

LEXICO DE LA ALIMENTACION POPULAR EN ALGUNAS REGIONES DE COLOMBIA

INTRODUCCION

A. OBJETO DEL TRABAJO.

Deseamos presentar el cuadro de algunos hábitos alimenticios de unas cuantas regiones colombianas en las cuales los miembros del Departamento de Dialectología del Instituto Caro y Cuervo — bajo la dirección del Profesor Luis Flórez — llevaron a cabo una serie de exploraciones durante los años 1958-1961, con destino al Atlas Lingüístico-Etnográfico de Colombia.

B. PROCEDIMIENTO.

Para recoger dicho material fueron entrevistadas en cada población amas de casa, nativas del lugar y sin mayor instrucción; algunas analfabetas y otras que sólo habían cursado uno, dos o tres años de bachillerato. También se utilizaron en algunos casos informaciones de agricultores, peones, albañiles, etc.

Se han aprovechado también en este ensayo algunos de los datos sobre alimentación que, junto con otros varios, enviaron maestros del Huila a la Secretaría de Educación Pública de este Departamento en respuesta a un breve Cuestionario que el Profesor Luis Flórez elaboró en Neiva para ser utilizado allí oficialmente, en la recolección de materiales lingüísticos, folclóricos y etnográficos del Huila. Por otra parte, incluimos datos tomados de las grabaciones en cinta magnetofónica hechas por investigadores del Atlas en muchos lugares de las encuestas. Las fotografías que van al final de este trabajo, pertenecen a los archivos del Atlas

mencionado y fueron tomadas por el Profesor Flórez, quien, por otra parte, dirigió este trabajo y revisó el manuscrito. La siguiente lista alfabética da a conocer el nombre de los lugares explorados, de las personas entrevistadas y del explorador correspondiente ¹.

<i>Lugar</i>	<i>Informantes</i>	<i>Explorador</i>	<i>Fecha de la encuesta</i>
Aratoca (S. S.)	Verónica de Joya	Ma. L. de Montes	Sept. de 1960
Baraya (H.)	Aura Rosa de Sánchez	Luis Flórez	Julio de 1961
Barbacoas (N.)	Santos Lara de Angulo	Ma. L. de Montes	Fbr. de 1961
Betania (A.)	Dolores Arboleda	Darío Mazo	Julio de 1959
Bochalema (N. S.)	Gabriela Béjar	Ma. L. de Montes	Sept. de 1961
Boquilla (B.)	Julián Martínez	José J. Montes y Francisco Suárez	Julio de 1958
Cáceres (A.)	Gertrudis Blanquiset	Ma. L. de Montes	Junio de 1961
Capitanejo (S. S.)	Ma. Luisa Hernández	Ma. L. de Montes	Junio de 1961
Carmen, El (B.)	Carmen Sierra	Luis Simbaqueba	Mayo de 1959
Cocorná (A.)	Laura Rosa Quintero	Ma. L. de Montes	Junio de 1961
Concordia (A.)	José Pablo Montoya	Darío Mazo	
Corozal (B.)	Carmelina Sereviche	Luis Simbaqueba	Mayo de 1959
Cruz, La (N.)	Sofía Buendía	Ma. L. de Montes	Marzo de 1961
Dabeiba (A.)	Manuel Vásquez	Darío Mazo	
Florida, La (N.)	Angelita Díaz	Ma. L. de Montes	Marzo de 1961
Gigante (H.)	Rosana Trujillo	Luis Flórez	Fbr. de 1962
Girón (S. S.)	María de Reyes	Luis Simbaqueba	Abril de 1959
Guaca (S. S.)	Isabel Rodríguez	Ma. L. de Montes	Dic. de 1960
Heliconia (A.)	José J. Posada	Darío Mazo	
Ituango (A.)	Soledad Barrera	Ma. L. de Montes	Junio de 1961
Jardín (A.)	Carmen Carmona	Darío Mazo	
Mahates (B.)	Teresa Gómez	Luis Simbaqueba	Dic. de 1959
Majagual (B.)	Yolanda Navarro	Luis Simbaqueba	Dic. de 1959
Málaga (S. S.)	José del Carmen Moreno	Luis Flórez	Nov. de 1959
María la Baja (B.)	Gumersindo Martínez	José J. Montes y Francisco Suárez	Julio de 1958
Mompós (B.)	Mercedes A. Echeverría	Luis Simbaqueba	Mayo de 1959
Montebello (A.)	Elisa Rodríguez Pérez	Ma. L. de Montes	Junio de 1961
Nátaga (H.)	María Santos Tumbo	Luis Flórez	Fbr. de 1962
Neiva (H.)	Luis Antonio Ninco	Luis Flórez	Julio de 1961
Onzaga (S. S.)	Carmen v. de Prada	Ma. L. de Montes	Sept. de 1960

¹ Usamos en este trabajo las siguientes iniciales para nombres de Departamentos colombianos: (A.) Antioquia; (B.) Bolívar; (H.) Huila; (N.) Nariño; (S. N.) Norte de Santander; (S. S.) Santander del Sur.

<i>Lugar</i>	<i>Informantes</i>	<i>Explorador</i>	<i>Fecha de la encuesta</i>
Pamplona (S. N.)	Mercedes Mogollón	Ma. L. de Montes	Sept. de 1961
Pasto (N.)	Miriam de Rodríguez	Ma. L. de Montes	Fbr. de 1961
Piedecuesta (S. S.)	Berta Mendoza de Navas	Ma. L. de Montes	Dic. de 1960
Potosí (N.)	Inés Bravo de Ramírez	Ma. L. de Montes	Fbr. de 1961
Pto. Berrío (A.)	Ventura Zapata	Darío Mazo	
Pto. Wilches (S. S.)	Petrona Tarriba	Ma. L. de Montes	Dic. de 1960
Remedios (A.)	Marco León Ferrer	Darío Mazo	
Rionegro (A.)	Delia Castro de Rueda	Darío Mazo	
Salazar (S. N.)	Elena Molina	Ma. L. de Montes	Sept. de 1961
San Agustín (H.)	Tránsito Alvarez	Luis Flórez	Julio de 1961
San Basilio (B.)	Nicasio Reyes	Francisco Suárez	Julio de 1960
San Benito (B.)	Ana Coba	Luis Simbaqueba	Dic. de 1959
San Gil (S. S.)	Ana v. de Triana	Luis Simbaqueba	Marzo de 1959
San Juan (B.)	Zoila M. de Martínez	Luis Simbaqueba	Mayo de 1959
San Martín (B.)	Agustina de Gómez	Luis Simbaqueba	Sept. de 1959
San Onofre (B.)	Encarnación Bánquez	Luis Simbaqueba	Julio de 1959
San Pedro (B.)	Luis Tamayo	Luis Simbaqueba	Dic. de 1959
San Vicente (S. S.)	Georgina de Sánchez	Ma. L. de Montes	Sept. de 1960
Sardinata (S. N.)	Sara Sandoval	Ma. L. de Montes	Sept. de 1961
Sta. Fe de Antioquia	Ana Arenas	Ma. L. de Montes	Junio de 1961
Sto. Domingo (A.)	María Barreneche	Ma. L. de Montes	Junio de 1961
Simitú (B.)	Margarita Camargo	Luis Simbaqueba	Sept. de 1959
Sonsón (A.)	Abel Gallego	Darío Mazo	Marzo de 1960
Suaita (S. S.)	Clementina v. de Rueda	Ma. L. de Montes	Sept. de 1960
Suratá (S. S.)	Micaelina Blanco	Ma. L. de Montes	Dic. de 1960
Timaná (H.)	Ma. Engracia Artunduaga	Luis Flórez	Fbr. de 1962
Tolú (B.)	Armida Altamira	Luis Simbaqueba	Mayo de 1959
Urao (A.)	Efraín Figueroa	Darío Mazo	
Vélez (S. S.)	María Tirado	Luis Simbaqueba	Ocbr. de 1959
Yarumal (A.)	Jesús Ma. Vásquez Osorio	Darío Mazo	
Zapatoca (S. S.)	Sofía Ortiz de Plata	Luis Simbaqueba	Marzo de 1959

I. LA ALIMENTACION

A. COMIDAS PRINCIPALES Y SECUNDARIAS.

En términos generales son dos las comidas principales: el *almuerzo*, que se hace alrededor del mediodía (se sirve desde las 10 a.m. hasta la 1 p.m.), y la *cena, comida o merienda*, que se hace por la tarde o en las primeras horas de la noche (entre las 4 p.m. y las 8 p.m.).

Las comidas secundarias son:

1. *Los tragos*, ya sean de café negro o de aguadepanela, chocolate o jugo de naranja. Por lo regular se toman (en Antioquia) antes del desayuno.

2. *Desayuno*, entre las 6 a.m. y las 8 a.m.

3. *Puntal, mediasnueve(s), media, mediamañana, sobremañana o cocinao*. Se toma entre las 6 a.m. y las 10 a.m.

4. *Algo, mediatarde, la(s) once(s), entredía, segundilla*. Se toma entre las 2 p.m. y las 3½ p.m.

5. *Merienda, las siete, el café, cena*. Se toma un poco antes de acostarse.

La población campesina toma sus alimentos más temprano que las personas residentes en los centros urbanos.

B. NOMBRES DE LAS COMIDAS SEGÚN LOS DEPARTAMENTOS DEL PAÍS:

a) En Antioquia: *tragos, desayuno, mediamañana, almuerzo, algo, comida* y, en algunas partes, *merienda*, al acostarse.

b) En Bolívar: *desayuno, almuerzo y comida*. Excepcionalmente se recogieron los nombres de *sobremañana* (San Martín), *nueves* (Boquilla) y *mediatarde* (San Martín).

c) En el Huila: *desayuno, puntal, almuerzo, segundilla* u *onces* y *comida* o *cena*.

d) En Nariño: *desayuno* o *café*, ocasionalmente *mediasnueve, almuerzo, entredía, merienda* o *comida* y *las siete* o *café*.

e) En Santander: *desayuno, media* o *mediamañana* o *mediasnueves* o *puntal, cocinado, almuerzo, la(s) once(s)* y *comida*.

f) En Norte de Santander: *desayuno, mediamañana* o *mediasnueve, almuerzo, mediatarde* y *comida*.

Como se ve, los nombres de las comidas no difieren esencialmente; sin embargo, cada región refleja en la nomenclatura algún rasgo característico; así, mientras que el término *algo* es antioqueño, la *segundilla* es huilense, el *entredía* nariñense y la *once*, santandereana.

C. TIPOS DE DESAYUNO.

1. *En Nariño.*

El más sencillo se compone de "café negro con pancito" o es *huérfano*, es decir, sin pan. Cuando pueden, preparan café con leche; si tienen más recursos, le añaden huevos pericos y pan y, algunas veces, papa frita, plátano frito o arroz. Las personas acomodadas comienzan el desayuno con un jugo de frutas o una fruta, que generalmente es papaya, luego toman huevos, ya sea en cacerola, tibios o pericos, y café con leche con pan.

Entre la población campesina o de las *estancias* el desayuno se hace a base de "café con leche, las más de las veces con plátano asado o pan o arepa de maíz". El café se reemplaza algunas veces con chocolate o agua de panela.

2. *En el Huila.*

El desayuno se hace con chocolate o café y *conqué*², es decir, pan o bizcocho. Cuando la familia es más acomodada, se prepara un caldo de huevo con papa y cebolla, que si no lleva carne se llama *changua*³. En el campo, fuera del chocolate y del café, se usa la *agüepanela* o *surumba*⁴ con arepa de mote, hecha con maíz del mismo nombre, queso, huevo y manteca; o con yuca cocida o plátano frito. Otros acostumbran un caldo llamado *güila*, que a veces sólo lleva agua y cebolla. La carne se usa como complemento del desayuno.

3. *En Bolívar.*

Los elementos esenciales del desayuno popular costeño son el *café de leche* y el *boyó limpio*. De los alimentos que se

² "Conqué. Parva, lo que acompaña el chocolate, te o café" (Tobón, *Colombianismos*, Bogotá, Publicaciones de la Academia Colombiana, 1953, pág. 74).

³ "Changua. Caldo con cebolla que se toma antes del desayuno. Palabra boyacense que se va extendiendo mucho" (Tobón, *op. cit.*, pág. 87).

⁴ *Surumba* "(H.) Agua de panela" (Tobón, *op. cit.*, pág. 235).

sirven como *vitahaya* (ñame ⁵, yuca, plátano, batata ⁶, arroz) se consumen uno, dos y a veces hasta tres de ellos.

La *vitahaya* se reemplaza algunas veces por huevos, carne o pescado; otras veces alguno de los componentes de la *vitahaya* acompaña a la carne, el huevo o el pescado. El queso y el suero son populares en el desayuno costeño. En algunos lugares (Simití, San Juan, Mompós) se preparan *arepas*; en otros (Turbaco), *caremañolas* ⁷ de yuca, o *cazabe* (Mompós) ⁸.

4. En Santander.

El desayuno típico del santandereano del sur consta de un caldo que unas veces lleva papas y huevo, otras se hace sólo con cebolla, sal y manteca, y otras, con cilantro, leche, cebolla, sal y agua. Para reemplazar este caldo, *changua*, *chingua*, *chisgua* o *aguasal*, que son los nombres que recibe, se prepara en algunos lugares una mazamorra de maíz con leche y papa. Después del caldo toman *aguadepanela*, *guabanela*, *güetpanela*, chocolate o café tinto o con leche acompañado de pan y de arepa o *trama* ⁹ de maíz pelado; en algunas partes agregan *bollos* o *molidos* de maíz con sal, panela y manteca, envueltos en hoias de plátano o de maíz.

El plátano y la yuca son los sustitutos del pan y la arepa. La carne se come muy rara vez a la hora del desayuno.

⁵ *Ñame*, Dioscorea spp. (PÉREZ ARBELÁEZ, *Plantas útiles de Colombia*, Contraloría General de la República, Bogotá, 1947, pág. 178).

⁶ *Batata*, Ipomea batatas (L.) (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 437).

⁷ "*Caramañola*, empanada de yuca frita rellena de carne, huevo o pescado" (REVOLLO, *Costeñismos*, pág. 54).

⁸ "*Cazabe*. Tortas hechas con harina de yuca, especie de pan de los aborígenes antillanos (HENRÍQUEZ UREÑA, *Indigenismos*, pág. 17) 'y también debía de ser la yuca, de que hacían el pan que llaman *cazabi*' (LAS CASAS). Muy citada por los historiadores de Indias. Es voz antillana; debe rechazarse la forma aguda *cazabi*: y ya Las Casas advirtió que era palabra llana (HENRÍQUEZ UREÑA, *id.*, *ibid.*, pág. 118)" (M. GARCÍA BLANCO, *Voces americanas en Tirso*, en *Boletín del Instituto Caro y Cuervo*, V (1949), pág. 281).

⁹ "*Trama*. (S.) Conjunto de bizcochos, etc. que se sirven con el café, el chocolate o el te" (TOBÓN, *op. cit.*, pág. 247).

Muchos campesinos desayunan con guarapo y yuca, pero el caldo de papa, el café, la arepa y el pan con sus sustitutos son lo más frecuente.

5. *En Norte de Santander.*

El santandereano del Norte desayuna de una manera muy similar; toma *chingua*, *changua* o *ajiagua* y café, pan y arepa de maíz pilado con sal a la que se agrega algunas veces queso y chicharrón molido. También acostumbra en algunos lugares la yuca, el maduro y la carne a la hora del desayuno.

En los campos toman café negro con yuca y, si no la hay, con arepa de maíz sancochado; también preparan pasteles de mazorca, con maíz molido y aliñado que se “embojota al gancho y se pone a cocinar”.

6. *En Antioquia.*

El antioqueño usa rarísima vez el café a la hora del desayuno. Lo más típico en esta zona es la taza de chocolate con *arepa tela*, llamada así porque es delgada y contrasta con la arepa que se prepara para el almuerzo y la comida y que tiene forma esférica. A estos dos alimentos es común agregar la *parva* (cualquier amasijo distinto de la arepa), el quesito y la mantequilla. Los que pueden, comen huevos, o *presa* ‘carne’, y en poblaciones pesqueras, pescado. La presa y el huevo se reemplazan en algunas ocasiones por chorizos o por frisoles recalentados de la cena anterior.

La gente más pobre toma aguadepanela con plátano asado o con arepa de maíz, que se ha pilado, cocinado, molido y puesto a asar sobre la parrilla.

D. TIPOS DE ALMUERZO.

1. *En Antioquia.*

El almuerzo corriente del antioqueño consta de *sancocho* y *sobremesa*. El *sancocho* se prepara con todos o algunos de los siguientes ingredientes: repollo¹⁰, yuca, plátano, papa, ma-

¹⁰ Repollo, *Brassica* spp. (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 268).

fafa ¹¹, arracacha ¹² y la *ración* (o sea la carne), los que forman el llamado *revuelto*. Tal vez por esto se le ha dado al sancocho el nombre de *los tres revueltos*. La *sobremesa* es regularmente una taza de mazamorra con leche y panela raspada o en tronquitos. Cuando no hay leche se sirve solamente el *claro* de la mazamorra; la *agüepanela* o *aguadulce* con leche o sin leche, el café, la leche y el chocolate son otras clases de *sobremesa*.

Fuera del *sancocho* se preparan otras sopas para el almuerzo y entonces van acompañadas del seco.

Se recogieron los siguientes nombres para las distintas clases de sopas: de arroz con costilla de marrano, de papa con tortilla, de fideos, de huevo, de guineo con papa, de *petacones* ¹³, de yuca, de oreja, de uña, de legumbres, de harina de trigo, de carne envuelta en huevo y de avena.

El seco en estas ocasiones se compone de arroz seco, carne, tajadas de plátano maduro y huevo, o simplemente de arroz y carne o de arroz y huevo. La carne se reemplaza con el pescado en las poblaciones pesqueras. Ocasionalmente se sirve en algunas casas ensalada de tomate y lechuga.

Entre la gente acomodada el almuerzo se compone de fruta, sopa, seco, leche y dulce.

Los campesinos almuerzan con sancocho y frijoles o con *aguasal* y *claro*; este último se reemplaza algunas veces con *aguapanela*. Cuando el trabajador come en el *corte*, "la muchacha lleva unos trolempes de plátano, yuca, papa, carne, tres-telas, mazamorra con panela y aguapanela negra".

2. En el Huila.

En algunas partes sólo preparan un *sancocho* que lleva plátano *portugo* o *guineo*, yuca, papa, arracacha o el fruto

¹¹ *Mafafa*, *Xanthosoma mafaffa* (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 153).

¹² *Arracacha*, *Arracacia xanthorrhiza* Bancroft (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 408). Se llama *apio* en Santander.

¹³ "*Patacones*. Rebanada de plátano que se ha freído" (TOBÓN, *op. cit.*, pág. 193).

que esté en cosecha. Fuera del *sancocho* se preparan sopas de arroz, pastas, plátano, yuca, arracacha, cebada o *cuchuco* de maíz con aliño de carne.

Las familias de más recursos económicos preparan un plato de seco que contiene, por ejemplo, plátano *popoche*¹⁴ o *cachaco*¹⁵, yuca, frijol, repollo y ahuyama¹⁶; todo esto lo cocinan en una sola olla o por separado. Otras veces el seco contiene solamente arroz, yuca y papa. La panela se sirve de sobremesa.

Las familias acomodadas preparan sopa de fideos, arroz, plátano, etc.; *servido*, que ordinariamente tiene arroz seco, carne *compuesta*, frijoles *compuestos* o papa y algún alimento frito. Para terminar sirven leche, dulce y aguadepanela. La fruta se sirve a veces al comienzo del almuerzo. Se conocen entre otras las siguientes: naranja, guanábana¹⁷, piña, guayaba¹⁸, guamas¹⁹, caimos²⁰, bananos, mangos²¹, aguacates²², chirimoyas²³, manzanas, papayas²⁴, limones, anones²⁵, cirguélas²⁶, mandarinas, patillas²⁷, mamoncillos²⁸, brevas²⁹, du-

¹⁴ *Popoche-popocho* "Variedad del plátano" (Tobón, *op. cit.*, pág. 207).

¹⁵ *Cachaco* "Popocho. plátano" (Tobón, *op. cit.* pág. 207).

¹⁶ *Ahuyama*, Cucurbita maxima Duch (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 484).

¹⁷ *Guanábana*, Anona muricata (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 254).

¹⁸ *Guayaba*, Psidium guajaba (L.) Radd. (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 399).

¹⁹ *Guama*, Inga spp. (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 283).

²⁰ *Caimo*, Pouteria caimito (R. et P.) Radlk (ROMERO C., RAFAEL, *Frutas silvestres de Colombia*, vol. I, Bogotá, 1961).

²¹ *Mango*, Mangifera indica (L.) (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 349).

²² *Aguacate* o *cura*, Persca gratissima Gaertn (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 257).

²³ *Chirimoya*, Anona Cherimolia Mill (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 253).

²⁴ *Papaya*, Carica Papaya (L.) (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 389).

²⁵ *Anón*, Anona squamosa (L.) (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 253).

²⁶ *Ciruela* o *cirguéla*, Prunus domestica (L.) (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 281).

²⁷ *Patilla*, Citrus Vulgaris Schrad (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 483).

²⁸ *Mamoncillos*, Melicoccus bijuga L. (ROMERO, RAFAEL, *op. cit.*, pág. 115).

²⁹ *Breva*, Ficus Carica L. (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 219).

raznos, granadas ³⁰, lulos ³¹, granadillas ³², árbol del pan ³³, badeas ³⁴, cholupas ³⁵, curubas ³⁶, uvas, cocos, mamey ³⁷, zapotes ³⁸, tamarindos ³⁹, limón dulce, pomas ⁴⁰, caimarones ⁴¹, moras ⁴², madroños ⁴³, cerindas ⁴⁴, mocas ⁴⁵, minches ⁴⁶, higuillos, higos, limas ⁴⁷, toronjas, icacos ⁴⁸ y marañones ⁴⁹. Muchas veces el campesino es *mambereo* y no come carne ni otras cosas por comprar y masticar coca.

3. En Nariño.

El almuerzo en Nariño consta de sopa y seco. El *sancocho* es una de las sopas más comunes al almuerzo. Se hace preferentemente de plátano picado, al cual se le agregan fríjoles

³⁰ *Granada*, Punica granatum L. (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 287).

³¹ *Lulo*, Solanum Quitoense Lam. (ROMERO, RAFAEL, *op. cit.*, pág. 287).

³² *Granadilla*, Passiflora Ligularis Juss. (ROMERO, RAFAEL, *op. cit.*, pág. 169).

³³ *Arbol del pan* o *pan del norte*, Artocarpus Communis Forst (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 215).

³⁴ *Badea*, Passiflora Quadrangularis L. (ROMERO, RAFAEL, *op. cit.*, pág. 165).

³⁵ *Chulupa*, Passiflora Vitifolia, H. B. K. (ROMERO, RAFAEL, *op. cit.*, pág. 173). TOBÓN dice: "*Cholupa*. Especie de granadilla" (*op. cit.*, pág. 94).

³⁶ *Curuba*, Passiflora Mollissima (H. B. K.) Bailey (ROMERO, RAFAEL, *op. cit.*, pág. 176).

³⁷ *Mamey*, Mammea Americana L. (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 379).

³⁸ *Zapote*, Matisia cordata H. B. (ROMERO, RAFAEL, *op. cit.*, pág. 131).

³⁹ *Tamarindo*, Tamarindus Indica L. (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 294).

⁴⁰ *Poma*, Bellucia axinantha (ROMERO, RAFAEL, *op. cit.*, pág. 222).

⁴¹ *Caimarones*, Pourouma cecropiaefolia, Martius ex Miquel (ROMERO, RAFAEL, *op. cit.*, pág. 36).

⁴² *Moras*, Rubus (ROMERO, RAFAEL, *op. cit.*, pág. 67).

⁴³ *Madroño*, Rheedia madrunno (H. B. K.) Planch et Triana (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 380).

⁴⁴ "*Cerindas* (H.) Guamas churimas (V.)" (TOBÓN, *op. cit.*, pág. 67).

⁴⁵ *Mocas*, Saurauia (ROMERO, RAFAEL, *op. cit.*, pág. 160). "Mocas, dulumoco, arbolillo de fruto en racimos y azucarado" (TOBÓN, *op. cit.*, pág. 106).

⁴⁶ *Minches*, fruta no identificada.

⁴⁷ *Limas*, Citrus Limetta Risso et Poit (PÉREZ, ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 321).

⁴⁸ *Icaco*, Chrysobalanus icaco L. (ROMERO, RAFAEL, *op. cit.*, pág. 83).

⁴⁹ *Marañón*, Anacardium Occidentale L. (ROMERO, RAFAEL, *op. cit.*, pág. 16).

o habas ⁵⁰ y papas; en algunos pueblos sólo le ponen carne el domingo y el lunes.

Otras sopas que se preparan son la mazamorra de maíz, el cual "se lo muele, se lo cierne y se lo echa a hervir con panela y carbonato para que ablande". Luego se le añade leche. La *sopa de ñeje* se hace con maíz quebrado y fermentado durante tres semanas; la de masitas de mote ⁵¹, pelado con ayuda de la ceniza; la sopa *harniada*, hecha con maíz *morocho* ⁵² molido; la sopa de arepa, la colada de maíz tostado, la sopa de fideos, la de arroz de Castilla, la de cebada y la de *guagua* ⁵³ de arracacha.

Después de cualquiera de esas sopas se sirve el seco, que consta de plátano, arroz y algunas veces de carne. Lo anterior puede variarse con papas, *ocas*, *ollocos* ⁵⁴, yuca, alverja, lenteja, fideos, repollo o zanahoria. La gente pudiente principia el almuerzo con una fruta ya sea guineo, chirimoya, mango, piña, etc.; luego se sirven dos clases de sopas y después el seco: arroz y carne cocida o compuesta con perejil y tomillo. Finalmente se toma leche y dulce. Fuera del sancocho de plátano, la sopa de fideos, cebada, arroz y de la sopa harniada, los campesinos preparan el *sango* ⁵⁵ que es una sopa hecha a base de maíz; la de *ñuta*, la de frijoles, arroz de cebada y haba. Algunos le añaden el seco que lleva carne con papas o envuel-

⁵⁰ *Habas*, *Vicia faba* L. (ROMERO, RAFAEL, *op. cit.*, pág. 309).

⁵¹ "Mote (de *muti*, maíz cocido). Esta forma sólo se usa en Chile y en el Valle del Cauca; en los otros países se dice *muté*" (TASCÓN, LEONARDO, *Diccionario de provincialismos y barbarismos del Valle del Cauca y quechuismos usados en Colombia*, Cali, Biblioteca de la Universidad del Valle, 1961)

⁵² "Morocho. De *muruchu*, duro, una variedad de maíz llamado *morocho*" (MATEO DE PUPIALES, art. cit.).

⁵³ "Guagua (de *huahua* 'hijo', 'toda cría de animal'). Con el significado de niño se usa desde Nariño hasta Chile; en el Valle del Cauca suele emplearse el diminutivo *guagüito* por criaturita en lenguaje familiar y festivo" (TOBÓN, *op. cit.*, pág. 134).

⁵⁴ *Ollocos*, *Ullucus tuberosus* Lozano (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 242).

⁵⁵ "Sango (V.) de *sanku* 'masa de maíz cocida, comida espesa'. Pasta blanda que las gentes pobres hacen de plátano verde asado y machacado a la cual agregan chicharrones o rehogado para comerla. En Chile es una mazamorra espesa y también el lodo que empieza a espesarse. En Nariño es una comida de maíz" (TOBÓN, *op. cit.*, pág. 229).

tos de mote pelado o yuca o plátano o simplemente arroz y lentejas. La carne no se come todos los días a la hora del almuerzo. Todavía se recuerda, y tal vez se use, el *talanguizador* que era el hueso que daba sabor a las sopas y que se empleaba varias veces en las casas de las familias más pobres.

El almuerzo de los jornaleros que se lleva al campo, se llama merienda y consta de yuca, papas, ají, y chicha, café o guarapo ⁵⁶.

4. En Bolívar.

El almuerzo en Bolívar unas veces lleva sopa y otras no. En el primer caso es común el *sancocho* hecho con una de las siguientes carnes: res, ya sea salada o fresca, llamada *gombe* en Palenque; gallina y pescado. A este caldo se le echa el *bastimento* o *vituya*, es decir la yuca, el plátano y el ñame.

Otras sopas son: la de *boyo de pan*, el *carducho* (aguasal con condimentos), sopa de arroz, mazamorra de maíz, la *sopa de candia* y el *ajiaco* ⁵⁷ que se hace con harina, yuca, ñame, plátano y carne o pescado.

Después de la sopa se sirve el seco, que generalmente consta de arroz, ya sea arroz con coco o arroz solo o arroz acompañado por uno de los siguientes alimentos: carne de res *guisada* o *en posta*, asaduras de puerco, *mondongo* fresco o ahumado, pescado, ñame, plátano o vitualla. Cuando no se sirve sopa se preparan los siguientes platos: arroz seco y *pebre* (el *pebre* se hace a base de carne, ají, cebolla y habichue-

⁵⁶ "Guarapo. Aguardiente que se hace de la melaza de cañas dulces (FRIEDERICI). Es producto general en las Antillas y en la costa mejicana del Golfo. De origen desconocido. Santamaría se inclina a un origen quechua, *huarapu*, jugo de caña dulce exprimido, pero HENRÍQUEZ UREÑA, *Indigenismos*, pág. 116, no excluye la posibilidad de un origen antillano" (M. GARCÍA BLANCO, *Voces americanas en Tirso*, pág. 281).

⁵⁷ "Ajiaco 'guiso de carne, con caldo, ají y otros ingredientes' [1789 Alcedo], usual en toda América, menos en el Plata, parece derivado de *ají*, quizá existente ya en el idioma aborigen, pues *-aco* dejó de ser sufijo productivo en castellano ya hace muchos siglos..." (COROMINAS, JUAN, *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, vol. I, Madrid, Gredos, 1950, pág. 642).

la ⁵⁸); *machucho* ⁵⁹ o sea cocido de carne, arroz, yuca y plátano; *viuda* o *viudo* ⁶⁰ de pescado acompañado de arroz, carne y yuca.

Los almuerzos más sencillos se hacen con yuca y suero o con plátano *mafufo* o *cuatrofilos*, pescado asado y suero. Cuando hay cosecha de mangos la gente pobre reduce su dieta casi exclusivamente a mangos, ya sean *de chupa*, *de rosa*, *de chancleta*, *de jobo* y de *hilaza* o *hilacha*. Para terminar el almuerzo se sirve tinto o leche; *chicha*, bebida sin fermentar hecha de maíz o de frutas; chocolate, *aguadepanela*; *chamuco* (llamado también *chorote* ⁶¹), hecho de maíz tostado; canela, clavo y leche.

5. En Norte de Santander.

Las siguientes son las sopas que se preparan en Santander del Norte: sopa de arroz con alverja, papa, zanahoria y perejil; *cuchuco* ⁶² de cebada; *mute* ⁶³ de maíz con tripa, callo, menudencias de pollo, aceitunas o alcaparras, habichuelas, maíz, garbanzos ⁶⁴, macarrones, alverjas, papas y berenjenas ⁶⁵; *ajiaco* ⁶⁶ con alverja, plátano, repollo, berenjena, apio ⁶⁷ y papa; *pira* llamada también en algunos lugares *ajiaco* y a la cual, según dijeron, se le puede echar toda clase de comestibles. En

⁵⁸ *Habichuela*, *Phaseolus* spp. (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 316).

⁵⁹ "*Machucho*, m. Colombia. Plato, especie de olla podrida" (MALARET, *Diccionario de americanismos*, Suplemento, tomo II, pág. 14).

⁶⁰ "(Tol.) viuda. Especie de olla podrida; plato típico de este departamento" (MALARET, *op. cit.*, pág. 494).

⁶¹ "*Chorote*, chocolate muy espeso" (REVOLLO, *Costeñismos*, pág. 96).

⁶² "*Cuchuco* (B. S.). Sopa especial de trigo, cebada o maíz trillado o en harina" (TOBÓN, *op. cit.*, pág. 79).

⁶³ "*Mute* 2. (H. S.). Mazamorra, sopa de maíz" (TOBÓN, *op. cit.*, pág. 177).

⁶⁴ *Garbanzos*, *Cicer arietinum* L. (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 309).

⁶⁵ "*Berenjena* (S.) Calabaza" (TOBÓN, *op. cit.*, pág. 45). La *calabaza* o *berenjena* es la misma *vitoria* de Antioquia.

⁶⁶ "*Ajiaco*, sopa confeccionada con frijoles, plátano picado, repollo, ahuyama, papa y pedacitos de yuca. Se usa como comida de los peones en la tarde" (GARCÍA TAMAYO, MARÍA LOURDES, *Notas sobre cocina de los Andes venezolanos*, págs. 202-205). "*Ajiaco* (B). Olla de legumbres y carne en pedazos como dice el diccionario que se usa en América; pero sin el ají que es lo que le ha dado el nombre en otras partes" (TOBÓN, *op. cit.*, pág. 30).

⁶⁷ Ver nota 12.

los lugares donde hacen la distinción entre *ajiaco* y *pira*, le echan a esta última berenjena, haba, alverja, papa, zanahoria, habichuela, garbanzo y carne; *mazamorra* de maíz con papa, carne, arveja, fríjoles o repollo; sopa de plátano frito o de fritas de harina y huevo, sopa de verduras, de fideos; mazamorra de harina de trigo crudo o tostado y servido con papa frita; sopa de patacones fritos; de fríjoles; de plátano con papa, alverja y repollo; de guineo; *de bastimento*, preparada con plátano y yuca o con legumbres como frísoles, arveja, cebolla, cilantro, berenjena y pepino ⁶⁸, y *sancocho* con carne, plátano, yuca, mazorca y apio. El *sancocho* en Sardinata se hace con plátano, yuca, arroz, ahuyama, apio, berenjena y carne; *el bastimento* se sirve en un plato y el caldo de éste cocido en otro.

Después de una de las sopas anteriormente descritas, se sirve el seco, compuesto por carne y arroz o por fritas de maduro, papa, yuca o harina o por carne, arroz, plátano y yuca *oroba*, *blanca* o *yemehuevo*. De sobremesa se sirve café, aguadepanela o aguamiel con leche. Los dulces se hacen de las siguientes frutas: mango, guayaba, naranja, lechosa ⁶⁹, higo, mora, piña, durazno, pera, toronja, badea, guineo, icaco y coco; también se hacen de calabaza, leche, arroz y avena. Con las frutas también se hacen frescos y *piquillos*, es decir salpicón de frutas.

6. En Santander.

En Santander del Sur el almuerzo se compone de sopa, seco y para terminar una bebida fría o caliente.

Las sopas más comunes son la *mazamorra de maíz*, la *sopa de ruyas*; el *cuchuco*, de maíz o de cebada; la sopa de arroz, el *ajiaco*, la sopa de avena, la de *arroz de maíz*, la de alverja y fríjol, el *sancocho*, las sopas de pastas, la de arroz, y los caldos de carne, huevo o papas.

El seco lleva generalmente yuca, papa y un pedazo de carne y se puede completar y variar con arroz, plátano maduro, huevo, pastas, fríjoles, arracacha, verduras o pasteles. Para terminar se sirve aguapanela, leche, café con leche, *guarapo* o

⁶⁸ *Pepino*, *Cyclanthera pedata* Schrad (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 485).

⁶⁹ *Lechosa* es la misma *papaya* o *Carica Papaya*.

aguamiel. Estos dos últimos se hacen con panela y agua; el primero se deja fermentar un poco menos que el segundo. En los campos también se almuerza con sopa y seco y para terminar se toma *guandolo*⁷⁰ o sea guarapo fermentado.

E. TIPOS DE COMIDA.

1. En Santander.

A la comida se sirve lo mismo del almuerzo, de tal manera que muchas veces no se hace sino recalentar a la comida lo que sobra del almuerzo.

Fuera de las sopas anteriormente nombradas se preparan las siguientes: *mazamorra de dulce*, de almidón de maíz y de tostado.

El seco con la yuca, la carne y la papa lleva como principio: maduro, empanada, alverjas, arroz, macarrones o frijoles. Por último se toma café o aguadepanela.

En algunas partes se prepara a la comida un caldo de carne con arepa y luego comen un maduro asado o un bollo con café.

Los campesinos preparan por la tarde *ajiaco*, *mazamorra* o *troncho*; éste último es una sopa de plátano, yuca, arroz y alverja. El seco, igual al que se come en los centros urbanos, lleva algunas veces *bore*⁷¹. Terminan la comida con aguadepanela, guarapo, o con *masato niño*, es decir masato no muy fermentado.

2. En el Huila.

A la comida se prepara lo mismo que al almuerzo, es decir, sopa y *servido* o una de las dos cosas; luego se toma chocolate o aguadepanela. En algunas áreas rurales se acostumbra a esta hora el *peto* o el *guarrús* con carne y panela, o el *cuchuco* que es una sopa de maíz con papa, carne, habas

⁷⁰ "*Guandolo*. (B.) Zurrón para llevar la chicha o el guarapo. 2. (B. H. S.). Guarapo muy fuerte" (TOBÓN, *op. cit.*, pág. 135).

⁷¹ "*Bore*, planta de tubérculos comestibles" (TOBÓN, *op. cit.*, pág. 154); *Colocasia Antiquorum* (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 154).

y frijoles. La preparación del maíz para el *cuchuco* es como sigue: se muele el maíz pergamino, se cierne, se le quita el afrecho y se pone a cocinar en la olla ya preparada con los alimentos anteriormente nombrados.

El seco se compone de arracacha, papa, yuca y carne frita. Cuando no hay carne se hace un *ají de maní*, para lo cual se tuesta el maní, se muele y se echa en una paila durante quince minutos, revuelto con sal, agua y un poquito de manteca. Dicho ají se le agrega a la yuca o a la papa. Se conocen las siguientes hortalizas: zanahoria, remolacha, lechuga, repollo, tomate, cebolla, cilantro, coliflor, nabo, pepino, guisante, habichuela, rábano, cebolla colorada, lechugón, habas, cubios ⁷², mejicanas ⁷³, ají, camote ⁷⁴, repollitos, coles ⁷⁵ o tallos, archuchas ⁷⁶ y zapallo ⁷⁷.

3. *En Antioquia.*

La comida popular antioqueña se hace a base de frijoles, mazamorra y arepa gruesa.

Los frijoles se comen revueltos con chicharrón, tocino o garra, o uno de los siguientes vegetales: plátano costeño, coles

⁷² *Cubios*, *Tropaeolum tuberosum* Schott (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 323).

⁷³ "Mejicana. Cierta calabaza usada en varios departamentos" (TORÓN, *op. cit.*, pág. 170).

⁷⁴ "Camote. Hay dos especies de batata en nuestro Valle a las cuales damos nombres distintos: la de tubérculo amarillo la llamamos *camote* (azteca *camotli*) y la de tubérculo morado *batata*. Los botánicos que todo lo embrollan y confunden han tenido dos nombres para una sola especie y la otra la han dejado innominada. (Nota: la 15ª edición del *Diccionario de la Academia* trae *camote* por *batata* como americanismo. En Botánica la liliflora se llama *Dioscorea batata* y la convolvulácea *Ipomea batata*") (TASCÓN, *op. cit.*, pág. 94).

⁷⁵ *Col*, *Brassica* spp. (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 268).

⁷⁶ "Archucha. f. Nombre que también se da, en Colombia (Valle del Cauca), a la planta de la achoncha" (FRANCISCO J. SANTAMARÍA, *Diccionario general de americanismos*, tomo I, Méjico, Editorial Pedro Robredo, 1942, pág. 128). Según el mismo Diccionario, "Achoncha. (Del quichua *achocca* 'una fruta hueca como cohombros'. *Cyclanthera subinermis*). f. En Colombia, nombre vulgar de una planta de las cucurbitáceas, conocida también por *archucha*" (*op. cit.*, pág. 45). Y según LEONARDO TASCÓN, *Quechuismos usados en Colombia*, Bogotá, Editorial Santafé, 1934, pág. 19: "Achoncha (N.). (De *achoccha* 'una fruta hueca como cohombros'). Planta de la familia de las cucurbitáceas, llamada en botánica *Cyclanthera subinermis*. En el Valle del Cauca se denomina *archucha*".

⁷⁷ *Zapallo*, *Cucurbita maxima* Duch (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 484).

y repollo; *guasquil* ⁷⁸ llamado también *cidrayota* o *cidra*; *bolo de vitoria* ⁷⁹, *maravilla*, *borombolo* o papaya.

De sobremesa se sirve mazamorra; unas veces con leche, y otras únicamente el *claro*.

La arepa, elaborada con los mismos ingredientes de la *arepa tela* que se acostumbra al desayuno, se hace esta vez en forma de bola. La comida se termina casi siempre con tinto. En las poblaciones que dan sobre el río Magdalena la comida difiere un poco: se prefiere a esta hora, lo mismo que en Bolívar: arroz, plátano y pescado. Este último se reemplaza algunas veces por la carne. De sobremesa se sirve mazamorra con leche o sin ella. Los frijoles se comen unas dos veces a la hora de la comida.

Algunas familias comen a esta hora sopa y seco. Este último incluye arroz, carne y frisoles con chicharrón o garra; de sobremesa se sirve leche, dulce y tinto o sólo tinto.

4. En Nariño.

A la comida se preparan dos sopas, por ejemplo un *sancocho* o una sopa de arroz de Castilla con leche y luego una *colada* de maíz o de avena. Hacia el norte se prepara como segundo plato de sopa una *mazamorra* antioqueña; hacia la costa se prefiere el arroz acompañado por una torta de huevo u otro alimento; para terminar se toma aguadepanela. Los jornaleros al llegar a sus casas, lo mismo que otras gentes pobres comen únicamente *sancocho* de plátano, yuca y papas, o una *mazamorra* de maíz; cuando pueden, preparan un seco con ollocos, ocas, habas, batata y *zanahoria blanca* ⁸⁰. Terminan la comida con café negro que se toma en *jíquima* o *mate*.

Otros alimentos que se preparan a la hora de la comida son: *envueltos de mote*, para los cuales "se pela el maíz, se

⁷⁸ *Guasquil*, cidrayota, *Sechium edule* (Jacq) (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 484).

⁷⁹ *Bolo de vitoria*, fruto tierno de la vitoria o calabaza.

⁸⁰ "*Arracacha* (de racacha) Nombre de tres especies del género *Conium*; familia de las umbelíferas y de su raíz que es comestible. Las distinguimos según su color en *amarilla* (*Conium arracacha*), *blanca* (*C. sculenta*) y *morada* (*C. xanthorrhiza*)" (TASCÓN, *Diccionario*, pág. 410).

muele, se agua, se amasa con sal, se pone a cocinar; se hacen los envueltos, se envuelven con hojas de *sachapanga*⁸¹ y se amarran con un *látigo de lata*". El *hogado* que se hace con maní tostado, molido, aguado y frito con cebolla, achiote⁸² y manteca. También se puede hacer *hogado* con pepas de calabaza, o con arracacha, batata u *ollocos*. Hacia la costa la comida de los campesinos se compone de arroz con queso y café.

5. En Bolívar.

El alimento preferido a la hora de la comida en Bolívar es el arroz; ya sea arroz con coco o arroz seco acompañado por la *liga* o sea el alimento que acompaña al arroz. La *liga* es de carne de res, *gombe* en Palenque; cerdo, morcilla, chorizos, asaduras o pescado. Otras clases de *liga* son el *bleo*, los frijoles y el huevo o los alimentos comúnmente llamados *bastimento* o *vitualla* (yuca, ñame, plátano). A la comida es común el *suerdo* en reemplazo de la carne. Este *suerdo* se prepara con leche cortada con cuajo, que se deja durante algunos días en un *calabazo* o *bangaño*, y encima de la cual se va echando la leche que se compra a diario; sin embargo, es necesario preparar *suerdo* por lo menos dos veces a la semana para que no se ponga agrio.

En algunas partes se añade al plato del arroz una ensalada preparada con repollo y aguacate o unas tajadas de tomate o queso o torta.

La sopa no se usa a la hora de la comida, y si se hace alguna, se prepara un *sancocho* y como segundo plato se sirve arroz con carne.

En Mompós, en lugar del *sancocho*, se prepara mazamorra al estilo antioqueño. La comida se termina con una taza de café tinto o con leche, chocolate, chicha o con alguna fruta.

⁸¹ "*Sachapanga* (de *sacha*, árbol y *ppanku*, fiambre). La composición de esta palabra indica que es el nombre de un árbol que da fruto comestible; sin embargo, según Cortés es una lobeliácea del género *Byrsanthes*, propia de los páramos del sur" (TASCÓN, *op. cit.*, pág. 451).

⁸² *Achiote*, *Bixa orellana* L. (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 381).

6. *En Norte de Santander.*

A la comida se preparan sopas como las del almuerzo o caldos de papa, fríjoles, etc. También se acostumbra la avena, la maicena o la *mazamorra de dulce*, esta última preparada con harina, dulce y esencia de clavo o canela. En seguida se sirve carne asada, guisada o en albóndiga y arroz. Cuando no se prepara sopa, el seco es más abundante y lleva además de la carne y el arroz, fritas de papa, maduro, harina o yuca. Después se sirve el aguamiel o el café.

F. COMIDAS INTERMEDIAS.

Las comidas que se toman entre el desayuno y el almuerzo (*puntal, mediasnueve, media, mediamañana*, etc.), y entre el almuerzo y la comida (*algo, mediatarde, la(s) once(s)*, etc.) y la que se hace un poco antes de acostarse, son muy sencillas.

Lo más frecuente es tomar café con leche, chocolate, aguadepanela, leche o coladas con pan o con arepa. En Antioquia se usa la mazamorra con arepa. Las frutas también se usan a la hora de las mediasnueves y de las onces. Estas dos comidas se preparan en algunos lugares únicamente para los niños.

G. COMIDAS Y BEBIDAS ESPECIALES.

1. *En Antioquia.*

Comidas:

Arepa de maíz pilado, cocido, molido y extendido sobre una parrilla. Hay dos clases según la forma: *boluda* o gruesa y delgada o *tela*.

Ariquepe. Dulce de leche, maicena, arroz y coco.

Arroz con coco. Se prepara así: se pela el coco, se lava, se ralla, se cuele, se exprime, se pone a hervir. Luego se le agrega al arroz. Se le echa pimienta, para que mate el frío del coco (Cáceres).

Arroz de pescado de coco. Preparación: se mezcla el arroz cocido con pescado *sudado* y con coco rallado y cocido.

Avena, colada de. Preparación: se deslíe la avena en agua y luego se pone a hervir con leche, canela y azúcar.

Boñuelos o buñuelos, de maicena con queso. También se hacen con maíz pilado y remojado durante tres días, que luego se muele y se revuelve con queso, huevos, una raspadita de panela, sal, una pizca de bicarbonato y mantequilla. Por último, se fríen en manteca.

Caldo de cadero. Se hace con un hueso que se ha usado ya varias veces y que sirve para darle sabor a las sopas. Es el hueso de los pobres.

Carne acaramelada. Se hace con cordón de cerdo, azúcar, mantequilla y especias. En seguida se mcte al horno.

Carnes de: gallina, *pisco*, marrano, liebre, pato, *ovejo*. Los pobres comen chuchas y zorras patonas. Se acostumbra hacer testamentos burlescos a los marranos que se matan en Navidad ⁸³.

Carnita voltiada. Se machaca bien la carne en la piedra y se pone en la sartén.

Caramelo. Llamado también alfandoque, *velitas* o *tirudo*.

Caspiroleta. Especie de colada hecha con huevo batido, leche y panela. Es el mismo *candil* de Bogotá.

⁸³ Sobre este tema leemos en la *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, tomo III (1947), pág. 524, el ensayo de PÉREZ VIDAL, JOSÉ, *Testamentos de bestias*: "En una zona de la isla de La Palma integrada según las exploraciones efectuadas hasta ahora por los términos municipales colindantes de Moxo, Breña Alta y Breña Baja, se suele aprovechar la ocasión de la muerte de alguna bestia para componer su testamento. En él con intención satírico-burlesca el caritativo animal, huérfano de mayores bienes, aparece repartiendo entre los vecinos más conocidos del pueblo, las distintas partes de su cuerpo y de sus arreos. A un tuerto le deja un ojo, a un cojo una pata; a alguna vieja desdentada, la dentadura; a alguna persona muy bruta, la silla o la albarda, y así sucesivamente...". "La tradición de estos testamentos de bestias, en La Palma, puede haber tenido su origen en una imitación, adaptada a algún caso real, de un conocido romance vulgar de la Península: el testamento del asno, donde se refiere su enfermedad, las medicinas que le aplicó un doctor de bestias y las mandas que hizo en su testamento a todos sus amigos y parientes, con el llanto que los jumentos hicieron por su muerte. Impreso en 4 hojas, en 4^o, a dos columnas y con una figura, en Córdoba, por Gabriel García Rodríguez, poco después de 1827".

Según este autor, se encuentran otros testamentos de bestias en España, Portugal y Francia, país este último, donde el *Testament de l'âne* atribuido a Rutebocuf, de intención satírico-religiosa, se aparta mucho de los vulgares e improvisados testamentos anotados por Pérez Vidal.

Chicharrón.

Chócolo, arepa de. Preparación: se muele el chócolo ⁸⁴, se bate y se pone a asar en el horno o en sartén ⁸⁵.

Chócolo, bolas de. Se acostumbra comerlas con los frisoles. Preparación: se muele el chócolo, se mezcla con aliños y se bate. Luégo se echan cucharadas de esta mezcla en una olla con agua hirviendo.

Chócolo, bollos de. Preparación: se muele el *chócolo niño-to*, se le añade mantequilla y sal y se envuelve en hojas de plátano o en *pingas* ⁸⁶ del mismo chócolo. Después se ponen a cocer.

Chócolo, colada de. Preparación: se coge el maíz tierno y se muele. Al aguamasa se le echa sal, cebolla y manteca. Se pone a cocer. Al servirlo se le echa carne machacada y frita.

Chócolo, colada o mazamorra de. Preparación: se muele el maíz, se cuele y se pone a hervir con panela, clavo, queso, leche, mantequilla y coco.

Chócolo, tela de. Preparación: se muele el chócolo y se asa en la parrilla sobre unas hojas.

Chócolo, torta de. Preparación: se muele, se revuelve con huevo, panela, sal, queso, cebolla, cominos. Después las tortas se fríen.

Chorizos. Preparación: la tripa del cerdo se rellena con carne picada y aliños como cebolla, ají, cominos, limón y vinagre o ácido acético; luego se fríen los chorizos.

Chuletas.

Dulce de las tres leches. Se hace con leche de vaca, coco y arroz. Se remoja la masa, se le echa el azúcar, la esencia de canela y se pone al fogón.

Dulce de: coco, naranja, piña, huevo, leche, vitoria, ahu-

⁸⁴ *Chócolo*: "chocolo (de *chhoclo*, mazorca de maíz verde). El Diccionario traía esta voz como peruanismo pero luégo la suprimió. Sin embargo, se usa desde Chile hasta Colombia. Los indios del departamento de Nariño dicen *choglo*" (Tascón, *op. cit.*, pág. 425).

⁸⁵ "*Panocha*. (A.) Arepa de chócolo, la que se ha envuelto en hojas de plátano asado dentro de la ceniza. [...]. 3. (H.) Arepa. 4. (Co) En Mompox, una galleta grande rellena de dulce" (Tobón, *op. cit.*, pág. 190).

⁸⁶ *Pangas*, hojas que cubren la mazorca, llamadas también *amero*, *capacho*, *panca*, etc.

yama, cidra (llamada también *rosquil* o *tosquin*), papaya, durazno, breva, guayaba, mango, piñuela, zanahoria, arracacha, yuca, plátano maduro, mora, tomate de árbol, maicena, toronja, guanábana, grosella, naranja agria, ñame, batata, mamey, mamoncillo, etc.

Dulce macho.

Empanadas, de maíz con ajiaco, es decir, con relleno de arroz, carne y papa.

Flanes, de piña, leche, coco y naranja.

Guata o guateyuca. Sopa espesa de yuca picada, con tortilla de huevo.

Huevo, torta de. Se hace con harina de trigo, huevo batido y cáscara de limón rallado.

Mazamorra. Se pica el maíz en la piedra; se cuele para sacarle el afrecho; se casca con las manos; se cuele; se le saca el afrecho; se muele en la máquina para que quede bien triturado; se pone a cocer con un poquito de bicarbonato; se revuelve para que no se ahume y se le echa leche.

Menudo.

Morcillas o rellenas.

Natilla. Especie de gelatina hecha con maíz quebrantado, molido, colado y cocido con canela, mantequilla, clavo, panela, queso y coco.

Queso de cabeza de cerdo.

Panochas. Arepas de chócolo que se amasan y se ponen a asar sobre hojas.

Parva. Amasijos de sal como el pan, y de dulce como las galletas.

Pasteles. En Cáceres son tamales de arroz con relleno de carne de marrano. El arroz se adoba con manteca desde el día anterior. Los pasteles se envuelven en hojas de bijao y se ponen a cocer.

Ponche o punche, de huevo batido.

*Sagú*⁸⁷. Preparación: se deslíe la harina del *huevo del sagú* y se le echa leche, canela y agua.

⁸⁷ *Sagú*, *Marantha* spp. (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 188).

Sancocho. Sopa preparada con plátano, tomate, cebolla, papas, yuca, repollo y carne de res. En algunas partes lo llaman *puchero*.

Requesón. Después de haber preparado el quesito, se pone a hervir el suero que ha sobrado hasta que cuaje el requesón. Algunas veces se le añade leche para que *rinda*.

Requema. Se hace con miel requemada, que se muele hasta hacerla polvo. Se usa para darle sabor y color al café.

Tamales, de masa de maíz con azafrán. El relleno se hace con carne de cerdo, gallina, papas y aliños como tomate, cebolla, ají y pimienta.

Tocino.

Virolico, cortao o mielmesabe. Dulce de leche cortada y panela.

Viudo. Cocido de pescado, plátano y yuca.

Bebidas:

Aguardiente.

Anisado.

Avena.

Avena, colada de. Se deslíe la avena y luego se pone a hervir con leche, canela y azúcar.

Cervezas.

Cocktail infantil. Se hace con seis botellas de Luxcola, una de Frescola, ginger, media botella de ron, media de vino, cerezas, amargo en gotas y una taza de almíbar.

Chicha, de maíz o de una de las siguientes frutas: piña, tamarindo, naranja china o limón.

Claro. Preparación: se pila el maíz duro con un poquito de agua, se cuele, se saca el aguamasa y se hierve. Se le echa lejía o soda.

Frescos, de cebada, piña, naranja, limón y zanahoria. También se acostumbra llamar *frescos* a las gaseosas.

Guarapo, de caña, de arroz de maíz, de cáscara de piña o de arroz de Cristo. Este último es lo que queda colgando de las mazas de los trapiches.

Guasparria. Otro nombre del aguardiente.

Horchata, de arroz de Castilla molido y colado. También se hace *horchata* de cebada, avena, remolacha o frutas.

Jugos, de zanahoria, naranja, piña, tomate de árbol, cidra, plátano nuevo, limón, etc.

Picadillo. Jugo con frutas picadas.

*Pipo o champurriado*⁸⁸. Se hace con kola, ron, anís o aguardiente, limón y alcohol de 40°.

Pipo macho, de alcohol y kola con malta y huevos.

Pipo ordinario, de alcohol y kola.

Puchero. Bebida hecha con leche, vino y dulce.

Ron. Bebida alcohólica.

Sorbetes, de frutas.

*Tapetusa*⁸⁹. Licor de contrabando.

2. En Bolívar.

Comidas:

Almojábana. Hecha de maíz limpio, que se moja y se cierne en un cedazo. Se le agregan leche, queso y anís.

Arroz de leche o arroz con leche.

Arroz con coco o arroz de coco. Se ralla el coco seco; se cuele bien para que le salga toda la manteca. Se pone a *hirvir* la leche resultante que se agrega al arroz, cuidando que tenga bastante coco para que aquel quede bien encocado.

Ayaco. Sopa de harina, yuca, ñame, plátano, carne, pescado y panela.

Ayaco o guatafe. Cocido de plátano y yuca con cabeza de pescado.

Biñuelo. Amasijo que se hace con maíz verde, coco, panela y azúcar.

⁸⁸ "Pipo. 3 (A.) Bebida alcohólica tan fuerte que envenena pronto al organismo. El Dr. Emilio Robledo lo define: 'aguardiente de contrabando que se fabrica haciendo fermentar la hoja de la cabuya u otras plantas. También es el aguardiente preparado con alcohol y gasolina'" (Tobón, *op. cit.*, pág. 203).

⁸⁹ "Tapetusa. (A.) Aguardiente de contrabando. Viene este nombre de la costumbre de tapar el 'mico' con un pedazo de tusa, lo que le da un sabor especial, según dicen los contrabandistas" (Tobón, *op. cit.*, pág. 239).

Bagre, mote de. “Se pica el bagre, se pone a hervir, cuando está blandito se le echa ñame, yuca, plátano. Se *espesea* con *meniador*”.

Bollo cariacó. Para hacerlo se *harina* el maíz en la piladora (antes se hacía con el pilón y la mano); luego se *ventea* para sacarle el afrecho. La harina se saca en un cedazo de anejo; con esta harina se prepara el bollo.

Bollo de coco. Hecho con maíz y coco.

Bollo dulce. Se llama así porque se hace con maíz verde amasado, al cual se le agregan azúcar y sal; se corta con mantequilla; por último se envuelve en hojas y se pone a cocer.

Bollo harinado o capero. Se hace con maíz, se corta con batata y se pone a asar en el horno.

Bollo limpio. Se llama así porque al maíz se le ha quitado el afrecho. Para hacerlo “se *ventea* el maíz, se comparte mitá y mitá; mitá se deja crudo. Cuando una parte está cocinada se revuelve con la otra, se envuelve en hojas de palma amarga o en la misma hoja del maíz, y se pone a cocinar”.

Cabríto. Es una salsa de ají, tomate, cebolla y limón que se le pone al pescado abierto. Después se cierra éste; se envuelve en hojas y se pone a cocer.

*Cafongo de arepa*⁹⁰. Es un bollo de maíz con panela, anís, queso y coco. Se hace en forma de arepa y se envuelve en hojas de plátano. En algunas partes lo llaman *cariseca*.

Carducho. Sopa hecha con agua, sal y condimentos.

*Cariseca*⁹¹. Masa de maíz asada en una tartarita.

Carnes de manatí, res o gombe, cerdo, tortuga hicotea (llamada vulgarmente *galapacho*) y morrocoy. Para preparar ésta última se lava en agua caliente y limón y se pone a cocer. Sólo se sacan cinco presas: la cabeza y las cuatro patas. Regularmente no alcanza sino para dos personas.

Caremañola o carimañola. Especie de arepa hecha de yuca.

⁹⁰ “*Cafongo*, especie de pan de dulce hecho de harina de maíz sazonado con especias” (SUNDHEIM, ADOLFO, *Vocabulario costeño*, pág. 113). “*Cafongo*, manjar vulgar compuesto de harina de maíz, panela y queso, envuelto en hojas de bijao y cocido al vaho” (REVOLLO, *op. cit.*, pág. 43).

⁹¹ “*Cariseca* (Barb.). Almojábana” (SUNDHEIM, ADOLFO, *op. cit.*, pág. 138).

Cazabe. Se hace con yuca rallada, exprimida y luego asada en calderos. Unas veces se endulza con miel de panela, y entonces se hace en forma de arepa doblada; otras, se elabora sin dulce, y entonces se le da forma de disco. También se acostumbra echarle coco.

Coco, bollos de. Se hacen con coco, panela o azúcar, canela y clavo. Se cuecen meneándolos hasta que sequen. En algunas poblaciones se elaboran *cocadas* de papaya, piña, etc.

Conserva. Se prepara con leche, azúcar y esencias. También se hacen conservas de frutas.

Dulces de: ariquepe, palmito ⁹², piña, guandul ⁹³, fríjol, plátano, mamey, coco, tomate, papaya, etc.

Empanadas, de masa de maíz, condimentos y un picado de carne o de pescado.

Fríjoles blancos, mote de.

Guandul, mote de.

Hicotea, huevos de. Se preparan en torta y revueltos con huevos de gallina.

Higadele. Cocido de hígado de res, plátano verde y maduro

Machucho. Cocido de carne, arroz, yuca y plátano.

Majuana. Mote de fríjoles con plátano amarillo o verde.

Manjar divino. Dulce de naranja, leche y maicena.

Marialuisa. Bizcocho de repostería de horno.

Natilla. Dulce de maíz verde, coco, canela y azúcar.

Ñame, dulce de. Se cuece el ñame con panela, clavo y canela.

Ñame, torta de. Se hace con ñame de guinea, que es el mejor. Hay también tortas de piña y el criollo o *bojote*.

Ñame, mote de. Se hace con ñame y queso.

Palmito, dulce de. "Se pica la empella del palmito, se sancocha para que quede blandito, se le echa panela para que endulce y se le da punto".

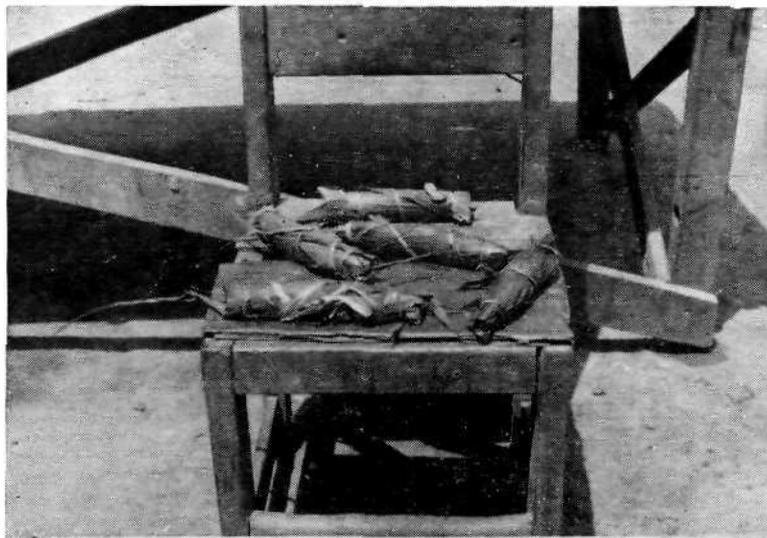
Palmito, ensalada de. Se corta un trozo de tronco de palmito amargo; la parte interna, que es pulposa y blanda, se

⁹² *Palmito* o *palma amarga*, *Sabal mauritiformis* (Krst) Griseb et Wendl (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 144).

⁹³ *Guandul*, *Cajanus indicus* (L.) Spreng (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 317).



VENTA DE FRUTAS (La Boquilla, Bolívar)



BOLLOS DE MAÍZ SOBRE UN TABURETE (Tolú, Bolívar)



ASANDO AREPAS EN UN FOGÓN ELÉCTRICO (Montebello, Antioquia).



VENTA DE CAZABE (Mompós, Bolívar)

cocina con limón para sacarle el amargo. Con esto se prepara la ensalada.

Palmito, mote de. Después de haberle sacado el amargo al palmito; éste se pica y se pone a cocer con ñame, queso y zumo de coco.

Pastel. Tamal que se hace con masa de maíz, se rellena con carne de cerdo o gallina y se envuelve en hojas y se pone a cocer.

Pebre ⁹⁴. Plato a base de carne, ají, cebolla y habichuela.

Pelongo. Bollo de maíz.

Pescados: sábalo, muré, cojinúa, casabito, jorobao, güevolucio, robalo, peña, curbinata, mojarra, chango, lebranche, chino, bocachico, bagre, pacora, dentón, corocó, etc. ⁹⁵.

Plátano, bollos de. Se hacen de maíz revuelto con plátano.

Ponche. Batido de huevos.

Queso, mote de.

Rasguñado, dulce de. Así se denominan algunos dulces de lujo que se preparan en Navidad y se intercambian entre las familias. En cada casa se elaboran dos o tres dulces distintos a base de frutas.

Revoltiyo, de huevos.

Revoltiyo. Guisado de pescado partido, que se echa en leche de coco con condimentos.

Salpicón. Bola de carne molida, cocida y pasada luego por manteca.

Sancocho. Puede ser de carne o de pescado. Se prepara de la siguiente manera: "viene y se pela la yuca y el plátano y se echa ahí bien el ñame, y se pone ahí bien en su olla, y después cuando ya ese bastimento está, se le bota el agua y se le echa el coco colado, se le echa el pescado o la carne con sus

⁹⁴ "Pebre, cierta especie de salsa que se usa para sazonar algunas viandas" (REVOLLO, *op. cit.*, pág. 203).

⁹⁵ "Entre los peces que se cogen en la costa de Bolívar o en ciénaga y corrientes de agua dulce se encuentran... la sierra, el bonito, el jurel, el dorado... el macalí, el carajuelo, el chivo, la picuda, el pejebobo... la saltona, la anchoa, la mojarra, roncós (blanco, amarillo), sargos, morenas, chermas, cabrillas, pargos (rojo, negro, chino), sardinas, cangrejos (jaiba, antorcha), langostas, mantas, rayas. En el Sinú, frente a Montería, pescan charuba, doncella, rasmayo" (LUIS FLÓREZ, *El español en Montería*, pág. 143).

condimentos (cebolla, tomate, ajo) y así es que se hace un sancocho”.

Selele. Cocido de plátano, pescado y yuca.

Suero. Se corta la leche con cuajo o con pastillas que se venden para tal fin; se deja en un calabazo, llamado también bangaño, y durante algunos días se echa leche en ese recipiente. Para que el suero no se ponga agrio hay que cambiarlo más de una vez a la semana.

Suspiro. Confite de huevo batido y azúcar.

Torta, de harina de arroz de maíz y de yuca, revuelta con huevo. Luego se fríe en manteca o mantequilla.

Viuda. Se prepara con pescado o carne, plátano y yuca. En el fondo de la olla y sobre un poquito de agua se ponen unos palitos y unas hojas, y encima de éstas se ponen los ingredientes ya nombrados que se dejan cocer al vapor.

Bebidas:

Aguardiente.

Bate. Bebida de frutas.

Calentiyo. Bebida de raíz de *ajenjible* con pimienta y dulce.

Cervezas heladas y al clima.

Chamuco o chorote. Bebida de maíz tostado, canela, clavo y leche.

Chicha. Bebida no fermentada hecha de maíz partido y cocinado con panela y cortado con batata. También hay chicha de avena, arroz, yuca, coro, patilla, melón, mamón, guanábana y tamarindo.

Guarapo, de panela o miel de caña de azúcar.

Ñeque. Ron de contrabando.

Palito de limón (ron y vino).

Raspao. Bebida de leche y hielo raspado.

3. En el Huila.

Comidas:

Alojas, de trigo o de arroz.

Arepas, de arroz, de maíz añejo o de angú.

Ariquipe, de leche y azúcar.

Asaduras: callo, higadillas, mollete y lengua.

Bizcochuelo.

Buñuelos, de harina de maíz.

Caldo angelical. Se prepara para las fiestas.

Caldo de ojos.

Carnes, de marrano, gallina, cuy, bimbo ⁹⁶, ovejo, borugo ⁹⁷, venado, guajalote.

Cocidos, de batata, archuchas, berenjena, ullucos, ahuyamas, cidra del pobre o yota y chuchafritos.

Coladas, de maicena, plátano cachaco y achira.

Colaciones. Amasijos de trigo o maíz como las cucas ⁹⁸ y las rosquillas.

Dulces de breva, leche, papaya, cidra, maíz, arroz, trigo, coco, mango, icaco, guayaba, maicena, duraznos y piña.

Dulce de Nochebuena. Se elabora con frutas como la cidra, higuillos y limones.

Envueltos de ñeje. Se preparan sin sal y con maíz que se ha dejado ñejar durante ocho o quince días, al cabo de los cuales se muele, se cierne, se engruda, se envuelve en hojas y se pone a cocinar.

Envueltos de choclo. Preparación: se muele el choclo, se adelgaza la masa con aguadepanela, manteca y sal, se envuelve en hojas y se pone a cocinar.

Envueltos de mote. Preparación: se pela el mote, se echa en agua unos tres o cuatro días, se muele, se desagua, se engruda, se le echa manteca y cebolla picada en *hogo* 'salsa'.

Empanadas, de masa de maíz pringado con relleno de carne, papa, arroz, alverja, cominos, color y ajo.

Fritanga.

Guiso de palmo.

Insulsos. Arepas de maíz con azúcar, asadas al horno.

⁹⁶ "Bimbo (V. Ca. N.). Pisco, pavo común" (Товбнн, *op. cit.*, pág. 46).

⁹⁷ "Borugo, guagua (V.) De uso sobre todo en Huila y Tolima" (Товбнн, *op. cit.*, pág. 49).

⁹⁸ "Cuca (B. S.). Especie de bizcocho o de torta. 2. (V.) Cierta arepa. También en otras partes" (Товбнн, *op. cit.*, pág. 79).

Lechona asada, con o sin relleno. Se deja sazonar durante dos días, al cabo de los cuales se mete al horno.

Longaniza.

Mute, de maíz cocido.

Natilla de maicena con leche y panela.

Pan de achira ⁹⁹.

Pan de cuajada.

Pan de queso.

Pan de trigo.

Pan de yuca.

Papas rellenas, con arroz, carne y huevos.

Pasteles, de arroz con carne y huevo. También se hacen pasteles de sólo yuca.

Peto ¹⁰⁰ de maíz.

Pescados: cuchas, caraguajas, negros, etc., cocidos en olla o en la arena de los ríos.

Sancocho, de gallina o de pescado.

Tamales, de masa de maíz molido, con relleno de arroz, papa, carne de marrano o de gallina, zanahoria, azafrán, alverja, ajo, cominos y color. Se amarran con una latica o guasquita.

Tenera a la llanera.

Torta de callo.

Torta de plátano maduro.

Viudo de pescado.

Bebidas:

Avena.

Café de maíz.

Cervezas.

Claro de maíz.

Chicha, de maíz duro que se pringa y se fermenta durante dos días y se revuelve con panela. También se hace chicha

⁹⁹ *Achira* o *chisgua*, *Canna coccínea* Ait (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 189). "*Achira*, planta de la familia de las canáceas. De la raíz se saca el famoso almidón de achira. Parece que es la misma que trae el Diccionario para el Perú. Voz quechua" (TOBÓN, *op. cit.*, pág. 27).

¹⁰⁰ "*Peto*. Mazamorra o especie de ella" (TOBÓN, *op. cit.*, pág. 200).

de piña y de arracacha, a esta última se la llama *maná* en algunos lugares.

Dobleanís.

Gaseosas.

Guarapo de caña dulce o de arracacha.

*Guarrús*¹⁰¹ de arroz o de maíz.

Masato de maíz o de arroz de Castilla con maíz.

Mistela, de almíbar con corteza seca de naranja dulce.

Se cuele y se revuelve con alcohol puro.

Ponche.

Ron. Bebida alcohólica.

Sabajón.

4. *En Nariño.*

Comidas:

Alfajor. Era empleado en los viajes; se hacía de aco revuelto con miel y cortado en trozos.

Añejos. Con el maíz añejo se hacen unas masitas sin dulce ni sal, que se sirven con las sopas.

Arroz a la valenciana. Se prepara con alverja, pollo y tomate y se adorna con papa frita.

Biñuelos o buñuelos. "Se los hace con almidón de papa y queso y huevo. Se los fríe en manteca, y se los sirve en Nochebuena con brevas caladas, *chilacuán*¹⁰² chiquito verde calado y grande maduro, *chamburo*, limón, tomate de árbol. Se adorna el plato con gelatina de naranja, frambuesa, manjar y hojaldre". Este es el llamado *plato de Nochebuena*.

Carnes de gallina, puerco, ternero, curí¹⁰³, chumbo o bimbo¹⁰⁴. Estas carnes se preparan asadas, rellenas o al horno.

¹⁰¹ "Guarrús. Bebida preparada con maíz, agua y azúcar o panela; a veces lleva arroz y, otras, le añaden algún jugo o esencia" (Tobón, *op. cit.*, pág. 136).

¹⁰² *Chilacuán* o *chiguacán* es una variedad de papayuelo o Carica goudotiana Tr. & Pl.

¹⁰³ *Curí* o conejo de Indias.

¹⁰⁴ *Bimbo* o *chumbo*, "Chumbito (N. Ca.). Pavo común" (Tobón, *op. cit.*, pág. 46).

Cojongo. Preparación: se parte el maíz, se deja añejar cinco días. Se le saca el almidón, se deja cuajar la masa y se corta en pedazos o se hacen *zurullos*, que se envuelven en hojas de achira. Se toma con las sopas.

Coladas, de maíz o de avena.

Cuy. "Se los prepara así: se los pela en agua caliente, se los quita todo ese pelito, se los lava bien y se muele comino, ajo, cebolla y sal y se los sazona bien sazonaditos. Luego se tiene una candelada, se los atraviesa por un palo largo y allí se los da vuelta hasta que estén bien tostaditos. Se sirven con arroz seco y unas papas bien grandes con maní. El maní se prepara molido y con leche y cebolla y allí se revuelcan las papas". Estas papas se llaman papas *encapotadas*.

Chara ¹⁰⁵. Sopa de cebada.

Choclo, envueltos de. Antes se pelaba la cutícula del choclo grano por grano; ahora esto se hace a máquina. "Estos envueltos se hacen revolviendo la masa del choclo con mantequilla y azúcar. Se ponen a la cocción al vapor; para esto se ponen unos rollos de *adorote* entre el agua en ebullición y los envueltos, que se los cubre con hojas de choclo. Dentro de la masa se emplea el queso y en ocasiones unos trozos de chorizo".

Choclo, tortillas de. Preparación: se desgrana el choclo, se muele, se revuelve con huevo, queso, manteca. Las tortillas se asan sobre una piedra.

Chicharrón, dulce de. Se hace con leche cortada con gotas de flor de chiguacán, se le echa panela y se menea en una paila hasta que espese.

Delicados. Son galleticas de harina de maíz que se hacen en diversas formas.

Dulces. Manjar de coco con arroz, dulce de zanahoria, tomate, chontaduro ¹⁰⁶, piña, pan del norte o norte ¹⁰⁷, calaba-

¹⁰⁵ "Chara (de chara, cabrito). Sopa hecha con granos de cebada tostada" (N. HURTADO, en TASCÓN, *op. cit.*, pág. 423).

¹⁰⁶ *Chontaduro*, Guilielma gasipaes (H. B. K.) Bailey (PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 139).

¹⁰⁷ *Norte*, así llaman en la costa de Nariño al árbol del pan o *Artocarpus communis* Forst.

za, higo, guayaba, manzana, chilacuán o chiguacán, capulí ¹⁰⁸, mujeta.

Empanadas, de añejo de maíz morocho ¹⁰⁹. Para prepararlas “se lo quiebra [el maíz], se lo deja tres semanas para que añeje. Entonces sí se lo muele finito y eso con agua se lo cocina en una paila y entonces eso espesa hasta que hace bola. Entonces de esas bolitas se hace bien delgadita una tortilla. Allí se coloca el guiso, luego se los pega los filos y se fríe en manteca muy caliente”. El guiso lleva cebolla, carne, comino, canela y huevo.

Empanadillas, de harina de maíz con dulce.

Frutas: manzana, chilacuán o chiguacán o chamburo; capulí, pera, uva, durazno, mujeta, tomate de árbol, chontaduro, piña, norte, higo, guayaba, limón, mora, etc.

Hogado. Se hace con maní tostado molido, aguado y frito con cebolla, achiote y manteca. También se pueden hacer *hogados* con pepas de calabaza.

Hongos. Envueltos de añejo sin relleno.

Huevo, torta de. Se hace con flor de harina, cebolla y perejil. Se bate todo esto y se fríe.

Huevos: perdidos ‘batidos’, *pasaos* ‘tibios’ y *en torta* ‘fritos’.

Jaletina. Llamada en otras partes *gelatina*.

Juanesca. “Se pone a cocinar previamente el grano: arroz, choclo, frijol, alverja, ollocos pequeñitos, calabaza tierna y papa. Se pone a cocinar luego en otra paila leche con pescado y se le echa allí todos esos granos cocinados y se menea hasta que quede espeso. Eso se sirve en un plato hondo con rodajas de huevo duro y plátano amarillo”.

Maíz capio ¹¹⁰. Se tuesta y se muele. Cernido con panela y especias se usaba para llevar en los viajes.

¹⁰⁸ *Capulí*, *Ardisia Longistaminea* A. C. Smith (ROMERO, RAFAEL, *op. cit.*, pág. 230).

¹⁰⁹ “*Morocho* (de *muruchhu*, ‘cosa dura de comer’). Usámoslo por verdisecho, si se habla de la leña y la madera, y por fresco, verde, robusto, si de las personas entradas en años. En Venezuela equivale a mellizo” (TASCÓN, *op. cit.*, pág. 274).

¹¹⁰ “*Japio* (de *kapia*, blando). Maíz *japio* (*maizón* en Antioquia y Caldas) es el que se produce en las tierras templadas o frías y que es menos duro que el de las tierras cálidas. Es también el nombre de una hacienda y el de un río tributario del Cauca” (TASCÓN, *op. cit.*, pág. 436).

Maíz mote, envueltos de. Se hacen de maíz pelado, revuelto con crece de arracacha cocinada y queso.

Maíz mote, tortilla de. Preparación: se pela el maíz mote con ceniza. Después se le echa huevo, manteca, se agua con suero. Las tortillas se asan sobre una piedra.

Manjar, ariquepe.

Manjarillo. Preparación: el trigo molido se cierne, se revuelve con leche y panela en una paila.

Mazamorra con leche. Se hace de maíz morocho al que se le ha quitado el afrecho. El grano se parte, se cierne y se cocina. Luego se le echa el *chuya* o sea el agua blanca que deja el cereal partido. Se le añade también bicarbonato para que ablande y coja sabor. Cuando ya está blando, se sirve con leche y panela raspada.

Ñuta, sopa ¹¹¹.

Ollocada. Se cocinan los ollocos con un guiso de tomate, cebolla y queso.

Pan de arroz. Se añeja el maíz tres días. Se revuelve la masa del maíz con queso y sal y se le echa crece de arracacha cocinada. Luego se pone al horno.

Pambazo. Pan dulce.

Papa rellena. Se rellena con arroz, huevo y carne.

Pescados, sudados, fritos o cocidos.

Puerco hornao. Se le sacan las vísceras y se rellena en crudo con papas y arroz. Se deja al fuego lento unas veinte horas.

Pusandao ¹¹². Cocido de carnes, huevo, plátano y papa. Se sirve en la playa sobre hojas.

Rellena, o morcilla de puerco, arroz y yuyo.

Repollada. Se cocina el repollo y luego se "suda" en leche con pan rallado y queso.

Rosquillas de maíz capia.

¹¹¹ "Ñuto (de ñutto 'cosa muy molida como harina') quebrado, menudo" (N. HURTADO, en TASCÓN, *op. cit.*, pág. 443).

¹¹² "Pusandao (N.) Sancocho, plato típico de Nariño" (TOSÓN, *op. cit.*, pág. 211).



VENTA DE PAN (Timaná, Huila)



VENTA DE CAZABE (Mompós, Bolívar)



PAN EN UNA LATA DE ASAR (Charalá, Santander)



VENTA DOMINICAL DE BEBIDAS (Sardinata, Norte de Santander)

Salmón, torta de. Se hace con harina, huevo picado y salmón, que se revuelven. Se fríe.

Sango. Sopa de maíz.

Suspiros. Confites hechos de clara de huevo con azúcar.

Tamales, de ñejo de maíz partido, enfuertado y molido. Llevan también un guiso; se rellenan con cebolla, huevo y alverja. En otras partes los rellenan con arroz de Castilla y cebolla o con queso. Se envuelven en hojas de guaja o achira y se ponen a cocer.

Yuca, envueltos de. Se hacen con harina de yuca, canela, panela y queso.

Se envuelven en hojas de achira y se ponen a cocer.

Yuca, pan de. Se prepara con queso, almidón de yuca, huevo, manteca y mantequilla.

Bebidas:

Aguardiente.

Cervezas.

Champús ¹¹³. Es una crema que “se hace de maíz morocho, se lo quiebra, y se lo pone en una olla de barro y se lo guarda ocho días. Al cabo de los ocho días se muele eso muy fino, y se pone a cocinar en una paila de bronce. Se tiene también previamente maíz capio llano y grueso. Ese se lo pela en ceniza, luego se lo quita el sango y ya bien desaguado se lo pone a cocinar. Luego entonces cuando ya está preparado ese maíz morocho, en una paila con agua se le echa una rama de manzanilla, otra de naranja, cedrón, canela, clavo de olor y conguona.

“Ya que esté eso cocinado se saca un poquito en agua fría y entonces, si se hace una burbujita en el asiento, ya está. Luego se le echa una tajada de maíz capio, se lo pone

¹¹³ “*Champuz.* Aquí y en el Perú se da este nombre a dos especies de alimento: el uno se prepara con maíz pelado y cocinado que se deja fermentar, se endulza luego y se aromatiza con infusión de hojas de naranjo agrio; el otro se hace de arroz, que se cuece, se endulza y se aceda con lulos. Parece ser epéntesis del castellano *chapuz*, cosa mal hecha” (Tascón, *op. cit.*, pág. 135).

a enfriar; cuando está frío se revuelve con una miel de panela que se hace espesa, cocinada con clavo de olor y canela y leche, también piña picada finito y jugo de naranjilla. Luego se revuelve y eso es una bebida fresca muy sabrosa”.

Chancuco ¹¹⁴. Bebida embriagante.

Chicha. De maíz. También la llaman chicha de *jora*. Es un refresco fermentado pero no embriagante. Algunas veces lleva hojas de chilacúan para que le dé sabor. Igualmente llaman chicha o masato a una bebida de panela quebrada y hervida a la cual se le agrega piña. Asimismo hacen chichas de zanahoria blanca y de tomate.

Chirrincho ¹¹⁵, o sea el “trago” (aguardiente).

Guarapo. Se prepara de caña. Entre otros se conocen el *chucunés* y el *chancuco*.

Hervido. Bebida hecha con aguardiente, agua hirviendo, limón y azúcar. Cuando todo está mezclado, se pone a hervir un momento. Se sirve caliente en un vaso.

Jugos de tomate, naranja, zanahoria, mora, etc.

Masato, de zanahoria amarilla, de arroz de Castilla, de maíz, de tomate y de riñón.

Mistela.

Piñada. Jugo de piña.

Ron.

Ron pope. Se prepara con huevo, canela, clavo, nuez moscada, aguardiente y leche.

Sorbetes, de frutas.

Tinto con punta. Café con un poquito de aguardiente.

5. En Norte de Santander.

Comidas:

Albóndigas. Bolas de carne molida.

¹¹⁴ “*Chancuco* (V.). Contrabando de aguardiente, tabaco o exámenes. Este término está admitido en el Diccionario” (Товбон, *op. cit.*, pág. 87).

¹¹⁵ “*Chirrinche* (Cund., Tol.). Aguardiente de contrabando” (Товбон, *op. cit.*, pág. 92).

Arepa ocañera. “Sin sal, de maíz blanco. Se cocina, se muele, después se saca la masa, se hacen unas bolitas y en la palma de las manos se le da una forma redonda y muy delgada. Entre más delgada mejor. Se pone sobre una hoja de plátano y se pone sobre un tiesto o tejo caliente de barro hasta que la hoja se amarilla. Se voltea por el lado contrario y se deja quemar un poquito y se endurece. Se saca, se pone frente al fogón donde está el tiesto y se deja un rato hasta que se levante una especie de cuerito. Después se le hace un huequito por uno de los lados, se sopla y aparece un ollejo muy bueno que se pone otra vez a dorar en la candela. Esa arepa se abre por uno de los lados, se le echa queso calentano rallado, se pone a calentar y se come calientica con café”.

*Ayacac*¹¹⁶. Son pasteles o tamales de maíz aliñado rellenos con carne de cerdo y garbanzos. Tienen forma más o menos cilíndrica. Se distinguen del tamal, porque este último tiene forma cuadrada.

Bollos, de maíz duro y molidos con chicharrones.

Bollos, de maíz rellenos con carne de cerdo o con queso y bocadillo y luego asados en el horno.

Buñuelos o *biñuelos*, de maíz con huevo, queso y esencia. Al servirlos se les echa almíbar de higo o de papaya. También se hacen de harina del norte con huevo, queso y mantequilla. Se amasan en forma de bolita o de rosca, se fríen y se les echa un almíbar espeso con canela.

Carnes, de cerdo, pollo, pisco, conejo, res, ovejo, pichón de palomo y curíes.

Chicharrones.

Chorizos.

Dulces aliados. Son dulces secos que tienen dos colores: el de abajo hace punto blanco y el de arriba de color. Estos dulces se preparan de cualquier fruta, por ejemplo, de mora, cidra, piña, etc.

¹¹⁶ “*Jayoco* (B. S.). Bollo de maíz tierno. En Venezuela se oye *jayaca*” (Товбн, *op. cit.*, pág. 150).

Dulces de pastas. Son dulces secos que se cortan en cuadritos. Se hacen, por ejemplo, de piña con cuajo, yuca y harina; de arroz con limón; de leche con harina, panela y coco, de maduro o guineo con azúcar; de cidra, guayaba y plátano.

Dulces de platico. Son los que se sirven en almíbar como el dulce de mango, guayaba, breva, lechosa, naranja, papaya, higo, mora, icaco, calabaza, piña, durazno, pera, toronja, badea, etc. Los dulces de fruta se hacen con azúcar; los demás, como el de leche, arroz, etc., con panela.

Ensalada de zanahoria, lechuga, cura, papa, tomate, alverja, remolacha, pollo y *taque* o sea encurtido.

Fritas de maduro, harina, mazorca tierna o papas revueltas con huevo y harina.

Génovas ¹¹⁷. Se hacen con carne molida y condimentada, que se echa en una tripa de cerdo. Se comen en crudo al cabo de ocho días.

Natilla. Dulce de leche, maicena, canela y almíbar.

Pasteles, de masa de harina de trigo, con carne, huevo y arroz.

Pepinos. Rellenos con huevo, arroz y carne.

Pescado: sardinata, panche, pileta, etc.

Pichón de res. Se hace de sangre de res, que se rocía con limón y luego se echa en aceite con aliños como perejil, pimienta y cominos.

Postre de leche.

Queso. "Se echa la leche en una palangana con cuajo de la res. Se deja un poquito; a lo que se cuaje se empieza a moverlo hasta que lo van recogiendo y después lo exprimen en bola, lo aplastan bien, después lo muelen, le echan sal y lo echan en esterilla. Ahora, si es queso de prensa, no se muele y se prensa con máquina".

Rellenas. Morcillas ¹¹⁸ rellenas con sangre de cerdo, arroz y papa.

¹¹⁷ "Génovas. Especie de salchicha. Us. en varios departamentos" (TOBÓN, *op. cit.*, pág. 130).

¹¹⁸ "Morcilla [sic]. Guiso de arroz cocido, cebolla, tomate, comino, pimienta, y un poco de sangre cruda de marrano, el cual se embute en tripas de res o de cochino" (GARCÍA TAMAYO, MA. LOURDES, art. cit., pág. 202).

Sietepotajes, los. Se comen el jueves santo y son los siguientes: sopa, arroz, pollo, macarrones y una ensalada de zanahoria, cebolla, lechuga, remolacha, cilantro y huevos; torta y dulce.

Tamales. "Se sancocha el maíz amarillo, se muele. A los tres o cuatro días de sancochado, se cuele bien ese maíz, se escurre esa agua y se deja la pura masa. Se cocina con manteca y sal, se baja y se amasa con manteca y se tiene preparada la carne con aliños, garbanzos, carne de cerdo, alcarras; se cierran, se envuelven y se ponen a cocinar".

*Taque*¹¹⁹. Encurtido de vinagre, alverja, durazno, cereza y habichuela.

Tortas: de mojiçón, maduro, zanahoria, arroz, papa, pan, batata y maicena.

B e b i d a s :

Aguamiel 'aguadepanela'.

Aguardiente.

Cervezas.

Chicha, de maíz o de harina de trigo. Se fermenta con la *supia*.

Gaseosas.

Guarapo, con panela y *supia*. Esta última permite la fermentación y se saca de la *concha* 'cáscara' de la piña.

Jugos o frescos, de piña, naranja, mango, limón, lechosa, tomate, zanahoria, curuba, papaya, guanábana, etc.

• *Masato*¹²⁰ de arroz. "Se cocina bien, se deja enfriar, se pasa por un cedazo, se tiene el guarapo y se va colando con el guarapo para que enfuerte". El guarapo se hace de panela y agua con cáscara de piña o con yuca asada.

¹¹⁹ El *taque* es "una especie de encurtido que se prepara con cebolla, pepinos, zanahorias, coliflor, nabo, vinagre y ajíes picantes. En algunas partes le suelen agregar leche. Se usa como aperitivo... El *taque* es uno de los condimentos indispensables de la mesa andina" (JM. G. MARTÍNEZ, reseña de *Colombianismos*, en *Archivos Venezolanos de Folklore*, año II-III, tomo II, núm. 3, pág. 210). "*Taque* (Cund.). Especie de encurtido" (TOBÓN, *op. cit.*, pág. 240).

¹²⁰ "*Masato*. Bebida fermentada hecha con arroz, agua, azúcar, hojas de geranio, clavo o vainilla" (GARCÍA TAMAYO, MA. LOURDES, *art. cit.*, pág. 202).

Perico. Pequeña porción de café negro con leche.

Piquillo. Salpicón de frutas.

Ron.

6. En Santander.

Comidas:

Aguasal. Caldo que se usa al desayuno.

Aji. Condimento preparado con ají, cebolla, huevo y tomate.

Ajiaco. Sopa de yuca, plátano, *apio* y fríjol.

Arepa, de maíz con corazón de queso. Otras veces la hacen sólo de maíz pelado o de maíz blanco trillado.

Arroz de leche o arroz con leche.

Arroz pititoria. Arroz con menudencias ¹²¹.

Arroz, sopa de. Con arroz, alverja, papa y carne.

Arroz de maíz, sopa de. Se hace con maíz partido, papa y alverja.

Ayacos, bollos de maíz con dulce. Cuando están esponjosos, se dice que están *liudos*.

Bollos, de maíz con sal, panela y manteca. Los envuelven en hojas de plátano o de maíz.

Buñuelos, de masa de maíz. Se fríen y se sirven con almíbar.

Calentao. Sobras de la comida anterior que se recalientan.

Carnes, de gallina, cerdo, res, pavo o pisco, cabro, pato y ovejo.

Coco, arroz con.

Colaciones. Ciertas clases de amasijos.

Cuchuco ¹²². Sopa de maíz o de cebada.

¹²¹ El Diccionario trae *pepitoria* y dice: "Guisado que se hace con todas las partes comestibles del ave, o sólo con los despojos, y cuya salsa tiene yema de huevo". SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ en un pasaje que reproduce la conversación de dos negras trae *pipitolia*: "Flasica, naquete dia/ qui tamo lena li glolia,/ no vindamo pipitolia./ pue que sobla la alegría. Dejemoso la cocina,/ y vamoso á turo trote,/ sin que vindamo gamote/ nin garbanzo á la vicina;/ que arto gamote, Cristina,/ hoy á la fieta vendrá" (citado por CUERVO, *El castellano en América*, 1ª ed., Buenos Aires, El Ateneo, 1947, pág. 83).

¹²² "Cuchuco (B. S.). Sopa especial de trigo, cebada o maíz trillado o en harina" (Tobón, *op. cit.*, pág. 79).

Changua o *chingua*. Caldo con cilantro, cebolla y leche; o con papa, huevo y tomate.

Dulces de: breva, piña, coco, ariquepe, etc.

Dulces de pasta. Los que se cortan en pedazos.

Embarrao. Huevo que se echa sin batir entre la manteca y que luego se bate.

Empanadas, de masa de maíz, con relleno de arroz, huevo y queso.

Ensaladas, con cebolla, remolacha, aguacate, huevo y zanahoria.

Fritanga.

Japones. Pierna de res rellena con carne de cerdo, cordero, etc., huevos y condimentos.

Jiagua. Parece que es la misma *changua*.

Leche, arroz de. Dulce de arroz y leche.

Mantecada. Cierta clase de amasijo.

Mazamorra de leche y maíz.

Mazamorra. Sopa de harina de maíz con papa, sal, cebolla y manteca.

Molidos. Bollos de maíz con sal y dulce.

*Mute*¹²³. Sopa de maíz con callo de res.

Natilla. Dulce de leche y maicena.

Peto. Sopa de maíz.

Refresco. Comida que se hace en los matrimonios. Consiste en *ponqué* o *mantecada* con vino o brandy.

Rosquetes. Amasijos llamados en Bogotá *cotudos*.

*Ruyas*¹²⁴. Sopa de plátano, yuca, arracacha, ahuyama, frísol y harina de maíz.

Sancocho. Sopa de yuca y plátano.

Sudao. Cocido de carne y papa.

Suero. En Puerto Wilches, es leche con sal que echan en un calabazo. Al día siguiente le sacan una agüita que llaman

¹²³ "Mute. 2. (H. S.). Mazamorra, sopa de maíz" (TOBÓN, *op. cit.*, pág. 177).

"Mute. Sopa hecha con estómago y mano de res, costilla de marrano, maíz pilado y cocido, ahuyama, repollo, papa, fideo fino, zanahoria, garbanzo y alcaparras. Lo venden los sábados o días de mercado en las fondas" (GARCÍA TAMAYO, MA. LOURDES, *op. cit.*, pág. 202).

¹²⁴ "Ruyas (S.). Cierta sopa" (TOBÓN, *op. cit.*, pág. 225).

espiche. Lo que queda, lo baten sacudiendo el calabazo, éste es el suero.

Tamal, de masa de maíz cocinado con carne de cerdo, coto o tocino, garbanzos, aceitunas, alcaparras, uvas pasas y ajos.

Taque. Salsa de ají, cebolla y sal.

Trama. Se llama así a la arepa.

Troncho. Sopa de plátano, yuca, arroz y alverja.

Venas, sopa de.

Viudo. Plato con yuca, plátano, apio, papa, repollo, garbanzo, cerdo, res, tocino, pescado. El caldo se sirve en una taza aparte.

Bebidas:

Aguadulce. Guarapo.

Aguamiel. Bebida no fermentada, que se hace con panela y agua. A los minutos de haber echado la panela se puede tomar.

Aguardiente.

Salpicón, picadillo de frutas.

Cervezas.

Chicha, de maíz, cebada, millo, cachipay o corozo. En Puerto Wilches la hacen de maíz blanco trillado o *capote* que es el maíz colado. También la hacen de arroz, ajonjolí o trigo.

*Chicha de ojo*¹²⁵. Chicha que produce una espuma grasosa.

Guandolo. Guarapo.

Guarapo. Bebida fermentada, hecha con panela picada y agua. El guarapo tiene una *supia* que es "la madre del guarapo". *Cuche* es el poso del guarapo y de otros líquidos.

Masato, de arroz, maíz o chonte.

Naranjada.

Limonada.

¹²⁵ "Chicha de ojo. Bebida fermentada que se hace a base de maíz, panela y clavos. El nombre se debe a que al fermentar se forman unas manchas de grasa" (GARCÍA TAMAYO, MA. LOURDES, art. cit., pág. 202).

Ponche. Bebida de trigo y maíz con esencia de canela y azúcar.

Sorbetes de frutas.

OBSERVACIONES GENERALES

La influencia de la comida costeña penetra por las hoyas de los ríos Cauca y Magdalena hacia el interior de Colombia; así, por ejemplo, en Puerto Wilches (S.S.) y Cáceres (A.), la comida de tipo costeño a base de arroz, plátano y pescado, predomina sobre la comida santandereana y antioqueña. En Puerto Berrío no se advierte esta influencia de una manera tan notoria.

La alimentación popular costeña y la antioqueña tienen rasgos muy característicos. La primera está basada, como ya se dijo, en el arroz, el plátano y el pescado; y la segunda en los frijoles y el maíz (con el que se hacen la tradicional arepa y la mazamorra). El uso de la mazamorra antioqueña se observa en sitios distantes del Depto. de Antioquia, como La Cruz (norte de Nariño) y Mompós (Bolívar).

La preparación del cuy es frecuente especialmente en Nariño, pero también se da en el Huila y hasta en el Norte de Santander.

El maíz es un elemento esencial en la alimentación popular de los colombianos y se prepara en las más diversas formas: en Nariño y los Santanderes se usa para la preparación de sopas; en Antioquia, para la mazamorra, y en todas partes para la fabricación de arepas y bollos, que son el pan popular.

El guarapo es una de las bebidas más populares.

III. OBSERVACIONES LINGÜÍSTICAS

A. MORFOLÓGICAS.

1. *Formación de sustantivos.*

Una de las maneras más comunes de formar sustantivos es la simple yuxtaposición de los mismos. De ese estilo

tenemos los siguientes casos: *aguapanela*, *aguamasa*, *agua-miel*, *aguasal*, *ajiagua*, *cidrayota*, *marialuisa*. En algunos casos hay aféresis: *guapanela*, *jiagua*. La forma *guarrús* [gwa'ru's] (bebida de arroz) puede provenir de una evolución de * *agua-arroz*, con aféresis en el primer elemento (lo mismo que *guapanela* y *jiagua*) y con síncope al quedar dos fonemas iguales en posición inmediata: [*gwaarõs], el cambio *o* > *u* se podría explicar por asimilación progresiva del grupo velar [gw].

La unión de dos sustantivos por medio de la preposición *de* ocurre en los siguientes casos: *guateyuca* (cierta sopa), *tapetusa* (un licor), *yemehuevo* (una especie de yuca), que vienen, respectivamente, de *guata de yuca*, *tapa de tusa* y *yema de huevo*. Este es también el caso del nombre de nuestra popular *agüepanela* o *güepanela*. La formación sustantivo + adjetivo se da en los siguientes casos: *aguadulce*, *aguardiente*, *nochebuena*, *cariseca*, *güevolucio* (huevo lustroso); este último con refuerzo del elemento velar. Otra clase de formación es la de adjetivo + sustantivo: *mediamañana*, o simplemente *media*; *mediatarde*, *cuatrofilos* (especie de plátano), *tresrevueltos* (una sopa) y *los sietepotajes* (comida especial).

La formación preposición+sustantivo da: *entredía*, *sobremañana* y *sobremesa*. La composición de preposición+pronombre da la forma *conqué*. También se sustantivan proposiciones completas: *mielmesabe* o pronombres indeterminados como *el algo*.

Como sustantivos tenemos los siguientes posverbiales: *el bate* (cierta bebida); *el crece* o levadura; *el revuelto* o ingredientes de la sopa antioqueña; *la requema*; *el servido*, plato de alimentos secos y comúnmente de sal que se sirve después de la sopa y antes de la sobremesa, y que en algunas partes se llama *seco*. Esta última denominación bien puede ser un posverbal o un apócope de *plato seco*, de la misma manera que *rellena* puede serlo de *tripa rellena*, y *fritas*, de *tajadas fritas* (de plátano, papas), etc.

También se puede advertir la sustantivación de adjetivos como *el claro*, aludiendo al aguamasa que deja el maíz al ser molido en la piedra; *el maduro*, una especie de plátano; *las siete*, comida que se hace a las 7 p.m. y que presenta analogía con las formas *las nueves* y *las onces*. Estas parecen haberse formado a partir de **nueve horas*, **once horas* y *siete horas*. Luego quedaron simplemente bajo la forma *las nueve*, *las once* y *las siete*. Al sustantivarse dichas palabras se hizo la concordancia entre el artículo y el nuevo sustantivo y quedaron: *las nueves*, *las onces* (*las sietes* no ha sido atestiguado todavía). *La once* fue otra forma de solucionar el problema de la concordancia.

Las palabras *mediamañana* y *mediatarde* parecen haber influido sobre *las nueves*, para producir *mediasnueves*, cuyo singular es *mediasnueve*.

También se ve el caso de sustantivos sincopados como *media* por *mediamañana*; *norte* por *pan del norte* (árbol del pan) y el de adjetivos sustantivados como el de *la tela*, por *arepatela*, en el que también se advierte un cambio semántico en *tela* que en este caso equivale a *delgada*.

2. Formación de verbos. Variantes.

En la formación de verbos se encuentran los siguientes: *champurriar* 'chapurrar', *enfuertar* o *enfuertecer* 'fermentar', *fritar* 'freír', *cocinar* 'cocer', *harinar* 'pulverizar'; *herver*, *hirvir* 'hervir'; *ventiar* 'aventar', *meniar* 'menear', *ruciar* 'rociar', *espesiar* 'espesar'. Ocasionalmente se oyen las formas cultas *freír* y *cocer*.

3. Sufijos.

En cuanto a los sufijos se encontraron los siguientes:
-illo / a: *mamoncillo*, *manjarillo*, *picadillo*, *piquillo*, *segundilla*, *granadilla*, *higadillas*, *mantequilla*, *natilla*, *tortilla*, *empanadilla*, *calentiyo*, *revoltiyo*.

-uelo / a: *bizcochuelo*, *biñuelo*, *buñuelo*, *boñuelo*, *piñuela*, *habichuela*.

- i t o / a: *carnita, lechita, repollito, cazabito, palmito.*
 -e t e / a, -a t a: *sorbete, rosquete, caspiroleta, pileta, chuleta, sardinata.*
 -i c a l: *angelical.*
 -a d o / a, -i d o: *cocada, limonada, mantecada, naranjada, ollocada, piñada, repollada, servido, tajada, colada, cuajada, hervido, cortao, cocinao, rasguñado, raspao, sudao, jorobao.*
 -u d o: *tirudo.*
 -ó n / a: *dentón, lechugón, requesón, caimarón, pintón, petacón, patacón, lechona, patona.*
 -o n g o, -a n g a: *pelongo, cafongo, cojongo, mondongo, fritanga.*
 -o s a: *lechosa.*
 -e s c a: *juanesca.*
 -a j a: *rodaja.*
 -e n c i a: *menudencia.*

B. SINTÁCTICAS.

La preposición *de* se usa a veces ante palabras que indican la sustancia que se mezcla a otra para preparar ciertos alimentos: *café de leche, arroz de coco, arroz de pescado de coco, arroz de leche*. En otros lugares esta función es desempeñada con más propiedad por la preposición *con*: *arroz con coco, arroz con leche, café con leche*. En un mismo lugar se oyen formas como: *arroz de leche y café con leche*.

En Nariño la forma reflejo-pasiva (*se muele, se pica, se quiebra*, etc.), va acompañada de los pronombres acusativos: *lo, los, la, las*. Con los pronombres plurales se usa la tercera persona del singular. Ejemplos:

Masculino singular: “*se lo quiebra*”; “*se lo deja tres semanas*”; “*se lo muele*”; “*se lo cocina*”; “*se lo pone en una olla*”; “*se lo guarda*”; “*se lo pila*”; “*se lo pone a cocinar*”.

Masculino plural: “*se los hace*”; “*se los fríe*”; “*se los sirve*”; “*se los prepara*”; “*se los pela*”; “*se los lava*”; “*se los sazona*”; “*se los atraviesa*”; “*se los da vueltas*”; “*se los cubre*”; “*se los pega*”.

Femenino singular: “se la lava”, “se la seca”, “se la lleva a la casa”¹²⁶.

Femenino plural: “se las amarra”, “se las lava”.

El pronombre *le* se usa para el dativo, p. e.: “se lo pela en ceniza, luego se le quita el sango (al maíz)”; “se le echa una rama de manzanilla; se le echa una tajada de maíz capia (a la olla) y se lo pone a enfriar”.

C. SEMÁNTICAS.

Cambio semántico se advierte en el uso de algunas palabras. Ejemplos: *arroz*, en *arroz de maíz*, es el conjunto de granos de maíz partido; lo mismo ocurre en *café de maíz*, donde *café* es simplemente ‘bebida’. La palabra *concha* es en Santander del Norte ‘cáscara de fruta’, en especial de la piña; *mote* (Antioquia) o *mute* (Huila y Santander¹²⁷), que es maíz blando, sancochado y cocido, en Bolívar es — con la forma *mote* — cualquier masa muy blanda hecha con ñame, palmito, pescado, etc.

Ajiaco, que, según Corominas, es ‘guiso de carne con caldo, ají y otros ingredientes’, en Bolívar es una sopa hecha con harina, yuca, ñame, plátano, pescado y carne; en Santander del Sur también es una sopa. En algunas partes de Bolívar se llama *ayaco* o *guatafe* a un cocido de plátano y yuca con cabeza de pescado. En algunas poblaciones antioqueñas *ajiaco* es el relleno de arroz, carne y papa que se pone en las empanadas. En Norte de Santander *ayacas* son tamales arreglados en forma cilíndrica, rellenos con carne y garbanzos. En Santander, *ayaco* es un bollo de maíz dulce.

BIBLIOGRAFIA

COROMINAS, JUAN, *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, Madrid, Gredos, 1954-1957. 4 vols.

¹²⁶ LUIS FLÓREZ, *El Atlas Lingüístico-Etnográfico de Colombia: Nota informativa*, en *Thesaurus*, t. XVI, pág. 99.

¹²⁷ *Mote - mute*. Con el mismo cambio vocálico tenemos: *ponche - punche*, *panocha - panucha*; *boñuelo, buñuelo, biñuelo* y, también, *patacón - petacón, caramañola, curemañola, carimañola*.

- CUERVO, RUFINO JOSÉ, *Apuntaciones críticas sobre el lenguaje bogotano*, 9ª edición, corregida, Bogotá, Instituto Caro y Cuervo, 1955.
- *El castellano en América*, 1ª ed., Buenos Aires, El Ateneo, 1947.
- FLÓREZ, LUIS, *Cuestiones del español hablado en Montería y Sincelejo*, en *Boletín del Instituto Caro y Cuervo*, V (1949), págs. 124-162.
- *El Atlas Lingüístico de Colombia: Nota Informativa*, en *Thesaurus*, *Boletín del Instituto Caro y Cuervo*, tomo XVI, (1961), págs. 77-125.
- GARCÍA BLANCO, MANUEL, *Voces americanas en Tirso*, en *Boletín del Instituto Caro y Cuervo*, V (1949), págs. 264-283.
- GARCÍA TAMAYO, MARÍA LOURDES, *Notas sobre cocina de los Andes venezolanos*, en *Archivos Venezolanos de Folklore*, año II-III, tomo II, núm. 3 (1953-1954), págs. 202-205.
- MALARET, AUGUSTO, *Antología de americanismos*, en *Boletín del Instituto Caro y Cuervo*, V (1949), págs. 214-226.
- *Diccionario de americanismos*, Suplemento, tomo II, F-Z, Buenos Aires, Academia Argentina de Letras, 1944.
- DE PUPIALES, MATEO, O. M. cap., *Palabras ritchuas en castellano*, en *Hojas de Cultura Popular* (Bogotá), núm. 78 (1957), págs. [22-24].
- PÉREZ ARBELÁEZ, ENRIQUE, *Plantas útiles de Colombia*, Bogotá, Contraloría General de la República, 1947.
- PÉREZ VIDAL, JOSÉ, *Testamentos de bestias*, en *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, tomo III (1947), págs. 524-550.
- REVOLLO, PEDRO MARÍA, *Costeñismos colombianos o apuntamientos sobre el lenguaje costeño de Colombia*, Barranquilla, [Edit. Mejoras], 1942.
- ROMERO C. RAFAEL, *Frutas silvestres de Colombia*, vol. I, Bogotá, 1961.
- SUNDHEIM, ADOLFO, *Vocabulario costeño o lexicografía de la región septentrional de la República de Colombia*, París, Librería Cervantes, Ediciones Hispano-francesas, 1922.
- TASCÓN LEONARDO, *Diccionario de provincialismos y barbarismos del Valle del Cauca y quechuismos usados en Colombia*, Cali, Biblioteca de la Universidad del Valle, 1961.
- TOBÓN B., JULIO, *Colombianismos*, Bogotá, Publicaciones de la Academia Colombiana, 1953.
- MARTÍNEZ J. G., Reseña de TOBÓN, *Colombianismos*, en *Archivos Venezolanos de Folklore*, año II-III, tomo II, núm. 3, pág. 210.

INDICE DE PALABRAS

- aceituna, 55.
 achira, 77.
 adorote, 74.
 aguacate, 51, 60, 83.
 aguadulce, guarapo, 86.
 aguadulce, agüepanela, 47, 50, 84.
 aguamasa, 63, 65, 86.
 aguamiel, 56, 57, 61, 81, 84, 86.
 aguar, 60.
 agusal, 48, 82, 86.
 ahuyama, 51, 63.
 ají, 82.
 ají de maní, 58.
 ajiaco, 54, 55, 56, 57, 64, 82, 89.
 ajiagua, 49, 86.
 albóndiga, 61, 78.
 alcaparras, 55.
 alfajor, 73.
 algo, 46, 61, 86.
 almojábana, 66.
 almuerzo, 45, 46.
 aloja, 70.
 alverja, 53, 55, 56, 57.
 anisado, 65.
 anón, 51.
 añejos, 73.
 apio, 56, 82, 84.
 árbol del pan, 52.
 archuchas, 58, 71.
 arepa de maíz pilado, 61.
 arepa de maíz sancochado, 49.
 ariquipe, 61, 71.
 arracacha, 50, 56, 58, 60, 64, 73, 76.
 arroz con coco, 54, 60, 61, 66, 82, 88.
 arroz de coco, 66, 88.
 arroz de Cristo, 65.
 arroz con leche, 59, 66, 82, 88.
 arroz de leche, 66, 82, 83.
 arroz de maíz, 65, 89.
 arroz de pescado de coco, 61, 88.
 arroz pititoria, 82.
 asaduras, 54, 60, 71.
 avena, 61, 62, 65, 72.
 ayaca, 79, 89.
 ayaco, 66, 82, 89.
 azúcar, 80.
 badea, 52, 56.
 bagre, 69.
 bagre, mote de, 67.
 banano, 51.
 bangaño, 60, 70.
 bastimento, 54, 56, 60, 69.
 batata, 48, 59, 60, 64, 71.
 bate, 70, 86.
 berenjena, 55, 56, 71.
 bijao, 64.
 bimbo, 71.
 biñuelo, 66, 79, 88.
 bizcochuelo, 71, 88.
 bleo, 60.
 bocachico, 69.
 boñuelo, 62, 70, 73, 78, 88.
 bollos molidos, 48, 79, 83.
 bollo carioco, 67.
 bollos de plátano, 69.
 bollo de coco, 67, 68.
 bollo dulce, 67.
 bollo harinado o capero, 67.
 bollo limpio, 48, 67.
 bore, 57.
 borombolo, 59.
 borugo, 71.
 breva, 51, 64, 73, 80.
 buñuelo, 62, 73, 82, 88.
 cabrito, 67.
 café, el, 46, 56.
 café con leche, 56, 60, 61, 88.
 café de leche, 48, 88.
 café de maíz, 72, 89.
 café negro, 59.
 café tinto, 60.

- cafongo de arepa, 67, 88.
 caimarón, 52, 88.
 caimo, 51.
 calabaza, 60.
 calabazo, 60.
 caldo angelical, 71.
 caldo de cadero, 52.
 caldo de ojos, 71.
 calentao, 82.
 calentiyo, 87.
 callo, 55, 83.
 camote, 58.
 canela, 55, 61, 62.
 capulí, 75.
 caraguajas, 72.
 carducho, 54, 67.
 caremañola, carimañola, 48, 67.
 cariseca, 67, 86.
 carne acaramelada, 62.
 carnita voltiada, 62.
 casabito, 69.
 caspiroleta, 62, 88.
 cazabe, 48, 68.
 cazabito, 88.
 cebolla colorada, 58.
 cena, 45, 46.
 cerinda, 52.
 cidra, 59, 63, 66, 71, 79, 80.
 cidrayota, 59, 86.
 cilantro, 56, 58, 81.
 ciruela, 51.
 claro, el, 50, 59, 65, 72, 87.
 clavo, 55, 61, 63.
 coca, 52.
 cocada, 68, 88.
 cocinao, 46, 88.
 cocinar, 87.
 coctail, 65.
 cojinúa, 69.
 cojongo, 74, 88.
 col, 58.
 colaciones, 71, 82.
 coladas, 59, 88.
 coladas de achira, 71,
 — avena, 59, 61, 65, 77.
 — chócolo, 63.
 — maicena, 71.
 — maíz, 77.
 — plátano cachaco, 71.
 coliflor, 58.
 comino, 63.
 conqué, 47, 86.
 conservas, 68.
 cordón de cerdo, 62.
 corocó, 69.
 cortao, 65, 88.
 coto, 84.
 cotudo, 83.
 crece, 76, 86.
 cubios, 58.
 cuca, 71.
 cuchas, 72.
 cuche, 84.
 cuchuco, 51, 55, 56, 57, 58, 82.
 cura, 80.
 curbinata, 69.
 curí, 71, 73, 79.
 curuba, 52, 81.
 cuy, 71, 74, 84.

 chamburo, 73, 75.
 champurriado, 66.
 champurriar, 87.
 champús, 77.
 chamuco, 55, 70.
 chancuco, 78.
 chango, 69.
 changua, 47, 48, 49, 83.
 chara, 74.
 chicha, 54, 55, 60, 65, 70, 72,
 78, 81, 84.
 chicha de jora, 78.
 chicha de ojo, 84.
 chicharrón, 49, 58, 59, 63.
 chicharrón, dulce de, 74, 79.
 chiguacán, 75.
 chilacuán, 73, 75, 78.
 chingua, 48, 49, 83.
 chino, 69.
 chirimoya, 51, 53.

- chirrincho, 78.
 chisgua, 48.
 chocolate, 55, 57, 60, 61.
 chócolo, arepas de, 63, 64.
 — bolas de, 63.
 — bollos de, 63.
 — tela de, 63.
 — torta de, 63.
 cholupa, 52.
 chorote, 55, 70.
 chorizos, 49, 60, 63, 79.
 chucunés, 98.
 chucha, 62.
 chuchafruto, 71.
 chuleta, 63, 88.
 chumbo, bimbo, 73.
 chuya, 76.
- delicado, 74.
 dentón, 69, 88.
 dobleanís, 73.
 dulce de ahuyama, 63.
 — ariquipe, 68, 83.
 — arracacha, 64.
 — arroz, 56, 71.
 — avena, 56.
 — badea, 56.
 — batata, 64.
 — breva, 64, 71, 83.
 — calabaza, 56, 74, 75.
 — capulí, 75.
 — cidra, 63, 71.
 — coco, 56, 63, 68, 83.
 — chontaduro, 74.
 — de las tres leches, 63.
 — durazno, 56, 64, 71.
 — fríjol, 68.
 — grosella, 64.
 — guanábana, 64.
 — guandul, 68.
 — guayaba, 56, 64, 71, 75.
 — guíneo, 56.
 — higo, 56, 75.
 — huevo, 63.
 dulce de icaco, 56, 71.
 — leche, 56, 63, 71.
 — lechosa, 56.
 — maicena, 64, 71.
 — maíz, 71.
 — mamey, 64, 68.
 — mamoncillo, 64.
 — mango, 56, 64, 71, 80.
 — mora, 56, 64.
 — mujeta, 75.
 — naranja, 56, 63.
 — naranja agria, 64.
 — norte, 74.
 — ñame, 64, 68.
 — palmito, 68.
 — papaya, 63, 68, 71.
 — pera, 56.
 — piña, 56, 63, 68, 71, 74, 83.
 — piñuela, 64.
 — plátano maduro, 64.
 — tomate de árbol, 64, 68, 74.
 — toronja, 56, 64.
 — vitoria, 63.
 — yuca, 64.
 — zanahoria, 64, 74.
 dulce de Nochebuena, 71.
 dulce macho, 64.
 dulces aliados, 79.
 dulces de pasta, 80, 83.
 dulces de platico, 80.
 durazno, 51-52, 56, 64.
- embarrao, 83.
 empanadas, 51, 64, 68, 71, 75, 83.
 empanadillas, 75, 87.
 enfuertar, 81, 87.
 enfuertecer, 87.
 ensalada de palmito, 68.
 entredía, 46, 86.
 envueltos de añejo, 71.
 — choclo, 71, 74.
 — de mote pelado, 54, 59, 71.
 — de yuca, 77.
 espesiar, espesar, 67, 87.
 espiche, 84.

- flan, 64.
 frescos, 65, 81.
 frijoles, 50, 51, 56, 57, 58, 59,
 60, 61.
 frísol, 83.
 frisoles, 59.
 fritanga, 71, 83, 88.
 fritas de harina, 56, 61.
 — de maduro, 56, 61.
 — de papa, 56, 61.
 — de yuca, 56, 61.

 galapacho, 67.
 garbanzo, 55, 56, 84.
 garra, 58, 59.
 génovas, 80.
 gombe, 54, 60, 67.
 granada, 52.
 granadilla, 52, 87.
 guajalote, 71.
 guama, 51.
 guanábana, 51, 64, 81.
 guandolo, 57, 84.
 guandul, mote de, 68.
 guapanela, 48, 86.
 guarapo, 49, 54, 56, 57, 65, 70,
 73, 78, 81, 84, 85.
 guarruz, 57, 73, 86.
 guasquil, 59.
 guata, guateyuca, 64, 86.
 guatafe, 66, 89.
 guasparría, 65.
 guayaba, 51, 56, 64, 75, 80.
 güepanela, 48.
 güevolucio, 69, 86.
 güila, 47.
 guineo, 53, 80.
 guisante, 58.
 guiso, 75.
 guiso de palmo, 71.

 haba, 53, 58, 59.
 habichuela, 54, 56, 58, 81, 88.
 harinar, 67, 87.
 herver, 87.

 hervido, 78, 88.
 hicotéa, huevos de, 68.
 higadele, 68.
 higadillas, 87.
 higo, 52, 56, 75.
 hirvir, 66, 87.
 hogado, 60.
 higuillo, 52, 71.
 hogo, 71.
 hongos, 75.
 horchata, 65.
 huevos embarrados, 83.
 — en cacerola, 47.
 — en torta, 75.
 — pericos, 47.
 — perdidos, 75.
 — tibios, 47.

 icaco, 52, 56, 80.
 insulsos, 71.

 japones, 83.
 jiagua, 83, 86.
 jíquima, 59.
 jorobao, 69, 88.
 juanesca, 75, 88.
 jugo, 66, 78, 81.

 látigo, 60.
 lebranche, 69.
 lechona, 72, 88.
 lechosa, 56, 80, 81, 88.
 lechuga, 50, 58.
 lechugón, 58, 88.
 lenteja, 54.
 liga, 60.
 lima, 52.
 limonada, 88.
 limón dulce, 52.
 longaniza, 72.
 lulo, 52.

 macarrones, 55, 57.

- machucho, 55, 68.
 madroño, 52.
 maduro, 57, 87.
 mafafa, 49, 50.
 maicena, 60, 61, 62, 64.
 maíz capio, 75, 77, 78, 89.
 — morocho, 75, 77.
 — mote, 75, 76.
 — pergamino, 58.
 majuana, 68.
 mamey, 52, 64.
 mamoncillo, 51, 64, 87.
 maná, 73.
 mandarina, 51.
 mango de chancleta, 55.
 — de chupa, 55.
 — de hilaza o hilacha, 55.
 — de jobo, 55.
 — de rosa, 55.
 maní, 58.
 manjar, 73, 76.
 manjar de coco con arroz, 74.
 manjar divino, 68.
 manjarillo, 76, 87.
 mantecada, 83, 88.
 marañón, 52.
 maravilla, 59.
 marialuisa, 68, 86.
 marrano, 68.
 masato, 57, 73, 78, 81, 84.
 mate, 59.
 mazamorra de maíz tostado, 57.
 — de dulce, 57, 61.
 — de almidón de maíz, 57.
 — antioqueña, 50, 59, 83, 85.
 — de trigo, 56.
 mazorca, 56, 80.
 media, 46, 61, 86, 87.
 mediamañana, 46, 61, 86, 87.
 mediansueve(s), 46, 61, 87.
 mediatarde, 46, 61, 86, 87.
 mejicanas, 58.
 meniador, 67.
 meniar, 74, 75, 87.
 menudencias, 55, 88.
 menudo, 64.
 merienda, 45, 46, 54.
 mielmesabe, 65, 86.
 minche, 52.
 mistela, 73, 78.
 moca, 52.
 mojarra, 69.
 molido, 83.
 mondongo, 54, 88.
 moras, 52, 56, 64, 75, 79, 80.
 morcilla, 60, 64, 80.
 mote, 89.
 mote de frijoles blancos, 68.
 mote de ñame, 68.
 mote de palmito, 69.
 mote de queso, 69.
 muré, 69.
 mute, 55, 72, 83, 89.
 nabo, 58.
 naranja, 51, 56, 63, 64.
 naranja agria, 63, 64.
 naranjada, 84, 88.
 natilla, 64, 68, 72, 80, 83, 87.
 negros, 72.
 nueves, 46, 87.
 ñame, 48, 54, 60, 64, 66, 68, 69.
 ñeque, 70.
 ñuta, 53, 76.
 ocas, 53, 59.
 ollocada, 76, 88.
 ollocos, 53, 59, 60, 75, 76.
 onces, las, 46, 61, 87.
 ovejo, 62, 79, 82.
 pacora, 69.
 palito de limón, 70.
 palma amarga, 67.
 pambazo, 76.
 pan de achira, 72.
 — de arroz, 76.
 — de cuajada, 72.
 — de maíz mote, 76.

- pan de queso, 72.
 — de yuca, 72, 77.
 — del norte, 77.
 panche, 80.
 panocha, 64.
 papas rellenas, 72, 76.
 — encapotadas, 74.
 papaya, 47, 51, 59, 63, 80, 81.
 parva, 49, 64.
 pasteles, 49, 56, 64, 69, 72, 80.
 patacones, 88.
 patilla, 51.
 pato, 82.
 pebre, 54, 69.
 pelongo, 69, 88.
 peña, 69.
 pepino, 56, 58, 80.
 perejil, 53, 55.
 perico, 82.
 petacones, 88.
 peto, 57, 72, 83.
 picadillo, 66, 87.
 pichón de palomo, 79.
 pichón de res, 80.
 pileta, 80, 88.
 piña, 51, 53, 63, 64, 79, 80.
 piñada, 78, 88.
 piñuela, 64, 88.
 pipo, 66.
 pipo macho, 66.
 pipo ordinario, 66.
 piquillo, 56, 82, 87.
 pira, 55, 56.
 pisco, 62, 78, 82.
 plátano amarillo, 75.
 — cachaco, 51.
 — costeño, 58.
 — cuatrosilos, 55, 86.
 — guineo, 50.
 — maduro, 56, 64.
 — mafufo, 55.
 popoche, 51.
 portugo, 50.
 plato de Nochebuena, 73.
 poma, 52.
 ponche, 64, 69, 73, 85.
 ponqué, 83.
 postre de leche, 80.
 presa, 49.
 puchero, 65, 66.
 puerco hornao, 76.
 punche, 64.
 puntal, 46, 61.
 pusandao, 76.
 queso de cabeza de cerdo, 64.
 rábano, 58.
 ración, 50.
 rasguñado, 69, 88.
 raspao, 70, 88.
 refresco, 83.
 rellena, 77, 80, 86.
 remolacha, 58.
 repollada, 77, 88.
 repollitos, 58, 88.
 requema, 65, 86.
 requesón, 65, 88.
 revoltiyo, 69, 87.
 revuelto, el, 50, 86.
 robalo, 69.
 rodajas, 88.
 ron pope, 78.
 rosquetes, 83, 88.
 rosquil, 63.
 rosquillas de maíz capia, 77.
 ruciar, 87.
 ruyas, 83.
 sabajón, 73.
 sábalo, 69.
 sachapanga, 60.
 sagú, 64.
 salpicón, 69, 84.
 sancocho, 49, 50, 51, 52, 54, 56,
 59, 60, 65, 69, 70, 72, 83.
 sango, 53, 77, 89.
 sardinata, 80, 88.
 seco, 50, 52, 53, 54, 56, 57, 58,
 59, 61, 86.

- segundilla, 46, 87.
 selele, 70.
 servido, 51, 57, 86, 88.
 siete, las, 46, 87.
 siete-potajes, los, 81, 86.
 sobremañana, 46, 86.
 sobremesa, 49, 50, 59, 86.
 sopa de añejo, 53.
 — arepa, 53.
 — arracacha, 51.
 — arroz de maíz, 56, 82.
 — arroz con costilla de marra-
 no, 50.
 — avena, 50.
 — bastimento, 56.
 — bollos de pan, 54.
 — candía, 54.
 — carne envuelta en huevo, 50.
 — cebada, 51, 53.
 — fideos, 50, 51, 53, 56.
 — fritas de harina y huevo, 56.
 — guagua de arracacha, 53.
 — guineo con papa, 50.
 — harina de trigo, 50.
 — huevo, 50.
 — legumbres, 50.
 — masitas de mote, 53.
 — oreja, 50.
 — papa con tortilla, 50.
 — patacones, 50, 56.
 — plátano, 51, 56.
 — ruyas, 56, 83.
 — uña, 50.
 — venas, 84.
 — verduras, 56.
 — yuca, 50, 51.
 sopa harniada, 53, 54.
 sorbetes, 66, 78, 85, 88.
 sudao, 83, 88.
 supia, 81, 84.
 surumba, 47.
 suspiro, 70, 77.

 tajadas, 50, 88.
 talanguador, 54.

 tallos, 58.
 tamales, 65, 72, 77, 79, 81, 84.
 tamarindo, 52.
 tapetusa, 66, 86.
 taque, 80, 81, 84.
 tela, arepa, 49, 87.
 ternera a la llanera, 72.
 tinto, 59.
 tinto con punta, 78.
 tirudo, 62, 88.
 tocino, 58, 65, 84.
 tomate de árbol, 64, 73, 75.
 tomiilo, 53.
 toronja, 52, 56, 64, 80.
 torta de arroz, 70, 81.
 — de batata, 81.
 — de callo, 72.
 — de maduro, 72, 81.
 — de maicena, 81.
 — de mojiçón, 81.
 — de ñame, 68.
 — de papa, 81.
 — de salmón, 77.
 — de zanahoria, 81.
 tortilla de choclo, 74, 87.
 — de maíz mote, 76.
 tosquín, 63.
 tragos, los, 45, 46.
 trama, 48, 84.
 tres-revuelos, los, 50, 86.
 troncho, 57, 84.

 venado, 71.
 velitas, 62.
 ventiar, 67, 87.
 virolico, 65.
 vitoria, 59, 63.
 vitualla, 48, 54, 60.
 viudo-a, 55, 65, 70, 72, 84.

 yuca blanca, 56.
 — oroba, 56.
 — yemehuevo, 56, 86.
 yuyo, 77.

zanahoria, 53, 55, 56, 58, 64, 83. zapote, 52.
zanahoria blanca, 59, 78. zorras patonas, 62, 88.
zapallo, 58.

MARÍA LUISA RODRÍGUEZ DE MONTES.

Instituto Caro y Cuervo.