gringo

habanero

jalapeño

jarocho

ladino

largo

manzano

morelia

morita

mulato

mulato roque

negro

pánuco

papaloapan

pasilla

perón

perro

piliento

pimiento

piquín

pinalteco

puya

san luis ancho

san martín

semillas de chile

serrano

siete caldos

tabasco

venas de chile

veracruz

Espicias

achiote

anís

azafrán

azafranillo

canela

clavo

comino

nuez moscada

pimienta

vainilla

Flores comestibles

cabuche, botón de biznaga

calabaza

colorín

izote

mayo

jamaica

manzanilla

Frutos

aceituna

aguacate

avellana

brevas

cacahuate

cacao

capulín
ciruela
coco
chabacano
chicozapote
chirimoya
durazno
fresa
granada
guanábana
guayaba
higo
lima
limón
mamey
mandarina
mango
manzana
melón
membrillo
naranja
níspero
nuez

pagua

papaya

pera

pérsimo

piña

piñón

pistache

pitahaya

plátano

sandía

soconosle o xoconostle

tamarindo

toronja

tuna

uva

zapote

zarzamora

Hierbas

acelgas

acuyo, hoja santa

albahaca

alfalfa

berro

cebollín
cilantro
chaya
epazote
hierbabuena
hinojo
huauzontle
laurel
malvas
mejorana
menta
orégano
pápalo
perejil
pipicha, pipisa, tepicha o pápalo
quelite
quintonil
romeritos
ruda
tomillo
verdolaga

Hongos

champiñón

clavitos

duraznillo

hongo

cuitlacoche

morilla

setas

yema

Lechugas

romanita

orejona

francesa

Leguminosas

alberjón

frijol

garbanzo

haba

lenteja

Semillas

amaranto

ajonjolí

cártamo

girasol semillas de
pepitas de calabaza

Cereales

arroz

maíz

trigo

Tubérculos

ajo

betabel

camote

cebolla

chinchayote

jícama

nabo

papa

rábano

zanahoria

Verduras

apio

brócoli

calabacita

col

coliflor

chayote

chilacayote

espinaca

jitomate

pepino

poro

tomate

II.-Mundo Animal

Aves:

gallina

guajolote

pollo

pato

Pescados y Mariscos de las aguas mexicanas

abulón

acamaya

almeja

atún

besugo

calamar

callo de hacha

camarón

cangrejo

caracol

cazón

dorado

esmedregal

jaiba

lisa

marlin

mero

mojarra

ostión

pulpo

robalo

sierra

trucha

Insectos

acocil

chimicuiles

escamoles

gusano de maguey

jumil, chinche de monte, xotlimilli

Mamíferos

borrego

cabrito

cerdo

res

Preparados

Aderezos

aceite

vinagre

sal

azúcar

Bebidas Alcohólicas

cerveza

mezcal

pulque

tequila

vino

Bebidas Regionales

aguamiel

atole

curado

champurrado

charanda

chileatole

damiana

mosco

pozol

tepache

zotol

Derivados Lácteos

asadero

chihuahua

crema

leche

mantequilla

panela

oaxaca

ranchero

requesón

Dulces y postres mexicanos

acitrón

alegría

algodón

almíbar

ate

azúcar

barra de leche

bizcocho

buñuelo

cajeta
calabaza en tacha
capirotada
cocada
colación
charamusca
chicle
chicloso
chocolate
chochitos
chongos zamoranos
flan
gaznate
gomitas
jalea
malvavisco
mazapán
merengue
morelianas
muéganos
pastel
pepitoria
trompada

Embutidos

chorizo

jamón

longaniza

queso de puerco

moronga, rellena

Masas

hojaldre

masa quebrada

masa de maíz

Pan mexicano

almohada

banderilla

beso

bisquet

bolillo

borracho

campechana

cocol

cochinito

concha

corbata

cuerno

churro

dona

marina

moño

telera

trenza

Platillos derivados del maíz

clayuda, tlayuda

corunda

chalupa

chilaquiles

enfrijolada

esquite

flauta

huarache

panucho

peneque

pozole

taco

tamal

Platillos Típicos

antojitos mexicanos

barbacoa

carnitas

ceviche

cecina

cochinita pibil

chicharrón

chilpachole

chilorio

fritanga

guacamaya

guajolota

guacamole

menudo

mixiote

pachola

revoltijo

tinga

torta

Salsas y moles

adobo

amarillo

borracha

coloradito

mole

mexicana salsa

pipián

recaudo

verde salsa

Culinaria

Técnica

abrillantar

acitronar

ahogar

aliñar

brasear

clarificar

condimentar

empanizar

freír

nixtamalización

sazonar

Utensilios de Cocina

atolera

cazuela

comal

licuadora

metate

molcajete

molinillo

vaporera

El sentido del gusto y sus sabores básicos.

El Arte Culinario-Sabores

*Los animales pastan; el hombre come;
solo el hombre de talento sabe comer.*

Brillat-Savarin

Aforismos del Profesor

Al comer empleamos nuestros cinco sentidos: la vista, el tacto, el olfato, el oído y el gusto. No hay uno que no sea utilizado al querer apreciar un alimento, ya sea crudo o preparado; cada uno dispone una percepción, que decide finalmente si nos gusta o nos disgusta un alimento. Evidentemente el sentido del gusto es el que aparece como el más importante, aunque no necesariamente lo es, pero si es definitorio si hemos decidido introducirlo a la boca. Aunque no debemos olvidar el sentido de la conciencia, sin este no podemos procesar la información del resto de los sentidos, y a través de este creamos una percepción. Es decir, nos gusta o no lo que percibimos. Existen cuatro sabores primarios: dulce, salado, amargo y agrio los cuales son percibidos por la lengua, órgano preceptor del gusto. Se dice que hay un quinto sabor primario que es el del picante.

agrio

Sabor que se percibe del lado derecho de la lengua en la orilla del medio.

Es un sabor característico del limón y el vinagre.

amargo

Sabor que se percibe en el medio de la lengua más hacia la parte de atrás.

Es un sabor característico de la cáscara de los cítricos o de algunas hierbas curativas.

dulce

Sabor que se percibe en la punta de la lengua.

Es un sabor característico del azúcar y la miel.

salado

Sabor que se percibe a lo largo del lado izquierdo de la lengua.

Es un sabor característico de la sal.

Cactácea

El Arte Culinario-Alimentos-Crudos-Mundo Vegetal-Cactácea

México es uno de los países con mayor variedad de cactáceas, que toman diferentes formas y proceden de diferentes climas. Se pueden encontrar en zonas áridas y en selvas tropicales. Una de las cactáceas más importantes es el nopal, que forma parte de nuestro escudo e identidad nacional. Esta emblemática planta fue encontrada por los aztecas en un islote donde se posaba un águila comiéndose a una serpiente. Este islote se convirtió en el pilar de nuestra actual capital.

Así el nopal se vuelve alimento, medicina y talismán; planta de ornato en los grandes palacios y por supuesto en el campo.

biznaga

Cactácea en forma de globo, carnosa y con espinas, que crece en los estados de Puebla, Querétaro y Zacatecas.

De la biznaga viene el acitrón, dulce que se consume solo o para la preparación del relleno de los chiles en nogada o la capirotada.

nopal

Cactácea que alcanza a medir de dos a seis metros de altura; desde la raíz tiene hojas anchas, ovaladas, carnosas y cubiertas de espinas.

Los nopales se comen cocidos en agua o en sal, asados, en ensaladas, sopas, licuados o en combinación con diferentes tipos de carnes en salsas de variados chiles.

Chiles

El Arte Culinario-Alimentos-Mundo Vegetal-Chiles

El chile desde tiempos prehispánicos es incluido en todas las comidas y en todas las culturas de México, desde la primera comida del día hasta la última. Es un ingrediente indispensable en numerosos antojos, tamales, guisados, salsas, moles, adobos, atoles, etc. El chile está asociado con numerosas expresiones culturales, prácticas mágicas o supersticiones de nuestra identidad nacional.

Este fruto color ocre, picante y caliente, en ocasiones perfumado, ha sido por siglos un estimulante decisivo para el inicio del trabajo o para la continuidad del mismo. Es por ello que tiene connotaciones místicas y religiosas y ha conformado a través de los siglos nuestro carácter nacional y desarrollado su particularidad sadomasoquista.

agua

Chile de forma más o menos cónica, pequeño, de color verde-limón.

Se usa principalmente en guisos y salsas oaxaqueñas.

amarillo

Chile seco de aproximadamente dos centímetros de color amarillo ocre y medianamente picante.

Proviene de Oaxaca y también se le conoce como chicostle. Se usa para la preparación del llamado *amarillito*, que es uno de los siete moles.

ancho

Chile que se le conoce como poblano cuando está fresco, es de color rojo oscuro, poco picante y algo dulce.

Se conocen diferentes variedades y subvariedades en diversas zonas de México, y con diferentes nombres, por ejemplo: ancho esmeralda, flor de pabellón y ancho verdeno. Es ingrediente indispensable en un sinnúmero de platillos nacionales tales como los adobos. También se preparan rellenos.

bola

Chile fresco de forma esférica y de color verde.

Se prepara en salsas o en vinagre.

cola de rata

Ver chile de árbol.

cotaxtla

Ver chile serrano.

cuauhtémoc

Ver chile serrano.

chicostle

Ver amarillo.

chilaca

Chiles largos de color verde oscuro o de color amarillo claro, regularmente picosos. Secos se conocen como pasilla.

Se utilizan más para dar color a los platillos que sabor.

chilaile

Ver morita.

chiltepín

Ver piquín.

chino

Ver ancho

Se le conoce así en los estados de San Luis Potosí, Zacatecas, Guanajuato y Aguascalientes.

de árbol

Chile largo y muy picante, proveniente de la familia de los piquines. Es de color verde oscuro cuando fresco y rojo sepia cuando seco.

Se utiliza para la preparación de salsas picantes y para la preparación de guisados.

de guisar

Ver ancho

Se le conoce así en Guanajuato.

de monte

Ver piquín.

Se le conoce así en Yucatán.

de perro

Ver piquín.

diente de tlacoache

Ver piquín.

Se le conoce así en Tamaulipas.

enano

Ver piquín.

espinalteco

Ver jalapeño.

gachupín

Ver piquín.

Se le conoce así en Veracruz.

guajillo

Chile seco de cinco a once centímetros de largo de color rojo-sepia. Existen de diferentes tamaños, generalmente entre más pequeños más picantes. Esto depende de su cultivo.

Se usan en infinidad de platillos mexicanos: adobos, salsas para tacos y moles.

guajío

Ver guajillo.

gordo

Ver jalapeño.

gringo

Ver manzano.

habanero

Chile esférico de colores ya sea verde, naranja, amarillo o rojo; es muy picante; tiene un sabor característico y perfumado.

Es originario de la península de Yucatán. Es ingrediente obligado en la cocina del sureste.

jalapeño

Chile fresco de color verde oscuro o rojo cuando maduro; muy carnosos; picante y ligeramente perfumado.

Se usa para la preparación de diferentes salsas, en vinagre y también rellenos.

jarocho

Ver jalapeño.

ladino

Ver manzano.

largo chile

Chile fresco de color amarillo o verde-limón; llega a medir hasta doce centímetros de largo y es muy angosto.

Se prepara en vinagre.

manzano

Chile fresco de forma esférica que recuerda una manzana; es muy carnosos y picante de colores atractivos ya sea verde, rojo o amarillo.

Se consume en rajas con cebolla morada aderezado con limón y sal.

morelia

Ver ancho.

Se le conoce así en Morelia.

morita

Chile seco de forma ligeramente oval, de color rojizo, de piel arrugada, picante y perfumado.

Se utiliza para la preparación de salsas, adobos y moles.

mulato

Chile seco de color muy oscuro, casi negro, picante y ligeramente dulce.

Se utiliza en la preparación de moles y adobos.

mulato roque

Ver ancho.

negro

Ver pasilla.

Se le conoce así en las costas de Baja California.

pánuco

Ver chile serrano.

papaloapan

Ver jalapeño.

pasilla

Chile seco de color muy oscuro, largo, picante.

Ingrediente indispensable para la salsa borracha que se prepara con pulque y jugo de naranja.

perón

Ver manzano.

piliento

Ver piquín.

pimiento

Chile fresco de gran tamaño, de lustrosos colores como rojo, verde, amarillo, naranja y morado y de sabor dulce.

Se usa para rellenar, en ensaladas, salsas y en diferentes guisados. Es el chile con el que se prepara el pimentón español y la paprika húngara.

piquín

Chile pequeño, de color verde cuando fresco y rojo cuando esta seco; muy picante y ligeramente perfumado.

Se usa fresco o molido cuando seco.

pinalteco

Ver jalapeño.

puya

Ver guajillo.

san luis ancho

Ver ancho.

san martin

Ver mulato.

serrano

Chile fresco de color verde intenso, largos, carnosos y a veces son muy picantes y en otras ocasiones no, dependiendo de donde y en que época del año se cultiven.

Se usan en infinidad de salsas.

siete caldos

Ver piquín.

tabasco

Ver piquín.

Así se le conoce en la región del Soconusco.

veracruz

Chile seco, de color café claro, picoso y perfumado.

Espicias

El Arte Culinario-Alimentos-Crudos-Mundo Vegetal-Espicias

Las especias son una droga o sustancia aromática con que se sazonan los alimentos. Las especias tradicionalmente provienen de Asia aunque algunas son originarias de América, como el chile y la vainilla, o de la India como la pimienta negra, que fue la primera en introducirse a Europa.

En México tenemos gran variedad de especias y son parte importantísima de la sazón nacional. Las especias han tenido un gran valor comercial a lo largo de la historia del hombre, tan es así , que a ellas se les debe el descubrimiento de América.

achiote

Especia que proviene de un fruto acorazonado de color rojo y son las semillas que se utilizan para dar color y sabor.

Es ingrediente indispensable en la comida del sureste, por ejemplo, en la cochinita pibil.

anís

Especia que asemeja una semilla de color verdoso o café con aroma ligeramente dulce, de origen europeo.

Se utiliza en la preparación de moles, adobos, dulces, licores e infusiones. Se dice que es un buen digestivo.

azafrán

Especia que se extrae de los pistilos de la flor llamada *crocus sativus* o *rosa del azafrán*, de color naranja o rojizo, dándole color y sabor a los alimentos que se les agrega.

Es ingrediente indispensable para la paella y en la preparación de platillos con pescados y mariscos.

azafranillo

Especia que solo da color a los alimentos y proviene de un camote pequeño de color café claro por fuera y naranja intenso por dentro.

Se utiliza en sustitución del azafrán, aunque no agrega ningún sabor.

canela

Especia que proviene de la corteza de un árbol del grupo de las lauráceas de Ceylán o Sri Lanka; tiene un aroma dulce y penetrante y sabor picante.

Se utiliza en la preparación de diferentes moles, salsas y adobos, en repostería y como infusión.

clavo

Especia originaria de Indonesia, cuando fresca es color rosada y café oscuro, cuando seca, de sabor característico, dulce y picante.

Se utiliza para la preparación de conservas, guisos de carnes rojas y repostería.

comino

Especia aromática. Son semillas alargadas de color verdoso, de sabor y olor penetrante y característico.

Se utilizan en la preparación de adobos, moles, en frijoles y en panes.

nuez moscada

Especia que proviene de un árbol, nativo de Indonesia. Es de aproximadamente un centímetro de largo, ovalada y redonda de color entre café y gris, de sabor perfumado y característico.

Se usa en platillos hechos a base de huevos o papas y en repostería.

pimienta

Especia proveniente de una planta trepadora originaria de la India y Java; cuando frescas son de color verde y mientras madura se pone de color negro; de sabor fuerte y picante.

Es usada para condimentar carnes , verduras e infinidad de platillos. Cuando es fresca se le conoce como pimienta verde y al madurar como pimienta roja hasta madurar por completa que es de color negro.

vainilla

Especia que proviene de una orquídea trepadora, conocida por el perfume que desarrollan sus frutos; originaria de México.

Se usa principalmente en repostería.

Flores comestibles

El Arte Culinario-Alimentos-Mundo Vegetal-Flores Comestibles

Entre muchos de los alimentos que México le dio al mundo se encuentran las flores comestibles tales como: flor de calabaza, quiotes, izote, biznagas, flor de mayo, jamaica, cabuche, etcétera.

Las flores de nuestro país no solo embellecen parques y jardines, también nos alimentan desde tiempos prehispánicos. Se preparan de diferentes formas, ya sea rellenas y capeadas, sofritas con ajo, cebolla, chile y epazote; se comen en tacos, ensaladas o en bebidas refrescantes.

cabuche

Flore en botón que se desarrolla en la parte de arriba de algunas especies de biznagas; de color rosa; crecen generalmente en zonas áridas de los estados de San Luis Potosí, Zacatecas y Nuevo León.

Se comen solas o en ensaladas.

botón de biznaga

Ver cabuche.

cacaloxochitl

Ver flor de mayo.

colorín

Flor del árbol llamado colorín; son unas vainas de color rojo.

Se comen cocidas con huevo.

flor de calabaza

Flor de las calabacitas, de color amarillo-anaranjado.

Se preparan tradicionalmente con ajo, cebolla, chile verde y epazote.

flor de mayo

Flor de suave olor que son las corolas; se consumen y las hay de color rosa, amarillo y blanco.

Se preparan en ensaladas o en conserva.

izote

Flor blanca y olorosa que proviene de una palma; sus ramas tienen la figura de un abanico y sus hojas como espada.

Se comen capeadas o para rellenar quesadillas.

jamaica

Flor roja que proviene de una planta malvácea; de sabor ácido.

Se consume en infusión o en quesadillas.

manzanilla

Flor pequeña parecida a la margarita, que presentan hojas finamente divididas de color verde y de un aroma característico.

La manzanilla se utiliza principalmente en una infusión, que ayuda a la digestión.

Frutos

El Arte Culinario-Alimentos-Mundo Vegetal-Frutas

“Y vió la mujer que el árbol era bueno para comer, y que era agradable a los ojos, y el árbol codiciable para alcanzar la sabiduría; y tomó de su fruto y comió; y dió también a su marido, el cual comió así como ella.” (La Biblia p:2

Génesis 2,1924)

Son los frutos, el producto de un árbol que generalmente y de manera popular son consideradas dulces y jugosas. Aunque, como veremos a continuación, existen otros tipos de frutos como son la aceituna, el aguacate, que podrían ser considerados verduras. Así, las frutas en la historia de la humanidad tienen muchos y muy distintos simbolismos, desde el fruto prohibido de Adán y Eva, las manzanas que lo curan todo, frutos afrodisíacos, los que nos dan una larga vida, etcétera. Las frutas se comen frescas o se preparan en conservas, se utilizan para diferentes tipos de postres o se comen frescas como parte del desayuno o para terminar una comida o cena.

aceituna

Fruto del olivo; de color verde o negro según su grado de maduración; existen de diferentes tamaños.

Se utiliza para extraerles su aceite o se consumen en salmuera.

aguacate

Fruto del árbol de aguacate, verde o negro por fuera y verde por dentro de pulpa carnosa, dependiendo de la especie; originario de México.

Ingrediente indispensable para el guacamole y para la comida mexicana. Existen de diferentes variedades.

avellana

Fruto del avellano, redondo de cáscara dura de color café oscuro y por dentro blanco.

Se usa para picadillos y salsas.

brevas

Fruto redondo de color verde oscuro por fuera y blanco con semillas rojas por dentro, de sabor dulce.

Se come fresco y maduro.

cacahuate

Fruto de una planta herbácea, cubierta de una vaina color café claro; los frutos de esta planta maduran bajo la tierra.

Se extrae su aceite, se comen crudos o tostados; y en la preparación de moles y salsas.

cacao

Fruto netamente mexicano, de cáscara gruesa y dura, por dentro se encuentra una semilla que al madurar se va poniendo oscura; que es el ingrediente principal para la preparación del chocolate.

También es indispensable en el mole poblano y en la preparación de diversos postres y golosinas.

capulín

Fruto redondo y pequeño de color rojo obscuro, casi morado y de sabor ácido.

Se consume solo, en conserva y se preparan tamales de capulín.

ciruela

Fruto del ciruelo, de la cual existen aproximadamente trescientas variedades; las hay rojas, amarillas, y moradas; son jugosas y dulces.

Se comen solas y se preparan en mermeladas y nieves.

coco

Fruto del cocotero, grande y redondo de color verde por fuera y blanco por dentro; con un sabor característico.

Se consume fresco y se bebe su agua que se encuentra en la cavidad o se seca su carne y se conserva rallada para la preparación de diferentes postres. Es muy popular en la costa de Guerrero y Jalisco.

chabacano

Fruto pequeño de color naranja, de carne suave y sabor muy delicado, algo ácido.

Cuando verde se prepara en el famoso chamoy que es secado en sal y se consume como golosina o en la preparación de comidas como la japonesa y la china. También se prepara en mermeladas y en agua fresca.

chicozapote

Fruto esférico, de color canela; su carne es blanda, jugosa, dulce y refrescante.

Se come fresco o se prepara en nieve.

chirimoya

Fruta ovalada o redonda de color verde y rugosa por fuera y pulpa blanca, con pepitas cafés; de sabor dulce.

La chirimoya se come sola o se prepara en agua fresca o nieve.

durazno

Fruto originario de China de color naranja clara y de sabor y olor característico; dulce y algo ácido.

Se prepara en tartas de fruta, mermeladas y en almíbar.

fresa

Fruta de color rojo con pecas oscuras, muy apreciado por su sabor, aroma y propiedades nutritivas.

Se usa en la preparación de mermeladas, tartas, pasteles y se consume fresca acompañada con crema y azúcar.

granada

Fruto del granado, redonda de color verde claro y cascara gruesa, por dentro tiene granos de color rojo sangre, algo ácido, dulces y muy jugosas.

Es ingrediente indispensable de los chiles en nogada y se consume fresca con limón y chile piquín.

guanábana

Fruta proveniente del trópico, de tamaño grande y de color verde rugoso, con una pulpa blanca con semillas cafés, por dentro; de sabor suave y dulce.

Se prepara en agua fresca y en nieves.

guayaba

Fruto redondo de color amarillo por fuera y rosa o amarillo por dentro con muchas semillas al centro, muy aromática.

Se prepara en almíbar y en mermeladas.

higo

Fruto, originario del Mediterráneo, del cual existen diferentes variedades; su forma es algo ovalada y chata de color negro por fuera y blanco con semillas negras rojizas por dentro.

Es una fruta que combina muy bien con quesos fuertes y también se prepara en mermeladas y en tartas.

lima

Fruto redondo de la familia de los cítricos, de color verde claro o amarillo con un ombligo en la punta, aromático y dulce.

Es ingrediente indispensable para la sopa de lima en la cocina yucateca y se prepara en agua fresca

limón

Fruto originario de Asia, de la familia de los cítricos; de color verde intenso por fuera y blanco por dentro, jugoso y ácido.

Existen muchas variedades, algunos con semillas que son más agrios y sin semilla más grandes y menos ácidos. Se utiliza para aderezar pescados y mariscos, para la elaboración de salsas, aderezos y en repostería.

mamey

Fruto exquisito de cáscara café clara y pulpa naranja con un gran hueso ovalado al centro; de sabor dulce y consistencia cremosa.

Se come fresca o se utiliza para la preparación de licuados, en tartas y para helados.

mandarina

Fruto redondo de la familia de los cítricos, de cáscara y gajos color naranja intenso; sabor ácido, dulce y jugoso.

Se come en gajos, en jugo y se prepara en mermelada.

mango

Fruto originario de la India de cáscara color naranja claro y pulpa carnosas, dulce y exquisita.

Existen distintas variedades: manila, petacón, ataulfo y niño. Se preparan para nieves y tartas.

manzana

Fruta ovalada de cáscara de diferentes colores: roja, amarilla, verde, amarilla-rojizo y carne blanca con pequeñas semillas al centro; aromáticas de sabor dulce, jugosas y algo ácidas.

Existen infinidad de variedades en México y se preparan en diferentes tipos de postres y ensaladas. Se dice de las manzanas que ayudan a la longevidad.

melón

Fruto originario de la India, redondo de tamaño grande. Existe uno con cáscara café clara por fuera y carne naranja con pequeñas semillas al centro; y el melón verde, que es de un color verde muy claro. Sabor característico, dulce y jugoso.

Se come fresco, en ensaldas, se prepara en sopas o envuelto con jamón serrano.

membrillo

Fruto originario de Grecia, redondo de color verde o amarillo, con semillas al centro, de sabor ácido y muy aromático.

Se prepara generalmente como ate.

naranja

Fruto de la familia de los cítricos de cáscara color naranja o verde y gajos color naranja; dulces y aromáticas.

Se utilizan para la preparación de jugos y como base para muchos platillos salados incluyendo algunos adobos.

níspero

Fruto redondo de piel algo dura de color naranja y carne del mismo color; jugosa con semilla grande al centro; de sabor fresco y delicado.

Se comen frescos o en conservas.

nuez

Fruto del nogal de cáscara dura de color café por fuera, y el fruto esta cubierto de una membrana muy delgada de color café claro y al pelarla es blanca.

Se consume seca y fresca para preparar la nogada y gran variedad de postres y golosinas.

pagua

Fruto grande de cáscara verde oscuro y carne de color verde claro, cremosa y de sabor dulce.

Se consume fresca y en ocasiones se sustituye por el aguacate.

papaya

Fruto proveniente de un arbusto originario de México; ovalado y grande de cáscara verde o anaranjada y pulpa color naranja con semillas negras al centro; de sabor y olor característicos y muy dulce.

Esta fruta tiene muchos atributos nutrimentales.

pera

Fruto de forma ovalada y gorda al centro; de sabor y olor característico.

Existen muchas variedades: bartlet, silvestre, asiática y generalmente son de cáscara verde y pulpa blanca. Se utiliza en diferentes platillos hechos a base de carne oscura o en la preparación de tartas y pasteles.

pérsimo

Fruto ovalado de color naranja y carne muy suave y jugosa; de sabor característico.

Se come fresco o en la preparación de tartas o mermeladas.

piña

Fruto originario de América; ovalada y grande, con cáscara color amarillo-café, coronada con hojas largas verdes, pulpa amarilla y fibrosa de color amarillo, jugosa y dulce.

Se come fresca, aveces se acompaña con chile y limón. Tambien se prepara en mermelada o en pasteles y tartas.

piñón

Fruto oleaginoso blanco o rosado del pino pionero; de cáscara muy dura, y dentro se encuentra esta semilla.

Se utiliza para picadillos de carne y para repostería.

pitahaya

Fruto originario de América, de forma globular oblonga de cáscara color rosa mexicano con pliegues verdes y pulpa color gris con semillas negras. También las hay de cáscara verde y pulpa color rojo sangre.

Se come fresca o en la preparación de aguas frescas.

plátano

Fruto alargado, del cual existen diferentes variedades, de pulpa dulce con un centro de semillas muy pequeñas; tabasco, dominico, manzano y macho. Su cáscara puede ser amarilla y llegar hasta un color violeta.

Se come solo, frito, en puré, para panqués, en moles, etcétera.

sandía

Fruto grande y ovalado de cáscara gruesa de color verde oscura y carne roja brillante con semillas negras; su sabor es delicado y consistencia jugoso.

Se come fresca y en ocasiones aderezada con chile y limón o con pimienta negra.

soconosle

Fruto del nopal, de cáscara verde y lila y carne blanca con semillas al centro; su sabor es ácido.

Se utiliza para aderezar frijoles y mole de olla; así como en la preparación de mermeladas y cristalizado. También se le llama

xoconostle.**tamarindo**

Fruto originario de África; es una vaina alargada de color café, con cáscara dura y carne suave; de sabor muy ácido y característico.

En México se prepara con azúcar y con o sin chile piquín. También se utiliza en salsas, en nieves y en aguas frescas.

toronja

Fruto que pertenece a la familia de los cítricos; redondo, de cáscara dura, color amarillo y gajos rojos o rosados; de sabor algo amargo y dulce.

La toronja se come en gajos o se utiliza para jugos.

tuna

Fruto ovalado del nopal, de cáscara con espinas de color verde por fuera y por dentro con semillas grandes; de sabor dulce y jugoso.

Se come fresca o en la preparación de aguas frescas o en nieve.

uva

Fruto pequeño, de la vid, que viene en un racimo, jugoso y dulce; existen verdes y rojas.

Se come fresca o en la preparación de tartas.

zapote

Fruto originario de México, redondo, de cáscara verde y pulpa negra con una semilla por dentro; de sabor dulce y característico.

Generalmente se consume la pulpa diluida en jugo de naranja o mandarina, brandy y un poco de azúcar.

zarzamora

Fruto que proviene de un arbusto, de tamaño pequeño y granuloso de color rojo casi morado y de sabor ácido.

Lo hay en los estados de Morelia y Estado de México. Se comen solas, en licuados, en mermeladas, helados y se prepara en pasteles.

Hierbas

El Arte Culinario-Alimentos-Crudos-Hierbas

Las hierbas pueden consumirse crudas o cocidas, también, las hay para condimentar y darle sabor a nuestros alimentos: las hierbas aromáticas. Existe en México una gran tradición de hierbas curativas. Todas estas se venden en mercados y supermercados y han sido estudiadas y tratadas de manera muy especial. Sin las hierbas la comida se torna aburrida y triste. He aquí un pequeño ejemplo de la gran herbolaria nacional.

acelgas

Hierba de hojas largas verdes y el centro color blanco, de sabor ácido.

Se cocinan al vapor, sofritas, en tortitas con huevo y en quesadillas.

acuyo

Ver hoja santa.

albahaca

Hierba aromática originaria de la India, hojas de color verde brillante o púrpura, de forma elíptica u oval y perfumadas.

Se usa en la preparación de salsas a base de jitomate, en ensaladas y en la preparación del pesto. Tiene propiedades curativas especialmente para el sistema nervioso.

alfalfa

Hierba de hoja trifoliada y flores de color púrpura, de color verde.

También se consume el germinado de esta planta. Se utiliza para preparar licuados con jugo de naranja, piñuela y piña.

berro

Hierba de hoja verde oscuro brillante y pinada, su tallo es cilíndrico y de sabor fuerte y picante.

Se consume en ensaladas o cocida en sopa.

cebollín

Hierba aromática, que asemeja a un pasto largo muchas veces floreado, de sabor a cebolla.

Se usa en la preparación de ensaladas, para aderezar sopas de papa y en la preparación de quesos de leche de cabra.

cilantro

Hierba aromática de hojas pequeñas y de color verde oscuro; tallos tubulares, de sabor y olor característico, más bien fuerte.

Se utiliza para aderezar y perfumar una infinidad de salsas, sobre todo la verde y la pico de gallo.

chaya

Hierba de hojas muy verdes y de tamaño mediano, abiertas; de la región del sureste de México.

Se utiliza en la elaboración de licuados, aguas de sabores y diferentes platillos regionales.

epazote

Hierba aromática originaria de México, de hojas alargadas, alternas, irregularmente dentadas, verdes o moradas, que despiden un fuerte aroma.

Se utiliza principalmente para aderezar frijoles negros, hongos, flor de calabaza, huitlacoche y quesadillas.

hierbabuena

Hierba aromática de hojas lanceoladas, bordes de dientes agudos de sabor y olor característicos.

Se utiliza en infusiones, salsas y para condimentar carnes de sabor fuerte como el carnero.

hinojo

Hierba aromática que se caracteriza por su tallo ramoso, verde, estriado y con hojas plumosas de color verde; de sabor anisado.

Se usa para condimentar, ensaladas y sopas. También se consume el bulbo ya sea cocido o crudo.

hierba santa

Ver hoja santa.

hoja santa

Hierba aromática de hojas grandes en forma de corazón, membranosas y vellosas.

Se usa para condimentar pescados y tamales.

huauzontle

Hierba que viene de una planta hortense que produce en la extremidad un ramillete de florecillas blancas bajo las que nacen semillas en forma de espiga y que son comestibles.

Se preparan cocidas, capeadas, rellenas de queso en diferentes salsas de chile.

laurel

Hierba aromática, de hojas largas y delgadas, que se caracteriza por su aroma y sabor perfumado.

Es una hierba indispensable para condimentar en las diferentes cocinas del mundo.

malvas

Hierba que crece en las orillas de los caminos y las milpas, hojas medianas y verdes de sabor algo ácido.

Se utilizan en la preparación de sopas o guisados.

mejorana

Hierba aromática de hojas pequeñas, de peciolo corto y ovaladas, que produce diminutas flores de color rosa.

Forma parte del manojito de hierbas de olor, que se utilizan para condimentar cualquier tipo de platillos.

menta

Hierba aromática de hojas ovaladas, oblongas, pecioladas con bordes dentados.

La menta se usa en infusiones, en preparación de licores y jaleas.

orégano

Hierba aromática, de hojas pecioladas, ovales, terminadas en punta, generalmente vellosas, con bordes lisos y de flores de color púrpura rojiza o rosado.

Condimenta generalmente salsas a base de jitomate y chiles así como aderezos para ensalada.

pápalo

Hierba aromática originaria de México, que crece silvestre en los cultivos; de hojas redondas con un olor fuerte y característico.

Se le agrega a los tacos de chicharrón o barbacoa y al guacamole.

perejil

Hierba aromática del sur de Europa; es una hierba glabra de color verde brillante con hojas tripinadas crujientes y rizadas.

Se usa para aderezar y condimentar diferentes guisados, ensaladas y salsas. También tiene propiedades curativas.

pipicha

Hierba aromática originaria de México, parecido a pastos largos de sabor y olor muy característicos.

También se le conoce como: **pipisa, tepicha o pápalo delgado.**

quelite

Hierba que crece espontáneamente en los campos de cultivo, de hojas verde cenizo y sabor fuerte.

Se preparan con ajo, cebolla y chile.

quintonil

Hierba de color verde oscuro que crece como maleza en los cultivos; también conocidas como quelites y crecen de manera silvestre o en algunas regiones se cultivan

Se preparan con cebolla y chile verde y se comen en tacos, quesadillas o huevo.

romeritos

Hierba que parece pasto con raíces, de sabor suave.

Se prepara en mole con tortas de camarón seco, nopales y papas.

tomillo

Hierba aromática, de tallo tortuoso, leñoso, con ramas parduscas y erguidas y hojas pequeñas, sésiles, enteras, lanceoladas, aterciopeladas y blanquecinas por el envés.

Forma parte de los manojos de las hierbas de olor y se utiliza para condimentar infinidad de platillos.

verdolaga

Hierba que crece como maleza en las orillas de ríos; de tallo tubular rodeado de pequeñas hojas verdes brillantes y sabor ácido.

Se consumen crudas en ensalada o en salsa verde con puerco.

Hongos

El Arte Culinario-Alimentos-Mundo Vegetal-Crudos-Hongos

Los hongos son plantas sin clorofila ni flores. Generalmente crecen en lugares fríos y húmedos. Se componen de un tallo y un casquete. En México los hongos se consumen desde la época prehispánica. Existen una gran variedad en nuestro país y aparecen en los mercados durante temporada de lluvia. El nombre náhuatl de hongo es *nanacatl*, que significa carnita. Existen dos grandes grupos: los políperos, que son los que tienen poros tales como: las setas y los agárlicos o amanitas, que tienen hojuelas, en esta última se encuentran las variedades más venenosas, pero también el champiñón.

champiñón

Hongo que puede ser silvestre o cultivado, el casquete es de color crema, con finísimas escamas, tallo firme adelgazado hacia la base.

Se consume crudo en ensaladas o salteado, en sopas, salsas y guisados.

clavitos

Hongo silvestre de casquete pequeño de color café claro y algo rojizo, de tallo delgado y tubular; asemeja a un clavo.

Se preparan generalmente con ajo, cebolla, chile y epazote.

duraznillo

Hongo silvestre de intenso color amarillo en forma de pequeñas trompetas, sabor ligeramente afrutado.

Se cocina asado, con ajo y cebolla o con echalote y perejil.

huitlacoche

Hongo parásito del maíz, de color negro y sabor característico.

Es considerado una delicatesen y se prepara con ajo, cebolla, chile y epazote. Se come en quesadillas, pastas, sopas, etc.

morilla

Hongo de casquete globular o cónico y posee un tallo erecto, de sabor acentuado y consistencia carnosa.

Es uno de los hongos más apreciados en la gastronomía mundial. En México se prepara relleno de queso, capeado en salsa de chile.

setas

Hongo de tamaño grande, casquete color trigueño y de carne blanca, tallo robusto y más ancho en la base.

Los hay silvestres y cultivados.

yema

Hongo silvestre de casquete color naranja o amarillo bermejo y tallo color claro y erecto.

Se prepara asado o en guisado.

Lechugas

El Arte Culinario- Alimentos-Crudos-Mundo Vegetal-Lechugas

Es una planta herbácea que crece silvestre o cultivada por sus hojas comestibles. Es originaria de Asia y ha sido cultivada por miles de años. Fue muy popular entre los griegos y los romanos por el agua lechosa que saca al ser cortada y por sus atributos curativos. Las hay de diferentes formas y colores de hojas algunas son más crocantes que otras, algunas más dulces y otras más amargas. Es ingrediente indispensable en un sin fin de ensaladas y para acompañar tostadas, tacos y sopes.

francesa

Lechuga de hojas grandes, de color verde intenso y textura suave de sabor ligero.

Esta lechuga va bien con aderezos suaves y combinada con rodajas de jitomate.

orejona

Lechuga de hojas largas, de color verde oscuro que se van aclarando en las hojas de centro, el centro de cada hoja es blanco y más crocante y de sabor algo amargo.

Es la lechuga ideal para la *ensalada César*.

romanita

Lechuga de hojas grandes envolventes, de color verde claro y sabor muy suave y jugoso

Ideal para cortar en juliana y ser utilizada encima de tacos, tostadas y sopes.

Leguminosas

El Arte Culinario-Alimentos-Crudos- Mundo Vegetal-Leguminosas

Grupos de granos que se encuentran resguardados dentro de una vaina. Plantas anuales. Su consumo data de fechas inmemorables. Ofrecen gran cantidad de proteínas y carbohidratos. Se preparan en ensaladas, envueltas en masa de maíz con caldos y en guisados con chiles.

alberjón

Leguminosa que proviene de los chícharos secos con cáscara son de color café muy claro.

Se utilizan cocidas con hojas de aguacate para hacer gorditas o guisadas en salsa de chile.

chícharo

Leguminosa que viene en una vaina, son pequeños, redondos y de color verde.

Es ingrediente indispensable para el arroz a la mexicana; se cocina en sopas y ensaldas.

frijol

Leguminosa originaria de Mesoamérica, existen diferentes variedades, dependiendo de su color y tamaño.

Por ejemplo, los hay: bayos, pintos, negros, peruanos, amarillos, moros y blancos. Existen gran cantidad de recetas para su preparación, ejemplo de ello son: frijoles de olla, refritos, rancheros, enfrijoladas, gallina pinta, etcétera.

garbanzo

Leguminosa originaria del Mediterráneo, es redonda con un pico, de color verde cuando fresca y color café muy clarito cuando está seca.

Se come en caldos de carne, salsas, guisadas o ensaladas cuando secas. Frecas se consumen solas o con chile en polvo.

haba

Leguminosa perteneciente a la familia del frijol; cuando fresca es de color verde brillante, y seca toma un color amarillo.

Cuando fresca se consume en ensaladas y sopas; secas generalmente se prepara en sopa o como relleno de tlacoyos.

lenteja

Leguminosa pequeña, plana y de color café.

Se cocina en sopas, en ensalada o guisadas con jitomate.

Semillas

El Arte Culinario- Alimentos-Crudos-Mundo Vegetal-Semillas

Las semillas comestibles son ricas en aceite y se consumen ya sea enteras, molidas, en pasta o en aceite. Tienen en general sabores característicos y son muy saludables. Se preparan en panes, pastelería, galletas, etc.

ajonjolí

Semilla que proviene de una planta anual; pequeñas de color café claro, se tuestan antes de consumirse.

Se utilizan para la preparación de moles, adobos, salsas picantes y para aderezar ensaladas. Se extrae de ellas aceite, que se usa dentro de la gastronomía japonesa.

cártamo

Semilla oleaginosa de la cual se extrae aceite comestible.

Se dice que es un aceite sano y se usa para freír.

girasol semillas de

Semilla originaria de México y Perú, de donde se extrae aceite comestible.

También las semillas se consumen como botana o en la preparación de panes y galletas.

pepita verde

Semilla de la calabaza de castilla que peladas son de color verde.

Ingrediente indispensable para el pipián, y también se consumen como botana, tostadas y con sal.

pistaches

Semilla del árbol de pistacho; son de tamaño pequeño de cáscara dura y la semilla es de un color verde intenso.

Se consumen como botana, en ensaladas o para la preparación de salsas y aderezos.

Cereales

El Arte Culinario-Alimentos-Crudos-Mundo Vegetal-Cereales

Los cereales son alimentos ancestrales; es por ellos que grandes culturas florecen y los cazadores nómadas se vuelven sedentarios. Sembrar una semilla de cereal y verla germinar y crecer, es como observar el ciclo de la vida. Los cereales forman parte de creencias y religiones, es un símbolo de esperanza y fe ante la madre naturaleza. Los cereales traen vitalidad y bendiciones, son el regalo de los dioses al hombre. A través de los cereales las culturas se identifican y se distinguen. Son el pan nuestro de cada día. México ha dado dos grandes cereales al mundo: el amaranto y el maíz.

amaranto

Cereal originario de México proveniente de una planta herbácea cuyo fruto es blanco y pequeño; muy nutritivo.

Se usa tostado y para preparar las famosas alegrías.

arroz

Cereal originario de la India, se vende blanco e integral; y se conocen más de treinta mil variedades.

En México, existen: el morelos y el de grano largo. Se prepara al vapor, con jitomate, con chile poblano y elote o dulce con leche y canela. También se consume molido para la preparación de atoles.

maíz

Cereal de origen mesoamericano, del cual se aprovecha todo; los granos pueden ser de diferentes colores y tamaños: blanco, amarillo, verde o azul o morado.

Es ingrediente indispensable para la elaboración de la masa de maíz que se usa para la preparación de tortillas, sopes, quesadillas, enfrijoladas, etcétera. Es sustento dentro de la alimentación del mexicano, junto con los frijoles y el chile.

trigo

Cereal cultivado desde el periodo neolítico; cada grano se conforma por una cáscara, el salvado y un grano.

Se usa en la preparación de panes, repostería, galletas, pastas, etcétera.

Tubérculos y Bulbos

El Arte Culinario-Alimentos-Crudos-Mundo Vegetal-Tubérculos y Bulbos

Los tubérculos y bulbos crecen debajo de la tierra. La papa es proveniente de América y ha salvado del hambre a muchas poblaciones del mundo. El ajo y la cebolla son ingredientes indispensables de la buena cocina, le dan sabor y personalidad a infinidad de platillos, salsas y aderezos. Estos alimentos son ricos en carbohidratos.

ajo

Bulbo comestible originario de Asia Central, el tallo es largo y floreado. La base es la parte comestible, formada por segmentos o dientes cubiertos por una membrana de color blanca, rosada o lila.

Es usado en infinidad de platillos como condimento. Los hay de distintas variedades: macho, morado e italiano.

betabel

Tubérculo achatado de color morado o rojo oscuro y de forma ovoide.

Se come crudo o cocido, en ensaladas o sopas y sus hojas también se comen crudas en ensaladas.

camote

Tubérculo generalmente largo, ancho y de diferentes colores: amarillo, blanco y morado.

Se come cocido, frito, en puré y se prepara con piloncillo y canela .

cebolla

Bulbo comestible redondo conformado por varias capas; existen distintas variedades y tamaños: blanca, amarilla, cambray y morada.

Se utiliza para condimentar salsas, moles y guisos, en sopas y crudo en ensaladas o encurtidas.

chinchayote

Tubérculo del chayote, de tamaño grande color café claro por fuera y blanco por dentro.

Se come cocido en salsas de chile o empanizados.

jícama

Tubérculo formado por un bulbo blanco o café claro, algo achatado, duro, quebradizo y carnoso; cubierto de una piel fibrosa de color café claro, de sabor fresco y jugoso.

Se come cruda con sal, limón y chile o en ensaladas. También en la cocina china que se prepara en México es sustituto de un nabo llamado daikon.

papa

Tubérculo originario de Perú, existen diferentes variedades, tamaños y colores.

Se come cocida en una infinidad de platillos desde ensaladas, sopas, puré, en chile, con huevo, etcétera.

rábano

Tubérculo alargado o redondo, de color rojo por fuera y blanco por dentro y sabor picante y jugoso.

Se usa en infinidad de ensaladas y para aderezar el pozole.

zanahoria

Tubérculo comestible, largo y de color naranja de sabor dulce.

Se come crudo o cocido y se utiliza en caldos, sopas, ensaladas, pasteles y en el arroz a la mexicana.

Verduras

El Arte Culinario-Alimentos-Crudos-Mundo Vegetal-Verduras

Existen verduras de todos los colores: verdes, rojas, moradas, blancas y naranjas. La más antigua consumida por el hombre es la col. En México tenemos una gran variedad de ellas, unas netamente nacionales y otras importadas hace muchos años. Afortunadamente tenemos climas y tierras fértiles que nos dan la oportunidad de cultivar gran variedad de ellas. Hoy en día encontramos en los mercados verduras para preparar todo tipo de guisos: chinos, indios, franceses, italianos, etcétera. Considero que las verduras son frutos de la tierra que generalmente se les relaciona hacia la comida salada.

apio

Verdura que se cultiva por sus raíces, hojas y pencas, de color verde claro que se va palideciendo en las hojas del medio.

Se utiliza en la preparación de caldos, sopas y ensaladas.

brócoli

Verdura cultivada por sus frescos y floridos tallos, de color verde oscuro.

Se come cocida o cruda en ensaladas y sopas. Es una de las verduras más apreciadas por su valor nutricional.

calabacita

Verdura de origen mexicano, el polimorfismo es muy variado, las más comunes son la alargada y la redonda; de colores verde blanquecinas.

Se comen crudas o cocidas, en guisados con carne y chile, con rajas, con elotes, en sopas y ensaladas.

col

Verdura que forma una cabeza voluminosa, hecha de hojas grandes, lisas y encrespadas; de color verde blanquecino o morada.

Se usa para la base de caldos, en ensaladas, sopas o las hojas rellenas de arroz o carne. Es la verdura de consumo más antiguo.

coliflor

Verdura de hojas grandes de color verde intenso y nervaduras salientes; que presenta una cabeza de grandes flores blancas que conforman la parte comestible.

Se consume cocida, en vinagreta o capeada, rellena de queso en un caldillo de jitomate.

chayote

Verdura de forma ovoide que está marcada longitudinalmente a manera de tajadas y las hay de distintas especies: los verdes de cáscara gruesa y de

tamaño mediano; los color verde oscuro con cáscara y espinas; y los amarillos de tamaño más pequeño, con cáscara suave.

Los chayotes se comen cocidos en ensaldas y sopas o cocinados con mantequilla o con aceite de oliva. También, se consume su raíz y sus hojas.

chilacayote

Verdura de forma redonda y de color verdoso; lo hay de tamaño chico y algunos llegan a pesar hasta 500gr; por dentro su carne es suave y con pequeñas semillas.

Los chilacayotes se preparan en pipian verde o rojo con carne de puerco. También se preparan en dulce.

espinaca

Verdura de hojas color verde oscuro de alto valor nutritivo.

Se prepara cruda en ensaladas o cocida, ya sea guisada o en sopas.

jitomate

Verdura de origen americano; los hay de distintas variedades: los guaje son alargados, los bola son redondos; todos de color rojo intenso con semillas al centro.

Se usan crudos en ensalada y es ingrediente principal para todo tipo de salsas ya sea con o sin chile.

pepino

Verdura originaria de las faldas de los Himalayas, los hay grandes o pequeños, son de cáscara verde oscura y casi blancos por dentro con pequeñas semillas en el medio.

Los pepinos se preparan en vinagre o se comen crudos en ensaladas o sopas frías.

poro

Verdura originaria de Oriente, que consiste de un bulbo y un tallo cilíndrico, cubierto de hojas delgadas envolventes que es la parte comestible.

Se usa para la preparación de caldos, en sopas y fritos sobre algún platillo de pescado o puré de papas.

tomate

Verdura mexicana, redonda de color verde claro envuelta por una cáscara verde muy delgada que se quita antes de usarlo.

Ingrediente indispensable para la salsa verde, ya sea cruda o cocida.

Aves

El Arte Culinario-Alimentos-Mundo Animal-Aves

En la cocina mexicana la carne de pollo y la de gallina es muy usual dentro de las cocinas del campo; esto se debe a que se pueden criar en casa. Los guajolotes también son criados, pero generalmente se usan para días de fiesta y se preparan en mole. Estas aves son las más usuales en la cocina nacional y se preparan en un sinfín de platillos: para caldos, moles, pipianes, en tacos, en chilaquiles, enchiladas, para tostadas, tapados y gran variedad de platillos.

gallina

Ave hembra que pone huevos, de la cual existen alrededor de cien variedades.

Se come toda la carne de la gallina en moles, adobos, salsas y frita.

guajolote

Ave doméstica originaria de América, de aproximadamente sesenta centímetros de longitud, cuello largo, cuerpo horizontal y ovalado, de color negro, blanco o amarillo oscuro.

Es un ave muy apreciada que se come y cocina para ocasiones especiales.

pollo

Ave domesticada originaria de Asia, de tamaño mediano, de color amarillo o blanco que proviene de la gallina.

Es una de las carnes más populares en la cocina mexicana. Se cocina de muchas maneras: con chile, en adobos, moles, rostizado, cocido para tostadas o tacos, en ensaldas, asado, etcétera.

pato

Ave con aletas que puede ser silvestre o de granja; de carne oscura y grasosa y de sabor característico.

En México se consume desde la época prehispánica. Se prepara en mole verde, rostizada, en ensalada, etc.

Pescados y Mariscos de las aguas mexicanas

El Arte Culinario-Alimentos-Crudos-Mundo Animal-Pescados y mariscos de las aguas mexicanas.

Las aguas mexicanas tienen una superficie mayor que el territorio nacional que se extiende sobre las costas, aguas interiores, ríos, lagos, estuarios, centros acuícolas, granjas piscícolas y estanques rurales. Es claro que el consumo de pescados y mariscos se remonta a cientos de años y se dice que en la mesa de Moctezuma diariamente había alimentos del mar traídos desde el puerto de Veracruz, además de las especies que crecían en el lago.

Es muy importante saber cómo comprar pescado fresco y existen tres características fundamentales: que la carne sea firme, los ojos brillantes y su olor agradable.

abulón

Molusco bivalvo cuya concha es lisa de color azul oscuro o negro verdoso, de interior aperlado blanco, brillante, con iridiscencias de varios colores; su callo es de color oscuro, de carne firme y dura.

Se come cocido en coctel, como carpaccio y rebozado.

acamaya

Crustáceo de aguas dulces o salobres, de color amarillo pálido, bandas irregulares y verticales de color marrón y las patas color naranja.

Se comen cocidos, en sopa, asados y al ajillo.

almeja

Molusco bivalvo de color café, naranja, blanca o negro, el cuerpo está pegado a la concha y la charnela color naranja o púrpura.

Existen de muchos tipos: chocolata, blanca, reina, gallito y pismo.

Se comen crudas o cocidas en sopas, arroces y guisadas.

atún

Pescado de dorso color azul oscuro y vientre plateado, la carne va del color rosado tenue hasta roja oscura y grasosa.

Se le ha llamado el cometa de los mares, por su rapidez para desplazarse. Se come crudo en ceviches, asado o preparado en salsas.

besugo

Pescado de piel color rojo bermellón rosado, vientre pálido y con líneas amarillas al costado, aletas de color naranja y amarillo, con escamas, carne blanca y fina.

Se come a la parrilla, al horno y en caldos.

calamar

Molusco de color café rojizo a oscuro en el dorso y descolorido en su parte central, los tentáculos salen de la cabeza la cual tiene ojos salientes de gran tamaño y tienen varias filas de ventosas.

Se consume cocido en gran variedad de platillos desde ceviches, ensaladas, sopas, arroces, fritos y en su tinta.

callo de hacha

Molusco bivalvo; la concha es café y el borde del interior es aperlado, el músculo es la parte comestible y es de sabor suave.

Se come empanizado, en coctel, en sopas y arroces.

camarón

Crustáceo que varía en color y tamaño según su especie; son de aguas saladas y de sabor característico.

Los hay: café, cristal, gigante, pacotilla, etcétera. Se prepara en un sinfín de maneras en toda la costa de la república Mexicana.

cangrejo

Crustáceo de caparazón oval cuyas tenazas son grandes y robustas; de color rojizo con bandas de color crema y rojas; también los hay blancos.

Se comen cocidas con unas gotas de limón.

caracol

Molusco de concha blanca y áspera con una abertura rosada, brillante y lisa con bordes amarillos; dentro de ella vive el caracol de coloración rosa plateada y en ocasiones verde brillante.

Se come en cocteles, en escabeche y empanizado.

cazón

Pescado voraz, de dorso azul grisáceo y el vientre más pálido, la piel es áspera y sin escamas y de carne blanca y firme.

Es usado en la comida chiapaneca y de su piel se hace chicharrón.

dorado

Pescado que se caracteriza por presentar un color de piel que cambia rápidamente, su dorso de color azul metálico brillante, costados plateados, en tonos dorados, escamas finas y escasas y su carne es de color gris sin espinas.

Se prepara en ceviches y asado.

esmedregal

Pescado de piel color azul, verde, oscuro en dorso, pero el vientre y los costados son más claros, escamas escasas y finas; la carne es suave de sabor fino y color gris oscuro.

Se preparara asado, a la veracruzana o empanizado.

jaiba

Crustáceo de carpacho color grisáceo, azulado, o pardo verdoso con sombras o tintes oscuros, las patas varían entre el azul y blanco, con manchas rojizas y pardas, de carne blanca y fina.

La pulpa se usa para preparala en ceviche, quesadillas y para la preparación del chilpachole.

lisa

Pescado de cuerpo alargado, cubierto de escamas planas y ojos grandes, lomo de color verde olivo y costados plateado, su carne es oscura de sabor fuerte y con abundantes espinas.

Es un pescado muy apreciado por su hueva, de color naranja brillante y de sabor delicioso.

marlin

Pescado de dorso azul oscuro que se vuelve café, de color chocolate los costados y el vientre es blanco y plateado, de aletas azules, tiene escamas pequeñas, de carne roja y firme, y de sabor fuerte.

Se come fresco y asado y también lo hay ahumado.

mero

Pescado de cabeza grande de piel color verde o café, lomo y vientre más claros, con manchas blancas en sus costados y arriba de sus ojos puntos negros y aletas de color café, escamas finas, de carne blanca y abundante.

El mero es uno de los pescados más apreciados en las cocinas del mundo. Se dice: *Del mar el mero y de la tierra el carnero*.

mojarra

Pescado de cuerpo ovalado y comprimido de piel color plateada brillante, aletas de ligeros tonos amarillos y negros, con escamas y su carne es muy blanca.

Se come frita acompañada de una salsa picante y tortillas.

osti6n

Molusco bivalvo, concha color gris parduzco, de forma irregular, su cuerpo es blando y de color gris brillante.

Los hay de distintas especies: tamiahua, huarache, etc6tera. Se comen crudos, en sopas o al horno.

pulpo

Molusco de ocho tent6culos provistos de dos filas de ventosas, de color gris6ceo, de carne dura, blanca y magra.

Se come cocido, a la plancha, en coctel y en su tinta.

robalo

Pescado de cuerpo alargado, el dorso color café amarillento, con el vientre dorado y una línea lateral oscura en dos lados, ojos grandes, boca grande y oblicua, escamas finas, de carne blanca, grasa, suave y jugosa.

Se come entero al horno, en filetes, para ceviches o salseado.

sierra

Pescado de dorso verde azuláceo iridiscente, con lados plateados y numerosas manchas que van del color amarillo al bronce, cabeza puntiaguda, con dientes finos y filosos en forma de sierra y carne oscura de sabor fuerte.

Se prepara en ceviche o rebozado.

trucha

Pescado de cuerpo fusiforme de dorso gris acerado azul, los lados con franjas rojizas, anaranjadas con puntos negros y rojos, carne blanca y jugosa, de agua dulce.

Se sirve entera asada o al horno.

Insectos, Gusanos y curiosidades gastronómicas

El Arte Culinario-Alimentos-Crudos-Mundo Animal-Insectos, Gusanos y curiosidades gastronómicas.

En las culturas prehispánicas y sobre todo entre los aztecas, recolectaban hierbas, frutos, hongos silvestres y también por el lago comían todo tipo de insectos, gusanos, ranas, y pescados. Estas tradiciones se pierden con la llegada de los españoles, aunque hoy en día encontramos algunas de las especies que se consumían por nuestros antepasados.

chimicuiles

Gusanos que se crían en el maguey, que después de la temporada de lluvias son de color rosado rojizo.

Se comen tostados con tortilla y salsa. También se les conoce como: chilocuiles, tecoles, xonecuilli y belatobe.

escamoles

Larva de una hormiga de color rojo oscuro que construye un nido subterráneo esponjoso de arcilla y arena; frescos son de color blancos y alargados.

Se preparan con cebolla dorada y mantequilla y se comen en tortilla con guacamole.

gusano de maguey

Gusano proveniente de una mariposa que deposita sus huevos en los magueyes; estas larvas se introducen por las pencas hacia el corazón del maguey, del cual se alimentan, son de color blancuzco y grandes.

Se comen dorados o tostados con tortilla y guacamole. También se les conoce como palomilla de maguey, champoloco, mueocuilin y pecah.

jumil

Insecto que crece en los tallos y hojas secas de los encinos pequeños en el estado de Morelos.

Se comen vivos en los mercados de Cuautla y Cuernavaca o tostados al comal.

Mamíferos

El Arte Culinario-Alimentos-Crudos-Mundo Animal-Mamíferos.

Desde hace miles de años se han domesticado animales tales como los borregos, vacas, cabritos, codornices, guajolotes y pollos. Incluso los grandes personajes de la Biblia eran pastores. El sacrificio de los animales a los dioses como muestra de amor y para la protección del pueblo es hasta hoy en día parte de muchas culturas. Los mamíferos nos dan carne, consumimos sus vísceras y usamos sus cueros y con sus desechos hacemos abono. México hereda a estos animales de la conquista española y con ellos se hacen deliciosos, moles, adobos, carnitas, barbacoa, etcétera.

borrego

Mamífero domesticado de donde se obtiene carne, de sabor fuerte y grasosa, vísceras y lana para la fabricación de hilo.

En México se prepara típicamente en barbacoa.

cabrito

Mamíferos de poco pelaje, con cuernos, carne de sabor suave, con poca grasa.

Se cocina asado, al carbón y es el platillo típico del estado de Nuevo León.

cerdo

Mamífero domesticado del que se aprovecha todo, de carne blanca y en algunas partes grasosa.

Se hace en las clásicas carnitas, y se cocina en diferentes tipos de platillos con chile como son adobos y moles.

res

Mamífero domesticado muy apreciado ya que proporciona carne, vísceras, fuerza de trabajo, piel y leche.

Se cocina en una infinidad de maneras, dependiendo del corte y del lugar.

Aderezos

El Arte Culinario- Alimentos-Preparados-Aderezos

Se dice que aderezar (DRAE:SV) es : Componer, adornar, hermostrar. 2. Guisar, condimentar o sazonar alimentos. En la cocina la comida se hermostra, se hace más apetitosa, se realza el sabor a través de los aceites, vinagres y por supuesto del uso indispensable de la sal y el azúcar sin olvidar las especias y hierbas.

aceite

Sustancia líquida y grasa, que se extrae de semillas: cártamo, maíz, nuez, avellana, ajonjolí, aceitunas y semillas de uva.

El aceite se usa para aderezar ensaladas, freír, sofreír y en casi todos los platillos.

vinagre

Sustancia líquida que se obtiene de la fermentación acética de líquidos alcoholizados.

Existen vinagres de vino, de manzana, de arroz, caña de azúcar y de miel.

sal

Sustancia cristalina sin olor que se encuentra en mares y minas.

Es esencial en la cocina pues es el condimento universal; sin sal no hay sabor.

azúcar

Sustancia endulzante que proviene de la caña, se presenta en granos cristalinos

Existen: la refinada, morena, glass y la candy. La azúcar morena o también conocida como mascabado, se moldea en forma cónica o en esferas y se le llama piloncillo.

Bebidas Alcohólicas

El Arte Culinario-Alimentos-Preparados-Bebidas Alcohólicas

Aguardientes, vinos, destilados de frutas y por supuesto nuestras bebidas nacionales: el pulque y el tequila; se encuentran envueltos en leyendas y tradiciones muchas de índole religioso y espiritual. Deidades como Bacco hasta Mayahuel (la diosa mexicana de la fertilidad), todas representan bebidas alcohólicas, con las que se consagra, se brinda o se festeja.

cerveza

Bebida ligeramente alcohólica que se produce haciendo fermentar materias naturales que contienen almidón como levadura; es una solución acuosa carbónica con cantidades variables de alcohol, azúcares no fermentados, dextrinas, sustancias proteicas, componentes aromáticos derivados de la malta, el lúpulo y la levadura.

Existen dos tipos: clara y oscura.

mezcal

Bebida obtenida de la fermentación y la destilación de algunas cabezas de maguey.

Las especies locales de magueyes en diversas regiones del país han hecho famosos a varios mezcales, desde el comiteco, el bacanora, los de Oaxaca, San Luis Potosí y Jalisco.

pulque

Bebida alcohólica por excelencia obtenida por el aguamiel que se extrae del maguey por succión mediante el acotote, cuyo contenido es vaciado al cántaro que el tlaquichero lleva en la espalda.

Prospera principalmente en la altiplanicie mexicana: Estado de México, Querétaro, Tlaxcala y Puebla.

tequila

Bebida alcohólica obtenida de la fermentación y la destilación del aguamiel de la piña o del mezcal de la planta xerófita agave tequilana; bebida con denominación de origen.

Es la bebida más famosa de México.

vino

Bebida alcohólica de la fermentación normal del zumo de uvas sanas, maduras, sin adición ni abstracción, excepto las que pueden ocurrir en el tratamiento de la bodega para su clarificación y envejecimiento.

Los vinos se clasifican según su lugar de origen, color, contenido de alcohol, método de producción o por variedad de vid y por el proceso de elaboración; pueden ser dulces o secos; blancos, tintos o rosados.

Bebidas Regionales

El Arte Culinario-Alimentos-Preparados-Bebidas Regionales

Existe una gran riqueza gastronómica de bebidas en todo el país, dependiendo de la zona y del clima de cada lugar. Bebidas hechas a base de maíz, de cacao, de hierbas, alcohólicas o no; en los mercados de cada pueblo de México encontraremos una bebida distinta.

aguamiel

Bebida obtenida del maguey que es fresca y muy apreciada, de sabor agridulce.

Se consume recién sacada de la piña del maguey pues se fermenta muy rápido.

atole

Bebida que se prepara con maíz cocido, diluido en agua; o de harina de maíz o arroz; espesa y dependiendo de los sabores que se le agreguen puede ser dulce o salada.

Existen con chile, con frijol, de frutas, chocolate y de canela.

curado

Bebida hecha a base de pulque y frutas.

champurrado

Bebida que es un atole con chocolate y azúcar.

charanda

Bebida originaria de Michoacán que es una aguardiente de caña de azúcar.

chileatole

Bebida que es un atole aderezado con chiles verdes o secos y hierbas como el epazote.

damiana

Bebida alcohólica a base de hierbas aromáticas que proviene de los estados de Sinaloa y Baja California.

mosco

Bebida de los estados de Campeche, Michoacán y Veracruz que es un licor de naranja.

pozol

Bebida fría hecha a base de masa de maíz proveniente del sureste de México.

tepache

Bebida de maíz fermentada hecha con el jugo ya sea de la caña, la piña y azúcar morena o piloncillo. También se hace fermentando la cáscara de la piña.

zotol

Bebida extraída de la parte baja del maíz mezcalero, en Sonora y Chihuahua.

Derivados Lácteos

El Arte Culinario-Alimentos-Preparados-Derivados Lácteos

La elaboración de queso en nuestro país se ha incrementado en los últimos años, sobre todo la producción de quesos artesanales, hechos con leche de vaca, de cabra, oveja y hasta búfala. Al mexicano le encanta el queso, no solamente para las clásicas quesadillas, sino también, en enchiladas, tostadas, chilaquiles y todo lo que pueda ir gratinado.

asadero

Queso fresco de pasta cocida sin madurar que se moldea en cajas de madera y se debe consumir esa misma semana

chihuahua

Queso mexicano elaborado originalmente por los menonitas, de sabor definido.

crema

Derivado de la leche, en la que se ha reunido gran cantidad de la grasa por reposo o centrifugación.

leche

Fluido secretado por mamíferos hembras como alimento para sus infantes; en México consumimos principalmente la de la vaca y la de cabra.

Se usa para la elaboración de quesos y crema.

mantequilla

Derivado de la leche que se obtiene de la emulsión de los glóbulos de la grasa de la leche.

panela

Queso fresco bajo en grasas de consistencia blanda y sabor suave.

oaxaca

Queso magro, de hebras enrolladas.

Fue creado por un italiano en la zona de Oaxaca.

ranchero

Queso fresco derivado de la leche de vaca, cremoso y algo salado; de consistencia quebradiza.

Es utilizado para aderezar chilaquiles, enchiladas y en quesadillas.

requesón

Derivado de la leche de vaca, elaborado con la lactoalbúmina coagulada mediante el calor y tiene menos del cuatro por ciento de grasa, de color blanco y de consistencia relativamente elástica, untosa y maleable.

Dulces y postres mexicanos

El Arte Culinario-Alimentos-Preparados-Dulces y postres mexicanos.

Los antiguos mexicanos endulzaban sus alimentos con miel de abeja y miel de maguey. Con el amaranto hacían figurillas, no solo para deleitarse con ellas sino para ofrecerlas a sus dioses. Los dulces y los postres se reinventaron en las cocinas de las monjas, haciendo un mestizaje que hoy en día es representativo. Hay dulces y golosinas regionales, especialidades culinarias como los camote de Puebla o las glorias de Monterrey. Hay para todos los gustos y todas las edades, de todos colores y de todos los sabores, medio dulces, medio salados, picantes, con leche, con pepitas, nueces y todo tipo de semillas y frutas exóticas.

acitrón

Dulce mexicano, que proviene de la biznaga y que es confitado.

Se usa en la preparación de postres o con picadillos de carne.

alegría

Dulce hecho a base de amaranto y miel de piloncillo que se corta en forma rectangular o redonda.

Se vende también adornado con cacahuates, pepitas y pasitas.

algodón

Dulce hecho a base de azúcar y colorante; en una máquina de centrifugación se va formando hasta tomar la consistencia del algodón.

Es muy popular en plazas y parques, se destacan los de color azul y rosa.

almíbar

Dulce a base de agua y azúcar en partes iguales para la preparación de frutas o semillas en conserva.

ate

Dulce de fruta y azúcar que se forma en una pasta semidura y se hace generalmente de membrillo o guayaba.

Se come solo o con queso.

barra de leche

Dulce hecho a base de leche y azúcar quemada en forma de una barra rayada de aproximadamente 1 cm de largo.

cajeta

Dulce hecho a base de leche de cabra y azúcar quemada, color café oscura y de consistencia cremosa.

Se come sola, con pan, en crepas, etc.

calabaza en tacha

Dulce hecho a base de calabaza de castilla, piloncillo, naranja y canela; muy popular en Día de Muertos.

capirotada

Dulce hecho a base de pan viejo, almíbar de piloncillo, acitrón, pasitas, clavo de olor y queso añejo.

cocada

Dulce hecho a base de coco rayado, azúcar, vainilla y canela.

Existen diferentes recetas según la zona de país donde se prepare.

colación

Dulces y confites surtidos, a base de azúcar, de colores pastel y se consumen en la época navideña durante las posadas.

charamusca

Dulce acaramelado hecho de piloncillo y azúcar, color café claro, largo y retorcido; o pequeños en forma cuadrangular que en ocasiones se mezcla con cacahuates troceados, nueces o coco rallado.

Es típico de Aguascalientes y Guanajuato, donde se hace en forma de momia.

chicle

Dulce hecho de gomorresina que fluye del tronco del chicozapote con azúcar y sabores.

Es un dulce industrializado que se fabrica de diferentes formas, colores y sabores.

chicloso

Dulce que tradicionalmente se hace de leche y azúcar quemada, aunque también los hay de sabores y colores artificiales; al irlos mordiendo se van deshaciendo en la boca.

chocolate

Dulce o golosina que proviene de la semilla del cacao y se combina con azúcar y a veces con leche, canela, vainilla o almendras, nueces y frutas secas; se come solo o se usa en infinidad de recetas tanto de repostería como para la elaboración del mole.

chochitos

Dulces que son de azúcar, tipo grageas ya sea blancas o de colores, a veces acidulados.

chongos zamoranos

Postre hecho a base de leche cortada en almíbar sabor canela.

flan

Postre hecho a base de huevos, leche condensada, vainilla y azúcar de consistencia firme y algo gelatinosa.

gaznate

Dulce típico formado por un cilindro de harina frito y relleno de un tipo de crema o merengue azucarado.

gomitas

Dulces suaves y de consistencia algo gelatinosa, de diferentes colores y sabores, cubiertos de azúcar y algo acidulados.

jalea

Dulce hecho a base de frutas frescas y azúcar de consistencia gelatinosa.

malvavisco

Dulce hecho a base de goma y gelatina, ligero, de color blanco, muy agradable al paladar.

mazapán

Dulce hecho a base de una pasta de almendra o nuez o cacahuete y azúcar que generalmente se moldea en forma redonda y aplanada.

merengue

Postre hecho a base de claras de huevo y azúcar, bien batidas y luego horneadas, tomando una consistencia dura, pero que al morderlos se deshacen en la boca.

morelianas

Dulce plano y redondo hecho a base de leche y azúcar quemada.

muéganos

Dulce en cuadros de harina de trigo, aglutinados con una melaza hecha de piloncillo.

pastel

Postre basado en un bizcocho que puede ser de diferente sabor, generalmente de vainilla o chocolate que tiene una consistencia esponjosa.

Los pasteles son muchos y de diferentes formas, sabores y maneras de prepararlos y presentarlos.

pepitoria

Dulce hecho a base de pepita verde y caramelo.

trompada

Dulce de caramelo quemado y cacahuete que viene en cuadros pequeños y formas irregulares.

Embutidos y Carnes Frías

El Arte Culinario-Alimentos-Preparados-Embutidos y Carnes Frías.

El embutido se refiere a una tripa de animal o sintética, rellena de carne picada o molida que principalmente es de cerdo. Esta es condimentada con especias y chiles secos o frescos. Lo que conocemos como carnes frías, se preparan con carne de puerco, como es la pierna para hacer el jamón y otras partes como la cabeza y se gelatiniza. Se comen con pan, con tortillas, solos o guisados.

chorizo

Embutido que está hecho a base de carne de cerdo o de res o pollo; condimentada con especias y chiles.

Existe chorizo rojo y verde. Se come frito.

jamón

Carne fría hecha de pierna de cerdo que se cura en salmuera y sometida a cocimiento.

Hoy en día también hay jamón de pavo.

longaniza

Ver chorizo.

queso de puerco

Carne fría preparada con las partes carnosas y grasas de la cabeza del cerdo, picadas con sal y especias que se prensan para tomar una forma rectangular y ser rebanado.

moronga

Embutido hecho de tripa y sangre de puerco, aderezada con hierbabuena, cebolla y chile verde.

También conocida como rellena

Masas

El Arte Culinario-Alimentos-Preparados-Masas.

Una masa es una pasta hecha a base de alguna harina (trigo, maíz, avena), agua e ingredientes tales como: huevos, manteca , mantequilla, levadura y saborizantes, que se usa para hornear o freír.

hojaldre

Masa hecha a base de harina, mantequilla y agua, a la que se le dan cuatro vueltas o dobleces y que a la hora de hornear tiene como mil capas.

masa quebrada

Masa hecha a base de harina de trigo, mantequilla, azúcar y levadura seca, para la preparación de galletas o panes.

masa de maíz

Masa hecha a base de granos de maíz y cal (nixtamalización); según el color del maíz de ese color será la masa.

Se usa para la preparación de tortillas, sopes, peneques, tamales, etcétera.

Pan mexicano

El Arte Culinario-Alimentos-Preparados-Pan mexicano

Paco Ignacio Taibo I nos dice del pan (El pan nuestro de cada día:XI) “Y, sobre todo, los escritores vemos en el pan la forma de moldear aquello que queremos exponer. De alguna forma la palabra es la masa y nuestras manos la moldean a nuestro antojo o pretenden moldearla.”

El pan es el sustento de las civilizaciones; los hay de maíz, de arroz, de cebada y por supuesto el de trigo. México hereda tradiciones europeas de pan desde la española, la francesa y hasta la inglesa y con ellas hace suyo el pan, le pone sus nombres y sus formas más mexicanas, sus colores y sus sabores.

almohada

Pan de masa paloteada de forma rectangular, decorada con betún de huevo, brillo y azúcar.

banderilla

Pan hecho de masa de hojaldre, larga y aplanada que en la parte de arriba se ha caramelizado el azúcar.

beso

Pan formado por dos medias circunferencias de pan, unidas en su superficie plana de mermelada, espolvoreadas con azúcar y de consistencia suave.

bisquet

Pan redondo, gordito y aplanado con un pequeño círculo de la misma pasta en su parte superior central, de color brillante.

bolillo

Pan alargado de cáscara crocante e interior esponjoso, con una incisión a todo lo largo, presenta en sus extremidades dos tetillas.

borracho

Pan en forma de cubilete alargado hecho de pasta, impregnado de jarabe con licor, decorado con brillo y de consistencia esponjoso y suave.

campechana

Pan en forma oval de masa de hojaldre que asemeja capas superpuestas, cubierto de azúcar granulada horneada y frágil.

cocol

Pan en forma de ojo aplanado, sabor anís y cubierto de harina.

cochinito

Pan en forma de cerdito, hecho a base de harina de trigo y piloncillo.

concha

Pan en forma de semiesfera, que lleva en toda la superficie un betún hecho de azúcar glass y manteca, ya sea de color blanco o achocolatado, que asemeja una concha marina.

corbata

Pan en forma de corbata hecho con una masa hecha a base de harina, sal, agua, levadura y mantequilla y espolvoreado con azúcar.

cuerno

Pan de influencia francesa, en forma de media luna, color brillante y sabor a mantequilla.

churro

Pan en forma cilíndrica con estrías longitudinales, de masa suave por dentro y crocante por fuera por la fritura y espolvoreados con azúcar y canela.

dona

Pan de masa suave en forma de rosca esponjada, frita y adornada con azúcar, chocolate, o mieles de sabores.

marina

Pan redondo, esponjoso y suave de color café oscuro, queavecesse rellena de jamón y queso.

moño

Pan de masa de pan con mantequilla, cuadrado ya sea decorado con mermelada o con azúcar granulada.

telera

Pan semi-ovalado esponjoso y suave por dentro y dorado por fuera, con dos incisiones paralelas en su parte superior, que dividen al pan en tres.

trenza

Pan en forma de trenza, de consistencia suave y cubierto de azúcar o glaseada.

Platillos derivados del maíz

El Arte Culinario-Alimentos-Preparados-Platillos derivados del maíz

El maíz, como nos cuenta la historiadora Guadalupe Pérez San Vicente, “es nuestra carne y sustento”. Con el elote nos alimentamos, con sus hojas envolvemos nuestros alimentos, se fabrican imágenes religiosas y juguetes; con su masa, hacemos tortillas. Los granos de elote, los hay de distintos colores, tiene usos medicinales y hasta la infestación del maíz produce el delicioso huitlacoche.

antojitos mexicanos

Botanas hechas con masa de maíz como son los tlacoyos, sopes, tamales, tacos, totopos y una gran variedad de presentaciones.

clayuda

Tortilla de maíz de aproximadamente 30 cm de diámetro; provenientes del estado de Oaxaca.

Cuando se compran fuera de Oaxaca, se venden secas. También se les llama **tlayudas**.

corunda

Tamal hecho con masa de maíz, cenizas, cubierto de hojas de la planta del maíz; típico del estado de Michoacán.

Se sirve con salsa y frijoles.

chalupa

Tortilla de maíz redonda, más bien pequeña, pasada por manteca de cerdo caliente y aderezada con salsa verde o roja, carne deshebrada y cebolla picada.

Platillo del estado de Puebla.

chilaquiles

Tortillas de maíz cortadas y fritas bañadas en salsa picante, ya sea verde, roja, de pasilla o de ancho, aderezada con cebolla, crema y queso.

enfrijolada

Tortilla de maíz pasada por aceite caliente y cubiertas de una salsa hecha a base de frijoles y chile, aderezadas con queso y cebolla.

esquite

Maíz que se vende desgranado y cocido con epazote y chile en plazas y parques.

flauta

Tortilla de maíz alargada que se rellena de carne deshebrada, papa, queso o frijoles y se fríen en aceite, se aderezan con crema, queso, lechuga y salsa picante.

huarache

Producto derivado de la masa del maíz en forma de suela de zapato, rellena de frijol refrito, que se adereza con salsa picante, cebolla y de carne o pollo asado.

panucho

Tortilla de maíz rellena de frijol, pasada por manteca caliente de cerdo y aderezada con cochinita pibil o cazón.

peneque

Tortilla de maíz alargada que se dobla y se pegan las orillas para y se rellena, se capean con huevo y se sirven ahogada en una salsa de jitomate.

pozole

Maíz cacahuazintle seco, descabezado y cocido, que se sirve con un caldo picante y se adereza con rábanos, cebolla y lechuga.

Existen diferentes tipos de pozole: el de puerco que puede ser blanco, rojo y verde, que se sazona con orégano; el de pescado con mariscos; el de pollo y existe uno vegetariano.

taco

Tortilla rellena de un sinfin de ingredientes, platillos, guisados, carnes, según el gusto del comensal, hecha rollo y aderezada con salsa picante.

tamal

Panecillo de harina de maíz, manteca, carne y salsa, envuelto en hoja de maíz o de plátano, cocido al vapor.

Existen gran variedad de estilos de tamal, según la región donde se preparen.

Platillos Típicos

El Arte Culinario-Alimentos-Preparados-Platillos Típicos

Los platillos típicos representan de alguna manera los platillos más populares y consumidos en la República Mexicana. Vienen de diferentes estados y algunos se preparan hasta de maneras distintas, pero aun así entre los comensales son bien conocidos, probados o simplemente escuchados. Evidentemente existen un sinfín de platillos que representarían nuestra riqueza culinaria y aquí solo presentamos algunos.

barbacoa

Platillo típico hecho con carne de borrego, res o chivo; que se cuece en un horno bajo la tierra, envuelta en pencas de maguey por toda una noche.

Se come generalmente en tacos con salsa picante principalmente en los estados de México, Hidalgo y Tlaxcala.

carnitas

Platillo típico hecho con carne de cerdo marinada en jugo de naranja y sal, cocida en un cazo de cobre en de manteca caliente.

Se come en tortillas o tortas con salsa picante, típico en los estados de México, Querétaro, Guanajuato y Michoacán.

ceviche

Platillo típico de las costas de México, hecho a base de pescado fresco cocido en limón o vinagre, sal y hierbas de olor.

Existen diversas maneras de aderezarlo.

cecina

Platillo típico hecho a base de carne de res o de venado curada en sal.

Se come asada con tortillas y salsa picante.

cochinita pibil

Platillo típico hecho a base de carne de cerdo marinada con achiote, sal y naranja agria y cocida en un horno bajo la tierra, envuelta en hojas de plátano.

Es un plato típico del sureste.

chicharrón

Platillo típico que se hace de la piel del cerdo o de harina de trigo frita.

El chicharrón de cerdo se come solo, en taco, sumergido en salsa picante. El chicharrón de harina de trigo, se vende en plazas y parques y se adereza con limón y salsa picante.

chilpachole

Platillo típico del estado de Veracruz; es una sopa de jaiba con chile seco y epazote.

chilorio

Platillo típico del estado de Sinaloa, carne de puerco deshebrada y cocinada con chile seco.

Se sirve con tortillas de harina.

guacamaya

Platillo típico del estado de Guanajuato que consiste en un bolillo relleno de chicharrón de cerdo con salsa roja muy picante, que se vende en la calle.

guajolota

Platillo típico del Distrito Federal que consiste en un bolillo o telera rellena de tamal; se vende en las calles de la ciudad por la mañana.

guacamole

Platillo típico, consta de aguacate, jitomate, chile, cebolla y cilantro picados.

menudo

Platillo típico que consta de panza, tripa y pata de res en un caldillo de chile seco y epazote.

mixiote

Platillo típico, hecho de carne de carnero enchilada envuelta en la epidermis de las pencas del maguey y cocida al vapor.

También se prepara con pollo, pescado o carne de res.

pachola

Platillo típico del estado de Veracruz, carne molida en el metate aderezada con especias y asada.

revoltijo

Platillo típico que consta de romeritos, nopales, papitas y tortas de camarón en mole.

tinga

Platillo típico del estado de Puebla; consta de carne de cerdo deshebrada guisada en jitomate, cebolla y chile chipotle.

También se prepara con pollo.

torta

Platillo típico que se prepara con una telera rellena de diferentes ingredientes: jamón, queso, carnitas, pollo, aguacate, cebolla y chiles en vinagre.

Salsas y moles

El Arte Culinario-Alimentos-Preparados-Salsas y moles

Una buena mesa da origen a la alegría, el buen humor y el sano apetito.

Una buena cocina se basa en sus salsas, en su sazón y en el sensato uso de hierbas y especias.

Las salsas de México están hechas a base de chiles, secos o frescos para así hacer una infinidad de moles, adobos y recaudos. Existen tantas recetas como cocineras quieran inventarlas. Los moles los hay de todos colores y sabores.

adobo

Salsa más o menos espesa cuyo ingrediente principal es el chile ancho o guajillo, lo que le da un color rojo oscuro; se cocina con el cualquier tipo de carne.

amarillo

Mole que se prepara con chiles típicos del estado de Oaxaca y tomates.

Se sirve con puerco, panza, venado o pollo.

borracha

Salsa hecha a base de chile pasilla, jugo de naranja y pulque, que generalmente es acompañante de la barbacoa.

coloradito

Mole del estado de Oaxaca; preparado con chile ancho, guajillo, jitomate, ajonjolí , clavo, pimienta, canela, ajo y cebolla.

mexicana salsa

Salsa cruda hecha a base de jitomate, chile, cilantro y cebolla picadas. También se le conoce como pico de gallo.

pipián

Salsa hecha a base de pepitas de calabaza y chiles secos o frescos.

recaudo

Salsa que se hace generalmente con achiote, ajo, pimienta, especias y hierbas de olor; existen muchas maneras de hacerlo.

verde salsa

Salsa hecha a base de tomates, chile verde, cebolla, ajo y cilantro. Se sirve cruda o cocida.

Culinaria

Técnica

Arte Culinario-Culinario-Técnica

El arte culinario se basa no sólo en el sabio uso de los ingredientes y como combinarlos, sino también en el conocimiento de las técnicas de cocina que nos enseñan la buena preparación de los distintos alimentos.

abrillantar

Acto de barnizar panes u hojaldres con huevo o aceite.

acitronar

Acto de freír ligeramente.

ahogar

Acto de sumergir en una salsa algún alimento, como carne, huevos, verduras, etc.

aliñar

Acto de condimentar alimentos o aderezarlos.

brasear

Acto de asar carnes o verduras sobre brasas de leña o al carbón.

clarificar

Acto de quitar las impurezas ya sea a la mantequilla o a los caldos.

condimentar

Acto de agregar sal y especias a los alimentos para mejorar su sabor.

empanizar

Acto de envolver en pan molido ya sean carnes, pescados o verduras.

freír

Acto de sumergir en aceite caliente algún alimento.

nixtamalización

Acto de agregar al maíz seco cal y luego calentarlo para la preparación de la masa de maíz.

sazonar

Acto de agregar sal a los alimentos.

Utensilios de Cocina

El Arte Culinario-Culinaria-Utensilios de Cocina

Los utensilios de cocina hacen la vida del cocinero más fácil y hoy en día mucho más creativa y divertida.

atolera

Utensilio de cocina donde se introducen los tamales crudos y se cuecen al vapor.

cazuela

Utensilio de cocina que es una vasija onda de metal, barro o cobre con una o dos asas que se utiliza para cocinar.

comal

Utensilio de cocina que tratase de una pieza de metal o de barro generalmente redonda; donde se cuecen tortillas.

licuadora

Aparato electrodoméstico que se utiliza para moler alimentos.

Por ejemplo se muelen en el : salsas, aderezos, sopas, etc.

metate

Utensilio de cocina que data de la época prehispánica y consta de una piedra volcánica cuadrilonga y algo abarquillada es su cara superior, sostenida en tres pies, en la que se muele maíz, chiles y semillas.

molcajete

Utensilio de cocina que data de la época prehispánica y es un mortero de barro o piedra volcánica donde se muelen chiles, especias, etc.

molinillo

Utensilio de cocina hecho de madera con varios aros alrededor dentro de un palo que se utiliza para formar la espuma al hacer una bebida de chocolate.

vaporera

Utensilio de cocina; que es un olla profunda con una coladera por dentro para cocinar al vapor.

El agua va en la parte más baja de la olla y dentro de la coladera pueden ir tamales, mixiotes, carenes o verduras que se cuecen al vapor.

Conclusiones

El propósito de esta tesis ha sido reunir una pequeña muestra del léxico usado dentro de la cocina mexicana. He querido reunir mis conocimientos en el campo de la gastronomía junto con una metodología lexicográfica y lingüística.

Generalmente los glosarios se presentan en orden alfabético y este se hizo a través de campos semánticos. Es decir, el campo semántico que engloba al resto es el arte culinario.

Para esta tesis me base en varias teorías sobre campos semánticos que presenta Gaetano Berruto (*La Semántica*) y también el *Diccionario Ideológico de la Lengua Española* de Julio Casares.

Así, las palabras tiene un sentido solo dentro del campo semántico. Por ejemplo: el campo semántico de los **alimentos**. Este se divide tanto en los ingredientes que conforman la preparación de recetas y los platillos que resultan de estos.

Es importante notar, que a diferencia de otros glosarios de cocina mexicana, este se hizo con una metodología sistemática basada en teorías lexicográficas del texto de Bajo Pérez (*Los Diccionarios*). También, se tomó en cuenta la importancia que tiene la definición de cada una de las palabras. La definición debe recurrir primariamente al hiperónimo inmediato, es decir al campo semántico a la cual esa palabra pertenece. Por ejemplo si estamos en el campo semántico de las **frutas**, la definición

empieza: Fruto de tal árbol. De ahí se describen sus características más representativas como es el color, la forma y el sabor. En algunos casos también se menciona la manera de prepararlas o de consumirlas.

La selección de términos que se presentan en este trabajo tan sólo representan una pequeña muestra de nuestra riqueza gastronómica.

La investigación fue hecha recorriendo mercados municipales, tiendas de autoservicio en el Distrito Federal y varios estados de la República Mexicana, consultando libros y entrevistando a marchantes, cocineros y expertos en el tema.

Se logró el principal objetivo que es el de notar la importancia de la cocina mexicana dentro de nuestra cultura, nuestra historia y el lugar que ocupa dentro de nuestro lenguaje cotidiano. Lo anterior fue realizado dentro de un marco teórico y metodológico.

Este trabajo aporta, desde el punto de vista lingüístico, un tema de estudio léxico que no se ha abordado de esta manera. En efecto existen una variedad de glosarios, diccionarios y enciclopedias sobre el tema, pero en este estudio uno conocimientos gastronómicos con una teoría lexicográfica.

Es importante notar que este glosario se podría convertir en un diccionario virtual, donde expertos lexicógrafos y expertos en el tema de la cocina mexicana lograrán reunir el mayor número de términos. De tal manera el diccionario sea alimentado por personas interesadas en el tema, con el propósito de compilar un diccionario para uso de la sociedad que

pueda resolver dudas sobre ingredientes y procedimientos de cocina y así enriquecer no solo al lenguaje sino al arte culinario.

Bibliografía

- Andrews, J. (1980). *Las Especies Domésticas de Capsicums*. Texas.
- Androuet, Pierre, Ninette Lyon Et.(1978). *Le Fromages*. Francia: Marabout.
- Bajo Pérez, Elena.(2000). *Los Diccionarios*. Madrid: Trea.
- Bartlett, Jonathan(1996). *The Cook's Dictionary and Culinary Reference*.
USA: Contemporary Books
- Baylon, Christian y Paul Fabre (1994). *Semántica*. Barcelona: Paidós.
- Berruto, Gaetano (1989). *La Semántica*. México: Nueva Imagen.
- Brillant-Savarin, A (1987). *Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendente*. España: Aguilar.
- Bumgarnes Marlene, Anne (1976). *The Book of Whole Grains*. New York: St. Martin's Press.
- Casares, Julio (1997). *Diccionario ideológico de la lengua española*.
Barcelona: Gustavo Gila.
- Castelló Yturbide, Teresa. (1986). *Presencia de la comida prehispánica*.
México: Banamex.
- Corominas-Pascual (1989). *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*. Madrid: Gredos.
- Córtés Hernán (1992). *Cartas de relación*. México: Porrúa.
- De Gouy, Louis P. (1987). *The Derrydale Game, Cook Book*. USA: Willow Creek Press.
- Delgado, Carlos (1985). *Diccionario de gastronomía*. Madrid: Alianza.

- Diccionario del español usual en México.* (1996). El Colegio de México.
- Diccionario de la lengua española.* Real Academia Española (1992). España:
UNIGRAF.
- Diccionario Maya.* (1991). México: Porrúa.
- Diccionario de Alimentos* (1984). Barcelona-México: Cedel.
- E.Neirnck, JP Poulain (2011). *Historia de la cocina y los cocineros.*
Barcelona: Zendera Zariquiey.
- El Libro de las técnicas de cocina.* (1997) Madrid: El País, Aguiles.
- Food Essentials, Vegetables.*(1993). New York: Crescent Books.
- Garay, Miguel(2004). *Sobre el estudio de la meronimia.* Perú: Universidad
Nacional Mayor de San Marcos, Universidad del Perú, Decana de
América.
- García Rivas, Heriberto (1992). *Cocina prehispánica mexicana.* México:
Panorama.
- Genders, Roy (1988). *Las plantas comestibles.* Barcelona: Blume.
- Goncalves de Lima, Oswaldo (1986). *El maguey y el pulque en los códices
mexicanos.* México: Fondo de Cultura Económica.
- Gorman, Marion (1983). *Cooking with Fruit.* USA :Charles Gerras.
- Guzman de Vásquez Colmenares, Ana María (1982). *Tradiciones
gastronómicas oaxaqueñas.* Oaxaca.
- Hual Antxon Olarrea, José Ignacio, Ana María Escobar, Catherine E.
Travis (2010). *Introducción a la ligüística hispánica.* New York:
Cambridge University Press.

- Iglesias, Sonia (1983). *Los nombres del pan en la ciudad de México*. México: Ediciones del Museo Nacional de Culturas Populares.
- Iglesias y Cabrera, Sonia (1986). *El Pan Popular*. México: Fonart-SEP.
- La Cocina de la a a la z* (1991). España: Colección Practic Book, Ediciones B S. A.
- Kelly Ian (2004). *Cooking for Kings, the life of the first celebrity chef, Antonin Carême*. USA: Walker Publishing Company, Inc.
- Laguna, Demetrio (1975). *Aliméntate y Cúrate con Fruta*. Barcelona: Editorial Sinles.
- Lambert Ortiz, Elisabeth (1994). *Enciclopedia de las especies*. Argentina: El Ateneo.
- Linares, Edelmira y Aguirre Judith (1992). *Los Quelites, un tesoro culinario*. México: UNAM.
- Larousse Gastronomique* (1989). New York: Crown Publishers, Inc.
- Lomeli, Arturo (1987). *El chile y otros picantes*. México: Editorial Prometeo Libre.
- Lomeli, Arturo (1989). *Del arroz nace el amor*. México: Editorial Prometeo Libre.
- Lomeli, Arturo (1988). *El libro de las salsas y los aderezos*. México: Editorial Prometeo Libre.
- Lyons, John (1997). *Semántica lingüística*. Barcelona: Paidós
- Martínez, Máximo (1987). *Plantas mexicanas*. México: Fondo de Cultura Económica.

- Martínez, Máximo(1989). *Las plantas medicinales de México*. México:
Ediciones Botas.
- Martínez, Máximo (1979). *Catálogo de nombres vulgares y científicos de plantas mexicanas*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Méndez Riestra, Eduardo (1993). *Diccionario gastronómico*. México:
Panorama Editorial.
- Messegué, Maurice (1981). *Mi herbolario de cocina*. España: Plaza and
Janes.
- Norman, Jill (1989). *Salad Herbs*. Hong Kong: Bantan Books.
- Novo, Salvador (1993). *Cocina Mexicana o Historia gastronómica de la ciudad de México*. México: Editorial Porrúa.
- Nuevo Cocinero Mexicano en Forma de Diccionario* (1986), Reproducción
fascimular. México: Editorial Porrúa.
- Payno, Manuel (2014). *Los Bandidos de Río Frío*. México: Editorial Porrúa.
- Pérez Mercado, Senén (1993). *Diccionario gastronómico*. México: Panorama
Editorial.
- Pescados y Mariscos de las Aguas Mexicanas(1985). México:Secretaría de
Pesca.
- Plantas Medicinales, virtudes insospechadas de plantas conocidas,(1986)
México:Selecciones de Reader´s Digest
- Revistas Guía del Consumidor* (1986-2005) México: Editorial Prometeo
Libre.
- Reyes, Alfonso (1989). *Memorias de cocina y bodega*. México: Fondo de

Cultura Económica.

Ramos Galicia, Yolanda (1993). *Así se come en Tlaxcala*. México: INAH,
México.

Ruz vda. de B, Lucrecia (1982). *Cocina yucateca*. Yucatán.

Soustella Jacques (1984). *La vida cotidiana de los aztecas en visperas de la
conquista*. México: Fondo de Cultura Económica.