

**TEXTO Y CULTURA EN LA COCINA TÍPICA CARTAGENERA Y
UNA PROPUESTA DE ENSEÑANZA DEL LÉXICO EN ESPAÑOL
COMO LENGUA EXTRANJERA**

MARLON ALFONSO MONTERROSA CASTRO

ALBERTO MANUEL MORATO SUAREZ

**UNIVERSIDAD DE CARTAGENA
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE LINGÜÍSTICA Y LITERATURA
CARTAGENA, COLOMBIA**

2014

**TEXTO Y CULTURA EN LA COCINA TÍPICA CARTAGENERA Y
UNA PROPUESTA DE ENSEÑANZA DEL LÉXICO EN ESPAÑOL
COMO LENGUA EXTRANJERA**

Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título de:
PROFESIONAL EN LINGÜÍSTICA Y LITERATURA

Asesora

Prof. Clara Inés Fonseca Mendoza

**UNIVERSIDAD DE CARTAGENA
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE LINGÜÍSTICA Y LITERATURA
CARTAGENA, COLOMBIA**

2014

Texto y cultura en la cocina típica cartagenera y una propuesta de enseñanza
del léxico en español como lengua extranjera

Marlon Alfonso Monterrosa Castro

Alberto Manuel Morato Suarez

Universidad de Cartagena

Dedicatoria:

Este trabajo se lo dedico a Carmen Miranda y Alfonso Monterrosa Miranda por el apoyo brindado desde el más allá.

Agradecimientos:

Agradezco a mi compañera sentimental Wendy Madrid Padilla por el apoyo que me dio en alcanzar mis metas. A mi maestra Clara Inés Fonseca Mendoza por creer en mí, tenerme paciencia, compartir sus conocimientos y guiarme en todo este proceso. A toda mi familia, amigos y compañeros de la universidad en especial a Martha Chávez y Helen Vega por compartir conmigo su conocimiento y su amistad.

Marlon Alfonso Monterrosa Castro

CONTENIDOS	página
Resumen.....	6
Capítulo 1.....	6
Planteamiento del problema, justificación, objetivos y antecedentes	7
Capítulo 2.....	11
2-Marco teórico.....	11
2.1-la lingüística sistémica funcional y el análisis de textos.....	11
2.2-las recetas de cocina como texto.....	15
2.3-el léxico en las recetas de cocina.....	17
2.4-la cocina en relación con ELE.....	19
Capítulo 3.....	20
3-Metodología.....	20
3.1-los datos.....	20
3.2-modos de análisis.....	20
3.2.1estructura experiencial y textual de las recetas de cocina.....	20
3.2.2-el léxico en las recetas de cocina. Organización en campos semánticos....	21
Capítulo 4.....	22
4-Resultados.....	22
4.1-estructura textual de las recetas de cocina.....	24
4.2-estructura experiencial de las recetas de cocina.....	27
4.3- el léxico en las recetas de cocina. Organización en campos semánticos.....	28
4.4-cocina y cultura.....	31
4.5- el vocabulario de la cocina criolla cartagenera: propuesta de enseñanza en un curso de español como lengua extranjera.....	36
Conclusiones.....	41
Referencias.....	43
Apéndice.....	47

TEXTO Y CULTURA EN LA COCINA TÍPICA CARTAGENERA Y UNA PROPUESTA DE ENSEÑANZA DEL LÉXICO EN ESPAÑOL COMO LENGUA EXTRANJERA¹

RESUMEN

En este trabajo se identifican algunos saberes y comportamientos socio-culturales codificados en la estructura textual de algunas recetas de la cocina criolla cartagenera, y se proponen que sus resultados los usen los profesores de español como lengua extranjera, para enseñar el léxico y la cultura de esa cocina. Los datos del estudio lo constituyeron un grupo de recetas del libro “Cocina criolla cartagenera de Veddá Veddá”. Para la descripción de los datos se acudió a teorías y metodologías desde la Lingüística Sistémica Funcional. Los resultados muestran que el análisis del texto da pistas sobre los contextos en que se produce y pueden ser aprovechados para enseñar español como lengua extranjera; ésta sugerencia la hacemos como lingüistas que están en capacidad de proponer sus investigaciones para fines aplicados.

PRIMER CAPÍTULO

1-Planteamiento del problema, justificación, objetivos y antecedentes

¹ Este trabajo se enmarca en el proyecto *El caribe colombiano como componente intercultural en español como lengua extranjera*, presentado por el grupo TEXCULTURA-caribELE.

Cuando se habla de las formas de identidad de las comunidades, se hace alusión a lo que Lakoff (2006) denomina *identidades mayores*, es decir, los aspectos más generales como el género, la raza y la preferencia sexual. No obstante, la identidad de las comunidades también puede incluir aspectos individuales o *identidades menores*, como es el caso de los estilos de vestir, las preferencias musicales y el gusto en el consumo y preparación de los alimentos. Los alimentos hacen parte de la identidad menor y señala lo que podemos y no podemos comer, qué tipo de comidas llevan prestigio, por qué rechazamos o preferimos a otros por lo que comen, etc. en el Caribe decimos, por ejemplo, que la comida “cachaca” es insípida o que preferimos el mote que se prepara en Cartagena al que se prepara en Córdoba. El chef Andrew Zimmern identificó al Caribe colombiano a través de lo que comió, en una de sus correrías en donde visitó a Cartagena y ciudades vecinas; dijo “Es una comida humilde y muy buena. Refleja mucho la cultura colombiana. Pude sentir el olor al maíz frito, al ají picante, pero además sentí el olor a la calle y el océano que se movía muy cerca de ese lugar” (Díaz, 2014).

Con todo esto, se plantea que los aspectos relacionados con la cocina de una comunidad, pueden dar a conocer saberes y comportamientos de esas comunidades y una forma de acercarse a la cocina es a través de las recetas; en ese sentido es válido formularse la siguiente pregunta de investigación: ¿Qué saberes y comportamientos sociales y culturales se codifican en la estructura semántica de las recetas de cocina típica del Caribe colombiano?

Pero, además, nuestro trabajo tiene un fin didáctico y es que esos saberes y los textos que los expresan (es decir, las recetas), sean usados por los profesores de español como lengua extranjera (ELE); por eso también formulamos la siguiente pregunta de investigación: ¿Qué

sugerencias pueden hacerse a los profesores de ELE para que lleven a las aulas los textos y rasgos de la cultura expresados en las recetas de cocina típica del Caribe colombiano?

Como lo dijimos antes, la cocina puede identificar a las comunidades; en ese sentido, estudiar los aspectos relacionados con ella puede contribuir al conocimiento de esas comunidades y, así, entender los motivos por los que se hace o se dicen determinadas cosas. Este conocimiento de las comunidades adquiere mayor importancia, si lo debe adquirir un extranjero que aprende nuestra lengua, porque, como bien se sabe, aprender una lengua es aprender una cultura.

Por esas razones se justifica nuestro trabajo; primero, porque damos a conocer aspectos de nuestra cultura en relación con las comidas y la cocina; y segundo, porque esos aspectos de la cultura junto con la descripción de las recetas como textos, pueden utilizarse por los profesores de ELE.

A partir de las anteriores consideraciones, nos formulamos los siguientes objetivos:

Identificar algunos saberes y comportamientos sociales y culturales codificados en algunas recetas de cocina típica, mediante un análisis textual y semántico, para dar a conocer aspectos que hacen parte de las formas de identidad de las comunidades del Caribe colombiano y proponer los resultados a los profesores de ELE.

Describir las dimensiones experiencial y textual de las recetas de cocina aparecidas en el libro “Cocina criolla cartagenera de Veddá Veddá”. Identificar parte del léxico culinario

asociado con los productos o ingredientes y con las formas de cocinar los alimentos que aparecen en las recetas de cocina. Reflexionar sobre la relación de las recetas de cocina con la sociedad y la cultura del caribe colombiano. Sugerir el uso de los resultados para que el profesor de ELE los aproveche en sus clases.

Como antecedentes a nuestro trabajo encontramos que en nuestro país se han escrito varios ensayos sobre las comidas típicas y su relación con las culturas, por ejemplo, la compilación en *Cocinando en el fogón de las identidades: comidas, saberes, regiones*. Salazar (2010). Para nuestra región encontramos los artículos *La gastronomía de Barranquilla* por Eduardo Rodríguez y *El duende de una cocina* por Blanco Lácydes. Más específicamente en Cartagena, encontramos el artículo escrito por el profesor Ricardo Chica (2010), *El cocinar en los sectores populares de Cartagena*, en donde plantea como objetivo construir el performance de las fritangueras de Cartagena a partir de la culinaria desde la perspectiva femenina. Este trabajo tiene un método etnográfico, busca rastrear los aspectos culturales arraigados en la culinaria de las mesas de frito y, responde a las preguntas de quiénes son las fritangueras; cómo se apropian del espacio, lo reelaboran y lo resignifican en el escenario de las mesas de fritos y cómo transmiten ese conocimiento. El resultado fue que las fritangueras construyen una estructura social a través de su cocinar: la mujer es vista con tenacidad para mantener la economía de su familia. Esta práctica es vista más allá de lo culinario y se postula como referente de una sabiduría popular.

Consultamos, además, sobre el modo cómo se ha estudiado desde la lingüística las recetas de cocina. Cruz (2013), en *La función ideacional del lenguaje en las recetas de Apicio*, este trabajo tienen como objetivo “analizar la metafunción ideacional del lenguaje en textos

culinarios, tal y como lo proponen Halliday y Matthiessen (...) [Su método fue] establecer el dominio específico de las recetas, describir las categorías de figuras y secuencias que predominan en el texto” (p 153). El resultado fue (1). En las recetas predomina las operaciones que implican un cambio de estado; el participante está constituido por los ingredientes; las circunstancias típicas son de lugar, modo y acompañamiento. (2) existen figuras de *hacer* y *suced* para expresar procesos materiales, estos procesos están asociados con un participante “actor” y otro llamado “meta”; se dan circunstancias de modo, lugar y compañía. Las figuras de *ser* establecen una relación de identificación o atribución entre dos entidades, se utilizan cuando el escritor le explica al cocinero la finalidad de su procedimiento.

Otro de los antecedentes (referentes investigativos) en los que se apoya este trabajo, es el artículo *El lenguaje técnico de un recetario de cocina*, de Camarasa, (1982), donde muestra el análisis de la narrativa popular de un recetario; analizan los títulos basados en la ausencia o presencia de sintagmas nominales y verbales y, en correlación con las demás recetas. Los resultados fueron una estructura visual de los títulos que señala la importancia de cada receta, además se encontró que la mayoría de los títulos estaba conformado por un solo sintagma y que estos mostraban tres tipos de estructuras: a) determinante, núcleo, adyacente b) núcleo solo con expansión aditiva o explicación c) núcleo y adyacente (contiene: núcleo y adjetivo, núcleo e índice preposicional). En los artículos reseñados no encontramos explícita la relación entre el texto y la cultura; es decir, unos se ocupan de los aspectos culturales de la cocina y otros de los aspectos textuales de las recetas; nosotros intentamos unir los dos aspectos.

En lo referente a introducir estos temas en ELE, encontramos que las cocinas, los alimentos y sus aspectos culturales son frecuentes en la enseñanza de español como lengua extranjera; así se ve en, por ejemplo, en Baz (2003) *La interculturalidad en la clase de ELE. Estudio de campo*, de Antxon Álvarez. *¡Cocina la tortilla española!* De Ramos (2009). En nuestro país, algunas Universidades incluyen el tema, enseñándoles a los extranjeros a cocinar comida colombiana.²

En Cartagena, encontramos que la Universidad Tecnológica, en los cursos de ELE ofrece charlas sobre el tema³, pero en ninguna de las propuestas antes mencionadas encontramos una como la que nosotros planteamos en este trabajo, es decir, la de enlazar los textos con los contextos.

CAPÍTULO 2

2-MARCO TEÓRICO

2.1-LA LINGÜÍSTICA SISTÉMICA FUNCIONAL (LSF) Y EL ANÁLISIS DE TEXTOS

“La LSF asume el lenguaje como un recurso para construir e interpretar significados en contextos sociales” (Ghio & Fernández, 2005, p 11). La LSF concibe la lengua como

² véase por ejemplo

<http://www.citytv.com.co/videos/313508/mujer-en-la-candelaria-ensena-sobre-comida-colombiana-a-extranjeros>

³como puede deducirse de: “El curso de Español para extranjeros contempla visitas a sitios de interés turístico e histórico, clases de baile y cocina típica cartagenera, éstas últimas con la colaboración del SENA <http://www.mineducacion.gov.co/cvn/1665/article-125893.html>

conocimiento, esto tiene que ver con la estructura biológica del cerebro; pero también con el conocimiento individual, el cual no es más que una extensión de la participación en un grupo social.

De alguna manera, este enfoque implica reconocer que la posibilidad (el potencial) del individuo para interactuar con otros supone cierta base biológica común en la constitución interna de la propia especie humana (el funcionamiento neuronal); pero, al mismo tiempo implica que, para que el cerebro pueda realizar este procesamiento lingüístico, es imprescindible que se produzca la comunicación, la interacción con otros. (Ghio & Fernández, 2005, p 13).

Para Halliday (1982) la estructura social como red de funciones está conformada por campo (tipo de actividad social), tenor (papeles que desempeñamos en lo social) y modo (manera cómo se presenta el discurso); esta estructura se refleja en el lenguaje a través de la estructura semántica en: ideacional (cómo visionamos el mundo, la concepción del mundo de un grupo puede parecer absurdo para otro grupo social, pero tiene una lógica) , interpersonal y textual (texto es toda producción discursiva que yo establezca con otros, puede ser oral o escrita). Ampliaremos las nociones de función ideacional y textual porque son las que usaremos en nuestro análisis.

Halliday (citado por Martínez, 2007) dice que el significado ideacional es la representación de la experiencia: nuestra experiencia del mundo que nos rodea, y también dentro de nosotros, el mundo de nuestra imaginación; es significado en el sentido de 'contenido'. La función ideacional de la oración es la de representar lo que en el sentido más

amplio podemos denominar ‘procesos’: acciones, acontecimientos, procesos de conciencia y relaciones: “Cualquier experiencia (...) se puede representar semánticamente a través de una figura. Una figura está compuesta por elementos: a) un proceso que se desarrolla a través del tiempo, b) un participante directamente relacionado con el proceso y c) cualquier circunstancia concomitante” (Cruz, 2013: 154). Por otra parte, los participantes, se realizan por frases nominales y, a veces, por frases preposicionales; pueden ser una persona, un lugar o un objeto. Las circunstancias se realizan por frases adverbiales, preposicionales y, a veces, nominales. (Butt, 2000).

Los procesos se realizan gramaticalmente por los verbos pueden ser de varios tipos: materiales, mentales, comportamentales, etc. Nos detendremos en los materiales porque son los que aparecen en las recetas de cocinas. Los procesos materiales son los del hacer (los mentales son los del sentir). Albertuz (2007), clasifica estos procesos del siguiente modo:

Macroclase	Clase	sub clase	Ejemplo
Proceso material	Espacio	General Desplazamiento Localización Postura-posición Orientación Manera movimiento Unión	Mover, girar Ir, andar, llevar Poner, pender Sentar, agachar Señalar, apuntar Aletear, mecer Juntar, añadir
	Cambio	General Creación Destrucción-Consumo Modificación Cuidado personal	Pintar, cocinar Crear, fabricar Comer, gastar, eliminar Romper, secar, hervir Lavar, cepillar
	Hecho	General Meteorología Emisión Contacto	Llover, atardecer Brillar, emitir Golpear, tocar

		Control Uso Sustitución Actividad Competición	Agarrar, coger Emplear, usar Reemplazar, suplir Trabajar, actuar Luchar, vencer
--	--	---	---

Según la anterior clasificación, las recetas de cocina pertenecen a la clase cambio y a la subclase modificación.

Respecto a la función textual, Halliday (citado por Martínez, 2007) dice que se centra en el modo cómo el texto es presentado de manera lógica y coherente. Es posible reconocer patrones textuales, por ejemplo, narrativos, argumentativos o procedimentales; Butt, et.al. (2000: 145) proponen el siguiente ejemplo de un texto procedimental:

Mango salad

Peel the mango and cut into 1 cm cubes. In the bowl from which you will serve the salad lightly beat t h i yoghurt until creamy. Add the chilli, salt and sugar. Put the mango on top of the yoghurt. Heat the oil in a little pan, and when hot put in the mustard seeds. They will start popping within seconds. Immediately put in the dried red chilli. As it darkens add the chopped shallots. Stir, and fry until the shallot is just browned. Pour quickly over the bowl of mango and yoghurt. I don't mix the salad together as it looks beautiful as is - the red chilli and black mustard seeds glisten on top of the luscious golden mango, which is in turn set off by the creamy yoghurt below

Process: Peel, cut, add, place, heat, stir, fry, pour

Circumstance: In the bowl from which you will serve the salad, when hot, Immediately,

As it darkens, until the shallot

Participant: They, I, it, the red chilli and black mustard seeds, which

Como se evidencia en el anterior ejemplo, el texto procedimental es una receta de cocina en la que se pueden reconocer los procesos, dados por los verbos usados en las recetas; las

circunstancias, dadas por los modos, los tiempos, etc. de cocción, y los participantes, es decir, los ingredientes.

2.2-LAS RECETAS DE COCINA COMO TEXTO

De manera general, las recetas son textos con los que se pretende instruir a alguien para realizar o alcanzar una meta; en este tipo de textos, no hay lugar a negociaciones, por ello los pasos y procesos a realizar son presentados a manera de órdenes u obligación con verbos en modo imperativos. “Instructional texts consist of sequences of instructions designed in order to reach an objective. The author or the generator of instructional texts must follow a number of principles to guarantee that the text is of any use. Similarly, a user must follow step by step the instructions in order to reach the results expected.” (Aouladomar & Saint-Dizier, 2005, p 1).

Aouladomar & Saint-Dizier utilizan la teoría de la estructura retórica (RST) de Mann y Thompson para analizar los textos instruccionales; según esto últimos autores “Rhetorical Structure Theory is a descriptive theory of a major aspect of the organization of natural text. It is a linguistically useful method for describing natural texts, characterizing their structure primarily in terms of relations that hold between parts of the text” (Mann & Thompson, 1988: 243)

La estructura retórica es el componente semántico que da sentido/significado a la estructura gramatical y contribuye a realzar la producción de respuestas/reacciones bien diseñadas. Es decir, ayuda a describir las posibles relaciones entre los elementos del texto de instrucción. Aouladomar & Saint-Dizier identifican las siguientes relaciones retóricas:

Secuencia: la conexión entre acciones se da por una relación de sucesión; no hay vínculos notorios; no son necesarios; la relación es temporal.

Resultado: una acción no puede comenzar antes que el resultado de otra se alcance. “Una vez que haya sucedido X, haga Y”

Propósito: ocurre entre una meta y la acción que se quiere alcanzar. “Haga Y para permitir que Y ocurra”

Evaluación: un tanto diferente a las dos anteriores, porque es posible evaluar si la acción se hizo correctamente. “siga revolviendo para/hasta lograr X (una crema espesa)”

Límite: conecta una acción con otra satélite que representa el punto de llegada.

Acción reduzca la salsa, **satélite** removiéndola **punto de llegada** hasta que...

Alternativa: conecta dos acciones alternativas; la escogencia puede depender del tema o de la situación misma. “Si A, haga B o si X haga Y”

Medios: la manera de hacer una acción y los instrumentos que se necesitan para realizarlas; se conectan con el núcleo por una relación de medio. “debe cortar el pan con un cuchillo de sierra”

Pre-requisitos: ocurre entre una acción o un objetivo y una lista de instrumentos o un set de acciones sin las cuales la acción/objetivo no puede alcanzarse. “cambiar una rueda no es difícil si se cuenta con...”

Opción: una acción depende de la realización de una situación condicional. “pase el pescado por carbón si usted quiere que...”

Prevención: relación entre una acción y una alerta; los satélites incluyen expresiones como tenga cuidado o no.

Condición: aparece cuando la acción resulta de la ocurrencia de una situación condicionante. “si no puede hacerlo, pregunte a...”

Co-ocurrencia: los núcleos están conectados por una relación co-temporal. “Simultáneamente que hace X, haga Y”

Concurrencia: ocurre entre dos acciones rivales co-temporales “haga X, al mismo tiempo, haga Y; si ocurre X ocurre primero, prefíéralo”

Motivación: ocurre cuando la información dada en el satélite intenta aumentar el deseo del lector para realizar la acción. “Ya casi termina, ahora solo tiene que esperar a que X ocurra”.

2.3-EL LÉXICO EN LAS RECETAS DE COCINA

El léxico es fundamental en el análisis de las recetas de cocina puesto que puede mostrar y transmitir los modos de categorizar y estructurar la lengua; para el análisis del léxico hemos acudido al análisis componencial. Según Lyons (citado por Shadid, 2000), "el análisis

componencial consiste en la descomposición del sentido de un lexema en sus elementos constituyentes". Los lexemas pertenecen a campos léxicos y se distinguen por sus rasgos semánticos; ambos conceptos se definen del siguiente modo: "El campo léxico es la estructura paradigmática (...) constituida por unidades léxicas de contenido [que] están relacionadas por un conjunto de rasgos semánticos comunes (...) y a la vez se diferencian por la presencia/ausencia de por lo menos un rasgo semántico específico" (Morales, 1992). Por ejemplo, Shadid (2000), sostiene que "Todos los lexemas en este campo presentan algunos rasgos comunes que los asemeja y los hace oponerse a otros campos léxicos. Los rasgos comunes: son auxiliares en la elaboración de alimentos (...), tienen mango para utilizar con las manos (...), ninguno de ellos es eléctrico (...), operación manual (...) todos estos utensilios son operantes, en oposición a los recipientes pasivos, donde reposan los alimentos". (p. 186). El siguiente cuadro es una muestra.

Cuadro 1
Rasgos Comunes

	Mango	Eléctricos	Manuales	Activos
Cuchara	+	-	+	+
Cucharón	+	-	+	+
Cucharita	+	-	+	+
Cucharón sopero	+	-	+	+
Molinillo	+	-	+	+
Estribo	+	-	+	+
Punzón	+	-	+	+

Los campos semánticos asocian y organizan las unidades léxicas, por lo que pueden ser más fáciles de aprender por un extranjero pues no tendría que aprender listas de palabras aisladas.

2.4-LA COCINA EN RELACIÓN CON ELE

El tema de la cocina como saber socio-cultural aparece en el Plan Curricular del Instituto Cervantes (PCIC), del siguiente modo:

1. Condiciones de vida y organización social. (...) 1.4. Comidas y bebidas. 1.4.1 Cocina y alimentos.

El PCIC plantea que se trata de un tipo de saberes que deben adquirir quienes aprenden una lengua extranjera porque, al mismo tiempo, están aprendiendo una cultura. Ese conocimiento del mundo está basado en la experiencia del contexto en que se producen esos referentes, ese conocimiento es de tipo declarativo; tiene que ver con creencias y valores asociados a esos referentes; responde a preguntas como: qué es, dónde, cuándo, cómo, quién; consta de descripciones de categorías y formas de organización que la sociedad establece en su vida cotidiana. De otro lado, los comportamientos se describen poniendo en relación el contenido y las situaciones de interacción: convenciones sociales; formas de expresar los sentimientos, etc. (Véase, PCIC, 2006, inventario Saberes y comportamientos socio-culturales).

Como lo veremos en el punto 2.4 de este trabajo, con el análisis del texto y del contexto de recetas de cocina criolla cartagenera, estamos proporcionando claves para que se adquieran conocimientos acerca de la cultura. Justificamos este aporte desde nuestra posición de

especialistas que nos iniciamos en el análisis del discurso y que pueden aportar ideas a la enseñanza de lenguas.

CAPÍTULO 3

3-METODOLOGÍA

3.1-LOS DATOS.

Los datos de nuestro estudio los tomamos del libro *Cocina criolla cartagenera de Veddá Veddá*; es la presentación de los saberes gastronómicos propios de Cartagena y su cultura. Las recetas figuradas en el texto son el resultado de la mezcla de diferentes culturas culinarias como la africana, la calamarí, los olores y especias del oriente traídas por los españoles, los sabores fuertes de piratas, etc. El libro está distribuido en grupos: pescados y mariscos, fritos y acompañamientos, carnes, arroces, sopas y, dulces y postres. Del total de 60 recetas presentadas, analizamos 15 correspondientes a 2 de fritos y acompañamientos, 3 de pescados y mariscos, 4 de carnes (aquí en este grupo está incluido el pastel cartagenero, este debería ir en el grupo de arroces), 1 de arroces, 2 de sopas y 3 de dulces.

3.2-MODOS DE ANÁLISIS

3.2.1ESTRUCTURA EXPERIENCIAL Y TEXTUAL DE LAS RECETAS DE COCINA

En la descripción del texto de cocina analizamos los niveles experiencial y textual. Como lo mencionamos en el marco teórico, la metafunción experiencial se compone de procesos,

participantes y circunstancias; es decir son relaciones sociales que establecen unos participantes que en unas circunstancias transmiten ideas o experiencias: “En el nivel más simple, el lenguaje refleja nuestra percepción del mundo como constituido por ‘lo que ocurre’ (verbos) involucrando cosas (nombres) que pueden tener atributos (adjetivos) y que ocurren en contextos que ofrecen detalles de lugar tiempo, manera, etc. (adverbios)”. (Thompson, 2004, p 86).

En cuanto al componente textual, se observa el modo como es presentada la información que, en nuestro caso, se dirige a alcanzar el objetivo de preparar un plato. En la descripción textual realizamos un análisis retórico y otro de los adjuntos conjuntivos; en cuanto al primero se establecen relaciones entre sus componentes “estas relaciones pueden ser Núcleo-Satélite (en el caso de que un elemento aporte una información más relevante que el otro) y Multinucleares (si ambos elementos tienen la misma importancia)” (Azarian, Da Cunha, & Tebé). Por su parte, los adjuntos conjuntivos establecen las relaciones a nivel de la cláusula “en términos muy simples, ellos [los adjuntos conjuntivos] muestran cómo dos oraciones se relacionan una con otra, mientras que las conjunciones unen dos cláusulas dentro de una oración” Thompson, et al (2004, p 157).

3.2.2-EL LÉXICO EN LAS RECETAS DE COCINA. ORGANIZACIÓN EN CAMPOS SEMÁNTICOS

El léxico también forma parte de la función experiencial puesto que transmite formas de ver y categorizar el mundo. En este trabajo organizamos el léxico a partir del concepto de campo y rasgo semántico; el análisis consistió en relacionar los ingredientes (como

participantes) con las formas de manipularlos (como procesos). Para la identificación de rasgos semánticos utilizamos los operadores o símbolos del análisis componencial; ellos son los siguientes:

1-El operador + (positivo) denota la presencia del componente en el lexema, y el rasgo - (negativo) denota la ausencia de tal componente.

2-El operador \pm indica que el componente es facultativo; el lexema puede tener el componente, pero este no es obligatorio.

3-El rasgo 0 indica que el componente no opera en el lexema correspondiente.

El análisis de los campos semánticos ha mostrado la existencia de una estructura en la forma de manipular los ingredientes.

CAPÍTULO 4

4-RESULTADOS

A continuación mostramos dos ejemplos del modo como describimos⁴ las recetas de cocina aparecidos en el libro *Cocina criolla cartagenera* de Veddá Veddá y luego procedemos al análisis.

Cuadro 1 Estructura funcional de la receta de cocina *sancocho de pescado*.

TEXTO INSTRUCCIONAL						
OBJETIVO: sancocho de pescado						
ESTRUCTURA RETÓRICA		Cláusulas para indicar...			Conjunciones	Adjuntos conjuntivos
SECUENCIA	Evaluación	Procesos	Participantes	Circunstancias		
1		Se lava	El pescado			

⁴ El formato para la descripción de las recetas fue elaborado por la profesora Clara Inés Fonseca.

2		Se sazona		Con sal y pimienta (MA)	y	
3		se sofríe				
						Aparte
				En una olla (I)		
4		Se pone a cocinar	El plátano, la yuca, la papa y el ñame			Luego
5		Se agregan	Todas las verduras, el zumo de coco y el pescado		y	
6	1	Se deja hervir		Hasta que suelte el sabor (DU)		

Cuadro 2 Estructura funcional de la receta *pastel cartagenero*

TEXTO INSTRUCCIONAL							
OBJETIVO: pastel cartagenero							
ESTRUCTURA RETÓRICA			Cláusulas para indicar...			Conjunciones	Adjuntos conjuntivos
SECUCIENCIA	Evaluación	resultado	Procesos	Participantes	Circunstancias		
1			Se corta	El cerdo y el pollo			
2			Se sazonan	Con sal y pimienta al gusto y todos los condimentos			
					En una sartén (I)		
3	1		se sofríe	El achiote	Hasta que suelte el color (DU)	Y luego	
4			Se pasa		Por un colador (I)		
5			Se agrega	A las carnes		y	
6	2		Se pone a guisar		Hasta que quede en su punto (DU)		
7			Se remoja	El arroz		y	
8			Se le agregan	El ajo, el caldo magui, el comino y el achiote	Por espacio de una hora (DU)		

		1			Después ⁵ que todo esté listo (T)		
9			Se amarran	Los pasteles	Así (MA)		
10			Se lavan	Las hojas de bijao y las pitas de amarrar			
11			Se pican	Todas las verduras	En rodajas (MA)		
12			Se coloca	La hoja de bijao	En la mesa (L)	y	
13			Se pone	El arroz	Como base (MA)	luego	
				El cerdo, el pollo y las verduras			Por último
14			Se agrega	Otra capa de arroz			
15			se envuelven			y	
16			Se amarran		Bien (MA)		
							luego
17			Se llevan	Los pasteles	A una olla (I) Con agua hirviendo (MA) Por tres horas (DU)		

4.1-ESTRUCTURA TEXTUAL DE LAS RECETAS DE COCINA

Teniendo en cuenta las categorías utilizadas en el análisis retórico de Aouladomar & Saint-Dizier, las cuales dan cuenta de las propiedades del texto más que de las cláusulas, analizamos las recetas del libro *Cocina criolla cartagenera de veddá veddá*. De las veintitrés categorías propuestas por los autores, sólo se encontraron las siguientes:

Secuencia: relación multinucleica en donde los Núcleos están conectados por una relación de sucesión. Por ejemplo, Se pela el ñame, se corta en pedazos y se pone a cocinar. En este ejemplo, los procesos subrayados constituyen los núcleos.

⁵ El conector “después” es también adjunto conjuntivo

Evaluación, esta categoría permite evaluar si la acción se hizo correctamente. Por ejemplo: *se cocinan los plátanos hasta que queden bien blandos*. El proceso de cocción puede verificarse.

Alternativa, conecta dos acciones alternativas. Por ejemplo: *se hacen bolas o se dejan sueltas*. Aquí la acción puede hacerse de cualquiera de los dos modos.

Resultado, una acción no puede comenzar antes que el resultado de otra se alcance. Por ejemplo, *cuando el ñame este blandito agregue el queso*. En el ejemplo anterior la segunda acción no puede ser realizada hasta que la primera alcance el resultado previsto.

Prerrequisitos, lista de instrumentos o acciones sin las cuales el objetivo no puede alcanzarse. En nuestro caso se trata de la lista de ingredientes. Por ejemplo, en la receta: Filete de pescado en leche de coco.

Porciones: 4. Tiempo de preparación: 20 minutos.

Ingredientes: • 4 filetes de pescado. • 2 tazas de zumo de coco.

• 1 cucharadita de mantequilla. • 2 cucharaditas de aceite.

• 2 huevos batidos. • 1 taza de harina de trigo.

• Sal y pimienta al gusto

Además de las categorías retóricas, analizamos los adjuntos conjuntivos para completar la descripción de las propiedades de las recetas. El análisis de la aparición de categorías retóricas en las recetas de cocina que estudiamos, puede resumirse en el siguiente cuadro

Cuadro 3 Resumen de las categorías retóricas utilizadas en las recetas analizadas

CATEGORÍA	NÚMERO DE RECETAS EN DONDE APARECE	PORCENTAJE
Prerrequisito y secuencia	15	100%

Evaluación	10	66%
Resultado	4	26%
alternativa	1	6%
Adjuntos conjuntivos	11	73%

Este cuadro puede traducirse así: la estructura retórica de los textos de recetas en el libro *Cocina criolla cartagenera de veddá veddá* está compuesta por un objetivo que es realizado por una secuencia de instrucciones; para ello se requiere una lista de ingredientes y sus cantidades, sin las cuales no se puede realizar el objetivo. Estos prerequisites pueden aparecer como opcionales en algunos textos de instrucción, pero en estas recetas son obligatorios. También se observa una buena cantidad de categoría evaluación (66%), mostrando que en esa gastronomía es importante evaluar si la acción se hizo correctamente. De otro lado, la categoría de resultado es poco utilizada (26%), sólo es utilizada cuando una acción no puede comenzar antes de que el resultado de otra se alcance. Finalmente, es escaso el uso de alternativas (1%); es decir en la cocina cartagenera (en el libro que analizamos) no admite fusiones, por ello, las acciones son planteadas de manera obligatoria dejando de lado la escogencia subjetiva del lector.

Así mismo, es bastante marcado el uso de adjuntos conjuntivos, (73%). Se usan circunstanciales como marcadores de tiempo (cuando estén listos), duración (por veinte minutos); locativo (la cascara); modo, como cualidad (finamente), manera (con aceite caliente), instrumentos (en la sartén); propósito (...a remojar); recurrencia (se pone de nuevo). El siguiente cuadro presenta la frecuencia de uso de los circunstanciales.

Cuadro 4 Circunstancias en las recetas de cocina criolla cartagenera

Circunstancia	Número de recetas en donde aparece	Porcentaje
Modo/manera	15	100%
Tiempo	12	80%
Instrumentos	5	33%
Locativo	3	20%
propósito	2	13%
Cualidad	2	13%

Lo anterior indica que: en la cocina cartagenera los modos o maneras de preparar los alimentos son indispensables u obligatorios *por ejemplo, con sal y pimienta; en aceite bien caliente*; el tiempo también es importante (80%), señala que es valioso en la realización de las acciones; la categoría instrumentos no aparecen en todas las recetas (33%), pero en algunas son de mucha ayuda para la correcta acción; así mismo locativo, propósito y cualidad son utilizadas de manera particular en algunas recetas que lo requieren para la buena realización de la labor.

4.2-ESTRUCTURA EXPERIENCIAL DE LAS RECETAS DE COCINA

Para el análisis de la función experiencial, nos centramos en los procesos y los participantes. En las recetas se usan tres alternativas para indicar procesos: el imperativo (Ponga), el infinitivo (Poner) y la pasiva refleja (Se pone); estas últimas dos son las más utilizadas. El uso del imperativo muestra la instrucción en forma directa a manera de orden, indica que la instrucción no es una recomendación o posibilidad.

Por otro lado, el uso del infinitivo y de la pasiva refleja son usadas para hacer énfasis en el objeto directo o el predicado, desvaneciendo al sujeto o generalizándolo; por ello en muchas de las recetas el sujeto está implícito, es omitido o se generaliza.

La pasiva refleja, al igual que la construcción impersonal, se usa para presentar información desconocida para el oyente o para el lector y sirve además para subrayar lo que más nos interesa destacar, manipulando así la información. Con estas dos construcciones ponemos énfasis en los complementos del predicado especialmente en el objeto directo en detrimento del sujeto. (Fernández, 1999)

Es decir, con el uso del infinitivo y de la pasiva refleja, las recetas muestran al sujeto del verbo de forma pasiva y al lector de manera general; con el imperativo se muestra al lector como un *usted* y se pretende hacer hincapié en la acción o acto directivo a realizar.

4.3- EL LÉXICO EN LAS RECETAS DE COCINA. ORGANIZACIÓN EN CAMPOS SEMÁNTICOS

El análisis de los campos y rasgos semánticos se realizó como lo mostramos a continuación.

Cuadro 5 análisis de los campos semánticos

Lexema	Sema comp artido (alime nto)	Rasgos distintivos (modos de cocción y de manipulación)										
		hervi do	frit o	Sofreíd o	amas ar	Mole r	Pelar	Exprimir	rallar	picar	machac ar	cortar
Coc o	+	-	-	-	0	0	+	-	+	-	-	±
Pláta no	+	+	+	-	0	0	+	0	-	-	-	+
Ñam e	+	+	-	-	0	0	+	0	-	-	-	+
Yuc a	+	+	±	-	0	+	+	0	±	-	-	+

Papa ya	+	+	-	-	0	-	+	0	+	-	-	+
Arro z	+	+	-	-	0	-	0	0	0	0	0	0
Maí z	+	+	-	-	+	+	-	0	-	-	-	-
Ají dulc e	+	-	-	+	0	-	±	0	-	+	-	+
cebo llín	+	-	-	+	0	-	-	0	-	+	-	+
Ceb olla roja	+	-	-	+	0	-	+	0	-	+	-	+
Achi ote	+	-	-	+	0	-	-	-	-	-	+	-
verd uras	+	+	-	+	0	-	-	-	-	+	-	+
Lim ón	+	-	-	-	0	-	+	+	-	-	-	+
Cam aron es	+	+	-	-	0	0	+	-	-	-	-	±
Mon dong o	+	+	-	-	0	-	-	0	-	-	-	+
Pesc ado	+	-	+	-	0	±	-	-	-	-	-	+
Carn e	+	+	+	+	0	±	-	-	-	-	-	+
Carn e moli da	+	-	-	+	0	+	-	-	-	-	-	-
Cerd o	+	+	+	-	0	-	-	0	-	-	-	+
Poll o	+	+	+	-	0	-	-	-	-	-	-	+
Past eles	+	+	-	-	0	-	+	-	-	-	-	-
pane la	+	+	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-
Arep a	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hue vo	+	±	+	-	0	-	-	-	-	-	-	-
Que so	+	+	-	-	0	-	-	-	±	-	-	+
Ajo	+	+	±	+	0	-	+	-	-	-	+	-

En este cuadro hemos analizado los rasgos semánticos de los ingredientes en relación, primero, con los modos de cocción –hervido, frito, sofreído- y, segundo, con los modos de manipular los ingredientes. Así, los modos de cocción preferidos en la cocina criolla cartagenera, en relación con los ingredientes son:

Cuadro 6 modos de cocción

Procesos: Modos de cocción	Alimentos
hervido	Plátano, ñame, yuca, papa, arroz, maíz, verduras, camarones, mondongo, carnes, cerdo, pollo, pasteles, queso y ajo.
Hervido + guisar	Carne, cerdo, pollo y mondongo
Frito	Plátano, pescado, carne, cerdo, pollo, arepa y huevo.
Sofreído	Ají dulce, cebollín, cebolla roja, achiote, verduras, carnes y ajo.

Por otra parte, el modo de manipular los alimentos se muestra en el siguiente cuadro.

Cuadro 7 modos de manipulación de alimentos

Procesos: Modos de manipulación	Alimento
Se ralla	El coco, la papaya y la yuca (la yuca se ralla para hacer casabe) ⁶
Se muele	El maíz y la yuca.
Se pican	Las verduras
Se corta	Casi todo excepto la carne molida y los granos
Se machaca	El ajo y el achiote
Se pela	Todas las frutas, tubérculo y camarones.
Se amasa	El maíz

⁶ El casabe también hace parte de la dieta del caribe; este alimento originalmente fue producido por los nativos americanos arahuacos taínos y caribes.

El análisis anterior surge de considerar las relaciones léxicas establecidas entre los ingredientes y los procesos en la cocina cartagenera, tal y como aparece en libro *Cocina criolla cartagenera de Veddá Veddá*.

4.4-COCINA Y CULTURA

“La alimentación humana es un acto social y cultural donde la elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y rituales” (Álvarez, 2002, p.11). La gastronomía es una parte identitaria de la cultura de una comunidad, esto se evidencia en las maneras particulares de preparación de los alimentos, en los utensilios e ingredientes utilizados en su elaboración, en los hábitos de consumo, etc.; la cocina tiene el mismo estatus de identidad que el lenguaje, según Lévi-Strauss (2008: 36) “cocinar (...) es junto al lenguaje una verdadera forma universal de actividad humana: así como no hay sociedad sin lenguaje, tampoco existe ninguna que no cocine de alguna manera al menos alguna de sus comidas”.

Respecto a esta afirmación de Lévi-Strauss, notamos en las recetas aparecidas en el libro y confirmadas por la cotidianidad cartagenera, la preferencia por los fritos; en el segundo grupo de recetas del libro aparece el capítulo *fritos y acompañamientos* que incluye las recetas de la arepa de huevo, las carimañolas, las croquetas de arroz, la boronía, los patacones camaroneros, los enmochilados y la cabeza de gato.

Hoy en día, Cartagena cuenta con un menú de diferentes tipos de comidas; al pasear por sus calles y centros comerciales, se observa establecimientos de comida china (arroz oriental), italiana (pizza), estadounidense (hamburguesa), francesa (papas francesas), etc.; pero la preferencia por la comida propia de la ciudad es abundante muestra de ello son las *mesas de frito*; allí encontramos todos los productos como la *arepa de huevo*; éste, en vez de acompañarse con salsa de tomate, se come con *suero y picante*; la *papa*, que en vez de prepararla al estilo francés, se prefiere hervirla, machacarla o hacerle un huequito, para mezclarla con carne molida, para luego cubrirla con una mezcla de harina para poder fritarla. Además, podemos ser testigos directos de su preparación.

La mesa de fritos es una táctica donde el acervo de la culinaria popular se mantiene vivo y se pone en práctica cotidiana; una táctica que posibilita un patrimonio intangible que prevalece en su memoria. Aquí prevalecen, no tanto las recetas ancestrales de cocina, sino una ética de la tenacidad, por salir adelante a través de una mística por cocinar fritos y venderlos en la calle; es además una táctica que posibilita la prelación del gusto culinario de los cartageneros. Prevalece un gusto popular que vincula a fritanguera con comensales, lo que posibilita también la actuación de la identidad colectiva. (Chica, 2010, p 404)

A diferencia de los establecimientos de comidas de centros comerciales, en la venta y consumo de las *mesas de frito*, se da una interacción social. Aquí se establecen temas de conversación, el vendedor y el comprador están en la misma jerarquía, no se ciñen por las normas de ética y protocolo de restaurantes, sino por su propia estructura. Chica (2002) refiere “la perspectiva de la fritanguera como eje estructurante de la visión que supone el gran tema de conversación en una mesa de fritos: se habla de la ciudad y la ciudad habla, pues, como se dice de boca en boca en Cartagena: “todos somos iguales en una mesa de

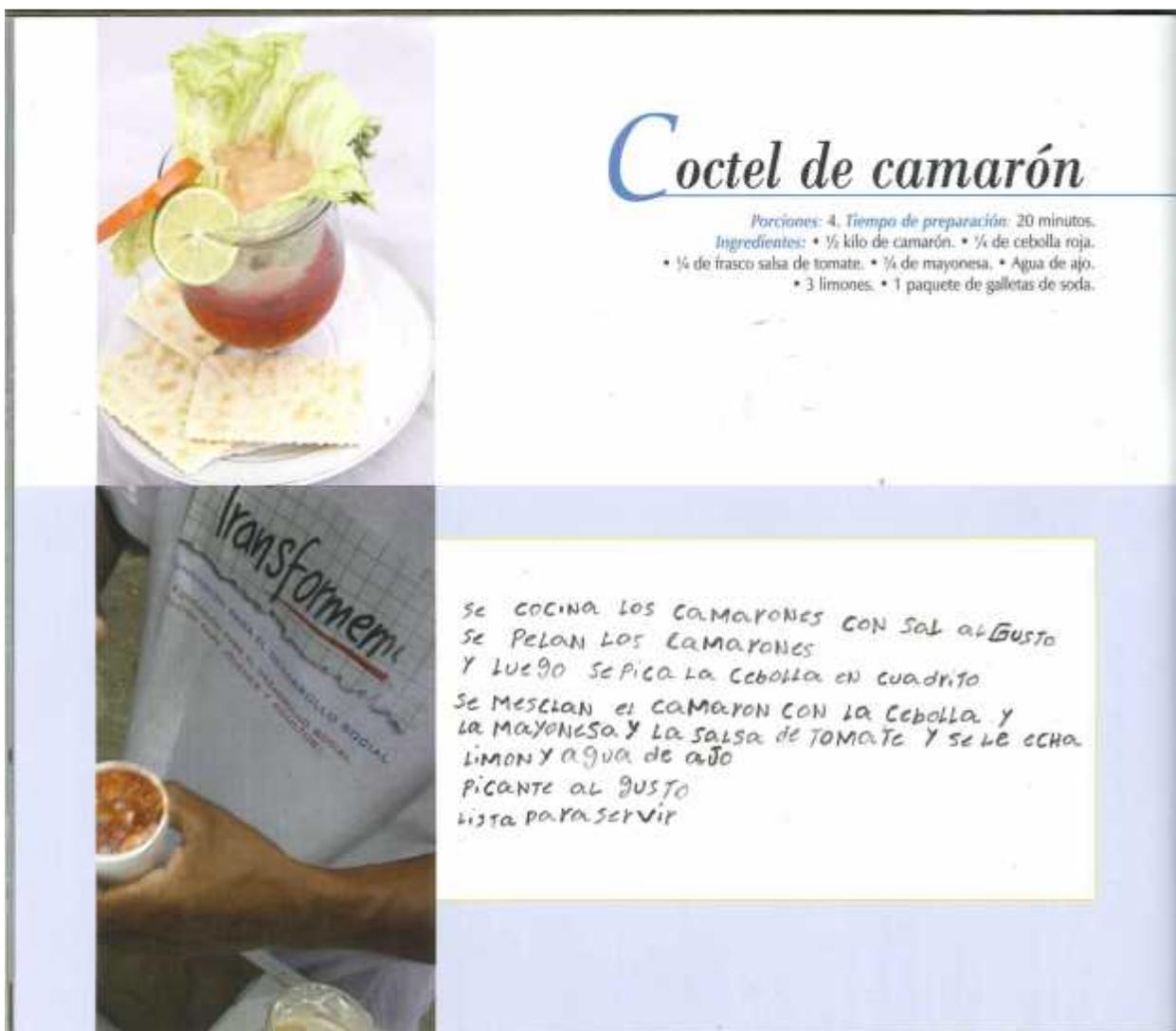
fritos” (p. 399). Además, se ha institucionalizado un festival del frito, que para este año (2014) lleva 30 versiones y se los considera como un referente cultural de la ciudad.

El gusto de los cartageneros por los *fritos* ha ocasionado, según Chica, que ellos se “tomen” la ciudad:

El lugar de la mesa de fritos es intermitente, es contradictorio, es frágil, es cómplice, es clandestino, es no oficial, es ordinario, está y no está al mismo tiempo. La ciudad, como espacio, no fue pensada para las fritangueras, pero las fritangueras construyen lugares mediante tácticas y usos de la ciudad. Usar la ciudad es para la fritanguera y sus comensales, apropiarse de ella y hacer un lugar pleno de sentidos dados en la comunión de comer en una mesa de fritos puesta en una esquina, puesta en una calle. (Chica, et al, p.405).

En esa mesa de fritos, cocineros y consumidores están unos cerca de los otros; esto quiere decir que las ollas de aceite caliente en que se fríen las áreas de huevo, las carimañolas, etc., están cerca a los comensales. Esta “falta de previsión” es notoria también en las recetas de cocina que analizamos; de ahí que en ninguna de las recetas de los fritos se utilizan categorías retóricas de advertencia, a pesar de que es un procedimiento en donde se está cerca de aceite bien caliente. De esto podemos concluir que los cartageneros ya han estado en contacto con la manipulación de aceite en la preparación de alimentos, esto hace que no sea necesario hacer advertencias, puesto que todos comparten el conocimiento de la manipulación del aceite caliente.

Las recetas del libro *Cocina criolla cartagenera* de Veddá Veddá tiene la particularidad de que está escrito directamente por las personas del común (en su mayoría mujeres) que preparan los platos y no por chefs profesionales, como lo mostramos a continuación.



Es por eso que podemos afirmar que en ese libro se evidencian y transmiten saberes socioculturales identitarios de la región, que se han divulgado en forma oral, pero esto no implica que los modos de preparación varíen de manera rápida. Esto se nota en la poca utilización de la estructura retórica de *alternativa* en el discurso de las recetas; lo que hace

pensar que la cocina cartagenera es muy “cerrada” y no se presta para alternativas subjetivas del cocinero.

Por otra parte, la marca identitaria de la comida cartagenera y caribeña está directamente marcada por los alimentos producidos en la región que, dada su geografía que incluye mares, ríos, serranías y sabanas, se entiende que hay variedad; ésta se ve reflejada en el libro *Cocina criolla cartagenera de veddá veddá*; pues allí aparecen peces, mariscos y vegetales como el arroz, el coco, el plátano, la yuca y el ñame como ingredientes de recetas preparadas desde la época de la colonia.

La gastronomía africana está muy arraigada a su cultura debido a que esta era asociada a creencias religiosas, de ahí se conservan algunos rituales y modos de preparación de sus alimentos a través de recetas transmitidas de generación en generación en forma oral o escrita (Maya, 2003). Es por ello que a pesar de la opresión causada por los colonizadores en la época de la esclavitud, muchas de sus recetas aún subsisten. Al ser Cartagena una de las ciudades adonde llegaron esclavos africanos, estos marcaron su forma y modo de preparación de sus alimentos, por esa razón existen algunas similitudes en los modos de preparación entre zonas de Colombia en donde fueron instauradas comunidades africanas (Maya, 2003). Por otro lado, vale resaltar que hoy en día hay bastante comercialización de alimentos de diferentes zonas de Colombia y el mundo, lo que posibilita el acceso no sólo a productos locales; pero lo cierto es que los productos, los modos de cocción y los utensilios utilizados en la preparación marcan la diferencia cultural. “Ao escolher fatiar, picar, triturar ou moer um alimento, o cozinheiro realiza uma primeira transformação cultural que

implicará no tipo de mediação que irá estruturar o texto prato ou receita dessa linguagem culinária”⁷(Jacob & Helena, 2013, p.72).

4.5- EL VOCABULARIO DE LA COCINA CRIOLLA CARTAGENERA: PROPUESTA DE ENSEÑANZA EN UN CURSO DE ESPAÑOL COMO LENGUA EXTRANJERA

En este punto, formulamos una sugerencia a los profesores de español como lengua extranjera para que exploren en sus clases las relaciones texto – contexto con referencia a la cocina criolla cartagenera. Con ello, acogemos la sugerencia formulada por el Instituto Cervantes a través del Plan Curricular del Instituto Cervantes cuando en el inventario Saberes y comportamientos socio-culturales, propone que se lleven a cabo estudios que los den a conocer:

La selección y la gradación de los contenidos socioculturales requieren un conocimiento de primera mano de los aspectos que constituyen la vida cotidiana, los usos y costumbres, el estilo de vida, etc., de una determinada comunidad y el acceso a este conocimiento no es posible, como sucede con los referentes culturales, desde un fondo meramente documental. Además de la complejidad que supondría esta tarea, resulta del todo inviable ofrecer el mismo tipo de análisis para todos y cada uno de los países hispanos y reflejar, en cada caso, la diversidad de aspectos y matices que confluyen en una sociedad determinada. A pesar de estas limitaciones en el primer nivel de concreción que constituyen los *Niveles de referencia para el español* se pone de manifiesto el interés que puede tener, en un segundo nivel de concreción curricular, llevar a cabo, mediante proyectos de investigación y en relación con los intereses de los

⁷ Al optar por cortar, trocear, desmenuzar o triturar los alimentos, el cocinero realiza una primera transformación cultural

alumnos en cada caso, un análisis de los aspectos socioculturales relevantes de una y otra sociedad de los distintos países de Hispanoamérica desde la perspectiva del aprendizaje de la lengua y el acceso a una nueva realidad social y cultural. La falta de estudios de este tipo requiere por parte de todos los interesados en la enseñanza y la difusión del español una labor de recopilación y tratamiento de datos —siempre con el criterio de su aplicación pedagógica— que permita ir componiendo una visión actual y adecuada de la situación sociocultural de los países hispanos.

Entonces, uno de los objetivos de nuestro trabajo de grado fue llevar a cabo uno de los estudios sugeridos por el Instituto Cervantes; en este sentido cabe señalar que nuestra posición es la de lingüistas que sugieren los resultados del análisis del discurso y no de pedagogos.

Es así como a partir del análisis de los aspectos textuales y de las relaciones léxicas y culturales realizados en los puntos anteriores, presentamos una propuesta de enseñanza del vocabulario de términos relacionados con la cocina criolla cartagenera, a estudiantes de español como lengua extranjera. Seguimos los conceptos y propuestas presentadas en Antonacci & O’Callaghan (2012). A partir de allí, se entiende el vocabulario, desde perspectivas de enseñanza, como la comprensión que tienen los estudiantes de las palabras, ya sea orales o escritas. “Los vocabularios incluyen el conocimiento conceptual de palabras que van más allá de la simple definición del diccionario” (p. 83).

Para enseñar el léxico de la cocina, proponemos al docente de ELE la estrategia denominada *Mapa de Palabras* o mapa semántico, la cual tiene como propósito promover el

conocimiento de las palabras por parte de los estudiantes, mediante la representación de las varias relaciones entre palabras y al interior de las palabras: “Students learn about words through mapping because it helps them examine the characteristics of the word concepts, categorize words, and see relationships among words that are similar as well as those that may be different” (p. 94). Las autoras proponen los siguientes pasos para implementar la estrategia, los cuales pueden adaptarse de acuerdo al nivel de enseñanza que se pretenda.

1. Seleccionar palabras para la instrucción acerca del vocabulario.
2. Construir un mapa semántico para explorar las relaciones entre palabras.
3. Escribir las palabras en el mapa.
4. Usar la estrategia pensar-en voz alta para modelar cómo explorar la relación entre palabras.
5. Anotar las ideas usadas para explorar el significado de las palabras y sus relaciones.
6. Orientar a los estudiantes en el uso de los mapas semánticos durante y después de la lectura para añadir información acerca de las palabras claves.
7. Compartir los mapas semánticos entre estudiantes.

A continuación esbozamos una sugerencia de cómo el profesor de ELE podría llevar a cabo los cuatro primeros pasos⁸ de la estrategia de mapas semánticos, a partir del examen de las relaciones entre participantes y procesos (modos de cocción) de la cocina criolla cartagenera, aparecidos en las recetas de cocina.

⁸ Los tres siguientes pasos son resultado de estos cuatro primeros; de allí que no podamos sugerir qué hacer.

1. Palabras que conforman el vocabulario. Participantes o ingredientes: camarones, maíz, yuca, plátano, ñame, berenjena, carne salada, bofe, leche de coco, lengua, bollito, guiso criollo, morillo, mondongo, mariscos, langostinos, pescados, arepa de huevo, carimañola.

Modos de cocción: hervir en agua, hervir en agua + guisar, sofreír, sofreír + cocinar en leche de coco, fritar.

2. Mapa semántico. En este punto, proponemos un cuadro que permita relacionar (A) los ingredientes en: (a) carnes; (b) pescados y mariscos; (c) vegetales; (d) amasijos y (B) los modos de cocción.

Cuadro 8 relaciones de los ingredientes y su modo de cocción

Ingredientes	Modos de cocción				
	Hervir en agua	Hervir en agua + guisar	Sofreír	Sofreír + cocinar en leche de coco	Fritar
Carnes					
Pescados y mariscos					
Vegetales					
Amasijos					

3. En el mapa semántico hemos escrito algunas palabras clave con espacios en blanco para ser llenados.

4. Lo que se pretende son dos tareas, una en la que los estudiantes deben escribir los ingredientes correspondientes bajo cada palabra clave (columnas) y otra en la que deben señalar con un + (más) el modo de cocción preferido de ese ingrediente en la cocina criolla cartagenera. Usando la estrategia de pensar en voz alta, el profesor podrá hacer algunas o todas las siguientes tareas: (a) demostrar cómo explorar la relación entre palabras; (b) pensar en el significado de las palabras claves o las palabras relacionadas; (c) modelar cómo promover el significado de la palabra mediante ejemplos y contra-ejemplos o sinónimos y antónimos; (d) encontrar la definición de la palabra en un glosario o diccionario y hallar su uso en contexto; (e) hacer un dibujo que represente la palabra (p. 96). Las autoras que venimos citando sugieren que cada palabra se escriba en los idiomas en que se está interviniendo y se añadan dibujos para ilustrar el significado de las palabras.

Al final se espera que el profesor oriente a sus alumnos para que estos produzcan un mapa semántico como el siguiente:

Cuadro 9 modos de cocción de los ingredientes

Ingredientes	Modos de cocción						
	Hervir en agua	Hervir agua guisar	en +	Sofreír	Sofreír cocinar leche coco	+	Fritar
Carnes							
Lengua		+					
Bollito		+					
Morillo		+					
Mondongo		+					
Carne salada	+						

Bofe					
Pescados y mariscos					
Camarones	+				
Langostinos			+	+	
Pescados			+	+	+
Vegetales					
Maíz	+				
Yuca	+				
Plátano	+				+
Ñame	+				
Berenjena	+				
Amasijos					
Arepa de huevo					+
Carimañola					+

Con la información proporcionada por este cuadro, posiblemente los estudiantes de español como lengua extranjera comprendan con cierto grado de profundidad, los modos de preparar algunas comidas, tal y como se informa en las recetas de cocina del libro que tomamos como fuente de datos, “Cocina criolla cartagenera de veddá veddá”, es decir, cuando lean las recetas del libro, tendrán una mayor comprensión de ellas.

CONCLUSIONES

En este trabajo mostramos las relaciones entre el texto y algunos aspectos socioculturales presentes en la cocina cartagenera, a partir del análisis de un grupo de recetas del libro *Cocina criolla cartagenera de Veddá Veddá*. El análisis del texto mostró que la estructura retórica básica de las recetas es la de secuencia. Mostró también que se prefiere enunciar la receta con la forma pasiva refleja y que los participantes o ingredientes de las recetas también pueden aparecer en los elementos circunstanciales. Relacionamos semánticamente los

ingredientes con los procesos referidos a las formas de cocción y de manipulación de los mismos.

Con estos elementos, pudimos encontrar pautas culturales inmersas en las recetas, por ejemplo, que en ellas se prefiere fritar, sofreír y cocinar en agua, más que otras formas de cocción como asar. Que el zumo de coco es muy usado para dar sabor a los alimentos y se usa como ingrediente para sofreír. Que se usan alimentos que se cultivan en la región. Esto más la preferencia para cocinar los alimentos, le da un sello de identidad a la comida cartagenera.

Estos conocimientos de la estructura textual y del saber socio-cultural, puede usarlo el profesor de ELE en sus clases. Además, de los ejercicios que les sugerimos, el profesor puede llevar los alimentos y los utensilios y hacer que los estudiantes mismos caigan en cuenta que, por ejemplo, es más fácil rallar el coco que partirlo; que el cebollín y la cebolla roja ambos se cortan, se pican y se sofríen; pero sólo la cebolla se pela. El plátano y el ñame se pelan, se cortan y se hierven; pero sólo el primero se puede fritar. Tal vez esos alumnos se den cuenta, como nosotros, que no cualquiera puede preparar la mayor parte de los platos que aparecen en el libro; no se imagina uno a un francés o a un alemán haciendo una arepa'e huevo o el pastel cartagenero; en este sentido es que decimos que la cocina cartagenera es ritualizada.

BIBLIOGRAFÍA

Albertuz, F. (2007) “Sintaxis, semántica y clases de verbos: clasificación verbal en el proyecto ADESSE”. *Actas del VI Congreso de Lingüística General, Santiago de Compostela, 3-7 de mayo de 2004*. Recuperado de <http://webs.uvigo.es/adesse/textos/Albertuz-CLG6.pdf>

Álvarez, M. (2002). La cocina como patrimonio (in) tangible. *Temas de Patrimonio Cultural* 8, 11.

Antonacci, P. & O’Callaghan, C. (2012). *Promoting Literacy Development*. SAGE Publications, Inc

Aouladomar, F., y Saint-Dizier, P. (2005, agosto). Hacia la generación de textos instructivos: una exploración de su estructura retórica y argumentativa. En *Actas del Taller Europeo Décimo Generación de Lenguaje Natural*, Aberdeen, Escocia.

Azarian, J., Da Cunha, i. r. i. a., & Tebé, c. Un análisis discursivo de las definiciones de las normas terminológicas une.

Baz, A. Á. (2003). La interculturalidad en la clase de ELE. Estudio de campo. *El español, lengua del mestizaje y la interculturalidad*, 120.

Blanco, L. M. El duende de una cocina. *REVISTA DE LA UNIVERSIDAD DEL NORTE*, 55.

Butt, D., Fahey, R., Feez, S., Spinks, S., & Yallop, C. (2000). *Using Functional Grammar. An explorer’s guide*. Sydney: National Centre for English Language Teaching and Research.

- Camarasa, A. V. (1982). El lenguaje técnico de un recetario de cocina. *Anuario de estudios filológicos*, (5), 219-229.
- Chica Gelis, R. (2010). El COCINAR en los sectores populares de Cartagena: memoria, táctica y lugar en la vida cotidiana de la fritanguera. *Investigación & Desarrollo*, 14(2).
- Consejo de Europa (2002), Marco común europeo de referencia para las lenguas: Aprendizaje, enseñanza, evaluación. Madrid, MECD y Anaya.<http://cvc.cervantes.es/obref/marco>
- Cruz Volio, G., & de Filología, E. (2013). La función ideacional del lenguaje en las recetas de Apicio.
- Díaz, J. (2014). Con arroz 'subido' descrestan a 'rey de comida exótica' en Cartagena. En: <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-13381715>
- Fernández, J. L. (1999). La voz pasiva y la construcción impersonal en español: dos maneras de presentar, manipular y seleccionar información. In *Español como lengua extranjera, enfoque comunicativo y gramática: actas del IX congreso internacional de ASELE*, Santiago de Compostela, 23-26 de septiembre de 1998 (pp. 567-572). Servicio de Publicaciones.
- Fundación para el desarrollo social Transformemos (2010). *Cocina criolla cartagenera de Veddá Veddá*. Cartagena, Colombia.
- Ghio, E., & Fernández, M. D. (2005). *Manual de lingüística sistémico funcional: el enfoque de MAK Halliday y R. Hassan: aplicaciones a la lengua española*. Universidad Nac. del Litoral.

- Halliday, M.A.K. y R. Hasan (1976) *Cohesion in English*. Londres: Longman
- Halliday, M. A. K. (1982). *El lenguaje como semiótica social*.
- Instituto Cervantes. (2006). *Plan curricular del Instituto Cervantes. Niveles de referencia para el español A1, A2, B1, B2, C1, C2*. Madrid: Editorial Biblioteca nueva.
- Jacob, H. M. A.(2013) *Gastronomía, culinária e mídia*.
- Lakoff, R. (2006). *Identity à la carte: You are what you eat*. *STUDIES IN INTERACTIONAL SOCIOLINGUISTICS*, 23, 142.
- Lévi-Strauss, C. (2008). *The culinary triangle*. En: Counihan, C. & Van Esterik, P. (eds.). *Food and culture. A reader*. Routledge.
- Mann, W., Thompson, S., *Rhetorical Structure Theory: Towards a Functional Theory of Text Organisation*, *TEXT* 8 (3) pp. 243-281, 1988.
- Martínez Lirola, M. (2007). *Aspectos esenciales de la gramática sistémica funcional*. Universidad de Alicante. Servicio de Publicaciones.
- Maya, A. (2003) *Atlas de las culturas afrocolombianas*. Ministerio de Educación Nacional. Gastronomía (pp.178-203) Recuperado de http://www.colombiaaprende.edu.co/html/etnias/1604/articles-83264_archivo.pdf
- Morales, B. *Hacia una visión generativista de la semántica lexical*. En: *Forma y función*. Bogotá: Universidad Nacional, No.6, abril de 1992
- Ramos, A.A. (2009) *¡Cocina la tortilla española!* Gramática para la clase de español. Materiales embajada de España.

Salazar, R. D. (2010) Comidas y culturas regionales: identidades y patrimonialización. Módulo 11 Cocinando en el fogón de las identidades; comidas, saberes y regiones, 93.

Shadid, A. C. (2000). Utensilios de cocina: un análisis componencial. Revista de filología y lingüística de la Universidad de Costa Rica.

Thompson, G. (2004). *Introducing functional grammar*. London: Arnold.