El español y su dinamismo: redes, irradiaciones y confluencias, 2017 pp. 91-108
Edición de Maria Vittoria Calvi, Beatriz Hernán-Gómez Prieto y Elena Landone

CAPÍTULO 5

Las nuevas palabras de la gastronomía: fenómenos de neología léxico-semántica, contaminación terminológica y préstamos ocasionales

Raffaella Tonin
Università di Bologna

1. Introducción

La cuisine d'une societé est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure
Claude Lévi- Strauss (*Le cru et le Cuit,* 1964)

Si analizamos con una perspectiva diacrónica los elementos neológicos de una lengua cualquiera, podemos fácilmente comprobar cuáles son los temas que afectan a una sociedad en una época determinada: al comienzo de la era digital, por ejemplo, se empezaron a utilizar palabras, principalmente anglicismos léxico-semánticos, que definían todo lo relacionado con la Red y que ahora, tras un lapso de veinte años, en su mayoría ya se pueden consideran ampliamente asimiladas en el uso cotidiano. Los principales responsables de la ampliación del caudal léxico-semántico de una lengua son precisamente los lenguajes de especialidad o más bien sus "hablantes nativos", los técnicos y especialistas en cuestión: ellos contribuyen a transferir los términos que identifican sus conocimientos y experiencias a la lengua común, a través de la mediación y divulgación de los medios de comunicación.

En la actualidad, este triple camino está viviendo una patente aceleración, debido a la inmediatez de la comunicación digital que, cada vez más

AISPI Edizioni, 2017
ISBN: 978-88-907897-2-4

a menudo, pone en contacto directo al especialista con el usuario final, impulsando la divulgación de conocimientos, y, sobre todo, el empleo de una terminología específica. Esta transferencia de nuevos términos –o nuevos usos– al léxico común modifica irreversiblemente el equilibrio léxico-semántico preexistente y contribuye a la renovación de las lenguas modernas.

El caso específico del que nos queremos ocupar en el presente trabajo sobre neología está relacionado con el fenómeno de la cocina mediática y, en concreto, queremos ver si el castellano está viviendo una época de ampliación y reajuste léxico-semántico en este sector, debido precisamente al gran interés surgido en torno a las nuevas técnicas de elaboración de los alimentos, a los lugares y hábitos relacionados con su consumo, a la contaminación y fusión con gastronomías exóticas y a la introducción de nuevas materias primas, en suma a la microlengua de la gastronomía. En programas televisivos, en blogs temáticos, en libros de recetas tradicionales o publicaciones estilosas y de tendencia, en aplicaciones y cursos *online,* vemos cómo los especialistas desempeñan ellos mismos un papel de divulgadores, sin necesidad de intermediación. Los chefs de tendencia, comida a parte, ahora nos alimentan con palabras propias de sus nuevos sectores de especialización, desde la cocina molecular de Ferrán Adriá, hasta la multisensorial de Juan Mari Arzak, pasando por las vanguardias de Quique Dacosta o David Muñoz y sus 'platos-lienzo'.

2. Terminología y neología: una relación consolidada

Antes de abordar el ámbito de interés, cabe subrayar algunas de las características de la neología que nos han guiado en nuestro análisis, empezando por su definición: "el proceso por el cual el cambio lingüístico hace aparecer formas y sentidos nuevos" (Guerrero Ramos 1997: 11). Como sabemos, la neología se caracteriza por una estrecha relación con los lenguajes de especialidad, porque responde a la obvia necesidad de nombrar los cambios de la sociedad, posiblemente sin emplear términos preexistentes con los que pueda haber ambigüedad. Por tanto, afecta principalmente al léxico, o sea a la manera en la que una lengua denomina el universo material y conceptual.

Con respecto a las modalidades de acuñación, siempre ha desempeñado un papel central el contacto lingüístico y, en particular, el llamado *présta-*

mo cultural (Gómez Capuz 2005: 15). Se trata de huellas lingüísticas que algunas culturas y civilizaciones dejan al entrar en contacto con otras y que atestiguan episodios de primacía y excelencia en determinadas épocas: sin ir más lejos, en el siglo XVIII, en varias lenguas europeas se importaron italianismos del ámbito de la ópera –*aria, adagio, barítono, cantata, etc.*– así como galicismos de ámbito militar –*bayoneta, brigada, cadete, jefe, etc.*– (Cano Aguilar 1999: 262-266).

Además, la relación entre neología y léxico patrimonial es conflictiva: no es fácil definir cuándo lo que se consideraba neológico deja de serlo y llega a integrarse plenamente en el caudal de la lengua receptora. Por último, no hay que subestimar su dimensión sociolingüística: existen grupos de hablantes, como por ejemplo los jóvenes, que juegan un rol activo en la creación de nuevas palabras y demuestran una menor resistencia a emplear neologismos.

En resumidas cuentas, los fenómenos neológicos afectan principalmente al plano léxico-semántico, se caracterizan por una estrecha relación con las lenguas especiales y el desarrollo tecnológico y cultural, dependen ampliamente de los recursos de cuño extranjero, conllevan un reajuste del léxico patrimonial e implican de cerca a algunas categorías de hablantes en su difusión.

2.1 Parámetros terminológicos aplicados al análisis de la neología

Por su naturaleza efímera, la porción de léxico neológico está en continua transición, así que su percepción puede que resulte subjetiva. Sin embargo, podemos emplear algunos parámetros que nos sugiere la terminología para la definición de un término neológico, es decir, la diacronía, la lexicografía y la inestabilidad sistemática (Cabré 1993: 445-448).

Según el primer criterio, un elemento es neológico si su aparición es reciente; por tanto, las herramientas que en este caso nos ayudarán a comprobar su existencia no pueden ser diccionarios, sino corpus. Entre los corpus recopilados por la Real Academia Española, hemos empleado los siguientes: *CREA (Corpus de Referencia del Español Actual)* y *CORPES (Corpus del Español del Siglo XXI).* El primero recoge textos de distintas procedencias desde 1975 hasta 2004; el segundo abarca un lapso de tiempo que va de

2001 a 2015. Ambos incluyen, en su parte escrita, textos divulgativos extraídos de libros, periódicos y revistas, tanto de España como de Hispanoamérica. Además, hemos extendido nuestra consulta a la base de datos *LexisNexis Academic* (a partir de ahora *LNA*) que solo recoge artículos de prensa y que permite seleccionar, entre otras cosas, el país de procedencia, la fuente (periódicos o revistas), el ámbito temático, etc.

Según el segundo criterio, un término es neológico si no aparece en los diccionarios. Sin embargo, en caso de préstamo, es interesante también comprobar si los diccionarios actualmente en uso registran el lexema recién importado, señalando su procedencia foránea con marcas (como 'extranjerismo'), o indicando la lengua de origen (como, por ejemplo, 'ing.' por *inglés).* Asimismo, comparar dos ediciones seguidas de un mismo diccionario puede ser útil cuando solo la más reciente registra el neologismo o, al revés, si en la edición actualizada desaparecen esas marcas que acabamos de mencionar. Para ello, hemos empleado las tres siguientes herramientas lexicográficas que, entre otras ventajas, presentan una amplia gama de marcas de especialidad y notas de uso:

- el *Diccionario del Español Actual* (a partir de ahora *DEA*) en su 2ª edición actualizada,
- la 22ª y 23ª ediciones del *Diccionario de la Real Academia Española* (DRAE^{22a} y DRAE^{23a}) en versión online,
- el *Diccionario de Uso del Español (DUE)* en su 3ª edición (edición en DVD).

Con respecto a la inestabilidad sistemática, nos referimos a la presencia de variaciones formales de tipo gráfico –como el uso de cursiva o comillas para indicar el aspecto novedoso o la procedencia foránea[1]–, fonético –en caso de préstamo, la pronunciación, sobre todo al principio, es inestable– y también morfológico –como pueden ser casos dudosos de formación del plural o de derivación–. Para comprobar este parámetro, sobre todo respecto a inestabilidad morfológica, hemos acudido a la consulta de los corpus anteriormente mencionados.

Además, debido a la ya mencionada estrecha relación con los lenguajes de

[1] Otra señal de inestabilidad, especialmente con respecto al préstamo, es el empleo de marcas autonímicas (sinónimos, paráfrasis o explicaciones) que indican el significado y la procedencia (Gómez Capuz 2005: 16).

especialidad, otra herramienta imprescindible en la detección del fenómeno neológico ha sido la consulta de la base de datos terminológica de referencia de la UE, es decir *Inter-Active Terminology for Europe* (IATE)[2]. Por último, hemos comprobado el uso de algunos neologismos también en varios blogs de cocina ya que, como pasa en los blogs de viaje cuando son los profesionales del sector los emisores (véase Bonomi 2011: 136-137), suelen emplear un léxico especializado[3].

3. Tendencias neológicas en el léxico de la cocina

Entre los recursos neológicos se hallan mecanismos de creación que afectan al plano formal, y que contribuyen a ampliar el caudal léxico patrimonial y otros que, en cambio, afectan al plano semántico, es decir, que no introducen palabras nuevas, sino solo significados nuevos. A continuación, empezaremos con ejemplos de neología formal.

3.1 Neología formal

Entre los recursos de creación formal nos hemos centrado principalmente en fenómenos de creación por derivación, a través del mecanismo de la sufijación verbal (de sustantivo a verbo). En ejemplos como emplatar e

[2] IATE es "una base multilingüe, con veintitrés lenguas oficiales, que contiene unos 8.500.000 términos en más de un millón y medio de fichas [y] presenta una variedad temática tan amplia como la de los textos de la UE. Destacan tres grandes ámbitos: el jurídico, el político y los numerosos lenguajes técnicos" (Muñoz Martín, Valdivieso Blanco 2013). Su principal función es ayudar en la redacción y traducción de textos multilingües a nivel comunitario. Por tanto, se ha considerado una fuente fiable en la que comprobar, tanto la existencia de términos, como la pertenencia a un dominio técnico específico, ya que se alimenta de corpus especializados.

[3] En casos dudosos se ha comprobado el uso de algunos términos en blogs temáticos de cocina que por determinadas razones (como la presencia de amplios glosarios o la ubicación del mismo dentro de algún periódico en línea) confirman lo que subrayan Lofgren (2013: 32) y Philip (2016: 1) con respecto a los blogueros de cocina, o sea que muchos de ellos son profesionales de la gastronomía, como por ejemplo chefs o pasteleros, o que se dedican también a escribir libros de recetas, guías o artículos de crítica gastronómica, como en el caso de Mikel López Iturriaga, periodista de El País.

infusionar[4] se realiza añadiendo a dos sustantivos ampliamente empleados en el léxico de la cocina *(plato* e *infusión)* el sufijo de primera conjugación *–ar* que resulta la conjugación más productiva en la neología verbal actual (Guerrero Ramos 1997: 30).

En *(e)sferificar* y *gelificar,* en cambio, el sufijo empleado es *–ficar* que, según el *DRAE* es un elemento compositivo que "[f]orma verbos, que significan 'hacer, convertir en, producir'". Capanaga señala su reciente productividad en el ámbito técnico-científico y el registro periodístico y su capacidad de generar "términos que suplantar a otros más sencillos en su forma *(clarificar* por *aclarar* podría ser un ejemplo de doblete)" (2002: 85).

3.1.1 La sufijación verbal: el ejemplo de emplatar

Además de la sufijación verbal, en el caso *emplatar* nos hallamos frente a un mecanismo de prefijación a partir de *–en* (en la variante *–em,* ante *b* o *p)* con significado de 'dentro de' o 'sobre' y el sustantivo *plato.* Para comprobar su posible status de forma neológica hemos usado el parámetro diacrónico y el lexicográfico. La consulta de *CREA* nos proporciona solo tres documentos en los que, excepto el primero, el verbo aparece varias veces (tanto en infinitivo como en formas conjugadas)[5]:

1) Otros objetos, en cambio, aun siendo algunos tan remotos y básicos como los anteriores, no han generado su propio verbo derivado: cuchara, cuenco, lámpara, silla, plato, llave, libro, etc. ¿Por qué se dice 'abotonar' y no puede decirse 'llavear'? ¿Por qué es correcto decir 'embotellar' para llenar una botella

4 La explicación de esta técnica, como muchas más, se encuentra en algunos blogs temáticos. Concretamente infusionar es "una técnica de cocción que consiste en introducir un ingrediente en un líquido caliente con el fin de que desprenda su sabor, aroma, color y nutrientes y estos se mezclen con el líquido. La aplicación más conocida es la preparación de infusiones de hierbas y plantas, en la que el líquido base es el agua, aunque existen múltiples aplicaciones". Se suele utilizar también con ingredientes como el aceite, el chocolate, etc. Cfr. [24/3/2017] ‹http://www.recetasdiarias.com/pre-elaboraciones/infusionar/› o ‹http://www.chefuri.com/v4/tecnologia.php?id=18›.

5 A partir de ahora, se emplea el subrayado para destacar el término analizado.

y en cambio no lo es 'emplatar' para llenar un plato? (Ricard 1982).
2) Terminación del postre: en el momento de servir se emplata en pequeños boles o platillos de postres, y se espolvorea con la canela mezclada con un poco de azúcar glass. Se acompaña con bizcochos de soletillas o similar (Garcés 1999).

3) La mesa caliente, además de ser el punto de encuentro entre la cocina y el servicio de comedor, se emplea para mantener calientes los platos (vajilla), para que al emplatar, sea en la sala o en la cocina la comida se mantenga caliente. No es para mantener caliente las elaboraciones, ya que no tiene una temperatura adecuada y además resecaría el preparado (Armendáriz Sanz 2001).

En el primer caso, en 1982, el verbo se consideraba incorrecto y se menciona precisamente como ejemplo erróneo a pesar de parecerse a otros verbos que derivan de denominaciones de objetos cotidianos. Sin embargo, tras ni siquiera veinte años, lo volvemos a encontrar, empleado por dos especialistas, precisamente en textos divulgativos sobre procesos de cocina, productos y herramientas, lo cual nos muestra lo apropiado y necesario que es actualmente su uso entre los técnicos.

En *CORPES* hemos encontrado 69 concordancias en 24 documentos, entre 2001 y 2012, tanto en textos de divulgación (por ejemplo, *Con la cocina no se juega,* del galardonado chef David De Jorge), como en varios artículos de prensa. Consultando la base de datos *LNA,* también hemos comprobado su uso en artículos periodísticos a partir del año 2000, casi coincidiendo, por tanto, con la primera datación de *CREA*. Con respecto al parámetro lexicográfico, la entrada *emplatar* no se halla en *DUE;* en cambio, en el *DRAE*[23a] se registra como verbo transitivo (se señala asimismo su uso intransitivo) con el siguiente significado: "[c]olocar la comida en el plato de cada comensal antes de presentarlo en la mesa". También aparece en *DEA* donde hallamos la marca diatécnica *Coc.* ('cocina'), la siguiente definición: "colocar [un alimento preparado] en el plato o la fuente de servir" y un ejemplo extraído de un artículo reciente de *El País* (22/12/2014).

3.1.2 Fusión por truncamiento: el caso de gastro-

Este fenómeno se suele verificar en la formación de acrónimos o formas compuestas, a partir de la fusión de las formas abreviadas de dos palabras (por ejemplo, *motel* de *mot*orist+hot*el).* En palabras como *gastrobar, gastroespacio, gastromapa, gastromercado, etc.* que todavía no se registran en los diccionarios, el elemento *gastro-* ya no es el prefijo que se refiere a 'estómago' como en *gastropatía*, sino la forma acortada de 'gastronomía'. El truncamiento en sí es también un procedimiento del lenguaje juvenil que suele originar formas coloquiales (como, por ejemplo, *profe* por 'profesor'). En nuestro caso, el acortamiento se limita al sustantivo inicial (*gastronomía*) al que se le añade el segundo elemento nominal, el que semánticamente prevalece, dando lugar a una serie de derivados que recuerdan de cerca la proliferación de formas que se crearon a partir del acortamiento de *televisión,* como por ejemplo *telebasura, telecomedia, etc.* (cfr. San Vicente 2001: 132).

Consultando la base de datos *LNA* hemos encontrado para la palabra *gastrobar* 250 concordancias en artículos de prensa desde febrero 2009 hasta abril 2016; 3 para *gastroespacio* (entre 2005 y 2006); 176 para *gastromapa* (entre 2001 y 2016) y 127 para *gastromercado* (entre 2012 y 2016). Mencionamos, además, como fuente alternativa el blog de cocina de Mikel López Iturriaga –[25/3/2017] ‹http://elcomidista.elpais.com›– donde el autor emplea varios anglicismos y formas neológicas, como las derivadas de *gastro-,* precisamente para subrayar el carácter novedoso de las propuestas culinarias debatidas y, a la vez, dedicar una mirada escéptica hacia las nuevas tendencias.

3.2 Neología semántica

Hablando de la introducción de nuevos significados para significantes preexistentes, hemos hallado, por un lado, algunos ejemplos de la que Guerrero Ramos define como *neología por conversión* (1997: 39-40), es decir la que corresponde al cambio de categoría gramatical de una palabra. Por otro, hemos aislado ejemplos de extensión semántica en términos generalmente empleados en ámbitos ajenos a la gastronomía, así como usos metafóricos de léxico común.

3.2.1 Cambio de categoría gramatical: de verbo a sustantivo

Como primer ejemplo, volvemos al sustantivo derivado del verbo *emplatar* recién analizado, o sea *emplatado* que el *DRAE*-23a registra como "[a]cción de emplatar"; la misma definición proporciona el *DEA.* Sin embargo, esta forma nominal ha estado sufriendo una inestabilidad sistemática de tipo morfológico respecto al sustantivo competidor *emplataje* que, consultando *CREA,* hemos encontrado varias veces en el texto de Manuel Garcés de 1999 ya mencionado y también en *LNA,* aunque con una sola concordancia y en un artículo de 2014, frente a más de 200 de *emplatado,* desde 2004 hasta la actualidad. Entre los diccionarios consultados, ninguno registra la forma *emplataje,* de ahí que resulte posiblemente descartada su integración en el léxico patrimonial.

Otros ejemplos parecidos son los de *salteado* y *salseado.* Con respecto al primero, tanto el *DEA* como el *DUE* lo registran como sustantivo masculino, aunque sus definiciones presentan algunos rasgos de variabilidad. El primer diccionario añade la marca *Coc.* y lo define como "[g]uiso que se prepara salteando el alimento que le sirve de base". El *DEA* además añade una indicación de uso ("*Graml* [generalmente] *con un compl. especificador")* y dos citas ejemplificatorias, la primera con fecha 1998. Para comprobar esta datación, hemos consultado el corpus *CREA* que, de hecho, propone varios ejemplos de su uso como sustantivo y la concordancia más antigua que se le atribuye es la siguiente de 1997:

> Este salteado de mariscos, langostas, langostinos, vieiras, almejas con pimientos, ajos y cebollas, se come con arroz blanco ("La cocina cubana del siglo pasado", *El Nuevo Herald,* 17/04/1997).

El *DUE*, en cambio, lo define como "[p]lato de uno o más alimentos salteados" y añade, como subacepción y ejemplo, "[m]ezcla de alimentos, generalmente congelada, preparada para saltear: 'Salteado de trigueros y gambas'". Consultando *CORPES* hemos encontrado varios ejemplos, en su mayoría procedentes de manuales de cocina, en los que el sustantivo se emplea más para indicar un método de cocción –tal como indica *DEA*– que un resultado final –como en cambio muestra *DUE*–. Esta inestabilidad

semántica, junto con su reciente datación en los corpus y su ausencia, en calidad de sustantivo, en *DRAE*[23a], nos indica que nos hallamos frente a otro posible caso de neología semántica por cambio de categoría gramatical, de participio pasado a sustantivo.

Con respecto a *salseado,* como sustantivo no aparece en ninguno de los diccionarios consultados; tampoco hemos hallado ejemplos en los dos corpus de la Real Academia, pero sí en varios artículos de prensa mexicana y estadounidense (desde 2006) gracias a la consulta de *LNA,* como los que proponemos a continuación:

> Podrá servirse al lado de platos a base de aves o ternera con salseados suaves ("Y al vino, vino", *Buenos y baratos,* 2009).

> Detalles como ralladuras de cítricos, sal marina, pimienta recién molida y un salseado ligero le dan un aire rústico o campirano a sus platos ("Amor a primera vista", *Buena Mesa,* 2011).

Esto nos hace pensar que quizás se trate de un uso limitado a una variedad diatópica del español, tal vez influenciada por el contacto con el inglés.

3.2.2 Cambio de categoría gramatical: de adjetivo a sustantivo

Crujiente y *espumoso* son ejemplos de sustantivización de un adjetivo (posiblemente a partir de una elipsis de la forma sustantivo + adjetivo) que se vuelve autónomo reteniendo la función gramatical del nombre. Hemos encontrado *crujiente* en sintagmas como *crujiente de cebolla, c. de alcachofas, c. de parmesano,* en algunos blogs de cocina. La búsqueda en *CORPES* nos ha proporcionado las siguientes concordancias extraídas del mismo manual de cocina de 2001 anteriormente mencionado *(Procesos de cocina): crujiente de cominos, crujiente de pan* y *crujiente de patata y espárragos.* Los diccionarios, en cambio, solo lo registran como adjetivo. Según el *DRAE*[23a]: "adj. Que cruje. Pan crujiente"; según el *DUE:* "[s]e aplica a lo que cruje: 'La crujiente seda. Patatas fritas [o pan] crujientes".

El sustantivo *espumoso* en sintagmas como e*spumoso de chocolate, e. de cacao, e. de caramelo, e. de hierbabuena, etc.* (ejemplos extraídos de blogs y de

CORPES) podría ser un caso dudoso. Si consultamos el *DRAE*[23a], solo nos dice que es un adjetivo con dos significados: "[q]ue tiene o hace mucha espuma./ 2. adj. Que se convierte en espuma". En este caso, su uso se atribuye a un cambio de categoría gramatical a partir del adjetivo homónimo. En cambio, el *DEA* indica que también es un nombre masculino y que *"referido a vino y refresco"* significa "que produce espuma". Siguiendo esta referencia, el antecedente elíptico, que convierte el adjetivo en sustantivo, nos abre el camino hacia la posibilidad de una ampliación semántica del sustantivo *espumoso* aplicado a otros alimentos.

3.2.3 Ampliación semántica de origen terminológico y por metáfora

Otro interesante fenómeno semántico está estrechamente relacionado con la terminología y su potencial neológico. Sabemos que la lengua común "no solo adquiere de las lenguas de los especialistas los nuevos términos con valor denotativo, sino que, muy a menudo, a través de procesos metafóricos, extiende su uso a otros ámbitos" (Tonin 2010: 59). Para comprobar casos de extensión semántica de un dominio terminológico a otro hemos consultado la base de datos *IATE.*

En algunos blogs de cocina se hallan glosarios que incluyen algunas técnicas de cocina innovadoras, entre ellas hemos encontrado verbos como: *acidular, licuar y satinar,* solo por mencionar algunos. Por supuesto, se trata de lexemas presentes en lexicografía, pero en sus correspondientes entradas no hallamos ni marcas, ni subacepciones, ni tampoco ejemplos que indiquen su empleo en el léxico gastronómico, como al contrario pasa con otras palabras como *clarificar* o *encurtir* que también en *IATE* se incluyen bajo el dominio 'industria agroalimentaria'.

Empezando por *acidular* ("acción de poner ácido a un líquido"), hemos hallado ejemplos sobre todo de participio pasado en sintagmas como *salmón acidulado, salmonete a., repollo a. IATE* nos indica, entre los dominios de uso del término, "agricultura", "industria" y "química". Con respecto a *licuar* ("procesar un alimento hasta obtener un puré o líquido"), los dominios principales son 'energía', "industria" y "química". *Licuar* se suele encontrar referido a fruta (plátano, papaya, manzana, etc.) y, como ya hemos visto en otros casos analizados en § 3.2.1, se usa también como sustantivo

(sobre todo, en algunas hablas hispanoamericanas). Por último, *satinar* ("es el primer trabajo que se le da al caramelo caliente para que quede blanquecino […]")[6], en sintagmas como *tarta satinada, azúcar s.,* se suele emplear en dominios como "industria", "química" y "metalurgia".

Asimismo, son frecuentes los casos de deslizamiento semántico debido a procesos metafóricos, como en sustantivos: *bola (bola de caramelo), burbuja (burbujas carbónicas), esfera (esfera de scamorza), lámina (lámina de berenjena), roca (roca de chocolate), teja (teja de parmesano), tierra (chipirones en salsa de tierra), velo (velo de mostaza)* y el ya nombrado *lienzo* en el compuesto *plato-lienzo.*

3.3. La cocina molecular: un caso de productividad desapercibida

Desde el punto de vista semántico, la cocina *molecular* está redefiniendo una porción de léxico patrimonial de forma casi inadvertida: ninguno de los diccionarios consultados indica en la entrada correspondiente al adjetivo molecular la marca *Coc.,* mientras que se hallan *Quím.* ('química') *(DUE, DEA y DRAE), Fis.* ('física') *(DUE)* y *Filos.* ('filosofía') *(DEA).* Se basa, de hecho en la aplicación de conocimientos de física y química en la elaboración de los alimentos.

Uno de los términos más empleados es, sin duda, el sustantivo *esferificación* (aunque menos frecuente, también se halla en la variante competidora *sferificación),* junto con el verbo *esferificar.* Nos hallamos frente a un caso de derivación (cfr. *§* 3.1) a partir de la raíz *esfera+-ificar,* ya que lo que se realiza a través de esta técnica son *esferas* que literalmente revientan en el paladar. Al no hallarse en ninguno de los diccionarios consultados, y debido a su inestabilidad morfológica, se podrían definir términos neológicos. De hecho,

[6] Los dos primeros términos se explican en el detallado glosario de cocina del blog El Oso con Botas ([24/3/2017] ‹https://elosoconbotas.wordpress.com/glosario/›), el tercero en Chocolatisimo.com ([24/3/2017] ‹chocolatisimo.com/azucar-artistico-informacion-y-dudas-que-es-y-que-necesito-para-comenzar/›). Con respecto a licuar, también hemos encontrado en otro blog esta definición que incluye otra modalidad, es decir el calor: "Licuar es la acción de por medio del calor o mediante el triturado convertir un alimento en liquido" ([24/3/2017] ‹https://cookpad.com/es›). Una inestabilidad de contenido que añade un dato más sobre su posible carácter neológico desde el punto de vista semántico.

hemos encontrado su definición en algunos blogs de cocina (ejemplos 1 y 2) y en publicaciones de ámbito específicos presentes en *CORPES* (ej. 3):

1) La esferificación es una técnica culinaria muy utilizada por cocineros modernos entre los que destacan los hermanos Adriá, Ferrán y Albert, siendo una subcategoría de lo que se suele llamar cocina molecular. Consiste básicamente en la presentación de un alimento en forma de esferas u óvalos que tienen una textura blanda por fuera y que contienen líquido en su interior, produciendo una curiosa y agradable sensación en el comensal al introducirlas en su boca ([25/3/2017] ‹http://www.cocinista.es/›).

2) Es una técnica desarrollada por Ferrán Adriá que utiliza alginatos y cloruro de calcio, ambos productos que se consiguen en el mercado, en sitios especializados en gastronomía, […]. Los alginatos permiten convertir en caviar casi cualquier ingrediente. Crean una textura sólida del sabor escogido en la superficie que mantiene el corazón líquido en el interior. La esferificación consiste en añadir gota a gota una disolución de alginato a una solución de cloruro cálcico, lo que debe hacerse con un cuentagotas. Cada gota de alginato, al entrar en contacto con el cloruro cálcico se gelifica, es decir, adquiere la textura de gelatina y forma esas esferas sólidas por fuera y líquidas por dentro, parecidas al caviar. La *esfericación inversa* se hace al revés, aunque el resultado obtenido es el mismo. En este caso, se añade la gota de la solución rica en calcio al alginato. Esta modalidad se utiliza en los casos en que se quiere trabajar con algún ingrediente que ya, de por sí, sea rico en calcio. Según se realice la esferificación normal o la inversa, el ingrediente que aportará el sabor a las esferas servirá de base para diluir el alginato, si se trata del primer caso, o el cloruro cálcico, en el segundo. Por otra parte, si en vez de dejar caer gotas se deposita despacio el líquido sobre la solución de cloruro cálcico con una cuchara (cuchara dosificadora), podemos obtener formas similares a la de, por ejemplo, un ravioli. ([25/3/2017] ‹https://gpcaracas.wordpress.com/eventos/›)

3) la sferificación consiste en gelificar sustancias (licuados, infusiones, cremas) de forma controlada, creando miniesferas de interior líquido. Para conseguirlo es necesario mezclar el líquido en cuestión con un alginato y después sumergirlo en un baño de cloruro (Pérez, Capel 2006).

Tanto en *CORPES* como en *LNA* hallamos varias concordancias, tanto del sustantivo como del verbo; a continuación queremos proponer dos que indican su alto grado de asimilación:

1) Mil años de cocina en la Biblioteca Nacional: de trinchar a esferificar
Del "Tratado del arte de trinchar" que escribió con primor el Marqués de Villena en 1423 a los ingenios científicos con los que Ferrán Adriá crea hoy comida que es arte: una exposición recorre en la Biblioteca Nacional la historia de la gastronomía, que no es sino la de la sociedad en los últimos mil años (Agencia EFE, *El Público,* 22/12/2010).

2) […] en los tiempos que corren es difícil encontrar el tiempo para, emulando al maestro Ferran Adrià, deconstruir una tortilla de patata o esferificar unos boquerones en vinagre con los que deleitar los paladares de amigos y familiares" ("Cómo quedar de maravilla con los invitados en un periquete", Agencia EFE, *Diario Sur,* 12/06/2010).

En el primer ejemplo, el término se usa para indicar el largo camino de evolución de la cocina en el titular de un artículo que presenta una exposición sobre gastronomía. En el segundo, una reseña del libro *Tapas para vagos,* se ironiza sobre la cocina de tendencia, empleando el léxico de renombrados chefs de la gastronomía molecular *(deconstruir, esferificar)* en contraposición a la simplicidad de la tradición.

3.4. Préstamos ocasionales: casos de anglicismos e italianismos

Por último, queremos indicar la presencia de extranjerismos esporádicos en el léxico gastronómico actual, es decir, préstamos ocasionales que no se encuentran todavía en los diccionarios y que se emplean, tanto con función referencial, remitiendo a la cultura de procedencia y sus elementos específicos, como con función expresiva, para evocar el prestigio relacionado con la cultura en cuestión o para parodiar sus actitudes e idiosincrasias (Tonin 2010: 52, 67-70 y Gómez Capuz 2005: 28).

En relación con las modas de consumición, la fusión entre varias gastronomías y los lugares de tendencia, hemos hallado ejemplos de anglicismos

patentes en varios blogs y en *LNA.* Entre ellos se registra un amplio uso de la palabra *foodie,* bien como sustantivo, que como adjetivo en compuestos como parroquia *foodie, público f., ruedo f., amiga/o f.*. La *Fundación del Español Urgente,* que nos propone sustituirlo con *comidista* (citando el homónimo blog de Mikel López Iturriaga) o usarlo entrecomillado o en cursiva, también nos dice que "designa a las personas a las que les gusta no solo comer fuera, sino también cocinar, probar nuevas recetas y sabores o estar al tanto de las novedades a través de programas, revistas y webs" ([25/3/2017] ‹http://www.fundeu.es/recomendacion/comidista-foodie/›). Otros anglicismos patentes son: *foodtruck, street food, show cooking, etc.*

Con respecto al italiano, en artículos de prensa y en blogs de cocina se emplean préstamos ocasionales con una clara función expresiva (remitir al prestigio de la cocina italiana) en alternativa a lexemas patrimoniales u otros italianismos adaptados e ampliamente asimilados: *brócoli* (en lugar de *brécoles), vongole* (en lugar de *almejas), gnocchi* (en lugar de *ñoquis), spaghetti* (en lugar de *espaguetis), cime di rapa* (en lugar del patrimonial *grelos),* etc.

4. Conclusiones

Como subraya Navarro (2011: 96), "estamos ante un vocabulario de especialidad en gran expansión" y la variedad de recursos neológicos, tanto formales como semánticos, resultan muy productivos. La proliferación de formas compuestas a partir del acortamiento de *gastronomía,* por ejemplo, indica una hibridación no solo léxica, sino sobre todo conceptual ya que presenta una fusión entre hábitos consolidados y tendencias en continuo desarrollo: así, el *bar* de toda la vida se convierte en *gastrobar* al ofrecer tapas de autor.

El caudal léxico patrimonial se amplía y casos como el de *emplatar* y *emplatado* muestran una atención por parte de la lexicografía, incluso la normativa, por reconocer la especificidad y precisión descriptiva de la microlengua de la cocina. La contaminación con otros lenguajes de especialidad, por una parte enriquece el léxico general, ampliando la gama de matices semánticos, por otra, consolida la terminología específica de la cocina que, poco a poco va cobrando un status propio, aunque al principio procediera de otros dominios considerados incompatibles. Y, hablando de contacto

lingüístico, la aportación del préstamo nos sugiere que diversidad y especificidad cultural añaden rasgos de expresividad, a parte de "biodiversidad" referencial.

Una vez más se confirma la necesidad de consultar un amplio abanico de fuentes, para poder cruzar datos y comprobar dataciones, usos concretos, fases de asimilación y ejemplos de productividad. No faltan casos de inesperadas lagunas lexicográficas *(esferificar, esferificación),* pero en general, los diccionarios, así como las bases de datos y los corpus nos aseguran un cierto grado de fiabilidad. Sin embargo, no hay que menospreciar la aportación de fuentes no oficiales (blogs, *forum,* etc.) que ponen en contacto directo, sin intermediación, a los especialistas –o simple *amateurs*– y a los usuarios: a menudo nos indican un camino que la lengua ya está recorriendo del brazo de la neología. Entre los futuros recursos a consultar para ampliar el estudio, mencionamos el proyecto *Bulllipedia,* todavía en ciernes, dirigido por Ferrán Adriá. Se tratará de una plataforma multimedia para la difusión del saber gastronómico en varios formatos, (libros, web, *apps,* cursos *online,* exposiciones, etc.) que incluirá una taxonomía detallada de procesos, productos, herramientas, entre otras cosas, y que, a nivel léxico-semántico, sin duda nos brindará un amplio caudal donde cotejar los limitados resultados hasta ahora encontrados.

Bibliografía citada

Armendáriz Sanz, José Luis (2001), *Procesos de cocina,* Madrid, S.A. Ediciones.

Bonomi, Milin (2011) "El lenguaje del turismo en la web 2.0", *El discurso del turismo. Aspectos lingüísticos y variedades textuales,* eds. Elena Liverani; Jordi Canals. Trento, Tangram Edizioni Scientifiche: 127-148.

Cabré, María Teresa (1993), *La terminología: teoría, metodología, aplicaciones,* Barcelona, Antártida/Empúries.

Cano Aguilar, Rafael (1999), *El español a través de los tiempos,* Madrid, Arco/Libros.

Capanaga, Pilar (2002), "Aspectos de internacionalización del español actual", *L'inglese e le altre lingue europee. Studi sull'interferenza lingüística,* ed. Félix San Vicente. Bologna, CLUEB: 67-92.

Fundación del Español Urgente [26/04/2016] ‹http://www.fundeu.es/›

Garcés, Manuel (1999), *Curso de cocina profesional - 2,* Madrid, S.A. Ediciones.

Guerrero Ramos, Gloria (1997), *Neologismos en el español actual,* Madrid, Arco/Libros.

Gómez Capuz, Juan (2005), *La inmigración léxica,* Madrid, Arco/Libros.

IATE, InterActive Terminology for Europe [25/04/2017] ‹iate.europa.eu›

LexisNexis Academic [25/04/2017] ‹http://academic.lexisnexis.eu›

Lofgren, Jennifer (2013), "Changing tastes in food media: a study of recipe sharing traditions in food blogging community". Tesis doctoral. Brisbane, Queensland University of Technology.

Moliner, María (2007), *Diccionario de uso del español,* Madrid, Gredos (DUE).

Muñoz Martín, Javier; Valdivieso Blanco, María (2013), "Multilingüismo y asimetría en la base terminológica de las instituciones Europeas", *Tonos Digital: Revista de estudios filológicos,* 25 [30/09/2016] ‹http://www.um.es/tonosdigital/znum25/secciones/monotonos-munoz-valdivieso_multilinguismo_y_asimetria-def_130520.htm›

Navarro, Carmen (2011), "Creación neológica en el vocabulario de la gestión del turismo gastronómico", *Turismo ed enogastronomia tra Italia e Spagna,* eds. Gloria Bazzocchi; Pilar Capanaga; Sara Piccione. Milano, FrancoAngeli: 87-97.

Pérez, Julia; Capel, José Carlos (2006), *Diccionario gastronómico del siglo XXI,* Madrid, El País Aguilar.

Philip, Leena (2016), "Impact of Food Blogs on the Readers", J*ournal of Mass Communication and Journalism,* 6/2: 1-3.

Real Academia Española, *CREA (Corpus del Español Actual)* [25/04/2017] ‹http://www.rae.es/recursos/banco-de-datos/crea›

Real Academia Española *CORPES (Corpus del Español del Siglo XXI)* [26/04/2017] ‹http://www.rae.es/recursos/banco-de-datos/corpes-xxi›

Real Academia Española (2001), *Diccionario de la lengua española,* 22ª ed. [25/04/2017] ‹http://www.rae.es/recursos/diccionarios/diccionarios-anteriores-1726-2001/diccionario-de-la-lengua-espanola-2001›

Real Academia Española (2015), *Diccionario de la lengua española,* 23.ª ed. [27/04/2017] ‹http://www.rae.es/obras-academicas/diccionarios/

diccionario-de-la-lengua-espanola› (DRAE23)
Ricard, André (1982), *Diseño ¿por qué?,* Barcelona, Editorial Gustav Gili.
San Vicente, Félix (2001), *La lengua de los nuevos españoles,* Zaragoza, Pórtico Libros.
Seco, Manuel; Andrés, Olimpia; Ramos, Gabino (2011), *Diccionario del español actual,* 2.ª ed. actualizada, Madrid, Aguilar (DEA).
Tonin, Raffaella (2010), *El vaivén de las palabras,* Roma, Aracne.

Blogs consultados [25/3/2017]:

http://chocolatisimo.com/
http://elcomidista.elpais.com
http://www.cocinista.es/
http://www.recetasdiarias.com/
https://cookpad.com/es
https://elosoconbotas.wordpress.com/
https://gpcaracas.wordpress.com/gastronomia/
https://www.chefuri.com/v4/index.php