

Diccionario gastronómico de hongos mexicanos: la relevancia de un diccionario gastronómico cultural y la variación terminológica

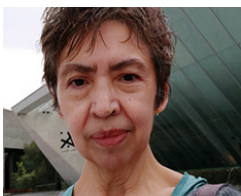
Laura Gabriela Linares Colmenares
Universitat Nacional Autònoma de Mèxic (UNAM)
ORCID: 0000-0003-1155-1468
lauraglico@gmail.com

Laura Gabriela Linares Colmenares

Màster en Lingüística Aplicada per la UNAM. Autora del *Diccionario gastronómico de hongos mexicanos* (2021). Fundadora de la llibreria i casa d'estudis especialitzats en la cultura gastronòmica Conuco.



Marisela Colín Rodea. Doctora en lingüística aplicada per la Universitat Pompeu Fabra, s'ha especialitzat sobretot en l'ensenyament de llengües, els recursos lèxics i la lingüística aplicada com a àrea de coneixement de caràcter transdisciplinari. És professora de l'ENALLT-UNAM.



Amaranta Ramírez-Terrazo. Biòloga, màster en Ciències per la UNAM. Professora de la Facultat de Ciències de la UNAM. Estudiant de doctorat en Ciències Biològiques a la UNAM. La seva línia de recerca principal és el coneixement tradicional sobre els fongs silvestres.



AMARANTA RAMÍREZ-TERRAZO
Institut de Biologia, UNAM
ORCID: 0000-0001-9888-3224
a.ramirez.terrazo@gmail.com

Resumen

Este artículo presenta un estudio terminológico de la variedad de especies de hongos comestibles existentes en México. Partiendo de la teoría comunicativa de la terminología, de Cabré (1999), y planteando los nombres de los hongos como unidades terminológicas culturales, proponemos el primer Diccionario gastronómico de hongos mexicanos (DIGAHONMEX), el cual en su primera versión abarca hongos de la zona metropolitana, desarrolla una macroestructura y una microestructura dirigidas dirigida a cocineros y gastrónomos e incluye desde la información biológica básica hasta las formas adecuadas de cocción y recetas.

PALABRAS CLAVE: etnomicología; terminología; estudios de la alimentación; lexicografía; estudios culturales

Resum

Diccionario gastronómico de hongos mexicanos: la relevància d'un diccionari gastronòmic cultural i la variació terminològica

Aquest article presenta un estudi terminològic de la varietat d'espècies de fongs comestibles existents a Mèxic. Partint de la teoria comunicativa de la terminologia, de Cabré (1999), i plantejant els noms dels fongs com a unitats terminològiques culturals, proposem el primer Diccionari gastronòmic de fongs mexicans (DIGAHONMEX), el qual en, la primera versió del qual abasta fongs de la zona metropolitana, desenvolupa una macroestructura i una microestructura adreçades a cuiners i gastrònoms i inclou des de la informació biològica bàsica fins a les formes adequades de cocció i receptes.

PARAULES CLAU: etnomicologia; terminologia; estudis d'alimentació; lexicografia; estudis culturals

Abstract

Diccionario gastronómico de hongos mexicanos: The importance of a culturally oriented gastronomic dictionary and the terminological variation involved

This article presents a terminological study of the variety of edible mushroom species existing in Mexico. Based on Cabré's Communicative Theory of Terminology (1999) and proposing the names of mushrooms as Cultural Terminological Units, we propose the first Gastronomic Dictionary of Mexican Mushrooms (DIGAHONMEX), which in its first version covers mushrooms from the metropolitan area. The dictionary developed a macrostructure and microstructure aimed at cooks and gourmets, and includes everything from basic biological information, proper cooking methods and recipes.

KEYWORDS: ethnomycology; terminology; food studies; lexicography; cultural studies

TERMINÀLIA 27 (2023): 20-31 · DOI: 10.2436/20.2503.01.186

Data de recepció: 06/02/2023. Data d'acceptació: 05/04/2023

ISSN: 2013-6692 (impresa); 2013-6706 (electrònica) · <http://terminalia.iec.cat>

1 Introducción

México es el segundo país en el mundo con mayor número de hongos usados como alimento (Garibay-Orijel, 2009; Ruan, 2007). Además, a la amplia diversidad de especies se le asocia una extensa variedad de nombres, algunos compilados en diccionarios de cocina mexicana. Sin embargo, se observaron diversos problemas en estas obras, como son: escasa información de cada entrada, información incoherente entre un artículo y otro, desorganización en las variaciones denominativas, información confusa sobre las maneras de cocinar y consumir los hongos, omisión de información relevante y específica para cocinar ciertas especies, entre otros. Por estas razones se toma la decisión de plantear un diccionario gastronómico especializado en hongos alimenticios mexicanos.

Para el diccionario se asumió la propuesta lexicográfica que toma los planteamientos expuestos en la teoría comunicativa de la terminología (TCT), de Cabré (1999), pero eso no lo excluye de ser una obra lexicográfica especializada, sino que supera este conflicto creando un diccionario que tiene como fin ser útil a un público específico que no tiene acceso a este tipo de obras. Por lo tanto, como afirma Edo-Marzá (2012): «la tradicional distinción entre lexicología y terminología y lexicografía y terminografía no resulta válida aquí por ser distinciones artificiales e innecesarias» (p. 111). En el caso del diccionario que presentamos aquí, más allá de caracterizar la obra como lexicográfica o terminológica se buscó definir el tipo de unidades: qué son las denominaciones de hongos en la gastronomía. A diferencia de otras áreas científicas, o incluso los propios nombres científicos de los hongos, que se han creado de manera específica para los estudios en la ciencia, los nombres de los hongos que se usan en la gastronomía tienen su origen en las comunidades donde los recogen y consumen. Estas denominaciones son parte del lenguaje general para esas comunidades rurales, pero han entrado en el lenguaje gastronómico por la relación que existe entre recolectores, comerciantes-recolectores y cocineros urbanos.

Debido a este fenómeno lingüístico y social que ocurre en la denominación de los hongos en el área gastronómica, se decidió también hacer un análisis de la variación conceptual y denominativa de acuerdo con: 1) la funcionalidad y 2) los factores sociales. El objetivo no fue buscar las causas de la variación, sino observar cómo existen correlaciones entre diversos factores que pueden incidir en tal variación. Para el análisis, que se realizó en Linares (2021), se tomaron cinco géneros: *Agaricus*, *Amanita*, *Ramaria*, *Russula* y *Morchella*, lo que representa el 10 % de los géneros totales recopilados en la investigación y un 38 % de las especies. En el presente artículo se exponen dos fenómenos del género *Agaricus*: 1) el caso del **san juanero** y 2) la influencia de la unidad terminológica cultural (UTC) *champiñón* y dos fenómenos del género *Morchella*: «¿Quién reco-

noce las **morillas?**» y «Los **olonanácatl** existían antes que las **morillas**».

El análisis de variación de los cinco géneros permitió conformar un corpus de **599 denominaciones** correspondientes a **124 especies**, entre las cuales se pudieron contabilizar **393 UTC** diferentes. De este corpus se realizó la obra prototípica sistematizada y con rigor lexicográfico que presentamos, de cincuenta entradas y sus variaciones denominativas: el *Diccionario gastronómico de hongos mexicanos* (DIGAHONMEX), volumen 1. La obra tiene una propuesta de macroestructura y de microestructura innovadora que responde a la necesidad de la comunidad gastronómica mexicana, al incluir las características biológicas básicas de las especies de los hongos, además de información cultural y gastronómica, como: usos frecuentes de cada hongo en las cocinas, niveles de cocción ideales, preparaciones recomendadas y recetas (las cuales se presentan de manera detallada en el artículo).

2 El Diccionario gastronómico de hongos mexicanos y las UTC

Elaborar un diccionario de hongos comestibles o alimenticios abre el panorama a la diversidad de tipos de diccionarios (culturales, enciclopédicos, científicos, etnobiológicos, etc.) y, ante estas posibilidades, el DIGAHONMEX se propone como un diccionario terminológico cultural.

Para el planteamiento del diccionario, aunque se denomina como una obra terminológica, resultó innecesario hacer distinciones estrictas entre si el diccionario era un diccionario de lexicografía especializada o uno terminológico, tal como plantea Alves da Conceição Costa (2015): «existen más similitudes que diferencias entre la Lexicografía y la Terminología, lo que prueba que son áreas complementarias y no excluyentes» (p. 276).

Si bien la razón por la que se denomina como terminológico se debe a que su teoría de base para la concepción, así como el análisis de las UTC, vienen de los postulados de la terminología —específicamente, de la TCT—, esto no excluye que el diccionario también se encuentre posicionado como una obra lexicográfica especializada. Por lo tanto, a pesar de otras diferencias, concordamos con lo que demuestra Alves da Conceição Costa (2015) en su investigación al afirmar que «los términos *diccionario terminológico* y *diccionario especializado* son sinónimos y que la variación denominacional se produce sin consecuencias cognitivas, dado que el uso de una u otra UT [unidad terminológica] no interfiere en la forma en que el consultante recibe información sobre ellas, ni en la comprensión que se obtiene del concepto transmitido» (p. 148).

La decisión de denominarlo *terminológico* está más relacionada con la TCT que se toma para la propuesta, así como con el uso de otras líneas de investigación

de la terminología, como la socioterminología, que aportaron claridad para la caracterización de los nombres de los hongos en la gastronomía como unidades terminológicas (UT). En este caso se consideraron los planteamientos de Faultish (1995), en los cuales afirma que las UT tienen un «contexto social determinante» y que muchas veces se encuentran en la frontera entre el lenguaje especializado y el general. No existe una línea rígida entre ambos; en el caso de las UT de los hongos gastronómicos, estas unidades tienen actores lingüísticos y extralingüísticos que las diferencian, desde su origen, porque, a diferencia de las UT usadas en la ciencia, no fueron creadas específicamente para una disciplina. En el caso de la micogastronomía, el contacto tan estrecho que existe con el trabajo del campo y con comerciantes rurales hizo que se fueran heredando denominaciones de comunidades de hongueros y se empezaron a emplear en la gastronomía urbana. Así, es imposible abordar de la misma manera un diccionario de UT que fueron creadas por científicos y para uso de científicos, que un diccionario de UT que se heredan de conocimientos vivos y son empleadas en áreas de especialidad relacionadas con dinámicas culturales.

Se proponen los nombres de los hongos como una UTC, ya que responden a un hecho cultural como menciona Lara (2016): «el significado de las palabras no es efecto de la imputación de un significante a una idea, un concepto, una cosa, sino que se forma junto a él, durante el proceso real de la adquisición de la lengua y en el crisol de la experiencia histórica y cultural» (p. 66).

En función de estas características de la UTC, también se buscó definir o redefinir qué era una obra terminológica, gastronómica y cultural. Se consideró como una obra donde se conservan sabores, olores y costumbres que han configurado la vida social del ser humano desde la cocina. Un diccionario gastronómico de una comunidad se convierte en un archivo social de la región, una memoria a corto y largo plazo a la cual el cocinero y gastrónomo puede ir para entenderla y, si desea, recrearla en sus platos. Este tipo de obras no requiere una información biológica tan detallada como en el caso de diccionarios académicos o científicos, aunque sí datos básicos que permitan comparar ciertas características taxonómicas, propiedades organolépticas e información sobre los métodos de cocción, maneras de consumo o propiedades de las especies para determinadas recetas.

Otro tema que resalta a la hora de elaborar un diccionario gastronómico cultural es que en la gastronomía existe una gran variedad de cocinas, por lo tanto, no solo fue necesario conceptualizar qué era un diccionario gastronómico cultural, sino cuál era el público del diccionario. Se establecieron tres categorías en el tipo de cocinas existentes: cocina rural, cocina doméstica y cocina profesional,¹ y a partir de allí se determinó que el DIGAHONMEX va dirigido a un público con conocimiento medio sobre la preparación de hongos, en cualquiera de estas categorías. Puede haber cocineros

y gastrónomos con alto nivel de instrucción que desconozcan la cocina micológica.

Tener claro en el tipo de público al que va dirigido un diccionario gastronómico cultural permite coherencia en la información incluida en cada entrada, y mejor selección de preparaciones y recetas que tengan grados de dificultad acordes al usuario.

También se debe recordar que las obras terminológicas, gastronómicas y culturales que se enfocan en alimentos silvestres —en este caso, los hongos— no son guías para reconocimientos de especies, pero sí una herramienta con información importante para cualquier chef o cocinero que no esté relacionado de manera profunda con el producto.

2.1 Partes del DIGAHONMEX

2.1.1 El corpus

El corpus está compuesto por cincuenta y seis textos: dieciocho son textos recolectados de cuestionarios, catorce de entrevistas; cuatro, de conversaciones semidirigidas, y veinte, de investigaciones etnomicológicas. En total se utilizaron dieciocho textos orales (32 %) y treinta y ocho textos escritos (68 %).

Se realizó la recolección de datos para crear este corpus y extraer las UTC de las especies que se utilizarían para la obra. Además, no existía un corpus del ámbito de la cocina ni había datos previos de registros de cocineros en la zona metropolitana que hablaran sobre hongos, razón por la que es fundacional en cuanto a este tipo de información en el campo lingüístico y terminológico en México.

Los registros orales se recogieron específicamente para la investigación, y para los registros escritos se usaron investigaciones etnomicológicas, ya que aportan información social y cultural pertinente para analizar la variación.

A su vez, de acuerdo con las subáreas de especialidad —que se concretaron en: recolección (R), recolección y comercio (RP), comercio (P) y cocina (C)—, se obtuvieron ocho textos de R (14 %), diez textos de RP (20 %), cinco textos de P (9 %) y treinta y dos textos de C (57 %).

Una vez recopilados todos los datos, se elaboró un catálogo del corpus compuesto de la siguiente manera: 1) tipo de registro, 2) código, 3) título del registro, 4) autor, 5) año, 6) selección de información y 7) tipo de texto.

2.1.2 Macroestructura

El DIGAHONMEX se confeccionó a partir de las características de libro impreso. Se consideró como un diccionario físico con la función de ser un vehículo para que los hongos tomaran su espacio en la cocina y en la mesa urbana contemporánea de manera tangible, haciendo honor a la gastronomía rural y ancestral.

A partir de estos principios, el diccionario presenta la siguiente macroestructura:

1. Advertencia: se da una breve explicación de los objetivos del diccionario y el riesgo que implica desviarse de estos. En ninguna circunstancia se puede usar como una guía para la recolección de hongos.
2. Los hongos en la gastronomía mexicana: un ensayo producto de la investigación realizada que describe la importancia de los hongos en la cultura y la gastronomía mexicanas, su historia y relación con los diccionarios y el impacto positivo, tanto social como cultural, que genera incluir hongos en el hecho alimentario.
3. ¿Qué es el DIGAHONMEX?: en este texto se hace una breve descripción del concepto de un diccionario terminológico en el área gastronómica y se explica la razón por la cual el DIGAHONMEX se caracteriza como este tipo de obra.
4. ¿Cómo se elaboró el diccionario?: se presenta un resumen de la metodología utilizada para realizar la investigación.
5. Manual de uso: se explica de manera detallada la información que compone la microestructura; se describen y presentan todos los campos del artículo para que los lectores puedan consultar el diccionario de manera eficaz. Una parte muy importante del manual es la ilustración de «Partes del hongo», ya que es indispensable tener este conocimiento para entender la información contenida en el diccionario.
6. Conjunto de entradas: del total de las especies que aparecieron en el corpus se hizo una selección con base en aquellas que tuvieron una aparición de, al menos, 5 % en los textos, y que por lo tanto representan las de mayor importancia cultural. El corpus total resultante es de cincuenta entradas. La información de entradas y variaciones denominativas se sistematizó en cuadros de acuerdo con el índice variación, y se descartaron las especies sin la mínima aparición.

La organización de las entradas es mixta. La primera división está hecha a partir de los géneros y, dentro de cada género, se organizan en orden alfabético las entradas correspondientes a cada especie.

Una vez seleccionadas las cincuenta especies, se escogió, por especie, la UTC con mayor ocurrencia para determinarla como la correspondiente a la entrada. En el caso de las UTC que eran las de mayor ocurrencia en dos o más especies, se seleccionó como entrada la especie en que la UTC tuviera el mayor número de apariciones en total y, para las otras especies, la UTC que seguía con el índice más alto en cada una de ellas.

La obra se consideró monolingüe, por lo tanto, las entradas corresponden a términos del español de

México y, de los vocablos que etimológicamente son de lenguas originarias, se han tomado solo los que se reconocen como préstamos.

7. Lista general de consulta de especies alimenticias: se agregó una lista de ciento veinticuatro especies, el total de las especies encontradas en la investigación, y sus variaciones denominativas.

8. Conoce al equipo DIGAHONMEX: en la parte final de la obra se presenta a cada uno de los miembros que participaron en la elaboración del diccionario.

2.1.3 Microestructura

De acuerdo con lo propuesto por Cabré (1999), las UT tienen características esenciales y adicionales. Las esenciales son intrínsecas a la definición del concepto de la UT, mientras que las adicionales se determinan de acuerdo con los intereses de la obra terminográfica o lexicográfica.

Así, considerando ambas características, el contenido de la microestructura del diccionario se ha dividido en tres componentes de contenido y la ilustración:

- a) Información lingüística: está integrada por la entrada, la marca de variación conceptual («VC») y dos campos: el nombre científico y la variación denominativa. Si los términos del campo de variación denominativa también tienen variación conceptual tendrán la marca «VCn». Al final de la página se indicará con «VC» la variación conceptual del término de la entrada y con «VCn» la variación conceptual de los términos de variación denominativa.
- b) Información biológica: describe las características macromorfológicas y de hábitat de cada una de las especies. Así mismo, la información biológica se refuerza con una ilustración elaborada por Julia Arvelaíz que permite apreciar detalladamente las especies y las características principales que las definen.
- c) Información culinaria: en esta sección se agrupan los datos del tipo de cocina donde se emplea el hongo, momento ideal para su consumo, olor, sabor y técnicas de preparación. Se debe recordar que existe subjetividad por parte de los investigadores en cuanto a las percepciones: tal es el caso de olor y sabor. Por tal razón es importante destacar que la información puede diferir de otros estudios.

Con el fin de lograr la estandarización se elaboró, con la colaboración de los especialistas en gastronomía Juan Escalona y Cristina Rubio, un sistema de códigos que permite tener parámetros claros del nivel de cocción de cada una de las especies. Debido a la importancia de la información sobre el consumo, cada entrada es de un color según si se puede comer crudo, con cocción ligera o con doble cocción (figura 1).



FIGURA 1. Códigos de nivel de cocción adecuada para cada una de las especies. Figura tomada de Linares-Colmenares (2021)

Así mismo, se estandarizaron siete técnicas principales aplicables a los hongos: asado, frito, sopa, tamal, quesadilla, guisado y conserva. De esta manera se puede brindar información estándar, y no tan extensa, en la que también se consideran preparaciones derivadas (tabla 1).

Por lo general, si en la definición aparece una sola técnica, como el caso de «frito», se sobreentiende que se le puede aplicar cualquiera de las tres preparaciones derivadas: capeado, tempura o *deep-fried*. En algunos casos, como el de «guisos», sí se especifica en el artículo la técnica con la variante de su preparación, ya que hay recomendaciones específicas para cada hongo. Algunos quedan bien en guisos como el mole, pero no con salsa verde, por lo tanto, es indispensable detallarlo. También, se agregó «guiso familiar» porque se reconoce que cada cocinero tiene una manera específica para cocinar de acuerdo con su contexto y/o herencia familiar o cultural.

Toda la información que contiene cada artículo se organizó en campos de la siguiente manera: entrada y color del hongo de acuerdo con el nivel de cocción, marca de variación conceptual (si es el caso), nombre científico, variación denominativa, definición e ilustración y especies de variación conceptual. En el caso de los nombres científicos, también se incluyeron marcas específicas: *aff.* (afín) se refiere a que puede ser la especie u otras que no están totalmente determinadas biológicamente, pero son morfológicamente muy similares, y *gpo.* (grupo), al conjunto de especies que tienen características biológicas y organolépticas similares y han sido agrupadas por métodos micológicos.

Para la definición se tomó en cuenta la metodología propuesta por Azevedo (2018), de modo que se dividió la definición en dimensiones y se estableció el orden de estas dimensiones de acuerdo con el interés del público al que va dirigido, como se presenta a continuación:

[descriptor común] + [uso cultural (gastronómico)] + [sabor] + [olor] + [consistencia] + [consumo] + [preparación] + [color y forma del píleo] + [textura y superficie del píleo] + [tipo y color del himenio] + [forma del estípite] + [textura del estípite] + [color del estípite] + [ornamento en el estípite] + [cambios de color] + [hábitos y hábitat de crecimiento]

Esta es la estructura genérica. En el caso de los géneros *Ramaria*, no tienen píleo sino ramificaciones, e igualmente ocurre en la variación con *Calvatia* y *Lycomperdon*, que se caracterizan por ser esporomas de forma esférica.

Por otro lado, cuidando el estilo y los recursos lingüísticos, se elaboró una plantilla estandarizada de redacción para cada una de las dimensiones. Dicha plantilla se flexibilizó de acuerdo con las características de los hongos o para los casos extraordinarios; sin embargo, se considera un recurso útil para evitar redacciones confusas. Esta plantilla de redacción se presenta a continuación:

Hongo (silvestre o cultivado) comestible en su estado (joven y/o maduro). Empleado en la cocina (doméstica / rural), (así como en la restauración). La consistencia es (). Tiene sabor () y olor de (). Se puede consumir () y se recomienda prepararlo (). El píleo es (color) y (textura) tiene una forma () con el centro (), borde (). El himenio (forma / textura y color). El estípite es (forma, textura y color). Crece en bosques de () y de forma ().

Por último, cada entrada se acompaña de una ilustración, ya que, como parte de la obra lexicográfica, las imágenes tienen el objetivo de ser un complemento de las definiciones. En este caso la imagen cobra importancia debido a que el aspecto físico del hongo es importante para el público al que va dirigido el diccionario. La ilustradora, en su proceso creativo, destacó las características distintivas de cada hongo para relacionar de manera muy precisa su aspecto físico con la definición. Para la ilustración, la artista Julia Arvelaíz empleó la técnica de la acuarela. Cada imagen está inspirada en las fotos de cada especie y en la literatura micológica especializada. Las imágenes son únicas y elaboradas de manera exclusiva para el diccionario.

Así, con esta información se confeccionó la microestructura y se diseñaron los artículos de cada entrada. En la figura 2 se presenta un ejemplo de los artículos terminológicos del DIGAHONMEX, en donde se aprecia de manera clara la organización del contenido.

Preparación principal	Variantes			
asado	a la leña	a la plancha	al gril	
frito	tempura	capeado	<i>deep-fried</i>	
sopa	caldo	a la mexicana	con pasta	
tamal				
quesadilla				
guisado	mole	salsa verde	salsa roja	guiso familiar
conserva	fermentado	encurtido		

TABLA 1. Diversidad de técnicas aplicables en la cocción de hongos. Tabla tomada de Linares-Colmenares (2021)



FIGURA 2. Modelo de los artículos terminológicos en el DIGAHONMEX

3 La sistematización de la variación denominativa y de la variación conceptual en un diccionario gastronómico cultural

Uno de los grandes desafíos del diccionario terminológico cultural es organizar de manera clara las variaciones terminológicas, considerando que las UTC vienen de contextos dinámicos y suelen tener una alta variación. Para el diccionario se consideraron las variaciones conceptuales y denominativas tomando como referencia las definiciones propuestas por Freixa (2002), que expone que las variaciones denominativas son «el fenomen pel qual a una mateixa noció li corresponen diverses denominacions» (p. 54) y que la variación conceptual «significa per a nosaltres variació en un mateix concepte: creiem que en el procés de denominació, un mateix concepte pot ser abordat de maneres diferents i que per aquesta raó poden aparèixer denominacions diferents. I, com hem dit, aquestes denominacions per a un mateix concepte tenen la virtut de permetre observar la part (o les parts) del contingut conceptual que ha pres més rellevància en un context determinat». (p. 55)

Para lograr una sistematización en cuanto a la variación conceptual, se utilizó la marca «VC» para indicar si la entrada tenía variación conceptual, y se ubicó en un campo debajo de la entrada (figura 3).

En el caso de la variación denominativa, se incluyó un campo donde van compiladas todas las variaciones denominativas de la especie correspondiente a la entrada (figura 4).

En el caso de las variaciones denominativas también se marcaron los términos que tenían a su vez variación conceptual. Para indicar este fenómeno se han señalado con la marca «VC» en fuente regular, en mayúsculas, en la parte superior de los términos, acompañada de un número (n). Así, la marca «VCn» indica que esos términos son una variación denominativa de la especie correspondiente a la entrada, pero que también tienen una variación conceptual (figura 5).

Al final del artículo lexicográfico se encontrará una sección donde aparecen las marcas «VC» y «VCn» acompañadas de los nombres científicos de las otras especies que también son denominadas con el término de la entrada, y de las especies que corresponden, igualmente, a los términos de la variación denominativa (figura 6).



FIGURA 3. Modelo de marcación de variación conceptual



FIGURA 4. Modelo del orden de la variación denominativa de cada entrada

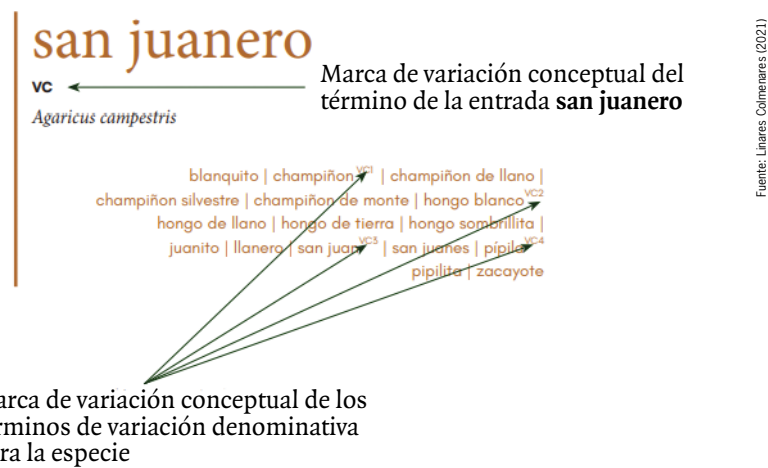


FIGURA 5. Modelo de la marcación de variación conceptual de la entrada y de los términos de la variación denominativa

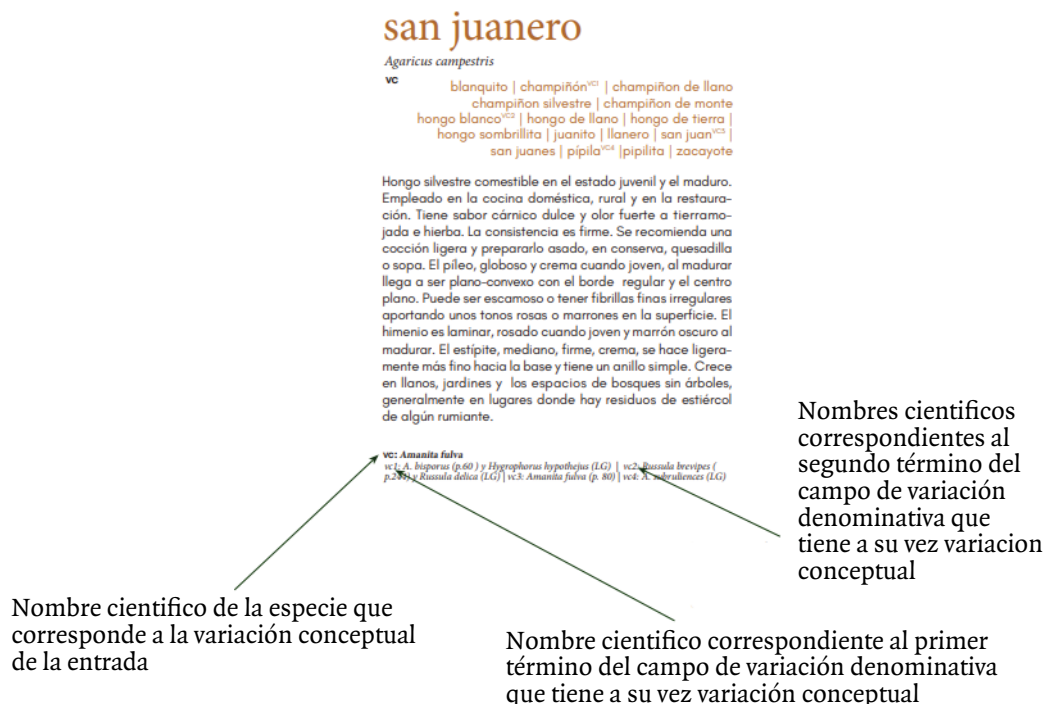


FIGURA 6. Modelo de la sección de los términos científicos correspondientes a la variación conceptual de la entrada y a las variaciones conceptuales de los términos de las variaciones denominativas

4 La importancia de la variedad terminológica en el diccionario gastronómico cultural: un análisis socioterminológico

Incluir la variación terminológica implica tener que poseer mucho más que un mero conocimiento lingüístico, por ello, previo a lograr la organización de las variaciones en la microestructura, se hizo un análisis (Linares, 2021) a partir de las líneas de investigación de la socioterminología y la propuesta de variación funcional de Cabré (1999).

Para la primera parte del análisis, la funcional, se hizo una división en las subáreas de la gastronomía que ya se han descrito anteriormente: cocina (C), recolección (R), comercio (P) y recolección y comercio (RP). Una vez hecha esta propuesta, la información del corpus se sistematizó según cómo eran nombrados los hongos en dichas subáreas.

Por otro lado, se realizaron fichas socioterminológicas con los siguientes datos: año del texto (en este caso, el texto puede ser tanto oral como escrito), segunda lengua, zona geográfica, contacto con lenguas originarias, contacto con personas de otras subáreas y estudios realizados.

Al tener sistematizada la información del corpus general de la investigación, de las tablas de las subáreas y de las fichas socioterminológicas, se seleccionaron cinco géneros de hongos: *Agaricus*, *Amanita*, *Ramaria*, *Russula* y *Morchella* (lo que representa el 10 % de los géneros totales de la investigación y un 38 % de las especies) y se hizo un análisis descriptivo y social con los datos de las fichas socioterminológicas y los datos de las tablas del análisis funcional. Es importante aclarar que el objetivo del análisis no fue buscar las causas de la variación —debido a que este tema ya ha sido ampliamente tratado por Freixa (2013)—, sino observar cómo existen correlaciones entre diversos factores y cómo estos pueden incidir en la variación terminológica. Por lo tanto, se fueron caracterizando diversos fenómenos, de los cuales presentamos algunos ejemplos de los géneros *Agaricus* y *Morchella*.

4.1 Análisis de la denominación en el género *Agaricus*: el caso del san juanero y la influencia de la UTC champiñón

En este género se agruparon cuatro especies y *Agaricus bisporus* con dos variedades. De las siete, cuatro se registraron con variación denominativa y tres no, ya que solo tuvieron una aparición en los textos. Tomando las cuatro especies que presentaban variación, se observaron diversos fenómenos lingüísticos que se clasificaron de la siguiente manera: 1. *A. bisporus* - **champiñón**, 2. El **san juanero** y la influencia de la UTC **champiñón** y 3. **Portobello**, **champiñón** y **cremini** ¿la misma especie?

El fenómeno denominado «el **san juanero** y la influencia de la UTC **champiñón**» involucra dos especies: *A. campestris* y *A. bisporus*, este último conocido generalmen-

te como **champiñón**, con características organolépticas muy similares al *A. campestris*, pero su principal diferencia reside en que uno es silvestre y el otro, cultivado.

Durante la recolección de datos se obtuvo como resultado que en la subárea cocina era mucho más conocido y usado *A. bisporus*, con veinticinco apariciones, frente al *A. campestris*, con tan solo tres. Lo interesante es que el *A. bisporus* no es un hongo que tenga mejores propiedades que el *A. campestris* para cocinar, sino que está relacionado con su disponibilidad en el mercado e industrialización, que ha hecho que cocineros y chefs —contemplando que gran parte de los informantes del corpus de cocina provienen de la cocina profesional— conozcan el de más fácil obtención y opten por él. Es cierto que el *A. campestris*, al ser silvestre, solo se puede usar durante la temporada de lluvias, pero no debería influir en el conocimiento de la especie en sí, aunque solo se cocine en una época del año.

Además de esta diferencia de aparición, se observa el fenómeno sobre la estandarización de los nombres. Los hongos que forman parte de la despensa de la cocina urbana o profesional y están industrializados presentan mayor estandarización. Tal es el caso del *A. bisporus*, el más usado en la cocina dentro del género *Agaricus*. A pesar de su alta aparición, solo se registraron tres UTC diferentes en todas las subáreas: **champiñón**, **regular** y **parís**. Es importante destacar que muchos de los comerciantes y recolectores de los hongos silvestres también venden hongos cultivados, pero, como se puede concluir por los datos recogidos, han conservado el término que se les ha asignado en la industria. A diferencia de la pequeña variación denominativa de *A. bisporus*, el *A. campestris*, con solo dieciséis apariciones como especie, tuvo un registro de diecisiete UTC diferentes: **blanquito**, **champiñón**, **champiñón silvestre**, **champiñón de llano**, **champiñón de monte**, **hongo blanco**, **hongo de llano**, **hongo de tierra**, **hongo sombrillita**, **juanito**, **llanero**, **san juan**, **san juanes**, **san juanero**, **pípila**, **pipilita** y **zacayote**. De estas UTC que se obtuvieron, se resalta que aparece también el término **champiñón**, y al contrario de lo que se podría creer de que estos usos corresponden a la subárea cocina, las UTC como **champiñón**, **champiñón silvestre**, **champiñón de llano** y **champiñón de monte** aparecieron en comercio y recolección y en comercio. La única que apareció en cocina fue **champiñón silvestre**.

Por lo tanto, se hizo un acercamiento a los datos de las comunidades de recolección donde se habían obtenido estas UTC y se encontró que en algunos de los textos donde está registrado **champiñón** o donde esta UTC forma parte de una UTC compuesta, se presentan también los usos **hongo blanco** y **hongo de llano**, de tal manera que no se utiliza exclusivamente el término **champiñón**, sino que este forma parte de la variación denominativa, de manera que coexisten **champiñón**, **hongo blanco** y **hongo de llano** como términos en una misma comunidad.

El uso de la UTC **champiñón** parece tener relación con la frecuente comercialización del hongo cultivado *A. bisporus*, que es el denominado **champiñón** originalmente. Aunque las comunidades que usan estas UTC no reportan comercio directo con personas de la urbe, sí se encuentran aledañas a otras comunidades que venden sus hongos para personas externas a su territorio. Por lo tanto, el uso del término **champiñón** para el *A. campestris* se extiende en la zona, ya que los comerciantes lo usan para entenderse con los compradores, y así ha empezado a formar parte de los términos utilizados por recolectores y comerciantes de las zonas, sin sustituir a las UTC propias de las comunidades originarias.

Tanto el uso de **hongo blanco** y **hongo de llano** parecen ser traducciones literales de las denominaciones en otomí y mazahua que forman parte de las lenguas de estas comunidades, en otomí-pame: *r taxi ju* ('hongo blanco') y *k' e charak'u* ('hongo de llano').

Resulta importante evidenciar que cuando un hongo proviene del lado occidental prevalece como UTC única la asignada desde la industria, que se estandariza; tal es el caso de uso de la UTC **champiñón** para el *A. bisporus*, aun en las zonas de recolección y comercio. Al contrario que cuando se introduce un hongo de comunidad originaria como el *A. campestris* a la cocina urbana: en tal caso, aunque se adopte el uso de alguna UTC de los recolectores y comerciantes, se sigue dando mayor uso en la urbe a la que ha sido propuesta en la cosmovisión occidental.

Uno de los casos particulares en donde se evidencia la interacción entre lo occidental y lo originario es la UTC **champiñón de llano**. Destaca porque, aunque esta construcción pareciera muy genérica del español, integra una unidad léxica de influencia del español peninsular (**champiñón**) y otra que es usada en el español de América o del español de México (**llano**), y que en muchas ocasiones es traducción del término originario en diferentes lenguas.

Para analizar este caso se tomaron como referencias las UTC que compila *Etnomicrología en Castilla-La Mancha*, una investigación etnomicológica que lleva más de veinte años recabando datos en el sector, así como portales web españoles como *Guía de Setas y Hongos de Navarra*, *Fichas micológicas de la Cofradía Gastronómica Vasca* y la página comercial *Cestas y setas*. En esta búsqueda se encontró que el *A. campestris* se denomina **champiñón silvestre** o **champiñón de campo**, mientras que no se documentó la UTC **champiñón de llano**. Incluso cuando se busca **llano** en el *Diccionario de la lengua española* no es hasta la acepción dieciséis que se encuentra solo una hipervinculación a **llanura** y es en esta entrada donde se define el concepto de lo que se entiende como **llano** en México.

Lo que se observa es que **llano** no es un vocablo común en el español peninsular, al menos, en las fuentes consultadas. Por lo tanto, en el caso de los hongos es muy curioso este fenómeno: surgen UTC que combinan tantas palabras del español peninsular con una del español de México. Este fenómeno también se da en otras especies con un uso muy extendido en el ámbito urbano o en la cocina occidentalizada, tal como ocurre con el **quismón de huevo**: **quismón**, una palabra que ingresa al español de México del otomí y se une con **huevo**, una palabra común para la denominación de hongos en el español peninsular.

Con respecto a la UTC que tiene registro en la subárea cocina, se observa cómo **san juan** y los demás derivados de este término —**hongo san juanero**, **hongo de San Juan**, **juanito**— se relacionan más con el campo y se mantienen por su importancia cultural, más allá del sector profesional. Es curioso que el término con mayor ocurrencia para *A. campestris* precisamente sea **san juan**, un neologismo que se origina en los sectores rurales y está asociado a fiestas religiosas en la época de lluvias, cosa que también indica que el *A. campestris* tiene mayor importancia en la cocina rural.

En la época contemporánea algunos de los hongos se denominan con términos relacionados con el catolicismo, pero investigaciones etnomicológicas, como la de Moreno Fuentes (2013), e investigaciones alimentarias, como las de Guía-Zaragoza (2016) y Bak-Geller (2013), reconocen que en el desarrollo de lo que sería la «cocina mexicana» existieron alimentos que fueron expulsados de los fogones porque no eran parte de la cosmovisión católica, entre ellos, los hongos. Sin embargo, su consumo se mantuvo de manera muy discreta y terminaron por adoptar nombres relacionados con el período de la colonización.

El nombre de **san juan**, **san juanero**, etc. se asocia al *A. campestris* por la fiesta de San Juan, pero incluso esta fiesta está íntimamente relacionada con las tradiciones prehispánicas como la fiesta de Tlaloc (Broda, 2019). El Sistema de Información Cultural de México establece que la fecha oficial de la fiesta de San Juan Bautista es el 24 de junio. Sin embargo, cada población establece, de acuerdo con las otras, unos días para celebrarla. En todos los casos se trata de fechas cercanas, las cuales coinciden, según Broda (2019), con el inicio de las fiestas de Huey Tozoztli, que se celebran en el cuarto mes del calendario solar mexicano y que dan inicio a las fiestas de peticiones de lluvias y otras ceremonias relacionadas con los ciclos agrarios, hasta llegar a las propias fiestas de Tlaloc. Este tipo de ceremonias y rituales se realizaban en el Valle de México, que corresponde al sector tomado para la investigación.

4.2 Análisis de la variación denominativa en el género *Morchella*: los casos «¿Quién reconoce las morillas?» y «Los olonanácatl existían antes que las morillas»

4.2.1 *Los olonanácatl existían antes que las morillas*

En el género *Morchella* se encuentran seis especies, de las cuales dos, *M. costata* y *M. deliciosa*, no presentan variación y tuvieron solo una aparición en el corpus; otra, *M. rufobronea*, solo tuvo una variación individual, y las otras cuatro especies, *M. elata*, *M. esculenta*, *M. angusticeps* y *Morchella* sp.1/ sp.2, sí presentaron variación denominativa.

La especie que tuvo mayor aparición en el corpus fue *M. esculenta*, la cual se encontró en algunos textos registrada científicamente como *M. cónica*, aunque se refiere a la misma especie. El porcentaje de variación denominativa en esta especie tan solo fue del 32 %; resultados similares se dan en las especies de los otros géneros analizados, en los cuales las especies con mayor uso presentan tendencia a estandarizarse. Se debe recordar que no es un factor determinante, pero sí se revela en el corpus una correlación entre una mayor aparición de las especies. Sin embargo, las características del género y la subárea donde se use la especie también influyen en el fenómeno.

La UTC **morilla** fue la que tuvo mayor ocurrencia en *M. esculenta*, con catorce apariciones, doce de las cuales fueron recogidas en la subárea cocina. Es importante destacar que de las doce encontradas en cocina nueve corresponden a textos de la prueba piloto, en donde la imagen de esta especie se aportaba como estímulo para que los encuestados respondieran qué UTC usaban para dicha especie. Este detalle es importante, porque si se observan las *Morchella* spp. aparece también **morilla** como la UTC con mayor registro. Lo que se evidenció durante las entrevistas es que la mayoría de los cocineros no distinguen las diversas especies del género *Morchella* y las denominan con el etnotaxón **morilla**, lo que lleva a suponer que, en el caso de la prueba piloto, si se les hubiese mostrado alguna foto de una *M. elata* u otra especie de *Morchella*, también la habrían llamado **morilla**.

El término **morilla** refleja la cocina occidental, tal como se muestra en las Fichas micológicas de la Cofradía Vasca de Gastronomía, en la Guía de hongos y setas de Navarra y en la página Cestas y setas. Incluso el uso de la UTC **morilla** también se relaciona con otras lenguas, como el inglés **morels**, tal como lo reporta EncicloVida.

En la denominación general de todas las especies del género *Morchella*, **morilla** tuvo aparición en veintidós textos de cocina frente a cinco en las otras subáreas. En el caso de la subárea de recolección y comercio, en todos los registros que se tiene su ocurrencia (el término **morilla**) todos los usos se dan como variación de otras UTC relacionadas cognitivamente con referentes del campo como el **maíz** y la **panza** (en este caso refie-

re a la *panza de res*, que también es comestible). No se registró ningún texto en recolección y comercio, recolección o comercio en las que solo se usara **morilla** de manera estandarizada. Eso es porque parte de la variación denominativa que incluye **morilla** se origina por la influencia extranjera de la cocina de hongos, tal como se patentiza en algunos registros históricos como el de Melchor Ocampo, en su texto *Cocina francesa* o en los apuntes del *Nuevo cocinero mexicano*.

En el caso de la subárea de recolección se encontró la especie *M. esculenta* en cinco textos de recolección y dos textos de comercio. En estas subáreas, el término que tuvo mayor ocurrencia para la especie fue **pancita**. En otro texto de recolección y comercio se tiene el uso de **morilla**, pero con la variación denominativa en náhuatl: **olonanacatl**, **olo** ('mazorca') y **nanacatl** ('hongo').

Este texto de la subárea recolección y comercio donde se registraron los dos usos **morilla** y **olonanacatl** proviene de una comunidad donde ciertos pobladores hablan su lengua originaria náhuatl y también español. Por lo tanto, se observa que, de las veinticinco especies de hongos que se usan en la comunidad, tres se registran como UTC que son préstamos del náhuatl (**olonanacatl**, **tlazonanacatl** y **xoclaclich**). El uso de estos términos en la comunidad para los otros dos hongos no tiene variación; solo en el caso de la *M. esculenta* tiene las UTC **olonanacatl** y **morilla**.

El uso de los préstamos del náhuatl en este texto puede estar relacionado con que ciertos hongos tienen un alto valor cultural y por eso se mantienen los términos originarios; pero, a su vez, la amplia demanda, como en el caso de *M. esculenta*, que representa el segundo producto con mayor valor económico de la comunidad de donde se toma el texto, de acuerdo con Arteaga Martínez *et al.* (2006), ha hecho que se imponga el término **morilla**.

Otro fenómeno que se observa es la aparición de la UTC **olonanacatl**, que permite evidenciar cómo en otras comunidades, para denominar a las especies de *Morchella*, se usan UTC que tienen origen en el recurso metafórico del maíz; provienen del mismo proceso cognitivo y referente cultural, pero el vocablo en sí cambia. En estos casos se encuentra la UTC **mazorca** con su derivativo apreciativo, **mazorquita**; las UTC que provienen del náhuatl, como **olote**, con su sufijo apreciativo **olotitos**, y las UTC que se han tomado como préstamos en el español de México y se han modificado como **elote**, también con su derivativo apreciativo **elotito**.

En el caso del uso de la UTC **mazorca** solo se tiene la variación con su sufijo apreciativo **mazorquita**, y se registra en nueve textos. En el caso de las UTC que vienen de **olotl** o **elotl** hay mayor variación y se registraron cinco, de las cuales tres no se relacionan con derivación apreciativa (**hongo de elote**, **olote** y **elote**). Del uso de estos términos también se debe destacar que no parece haber una selección o límite tan marcado en cuanto al término en las comunidades; de los

tres textos donde aparecen, todos se registran con variación denominativa correspondiente a **mazorca**, **mazorquita** o **morilla**. El fenómeno de variación entre las UTC de pueblos originarios y vocablos del español peninsular en las especies del género *Morchella* es similar a las especies del género *Amanita*, sin embargo, pareciera existir una influencia menor de lenguas originarias en *Morchella*; una de las evidencias puede ser la ausencia de UTC compuestas de palabras con etimología del español peninsular y lenguas originarias como los casos **quismón de huevo** u **hongo de llano**.

Una vez revisados estos datos se puede concluir que la distinción entre las especies de *Morchella* está relacionada con la herencia de la sabiduría cultural de la comunidad, mientras que el término **morilla** se usa para referirse a muchas especies de *Morchella*. Además, aunque *Morchella* sea un género importante para la cultura occidental, y eso aumente su demanda, los pueblos originarios ya lo consideraban un alimento de valor, por lo que sus UTC siguen formando parte de la manera de denominarla.

5 Conclusiones

El resultado de la elaboración del DIGAHONMEX y el análisis de la variación terminológica cultural permitieron un acercamiento a cómo el lenguaje del ámbito gastronómico, específicamente en un país bicultural, no se puede abordar de la misma manera que el lenguaje especializado de las disciplinas u oficios que están solo relacionados con la ciencia. La denominación de los hongos en la gastronomía se comporta de una manera diferen-

te a su denominación científica, pero no por eso deja de ser terminología; solo se trata de una terminología cultural que está íntimamente relacionada con hechos sociales y con dinámicas vivas y comunicativas, por lo que también se reafirma la importancia de la TCT como principio teórico para abordar la terminología cultural.

Así mismo, a partir del planteamiento de la UTC se confirmó que los nombres de los hongos empleados en el área gastronómica sí son términos y que la variación terminológica en el área está causada principalmente por factores funcionales, la necesidad de comunicarse entre recolectores, comerciantes y compradores. Sin embargo, el factor que pareció determinante en el fenómeno de variación es la tensión cultural entre las costumbres occidentales urbanas y la cultura de los pueblos originarios que existe alrededor del uso y la preparación de los hongos en la ciudad. Cada grupo social y cultural intenta conservar las denominaciones propias de sus hongos, aunque, finalmente, quien cede con mayor frecuencia ante el occidentalismo son los pueblos originarios, lo que queda evidenciado en la etimología de las UTC con mayor uso y la alta estandarización en la cocina profesional ante las otras subáreas.

El DIGAHONMEX y su propuesta de macroestructura y microestructura trae al panorama terminológico otras maneras posibles de elaborar diccionarios, atendiendo a los requerimientos de públicos específicos, que muchas veces no han sido considerados como públicos especializados, con lenguajes especializados, al estar relacionados con oficios que no son estrictamente científicos, como es el caso de la gastronomía. ✿

6 Bibliografía

- ALVES DA CONCEIÇÃO COSTA, Lucimara (2015). *Reflexões sobre a variação terminológica na lexicografia corrente no Brasil e a construção das bases teórico-metodológicas para o dicionário de lexicografia brasileira* [en línea]. Tesis doctoral. Universidad Estatal Paulista. Repositorio Institucional UNESP. <<https://repositorio.unesp.br/handle/11449/127683>> [Consulta: 19 junio 2021].
- ARTEAGA MARTÍNEZ, Baldemar; MORENO ZARATE, Clelia (2006). «Los hongos comestibles silvestres de Santa Catarina del Monte, Estado de México». *Revista Chapingo. Serie Ciencias Forestales y del Ambiente*, 12 (2), pp. 125-131.
- AZEVEDO DELVIZIO, Ivanir (2018). «Directrices para la elaboración de definiciones terminológicas: una aplicación a los términos del turismo». *Redillet*, 1.
- BAK-GELLER, Sarah (2013). «Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)». *Desacatos*, 43, pp. 31-44.
- BOURET, C. (ed.) (2000). *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*. Ciudad de México: Miguel Ángel Porrúa.
- BRODA, Johanna (2019). «La fiesta de Atlcahualo y el paisaje ritual de la cuenca de México». *Trace*, 75, pp. 9-45.
- CABRÉ, M. Teresa (1999). *La terminología: Teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona: Antártida.
- EDO-MARZÁ, Nuria (2012). «Lexicografía especializada y lenguajes de especialidad: fundamentos teóricos y metodológicos para la elaboración de diccionarios especializados». *Lingüística*, 27 (1), pp. 98-114.

- EncicloVida [en línea] (s. f.). <<https://enciclovida.mx/>> [Consulta: 23 junio 2021].
- FAJARDO, José Manuel; VERDE, Alonso; VALDÉS, Arturo; RIVERA, Diego; OBÓN, Concepción (2010). «Etnomicología en Castilla-La Mancha (España)». *Boletín de la Sociedad Micológica de Madrid*, 34, pp. 341-360.
- FAULTISH, Enilde (1995). «Socioterminología: mais que um método de pesquisa, uma Disciplina». *Ciência da Informação*, 24 (3).
- GARIBAY-ORIJEL, Roberto (2009). Los nombres zapotecos de los hongos. *Revista mexicana de micología*, 30, pp.43- 61.
- Guía de Setas y Hongos de Navarra [en línea] <<http://guiahongosnavarrararciabona.blogspot.com/233>> [Consulta: 28 junio 2021].
- ASOCIACIÓN CULTURAL «BAXAURI» KULTUR ELKARTEA. MIKOLOGIA. BAJAURI. COFRADÍA VASCA DE GASTRONOMÍA (s. f.). Fichas micológicas [en línea]. <<https://www.fichasmicologicas.com/>> [Consulta: 20 junio 2021].
- FREIXA, Judit (2002). *La variació terminològica. Anàlisi de la variació denominativa en textos de diferent grau d'especialització de l'àrea de medi ambient*. Barcelona: Universitat Pompeu Fabra. Institut Universitari de Lingüística Aplicada. (Sèrie Tesis; 3)
- (2013). «Otra vez sobre las causas de la variación denominativa». *Debate Terminológico*, 9, pp. 38-46.
- LARA, Luis Fernando (2016). *Teoría semántica y método lexicográfico*. Ciudad de México: El Colegio de Mexico, AC. (Serie Estudios de Lingüística y Literatura; 66)
- LINARES COLMENARES, Laura (2021). *La variación denominativa de los hongos gastronómicos en México: propuesta de un diccionario gastronómico: Digahonmex*. Tesis de maestría. Universidad Nacional Autónoma de México.
- MORENO FUENTES, Ángel (2013). «Un recurso alimentario de los grupos originarios y mestizos de México: los hongos silvestres». *Anales Antropológicos*, 48 (1), pp. 241-272.
- RUAN-SOTO, Felipe (2007). «50 años de etnomicología en México». *Lacandonia* 1 (1), pp. 97-108.
- UBILLOS, Francisco Javier (s. f.). Fichas micológicas. Asociación Cultural «Baxauri» Kultur Elkartea. Mikologia. Bajauri. Cofradía Vasca de Gastronomía [en línea]. <<https://www.fichasmicologicas.com/>> [Consulta: 20 junio 2021].

Nota:

1. Cocina rural: área en la que un cocinero o grupo de cocineros ejecuta preparaciones para comensales íntimos, en un contexto semirrural, rural o en comunidades originarias. Los ingredientes empleados se obtienen de sus propias cosechas, de las cosechas de los vecinos y centros de compras medianos (abarrotes o mercados itinerantes). Los cocineros no suelen tener escolaridad formal, sin embargo, usan la sabiduría local y familiar para desarrollar sus preparaciones. En la mayoría de los casos estas preparaciones cumplen el objetivo de cubrir las necesidades diarias de la alimentación de su familia, pero también pueden tener fines recreativos y sociales. En algunas ocasiones pueden vender sus preparaciones para mejorar sus ingresos.
- Cocina doméstica: área en la que un cocinero o grupo de cocineros ejecuta preparaciones para comensales íntimos, en un contexto urbano. Los ingredientes empleados se obtienen de centros de compras industrializados o centros de compras medianos y se tiene acceso a ingredientes importados, locales y orgánicos. Los cocineros pueden tener formación profesional o no; en algunos casos puede ser la fuente de ingresos si el cocinero trabaja para una familia que no es la suya. En la mayoría de los casos las preparaciones tienen el objetivo de cubrir las necesidades diarias de alimentación, pero también pueden emplearse con fines recreativos y sociales.
- Cocina profesional: área en la que un cocinero o grupo de cocineros ejecutan preparaciones para comensales que pagan por este servicio en un centro de consumo rural o urbano. Los ingredientes se obtienen de proveedores, centros de compras industrializados y se tiene acceso a ingredientes importados, locales y orgánicos. En algunos casos usan productos de sus propias cosechas. Los cocineros pueden tener formación académica o haber adquirido los conocimientos del oficio a través de experiencia o algún vínculo familiar. El trabajo es remunerado y generalmente es el ingreso principal del cocinero.