

Gastronomía y léxico en el habla culta de San Cristóbal, Venezuela

Bernardo Enrique Flores Ortega, Universidad de los Andes

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo sobre el léxico de la alimentación en el habla culta de San Cristóbal, constituye un reporte sobre una investigación sociolingüística en la que se exponen los resultados obtenidos (un corpus constituido por 4.426 unidades léxicas, clasificadas en 307 entradas con lugares para comer, tipos de comidas, clases de carnes, de aves, pastas, tipos de verduras y legumbres, condimentos, lugares para tomar bebidas alcohólicas etc.), así como una descripción del proceso de investigación de campo (elaboración del cuestionario léxico, instrumentos de recolección de datos, y, finalmente, la discusión de resultados, mediante un análisis descriptivo y un análisis inferencial).¹ Para obtener el corpus mencionado fueron entrevistados doce informantes de habla culta, según metodología sugerida por el Programa Interamericano de Lingüística y Enseñanza de Idiomas (PILEI): 50% varones, 50% hembras y divididos en tres grupos de edad: de 25 a 36 años, de 36 a 55 años y de más de 55 años. El hecho de habernos regido por la normativa del PILEI, organismo que auspició el proyecto general sobre la norma culta de las ciudades de Iberoamérica y de la Península Ibérica, confiere a esta investigación una virtud y un defecto, y es que el corpus obtenido, a partir de un cuestionario de preguntas abiertas, contiene abundante información sobre hábitos, costumbres y refranes sobre el folclore tradicional vinculados a la gastronomía, pero, al circunscribirse a las 307 entradas que evidentemente el PILEI tomó del *Diccionario de la Real Academia Española*, quedan excluidos una cantidad considerable de alimentos típicos de esta región andina.

MARCO TEÓRICO

La realización de este trabajo de investigación sobre el léxico de la alimentación en el habla culta de San Cristóbal, se inspiró teórica y metodológicamente en el viejo 'Proyecto para el estudio coordinado de la norma lingüística culta de las principales ciudades de Iberoamérica y de la Península Ibérica', propuesto por el Dr. Juan Manuel Lope Blanch en el famoso simposio de Bloomington, cuya hipótesis central supone que las grandes urbes representan verdaderos focos de irradiación

lingüística, de manera que las poblaciones satélites miran como modelo al habla culta de las ciudades capitales de los países de habla hispana. De allí que pensamos que esta hipótesis podría generalizarse a algunas ciudades del interior que revistan ciertas características demográficas y culturales, como por ejemplo las capitales de Estado, donde se encuentra el mayor porcentaje de la población total estatal.

El objeto fundamental del Proyecto de la norma culta radicaba en la necesidad de conocer los hábitos de habla normales de cada región, lo cual permitiría contrastar los caracteres y tendencias, las variantes internas y el comportamiento del español americano frente al peninsular.

Finalmente, cabe señalar que las ciudades propuestas en principio para la ejecución del Proyecto fueron: Bogotá, Buenos Aires, Caracas, La Habana, Lima, México, San Juan de Puerto Rico, Santiago de Chile, y en España: Madrid, Barcelona y Sevilla, investigaciones que, en su mayoría, han sido ya terminadas y publicadas.

MÉTODO

El método utilizado en este trabajo fue el de contacto, llamado también ‘método del informante’. La técnica que se empleó para obtener el corpus léxico fue la entrevista y el instrumento de recolección de datos fue el cuestionario con preguntas abiertas.

Según el *Cuestionario para el estudio coordinado de la norma lingüística culta de las principales ciudades de Iberoamérica y de la Península Ibérica*, el proyecto comprendía tres áreas: Fonética y Fonología, Morfosintaxis y Léxico, indicando en el Prólogo, por un lado, que el estudio debe circunscribirse al habla culta media (habitual), en su aspecto formal (habla esmerada) e informal (habla familiar), y por otro, que la investigación debe ser fundamentalmente sincrónica. También se recomienda, para la obtención del corpus, realizar un mínimo de cuatrocientas horas de conversación grabadas a seiscientos informantes y aplicar un cuestionario léxico de 4.452 entradas (agrupadas en 21 áreas) a un mínimo de doce informantes seleccionados de acuerdo a ciertas condiciones socioculturales. De esas veintiún áreas que comprende el cuestionario léxico, seleccionamos el área de la alimentación para el presente trabajo, por el presentimiento de que las características de la misma facilitarían el proceso de investigación, pues los vocablos referentes a ella son conocidos por la totalidad de los hablantes de cualquier estrato social.

INSTRUMENTOS

Para la elaboración de la encuesta, nos valimos del cuestionario arriba citado con las 307 entradas sobre la alimentación. Inmediatamente

procedimos a elaborar las preguntas para cada una de las entradas, tratando al máximo de que su formulación fuese breve, clara y precisa a fin de evitar la ambigüedad en las mismas y el cansancio en los informantes.

Tratamos en lo posible de reducir al mínimo las preguntas, sustituyéndolas por imágenes visuales para provocar con mayor facilidad las respuestas del informante. Al redactar las preguntas, acompañamos la mayor parte de ellas con muestras reales o recortes visuales, pero la experiencia *a posteriori* nos demostró que referir al informante únicamente a la imagen visual, sin necesidad de realizar la pregunta, era suficiente para provocar una rápida respuesta.

PREPARACIÓN DEL MATERIAL DE APOYO VISUAL

Para realizar esta fase de la investigación (quizá la más larga, después de la anterior) fue necesario haber concluido íntegramente la formulación del cuestionario. Se procedió entonces a seleccionar aquellas entradas que podían ser acompañadas de una figura ilustrativa o de una muestra al natural, en cuyo caso, y para efecto del encuestador, se colocó una indicación entre paréntesis al lado de las preguntas respectivas, señalando 'I' cuando la pregunta va ilustrada con una imagen visual, o 'M' cuando corresponde mostrar objetivamente un determinado alimento.

Fue necesario adquirir dos carpetas grandes para organizar en una las ilustraciones y en la otra las muestras. Se comenzó entonces a buscar en todo tipo de revistas, textos, periódicos, recetarios de cocina etc. para recortar las imágenes alusivas a las entradas seleccionadas.

Paralelamente a la carpeta de ilustraciones se organizó la carpeta de muestras. Para ello fue necesario confeccionar un conjunto de pequeñas bolsas de papel celofán, de unos cinco por cinco cms, conteniendo arroz, cereales diversos, ajos, ciertos tipos de fideos, pastas de letras, caraotas y granos en general, condimentos, etc., alimentos que por su tamaño podían ser mostrados en ese tipo de recipiente, y sobre todo conservarse durante meses sin perder su aspecto.

LA MUESTRA

El estudio se realizó con doce informantes, distribuidos proporcionalmente según las siguientes variables: Sexo: 50% hombres y 50% mujeres. Grupos de edad: de 25 a 35 años (33%), de 36 a 55 años (33%), más de 55 años (33%). Las entrevistas oscilaron entre un mínimo de 3 horas y un minuto y un máximo de cinco horas cuarenta minutos para la aplicación total del cuestionario por cada informante, lo cual da un gran total de cincuenta y un horas y cuatro minutos, según se aprecia en el cuadro 1. La selección de los informantes atendió a los siguientes factores: (1) Ambiente familiar,

tanto paterno como conyugal; (2) Instrucción recibida a través de estudios regulares o asistemáticos (lecturas habituales, conocimiento de lenguas extranjeras, etc.); (3) Profesión u ocupación; (4) Viajes y otras experiencias culturales. Además de ello, la muestra reúne las siguientes condiciones: ser nacidos o residentes en la ciudad de San Cristóbal desde los cinco años; haber vivido en ella al menos durante las tres cuartas partes de su vida; ser hijos de hispanohablantes, preferentemente nacidos en San Cristóbal, y por último, haber recibido sus instrucciones primaria y superior en la propia ciudad.

Cuadro 1 Relación informantes/tiempo de entrevista

Grupo	Informante	Sexo	Edad	Tiempo	Total Tiempo
I	1	F	30	1h.32m. 1h.56m.	3h.22m.
I	2	M	35	50m. 2h.50m. 40m.	4h.20m.
I	3	F	33	1h.45m. 1h.16m.	3h.01m.
I	4	M	34	2h.07m. 50m. 24m.	3h.21m.
II	5	F	39	2h. 1h.51m.	3h.51m.
II	6	M	40	1h.16m. 1h.07m. 1h.17m.	3h.40m.
II	7	F	38	1h.07m. 2h.56m.	4h.03m.
II	8	M	38	3h.12m.	3h.12m.
III	9	F	62	3h.21m.	3h.21m.
III	10	M	64	1h.40m. 4h.	5h.40m.
III	11	F	57	2h.46m. 24m.	3h.10m.
III	12	M	73	1h.45m. 1h.30m. 1h.28m. 20m.	5h.03m.
Tiempo Total					5h.04m

RESULTADOS Y CONCLUSIONES

1. El corpus obtenido está constituido por 4.426 unidades léxicas, distribuidas en la siguiente proporción, según Grupos de Edad: el Grupo I produjo 1.396, el Grupo II 1.433 y el Grupo III 1.597 unidades léxicas, a lo cual se agrega una abundante información sobre hábitos y costumbres tradicionales que en gran medida permiten apreciar el enorme valor cultural de esta región del país.
2. De los resultados obtenidos se observan las siguientes diferencias según la variable sexo: el grupo masculino produjo mayor número de unidades léxicas que el grupo femenino (2.310 contra 2.116).
3. El Análisis Inferencial, efectuado mediante análisis de varianza y análisis de proporciones, permitió comprobar que las diferencias en el número de respuestas según Edad y Sexo no son estadísticamente significativas, es decir que estas variables no parecen incidir sobre la producción léxica.
4. Del corpus recogido con toda la información sobre usos y costumbres aportada por los informantes, se observa lo siguiente: el ritmo de la vida moderna no ha podido acabar del todo con la antigua práctica de ingerir la ‘mediamañana’, o también llamada ‘onces’ o ‘mediasnueve’, entre el desayuno y el almuerzo. Por la tarde la merienda típica de esta región es el ‘puntal’, que generalmente consiste en dos o tres ‘tostados’, pan duro para rallar, o sandwiches o galletas con mantequilla y queso blanco, tomados con leche, ‘aguamiel’, agua con papelón de caña, o chocolate. La hora más indicada para ‘apuntalar’ es de las tres a las cuatro de la tarde.

Hay, sin embargo, quien después de cenar, gusta de ingerir un refrigerio o ‘taco’, o, en mejores condiciones, una ‘pira’, es decir el plato tradicional que comen los obreros nocturnos de los trapiches y que consiste en una sopa y ‘cosepán’, yuca, plátano y otras verduras.

El chocolate, por ejemplo, se denomina así, tal cual, cuando se prepara con leche; cuando no lleva se llama ‘chocolate negro’, o simplemente ‘cacao’. Una voz muy común para el chocolate preparado sólo con agua es la de ‘chorote’, aunque también se le da este nombre al recipiente de arcilla donde se cocina el chocolate, y al instrumento con que se bate lo llaman ‘moninillo’. ‘Chorote’ es también un baile del folclore de esta región en el que la bailarina principal quiebra un recipiente de barro al final del mismo. En la picardía popular se dice además que ‘fulana quebró el chorote’ cuando se une al marido por primera vez después del parto.

En el Táchira es de buena tradición el gusto por el pan en todas sus variedades: el ‘bizcocho’, por ejemplo, es una rebanada de pan dulce tostado; y las ‘colaciones’ son tipos específicos de pan tostado de diferente elaboración, como las ‘cucas’ o ‘paledonias’, conocidas en otras regiones

del país como ‘catalinas’; son también deliciosas las ‘almojábanas’, las ‘mantecadas’ y los ‘rosquetes’.

Aunque el andino de esta región no es muy versado en platos del mar, su fuerte son las sopas. Es costumbre, por ejemplo, desayunar con una ‘pisca’, caldo que sólo lleva agua, sal, cilantro o perejil. A veces, también bajo el nombre de ‘pisca andina’ se prepara un caldo de papas con huevo, sazonado con ‘cebolla cabezona’, ‘cebolla junca’, cilantro y otros condimentos. Cuando el caldo es clarito y sólo lleva papas picadas con condimentos, se le llama ‘caldo de papas’ o ‘pisca negra’; pero si se le agrega leche se le dice ‘cuajado’. En el almuerzo se acostumbra el ‘ajiaco’, sopa de pollo, res o cochino con verduras picadas, o bien, a base de plátano lleva además berenjena y auyama, arvejas y carne de costillas.

En cuanto a sopas de plátano, hay una gran variedad en esta zona. Se acostumbra de ‘chocheco’, plátano delgado y alargado parecido a un cambur o banano; de ‘guineo negro’, variedad muy pequeña que abunda mucho; o de ‘topocho’, pequeño y regordete. También con la harina de plátano se prepara la ‘mazamorra’.

En cuanto a maíz, el ‘cuchuco’ es una sopa de maíz desgranado y partido con carne y aliños, que tiene tanta demanda como el ‘mute’ o ‘mondongo’ preparado con bastante mazorca picada. Lo mismo ocurre con el ‘currungo de maíz’ que lleva el grano semipartido y al cocinarlo se cuaja con un poco de harina de este mismo cereal. También gusta mucho el ‘virús’ y la ‘pira’, así como el ‘cruzado’ que lleva gallina con carne de res o cerdo.

Con la pajarilla del cerdo se prepara la exquisita ‘pepitoria’ a base de menudencias de cerdo o res, y la ‘chanfaina’ a base de arroz. Y con las vísceras se confecciona una gran variedad de asaduras: por ejemplo la ‘chinchurria’ es el intestino delgado del cerdo que se rellena; la ‘chanfaina’ o ‘pichón’ es el cocido de las menudencias en sangre, y el ‘morcón’ es el intestino grueso relleno del puerco. También se come mucho la ‘garra’, que es el mismo chicharrón, así como la morcilla o ‘rellena’ a base de sangre y arroz, el ‘chorizo criollo’, que se diferencia del español en que no es picante y lleva más tocino que carne, y la ‘génova’ que es también un chorizo típico.

A la longaniza la llaman también ‘chitorra’, y a la butifarra ‘putifarra’, siendo ‘putifarrero’ el que la hace. Es asimismo curioso que a la gallina la denominan ‘picatierra’ y, a veces, ‘gumarra’, y al pavo ‘pisco’. La ‘ñema’ o ‘yema’ con frecuencia designa al huevo en su totalidad, y si éste está dañado se le denomina ‘ñema güera’. El rabipelao, que en algunas regiones se come, es conocido como ‘faro’.

Uno de los platos comidos con mayor fruición es el que se prepara a base de ‘gallinazo’, variedad de frijol blanco, un poco más pequeño y amarillo con el que se hace sopa, y del que dice el refranero ‘el que no come gallinazo no fecunda macho’.

Si de darle color a la comida se trata, lo usado en esta parte de los Andes es la 'bija', que se obtiene moliendo las semillas del onoto o 'achote'.

En cuanto a variedades de plátano o 'maduro', como aquí se dice, además del 'chocheco', del 'guineo negro' y del 'topocho', ya mencionados, se conocen también el 'manzano', el 'titiaro' o 'bocadillo', el 'quinientos', cambur muy grande, parecido a un plátano, el 'pecosito', el 'mataburros', el 'hartón', y el 'saporro'.

Sólo nos queda mencionar las bebidas: 'miche' y 'aguardiente' son términos genéricos para toda bebida alcohólica, entre las que se destaca el famoso 'cachicamo', destilado clandestinamente a partir de la fermentación del jugo de caña, de piña o de remolacha, pero mucho más fuerte y nocivo que el 'miche' por su grado de alcohol etílico. El 'cachicamo' debe su nombre a que el 'alambique' donde se procesa va escondido bajo tierra. Imposible no mencionar el 'calentado', bebida típica que lleva miche, papelón y algunas ramas, al igual que la 'manzanilla', típica de la población de Delicias y preparada con miche y manzanilla. Y, finalmente, la muy conocida 'champurria' o 'mistela' que se elabora con miche, miel y algunas frutas.

Esta riqueza léxica que caracteriza al pueblo del Táchira es su mayor patrimonio. El tachirense, tal vez intuyendo que la naturaleza no conduce al mejoramiento de la raza por sí sola, pareciera haber buscado la eugenesia a través de la alimentación, como si en la memoria del hombre viejo memoraran en secreto aquellas palabras de Arquíloco aún no gastadas por el tiempo:

Yo tengo en mi lanza la masa amasada
Yo tengo en mi lanza el vino de Ismaria
Y yo bebo reclinado en mi lanza.

NOTAS

- 1 En la realización de este estudio se han utilizado las siguientes obras de referencia: P. Adriani de Bentivoglio, *El léxico del cuerpo humano en el habla culta de Caracas. Materiales para su estudio* (Caracas: Facultad de Humanidades y Educación, 1974); Comisión de Lingüística Iberoamericana (PILEI), *Cuestionario para el estudio coordinado de la norma lingüística culta de las principales ciudades de iberoamérica y de la península ibérica* (Madrid: CSIC, 1971); Instituto Caro y Cuervo, *El simposio de Bloomington (Actas informes y comunicaciones)* (Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1967); Instituto de Filología Andrés Bello, *El habla culta de Caracas. Materiales para su estudio* (Caracas: Facultad de Humanidades y Educación de la U.C.V., 1979); J. Ocampo, *Diccionario de andinismos* (Mérida: Facultad de Humanidades y Educación de la ULA, 1969); L.F. Ramón y Rivera, *Folklore Tachirense* (Caracas: Biblioteca de Autores y

Temas Tachirenses, 1961); Real Academia Española, *Diccionario de la lengua española* (Madrid: Espasa Calpe, 1984).