



REBECCA ARANA CACHO
UNIVERSIDAD DE PUERTO RICO, CAYEY
ACADEMIA PUERTORRIQUEÑA DE LA LENGUA ESPAÑOLA

EL LÉXICO CULINARIO DEL *MANUAL DEL
COCINERO CUBANO (1857)*, *EL COCINERO
PUERTO-RIQUEÑO Ó FORMULARIO (1859)* Y *EL
COCINERO PUERTORRIQUEÑO (1971 Y 2004)*:
LAS FRUTAS Y LOS VEGETALES

Resumen: Recopilación y comparación filológica del léxico de las frutas y vegetales de las ediciones del *Manual del cocinero cubano* (2017 [1857]), el *Cocinero puerto-riqueño ó formulario* (1859) y el *Cocinero puertorriqueño* (1971 y 2004) para identificar y cuantificar la variación dialectal. Se ofrecen posibles explicaciones, en vista de que el recetario puertorriqueño es una edición adaptada y expandida del cubano. Se encontró que se diferencian en 21% de su léxico y que los cambios responden a la necesidad de puertorriqueñizar el libro. Además, se analizaron sinónimos y variantes, se estudió la vigencia en Puerto Rico de este léxico y se recogieron las palabras de uso actual.

Palabras clave: español de Puerto Rico, español de Cuba, léxico culinario, filología, lexicología, lexicografía, etnolingüística

Abstract: In this article, we have compiled and compared philologically the fruits and vegetables lexicon of the cookbooks *Manual del cocinero cubano* (2017 [1857]), *Cocinero puerto-riqueño ó formulario* (1859), and *Cocinero puertorriqueño* (1971 y 2004) to identify and quantify the dialectal variation. Possible explanations are offered, given that the Puerto Rican recipe book is an adapted and expanded edition of the Cuban one. It was found that they differ in 21% of their lexicon and that the changes respond to the need to Puerto Ricanize the book. In addition, synonyms and variants were analyzed, the validity of this lexicon in Puerto Rico was studied, and the words in current use were collected.

Keywords: Puerto Rican Spanish, Cuban Spanish, culinary lexicon, Lexicology, Philology, Lexicography, Ethnolinguistics

Fecha de recepción: 28 de febrero de 2023

Fecha de aceptación: 24 de marzo de 2023

INTRODUCCIÓN

En el siglo XIX hispanoamericano, los diccionarios y la literatura jugaron un papel importante como textos fundacionales de las nuevas repúblicas. Estos representan un esfuerzo por documentar y sellar la existencia de una nueva nación moderna¹. Los libros de cocina no fueron la excepción, pues también aportan a «(d)escribir la cultura».

¹ Estos libros son emblemas de modernidad. El advenimiento de la dinastía de los Borbones en el siglo XVIII «impone la presencia de cocineros franceses en la corte», lo que influye en el surgimiento del nuevo modelo culinario francés, que «se extiende rápidamente por Castilla y Cataluña de-

Cuba y Puerto Rico se insertan en esta corriente de género de libro mediante la publicación del *Manual del cocinero cubano* de 1856, escrito por el español residente en Cuba Eugenio Coloma y Garcés, y *El cocinero puerto-riqueño o formulario* de 1859, anónimo, impreso en la Imprenta de Acosta y prologado por su propietario José Julián Acosta. En ambos, se expresa el interés de que los textos sean una muestra de la cultura de las islas y prometen ofrecer lo último del arte culinario con aires internacionales².

Aunque a mediados del siglo XIX, Cuba y Puerto Rico eran aún colonias españolas, en ellas ya se había cristalizado un sentido de identidad cultural propio y un «afán de modernidad» (Álvarez Curbelo 3). Opina Barradas que «*El cocinero puertorriqueño* debe verse . . . como parte de la creación de nuestra comunidad imaginada³, de nuestra nación», y que «a mediados del siglo XIX, cuando se va formando la nación puertorriqueña, necesitábamos un libro de cocina que nos definiera como pueblo» (*Los placeres de la mesa liberal* 9).

bido tanto al enorme prestigio de la cocina francesa como al afrancesamiento general de la sociedad española, que lo interpreta como expresión de modernidad» (Moyano Andrés 27-28). No fue hasta 1831 que surgieron los primeros recetarios en América, específicamente en México, bajo el sello de editoriales francesas (cit. en Bak-Geller Corona 3). En el resto de América, los recetarios aparecen en las jóvenes repúblicas bien entrado el siglo XIX y XX, «de acuerdo con sus propios ritmos y circunstancias». «Participan de . . . dinámicas de orden político al mismo tiempo que son reflejo y función de la construcción nacional» (Laborde y Medina 92).

² El *Cocinero cubano* expresa en su portada que es «arreglado al uso, costumbres y temperamento de la Isla de Cuba»; mientras que el puertorriqueño dice que se ha elaborado «conforme . . . á las circunstancias especiales del clima y de las costumbres puertorriqueñas».

³ «La invención, estandarización y valoración de las cocinas nacionales ha servido para fijar el ideal de nación, en el sentido de las comunidades imaginadas de Anderson (1993) y respecto de la invención de tradiciones propuesta por Hobsbawn (1991)» (Laborde y Medina 89).

Sin embargo, el *Cocinero puerto-riqueño*, ha sido blanco de severas críticas porque es una edición basada en el texto del *Manual del cocinero cubano* de Eugenio Coloma Garcés y no un texto original puertorriqueño⁴. En vista de la controversia y del valor histórico-cultural de los textos antillanos, me he propuesto mediante este trabajo realizar una investigación filológica del léxico de las frutas y vegetales de ambos libros para establecer el grado de divergencia entre las ediciones cubanas y puertorriqueñas, analizarlas y explicarlas. Para esta investigación se partió de la premisa de que se editaron los textos puertorriqueños con la intención de adaptarlos a la cultura y dialecto de la Isla. El tipo y recurrencia de las variaciones léxicas que se registran entre las ediciones puede ayudar a comprender la intención tras los cambios que se realizaron al *Cocinero puerto-riqueño* (1859). Además, se validará el uso del léxico en dicho momento histórico en fuentes de la época.

Dejando de un lado la polémica, persigo, además, que se reconozca el valor lexicológico desde el punto de vista histórico de ambos recetarios, como una ventana lingüística al mundo culinario del siglo XIX de estas dos Antillas. Con esto en mente, he extraído de las obras y he estudiado las palabras del campo semántico mencionado para determinar su vigencia y he recopilado los sinónimos y variantes de uso actual en el español de Puerto Rico, que no figuran en los libros. También, he procurado consignar cuán *criollizado* está, es decir, determinar el grado de hibridez del léxico culinario de estas obras mediante la correlación del origen de las es-

⁴ Barradas se ha referido al libro como «una copia quizás pirateada de un libro cubano» (*El cocinero, el manual del cocinero cubano y la formación del nacionalismo en el Caribe* 273); «un plagio» (*Los placeres de la mesa liberal*); que «son uno y el mismo libro» (*El cocinero* 6) y «un mismo libro con distinto título» (*El cocinero* 267). Armengol (2021) comenta que «se lo copiaron casi entero» y Díaz de Villegas lo describió como «meramente una adaptación del cubano» (en Barradas, *El cocinero* 270).

pecies de las frutas y vegetales y el origen de los nombres de estas. Por último, he incluido el vocabulario recopilado en formato lexicográfico.

METODOLOGÍA

Mediante este estudio, he recopilado el léxico de los vegetales no procesados, que incluyen hortalizas suculentas (verduras), tubérculos, legumbres, cereales, frutas, frutos secos (nueces) y hongos. Se emplearon el *Manual del cocinero cubano* de 2017, *El cocinero puerto-riqueño o formulario* de 1859, *El cocinero puertorriqueño* de 1971 y *El cocinero puerto-riqueño o formulario* de 2004. La edición de 2017 del texto cubano es un facsímil de la segunda edición del texto cubano de 1857⁵. Por su parte, la primera edición del *Cocinero puertorriqueño* es la de 1859 y se encuentra disponible en línea. La de 1971 se basa en la edición de 1890⁶ (tercera⁷ edición del texto), y la de 2004 es un facsímil de la de 1971. En pocas palabras, se trata en realidad de tres libros distintos: Cu-1857/ 2017, PR-1859 y PR-1971/ 2004 (así se identifican en el estudio).

Las palabras fueron recopiladas haciendo una comparación filológica de las ediciones, para identificar las similitudes y las divergencias entre estas y poder identificar el léxico diferencial. La comparación entre Cu-1857/ 2017 y PR-1859

⁵ Hay una copia de la primera edición del *Manual del cocinero cubano* de 1856 en la Biblioteca de la Agencia Española de Cooperación Internacional en libro y microficha. Existe una copia en la Biblioteca Nacional José Martí de La Habana de la segunda edición (1857) y microficha. Existe una copia en la Biblioteca Nacional José Martí de La Habana de la segunda edición (1857).

⁶ La edición de 1890 se encuentra en Colección Puertorriqueña de la Biblioteca José M. Lázaro de la Universidad de Puerto Rico en Río Piedras y está catalogada como un libro raro, por lo tanto, no circula. Es por esta razón que no fue empleada para esta investigación.

⁷ No han aparecido copias de la segunda edición.

arroja luz sobre cuán parecidas son las ediciones originales. Por su parte, el contraste entre PR-1859 y PR-1971/ 2004 permite estudiar los cambios diacrónicos de nuestro propio léxico culinario. Es importante recordar que la edición de 1971 se basa en la de 1890⁸, imprimida 31 años después que la primera edición.

Por la abundancia de la sinonimia, la homonimia, la polisemia, los desplazamientos semánticos y los arcaísmos se recurrió a validar en primera instancia el significado que tenían las palabras en ese momento histórico en Cuba y Puerto Rico e identificarlos con los nombres científicos actuales⁹.

Por otro lado, se corroboró la vigencia en Puerto Rico de las palabras y se recopilaron variantes y sinónimos actuales, empleando corpus, bases de datos, diccionarios electrónicos, Google Advance Search y mediante visitas a supermercados, donde se examinaron las etiquetas de los productos y la rotulación de los alimentos.

Al final del artículo, he incluido los artículos lexicográficos¹⁰ de las palabras recolectadas. La microestructura es la siguiente:

⁸ La edición de 1971 no es facsímil de la de 1890. Solo un estudio filológico entre ambas podría dar cuenta de su similitud.

⁹ Para esto fueron de gran utilidad el *Diccionario provincial de voces cubanas* (Pichardo 1836), el *Diccionario botánico de nombres vulgares cubanos* (Roig y Mesa 1877), el *Diccionario botánico de los nombres vulgares cubanos y puerto-riqueños* (Gómez de la Maza 1889), el *Tratado de la arboricultura cubana y lleva agregada la de Isla de Pinos y Puerto-Rico* (Fernández y Jiménez 1867), el *Tesoro lexicográfico del español de Puerto Rico* (Vaquero, Morales y ACAPLE) y los diccionarios y corpus académicos, especialmente, el *Nuevo tesoro lexicográfico del español* (Real Academia Española).

¹⁰ Por razones de extensión y complejidad, en lugar de incluir definiciones, se optó por poner los nombres científicos de las especies. El lector que desee conocer sobre la especie puede acceder al internet con el nombre científico y hacer una búsqueda sencilla. En los casos en que era difícil establecer una especie particular, se empleó el género taxonómico.

«**Lema**». «género». «*marca geográfica*». <campo semántico>. «origen de formación de la palabra» (*nombre científico*). Origen: «procedencia de la especie» Var. «variantes». ▪ Sin. «*sinónimos*». ||PR actual «*uso actual en PR*». Marca dialectal «*dialectal o español general*» (Nueva palabra/ nueva acepción, palabra peninsular) Ed. «Ediciones en que aparece».

El índice de abreviaturas se encuentra en el apéndice.

RESULTADOS

A) COMPARACIÓN ENTRE LAS EDICIONES DE CUBA (1857/ 2017) Y PUERTO RICO (1859)

Entre las ediciones de Cu-1857/ 2017 y PR-1859 hubo una diferencia de 21%, es decir, se diferenciaron en 36 de 170 palabras. Por tanto, comparten un 79% del léxico. Un análisis más profundo deja entrever la naturaleza de las divergencias. Primero, hubo palabras que fueron sustituidas por sinónimos y variantes en PR-1859:

Comparación de registros		
Tipo de sustitución	Cu-1857/ 2017	PR-1859
Sinónimos	<i>boniato</i>	<i>batata</i>
	<i>boniato amarillo</i>	<i>batata amarilla</i>
	<i>boniato blanco</i>	<i>batata blanca</i>
	<i>grosella</i>	<i>cereza</i>
	<i>sagú</i>	<i>yuquilla</i>
Variantes	<i>brócoli</i>	<i>bróculi</i>
	<i>corojo</i>	<i>corozo</i>
	<i>chayote</i>	<i>tayote</i>
	<i>quimbombó</i>	<i>chingambó, quimbombó</i>

Dentro del grupo de los sinónimos, se encuentran *boniato* (Cu) y *batata* (PR), cuyo nombre científico es *Ipomoea batatas*. La palabra *boniato*, según Coll y Toste (1897), en Puerto Rico significaba ‘aje’, otro tipo de tubérculo. Los registros del *Tesoro Lexicográfico de Puerto Rico (TLEPR)* confirman que el significado de *boniato* se empleaba para referirse a otros tubérculos como la yuca y el aje. Por su parte, en el *Diccionario provincial de voces cubanas (DPVC)* de Pichardo (1836) no aparece *batata*, pero dice sobre el *boniato* que «así se llama generalmente a la batata» (38). En el *Diccionario botánico de nombres vulgares cubanos* de Roig y Mesa (1877) *batata* aparece con una remisión a *boniato*, por lo que debe interpretarse que *boniato* era la palabra de mayor frecuencia de uso para referirse a la *Ipomoea batata* en Cuba. Estas diferencias y preferencias dialectales explican la selección de las palabras para cada país.

Igualmente, se presenta el caso de *cereza* (PR) y *grosella* (Cu), cuyo nombre científico es *Phyllanthus acidus*. *Cereza* no aparece en el *Diccionario provincial de voces cubanas (DPVC)* de Pichardo (1836) y tampoco en Roig y Mesa (1877). En este último, en su lugar aparece *cerezo occidental* y explica que la entrada fue extraída de «Fernández» (José María Fernández Jiménez, autor del *Tratado de arboricultura cubana y lleva agregada la de la isla de Pinos y Puerto-Rico* de 1867, que es una de las fuentes consultadas por el autor). Allí mismo aclara que «es conocido en toda la Isla como grosella» (82). En Puerto Rico, *cereza* aparece registrado en el *TLEPR*, como *cereza amarilla* y *cerezo agrio*, además de *grosella* y *grosella blanca*. Aunque *grosella* era conocida en ambos países, puede que *cereza* fuera más frecuente en Puerto Rico, aunque no hay manera de corroborarlo con los recursos de corpus de la época que existen digitalizados.

Son sinónimos *yuquilla* (PR) y *sagú* (Cu), referidas a la *Maranta arundinacea*. En el diccionario de Pichardo (1836), la define como *Curcuma longa*, conocida hoy como *curcuma* o *turmeric*. Esto explica la predilección del recetario cubano por *sagú* (*Maranta arundinacea*), que no da cabida a confusiones. Por su parte, la palabra *yuquilla* se refiere a dos plantas tuberosas distintas en Puerto Rico: a la mencionada la *Curcuma longa* y la *Maranta arundinacea*. En el TLEPR aparece lematizada *sagú* por una sola fuente (Malaret 1937), mientras que *yuquilla* tiene muchas entradas de distintos autores, por lo que podría inferirse que *yuquilla* tenía mayor frecuencia de uso en Puerto Rico y explicaría la sustitución en el recetario puertorriqueño.

Son variantes *chingambó* (PR) - *quimbombó* (Cu, PR) nombres comunes de la especie *Albelmoschus esculentus*. *Chingambó* no aparece en las fuentes cubanas, pero sí en las de Puerto Rico. En este grupo se encuentra igualmente *bróculi* (PR) - *brócoli* (Cu). La palabra *bróculi* era la palabra normativa de la época según el *Nuevo tesoro de la lengua española* de la RAE, mientras que la voz actual *brócoli* no aparece en los diccionarios académicos hasta la edición de 2014. Es una posibilidad que en el texto puertorriqueño se haya corregido el término para adecuarlo a la normativa de la época. También, se registra el par *corozo* (PR) y *corojo* (Cu). Ambos nombres se refieren a la especie *Acrocomia aculeata*. La palabra *corozo* no aparece en Pichardo (1836); sí se registra en Roig y Mesa (1877), pero se refiere a otra especie llamada *Orbignyia cohune*. En Puerto Rico, se registran varias entradas de *corozo* en el TLEPR y solo aparece una de *corojo* definida por sinonimia como ‘corozo’. Otras de las variantes identificadas fueron *tayote* (PR) - *chayote* (Cu) nombres comunes de la especie *Sechiun edule*. La palabra *tayote* no aparece en las fuentes cubanas de la época. Se registra para Puerto Rico

tayote en Coll y Toste (1897) y en el *TLEPR* desde 1937. Sin embargo, no es hasta 1966 que aparece *chayote* en este último. Tal parece que predominaba el uso de *tayote* en el siglo XIX.

Otra explicación para las divergencias es que hubo palabras que solo aparecieron en una u otra obra porque se eliminaron o sustituyeron las recetas o aparecieron en secciones particulares de los recetarios que no eran compartidas por los libros. En el caso de las palabras de Puerto Rico, *rábano blanco*, *seta* y *chalota* fueron extraídas de un apéndice del recetario del PR-1859 que no está en Cu-1857/ 2017. Las voces del recetario cubano *canistel*, *cebada*, *cebada del norte*, *manaca*, *marañón*, *pepinillo*, *pitajoní*, *sandía*, *tagarnina* y *uva caleta* aparecieron en recetas exclusivas del libro cubano.

Es una posibilidad que estas recetas se hayan descartado porque las frutas y vegetales o sus nombres no eran conocidos en Puerto Rico. *Canistel*, *marañón*, *tagarnina* y *pitajoní* no se encuentran registrados en los diccionarios y fuentes consultadas de Puerto Rico de la época. Con respecto a la *manaca* (fruto de la *palma manaca*), las fuentes puertorriqueñas dicen del fruto que se usa como forraje, a diferencia de Cuba, que según Roig y Mesa «los frutos son dulces y comestibles» (460). Por su parte, de las voces cubanas mencionadas, hay dos que en Puerto Rico se conocen con otros nombres. En el caso de *marañón*, (que se encontró un solo registro del siglo XX), se conoce comúnmente como *pajuil*, *cajuil* y más raramente por su nombre indoantillano *merey*. Al cubanismo *uva caleta* se le llama en Puerto Rico *uva de playa* o *uva playera*.

Como se desprende de los datos, los cambios que se hicieron en el *Cocinero puerto-riqueño* (1859) no parecen ser arbitrarios, sino todo lo contrario: son un reflejo de la incorporación de los usos dialectales de Puerto Rico para que el

libro fuera comprendido y sus lectores lo validaran como un recetario propio, que representaba su cocina, su lengua y su cultura.

B) COMPARACIÓN ENTRE LAS EDICIONES DE PUERTO RICO DE (1859) Y (1871/ 2004)

La comparación filológica de las ediciones arroja luz sobre cómo van cambiando los usos y preferencias léxicas de una comunidad lingüística a través del tiempo. Entre las ediciones de PR-1859 y PR-1971/ 2004 hubo una diferencia de 6%, es decir, se diferenciaron en 9 de 158 palabras, todas estas variantes. Por tanto, comparten un 94% del léxico. Al analizar las divergencias se hacen aparentes los cambios diacrónicos que ha ido experimentando el léxico de la Isla.

Comparación de registros		
Tipo de sustitución	PR-1859	PR-1971/ 2004
Variantes	<i>bróculi</i>	<i>brócoli, brócol</i>
	<i>naranja, naranja de china</i>	<i>naranja, china</i>
	<i>quimbombó, chingambó</i>	<i>quimbombó, guingambó</i>
	<i>mango</i>	<i>mangó</i>

Las variantes más recientes son congruentes con los usos actuales en Puerto Rico. No se hallaron registros de *bróculi*, *naranja de china* ni de *chingambó* en el presente. Los usos más comunes son *china*, *quimbombó* o *guingambó* y *brócoli*. Sin embargo, se encontraron unos pocos registros de *brócol*. Es significativa la sustitución de *mango* por *mangó* en PR-1971/ 2004, de uso mayoritario actual en la Isla, aunque alterna aún con *mango*.

C) SIMILITUDES ENTRE LOS RECETARIOS DE CUBA Y PUERTO RICO

Me parece importante reseñar también las semejanzas entre los textos porque nos revelan información sobre nuestro léxico histórico antillano. Al igual que en los análisis anteriores, se hallaron variantes y sinónimos a través de todos los libros. Entre las variantes compartidas, se encuentran los nombres de la especie *Pisum sativus* ('guisante') *arbeja* (Cu) y *albeja* (Cu y PR), que conviven con otros sinónimos en los textos: *guisante (verde)* y *chícharo*. También, comparten su sentido *calabaza de Castilla* y *calabacín (Cucurbita moscata)*; *frijol* y *judía (Phaseolus vulgaris)*; *papa* y *patata (Solanum tuberosum)*; *mamey colorado* y *zapote (Pouteria sapota)*; y *jobo* y *ciruela (campechana) (Spondias purpurea)*. El *melón de agua* alterna en el texto cubano con *sandía (Citrullus lanatus)*.

D) LA ACTUALIZACIÓN DEL LÉXICO DE PUERTO RICO

a) Las alternancias y desplazamientos léxicos

Muchas de las palabras estudiadas actualmente alternan con otros sinónimos o han sido sustituidas por otras voces. También, han desaparecido sinónimos y variantes o sus sentidos se han especializado.

Como se mencionó, en la actualidad siguen activas *guingambó* y *quimbombó*, así como *brócoli*, que es la palabra de uso general en la Isla, aunque *brócol* y *brécol* aún se registran en Puerto Rico. De estas últimas, la primera apunta a ser un uso rural un tanto limitado y la segunda se documenta en textos gubernamentales de alimentación. *Mangó* es de uso mayoritario actual en la Isla, aunque alterna aún con *mango*.

Algunas de las palabras han sido sustituidas por otras en el uso actual. Tales son los casos de *bija* (arahuaco) por *achio-te* (náhuatl); *calabaza de Castilla* por *calabacín* o *calabaza tropical*; *mamey de Santo Domingo* por *mamey*, y *ciruela campechana* por *ciruela (del país)*. Otras aún se emplean, aunque han sido parcialmente desplazadas por otras como los casos de *cebollita*, de menor frecuencia que *cebollín* o *cebollín verde*; y *mamoncillo*, de menor uso que *quenepa*.

Como se mencionó, la *naranja de China* se sustituyó por *china*¹¹, lo que provocó que *naranja* pasara a significar ‘naranja agria’ y desapareció el uso de *naranja (dulce)*. Igualmente, *plátano guineo* se reemplazó por *guineo*, lo que es coherente con la especialización de *plátano* para referirse solo al fruto grande, conocido también como *plátano macho*.

En la actualidad, hay voces que conviven con otras en el uso como *papaya - lechosa*, y *jobo - ciruela amarilla* (poco común).

El inglés también ha dejado su huella en el léxico actual de los vegetales, posiblemente, por la gran cantidad de productos agrícolas importados de los Estados Unidos. Así, se registran los sinónimos *apio - celery*¹²; *quimbombó*¹³ - *okra*; *chalota - shallot*; *haba - lima bean* o *butter bean*, *pepinillo*¹⁴ - *pickle* y *melón de Castilla - cantaloupe*. También, hoy se emplean las palabras *cereza* y *cherry* para denominar la especie *Prunus avium*, que conviven con *cereza* con el antiguo sentido de ‘grosella’.

¹¹ *Naranja china*, una etapa intermedia entre *naranja de China* y *china*, se registra en el *Álbum de oro de Puerto Rico* de 1939, al igual que *pepinillo* y *haba lima*. <http://ut.pr/biblioteca/elibros/librodeOro/>.

¹² Al *celery* se le conoce, además, como *apio americano*. En Puerto Rico, se le llama *apio* a otro alimento, que es un tubérculo comestible cuyo nombre científico es *Arracacia xanthorrhiza*, que tiene otros nombres (*apio tuberoso*, *aracacha* o *arracacha*). Eso puede explicar el uso de *celery* y *apio americano* para diferenciar las especies.

¹³ Existen muchas variantes registradas de *quimbombó* en Puerto Rico.

¹⁴ *Pepinillo* en Puerto Rico también equivale a *pepino* (*Cucumis sativus*).

De la palabra *capulina* (*mutingia calabura*) no se halló registro, pero sí de *capulín*. En cambio, del fruto *pitajoní* no se ha encontrado ningún registro en Puerto Rico.

b) Las legumbres y el caso de las habichuelas

*Judía*¹⁵ y *frijol* se usan en todos los recetarios estudiados para referirse a los granos de la especie *Phaseolus vulgaris*, que actualmente en Puerto Rico se conocen de manera general como *habichuelas*. Se mencionan en los recetarios el *frijol colorado*, el *frijol negro* y la *judía blanca*. También, se emplean nombres para tipos particulares como el *frijol caballero* (*Lablab purpureus*) y el *frijol carita* (*Vigna unguiculata*). Actualmente, en Puerto Rico la palabra *frijol* se emplea para referirse al *frijol carita* o *bizco* (en el *DLE* lo llaman *judía de careta*), que tiene un color cremoso con un lunar oscuro, y aún se emplea *frijol negro*.

Por su parte, la palabra *habichuela* se emplea en los textos para referirse a las judías verdes en vaina, uso que identifica Álvarez Nazario como un canarismo (*La herencia lingüística de Canarias en Puerto Rico: estudio histórico-dialectal* 176). Hoy en Puerto Rico se conocen como *habichuelas tiernas*. Como se mencionó, la palabra *habichuela*, diminutivo de *haba*, en la actualidad se usa para todas las variedades de la especie *Phaseolus vulgaris*, por ejemplo, *habichuelas coloradas* (grandes y pequeñas), *rosadas*, *pintas*, *blancas* y *negras*. Hay otra variedad blanca que es un poco más grande, que llaman *alubia* o *cannellini*. Por su parte, las *habas verdes* (*Phaseolus*

¹⁵ La especie *Phaseolus vulgaris* es americana; ya se usaba la palabra *judía*, antes del Descubrimiento, para otras legumbres. Frago Gracia (2015) hablando sobre el tratado del aragonés Altamiras, explica que «en la cocina del franciscano tenía bastante presencia la *judía*, fueran *judías verdes*, en *potage de judías secas* y en otro modo de guisar *judías*, legumbre que a buen seguro no era la misma existente antes del Descubrimiento, sino alterada en nuestra agricultura con las variedades traídas de América» (30).

lunatus), que son grandes y chatas, verdes o blancas, se conocen también como *habas lima*, *haba de lima*, *lima verde*, *lima bean* o *butter bean*.

Los libros contienen gran variedad de recetas confeccionadas con legumbres. De uso hoy corriente en Puerto Rico continúan siendo *garbanzo*, *lenteja*, *haba*, *gandul* (o *gandur*) y *guisante*. Este último, cuyo nombre científico es *Pisum sativus*, alterna en los cocineros con *chícharo* y *arbeja* o *albeja* (que significa ‘algarroba’ en el *DLE*). La palabra *chícharo*, que identifica Álvarez Nazario (cit. en *La herencia lingüística de Canarias en Puerto Rico: estudio histórico-dialectal* 176) como un canarismo, aparece actualmente en las latas de conserva del supermercado, aunque hoy no es de uso común. *Arbeja* o *albeja* es término desusado en el español de Puerto Rico. Se prefieren hoy las denominaciones de *guisante*, *pitipúa* o *petipúa* (del francés *petit pois*).

c) ¿Pimiento o ají?

Todos los recetarios emplean indistintamente *ají* y *pimiento* para los frutos del género *Capsicum*. Actualmente, estas palabras se han especializado, de manera que se emplea *pimiento* para el fruto grande, alargado cónico o tipo campana que es dulce. Con la palabra *ají* se denominan las variedades pequeñas dulces o picantes.

Como muestra de la sinonimia de *ají* y *pimiento* se reproducen a continuación algunos pasajes:

«Se buscan **ajíes verdes dulces de los mas grandes** y se *rellenan* del mismo modo que los molletes¹⁶, con todo igual» (*El cocinero* 73; 1859, cap. «Ajíes rellenos»).

¹⁶ Los molletes son unos panecillos, según el *DLE*. No obstante, en las recetas de los recetarios llaman *molletes* a unos panecillos, plátanos o papas rellenos con carne, que se envuelven en huevo batido y harina de trigo, y se fríen.

«. . . en que estén fritos cuatro dientes de ajos, una cebolla, un puñado de perejil, un tomate y **un pimiento, ó ají**, todo picado . . .». (*El cocinero* 163; 1859, cap. «Espárragos en tortilla»)

«. . . luego se le pican dos tomates, dos cebollas, y **dos pimientos ó ajíes dulces**». (*El cocinero* 181-182; 1859, cap. «Gazpacho extremeño»)

«. . . se hace aparte una fritura de ajos, como una cabeza pelada, **dos pimientos dulces y uno picante**, dos cebollas y un puñado de perejil, con doce tomates quitadas las semillas . . .». (*El cocinero* 46; 1859, cap. «Mondongo cubano»)

En el primer ejemplo citado puede que el hecho de que se puedan rellenar y que el fruto sea dulce apunta hacia que se trata de lo que se conoce actualmente en la Isla como *pimiento*. En el segundo, se presenta un inciso explicativo que da cuenta de la sinonimia. Puede suponerse que algunas personas le llamaban *ají* y otras, *pimiento*, y es por esto que hacen la aclaración. En el último, se establece que el pimiento podía ser dulce o picante, contrario al uso actual, que es solo dulce.

El uso de *ají* como sinónimo de pimiento también se evidencia en la definición que ofrece Cayetano Coll y Toste en *Prehistoria de Puerto Rico* (1897):

Ají –(Capsicum). Planta de la cual hay varias especies. Pedro Mártir (Dec. 5. lib. IV. cap. III) dice: “Digamos ahora un poco acerca de la pimienta de las islas y del Continente. Tienen selvas llenas de frutales, que crían pimienta: pimienta digo, aunque no lo es, porque tiene la fortaleza y el aroma de la pimienta, ni vale menos que la pimienta aquel grano; ellos le llaman *haxí*, con acento en la final: es más alta que la adormidera. Se cogen **sus**

granos como los del enebro ó el abeto, aunque no llegan á ser tan grandes. Hay dos especies de aquel grano; cinco dicen otros; **la una es de largo como dedo y medio de hombre; más picante y aguda que la pimienta; y la otra es redonda y no menor en fortaleza; otra tercera hay que no es acre; sino solamente aromática.**

En el texto se menciona el enebro, que es un fruto pequeño, y el abeto, que tiene forma de cono grande. También, se habla de los picantes y de los no acres (los dulces). Estas descripciones coinciden con el sentido de *ají* como ‘todo tipo de pimienta’: grande o pequeño y dulce o picante.

Aunque en el *DLE*, definen *ají* como *pimiento*, y con marca dialectal de América meridional y Antillas, en Puerto Rico, como se explicó, se especializaron los términos. Igualmente, se pudo corroborar que en Cuba se han especializado los sentidos de *pimiento* y *ají*:

La confusión con la nomenclatura de la palabra «pimiento» comenzó cuando los europeos descubrieron las Américas, con la denominación de «pimienta», usada para referirse a los frutos de *Piper nigrum L.*, de la cual surgió la palabra española «pimiento». Así las lenguas occidentales llevan nombres relacionados con la pimienta para aludir al género, teniendo en cuenta los diferentes usos y sabores: *Chilli pepper*, *Hot pepper*, *Bell pepper*, *Piment*, *Peperone*, *Pimentao*, *Ají piment*, *Paprika* y *Pimento*, entre otras (Pickersgill, 2000; Foodie’s Corner, 2005). Sin embargo, en Cuba generalmente se le llama «pimiento» a los frutos de mayor tamaño y sabor dulce, usado generalmente como hortaliza fresca o cocida. (Barrios Govin 7)

Actualmente, se llama *pimiento* al *pimiento verde* o *pimiento de cocinar* de la variedad *habanelle* o *chay* (*Capsicum annuum*) y al *pimiento morrón*, *pimiento rojo*, *pimiento bell* o *bell pepper* (también de la especie *Capsicum annuum*).

Se le llama *ají* al *ají dulce* (*Capsicum chinense*) al que también se le llama *ají cachucha*, que se asemeja a una calabacita o gorrita que va cambiando de color de verde a anaranjado y a rojo. También, es dulce el *ají jobo*.

Entre los ajíes picantes se encuentran el *ají pico de paloma* (*Capsicum annuum* var. *Glabriusculum*); el *ají caballero*, *ají guaguao* o *ají bravo*, que es redondo y pequeño; el *ají caribe*, que es cónico y crece erecto, y el *ají blanco*.

E) EL ORIGEN DE LOS NOMBRES Y LAS ESPECIES, Y SU REPRESENTACIÓN EN LA COMIDA CRIOLLA

Del campo semántico de los vegetales se recopilieron 175 voces que incluyen hortalizas 49% (86), frutas 33% (57), condimentos (yerbas y especias) 13% (22), cereales 3% (5), frutos secos (tipos de nueces) 2% (3) y hongos 1% (1). Del total de voces (175), 53% (93) son hispanoamericanas (palabras acuñadas en Hispanoamérica) y 47% (82) peninsulares (palabras acuñadas en España). Prácticamente, están distribuidas mitad y mitad.

De los hispanoamericanismos, 50% (47) son de raíz indígena (ej. *ají*, *maíz*, *maní*, *chayote*, *tomate* y *papa*); 40% (37) hispánica (ej. *pimiento*, *frijol*, *mamoncillo*, *vainilla* y *piña*); y 10% (9) africana (ej. *quimbombó*, *gandul*, *ñame*, *mangó* y *malanga*). Entre los hispanoamericanismos predominaron los indigenismos, seguidos de cerca por las palabras acuñadas a partir de raíces hispánicas y por palabras peninsulares que adquirieron nuevos sentidos en América como son los casos de *piña* ‘ananás’, y *ciruela* ‘jobo’. No fueron numerosos los africanismos recopilados referidos a frutas y vegetales de América, pero a estos hay que sumarles los productos de origen africano cuyos nombres se acuñaron antes del descubri-

miento de América y que llegaron al Nuevo Mundo de boca de los propios conquistadores, como se verá más adelante.

De las 137 especies o variedades recopiladas, 37% (50) corresponden a frutas y vegetales autóctonos de las Américas; 61% (84) son no americanos (europeos, asiáticos o africanos); y 2% (3) son de origen incierto. Estos datos ofrecen otro tipo de información de valor antropológico y etnolingüístico. Por un lado, se evidencia la importancia de la comida indígena en la alimentación del siglo XIX que, en los tiempos de la Conquista y Colonización, fue crucial para su supervivencia en América. Entre las especies de frutas y vegetales americanos, se encuentran el ají o pimiento, la bija, la yuca, la yuquilla, la batata, el maíz, el frijol, el maní, la papaya, la piña, la guanábana, la guayaba, la tuna colorada, el chayote, el aguacate, el tomate, la papa, el anón, la jagua, el mamoncillo, la jícama, la uva caleta (de playa), el hicaco, el caimitillo, entre otros. Debe señalarse que en los recetarios no aparecen la yautía, los lerenes ni el culantro de monte o recaó. En lugar de este último, se emplea perejil, presente en los sofritos criollos.

Más de la mitad de las frutas y vegetales representados en los recetarios no eran de América. Eran plantas europeas, asiáticas o africanas que podían cultivarse en el trópico o que podían exportarse de otras colonias cercanas y de Estados Unidos. Algunos ejemplos de los alimentos del Viejo Mundo con nombre del español peninsular hallados en la muestra fueron la zanahoria, la cebada, las lentejas, el garbanzo, las uvas, el arroz, el jengibre, la chalota, la cebolla, el apio, el espárrago, la aceituna, la acelga, la remolacha, el colinabo, el brócoli, la col, la coliflor, el nabo, el berro, la escarola, la sandía, el culantro, el azafrán, la pimienta, el anís, el orégano, la naranja, la naranja agria, el limón, la cidra, la toronja, etc. Los tres vegetales de origen incierto, también, llegaron por la línea española: la lechuga, la grosella y la seta.

Entre las especies africanas, que son un importante elemento de la comida criolla, se encuentran el ñame, el chícharo, el frijol de carita, el gandul, la malanga, el coco, el plátano, el plátano guineo y el quimbombó. De los mencionados, el *chícharo*, el *coco*, el *plátano* y el *plátano guineo* son vocablos que trajeron los españoles de la Península. El resto se formó en América u obtuvieron nuevas acepciones en América.

Aunque parezcan pocos los alimentos africanos, en realidad, no están subrepresentados en los recetarios, pues estos son los productos que consumían. «Los frutos del suelo africano siguieron a los negros al Nuevo Mundo» (Cabanillas 339). Según Berta Cabanillas, «en la alimentación del negro africano predomina[ban] el plátano, el maíz, el ñame, la malanga, la yuca, el arroz, el maní, el cacao, el cebollín, el pimiento y el ají bravo» (338). Como se aprecia, su dieta también se adaptó a los productos del patio. De hecho, fueron los africanos los responsables de difundir el cultivo del arroz en Puerto Rico porque tenían el conocimiento y la experiencia para hacerlo y, también, porque era una faena riesgosa sembrar y cosechar en las ciénagas (cit. en Ortiz Cuadra 38-39).

La incorporación de los alimentos de origen africano a la dieta criolla se debió al papel que jugó la mujer negra como cocinera en los hogares antillanos. Al respecto comenta Ortiz Cuadra:

La cocina fue, según Mintz, un “bricolage”, un remiendo hecho con lo disponible para crear, con los contenidos y las formas nuevas, sus tradiciones culinarias distintivas. En esa “cocina-bricolage” el papel de los esclavos fue decisivo, ya que la inmensa mayoría terminó relacionándose con la producción, la distribución y el procesamiento

de alimentos (las tareas de cocina propiamente). Fueron ellos los responsables, incluso, de modelar los paladares de sus amos. (26)

El mero hecho de que formen parte de estos libros, aun cuando estas obras iban dirigidas a una burguesía blanca, es señal de que la integración gastronómica de las culturas ya estaba consumada. La criollización de la cocina antillana es evidente en los recetarios. Se sustituyen frutas y vegetales de las recetas típicas españolas por las frutas y vegetales disponibles en América o como una muestra de innovación y creatividad culinaria. Por ejemplo, los dulces en almíbar se confeccionan con muchas frutas americanas; la ‘olla podrida’ española se reconceptualiza como el ‘ajiacó’ (actual *sancocho* en Puerto Rico); aparecen platos legados por los taínos, como el ‘casabe’ (‘pan de yuca’), y por los africanos, como el ‘mofongo’ (‘plátano verde frito machacado’) y los ‘plátanos verdes fritos’ (‘los tostones’).

F) SOBRE LOS DIALECTALISMOS AMERICANOS QUE PASARON AL ESPAÑOL GENERAL

La distribución dialectal frente a la general del campo léxico de los vegetales en el español actual, según el resultado de la contrastividad con el *DLE* y búsqueda en corpus, es la siguiente: 59% (104) pertenece al español general; 39% (68) al dialecto americano y 2% (3) al dialecto peninsular (*patata* ‘papa’, *judía*, *judía blanca*¹⁷).

¹⁷ Aunque en el *DLE* aparece *judía* como de uso general, en el CORPES XXI de manera avasalladoramente mayoritaria España encabeza la lista de frecuencia de uso. *Judía* aparece minoritariamente en América en la combinación *judía verde*. Se invierte la proporción del uso entre América y España al buscar *frijol*.

Los hispanoamericanismos que hoy figuran en las filas del español general son *aguacate*, *boniato*, *chayote*, *cidra callote* (*cayote*), *guayaba*, *haba verde*, *hicaco*, *higo chumbo*, *jagua*, *maíz*, *mango*, *ñame*, *papaya*, *pimiento*, *piña*, *tomate*, *tuna colorada*, *vainilla*, *yuca* y *zapote*.

Cabe señalar que del total de voces hispanoamericanas (93), el 24% (22) no están identificadas como tales en el *DLE* por ser precisamente del español general. Solo a través de la etimología, en algunos casos, puede saberse de forma indirecta que se acuñó con ese nombre en el español de América, como en el caso de *aguacate* («Del náhuatl *ahuacatl* ‘fruto del aguacate’, ‘testículo’»). La palabra *ñame*, por ejemplo, que entró a los diccionarios académicos en 1817, aparece con la etimología ‘Voz del Congo’, pero la palabra en sí no es propiamente del Congo, sino una adaptación de una palabra africana al español en América¹⁸. También sucede con los vocablos americanos de raíz hispánica y los peninsulares que adquirieron nuevas acepciones en el Nuevo Mundo como *vainilla* (‘Del dim. de *vaina*’) y *piña* (‘Del lat. *pineae*’). Esto opaca la aportación hispanoamericana al idioma español.

CONCLUSIONES

El manual del cocinero cubano (1857) y el *Cocinero puertorriqueño* (1859) no son idénticos: cada uno tiene recetas exclusivas y editadas, y su vocabulario particular. La diferencia entre los recetarios cubano y el puertorriqueño en el léxico de las frutas y los vegetales es de un 21%, que son en su mayoría sustituciones de sinónimos y variantes. Todo conduce a pensar que no fueron cambios arbitrarios, sino

¹⁸ Véase Álvarez Nazario (1974), p. 242-243 acerca de la adaptación de la palabra del Congo al español.

justificados, con el fin de adaptar el libro a la lengua y cultura culinaria de Puerto Rico. Coincidió con Barradas en que «la realidad era que la comida cubana y la puertorriqueña del momento no se diferenciaban tanto; aun hoy las diferencias entre las dos cocinas son mínimas y, en muchos casos, se centran en la nomenclatura» (*El cocinero* 276-277).

Por otro lado, copiar, adaptar y editar textos era una práctica común de la época. Lo mismo sucedía con los diccionarios extracadémicos en el siglo XIX: «la mayoría de [los] autores tom[aba] el diccionario académico como base, cuando no lo plagia[ban] ampliamente» (Contreras Izquierdo 440). El propio libro cubano incluye recetas extraídas y adaptadas de *La cocinera del campo y de la ciudad ó nueva cocinera económica*, publicado en Madrid en 1854, como la receta «Sustancia para enfermos» (497-498). A su vez, muchas recetas del *Manual del cocinero cubano* fueron incluidas en el *Manual práctico de cocina española, francesa, inglesa y de ambas Américas* de 1877. Barradas comenta que Coloma Garcés, autor del *Manual del cocinero cubano*, «se inventó un recetario que es, en verdad, una antología de recetas típicamente cubanas y otras tomadas de libros europeos de la época» (*El cocinero* 276-277)¹⁹. De ahí lo problemático de valorar las obras de otros períodos históricos fuera del marco de las prácticas, usos y costumbres de la época.

Las similitudes entre los recetarios cubanos y puertorriqueños dan cuenta de la redundancia de términos para referirse al mismo alimento. Específicamente, se observa la convivencia entre palabras peninsulares e hispanoamericana-

¹⁹ Sin embargo, en un artículo posterior comenta sobre el texto cubano que «el libro de Coloma y Garcés incluye recetas fantasiosas que tomó de viejos libros de cocina europeos. Por ello hubo una reacción en Cuba al libro que algunos consideraban inauténtico, muy fantasioso y, sobre todo, poco práctico» (*La Historia*).

nas. La palabra de origen peninsular *guisante* se emplea junto a *arveja* y *chícharo*, que son americanas. Igualmente, ocurre con los pares *calabaza de Castilla* y *calabacín*; *papa* y *patata*, *jobo* y *ciruela (campechana)* y *frijol* y *judía*. Este fenómeno es signo de un proceso de nivelación todavía en marcha. Cuba y Puerto Rico aún eran colonias españolas, por tanto, había una influencia peninsular más acusada.

Las diferencias entre los recetarios de Puerto Rico son mínimas, y son cónsonas con los usos actuales de la Isla. Sin embargo, ha sido considerable el número y tipos de cambios que ha experimentado este campo semántico en el español de Puerto Rico de hoy. Ciertamente, desde la primera edición de 1859 han pasado 164 años y la Isla pasó a ser territorio norteamericano. Se observa, por un lado, la economía lingüística operando en los acortamientos (*naranja de china* > *china*; *plátano guineo* > *guineo*) y en los reajustes que estas mutaciones desencadenan en el sistema, como es en el caso de *naranja* que pasó a significar ‘naranja agria’; y el de *plátano* que se especializó para referirse al fruto grande, que debe ser cocido. También, se observa la economía en la especialización de las palabras *ají* y *pimiento*, y en la contracción del número de palabras referidas a las legumbres de la especie *Phaseolus vulgaris*, que se redujo de *judía* y *frijol*, a solo *habichuela*, que sufrió un cambio de significado (de las vainas verdes > a los granos tiernos o secos), lo que dio paso al surgimiento de *habichuelas tiernas* (‘vainas verdes’). Lo mismo ocurrió con *guisante*: desapareció *arveja* y, en cierta medida, *chícharo*.

Es también notable la cantidad de palabras de lengua inglesa que conviven o han suplantado las palabras en el español actual, lo que también ha desencadenado reajustes como en el caso del anglicismo *celery*, que ha desplazado a *apio*, que ahora se emplea preferiblemente para referirse al tubér-

culo 'arracacha'. Caso singular es *petipúa* o *pitipúa*, galicismo que convive con *guisante*.

En la muestra predominaron las palabras de origen hispanoamericano frente a las peninsulares, aunque no por mucho. Sí se evidenció, por el contrario, una mayor brecha entre la cantidad de especies del Nuevo Mundo y las del Viejo Mundo representadas en la muestra. Los alimentos europeos, asiáticos y africanos corresponden a más de la mitad. Esto es muestra del influjo europeo y del africano que, como se mencionó, aunque no son tantos los productos provenientes del continente africano, estos son fundamentales en la cocina criolla. Además, las cocineras africanas jugaron un papel activo en la conformación de la gastronomía antillana. De acuerdo a estos datos, solo con la mirada a este campo léxico de las frutas y vegetales que, aunque muy específico es muy revelador, puede decirse que ya se había sintetizado la gastronomía criolla con la mezcla de lo español, lo indígena y lo africano.

Por otro lado, quisiera hacer un comentario sobre la importancia de hacer constar la aportación hispanoamericana al idioma español en los diccionarios. El tratamiento lexicográfico dado a la contrastividad en este estudio no ha sido el convencional. Por décadas, el paradigma diferencial, que nos ha permitido delimitar variedades del español vis a vis el español general, de cierto modo ha invisibilizado la contribución hispanoamericana al léxico del español mediante la no marcación en los diccionarios generales de los términos americanos que han pasado al español general y mediante la exclusión de estos de los diccionarios dialectales. Como un modo de reclamar este léxico, aparte de hacer constar los americanismos en el sentido tradicional (los dialectalismos que no pertenecen al español general), he añadido al inventario léxico culinario una nueva marca de 'hispanoamerica-

nismo' para dar cuenta de toda palabra formada en América a partir de raíces hispánicas, indígenas o africanas, así como aquellas palabras peninsulares que hayan adquirido de este lado del Atlántico un nuevo significado, aunque hayan pasado al español general. Asimismo, se ha denominado *peninsularismo* o *hispanismo peninsular* a las palabras traídas por los españoles al Nuevo Mundo que mantuvieron su significado europeo.

También, destaco la importancia de continuar haciendo investigaciones en las que se estudien las palabras hispanoamericanas y peninsulares como un solo conjunto para analizar su proporción estadística y entender cómo interactúan lexicológicamente en el sistema lingüístico de cierta zona y a través del tiempo. Esto posibilita una mirada más real y un cuadro más completo de los campos semánticos en consideración. Si esta investigación se hubiese limitado a las palabras dialectales, se hubiese perdido mucha información valiosa desde el punto de vista lexicológico y etnolingüístico, como el grado de criollización que se refleja en los recetarios de la sociedad antillana de mediados del siglo XIX.

LÉXICO CULINARIO DEL *MANUAL DEL COCINERO CUBANO (1857/ 2017)* Y DEL *COCINERO PUERTORRIQUEÑO (1859 Y 1971/ 2004)*

En esta sección se presentan en forma de diccionario las palabras estudiadas del campo semántico de las frutas y vegetales extraídos de los recetarios de Cuba y Puerto Rico.

aceituna. f. *PR, Cu.* <cond.>. Hisp.-Pen. (*Genus Olea*, prob. *Olea europaea*). Origen: No Am. IPR actual *aceituna*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].

acelga. f. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Beta vulgaris* var.). Origen: No Am. IPR actual *acelga*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].

agraz. m. *PR, Cu.* <frut.>. Am.-Hisp. (*Vitis tiliifolia*). Origen: Am. IPR actual *NR*. Dial.-Am. (NA) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].

aguacate. m. *PR, Cu.* <frut.>. Am.-Ind. (*Persea americana*). Origen: Am. IPR actual *aguacate*. Gen. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].

ají. m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Ind. (*Capsicum* spp.). Origen: Am.
 ▪ Sin. *pimiento*. IPR actual *ají* (Variedades de pimiento dulces y picantes más pequeñas de distintas formas y colores). Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].

ají chile. m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Ind. (*Capsicum* spp.). Origen: Am. Var. *ají chil*. IPR actual *NR*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].

ají dátil. m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Ind. (*Capsicum chinense*). Origen: Am. IPR actual *NR*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].

ají dulce. m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Ind. (*Capsicum* spp.). Origen: Am. IPR actual *Ají dulce*, *ají cachucha* (*Capsicum chinense*). Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].

ají picante. m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Ind. (*Capsicum* spp.). Origen: Am. IPR actual *ají picante* (var. *de ajíes*). Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].

- ajo.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Allium sativum*). Origen: No Am. IPR actual *ajo*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- ajonjolí.** m. *PR, Cu.* <cond.>. Hisp.-Pen. (*Sesamum indicum*). Origen: No Am. IPR actual *ajonjolí*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- albahaca.** f. *PR, Cu.* <cond.>. Hisp.-Pen. (*Genus Ocimum*, prob. *Ocimum basilicum*). Origen: No Am. IPR actual *albahaca*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- albeja.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Hisp. (*Pisum sativum*). Origen: No Am. Var. *arbeja*. ▀ Sin. *guisante (verde)*, *chícharo*. IPR actual *guisante (verde)*, *petipúa*, *pitipúa*, *chícharo*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- alcachofa.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Cynara scolymus*). Origen: No Am. IPR actual *alcachofa*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- alcaparrón.** m. *PR, Cu.* <cond.>. Hisp.-Pen. (*Fruto de la alcaparra*, *Capparis spinosa*). Origen: No Am. IPR actual *alcaparrón*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- anís.** m. *PR, Cu.* <cond.>. Hisp.-Pen. (*Pimpinella anisum*). Origen: No Am. IPR actual *anís*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- anón.** m. *PR, Cu.* <frut.>. Am.-Ind. (*Annona squamosa*). Origen: Am. IPR actual *anón*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- apio.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Apium graveolens*). Origen: No Am. IPR actual *apio*, *celery*, *apio americano*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- arbeja.** f. *Cu.* <hort.>. Am.-Hisp. (*Pisum sativum*). Origen: No Am. Var. *albeja* (PR). ▀ Sin. *guisante (verde)*, *chícharo*. IPR actual *guisante (verde)*, *petipúa*, *pitipúa*, *chícharo*. Dial.-Am. (NP) Ed. Cu [1857/ 2017].
- arroz.** m. *PR, Cu.* <cer.>. Hisp.-Pen. (*oryza sativa*). Origen: No Am. IPR actual *arroz*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].

- avellana.** f. *PR, Cu.* <frut. seco>. Hisp.-Pen. (*Corylus avellana*). Origen: No Am. ||PR actual *avellana*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- azafrán.** m. *PR, Cu.* <cond.>. Hisp.-Pen. (*Crocus sativus*). Origen: No Am. ||PR actual *azafrán*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- batata.** f. *PR.* <hort.>. Am.-Ind. (*Ipomoea batatas*). Origen: Am. ■ Sin. *boniato* (Cu). ||PR actual *batata*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004].
- batata amarilla.** f. *PR.* <hort.>. Am.-Ind. (*Ipomoea batatas, var.*). Origen: Am. ■ Sin. *boniato amarillo* (Cu). ||PR actual *batata amarilla*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004].
- batata blanca.** f. *PR.* <hort.>. Am.-Ind. (*Ipomoea batatas, var. o Pachyrhizus erosus*). Origen: Am. ■ Sin. *boniato blanco* (Cu). ||PR actual *batata blanca*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004].
- berenjena.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Solanum melongena*). Origen: No Am. Var. *berengena*. ||PR actual *berenjena*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- berro.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Nasturtium officinale*). Origen: No Am. ||PR actual *berro*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- bija.** f. *PR, Cu.* <cond.>. Am.-Ind. (*Bixa orellana*). Origen: Am. ||PR actual *achiote, achote*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- boniato.** m. *Cu.* <hort.>. Am.-Ind. (*batata Ipomoea*). Origen: Am. ■ Sin. *batata* (PR). ||PR actual *batata* (PR). Gen. (NP) Ed. Cu [1857/ 2017].
- boniato amarillo.** m. *Cu.* <hort.>. Am.-Ind. (*Ipomoea batatas, var.*). Origen: Am. ■ Sin. *batata amarilla* (PR). ||PR actual *batata amarilla* (PR). Dial.-Am. (NP) Ed. Cu [1857/ 2017].
- boniato blanco.** m. *Cu.* <hort.>. Am.-Ind. (*Ipomoea batatas, var.*). Origen: Am. ■ Sin. *batata blanca* (PR). ||PR actual *batata blanca* (PR). Dial.-Am. (NP) Ed. Cu [1857/ 2017].
- brócol.** m. *PR.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Brassica oleracea, var.*). Origen: No Am. Var. *brócoli, bróculi* (PR). ||PR actual *brócoli, brócol, brécol*. Gen. (PP) Ed. PR [1971/ 2004].

- brócoli.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Brassica oleracea*, var.). Origen: No Am. Var. brócol (PR), bróculi (PR). IPR actual *brócoli*, *brócol*, *brécol*. Gen. (PP) Ed. PR [1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- bróculi.** m. *PR.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Brassica oleracea*, var.). Origen: No Am. Var. *brócoli*, *brócol* (PR). IPR actual *brócoli*, *brócol*, *brécol*. Gen. (PP) Ed. PR [1859].
- caimitillo.** m. *PR, Cu.* <frut.>. Am.-Ind. (*Chrysophyllum oliviforme*). Origen: Am. IPR actual *caimitillo*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- calabacín.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Hisp. (*Cucurbita moschata*). Origen: Am. Var. *calabazin*. IPR actual *butternut squash*, *calabaza butternut*. Dial.-Am. (NA) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- calabaza.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Cucurbita Spp.*). Origen: Inc. IPR actual *calabaza*. Gen. (NA) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- calabaza amarilla.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Hisp. (*Cucurbita maxima*). Origen: Am. IPR actual *calabaza amarilla*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- calabaza blanca.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Benincasa hispida*). Origen: No Am. IPR actual *calabaza blanca*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- calabaza de Castilla.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Hisp. (*Cucurbita pepo*). Origen: Am. IPR actual *calabactn*, *zucchini*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- canistel.** m. *Cu.* <frut.>. Am.-Ind. (*Pouteria campechiana*). Origen: Am. IPR actual *canistel*. Dial.-Am. (NP) Ed. Cu [1857/ 2017].
- capulina.** f. *PR, Cu.* <frut.>. Am.-Ind. (*Muntingia calabura*). Origen: Am. IPR actual *capulín*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- cebada.** f. *Cu.* <cer.>. Hisp.-Pen. (*Genus Hordeum*). Origen: No Am. IPR actual *cebada*. Gen. (PP) Ed. Cu [1857/ 2017].
- cebada del norte.** f. *Cu.* <cer.>. Hisp.-Pen. (*Hordeum brachyantherum* ssp. *Brachyantherum* 'Northern Meadow Barley' o

- Hordeum murinum* ssp. *Glaucum* (Northern Barley). Origen: No Am. IPR actual *NR*. Gen. (PP) Ed. Cu [1857/ 2017].
- cebolla.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Allium cepa*). Origen: No Am. IPR actual *cebolla*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- cebolla blanca.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Allium cepa*). Origen: No Am. IPR actual *cebolla blanca*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- cebolleta.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Allium schoenoprasum*). Origen: No Am. IPR actual *cebollín, cebollín verde, cebolleta*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- cereza.** f. *PR.* <frut.>. Am.-Hisp. (*Phyllanthus acidus*). Origen: Inc. ▪ Sin. *grosella* (Cu). IPR actual *grosella, cereza agria, cereza amarilla*. Dial.-Am. (NA) Ed. PR [1859, 1971/ 2004].
- chalota.** f. *PR.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Allium ascalonicum*). Origen: No Am. IPR actual *shallot, chalota*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004].
- chayote.** m. *Cu.* <hort.>. Am.-Ind. (*Sechium edule*). Origen: Am. ▪ Sin. *tayote* (PR). IPR actual *chayote, tayote*. Gen. (NP) Ed. Cu [1857/ 2017].
- chícharo.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Hisp. (*Pisum sativum*). Origen: No Am. ▪ Sin. *guisante (verde), albeja* (PR), *arveja* (Cu). IPR actual *guisante, petipúa, pitipúa, chícharo*. Dial.-Am. (NA) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- china.** f. *PR.* <frut.>. Am.-Hisp. (*Citrus sinensis*). Origen: No Am. ▪ Sin. *naranja, naranja de China*. IPR actual *china*. Dial.-Am. (NA) Ed. PR [1971/ 2004].
- chingambó.** m. *PR.* <hort.>. Am.-Afr. (*Abelmoschus esculentus*). Origen: No Am. Var. *guingambó* (PR), *quimbombó*. PR actual *quimbombó, guingambó* (y más variantes), *okra*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859].
- chirivía.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Pastinaca sativa*). Origen: No Am. IPR actual *chirivía*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- cidra.** f. *PR, Cu.* <frut.>. Hisp.-Pen. (*Citrus medica*). Origen: No Am. IPR actual *cidra*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].

- cidra callote.** f. *PR, Cu.* <frut.>. Am.-His. (*Cucurbita ficifolia*). Origen: Am. IPR actual *NR*. Gen. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- ciruela.** f. *PR, Cu.* <frut.>. Am.-His. (*Spondias mombin*). Origen: Am. ▪ Sin. *jobo*. IPR actual *ciruela (amarilla)*, *jobo*. Dial.-Am. (NA) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- ciruela campechana.** f. *PR, Cu.* <frut.>. Am.-His. (*Spondias purpurea*). Origen: Am. ▪ Sin. *jobo*. IPR actual *ciruela (del país)*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- clavo.** m. *PR, Cu.* <cond.>. Hisp.-Pen. (*Syzygium aromaticum*). Origen: No Am. Var. *clavo de especia*, *clavillo*. IPR actual *clavo*, *clavo de especias*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- coco.** m. *PR, Cu.* <frut.>. Hisp.-Pen. (*Cocos nucifera*). Origen: No Am. IPR actual *coco*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- col.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Brassica oleracea* var.). Origen: No Am. IPR actual *repollo*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- coliflor.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Brassica oleracea* var.). Origen: No Am. IPR actual *coliflor*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- colinabo.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Brassica napus*). Origen: No Am. IPR actual *colinabo*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- comino.** m. *PR, Cu.* <cond.>. Hisp.-Pen. (*Cuminum cyminum*). Origen: No Am. IPR actual *comino*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- corojo.** m. *Cu.* <frut.>. Am.-Ind. (*Acrocomia aculeata*). Origen: Am. Var. *corozo* (PR). IPR actual *corozo*. Dial.-Am. (NP) Ed. Cu [1857/ 2017].
- corozo.** m. *PR.* <frut.>. Am.-Ind. (*Acrocomia aculeata*). Origen: Am. Var. *corojo* (Cu). IPR actual *corozo*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004].
- culantro.** m. *PR, Cu.* <cond.>. Hisp.-Pen. (*Coriandrum sativum*). Origen: No Am. IPR actual *culantro*, *culantrillo*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].

- escarola.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Cichorium endivia*). Origen: No Am. IPR actual *escarola*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- espárrago.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Asparagus officinalis*). Origen: No Am. IPR actual *espárrago*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- fresa.** f. *PR, Cu.* <frut.>. Hisp.-Pen. (*Genus fragaria*). Origen: No Am. IPR actual *fresa*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- frijol.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Hisp. (*Phaseolus vulgaris*). Origen: Am. ▀ Sin. *judía*. IPR actual *frijol (ref. al negro)*, *habichuela negra (ref. al negro)* (*Phaseolus vulgaris*); *frijol carita* (*Vigna unguiculata*). Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- frijol caballero.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Hisp. (*Lablab purpureus*). Origen: No Am. IPR actual *NR*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- frijol colorado.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Hisp. (*Phaseolus vulgaris*). Origen: Am. IPR actual *habichuela colorada o colorá* (*Phaseolus vulgaris*). Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- frijol de carita.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Hisp. (*Vigna unguiculata*). Origen: No Am. IPR actual *frijol, frijol de carita, bizco*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- frijol negro.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Hisp. (*Phaseolus vulgaris*). Origen: Am. IPR actual *frijol negro, habichuela negra*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- gandul.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Afr. (*Cajanus cajan*). Origen: No Am. IPR actual *gandul, gandur*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- garbanzo.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Cicer arietinum*). Origen: No Am. IPR actual *garbanzo*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- granada.** f. *PR, Cu.* <frut.>. Hisp.-Pen. (*Punica granatum*). Origen: No Am. IPR actual *granada*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].

- grosella.** f. *Cu.* <frut.>. Hisp.-Pen. (*Phyllanthus acidus*). Origen: Inc. ▪ Sin. *cereza* (PR). IPR actual *grosella*, *cereza agria*, *cereza amarilla*. Gen. (PP) Ed. Cu [1857/ 2017].
- guanábana.** f. *PR, Cu.* <frut.>. Am.-Ind. (*Annona muricata*). Origen: Am. IPR actual *guanábana*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- guayaba.** f. *PR, Cu.* <frut.>. Am.-Ind. (*Genus Psidium*). Origen: Am. IPR actual *guayaba*. Gen. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- guayaba cotorrera.** f. *PR, Cu.* <frut.>. Am.-Ind. (*Psidium guajava* var. *pomiferum*). Origen: Am. IPR actual *guayaba*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- guayaba del Perú.** f. *PR, Cu.* <frut.>. Am.-Ind. (*Psidium guajava* var. *pyriferum*). Origen: Am. IPR actual *guayaba*, *guayaba pera*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- guingambó.** m. *PR.* <hort.>. Am.-Afr. (*Abelmoschus esculentus*). Origen: No Am. Var. *chingambó* (PR), *quimbombó*. IPR actual *quimbombó*, *guingambó*, (y más variantes), *okra*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1971/ 2004].
- guisante.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Pisum sativum*). Origen: No Am. Var. *guisante verde*. ▪ Sin. *chicharo*, *albeja* (PR), *arbeja* (Cu). IPR actual *guisante (verde)*, *petipúa*, *pitipúa*; *chicharo*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- haba verde.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Hisp. (*Phaseolus lunatus*). Origen: Am. ▪ Sin. *haba tierna*. IPR actual *haba*, *lima bean*, *haba de lima*, *haba tierna*, *lima verde*. Gen. (NA) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- habichuela.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Am. (*Phaseolus vulgaris*). Origen: Am. Var. *abichuela* (Cu). IPR actual *habichuelas tier-nas*; (*Phaseolus vulgaris*, esp.). Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- hicaco.** m. *PR, Cu.* <frut.>. Am.-Ind. (*Chrysobalanus icaco*). Origen: Am. IPR actual *hicaco*, *jicaco*. Gen. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].

- higo.** m. *PR, Cu.* <frut.>. Hisp.-Pen. (*Ficus carica*). Origen: No Am. IPR actual *higo*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- higo chumbo.** m. *PR, Cu.* <frut.>. Hisp.-Am. (*Opuntia ficus-indica*). Origen: Am. ▪ Sin. *tuna*. IPR actual *higo chumbo, tuna*. Gen. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- jagua.** f. *PR, Cu.* <frut.>. Am.-Ind. (*Genipa americana*). Origen: Am. IPR actual *jagua*. Gen. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- jengibre.** m. *PR, Cu.* <cond.>. Hisp.-Pen. (*Zingiber officinale*). Origen: No Am. Var. *jenjibre*. IPR actual *jengibre*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- jícama.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Ind. (*Pachyrhizus erosus*). Origen: Am. IPR actual *jícama*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- jobo.** m. *PR, Cu.* <frut.>. Am.-Ind. (*Spondias mombin*). Origen: Am. IPR actual *jobillo, ciruela (amarilla)*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- judía.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Hisp. (*Phaseolus vulgaris*). Origen: Am. ▪ Sin. *frijol*. IPR actual *habichuela*. Dial.-Esp. (NA) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- judía blanca.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Hisp. (*Phaseolus vulgaris*). Origen: Am. IPR actual *habichuela blanca, alubia, cannellini*. Dial.-Esp. (NA) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- laurel.** m. *PR, Cu.* <cond.>. Hisp.-Pen. (*Laurus nobilis*). Origen: No Am. IPR actual *laurel*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- lechuga.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Lactuca sativa*). Origen: Inc. IPR actual *lechuga*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- lechuguino.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Hisp. (*Euphorbia helioscopia*). Origen: No Am. IPR actual *NR*. Dial.-Am. (NA) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- lenteja.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Lens culinaris*). Origen: No Am. IPR actual *Lenteja*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].

- limón.** m. *PR, Cu.* <frut.>. *Hisp.-Pen. (Citrus limon)*. Origen: No Am. \mathbb{P} PR actual *limón*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- limoncillo.** m. *PR, Cu.* <cond.>. *Hisp.-Pen. (Triphasia trifolia)*. Origen: No Am. \mathbb{P} PR actual *limoncillo*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- maíz.** m. *PR, Cu.* <cer.>. *Am.-Ind. (Zea mays)*. Origen: Am. \mathbb{P} PR actual *maíz*. Gen. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- malanga.** f. *PR, Cu.* <hort.>. *Am.-Afr. (Colocasia esculenta)*. Origen: No Am. \mathbb{P} PR actual *malanga*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- mamey colorado.** m. *PR, Cu.* <frut.>. *Am.-Ind. (Pouteria sapota)*. Origen: Am. \blacksquare Sin. *mamey, zapote*. \mathbb{P} PR actual *mamey, zapote, sapote*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- mamey de Santo Domingo.** m. *PR, Cu.* <frut.>. *Am.-Ind. (Mammea americana)*. Origen: Am. \blacksquare Sin. *mamey*. \mathbb{P} PR actual *mamey*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- mamey¹.** m. *PR, Cu.* <frut.>. *Am.-Ind. (Pouteria sapota)*. Origen: Am. \blacksquare Sin. *mamey colorado, zapote, sapote*. \mathbb{P} PR actual *mamey, mamey colorado, mamey sapote, zapote, sapote*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- mamey².** m. *PR, Cu.* <frut.>. *Am.-Ind. (Mammea americana)*. Origen: Am. \blacksquare Sin. *mamey de Santo Domingo*. \mathbb{P} PR actual *mamey*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- mamoncillo.** m. *PR, Cu.* <frut.>. *Am.-Hisp. (Melicoccus bijugatus)*. Origen: Am. \mathbb{P} PR actual *quenepa, mamoncillo*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- manaca.** f. *Cu.* <frut.>. *Am.-Ind. (Calyptronoma rivalis)*. Origen: Am. \mathbb{P} PR actual *palma manaca, manaca*. Dial.-Am. (NP) Ed. Cu [1857/ 2017].
- mango.** m. *PR, Cu.* <frut.>. *Am.-Afr. (Mangifera indica)*. Origen: No Am. Var. *mangó* (PR). \mathbb{P} PR actual *mangó, mango*. Gen. (NP) Ed. PR [1859], Cu [1857/ 2017].

- mangó.** m. *PR*. <frut.>. Am.-Afr. (*Mangifera indica*). Origen: No Am. Var. *mango*. IPR actual *mangó, mango*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1971/ 2004].
- maní.** m. *PR, Cu*. <frut. seco>. Am.-Ind. (*Arachis hypogaea*). Origen: Am. IPR actual *maní*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- manzana.** f. *PR, Cu*. <frut.>. Hisp.-Pen. (*Genus Malus*, prob. *Malus domestica*). Origen: No Am. IPR actual *manzana*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- marañón.** m. *Cu*. <frut.>. Am.-Hisp. (*Anacardium occidentale*). Origen: Am. IPR actual *cajuil, pajuil, merey, marañón*. Dial.-Am. (NA) Ed. Cu [1857/ 2017].
- mejorana.** f. *PR, Cu*. <cond.>. Hisp.-Pen. (*Origanum majorana*). Origen: No Am. IPR actual *mejorana*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- melón.** m. *PR, Cu*. <hort.>. Hisp.-Pen. (*Citrullus lanatus*). Origen: No Am. ▀ Sin. *melón de agua, sandía* (Cu). IPR actual *sandía, melón de agua*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- melón de agua.** m. *PR, Cu*. <hort.>. Hisp.-Pen. (*Citrullus lanatus*). Origen: No Am. ▀ Sin. *melón, sandía* (Cu). IPR actual *melón, sandía*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- melón de Castilla.** m. *PR, Cu*. <hort.>. Hisp.-Pen. (*Cucumis melo*). Origen: No Am. IPR actual *Cantaloupe*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- mora blanca.** f. *PR, Cu*. <frut.>. Hisp.-Pen. (*Morus alba*). Origen: No Am. ▀ Sin. *mora*. IPR actual *mora blanca*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- mora negra.** f. *PR, Cu*. <frut.>. Hisp.-Pen. (*Morus nigra*). Origen: No Am. IPR actual *mora, mora negra*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- nabo.** m. *PR, Cu*. <hort.>. Hisp.-Pen. (*Brassica rapa*). Origen: No Am. IPR actual *nabo*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- ñame.** m. *PR, Cu*. <hort.>. Am.-Afr. (*Dioscorea rotundata*). Origen: No Am. IPR actual *ñame*. Gen. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].

- ñame blanco.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Afr. (*Dioscorea rotundata*). Origen: No Am. IPR actual *ñame blanco*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- naranja.** f. *PR, Cu.* <frut.>. Hisp.-Pen. (*Citrus sinensis*). Origen: No Am. Var. *naranja de China*. ▪ Sin. *china* (PR). IPR actual *china*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- naranja agria.** f. *PR, Cu.* <frut.>. Hisp.-Pen. (*Citrus aurantium*). Origen: No Am. IPR actual *naranja*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- naranja de China.** f. *PR, Cu.* <frut.>. Hisp.-Pen. (*Citrus sinensis*). Origen: No Am. Var. *naranja, china* (PR). IPR actual *china*. Gen. (PP) Ed. PR [1859], Cu [1857/ 2017].
- nuez.** m. *PR, Cu.* <frut. seco>. Hisp.-Pen. (*Genus juglans*). Origen: No Am. IPR actual *nuez*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- nuez moscada.** m. *PR, Cu.* <cond.>. Hisp.-Pen. (*Myristica fragrans*). Origen: No Am. IPR actual *nuez moscada*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- orégano.** m. *PR, Cu.* <cond.>. Hisp.-Pen. (*Origanum vulgare*). Origen: No Am. IPR actual *orégano*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- papa.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Ind. (*Solanum tuberosum*). Origen: Am. ▪ Sin. *patata* IPR actual *papa*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- papaya.** f. *PR, Cu.* <frut.>. Am.-Ind. (*Carica papaya*). Origen: Am. IPR actual *papaya, lechosa*. Gen. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- patata.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Ind. (*Solanum tuberosum*). Origen: Am. ▪ Sin. *papa*. IPR actual *NR*. Dial.-Esp. (NA) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- pepinillo.** m. *Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Cucumis sativus* (pepino pequeño) o *Averrhoa bilimbi*). Origen: No Am. IPR actual *pepinillo o pickle* (pepinillo encurtido). Gen. (PP) Ed. Cu [1857/ 2017].
- pepino.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Cucumis sativus*). Origen: No Am. IPR actual *pepinillo*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].

- perejil.** m. *PR, Cu.* <cond.>. Hisp.-Pen. (*Petroselinum crispum*). Origen: No Am. Var. *peregil*. †PR actual *perejil*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- pimienta.** f. *PR, Cu.* <cond.>. Hisp.-Pen. (*Piper nigrum*). Origen: No Am. ▪ Sin. *pimienta negra*. †PR actual *pimienta*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- pimiento.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Hisp. (*Capsicum spp.*). Origen: Am. ▪ Sin. *ají*. †PR actual *pimiento* (nombre genérico de los tipos grandes y dulces como *chay* o *cubanelle*, *bell*, *morrón*, *pimiento verde*, *pimiento de cocinar*). Gen. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- pimiento colorado.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Hisp. (*Capsicum spp.*). Origen: Am. †PR actual *pimiento rojo*, *pimiento bell*, *pimiento morrón*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- pimiento dulce.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Hisp. (*Capsicum spp.*). Origen: Am. ▪ Sin. *ají dulce*. †PR actual *pimiento* (*chay* o *cubanelle*, *bell*, *morrón*), *pimiento verde*, *pimiento de cocinar*, *ají dulce*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- pimiento picante.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Hisp. (*Capsicum spp.*). Origen: Am. ▪ Sin. *ají picante*. †PR actual *ají*, *ají picante*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- pimiento verde.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Hisp. (*Capsicum spp.*). Origen: Am. ▪ Sin. *ají verde*. †PR actual *pimiento verde*, *pimiento de cocinar* (*chay* o *cubanelle*, *bell*). Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- piña.** f. *PR, Cu.* <frut.>. Am.-Hisp. (*Ananas comosus*). Origen: Am. †PR actual *piña*. Gen. (NA) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- pitajoni.** m. *Cu.* <hort.>. Am.-Ind. (*Alibertia edulis*). Origen: Am. †PR actual *NR*. Dial.-Am. (NP) Ed. Cu [1857/ 2017].
- plátano guineo.** m. *PR, Cu.* <frut.>. Hisp.-Pen. (*Musa X paradisiaca* var.). Origen: No Am. †PR actual *guineo*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].

- plátano hembra.** m. *PR, Cu.* <frut.>. Am.-His. (*Musa X paradisiaca*, var.). Origen: No Am. IPR actual *plátano hembra*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- plátano macho.** m. *PR, Cu.* <frut.>. Am.-His. (*Musa X paradisiaca*, var.). Origen: No Am. IPR actual *plátano, plátano macho*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- plátano¹.** m. *PR, Cu.* <frut.>. Hisp.-Pen. (*Musa spp.*). Origen: No Am. IPR actual *plátano*. Gen. (NA) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- plátano².** m. *PR, Cu.* <frut.>. Am.-His. (*Musa spp.* var. *grande*). Origen: No Am. IPR actual *plátano*. Dial.-Am. (NA) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- pomarrosa.** f. *PR, Cu.* <frut.>. Hisp.-Pen. (*Syzygium jambos*). Origen: No Am. Var. *pomarrosa, poma-rosa*. IPR actual *pomarrosa*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- quimbombó.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Afr. (*Abelmoschus esculentus*). Origen: No Am. Var. *guingambó* (PR), *chingambó* (PR). IPR actual *guingambó* (y más variantes), *okra*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- rábano blanco.** m. *PR.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Raphanus sativus*). Origen: No Am. IPR actual *rábano blanco*. Gen. (PP) Ed. PR [1859].
- remolacha.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Beta vulgaris* var.). Origen: No Am. IPR actual *remolacha*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- sagú.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Am. (*Maranta arundinacea*). Origen: Am. ▫ Sin. *yuquilla* (PR). IPR actual *sagú, yuquilla*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- salvia.** f. *PR, Cu.* <cond.>. Hisp.-Pen. (*Salvia officinalis*). Origen: No Am. IPR actual *salvia*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- sandía.** f. *Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Citrullus lanatus*). Origen: No Am. ▫ Sin. *melón de agua, sandía* (Cu). IPR actual *melón, sandía, melón de agua*. Gen. (PP) Ed. Cu [1857/ 2017].
- seta.** f. *PR.* <hong.>. Hisp.-Pen. (Tipo de hongo comestible). Origen: Inc. IPR actual *seta*. Gen. (PP) Ed. PR [1859].

- tagarnina.** f. *Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Scolymus hispanicus*). Origen: No Am. IPR actual *tagarnina*. Gen. (PP) Ed. Cu [1857/ 2017].
- tamarindo.** m. *PR, Cu.* <frut.>. Hisp.-Pen. (*Tamarindus indica*). Origen: No Am. IPR actual *tamarindo*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- tayote.** m. *PR.* <hort.>. Am.-Ind. (*Sechium edule*). Origen: Am. ▪ Sin. *chayote* (Cu). IPR actual *chayote, tayote, tayón* (desus.). Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004].
- tomate.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Ind. (*Solanum lycopersicum*). Origen: Am. IPR actual *tomate*. Gen. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- tomate cimarrón.** m. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Ind. (*Solanum pimpinellifolium*). Origen: Am. IPR actual *tomate de letrina, cherry tomato, tomate cherry*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- tomillo.** m. *PR, Cu.* <cond.>. Hisp.-Pen. (*Thymus vulgaris*). Origen: No Am. IPR actual *tomillo*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- toronja.** m. *PR, Cu.* <frut.>. Hisp.-Pen. (*Citrus maxima*). Origen: No Am. IPR actual *toronja*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- trigo.** m. *PR, Cu.* <cer.>. Hisp.-Pen. (*Triticum aestivum*). Origen: No Am. IPR actual *trigo*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- tuna colorada.** f. *PR, Cu.* <frut.>. Am.-Ind. (*Opuntia stricta* var. *dillenii*). Origen: Am. IPR actual *tuna brava*. Gen. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- uva.** f. *PR, Cu.* <frut.>. Hisp.-Pen. (*Vitis vinifera*). Origen: No Am. IPR actual *uva*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- uva caleta.** f. *Cu.* <frut.>. Am.-Hisp. (*Coccoloba uvifera*). Origen: Am. IPR actual *uva playera, uva de playa*. Dial.-Am. (NP) Ed. Cu [1857/ 2017].
- vainilla.** f. *PR, Cu.* <cond.>. Am.-Hisp. (*Vanilla planifolia*). Origen: Am. IPR actual *vainilla*. Gen. (NA) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].

- verdolaga.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Portulaca oleracea*). Origen: No Am. †PR actual *verdolaga*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- yerbabuena.** f. *PR, Cu.* <cond.>. Hisp.-Pen. (*Mentha villosa*). Origen: No Am. Var. *yerba buena, yerba-buena*. †PR actual *yerbabuena*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- yuca.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Am.-Ind. (*Manihot esculenta*). Origen: Am. †PR actual *yuca*. Gen. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- yuquilla.** f. *PR.* <hort.>. Am.-Ind. (*Maranta arundinacea*). Origen: Am. ▪ Sin. *sagú*. †PR actual *yuquilla* (PR), *sagú*. Dial.-Am. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004].
- zanahoria.** f. *PR, Cu.* <hort.>. Hisp.-Pen. (*Daucus carota*). Origen: No Am. †PR actual *zanahoria*. Gen. (PP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].
- zapote.** m. *PR, Cu.* <frut.>. Am.-Ind. (*Pouteria sapota*). Origen: Am. ▪ Sin. *mamey, mamey colorado*. †PR actual *mamey, mamey colorado, mamey sapote, zapote, sapote* Gen. (NP) Ed. PR [1859, 1971/ 2004], Cu [1857/ 2017].

APÉNDICE

A continuación, se detallan los significados de las abreviaturas del vocabulario presentado en formato lexicográfico.

Abreviatura Significado

PR	Registrado en recetario de Puerto Rico
Am.	Especie americana
Am.-Afr.	Palabra de origen africano formada en América
Am.-Hisp.	Palabra de raíz hispánica acuñada en América o nueva acepción de palabra peninsular
Am.-Ind.	Palabra de origen indígena formada en América
cer.	Cereal
cond.	Condimento
Cu	Registrado en recetario de Cuba
desus.	desusado
Dial.-Am.	Americanismo
Dial.-Esp.	Españolismo
Ed.	Edición
esp.	Especialmente
f.	Género femenino
frut.	Fruta
frut. seco	Fruto seco
Gen.	Perteneciente al español general
Hispan.-Pen.	Palabra formada en España
Hong.	Hongo
hort.	Hortaliza
Inc.	Especie de origen incierto
m.	Género masculino
NA	Nueva acepción
No Am.	Especie no americana
NP	Nueva palabra
NR.	Palabra no registrada
PP.	Palabra peninsular
prob.	Probablemente
Sin.	Sinónimo
spp.	Más de una especie
Var.	Variante

OBRAS CITADAS

- Álvarez Curbelo, Sylvia. *Un País del porvenir: el afán de modernidad en Puerto Rico, siglo XIX*. Ediciones Callejón, 2001.
- Álvarez Nazario, Manuel. *La herencia lingüística de Canarias en Puerto Rico: estudio histórico-dialectal*. Instituto de Cultura Puertorriqueña, 1972.
- . *El elemento afronegroide en el español de Puerto Rico*. Instituto de Cultura Puertorriqueña, 1974.
- . *El habla campesina del País*. Editorial Universidad de Puerto Rico, 1990.
- . *El influjo indígena en el español de Puerto Rico*. Río Piedras, Puerto Rico. Editorial Universidad de Puerto Rico, 1977.
- . *Historia de la lengua española en Puerto Rico*. Editorial Corripio, 1991.
- Anderson, Benedict. *Imagined communities. Reflections on the origin and spread of nationalism*. Segunda edición, Verso, 1991, p. 25.
- Bak-Geller Corona, Sara. «Los recetarios “afrancesados” del siglo XIX en México». *Anthropology of food*, S6, 2009. [Consultado en línea en <http://aof.revues.org/6464>. Recuperado en abril de 2012].
- Barradas, Efraín. «El cocinero puertorriqueño, El manual del cocinero cubano y la formación del nacionalismo en el Caribe». *Saberes y sabores en México y el Caribe*, vol. 39, 2010, pp. 267-279. [Consultado en línea en https://doi.org/10.1163/9789042030459_012].
- . «Los placeres de la mesa liberal». *80 grados, prensa sin prisa*, 2020. [Consultado en línea en <https://www.80grados.net/los-placeres-de-la-mesa-liberal/>].

- Barrios Govin, Odalys, Víctor Fuentes Fiallo, Tomás Shagrodsky Scull, Maritza García García, Raúl Cristóbal Suarez, Lianne Fernández Granda, Yanisbell Sánchez Rodríguez, Maribel González-Chávez Díaz, Celerina Giraudy Bueno y Aracelis Valiente Rodríguez. «Conocimiento tradicional asociado a cultivares locales de capsicum (ajíes y pimientos) en Cuba». *Agrotecnia de Cuba*, vol. 42, no. 2, 2018. [Consultado en línea en https://www.grupoagricoladecuba.gag.cu/media/Agrotecnia/pdf/42_2018_2/4.pdf]
- Bueno, Pilar. «De la fonda nueva a la nueva cocina. La evolución del gusto culinario en España durante los siglos XIX y XX». *Revista de libros*, 1998. [Consultado en línea en <https://www.revistadelibros.com/evolucion-de-la-cocina-espanola-durante-los-siglos-xix-y-xx/>].
- Cabanillas, Berta. *El puertorriqueño y su alimentación a través de su historia (siglos XVI al XIX)*. Instituto de Cultura Puertorriqueña, 1973.
- Coll y Toste, Cayetano. *Prehistoria de Puerto Rico*. Editorial Vasco Americana S. A., 1897.
- Coloma y Garcés, Eugenio. *Manual del cocinero cubano*. Imprenta de Spencer y Compañía, 1856.
- . *Manual del cocinero cubano*. Imprenta de Spencer y Compañía, 1857.
- . *Manual del cocinero cubano*. Editorial Oriente, 2017.
- Contreras Izquierdo, Narciso. (2003). «La lexicografía monolingüe del español en los siglos XIX y XX». *Res diachronicae*, coordinada por M.^a del Carmen Cazorla Vivas, vol. 2, 2013, pp. 444-452. [Consultado en línea en https://resdiachronicae.files.wordpress.com/2013/12/volumen-2-52_contreras_izquierdo.pdf].
- El cocinero Puerto-Riqueño ó formulario para confeccionar toda clase de alimentos, dulces y pasteles, conforme a los*

preceptos de la Química y la Higiene y a las circunstancias especiales del clima y de las costumbres puerto-riqueñas. Google Libros, Imprenta Acosta, 1859.

El cocinero Puerto-Riqueño ó formulario para confeccionar toda clase de alimentos, dulces y pasteles, conforme a los preceptos de la Química y la Higiene y a las circunstancias especiales del clima y de las costumbres puerto-riqueñas.

Editado por Emilio M. Colón, Editorial Coquí, 1971.

El cocinero Puerto-Riqueño ó formulario para confeccionar toda clase de alimentos, dulces y pasteles, conforme a los preceptos de la Química y la Higiene y a las circunstancias especiales del clima y de las costumbres puerto-riqueñas.

Editado por José Carvajal, Ediciones Puerto, 2004.

Laborde, Gustavo, y F. Xavier Medina. «De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales. Una confrontación de identidades y políticas culturales». *Estudios del hombre*, no. 33, 2015, pp. 89-104. [Consultado en línea en <http://148.202.18.157/sitios/publicacionesisite/pperiod/esthom/esthompdf/esthom33/EH5.pdf>].

La Cocinera del campo y de la ciudad, ó, nueva cocinera económica. Google Libros, J. de P. Mellado, 1854.

Fernández y Jiménez, José M. *Tratado de la arboricultura cubana y lleva agregada la de Isla de Pinos y Puerto-Rico.* Imprenta y taller de encuadernación «La Fortuna», 1897. [Consultado en línea en <https://archive.org/details/05710950R.nlm.nih.gov/page/n3/mode/2up>].

Foodie's Corner. «The historical journey of the chile». *Foodie's Corner Groups*, 2005. [Consultado en línea en <http://eosdev.com>].

Frago Gracia, A. «De los nombres de las cosas de comer traídas de América hasta su independencia». *Los alimentos que llegaron de América.* Coordinado por Manuel García Guatas y Juan Barbacil, Academia Aragonesa de

- Gastronomía, 2015, pp. 17-40. [Consultado en línea en <https://academiaaragonesadegastronomia.com/almazen/los-alimentos-que-llegaron-de-america-2015.pdf>].
- Gómez De la Maza, Manuel. *Diccionario botánico de los nombres vulgares cubanos y puerto-riqueños*. Biodiversity Heritage Library, Imprenta «La Antilla» de G. Cacho-Negrete, 1889. [Consultado en línea en <https://www.biodiversitylibrary.org/item/112147#page/11/mode/1up>].
- Hobsbawm, Eric. «La invención de tradiciones». *Revista Uruguaya de Ciencia Política*, no. 4, 1990. [Consultado en línea en <http://rucp.cienciassociales.edu.uy/index.php/rucp/article/view/282/215>].
- Morales, A. y María Vaquero. *Tesoro Lexicográfico del español de Puerto Rico*. Editorial Plaza Mayor, 2005.
- . *Tesoro Lexicográfico del español de Puerto Rico* [en línea]. Editado por Maia Sherwood Droz, 2016. [Consultado en línea en <https://tesoro.pr/>].
- Moyano Andrés, Isabel. «La cocina escrita». *La cocina en su tinta*. Coordinado por Ferran Adrià i Acosta, Isabel Moyano Andrés y María del Carmen Simón Palmer, Biblioteca Nacional de España, 2011. [Consultado en línea en https://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/documentos/cocina_estudios_1.pd].
- Manual práctico de cocina española, francesa, inglesa y de ambas Américas y tratado de economía doméstica ... tratados especiales de pastelería, confitería y repostería*. Google Libros, Imprenta de M. Villanueva, Francesconi e hijos, 1877. [Consultado en línea en <https://play.google.com/books/reader?id=z8NQAQAIAAJ&pg=GBS.PA26&hl=es>].
- Ortiz Cuadra, Cruz M. *Puerto Rico en la olla, ¿somos aún lo que comimos?* Doce Calles, 2006.

- Pichardo, Esteban. *Diccionario provincial de voces cubanas*. Google Libros, Imprenta de la Real Marina, 1836. [Consultado en línea en <https://play.google.com/books/reader?id=0sXUP-P84X0C&pg=GBS.PP4&hl=es>].
- Pickersgill, Barbara. «Peppers and chillies». Editado por Benjamín Caballero, Luiz Trugo, y Paul M. Finglas, *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*, Academic Press, 2003. [Consultado en línea en <http://www.apnet.com/foodsci/>].
- Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua Española. *Diccionario de la lengua española*. Espasa Libros, 2014. [Consultado en línea en <https://dle.rae.es/consulta>].
- . *Diccionario americanismos*. Espasa Libros, 2010. [Consultado en línea en <https://www.asale.org/damer/>].
- Roig y Mesa, Juan T. *Diccionario botánico de nombres vulgares cubanos, por el Dr. Juan Tomas Roig y Mesa*. Imprenta y papelería de Rambla, Bonza y ca., 1928. [Consultado en línea en <https://quod.lib.umich.edu/cgi/t/text/text-idx?c=philamer;idno=AJN8354.0001.001>].