

El estudio léxico-semántico de la comida marina peruana

The lexical-semantic study of Peruvian seafood

O estudo léxico-semântico de frutos do mar peruanos

Jessica Uzuriaga

Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú

jessica.uzuriaga@unmsm.edu.pe

<https://orcid.org/0000-0002-1120-3765>

Resumen

El presente trabajo es una investigación descriptivo-explicativa de los léxicos de la comida marina peruana. Este artículo tiene dos objetivos: el primero es seleccionar y registrar los rasgos semánticos que conforman la significación inmanente y manifestada de los léxicos de la comida marina peruana; el segundo es jerarquizar los léxicos según las relaciones de inclusión semántica basados en los campos lexicales. Para ello, se utiliza la metodología descriptiva estructuralista donde se selecciona y registra un corpus de 30 nombres de comidas marinas peruanas, que se extraen de recetarios y diccionarios gastronómicos peruanos para luego agruparlos y describirlos en pares mínimos que nos permitan seleccionar los rasgos sémicos similares y diferenciadores; así como también se jerarquizan los campos léxicos encontrados para dar cuenta de las relaciones semánticas de inclusión. Se concluye que hay ciertos rasgos sémicos que nos permiten trasladar lexemas de un lenguaje común a un lenguaje especializado y conocer el proceso de la transitividad que existe en las relaciones semánticas de inclusión en el léxico de la comida marina peruana.

Palabras clave: rasgos sémicos; significación inmanente; significación manifestada; relaciones semánticas de inclusión; comida marina peruana.

Abstract

This paper is a descriptive-explanatory investigation of Peruvian seafood lexicons. This article has two objectives: the first is to select and record the semantic features that make up the immanent and manifested meaning of Peruvian seafood lexicons; the second is to rank the lexicons according to semantic inclusion relations based on lexical fields. To do this, we use a descriptive structuralist methodology where we select and register a corpus of 30 names of Peruvian seafood extracted from Peruvian recipe books and gastronomic dictionaries and then group and describe them in minimal pairs that allow us to select the similar and differentiating semantic features; we also hierarchise the lexical fields found to account for the semantic relations of inclusion. In this way, we are able to determine the semantic features that allow us to transfer lexemes from a common language to a specialised language and to know the process of transitivity that exists in the semantic relations of inclusion in the lexicon of Peruvian seafood.

Keywords: semantic features; immanent meaning; manifested meaning; semantic relations of inclusion; Peruvian seafood.

Resumo

Este artigo é uma investigação descritiva-explicativa dos léxicos de frutos do mar peruanos. Este artigo tem dois objectivos: o primeiro é seleccionar e registar as características semânticas que constituem o significado imanente e manifesto dos léxicos de marisco peruano; o segundo é classificar os léxicos de acordo com as relações de inclusão semântica baseadas em campos lexicais. Para tal, utilizamos uma metodologia estruturalista descritiva onde seleccionamos e registamos um corpus de 30 nomes de mariscos peruanos extraídos de livros de receitas e dicionários gastronómicos peruanos e depois agrupamo-los e descrevemo-los em pares mínimos que nos permitem seleccionar as características semânticas semelhantes e diferenciadoras; hierarquizamos também os campos lexicais encontrados para dar conta das relações semânticas de inclusão. Desta forma, somos capazes de determinar as características semânticas que nos permitem transferir lexemas de uma língua comum para uma língua especializada e conhecer o processo de transitividade que existe nas relações semânticas de inclusão no léxico dos frutos do mar peruanos.

Palavras-chave: características semânticas; significado imanente; significado manifestado; relações semânticas de inclusão; frutos do mar peruanos.

Recibido: 28/03/2023

Aceptado: 19/07/2023

Publicado: 26/09/2023

1. Introducción

El léxico de la comida marina peruana está conformado por los nombres de aquellos platos que tienen como ingrediente principal, en su preparación, la diversidad de pescados, mariscos y otros productos que hay en el mar. El léxico, en general, sobre la comida peruana es una expresión gastronómica que contribuye de manera significativa a la consolidación de la cultura nacional de tal forma que es considerada como una candidata al patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la Unesco (Matta, 2014). Este léxico especializado ha abarcado muchas áreas como en el aspecto social, cultural, económico y político (Matta, 2014). Ahora nos toca abordar el estudio lingüístico de los nombres de la comida marina peruana desde una perspectiva léxico- semántica estructuralista.

La presente investigación analizará una estructura léxica que es definida como la configuración semántica de las palabras lexemáticas (Coseriu, 1977). También es importante resaltar que aplicaremos el marco metodológico estructuralista de Greimas (1971), quien nos manifiesta que los significados se construyen a través de los rasgos sémicos que se encuentran en oposición binaria (Huamán, 2003); asimismo, nos basamos en Lyons (1980), quien indica que los significados guardan una relación de jerarquía; es decir, un significado de un determinado campo puede estar incluido en otro campo semántico mayor (Pelález, 2021).

Los trabajos de investigación lingüística sobre el léxico de la comida han sido abordados desde diferentes enfoques (Montenegro y Lovón, 2018). A nivel internacional, tenemos algunas investigaciones como es el caso de Maruja Ramos y Martha Ramos (2020), quienes registran el léxico de la gastronomía andina de la ciudad de Viacha y la comunidad Collagua de la provincia Ingavi-Bolivia para describir, clasificar y analizar los significados denotativos y connotativos que presentan cada lexema. También, tenemos el trabajo de Corrales *et al.* (2018), quienes describen el proceso que llevaron a cabo para la automatización de diversos contextos gastronómicos de Costa Rica a través de las herramientas computacionales para el reconocimiento instantáneo de identificadores lingüísticos definicionales. Por otro lado, destacamos el trabajo de María Estornell y Almudena Soto (2016), quienes desde un enfoque de la lingüística cognitiva estudian algunos neologismos semánticos en el ámbito del discurso de la gastronomía española, y quienes destacan la metáfora y la metonimia como mecanismos recurrentes en este proceso lingüístico. Asimismo,

tenemos el trabajo de Paiva (2016), quien analiza dos episodios del programa gastronómico brasileño titulado *Larica total*, donde el presentador usa un lenguaje de estilo informal y un léxico gastronómico escaso. A través de este trabajo, se muestra la excepción a lo esperado de la visión general, donde el género masculino, en el campo de la gastronomía, mostró un lenguaje con mayor prestigio y variaciones a través de la historia.

En el Perú, también encontramos algunos estudios lingüísticos sobre el léxico de la gastronomía como la investigación de Calvo (2005), quien realiza un análisis semántico, específicamente del aspecto polisémico de las palabras, y el estudio etimológico de algunos términos del léxico de la cocina en la lengua quechua. También, tenemos el trabajo de investigación de Lovón (2009), quien propone la teoría de la complejidad para explicar la correlación entre la complejidad cultural y la complejidad lingüística a través de mecanismos cognitivos evidenciados en el léxico jaqaru de los platos típicos tupinos. Por otra parte, tenemos el trabajo de Gálvez Astorayme *et al.* (2020), quienes analizan los mecanismos cognitivos, específicamente metonímicos, que permiten la construcción de la significación del léxico quechua con respecto a la gastronomía de Aurahuá-Chupamarca, distritos de la provincia de Castrovirreyna, región de Huancavelica. Asimismo, tenemos el estudio de Loayza (2020), quien realiza un análisis semiótico-cognitivo del léxico de la comida amazónica peruana para reconocer y caracterizar los diversos significados pragmasemióticos desde el enfoque sociocultural-semiótico propuesto por Lotman. Otro trabajo de Loayza (2021) aborda los procesos cognitivos que intervienen en la denominación de los nombres de los platos de la comida peruana.

Estos trabajos de investigación sobre el léxico de la gastronomía, tanto en el plano internacional como nacional, han sido abordados desde diversas perspectivas como es el caso de la semántica cognitiva, la variación lingüística, la lingüística computacional y la sociolingüística. De la misma forma, es fundamental también mencionar los trabajos de investigación desde el punto de vista estructuralista, dentro del campo léxico y lexicográfico, que tienen como objetivo encontrar los rasgos sémicos para la construcción de los significados dentro de los diversos campos lexicales, ya que nuestro trabajo se encuentra en la misma línea de investigación. Desde el punto de vista lexicológico, encontramos la tesis de Huamán (2003), quien tiene como uno de sus objetivos realizar un análisis sémico basado en la oposición binaria de los lexemas taurinos a nivel de la significación inmanente y manifestada que genera definiciones precisas y comprensibles (teoría basada en Greimas, 1971); otro objetivo es elaborar los campos semánticos y campos léxicos presentes en este léxico especializado, que son dos unidades de análisis sémicos distintos; asimismo, se presentan las relaciones significativas de inclusión.

También, tenemos la investigación de Torres (2004), quien analiza el canto “La divina corona” que proviene del corpus sobre el rito funerario “La tumba” que se practica en la ciudad de Mérida (Colombia), cuyo objetivo es dar a conocer los clasemas, los semas comunes y diferenciales que forman la estructura semántica del canto que permite construir las isotopías de dicho discurso funerario con lo que se comprueba la relación semántica opuesta entre lo profano, que es la tierra y lo sagrado, que es el cielo; este análisis es sustentado según las bases teóricas de Greimas, quien describe el proceso de significación basado en las clases semánticas y en la red de relaciones de oposición. Otro trabajo de investigación es de Mayorquín Aguilar *et al.* (2018), quienes buscan definir con precisión ciertas unidades léxicas del campo semántico “horarios de comida” como es el caso del desayuno, almuerzo, lonche, comida, merienda y cena, a través de la teoría de los métodos estructuralista, con el objetivo de plasmar las relaciones de sentido y las diferencias semánticas que existen entre ellas; este

trabajo de investigación aplicó una encuesta a 25 informantes mexicanos de los cuales se obtuvieron 75 respuestas que permitieron establecer los rasgos sémicos distintivos que se ordenan a través de oposiciones o variables.

Asimismo, tenemos el trabajo de tesis de Mollo (2018), quien tiene como objetivo general describir el léxico de los seguros en Lima y cuyos objetivos específicos son dos: el primero es reconocer el significado de las unidades léxicas de los seguros y su comparación con el significado de la *DRAE*, para ello, se ha basado en la metodología lexicográfica estructuralista; el segundo objetivo es elaborar los campos léxicos y semánticos de este léxico especializado que se ha basado en los diferentes rasgos sémicos encontrados dentro del análisis de la oposición binaria. Luego de revisar las diversas investigaciones sobre los estudios léxico-semánticos desde una perspectiva estructuralista de los diferentes léxicos especializados, nos damos cuenta de la necesidad de realizar un estudio del léxico de la comida desde esta perspectiva de análisis. Finalmente, también, es importante mencionar los trabajos, que en estos últimos tiempos se están dando con mayor frecuencia, sobre la lexicografía de la gastronomía peruana. Una de estas investigaciones es de Zapata (2006), quien registra —en su diccionario gastronómico— 3000 entradas sobre los platos de comidas y bebidas peruanas. También, tenemos el trabajo de Manallay (2022), quien recopila en su libro 1055 unidades léxicas referentes a platos de comida, bebidas, postres y otros aperitivos del Perú, donde muchas de ellas proceden del quechua y del aimara. Por último, tenemos el trabajo de Lovón *et al.* (2022), cuyo objetivo es enlistar, registrar y definir un conjunto de lexemas que pertenecen al campo léxico de los panes, postres y bebidas en el Perú; para ello, se ha basado en los parámetros de la lexicografía estructural, los cuales son empleados en los trabajos lexicográficos de la Real Academia Española y la Asociación de las Academias. Para las definiciones de estas unidades léxicas, se han tomado en cuenta las similitudes perifrásticas entre campos léxicos y familias léxicas basados en rasgos sémicos como los ingredientes, el tipo de preparación, la forma del producto final, nociones culturales, etc. Estas investigaciones lexicográficas son importantes porque nos han servido para la construcción de nuestro corpus.

Uno de los propósitos del presente trabajo es elegir y describir los rasgos sémicos que nos permite construir el proceso de la significación tanto en la inmanente como en la manifestada; otro de los propósitos es estructurar jerárquicamente los nombres de la comida marina peruana a través de la hiperonimia, hiponimia y cohiponimia. Todo ello nos permitirá describir y analizar la estructura léxico-semántica de la comida marina peruana.

Este trabajo está constituido por cinco apartados. En primer lugar, se realiza la introducción en el cual veremos los aspectos generales y directrices de la investigación; en segundo lugar, se presentan las bases teóricas en las que se fundamenta este trabajo; en tercer lugar, se describe la metodología que se ha utilizado para alcanzar los objetivos marcados; en cuarto lugar, se presenta el análisis léxico-semántico de los lexemas culinarios marinos, y finalmente, se presentan las conclusiones y las referencias bibliográficas.

2. Marco conceptual

El presente trabajo de investigación se ha basado en el marco teórico de los planteamientos conceptuales lingüísticos de A. J. Greimas y Jonh Lyons, quienes abordan los procesos para la construcción de significados; pero también hay muchos otros lingüistas que han trabajado el campo de la semántica desde tiempos remotos — como Coseriu (1986)— hasta tiempos contemporáneos —como Miranda

(2000)— quienes nos explican que el objeto de estudio de la semántica es el significado y, por ende, es una pieza principal para la lexicología aplicada.

2.1. La significación

El mundo humano se visualiza como el mundo de la significación; es decir, el mundo se denomina “humano” en la medida en que significa algo (Greimas, 1971, p. 7). Ello nos quiere decir que es un proceso en el cual se le asigna un sentido al signo que se utiliza dentro de un contexto. El significado es una abstracción que los hablantes conciben a través del significante, que es su soporte material y es concebido como el más grande logro de la creación humana (Rómulo Quintanilla, 2018). Para este proceso de la descripción de la significación, se ha basado en la metodología de registro de las oposiciones fonológicas de análisis distribucional como ocurre en los siguientes ejemplos:

alto vs bajo

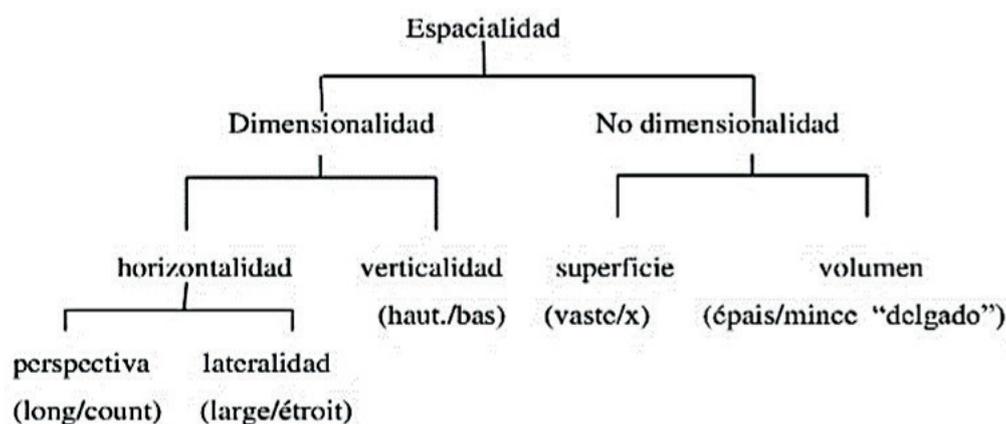
largo vs corto (Greimas, 1971, pp. 48-49)

2.1.1. La significación inmanente

La significación inmanente es el proceso donde se construye el significado en el nivel subyacente; es decir, que allí compararemos los rasgos sémicos de dos lexemas que se encuentran en oposición binaria (Greimas, 1971; Bernard Pottier, 1977). Este proceso lo explica Greimas a través de su siguiente esquema de la espacialidad.

Figura 1

Sistema sémico de la espacialidad



Nota. Tomado de *Semántica Estructural*, por Greimas (1971, p. 50).

Según Greimas (1971), este sistema sémico se basa en “el modo de ser” de la concepción del espacio donde pone en contraste lexemas, por ejemplo, la horizontalidad vs. la verticalidad, que presentan rasgos semánticos en oposición binaria. De acuerdo con este esquema, podemos explicar la estructuración de la significación inmanente. En primer lugar, tenemos un sema superior denominado “eje semántico” que son los rasgos sémicos comunes que presentan dos lexemas que se encuentran en oposición binaria; este eje sémico tiene la función de subsumir y de totalizar las articulaciones que le son inherentes. Por otro lado, tenemos los semas diferenciadores que vendrían a ser los rasgos

semánticos o las unidades mínimas de significación que posee cada lexema y que se encuentran en oposición binaria; estos semas diferenciadores se encuentran en una jerarquía menor que la de los ejes semánticos (Greimas, 1971).

2.1.2. La significación manifestada

En este proceso, la significación tendrá un acto de presencia en la comunicación; es decir, en el acto verbal. En cuanto al nivel de la significación manifestada, Greimas plantea la siguiente fórmula que determina el semema.

Figura 2

Estructura del semema

Semema = Núcleo Sémico + Clasema

$$\mathbf{Sm} = \mathbf{Ns} + \mathbf{Cs}$$

Nota. Tomado de *Semántica Estructural*, por Greimas (1971, p. 68).

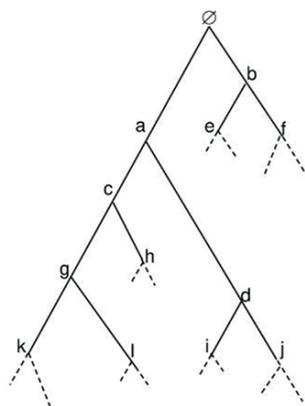
Greimas (1971) explica que la significación manifestada tiene como base al Núcleo Sémico (Ns), que se presenta como un conjunto de semas específicos comunes que permanecen invariables, y también nos habla de los semas contextuales o los clasemas (Cs) que son las variables sémicas que pueden dar cuenta de los cambios de efectos de sentido. De esta manera, Greimas plantea, bajo una cierta estructura o fórmula, al efecto de sentido como un semema y que ello es producto de la combinación del núcleo sémico y del sema contextual.

2.2. Relaciones semánticas de inclusión

Según John Lyons (1980), los significados de los lexemas se pueden construir a través de las relaciones semánticas de inclusión como es el caso de la hiperonimia, hiponimia y cohiponimia. Por ello, nos dice que hay una relación paradigmática muy importante que se establece entre un lexema más específico o subordinado y otro más general o superordinario.

Figura 3

Un modelo de vocabulario jerárquicamente organizado



Nota. Tomado de *Semántica*, por John Lyons (1980, p. 278).

Según John Lyons (1980, pp. 277-278), los lexemas que guardan una relación semántica están subordinados a otro lexema con un nivel de significación mayor. Los lexemas que estaban subordinados luego pasan a tener un orden jerárquico mayor cuando de este nódulo salen dos ramas descendentes cumpliéndose el proceso de la relación transitiva; de modo que la ordenación jerárquica de lexemas admite una representación formal.

Dentro de la estructura jerárquica semántica, los hiperónimos son los términos que expresan el significado mayor de varios lexemas; mientras que los hipónimos son los lexemas o campos que están incluidas dentro de otro lexema o campo cuyo significado está subordinado al hiperónimo (Riemer, 2010); finalmente, los cohipónimos son la relación común que guardan dos o más léxicos de un mismo nivel. Ellos son importantes en las relaciones significativas de inclusión que presentan el proceso de transitividad donde la función de uno se puede transferir a otro como en el caso de que un hipónimo se puede convertir en un hiperónimo de los léxicos conectados por ramas descendentes.

2.3. Comida marina peruana

La comida marina está conformada por el conjunto de platos que tiene como ingredientes principales a los pescados y a los mariscos que encontramos en el mar peruano; a ello se le añaden otros ingredientes esenciales como el ajo, la cebolla, el limón y otros productos, los cuales muchos de ellos han sido ingresados por otras culturas en el transcurrir del tiempo. Hubo dos culturas prehispánicas que marcaron la huella y el principio en la historia de la comida marina peruana: la mochica y la chimú. La cultura mochica abarca desde los siglos I al VII en La Libertad; mientras que la cultura chimú abarca desde el siglo X hasta finales del siglo XV en Lambayeque. Ambas culturas, a través de diversos ceramios, plasman sus vínculos con la pesca y la caza de mamíferos marinos. Otro aspecto importante a destacar de estas dos culturas es su mitología que da el culto a las aguas marinas que se asociaban con la fertilidad y la riqueza. Sus dos dioses marinos representativos son Ni y Ai-Apaec, quienes eran sus símbolos de protección en el mar. También tenemos a las primeras culturas yungas que basaron su modo de subsistencia en la recolección de algas y moluscos, así como también, en la pesca. Uno de los casos más antiguos es el de los pobladores de Caral, quienes consideraban el mar como una fuente muy importante de productos alimenticios. Según los restos hallados, las especies que consumían son las anchovetas, las sardinas, las corvinas, los bagres, las machas y los choros. Luego, diseñaron un sistema de explotación de los productos marinos para, finalmente, construir embarcaciones que les permitieron desarrollar técnicas de pesca que marcaron la evolución de las culturas costeñas. Es así como podemos apreciar que la importancia de la comida marina peruana tiene sus pilares desde sus principios de la historia y que, actualmente, ha alcanzado los peldaños más altos dentro de la gastronomía peruana (Gastón Acurio, 2006).

3. Metodología

Este trabajo de investigación presenta un enfoque cualitativo de tipo descriptivo-explicativo, porque identifica y describe a los rasgos semánticos de ciertos lexemas que conforman el léxico de la comida marina peruana, y ello nos permite explicar la construcción y jerarquización de los significados. El análisis de esta investigación presenta una perspectiva metodológica estructuralista basada en las oposiciones binarias de Greimas (1971) y el análisis semántico jerárquico de John Lyons.

Para la selección de los lexemas de los nombres de los platos de comida marina peruana que presenta el corpus de este trabajo, se utilizaron libros de gastronomía, obras lexicográficas gastronómicas y programas sobre gastronomía de los medios de comunicación. Los libros de gastronomía que se utilizó son *La cocina de las cebicherías* de Gastón Acurio (2006), *Pescados y mariscos* de Lexus (2015); las obras lexicográficas que se emplearon son el *Diccionario de gastronomía peruana tradicional* de Sergio Zapata Acha (2006), *Larousse de la gastronomía peruana: diccionario gastronómico ilustrado* de Acurio (2008) y el *Léxico de la gastronomía peruana* de Pedro Manallay (2022); el medio de comunicación que se escuchó es el pódcast de *La receta de Gastón* en RPP (2019-2020). Cabe precisar que los términos de la culinaria son casos también de peruanismos (Lovón, 2022).

Después de la revisión bibliográfica de estos materiales, se registraron y se presentaron en nuestro trabajo de investigación 30 nombres de comida marina peruana que han sido estructurados en tres campos lexicales: entradas, sopas y platos de fondos. De este corpus general para el análisis inmanente, se seleccionaron por cada campo solo algunos nombres, aquellos que presentan rasgos sémicos en oposición binaria. Tanto en los platos de entrada como en los platos de sopa y los platos de fondo, se seleccionaron dos pares de lexemas por cada campo que hace un total de doce lexemas analizados. Para el análisis de la significación manifestada, se seleccionaron siete lexemas marinos, dichos lexemas fueron elegidos porque comparten los mismos rasgos sémicos con los lexemas del léxico común. Finalmente, se seleccionaron los platos marinos peruanos que guardan una jerarquía de menor a mayor y se logró estructurar tres niveles supeditados que forman las relaciones semánticas de inclusión.

Los semas se dedujeron y seleccionaron al momento de realizar el análisis contrastivo según la metodología estructuralista. Con respecto a la selección de los semas diferenciadores y comunes, se ha tomado en cuenta en la significación inmanente seleccionar dos nombres de comida marina que sean platos muy parecidos (el caso de la leche de tigre y la leche de pantera), pero que haya algún rasgo que los diferencien. Para la elección de estos rasgos sémicos, hemos tomado en cuenta diversos criterios: los ingredientes, la preparación de la comida, la temperatura, la forma en que se sirve, el color, el sabor y el espesor. En el caso de la significación manifestada, hemos comparado el lenguaje especializado gastronómico con el lenguaje común, el cual nos permite seleccionar los rasgos sémicos que han sido trasladados de un lenguaje a otro a través del proceso de la semántica transitiva, por ejemplo, el caso del “sudado”, cuyo significado gastronómico ha tomado en cuenta los rasgos sémicos del lenguaje común que se encuentra registrado en el diccionario de la RAE. Finalmente, en las relaciones semánticas de inclusión (hiperonimia, hiponimia y cohiponimia), hemos tomado en cuenta los semas que están supeditados o subordinados entre los diversos campos lexicales de gastronomía marina, como el “chupe” que se encuentra dentro del campo lexical del guisado de papas y este último, a su vez, dentro del campo de sopa marina. Todo ello se podrá representar mejor en la sección de análisis.

4. Análisis

En primer lugar, se registran los 30 nombres de los platos que conforman la comida marina peruana que van a ser analizados desde el enfoque léxico-semántico.

Tabla 1

Corpus general del léxico de la comida marina peruana

1. Arroz con mariscos	16. Leche de tigre
2. Arroz chaufa de mariscos	17. Majarisco
3. Caucaú de mariscos	18. Mero a la cacerola
4. Cebiche	19. Parihuela
5. Conchitas a la parmesana	20. Pescado a la chorrillana
6. Chicharrón de pescado	21. Pescado a la jardinera
7. Chilcano	22. Pescado a lo macho
8. Chinguirito	23. Pescado a la plancha
9. Choritos a la chalaca	24. Picante de mariscos
10. Chupe	25. Sopa de choros
11. Chupín	26. Sopa de pescado
12. Escabeche	27. Sudado
13. Hueveras fritas	28. Tacu tacu de mariscos
14. Jalea	29. Tiradito
15. Leche de pantera	30. Tollito aliñado

Nota. Esta tabla muestra los nombres de los platos de la comida marina más tradicionales del Perú que son extraídos de las obras lexicográficas denominados *Diccionario de gastronomía peruana tradicional* de Sergio Zapata Acha (2006), *Larousse de la gastronomía peruana: diccionario gastronómico ilustrado* de Acurio (2008), del *Léxico de la gastronomía peruana* de Pedro Manallay (2022); asimismo, se han seleccionado algunos de los libros de recetas de la colección *La cocina de las cebicherías* de Gastón Acurio (2006), del libro *Pescados y mariscos* de Lexus (2015); finalmente, se tomó en cuenta el pódcast de *La receta de Gastón* en RPP Radio (2019-2020).

Una vez que se ha registrado el corpus general, se procede a seleccionar y a estructurar los lexemas de la comida marina peruana, de acuerdo a sus rasgos sémicos comunes, en tres campos lexicales. Estos campos son denominados platos de entrada, platos de sopa y platos de fondo.

Figura 4

Estructura de los tres campos lexicales de la comida marina peruana



Nota. Esta figura muestra los tres campos lexicales con sus respectivos platos de la comida marina más tradicionales del Perú. Ellos son extraídos de las obras lexicográficas denominados *Diccionario de gastronomía peruana tradicional* de Sergio Zapata Acha (2006), *Larousse de la gastronomía peruana: diccionario gastronómico ilustrado* de Acurio (2008), del *Léxico de la gastronomía peruana* de Pedro Manallay (2022); asimismo, se han seleccionado algunos de los libros de recetas de la colección *La cocina de las cebicherías* de Gastón Acurio (2006), del libro *Pescados y mariscos* de Lexus (2015); finalmente, se tomó en cuenta el pódcast de *La receta de Gastón* en RPP Radio (2019-2020).

4.1. La significación inmanente

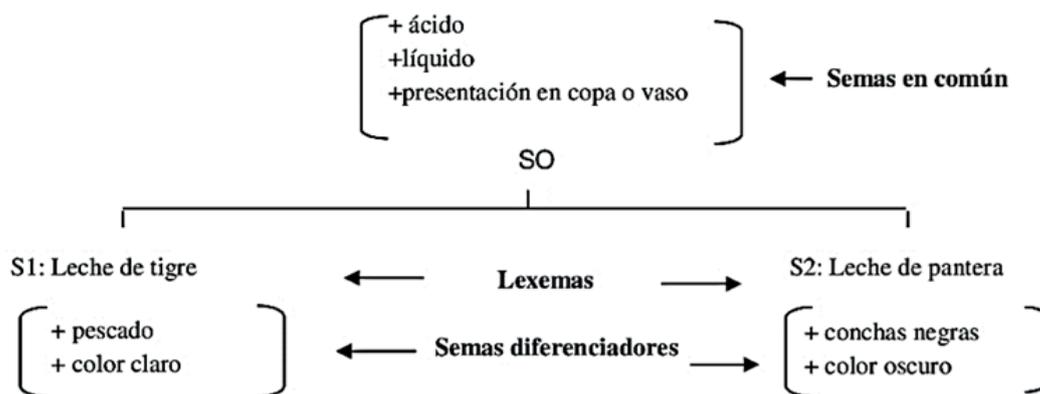
Ahora procedemos a analizar la significación en el nivel subyacente, el cual está basado en el sistema sémico de la espacialidad. Para dicho análisis, realizamos un estudio entre dos lexemas que representan los nombres de los platos de la comida marina peruana que se encuentran en oposición binaria. Este trabajo comparativo nos permitirá encontrar a los semas en común que constituyen el eje sémico y también nos permitirá hallar los semas diferenciadores que los hacen únicos y característicos entre los demás lexemas.

Para la selección de los rasgos sémicos de los lexemas de la comida marina peruana, se han tomado en cuenta los ingredientes básicos, la forma de preparación, la forma de la presentación de la comida, la temperatura, el sabor, el tipo de corte, entre otros.

4.1.1. Oposición binaria en los platos de entrada

Figura 5

Primer análisis sémico en los platos de entrada



Nota: Esta figura muestra los rasgos sémicos comunes y diferenciadores de la leche de tigre y la leche de pantera en la oposición binaria. Adaptado del sistema sémico de la espacialidad de la *Semántica Estructural*, por Greimas (1971, p. 50).

Estos dos platos de entrada comparten rasgos característicos comunes muy marcados que se relacionan con el sabor, la textura y la forma en que se presenta el plato de comida. Se ha registrado el rasgo sémico “ácido”, ya que ambos platos utilizan para su preparación la misma cantidad del jugo de limón, el cual le da el sabor de acidez; también se ha registrado el sema “líquido” porque ambos se preparan con el líquido que queda del ceviche; finalmente, tenemos el sema común “presentación en copa o vaso” porque ambas entradas marinas tienen la propiedad de servirse en copas o vasos a diferencia de otros platos marinos.

Al realizar un análisis de oposición binaria entre ambos platos, se han seleccionado los criterios de ingrediente y color para encontrar los rasgos sémicos diferenciadores. Para la leche de tigre, se ha utilizado el sema “pescado”, ya que es el ingrediente básico; mientras que para la leche de pantera se utiliza el sema “conchas negras”. Estos ingredientes, básicos para su preparación, son los que los diferencian a ambos platos y, al mismo tiempo, les otorgan una identidad propia. Con respecto al otro sema diferenciador, la leche de tigre es de “color claro” por el uso del pescado blanco; mientras que la leche de pantera es de “color oscuro” debido al uso de las conchas negras.

Figura 6

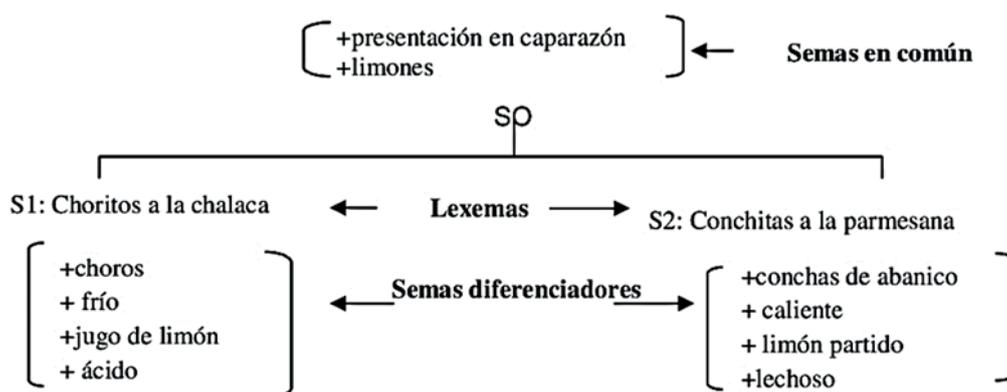
Los platos de entradas denominados *leche de tigre* y *leche de pantera*



Nota. La imagen que está a la izquierda es denominada *leche de tigre* y la que está a la derecha es denominada *leche de pantera*. Tomado de *Comidas-Peruanas.net* [Fotografía], (<https://comidasperuanas.net/leche-de-tigre/>)

Figura 7

Segundo análisis sémico en los platos de entrada



Nota. Esta figura muestra los rasgos sémicos comunes y diferenciadores de los choritos a la chalaca y las conchitas a la parmesana en la oposición binaria. Adaptado del sistema sémico de la espacialidad de la *Semántica Estructural*, por Greimas (1971, p. 50).

Se realiza el análisis de estos dos platos de entrada y se encuentra que los rasgos sémicos comunes que conforman el eje sémico guardan una relación con la forma de presentar las entradas marinas y el ingrediente. Para ambos platos de entrada, tenemos el rasgo sémico común “presentación en caparazón” que nos indica que la comida se sirve en caparazones, estos resultan muy distintos a la presentación clásica de las otras comidas que tienen como soporte a los platos, tazones, copas o vasos; por otro lado, tenemos el rasgo sémico de los “limones” que se usa como ingrediente básico y común en ambos platos.

Para encontrar los semas diferenciadores, se realiza un estudio basado en los tipos de caparazones, la temperatura, la forma en que se utiliza el limón que es un ingrediente muy importante y el sabor. Para los choritos a la chalaca, destaca el sema “choros” que es un animal marino que se caracteriza por tener dos valvas simétricas; mientras que, para las conchitas a la parmesana, presenta el sema “conchas de abanico” que se caracteriza por tener ambas valvas convexas en forma de abanico. Otro rasgo sémico para los choritos a la chalaca es el “frío”, ya que todos sus ingredientes son frescos e incluso muchas veces este plato se mantiene refrigerado; mientras que, para las conchitas a la

parmesana, se utiliza el sema “caliente” debido a que se usa el horno para el proceso de cocción de este plato. El tercer rasgo sémico diferenciador para los choritos a la chalaca es el “jugo de limón” que es elemental para su preparación, mientras que para las conchitas a la parmesana se utiliza el “limón entero” al finalizar solo para dar un toque de acidez. El último sema diferenciador para los choritos a la chalaca es el sabor “ácido” y esto se debe a la cantidad de jugo de limón que se utiliza; mientras que para las conchitas a la parmesana se utiliza el sema “lechoso” porque se utiliza una buena cantidad de ingredientes derivados de la leche que le da ese sabor en el horneado.

Figura 8

Los platos de entradas denominados choritos a la chalaca y conchitas a la parmesana

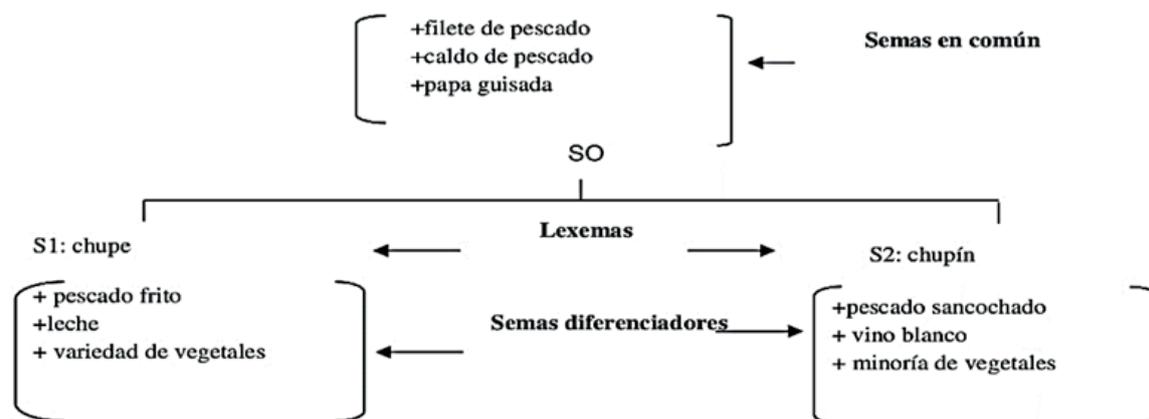


Nota. La imagen de la izquierda es choritos a la chalaca y la de la derecha es conchitas a la parmesana. Tomado de Que rica vida.com [Fotografía], (<https://www.quericavida.com/recetas/choros-a-la-chalaca/8497134d-b8ae-4d4b-ba91-567e05e63cc0>)

4.1.2. Oposición binaria en los platos de sopa

Figura 9

Primer análisis sémico de los platos de sopa



Nota: Esta figura muestra los rasgos sémicos comunes y diferenciadores del chupe y del chupín en la oposición binaria. Adaptado del sistema sémico de la espacialidad de la *Semántica Estructural*, por Greimas (1971, p. 50).

Los platos marinos chupe y chupín presentan semas en común con respecto a la forma que se corta el pescado, el tipo de líquido que se utiliza para la preparación de la sopa y la forma en que se cocina la papa. Para ambos platos, se utiliza el sema “filete de pescado” que es el corte plano y delgado del pescado; el otro sema común es “caldo de pescado” que es el líquido que se obtiene de la cocción del pescado para la preparación de estos platos; finalmente, tenemos el rasgo sémico “papa guisada” que es cocinar la papa en medio de una salsa.

Para el reconocimiento de los semas diferenciadores, basado en la oposición binaria, se marca por la forma en que se cocina el pescado, el tipo de líquido y la cantidad de vegetales que se utiliza. El chupe presenta el sema “pescado frito” que es la forma en que se cocina el pescado a través del calor del aceite; mientras que el chupín presenta el sema “pescado sancochado” que es el pescado cocido solo en agua. El otro rasgo sémico diferenciador del chupe es la “leche” que es el líquido que le da el sabor y la consistencia a esta sopa; mientras que el chupín presenta el sema “vino blanco” que le da un gusto diferente a este plato. Finalmente, el chupe presenta el rasgo sémico “variedades de vegetales” porque para la preparación de este plato se utilizan diferentes vegetales, como las papas, las cebollas, las arvejas, las habas, el zapallo y el pimentón; mientras que para el chupín se utiliza el sema diferenciador “minoría de vegetales” porque solo se utilizarán las papas, los tomates y las cebollas.

Figura 10

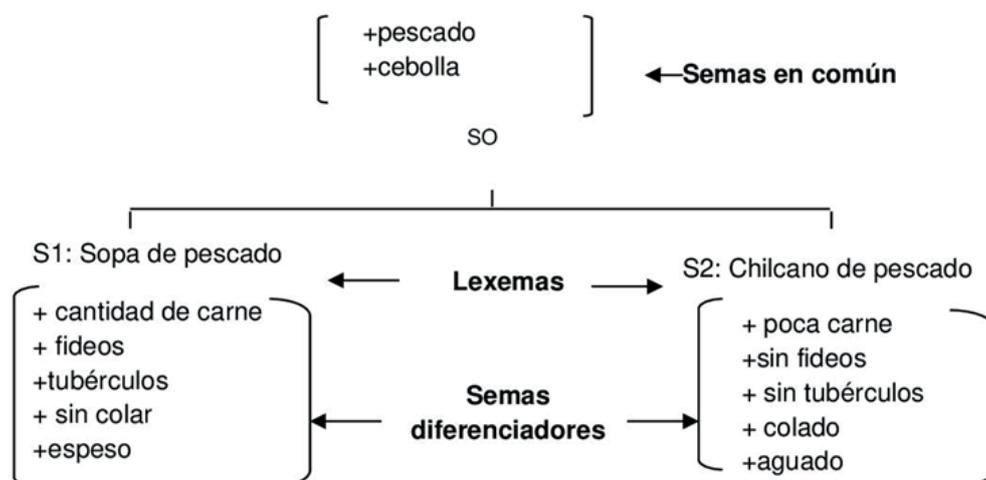
Los platos denominados chupe y chupín



Nota. La imagen que está a la izquierda es denominada chupe y la que está a la derecha es denominada chupín. Tomado de *ComidasPeruanas.net* [Fotografía], (<https://comidasperuanas.net/chupe-de-pescado/>) y *Recepedia* (<https://ar.recepedia.com/coccion-lenta/>)

Figura 11

Segundo análisis sémico en los platos de sopa



Nota: Esta figura muestra los rasgos sémicos comunes y diferenciadores de la sopa de pescado y del chilcano de pescado en la oposición binaria. Adaptado del sistema sémico de la espacialidad de la *Semántica Estructural*, por A. J. Greimas (1971, p. 50).

Los platos sopa de pescado y chilcano de pescado comparten semas comunes con respecto a sus ingredientes básicos. Para ambos platos, se utilizan los rasgos sémicos “pescado” y “cebolla”, ya que son los ingredientes fundamentales al preparar estos platos. Los semas diferenciadores se basarán en el análisis de oposición binaria con respecto a la cantidad del pescado que se utiliza en cada plato, la presencia o ausencia de los ingredientes del fideo y los tubérculos, la presencia o ausencia del proceso del colado; pero, sobre todo, los diferenciará el espesor que presenta cada uno de estos platos de sopa.

En el caso de la sopa de pescado, se utiliza el sema “cantidad de carne” porque generalmente se usa el cuerpo del pescado, que es la parte más pulposa de la carne, para la preparación de este plato; mientras que para el chilcano se utiliza el sema “poca carne” porque emplea, casi siempre, solo la poca carne acumulada en la cabeza y el espinazo del pescado para la preparación de dicho plato. También, presentan en la sopa de pescado los semas diferenciadores “fideos” y “tubérculos”, ya que marcan su existencia en el producto final de este plato de comida; mientras que en el chilcano de pescado utilizamos los semas “sin fideos” y “sin tubérculos” porque no presenta dichos ingredientes, los cuales producirán un espesor diferente en el producto final de este plato. Asimismo, el chilcano de pescado se caracteriza porque presenta el sema diferenciador “colado”, donde al terminar el proceso de cocción, los ingredientes se cuelan para obtener solo el caldo o líquido de dicho proceso; mientras que en la sopa de pescado se utiliza el sema “sin colar”, ya que esta comida carece de dicho proceso, el cual lo hace más consistente el contenido de este plato. Finalmente, para la sopa de pescado, empleamos el sema “espeso”, ya que la presencia de más ingredientes y la carencia del proceso del colado producen una consistencia en este plato de comida; mientras que el sema diferenciador para el chilcano es “aguado”, ya que hay poca utilización de ingredientes y pasa por el proceso del colado, los cuales producen una inconsistencia en el espesor de esta comida.

Figura 12

Los platos de sopas denominados sopa de pescado y chilcano de pescado

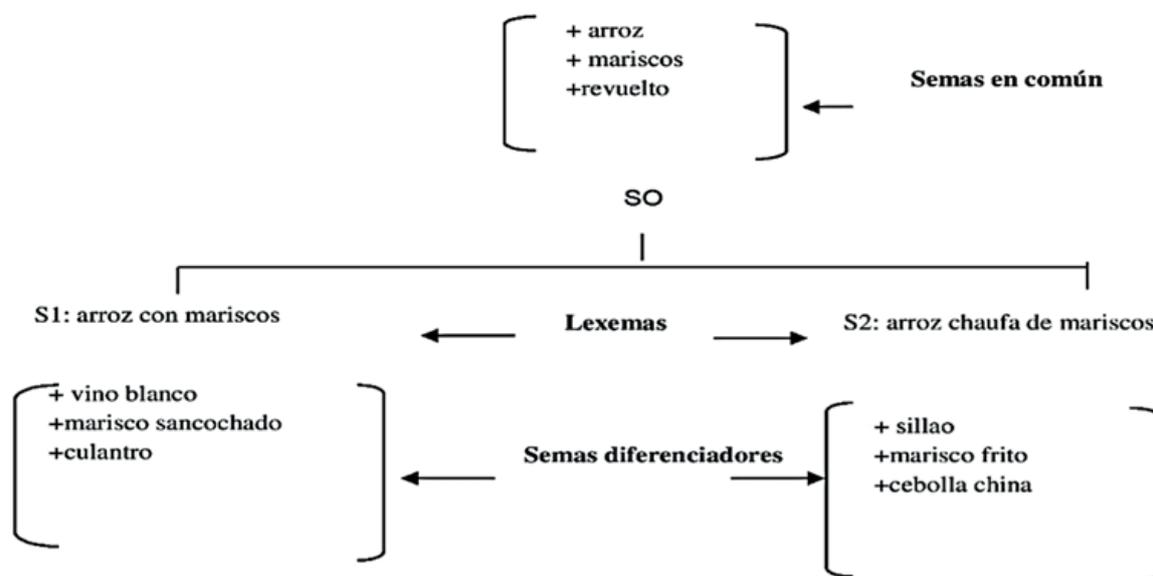


Nota. La imagen que está a la izquierda es denominada sopa de pescado y la que está a la derecha es denominada chilcano de pescado. Tomado de *Saborgourmet.com* [Fotografía], (<https://saborgourmet.com/sopa-de-pescado-con-fundamento/>) y *ComidasPeruanas.net* (<https://comidasperuanas.net/chilcano-de-pescado/>)

4.1.3. Oposiciones en los platos de fondo

Figura 13

Primer análisis sémico en los platos de fondo



Nota: Esta figura muestra los rasgos sémicos comunes y diferenciadores del arroz con marisco y del arroz chaufa de mariscos en la oposición binaria. Adaptado del sistema sémico de la espacialidad de la *Semántica Estructural*, por A. J. Greimas (1971, p. 50).

El arroz con mariscos y el arroz chaufa de mariscos guardan cierta similitud con respecto a sus ingredientes básicos y en su forma de preparación. Para ambos platos de comida, se seleccionaron los siguientes rasgos sémicos en común: “arroz” y “mariscos” porque son los ingredientes fundamentales para su preparación e, incluso, llevan registrado en su nombre de ambos platos marinos la presencia de estos dos semas en común; también comparten el rasgo sémico denominado “revueltos” por la peculiaridad que tienen al mezclarse paulatinamente el arroz con todos los demás ingredientes hasta lograr formar un combinado.

En cuanto a sus semas diferenciadores, realizamos un análisis de los ingredientes y la forma de preparación del marisco. En el arroz con mariscos, tenemos el sema “vino blanco” que le da un sabor diferente a la comida y un color más claro en comparación con el otro plato marino; mientras que el arroz chaufa de mariscos presenta el sema “sillao” que le da ese sabor salado y color oscuro a este plato marino. El otro sema diferenciador del arroz con marisco es “marisco sancochado” que consiste en cocer solo en agua los mariscos que se utilizarán en la preparación de este plato; mientras que el sema diferenciador en el arroz chaufa de marisco es “marisco frito”, ya que el marisco se cocina en aceite caliente. Para un siguiente análisis comparativo, se tomó en cuenta el tipo de hierba que se utiliza en ambos platos porque es un elemento vistoso y marca su presentación; por consiguiente, para el arroz con marisco, se selecciona el sema “culantro” y, para el arroz chaufa, tenemos el sema “cebolla china”.

Figura 14

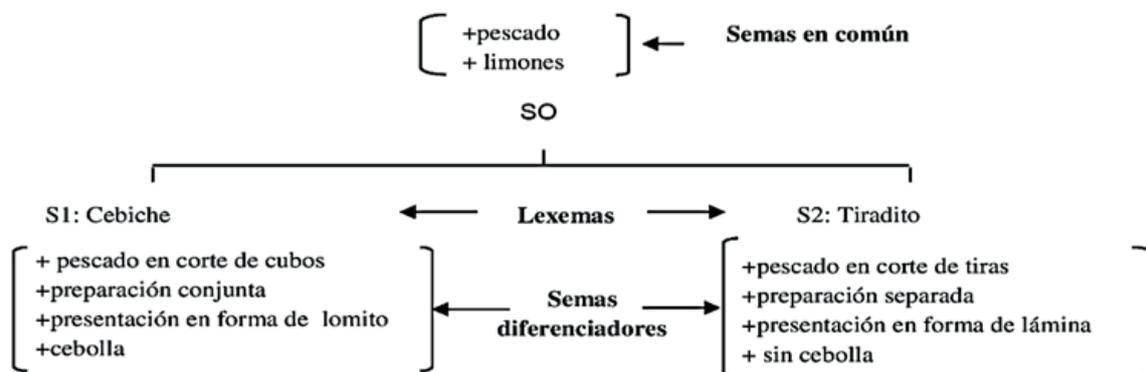
Los platos de fondo denominados arroz con mariscos y arroz chaufa de mariscos



Nota. La imagen que está a la izquierda es denominada arroz con mariscos y la que está a la derecha es denominada arroz chaufa de mariscos. Tomado de *QueRicaVida.com* [Fotografía], (<https://www.quericavida.com/recetas/arroz-con-mariscos/3d311190-be1b-4846-ab05-22ec82ee2097>) y *Sabor Marino* [Fotografía], (<https://www.sabormarino.com/producto/188/arroz-chaufa-de-mariscos>)

Figura 15

Segundo análisis sémico de los platos de fondo



Nota: Esta figura muestra los rasgos sémicos comunes y diferenciadores del cebiche y del tiradito en la oposición binaria. Adaptado del sistema sémico de la espacialidad de la *Semántica Estructural*, por Greimas (1971, p. 50).

El cebiche y el tiradito son dos platos típicos de la comida marina peruana que comparten los rasgos sémicos con respecto a los ingredientes denominados “pescado” y “limones”. Estos dos ingredientes son fundamentales para la preparación de estos platos porque le dan ese toque característico a la comida marina.

Ambos platos presentan semas diferenciadores muy marcados que se basaron en el análisis de oposición binaria según los siguientes criterios: la forma del corte del pescado, la forma de preparar la salsa, la presentación final de cada plato y el ingrediente. El primer rasgo sémico diferenciador del cebiche es “pescado en corte de cubos” que se caracteriza por la forma del corte del pescado en pequeños cubitos; mientras que, para el tiradito, el rasgo sémico es “pescado en corte de tiras” que presentan cortes largos del pescado. Otro rasgo sémico diferenciador del cebiche es “preparación conjunta” que hace referencia a la mezcla de la salsa junto con el pescado; mientras que para el

tiradito su rasgo sémico es “preparación separada” porque la salsa será preparada aparte y luego esparcida de manera uniforme al finalizar el proceso. También tenemos para el cebiche el rasgo sémico “presentación en forma de lomito” que consiste en servir este plato típico, casi siempre, en forma puntiaguda para darle cierta altura al momento de su presentación; mientras que en el caso del tiradito se utiliza el sema “presentación en forma de lámina” porque se sirve cada tira de pescado de manera extendida como si fueran pequeñas láminas. Finalmente, tenemos para el cebiche el sema diferenciador “cebolla”, ya que este ingrediente es elemental para su presentación tanto para el cebiche como para muchos otros platos marinos; mientras que para el tiradito se seleccionó el sema diferenciador “sin cebolla” porque carece de este ingrediente tan característico.

Figura 16

Los platos denominados cebiche y tiradito



Nota. La imagen que está a la izquierda es denominada cebiche y la que está a la derecha es denominada tiradito. Tomado de *Andina Agencia Peruana de Noticias* [Fotografía], (<https://andina.pe/agencia/noticia-cebiche-potaje-emblematico-peruano-entre-los-mas-populares-del-mundo-745235.aspx>) y *Diario de Gastronomía* [Fotografía], (<https://diariodegastronomia.com/tiradito-peruano/>)

4.2. La significación manifestada

Para realizar el análisis de la significación manifestada, nos hemos basado en los conceptos y metodología de Greimas. Tomando en cuenta el análisis del semema, explicaremos el proceso de la denominación traslativa que es la transferencia de un lexema de un determinado campo semántico a otro distinto. El semema de las unidades léxicas del lenguaje común, que construyen el significado, están registrados en el diccionario de la Real Academia Española (*DRAE*), el cual se desplaza de su campo semántico original a otro nuevo campo semántico o contexto; es decir, al campo semántico de la comida marina peruana, cuyos significados están registrados en el Diccionario de la gastronomía peruana. Este análisis de transferencia semántica proporcionará nuevos clasemas, mientras que el núcleo sémico se mantiene, y se convertirá así en un nuevo semema denominativo.

Para este estudio, se han seleccionado solo los nombres de los platos de la comida marina peruana cuyo núcleo sémico se comparte con los lexemas del léxico común; pero será el clasema el que nos permita diferenciar el significado entre un lexema y otro.

Para dicho análisis que veremos a continuación, hemos utilizado la siguiente estructura: en la primera columna, van los núcleos sémicos que nos indicará el conjunto de semas específicos comunes para los lexemas de cada léxico analizado (léxico común y léxico de la comida marina peruana); en la segunda columna, van los clasemas del léxico común; en la tercera columna, los clasemas del léxico de la comida marina peruana. Estos clasemas de ambos léxicos representan a los semas contextuales que provienen del habla y que permitirán diferenciar los rasgos semánticos de un lexema con respecto a otro.

Tabla 2

Proceso semántico traslativo (semema=núcleo sémico + clasema)

Núcleo sémico	Clasema 1 (léxico común)	Clasema 2 (léxico de la comida marina peruana)
Líquido	Leche de tigre + color blanco del lácteo (leche) + félido muy feroz (tigre)	Leche de tigre + color blanquecino del pescado + comida energizante y afrodisiaca
Líquido	Leche de pantera + color blanco (leche) + félido de pelaje negro (pantera)	Leche de pantera + color negro + comida energizante y afrodisiaca
Destilar líquido	Sudado + calor + glándulas sudoríparas + líquido segregado	Sudado + fuego bajo + proceso de cocción + potaje jugoso
Significado del origen del lexema	Parihuela + artefacto compuesto de dos varas gruesas	Parihuela + nombre de comida originaria de las maderas viejas desechadas en el mar
Grasa	Chicharrón + chanco + frito en su propia grasa	Chicharrón de pescado + pescado + frito en líquido graso
Embriaguez	Chinguirito + nombre de bebida alcohólica + líquido tomado por ebrios	Chinguirito + nombre de comida marina + alimento de ebrios y trasnochadores
Forma	Tiradito +adjetivo diminutivo que proviene de <i>tirar</i> + estirado	Tiradito + nombre de comida marina que proviene del adjetivo <i>estirar</i> + corte del pescado en tiras

En primer lugar, analizamos la unidad léxica “leche de tigre” donde en ambos léxicos, en el común como el de la comida marina, el núcleo sémico compartido es el rasgo “líquido”, ya que la “leche” siempre será un elemento aguado. Los clasemas encontrados en cada uno de ellos es lo que permite diferenciar los rasgos semánticos y construir los significados. La “leche de tigre”, basada en sus clasemas, es un líquido blanco que segrega de las mamas del felino en el lenguaje común; mientras que la “leche de tigre” como comida marina es un líquido blanquecino que proviene del cebiche y, por sus ingredientes, es energizante y afrodisiaca.

En el segundo caso, la leche de pantera, tanto en el léxico común como en el léxico culinario, comparte el núcleo sémico “líquido” porque es el estado en que se encuentra la leche; pero la diferencia lo marcará los clasemas de cada uno de los léxicos. Los clasemas encontrados nos permiten construir los siguientes significados: la “leche de pantera”, en el lenguaje literal, es un líquido blanco que segrega de las mamas de dicho felino; mientras que la “leche de pantera”, en el léxico especializado de la comida marina, es un líquido negro que proviene de las conchas negras y, por sus ingredientes, es energizante y afrodisiaca al igual que la leche de tigre.

En la tercera situación, tenemos el caso del “sudado” que, tanto en el léxico común como en el léxico culinario, comparte el núcleo sémico “destilar líquido”, ya que tiene la propiedad de segregar pequeñas cantidades de agua. Los clasemas, encontrados en el lexema “sudado” del léxico común, permiten construir el significado como un líquido segregado por el calor a través de las glándulas sudoríparas; mientras que, en el léxico de la comida marina, el “sudado” es un potaje jugoso que se somete a una cocción a fuego lento como si fuera al vapor.

Para el cuarto análisis, la “parihuela”, en el léxico común como en el léxico culinario, comparte el núcleo sémico “significado del origen del lexema”. En ambos casos, el origen de sus significados es el mismo. Los clasemas encontrados diferenciarán un significado del otro. En el léxico común, el lexema “parihuela” es el artefacto compuesto de dos varas gruesas con unas tablas atravesadas; mientras que la “parihuela”, en el léxico culinario, es un nombre de comida cuyo origen proviene del nombre que hacía referencia a las maderas viejas desechadas en el mar que utilizaban para cocinar esta sopa de pescado, mariscos y algas marinas aderezados.

En el quinto caso, el “chicharrón”, tanto en el léxico común como en el léxico culinario, comparte el núcleo sémico “grasa”, ya que ambos lexemas para su preparación culinaria requieren de esa sustancia adiposa. Los clasemas encontrados para el “chicharrón”, en el léxico común, son la carne del cerdo picada en trozos pequeños y fritas en su propia grasa; mientras que el “chicharrón de pescado” es un plato de comida marina que se prepara con pequeños trozos de pescado empanados con harina y que se fríe con una grasa que no es propia denominada aceite.

En sexto lugar, el “chinguirito”, en ambos léxicos, comparte el rasgo sémico “embriaguez” porque hace referencia, en sus significados, al licor. El significado del “chinguirito”, en el léxico común, es una bebida alcohólica que proviene del aguardiente; mientras que, en el léxico de la comida marina peruana, es un plato preparado básicamente con pescado seco, salado y ají que se originó como un plato de los ebrios y trasnochadores.

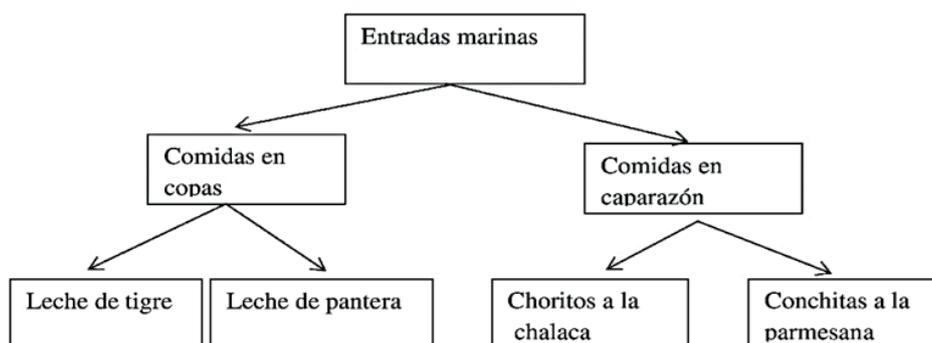
Finalmente, tenemos el “tiradito” cuyo núcleo sémico es la “forma” para ambos léxicos, ya que tienen la figura de ser estirados. En el caso del léxico común, el lexema “tiradito” es un adjetivo diminutivo que significa estirado o extendido; mientras que, en el léxico culinario, el “tiradito” lo encontramos como un cebiche preparado de trozos de pescado cortado en pequeñas tiras.

4.3. Relaciones semánticas de inclusión

En el léxico de la comida marina peruana, hemos encontrado diversos hiperónimos, hipónimos y cohíponimos. También hemos podido verificar que los hipónimos encontrados en este léxico especializado guardan una relación transitiva al momento de ascender una ramificación jerárquica semántica como lo demostraremos en el siguiente análisis.

Figura 17

Relación semántica de inclusión en los platos de entrada

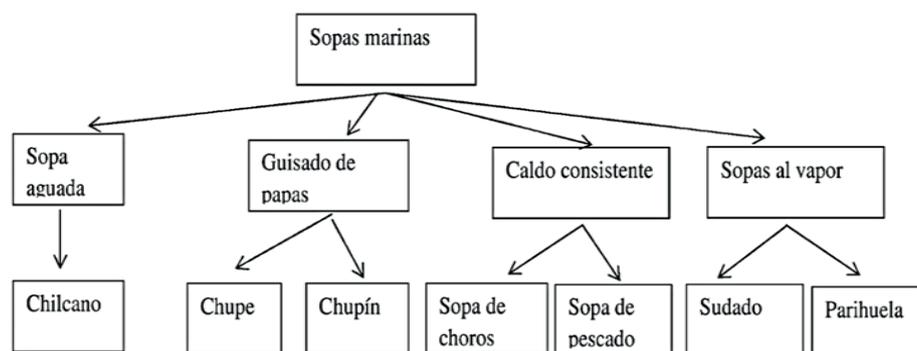


Nota. Esta figura muestra la relación de hiperonimia, hiponimia y cohíponimia que existe entre las unidades léxicas de las entradas marinas. Adaptado del esquema arbóreo de la *Semántica*, por John Lyons (1980, p. 278).

En este primer cuadro de relación jerárquica semántica, encontramos los hipónimos “leche de tigre” y “leche de pantera” que, entre ellos, guardan una relación semántica de cohiponimia inmediata del hiperónimo “comidas en copas”; mientras que los hipónimos “choritos a la chalaca” y “conchitas a la pamesana” guardan una relación semántica de cohiponimia inmediata del hiperónimo “comidas en caparazón”. Si subimos un nivel jerárquico más, encontraremos la relación transitiva donde los campos jerárquicos “comidas en copas” y “comidas en caparazón” dejan de ser hiperónimos para convertirse en cohipónimos inmediatos del hiperónimo mayor “entradas marinas”.

Figura 18

Relación semántica de inclusión en los platos de sopas marinas

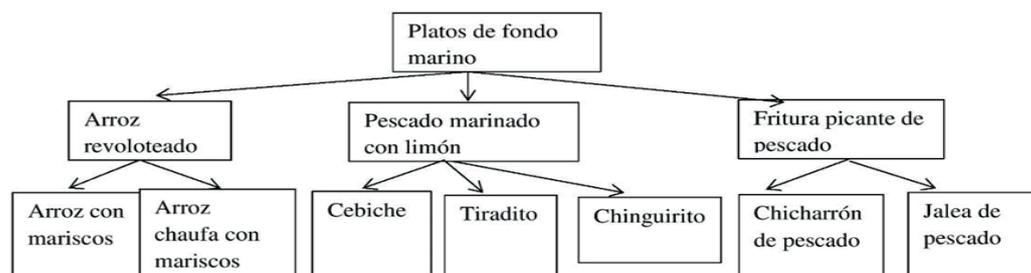


Nota. Esta figura muestra la relación de hiperonimia, hiponimia y cohiponimia que existe entre las unidades léxicas de las sopas marinas. Adaptado del esquema arbóreo de la *Semántica*, por John Lyons (1980, p. 278).

En este segundo cuadro de relación semántica, encontramos en el último nivel jerárquico al plato marino “chilcano” que guarda una relación de hiponimia inmediata con respecto al hiperónimo “sopa aguada”; también hallamos a los hipónimos marinos “chupe” y “chupín” que, entre ellos, guardan una relación semántica de cohiponimia inmediata del hiperónimo “guisado de papas”; luego, ubicamos a los hipónimos “sopa de choros” y “sopa de pescado” que, entre ellos, guardan una relación de cohiponimia inmediata del hiperónimo “caldo consistente”; finalmente, localizamos los hipónimos “sudado” y “parihuela” que, entre ellos, guardan una relación de cohiponimia inmediata del hiperónimo “sopas al vapor”. Si subimos un nivel jerárquico más en esta relación de inclusión, encontraremos la relación transitiva donde los campos jerárquicos “sopa aguada”, “guisado de papas”, “caldo consistente” y “sopas al vapor” dejan de ser hiperónimos para convertirse en cohipónimos inmediatos del hiperónimo superior denominado “sopas marinas”.

Figura 19

Relación semántica de inclusión en los platos de fondo marino



Nota. Esta figura muestra la relación de hiperonimia, hiponimia y cohiponimia que existe entre las unidades léxicas de los platos de fondo marino o segundos. Adaptado del esquema arbóreo de la *Semántica*, por John Lyons (1980, p. 278).

En este tercer cuadro jerárquico, encontramos en el nivel inferior los hipónimos “arroz con mariscos” y “arroz chaufa con mariscos” que, entre ellos, guardan una relación semántica de cohiponimia inmediata del hiperónimo “arroz revoloteado”; en este mismo nivel de ramificación jerárquica, encontramos los hipónimos “cebiche”, “tiradito” y “chinguirito” que guardan una relación de cohiponimia inmediata con respecto al hiperónimo “pescado marinado con limón”; también encontramos en este nivel a los hipónimos “chicharrón de pescado” y “jalea de pescado” que guardan una relación de cohiponimia inmediata del hiperónimo “fritura picante de pescado”. Si ascendemos un nivel de ramificación jerárquica más, encontraremos la relación transitiva donde los hiperónimos “arroz revoloteado”, “pescado marinado con limón” y “fritura picante de pescado” se convierten en cohipónimos inmediatos del hiperónimo superior llamado “platos de fondo marino”.

5. Conclusiones

Esta investigación demuestra que los métodos léxico-semánticos estructuralistas nos permiten analizar y describir el proceso de la significación de los lexemas que corresponden al léxico especializado de la comida marina peruana.

Los rasgos sémicos que nos permiten construir el significado de los lexemas que conforman el léxico de la comida marina peruana son los que se encuentran en oposición binaria dentro del proceso de la significación inmanente. Los rasgos sémicos que se hallaron, en un gran porcentaje, son con respecto al campo de los ingredientes; en un porcentaje menor, encontramos la textura, la forma en que se presenta la comida marina y la forma del corte del pescado; en penúltimo lugar, se evidencian el sabor y el tipo de líquido; finalmente, aparecen, por única vez, los rasgos sémicos con respecto al color, los tipos de caparazones, la temperatura, la forma en que se utiliza el limón, la forma en que se prepara la papa, la forma en que se cocina el pescado, la cantidad de vegetales, tamaño del corte del pescado, la forma de preparar los ingredientes en conjunto, la forma en que se prepara el marisco y la forma de preparar la salsa.

El proceso de la denominación traslativa muestra que los rasgos sémicos de ciertas palabras del léxico común se trasladan a los significados de algunos lexemas de la comida marina peruana en la significación manifestada. Los rasgos sémicos nucleares que se hallaron en este nivel de significación son los líquidos, destilar líquido, significado del origen del lexema, grasa, embriaguez y forma; pero son los clasemas los que marcarán la diferencia al momento de construir los significados de acuerdo al tipo de léxico.

Los lexemas de la comida marina peruana, de acuerdo al campo que pertenecen, presentan relaciones semánticas de inclusión denominadas hiperonimia, hiponimia y cohiponimia; pero ellos cambian de funciones cuando ascienden un nivel de ramificación, es decir, los hiperónimos se convierten en hipónimos. Ello comprueba que dentro del léxico especializado de la comida marina peruana existe la relación transitiva semántica de jerarquía.

La presente investigación nos ha permitido conocer los rasgos sémicos presentes en la significación inmanente y manifestada, los cuales nos permiten construir los significados de los nombres de la comida marina peruana que son evidenciados en los diccionarios gastronómicos; pero aún nos falta realizar un análisis basado en la experiencia —como lo proponen las nuevas teorías semánticas— que se desarrollará en trabajos posteriores. Este estudio nos permite continuar investigando las

distintas formas o procesos en los que se construyen los significados de los nombres de la comida marina peruana; por ello, es necesario abrir líneas de investigación desde las diversas perspectivas como es el caso de la lingüística cognitiva, los parámetros culturales y el análisis de los discursos, como lexicográficos (Díaz Meneses y Ciro, 2023). Todo ello nos permitirá valorar nuestra identidad cultural, ya que el rol de la gastronomía en nuestra sociedad es muy importante porque nos permite conocer la vida común y ceremonial de las culturas peruanas (Palomino, 2018), así como el acervo lingüístico, que muchas veces se manifiesta en los peruanismos.

Referencias bibliográficas

- Acurio, G. (2006). *La cocina de las cebicherías*. (T. 2). El Comercio.
- Acurio, G. (Anfitrión). (2019-2020). *La receta de Gastón Acurio* [Podcast]. Grupo RPP. <https://rpp.pe/audio/podcast/larecetadegastonacurio>
- Acurio, G. (2008). *Larousse de la gastronomía peruana: diccionario gastronómico ilustrado*. Larousse.
- Calvo-Pérez, J. (2005). *La cocina peruana: análisis semántico del léxico de la cocina en lengua quechua*. Universidad de San Martín de Porres.
- Coseriu, E. (1977). *Principios de Semántica Estructural*. Editorial Gredos.
- Coseriu, E. (1986). *Introducción a la Lingüística*. Editorial Gredos.
- Corrales, S., Miranda, K., Casasola, E., Leoni, J. y Hernández, M. (2018). Análisis de textos para la información automática de marcadores lingüísticos definicionales en recetas de gastronomía de Costa Rica. *Kañina*, 42(3), 65-78. 10.15517/rk.v42i3.35786
- Díaz Meneses, J. y Ciro, L. (2023). Consideraciones generales sobre un glosario ilustrado de gastronomía colombiana. *Nemityrã*, 5(1), 19–32. <https://doi.org/10.47133/NEMITYRA2023d10A2>
- Estornell, M. y Soto, A. (2016). La metáfora y la metonimia como procedimientos de creación neológica en el discurso gastronómico actual. *Tonos Digital: Revista de Estudios Filológicos*, 30, 1577-6921. <http://hdl.handle.net/10201/47851>
- Gálvez Astorayme, I., Gálvez Gálvez, I. J. y Espinoza Bustamante, F. (2020). La metonimia en la configuración gastronómica del quechua de Aurahuá-Chupamarca: un estudio cognitivo. *Letras(Lima)*, 91(134), 4-29. <https://doi.org/10.30920/letras.91.134.1>
- Greimas, A. J. (1971). *Semántica Estructural*. (A. De la Fuente, Trans.). Editorial Gredos, S. A.
- Huamán, A. (2003). *El léxico taurino: Estudio semántico, lexicográfico y antroponímico* [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional Mayor de San Marcos]. Cybertesis. <https://hdl.handle.net/20.500.12672/2944>
- Lexus. (2015). *Pescados y mariscos*. Lexus Editores.
- Loayza, E. (2020). Análisis semiótico del lexicón de la comida peruana amazónica. *Revista ConCiencia EPG*, 5(2), 90-109. <https://doi.org/10.32654/CONCIENCIAEPG.5-2.6>
- Loayza, E. (2021). Onomástica de los platos de la comida peruana desde la perspectiva de la lingüística cognitiva. *Tesis*, 14(19), 175-190. <https://doi.org/10.15381/tesis.v14i19.21233>
- Lyons, J. (1980). *Semántica*. (R. Cerdá, Trans.). Editorial Teide: Barcelona.
- Lovón, M. (2009). *Hacia una teoría de la complejidad: estudio etnolingüístico y cognitivo de la correlación entre los platos típicos tupinos y su construcción lexical en la lengua jaqaru* [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional Mayor de San Marcos]. <https://hdl.handle.net/20.500.12672/949>
- Lovón, M. (2022). Día de los Peruanismos. *Boletín de la Academia Peruana de la Lengua*, 72(72), 505 - 515. <https://doi.org/10.46744/bapl.202202.016>

- Lovón, M., Zamudio, R., Roldán, A. y Concepción, C. (2022). *Panes, postres y bebidas en el Perú*. Editorial Tarea Asociación Gráfica Educativa
- Manallay, P. (2022). *Léxico de la gastronomía peruana*. Academia Peruana de la Lengua.
- Matta, R. (2014). República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú. *Revista Colombiana de Antropología*, 50(2), 9-13. http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0486-65252014000200002&lng=en&tlng=es
- Mayorquín, D., y Vólkhina, G. (2018). Análisis componencial del campo semántico 'Horarios de comida'. *Jóvenes en la Ciencia*, 4(1), 1926-1932. <https://www.jovenesenlaciencia.ugto.mx/index.php/jovenesenlaciencia/article/view/2902>
- Miranda, L. (2000). *Semántica Estructural (Lexemática)*. Juan Brito Editor.
- Mollo, M. (2018). *Léxico de seguros. Análisis lexicográfico y semántico* [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional Mayor de San Marcos]. <http://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/20.500.12672/8658>
- Montenegro, M. y Lovón, M. (2018). Términos gastronómicos y su influencia en el español peruano. En M. Martos y M. Lovón (Eds.), *Léxico y Literatura: Homenaje a Andrés Bello* (pp. 277-288). Academia Peruana de la Lengua
- Paiva, J. (2016). Programa Larica Total: Desconstruyendo aspectos lingüísticos de estilo no discurso do gênero masculino no âmbito da gastronomia. *Linguagens e Letramentos*, 1(2), 29-49. <http://dx.doi.org/10.56814/l.l.v1i2>
- Palomino, M. (2018). Quinoa *gourmet*: Raza, estética y evolución del uso de la quinoa en la alta cocina peruana. En K. Herrera y A. Gumucio (Eds.), *Sabores, saberes. Comunicación y conocimiento en la cultura peruana* (pp. 119-138). Plural editores.
- Peláez, L. (2021). All in: Léxico ideológico del póker en línea. *Boletín de la Academia Peruana de la Lengua*, 70(70), 271-307. <https://doi.org/10.46744/bapl.202102.009>
- Pottier, B. (1977). *Lingüística general*. Editorial Gredos.
- Quintanilla, R. F. (2018). Incremento léxico del español coloquial limeño: formas y significados del vocablo «huevo» como aportes. *Lengua y Sociedad*, 17(2), 113-137. <https://doi.org/10.15381/lengsoc.v17i2.22355>
- Ramos, M. y Ramos, M. (2020). *El léxico-semántico de la gastronomía andina de la ciudad de Viacha y comunidad Collagua de la provincia Ingavi* [Tesis de licenciatura, Universidad Mayor de San Andrés]. <https://hdl.handle.net/20.500.12672/11843>
- Real Academia Española. (2021). *Diccionario de la lengua española*. <http://dle.rae.es/>
- Riemer, N. (2010). *Introducción a la semántica*. Prensa de la Universidad de Cambridge.
- Torres, D. (2004). La significación en un canto del rito funerario "la tumba". *Revista de Ciencias Humanas y Sociales*, 20(44), 78-97. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1012-15872004000200005&lng=es&tlng=es

Zapata Acha, S. (2006). *Diccionario de gastronomía peruana tradicional*.

Universidad San Martín de Porres.

Contribución del autor

Jessica Uzuriaga Fabián ha participado en la elaboración, el recojo de datos, el diseño de la investigación, el análisis y la redacción del artículo. La autora aprueba la versión que se publica en la revista.

Agradecimientos

La autora agradece los alcances brindados por el profesor del curso de Análisis Lingüístico III en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, así como a los pares ciego.

Financiamiento

La investigación se realizó sin financiamiento.

Conflicto de intereses

La autora no presenta conflicto de intereses.

Correspondencia: jessica.uzuriaga@unmsm.edu.pe

Trayectoria académica de la autora

Jessica Uzuriaga Fabián es licenciada en Lingüística por la Universidad Nacional Federico Villarreal y licenciada en Educación por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Actualmente, está cursando la maestría en Lingüística por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Sus intereses de investigación se centran en las áreas de la lexicología, la lexicografía y la semántica.