

LOS JAPONESISMOS CULINARIOS THE JAPANESE LOANWORDS FOR FOOD

Rafael Fernández Mata
Universidad de Córdoba (España)
rafaelfernandezmata@gmail.com

Resumen

Dentro del grupo de japonesismos utilizados en el español actual, los japonesismos culinarios constituyen la segunda mayor área referencial (16 voces de un total de 92 ítems). En el presente artículo se pretende, por primera vez en la lengua española, realizar un estudio exhaustivo de los japonesismos culinarios, atendiendo a diferentes perspectivas (formal, semántica e histórica), además de indicar su grado de adaptación al inventario léxico del español.

PALABRAS CLAVE: japonesismo, cocina, alimentación, préstamos léxicos, lexicografía española, *Diccionario de la Real Academia Española*

Abstract

Japanese loanwords related to cooking constitute the second biggest semantic field (16 words out of a total of 92) of all such words used currently in Spanish. For the first time concerning Spanish, the culinary Japanese loanwords are described thoroughly from a formal, semantic and historical perspective in the present article. Further, the degree of adaptation of these loanwords within the Spanish lexical inventory will be indicated.

KEYWORDS: japonesismo, cooking, food, loanwords, Spanish Lexicography, *Diccionario de la Real Academia Española*

FECHA DE RECEPCIÓN: 03/02/2018

FECHA DE ACEPTACIÓN: 27/07/2018

1. Introducción

Tras dividir nuestro inventario de japonesismos actuales siguiendo parámetros semánticos,¹ observamos que el segundo mayor número de voces procedentes de la lengua japonesa está formado por los vocablos pertenecientes al área referencial de la cocina y la alimentación, la

¹ Si se desea conocer la metodología y fuentes empleadas para llegar al listado de 92 ítems léxicos y de la clasificación semántica de las mismas, cf. nuestro artículo “Los japonesismos del español actual” (2017).

cual cuenta con 16 unidades: “*iaquitori*”, “*maqui*”, “*nori*”, “*saque*”, “*sasimi*”, “*siso*”, “*soja*”, “*suquiiaku*”, “*surimi*”, “*susi*”, “*tempura*”, “*tepaniakui*”, “*teriiaku*”, “*tofu*”, “*uasabi*” y “*umami*”.²

El objetivo principal de nuestro estudio es analizar estos 16 japonsismos considerando aspectos formales, semánticos, históricos y de uso en la lengua española actual. Así, nuestro trabajo se reparte en tres grandes apartados. En el epígrafe de metodología resumiremos cuáles han sido los pasos a seguir para reunir el listado de japonsismos relativos a la cocina y la alimentación. En este, además, expondremos sucintamente nuestra concepción sobre las etapas de los préstamos. En el tercer apartado analizaremos las voces seleccionadas de acuerdo con diferentes parámetros lingüísticos. En último lugar, ofreceremos los datos concluyentes de nuestra investigación.

2. Metodología³

En nuestra tesis, *Los japonsismos de la lengua española: Historia y transcripción* (2015), cruzamos la información de diversas fuentes con dos objetivos: por un lado, obtener un inventario actualizado de voces de origen japonés utilizadas en español; por otro, recabar el mayor número posible de datos sobre la expresión, el contenido, el uso, la adopción y la historia-etimología de dichos términos. Para organizar la ingente cantidad de información que obtuvimos, volcamos los datos en diferentes tablas.⁴ Una vez compiladas siguiendo los

² Al igual que en nuestra tesis inédita, *Los japonsismos de la lengua española: Historia y transcripción* (2015), en todas aquellas voces de origen japonés que siguen nuestro sistema de transcripción al alfabeto latino, emplearemos comillas inglesas (“”), escribiendo en cursiva aquellas voces que todavía se consideran extranjerismos, esto es, términos no adaptados al sistema ortográfico de la lengua española. Para saber más sobre nuestros patrones transcriptivos véase “Método de transcripción del japonés al español: los sonidos vocálicos, semivocálicos y consonánticos” (2018b). A lo largo del presente artículo hemos transcrito todas las voces de origen japonés (nombres propios, obras lexicográficas, ciudades, etc.) siguiendo nuestro método de transcripción, con la única excepción de los nombres propios de los autores que hemos consultado para nuestra bibliografía.

³ Lo presentado en este epígrafe es una síntesis de nuestra metodología, que se podrá consultar completa en nuestro artículo “Los japonsismos bélicos y gubernamentales” (2018a).

⁴ Tablas que, por motivos de espacio, omitiremos en este artículo, pero que se pueden consultar en nuestra tesis inédita.

parámetros recién expuestos, pasamos a la descripción ordenada y detallada de cada una de las voces.

Por lo que respecta a las fuentes relativas al análisis de los japonesismos, hemos utilizado: (1) los corpus de referencia del español⁵ pasado y actual (el CORDE, el CREA y el CORPES XXI);⁶ (2) obras lexicográficas hispánicas, todas de corte sincrónico: DVUA, DEA, DRAE, 2001 —vigésima segunda edición—, GDUEA, DUEAE, NDVUA, DUE, DClave y DLE, 2014 —vigésima tercera edición—; (3) otros diccionarios sincrónicos de lenguas afines al español, bien por proximidad geográfica, bien por conexiones históricas: MWCD y OED (inglés), DFL y LPR (francés), DHLP y DPLP (portugués) y DOVLI y *Zingarelli* (italiano); (4) dos obras hispánicas fundamentales para el estudio diacrónico (el DCECH y el buscador en línea del NTLLE); (5) una obra lexicográfica japonesa (el *Daiyirín*).

En cuanto al grado de adaptación de los japonesismos al sistema léxico del español, nos hemos basado en la clasificación tripartita propuesta por Gómez Capuz (1998, 2005): el *momento de transferencia*, el *momento de asimilación* y el *momento de madurez*. Para determinar si un japonesismo se encuentra en un estadio u otro, no solo hemos tenido en cuenta a Gómez Capuz, también hemos considerado los trabajos de Guerrero (1995), Sánchez *et al.* (1995) y Lara (2006).⁷

⁵ Quisiéramos advertir que nuestra concepción del estudio es panhispánica, es decir, no hemos dado preferencia a ninguna norma o modalidad del español.

⁶ Para las abreviaciones usadas en este artículo, cf. el ANEXO que ofrecemos al final del mismo.

⁷ Estos autores proponen diversos parámetros lingüísticos: (1) adecuación grafía/sonido; (2) adaptación morfosintáctica (género, número, derivación, cambio de categoría gramatical, combinación, etc.); (3) valor semántico (monosemia, polisemia, denotación, connotación, generalización, metáfora, metonimia, etc.); (4) conocimiento del significado (marcas autonómicas: sinónimos, paráfrasis o explicaciones para su comprensión); y extralingüísticos: (5) uso —frecuencia normalizada: (a) frecuencia circunstancial o no significativa (hasta 0.25 por millón); (b) frecuencia baja (desde 0.26 por millón hasta 2.99 por millón); (c) frecuencia moderada (desde 3 hasta 10.99 por millón); (d) frecuencia notable (desde 11 hasta 25.99 por millón); (e) frecuencia alta (desde 26 hasta 75 por millón); (f) frecuencia muy alta (más de 75 por millón)— y sentimiento por parte del hablante; (6) tiempo transcurrido desde su adopción.

3. Japonesismos culinarios

3.1 “*iaquitori*”

El japonesismo “*iaquitori*”, procedente del étimo 焼き鳥 o 焼鳥, [jak’ito.l’i],⁸ con doble posibilidad gráfica, posee la siguiente acepción: ‘Comida consistente en carne de pollo pinchada en una brocheta a la que se le añade sal o salsa y se asa sobre un fuego. También se le llama así, además de a la de pollo, a la carne de cerdo o a las entrañas de ternera asadas del mismo modo’ (*Daiyirín*).

Detectamos unidad gráfica, con forma extranjerizante en *yakitori* (también así en MWCD, OED, DFL y LPR), en las muestras recogidas en CREA, CORPES XXI y en la única obra lexicográfica que la describe, el NDVUA. En nuestro modelo transcrito, nosotros preferimos la forma “*iaquitori*”, puesto que la lectura de *ia* en español, se asemeja más a la realidad del étimo japonés, 焼 [ja]. Por la ausencia de marcas acentuales gráficas en las muestras españolas, inferimos que se trata de una palabra paroxítona, distinta al patrón esdrújulo del étimo japonés.

Con los escasos ejemplos recogidos en los corpus y el NDVUA, resulta imposible hablar de su integración en el sistema morfológico del español. Por tanto, solo afirmaremos que se trata de un sustantivo masculino (aparece dos veces junto al artículo *el*). Así ha sido adoptado también por la lengua francesa (DFL y LPR).

Siguiendo el ejemplo del NDVUA, la voz se documenta por primera vez el 19 de septiembre de 1999. Si bien, gracias al CREA, podemos retrasar su primer registro escrito a 1996. Desde su primera aparición, no detectamos variación gráfica o significativa.

⁸ En cuanto a la transcripción fonética que llevamos a cabo en este artículo, ensombreceremos los segmentos vocálicos que, según nuestra percepción, se articulan con mayor intensidad. Nos hemos basado en las muestras de hablantes nativos reales contenidas en el diccionario de pronunciación en línea (<http://es.forvo.com/>). Por otro lado, [j-] representa un sonido semivocálico, palatal (Akamatsu, 1997: 43; Vance, 2008: 89), mientras que mediante el signo [ʔ] sobre el elemento oclusivo dorsal, [k], y el aproximante coronal, [ɲ], transcribimos la articulación de un sonido consonántico, dorsal, palatalizado, oclusivo, sordo para el primero (Akamatsu, 1997: 84-85; Vance, 2008: 76), y un sonido aproximante, coronal, palatalizado, sonoro, el segundo (Akamatsu, 1997: 110-113 y 115-116).

En inglés, según el MWCD y el OED, su primer registro se data en 1962 y, en francés, según el LPR, en 1970. Dado que el patrón gráfico y acentual de la forma española coinciden con los aportados por las obras lexicográficas inglesas, la voz podría haber sido adoptada a través del inglés, ya que el étimo japonés es esdrújulo y el resultado francés, sobresdrújulo.

Si tenemos en cuenta la información recién expuesta, creemos que nos encontramos ante un japonésimo en proceso de transferencia por su grafía extranjerizante y su escasez de muestras, todas relacionadas con la cocina oriental o japonesa, esto es, con un elemento exógeno a la cultura hispanoamericana y española. El CORPES XXI confirma, además, que su repercusión en la lengua española es circunstancial o no significativa (0.02 casos por millón — para la forma *yakitori*—), como así inferimos, tras la escasez de muestras de los corpus.

3.2 “*maqui*”

El japonésimo “*maqui*” procede del acortamiento de la voz 巻き鮓, [mak'izus'i],⁹ cuya acepción es: “‘*Susi*’ envuelto en “*nori*” o en huevo levemente cocinado’ (*Daiyirín*).

En CREA y CORPES XXI únicamente se registra la forma extranjerizante *maki(s)*, que también aparece en el NDVUA. Ninguna obra lexicográfica extranjera ofrece datos al respecto de esta voz. Por la ausencia de marcas de acentuación, inferimos que se trata de una voz paroxítona en lengua española, diferente al patrón esdrújulo del japonés.

En lo referente a su valor semántico, el NDVUA lo describe como “plato de origen japonés consistente en un rollo de sushi cortado en trozos como si fueran canapés”, lo que no coincide plenamente con su descriptor significativo en el *Daiyirín* para el término en lengua japonesa. Sea como fuere, suele aparecer en los corpus (CREA y CORPES XXI) junto a vocablos relacionados con la gastronomía japonesa (*sushi*, *palillos*, *rollos de arroz*) o la

⁹ [u] representa un sonido vocálico, posterior, cerrado, sin protrusión labial (Tsuji-mura, 1996 [2007]: 17; Akamatsu, 1997: 31-32; Vance, 2008: 56-57); [z] un sonido coronal, fricativo o africado, sonoro (Akamatsu, 1997: 95-96; Vance, 2008: 88); [s'] un sonido coronal, palatalizado, fricativo, sordo (Akamatsu, 1997: 91-92; Vance, 2008: 78, 81).

alimentación en general (*cangrejo, pescado, vinos, carpaccio, patatas, caviar, verdura, alga*, etc.).

El NDVUA indica que este japonesismo ha pasado a la lengua española con género masculino. Así podemos comprobarlo en su uso en los corpus (CREA y CORPES XXI), pues aparece en contadas ocasiones junto a adyacentes masculinos, como los artículos (*el, unos*). Su forma plural está bien consolidada con el morfema /-s/. No encontramos patrones combinatorios recurrentes, pero sí el uso completo o etimológico de esta voz: *maki sushi* y *maki sushis*.

Según el CREA, su primera documentación escrita, en plural *makis*, data de 2003. No obstante, gracias al ejemplo del NDVUA, podemos retrasarla al 19 de septiembre de 1999.

Teniendo en cuenta los datos anteriores, consideramos que esta voz se encuentra en proceso de transferencia, por presentar alternancia gráfica (con su forma acortada, *maki*, o completa, *maki sushi*) y por ser descrita con un valor monosémico que poco se asemeja al original, o que resulta prácticamente desconocido. Asimismo, su repercusión es circunstancial (0.06 casos por millón —para la grafía *maki*—) según el CORPES XXI.

3.3 “*nori*”

La voz “*nori*” procede del étimo 海苔, [no.ɽi], que en japonés posee dos acepciones: ‘(1) Término general para referirse los productos a partir de algas rojas y algas verde-azuladas procesadas para uso comestible; (2) Producto alimentario obtenido de algas *Pyropia* prensadas como papel y secadas’ (*Daiyirín*).

Tanto en CREA y CORPES XXI como en las obras lexicográficas hispánicas (NDVUA y DClave) y extranjeras (MWCD, OED, DFL y DHLP), se utiliza la transcripción *nori*. Sobre su acentuación, en lengua española no hay lugar a dudas, por la falta de elementos acentuales gráficos en las muestras de los corpus y en los diccionarios, y por la descripción fónica del

DClave, sabemos que esta palabra ha sido adaptada con acentuación llana, diferente al patrón acentual de la lengua japonesa.

Por lo concerniente a su valor semántico, encontramos nuevamente consenso entre las obras lexicográficas hispánicas (NDVUA y DClave) y extranjeras (MWCD, OED, DFL y DHLP) y el uso de las muestras en los corpus del español (CREA y CORPES XXI): en todos se emplea esta voz con el significado de ‘alga seca empleada en cocina japonesa’, el cual es una mezcla de las dos acepciones aportadas por el *Daiyirín* para el japonés. De este modo, en CREA y CORPES XXI el japonésismo suele aparecer en contextos culinarios (*mariscos, cerdo, pollo, camarones, arroz, atún, sushi, etc.*).

En cuanto a su integración en el sistema morfológico del español, los diccionarios NDVUA y DClave sostienen que se trata de un sustantivo masculino, a pesar de que los ejemplos que aportan no indican o sugieren este género. Las muestras de los corpus (CREA y CORPES XXI) tampoco resultan aclaratorias, pues nunca aparece este vocablo junto a algún artículo. Únicamente, hallamos el caso, sin concordancia de número: *hojas de nori rellena de camarón y bambú*. Entendemos que se trata de un sustantivo femenino, ya que su referente en español más próximo es ‘alga’, es decir, se trata de un tipo de alga. En francés (DFL) y portugués (DHLP) ha sido adoptado como sustantivo masculino.¹⁰ No hallamos muestras de plural, pero, en ocasiones se sobreentiende un referente grupal: *hojas de nori, las algas “nori”*. Efectivamente, como indica el DClave, aparece pospuesto en la combinación *alga o algas nori*.

Según el CREA, el primer registro escrito data de 2004. Su primera aparición en una obra lexicográfica hispánica tiene lugar en el NDVUA, esto es, en 2003. Si bien, gracias a los ejemplos proporcionados por el NDVUA, podemos retrasar su primera aparición al 5 de marzo de 2000. Desde su primer registro escrito no observamos variación formal o significativa.

¹⁰ En francés, como sustantivo masculino plural.

Los primeros registros escritos de esta palabra en inglés tienen lugar en 1892, según MWCD y OED. No tenemos información de las otras lenguas analizadas.

Considerando los datos a nuestra disposición, creemos que la voz “*nori*” se encuentra en el grupo de japonesismos en momento de transferencia. Su transcripción es sólida, aunque su integración morfológica presenta inestabilidad. Asimismo, en parte por su significado monosémico, su uso queda relegado al lenguaje o campo técnico relacionado con la cocina (sobre todo la japonesa). Encontramos varias marcas autonómicas que explican su significación: *alga seca*, *algas japonesas*, ‘*Porphyra tenera*’ o ‘*Porphyra purpurea*’, lo que demuestra que es percibido como un elemento exógeno. El CORPES XXI demuestra que su repercusión en lengua española es circunstancial o no significativa (0.10 casos por millón —para *nori*—).

3.4 “saque”

La voz “saque” procede del étimo 酒, [sake], cuyas tres acepciones en japonés son: ‘(1) Bebida que se destila tras hervir arroz a la que se añade agua y moho de arroz. Existe refinado (“*sesiu*”) y sin refinar (“*dacusiu*”). También llamado “*nijonsiu*”; (2) Término general para toda bebida que contenga alcohol y produzca ebriedad. “*Nijonsiu*”, güisqui, vodca, vino y similares; (3) El beber saque’ (*Daiyirín*).

La historia de esta palabra comienza con diversidad gráfica, pues en CORDE se registran las siguientes variantes: *sake* (7 casos), *saki* (4 casos) y *saké* (2 casos). En CREA se reducen las alternativas y se amplía el margen de uso de ambas: *sake* (59 casos), *saki* (2 casos). Por último, en CORPES XXI, el único significante superviviente es *sake*, con 83 casos. Aunque en las obras lexicográficas hispánicas se registran variantes (*saki* en DEA y *saque* en NDVUA), en su conjunto se prefiere la grafía extranjerizante *sake* (DEA, DRAE, 2001, GDUEA, DUEAE, DUE, DClave y DLE, 2014). Para el inglés, el MWCD prefiere la forma *sake* (aunque también registra *saki*), pero el OED propone *saké* (y ofrece otras alternativas: *saque*, *sakki*, *saki*, *sake*).

En francés, tanto el DFL como el LPR recogen el significante *saké*. Para el portugués, el DHLP y el DPLP registran la grafía *saquê*. En italiano, el DOVLI inventaría únicamente la forma *sakè*, pero el *Zingarelli* ofrece *sakè*, *sake* o *sachè*. Sobre su acentuación, a pesar de los dos casos de *saké* en el CORDE, por la ausencia de marcas acentuales en las muestras de los corpus y por la descripción fonética del GDUEA y del DClave, sabemos que esta voz ha pasado con patrón paroxítono a la lengua española, diferente a la acentuación japonesa, que es aguda.

Al respecto de su valor semántico, observamos acuerdo entre los corpus del español (CORDE, CREA y CORPES XXI) y las obras lexicográficas, tanto hispánicas (DEA, DRAE, 2001, GDUEA, DUEAE, NDVUA, DUE, DClave y DLE, 2014) como extranjeras (MWCD, OED, DFL, LPR, DHLP, DPLP, DOVLI y *Zingarelli*), ya que todas derivan de la primera acepción en lengua japonesa: ‘Bebida que se destila tras hervir arroz a la que se añada agua y moho de arroz’ (*Daiyirín*). En las muestras de los corpus (CORDE, CREA y CORPES XXI), el japonésismo suele aparecer próximo a vocablos relacionados con el propio “saque” o con la bebida en general: *botella*, *taza*, *vaso*, *copita*, *llenar*, *beber*, *aguardiente*, *whiskey*, *vodka*, *tequila*, *mezclar*, *sorber*, *embriagarse*, etc.

En cuanto a su morfología, en español ha pasado con género masculino, como así indican todas las obras lexicográficas consultadas (DEA, DRAE, 2001, GDUEA, DUEAE, NDVUA, DUE, DClave y DLE, 2014) y demuestran los numerosísimos ejemplos de los corpus (CORDE, CREA y CORPES XXI), donde viene acompañado por elementos adyacentes masculinos: *el*, *un*, *mucho*, *hecho*, *seco*, *espeso*, etc. Con este género ha pasado a otras lenguas romances, como el francés (DFL y LPR), el portugués (DHLP y DPLP) y el italiano (—invariable— DOVLI y *Zingarelli*). Solo hallamos dos muestras españolas de plural con morfema /-s/: *sakes*. No detectamos patrones combinatorios, aunque sí la aparición recurrente de las combinaciones sintácticas de ‘contenedor’ + *sake*: *botella de “saque”*, *vaso de “saque”*, *taza de “saque”*, *copita de “saque”*; o junto a núcleos oracionales como *beber*, *servir*, *tomar*, etc.

Manejamos varias fechas para el primer registro escrito de esta voz. En primer lugar, el CORDE ofrece el año de 1936 para la forma *saki*. Por otro lado, gracias al NTLLE, sabemos que la primera obra lexicográfica en inventariar este vocablo fue la de Rodríguez Navas, en 1918, con la forma *saké*. Desde su primer registro escrito sí hallamos variación de significante, que ha cambiado su patrón acentual y la vocal final: /-i/ > /-e/, aunque no presenta alteración de significado.

En otras lenguas su primera aparición escrita es muy anterior. Así, en inglés, según el MWCD se registra por primera vez en 1682; en 1687, según el OED. El LPR da la fecha de 1878 para el francés. El DOVLI sostiene que su primer registro es de 1721 para el italiano, aunque el *Zingarelli* lo retrasa a 1841. Por su parte, el DHLP sitúa su aparición gráfica en portugués entre 1864 y 1868. Por su grafía extranjerizante y por su cambio de patrón acentual, es posible que en español su forma actual se deba a la intermediación conjunta del inglés (patrón acentual llano) y el francés (primera grafía, *saké*, y patrón acentual agudo): en primer lugar, se adoptó la forma francesa, a comienzos del siglo XX, pero dado el peso de la lengua inglesa en español, el influjo de esta provocó alteraciones formales en el japonesismo.

De modo que, si tenemos en cuenta lo anteriormente expuesto, consideramos que la voz “saque” pertenece al grupo de los japonesismos en proceso de asimilación. Su forma gráfica evolucionó hasta adaptarse a una forma más ‘españolizada’: /-i/ > /-e/. Asimismo, adquirió patrón acentual paroxítono, el más común en las palabras españolas, y se adaptó cómodamente a la morfología del español, si bien, gráficamente, todavía conserva la letra extranjerizante *k* para su referente monosémico, cuya naturaleza exógena queda patente en el CORPES XXI, que registra marcas autonómicas explicativas u otros elementos gráficos, como comillas, lo cual lo convierte en un elemento todavía no totalmente conocido y aceptado semánticamente: *licor de arroz*, *el vino de arroz japonés*, *aguardiente de arroz*, etc. El CORPES XXI señala que su

repercusión en el sistema léxico del español es baja (0.49 casos por millón —para la grafía *sake*—).

3.5 “sasimi”

El vocablo “sasimi” procede del étimo, con doble posibilidad gráfica, 刺し身 o 刺身, [sas'im'i],¹¹ que en japonés cuenta con la siguiente descripción semántica: ‘Plato de carne de pescado o marisco cortada muy fina y servida cruda que se toma mojada en salsa de “soja” o similar’ (*Daiyirín*).

Existe consenso entre las obras lexicográficas, hispánicas (NDVUA y DClave) y extranjeras (MWCD, OED, DFL, LPR, DHLP, DPLP, DOVLI y *Zingarelli*), y las muestras recogidas por los corpus del español actual, CREA y CORPES XXI. En todos se recoge la transcripción extranjerizante *sashimi*.¹² A causa de esta forma gráfica de carácter exógeno, en español puede articularse el elemento *shi* de tres maneras diferentes: mediante el sonido prepalatal, fricativo, sordo, [ʃ]; o adaptándose a los sonidos españoles más próximos: [ʃ]¹³ o, menos común, [s]. Por lo que respecta a su patrón acentual, este se comporta como el de la lengua de origen, es decir, esta voz posee acentuación paroxítona.

En cuanto a su significado, encontramos nuevamente consenso entre las obras lexicográficas hispánicas (NDVUA y DClave) y extranjeras (MWCD, OED, DFL, LPR, DHLP, DPLP, DOVLI y *Zingarelli*) y el uso de las muestras en los corpus del español (CREA y CORPES XXI). En todos se emplea esta voz como referente de ‘comida japonesa que consiste en pescado o marisco crudo, cortado en lonchas finas y que se sirve con salsa’, la cual deriva de la acepción japonesa.¹⁴ De este modo, en los ejemplos del CREA y el CORPES XXI, esta

¹¹ [m’]: sonido consonántico, bilabial, palatalizado, nasal, sonoro (Akamatsu, 1997: 117; Vance, 2008: 87).

¹² El DFL ofrece también una variante: *shashimi*.

¹³ Léase en DClave: PRONUNCIACIÓN: [sachími], con *ch* suave.

¹⁴ Si bien, en una de las muestras del CORPES XXI, ubicada en España en 2006, advertimos que su valor semántico podría sufrir modificaciones con el avance del veganismo y vegetarianismo, ya que leemos: “También hay sashimi vegetariano, de carne de vaca y de caballo”.

palabra suele aparecer junto a otras pertenecientes al área referencial relativa a la cocina nipona: *kaiseki, sushi, tempura, té ceremonial, tappanyaki, sukiyaki, cocina japonesa, atún, bonito, doradas, sepias, langosta, sake, salsa ponzu, etc.*

Por lo que concierne a su morfología, tanto NDVUA como DClave sostienen que se trata de un sustantivo masculino. Los corpus (CREA y CORPES XXI) dan constancia de su uso como elemento masculino, pues suelen aparecer elementos adyacentes como: *el, un, los, del, vencido, japonés, nipones*. Otras lenguas romances también lo han adaptado como sustantivo masculino (DFL y LPR —para el francés—; DHLP y DLPL —para el portugués— DOVLI y *Zingarelli* —para el italiano, como masculino invariable—). Hemos hallado ocho casos estables de plural con morfema /-s/ en CORPES XXI. Observamos preferencia por la combinación sintáctica siguiente: *sashimi + de + elemento comestible*.

Siguiendo las muestras del CREA, el primer registro escrito data de 1992. Sin embargo, su primera aparición en una obra lexicográfica del español tiene lugar en el NDVUA, esto es, en 2003. Desde su primer registro escrito no observamos variación formal o significativa.

Los primeros registros escritos de esta palabra en inglés tienen lugar en 1876, según el MWCD, o 1880, de acuerdo con el OED. El LPR ofrece la fecha de 1970 para su primera aparición escrita en francés. El DHLP indica que es un japonesismo reciente, siglo XX, para el portugués. En italiano, tanto el DOVLI como el *Zingarelli* marcan su aparición en 1991. Por su grafía extranjerizante con el dígrafo *sh*, y porque el inglés fue la primera lengua analizada en tomar prestada esta voz, es muy probable que sirviera como intermediaria entre la lengua japonesa y la española.

Si tenemos en consideración los datos anteriores, creemos que la voz “sasimi” se encuentra en el conjunto de japonesismos a medio camino entre el proceso de transferencia y el de asimilación. Su transcripción y su pronunciación son inestables. Además, su significado

monosémico, cuyo uso queda relegado al campo técnico de la cocina japonesa, demuestra que es percibido como un elemento exógeno. Por tanto, a veces suele venir acompañado por marcas autonómicas del tipo: *pescado crudo*, *pescado fresco que se corta en lonchas extremadamente finas*; o entrecomillado, “*sashimi*”. En numerosas ocasiones, sin embargo, aparece en la combinación sintáctica *sashimi de* + elemento comestible (*sashimi de langosta*, *sashimi de lubina*, *sashimi de ‘toro’*, *sashimi de pez limón*, *sashimi de atún*, etc.), que indica cierto conocimiento de su significado. Por otro lado, su estatus morfológico se presenta estable y sólido, con forma masculina singular y plural. El CORPES XXI indica que su repercusión en lengua española es baja (0.27 casos por millón —para la forma *sashimi*—).

3.6 “*siso*”

La palabra “*siso*” procede del étimo japonés 紫蘇, [s’iso], que se define como: ‘Planta anual de la familia de las Lamiaceae. Tiene su origen en China. Su altura es de aproximadamente 50 centímetros. Sus hojas son anchas y de forma oval. De verano a otoño, brotan abundantemente de sus espigas unas pequeñas flores de color rosa que dan lugar luego a pequeños frutos. Sus hojas y sus frutos tienen buen olor y son comestibles, y la variedad roja se utiliza como colorante en los encurtidos (“*suquemono*”). Tiene diversas variedades, como el “*aoyiso*” (“*siso*” verde), el “*acayiso*” (“*siso*” rojo), o el “*chirimen*” (de hoja rizada)’ (*Daiyirín*).

En CORPES XXI la grafía utilizada es la extranjerizante *shiso*, lo que coincide con la representación de la obra lexicográfica hispánica (DClave) y extranjera (OED). Debido al dígrafo *sh*, esta palabra puede pronunciarse en español de dos formas: (1) a la anglo-nipona, esto es, articulando *sh* como prepalatal fricativa, [ʃ] (DClave); (2) a la española: pronunciando *sh* como nuestra *s*, [s]. Por la ausencia de marcas acentuales y por la información fónica proporcionada por el DClave, sabemos que en español ha sido adoptada como palabra llana, por lo que no sigue el patrón acentual de la voz originaria, que es aguda.

En lo referente al valor semántico, detectamos similitud entre la definición del DClave y la del OED, ambas coinciden en describirla como ‘una planta herbácea de origen asiático y muy aromática, que forma parte de uno de los ingredientes del “*susi*” o del “*sasimi*”’. Se observa, por tanto, que la definición concuerda con la descripción del *Daiyirín* para dicha voz en japonés. En CORPES XXI, aparece junto a términos culinarios: *arroz, pescado, aromática hierba, crema de piñones, café, regaliz*.

Por lo que respecta a su integración en el sistema morfológico del español, el DClave lo describe como sustantivo masculino; en el CORPES XXI encontramos solo un ejemplo: *shiso rojo*. No hallamos muestras de plural, pues en español no son comunes los casos plurales de hierbas aromáticas: *orégano, hierbabuena, albahaca, comino, canela*, etc. Con solo dos muestras, resulta imposible detectar preferencia por algún patrón sintáctico.

Según el OED, se tiene constancia de esta palabra en las lenguas occidentales desde mediados del siglo XV, aunque el primer registro tiene lugar en 1603, mediante el significante *xiso* en el *Vocabulario da Lingua de Iapam*. Sin embargo, en el español, el CORPES XXI indica que el primer registro escrito tiene lugar en 2009. Se recoge por primera vez en una obra lexicográfica hispánica en 2012, en el DClave. Desde su primer registro escrito no observamos variación formal o significativa. En inglés, su documentación textual es anterior, en 1873, en el diccionario de J. C. Hepburn, según el OED.

Teniendo en cuenta los aspectos previos, creemos que el vocablo “*shiso*” forma parte de los japonesismos en pleno proceso de transferencia, pues su patrón gráfico es extranjerizante, su significado es monosémico y sentido como elemento exógeno a la cultura hispanoamericana y española, de modo que necesita ser explicado con marcas autonómicas del tipo: *aromática hierba*. Si bien, su patrón acentual y sus funciones morfológicas son estables. El CORPES XXI indica que su repercusión en el sistema léxico del español es circunstancial o no significativa (0.01 casos por millón —para el significante *shiso*—).

3.7 “soja”

El japonésismo “soja” proviene de la voz, con doble posibilidad gráfica, 醤油 o 醬油, [s'o:ju], que en japonés se define como: ‘Tipo de condimento; líquido de color marrón oscuro que se saca de prensar granos de soja y trigo que han sido tratados con “coyi” (un agente fermentante) y después ha sido dejado fermentar en un preparado con salmuera; condimento característico de Japón’ (*Daiyirín*).

Desde los primeros registros en CORDE se muestra una clara preferencia por la forma *soja* (25 casos) frente a la grafía *soya* (5 casos). En CREA hallamos 956 muestras con *soja(s)*, frente a 573 casos de *soya(s)*. En CORPES XXI, la distancia de uso entre ambas grafías aumenta, y encontramos 3173 casos de *soja(s)*, frente a 1077 de *soya(s)*. En efecto, como señalan las obras lexicográficas hispánicas (DUEAE y DClave), la forma *soya* se registra principalmente en el español meridional o hispanoamericano. Si bien, en sus orígenes, el 92.85 % de los 5 casos de *soya* en CORDE pertenecen a España y el 88.34% de los 25 casos de *soja* también. En CREA la situación es distinta: el 51.97% de los casos de *soja* son de Argentina, el 38.38% de España y el resto de países como Paraguay, Chile, Venezuela, Uruguay, Panamá, Cuba, etc. El 100% de *sojas* pertenecen a Argentina. Por otro lado, casi la totalidad de los casos de *soya(s)* se registran en Hispanoamérica (México, Colombia, Chile, Bolivia, Ecuador, Perú, Guatemala, Costa Rica, Panamá, etc.). En cuanto al CORPES XXI, de los 3173 casos de *soja(s)*, solo 746 pertenecen a España, 1387 son de Argentina, y el resto se registran en Paraguay (504) Uruguay (290), Ecuador (31), Chile (30), Venezuela (28), Cuba (26), México (21), Colombia (20) y otros. Por lo que respecta a *soya(s)*, de los 1077 casos, 268 se inventarían en México, 150 en Bolivia, 150 en Colombia y el resto en países como Chile (83), Ecuador (68), Perú (50), Puerto Rico (50), Cuba (46), Venezuela (41), Nicaragua (35), etc. En definitiva, *soya(s)* se utiliza en países hispanoamericanos, mientras que *soja(s)* se emplea principalmente en Argentina, España,

Paraguay y Uruguay. Sobre su acentuación, en lengua española no hay lugar a dudas, la información fónica aportada por el GDUEA y el DClave, además de la ausencia de marcas acentuales en las muestras de los corpus, demuestran que se trata de una palabra con patrón paroxítono, similar al del étimo japonés. Para evitar dobles léxicos innecesarios, hemos creído conveniente decantarnos por una solución gráfica, y creemos que, por su mayor uso, no solo europeo, sino también americano, la más adecuada es *soja*.

En español posee dos acepciones: ‘(1) Planta leguminosa procedente de Asia Central, de cuyas semillas, muy nutritivas y semejantes a la judía, se elabora aceite y harina’ (DEA, DRAE, 2001, GDUEA, DUEAE,¹⁵ DUE, DClave y DLE, 2014); ‘(2) El fruto de esta planta, con forma de legumbre corta que contiene las semillas, que es comestible y muy nutritivo’ (DRAE, 2001, GDUEA, DUEAE, DClave y DLE, 2014). Los diccionarios de otras lenguas romances recogen la primera acepción española, esto es, la relativa a la planta: francés (DFL y LPR), portugués (DHLP y DPLP) e italiano (DOVLI y *Zingarelli*); aunque también usan la segunda acepción, relacionada con el fruto de esta planta: francés (LPR) y portugués (DHLP). En inglés, sin embargo, su primera acepción hace referencia a una salsa elaborada a través de los granos de soja (MWCD y OED), mientras que la segunda acepción se refiere al grano o al fruto de esta planta (MWCD y OED). El *Daiyirín* indica que, en japonés, el término 醤油 o 醬油, [s’o:ju], se emplea para referirse al ‘tipo de condimento; líquido de color marrón oscuro que se saca de prensar granos de soja y trigo que han sido tratados con “coyi” (un agente fermentante) y después ha sido dejado fermentar en un preparado con salmuera. Condimento característico de Japón’. Si bien, para esta significación el español emplea el compuesto léxico *salsa de soja*.

¹⁵ El DUEAE realiza una descripción fisiológica de la planta: “Planta herbácea cubierta de vello, de tallo recto y erguido, hojas grandes y compuestas de tres folíolos, flores pequeñas, agrupadas en racimo, de color blanco o púrpura y fruto en legumbre corta que encierra las semillas”. También el DClave: “Planta herbácea de tallo recto, hojas compuestas, flores blancas o violetas en racimo y fruto en vaina que contiene unas semillas de las que se extrae aceite y harina”.

Los corpus hispánicos (CREA y CORPES XXI) recogen todos estos usos, incluso el referido a la salsa realizada con granos de soja.

En cuanto a su integración en el sistema morfológico del español, hemos comprobado que en las obras lexicográficas hispánicas aparece como sustantivo femenino (DEA, DRAE, 2001, GDUEA, DUEAE, DUE, DCIave y DLE, 2014), como así se demuestra en su uso en los corpus (CORDE, CREA y CORPES XXI), donde aparece junto a adyacentes femeninos como: *la-las, una, importada*, etc. Con este género también pasa a otras lenguas romances como el portugués (DHLP y DPLP) y el italiano (DOVLI y *Zingarelli*). Sin embargo, en francés ha sido adoptada como sustantivo masculino (DFL y LPR). Su plural, cuantitativamente menos utilizado, se forma con el morfema /-s/. Por lo que respecta a las combinaciones léxicas, observamos las siguientes: *salsa de “soja”, aceite de “soja”, leche de “soja”, hamburguesa de “soja”, semillas de “soja”, queso de “soja”, brotes de “soja”, pasta de “soja”, carne de “soja”*.

Poseemos varias fechas de primera documentación textual en español. En primer lugar, el DCECH sostiene su primer registro es del DRAE de 1925, como así demuestra también el NTLLE. Sin embargo, gracias a las muestras del CORDE, podemos adelantar su primera documentación escrita al periodo comprendido entre 1793 y 1801, con la forma *soja*. Desde su primera documentación no observamos variación significativa o formal.

En otras lenguas europeas su datación es relativamente cercana a la española. En inglés, tanto el MWCD como el OED ofrecen el año de 1679. En francés, el LPR fecha su primera documentación en 1765. El DHLP ubica en 1825 el primer registro de *soja* en portugués. Su primera documentación italiana, según el DOVLI y el *Zingarelli*, se sitúa en 1895. En general, observamos que las palabras de origen japonés suelen ser adoptadas en español sin cambios fonéticos sustanciales, por lo que es de esperar que en el paso de [s'ɔ:ju] a [sóxa], o con glotal sonora [h] en español, exista alguna o algunas lenguas intermediarias. Según el OED, en japonés existe una forma coloquial, *soy*, procedente del acortamiento del significante [s'ɔ:ju],

que fue la base para la forma holandesa, *soya* o *soja*. Tanto el DCECH como el DUEAE concuerdan con esta versión, aunque este último cree que la forma holandesa procede del manchú *soya*, “por ser región con grandes extensiones de cultivo de soja”, por lo que el préstamo no sería de origen japonés. De acuerdo con Corominas, la forma predominante en Hispanoamérica, *soya*, debe su significante a la influencia de las formas inglesas *soy*, *soya* o *soy-beans*. El LPR sostiene que la voz que utilizan las lenguas europeas procede del manchú, aunque esta lengua la tomó del japonés, y que del manchú pasó a través del inglés por la influencia del alemán. Sea como fuere, a menos que se realice un estudio profundo del origen manchú para esta voz, casi todos concuerdan en que, en última instancia, la voz es japonesa.

Si consideramos los datos recién expuestos, la voz “soja” pertenece al grupo de japonesismos totalmente adaptados. Podría ser una muestra de inestabilidad su doble posibilidad gráfica y articulatoria, pero no es más que resultado de la evolución interna de muchas de las palabras, incluso patrimoniales, en lengua española a uno y otro lado del Atlántico. Hemos comprobado que su morfología es sólida y que incluso ha dado lugar a combinaciones recurrentes. Por otro lado, observamos que, desde un punto de vista semántico, no posee una única acepción, sino dos, cuyos referentes, aunque exógenos, no son percibidos como tales, pues no hemos hallado rastro de marcas autonómicas. Según el CORPES XXI, su repercusión es notable para *soja* (12.03 casos por millón) y moderada para *soya* (4.10 casos por millón). En último lugar, hemos de añadir que este vocablo pertenece al grupo de japonesismos introducidos a finales del XVIII, pero cuyo uso se ha extendido en el siglo XX, sobre todo finales, y en la primera década del presente siglo.

3.8 “*suquiiiaqui*”

La voz “*suquiiiaqui*” procede del étimo japonés, con doble representación, 鋤焼き o 鋤焼, [suk’**ijak**’i], cuya única acepción es: ‘Guiso de carne de vacuno al que se añade cebolla “*negui*”,

fideos “*conyacu*” y “*tofu*”, entre otros ingredientes, que se van comiendo puestos a cocer en una salsa con “soja” y azúcar’ (*Daiyirín*).

Las obras lexicográficas hispánicas no recogen este japonsismo, aunque sí se registran muestras en los corpus del español (CORDE, CREA y CORPES XXI), en las que aparece con la forma extranjerizante *sukiyaki*. Así también se recoge en algunos diccionarios extranjeros: MWCD, OED —que también da la variante *suki-yaki*—, DFL y DHLP. Sobre su acentuación, por la ausencia de marcas acentuales, entendemos que se trata de una voz paroxítona, como el étimo japonés.

Al respecto de su valor semántico, detectamos consenso entre los corpus del español y las obras lexicográficas extranjeras (MWCD, OED, DFL y DHLP), pues el significado que emplean con el significante *sukiyaki* hace referencia a la única acepción que esta especialidad culinaria posee en lengua japonesa, esto es, la de ‘guiso de carne de vacuno al que se añade cebolla “*negui*”, fideos “*conyacu*” y “*tofu*”, entre otros ingredientes, que se van comiendo puestos a cocer en una salsa con “soja” y azúcar’ (*Daiyirín*). En los corpus del español (CORDE, CREA y CORPES XXI) el japonsismo aparece habitualmente en contextos donde se mencionan otros vocablos relacionados con la cocina japonesa: *sopa de miso*, *tempura*, *yakitori*, *arroz a la plancha*, *tenyaki*, *sashimi*, *sushi*, *teppanyaki*, etc.

En lo referente a su integración en el sistema morfológico del español, el uso en los corpus hispánicos lo caracteriza como un sustantivo masculino, como así demuestran los adyacentes junto a los que aparece: *el*, *sobrecargado*. Con este género ha pasado a otras lenguas romances, como la portuguesa (DHLP) o la francesa (DFL). No hallamos muestras en plural ni preferencia por algún tipo de patrón combinatorio.

El primer registro escrito de esta voz ocurre en la década de los 60 del siglo XX, concretamente, de acuerdo con los datos del CORDE, en 1961. Desde su primer registro escrito no hemos observamos variación gráfica o significativa.

De las lenguas occidentales consultadas, el inglés es la primera en tener testimonios de este vocablo: 1919, según el MWCD, y 1920, según el OED. El DFL no ofrece información al respecto, y el DHLP añade la imprecisa fecha de *siglo XX*. Viva en las primeras décadas del siglo XX en lengua inglesa, es posible que esta voz fuera adoptada a través del inglés, dada su grafía extranjerizante.

A tenor de los datos recabados, consideramos que la voz “*suquiiiaqui*” pertenece al grupo de los japonesismos que se encuentran en proceso de transferencia. En primer lugar, por su grafía extranjerizante. En cuanto a su significación, se debe tener presente su valor monosémico y su pertenencia a un campo técnico en particular (la cocina japonesa). Sin embargo, relacionado con la semántica de la palabra, resulta llamativa la ausencia de marcas autonómicas en los corpus hispánicos que expliquen o describan en qué consiste esta especialidad japonesa, por lo que inferimos que los textos que recogen esta voz están enfocados a un público conocedor de la gastronomía nipona. Debemos añadir, asimismo, su repercusión circunstancial o no significativa (0.00 casos por millón —para la grafía *sukiyaki*—), según el CORPES XXI.

3.9 “surimi”

El término “surimi” procede del étimo japonés 搥り身, [su.ɽim'i], que significa: ‘Carne de pescado o pollo machacada con el cuchillo y después rebajada en el mortero; se usa para hacer distintos tipos de albóndigas (“*sucune*” o “*sumire*”)’ (*Daiyirín*).

Detectamos uniformidad tanto en las muestras de los corpus (CREA y CORPES XXI) como en las de las obras lexicográficas, hispánicas (NDVUA, DUE y DClave) o extranjeras (MWCD, OED, DFL, LPR, DOVLI y *Zingarelli*): en todas se recoge la forma *surimi*. Por la ausencia de marcas gráficas de acentuación en las muestras de los corpus hispánicos y por la información fónica del DClave, sabemos que es una voz llana, como la voz originaria.

Al respecto de su valor semántico, detectamos consenso entre los corpus del español (CREA y CORPES XXI) y las obras lexicográficas hispánicas (NDVUA, DUE y DClave) y extranjeras (MWCD, OED, DFL, LPR, DOVLI y *Zingarelli*), puesto que de todos se desprende la siguiente definición: ‘Pasta de pescado de textura fibrosa, aromatizada, extrudida —a menudo en forma de pequeños bastoncillos cilíndricos—¹⁶ y coloreada, que se usa como sucedáneo de carnes más caras (de cangrejo, langosta, angula, etc.)’. En cierta medida, el significado que esta voz ha tomado en las lenguas occidentales analizadas deriva de la acepción japonesa, esto es, de ‘carne de pescado o pollo machacada con el cuchillo y después rebajada en el mortero; se usa para hacer distintos tipos de albóndigas’ (*Daiyirín*). En los corpus (CREA y CORPES XXI) el japonésismo suele aparecer en contextos donde se mencionan vocablos relacionados con la cocina o los alimentos (*desmenuzar, kilo, lechuga, piña, limón, mariscos, pescado, cangrejo, rollitos de salmón, almejas, helados, mayonesas, etc.*).

En cuanto a su integración en el sistema morfológico del español, los corpus (CREA y CORPES XXI) y los diccionarios del español (NDVUA, DUE y DClave) coinciden en describirlo como un sustantivo masculino, apareciendo en ocasiones junto al artículo masculino, *el-un*, u otros adyacentes que indican su género: *típico, elaborado*. Con este género ha pasado a otras lenguas romances, como la francesa (DFL y LPR) y la italiana (DOVLI y *Zingarelli* —sustantivo masculino invariable—). No observamos formas en plural, acabadas o no en /-s/, ni preferencia por combinaciones sintácticas.

Contamos con dos fechas de primera documentación textual de la palabra. Por un lado, el CREA sostiene que su primer registro escrito data de 2001, mientras que, por otro lado, el ejemplo proporcionado por el NDVUA retrasa su primera aparición a febrero de 1995. Desde su primer registro escrito no observamos variación formal o significativa.

¹⁶ Idea no recogida por los diccionarios hispánicos, pero sí por OED, DFL, LPR, DOVLI y *Zingarelli*.

De las lenguas occidentales consultadas, el inglés es la primera en tener testimonios de este vocablo: 1973, según el OED, y 1976, en el MWCD. El LPR fecha en 1983 el primer registro en francés. El DOVLI data su primera documentación en el siglo XX, aunque el *Zingarelli* precisa la fecha en 1991. Como leemos en el suplemento digital de *La Razón* de 2004, obtenido en CREA:

Aunque la elaboración de surimi es un proceso que se viene realizando en Japón durante siglos (desde hace 1.500 años),¹⁷ su implantación en los países occidentales es relativamente reciente.

Por tanto, es de esperar que el japonesismo entrara en lengua española en las últimas décadas del siglo XX.

Considerando todos los datos anteriores, opinamos que la voz “surimi” pertenece al grupo de los japonesismos que se encuentran casi por completo asimilados. En primer lugar, su grafía es estable y no presenta elementos gráficos extranjerizantes. Asimismo, su patrón acentual es sólido. Tampoco detectamos variación morfológica. Por otro lado, se caracteriza por la monosemia, aunque, a veces, su significado queda explicado por algunas marcas autonómicas (*palitos de cangrejo, que significa músculo de pescado picado*). Su repercusión en lengua española, según el CORPES XXI, es circunstancial o no significativa (0.11 casos por millón — para *surimi*—).

3.10 “*susi*”

El préstamo “*susi*” procede de la voz, con triple representación gráfica, 鮭, 鮓 o 寿司, articulada como [sus’i] o [suis’i]. En japonés posee las siguientes acepciones: ‘(1) Alimento consistente en arroz cocido aliñado con vinagre y adornado con ingredientes como alga “*nori*”, “*sasimi*” o “*tamagoiaqui*” (un tipo de tortilla japonesa); (2) En origen, compuesto alimenticio elaborado con productos del mar a los que se añadía sal y se dejaba fermentar de manera natural en grandes

¹⁷ En OED leemos que la primera referencia a esta voz en lengua japonesa es de 1678 o incluso anterior.

cantidades. Con posterioridad, para acelerar el proceso de fermentación, se pasaron a conservar con arroz cocido' (*Daiyirín*).

En el conjunto de los corpus hispánicos (CORDE, CREA y CORPES XXI) únicamente encontramos la grafía extranjerizante *sushi(s)*, forma con la que coinciden las obras lexicográficas hispánicas (GDUEA, DUEAE, NDVUA, DClave y DLE, 2014) y extranjeras (MWCD, OED, DFL, LPR, DHLP, DPLP, DOVLI y *Zingarelli*). El elemento *shi* puede articularse en español a lo anglo-nipón, esto es, como prepalatal, fricativa, [ʃ] (GDUEA, DClave), o a la española, como [s] (GDUEA). En cuanto a su acentuación, por la ausencia de marcas acentuales gráficas en las muestras de los corpus y por la descripción fónica de GDUEA y DClave, sabemos que esta voz ha sido adoptada con patrón paroxítono, también presente, aunque como alternativa menos común, en su lengua de origen.

Por lo que respecta a su significado, las obras lexicográficas hispánicas parecen no ponerse de acuerdo: GDUEA, DUEAE, NDVUA y DClave recogen el sema de 'pescado crudo (en pedacitos o en trozos)', pero no así el DLE, 2014. Por otro lado, GDUEA, DUEAE y DLE, 2014 coinciden en describir 'la gran diversidad de salsas, condimentos y acompañamientos del "susi"'. NDVUA, DClave y DLE, 2014 indican que uno de los ingredientes principales es el 'arroz hervido'. Por último, NDVUA y DClave señalan que queda 'envuelto en algas', mientras que NDVUA y DLE, 2014 sostienen que se sirve en 'forma de pequeños rollitos o porciones pequeñas'. Sin embargo, en lo que sí coinciden todas las obras anteriores es que se trata de un 'plato, comida o especialidad de la cocina japonesa'. Los valores semánticos anteriores, de alguna u otra manera, son empleados por las obras lexicográficas extranjeras (MWCD, OED, DFL, LPR, DHLP, DPLP, DOVLI y *Zingarelli*). Sea como fuere, lo cierto es que las descripciones recién expuestas proceden directamente de la primera acepción aportada por el *Daiyirín* para este término en lengua japonesa. De este modo, en los corpus (CORDE, CREA y CORPES XXI) suele aparecer este japonésismo junto a vocablos relativos al mundo culinario,

especialmente el japonés: *plato, pescado, algas, comida, kaiseki, tempura, sashimi, té ceremonial, sake, teppanyaki*, etc.

Las obras lexicográficas hispánicas (GDUEA, DUEAE, NDVUA, DClave y DLE, 2014) lo describen como sustantivo masculino; y así se demuestra en los corpus hispánicos (CORDE, CREA y CORPES XXI), donde aparece junto adyacentes masculinos como: *el-los, un-unos, al, del, todo, modelado, preparado, eterno*, etc. En otras lenguas romances también ha sido trasplantado con género masculino: francés (DFL y LPR), portugués (DHLP y DPLP) e italiano (—invariable— DOVLI y *Zingarelli*). En cuanto a la forma plural, hallamos casos sin /-s/: *los sushi clásicos, unos sushi*, y solo diez casos de *sushis* en CORPES XXI, reflejo de su inestabilidad morfológica en plural. Observamos recurrencia en el compuesto *sushi-bar*, con el significado de ‘bar cuya especialidad es el “susi”’ (NDVUA).

De acuerdo con los datos del CORDE, el primer registro escrito de esta palabra en español data de 1964. Desde su primer registro escrito no hemos detectado variación formal o significativa.

En inglés, su datación es anterior: los primeros testimonios son de 1893, tanto en MWCD como en OED. La primera lengua románica en registrarla textualmente después del español fue el francés, en 1971, de acuerdo con el LPR. De cerca le sigue el italiano, ya que su primer registro es de 1985, según el *Zingarelli*, o 1990, como sostiene el DOVLI.

Teniendo en cuenta la información de los párrafos precedentes, creemos que la voz “*susi*” pertenece al grupo de los japonesismos que se encuentran en proceso de transferencia. Existen muestras que prueban su inestabilidad en el sistema: transcripción extranjerizante y variación morfológica en el plural, así como un referente culinario exógeno a la cultura receptora, en nuestro caso, la española o hispanoamericana; de ahí que su valor semántico, en ocasiones, venga explicado por marcas autonómicas: *pescado con algas, bolitas de arroz con pescado, que*

*significa “arroz condimentado”, etc. Si bien, su repercusión es baja (1.30 casos por millón — para el significante *sushi*—), como sostiene el CORPES XXI.*

3.11 “tempura”

El préstamo “tempura” procede del étimo, con triple posibilidad gráfica, テン普拉, 天麩羅 o 天ぷら, [tempuɽa],¹⁸ que cuenta en japonés con las dos siguientes definiciones: ‘(1) Plato elaborado con pescado, crustáceos, carne o verduras, bañados en una capa de harina disuelta en agua y fritos en aceite; (2) Algo cuya apariencia difiere de su interior. Objeto chapado o de imitación’ (*Daiyirín*).

Encontramos consenso gráfico entre los corpus del español (CREA y CORPES XXI) y las obras lexicográficas hispánicas (NDVUA y DClave) y extranjeras (MWCD, OED, DFL, LPR, DHLP, DPLP, DOVLI y *Zingarelli*), ya que recogen el significante *tempura*. En cuanto a la acentuación, hay discordancia entre los corpus y las obras lexicográficas hispánicas (NDVUA y DClave), puesto que en CREA y CORPES XXI hallamos ejemplos de patrón esdrújulo (3 casos en CREA y 3 en CORPES XXI para *témpura*), similar al japonés, mientras que en los diccionarios hispánicos (NDVUA y DClave) se transcribe como voz paroxítona: *tempura*. No obstante, existe un mayor número de muestras en los corpus de *tempura*, con patrón paroxítono (15 casos en CREA y 114 en CORPES XXI), por lo que nuestra transcripción será fiel a la adaptación llana del español, “tempura”.

En lo referente a su valor semántico, en español se puede emplear para referirse a: ‘(1) La masa líquida hecha con harina, levadura y agua, que se utiliza para rebozar alimentos’ (DClave); ‘(2) El plato preparado con alimentos rebozados con esta masa’ (DClave y NDVUA).

¹⁸ Como ya indicamos en nuestra tesis inédita, el sonido aproximante, coronal, sonoro, [ɽ], presenta un lugar coronal y un modo de articulación indeterminados, por lo que sus realizaciones podían variar: esta unidad rótico-lateral japonesa contaba con un campo de dispersión que incluía realizaciones cercanas a nuestra rótica, alveolar, percusiva [r] y nuestra alveolar, lateral [l] (Ladefoged y Johnson, 1975 [2011]: 15 y 179; Ladefoged y Maddieson, 1996: 243; Akamatsu, 1997: 105-110 y 113-115; Vance, 2008: 89).

Todos los diccionarios extranjeros mencionan *el plato*, pero no *la masa* con la que se prepara el plato (MWCD, OED, DFL, LPR, DHLP, DPLP, DOVLI y *Zingarelli*).¹⁹ Observamos, pues, como la segunda definición en español procede de la primera ofrecida por el *Daiyirín*: ‘Plato elaborado con pescado, crustáceos, carne o verduras, bañados en una capa de harina disuelta en agua y fritos en aceite’. En CREA y CORPES XXI el japonesismo suele aparecer en contextos donde se mencionan vocablos relativos a la cocina o gastronomía, sobre todo japonesa: *anchoas, sushi, platos típicos, salmón, yakitori, cerveza, sake, sashimi, sukiyaki, dulces, manzana, teppanyaki, salsas, etc.*

Mientras que el NDVUA sostiene que se trata de un sustantivo masculino, el DClave lo describe como sustantivo ambiguo. Lo cierto es que en los corpus (CREA y CORPES XXI) hemos hallado más casos de uso femenino (junto con adyacentes tipo *la-las, una, toda, japonesas, mixta*) que masculino (*el, un, tibio*). En otras lenguas romances su situación morfológica parece igualmente inestable: para el francés, el DFL sostiene que es un sustantivo masculino invariable, mientras que el LPR afirma que se trata de un sustantivo femenino. En italiano, tanto DOVLI como *Zingarelli* indican que puede ser masculino o femenino invariable; si bien, el *Zingarelli* advierte que su empleo femenino es más raro. El portugués parece ser la única lengua romance analizada cuyo género es sólido: sustantivo femenino en DHLP y DPLP. El uso del morfema /-s/ para plural parece consolidado, pues no encontramos casos anómalos. Observamos preferencia por las combinaciones sintácticas: (*verduras*) *en tempura*, con el que se hace referencia a ‘la masa’ o ‘modo de preparación’ de un alimento —que normalmente se trata del sustantivo plural *verduras*—, y *tempura de (verduras)*, para denominar ‘el plato de “tempura” y sus ingredientes’ —que suelen ser, nuevamente, *verduras*—.

¹⁹ Mientras que en DClave la composición de la masa está formada por harina, levadura y agua, en los diccionarios italianos DOVLI y *Zingarelli* se describe como harina de arroz, agua y huevo.

La primera documentación textual en español de la palabra tiene lugar en la década de 1990, concretamente, según datos del CREA, en 1992. Desde su primer registro escrito no observamos variación formal o significativa.

En otras lenguas, su documentación textual es anterior. En inglés, según el MWCD y el OED, se fecha en 1920. En italiano, su primer registro data de 1957, de acuerdo con los datos del DOVLI y el *Zingarelli*. En francés, según el LPR, se documenta textualmente en 1970. En cuanto al portugués, el DHLP indica que ha sido adoptada a lo largo del siglo XX.

Si tenemos en cuenta la información previa, estimamos que la voz “tempura” pertenece al grupo de los japonesismos que se encuentran completamente asimilados. En contra de su completa asimilación al sistema léxico del español juega su ambigüedad morfológica; si bien, en español, existen voces patrimoniales y no patrimoniales con género ambiguo: *mar, vodka, armazón, dracma, calor*, etc. Por otro lado, su patrón acentual es estable, su plural sólido y su valor semántico, sin ser monosémico, no precisa de marcas autonómicas para ser explicado. El CORPES XXI estima que su repercusión en el sistema léxico del español es baja (0.43 casos por millón —para *tempura*—).

3.12 “tepaniaqui”

La voz “tepaniaqui” procede del étimo japonés, con doble posibilidad de representación gráfica, 鉄板焼き o 鉄板焼, [teppanjak’i], que posee una única acepción: ‘Plato consistente en carne o verduras que se van comiendo conforme se van cocinando sobre una placa metálica calentada en la que se esparce aceite’ (*Daiyirín*).

El CORDE no ofrece ningún testimonio, pero el CREA muestra la misma preferencia por las grafías extranjerizantes: *tepanyaki* (1 caso) y *teppanyaki* (1 caso). En CORPES XXI observamos ligeras diferencias entre estas transcripciones: *tepanyaki* (11 casos: Colombia, México y Ecuador) y *teppanyaki* (5 casos: España y México). Debido a esta situación, no resulta

extraño que el DClave, la única obra lexicográfica hispánica que lo clasifica, indique que pueda ser transcrito como *tepanyaki* o como *teppan-yaki*.²⁰ En inglés se utiliza únicamente la grafía *teppanyaki* (según el MWCD y el OED). El DClave no ofrece esta vez información fónica sobre su patrón acentual, aunque, por la ausencia de tilde en las muestras, inferimos que puede tratarse de una palabra llana, al contrario del patrón esdrújulo del étimo japonés.

Por lo que respecta a su significado, el DClave lo define como ‘comida de origen japonés, que se prepara con finas lonchas de carne de buey y con verduras asadas a la plancha’,²¹ definición que varía sustancialmente de la dada por el MWCD y el OED para inglés, pues estos diccionarios indican que además de carne —sin detallar el tipo—, también puede ser ‘pescado’, o los dos, y especifican que ‘la plancha puede estar incrustada en la mesa donde se cena’. Estimamos que, de las dos definiciones, la española se ajusta más a la japonesa: ‘Plato consistente en carne o verduras que se van comiendo conforme se van cocinando sobre una placa metálica calentada en la que se esparce aceite’ (*Daiyirín*). En los corpus (CREA y CORPES XXI), este vocablo suele aparecer junto a otras voces relacionadas con la cocina japonesa: *sushi*, *sake*, *sashimi*, *sukiyaki*, *tempura*.

El DClave indica que ha sido adoptada con género masculino en español. Aunque en el CREA no aparezcan casos que nos ayuden al respecto, en CORPES XXI encontramos tres adyacentes masculinos con *el* y *del*. No detectamos casos de plural ni preferencia por determinados patrones sintácticos.

La primera documentación textual de la palabra, con forma: *teppanyaki*, tiene lugar en la década de los 90 del siglo XX, concretamente, según datos del CREA, en 1993. Desde su primer registro escrito no observamos variación formal o significativa.

²⁰ Con una ligera modificación con respecto al *teppanyaki* de los corpus, sin guion que separe ambos componentes etimológicos.

²¹ El CORPES XXI registra el siguiente ejemplo, situado en España (2014): “Nos fuimos a un *teppanyaki* e intenté comer ligero, pero fue misión imposible”. Por tanto, se observa que posee otro significado: ‘Restaurante donde se sirve “*tepaniaqui*”’.

En la única lengua occidental de la que poseemos datos, el inglés, su primera documentación textual se data en 1970, tanto en MWCD como en OED.

Si consideramos todos los datos anteriores, creemos que la voz “*tepaniaqui*” pertenece al grupo de los japonanismos que se encuentran en proceso de transferencia, pues, posee alternancia gráfica, con grafía extranjerizante, además de un significado monosémico y acotado, usado exclusivamente como término culinario. El CORPES XXI indica que su repercusión en el sistema léxico del español es circunstancial o no significativa (0.01 casos por millón —para *teppanyaki*— y 0.04 casos por millón —para *tepanyaki*—).

3.13 “*teriiaku*”

La voz “*teriiaku*” procede del étimo japonés 照り焼き, [te.l'ijak'i], cuya única acepción es: ‘Lo mismo que el “*suqueiaqui*”. En especial, aquel que se cocina de manera que queda con apariencia lacada (“*teri*”)’ (*Daiyirin*).

El CREA (con 2 casos) y el CORPES XXI (con 37) únicamente registran la grafía extranjerizante *teriyaki(s)*, también recogida por el DClave, que es el único diccionario en lengua española que cataloga esta voz. En inglés (MWCD y OED) y portugués (DHLP) también se emplea esta grafía. El DClave no ofrece esta vez información fónica sobre su patrón acentual, aunque, por la ausencia de tilde en las muestras, inferimos que puede tratarse de una palabra llana, como el étimo japonés.

En cuanto a su significado, el DClave lo describe como ‘comida de origen japonés, que se prepara con verduras, pollo o pescado asado a la parrilla, y que se sirve con una mezcla de salsas’, definición muy similar a la encontrada en inglés (MWCD y OED) y portugués (DHLP), diccionarios que no especifican el tipo de carne empleada (como sí lo hace el DClave: *pollo*), pero que sí detallan que la mezcla de salsas tiene como principal ingrediente la salsa de “soja”. En japonés, el término se emplea para referirse a un *método de cocción*, o al *elemento cocinado*

con este método, que consiste en bañar ‘en una salsa condimentada con “*mirin*” (vino de arroz de cocina) y salsa de “soja”, de manera que presenta apariencia lacada’ (*Daiyirín*). En los corpus (CREA y CORPES XXI), este vocablo suele aparecer junto a otras voces relacionadas con la cocina, especialmente la japonesa: *suchi, sashimi, tofú, atún, menú, platos, beef, pollo, carpaccio de buey, calabacín*, etc.

El DClave indica que ha sido adoptada con género masculino en español. En los corpus hallamos adyacentes masculinos: *el-los, clásico*. Únicamente encontramos un caso de plural, con morfema /-s/: *los teriyakis*. Observamos, asimismo, su uso apositivo en la combinación léxica recurrente: *salsa teriyaki*. Si bien, con función apositiva puede aparecer en otras expresiones como: *atún teriyaki, salsa de hongos teriyaki y tofú teriyaki*. Como sustantivo, hemos detectado un doble uso de *teriyaki de pollo*.

Según el CREA, su primera documentación textual, con forma plural: *teriyakis*, tiene lugar en 1995. Desde su primer registro escrito no observamos variación formal o significativa.

El DHLP no ofrece datos para el primer registro escrito de esta voz en portugués, aunque el MWCD y el OED sí datan su primera documentación en inglés en el año 1962.

Teniendo en cuenta la información recién expuesta, creemos que la voz “*teriiquí*” forma parte del grupo de japonesismos que se encuentran en proceso de transferencia, ya que posee grafía extranjerizante, además de un significado monosémico y acotado, usado exclusivamente como término culinario. En su función apositiva, a veces se utilizan marcas autonómicas para determinar en qué consiste la *salsa teriyaki*: *(con) soya, es una salsa japonesa perfecta para marinar carne y pescado*. El CORPES XXI señala que su repercusión en el sistema léxico del español es circunstancial o no significativa (0.14 casos por millón —para la transcripción *teriyaki*—).

3.14 “tofu”

El japonésismo “tofu” procede del étimo 豆腐, [to:ɸu],²² que en japonés posee la siguiente acepción: ‘Producto alimenticio blando y blanco hecho de la proteína condensada de los granos de “soja”. Se obtiene de la leche de “soja”, sacada de los granos prensados, mezclada con salmuera y cuajada’ (*Daiyirín*).

Observamos consenso entre todas las obras lexicográficas hispánicas (GDUEA, NDVUA, DClave y DLE, 2014) y extranjeras (MWCD, OED, DFL, LPR, DHLP, DPLP, DOVLI y *Zingarelli*) y los corpus del español (CREA y CORPES XXI): en todos se recoge la forma *tofu*.²³ Sin embargo, por lo que respecta a su acentuación, la situación es distinta en español: por un lado, tanto en CREA como en CORPES XXI, detectamos que la mayoría de las muestras presentan este japonésismo con patrón acentual paroxítono, frente a una minoría de ejemplos con acentuación aguda.²⁴ Esto ha provocado desacuerdo en las obras lexicográficas hispánicas: tres diccionarios, de un total de cuatro que la recogen, indican que su patrón acentual es paroxítono (GDUEA, DClave y DLE, 2014) —como el étimo japonés—, mientras que solo uno (el NDVUA) marca la palabra como elemento agudo. Una vez más, nuestro método de transcripción se ha decantado por el uso mayoritario.

En lo referente a su significación, existe acuerdo entre los corpus del español (CREA y CORPES XXI) y las obras lexicográficas, hispánicas (GDUEA, NDVUA, DClave y DLE, 2014) y extranjeras (MWCD, OED, DFL, LPR, DHLP, DPLP, DOVLI y *Zingarelli*): en todos aparece el japonésismo *tofu* para hacer referencia a ‘una especie de queso o cuajada de “soja”’, lo cual coincide con la acepción japonesa del término. En CREA y CORPES XXI el japonésismo suele aparecer en contextos donde se mencionan vocablos relacionados con la cocina oriental o japonesa (*comedor, frutos secos, carne, alubias, algas, verduras, arroz, miso,*

²² [ɸ] sonido consonántico, bilabial, fricativo, sordo (Akamatsu, 1997: 86-89; Vance, 2008: 77-80).

²³ Aunque el *Zingarelli* ofrece también la variante *toufu*.

²⁴ En CREA: 25 llanas (*tofu*) frente a 3 agudas (*tofú*). En CORPES XXI: 151 llanas (*tofu*) frente a 25 agudas (*tofú*).

etc.) o con los procesos y/o ingredientes mediante los cuales se produce este elemento culinario (*cuajada, aparente queso, [leche de] soja, suero, producir, preparar, con proteína de soja, etc.*).

Por lo que respecta a su integración en el sistema morfológico español, los corpus (CREA y CORPES XXI) y los diccionarios hispánicos (GDUEA, NDVUA, DClave y DLE, 2014) convienen en describirlo como un sustantivo masculino,²⁵ apareciendo en ocasiones junto al artículo masculino, *el*, y otros adyacentes que indican su género: *este, mucho, marinado, cortado, blando, seco, (des)congelado*. Con género masculino ha sido adoptado también en francés (DFL y LPR), portugués (DHLP y DPLP) e italiano (—masculino invariable— DOVLI y *Zingarelli*). Aunque no encontramos muestras de plural, inferimos que, dada su proximidad al referente *queso* y su significante acabado en vocal, toma el morfema plural /-s/: *tofus*. Tampoco detectamos preferencia por algún patrón combinatorio.

Según los datos del CREA, el primer registro escrito de esta voz, con forma aguda, *tofú*, data de 1986. Desde su primera aparición gráfica sí observamos variación formal, de carácter suprasegmental, pero no significativa.

En cuanto a otras lenguas, el inglés es la primera en tener testimonios de este vocablo: 1771, según el MWCD, y 1880, según el OED. Por otro lado, la aparición en lenguas romances ha sido más tardía: 1980 (*Zingarelli*) o 1987 (DOVLI) en italiano, y 1985 en francés (LPR). Tal vez otras lenguas vecinas pudieron intervenir en el proceso de adopción de esta voz en lengua española en la década de 1980, justo cuando aparecen sus primeros registros escritos en nuestro idioma.

Según la información anterior, consideramos que la voz “tofu” pertenece al conjunto de los japonesismos que se encuentran a medio camino entre el momento de transferencia y el proceso de asimilación, pues presenta variación articulatoria a nivel suprasegmental, lo cual se refleja en la marcación gráfica de la tilde. A pesar de que morfológicamente se trate de un

²⁵ Tal vez por influjo del masculino *queso*, ya que en muchas ocasiones se aplica la marca autonímica *queso de soja* para describir el significado de “tofu”.

lexema asentado y estable, su significado, aun monosémico, viene explicado en ocasiones por marcas autonómicas (*queso de soja* —la más habitual—, *una elaboración con la textura similar a la del queso fresco y color blanquecino*). Otras ocasiones se emplea su significante entre comillas, “”, recalcando así su naturaleza exógena. Si bien, su repercusión en lengua española, según el CORPES XXI, es baja (0.57 casos por millón —para *tofu*—).

3.15 “uasabi”

La voz “uasabi” procede del étimo japonés 山葵, [uʷasab'i],²⁶ y posee dos acepciones en dicha lengua: ‘(1) Planta perenne de la familia de las brassicáceas. Autóctona de Japón. Crece junto a arroyos de montaña y también se cultiva. La raíz es grande, con multitud de marcas dejadas por las hojas en su superficie. Tiene un aroma muy picante y se usa como condimento. Las hojas de forma redonda y hasta unos diez centímetros, crecen desde la raíz, a las que las une un largo tallo. Sus centros de cultivo son “Fucuoca”, “Nagano”, “Nara” e “Jirosima”; (2) Condimento realizado con la raíz rallada de esta planta’ (*Daiyirín*).

En el conjunto de los corpus hispánicos (CREA y CORPES XXI) aparece únicamente la grafía extranjerizante *wasabi*. Ninguna obra lexicográfica hispánica la incluye en su inventario. Al contrario de lo que ocurre con las obras lexicográficas extranjeras (MWCD, OED, LPR, DPLP y *Zingarelli*), que la recogen con la forma *wasabi*. Por la ausencia de marcas gráficas de carácter acentual en las muestras, inferimos que el español la ha adaptado como palabra llana —de ahí nuestra transcripción—, aunque el patrón acentual del étimo es esdrújulo.

Por lo que respecta al significado del término, detectamos consenso en los corpus del español y las obras lexicográficas extranjeras (MWCD, OED, LPR, DPLP y *Zingarelli*): todos coinciden con la segunda acepción del étimo japonés, esto es, la que indica que se trata de un

²⁶ [uʷ-] sonido semivocálico, velar, deslabializado (Tsjimura, 1996 [2007]: 14; Akamatsu, 1997: 44; Vance, 2008: 89); [bʷ] sonido consonántico, labial, palatalizado, oclusivo, sonoro (Akamatsu, 1997: 78; Vance, 2008: 76-77).

‘condimento muy picante realizado con la raíz rallada de la planta perenne de la familia de las brassicáceas, autóctona de Japón’ (*Daiyirín*). Así, en CREA y CORPES XXI el japonesismo suele aparecer en contextos donde se mencionan vocablos relativos a la alimentación (*sandía, sardina, sashimi, salsa de mostaza, salsa de soja, sushi, pato asado, crudo, restaurante*, etc.).

En cuanto a su integración en el sistema morfológico del español, los corpus hispánicos (CREA y CORPES XXI) lo describen como un sustantivo masculino, apareciendo en ocasiones junto al artículo masculino, *el*, o a la amalgama de preposición y artículo, *del*. Con este género ha pasado a otras lenguas romances, como la francesa (LPR), la portuguesa (DPLP) y la italiana (*Zingarelli* —masculino invariable—). Al ser un sustantivo de naturaleza incontable, resulta lógica la ausencia en los corpus de forma plural.²⁷ Por este motivo, suele combinarse en segundo término, después de la preposición *de*, junto a sustantivos que indican su cantidad o tipología (*tres bolitas de wasabi, la cantidad de wasabi, crema de wasabi, helado de wasabi, holandesa de wasabi, mayonesa de wasabi*).

Según los datos del CREA, la primera documentación textual de la palabra tiene lugar en 1996. Desde su primer registro escrito no observamos variación formal o significativa.

De las lenguas occidentales consultadas, el inglés es la primera en tener testimonios de este vocablo: 1891, según el MWCD, o 1903, de acuerdo con el OED. El primer registro escrito en italiano data de 1988 (*Zingarelli*). En francés, el LPR ofrece el año 1994. En definitiva, parece ser que esta voz fue tomada por otras lenguas vecinas a lo largo del siglo XX, por lo que es de esperar que el japonesismo “wasabi” fuera utilizado por el español también en este periodo, sobre todo, entre los amantes y conocedores de la tradición culinaria japonesa.

Si consideramos todos los datos anteriores, creemos que la voz “wasabi” pertenece al grupo de los japonesismos que se encuentran a medio camino entre la transferencia y la asimilación. En primer lugar, existen pruebas que lo vinculan al proceso de transferencia: grafía

²⁷ Si bien, en francés existe *des wasabis* (cf. LPR).

extranjerizante, monosemia, pertenencia a un campo técnico en particular (la cocina japonesa), marcas autonómicas (paráfrasis y explicaciones del tipo: *rábano nipón*, *mostaza japonesa*, *el rábano verde japonés que pica como un demonio y que puede destrozar cualquier vino que se le ponga delante*); por otro lado, existen otros aspectos que lo adscriben a los japonanismos en proceso de asimilación: unidad de uso en cuanto a la grafía, no existe variación morfológica (todos concuerdan en que se trata de un sustantivo masculino, empleado siempre en singular). Por lo que respecta a su repercusión, el CORPES XXI indica que es circunstancial o no significativa (0.25 casos por millón —para la adaptación *wasabi*—).

3.16 “umami”

El préstamo “umami” procede del étimo japonés, de doble representación gráfica, 旨み o 旨味, [umam'i], cuyas acepciones en la lengua de origen son: ‘(1) Grado en que se mide lo sabroso que está un alimento. Sabrosura; (2) En las artes, habilidad, pericia; (3) Beneficios. Ganancias’ (*Daiyirín*).

Solo el CORPES XXI ofrece datos sobre esta voz en español, con la grafía *umami*, pues ninguna obra lexicográfica hispánica la describe. Por la ausencia de tilde en las muestras del corpus, inferimos que esta voz ha sido adaptada siguiendo el patrón paroxítono de la lengua de origen. Algunos diccionarios extranjeros registran este término, también con la forma *umami* (MWCD, OED,²⁸ DHLP, DOVLI y *Zingarelli*).

Al respecto de su significado, en las obras lexicográficas extranjeras se recogen dos valores semánticos fundamentales: ‘(1) Junto con el salado, el dulce, el amargo y el ácido, el quinto sentido o sabor gustativo’ (OED, DHLP, DOVLI y *Zingarelli*); ‘(2) Sabor típico del glutamato de sodio’ (MWCD, OED y *Zingarelli*); y, secundariamente, ‘(3) El propio glutamato de sodio’ (OED). Apréciase, pues, cómo difieren estas acepciones del valor semántico

²⁸ Indica, además, otra posible variante: *umame*.

originario en japonés, a pesar de que deriven del mismo (*Daiyirín*). En los 43 casos catalogados por el CORPES XXI se demuestra que en español también funciona con estos valores semánticos.

Sin información morfológica en ninguna obra lexicográfica hispánica, debemos observar su comportamiento en las muestras del CORPES XXI: se observan casos con el uso del artículo masculino, singular, *el*, o amalgama de preposición más este artículo, *al*. Por tanto, podemos inferir que esta voz ha sido adoptada en español con género masculino, que comparte con el resto de sabores básicos: *el salado*, *el amargo*, *el dulce* y *el ácido*. Así ocurre en otras lenguas romances, donde ha sido tomado como sustantivo masculino: portugués (DHLP) e italiano (— invariable— DOVLI y *Zingarelli*). No observamos casos de plural, ni preferencia por ninguna combinación sintáctica, más allá de la enumeración de todos los sabores básicos juntos.

Tal y como traducen Yoko Ogiwara y Yuzo Ninomiya en el *Chemical Senses* (2002), 27 (9): 847-849²⁹ del original en japonés del Dr. Ikeda, él fue el creador de esta palabra en 1909.³⁰ “I propose to call this taste ‘UMAMI’ for convenience”. Por ende, es de esperar que este término apareciera en lengua española a partir de esta fecha. No obstante, de acuerdo con el CORPES XXI, el primer registro escrito de *umami* en español tuvo lugar en 2006.

En otras lenguas cercanas, su primera documentación fue más anterior: en inglés, tanto el MWCD como el OED³¹ proponen el año de 1979. En portugués, el DHLP ofrece la ambigua datación de *siglo XX*. En italiano encontramos dos primeros registros, uno en 1995, según el *Zingarelli*, y otro en 2002, según el DOVLI.

²⁹ Traducen el artículo que Kikunae Ikeda publicó en el *Journal of the Chemical Society of Tokyo* 30, 820-836 (1909). Véase el texto completo de la traducción en: <<http://chemse.oxfordjournals.org/content/27/9/847.full>>; 15/07/2018.

³⁰ El DHLP señala que el año fue 1908; tal vez porque el artículo del doctor fuera publicado meses después de su redacción, en 1909.

³¹ Leemos en OED que *umami* significa ‘deliciousness’, y que se documenta en 1721 o antes —aunque no especifica si esa documentación es en lengua japonesa o inglesa, ya que, de ser en japonés, el Dr. Ikeda simplemente habría reformulado el término y no lo habría inventado—.

Teniendo en consideración los datos recién expuestos, nos encontramos ante un término totalmente adaptado formalmente, dadas las necesidades de denominación surgidas tras su descubrimiento. Si bien, por la novedad y desconocimiento del mismo, no podemos señalar que se conozca su valor semántico, pues en ocasiones aparece entrecomillado o con marcas autonómicas que indican el desconocimiento del vocablo o su naturaleza exógena: *o sea ese saborcito peculiar de los derivados de la soja; (similar al agridulce y presente en salsas de la cocina oriental); o quinto sabor*. El CORPES XXI advierte que su repercusión en el sistema lingüístico del español es circunstancial o no significativa (0.16 casos por millón —para *umami*—).

4. Conclusiones

Tras el análisis pormenorizado de las palabras anteriores, podemos extraer una serie de conclusiones relativas a los japonesismos culinarios:

(a) Desde un punto de vista articulatorio, existen 4 voces (“sasimi”, “*siso*”, “soja” y “*susi*”) que cuentan con pronunciaciones alternativas. En 3 de estos vocablos (“sasimi”, “*siso*” y “*susi*”) la alternancia viene dada por el dígrafo extranjerizante *sh*, que puede ser pronunciado a lo anglo-nipón, esto es, como sonido prepalatal, fricativo, sordo, [ʃ]; o adaptarse a sonidos españoles más próximos, como [tʃ] o [s]. Por motivos de evolución y/o influencia de otras lenguas, “soja” se ha especializado de manera diferente en los diversos dominios de la lengua española: se articula [sója] en países hispanoamericanos, mientras que *soja* se utiliza especialmente en Argentina, España, Paraguay y Uruguay, además de otros países hispanoamericanos. Asimismo, en su paso al español, observamos preferencia, como no podía ser de otro modo, por el patrón acentual paroxítono. De modo que, cuentan con un ritmo acentual diferente al del étimo originario los 9 japonesismos³² siguientes: “*iaquitori*”, “*maqui*”,

³² No incluimos “tofu”, que a veces se registra con patrón oxítono.

“*nori*”, “saque” —ocasionalmente oxítono—, “*siso*”, “*susi*” —en japonés se prefiere el patrón oxítono al llano—, “tempura” —algunos casos de patrón esdrújulo—, “*tepaniaqui*” y “uasabi”.

(b) De acuerdo con la morfología de las voces, todas pertenecen a la categoría de los sustantivos, de las cuales 13 poseen género masculino (“*iaquitori*”, “*maqui*”, “saque”, “sasimi”, “*siso*”, “*suquiaqui*”, “surimi”, “*susi*”, “*tepaniaqui*”, “*terriaqui*”, “tofu”, “uasabi” y “umami”), 2 son ambiguas (“*nori*” y “tempura”) y 1 es femenina (“soja”). Además, se detecta un único caso de “*terriaqui*” con función apositiva. Si analizamos sus cualidades combinatorias, 9 japonismos cuentan con combinaciones sintácticas recurrentes: “*maqui*”, “*nori*”, “saque”, “sasimi”, “soja”, “*susi*”, “tempura”, “*terriaqui*” y “uasabi”.

(c) Atendiendo al plano semántico, el 100% de las voces mantiene semejanza con el/los significado/s original/es de los étimos. Además de compartir con el japonés su significado de ‘plato elaborado con pescado, crustáceos, carne o verduras, bañados en una capa de harina disuelta en agua y fritos en aceite’, “tempura” se utiliza en español con otro valor semántico: ‘masa líquida hecha con harina, levadura y agua, que se utiliza para rebozar alimentos’. Por otro lado, de las 16 voces,³³ 9 se emplean para denominar una serie de platos elaborados (“*iaquitori*”, “*maqui*”, “sasimi”, “*suquiaqui*”, “surimi”, “*susi*”, “tempura”, “*tepaniaqui*”³⁴ y “*terriaqui*”), 6 se utilizan para designar ingredientes con los que preparar los platos japoneses (“*nori*”, “*siso*”, “soja”, “tempura”, “tofu” y “uasabi”), 1 es usada como bebida alcohólica (“saque”) y 1 voz designa un elemento abstracto con el que se denomina a un tipo de gusto (“umami”).

(d) Un análisis cronológico nos revela que el 50% de los japonismos culinarios se introdujeron en la lengua española a lo largo del siglo XX, concretamente en la década de los años 90 (“sasimi”, “tempura”, “*tepaniaqui*”, “surimi”, “*terriaqui*”, “*iaquitori*”, “uasabi” y

³³ Téngase presente que “tempura” posee dos acepciones, cada una de las cuales pertenece a una diversa área referencial.

³⁴ No olvidemos el valor semántico con que se usa en uno de los ejemplos del CORPES XXI: ‘Restaurante donde se sirve “*tepaniaqui*”’.

“*maqui*”).³⁵ 4 voces se reparten a través del siglo XX: “saque” 1918, “*suquiiaku*” 1961, “*susi*” 1964 y “tofu” 1986. 3 japonesismos pertenecen a la primera década del siglo XXI (“*nori*”, “umami” y “*siso*”). La voz japonesa de carácter culinario más antigua en lengua española es “soja”, con un primer registro escrito en un periodo situado entre 1793 y 1801.

(e) Si consideramos la repercusión de las voces en el sistema léxico del español actual, 10 vocablos se caracterizan por un uso circunstancial: “*suquiiaku*”, “*siso*”, “*iaquitori*”, “*tepaniakui*”, “*maqui*”, “*nori*”, “surimi”, “*teriiaku*”, “umami”, y “uasabi”;³⁶ mientras que 5 (“sasimi”, “tempura”, “saque”, “tofu” y “*susi*”) poseen un uso bajo y 1 (“soja”), moderado-notable.

(f) En último lugar, de acuerdo con el grado de adaptación al sistema léxico del español, la mitad, 8 voces, son extranjerismos, esto es, préstamos léxicos no adaptados: “*iaquitori*”, “*maqui*”, “*nori*”, “*siso*”, “*suquiiaku*”, “*susi*”, “*tepaniakui*” y “*teriiaku*”. 4 elementos se encuentran a medio camino entre el momento de transferencia (primera etapa) y el momento de asimilación (segunda etapa): “sasimi”, “tofu”, “uasabi” y “umami”. 1 japonesismo, “saque”, se sitúa en pleno momento de asimilación, mientras que 2, “surimi” y “tempura”, están en un estadio intermedio entre el momento de asimilación y el momento de madurez. Únicamente “soja” constituye un caso de palabra patrimonial.

Bibliografía

AKAMATSU, TSUTOMU (1997), *Japanese Phonetics: Theory and Practice*, Múnich, Lincom Europa.

ALMARZA, NIEVES *et al.* (2012), *Diccionario Clave: diccionario de uso del español actual*, Madrid, S.M. <<http://clave.smdiccionarios.com/app.php>> [15/07/2018].

³⁵ Tanto este listado como el siguiente están ordenados por primer registro escrito. En caso de que dos voces cuenten con el mismo año de registro, serán ordenadas alfabéticamente.

³⁶ Disponemos los japonesismos de menor a mayor, según la frecuencia normalizada. Si coincide el número de frecuencia, ordenamos alfabéticamente.

- ALVAR EZQUERRA, MANUEL (director) (1994), *Diccionario de voces de uso actual*, Madrid, Arco/Libros.
- ALVAR EZQUERRA, MANUEL (dir.) (2003), *Nuevo diccionario de voces de uso actual*, Madrid, Arco/Libros.
- CANNELLA, MARIO y BEATA LAZZARINI (dirs.) (2014), *Lo Zingarelli 2015: Vocabolario della lingua italiana*, Bolonia, Zanichelli, <<http://dizionari.zanichellipro.it/>> [15/07/2018].
- COROMINAS, JOAN y JOSÉ ANTONIO PASCUAL (1991-1997 [2012]), *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, Madrid, Gredos, CD-ROM.
- DEVOTO, GIACOMO y GIAN CARLO OLI (2012), *Il Devoto-Oli: vocabolario della lingua italiana 2013*, Florencia, Le Monnier, CD-ROM.
- FERNÁNDEZ MATA, RAFAEL (2015), *Los japonesismos de la lengua española: historia y transcripción*, Universidad Pablo de Olavide, Sevilla, <<https://rio.upo.es/xmlui/handle/10433/3716>> [15/07/2018].
- FERNÁNDEZ MATA, RAFAEL (2017), “Los japonesismos del español actual”, *Revista de Filología de la Universidad de La Laguna*, 35, pp. 149-168.
- FERNÁNDEZ MATA, RAFAEL (2018a), “Los japonesismos bélicos y gubernamentales”, *Anuario de Letras. Lingüística y Filología*, 6:1, pp.75-118.
- FERNÁNDEZ MATA, RAFAEL (2018b), “Método de transcripción del japonés al español: los sonidos vocálicos, semivocálicos y consonánticos”, *Onomázein*, 42, pp. 237-276.
- GÓMEZ CAPUZ, JUAN (1998), *El préstamo lingüístico: conceptos, problemas y métodos. Cuadernos de Filología*, Valencia, Universitat de València.
- GÓMEZ CAPUZ, JUAN (2005), *La inmigración léxica*, Madrid, Arco/Libros.
- GUERRERO RAMOS, GLORIA (1995), *Neologismos en el español actual*, Madrid, Arco Libros.
- HOUAISS, ANTÔNIO (dir.) (2001), *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, Río de Janeiro, Editora Objectiva.

Rafael Fernández Mata

LADEFOGED, PETER y KEITH JOHNSON (1975 [2011]), *A course in phonetics*, Boston, Wadsworth/Cengage Learning.

LADEFOGED, PETER e IAN MADDIESON (1996), *The Sounds of the World's Languages*, Oxford, Blackwell.

LAHUERTA GALÁN, JAVIER (dir.) (2003), *Diccionario de uso del español de América y España*, Barcelona, Vox, edición en CD-ROM.

LARA, LUIS FERNANDO (2006), *Curso de lexicología*, México, El Colegio de México.

MATSUMURA, AKIRA (director) (2006), *Daijirin*, Toquio, Sanseido Books, <www.kotobank.jp> [15/07/2018].

MERRIAM-WEBSTER (2003 undécima edición), *Merriam-Webster's Collegiate Dictionary*, Springfield, Mass., Merriam-Webster.

MOLINER, MARÍA (2007 [2008]), *Diccionario de uso del español*, Madrid, Gredos, edición en CD-ROM basada en la tercera edición en papel de 2007.

OGIWARA, YOKO y YUZO NINOMIYA (2002), "New seasonings", *Chemical Senses*, 27:9, pp. 847-849.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2001), *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa Calpe, edición en CD-ROM.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2014), *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa Libros, <<http://www.rae.es/>> [15/07/2018].

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (CORDE), *Corpus diacrónico del español*, <<http://corpus.rae.es/cordenet.html>> [15/07/2018].

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (CREA), *Corpus de referencia del español actual*, <<http://corpus.rae.es/creanet.html>> [15/07/2018].

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (CORPES XXI), *Corpus del español del siglo XXI*, <<http://web.frl.es/CORPES/view/inicioExterno.view>> [15/07/2018].

- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (NTLLE), *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española*, <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtll>> [15/07/2018].
- REY, ALAIN (director) (2014), *Le Petit Robert de la langue française*, París, Le Robert, CD-ROM.
- SÁNCHEZ, AQUILINO (2001 [2006]), *Gran diccionario de uso del español actual*, Madrid, SGEL, edición en CD-ROM.
- SÁNCHEZ, AQUILINO *et al.* (1995), *Cumbre. Corpus lingüístico del español contemporáneo*, Madrid, SGEL.
- SECO, MANUEL, OLIMPIA ANDRÉS y GABINO RAMOS (1999), *Diccionario del español actual*, Madrid, Aguilar.
- SIMPSON, JOHN (dir.) (2009), *Oxford English Dictionary*, Oxford University Press, edición en CD-ROM basada en la segunda edición en papel de 1989.
- TSUJIMURA, NATSUKO (1996 [2007]), *An Introduction to Japanese Linguistics*, Malden, MA, Blackwell Publishing.
- VANCE, TIMOTHY J. (2008), *The Sounds of Japanese*, Cambridge, Cambridge University Press.
- VV.AA. (2016), *Dictionnaire de français Larousse*, <<http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais—monolingue>> [15/07/2018].
- V.V.A.A. (2016), *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*, <<http://www.priberam.pt/dlpo/>> [15/07/2018].

ANEXO: LISTADO DE ABREVIACIONES EMPLEADAS

CORDE.....	<i>Corpus diacrónico del español</i>
CORPES XXI.....	<i>Corpus del español del siglo XXI</i>
CREA.....	<i>Corpus de referencia del español actual</i>
<i>Daiyirín</i>	大辞林 > <i>Daiyirín</i>
DClave.....	<i>Diccionario Clave: diccionario de uso del español actual</i>
DCECH.....	<i>Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico</i>
DEA.....	<i>Diccionario del español actual</i>
DFL.....	<i>Dictionnaire de Français Larousse</i>
DHLP.....	<i>Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa</i>
DLE.....	<i>Diccionario de la lengua española</i>
DPLP.....	<i>Dicionário Priberam da Língua Portuguesa</i>
DOVLI.....	<i>Il Devoto-Oli: vocabolario della lingua italiana</i>
DRAE.....	<i>Diccionario de la lengua española</i>
DUE.....	<i>Diccionario de uso del español</i>
DUEAE.....	<i>Diccionario de uso del español de América y España</i>
DVUA.....	<i>Diccionario de voces de uso actual</i>
GDUEA.....	<i>Gran diccionario de uso del español actual</i>
LPR.....	<i>Le Petit Robert de la langue française</i>
MWCD.....	<i>Merriam-Webster's Collegiate Dictionary</i>
NDVUA.....	<i>Nuevo diccionario de voces de uso actual</i>
NTLLE.....	<i>Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española</i>
OED.....	<i>Oxford English Dictionary</i>
<i>Zingarelli</i>	<i>Lo Zingarelli 2015. Vocabolario della lingua italiana</i>