

EL DICCIONARIO Y
LAS VARIEDADES LINGÜÍSTICAS

DICCIONARIOS, DIALECTOS Y DIFERENCIAS CULTURALES: LOS ANTOJITOS MEXICANOS*

RAÚL ÁVILA
El Colegio de México
ravila@colmex.mx

1. LENGUAS, LÉXICO Y CULTURA

Cuando se piensa en diferencias culturales que se reflejan en el léxico, es decir, en los vocablos que se incluyen en los diccionarios, se imagina uno, de manera natural, las que se presentan en lenguas tan distintas al español como el chino. Es de esperarse que entre esas dos lenguas de pueblos tan alejados y que han estado sin comunicarse por tantos siglos las diferencias sean evidentes. También se podría pensar en la lengua de los esquimales, que –como se ha comentado desde hace ya bastante tiempo entre lingüistas– se suponía que tenía más de 100 palabras distintas para referirse a la nieve. En realidad –dicho sea de paso– no llegan a más de una docena, e incluso el noruego tiene más voces para designar esa realidad, como ha mostrado Pullum (1991). La comparación de lenguas no es novedosa. Los estructuralistas –véase entre otros Alarcos (1955)– las han comparado para mostrar las diferentes segmentaciones de la realidad que aparecen en ellas.

Por otra parte, es obvio que hay diferencias culturales entre los mexicanos, los colombianos, los cubanos, los bolivianos, los argentinos y los españoles. Por ejemplo, se sabe que en los Andes no se puede entrar a una tienda a pedir papas (*patatas*, dicen en España), porque hay una gran variedad, como la hay de chiles en los mercados mexicanos, donde es necesario añadir un adjetivo a cada clase para que el vendedor entienda (entre los que recuerdo están *chile ancho*, *guajillo*, *morita*, *güero*, *poblano*, *serrano*, *chipotle*, *jalapeño*, *piquín*, *habanero*). Sin embargo, no parece haber investigaciones –o no las conozco– que comparen esas diferencias que en algunos casos se recogen en los diccionarios considerados generales, como el *Diccionario de la lengua española* de la Real Academia Española (*DRAE*) y el *Clave* (*CLAVE*), aunque se redacten en España. Las diferencias culturales que se presentan en el léxico dialectal –en este caso de México– se recogen de manera más extensa, como era de esperarse, en dos diccionarios nacionales integrales: el *Diccionario del español usual en México* (*DEUM*) y el *Diccionario inicial del español de México* (*DIME*).

2. REFERENTES CONNOTATIVOS Y DENOTATIVOS, NATURALES Y CULTURALES

Con base en *DIME* hice previamente una comparación con el diccionario equivalente español, el ANAYA, de tipo pedagógico, para obtener una muestra cuantitativa de españolismos y mexicanismos (Ávila, 2005). Dentro de esa muestra encontré diferentes clases de relaciones entre los vocablos. Las más frecuentes fueron las connotativas, tipo X(a) vs. Y(b), donde X, Y, representan los dialectos; y a, b las formas diferentes, como los españolismos *piragüismo* y *arcén*, que corresponden a los vocablos mexicanos *canotaje* y *acotamiento*.

Además, hay casos de diferencias denotativas que inciden en las relaciones de sentido que se establecen dentro de un conjunto o subconjunto léxicosemántico. Por ejemplo, en México se diferencia entre *camiseta*, prenda de vestir interior, y *playera*, que es exterior. En España, en cambio, la *camiseta* puede ser interior o exterior. Por otra parte, en España se diferencia entre *ducha*, que usan las personas, y *regadera*, que sirve para regar las plantas. Estos dos significados se sintetizan en la voz mexicana *regadera*.

Finalmente, hay vocablos que no se usan en uno de los dos países, pues sus referentes son locales, como en el caso de las voces mexicanas *alebrije*, ‘animal fantástico que se hace de cartón y después se pinta’, y *capulín* ‘árbol y fruto’, que sólo se conocen en México; frente a *centollo* ‘especie de marisco’, que no existe en México, y *minibasket*, que no parece jugarse en México.

* Para esta investigación conté con el apoyo de Arturo Guzmán, investigador de proyecto de El Colegio de México, y Rodrigo Muñoz, becario del Sistema Nacional de Investigadores de México. Les agradezco ampliamente su interés y las discusiones que tuvimos sobre el tema. Gracias a ellos me fue posible aclarar y precisar varios conceptos relacionados con la comida mexicana. Muñoz, además, me ayudó en el diseño de las tablas y los anexos.

Dentro de los referentes anteriores hay dos tipos claramente diferenciados: los culturales –objetos inventados por el ser humano– como *alebrije* y *minibasket*, y los naturales, como *capulín* y *centollo*. En esta investigación sobre la comida mexicana de maíz me limito, necesariamente, a un léxico cuyos referentes son de tipo cultural. Además, prácticamente todos los vocablos son de referente local –o mejor, nacional, en la medida en que se conocen y se usan en todo el país–. Es verdad que el taco se vende en muchos países. Sin embargo, es un producto originario de México, como lo demuestra el hecho de que en este país hay una gran variedad, y todos lo consumen.

3. LOS ANTOJITOS MEXICANOS: DELIMITACIÓN DEL CORPUS

Es evidente para quienes conocen un poco de España y de México que hay grandes diferencias en el campo culinario. Son tantas, que difícilmente podría intentar enumerarlas en unas pocas páginas. No obstante, es posible delimitar ciertos tipos de alimentos de acuerdo con sus características. Para empezar, España pertenece a la cultura del trigo, y México, a la del maíz, de la cual es quizá el representante más emblemático. La comida mexicana característica se sitúa dentro de esa cultura del maíz, aunque hay algunos alimentos típicos cuya base es el trigo, como las *tortas*, los *molletes*, los *burritos* y las *sincronizadas*.

No obstante la enorme variedad de platillos, es posible reducir el campo para intentar una caracterización de la comida mexicana en sí misma. Para esto tomé en consideración, como he dicho, el maíz o, más precisamente, la masa de este grano –a la que me refiero más adelante– como componente básico. A continuación delimité los alimentos que tienen formas diferentes y son conocidos en todo el país. Así, tras consultar varias fuentes bibliográficas y escuchar la opinión de personas conocedoras –sobre todo cocineros– obtuve un total de 13 vocablos que presentan esta característica. Son los siguientes, en orden alfabético: *chalupa*, *chilaquiles*, *flauta*, *enchiladas*, *gordita*, *huarache*, *quesadilla*, *sope*, *taco*, *tamal*, *tlacoyo*, *tostada*, *totopo*. Todos estos alimentos pueden caer dentro de lo que en México se conoce como *antojitos*: comida que se ve sabrosa, por lo que “se antoja”, y es difícil resistir la tentación de paladearla. Quizá las excepciones sean los tamales, los chilaquiles y las enchiladas, aunque también son comidas típicas mexicanas y se antojan. Los antojitos son como tentempiés que se consumen para resistir el hambre antes de la comida importante del día. En cambio, los tamales, por su tamaño, pueden equivaler a un platillo principal. Por otra parte, los chilaquiles y las enchiladas se sirven en porciones suficientemente abundantes como para considerarse equivalentes al platillo central de una comida. En todo caso, en esta investigación incluiré todos los alimentos que he enlistado dentro de la categoría de antojitos.

4. DE LOS TOTOPOS AL TAMAL

En algunos restaurantes los antojitos se ofrecen como entrada, pero en la mayor parte de los locales donde se venden –casi todos de nivel popular– se sirven como alimentos únicos. Por supuesto, no es raro que los comensales pidan varios tacos o varias tostadas para sentirse satisfechos. Todos los antojitos que comentaré se pueden comer con las manos, excepto los chilaquiles y las enchiladas ya que, como se preparan bañados en algún tipo de salsa, se sirven en plato y requieren el uso de cubiertos.

Los antojitos se hacen con masa de maíz o *masa* por antonomasia, que se obtiene del *nixtamal*¹. El *nixtamal* se prepara dejando las semillas del maíz en reposo en agua mezclada con un poco de cal. Tras una noche, las semillas reblandecidas se dejan escurrir y se muelen en un *metate*², que aún se usa en poblados pequeños, sobre todo indígenas. El metate ha sido sustituido a través del tiempo por molinos de mano o molinos públicos de motor, donde se produce la masa a partir del *nixtamal* (anexo 1). Para hacer los diferentes antojitos, la masa se moldea previamente y después se cuece o se fríe en un *comal*³, o se cocina al vapor. A diferencia del trigo, el maíz nunca toma la forma de harina para preparar estos alimentos, pues se transforma directamente en la masa con la que se preparan.

Los antojitos antes citados pueden diferenciarse por varias características. Una de ellas, la que –como dije *supra*– me sirvió para delimitar el conjunto, es la forma que toman cuando se prepara la masa. Todos los antojitos que describo a continuación tienen formas diferentes, como puede verse en el anexo 2 (véase también la tabla 1).

Dentro de los antojitos de consistencia dura están los *totopos*, pedazos fritos de tortilla de maíz –la tortilla mexicana por antonomasia–. Se comen solos, uno por uno, como *botana* –comida ligera– que se ofrece en

¹ Es un “maíz preparado para molerlo” (*DIME*). Se pronuncia [ništámál].

² El metate es una “piedra inclinada y plana sobre la que se pasa otra piedra en forma de cilindro [...], la cual se toma con las dos manos” (*DIME*). Con las dos piedras se muelen las semillas de maíz o de otras plantas.

³ El comal es una especie de “plato grande, de barro o de metal, donde se hacen o se calientan alimentos como la tortilla” (*DIME*). En la actualidad el comal se sustituye muchas veces por una sartén, sobre todo cuando se trata de antojitos fritos.