

TENDENCIAS NEOLÓGICAS EN LA TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA ESPAÑOLA

Răzvan BRAN¹

Article history: Received 31 August 2023; Revised 03 January 2024; Accepted 17 January 2024;
Available online 27 March 2024; Available print 27 March 2024.

©2024 Studia UBB Philologia. Published by Babeş-Bolyai University.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License

ABSTRACT. *Neological Tendencies in the Spanish Gastronomic Terminology.*

The present paper aims to identify and analyse the neological tendencies in the contemporary Spanish gastronomic terminology, from the angle of term formation. The phenomenon of globalization has privileged the circulation of goods, culinary products, cooking techniques, along with the specific vocabulary related to the gastronomic field. Thus, the gastronomic terminology is being enriched with new items, especially loanwords taken from other languages. Our study is based on a corpus of Spanish newspaper articles on gastronomy topics, in which we have identified a fair amount of neologisms. The second phase of the study consisted of contrasting the identified neologisms with dictionaries and linguistic corpora (CORPES XXI) in order to establish their novelty. In our corpus, apart from the prevailing number of Anglicisms (*dumpling*), we can also identify a great deal of lexemes borrowed from languages such as Japanese (*ramen*), Chinese (*jiaozi*), Korean (*kimchi*), Arabic (*shakshuka*), Greek (*tzatziki*), Turkish (*imam bayildi*) etc. Also, some of these latter lexemes were borrowed indirectly, via English. The other mechanisms of term formation, namely derivation (*comidista*), compounding (*gastroturista*) and resemantization (*bikini*, 'sandwich'), are less productive and representative, as the number of neologisms formed by these means is significantly lower. Regarding the graphic, phonetic and morpho-syntactic adaptation to the Spanish language,

¹ Răzvan BRAN es licenciado en filología hispánica, griega moderna y clásica. Desde 2013 es doctor en Lingüística por la Universidad de Bucarest con una tesis de lexicología y terminología. Como profesor contratado en la Facultad de Lenguas y Literaturas Extranjeras (Universidad de Bucarest) imparte varios cursos de lengua y lingüística españolas: Fonética y Fonología, Morfosintaxis, Sintaxis y Lexicología. Sus áreas de interés e investigaciones abarcan cuestiones relacionadas con la semántica cognitiva (metáfora conceptual), la fraseología española y contrastiva (lenguas romances), la traductología y la didáctica del español como lengua extranjera, especialmente la enseñanza del ELE en Rumanía bajo el comunismo. Correo electrónico: razvan.bran@lils.unibuc.ro.

the analysed neologisms present various degrees. The conclusions of this research highlight the adaptability of the Spanish language, its permeability and ability to integrate new lexical items, also demonstrated by the inclusion of many neologisms and foreign words in the academic dictionary of general usage. In addition, our study reveals that a great number of neologisms are not adopted out of designative or semantic necessity, but they rather reflect a linguistic fashion, as well as the need for novelty and stylistic expressiveness.

Keywords: *neology, Spanish gastronomic terminology, lexicogenetic mechanisms, loanwords, resemantization*

REZUMAT. Tendințe neologice în terminologia gastronomică spaniolă.

Studiul de față își propune să identifice și să analizeze tendințele neologice care se manifestă în terminologia gastronomică spaniolă actuală, din perspectiva formării termenilor. Fenomenul globalizării a favorizat circulația mărfurilor, a produselor culinare, a tehnicilor de preparare, precum și a vocabularului specific domeniului gastronomic. Astfel, terminologia gastronomică se îmbogățește cu elemente noi, mai ales prin intermediul împrumuturilor din alte limbi. Studiul nostru se bazează pe un corpus format din articole de presă pe teme de gastronomie, din care am selectat un număr semnificativ de neologisme, confruntate, în a doua etapă a studiului, cu o serie de dicționare și *corpora* de texte (CORPES XXI) cu scopul de a stabili statutul de neologism. În corpusul investigat, în afară de anglicismele prevalente (*dumpling*), putem întâlni un număr important de împrumuturi din limbi precum japoneza (*ramen*), chineza (*jiaozi*), coreeana (*kimchi*), araba (*shakshuka*), greaca (*tzatziki*), turca (*imam bayildi*) etc. De asemenea, și unele dintre acestea din urmă au fost preluate pe cale indirectă, pe filieră engleză. Celelalte procedee de îmbogățire terminologică, cum ar fi derivarea (*comidista*), compunerea (*gastroturista*) și resemantizarea (*bikini*, 'sandviș'), sunt mai puțin productive și reprezentative, numărul de neologisme formate prin intermediul lor fiind semnificativ mai redus. Cât privește adaptarea grafică, fonetică și morfo-sintactică la sistemul limbii spaniole, neologismele analizate prezintă diverse grade. Concluziile la care a condus prezenta cercetare pun în evidență adaptabilitatea limbii spaniole, permeabilitatea și capacitatea de a integra elemente lexicale noi, fapt demonstrat și de includerea multor neologisme și xenisme în dicționarul academic de uz general. De asemenea, s-a putut constata că o seamă de neologisme nu sunt adoptate dintr-o necesitate designativă ori semantică, ci reflectă mai degrabă o modă lingvistică, precum și nevoia de noutate și expresivitate stilistică.

Cuvinte-cheie: *neologie, terminologie gastronomică spaniolă, procedee lexicogenetice, împrumuturi, resemantizare*

1. Introducción

Ya es consabido que la lengua evoluciona y cambia de manera permanente, de acuerdo con las transformaciones del conocimiento enciclopédico y de la sociedad. Además, en la actualidad, dicho fenómeno lingüístico natural va ampliado por las peculiaridades de la sociedad contemporánea, entre las cuales la globalización desempeña un papel capital. Como parte esencial de nuestro día a día, la gastronomía, dominio complejísimo, va sometido a un caudal de cambios e influencias, en estrecha relación con la sociedad y el medio circundante. La alimentación no solo influye significativamente en la vida diaria, pero también constituye un importante elemento definitorio de la identidad de una comunidad étnica. Además, refleja valores culturales y religiosos y está intrínsecamente vinculada al entorno geográfico y étnico en el que se desarrolla la vida de una determinada comunidad.

En este contexto, el presente estudio se propone indagar en las tendencias que se manifiestan en la terminología gastronómica y alimentaria española actual, apoyándose en un corpus de artículos periodísticos publicados en línea. Nuestro objetivo primordial es identificar los mecanismos lexicogenésicos en los que se sustentan el enriquecimiento léxico y la innovación terminológica (préstamo, calco semántico, derivación, composición, resemantización) y tratar de establecer el estatuto neológico de algunas estructuras léxico-semánticas recurrentes (lexemas o colocaciones).

La neología se enmarca en el fenómeno más amplio del cambio lingüístico y está estrechamente relacionada con la formación de nuevas unidades conceptuales y/o designativas. Huelga decir que la neología y la investigación de los neologismos reflejan no solo la evolución social, cultural y tecnológica, sino también el grado de adaptación de una comunidad lingüística. La actualización permanente del acervo lingüístico denota también el vigor y el grado de disponibilidad de una lengua, grado que puede indicar igualmente el intento manifiesto de renovación y de modernización lingüística por parte de los hablantes. Además, aparte de los aspectos puramente lingüísticos (léxico-semánticos, morfosintácticos, pragmáticos, fonéticos y ortográficos), la investigación de la neología ha de atenderse a un rosario de condicionantes extralingüísticos, psicológicos, psicolingüísticos y socioculturales.

Igualmente, hay que tener presente que los mecanismos de la neología cambian con el transcurso del tiempo, por lo cual estimamos importante que este fenómeno lingüístico se analice tanto sincrónica como diacrónicamente, con tal de que se observen las transformaciones surgidas y los procedimientos neológicos vigentes en un determinado momento.

2. Metodología y corpus

En cuanto a la metodología, en una primera etapa, el trabajo de recopilación consistió en identificar en el corpus periodístico los posibles candidatos al estatus de neologismo, de acuerdo con nuestra competencia lingüística; luego, para poder corroborar dichos hallazgos iniciales, procedimos a la consulta de los diccionarios españoles de uso general y bancos de neologismos, como el *Diccionario de la lengua española* (DLE), el *Diccionario del español actual* (DEA), el *Diccionario de neologismos del español actual* (NEOMA) y el *Banco de neologismos* del Instituto Cervantes. Es más, para comprobar el carácter neológico de los términos identificados recurrimos también a CORPES XXI de la Real Academia Española, que incluye textos del siglo XXI. La segunda etapa del estudio consistió en clasificar el material léxico extraído del corpus según los procedimientos lexicogenésicos mediante los que se han engendrado los términos gastronómicos neológicos.

Los 30 artículos periodísticos que conforman el corpus del presente estudio versan sobre temas relacionados con la gastronomía, la alimentación y la nutrición. En concreto, se trata de recetas, la presentación de varios productos culinarios o restaurantes, consejos de alimentación saludable. Hemos optado por este tipo de textos porque, a nuestro juicio, constituye una muestra representativa de la lengua actual, en ebullición y, por esto, más permeable a las formaciones neológicas.

Puesto que el aspecto cronológico desempeña un rol primordial en la definición de los neologismos, hemos escogido principalmente artículos publicados en los años 2022 y 2023, lo cual nos posibilita identificar correctamente el carácter novedoso de las unidades léxicas. No son objeto de nuestro estudio lexías como *pizza*, *cocktail/cóctel*, *espaguetis*, *chef*, *beicon*, *chip*, *queso emmental*, etc., que ya se han incorporado a la lengua. Nos hemos propuesto analizar formaciones más recientes, que se utilizan en los artículos periodísticos dedicados a la gastronomía.

3. Fundamentos teóricos

Como nuestro estudio intenta indagar en las nuevas incorporaciones al lenguaje especializado gastronómico, estimamos pertinente esbozar algunos conceptos relativos a la terminología y a la neología, con los que vamos a operar más adelante. Primero, la terminología se ha definido como un lenguaje especializado, específico para un dominio profesional o técnico-científico, que se caracteriza por una temática especializada (Cabré 1993: 129). Los términos, en tanto que unidades de tal lenguaje, presentan algunas propiedades específicas.

Además de circunscribirse a un área de especialidad bien determinada², tienen que cumplir los requisitos de la monoconceptualidad, monosemia y univocidad contextual. Atendiendo a estas consideraciones, la gastronomía constituye un dominio bien delimitado de la actividad humana, por lo cual dispone de un lenguaje propio, que facilita la intercomprensión de los especialistas. Huelga decir que la gastronomía y su terminología no funcionan de manera aislada, sino que establecen complejas relaciones con otros campos de actividad y conocimiento humanos. Si bien no se trata de una terminología “fuerte”, como verbigracia las terminologías médica o técnica, el lenguaje utilizado por la gastronomía puede, con toda razón, considerarse especializado.

La terminología se caracteriza por dos tendencias antagónicas, esto es, “the inclination towards rigidity and the need for flexibility” (Kageura 2002: 31). Dicha flexibilidad permite que la terminología culinaria que nos ocupa aquí vaya cambiándose, adaptándose y enriqueciéndose continuamente. La neología, en tanto que fenómeno lingüístico, es una peculiaridad del lenguaje humano, que refleja la necesidad de enriquecimiento y la creatividad léxica (Cabré Castellví 2015: 126).

Los neologismos, o sea, los productos resultantes de la neología, “compleixen una sèrie de funcions: de representació (representen algun concepte), de comunicació (serveixen per transferir un contingut), i d’expressió (s’associen a valors sociopragmàtics diversos)” (Cabré Castellví 2015: 127). El hablante puede producir o utilizar un neologismo con la intención de sorprender, llamar la atención, reafirmarse, adherir a una tendencia, transgredir la canonicidad léxica y así sucesivamente (Cabré Castellví 2015: 128)³. Además, el receptor del mensaje puede percibir el neologismo de manera muy distinta, o sea, le puede resultar insólito, confuso, innecesario, etc. Lo mismo sucede con los neologismos que se inscriben en la terminología especializada gastronómica. El uso de un neologismo, con sus funciones lingüísticas, pragmáticas y estilístico-expresivas que acabamos de mencionar, y sobre todo en el caso de los lenguajes especializados, puede incluir al (inter)locutor en una categoría socio-profesional. Nos referimos aquí a fenómenos de corte muy complejo, como la categorización,

² Según L’Homme (2004), en la identificación y la descripción de los términos, la delimitación del campo es esencial: “Le terminographe procède à une délimitation du domaine de spécialité dont il compte décrire les termes avant de commencer le repérage et la collecte de données. Cette délimitation sert constamment de point de référence” (obra consultada en línea, el 12 de julio de 2023: <https://books.openedition.org/pum/10705>).

³ Podríamos añadir otro factor, esto es, el papel de los *influencers*, quienes favorecen por su actividad en las redes sociales la incorporación de varios préstamos y formaciones neológicas en varios campos, como la gastronomía o la moda (Zanola 2019: 71-72). Esta corriente actual contribuye significativamente a la creación de la llamada neología de lujo, innecesaria, cuyo uso es puramente estilístico.

la inclusión y la discriminación. Por consiguiente, los neologismos son proyecciones de la actitud del emisor y se perciben de manera diversa por los receptores o en función de un contexto u otro.

La investigación y la descripción de la creación de nuevos términos plantea tres cuestiones, según Humbley (2018: 438):

One way of looking at it is to transpose the theory of everyday word formation onto specialised vocabulary. Another way would be to distinguish between terms formed for the first time in one particular language and terms formed in other languages on the basis of existing terms in the first language. A third method is to look into the motivation of term formation from the point of view of the creators, and, reciprocally from that of receptors.

En el análisis de los neologismos hay que tener en cuenta varios criterios de índole lingüística: *(i)* el aspecto fonético-fonológico, *(ii)* el morfo-sintáctico, *(iii)* el léxico-semántico (Guerrero Ramos 1997: 11-12), entendidos en términos de adaptación al sistema. Además, un papel esencial lo desempeña el factor cronológico, es decir, la primera atestiguación, pero muchas veces esto se puede establecer con bastante dificultad. En concreto, las formaciones neológicas, que funcionan como unidades designativas y conceptuales, presentan distintos grados de adaptación fono-ortográfica y pueden ser unidades simples (morfemas o palabras) o unidades complejas (grupos sintagmáticos o sintagmas lexicalizados). En cuanto a los mecanismos genésicos, estos no difieren fundamentalmente de los mecanismos de los cuales disponen las lenguas, en general: derivación, composición, parasíntesis, préstamos, calcos y cambios semánticos⁴.

De acuerdo con la mayoría de los estudiosos que se han ocupado de la neología, los elementos neológicos pueden clasificarse en dos categorías: *(i)* los neologismos formales y *(ii)* los neologismos semánticos o conceptuales. A estas dos, algunos lingüistas agregan una tercera categoría, los préstamos, que a su

⁴ De acuerdo con Humbley (2018: 448), “in practice, terms are generally seen as units expressing specialised concepts”, por lo cual la creación de nuevos términos se sustenta en los mismos mecanismos que la formación de nuevas palabras: derivación, composición, etc. (Humbley 2018: 439-441). Sin embargo, en las lenguas romances se observa cierta preferencia por la derivación, mientras que las germánicas tienden a formar nuevos términos recurriendo a la composición: “The actual forms taken depend on the individual languages concerned, the Romance languages favouring creating of new terms using affixation, whereas the Germanic languages tend to make more intensive use of compounding. The Romance languages usually have a closer relationship to the classical languages (Greek and Latin) and thus turn to learned forms for coining new terms, whereas, in many areas, the Germanic languages continue to rely on compounding” (Humbley 2018: 439). Para la formación de los términos especializados, véanse también los estudios de Martín Camacho (2004a, 2004b).

vez, según otros, se incluyen en los formales. En el caso de los neologismos de forma, distinguimos entre (i) derivados o unidades monolexemáticas y (ii) compuestos o unidades plurilexemáticas. Los neologismos semánticos son unidades que adquieren un nuevo significado o matiz semántico. Aparte de las clases ya mencionadas, cabe decir que se ha identificado también una clase de neologismos sintácticos, formaciones como, por ejemplo, los galicismos *cocina a gas, ejemplo a seguir*, etc. Luminița Vleja (2004: 204) se refiere también a una clase distinta, los neologismos estilísticos o expresivos, definidos como “creaciones individuales que aún no han conseguido la difusión suficiente”, que caracterizan el estilo de un autor (véanse más abajo creaciones como *comidista, comidisters* y *tofufóbico*).

Además de los factores estrictamente lingüísticos, en el análisis de los neologismos hay que tener en cuenta la variable sociolingüística, a saber, la variación diatópica. En el caso concreto del español, los distintos dialectos pueden variar con respecto a las incorporaciones neológicas tanto cualitativa como cuantitativamente, de acuerdo con una complejidad de factores extralingüísticos, históricos y culturales. Cada comunidad étnico-lingüística establece contactos con otras lenguas y culturas y cada región geográfica presenta peculiaridades que se reflejan en la gastronomía local, específica. En concreto, la influencia anglosajona puede resultar más significativa en el caso de las variedades americanas que en el del español europeo. Nuestro estudio, que se ocupa solo de la variedad peninsular del español, viene a completar otras labores investigativas que versan sobre el vocabulario gastronómico español y la neología culinaria en otros dialectos, como el diccionario de Félix-Camilo (2013), las investigaciones de Zurita (2015) sobre el español argentino y de Rojas Murillo (2018) sobre el costarricense.

En suma, la neología no es un fenómeno meramente lingüístico, sino uno complejísimo, polifacético, que conlleva también aspectos de naturaleza psicológica, sociocultural y sociolingüística. Es más, huelga decir que los neologismos son formaciones inherentemente efímeras, puesto que, una vez asimiladas e incorporadas en el caudal léxico general, dejan de considerarse creaciones nuevas.

4. Resultados del análisis. Enriquecimiento terminológico y procedimientos lexicogénicos en la terminología gastronómica española

En este apartado emprenderemos el análisis pormenorizado de los neologismos hallados en el corpus, desde la perspectiva de los procedimientos lexicogénicos. Primero, proponemos una clasificación de los neologismos atendiendo al criterio semántico y a la clase morfosintáctica. Según la clase de

palabras, resulta que la mayoría de los neologismos identificados son nombres sustantivos, concretos o abstractos (conceptos, acciones), que denotan (i) productos: ingredientes o materias primas (*carne vegetal; tofu*); platos (*bikini*, ‘sandwich’; *cheeseburger; kimchi; dumpling; sushi; ramen; poké; imam bayildi; salsa tanadoori*); (ii) acciones, o sea, técnicas de preparación: *à meunière; alla arrabiata*; (iii) personas: *comidista; comidisters; gastroturista*. Cabe subrayar que los adjetivos y los verbos neológicos son escasos (*vegano; tofufóbico*, creación neológica expresiva).

4.1. El préstamo

Una de las tendencias prevalecientes que se manifiestan es el uso de los extranjerismos, sobre todo de los anglicismos, de ahí que el primer mecanismo lexicogenésico al que nos referiremos a continuación sea el préstamo, un tipo de neologismo formal. Como se ha expuesto, la innovación léxica refleja, en general, las transformaciones que se producen a nivel social, cultural y tecnológico y que traspasan a otros espacios lingüísticos debido, en la actualidad, especialmente a la globalización. En particular, se nota una significativa influencia del mundo anglosajón en lo que concierne a los préstamos y los calcos semánticos. A pesar de la tendencia más antigua de incorporar a la terminología gastronómica voces de origen francés (*suflé, consomé, filet, sirope, gourmet, sumiller*, etc.)⁵, a día de hoy se observa una corriente más bien anglicista. Se utilizan, verbigracia, lexemas como *veggie, (turismo) foodie, dumpling, smashburger, cheeseburger, dirty rice, hotpot⁶, alimentación plant-based* (o el calco *alimentación vegetal*), *espacio/ecosistema foodtech, brunch⁷*. Según se desprende de estos ejemplos, notamos que se trata de unidades léxicas que presentan grados distintos de adaptación al sistema lingüístico español. Se usan voces inglesas no adaptadas a la morfosintaxis española, que integran sintagmas nominales y que funcionan como modificadores. Resultan sintagmas híbridos, formados por elementos léxicos españoles y modificadores adjetivos de origen inglés: *turismo foodie, alimentación plant-based*. En lo que se refiere a su utilidad funcional, algunas lexías mencionadas presentan una evidente necesidad conceptual, indicando productos o conceptos nuevos (*cheeseburger, dumpling*), mientras que otras,

⁵ La lexía *chef*, procedente del fr. *chef*, ‘jefe’, ha pasado por un cambio semántico, surgido en francés, a significar ‘cocinero profesional’, ‘jefe de cocina, especialmente de un restaurante’ (s.v. DLE). Con este significado restringido se ha tomado como préstamo en inglés y, de ahí, a través de un proceso de internacionalización, ha pasado a otros idiomas.

⁶ Llamado también a través del sintagma *olla de Sichuan*, denominación que indica el origen de este plato chino, a saber, la región de Sichuan. El nombre inglés es más transparente, puesto que aporta información sobre su sabor picante.

⁷ Acerca del significado y el uso de *brunch*, véase el estudio de Gerding Salas (2017).

como los anglicismos *plant-based*, *veggie* o *foodie*, reflejan más bien una intención expresiva, propia del lenguaje periodístico. Teniendo en cuenta su frecuencia y su carácter funcional, el anglicismo *brunch* ya está incluido en el diccionario académico ('comida que se toma a media mañana en sustitución del desayuno y de la comida de mediodía', DLE s.v. *brunch*).

En lo que respecta a las formaciones sintagmáticas, aparte de las ya citadas, hemos identificado sintagmas que se ajustan a varias estructuras, formados por elementos léxicos ya existentes en español o por elementos de origen extranjero (inglés). Una de las estructuras más frecuentes es sustantivo + adjetivo (o elemento con función adjetiva), pospuesto o antepuesto: *alta gastronomía*, *alta cocina*, *nano gastronomía* o *gastronomía molecular*, *menú hipocalórico*, *alimentación plant-based (vegetal)*, *carne/yogur/marisco vegetal*, *queso vegano*, *proteína alternativa (o proteína no animal)*, *espacio/ ecosistema foodtech*, *sector bio*. El neologismo *sándwich club*, no recogido por el DLE, es un compuesto, formado por unidades de origen inglés, pero siguiendo las reglas sintagmáticas españolas (compárese la forma española con la inglesa *club sandwich*). Además, hay sintagmas formados por sustantivo + preposición + sustantivo, como por ejemplo *dieta de ayuno (intermitente)* o *cocina de fusión*. Nótese, una vez más, que dichos sintagmas híbridos, a pesar de la presencia de elementos extranjeros (i.e. anglicismos), respetan las reglas sintácticas del español; en concreto, el orden de las palabras en construcciones sintagmáticas es preferentemente sustantivo + adjetivo, o sea, el modificador va pospuesto, a diferencia del inglés: *alimentación plant-based*, *ecosistema foodtech*, *turismo foodie*, *sándwich club*.

Asimismo, cabe señalar que, en los artículos consultados, amén del considerable número de anglicismos, hemos identificado préstamos de otros idiomas. Mencionamos primero los galicismos, que denominan, sobre todo, platos y productos típicos franceses: *demiglacé (de trigo)*, *quiche*, *croque monsieur*, *croque madame*, *à meunière*. Huelga decir que, frente a épocas anteriores, el uso de los galicismos gastronómicos se encuentra hoy en día en evidente retroceso. A los galicismos se suman los abundantes préstamos procedentes de idiomas asiáticos, mayoritariamente del japonés y chino. La tabla que sigue incluye los extranjerismos hallados, atendiendo al idioma de origen:

Tabla 1. Fuentes de los extranjerismos culinarios

chino	<i>bok choy</i> ('un tipo de col china'); <i>chop suey</i> ; <i>dimsum</i> ; <i>doubanjiang</i> ; <i>jiaozi</i> ⁸ ; <i>kombucha</i> ('bebida non alcohólica a base de té') ⁹ ; <i>má là</i> ; (<i>mapo</i>) <i>tofu/doufu</i> ; <i>sanshool</i> ; <i>seitán</i>
japonés	<i>gyoza</i> ; <i>mirin</i> ('tipo de vino de arroz'); <i>ramen</i> ; <i>sake</i> ; <i>sushi</i> ; <i>tataki</i> ; <i>umami</i> ; <i>wagyu</i>
coreano	<i>kimchi</i> (<i>de ortiga</i>); salsa <i>gochujang</i> ; <i>bibimbap</i>
tamil	<i>curri</i> ; <i>tandoori</i> ; <i>raita</i> ; <i>garam masala</i>
árabe	<i>shakshuka</i> (<i>de lentejas</i>)
turco	<i>imam bayildi</i>
georgiano	<i>jachapuri/khachapuri adjaruli</i> ; <i>khinkali</i> ; <i>satsivi</i> ; (<i>ispanakhis</i>) <i>pkali</i> ; <i>badrijani</i> ; <i>lobio</i> (<i>kotanshi/nigozit</i>); <i>kirkhazi</i> ; <i>tkemali</i> ; <i>ostri</i> ; <i>kubdari</i> ; <i>churchkhela</i> ; <i>mchadi</i>
griego	<i>tzatziki</i>
búlgaro	<i>tarator</i>
polaco	<i>pierogi</i>
hawaiano	<i>poké</i>
indonesio	<i>nasi goreng</i> ; <i>acar</i>

Obsérvese que se trata de voces neológicas adaptadas graf fonológicamente en mayor o menor medida y que generalmente se han tomado prestadas por vía del inglés. Dicha predominancia de los anglicismos o de las palabras de origen asiático que pasan al discurso periodístico español a través del inglés (*dumplings*, *dirty rice*, *hotpot*, *rice cakes*, *kimchi*, *sushi*, *curri*, etc.) se explica por el hecho de que los grandes comunicadores de la gastronomía a nivel internacional han sido los anglosajones¹⁰. Cabe detenerse también en las modas lingüísticas en el campo de la gastronomía y la nutrición, caracterizadas por la propensión a las nuevas creaciones o los préstamos más expresivos (*chef*, *foodie*, *sushi set*, *veggie*, por ejemplo)¹¹. Como explicábamos en el tercer apartado, la necesidad conceptual y designativa no constituye el único factor que influye en la adopción de términos extranjeros.

⁸ La denominación *jiaozi*, no adaptada desde el punto de vista fonortográfico, es menos frecuente; comúnmente se utiliza el anglicismo *dumpling* o la variante esp. *empanadillas*.

⁹ Por ejemplo, *kombuchas con té* *grand cru*.

¹⁰ Véase también el artículo de Almudena Ávalos (2023), publicado en *El País*, sobre Amaya Cervera, a quien se le otorgó el Premio Nacional de Gastronomía a la Comunicación Gastronómica, en 2023.

¹¹ A los anglicismos ya citados podemos añadir muchos otros encontrados en el corpus, pero que no se refieren directamente al dominio culinario y, por tanto, no pertenecen a la terminología gastronómica que nos ocupa: *ranking gastronómico*; *versión low cost*; *un pop up de bocatas y pokés*; *el rider es nuestro camarero*; *la industria del delivery*; *delivery first*; *mobile first*; *take away*; *catering*.

La evolución de la industria agroalimentaria ha impuesto la creación de nuevos términos y, al mismo tiempo, la especialización de otros. Se trata de una categoría integrada por términos que denotan conceptos nuevos, a saber, tendencias alimentarias y gastronómicas, corrientes de nutrición o productos, exhibidas por la serie de términos *vegetariano*, *vegano*, *flexivegetariano* y *veggie*. Dada la complejidad del nuevo concepto, se impone una matización conceptual y una especialización designativa, léxica y terminológica. Interesan, primero, los adjetivos *vegetariano* ('perteneciente o relativo al vegetarianismo') y *vegano* ('perteneciente o relativo al veganismo'), aplicado tanto a personas como a productos (*producto* ~, *queso* ~), que se ha formado en inglés: *vegetariano* procede del ing. *vegetarian* (*vegetable* + *-ian*), mientras que *vegano* del elemento léxico *veg-* (acortamiento del ing. *vegetable* 'verdura') + sufijo *-an* ('-ano', que denota 'cualidad'). Nos situamos, por tanto, ante dos préstamos integrados y adaptados al sistema morfosintáctico español (cf. DLE, DEA). De *vegano* se ha derivado el nombre abstracto deadjetival *veganismo*, también un préstamo adaptado. Otro término encontrado, esta vez un compuesto, es *flexivegetariano*, formado con el elemento *flexi-* ('flexible') y *vegetariano* (< ing. *vegetarian*).

En cuanto a la ortografía, en el caso de los préstamos no adaptados, para señalar el origen extranjero de las palabras que pertenecen al léxico culinario de otros idiomas (inglés, francés, japonés, coreano, etc.), los autores de los artículos recurren a varios elementos tipográficos o de puntuación, como las letras cursivas o las comillas.

Además, como muchas de las denominaciones neológicas citadas no son comprensibles o transparentes semánticamente, resultan imprescindibles las aclaraciones metatextuales. Así, los periodistas ofrecen explicaciones mediante aposiciones epexegéticas yuxtapuestas, entre paréntesis o entre comillas (simples o dobles), incluyendo muchas veces la traducción al español de los elementos compositivos. De acuerdo con las reglas vigentes, se recomienda escribir en cursiva las voces extranjeras cuyas grafías incluyen elementos que no pertenecen al sistema grafonológico del español. Otras veces, el periodista usa un hiperónimo para esclarecer el significado de la palabra (p. ej. la salsa *gochujang*). No es infrecuente que se añada entre paréntesis la variante española del extranjerismo empleado. Todas estas estrategias a las que acude el periodista facilitan la lectura del artículo y la comprensión del contenido.

(1) La combinación de estos ingredientes tiene como resultado el perfil de sabor más conocido de Sichuan, llamado má là, que traducido sería algo así como "picante y adormecedor".

(2) Basándonos en esto, vamos a preparar uno de ellos: guài wèi, que significa -más o menos-, 'sabor extraño'.

(3) Es increíblemente sabrosa y acompaña a platos fríos tan típicos de la región como *fu qi fei pian* -ensalada de casquería-, *guài wèiji* (pollo frío en salsa) o *liang pi* (ensalada de noodles).

(4) Digerir los *rice cakes* (pasteles de arroz), básicos en su dieta sobre la bici.

(5) En la misma línea, hoy nos inspiramos en uno de los platos más típicos de Corea, el *bibimbap* -de *bibim*, mezclar, y *bap*, arroz cocido.

(6) La palabra *pkhali* no tiene traducción y se refiere solo a este tipo de plato, pero en Georgia se usa como sinónimo de paté, porque en efecto eso es, un paté vegetal.

4.2. La resemantización

Tal y como resulta del material léxico investigado, los neologismos que implican un cambio semántico son más escasos. Este tipo de neologismo de sentido se puede ilustrar con el caso de *bikini*, palabra registrada en el DLE solo con el significado ‘prenda femenina de baño’, que, mediante el proceso de resemantización, adquiere un nuevo significado y pasa a denotar un ‘sándwich club’. Conviene mencionar que el DEA incluye este significado gastronómico de *bikini*, a saber, ‘sándwich, especialmente de jamón y queso’, que el DLE todavía no recoge, ni siquiera tras la reactualización del otoño de 2023.

En el sintagma *gastronomía molecular*, el adjetivo concordado (‘perteneciente o relativo a las moléculas’, según el DLE) lleva la marca lexicográfica *quim.*, por lo cual se considera un término que pertenece más bien al campo de la química. Sin embargo, el mismo término presenta en el dominio de la nutrición un cambio semántico y llega a indicar un estilo específico y moderno de cocinar, teniendo en cuenta las transformaciones químicas y físicas que se producen en la preparación de los alimentos.

Un caso particular de resemantización lo constituyen los elementos léxicos *bio* (como en el sintagma *sector bio*) y *gastro-* (*gastroturista* o *gastropedante*), cuya situación comentaremos en los apartados 4.4 y 4.5.

4.3. La derivación

A la hora de indagar en los procedimientos lexicogenésicos, amén del préstamo, hay que tomar en consideración también la derivación. Cabe detenerse en algunas formaciones sufijales, como *coctelería* o *hamburguesería*, derivadas sobre *cóctel* y *hamburguesa* con el sufijo *-ería*, originador de nombres que indican ‘establecimiento’, ‘taller’ o ‘tienda’, muy productivo en el español contemporáneo.

Citamos igualmente los sufijos *-ismo* e *-ista* (en *comidista*, por ejemplo), que gozan de gran vitalidad en la actualidad y crean numerosos neologismos con el sentido de ‘idea’, ‘doctrina’ y ‘partidario’ de ella. Notamos, asimismo, la creación de derivados secundarios, como *vegetarianismo* o *veganismo*, creados sobre la base de los adjetivos *vegetariano* y *vegano*.

4.4. La composición

En el corpus hemos encontrado compuestos como *gastropedante* o *gastroturista*, que se han formado con el elemento compositivo *gastro-*. Aunque *gastro-* significa primordialmente ‘estómago’, ‘zona ventral’, en las lexías mencionadas se produce un fenómeno sumamente interesante: se trata de un acortamiento de *gastronómico/gastronomía* > *gastro-*, elemento compositivo neológico que deja de significar ‘estómago’, adquiriendo el significado de ‘gastronómico’¹².

Otro compuesto es el adjetivo *tofufóbico*, formado sobre la raíz léxica *tofu* + el elemento compositivo *-fóbico*, que indica ‘aversión’ o ‘rechazo’. Como en el caso de los compuestos *gastroturista* o *gastropedante*, estamos ante formaciones neológicas *ad-hoc*, creadas y empleadas con evidente intención expresiva.

Es igualmente interesante la situación del neologismo *nano gastronomía*, donde el elemento léxico *nano* aparece escrito separadamente. Como sigue las pautas ortográficas inglesas, deja de funcionar como prefijo culto, tal como lo es en español *nano-*, en *nanociencia*, *nanotecnología*, verbigracia. Por ello, tiene que considerarse más bien un calco del inglés.

4.5. El acortamiento y la siglación

En el sintagma *sector bio* se utiliza el elemento léxico *bio-* o *-bio*, elemento compositivo que aparece normalmente ligado. De ahí que, en este caso, no se considere elemento compositivo, sino un elemento léxico independiente, un acortamiento del adjetivo *biológico* (‘que implica respeto al medio ambiente’). Compárese este ejemplo con el término *nano tecnología*, explicado más arriba.

Valga como ejemplo de siglación el término *scoby*, que es el acrónimo en inglés de *symbiotic culture colony of bacteria and yeast*.

4.6. Las ocurrencias en el CORPES XXI

Para poder matizar los hallazgos concernientes a los neologismos presentados anteriormente, corroboraremos los datos extraídos de nuestro corpus periodístico con los proporcionados por el CORPES XXI. Así, notamos que algunas palabras ya van incluidas en este corpus desde el año 2001. La siguiente tabla presenta los extranjerismos hallados en el corpus y su primera atestiguación en el siglo XXI.

¹² Cf. otros elementos compositivos que se han formado de manera similar: *auto-* 1 (‘propio, por uno mismo’) > *automóvil* > *auto-* 2 (‘automóvil’), como en *autocine*, *autoescuela*, etc.; *euro-* (‘europeo’) > *euro-* (‘perteneciente a la Unión Europea’): *eurodiputado*, *euroescéptico*, etc.

Tabla 2. Extranjerismos en el CORPES XXI

Década 2001-2010		Década 2011-2020	
2001	<i>alta cocina, brunch, chef, chip, chop suey, demiglacé, dimsum, hamburguesería, imam bayeldi, sushi, tofu, tandoori</i>	2011	-
2002	<i>coctelería, quiche</i>	2012	-
2003	<i>curri, garam masala, seitán</i>	2013	-
2004	<i>cocina fusión, croque monsieur</i>	2014	-
2005	<i>cheeseburger, wagyu</i>	2015	<i>foodie, veggie</i>
2006	<i>sándwich club, vegano</i>	2016	<i>kimchi, kombucha</i>
2007	-	2017	<i>rice cake</i>
2008	<i>dumplings, raita</i>	2018	<i>poké</i>
2009	-	2019	<i>bikini ('sándwich club')</i>
2010	<i>ramen, tzatziki, veganismo</i>	2020	-

Observamos que hay lexemas de fecha muy reciente, como *kombucha*, *kimchi*, *rice cake*, *poké*, *bikini* (resemantizado), utilizados por primera vez en los últimos años, a los que podríamos añadir la lexía *bibimbap* (2021). Por último, cabe citar algunas unidades léxicas que todavía no están registradas en el corpus español del siglo XXI, como *acar*, *gochujang*, *nano gastronomía*, *sanshool*, *shakshuka*, *tarator*.

4.7. Observaciones

Según el procedimiento lexicogenésico implicado en el enriquecimiento terminológico, hemos identificado formaciones neológicas creadas en terreno español (*comidista*, *gastroturista*, *tofufóbico*), calcos semánticos (*alta gastronomía*, *alta cocina*, *nano gastronomía*, *gastronomía molecular*, *menú hipocalórico*, *dieta de ayuno* < ing. *fasting*), lexías resemantizadas (*bikini*) y abundantes préstamos (extranjerismos adaptados o no), como por ejemplo *dumpling*, *snacks*, *nuggets*, *rice cakes*, *veganos*, *veganismo*.

La creación de tales elementos léxicos y su uso reflejan, por una parte, las tendencias que hay en el ámbito culinario, que implican la aparición de nuevos conceptos (*nano gastronomía*, *slow cooking/cooker*, *chef*, *tienda gourmet*, *cocina de fusión*, *cocina nikkei*¹³, *hidden kitchen*, *bright kitchen*, etc.) o productos culinarios (*smash burger*, *veggie-burger*, *chips*, *dumplings*, *snacks*, *nuggets*, *curri*, *demiglacé*, *quiche*, *croque monsieur*, *kimchi*).

¹³ El sintagma *cocina nikkei* se refiere a un tipo de cocina de fusión, que combina elementos culinarios japoneses y peruanos. La palabra jap. *nikkei* se refiere a los emigrantes japoneses que viven en Perú.

Atendiendo a la distinción entre los préstamos de lujo y los préstamos necesarios, cabe señalar que algunas voces mencionadas anteriormente pertenecen más bien a la categoría de los neologismos innecesarios, cuya función es más bien expresiva: *slow cooking, slow cooker, hidden kitchen, bright kitchen, foodie, foodtech, plant-based*. Se trata de neologismos que reflejan la consabida predilección del lenguaje periodístico por los recursos estilísticos expresivos. Por otra parte, valgan como ejemplos de anglicismos que se utilizan con función denotativa las siguientes voces: *dumpling, nugget, curri, kimchi, brunch o catering*.

La neología, por consiguiente, refleja un contexto de creación e innovación científicas y tecnológicas. La globalización no consiste en el mero intercambio de mercancías, tecnología e ideas. Implica también la competencia lingüística, así como el enriquecimiento léxico-semántico y terminológico; las lenguas han de tener un rol activo y, para ser capaces de hacer frente al reto de la competencia, tienen que imponerse a nivel internacional.

5. Consideraciones conclusivas

El neologismo es una entidad lingüística difícil de definir, puesto que comporta varios aspectos, como la poliedricidad, que implica la idea de ser multidisciplinario y multidimensional, y la novedad, en sí un concepto idiosincrásico, complejo (Cabré Castellví 2015: 127). Por ello, los neologismos posibilitan y requieren un análisis complejo, desde distintas perspectivas: lingüística, psicológica, social.

Es bien sabido que la neología refleja la dinámica del conocimiento sobre la realidad extralingüística, que requiere recursos léxico-semánticos y morfosintácticos necesarios para cubrir todas las funciones expresivas y comunicativas. Por ende, se trata de un fenómeno inherente, continuo e imprescindible que caracteriza las lenguas en ebullición. La necesidad de tomar prestados términos denota cierta disponibilidad de una lengua a referirse a un abanico de temas, lo cual implica la capacidad de cubrir una variedad de registros estilísticos y funciones pragmáticas.

Los neologismos, es decir, los productos resultantes de este proceso, se caracterizan por una complejidad multidisciplinaria y multidimensional. Aparte de sus características meramente lingüísticas, los neologismos son unidades de la lengua que se utilizan en situaciones concretas de comunicación. Así, implican también aspectos vinculados a la pragmática. En nuestro caso concreto, se trata de unidades léxicas que aparecen en el discurso público, especialmente en la prensa escrita, y que reflejan la innovación gastronómica de algunos restaurantes o las influencias de otras cocinas (oriental, china, europea, etc.).

Las necesidades comunicativas hacen que, en un contexto cada vez más mundializado, se busquen y se gesten nuevos elementos léxicos para denominar los conceptos más novedosos. Para enriquecer su acervo léxico-semántico y terminológico, el español o bien recurre al préstamo de voces procedentes de otros idiomas, convirtiéndolas en suyas, o bien engendra lexías o términos a partir de elementos ya existentes, de acuerdo con pautas propias. Tal como resulta de los artículos periodísticos analizados, en tanto que muestra de lengua actual, las nuevas incorporaciones a la terminología gastronómica española indican cierta permeabilidad a los elementos alógenos, así como su vitalidad y capacidad de adaptación.

Adviértase que no es infrecuente que las necesidades denominativas no tengan el papel más importante en la neología. Hay que tomar en cuenta al menos otros dos factores fundamentales, generalmente interdependientes: las corrientes culturales, en nuestro caso, las modas gastronómicas y, por otra parte, las modas lingüísticas. A esto se suma el que el lenguaje periodístico se caracteriza por expresividad e innovación, por lo cual una de las tendencias es el uso de los préstamos de lujo, como los abundantes anglicismos, palabras tomadas tal cual del inglés. Dado el carácter extensísimo del inglés en tanto que lengua de comunicación actualmente, no sorprende que algunos platos se internacionalicen junto con su nombre inglés, pese a su procedencia no anglosajona. Valgan como ejemplos las lexías *dumpling* (con su variante esp. *empanadilla*), *hotpot* (u *olla de Sichuan*) y *rice cake* (o *pastel de arroz*), platos difundidos primeramente en el espacio anglosajón y que pasan a otras comunidades étnico-lingüísticas también por esta vía culta, lingüística.

La neología supone igualmente un manifiesto intento de modernización lingüística, que consiste no solo en la creación de obras lexicográficas especializadas¹⁴, pero también la actualización de los diccionarios académicos generales monolingües y bilingües, para adultos o de uso escolar, que faciliten la intercomunicación lingüística y cultural. A pesar de las corrientes antineológicas y puristas, la neología, como proceso de enriquecimiento lingüístico, concede vitalidad a la lengua y, al mismo tiempo, indica el grado de dinamismo de la misma. Además, vista desde el ángulo de la evolución y adaptación, la neología constituye la condición *sine qua non* con la cual tienen que cumplir las lenguas de cultura. Nos han llamado la atención los abundantes neologismos hallados en el corpus que ya están recogidos en el diccionario académico del español. Mencionamos, a modo de ejemplo, palabras como *brunch*, *chef*, *chip*, *curri*, *sushi*, *quiche*, así como creaciones más recientes como *vegano* y *veganismo*. No

¹⁴ Como, por ejemplo, la obra de Julia Pérez y José Carlos Capel, *Fashion food. Diccionario gastronómico del siglo XXI*, publicada en 2006.

obstante, habida cuenta de su fecha muy reciente, algunos términos neológicos todavía no se han diccionarizado (p. ej. *masala*, *dumpling*, *noodle*), tampoco el significado neológico de *bikini* ('sándwich club'). Por tanto, la presente labor investigativa pone de relieve que la lexicografía española sí que refleja la dinámica terminológica del español contemporáneo, incluyendo las nuevas incorporaciones léxico-semánticas y los cambios recientes surgidos en la lengua. La evolución lingüística mostrará cuáles de los neologismos analizados aquí sobrevivirán, pasando la prueba del tiempo y la diccionarización.

Para concluir, la neología se encuentra en estricta relación no solo con la diversificación y matización de los campos de conocimiento, sino también con la globalización, el multilingüismo, el uso de las nuevas tecnologías (Internet, redes sociales) y la emergente actividad traductológica. Para ampliar y continuar la presente investigación, sería fructífero analizar la situación de la terminología gastronómica en otros idiomas romances, lo cual permitiría el análisis contrastivo de la creación neológica románica.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Gerding Salas, Constanza. 2017. "Brunch, una opción gastronómica diferente". In *Antiedad, pansexual, fracking y otras palabras recientes del español de América y España*, editado por Adelstein, Andreína, Suarez de la Torre, Mercedes, Pozzi, María, Luna, Rosa, Gerding, Constanza, Freixa, Judit, 25-27. Los Polvorinos: Ediciones UNGS Universidad Nacional de General Sarmiento.
- Ávalos, Almudena, 2023. "Cervera, Amaya, Premio Nacional de Gastronomía a la Comunicación Gastronómica". *El País*, 3 de julio de 2023, [en línea] <https://elpais.com/gastronomia/2023-07-03/amaya-cervera-premio-nacional-de-gastronomia-a-la-comunicacion-gastronomica.html> [consultado el 20 de julio de 2023]
- Cabré, María Teresa. 1993. *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona: Editorial Antártida/Empúries.
- Cabré Castellví, María Teresa. 2015. "La neología: un nou camp a la cerca de la seva consolidació científica". *Caplletra: revista internacional de filologia*, nº 59: 125-136. Valencia: Institut Interuniversitari de Filologia Valenciana.
- Félix-Camilo, Arturo. 2013. *Diccionario culinario dominicano. Glosario gastronómico dominicano*. Scotts Valley: Createspace Independent Publishing Platform.
- Guerrero Ramos, Gloria. 1997. *Neologismos en el español actual*. Madrid: Arco/Libros.
- Humbley, John. 2018. "Term formation and neology". In *Language for Special Purposes. An International Handbook*, edited by John Humbley, Gerhard Budin, Christer Laurén, 437-452. Berlin/Boston: De Gruyter Mouton.

- Kageura, Kyo. 2002. *The dynamics of terminology: A descriptive theory of term formation and terminological growth*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.
- L'Homme, Marie-Claude. 2004. *La terminologie : principes et techniques*. Montréal: Presses de l'Université de Montréal [consultado en línea, el 12 de julio de 2023 <http://books.openedition.org/pum/>].
- Martín Camacho, José Carlos. 2004a. *El vocabulario del discurso tecnocientífico*. Madrid: Arco/Libros.
- Martín Camacho, José Carlos. 2004b. "Los procesos neológicos del léxico científico. Esbozo de clasificación". *Anuario de estudios filológicos*, 27, 157-174. Cáceres: Universidad de Extremadura.
- Pérez, Julia; Capel, José Carlos. 2006. *Fashion food. Diccionario gastronómico del siglo XXI*. Madrid: El País Aguilar.
- Real Academia Española. *Diccionario de la lengua española*, 23.^a ed. [versión 23.6 en línea]. <https://dle.rae.es> [consultado el 20 de julio de 2023]
- Rojas Murillo, Marielos. 2018. "Vocabulario gastronómico en el habla infantil costarricense", *Káñina. Revista de artes y letras*, 42, no. 2, 345-375.
- Sánchez, Carmen (dir.). Azorín, Dolores y Santamaría, Ma. Isabel (2016). *NEOMA. Diccionario de neologismos del español actual*. Murcia: Editum. <https://www.um.es/neologismos/index.php/v/marca/GASTR> [consultado en línea, el 5 de enero de 2023]
- Seco, Manuel; Olimpia Andrés; Gabino Ramos. *Diccionario del español actual*. [versión en línea], <<https://www.fbbva.es/diccionario>> [10/09/2023].
- Universitat Pompeu Fabra e Instituto Cervantes. 2004. *Banco de neologismos*. En Centro Virtual Cervantes. https://cvc.cervantes.es/lengua/banco_neologismos/busqueda.asp [consultado en línea, el 15 de septiembre de 2023].
- Vleja, Luminița. 2004. "Sobre el neologismo español", *Ovidius University Annals of Philology*, n° 15, 197-207.
- Zanola, Maria Teresa. 2019. "Néologie de luxe et terminologie de nécessité. Les anglicismes néologiques de la mode et la communication numérique", *Neologica*, n° 13, 71-83. Paris: Classiques Garnier.
- Zurita, María Elisa. 2015. "Entre parrillas y asadores. Léxico en uso del español argentino de Córdoba referido al asado". In *Lexicografía, lexicografía especializada y terminología*, editado por Andreína Adelstein, Laura E. Hlavacka, 77-91. Mendoza: Editorial FFyL-UNCuyo y SAL.

Corpus

- Real Academia Española. Banco de datos (CORPES XXI) [en línea]. *Corpus del Español del Siglo XXI (CORPES)*. <http://www.rae.es> [consultado el 15 de julio de 2023].
- Artículos periodísticos consultados en línea: *El País*, elpais.com.
1. <https://elpais.com/estilo-de-vida/2022-09-23/la-marca-robuchon-aterrizan-en-espana-con-su-primer-restaurant-en-madrid.html>

2. <https://elpais.com/estilo-de-vida/2022-09-20/dabiz-munoz-reelegido-como-el-mejor-cocinero-del-mundo.html>
3. <https://elpais.com/estilo-de-vida/2022-07-19/que-se-come-cuanto-cuesta-y-cuanto-debes-esperar-para-probar-cualquiera-de-los-10-mejores-restaurantes-del-mundo.html#?rel=mas>
4. <https://elpais.com/elviajero/2022-09-25/la-ruta-mas-apetecible-por-zaragoza-empezar-el-dia-con-un-hojaldre-invertido-y-terminar-con-un-coctel-en-un-antiguo-garaje.html>
5. <https://elpais.com/elviajero/2022-09-03/tabaiba-cocina-joven-e-inspiradora-en-las-palmas-de-gran-canaria.html>
6. <https://elpais.com/estilo-de-vida/2022-09-02/cuando-el-sushi-el-ramen-y-las-anguilas-se-esconden-en-un-mercado-de-barrio.html>
7. <https://elpais.com/elviajero/gastronotas-de-capel/2022-08-23/la-revolucion-verde-de-lourdes-villalba-y-fernando-sanchez-en-la-clinica-buchinger-en-marbella.html>
8. <https://elpais.com/economia/negocios/2022-08-23/cinco-millones-de-veggies-reclaman-cada-vez-mas-comida-y-bebida.html>
9. <https://elpais.com/tecnologia/transformacion-digital/2022-01-08/hamburguesas-sangrantes-sin-carne-y-marisco-vegetal-el-ces-2022-explora-la-comida-del-futuro.html#?rel=mas>
10. <https://elpais.com/ciencia/2022-02-24/un-estudio-encuentra-una-relacion-entre-las-dietas-vegetarianas-y-un-menor-riesgo-de-cancer.html#?rel=mas>
11. <https://elpais.com/elviajero/2022-08-23/una-gran-ola-gastronomica-rompe-en-las-playas-mas-surferas-de-cantabria.html>
12. <https://elpais.com/eps/2022-08-19/hamburguesas-gourmet-o-smash-burgers-el-ultimo-duelo-gastronomico-se-libra-en-las-parrillas.html>
13. https://elpais.com/elviajero/2017/11/02/actualidad/1509615048_727318.html#?rel=mas
14. <https://elpais.com/gastronomia/2023-06-21/lo-que-cuesta-comer-en-los-10-mejores-restaurantes-del-mundo.html>
15. <https://elpais.com/gastronomia/2023-06-20/asi-es-central-el-restaurante-peruano-elegido-el-mejor-del-mundo.html#?rel=mas>
16. <https://elpais.com/gastronomia/2023-05-03/vicio-la-hamburgueseria-de-un-exconcurante-de-masterchef-que-factura-40-millones-y-ficha-a-messi-como-inversor.html#?rel=mas>
17. <https://elpais.com/gastronomia/restaurantes/2023-04-28/granja-elena-la-casa-de-comidas-que-ha-revolucionado-un-poligono-industrial-de-barcelona.html#?rel=mas>
18. <https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2023-07-02/menu-semanal-de-el-comidista-3-a-9-de-julio.html>
19. <https://elpais.com/gastronomia/2023-07-01/arroz-de-alta-cocina-para-alimentar-a-los-ciclistas-del-tour-de-francia.html>
20. <https://elpais.com/gastronomia/gastronotas-de-capel/2023-07-01/desayuno-con-capel-sandwich-club.html>

21. https://www.upf.edu/web/antenas/el-neologismo-del-mes/-/asset_publisher/GhGirAynV0fp/content/brunch-una-opcion-gastronomica-diferen-3#.Yy6--i0RqRs
22. <https://elpais.com/gastronomia/recetas/2023-07-27/tofu-glaseado.html>
23. https://elpais.com/gastronomia/recetas/2021/10/15/receta/1634279466_854146.html#?rel=mas
24. https://elpais.com/gastronomia/recetas/2021/05/31/receta/1622445251_364942.html#?rel=mas
25. https://elpais.com/gastronomia/recetas/2018/10/16/receta/1539707644_465464.html#?rel=mas
26. <https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/recetas-a-tu-bowl/2023-07-04/bowl-de-arroz-con-verduras-al-estilo-bibimbap.html>
27. <https://elpais.com/gastronomia/2023-08-18/samambar-el-restaurante-que-revoluciona-cabo-de-gata.html>
28. <https://elpais.com/gastronomia/recetas/2023-08-18/pkhali-de-espinacas-el-pate-vegetal-georgiano.html>
29. https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2020/02/05/articulo/1580896476_073513.html#?rel=mas
30. https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2019/02/05/articulo/1549375181_406493.html#?rel=mas