

Lexicon, Gastronomy and Culture: Loja (Ecuador) and Cerro Azul, Veracruz (Mexico)

SONIA E. MORETT ÁLVAREZ 

El Colegio de México-Doctorado en Lingüística
sonia.morett@gmail.com

ISIS NATHALY ZAMBRANO OJEDA 

El Colegio de México - Doctorado en Lingüística
izambrano@colmex.mx

Abstract: *This article exhibits a lexicological approach to different dishes belonging to the heritage culture of Loja and Cerro Azul. The main objective is to verify the links between language and culture, taking food as an empirical testimony. Through the information provided by six interviewees, we selected four referential fields common to the regional gastronomy of two geographically distant areas, but with shared elements. The peculiarities that characterize culinary preparations and associated traditions are considered. Our perspective is ethnolinguistic and historical, and seeks to motivate reflection on the importance of culture-centered approaches in lexical studies to the study of lexis.*

KEYWORDS: CULTURAL MEANING; ETHNOLINGUISTIC SIGN; GASTRONOMIC LEXICON; LEXICON OF AMERICAN SPANISH; TRADITIONAL DISHES; CULTURAL PARALLELS

RECEPTION: 05/08/2024

ACCEPTANCE: 20/09/2024

Léxico, gastronomía y cultura: Loja (Ecuador) y Cerro Azul, Veracruz (México)

SONIA E. MORETT ÁLVAREZ 

El Colegio de México - Doctorado en Lingüística
sonia.morett@gmail.com

ISIS NATHALY ZAMBRANO OJEDA 

El Colegio de México - Doctorado en Lingüística
izambrano@colmex.mx

Resumen: Este artículo presenta un acercamiento lexicológico a diferentes platillos pertenecientes a la cultura patrimonial de Loja y Cerro Azul. El objetivo principal es verificar los nexos entre lengua y cultura tomando la alimentación como testigo empírico. A través de la información proporcionada por seis entrevistados, seleccionamos cuatro campos referenciales comunes a la gastronomía regional de dos zonas geográficamente distantes, pero con elementos compartidos. Se consideran las peculiaridades que caracterizan preparaciones culinarias y tradiciones asociadas. Nuestra perspectiva es etnolingüística e histórica, y busca motivar la reflexión sobre la importancia de los enfoques centrados en la cultura para el estudio del léxico.

PALABRAS CLAVE: SIGNIFICADO CULTURAL; SIGNO ETNOLINGÜÍSTICO; LÉXICO GASTRONÓMICO; LÉXICO AMERICANO; PLATILLOS TRADICIONALES; PARALELISMOS CULTURALES

RECEPCIÓN: 05/08/2024

ACEPTACIÓN: 20/09/2024

INTRODUCCIÓN¹

La gastronomía forma parte del patrimonio y la identidad cultural de los pueblos, lo cual se refleja a través de las particularidades de cultivo, los productos, los platillos típicos, así como en las formas de servir y consumir (Fusté-Forné, 2016). Por tratarse de un mecanismo de transmisión cultural que conecta la memoria, el linaje y la herencia colectiva (Kershenovich Schuster, 2015), la gastronomía nos permite rescatar conocimientos, prácticas culturales (rituales, festejos, etc.) y destrezas culinarias que se sintetizan en un amplio inventario de vocablos que varían en cada país, región y localidad.

Por otra parte, nombrar implica reconocer lo que es relevante para una comunidad; igualmente, supone una clasificación simbólica socialmente compartida del entorno. Así, la lengua se va modelando por el conocimiento y las necesidades de la cultura de la que es parte. A través de las expresiones lingüísticas podemos conocer la forma en que sus usuarios comprenden, conocen y transforman su realidad. En particular, el léxico hace referencia a objetos, saberes e impresiones que varían de una cultura a otra, ya que “refleja el ambiente cósmico dentro del cual un pueblo con su cultura vive. Lo que no aparece en este contexto no tiene necesidad de una palabra” (Lenkendorf, 2010: 11).

Es por todo esto que nos ha parecido relevante estudiar las manifestaciones del léxico de la cultura alimentaria, desde lo regional, de dos países latinoamericanos que presentan una enorme diversidad cultural y, por ende, gastronómica: Ecuador y México. Si bien la gastronomía mexicana es reconocida mundialmente, los platillos que le dan fama internacional corresponden a una visión reducida y homogeneizada de su cocina, mientras que la ecuatoriana muy poco se conoce fuera del país. De ahí la necesidad de documentar y dar a conocer expresiones regionales del patrimonio cultural intangible de estas dos naciones. Específicamente, el estudio se centra, por una parte, en la ciudad de

¹ Este trabajo le debe su existencia a los seis colaboradores de Loja y Cerro Azul que accedieron a compartirnos su conocimiento, por lo que les agradecemos enormemente, así como a nuestros profesores Niktelol Palacios y Pedro Martín Butragueño, quienes nos aportaron ideas y revisaron los primeros borradores.

Loja, ubicada al sur de la región andina del Ecuador y, por el lado mexicano, en la población de Cerro Azul, Veracruz, en la Huasteca.

A partir de alimentos emblemáticos compartidos por ambas regiones: maíz, ají o chile, ganado porcino y vacuno, plátano y guineo, nos trazamos el objetivo de identificar los vocablos que, en torno a ellos, conforman campos referenciales por zona de estudio, y de penetrar en los significados culturales de los elementos con mayor relevancia social para cada comunidad (véase Moreno, 2021; López y Alcalde, 2023).

Se aborda la relación entre léxico y cultura desde una perspectiva etnolingüística e histórica, en el entendido de que “la cultura es histórica y ninguna sociedad puede comprenderse sin entender a su historicidad, a sus transformaciones” (Grimaldo, 2006: 42). En este sentido, esta investigación se vio motivada por el interés de describir y explicar tanto lo particular y diferencial como los puntos de convergencia entre los datos de las dos regiones, presunción inicial (derivada de la observación de ciertos paralelismos: recursos vegetales endémicos comunes, y la introducción y explotación extensiva de otros durante la colonia) que se fue corroborando durante el desarrollo de la misma.

LOJA: HISTORIA Y GASTRONOMÍA

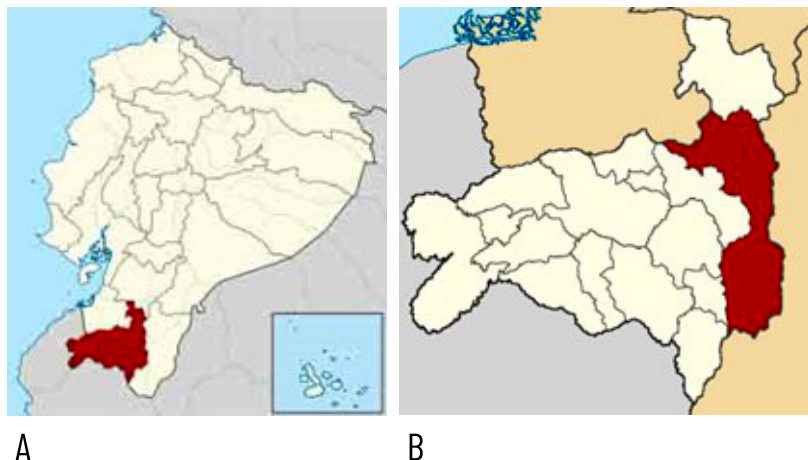
La ciudad de Loja se ubica al sur de los andes ecuatorianos (figuras 1 y 2); es cabecera del cantón Loja y capital de la provincia que recibe el mismo nombre. Según el Censo 2022, la ciudad de Loja contaba con 203 496 habitantes en la zona urbana (Instituto Nacional de Estadística y Censos, 2022).

La topografía irregular de la provincia se caracteriza por los climas frío-templados (12 °C - 17 °C) como en la ciudad de Loja y climas cálidos (20 °C - 24 °C) como en los valles de Catamayo, Malacatos y Vilcabamba² que rodean a la ciudad. Ubicado al norte de Loja se encuentra el cantón Saraguro,

² El valle de Vilcabamba es conocido nacional y mundialmente como el ‘Valle de la longevidad’ debido a que sus habitantes generalmente sobrepasan los 100 años de edad. Este es uno de los valles que cuenta con una gran presencia extranjera; personas de varias nacionalidades se han radicado en la zona.

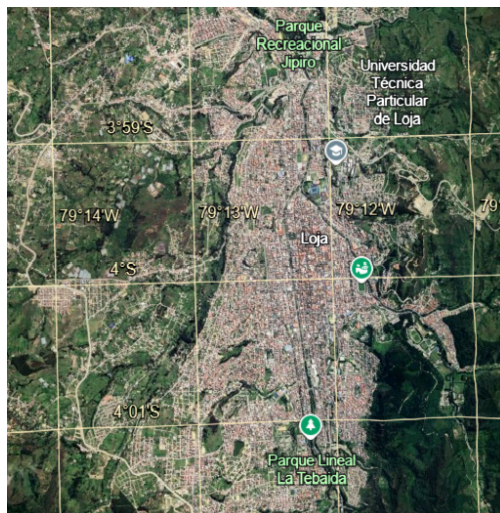
territorio de uno de los pueblos indígenas de la nacionalidad Kichwa. De ahí que en la capital lojana exista una presencia constante de los saraguros.

FIG. 1. A. MAPA DEL ECUADOR, PROVINCIA DE LOJA. B. MAPA DEL CANTÓN LOJA



Fuente: Sites Google, 2018.

FIG. 2. MAPA DE LA CIUDAD DE LOJA



Fuente: Google Earth, 2024.

La ciudad fue fundada en la época colonial por Alonso de Mercadillo, el 8 de diciembre de 1548, presumiblemente sobre una población preexistente. Actualmente, es conocida como “la capital musical y cultural del Ecuador” por sus diversos aportes en la música y las artes además de ser el lugar de nacimiento de muchos personajes ilustres del país y, también, por sus manifestaciones culturales destacadas en la arquitectura, la religión y la gastronomía.

Las principales actividades económicas de la zona son el comercio, la agricultura, la ganadería y la educación. La actividad pecuaria se caracteriza por la crianza de aves, *cuyes*,³ ganado vacuno, porcino, ovino y mular; por otra parte, la producción agrícola incluye cultivos permanentes y transitorios como la caña de azúcar, maíz, arroz, banano, café y yuca, comercializados en las ferias libres y en los principales mercados del cantón (Lima, 2017: 3).

La gastronomía en Loja, como en otras provincias, fue influida por los españoles; sin embargo, tradiciones culinarias de los pueblos ancestrales que se asentaron en la provincia –los paltas y los saraguros– se mantienen hasta la actualidad. Dentro de los platillos más representativos de la ciudad destacan los que abordaremos en este estudio: la cecina de cerdo, el repe, los tamales lojanos y el ají de pepa, aunque la riqueza culinaria emblemática de la zona se extiende a muchos otros como *horchata*,⁴ *cuy*,⁵ *gallina cuyada*,⁶ *bocadillos*,⁷ *miel con quesillo*,⁸ entre otros platillos que permiten observar que la población lojana ha conservado las tradiciones de generación en generación.

CERRO AZUL: HISTORIA Y GASTRONOMÍA

Cerro Azul es una población con poco más de 100 años de historia, enclavada en la región huasteca, al norte del estado de Veracruz (figura 3).

³ Conocido también como *cobayo* o *conejillo de indias*.

⁴ Infusión preparada con alrededor de 22 hierbas y plantas medicinales.

⁵ Atractivo gastronómico de la provincia que se prepara con diversas especias a la brasa.

⁶ Gallina preparada de la misma manera que el cuy.

⁷ Pequeños dulces en forma de cubo hechos con panela (producto elaborado a base de caña de azúcar) y maní.

⁸ Postre hecho con miel de panela que se sirve acompañada con quesillo tierno. El quesillo es un tipo de queso fresco sin sal también típico de la provincia de Loja.

La Huasteca⁹ comprende zonas de seis estados del país¹⁰ y sus habitantes históricos pertenecen a los pueblos tének (o huasteco), nahua, tepehua, otomí, pame y totonaco (Instituto Nacional de Pueblos Indígenas, 2020), quienes desarrollaron sus culturas dentro de un geosistema que comprende sierra, llanos, costa, selva tropical, y una enorme diversidad de vegetación y fauna. El entorno natural de la Huasteca no recibió gran impacto sino hasta finales del siglo XIX, cuando las planicies del norte de Veracruz se transformaron en una gran cuenca ganadera; al iniciar el siglo XX, cambió nuevamente su fisonomía, al convertirse en la *Faja de Oro* de los recursos petrolíferos del país.

FIG. 3. UBICACIÓN DE CERRO AZUL EN LA HUASTECA BAJA (EN MORADO) DEL ESTADO DE VERACRUZ



Fuente: Tomado de Sistema de Información Estadística y Geográfica del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave [SIEGVER](2021). [http://ceieg.veracruz.gob.mx/wp-content/uploads/sites/21/2019/06/Cerro-Azul_2019.pdf].

⁹ Existen diferentes hipótesis sobre el origen de la palabra. Recogemos la información aportada por Montemayor (2007), para quien vendría del nombre náhuatl de la región, *Cuextecapan*; y Piña Chán (1989), según el cual podría derivarse de un caudillo: *Cuextécatl*.

¹⁰ Tamaulipas, San Luis Potosí, Hidalgo, Querétaro, Puebla y Veracruz.

En 1916, brotó un prolífico pozo en lo que había sido la Hacienda de Cerro Azul; éste se convirtió en “el más productivo del mundo durante varios decenios del siglo xx” (Escobar y Carregha, 2002). La *fiebre del oro negro* atrajo –además de las compañías trasnacionales– a trabajadores de muchas partes del país,¹¹ que escapaban de los efectos económicos y sociales de la revolución. También llegaron chinos, árabes, europeos, centroamericanos, entre otros.

A decir de una cerroazulense (Rodríguez, 2012): “en la memoria de mi pueblo está gran parte de la historia petrolera del país”. Así, recuerdan las huelgas de 1934 y 1937, que rendirían frutos en el decreto de la expropiación petrolera. Con la fundación de Petróleos Mexicanos (PEMEX) llegaron los servicios básicos y aún más, se canalizaron recursos para la educación, se construyó el cine y se generó una identidad sociocultural, misma que ha sobrevivido al petróleo, cuya desmedida explotación hizo que en pocas décadas se agotara.

Actualmente, el municipio tiene una población de 25 011 habitantes (el 90 % se ubica en la cabecera) (Sistema de Información Estadística y Geográfica del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave [SIEGVER], 2021), de los cuales –de acuerdo con datos oficiales– sólo el 1.4 % de las personas mayores de 3 años se declara hablante de lengua indígena (SIEGVER, 2021).

El hecho de situarse en una zona culturalmente tan rica ha hecho que la comida huasteca sea la principal influencia culinaria en Cerro Azul (representada por *bocoles*,¹² tamales y enchiladas, entre otros); su cercanía con la costa, ríos y, en particular, con la laguna de Tamiahua, le aportan uno de sus ingredientes principales, los alimentos acuáticos (pescados, jaibas, camarones, ostiones, acamayás), y la ganadería, carne y lácteos.

Las diversas culturas de quienes fundaron el pueblo dejaron huellas en la configuración de la gastronomía local: los *tacos rojos* potosinos, el pozole del Bajío, la capirotada, y las torrijas de Semana Santa; los *bisquets* y el *pay de piña* creado por los chinos. En este escrito se presenta una muestra pequeñísima de toda esa riqueza.

¹¹ Las familias de nuestros entrevistados provenían de Huejutla, Hidalgo (en el corazón de la Huasteca) y Michoacán (C3); de Jalisco y Toluca, Edo. Mex. (C2); y de dos familias, una blanca y otra mulata (C1), arraigadas en la congregación de Juan Felipe (actual municipio de Cerro Azul), formada por colonos españoles. Los antepasados de la autora mexicana de este trabajo llegaron de los estados de San Luis Potosí, Tamaulipas y Colima.

¹² Del tének /bo. 'k'o:l/, tortilla gruesa de masa de maíz.

MÉTODO DE TRABAJO Y CORPUS

La investigación que se reporta en este artículo es de carácter cualitativa y descriptiva. Nuestro enfoque ha sido histórico, comparativo y etnográfico,¹³ con el empleo de las nuevas tecnologías de la información (TICs). Se cumplieron las siguientes etapas de trabajo: (1) aplicación de entrevistas semidirigidas a profundidad;¹⁴ (2) transcripción de las entrevistas; (3) sistematización y análisis del material léxico obtenido (para lo cual se conformó una base de datos común, cuyo criterio de ordenamiento fue su frecuencia de aparición en las entrevistas); (4) identificación de conceptos nucleares y localización, dentro del corpus, de las unidades léxicas pertenecientes a su dominio semántico; dicho en otras palabras: conformación de un *corpus modular*;¹⁵ (5) selección de los campos referenciales comunes a ambas zonas y sus elementos; (6) identificación de los significados culturales.

Retomamos de Niktelol Palacios el recurso de recuperar el léxico a partir “del discurso, en conversaciones semidirigidas en donde el vocabulario aparece en su contexto de uso” (Palacios, 2020: 81-82). Así, el corpus de la investigación se conformó por las transcripciones de las entrevistas: tres por población. En cuanto al sexo, cabe destacar que participaron tres mujeres y tres hombres. Se consideró como criterio de selección de los participantes que hubieran vivido gran parte de su vida en la zona respectiva y que fueran mayores de 50 años (lo que nos ha aportado información sobre cambios culturales y lingüísticos).

Los participantes de Loja fueron una mujer de 68 años (L1), profesora de Arte y Música en la Universidad Técnica Particular de Loja y con gran interés en la gastronomía local; un hombre de 52 años (L2), docente de gastronomía

¹³ El trabajo realizado encuentra coincidencias con los métodos de la antropología social o cultural. Nuestra labor como investigadoras (siempre lo es cuando se trata de describir léxico) ha sido la de mediadoras culturales.

¹⁴ Los participantes dieron sus testimonios a distancia por la situación de pandemia (las entrevistas se llevaron a cabo en marzo de 2021).

¹⁵ “Un corpus modular es un fichero organizado de las palabras que se relacionan con la palabra nuclear. La selección de tales palabras se basa en criterios semánticos en un sentido amplio; más en un conocimiento del mundo de índole socio-histórica que en criterios estrictamente lexicográficos.” (Díaz de Atauri, 2008: 45). Un procedimiento semejante fue aplicado por Pérez Aguilar (2002) en su investigación sobre el “Léxico de los chicleros en Chetumal”.

en un instituto tecnológico de la ciudad y, por último, un hombre de 50 años (L3) con estudios de Administración y seguidor de la comida tradicional. En Cerro Azul, participaron una mujer de 91 años (C1) dedicada al hogar, quien se desempeñó como maestra de cocina durante ocho años en un Centro de Integración Familiar de Petróleos Mexicanos (siendo el único trabajo remunerado de su vida, a una edad mayor de 70), así como dos trabajadores jubilados de PEMEX (Petróleos Mexicanos): una mujer de 75 años (C2) y un hombre de 67 años (C3), ambos aficionados a la cocina regional.

Los ejes de las entrevistas fueron los platillos tradicionales de sal, los postres y las bebidas. Se consultó sus nombres, ingredientes y formas de preparación, así como quién los prepara típicamente; cuándo y para qué ocasiones se consumen (época del año, evento, hora del día).

Tanto la selección de las unidades léxicas como el modelo elegido para su análisis retoman la noción de *signo etnolingüístico* desarrollada por Quesada (2011). En cuanto al método expositivo, los datos léxicos se agrupan en campos referenciales que se presentan en un orden histórico, conforme los alimentos se fueron incorporando a la dieta y a la cultura de los pueblos americanos: dos conceptos corresponden a la época prehispánica (el maíz y el ají o chile) y dos al periodo colonial (el ganado porcino y vacuno, y el plátano).

INTRODUCCIÓN AL SIGNIFICADO CULTURAL Y AL SIGNO ETNOLINGÜÍSTICO

Los significados culturales abarcan las funciones sociales y los valores simbólicos y afectivos que los miembros de una comunidad de habla indizan a los objetos y a los vocablos con que los nombran, algo que va más allá de la correspondencia unívoca entre referente y designación, la cual es sólo un modo de significar (propio de los lenguajes de especialidad), por más que se encuentre en el imaginario colectivo de muchos hablantes como el significado prototípico o único de las voces, al que se aspira acceder en una obra lexicográfica.¹⁶ En consecuencia, debido a su característica central de nombrar objetos, acciones y relaciones [...] las palabras se convierten fácilmente en *símbolos sociales*; es

¹⁶ Véase la explicación que Luis Fernando Lara elabora al respecto (2016: 65 y ss.).

decir, *trascienden su naturaleza de signos lingüísticos*” (Lara, 2006: 213), en el sentido saussureano.

Así pues, la idea anterior subyace al concepto de *signo etnolingüístico*, desarrollado por Quesada (2011), para quien se trata de un tipo de signo perteneciente a la clase de los *indicios*, entendidos como “una dualidad compuesta por un cuerpo, sea verbal (un sonido, una palabra, un sintagma, una locución, etc.) o no verbal (el fuego, las cigarras cantando, etc.), más un significado [cultural], o sea, su valor, o valores, dentro de la cultura en cuestión” (p. 128).

El correlato de esto en lexicografía es la posibilidad de dar cuenta de las palabras en tanto signos lingüísticos mediante definiciones de lengua (en cualesquiera de sus tipos), y la posibilidad de elaborar un acercamiento en cuanto a símbolos sociales a través de definiciones culturales, las cuales buscan contener la memoria social de la comunidad en cuestión y ser reflejo de la cultura que pretenden explicar (Rey, 2014).

Como elementos para la exposición de los significados culturales consideramos la información que aportaron los entrevistados en relación con la denominación (considerando el peso cultural de las etimologías populares); las particularidades que caracterizan la preparación y consumo de cada alimento; los hábitos sociales que vinculan tal objeto cultural con la forma de vida de la comunidad, así como las tradiciones asociadas y el significado simbólico colectivo que recibe en cada caso.

MAÍZ

Existen dos hipótesis sobre el origen del cultivo del maíz: “Una sugiere que la domesticación pudo haber ocurrido en una región específica; otra propone que este proceso pudo haber ocurrido en diferentes momentos y lugares” (Kato *et al.*, 2009: 15). Dentro de la hipótesis multicéntrica, se manejan como las dos posibles zonas de procedencia Mesoamérica y los Andes. Independientemente de cuándo y cuál hubiera sido la fuente de irradiación del maíz, está ampliamente documentada la importancia alimentaria y cultural que el maíz tuvo y tiene para las regiones de América que nos ocupan en esta investigación.

En los Andes, desde la época prehispánica, el maíz ha mantenido un rol importante en la vida indígena tanto por su valor nutricional como simbólico. Cuando los peninsulares llegaron al actual Ecuador, el maíz se cultivaba en

todo el territorio, dada su amplia adaptación a los pisos ecológicos; para el siglo xx, la región andina ocupaba 60 700 hectáreas sembradas con esta gramínea, cuya totalidad se dedicaba al consumo humano (Echeverría y Muñoz, 1988). Es así que el maíz, como alimento, ha sido utilizado hasta la actualidad en sus diferentes formas. En particular, la harina de maíz que se obtiene moliendo el grano se la utiliza en la elaboración de tortillas, pan, tamales, arepas, *sango*¹⁷ y *coladas*¹⁸ (Bravo, 2005).

Por su parte, “a principios del siglo xvi el repertorio agrícola de la Huasteca se componía de maíz, base de la economía, de la sociedad, la religión y la cultura” (Ruvalcaba, 1998: 45). Sembraban, además, chile, frijol, camote, calabaza, yuca; frutales como la papaya, chicozapote, anona y piña. No obstante, este autor señala que la domesticación del maíz en la región debió ser muy posterior a la de la calabaza, el frijol y el chile (1998: 43). Actualmente, el maíz sigue siendo la base de la alimentación de las comunidades indígenas.

En cuanto a su significado simbólico en la región, los indígenas huastecos han elaborado una compleja concepción del maíz (Argüelles, 2010) y atribuyen su origen a un espíritu o deidad antropomorfa, que en su advocación de niño es conocido por los tének como Dhipák y por los nahuas como Chicomexóchtli (Sandstrom, 1998; Ochoa, 2000; Hernández Ferrer, 2004).

Loja: *tamal lojano*

De los vocablos en estudio, *tamal* ocupó la tercera posición en número de ocurrencias en el corpus ecuatoriano, después de *guineo* y *repe*, lo cual es un indicador de su importancia en la gastronomía tradicional de la ciudad. Con respecto a las particularidades que lo diferencian del elaborado en otras zonas, resaltan el relleno y la hoja en la que se envuelve. Primero, los entrevistados coinciden en que el relleno tradicional es el que se prepara con la carne de la

¹⁷ Sango: Harina de maíz seco, tostado y molido que se mezcla con agua, se fríe en un sartén y se añade queso y sal para obtener una crema.

¹⁸ Colada: “Alimento que se prepara disolviendo harina de maíz en agua o leche caliente con azúcar o sal y cocinando la mezcla resultante hasta que adquiera una consistencia espesa” (*Diccionario de Americanismos*, en línea).

cabeza de cerdo. En este sentido, uno de ellos agregó la razón por la cual se utiliza esta parte del cerdo:

El [relleno] más típico, el original, llamémoslo así, es el que se hace con la cabeza de cerdo. Entonces, ya luego de que las familias hacían sus *pelas de chancho*,¹⁹ se comían su cuerito, la *fritada*²⁰ y todo, pues, quedaba la cabeza y alguien dijo ¿qué vamos a hacer con la cabeza? Y, entonces, de ahí es donde se saca la carne para el tamal. Entonces, ¿por qué la cabeza? Primero, era un género que sobraba y teníamos que darle un uso y, segundo, pues porque tiene grandes cantidades de grasa. Entonces, la parte donde está la trompa del animal podemos encontrar secciones de carne que están adheridas con grasa. (L2)

Además, un toque particular para la masa se obtiene al:

Cocinar aparte la cabeza del cerdo, pero sin ponerle la trompa sino solo las partes que se las ve gordas con la piel y con ese jugo se hace la masa, con ese caldo. (L1)

Actualmente, también son comunes los tamales con relleno de pollo y cabe destacar que, además de la carne, ya sea de cerdo o pollo, el relleno incluye un refrito²¹ con *arveja* y zanahoria picada.²²

La siguiente característica de los tamales lojanos, apuntaron los hablantes, es el envoltorio. En otras zonas del país se utiliza, generalmente, hoja de plátano o de bijao, pero a los tamales lojanos es tradicional envolverlos en hojas de *achira*.²³

¹⁹ Pela de chancho: Reunión familiar festiva en la que una vez matado el cerdo se lo pela al aire libre para sacar poco a poco la carne y preparar sus diferentes productos (*cascaritas*, *fritada*, chicharrón, chanfaina, morcilla) para consumirlos durante todo el día. Se acompaña estos productos con yuca, mote, camote y cerveza. Se realiza en Carnaval, fiestas del pueblo o como celebración por cumpleaños o graduaciones.

²⁰ Platillo tradicional compuesto por costillas y otras partes del cerdo cortadas en pequeños trozos que se fríen en su propia manteca.

²¹ Aceite frito con ajo, perejil, cebolla y condimentos que se utiliza como base de salsas, sopas, etc.

²² En Cerro Azul se elabora un relleno semejante: “Los de pollo los hacemos con el pollo deshebrado. Se le pone zanahoria, *chicharo*, pasitas, chiles en vinagre picaditos y suficiente cebolla, y tomate picadito. A estos les dicen *tamales en blanco estilo San Luis*, pero se acostumbra mucho por aquí también” (C1).

²³ Planta originaria de América, *Canna indica*; en Cerro Azul se conoce como *papatla*.

Estas hojas le agregan sabor, aroma y es un plus extra. (L3)

Finalmente, la preparación concluye cuando una vez armado el tamal se lo cocina en las:

Famosas ollas tamaleras que son a vapor. (L3)

En este caso, se rescata el léxico derivado de *tamal* > *tamalera*. Éstas son ollas grandes de aluminio que incluyen una rejilla que la divide en dos, en las que generalmente se cocinan aproximadamente de 30 a 40 tamales al vapor.

En cuanto al consumo de los tamales, anteriormente se preparaban únicamente en las casas, especialmente en las fiestas de Navidad y fin de año, pero en la actualidad es frecuente consumirlos en cualquier época del año, generalmente en el desayuno o en la tarde, y siempre acompañados con *aji de pepa* y un café (figura 4).

FIG. 4. TAMAL LOJANO²⁴



²⁴ Todas las fotografías correspondientes a Loja son de la autoría de Isis N. Zambrano Ojeda.

Cerro Azul: *tamales*

El campo referencial del maíz fue –por mucho– el que ocupó el primer lugar en índice de frecuencia en el corpus. Consideramos dentro de él las palabras *masa*, *maíz*, y *elote*;²⁵ los platillos y productos que tienen como ingrediente insustituible el maíz (*zacahuil*,²⁶ *tacos*, *bocoles*, *molotes*,²⁷ *estrujadas*,²⁸ *tortillas*, *atole*, *pemoles*,²⁹ entre otros), así como la técnica del *nixtamal* y los utensilios *metate*, *molino*, *comal* y *batea*. Dentro de este ámbito, fundamental para la cocina y la vida, el vocablo con más ocurrencias fue *tamal*. Este platillo tiene en la Huasteca una función ceremonial vinculada con el homenaje a los difuntos; se ofrendan tamales como principal deleite en Todos Santos (o Día de Muertos, en el centro del país). En Cerro Azul –al igual que en toda la región– dicha celebración es la más importante del año.

El Día de Muertos es hermoso en nuestro pueblo porque para empezar hacen su altar; el que no llegue a hacer altar tiene de todos modos sus veladoras, las fotos de sus *muertitos* y su comida predilecta, que al que le gustó las *carnitas*,³⁰ el pan, la fruta; nada falta allá, y hacen tamales de todo, de los que tenga, hasta la gente más pobre hace sus tamales de sal.³¹ (C2)

Me platica una comadre de un *ranchito*, que ahorran todo el año y van dejando lo mejorcito para festejar el Día de Muertos. Por ejemplo, las calabazas, el *frijol de chivo*³² que le llaman aquí, para hacer los tamales (figura 5). Ese día

²⁵ Mazorca de maíz tierno.

²⁶ Platillo a base de maíz; su aspecto exterior se asemeja a un tamal de gran tamaño, que es como suele describirse en diferentes fuentes.

²⁷ Molote: Bulto de masa de maíz con algún relleno y frito en manteca.

²⁸ Estrujada: Tortilla gruesa de maíz pellizcada con los dedos y frita en manteca; se sirve bañada en salsa de chile y cubierta de otros ingredientes.

²⁹ Especie de galletas dulces elaboradas a base de harina de maíz y manteca de cerdo.

³⁰ “Carne de cerdo [en trozos] frita en su propia grasa: ‘Nos comimos unos ricos tacos de *carnitas* con guacamole’” (*Diccionario del Español de México*, en línea).

³¹ Probablemente la colaboradora se refiera a los *piques* o *piques blancos* (para distinguirlos de los de frijol) (véase nota 36).

³² Del tének CH'IB (Meléndez y Morett, 2024). Variedad de frijol de bejuco, cuya semilla es pequeña y redondeada; su color entre morado y negro.

las personas que pueden ¿verdad? engordan sus puercos, los matan esos días para hacer los tamales. (C1)

FIG. 5. TAMAL DE FRIJOL DE CHIVO Y CAFÉ³³



Por otra parte, quienes fueron consultados para esta investigación coincidieron en señalar que, si bien se pueden elaborar en cualquier época del año y sin un evento especial de por medio, otra tradición es que los tamales se consuman en velorios y novenarios.³⁴ Y es que, para los habitantes de la Huasteca, los tamales están en el centro de los rituales de vida y muerte, y Cerro Azul no es la excepción. La importancia central de este alimento dentro del campo referencial del maíz puede advertirse en el hecho de que, de acuerdo con algunas versiones del mito de Chicomexochitl (Gómez, 2014), el maíz habría surgido de los restos de veinte tamales.³⁵

³³ Todas las fotografías correspondientes a Cerro Azul son de la autoría de Sonia E. Morett Álvarez.

³⁴ En esto se observan coincidencias con el culto a Chicomexóchitl. “A cambio de los dones del alimento y de la música que los dioses han dispensado a los hombres, estos adquieren la obligación de venerarlos y propiciarles la comida y bebida necesaria” (Camacho, 2010: 72). De acuerdo con este autor, el ritual de alimentar a los dioses se extiende a otras prácticas, mismas que ha documentado en diferentes poblaciones de la Huasteca: “cuando una persona muere, durante el novenario se realizan diversas actividades entre las cuales se encuentra el alimentar a la sombra del fallecido”, lo cual puede suceder –nos dice– a través de un sustituto.

³⁵ Cuya materia prima habría sido amaranto, calabaza y pipián (véase nota 37).

En Cerro Azul se hacen tamales de muy diversos rellenos, incluyendo palmito o fauna nativa como el jabalí. (C3)

Lo tradicional son los de calabaza y de frijol de chivo, de puerco y de pollo. (C1)

También son tradicionales los *piques*,³⁶ que no llevan guisado. Para Día de Muertos se acostumbra de calabaza y *pipián*³⁷ (figura 6), con la cosecha que inicia en septiembre; hay que recordar –siguiendo a Ruvalcava (1998)– que la familia de las cucurbitáceas es el alimento con mayor antigüedad del que se tiene registro en la Huasteca.³⁸

FIG. 6. PIPIÓN Y CALABAZA DE CASTILLA



A decir de los entrevistados, dependiendo del bolsillo, la cucurbitácea elegida se acompañará con frijoles o camarón.

³⁶ Pique: Del náhuatl *EPIKI*, aféresis de *tlaixpiktili* o *tlapiktili* ‘envuelto’ (Argüelles, 2010; Güemes, 2013). Tamal sin relleno. Se hace para aprovechar la masa que sobró después de haber envuelto los tamales; para su consumo, se rebanan y fríen. Una variante son los piques de frijol, que se preparan revolviendo frijoles con la masa.

³⁷ *Cucurbita argyrosperma*.

³⁸ De acuerdo con vestigios hallados en Tamaulipas, en la parte correspondiente a la Huasteca (Ruvalcava, 1998: 41).

Ahorita en Semana Santa y el Día de Muertos se hacen unos que tampoco se hacen en ninguna parte de la república y del mundo, que son de calabaza con camarón. (C2)

Éstos llevan chile guajillo, ajo, cilantro picadito, mucho cilantro y cebollita también, y se muele con el chile y ajo, la cebolla si la quieres picada o molida. Y la calabaza [...] se pone a hervir, ya se saca de ahí y se saca todo el chile con el cilantro picado, la cebolla picada, se le pone ajo al chile y el camarón [seco] se acitrona con la cebolla y el cilantro. Y ya cuando el camarón soltó el sabor se agrega la calabaza ya cocida y se deja que hierva bien para que suelte el sabor el camarón y el cilantro. (C1)

Una vez que se tienen listos los rellenos (generalmente en la víspera), se prepara la masa, que es *nixtamalizada* de maíz blanco; se amasa con manteca (tradicionalmente de res y de cerdo) y el caldo en donde se cocieron las carnes: de puerco, de pollo. Para envolverlos se emplean hojas *soasadas*, es decir, pasadas por fuego de leña, las cuales pueden ser de plátano o:

de otra hoja que venden, y que traen de por allá de Tepetzintla, que se llama *papatla*³⁹, muy parecida a la hoja de plátano, nomás que es una hoja muy largueta, (C1)

más chica que la de plátano, pero con olor muy peculiar; también se usa para el pescado empapelado o envolver queso. (C3)

Los tamales se hierven al vapor; en la medida en que se van envolviendo se van acomodando en la *vaporera*⁴⁰ o lata de manteca;⁴¹ lo importante es que al fondo de la olla haya siempre agua:

a mí me enseñó mi abuelita a ponerle una monedita de cobre en el agua para (...) mientras estaba sonando es que tenía todavía agua, entonces, dejaba de

³⁹ En Sudamérica recibe el nombre de *achira*.

⁴⁰ En Loja: *tamalera*.

⁴¹ Antes no había vaporeras sofisticadas. (C2)

sonar y había que echarle un poquito más de agua, y hasta la fecha lo sigo haciendo. (C2)

Una vez que está llena la olla:

se ponen sus hojitas, después poníamos una toallita, un trapito, la tapadera y el *molcajete* arriba para que no se saliera el vapor. (C2)

Si durante el proceso de cocción una mujer embarazada llega a la casa, ésta debe abrir la olla y establecer contacto con los tamales (que puede ser introduciendo una cuchara entre ellos) porque de lo contrario, quedarán *pintos*.⁴² Si los tamales llegaran a salir pintos, la manera de remediarlo es poniendo sobre la última cama de hojas unos cuchillos en cruz y llevando así la vaporera nuevamente al fuego.

Hay otra especie de tamales, los *chámiltles*.⁴³ (C1)

Estos tamales son de elote *amartajado* o molido y azúcar o piloncillo. Actualmente, hay quienes les agregan mantequilla, pasitas, y leche condensada a la hora de servir. Se acostumbra cotidianamente para merendar o cenar, por lo que muchas veces se compran hechos. Este tipo de tamal se envuelve en hoja de maíz.⁴⁴

AJÍ O CHILE

Ají o *chile* es el nombre que reciben en nuestros países diferentes especies del género botánico *Capsicum*. En la América precolombina su consumo estaba muy extendido; México se reconoce como el territorio donde se originó su domesticación. Entonces, se empleaba como condimento, por su sabor picante

⁴² Estado de los tamales en el que algunas de sus partes están bien cocidas y otras crudas.

⁴³ Chámitle: Del náhuatl XAMITL 'adobe'. Vocabulario de Molina en *Gran Diccionario Náhuatl* (<https://gdn.iib.unam.mx/>).

⁴⁴ Sandstrom (1998) relata que, para los nahuas de la Huasteca veracruzana, el *xamitl* es la representación de un niño.

y astringente –y su aporte de vitaminas era significativo para la nutrición– pero también como medicamento, castigo, moneda y materia de tributo (Montes, 2010).

El vocablo *ají*, de origen taíno, fue una de las primeras palabras indígenas que los conquistadores incorporaron a su habla. El 15 de enero de 1493, Cristóbal Colón (en la edición de Anzoátegui, 2002: 132) escribía: “También hay mucho ají, que es su pimienta”. Al igual que otros vocablos que aprendieron en Las Antillas, en la medida en que se extendieron por territorio continental, fueron imponiéndolos sobre los locales. Así, en El Caribe y toda Sudamérica se emplea la palabra *ají*, mientras que en México la palabra que se impuso fue la derivada del náhuatl, *chilli*. Centroamérica alterna entre una y otra.

El chile o ají –habiendo surgido en América– es hoy un cultivo mundial y continúa siendo un elemento importante en la dieta de la población de nuestros respectivos países; es también aquí donde se localiza la mayor diversidad de sus especies.

Loja: *ají de pepa*

En la cocina ecuatoriana siempre está presente el ají como una salsa que acompaña diferentes platillos, puesto que no interviene directamente en la composición de platos como ocurre en México (Pazos, 2017). A lo largo de todo el territorio, existe una gran variedad de salsas de ají. De acuerdo con cada zona, se combina el ají⁴⁵ con productos propios de cada región como los *chochos*,⁴⁶ el *tomate de árbol*,⁴⁷ el maní, la pepa de *sambo*⁴⁸ (*Cucurbita ficifolia*),

⁴⁵ Los tipos de ají varían desde las costas del Pacífico, hasta los Andes y la Amazonia. Todos son nombrados popularmente de acuerdo con su apariencia o por la reacción que provocan al comerlos, algunos de sus nombres son *ratón*, *rocoto*, *plátano amarillo*, *cerezo* (Lema, 2018).

⁴⁶ Chocho: “Planta anual de hasta 1 m de altura, con hojas digitadas, de forma oval a lanceolada, flores azules de cinco pétalos y frutos en vaina con semillas comestibles; antes de consumirse, estas semillas se ponen a remojar para extraerles el amargor y la acidez”. (*Diccionario de Americanismos*, en línea).

⁴⁷ “Fruto del tomate de árbol, de color rojizo, piel lisa, turgente y brillante, pulpa anaranjada y gelatinosa con numerosas semillas de color granate intenso; su sabor es agrídulce y puede comerse crudo, en jugos o cocinado.” (*Diccionario de Americanismos*, en línea).

⁴⁸ Del kichwa SAMBU ‘calabaza’ (Stark y Muysken, 1977); “variedad de calabaza” (*Diccionario de Americanismos*, en línea).

entre muchos otros; esta mezcla resulta en una salsa que usualmente se la conoce como *ají*.

Particularmente, en la ciudad de Loja destaca una salsa de ají cuyo ingrediente principal es la pepa de sambo, de ahí que se la conozca tradicionalmente como *ají de pepa* o *ají de pepa de sambo* (figura 7). El compuesto sintagmático *ají de pepa* ocupó el cuarto lugar en los campos referenciales del corpus y, según apuntan los entrevistados, es característico usar este ají como acompañante de otros platillos típicos de la ciudad, como el cuy, la gallina cuyada, el repe o los tamales.

FIG. 7. PEPA DE SAMBO Y AJÍ DE PEPA



Cabe señalar que, para esta salsa, el ají, como ingrediente, no recibe tal importancia como la pepa de sambo, debido a que se puede incluir cualquier tipo de ají:

del rojo, del verde, del que se crea conveniente; (L1)

se le pone ají a tu elección el que pique más, el que pique menos. (L3)

De igual manera, la cantidad de ají puede variar e incluso se puede prescindir de él:

ahí sí va al gusto de las personas, puede hacer una parte sin ají y otra parte con ají. (L1)

Los entrevistados coinciden, además, en que la pepa de sambo tiene un alto costo económico. A pesar de que algunos restaurantes ofrecen una especie de imitación de esta salsa debido a que la pepa de sambo:

no es económica para el negocio. (L3)

Pero es indispensable conseguir las semillas para preparar el ají tradicional.

Cerro Azul: *enchiladas*

Después del campo referencial del maíz, el del chile fue el más extenso en el corpus correspondiente a México (es decir, ocupó la segunda posición) y –sin duda– fue el que obtuvo, en Cerro Azul, la mayor diversidad de expresiones complejas. Registramos 15 denominaciones para variedades específicas de chiles (algunas de ellas sinónimas) empleadas en la elaboración de salsas y como ingredientes de numerosos guisos y platillos; un producto usado como acompañamiento (los *chiles curtidos*), además de adjetivos que hicieron referencia a este vegetal por su color, tamaño, forma o la intensidad de su picante. Como platillos que tienen al chile como elemento central, registramos dos: los *chiles rellenos* y las *enchiladas*, una de las exquisiteces de la gastronomía de la región huasteca.

Las enchiladas tienen una versión sin chile, que son las *entomatadas*; respecto a las picantes, éstas pueden ser de chile verde, de *chile seco* (o *chiltepín*) (figura 8), o bien, a base de *pipián*, mismas que son motivo de orgullo para las personas del lugar.

A diferencia de lo que sucede en otras regiones, en la Huasteca –como hemos adelantado– se conoce como *pipián* tanto al fruto como a la semilla de una variedad de cucurbitácea,⁴⁹ aunque llega a aplicarse indistintamente

⁴⁹ Véase nota 37.

la denominación para hacer referencia a las semillas de diferentes variedades de cucurbitáceas:

Y la calabaza [...] se pone a hervir, así a vapor, ya después se saca de la cáscara la pulpa y del centro las semillas se le sacan, mucha gente las pone a secar y de ahí sale el *pipián*. (C1)

Y para hacer las *empipianadas*:

La semilla de pipián se tuesta, ya ves que brinca, y le pones una tapa que no se te queme, no más que veas que brinca y brinca le pones fuego muy bajito, ya cuando está tostada la pones en la licuadora y la mueles, te queda polvito, ya después le agregas agua, o si tú quieres agregarle chile, pues también [...] Y para que no se te corte, le agregas una poquita de leche. (C1)

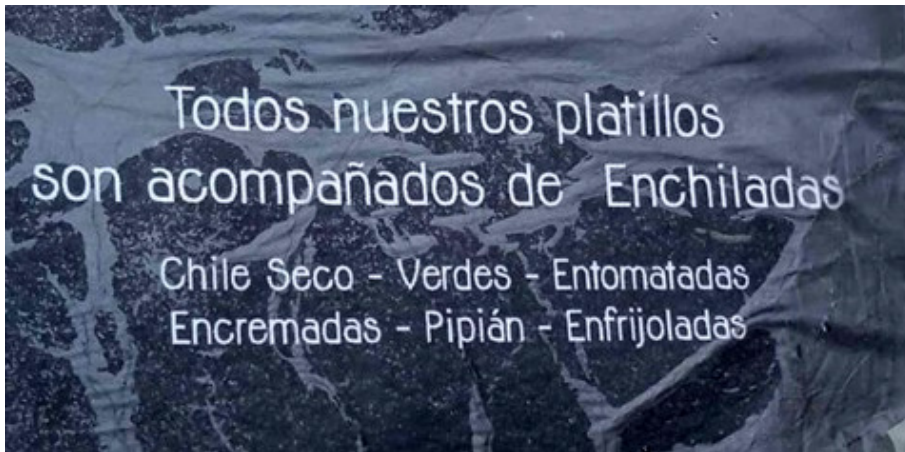
FIG. 8. ENCHILADAS DE CHILE SECO



Una vez hecha la salsa, se bañan en ella tortillas de maíz hechas a mano, e inmediatamente después se colocan en un plato; opcionalmente, pueden cubrirse con queso espolvoreado. En Cerro Azul, el acompañamiento característico de las *empipianadas*, y de cualquier tipo de enchilada, es un filete de carne, pollo o pescado, unos camarones, o bien, huevos en diferentes presentaciones, siempre con unos *frijolitos* (figura 9).

Es de llamar la atención que la cucurbitácea y el chile, los insumos característicos de este platillo, corresponden a cultivos cuya antigüedad es previa al del maíz en la región.

FIG. 9. LEYENDA EN EL MENÚ DE UN RESTAURANTE



CERDO Y GANADO VACUNO

Tanto las investigaciones arqueológicas como los documentos de archivos manifiestan la existencia de camélidos mucho antes de la llegada de los europeos. La crianza de ganado autóctono en la región andina disminuyó considerablemente con la llegada de los españoles, al ser desplazado por la producción de ovejas, cabras, vacas y cerdos (Casas *et al.*, 2016). Por otra parte, como antecedente de la ganadería en la Huasteca, se ha destacado que “el jabalí fue tenido en los hogares, posiblemente castrado, y engordado cual cerdo” (Melgarejo, 1980: 170).

El ganado fue una necesidad para los conquistadores desde el primer momento, por sus usos para los desplazamientos, la guerra, la alimentación, las

labores del campo y de carga. Por eso Colón solicitó a los Reyes Católicos que lo proveyeran de “carneros vivos y aun antes corderos y cordericas, más fembras que machos, y algunos becerros y becerras pequeños son menester, que cada vez vengan en cualquier carabela que acá se enviare, y algunas asnas y asnos y yeguas para trabajo y simiente, que acá ninguna de estas animalias hay de que hombre se pueda ayudar ni valer” (Colón, 2002: 159).

En cuanto a México, en los primeros tiempos de la colonia, todo lo que entraba a la Nueva España era a través del puerto de Veracruz. Así sucedió con el ganado, que pronto se reprodujo en la zona. En el norte del estado hay registro de la existencia de tierras destinadas a la ganadería desde fines del siglo XVI (Melgarejo, 1980); no obstante, su práctica no se intensificó sino hasta entrado el siglo XIX, debido a la demanda interna. Las grandes planicies con profusa vegetación, la baja densidad de población y la falta de vías de comunicación para transportar productos perecederos hicieron de la ganadería vacuna la actividad económica más rentable de la región (Ariel, 1994). Actualmente, Veracruz es el estado con mayor producción de ganado bovino del país (Encuesta Nacional Agropecuaria, 2014) y la Huasteca aporta el 40 % de ella. Por su parte, el ganado porcino se cría mayormente para el consumo local.

Con respecto al cerdo, su predominio en la alimentación durante la colonia se debió a que fue la especie que primero y más se desarrolló, los ejemplares eran abundantes y, por tanto, muy económicos; el consumo de su carne se había extendido entre la población española asentada en América (Díaz, 2019). En la segunda mitad del siglo XVI, su cría fue generalizándose con rapidez a medida que la producción y consumo era frecuente entre la mayor parte de la población originaria, pues se obtenían múltiples productos elaborados a partir del cerdo, que se sometían a distintos procesos para obtener tocino, manteca, carne ahumada, entre otros, lo que hizo del cerdo un alimento de ingestión diaria (del Río Moreno, 1996).

Loja: *cecina*

Otro de los platillos tradicionales de la ciudad de Loja es la famosa *cecina* (L3) que consiste en la carne de cerdo asada que ha sido previamente secada al sol siguiendo, así, la tradición de más de cien años, ya que antiguamente la forma de conservar la carne era sazónarla y secarla al sol (Gallardo, 2012). A este respecto uno de los entrevistados señaló:

en sus inicios recordemos que no había métodos de conservación como el uso de refrigeradores. Entonces, lo que hacían era cubrir con sal, con condimentos para conservar la vida útil de este tipo y ahí es donde empieza a nacer esta adicción, llamémosle así, por secarle a la carne, por llevarla a orear, comúnmente le dicen orear, que básicamente es condimentarla y la dejan secarse [...] Entonces, eso es súper típico de la localidad. (L2)

Cabe suponer que los pueblos prehispánicos podrían haber consumido un antecedente de este platillo (a base de camélidos), tradición que se ha conservado principalmente en Loja, lo que hace a este plato uno de los más emblemáticos de la zona. Como señala Pazos (2017) la cecina es propia de esta provincia.

Una de las características principales para su preparación es que:

la carne de cerdo debe ser cortada lo más fina posible para obtener un faldón grande. (L1)

Los ingredientes para su preparación consisten únicamente en ajo, sal y *naranja agria*, que constituyen el condimento para la carne. Generalmente, se puede sustituir la naranja agria con limón, pero según identificó una de las entrevistadas:

La naranja agria es endémica de los valles de Vilcabamba, Malacatos y Catamayo⁵⁰ porque en otras provincias no hay la naranja agria. Por eso le digo que es endémica, es propia de acá. (L1)

Con respecto a la preparación, algunos libros de gastronomía nacional señalan que la cecina puede ser de res y que se la puede ingerir frita (Cuvi, 1994; Pazos, 2017), incluso hay restaurantes que la preparan de esta manera; sin embargo, los entrevistados enfatizan que:

hay que hacerla a la brasa; (L1)

⁵⁰ El clima apropiado y las propiedades que poseen los suelos en estos valles propician el cultivo de esta fruta.

la *cecina original*, la auténtica, debe ser asada pues mientras la carne va sudando los jugos caen en la brasa y esos vapores es lo que da ese sabor especial. (L2)

Sus guarniciones principales son la yuca,

que por excelencia debe acompañar a la cecina, (L2)

y el *encurtido*⁵¹, que hacen de este un platillo clásico (figura 10). Es común comerla en el almuerzo.

FIG. 10. CECINA LOJANA



Por último, es pertinente señalar que actualmente existen varios restaurantes típicos que ofrecen este platillo, por ende, no existe una época especial para su consumo y, también, se puede preparar en casa ya que según menciona un entrevistado:

hay hogares donde tienen unos cordeles y ahí la dejan secar por un tiempo para luego poderla asar. (L2)

⁵¹ Encurtido de cebollas (o curtido): Cebolla roja, tomate y cilantro picados y condimentados con sal y limón.

Cerro Azul: *carne seca, cecina y carne enchilada*

El campo referencial de la carne fue muy relevante en Cerro Azul: ocupó el tercer lugar tanto de los insumos considerados para esta investigación como de todos los ámbitos del corpus vinculados con la alimentación. Se ubicó por encima de los del frijol, los mariscos o la caña de azúcar. Incluimos en éste las menciones a las carnes rojas, ya sean de res o de cerdo y sus derivados, o bien, de las especies silvestres de jabalí y venado; así como algunos platillos como la *barbacoa* (a diferencia de lo que ocurre en otras regiones, en Tamaulipas y en el norte de Veracruz se hace con res).⁵²

La carne más consumida en Cerro Azul es ésta; nos referiremos aquí a su preparación con mayor tradición: la *carne seca*, la cual es parte de la identidad gastronómica de la región, tal como se expresa en los famosos versos con que inicia el huapango *Las tres Huastecas*: “Para hablar de la Huasteca hay que haber nacido allá / saborear la *carne seca* con traguitos de mezcal”. La técnica de salar carnes para conservarlas y transportarlas es antiquísima y pudo haberse desarrollado en diferentes lugares. La primera evidencia que se tiene de su aplicación en México es que en “[e]l año de 1527, Hernán Cortés fue a España [...]. Compró dos navíos recién llegados a la Veracruz, y entre los avituallamientos figuró la cecina, seguramente ya hecha en la costa veracruzana” (Melgarejo, 1980: 44).

El procedimiento que se aplica a la carne para secarla consiste en untarla con el jugo de una variedad de naranja conocida como *de cucho* y exponerla al sol (figura 11).

Para su consumo, recibe diferentes preparaciones:

ya cocida como que la deshebras y le pones el huevo y luego una salsa de tomate nada más con chile y cebolla. Es como la *machaca* del norte. (C1)

Otro uso regional es en *huatape*:⁵³

⁵² “Veracruz, en teoría, por cálido, no podía ser tierra de barbacoa, pero la persistencia del rasgo cultural indígena se ha impuesto, y si no hay barbacoa de borrego, hacen de vaca y en forma generalizada”. (Melgarejo, 1980: 175).

⁵³ Huatape (o guatape): Del tének /wa.'t'ap/ `atole'. Caldo autóctono de la Huasteca que combina vegetales y, comúnmente, alguna proteína de origen animal, que puede ser camarón, acamaya, o bien, carne seca o huevo; se espesa con masa de maíz.

Hay muchas maneras de hacer el huatape, puede ser con carne seca, allá en Juan Felipe mis tías lo hacían con carne seca porque ahí no había carnicerías, así nomás mataban cada ocho días allá un animalito, lo hacían con carne seca, con costillita o la pura carne seca, y ya cuando guisaban el caldito, el *recaudo*, ya con la masa le iban moviendo moviendo, moviendo, que hierva bien para que quede la masa cocidita y no haga daño con rama de epazote y ya se le agregan los *jacubes*.⁵⁴ (C1)

FIG. 11. CARNE EXPUESTA AL SOL Y A LA VENTA EN CERRO AZUL



En cuanto a la denominación que recibe este producto, observamos que la entrevistada de mayor edad –y a la que consultamos primero– había dicho siempre *carne seca*, mientras que el informante de menor edad empleaba también *cecina*,⁵⁵ por lo que preguntamos:

⁵⁴ Del tének /ja.'kub/. Variedad de cactus comestible (*Acanthocereus tetragonus* / *Acanthocereus pentagonus*). Se vende y consume mucho en Cerro Azul. Junto con el chayote, la calabacita criolla, los nopales y el palmito es de los vegetales con más usos en guisos o como acompañamiento.

⁵⁵ De acuerdo con la etimología de Corominas y Pascual (1954), *cecina* derivaría de un latín vulgar *SICCĪNA* “carne seca”.

E1: ¿Cuándo usted dice *cecina* y *carne seca* se refiere a lo mismo o hay diferencias?
 I (C3): Son diferentes: el contraste es que la *cecina* es más fresca y sólo está oreada, lo que significa que se pone al sol unas horas, es decir, contiene más humedad y la *carne seca* es una cecina que se deja colgada en lazos de yute en el interior de la cocina por días o semanas (mi padre, que en paz descansa, era fanático de la carne seca de venado). [Eso] permite que se seque mucho; como está impregnada con sal, limón y *naranja agria de cucho*, no sufre descomposición. Tanto la cecina como la carne seca se consume frita y acompañada por enchiladas o entomatadas y frijoles refrito con queso encima. El plus de la carne seca es que, si se *despica*⁵⁶ muy finamente, en automático obtenemos la *machaca*, que se puede preparar con huevos.⁵⁷

Por su parte, la carne enchilada (que recibe un tratamiento similar al de la carne seca se condimenta y se deja orear) tiene como materia prima la carne de cerdo (figura 12).

FIG. 12. PUESTO DE CHORIZO Y CARNE ENCHILADA EN LA PLAZA



⁵⁶ Despigar: Aplicado a pescado, jaiba y carnes, desmenuzar finamente.

⁵⁷ A partir de esta respuesta y otros datos que hemos venido registrando, consideramos que se ha producido un caso de especialización semántica, algo que puede ocurrir cuando dos lexemas sinónimos –procedentes de dos variedades de lengua diferentes– entran en competencia en una misma región; *machaca*, como explicó la entrevistada, es un vocablo característico de los estados del norte.

PLÁTANOS Y GUINEOS

Aunque hay controversia acerca de la existencia de algunas variedades silvestres de plátano en la época prehispánica⁵⁸ en general se acepta que se trata de un grupo de hierbas introducido a este continente. Restos arqueológicos sugieren que la tala de árboles habría favorecido su domesticación en Papúa Nueva Guinea hace aproximadamente 30 000 años⁵⁹ (Casas, 2016); después, el plátano se extendió por Asia y de ahí lo habrían trasladado a África Ecuatorial, a Guinea, y –en el siglo xv– a las Islas Canarias, desde donde se introdujo al continente americano hacia 1516 (Secretaría de Economía, 2012). Esta ruta explica el hecho de que diferentes variedades del fruto se conozcan en la región platanera del continente como *guineo*:⁶⁰ “Los negros y luego los blancos usaron en América de los nombres africanos para distinguir ciertas cosas de sus similares, según sus procedencias. Así se dice: gallina de Guinea, yerba de Guinea, plátano guineo” (Ortiz, 1978: 370).

La producción bananera requiere de un clima tropical, por lo cual se adaptó muy bien a las tierras templadas y húmedas de nuestro continente situadas entre tales latitudes. Asimismo, el plátano se asimiló paulatinamente a la identidad cultural y gastronómica de los países por donde se extendieron sus plantaciones (México, Centroamérica, el Caribe, Colombia, Ecuador, Venezuela, Brasil); a tal punto se asocia con el continente americano que, dentro de la obra escrita por Antonio de León Pinelo,⁶¹ con el propósito de probar que el Edén estuvo en América del Sur, éste sostiene que el fruto prohibido era, en realidad, el plátano (citado por Ortiz, 1978: 105).

⁵⁸ En su *Ensayo político de la Nueva España*, Humboldt sostiene que los plátanos se conocían en América desde antes de la llegada de los europeos; posición que es defendida hoy día por algunos investigadores (Burgos, 2018).

⁵⁹ Diferentes fuentes coinciden en fechar el inicio de la agricultura hace unos 10 000 años.

⁶⁰ De acuerdo con el *Diccionario de Americanismos* (en línea), la denominación de *guineo* se emplea actualmente desde el sur de México (Tabasco y Chiapas) hasta Ecuador, Perú y Bolivia, pasando por Centroamérica y el Caribe hispanohablante.

⁶¹ *El Paraíso en el Nuevo Mundo. Comentario Apologético, Historia Natural y Peregrina de las Indias Occidentales, Islas y Tierra-Firme del Mar Océano*.

Por otro lado, la explotación de este cultivo con fines de exportación promovió el monocultivo en detrimento de otras especies vegetales y fue causa de pobreza y gran derramamiento de sangre en la región durante el siglo xx (Galeano, 1970), situación que ha permeado en la visión hacia algunos de nuestros países reflejada en la denominación genérica de *repúblicas bananeras*.

En la década de 1950, Ecuador llegó a ser el primer exportador de plátano según la Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), posición que ocupaba también en 2010 (Secretaría de Economía, 2012); igualmente, se trataba de su principal fuente de divisas, al menos, hasta 1970 (Galeano, 1970: 64). Actualmente, el plátano constituye el cuarto cultivo básico del mundo y representa el principal alimento para más de 400 millones de personas (Burgos, 2018). Ecuador y México (después de Brasil) encabezan la lista de países latinoamericanos productores de plátano (FAO, 2020).

En términos de consumo, es tan relevante el fruto como la hoja; de hecho, la palabra *plátano* proviene de la raíz griega *πλατος*, que refiere a una característica de ésta: el ser plana. En relación con ella, Fernando Ortiz (1978) señala que los cigarrillos de los indios consistían en “tripas” de tabaco envueltos en una capa de maíz o de plátano (p. 194). Actualmente, es empleada como envoltorio de alimentos frescos para su transporte y en la cocción de otros, o a manera de plato; tales usos los comparte, entre otras, con la *hoja de maíz*, y la de *achira* o *papatla* (*Canna indica*), nativa de América y especialmente significativa en las regiones en estudio.

Loja: *repe*

Uno de los platillos que se vincula directamente con la gastronomía lojana es el *repe*. Esto lo demuestran también las entrevistas, pues el vocablo *repe* fue el más frecuente, al ocupar el primer lugar en el corpus. Los hablantes se referían a este platillo como:

el primero que sale a relucir en la comida lojana, (L1)

el platillo estrella, (L3)

debido a que es conocido a nivel nacional como el más emblemático de la región.

En cuanto al nombre del platillo, uno de los entrevistados mencionó su origen:

El *repe* hace referencia a cómo le denominaban, a cómo le llamaban las abuelitas al guineo. Le llamaban *repe*.⁶² Ellas tenían esa manera de expresarse, decían voy a comprar *repe* y ahí es donde se va evolucionando y se queda con el nombre del *repe*. (L2)

En palabras de otra entrevistada, “al guineo también se lo llama *repe*”. En este sentido, se puede destacar que el ingrediente principal para este platillo es el *guineo*, vocablo que obtuvo el segundo lugar en el corpus. Cabe mencionar que, específicamente, en el dialecto lojano existe una diferencia crucial entre *guineo*, *plátano* y *banano*. El *guineo*, en este caso, el *guineo verde*, que se usa para las sopas, también tiene sus variedades como *guineo común* o *guineo maqueño*, pero el que se usa para este platillo es el denominado *guineo común*, mientras que el *guineo maduro* corresponde a la fruta comestible denominada *plátano*, *banano* o *banana* en otros lugares. Por el contrario, el *plátano*, aquel que no es posible comerlo crudo, es ingrediente principal de muchos otros platillos típicos del país.

Una peculiaridad de esta sopa es que adquiere una tonalidad blanca, debido a que todos sus ingredientes tienen el mismo color: guineo, quesillo y leche; de ahí que también se conozca tradicionalmente a este platillo como *repe blanco* (figura 13). Típicamente se consume en el almuerzo y siempre acompañado con aguacate.

La importancia cultural del *repe* se manifiesta cuando se dice que:

todas las familias lojanas deben saber preparar *repe*, (L2)

lo que nos habla de aquel conocimiento cultural gastronómico que tienen las familias al ser oriundas de la ciudad y que también se expresa como una huella identitaria cuando sus habitantes generalmente dicen:

yo soy más lojano/a que el *repe*. (L1)

⁶² De etimología desconocida.

FIG. 13. REPE LOJANO



Cerro Azul: plátano de Castilla

Veracruz es el tercer estado productor de plátano en México y el segundo con mayor extensión cultivada (Secretaría de Economía, 2012); su fruto es muy importante en la dieta diaria de los cerroazulenses y de la región.⁶³ En las entrevistas realizadas fueron reiteradas sus menciones como uno de los elementos del desayuno, la merienda o la cena. En relación con los otros campos referenciales considerados para este estudio, su frecuencia fue menor –con una diferencia notable– a la del maíz, el chile y la carne; es decir, ocupó el cuarto lugar.

Tradicionalmente, las variedades de plátano que se consumían crudos en Cerro Azul eran el *roatán* y el *manzano*, y para la cocina, una identificada por

⁶³ En el *Recetario totonaco de la costa de Veracruz*, su autora observa: “El plátano merece un apartado especial dentro de la alimentación actual en las regiones indígenas; aunque es una fruta introducida recientemente –el siglo pasado [léase el XIX]– su aprecio y gusto entre la gente lo colocan como una importante fuente alimenticia, nutricional y gastronómica” (Aguilera, 2000: 187).

los entrevistados como regional, el *plátano de Castilla*.⁶⁴ Estos plátanos se preparan, fritos (en tiras) o cocidos (enteros) y se sirven con queso espolvoreado (figura 14); o bien, se emplean como uno de los ingredientes del caldo de res. Es el postre característico de una *chicharronada*,⁶⁵ donde se fríen en manteca de puerco. Este plátano es muy apreciado por su sabor dulce:

es más chico y más delgado que el macho, que es más comercial, pero el Castilla tiene más sabor y dulzura. (C3)

La preferencia por el plátano de Castilla frente al macho (el más frecuente para cocinar en el país y que está desplazando al regional por ser más resistente y menos oneroso, a pesar de que no se produce localmente) adquiere connotaciones afectivas más allá del gusto:

Yo desayuno con unos *plátanos fritos*, porque allá tenemos un plátano parecido –que por cierto está en extinción y que ¡no sabes cómo me duele!–, parecido al plátano macho, pero es más chiquito y más delgado, y se llama *plátano de Castilla*. Ese plátano es pura azúcar. (C2)

⁶⁴ En una monografía del municipio de Álamo Temapache (vecino a Cerro Azul) se dice: “Cuando llegaron las compañías extranjeras al despuntar el siglo xx [...] se conjugaron las actividades y los campos se vieron convertidos en verdes vergeles, por un lado, las fincas plataneras de distintas especies, el plátano de castilla, manzano, roatán, sientto en boca, macho, guinea y morado” (Solano, 2006: 22). También se documentan registros de plátano con este nombre en otras zonas de Veracruz y en recetarios y textos gastronómicos correspondientes al estado de Oaxaca. No hemos logrado identificar estudios ni botánicos ni léxicos sobre esta variedad. El origen de su denominación resulta un misterio, pues es sabido que el complemento adnominal “de Castilla”, incorporado al nombre de diferentes elementos de la flora y fauna, fue una práctica común entre los indígenas para distinguir una nueva realidad de otra entidad semejante que le otorgaba nombre por extensión semántica (Parodi, 2007). Es de suponerse que esta variedad de plátano se contrastaría con una preexistente.

⁶⁵ Chicharronada: Reunión festiva en torno al sacrificio y la comida de un puerco (antiguamente criado en casa) que dura todo un día. Tradicionalmente, el animal se cocina en una paila al aire libre en fogón de leña en su propia manteca. En la medida en que van saliendo los diferentes productos (cueritos, chicharrón, carnitas, etc.) se van consumiendo con el acompañamiento de cerveza. “Se hacen por los cumpleaños, quinceañeras y hasta en los rezos de los difuntos”. (C3)

FIG. 14. PLÁTANOS DE CASTILLA



Como producto a base de plátano se identificó en el corpus el *machuco*; las dos entrevistadas coinciden en señalar que se trata de un elemento gastronómico que corresponde al pasado de Cerro Azul;⁶⁶ se evocó de la siguiente manera:

El *machuco* se hace con plátano verde. Yo recuerdo que de niña lo comía mucho. Allá mis tías, mi abuelita ponían a hervir el plátano verde y luego en el

⁶⁶ Algo que, al parecer, no sucede en otras comunidades: Tanto en el *Recetario nahua del norte de Veracruz* (Ramírez, 2001) como en el *Recetario totonaco de la costa de Veracruz* (Aguilera, 2000), así como en el denominado *Culinaria afrodescendiente de Tamiabua ...* (Careaga, 2018) se incluye la receta del machuco.

molino o en el metate lo molían ya cocido, y luego calentaban manteca, que estuviera bien caliente y le echaban el plátano ahí; le ponían salecita. Y luego lo servían con frijolitos y huevos revueltos; en vez de tortillas,⁶⁷ te comías el *machuco*. [...] No sé si en los *ranchos*⁶⁸ todavía lo harán, pero por aquí no he visto que se acostumbre. (C1)

Por otra parte, y como se mencionó, la hoja de plátano tiene muchos usos:

el que no tenía portaviandas, en una ollita de peltre, envolvía los taquitos en *hoja de plátano* o de papel [...] le ponían su arrozito, su *molito*, su carnita, y hasta sus frijolitos, pero las señoras todas, la mayoría que yo recuerde, hacía *lonche*.⁶⁹ (C2)

Otra entrevistada, a propósito de la elaboración del *zacahuil*, nos menciona un uso más y también habla de un cambio cultural en relación con él:

luego extienden la masa así en unas *hojas de plátano*; ahora le ponen un pedazo de plástico. (C1)

DISCUSIÓN

Entre los elementos culturales más representativos de los pueblos están la lengua y la alimentación; ambos son particularmente importantes en la definición de sus identidades. Esta investigación nos permitió identificar vocablos significativos y sus interrelaciones en torno a cuatro campos referenciales comunes de la gastronomía tradicional de dos regiones de América Latina: Loja, Ecuador, y Cerro Azul, Veracruz (México). Pudimos rescatar conceptos

⁶⁷ Sobre este dato podría hacerse la lectura de que, en tiempos de escasez del maíz, el plátano funcionaba como sustituto del cereal, pero también cabría considerar que la familia materna de la entrevistada (a la que se refiere en este relato) era afrodescendiente.

⁶⁸ Comunidades rurales.

⁶⁹ Lonche (del inglés LUNCH): Alimento que consumen los trabajadores durante su jornada. Antiguamente, para que se ingiriera caliente, alguien lo llevaba al centro de trabajo, generalmente los hijos.

culturalmente complejos que refieren a la importancia social, cotidiana y simbólica de los alimentos para las comunidades estudiadas. Asimismo, obtuvimos comparaciones entre campos referenciales al interior de una misma región o al contrastar las dos. El enfoque histórico nos facilita explicar por qué para Loja el campo referencial de guineos y plátanos fue el más relevante, mientras que en Cerro Azul quedó en cuarta posición.

Una vez realizada esta investigación, se refuerza la aseveración de que la alimentación tiene un componente nutricional y otro marcadamente cultural; así, pudimos constatar cómo las mismas materias primas, una vez que pasan por el tamiz de la idiosincrasia de cada pueblo, se transforman en productos materiales, culturales y ceremoniales muy diversos.

En este sentido, se identificaron varias similitudes gastronómicas entre ambas zonas que, a pesar de estar ubicadas geográficamente en dos países distantes, coinciden en elementos naturales: el maíz, el chile (o *ají*) y la hoja de achira (o *papatla*); en platillos, preparaciones y técnicas ancestrales, como en el caso de los tamales o entre el *ají* de pepa y el pipián (ambas salsas a base de cucurbitáceas y chile), u otras más recientes y producto de una herencia común –pero igualmente arraigadas– como la técnica de secar la carne con naranja agria, como elemento auxiliar a la sal, o bien, en las celebraciones en torno al sacrificio de un cerdo: la *pela de chancho* o *chicharronada*.⁷⁰ En estos casos, es posible hablar de paralelismos culturales, al tiempo que se exhiben “datos relevantes para la descripción lexicológica de variedades dialectales y de culturas locales” (Palacios, 2020: 81).

También resulta interesante notar que, aunque ambos pueblos resolvieron, en los casos estudiados, sus necesidades alimentarias creativamente, los recursos y resultados fueron semejantes, mas no así las denominaciones. Las coincidencias de nombres (*tamal* o *maíz*), como el hecho de hablar una misma lengua dominante (sin obviar que ambas poblaciones se ubican en zonas de contacto lingüístico), sólo pueden explicarse desde una perspectiva histórica que nos remite a un pasado colonial común.

En cuanto a las diferencias, es destacable que mientras en Cerro Azul los plátanos manzano y de Castilla son elementos de una categoría, para los

⁷⁰ Esta similitud llama particularmente la atención; cabría suponerse un origen común, línea de investigación que podría explorarse.


habitantes lojanos, sus equivalentes guineo y plátano constituyen dos entidades del mundo bien diferenciadas. Asimismo, diferimos en los significados simbólicos; específicamente en torno al tamal.












Finalmente, el inventario de vocablos presentados en este trabajo es una muestra reducida de aquel “enorme conjunto de palabras que se forma como efecto de la necesidad de comunicación de los integrantes de una comunidad lingüística y cuyo valor, en consecuencia, se determina socialmente. En él se reúnen las memorias de experiencias prácticas, abstractas, históricas, políticas, técnicas o científicas compartidas” (Lara, 1993, citado en Palacios, 2014), como se ha podido constatar en las páginas anteriores.

COMENTARIO FINAL









Consideramos que la exposición que se ha elaborado en este artículo sobre los significados culturales de nuestro interés es susceptible de presentarse en forma de definiciones, en el marco de un posible *diccionario cultural* por comunidad, cuya macroestructura –de acuerdo con el planteamiento de Alain Rey (2014: 200)– debería seguir un ordenamiento de las definiciones no semasiológico. Nuestra propuesta, en este sentido, es congruente con la secuencia expositiva seguida en el presente escrito: por agrupamientos léxicos en torno a ámbitos referenciales. En cuanto a la microestructura, para la arquitectura del artículo lexicográfico anclado en un diccionario cultural, se proponen los siguientes campos: hábitos de consumo, creencias, celebraciones asociadas y usos rituales relacionados con el objeto cultural, además de la información gramatical y enciclopédica pertinente para cada caso, incluyendo imágenes.








BIBLIOGRAFÍA



- Aguilera, Rocío (2000), *Recetario totonaco de la costa de Veracruz*, México, CNCA (Consejo Nacional para la Culturas y las Artes), Cocina indígena y popular, núm. 44, consultado el 18 de septiembre de 2024. 
- Argüelles Santiago, Jazmín Nallely (2010), “El maíz en la identidad cultural de la Huasteca veracruzana”, *XVIII Jornadas Lascasianas Internacionales. Padre/*




- madre: nuestro maíz*, Acervo de la Biblioteca Jurídica Virtual, pp. 105-117, consultado el 10 de octubre de 2024. 
- Ariel de Vidas, Anath (1994), “La bella durmiente: el norte de Veracruz”, *Nuevo Mundo Mundos Nuevos*, consultado el 18 de septiembre de 2024. 
- Bravo, Ana, (2005), “El maíz en el Ecuador”, *Revista Semillas*, periodo 22/23, pp. 33-36, consultado el 3 de octubre de 2024. 
- Burgos-Hernández, Mireya (2018), “El plátano: la historia detrás de la fruta y otros secretos”, Centro de Investigación Científica de Yucatán, consultado el 18 de septiembre de 2024. 
- Camacho Díaz, Gonzalo (2010), “Dones devueltos. Música y comida ritual en la Huasteca”, *Itinerarios: Revista de estudios lingüísticos, literarios, históricos y antropológicos*, vol. 12, pp. 65-79, consultado el 18 de septiembre de 2024. 
- Careaga Gutiérrez, Dora Elena (2018), *Culinaria afrodescendiente de Tamiagua. Un discurso para iluminar a los afrodescendientes mexicanos*, Ciudad de México, Secretaría de Cultura, Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas, Arte y Culturas Populares.
- Casas, Alejandro *et al.* (2016), “Origen de la domesticación y la agricultura: cómo y por qué”, en Alejandro Casas, Juan Torres-Guevara y Fabiola Parra (coords.), *Domesticación en el continente americano*, México/Lima, Universidad Nacional Autónoma de México/Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM) del Perú, volumen 1. Manejo de biodiversidad y evolución dirigida por las culturas del Nuevo Mundo, pp.191-223, consultado el 18 de septiembre de 2024. 
- Colón, Cristóbal (2002). *Los cuatro viajes del almirante y su testamento*, 10ª ed., edición y prólogo de Ignacio B. Anzoátegui, Madrid, Espasa Calpe, consultado el 18 de septiembre de 2024. 
- Compendio Náhuatl (2012), “Compendio Enciclopédico Náhuatl”, Universidad Nacional Autónoma de México, consultado el 18 de septiembre de 2024. 
- Corominas, Joan y José Antonio Pascual (1954), *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, Madrid, Gredos, consultado el 18 de septiembre de 2024. 
- Cuvi, Pablo (1994), *Ecuador paso a paso: guía turística*, Colombia, Grupo Editorial Norma.
- del Río Moreno, Justo (1996), “El cerdo. Historia de un elemento esencial de la cultura castellana en la conquista y colonización de América (siglo xvi)”, *Anuario de Estudios Americanos*, 53(1), pp. 13-35, consultado el 26 de octubre de 2024. 
- Diccionario de Americanismos* (DA) (en línea), consultado el 4 de octubre de 2024. 

- Diccionario del Español de México* (DEM) (en línea), “Carnitas”, consultado el 4 de octubre de 2024. 
- Díaz Araujo, Yaxmareli (2019), “El cerdo en la conquista y la colonización: factor de poder y dominio occidental”, *Revista arbitrada del Centro de Investigación y Estudios Gerenciales*, núm. 39, consultado el 8 de mayo de 2021. 
- Díaz de Atauri, Juan (2008), “La incorporación al léxico de las voces bicicleta y ciclismo y el grupo de palabras que traen consigo (ensayo de un corpus modular)”, *Cuadernos del Instituto Historia de la Lengua*, núm. 1, pp. 45-61, consultado el 18 de septiembre de 2024. 
- Echeverría Almeida, José y Cristina Muñoz (1988), *Maíz: regalo de los dioses, Ecuador*, Instituto Otavaleño de Antropología (IOA), Curiñán, consultado el 19 de septiembre de 2024. 
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI] (2014), *Encuesta Nacional Agropecuaria 2014*, consultado el 9 de mayo de 2021. 
- Escobar Ohmstede, Antonio y Luz Carregha Lamadrid (2002), *El siglo XIX en las Huastecas*, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social / El Colegio de San Luis, Colección Huasteca.
- Fusté-Forné, Francesc (2016), “Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario”, *Dixit*, núm. 24, pp. 4-16, consultado el 19 de septiembre de 2024. 
- Galeano, Eduardo (1970), *Las venas abiertas de América Latina*, Siglo XXI Editores, consultado el 19 de septiembre de 2024.
- Gallardo de la Puente, Carlos (2012), *Ecuador culinario*, Ecuador, UDLA (Universidad de las Américas). 
- Gómez Martínez, Arturo (2014), “Los tamales: ofrenda y simbolismo entre los nahuas de la Huasteca veracruzana, México”, *Anthropology of food*, vol. 9, consultado el 19 de septiembre de 2024. 
- Gran Diccionario Náhuatl* (GDN) (en línea), “Xamitl”, consultado el 1 de abril de 2021. 
- Grimaldo Muchotrigo, Miriam (2006), “Identidad y Política Cultural en el Perú”, *Liberabit. Revista de Psicología*, vol. 12, pp. 41-48, consultado el 19 de septiembre de 2024. 
- Güemes, Román (2013), *Hoy le canto a mi sustento. Romance para el sabor de la mesa huasteca*, Xalapa, Universidad Veracruzana, consultado el 8 de abril de 2022. 
- Hernández Ferrer, Marcela (2004), “Idhidh kwitol: niño maíz. Los niños en los

- rituales agrícolas de los teenek de la Huasteca potosina”, en Johana Broda y Catherine Good Eshelman (coords.), *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia / Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 215-233.
- Instituto Nacional de Estadística y Censo (INEC) (2022), *Base de Datos-Censo de Población y Vivienda 2022*, consultado el 19 de septiembre de 2024. 
- Instituto Nacional de Pueblos Indígenas (INPI) (2020), “Bienvenidos al Atlas de los Pueblos Indígenas de México”, *Atlas de los pueblos indígenas de México*, consultado el 19 de septiembre de 2024. 
- Kato Yamakake, Takeo Angel *et al.* (2009), *Origen y diversificación del maíz. Una revisión analítica*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, consultado el 19 de septiembre de 2024. 
- Kershenovich Schuster, Paulette (2015), “Jewish Food in Mexico: Reflections of a Community’s History, Culture, and Values”, *Revista de Estudos da Religião*, 15(1), pp. 58-79, consultado el 4 de octubre de 2024. 
- Lara Ramos, Luis Fernando (2006), *Curso de lexicología*, México, El Colegio de México.
- Lara Ramos, Luis Fernando (2016), *Teoría semántica y método lexicográfico*, México, El Colegio de México.
- Lema, Ninfa (2018), El ají, variedades, técnicas y usos aplicados a la cocina moderna ecuatoriana, tesis de grado en Gastronomía, Quito: Universidad de las Américas, consultado el 26 de octubre de 2024. 
- Lima, Luis (2017), Estudio gastronómico del cantón Loja, recopilación de recetas tradicionales y ruta gastronómica, tesis de grado, Loja, Universidad Internacional del Ecuador, consultado el 10 de octubre de 2024. 
- López López, Juan de Dios e Ignacio Alcalde Sánchez (2023), “Palabras que se lleva el río. Historia oral y memoria léxica de las actividades productivas en el Guadalquivir”, *El Futuro del Pasado*, vol. 14, pp. 549-584, consultado el 3 de octubre de 2024. 
- Mares Figueras, Úrsula (2020), La muerte de Chicomechitl. Experiencias de apoyo mutuo y modernización en el ejido de Tepetzintla, Ver., 1974-1995, tesis de maestría en Historia moderna y contemporánea, México, Instituto Mora, consultado el 3 de octubre de 2024. 
- Meléndez, Lucero y Sonia Morett (2024), “Préstamos léxicos tének en el español

- huasteco”, ponencia presentada en *XX Congreso Internacional de la Asociación de Lingüística y Filología de América Latina. Proyecto Lenguas en Contacto*, Concepción (Chile), Universidad de Concepción, 24 de enero.
- Melgarejo Vivanco, José Luis (1980), *Historia de la ganadería en Veracruz*, Xalapa, Ediciones del Gobierno de Veracruz, consultado el 3 de octubre de 2024. 
- Montemayor, Carlos (coord.) *et al.* (2007), *Diccionario del náhuatl en el español de México*, México, Gobierno del Distrito Federal/UNAM.
- Montes Hernández, Salvador *et al.* (2010), *Recopilación y análisis de la información existente de las especies del género Capsicum que crecen y se cultivan en México*, Bioteca (CONABIO), consultado el 8 de octubre de 2024. 
- Moreno Moreno, María Águeda (2021), “Introducción. Un mundo en retazos léxicos”, en M. Águeda Moreno (ed.), *Un mundo en retazos léxicos. Ambientes lingüísticos en la literatura oral de Jaén*, Madrid / Frankfurt, Iberoamericana / Vervuert, pp. 7-20, consultado el 8 de octubre de 2024. 
- Murra, John V. (1975), *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*, Lima, Instituto de Estudios Peruanos.
- Ochoa, Ángela (2000), “Las aventuras de Dhipaak o dos facetas del sacrificio en la mitología de los teenek (huastecos)”, *Dimensión Antropológica*, vol. 20, pp. 101-123, consultado el 8 de octubre de 2024. 
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (2020), “Perspectivas a mediano plazo. Perspectivas para la producción y el comercio mundial de bananos y frutas tropicales 2019-2018”, *FAO*, pp. 1-16, consultado el 19 de septiembre de 2024. 
- Ortiz, Fernando (1978), *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*, La Habana, Fundación Biblioteca Ayacucho, consultado el 8 de octubre de 2024. 
- Ovando, Félix (2018), *Cerro Azul, un pueblecito de la Huasteca veracruzana*, Instituto Tecnológico de Cerro Azul.
- Ovando, Félix (s.f.), *Historia sucinta de Juan Felipe*, Veracruz, [s.l.], [s.e.].
- Palacios, Niktelol (2014), Estudio lexicológico del vocabulario textil común en el español de México, tesis de doctorado en Lingüística, México, El Colegio de México, consultado el 8 de octubre de 2024. 
- Palacios, Niktelol (2020), “Los nombres de los panes en la ciudad de Puebla”, en Jorge Lázaro y Rafael Saldívar Arreola (coords.), *Estudios sobre léxico del español de México basados en corpus*, Ciudad de México, Fontamara, pp. 81-99.
- Paredes, Octavio *et al.* (2006), Los alimentos mágicos de las culturas indígenas

- mesoamericanas, *La ciencia para todos*, núm. 212, México, Fondo de Cultura Económica (FCE).
- Parodi, Claudia (2007), “La semántica cultural y la indianización de América: un análisis del contacto lingüístico”, en B. Mariscal y A. González (eds.), *Actas del XV Congreso de la Asociación Internacional de Hispanistas*, México, Fondo de Cultura Económica (FCE), pp. 211-223, consultado el 8 de octubre de 2024. 
- Pazos Barrera, Julio (2017), *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*, Quito, Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Pérez Aguilar, Raúl Arístedes (2002), “Léxico de los chicleros en Chetumal”, *Nueva Revista de Filología Hispánica*, vol. L, núm. 1, pp. 15-41.
- Piña Chán, Román (1989), “El desarrollo de la tradición huasteca”, en Lorenzo Ochoa (ed.), *Huastecos y totonacos. Una antología histórico-cultural*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Quesada, Miguel Ángel (2011), “El mundo de las creencias en América Central: aproximación etnolingüística”, *Temas Iberoamericanos*, pp. 127-154.
- Ramírez, Marina (2001), *Recetario nahua del norte de Veracruz*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes / Dirección General de Culturas Populares, Cocina indígena y popular.
- Rey, Alain (2014), “El diccionario cultural”, traducción de Luz Fernández Gordillo, *Andamios. Revista de investigación social*, vol.11, núm. 26, pp. 143-219. (Trabajo original publicado en 1978).
- Rodríguez Sepúlveda, Teresa (2012), *Cerro Azul en imágenes*, [s.l.], Programa de desarrollo cultural de la Huasteca.
- Ruvalcaba Mercado, Jesús (1998), “Notas sobre las plantas y los animales domésticos de la Huasteca”, en Jesús Ruvalcaba (coord.), *Nuevos aportes al conocimiento de la Huasteca*, México, CIESAS / CIHSLP / IPN / UACH / INI.
- Sandstrom, Alan (1998), “El nene lloroso y el espíritu nahua del maíz: el cuerpo humano como símbolo clave en la Huasteca veracruzana”, en Jesús Ruvalcaba (coord.), *Nuevos aportes al conocimiento de la Huasteca*, México, CIESAS / CIHSLP / IPN / UACH / INI.
- Secretaría de Economía (2012), “Monografía del sector plátano en México: situación actual y oportunidades de mercado”, *Gobierno de México*, consultado el 10 de octubre de 2024. 
- Sistema de Información Estadística y Geográfica del Estado de Veracruz de Ignacio

- de la Llave (SIEGVER) (2021) “Cerro Azul”, *Cuadernillos municipales 2021*, consultado el 19 de enero de 2022. 
- Solano, Felipe (2006), “Monografía histórica de la ciudad de Álamo, Veracruz”, consultado 10 de mayo de 2021. 
- Stark, Louisa y Pieter Muysken (1977), *Diccionario español-quichua quichua-español*, Guayaquil: Archivo Histórico del Guayas.
- Vázquez Gómez, Wendy Anel (2008), Elaboración de corpus y prototipo de diccionario cultural culinario de Guerrero, México, tesis de maestría en Lingüística Aplicada, México, Universidad Nacional Autónoma de México, consultado el 10 de mayo de 2021. 

SONIA ELISA MORETT ÁLVAREZ. Licenciada en Lengua y Literaturas Hispánicas por la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), maestra en Lexicografía Hispánica por la Asociación de Academias de la Lengua Española (ASALE), maestra en Modelado y Simulación de Sistemas por la Universidad de Los Andes (Venezuela), doctoranda en Lingüística por El Colegio de México. Se ha desempeñado como docente en diferentes instituciones de educación superior (Universidad de Los Andes, Venezuela, Instituto Superior de Intérpretes y Traductores, México y Universidad Autónoma Metropolitana, México), impartiendo asignaturas como Lectura y escritura, Lingüística de corpus, Terminología, Sociolingüística y Lingüística del discurso. Ha participado en proyectos como investigadora o lexicógrafa. Sus áreas de interés son la lingüística aplicada, así como la variación, el cambio y el contacto lingüístico, particularmente en el nivel léxico. Es autora del capítulo dedicado a México dentro del libro *Actitudes lingüísticas de los hispanohablantes hacia el idioma español y sus variantes*, y del artículo “La valoración lingüística en los años escolares. Estudio de caso”, publicado en *Lingüística Mexicana. Nueva Época*.

ISIS NATHALY ZAMBRANO OJEDA. Licenciada en Lingüística Aplicada con Mención en Traducción en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Doctoranda en Lingüística por El Colegio de México. Miembro del Programa de Investigación Oralidad Modernidad desde 2015, del que fue asistente de investigación en un subproyecto sobre léxico etnográfico de plantas medicinales y, también, capacitadora de software lingüístico ELAN, Lexique-Pro y Praat a miembros de comunidades indígenas y a estudiantes de Licenciatura en Lingüística. Trabajó como miembro del equipo de investigación FUNPROEIB

Andes en la búsqueda, revisión y sistematización de activistas digitales de lenguas indígenas de Ecuador en redes sociales. Sus áreas de interés son lenguas indígenas, documentación y revitalización lingüística, y léxico. Es autora del artículo “¡Achachay, qué frío, ve! Subjetivización de ‘ve’ como un marcador discursivo”, publicado en *Cuadernos de Lingüística de El Colegio de México* y coautora del capítulo el “El kichwa en productos alimenticios: ¿sumak kawsay o mercantilización?”, en *Paisajes lingüísticos de las dos orillas. Miradas trasatlánticas*.

D.R. © Sonia Elisa Morett Álvarez, Ciudad de México, enero-junio, 2024.

D.R. © Isis Nathaly Zambrano Ojeda, Ciudad de México, enero-junio, 2024.