

Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua

UNAN- Managua

Facultad de Humanidades y Ciencias Jurídicas

Recinto Universitario “Rubén Darío”



**Trabajo de tesis monográfica para optar al título de Filología y Comunicación
Léxico utilizado por los artesanos que elaboran alimentos horneados de contextura
tostada a base de maíz, en el municipio de Somoto, departamento de Madriz y el
barrio Las Piedras, departamento de Rivas, durante 2016.**

Autores

Br. Karen Patricia Alfaro Bravo

Br. Walquiria del Carmen Cortez Pérez

Br. Reyna Tatiana Hernández Martínez.

Tutora: Msc. Hilda Baltodano Reyes.

Managua, noviembre 2016

Dedicatoria

A Dios por ser la principal fuente de sabiduría, él que me ha dado la fortaleza para continuar cuando he estado a punto de caer, por ello, con toda la humildad que mi corazón puede emanar, dedico primeramente mi trabajo a DIOS.

A mis padres Juliana y Carlos por su apoyo incondicional en todo lo largo de mi carrera, por formarme con buenos consejos, buenos sentimientos, hábitos y valores, lo cual me ha ayudado a salir adelante en los momentos difíciles.

A mi familia en general, porque me han brindado su apoyo incondicional y por compartir conmigo buenos y malos momentos.

A mis amistades Reyna, Walquiria C, Walkiria H, Jeryka , Andy, Zabdiel , Jao y Kathering por todo su apoyo y consejos, que han sido de gran importancia para poder culminar esta tesis.

Y por último, y no menos importante a esa persona que cada día me ha aconsejado por luchar por cada uno de mis sueños Víctor Alfonso Gutiérrez gracias por todo.

Karen Alfaro Bravo

Léxico utilizado por los artesanos que elaboran alimentos horneados de contextura tostada a base de maíz, en el municipio de Somoto, departamento de Madriz y el barrio Las Piedras, departamento de Rivas, durante 2016.

2016

Agradecimientos

A nuestro padre celestial que siempre nos dio la fortaleza y entendimiento para no desistir en todo el proceso de nuestro trabajo.

A mis padres Juliana y Carlos quienes con su apoyo físico, emocional y monetario me motivaron día a día a lo largo de estos cinco años de carrera.

A nuestra tutora Hilda Baltodano Reyes, por compartir su saber y proporcionarnos las orientaciones convenientes en la ejecución de esta tesis.

A las personas que fueron nuestra fuente tanto en Rivas como en Somoto y nos dieron de su tiempo para brindarnos toda la información que fue de gran importancia para la elaboración de nuestro trabajo.

A todos mis maestros de la universidad y a todas esas personas que fueron fundamentales para este trabajo.

Karen Alfaro Bravo

Dedicatoria

Dedico este logro primeramente a mis padres, William Hernandez y Sandra Martínez, por ser ese ejemplo de lucha y perseverancia, por siempre alentarme a seguir adelante, por su amor y por la confianza que han depositado en mí.

A mi abuela, Rosario García y a mi mama Yolanda, por ser mis segundas madres, por cuidarme desde pequeña y por siempre estar velando por mi bienestar.

A ellos dedico con mucho amor y cariño todo el esfuerzo empleado en la realización de esta tesis.

Reyna Hernández Martínez.

Agradecimientos.

Antes que todo, agradezco infinitamente a Dios, dador de vida, por permitir llegar a la culminación de esta etapa, por brindarme la sabiduría necesaria para cada una de las situaciones que se presentaron, por su infinito amor.

A mis progenitores, William Hernández y Sandra Martínez, por todo el esfuerzo que cada uno ha hecho para que hoy sea la persona que soy, por siempre buscar mi bien y por sus consejos.

A mis abuelos, Rosario García y Leonel Martínez, a mi mama Yolanda, a mis tíos, Leonel y Selma Martínez, gracias por creer en mí. A mis primos Steven, Kevin, Sofía, Gabriela, Brissa y a mis muñecos Frank y Nattaly por cada sonrisa aún en medio del estrés. A mi novio, Maynor Soza por su apoyo, por alentarme a siempre seguir adelante y por acompañarme durante toda esta etapa.

Igualmente quiero agradecer a mis amigos, mis hermanos de otra sangre, gracias por cada momento que compartimos juntos, siempre estarán en mi mente: Walquiria Cortez, Karen, Jeryka, Walkiria H, Keren, Andy, Zabdiel, gracias por todo!

Finalmente quiero expresar mis más sinceros agradecimientos a mi equipo monográfico, Karen y Walquiria, a nuestra tutora, Msc. Hilda Baltodano, por transmitirnos su conocimiento, por darnos parte de su tiempo en cada una de las reuniones, gracias por su apoyo y cariño. ¡Lo logramos!

Gracias a todos y cada uno por ser parte importante en mi vida y por estar presente en esta etapa tan importante que ya llega a su fin. Gracias!

Con mucho amor y cariño Reyna Hernández Martínez.

Dedicatoria

Esta tesis monográfica se la dedico primeramente a mi Dios, ya que si en mi vivir no existiera él no sé qué sería de mí porque todo se lo debo a él, una muestra más de su inmenso amor por mí el que me haya logrado permitir que cumpliera el mayor de todos mis sueños, ser una Filóloga Comunicadora.

A mi padre Walter Ramón Cortez Vargas y a mi madre Jeaneth Pérez Sotelo quienes han sido mi mayor motivo por el cual luchar contra cualquier obstáculo, mi pilar en todo momento, inmensamente agradecida con Dios y con la vida por tener sin duda alguna los mejores padres inculcándome siempre buenos valores, aconsejándome cada vez que lo necesitaba y siempre tratándome de dar el mejor ejemplo que son los buenos caminos, los amo con todo mi corazón y sin ustedes esto no hubiese sido posible este es nuestro logro, el de los tres juntos porque yo sola no hubiera podido, este es el cumplimiento de lo que hace cinco años me prometí: no defraudarlos nunca y darle el mayor de los orgullos.

Walquiria Cortez Pérez.

Agradecimientos.

A mi compañero de aventuras, Marvin Medina por sus consejos, quien siempre me alentaba para que yo siguiera estudiando y nunca darme por vencida cuando tenía una dificultad, apoyándome de alguna manera, por esas ganas de que yo terminara mis estudios y culminara mi carrera.

A mis tías Jamileth Bermudez y Jasmina Pupiro por darme siempre esos halagos y esos consejos que me ayudaron mucho, muy agradecida con ellas por sentir que soy el orgullo de la familia.

A mis amigas y casi hermanas Keren Ramírez, Reyna Hernández, Walkiria Blandón, Jeryka Flores, Karen Alfaro que me ayudaron en estos cinco años de convivencia en el salón de clases y me permitieron entrar a sus vidas de una manera muy especial, a mi hermana Ingrid Hernández por sus recomendaciones y sugerencias que me hacía para mejorar a diario y su apoyo en todas las actividades de la universidad.

Muy agradecida de una manera muy especial a mi tutora, Hilda Baltodano por su tiempo y dedicación para con nosotros, ayudándonos cada día a mejorar nuestro trabajo.

Walquiria Cortez Pérez

Contenido

1. Resumen	1
2. Introducción.....	3
3. Antecedentes	5
4. Objetivos de investigación	8
4.1. Objetivo general:.....	8
5. Marco Teórico	10
5.1. Lingüística	10
5.1.1. Lenguaje.....	10
5.2. Niveles de la lengua.....	13
5.2.4. Jerga.....	14
5.2.5. Tecnicismo.....	15
5.2.6. Argot	15
5.3. Semántica.....	15
5.3.1. Tipos de significado	16
5.3.2. Campos semánticos	16
5.4. Lexicología.....	18
5.4.1. Léxico.....	18
5.5. Lexicografía.....	18
5.5.1. Diccionario, glosario y vocabulario.....	19
5.5.2.1. Macroestructura	30
5.5.2.2. Microestructura	30
5.6. Marco conceptual	32
5.6.1. Cultura.....	32
5.6.2. Artesanía	33
5.6.3. Léxico de los artesanos	34
5.7. Marco espacial	35
5.7.1. Somoto	35
5.7.2. Rivas.....	36

6. Planteamiento del problema.....	38
7. Preguntas Directrices.....	39
8. Diseño Metodológico.....	40
8.1. Universo.....	40
8.2. Muestra.....	40
8.3. Metodología.....	41
8.4. Técnicas.....	42
8.5. Instrumentos.....	42
9. Análisis de la información.....	43
9.1. Listado de palabras.....	43
9.3. Análisis Componencial de los tipos de productos elaborados a base de maíz, de contextura tostada.....	63
9.4. Contrastividad.....	66
9.5. Glosario.....	93
10. Valoración cultural.....	104
10. Conclusiones.....	106
12. Recomendaciones.....	108
13. Bibliografía.....	109
Anexos.....	111

1. Resumen

En la presente investigación titulada *Léxico utilizado por los artesanos que elaboran alimentos horneados de contextura tostada a base de maíz, en el municipio de Somoto, departamento de Madriz y el barrio Las Piedras, departamento de Rivas durante 2016*, el principal objetivo propuesto fue el de profundizar en los estudios léxicos de los artesanos que elaboran alimentos horneados a base de maíz y a partir de esto, se identificaron 67 vocablos, clasificándolos a través de 10 campos semánticos, los que comprendían los instrumento, productos, personal que labora en los talleres, , materia prima que utilizan, los procesos de elaboración de cada uno de los productos, que son 5 en total.

Además se realizó un análisis componencial de los tipos de alimentos horneados a base de maíz, de contextura tostada y posteriormente se procedió a elaborar el contraste de los términos con el *Diccionario de la lengua española (DLE)*, *Diccionario del español de Nicaragua (DEN)* , *Diccionario de americanismos (DA)* y el *Diccionario de centroamericanismo (DICA)*, y por último, pero de gran importancia se elaboró un glosario, en el que se recopilaron 13 lemas propios de los artesanos que elaboran alimentos horneados a base de maíz de los cuales 6 son sustantivos, 1 adjetivo y 6 grupos nominales, entre los vocablos están: cazueleja, hornador, masa enterosa, chancleta, entre otros.

La base teórica fue de gran relevancia para la elaboración de este trabajo investigativo, se abordaron aspectos generales de lingüística, lengua y sus niveles, habla, lexicología, macroestructura y microestructura de los diccionarios entre otros, los cuales fueron útiles durante todo el proceso de elaboración de la investigación.

Se utilizó el método de estudio descriptivo, en el cual se estudió una población determinada, los artesanos que elaboran productos horneados a base de maíz, además se elaboró el instrumento de investigación, el cual consistió en una entrevista con preguntas abiertas, la cual se aplicó en tres talleres, dos ubicados en el municipio de Somoto y uno en el barrio Las Piedras, Rivas: Rosquillería Vílchez, Rosquillas La Canadá, y fábrica de

Rosquillas El Mango, en donde sus propietarios muy amablemente, nos brindaron información acerca del proceso de elaboración de estos productos.

Se decidió realizar la investigación en los municipios de Somoto y Rivas, debido a que las rosquillas y demás alimentos horneados de estos lugares, poseen gran reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional y también son parte de la cultura gastronómica de nuestro país. Por otra parte se han realizado algunos estudios referentes a este tema, sin embargo en la presente investigación se pretende abordarlo de una manera más profunda y a partir de esto, poder brindar un aporte a los estudios léxicos en Nicaragua.

2. Introducción

El aprendizaje del léxico en cualquier lengua es una actividad constante ya que este, a través del tiempo sufre numerosos cambios, así pues, su aprendizaje es infinito. A partir de esto, el presente estudio pretende ofrecer información acerca del Léxico que utilizan los artesanos que elaboran alimentos horneados a base de maíz en el Municipio de Somoto, departamento de Madriz y el barrio Las Piedras, departamento de Rivas durante 2016, y conocer las distintas acepciones que ellos otorgan a cada palabra a través de la aplicación de los estudios léxico-semánticos.

En esta investigación se realizará un estudio del léxico, aspecto que resulta importante para poder dar a conocer los diferentes vocablos que estos artesanos emplean al momento de comunicarse durante la realización y elaboración de estos productos así como los instrumentos e ingredientes que utilizan.

En Nicaragua, el municipio de Somoto y el barrio Las Piedras, departamento de Rivas, son conocidos por el peculiar y exquisito sabor de las rosquillas y demás productos horneados que ahí se elaboran. La gran trayectoria de esta actividad y el reconocimiento que poseen a nivel nacional e internacional han sido las razones por la cual se ha seleccionado investigar el léxico de las personas que trabajan en este gremio.

Las rosquillas son un tradicional bocadillo hecho a base de maíz, toda una especialidad en Somoto y Rivas ambos lugares se han hecho famosos en todo el país, por su producción abundante y artesanal de esta delicia, en Somoto y Rivas es posible adquirirlas y también se tiene la oportunidad de asistir a algunos de los talleres locales y apreciar el proceso de producción de las diferentes variedades de rosquillas.

En ocasiones anteriores se han realizado estudios ligados directamente con el presente, sin embargo en este se realizará una investigación más profunda y a partir de las

Léxico utilizado por los artesanos que elaboran alimentos horneados de contextura tostada a base de maíz, en el municipio de Somoto, departamento de Madriz y el barrio Las Piedras, departamento de Rivas, durante 2016.

2016

comparaciones que se realizarán con el DLE, DEN , DA y DICA, se ofrecerá un pequeño y significativo aporte en lo que respecta a los estudios lexicográficos de nuestro país.

3. Antecedentes

Nicaragua es un país rico en gastronomía y por lo general, la base principal es el maíz, de este grano se elaboran distintos platillos, bebidas y postres o bocadillos, tales como las rosquillas que a lo largo de los años se han convertido en el símbolo de la ciudad de Somoto, Madriz, y el barrio Las Piedras, departamento de Rivas, pues son nacionalmente conocidas las rosquillas que se elaboran en estos lugares por su peculiar y delicioso sabor. En el presente trabajo se aborda el léxico utilizado por los artesanos que elaboran estos alimentos horneados a base de maíz y en el proceso de investigación se encontraron algunos trabajos referentes al léxico que utilizan distintos grupos de artesanos en Nicaragua y que sirvieron de referencia para la presente investigación:

Peña Hernández, E. (1968). *Folklore de Nicaragua*: ofrece un enfoque general del folklore de Nicaragua y hace conciencia de nuestra nacionalidad y nuestro valer, en el texto, el escritor hace un estímulo a la artesanía gráfica de Nicaragua y honra a la patria custodiando su tesoro folklórico.

Balmaceda L, Gutiérrez M, Urbina M, Ibarra M. (1988) *Léxico del maíz en el habla nicaragüense*. En esta investigación se elaboró un glosario de términos relacionados con la siembra, recolección, tipos de maíz, utensilios, preparación del maíz en Nicaragua y se constató el origen náhuatl de los términos recopilados.

Tapia, H. (2003) *Nicaragua: Maíz y Folclor*. En este texto se presentan las distintas regiones en donde se cosecha el maíz en Nicaragua, además de su importancia en la cocina nicaragüense, de igual manera se detallan las diversas formas de utilizarlo en la gastronomía.

Esgueva, E. (2005) *La guía manual de orientación para la habilitación laboral en artesanía*: define las artesanías como: “una manifestación de identidad sociocultural de los pueblos asociada comúnmente con lo manufacturado, lo hecho a mano, es decir aquello que

no se ha elaborado mediante un proceso industrial. “Artesanía popular” se refiere al conjunto de manifestaciones producidas como exponentes de su cultura por diferentes pueblos.

Arellano, F. (2007) *Diccionario del Español de Nicaragua*. Recoge y presenta las palabras empleadas por el pueblo nicaragüense, para conocimiento y consulta de este, mujeres y varones de todas las edades u oficios, en las que se pueden apreciar también la riqueza cultural y gastronómica del país incluyendo alimentos hechos a base de maíz como rosquilla, rosquete, hojaldra, etc. Además ofrece información acerca de la macroestructura y microestructura de un diccionario.

Sáenz D, Martínez M. (2008) *Léxico referente a las comidas utilizado por los hablantes de los municipios de Cárdenas, Moyogalpa, San Juan del Sur y Tola en el departamento de Rivas, durante el año 2007*. En el léxico recopilado en este trabajo se constató la influencia de las distintas lenguas que ayudaron a la conformación del español americano y así se refleja la pluralidad de las lenguas. Se recopilaron 325 lemas referidos al léxico de las comidas y a cada uno de ellos se les aplicó algunos aspectos de la planta del Diccionario del Español de Nicaragua.

Rosales M. (2008) *Léxico de las comidas populares en Nicaragua* esta investigación se realiza con el fin de caracterizar el habla nicaragüense con respecto a la gastronomía. Se recopilaron 437 términos a través del método lexicográfico, y se constata que gran variedad de platillos en Nicaragua son realizados a base de maíz. Por otra parte también se realiza un análisis a través de campos semánticos relacionados con los tipos de comida, ingredientes, utensilios, procedimientos y valoración sobre el aspecto y sabor, y se incluye los distintos platillos, bebidas y postres realizados a partir del maíz, incluyen el proceso de elaboración de las rosquillas.

Chavarría C, Rosales M. (2010) *Atlas Lingüístico Etnográfico de Nicaragua*. El ALEN presenta la gran riqueza en el habla popular de nuestro país y a través de una serie de mapas que registran fenómenos fonético, morfológicos, sintácticos y léxicos representados gráficamente en territorios determinados.

Morales I, Hernández Z. (2014) *Léxico que utilizan los artesanos de melcocha, alfeñique y dulce de caña de azúcar en el municipio de Santa Teresa, Carazo*. En esta investigación se profundiza en el estudio lexicográfico y presenta el léxico que emplean los artesanos que elaboran estos productos.

Delgado R, Zeas S. (2015) *Léxico utilizado por los artesanos que elaboran alimentos a base de maíz envueltos en hojas en Masaya y alimentos horneados producidos en el municipio de Mateare, durante 2015*. La tesis refleja los vocablos empleados por estos artesanos al momento de la elaboración de los productos, de las herramientas que utilizan y destaca el valor cultural al elaborar estos productos hechos a base del maíz, entre los vocablos registrados están: rosquillas somoteñas, rosquetes, hojaldras, entre otras.

Rosales, M. Zamora, Z. (2016) *Diccionario de centroamericanismos*. Es una obra lexicográfica que recoge las variantes dialectales en Centroamérica, este diccionario fue de suma importancia ya que se tomó para la realización del contraste del léxico que emplean los artesanos que elaboran alimentos horneados a base de maíz.

4. Objetivos de investigación

4.1. Objetivo general:

Profundizar en el estudio del léxico nicaragüense en los artesanos que elaboran alimentos horneados de contextura tostada a base de maíz en el municipio de Somoto, departamento de Madriz y el barrio Las Piedras, departamento de Rivas, durante 2016.

4.2. Objetivos específicos:

4.2.1. Identificar los términos utilizados por los artesanos que elaboran alimentos horneados de contextura tostada a base de maíz en el municipio de Somoto, departamento de Madriz y el barrio Las Piedras, departamento de Rivas, durante 2016.

4.2.2. Clasificar a través de campos semánticos los términos empleados por los artesanos que fabrican alimentos horneados de contextura tostada a base de maíz en el municipio de Somoto, departamento de Madriz, comparando con el que emplean en el barrio Las Piedras, departamento de Rivas, durante 2016.

4.2.3. Realizar un análisis componencial de los tipos de alimentos horneados a base de maíz de contextura tostada que elaboran los artesanos de Somoto, Madriz y del Barrio Las Piedras, Rivas, durante 2016.

4.2.4. Contrastar los términos usados por los artesanos que elaboran alimentos horneados de contextura tostada a base de maíz en el municipio de Somoto, departamento de Madriz y el barrio Las Piedras, departamento de Rivas,

durante 2016 con el Diccionario de la Lengua Española, Diccionario de Americanismo, Diccionario del Español de Nicaragua y Diccionario de Centroamericanismos.

- 4.2.5.** Elaborar un glosario con los vocablos utilizados por los artesanos que fabrican alimentos horneados de contextura tostada a base de maíz en el municipio de Somoto, departamento de Madriz y el barrio Las Piedras, departamento de Rivas, durante 2016.

- 4.2.6.** Valorar la importancia del aporte léxico y cultural de los vocablos utilizados por los artesanos que fabrican alimentos horneados de contextura de tostada a base de maíz en el municipio de Somoto, departamento de Madriz y el barrio Las Piedras, departamento de Rivas, durante 2016.

5. Marco Teórico

Con el fin de situar la investigación dentro de un conjunto de conocimientos teóricos se consultaron distintas fuentes, que proporcionaron conceptos de suma relevancia para el trabajo, concernientes a los aspectos lingüísticos, semánticos y lexicográficos.

5.1. Lingüística

La lingüística es el estudio científico tanto de la estructura de las lenguas naturales y de aspectos relacionados con ellas, como de su evolución histórica, de su estructura interna y del conocimiento que los hablantes poseen de su propia lengua.

La lingüística se ha preocupado muy poco en elaborar teorías y conocimientos sobre el significado, y que si habla del significado, cosa que ocurre con poca frecuencia, sólo logra decir lo que cualquier persona dotada de un mínimo de cultura sab'ría decir al respecto. La semántica se ha convertido en parte esencial dentro de la descripción del funcionamiento del lenguaje para unos teóricos se ha tomado en parte fundamental y punto de partida según Saussure (1987).

Por eso es importante saber los siguientes significados que tienen que ver con la lingüística en sí, de esta manera se logra evaluar algunas características que son fundamentales para dicho estudio.

5.1.1. Lenguaje

Saussure (citado en Bigot, 2010) considera el lenguaje como “la facultad natural del hombre de constituir una lengua, es decir, un sistema de signos”. El lenguaje es muy importante ya que el mismo, permite establecer comunicación con otros seres vivos y así vivir en comunidad, si el ser humano no contara con algún sistema de lenguaje no podría armar proyectos en común con otros individuos lo cual justamente es la esencia de la sociedad.

Hay que tener en cuenta que el lenguaje es la característica que diferencia al ser humano, se realizan cosas sorprendentes, compartiendo conocimientos o coordinando acciones por medio de palabras, el lenguaje se ha vuelto tan natural que accede compartir ideas, el lenguaje permite comunicar a través de sonidos y de esta manera dar a conocer lo que se piensa. Cada persona, cada región, territorio o lugar tiene su propio estilo de hablar, el lenguaje es también el conjunto de señas para entender algo, muchos buscan diferentes maneras para comunicarse ya sea en señas para dar a entender algo.

5.1.1.1. Lengua

García (1993), define a la lengua como “un sistema convencional de signos relacionados entre sí. Este sistema es el dominio de todos los hablantes de la lengua, lo cual garantiza la comunicación entre ellos, y demuestra el carácter social de aquella. La lengua también es un código de principios, normas, de restricciones y posibilidades que indican cómo se organizan y estructuran los signos de esa lengua para formar las unidades mayores, que indica que es lo propio de esa lengua en particular. Cada lengua tiene sus sonidos propios, organiza los campos conceptuales de forma particular, ordena los elementos sintácticos según sus normas” (p. 36).

La lengua es el sistema de comunicación verbal, el sistema lingüístico considerado en estructura, el que diferencia a cada grupo social por su lengua.

5.1.1.2. Habla

Según García (1993), “El habla, es pues, la concretización del sistema de posibilidades que ofrece la lengua, también proporciona una serie de posibilidades léxicas, pero dependerá de la capacidad comunicativa de cada hablante en el que se emplee el vocabulario en forma adecuada y oportuna, según los propósitos y naturaleza del mensaje y de acuerdo con los factores sociales y culturales que intervienen en la situación comunicativa.” (p.41).

Dubois (1979), sostiene que “el habla es una forma de lengua utilizada por un grupo social determinado como signo de la pertenencia o de la voluntad de pertenecer a este grupo social.

Cada grupo social ,como lo menciona Dubois, tiene su propia habla, algo que los identifica a cada grupo, de esta manera plasman sus vocablos y utilizan sus propios signos al momento de comunicarse, el habla muestra series de formas lingüísticas por parte un hablante, en el primer sentido un acto de habla es acto de voluntad e inteligencia que ocupa una persona para producir una lengua y comunicarse, ya que el habla es la acción individual para comunicarse y la manera especial de hablar mostrando los rasgos propios.

5.1.1.3. Dialecto

Para hablar de dialecto, García (1993) señala “las variaciones que sufre la lengua a través del tiempo no ocurren uniformemente en todas las zonas donde se habla: los cambios pueden producirse en un lugar solamente, o pueden evolucionar de distinta manera en las diversas zonas en que se hable la lengua, de acuerdo con factores históricos, políticos, sociales, económicos y culturales” (p.55).

Frecuentemente se usa el término dialecto, para referirse a una variante geográfica de una asociada con una determinada zona como antes se mencionaba, los dialectos han de ser entendidos como variantes geográficas condicionadas históricamente, el dialecto es un proceso delicado en la lingüística porque exige una caracterización de la lengua del territorio.

5.1.1.4. Idiolecto

“Este término nombra la manera de hablar propia de un individuo, considera en lo que tiene de irreductible a la influencia de los grupos a que pertenece ese individuo”, así lo define Todorov (2006).

El idiolecto es la forma de hablar que caracteriza a cada persona, se puede decir que la expresión por escrito se denomina estilo propio, las frases, así como la entonación y la

pronunciación definen a cada persona por los términos que utilizan, los rasgos propios en que se emplea la forma de expresarse de cada individuo.

De acuerdo con los criterios socioculturales se pueden contar con diferentes niveles de lengua y a continuación se mencionaran las siguientes modalidades en una lengua: lengua culta, lengua popular y lengua estándar o general.

5.2. Niveles de la lengua

5.2.1. Lengua culta: Se entiende por lengua culta el uso de un idioma en la comunicación intelectual de sus hablantes, uso lo suficientemente fijo como para permitir un amplio entendimiento entre los usuarios, pero también lo suficientemente flexible. La lengua culta es, en este sentido, el registro sociolingüístico de la lengua española en que a) predomina la función referencia sobre las otras funciones del lenguaje (según las definiciones clásicas de R. Jakobson) y b) se efectúan las comunicaciones lingüísticas de la mayor parte de los hispanohablantes educados (García, 1979:21).

La lengua culta es el nivel más alto de la lengua estándar, es el nivel de la literatura, de los textos científicos, de las conferencias, del periodismo, etc. (García, 1979:23)

La lengua culta posee un grado de fijeza y de estabilidad y de esta manera refleja cambios culturales en el lugar donde se utiliza, el que utiliza la lengua culta debe ser capaz de expresarla ya que; su escala de comunicación no solo es una simple plática o conversación sino que parte a la comunicación literaria y científica.

Y una de las funciones importantes de esta lengua es que origina prestigio entre sus hablantes, entre un marco de referencia para determinarla de su criterio de corrección.

5.2.2. Lengua estándar o general: La lengua general o común, casi siempre es la lengua oficial, la lengua impuesta debido a factores históricos, sociales y culturales. Podemos decir que todo usuario de una lengua debe aspirar a

conocer y manejar eficientemente el sistema general de la lengua. Pero, solo en la medida que nuestra cultura se enriquezca por medio de la lectura, la conversación sobre temas diversos y los estudios solo en esa medida nos acercaremos más al conocimiento pleno y al manejo flexible y apropiado de nuestro sistema de comunicación, la lengua española.

5.2.3. Lengua popular-coloquial: Es el nivel de la lengua que se caracteriza por no formar un marco de referencia prestigioso para los hablantes y que, por ello, resalta como una incorrección cultural (Lara, 1975:18)

En este tipo de lengua se dan transformaciones, a menudo en la de los pueblos, y se dice que es incorrecta, pero es la más usada, la lengua popular es también conocida como coloquial y vulgar; hasta se dice que quienes la usan es porque no tienen educación, y se critica que es incorrecta; la lengua popular también es tradición y marca en cada grupo una cultura propia.

Cabe mencionar que esta lengua se caracteriza por el predominio de regionalismo y marca intensidad de pronunciación y entonación regional, este nivel marca prestigio para los hablantes y es resaltada como incorrección cultural.

5.2.4. Jerga

Según afirma Todorov (2006) se entiende por esta denominación a las modificaciones que un grupo socio-profesional aporta al lenguaje nacional (sobre todo al léxico y a la pronunciación) sin que siempre sea posible distinguir lo que esas modificaciones está relacionado con: 1) la naturaleza particular de las cosas dichas; 2) la voluntad de no ser comprendido; 3) el deseo del grupo de señalar su originalidad (A diferencia del dialecto, la jerga se presenta como un desuso con relación a la lengua nacional).

Comprende los términos propios de cada profesión u oficio (así, se habla de la jerga de los médicos, ingenieros, abogados o de la jerga de los albañiles, zapateros, etc.)

5.2.5. Tecnicismo

Hay que tener en cuenta que cada concepto que se ha mencionado hasta el momento es de suma importancia, García (1993) define al tecnicismo como “un conjunto de términos especializados para cada ciencia o técnicas, generalmente son términos cultos, de origen griego o latino, creados a propósito para designar instrumentos, inventos o fenómenos propios de cada área del saber en otro caso se trata de términos del lenguaje común a los que se les atribuye el significado específico” (pag. 63).

Los tecnicismos son las voces empleadas en el lenguaje del arte de una ciencia o de un oficio, como antes lo mencionaba.

5.2.6. Argot

La mayoría de los países latinoamericanos tienen alguna zona donde los argots son características de estos, según García (1993) los argots son “lenguas utilizados por grupos marginales a los que les interesa ocultar su propio código al resto de los miembros de la sociedad, entre los argots más característicos están los utilizados por delincuentes y reciben nombres especiales en cada país. Germania (España), lunfardo (Argentina), escaliche (Nicaragua), etcétera”. (P.63).

5.3. Semántica

De acuerdo con Guiraud (1997), “El vocablo semántico, proviene del griego *semaino* “significar” (a su vez *sema* o “signo”), era originalmente el objetivo correspondiente a sentido. Un cambio semántico es un cambio de sentido; el valor semántico de una palabra es su sentido. Es semántico todo lo que refiere al sentido de un signo de comunicación, particularmente las palabras” (p.9)

Berruto (1994) dice que “el acta de nacimiento oficial de la semántica data de 1847, en ese año apareció en París el *Essai de Semantique, science des significations de Michael*

Breál, quien era maestro de Saussure y luego de Meillet, a quien se considera inventor del término “semántica” (p.31)

Breál citado por Berruto (1994) distingue y limita la tarea de la semántica al estudio de los cambios de las palabras diciendo que “es la parte de la lingüística que debe dirigirse a encontrar las leyes intelectuales que rigen a los cambios de significado” (P.31)

5.3.1. Tipos de significado

- Conceptual. Es el concepto de x palabra, es una definición conceptual que ve el significado como concepto.
- Contextual: es la situación en que se usa determinada palabra, suma de las condiciones de uso de la palabra.
- Referencial: explican el significado en términos de referente, o sea de los “objetos”.
- Mentalista: es el concepto existente en nuestra mente e independiente de las experiencias concretas con otras cosas, postula la existencia de los significados en la mente.
- Conductista: es la experiencia que realizamos frente a esa palabra, observable en términos de comportamiento como reacción a un estímulo.
- Sistemático: concibe al significado como propiedad social estable para la comunidad.
- Individualista: es el significado que cada uno asocia con determinada palabra, esencialmente distinto entre hablante y hablante, concibe al significado como algo
- subjetivo, irrepitible, inefable.

La concepción del significado según Saussure (1994) es típicamente no referencial. El significado no es algo exterior a la lengua, sino una función interna de la misma: no existen significados sin que exista el signo, pero el significado es tal, en tanto que está aislado de la lengua en el pensamiento.

5.3.2. Campos semánticos

La noción de campo semántico se vio favorecida con los trabajos de Trier, que retomaba el concepto, surgido en el ámbito de la psicología gestaltiana, de campo léxico como “conjunto de palabras que constituyen una unidad semántica”, interpretándolo en el sentido de la organización que la lengua proporciona a la realidad externa, segmentándola por oposición en segmentos articulados. A partir de esto se fijó un primer valor corriente de la noción de campo semántico, se trataría de una especie de mosaico, en el que cada palabra ocupa una pieza, y que, en su conjunto, abarca toda una zona de significado según Berruto (1994).

Coseriu en Berruto (1994) brinda una definición más formal y clara: “un campo léxico es una estructura paradigmática constituida por unidades léxicas que tienen una zona de significación en común y se encuentran en oposición inmediata entre sí”.

Los diccionarios tienen una macroestructura y microestructura. La microestructura es la ordenación del conjunto de los materiales que forman el cuerpo del diccionario (por ejemplo: orden alfabético u orden sistemático).

5.3.3. Análisis componencial

Según Berruto (1979) el análisis componencial, el significado de una palabra es analizable en rasgos, es decir, en partes o elementos o partes elementales, o características o propiedades de significado.

Un principio importante del análisis componencial, es que, debe ser o tiende a ser, económico y generalizador: es decir, pretende analizar el léxico sirviéndose de un número reducido de rasgos, muchos de los cuales aparecen en el significado de varias palabras.

El análisis componencial es de gran utilidad para poder darle un significado preciso a las palabras, se divide en semas, positivos o negativos, y la suma de estos dan origen al significado de una palabra.

5.4. Lexicología

Algunos filólogos aún confunden lexicografía y lexicología, y esta confusión se refleja en ciertas bibliografías lingüísticas.

Según Haensch (1982) la lexicología se define como el estudio científico del léxico, combina en si elementos de etimología, historia de las palabras, gramática histórica, semántica, formación de palabras y para algunos autores también elementos de estructuralismo cuando se estudia el léxico de una lengua como un sistema estructurado.

5.4.1. Léxico

Martínez (1995) presenta varias acepciones para el término del léxico, primeramente lo define como conjunto de las palabras de una lengua, o bien como conjunto de las palabras propias de una región, una actividad, etc. Además define al léxico como caudal de voces, giros o modismos propio de una persona, en especial un autor.

Es decir que el léxico, es todo el conglomerado de términos que cada grupo emplea al momento de comunicarse en las distintas situaciones diarias por las que pasa un individuo. Además es un aspecto de la lengua que está en constante enriquecimiento gracias a la incorporación de nuevos términos y también la salida de palabras por desuso por parte de los grupos sociales.

5.5. Lexicografía

Actualmente se distingue claramente la lexicografía práctica en la elaboración de los diccionarios.

Cuervo (1987) explica que “aunque la palabra lexicográfica no es de lata frecuencia, podemos acercarnos a ella con relativa facilidad empleando los recursos de la morfología y de la etimología que nos advierten que es un compuesto de léxico y grafía, y si sabemos que esta última forma (que se encuentra en otros nombres como geografía, biografía, etc.) significa “descripción”, en total sería “descripción del léxico”.

Sevilla (citado en Cruz 1999) señala que para “precisar el concepto de lexicografía acudió al Diccionario esencial de la lengua española-producto el mismo de la actividad lexicográfica- y encontró en él la siguiente definición: “Arte de componer léxicos o diccionarios, o sea de coleccionar todas las palabras de un idioma y descubrir y fijar el sentido y empleo de cada una de ellas”. (p.414)

Contrastividad

Gútemberg Bohórquez citado en Donadío M (2005) habla acerca del surgimiento del americanismo “surge a partir de los indigenismos que se fueron incorporando fonética y morfológicamente al sistema de la lengua española para denotar realidades exclusivas de América”.

Es a partir de estos conceptos y obras lexicográficas de los americanismos que se puede empezar a hablar de la Contrastividad, como las palabras que están presentes en una región y no en otras comparándolas entre sí, detallando sus diferencias y similitudes con respecto a elementos fonéticos, sintácticos, morfológicos y léxicos.

5.5.1. Diccionario, glosario y vocabulario

5.5.1.1. Diccionario

Según Todorov (2006) el diccionario, o léxico, indica el o los sentidos que poseen las palabras. Por lo tanto, se muestra como la parte semántica por excelencia de la descripción (el diccionario también informa- pero solo por razones de comodidad- sobre las variaciones morfológicas particulares de cada palabra).

El diccionario se caracteriza por:

- El didactismo: da una información objetiva de interés general, siempre didáctica, nunca práctica, que tiene valor de verdad en el ámbito semicocultural de los lectores; jamás expresa la opinión personal de un autor o la presenta como una verdad objetiva;

- El carácter separable de los mensajes que la componen;
- Su legitimidad independiente: es una obra de consulta y no un texto para leer de principio a fin;
- El carácter estructurado del conjunto de las unidades descritas: un diccionario es un texto doblemente estructurado que presenta:
 - a) Una serie vertical de ítems llamados “entradas”, generalmente ordenadas por orden alfabético, llamada nomenclatura o macroestructura;
 - b) Un programa de información sobre estas entradas que forma los artículos o microestructura;
- La presencia de informaciones sobre las unidades en tanto que signos: la definición es una información sobre el signo (significante y significado) y sobre la cosa designada por el signo (lo que es esta cosa). (Rey-Debove, 1975).

5.5.1.1.1. Tipología de los diccionarios

El examen tipológico de los diccionarios tiene por finalidad su descripción, en función de determinados criterios elegidos previamente, y su clasificación, según las afinidades entre ellos. Citaremos un ejemplo: la tipología de Quezada.

La tipología de Quezada (1968) tiene por objeto el análisis de un amplio corpus histórico de diccionarios franceses. Los criterios se eligen en función de su valor pragmático-- “aportar la información más útil para el análisis de los métodos” (pág. 23) --- y se ordenan alrededor de tres ejes:

- a) Naturaleza de las lenguas utilizadas: el texto proviene de uno o más sistemas de lingüísticos (lenguas naturales). Esta distinción se establece según la naturaleza lingüística s de los elementos utilizados y de los datos que lo explican.

Se distingue entre:

- Los diccionarios monolingües, en los que las dos series se toman como idénticas o dependientes de un mismo sistema;
 - Los diccionarios plurilingües, en los que estos elementos son heterogéneos por cuanto pertenecen a lenguas diferentes”.
- b) Naturaleza de los datos representados (lingüísticos o enciclopédico): se tiene en cuenta la información sobre los signos o las cosas; se opone a la enciclopedia, que da información sobre las cosas, incluida la definición (por ejemplo la Encyclopædia Universalis), al diccionario de la lengua, que da la información sobre los signos, incluida la definición.
- c) Extensión lingüística de los diccionarios: el diccionario general, que trata de todos los signos de una lengua dada, y que asocia el vocabulario antiguo y dialectal o técnico al de los diferentes niveles de la lengua literaria y comunes; se distingue cualitativamente del diccionario específico en el que el lexicógrafo se limita a uno o varios ámbitos, según una distancia establecida previamente con más o menos rigor, de manera original o tradicional una vez delimitado el vocabulario, el autor “puede adoptar una perspectiva extensiva que le conducirá el mayor número de términos o, por el contrario, una perspectiva limitada fruto de una selección más o menos rigurosa y motivada”. Llegamos así a una distinción cuantitativa entre el diccionario extensivo y el diccionario restrictivo.

5.5.1.1.2. Macroestructura de los diccionarios

Según Álvaro Porto-Dapena la macroestructura es la ordenación del conjunto de los materiales que forman el cuerpo de un diccionario (por ejemplo orden alfabético u orden sistemático), conjuntamente con el prólogo o prefacio, a veces una introducción fónica y gramatical, las instrucciones para el usuario y los posibles anexos (glosarios de nombres geográficos, listas de abreviaturas y siglas, glosarios de nombres de pila, etc.)

5.5.1.1.3. Microestructura de los diccionarios

De acuerdo a Porto-Dapena (2002) la microestructura de un diccionario es la ordenación de todos los elementos que componen un artículo. Estos son o pueden ser, según el tipo de diccionario del que se trata:

- Enunciado del lema.
- Indicaciones sobre la pronunciación.
- Indicación de variantes gráficas.
- Indicaciones morfológicas (declinación de sustantivos, conjunción de verbos, formación del plural, formación de la forma femenina de los sustantivos, formación del comparativo y superlativos de los adjetivos)

El artículo lexicográfico tiene por objeto ofrecer una serie de informaciones acerca de la palabra o unidad léxica que estudia informaciones que pueden referirse a múltiples aspectos, en los cuales, se da generalmente prioridad al semántico.

En todo artículo lexicográfico hay que distinguir dos partes fundamentales la enunciativa y la informativa. La primera, que está constituida por la palabra que sirve de entrada, el tema o punto de partida al que se refiere el tema o información nueva representada por la parte informativa, la cual, por su parte, puede referirse, entre otros puntos, a la pronunciación, categorización, etimología y significación de la palabra-entrada. Como es obvio un artículo no puede carecer de ninguna de esas partes.

1. El enunciado y el lema

El enunciado es el primer elemento constitutivo del artículo lexicográfico. Puede estar constituido por una o varias formas de la palabra-entrada, por lo que podemos hablar de enunciados monomórficos y enunciados polimórficos. El enunciado es polimórfico cuando en él se incluyen variantes fónicas o meramente ortográficas. Los enunciados son por lo general monomórficos cuando están constituidos por la palabra-entrada en una única forma. Entre ellos hay que incluir los correspondientes a vocablos flexivos o variables.

El enunciado y el lema no deben confundirse con la entrada por que estos se refieren a las formas concretas que preceden al desarrollo de un artículo lexicográfico o microestructura del diccionario.

- El cuerpo del artículo

El artículo lexicográfico posee un cierto carácter informativo. Ya que, al menos, da cuenta de la existencia de un determinado vocablo, de su ortografía o incluso a veces de sus distintas conformaciones o posibilidades morfológicas, la parte informativa propiamente dicha está constituida por el cuerpo o desarrollo del artículo.

La estructura o disposición de las informaciones contenidas dependen, lógicamente del tipo de diccionario, por ello, nos referiremos tan solo aquellos aspectos que más frecuentemente suelen ser tenidos en cuenta en esa parte informativa.

La transcripción corresponde a la palabra tomada aisladamente, esto es, fuera de contexto, y trata de representar la pronunciación normativa o más común.

- La categorización: todo artículo lexicográfico debe asignar el vocablo-entrada a una categoría gramatical (nombre, adjetivo, verbo, etc.) y luego, una subcategoría (masculino, femenino, transitivo, etc.) los diccionarios suelen utilizar una serie de marcas en abreviaturas, como s. (sustantivo), adj.(adjetivo), tr.(transitivo) , cuyas equivalencias aparecen en una lista al principio de la obra. Estas categorizaciones y subcategorizaciones suelen ser redundantes con las definiciones lexicográficas.

La etimología: después de la categorización (a veces antes) los diccionarios-incluso de tipo sincrónico- suelen dar entre paréntesis la etimología del vocablo, con indicación, en abreviatura, de la lengua al que pertenece el étimo. El estudio de la etimología es el punto central de los diccionarios etimológicos y tiene gran importancia en los históricos. En los de tipo sincrónico, en cambio, la consideración etimológica no se justifica más por una tendencia, todavía vigente en la lexicografía actual, a ver los hechos lingüísticos como resultado de una evolución o transformación diacrónica.

- El significado: la información sobre el contenido semántico de las palabras constituye, sin duda, el punto de mayor interés en casi todos los diccionarios, de carácter normalmente semiológicos. Las palabras que estudian tienen dos tipos de acepciones o significados fundamentales: generales o comunes y especiales o particulares. Los dos primeros pertenecen al dominio de los hablantes, y los segundos, por el contrario, los que adquiere el vocablo en ciertos niveles, registros o variedades de la lengua en general.
- Las autoridades o citas: algunos diccionarios, Los de autoridades o citas incluyen además en sus artículos pertenecientes generalmente a la lengua escrita. Su objeto es doble: de una parte ejemplificar los usos y acepciones de cada palabra, y, por otra, apoyar o autorizar esos usos y acepciones. El valor informativo de estas citas es claro, puesto que dan el contexto o contextos posibles donde pueda aparecer la palabra en cuestión.
- Las expresiones fijas: en la parte final del artículo lexicográfico se suelen incluir por orden alfabético las expresiones fijas (locuciones, modismos,) de que forma parte de la palabra que se estudia y de acuerdo con una normativa ya estudiada. Las expresiones fijas se presentan normalmente en un tipo de letra especial (cursiva o negrita) y la palabra en cuyo artículo figuran suele sustituir en ellas por el signo convencional –o-.
- Otras informaciones: un artículo lexicográfico, puede ofrecer información sobre otros aspectos, a veces centrales, según el tipo del diccionario de que se trate. Entre los más frecuentes cabe citar la sinonimia y la antonimia, la cronología de la aparición de la palabra o de sus acepciones o usos, y a veces incluso las ilustraciones, que sirven para conectar la palabra con la cosa y son típicas en los llamados diccionarios enciclopédicos.

5.5.1.2. Glosario

(Del lat. glossarium). Repertorio de voces cuyo fin es explicar un texto medieval o clásico, la obra de un autor, un texto dialectal, etc. 2. Repertorio no exhaustivo de palabras, generalmente técnicas de una jerga determinada, como la ecología, la biología, la bibliología, etc. Según Martínez (1995).

5.5.1.3. Vocabulario

Se define vocabulario como el conjunto de palabras de un idioma, según Martínez (1995), además agrega que es el conjunto de palabras regionales, de una profesión u oficio, de un campo semántico, de un escritor, etc. Por otra parte el mismo autor lo define como libro en los que se contienen los términos de un vocabulario.

5.5.1.4. Gramática

Según Porto Dapena el estudio de la gramática y la preparación de normas gramaticales han sido un complemento imprescindible a la elaboración de diccionarios: en el diccionario se definen las palabras; en la gramática se explica la forma en que los elementos de la lengua se enlazan para formar textos y se analizan los significados de estas combinaciones.

5.5.1.4.1. Relación de gramática con la lexicografía

Además de las informaciones de tipo semántico, en un diccionario suelen ofrecerse otras que tienen más bien relación con el terreno estrictamente gramatical.

La morfología se identificaría plenamente con la lexicología y lexicografía, disciplinas con las que a su vez entraría también en contacto la sintaxis, habida cuenta de que las distintas acepciones surgen en realidad de la diversidad de contexto sintácticos en que la palabra puede aparecer empleada, siendo en la práctica habitual muchas veces puras diferencias de orden sintáctico, no semántico, las que determinan dichas acepciones.

La morfología gramatical y lexicografía se produce a propósito de ciertas oposiciones semánticas que, alternativamente, pueden venir dadas por elementos morfe máticos o flexionales y también por unidades léxicas diferentes.

El tratamiento de las palabras gramaticales, que aparecen estudiadas tanto en los diccionarios como en la gramática. Y en un nivel más general, la coincidencia se produce en la distinción de las categorías y sub-categorías de palabras, aspecto que, si bien debe ser estudiado en la gramática, no puede en modo alguno olvidarse en ningún diccionario, puesto que la adscripción de cada palabra a una determinada clase o categoría no solo es relevante desde el punto de vista gramatical sino también léxico.

5.5.1.4.2. Categorías gramaticales

Según La Nueva Gramática Básica de la Lengua Española (2011) las categorías gramaticales o clases de palabras son grandes conjuntos de vocablos definidos por sus propiedades morfológicas, sintácticas y semánticas. Son categorías el sustantivo, adjetivo, determinante, pronombre, verbo, adverbio, preposición, conjunción e interjección.

El sustantivo o nombre: constituye una categoría léxica que se define en función de criterios morfológicos (se caracteriza por tener género y número), sintácticos (forma grupos nominales capaces de contraer varias funciones sintácticas como las de sujeto) y semánticos (los sustantivos representan conceptualmente seres o entidades).

El pronombre: Es la palabra que sustituye a otros términos que designan personas o cosas en un momento determinado. Clases de pronombres: Personales, demostrativos, indefinidos, numerales, relativos, posesivos, interrogativos.

El adjetivo: es la categoría de palabras que modifica al nombre concuerda con él. Desde el punto de vista semántico la mayor parte de los adjetivos aportan contenidos que se predicen de un nombre o de un grupo nominal, denotan cualidades, propiedades y relaciones.

Grado del adjetivo: Positivo, comparativo, superlativo.

Clases de adjetivos: Especificativos, explicativos.

El verbo: la flexión verbal expresa dos tipos de información: la de número y persona y la de tiempo, aspecto y modo, que caracteriza a la oración en su conjunto. El tiempo verbal es una categoría gramatical deíctica y como tal, permite localizar los sucesos en relación con el momento en que se habla.

Parte de la oración que se conjuga y expresa acción y estado. Los tiempos verbales se dan en tres Modos: Indicativo, subjuntivo e imperativo.

Los Tiempos son: Simples: Presente, pretérito imperfecto, pretérito perfecto simple, futuro imperfecto, condicional.

Compuestos: Pretérito perfecto compuesto, pretérito anterior, futuro perfecto, pretérito pluscuamperfecto, condicional perfecto.

Formas no personales: Las formas no personales presentan desinencia de número y persona. Son el infinitivo y el participio.

El adverbio: Es una parte invariable de la oración que puede modificar, matizar o determinar a un verbo o a otro adverbio.

Clases de adverbios: Lugar, modo, tiempo, duda, cantidad, afirmación, negación.

La preposición: Es una categoría gramatical invariable, que no tiene significado propio y que sirve para relacionar términos.

Clases de preposiciones: A, antes, bajo, cabe, con, contra, de, desde, en, entre, hacia, hasta, para, por, según, sin, sobre, tras.

La conjunción: constituyen una clase de palabras invariables y generalmente atonas, cuya función es establecer relaciones entre palabras, grupos sintácticos y oraciones.

Clase de conjunciones: Copulativas, adversativas, causales, comparativa, completiva, disyuntivas, concesiva, condicionales, consecutivas, finales.

Los determinantes: Siempre aparece delante de un nombre (o una palabra que funcione como tal) para concretar su significado. Los determinantes pueden ser: Artículos, demostrativos, posesivos, numerales, indefinidos, interrogativos.

Las interjecciones: Las interjecciones no constituyen una parte de la oración, sino que son equivalente de oración que expresa un sentimiento vivo (¡ay!), una llamada enérgica o describe elementalmente una acción.

Grupos adjetival, proposicional y adverbial

Grupo adjetival según la nueva Gramática básica de la lengua Española (2011) también se llama sintagma adjetival o frase adjetiva, es una construcción sintáctica, cuyo núcleo es un adjetivo que puede recibir modificadores y complementos. Contrae las funciones de modificador nominal (las manzanas muy verdes) y de atributo, en todas sus variedades (las manzanas están muy verdes: las veo muy verdes).

El grupo nominal está constituido por el propio adjetivo, pero en ocasiones muestra una estructura compleja; ya que los componentes del grupo adjetival se relacionan entre sí, y se muestra en escala de mayor a menor, núcleo de grupo y cuantificador.

El grupo preposicional es una constitución sintáctica formada por una preposición y su término o complemento, conjunto sobre el que ocasionalmente inciden algunos modificadores.

El término de preposición se registra en los grupos nominales y pronominales: desde la casa, con ella, de sí; grupos adjetivales: pasar por tonto; grupos adverbiales, grupos preposicionales y las oraciones subordinadas sustantivas.

Es importante recalcar los modificadores del grupo preposicional que son los adverbios y locuciones adverbiales que expresan precisión y aproximación; grupos cuantitativos de medidas (dos metros), adverbios de cantidad o de grado (más).

Como antes se mencionaba son tres grupos, por último y no menos importantes está el adverbial; tiene como núcleo un adverbio, que puede aparecerse solo o con modificadores y complementos, aunque la presencia de estos elementos cuenta con restricciones.

La estructura del grupo adverbial se interrelaciona de manera jerarquizada; subordinados unos a otros:

- a) Un núcleo, antes, al que se une el complemento de las cuatros para formar un primer grupo adverbial.
- b) El cuantificador de grado un poco no modifica solo a antes si no antes de las cuatro.

5.5.2. Planta del DEN

El Diccionario del Español de Nicaragua, DEN, recoge y presenta nuestras palabras, para conocimiento y consulta de los nicaragüenses, mujeres y varones de todas las edades, oficios y profesiones; y también para el análisis de los estudiosos de la lexicografía panhispánica. El DEN se ha basado en una planta que es, en esencia, una combinación de la planta del Diccionario de la Lengua Española con la del Diccionario de americanismo, aunque también prescinde de algunos elementos e incluye otros que la práctica y el quehacer han demandado. La planta es como el diseño que utilizan los arquitectos en la construcción de un edificio, y es para los lexicógrafos, el documento que orienta y regula la elaboración de los diccionarios.

El DEN es un diccionario de voces regionales, no enciclopédico; cada lema viene acompañado de marcas que registran la información señalada, es decir, étimos, nombres científicos y marcas gramaticales, marcas de lugar y marcas referidas a la frecuencia de uso y a las personas que emplean una palabra determinada.

Por ser regional el DEN es más descriptivo que normativo. Insiste más en el aspecto sincrónico que el diacrónico, sin embargo, no excluye palabras cuyo uso se ha discontinuado

en la ciudad, porque están vigentes en sectores rurales, donde el pueblo es más conservador, en términos generales.

5.5.2.1. Macroestructura

Según la macroestructura del *DEN*, entran como lemas:

- Nicaraguanismo, palabras cuyos étimos provienen de nuestras lenguas como agüistal. (Del náh. alt, agua y *huitztli*, espinaca: charco que contiene maleza y arbustos con espinos).
- Americanismos que se usan en Nicaragua y otros países del continente hispanohablante, como: amanesquera, con el significado de fiesta que dura hasta el amanecer, usado únicamente en Nicaragua: cachimbeado, con el significado de alguien que recibe una paliza, compartido con El Salvador, Honduras.
- Voces del español general, que nuestro país tienen acepciones especiales como cachimba que en Nicaragua significa órgano femenino y en España pipa. Cacho que en Nicaragua y en todo América significa cuerno y en España trozo pequeño de algo.
- Extranjerismo, cuya escritura y fonética se han adaptado a nuestra lengua común: bluyín, disel, espróker.
- Marcas registradas y extranjerismos de uso frecuente, cuya escritura no se ha adoptado a las normas de nuestra lengua como gillete o Gillette, inside, jeep

Nombres propios y derivados de estos, que se han lexicalizado, como: Arturo, chepa, Gilberto, lencho, manuela y miguelito.

5.5.2.2. Microestructura

De acuerdo con la microestructura de la planta del *DEN*.

- Etimología de las palabras. No todas las entradas la tienen, pero sí la llevan un número significativo de lemas. Esta información aparece entre paréntesis y en tamaño de letra más pequeña. La procedencia del étimo aparece indicado con abreviatura y el étimo en cursiva. Por la naturaleza del Diccionario, los étimos más frecuentes proceden del

Latín y del Náhuatl; pero no falta los del Inglés, Francés, italiano y Griego Koiné. Junto a los étimos aparecen nombres científicos para flora y fauna.

- Marca gramatical. Todos los lemas e incluso las unidades fraseológicas llevan marca gramatical. Se indica si un verbo es transitivo, intransitivo, pronominal pseudorreflejo; los sustantivos se indica la flexión correspondiente para correspondiente para género masculino o femenino o si el significante es común para ambos géneros; también se señala si el sustantivo se usa como adjetivo. De los otros lemas se indica, mediante abreviaturas, si es adjetivo, adverbio, interjección o locución. Para las locuciones se detalla si ésta es verbal, sustantiva, adjetiva, interjectiva o adverbial.
- Entre las marcas sociolingüísticas, unas indican la valoración del usuario y oportunismo del uso. Así: *mals.*, abreviatura de *malsonante*, indica que tanto el significante como el significado ofenden a determinado sector social, ya sea por pudor o tabú. Encontramos las marcas diatópicas que limitan su uso a un lugar determinado, ente estas tenemos: *zur.*, abrevia *rural*, expresa que el uso del lema es particularmente en el campo.
- Encontramos también marcas: *diatrática* y *diacrónica*, que se refieren a la condición social del hablante y al tiempo; entre éstas tenemos: *inf.*, abrevia *infantil* y *juv.*, abrevia *juvenil*. Otras marcas se refieren a la frecuencia del uso, ente éstas tenemos: *hist.*, que abrevia *histórico*, y se refiere a palabras que se usaron mucho en determinado período.
- Gentilicios y municipios: *Managua*, *Masaya*, *Jicaraleño* y *Matagalpino*.
- Neologismos propios de la ciencia y la tecnología, como: *cuentahabiente*, *cuentapropista*, *minuta*, *aprestamiento*, *maquila*, etc.
- Locuciones: verbales, sustantivas, adjetivas, interjectivas y adverbiales como: *Hacer las cosas avión*: loc. v., que equivale a “hacer las cosas difíciles”.
- Entre los lemas que se definen, encontraremos lexemas simples formados por una unidad de significado, como: *agripado*, *choñero*, *machigüe*, *relojina* y *sancuanjoche*; lexema compuestos formados por dos o más unidades de significados, como:

cantarranas, chimagüeros, cocobola, colablanca, comosellama, mercachifle y lexemas complejos formados por sintagmas sustantivos y adjetivos como: indioviejo, gallopinto; por sustantivos y preposiciones como cosa de horno y punta de cancho.) Mientras la microestructura de un diccionario es la ordenación de todos los elementos que componen un artículo.

- Entre las marcas sociolingüísticas, unas indican la valoración del usuario y oportunidad del uso. Así: malas., abreviatura de malsonante, indica que tanto el significante como el significado ofenden a determinado sector social, ya sea por pudor o tabú. Encontramos las marcas diatópicas que limitan su uso a un lugar determinado, entre estas tenemos: rur., abrevia rural, expresa que el uso del lema es particularmente en el campo.

Encontramos también marcas: diastrática y diacrónica, que se refieren a la condición social del hablante y al tiempo; entre éstas tenemos: inf., abrevia infantil y juv., abrevia juvenil. Otras marcas se refieren a la frecuencia del uso, entre éstas tenemos: hist., que abrevia histórico, y se refiere a palabras que se usaron mucho en determinado período.

5.6. Marco conceptual

5.6.1. Cultura

Gallino (1995) define que la historia del concepto de cultura se infiere que su función principal esta para designar y especificar un plano de la realidad social que en tanto que sea estrechamente entrelazado con el sistema social, es decir con el plano de las relaciones y las correspondencias interindividuales y intercolectivas y con los sistemas intrapsíquicos, esto es, el plano de los elementos y de las relaciones que forman la personalidad, parecerá distinto a ellos en la conciencia social y debe ser distinto para los fines del análisis científico. No obstante también existen definiciones que extienden los límites del concepto de cultura hasta incluir los comportamientos institucionales y también las colectividades, grupos o naciones, que manifiestan una cultura dada.

De igual manera Gallino L (1995) especifica que cada cultura determinada, observable en una dicha sociedad, es un producto histórico que se desenvuelve mediante el desarrollo interno y adquiere ritmos diferentes por medio de procesos de importación cultural y de aculturación a lo largo de siglos y de milenios.

Nicaragua es un país con gran un gran número de fiestas y tradiciones, la música, la literatura, el arte y la gastronomía son fuente de continua riqueza en Nicaragua, con entusiasmo y amor se protegen y se practican las tradiciones que marca y hace diferente a un pueblo, la cultura nicaragüense desde ser personas solidarias, de aprender y no perder esas tradiciones que se transmiten de generación en generación. Valorar, cuidar la cultura nicaragüense es un tesoro para las nuevas generaciones quienes serán los que pondrán en práctica ese legado y revivirlo en el día a día.

Las rosquillas de Rivas y Somoto son cultura y tradición un alimento que ha traspasado fronteras merece ser valorado, Nicaragua un país lleno de sorpresas para muchos, de riquezas, merece que cuidemos la cultura que profundiza en valores y que reafirma la identidad nacional.

5.6.2. Artesanía

El Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías (FONART) a través de su Manual de diferenciación entre artesanía y manualidad (2015) señala que la artesanía es: "Un objeto o producto de identidad cultural comunitaria, hecho por procesos manuales continuos auxiliados por implementos rudimentarios y algunos de función mecánica que aligeran ciertas tareas. La materia prima básica transformada generalmente es obtenida en la región donde habita el artesano. El dominio de las técnicas tradicionales de patrimonio comunitario permite al artesano crear diferentes objetos de variada calidad y maestría, imprimiéndoles, además, valores simbólicos e ideológicos de la cultura local. La artesanía se crea como producto duradero o efímero, y su función original está determinada en el nivel social y cultural, en este sentido puede destinarse para el uso doméstico, ceremonial, ornato, vestuario, o bien como implemento de trabajo...".

Las manos del artesano nicaragüense han transformado, durante muchos años, materiales inertes, faltos de belleza, en magníficas obras de arte apreciadas tanto nacional como internacionalmente. Se dice que Nicaragua posee, dentro de la región Centroamericana, la más grande y exitosa variedad de artesanías. Cada departamento del país se caracteriza por algún estilo, material, diseño, técnica o incluso por la referencia de algún artesano en particular que es representativo de algún pueblo o ciudad. Entre los materiales utilizados podemos encontrar el barro, madera, mimbre, textiles, frutos secos, hojas de elote, conchas de mar, etc.

La artesanía, también se basa en gastronomía, es importante ver como los nicaragüenses mantenemos nuestras costumbres y nos damos a conocer por las comidas que se preparan y a través de esto también se mantienen vigente nuestra cultura. Cabe destacar que el quehacer artesanal se ha convertido en una fuente de ingresos para muchas familias nicaragüenses, ya que la mayoría que trabajan creando artesanías no tienen otra fuente de ingresos más que esta, y en los talleres artesanales se puede observar que generalmente son talleres familiares que rescatan con mucho amor la tradición de generaciones pasadas.

Como es el caso de las rosquillas, unos deliciosos alimentos que son hechos a base de maíz, queso, leche, cuajada y demás ingredientes, y que son elaborados por manos laboriosas de nicaragüenses para poder dar un deleite a cada uno de los clientes que adquieren estos alimentos. Y que se denominan horneados porque son hechos en los hornos artesanales que cada taller y son de contextura crujiente y tostada.

5.6.3. Léxico de los artesanos

En cada departamento de Nicaragua se elaboran diversos tipos de artesanías con una diversidad amplia de materiales, actividad que tenido gran auge y que ahora, representa una actividad económica para muchas familias. Las personas que se dedican a este oficio emplean distintos términos a la hora de comunicarse entre ellos y tienen su propia manera de nombrar las cosas, lo que hace diferenciar cada grupo de otro, pues tienen una manera “auténtica” de nombrar los materiales, instrumentos, diseños y los productos que elaboran.

Las rosquillas son un bocadillo, tradicional en nuestro país, y por lo tanto la comunidad de artesanos que elaboran estos productos es numerosa y está ubicada en distintos lugares del país, sin embargo merecen una distinción especial los artesanos de Rivas y Somoto, lugares que se han ganado el reconocimiento a nivel nacional por la exquisitez de sus productos.

5.7. Marco espacial

Nicaragua, sin duda alguna, es un país que ofrece mucha riqueza tanto natural como cultural y gastronómica, y esto lo podemos apreciar en dos lugares que se han destacado por la elaboración de las rosquillas y demás alimentos horneados a base de maíz, de contextura tostada; estamos hablando de Somoto y de Rivas, dos lugares que por tanto tiempo se han disputado el puesto a que municipio o departamento elabora las rosquillas más ricas del país, algo que para los consumidores de este producto resulta un poco difícil ya que ambos lugares tienen algo peculiar en sus sabores. Tanto el municipio de Somoto como el departamento de Rivas además de ofrecer estos exquisitos bocadillos ofrecen lugares de belleza natural inigualables, y que los hacen destacarse a nivel nacional, ahora vamos a conocer un poco acerca de cada uno.

5.7.1. Somoto

Según información de la Alcaldía de Somoto, el municipio está ubicado en el norte de Nicaragua, cabecera del departamento de Madriz. Su población es de 35000 habitantes.

Su nombre original, "Tecpecxomotli" que significa, "Valle de los Gansos", se remonta a la época precolombina. Con el paso del mestizaje, éste se fue modificando poco a poco. En la época colonial y al ser erigida Ciudad se la nombró, mediante Cédulas Reales, con el título de Santiago de Los Caballeros de Somoto Grande. Hoy es conocida como Somoto. Es una tranquila y pacífica ciudad, situada a 216 kilómetros de Managua, capital de Nicaragua. Cuna de cantantes, artistas y personajes destacados de Nicaragua, acá nacieron los hermanos Luis Enrique y Carlos Mejía Godoy quienes se han destacado en el ámbito de la música trova a nivel mundial, al igual que su sobrino, el salsero Luis Enrique.

Su iglesia de adobe fue construida en 1661. En los alrededores abundan los yacimientos arqueológicos, parte de cuyos hallazgos pueden admirarse en el museo precolombino de la ciudad. Siendo una de las ciudades más acogedoras en el país, es llamada 'La Flor del Henequén' por el cultivo del mismo en los cerros que circundan la ciudad. A pocos kilómetros de la ciudad se encuentra el Cañón de Somoto, uno de los principales atractivos turísticos de Nicaragua. El carnaval más grande y vistoso de todo el país se realiza en el mes de noviembre en ésta ciudad.

Sus fiestas tradicionales suelen ser de origen religioso, su patrono el Apóstol Santiago es celebrado en el 25 de julio de cada año, es un pueblo devoto del Señor de los Milagros y del Sagrado Corazón de Jesús celebrado en Mayo y Junio respectivamente, de igual forma sus pobladores expresan una profunda devoción mariana. Entre otras fiestas ya de carácter popular se encuentra el 11 de noviembre, por ser la fecha de la creación del departamento de Madriz gracias al esfuerzo del Dr. Juan Benito Briceño y el general Fiallos.

Somoto, es una ciudad reconocida por las artesanías que elaboran las valiosas manos de sus pobladores a partir del maíz y que son admiradas y muy aceptadas por toda la población nicaragüense. Además cuenta con lugares que atraen a mucho turistas como el Cañón de Somoto, que en los últimos años ha sido visitado por miles de persona por la majestuosidad natural que puede observarse, y es un viaje que los turistas aprovechan para visitar los talleres donde se elaboran las rosquillas.

5.7.2. Rivas

De acuerdo a información del Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA): el Departamento de Rivas está situado en el extremo Sur Oeste del país, ubicado entre el Océano Pacífico y el Lago de Nicaragua, situación que lo define geográficamente como istmo. Debe su nombre al Capitán General Francisco Rodríguez de Rivas, presidente de la Audiencia y Capitanía General de Guatemala de los años 1720. Rivas limita al Noroeste

con los Departamentos de Granada y Carazo, con la República de Costa Rica y Río San Juan al Sureste. Está bañado por el Gran Lago de Nicaragua o Cocibolca al Este y por el Océano Pacífico al Oeste.

Administrativamente Rivas tiene diez Municipios, de los cuales Rivas es la cabecera departamental, los otros Municipios son: Tola, Belén, Potosí, Buenos Aires, Moyogalpa, Altagracia, San Jorge, San Juan de Sur y Cárdenas.

Rivas además de ser reconocido a nivel nacional por ser la “ciudad de los mangos” y por tener hermosas playas, también se ha destacado por ser un departamento productor de rosquillas, compitiendo así con las rosquillas de Somoto, sin embargo las que se elaboran en este departamento del pacífico, presentan características distintas a las departamento norteño.

6. Planteamiento del problema

En nuestro país, las rosquillas son bocadillos de gran renombre e importancia tanto cultural como gastronómica, los nicas consumen estos productos acompañándolos con una taza de café, generalmente, así pues la comunidad artesanal que fabrica estos alimentos horneados a base de maíz de contextura tostada, ha ido creciendo según la demanda de sus productos que se venden en grandes cantidades a nivel nacional e internacional y se ubica en varios puntos de Nicaragua. Cabe mencionar que los productos elaborados tanto en Somoto como en Rivas, son los que gozan de mayor prestigio, y así surge la pregunta:

Cuál es el léxico utilizado por los artesanos que elaboran alimentos horneados de contextura tostada a base de maíz en el municipio de Somoto y en el departamento de Rivas?

7. Preguntas Directrices

- 7.1. ¿Qué términos utilizan los artesanos que elaboran alimentos horneados de contextura tostada a base de maíz?
- 7.2. ¿Qué campos semánticos reúnen los vocablos del léxico empleado por los artesanos que elaboran alimentos horneados de contextura tostada a base de maíz? ¿Qué términos iguales o diferentes utilizan los artesanos que elaboran alimentos horneados de contextura tostada a base de maíz?
- 7.3. ¿Cuál es el significado que presentan los tipos de productos que elaboran a base de maíz, de contextura tostada, a partir de un análisis componencial de sus cohipónimos?
- 7.4. ¿Qué vocablos del léxico utilizado por los artesanos que elaboran alimentos horneados de contextura tostada a base de maíz están registrados en el Diccionario de la lengua Española, Diccionario del Español de Nicaragua y Diccionario de americanismo?
- 7.5. ¿Qué información etimológica, gramatical, diatópica y semántica contienen los vocablos utilizado por los artesanos que elaboran alimentos horneados de contextura tostada a base de maíz en el glosario elaborado?
- 7.6. ¿Cuál es el aporte léxico y cultural que representa el vocabulario de los artesanos que fabrican alimentos horneados de contextura tostada a base de maíz?

8. Diseño Metodológico

El presente trabajo se realizó bajo el método de estudio descriptivo, donde se estudió una población determinada, la cual fue a la población de artesanos que elaboran alimentos horneados de contextura tostada a base de maíz en el municipio de Somoto, departamento de Madriz, y el barrio las piedras, ubicado en el departamento de Rivas, evaluando el léxico que se utiliza a diario al momento de elaborar estos alimentos horneados de contextura tostada a base de maíz y de esta manera determinar la presencia o ausencia de vocablos que sean propios de los artesanos.

8.1. Universo

Selltiz citado por Hernández et al (2010) define la población o universo como el conjunto de todos los casos que concuerdan con ciertas especificaciones. La población en este estudio comprende, entonces, a los artesanos que elaboran alimentos horneados a base de maíz, de contextura tostada tanto en el municipio de Somoto, Madriz como en el Barrio Las Piedras, Rivas; en el primero se encuentran 20 talleres y en Las Piedras existen 5 talleres.

8.2. Muestra

Según Hernández, Fernández y Baptista (2010) la muestra es un subgrupo de la población del cual se recolectarán datos y debe ser representativo de esta. Esta muestra debe delimitarse con anticipación.

Se utilizó el muestreo no probabilístico o dirigido ya que se seleccionaron a partir de las características de la investigación, no todos los habitantes de Somoto y Rivas elaboran alimentos horneados a base de maíz y es partir de esto que se tomaron en cuenta ciertos parámetros: Ser originario de Somoto y Rivas; residir en el municipio de Somoto; igual los pobladores de Rivas; y contarán con años de experiencia en la elaboración de alimentos horneados a base de maíz, a partir de esto se eligieron 3 talleres, dos en el municipio de Somoto y uno en Rivas:

Talleres	Lugar
Rosquillería Vílchez Informante: Juan Pablo Vílchez	Somoto, Madriz
Rosquillas La Canadá Informante: Ricardo Cruz Peralta	Somoto, Madriz
Fábrica de rosquillas El Mango Informante: Mayra Pérez Cano	Barrio Las Piedras, Rivas
Rosquillas en miel Informante: Lisseth Salgado	Somoto, Madriz

8.3. Metodología

Métodos generales: Método de análisis bibliográfico: se recopiló información distinta en libros, tesis monográficas y distintas fuentes bibliográficas que fueron base para la elaboración del marco teórico de esta investigación.

Método de observación participante: se tuvo la oportunidad de estar presentes en la fabricación de los alimentos horneados de esta manera cumplimos con este método. Al momento de reunir toda la información de nuestro interés se analizó a través de campos semánticos.

Métodos especializados

Método comparativo: el vocablo que se encontró en el léxico de los artesanos que elaboran alimentos horneados a base de maíz fueron comparados con el Diccionario de la lengua española, Diccionario del español de Nicaragua, Diccionario de centroamericanismos y Diccionario de americanismo. Este método se utilizó para poder diferenciar las palabras e identificar si pertenecen a la lengua general, además a partir del uso de este método se nos permitió determinar que palabras entraban o no al glosario.

Método lexicográfico: permite organizar los vocablos no registrados en un nuevo glosario, tomando en cuenta el orden alfabético y los elementos que llevará cada artículo lexicográfico: lema, información gramatical. Información diatópica, diastrática, significado, variantes y ejemplo de uso.

8.4.Técnicas

Se aplicó una entrevista con preguntas abiertas a cada uno de los informantes y a través de esta se pudo recopilar la información referente a la elaboración de estos productos horneados para luego proceder al análisis de la información.

8.5.Instrumentos

Para poder recolectar toda la información que brindaron los artesanos que elaboran alimentos horneados a base de maíz, de contextura tostada, se utilizaron diversos instrumentos tales como:

- La grabadora con la cual se recopilaron los audios de cada uno de los entrevistados.
- La cámara fotográfica, la que nos permitió capturar imágenes del proceso, instrumentos, y los productos elaborados.

9. Análisis de la información

9.1. Listado de palabras

El léxico de los artesanos se seleccionó a partir de todas las palabras exceptuando las que no poseen ningún significado como las preposiciones, conjunciones y artículos.

A continuación se desglosan todos los términos empleados por los artesanos que elaboran alimentos horneados a base de maíz en el municipio de Somoto, en el proceso de creación de estos productos.

1. ajo
2. amasar
3. azúcar
4. bolsa
5. cajón
6. cacerola
7. canasta
8. canela
9. cazuela
10. cebolla
11. ceniza
12. cernidor
13. chancleta
14. chile

15. clavo de olor
16. cocer
17. colador
18. contar
19. consistencia
20. cuajada
21. cuchara
22. dulce
23. dulce de panela
24. empacar
25. empacador
26. empanada
27. enfriar
28. hacedor
29. harina
30. hornador
31. hojaldra
32. horno
33. lavar
34. leche

35. leche cocida
36. leña
37. maíz
38. manteca
39. margarina
40. menear
41. masa enterosa
42. mesa
43. mezclar
44. molde
45. moler
46. molino
47. nesquizar
48. nesquizador
49. ojo del maíz
50. olote
51. pelusa del maíz
52. perol
53. plástico
54. pre cocer

55. pupusas
56. queso
57. remojar
58. restregar
59. rosquilla
60. rosquilla con chile
61. rosquilla en miel
62. rosquillas en palma
63. rosquilla para diabéticos
64. sartén
65. secar.
66. tina
67. zaranda

9.2. Clasificación a través de campos semánticos

La información obtenida se clasificó por medio de campos semánticos para un mejor análisis:

- Se clasificó por campos semánticos los instrumentos para la elaboración de los productos tostados a base de maíz, para tener una mejor información sobre estos

1. Instrumentos para la elaboración de rosquillas y otros productos horneados a

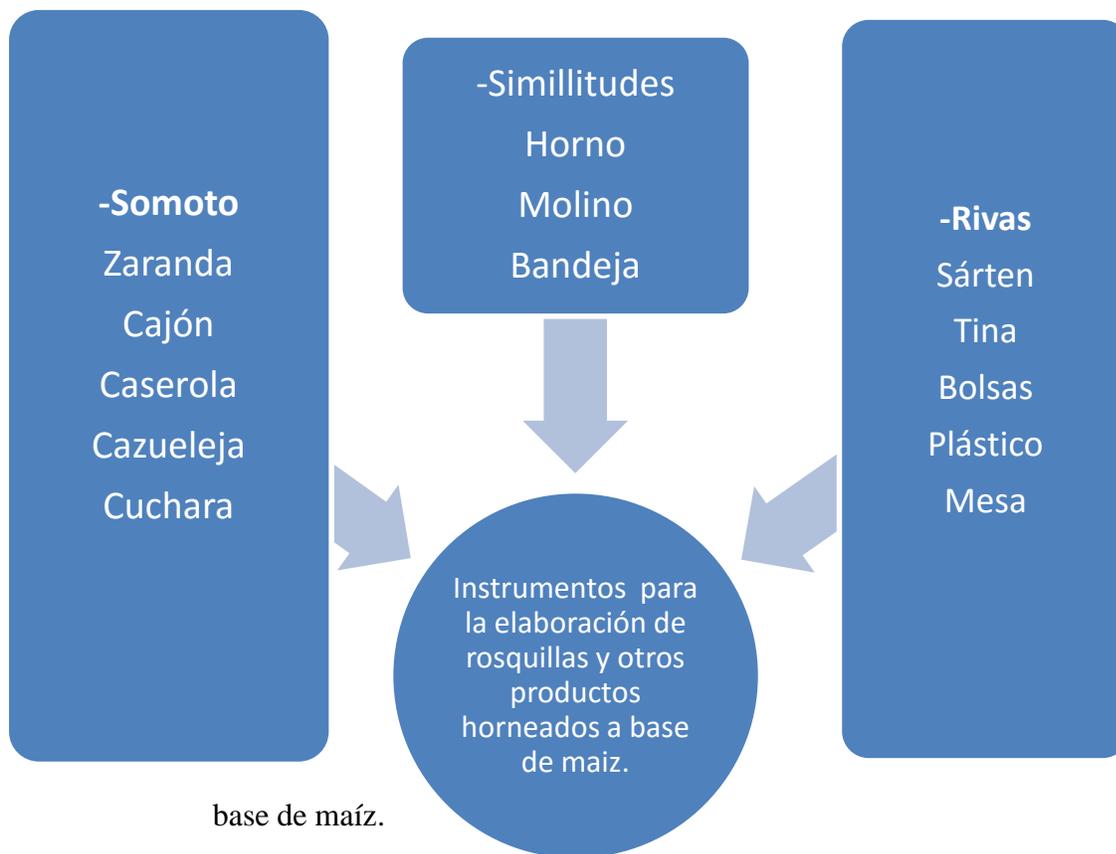


Figura N° 1

En la figura anterior se muestran los instrumentos, los cuales son de mucha importancia para la elaboración de los productos; el cajón se utiliza para guardar el maíz, las zarandas para ponerlo al sol y de esta manera escurrirlo y secarlo, el molino se utiliza para moler el maíz y darle la contextura de la masa, luego de darle forma a los productos se ubican en las bandejas o cazuelejas, ya estando los productos en estas con las cucharas se meten al horno; cabe mencionar que no son cualquier cucharas son unas grandes y de maderas; como de un metro de largo para que alcancen a todas las bandejas que estén dentro del horno, el

horno es bastante amplio, la mayoría artesanales y funcionan con leña. En contraste con la elaboración de estos productos en el departamentos de Rivas, los artesanos de este lugar igualmente utilizan el horno, el molino y las bandejas (lo que llaman cazuelejas en Somoto) y además utilizan otros instrumentos como las tinas donde colocan los productos ya listos y empacados con bolsas de plásticos, las mesas donde se elaboran y se da forma a las rosquillas, utilizan los sartenes e igualmente cucharas grandes para meter las bandejas en el horno caliente.

- Se clasificaron los diseños que elaboran los artesanos en campos semánticos, para tener un mayor conocimiento y reconocer sus diferencias.

2. Productos que elaboran a base de maíz.

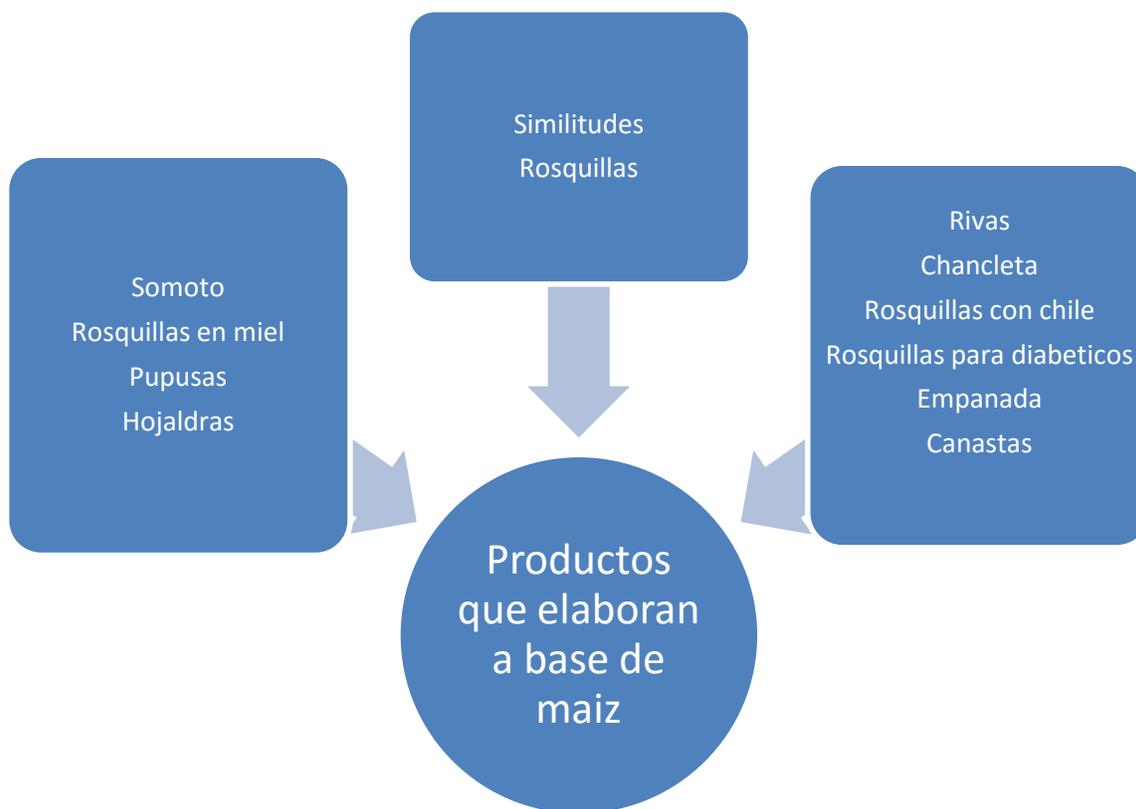


Figura N°2

Los artesanos de Somoto elaboran diseños específicos de rosquillas, las rosquilla en miel comúnmente solo las preparan en época de navidad, es una tradición que todo somoteño un 24 de diciembre come rosquillas en miel, esta es de una contextura más suave como su nombre lo dice van dentro de la miel, la rosquilla normal o más conocida son las de contextura tostada, la que es redonda como un aro y la hojaldra que es la redonda con miel en medio y están las pupusas, muchos no las han escuchado mencionar; pero si son muy

conocidas en Somoto, tienen un tamaño más grande que lo normal pero igual de contextura tostada, aunque en general la población las menciona como rosquillas somoteñas. Por otra parte en el Barrio Las Piedras, departamento de Rivas, se elaboran igualmente las rosquillas tradicionales en forma de aro con la diferencia que viene en palma, es decir juntas y no separadas como las elaboran en Somoto; también elaboran chancletas, las famosas hojaldras, pero en lugar de colocarles dulce en el medio le agregan azúcar solamente. Por encargos elaboran rosquillas con chile, que tienen la forma de la tradicional rosquilla y está hecha con maíz, queso, ajo y chile, estas rosquillas las realizan para venderlas en los bares y las personas las comen como boquitas, para estar picando. También realizan rosquillas para diabéticos que igualmente las elaboran únicamente por encargos. Para la temporada de los mangos realizan las llamadas canastitas que tienen forma como de pana pequeña a la que le agregan en el centro la jalea de mango. Véase figura n°2.

- Se clasificó en campos semánticos los materiales para la fabricación de las de los productos horneados a base de maíz y así poder construir una unidad semántica.

3. Materia prima para la elaboración de productos horneados a base de maíz.

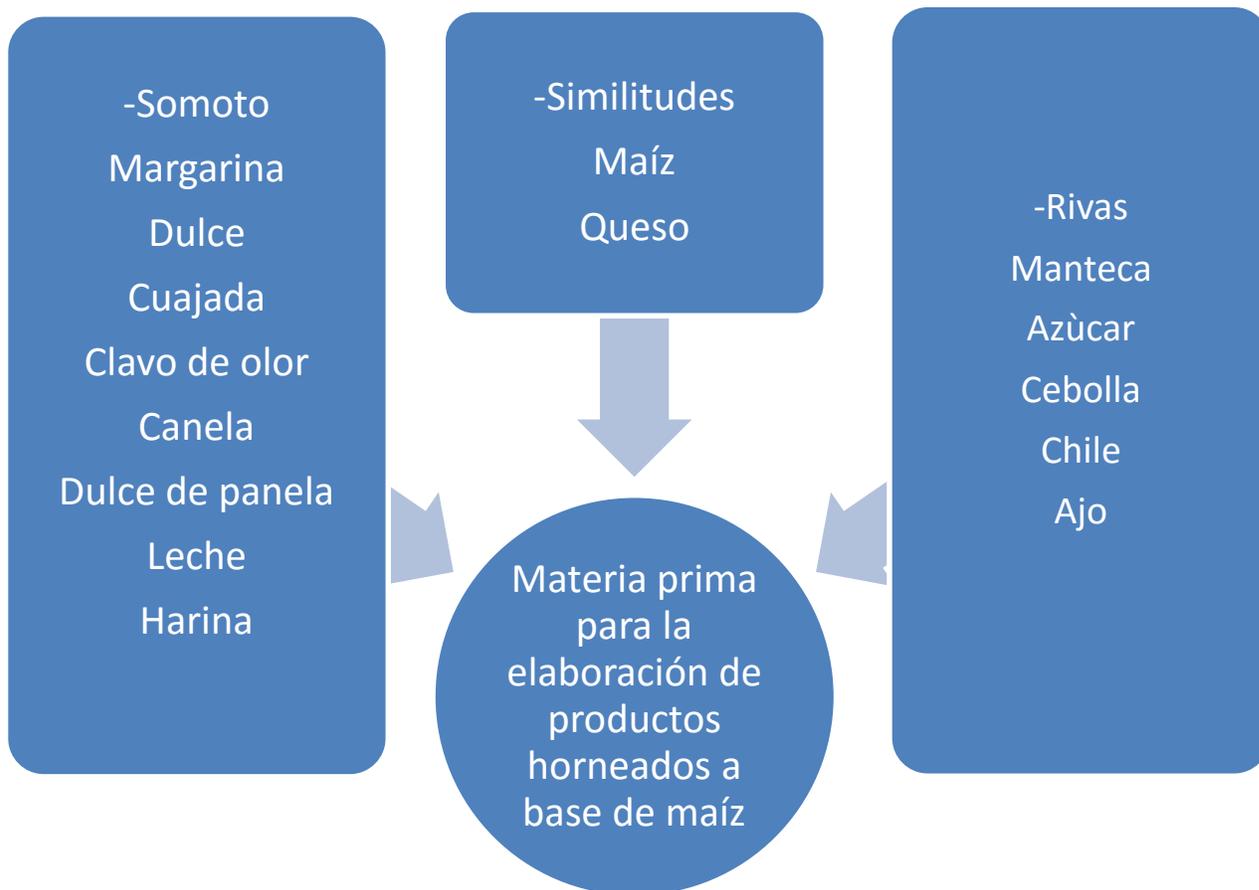


Figura N°3

En el municipio de Somoto, para la elaboración, el ingrediente fundamental de las rosquillas y otros productos de contextura tostada que se analizan en este trabajo es el maíz, el queso y/o cuajada, este ingrediente es de suma importancia porque tiene que elegirse con cuidado, deben buscar un queso que no sea muy salado, además utilizan la margarina y la leche. Para la elaboración de las hojaldras, se utilizan los mismos ingredientes con la diferencia que se utiliza dulce. Y para las rosquillas en miel dulce de panela, clavo de olor y canela.

En el departamento de Rivas, igualmente el ingrediente principal es el maíz y el queso, con la diferencia que estos artesanos no utilizan margarina sino manteca y es una manteca industrial llamada Clover, para realizar las chancletas utilizan azúcar además de los ingredientes principales. Para la elaboración de las rosquillas con chile, como bien dice el nombre, le agregan chile y ajo; y para realizar las rosquillas para diabéticos le echan cebolla y ajo. En cuanto a la elaboración de las canastas el ingrediente especial es la jalea de mango. Véase figura n°3.

- Se clasificó en campos semánticos a las personas que trabajan en la elaboración de los productos horneados a base de maíz para interpretarlas en el sentido de la organización de la lengua.

4. Personas que elaboran productos horneados a base de maíz.

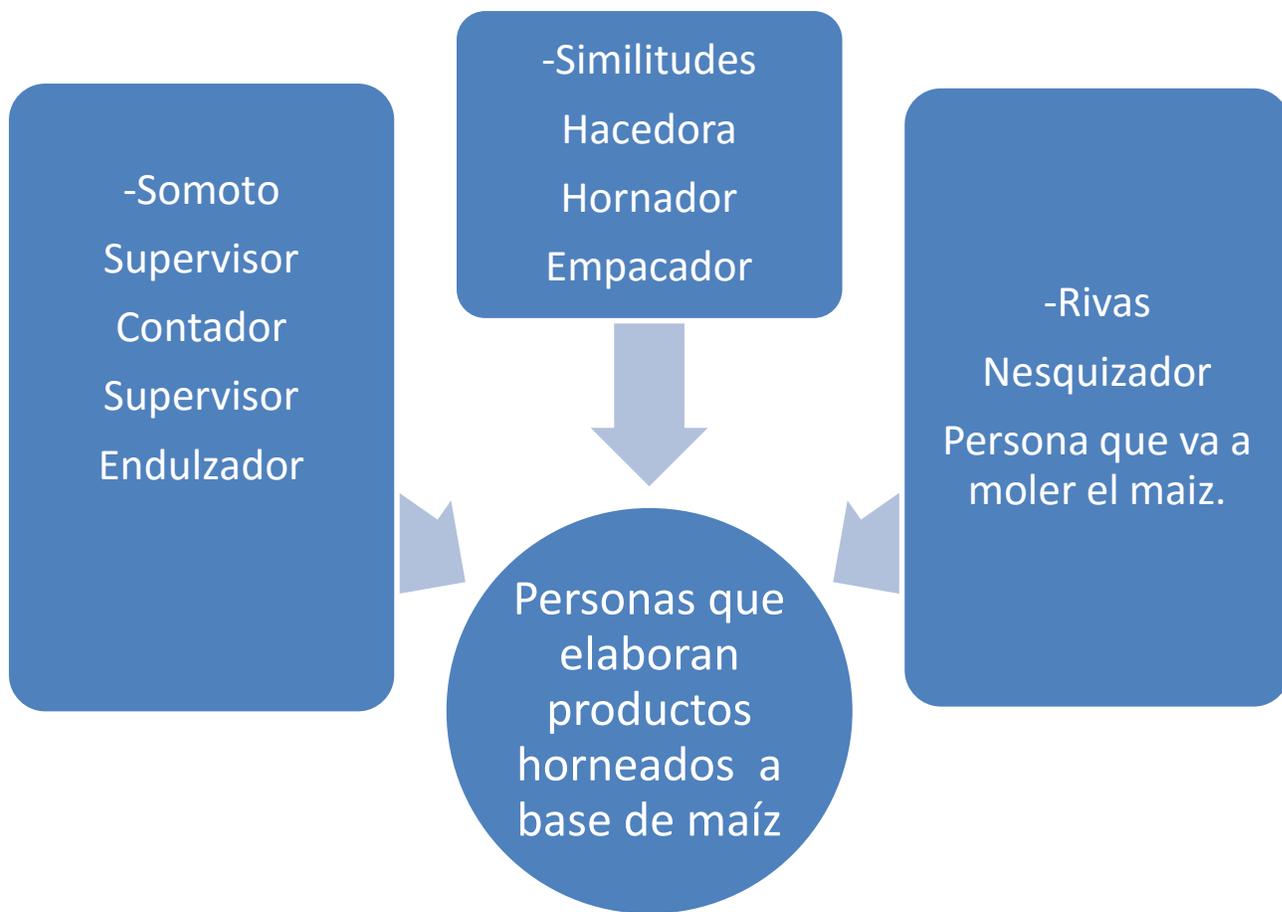


Figura N°4

Cada persona que está incluida en el proceso de elaboración de las rosquillas de Somoto, tienen su función y cargo, las hacedoras son las que se encargan de ir elaborando cada pieza , dándole forma con sus manos laboriosas el tamaño y diseño de cada pieza, las endulzadoras son las que tienen que ir aplicando la miel a las hojaldras y a las pupusas, el hornador es el que se encarga de hornar todas las piezas que elaboran las hacedoras, este tiene que estar atento a darle la contextura tostada, el empacador es que ya pone en una bolsita las

rosquillas y el supervisor es el encargado de que todo esté en orden llevando el control de que todo esté bien.

Al igual que en Somoto, en Rivas, también participan en el proceso de elaboración las hacedoras, el hornador y los empacadores, con la diferencia que en este taller también hay nesquizadores, que son las personas que se encargan de nesquizar el maíz, es decir que cocen el maíz con ceniza, la persona que se encarga de llevar el maíz al molino. Cabe destacar que en ambos talleres, tanto en Somoto como en Rivas, los trabajadores son de la misma familia y son el sustento de los hogares, es decir la entrada más importante de dinero es a través de la producción de los productos que realizan. Véase figura n°4.

- Se clasifico en campos semánticos los procedimientos para la elaboración de los productos horneados a base de maíz para obtener mejor información.

5. Proceso para elaborar productos horneados a base de maíz.

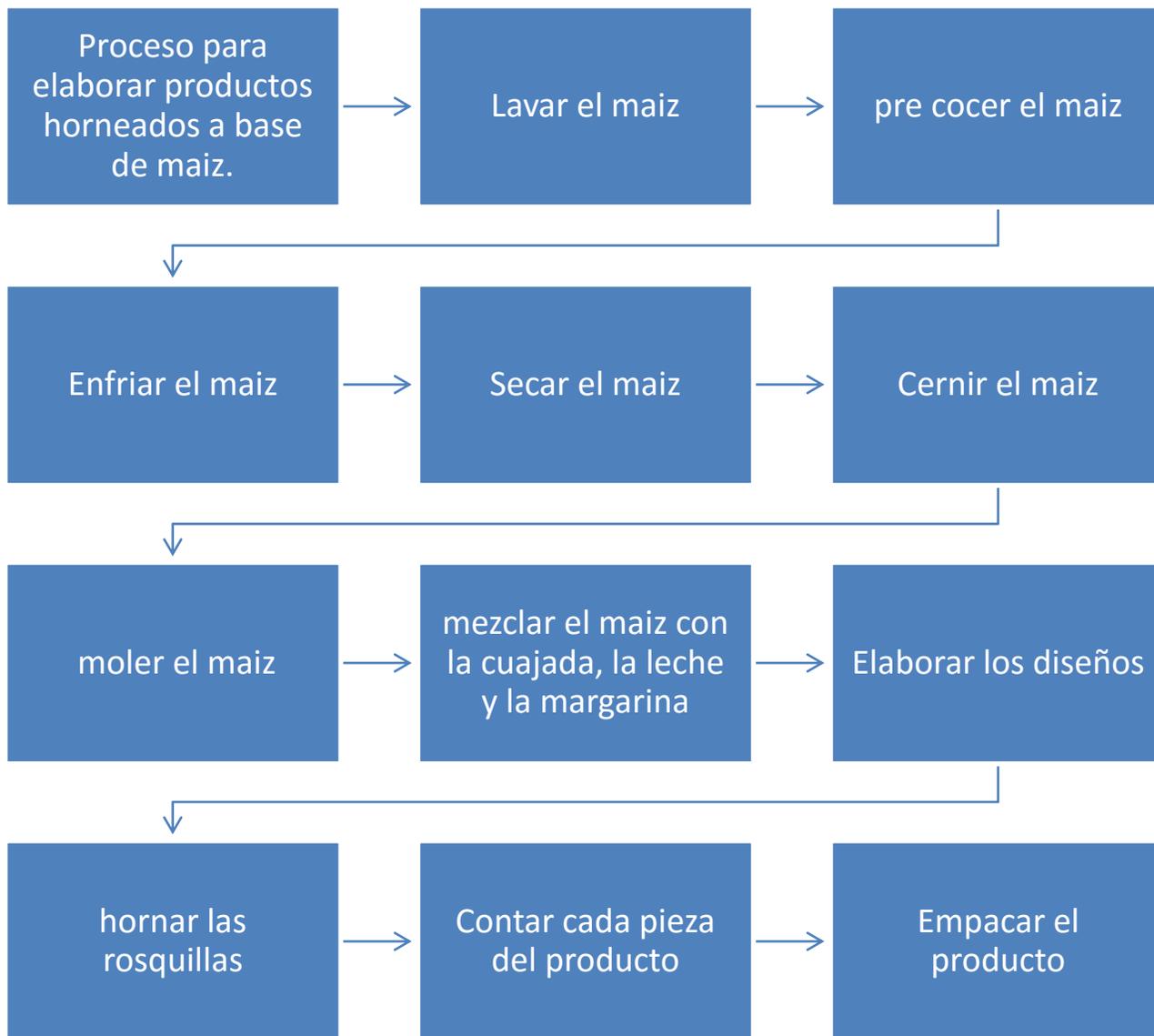


Figura N°5

El procedimiento para la elaboración del producto tiene que ser paso a paso, para iniciar, el maíz tiene que ser lavado por si tiene algunas pelusa o polvo, luego se pre-coce y

que quede algo entero el grano para que a la hora de moler la masa quede enterosa, se tiene que dejar enfriar luego de pre- cocer, y poner a secar en las zarandas y de esta manera no quede rastros de agua, cernirlo significa escurrirlo o que quede bien seco, luego de esto pasamos a moler el maíz , ya teniendo la contextura de la masa se mezcla con algunos ingredientes como la cuajada, la leche y la margarina, teniendo la mezcla se empieza a elaborar los diseños, luego se van metiendo al horno , ya el producto hornado se empieza a contar cada pieza para pasar al procedimiento de empacar. Cabe mencionar que para cada uno de los pasos existe una persona que los realiza y que este proceso es general y se lleva acabo de la misma manera en ambos lugares. Véase figura n°5.

Hojaldras (Somoto)

6. Proceso para elaborar hojaldras en el municipio de Somoto.

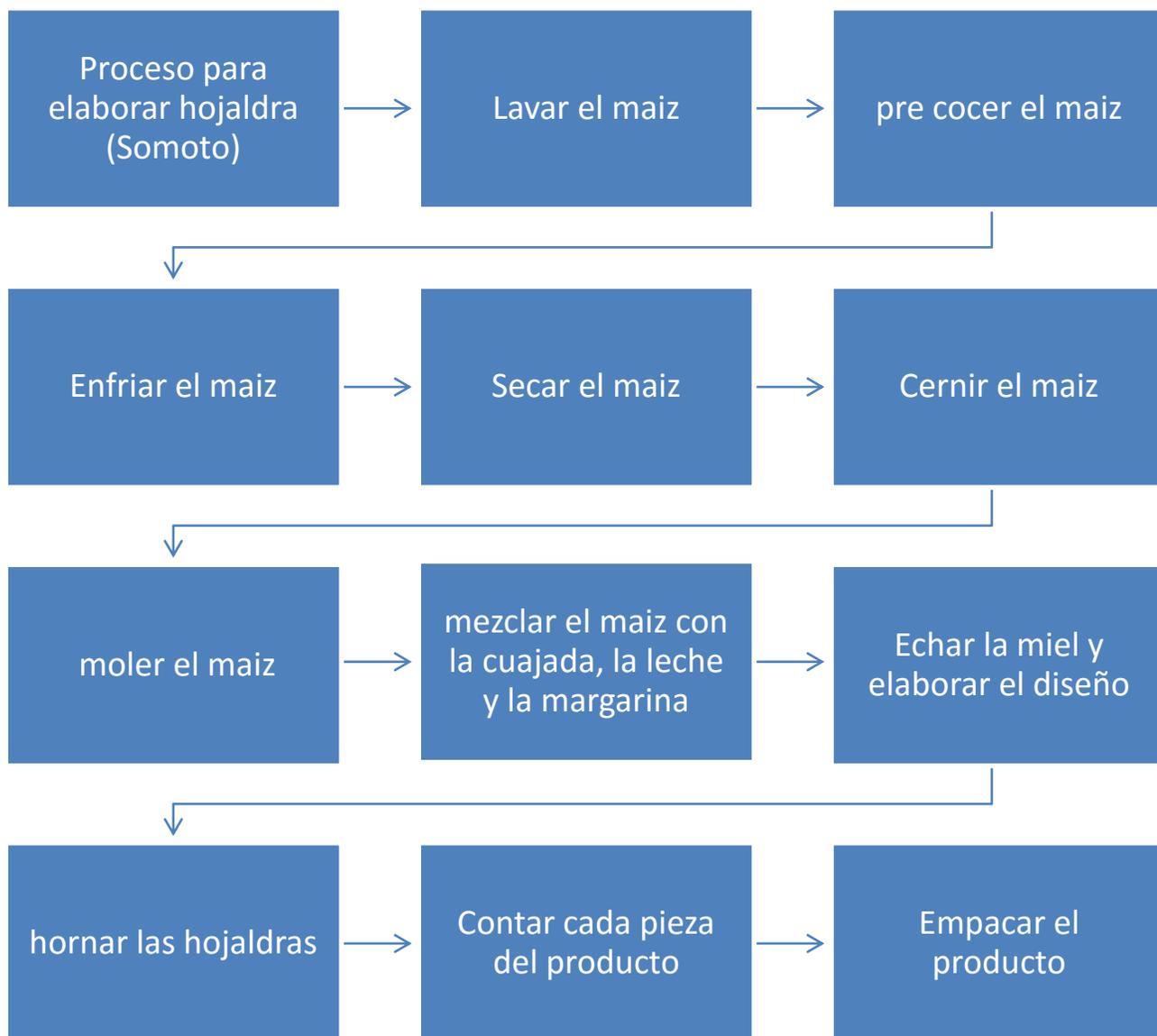


Figura N° 6

Para elaborar las hojaldras en Somoto se lleva a cabo el mismo procedimiento de las rosquillas, con la diferencia que luego de mezclar todos los ingredientes se vierte la miel característica de este producto, y se mete al horno para luego de su debido tiempo sacar las hojaldras, contarlas y empacarlas. Véase figura n°6.

7. Proceso para rosquillas rivenses

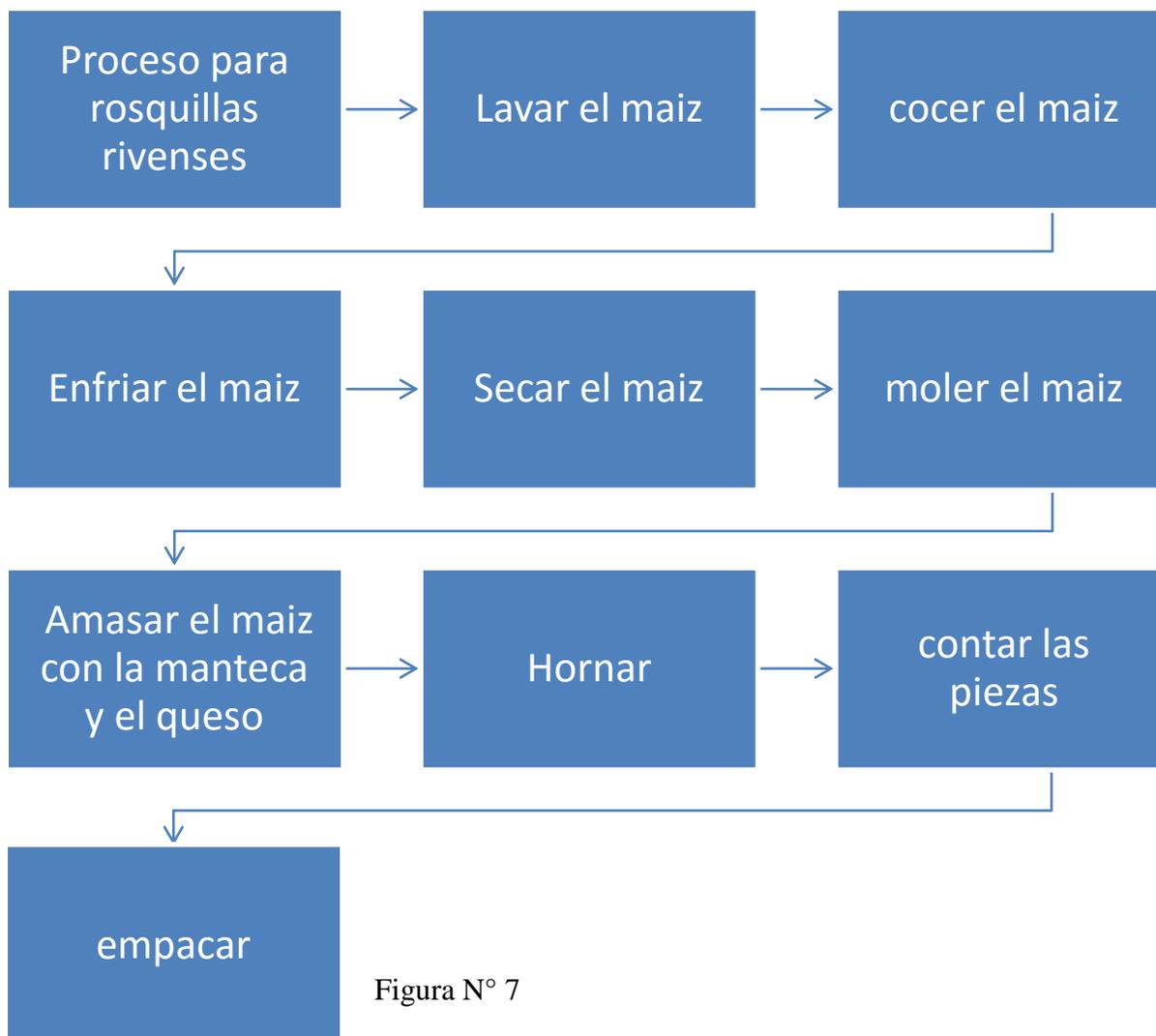


Figura N° 7

Como se puede observar en la figura anterior el proceso de elaboración de las rosquillas en Rivas, es un poco diferente al de Somoto, y es que los rivenses ponen a cocer

el maíz con ceniza, los peroles que utilizan están hechos para hacer 70 libras, le echan 18 libras de ceniza y 2 ½ de cal y hasta que este hirviendo se deja caer el maíz, después se comienza a colar el maíz y se menea cada 5 minutos, cuando el maíz bota el ojo quiere decir que ya está listo y se pone a enfriar para luego secarlo y llevarlo al molino, mientras más crudo quede el maíz más porosa sale la rosquilla, se amasa con la manteca y el queso. El horno se enciende con dos horas de anticipación y se meten las rosquillas. Finalmente se sacan, y se empacan. Las rosquillas que se elaboran en Rivas, en el Barrio Las Piedras, se caracterizan por ser en palma, es decir no se venden por unidades sino que vienen todas juntas y además tienen algo peculiar y es que cuando se echan en el café se hacen más grandes.

8. Proceso para elaborar las chancletas (hojaldra rivense)

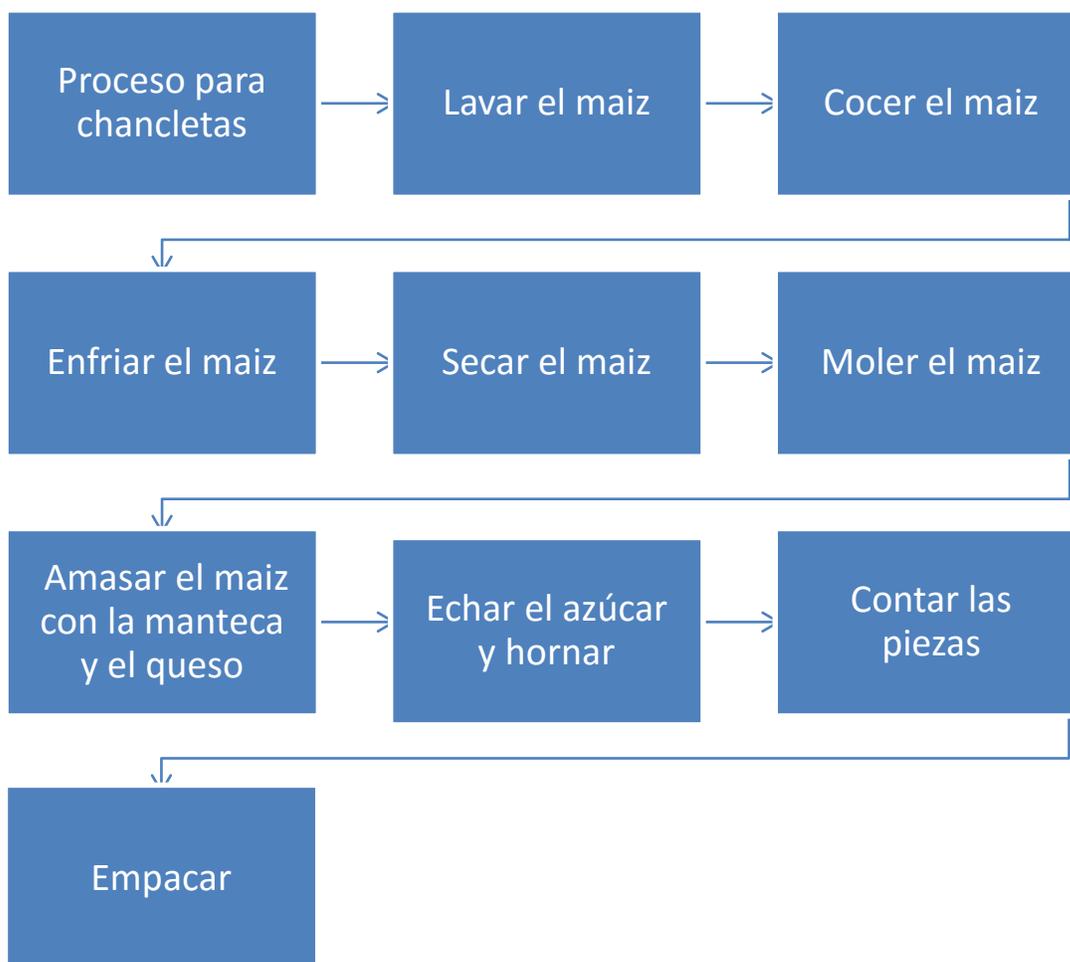


Figura N° 8

Las chancletas son las que se conocen en otras partes del país como las hojaldras, y conllevan el mismo proceso de elaboración, sin embargo los artesanos de Rivas, en lugar de echarles miel les agregan azúcar solamente, además de las rosquillas, las chancletas son los productos que más demanda tienen en este departamento y también a nivel nacional. Véase figura n°8.

9. Rosquillas para diabéticos

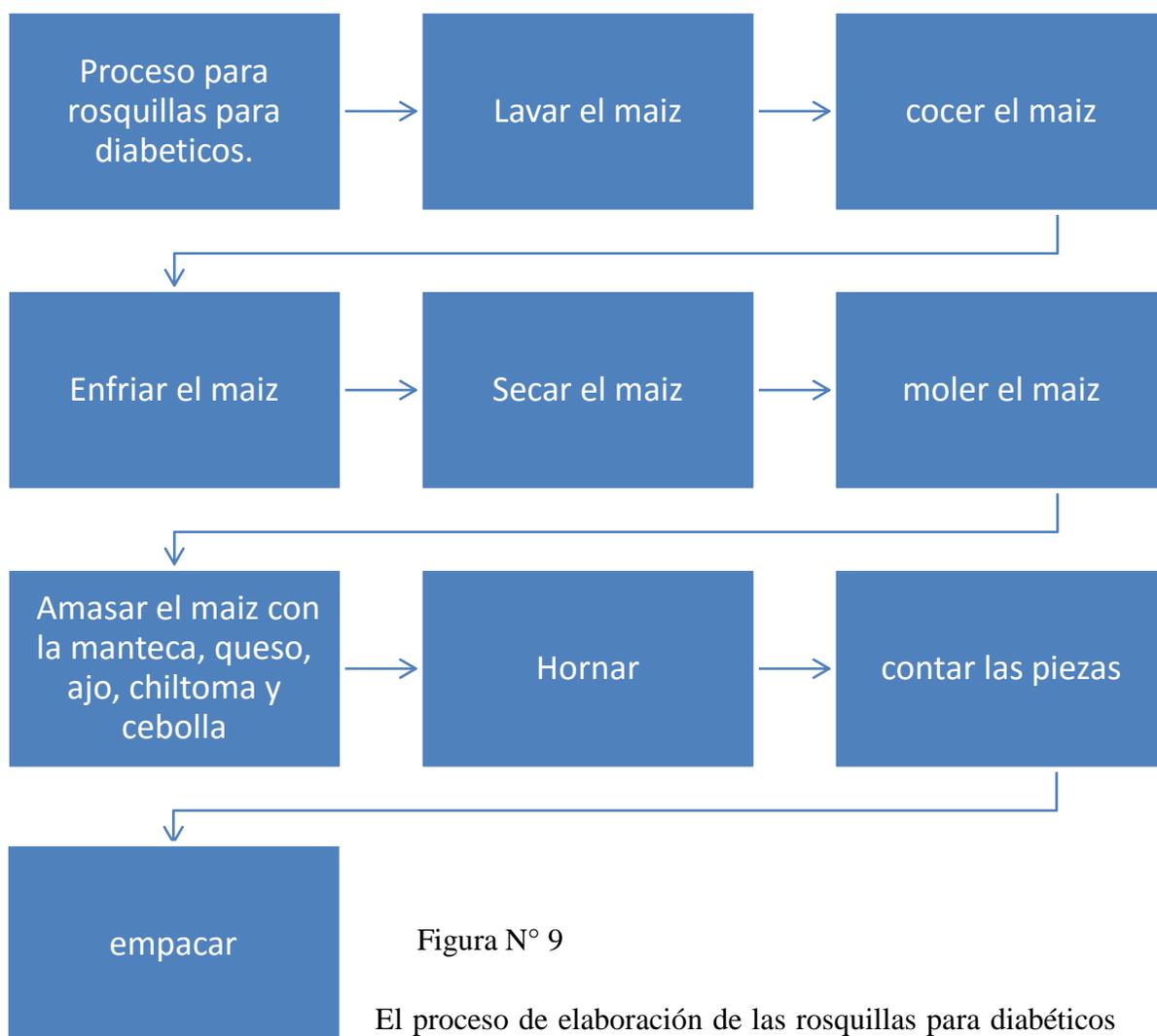


Figura N° 9

El proceso de elaboración de las rosquillas para diabéticos es el mismo con la diferencia que se le agregan más ingredientes que se mezclan cuando se amasa el maíz con la manteca y el queso, como son el ajo, la cebolla y la chiltoma. Cabe

recalcar que estas rosquillas son elaboradas únicamente por encargos para personas diabéticas. Véase figura n°9.

10. Rosquillas con chile

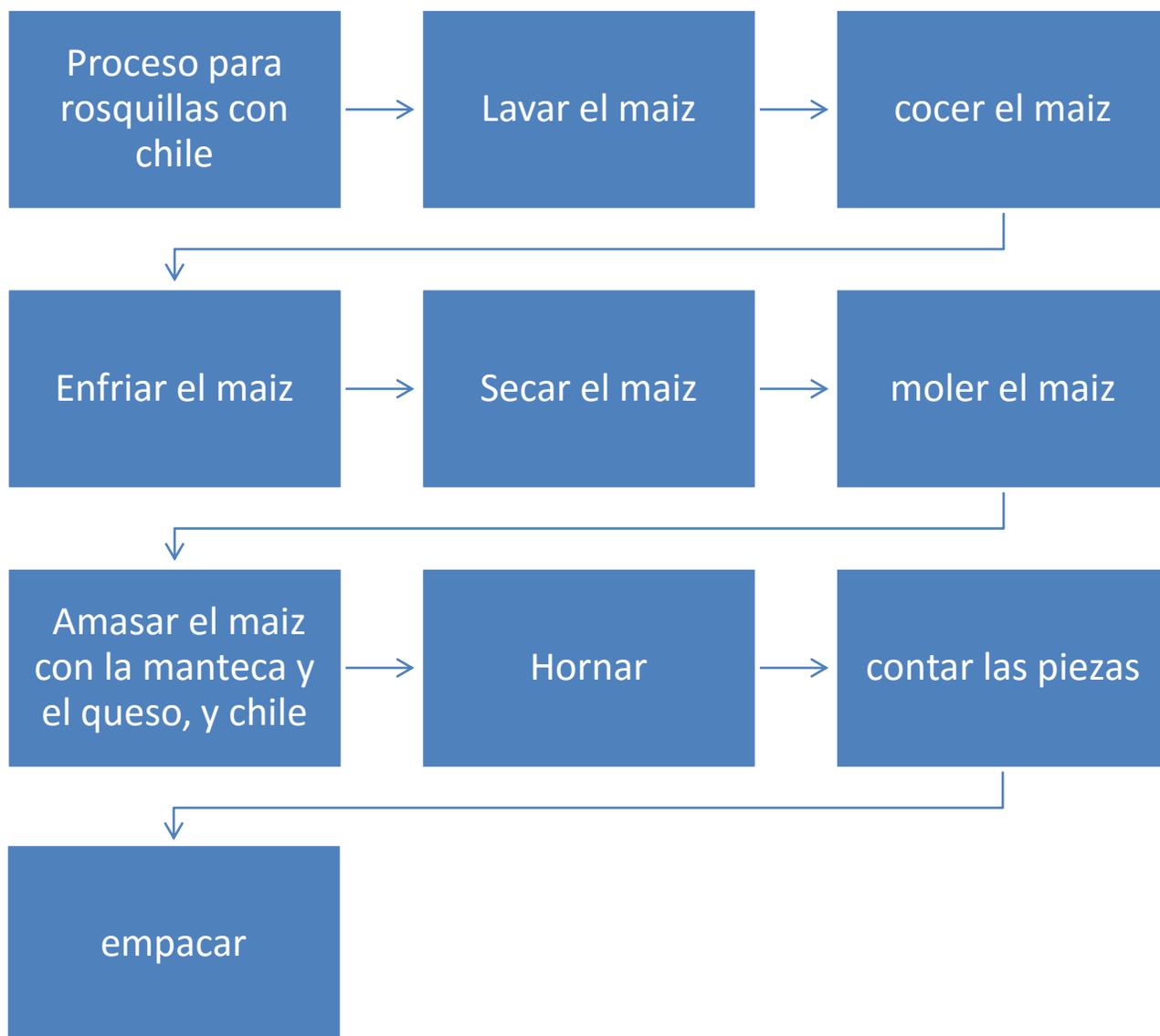


Figura N° 10

En la figura anterior se muestra el proceso de elaboración de las rosquillas con chile, el cual es igual al de las rosquillas tradicionales, con la diferencia que se le agrega chile a la

hora de amasar los demás ingredientes, cabe recalcar que estas rosquillas son elaboradas únicamente por encargos de bares ya que son el acompañante preferido de los rivenses a la hora de tomarse unas cervezas.

Al analizar los campos semánticos se observa que el de los productos que se elaboran es uno de los más valorados ya que tienen mucha riqueza léxica que debe ser analizada con detenimiento, cada producto elaborado deriva su nombre, incluso son llamadas y conocidos por su diferencia ya sea en Somoto o Rivas, de igual manera el campo del procedimiento de elaborar las rosquillas en este se explica cada paso desde cocer el maíz hasta que salga del horno y este lista, es importante recalcar como cada artesano le da nombre a cada proceso o manera de llamar cada instrumento, y de esta manera dejar una marca significativa.

9.3. Análisis Componencial de los tipos de productos elaborados a base de maíz, de contextura tostada.

A continuación se presenta el análisis componencial acerca de los productos que elaboran a base de maíz, con el fin de identificar o crear un significado de cada una de las variedades que elaboran, a partir de los semas.

Semas	Maíz	Que so	Marga rina	Dulc e	Cuaj ada	Clav o de olor	Can ela	Dulce de panela	Lech e	Hari na	Mante ca	Azúca r	Cebol la	Chil e	Ajo	Jalea de mango
Cohipónimos																
Rosquillas Somoto	+	+	+	-	+	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-
Rosquillas Rivas	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-
Rosquillas en miel	+	+	+	-	-	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-
Rosquillas con chile	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-
Rosquillas para diabético	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	+	-
Chancleta	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-
Pupusas	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-
Hojaldras	+	+	-	+	+	-		-	+	+	-	-	-	-	-	-

Empanada	+	+	+	+	+	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-
Canasta	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	+

Semas: los semas que se encuentran en el análisis componencial tienen que ver con los ingredientes que utilizan los artesanos para la elaboración de los productos: maíz, queso, margarina, dulce, cuajada, clavo de olor, canela, dulce de panela, leche, harina, manteca, azúcar, cebolla, chile, ajo y jalea de mango.

Sememas:

Rosquillas de Somoto: maíz + queso + margarina + cuajada + leche + harina + horneados + contextura tostada = las rosquillas de Somoto son productos horneados de contextura tostada, elaboradas a base de maíz, queso, margarina, cuajada, leche y harina

Al realizarse el análisis componencial de los tipos de rosquillas que elaboran tanto en Somoto como en Rivas se ha encontrado que las rosquillas de Somoto sus ingredientes principales son el queso, maíz margarina, dulce, cuajada, leche y harina, en cambio a las rosquillas de Rivas igual su ingrediente principal es el maíz, y lo demás solo es queso y manteca se observa que son solo tres ingredientes. Luego, tenemos a las rosquillas en miel que solo en época navideña las elaboran y sus ingredientes son el maíz, queso, cuajada, clavo de olor, canela, dulce de panela, leche y harina, las pupusas originarias de Somoto hechas a base de maíz, queso, margarina, dulce, cuajada, leche y harina, de igual manera las hojaldras llevan maíz, queso, margarina, dulce, cuajada, leche y harina.

Pero, Rivas ofrece también las chancletas que son a base de maíz, queso, manteca y azúcar; Rivas se ha preocupado por realizar productos novedosos y entre ellos están las rosquillas con chile que las hacen con maíz, queso, manteca y chile, otro producto son las rosquillas para diabético ya que ahora estas personas también pueden consumir rosquillas ya que se realizan especialmente para ellos a

Léxico utilizado por los artesanos que elaboran alimentos horneados de contextura tostada a base de maíz, en el municipio de Somoto, departamento de Madriz y el barrio Las Piedras, departamento de Rivas, durante 2016.

2016

base de maíz, queso, cebolla y ajo; en Somoto también encontramos las deliciosas empanadas hechas a base de maíz, queso, margarina, dulce, cuajada, leche, harina y en Rivas también encontramos las deliciosas canasta hechas a base de maíz, queso y jalea de mango.

9.4. Contrastividad

Se realizó un contraste con el Diccionario de la lengua española, Diccionario de americanismos, Diccionario de centroamericanismos y el Diccionario del español de Nicaragua, el cual se desglosa a continuación:

ajo

DLE: Planta de la familia de las liliáceas, de 30 a 40 cm de altura, con hojas ensiformes muy estrechas y bohordo con flores pequeñas y blancas. El bulbo es también blanco, redondo y de olor fuerte y se usa mucho como condimento.

DEN: no se encontraron resultados.

DA: palo de oreja.

DICA: Pa. Palo de oreja.

La palabra Ajo, aparece en el DEL, DA y DICA con el significado que utilizan los artesanos que elaboran alimentos horneados a base de maíz, en el DEN no se encontró ningún significado.

amasar:

DLE:tr. Formar o hacer masa, mezclando harina, yeso, tierra o cosa semejante con agua u otro líquido.

DEN: tr. Manosear [a alguien] de manera lasciva. var. camaronear, cuevear, cangrejear, jugar.

DA: tr. Ho, ES, Ni, Cu. amontonarse, abrazarse y acariciarse

DICA: tr, El Salv. Caricias amorosas entre dos personas, generalmente de distinto sexo. || 2. Ho, El Salv, Ni. Amontonarse, abrazarse y acariciarse. || 3. Ni. Manosear una persona a otra con morbo, especialmente un hombre a una mujer.

Amasar en el DLE se encuentra con el mismo significado que le dan los artesanos que es el de hacer masa con harina y agua. Por otra parte, el término aparece tanto en el DEN como en el DA y DICA con significados totalmente distintos.

azúcar

DLE: Sustancia cristalina perteneciente al grupo químico de los hidratos decarbono, de sabor dulce y de color blanco en estado puro, soluble en el agua, que se obtiene de la caña dulce, de la remolacha y de otros vegetales.

DEN: Variedad de azúcar que no lleva procesos químicos.

DA: Enfermedad de la diabetes.

DICA: f. Ni. Enfermedad de la diabetes.

La palabra azúcar, se encuentra en el Diccionario de la lengua española con el concepto que emplean los artesanos y en el DEN aparece con un significado que se relaciona. En el DA y el DICA se ofrece un concepto totalmente distinto que se relaciona con una enfermedad.

bolsa:

DLE: Especie de talega o saco de tela u otro material, que sirve para llevar o guardar algo.

DEN: no hay resultados.

DA: f. Mx, Gu, Ho, ES, Ni, CR, Pa. Bolsillo de las prendas de vestir.

DICA: f. AC. Bolsillo de la prenda de vestir. || 2. El Salv. Calcetín. || 3. Ho. Sobre con todos los papeles para matricularse un alumno. || 4. Ho. En la lotería menor, veinticinco pliegos de lotería. || f. pl. El Salv. Testículos.

La palabra Bolsa, se encuentra en el Diccionario de la lengua española con el concepto que emplean los artesanos que elaboran rosquillas en el municipio de Somoto y departamento de Rivas, en el DEN no se encontraron resultados de la palabra y en el DA y DICA aparece con un concepto distinto.

cajón

DLE: Del aum. De caja.1. m. caja (|| recipiente)

DEN: no aparece

DA: I. 1. m. Co, Pe, Bo, Ch, Py, Ar, Ur; Mx, Gu, Ho, ES, Ni, Pa, rur; pop; Ve, Ec, pop. Ataúd.

DICA: No aparece.

La palabra Cajón, se encuentra en el Diccionario de la lengua española con un concepto similar al que usan los artesanos que elaboran rosquillas, en el DEN el concepto de dicha palabra no aparece, tampoco en el DICA y en el DA aparece la palabra pero con significado distinto al que utilizan los artesanos.

cacerola

DLE: f. Vasija de metal, de forma cilíndrica, de poca altura, con asas, utilizada para cocer y guisar.

DEN: No aparece

DA: I. 1. f. ES. Vulva. Tabú.

DICA: f. El Salvy. Vulva.

La palabra Cacerola en el Diccionario de la lengua española fue encontrada con el mismo significado que le dan los artesanos que elaboran estos alimentos horneados a base de maíz, de contextura tostada, en el DEN no aparece ningún significado mientras que en el DA y DICA es encontrada la palabra, con un concepto totalmente distinto.

canasta

DLE: Cesto de mimbres, ancho de boca, que suele tener dos asas.

DEN: adj. c. Cbe. [Dicho de alguien] que ha perdido el juicio. Ver variantes léxicas de esta acepción en el lema chiflado.

DA: f.pl. Gu.RD. pastelillo en forma de cazuela, hecha de harina, royal, agua, mantequilla, aceite, manteca y sal que una vez horneados, se rellenan con carne o verduras.

DICA: No aparece.

La palabra canasta aparece en el DLE y el DEN con significados distintos al que le otorgan los artesanos, en el DA aparece el termino con un significado bastante similar pero presenta diferencia en cuanto a los ingrediente por lo tanto la palabra va en el glosario. En el DICA la palabra no aparece registrada.

cazueleja

La palabra no se encontró en ninguno de los cuatro diccionarios por lo tanto se considera un término nuevo y va dentro del glosario.

canela

DLE: f. Corteza de las ramas, quitada la epidermis, del canelo, de color rojo amarillento, olor muy aromático y sabor agradable.

DEN: No aparece.

DA: f. Ho, ES, Ni. Astilla que se desprende de un trompo al ser golpeado con la punta de otro.

DICA: No se encuentra registrada.

La palabra canela fue encontrada en el Diccionario de la lengua española con el mismo significado que le dan los artesanos que elaboran rosquillas en el municipio de Somoto y

departamento de Rivas, en el DEN y DICA no aparece la palabra y en el DA se registra con otro significado.

cebolla

DLE: Planta hortense, de la familia de las liliáceas, con tallo de 60 a 80 cm de altura, hueco, fusiforme e hinchado hacia la base, hojas fistulosas y cilíndricas, flores de color blanco verdoso en umbela redonda, y raíz fibrosa que nace de un bulbo esferoidal, blanco o rojizo, formado de capas tiernas y jugosas, de olor fuerte y sabor más o menos picante.

DEN: No se encontraron resultados

DA: Pieza agujereada por donde sale el agua de la regadera o de la ducha.

DICA: f. Gu. Planta del pie de los felinos. l2. Ho. Vulva.

La palabra Cebolla aparece en el Diccionario de la lengua española con el mismo concepto que le dan los artesanos que elaboran estos productos horneados a base de maíz en el DEN no se encontraron resultados y en el DA se encuentra la palabra con un significado diferente, igualmente en el DICA está registrada pero con conceptos distintos.

ceniza

DLE: Polvo de color gris claro que queda después de una combustión completa, y está formado, generalmente, por sales alcalinas y térreas, sílice y óxidos metálicos.

DEN: No se encontraron resultados

DA: Botella de cerveza casi congelada, que aparece cubierta de escarcha.

DICA: No aparece.

La palabra ceniza se encuentra en el Diccionario de la lengua española con el mismo término que le dan los artesanos que elaboran rosquillas, en el DEN no se encontró ningún tipo de resultados tampoco en el DICA y en el DA se encuentra con un concepto diferente.

cernidor

DLE: m. y f. Persona que cierne.

DEN: no aparece.

DA: I. 1. m. Ni, Co, Ve, Bo, Ch, Py, Ar, Ur; Mx, p.u. Utensilio que consta de un aro a uno de cuyos bordes se sujeta una tela de trama abierta, generalmente metálica, y que sirve para separar partículas de diferente grosor.

DICA: No se encontraron resultados.

La palabra cernidor tanto en el Diccionario de la lengua española como el del Diccionario de americanismo se encontró con el mismo significado que utilizan los artesanos que elaboran rosquillas a base de maíz y en el DEN no se encontraron resultados de la palabra. Mientras que en el Diccionario de Centroamericanismos la palabra no se encuentra registrada.

clavo de olor

DLE: ~ de olor: Capullo seco de la flor del clavero.

DEN: No aparece.

DA: No aparece.

DICA: No aparece.

La palabra clavo se encontró en el Diccionario de la lengua española con el mismo significado que le dan los artesanos que elaboran rosquillas en miel en el municipio de Somoto en el DEN, DICA y en el DA la palabra no aparece registrada.

chancleta

DLE: Zapatilla sin talón o con el talón doblado hacia dentro

DEN: Zapato viejo y en mal estado usado generalmente dentro de la casa.

DA: Mujer, en especial la recién nacida.

DICA: f. Ho, El Salv, Ni. Comida hecha de chayote cortado a lo largo de la mitad y hervido, al que se añade quesillo o queso derretido al hornearse.

La palabra chancleta no se encontró en ninguno de los diccionarios con el mismo significado que refieren los artesanos que elaboran alimentos horneados a base de maíz en el departamento de Rivas. Por lo tanto, se detallará en el glosario.

chile

DLE: pimienta.

DEN: no se encontraron resultados.

DA: Salsa picante elaborada con alguna de las variedades de chile picante, sal, agua y especias.

DICA: m. Gu, Ho, El Salv., Ni. Salsa picante elaborada con algunas variedades de chile picante, sal, agua y especias.

La palabra chile se encontró en el diccionario de la lengua española con el mismo significado que le dan los artesanos que elaboran las rosquillas con chile en el departamento de Rivas de igual manera el Diccionario de Americanismos y Diccionario de Centroamericanismos y en cuanto al DEN no se encontraron resultados de la palabra.

cocer

DLE: Del lat. coquere. 1. tr. Hacer comestible un alimento crudo sometiéndolo a ebullición o a la acción del vapor.

DEN: no se encontraron resultados.

DA: no se encontraron resultados.

DICA: no se encontraron resultados.

El término cocer no aparece en el Diccionario del Español de Nicaragua, Diccionario de Centroamericanismos ni en el Diccionario de Americanismos, únicamente aparece en el Diccionario de la Lengua Española con el mismo significado que le dan los artesanos que elaboran rosquillas.

colador

DLE: 1. m. coladero (|| manga en que se cuele un líquido).

DEN: m. Tela o cedazo utilizado para cernir líquidos.

DA: m. Cu. En la industria azucarera, malla de bronce que sirve para filtrar el jugo de la caña que se extrae de los molinos.

DICA: m. CR. Recipiente colgante que se utiliza para guardar los alimentos.

La palabra colador no se registra en el DICA, por el contrario se encuentra en el DLE, DEN y DA con el mismo significado que le dan los artesanos que elaboran alimentos horneados en el municipio de Somoto departamento de Rivas.

consistencia

DLE: f. Trabazón, coherencia entre las partículas de una masa o los elementos de un conjunto.

DEN: No aparece.

DA: No aparece.

DICA: No aparece.

La palabra consistencia fue encontrada únicamente en el Diccionario de la lengua española con un significado similar al que le dan los artesanos que elaboran el producto, sin embargo en el DEN, DICA y DA el concepto de consistencia no aparece.

contar

DLE: lat. computāre. 1. tr. Numerar o computar las cosas considerándolas como unidades homogéneas.

No se registra en el DEN

DA: contar: ||~ cuentos de camino real. loc. verb. Ho, Ni. Decir alguien mentiras.

La palabra contar aparece en el Diccionario de la lengua española con el mismo concepto que le dan los artesanos que elaboran el producto que es contar cada una de las rosquillas en el DEN no aparece registrada la palabra y tanto en el DA como en el DICA aparece con otro significado distinto al referido por los artesanos.

cuajada

DLE: f. Producto lácteo cremoso que se obtiene al cuajar la leche y separarla del suero.

DEN: Cuajada: Producto lácteo que se obtiene al cuajar la leche y separarla del suero.

DA: II. 1. f. Ni. Porción de marihuana. drog.

DICA: f. Ni. Queso blanco y blando, envuelto en hoja de yaguas o guarumo hecho de manera artesanal.

En la palabra cuajada tanto en el Diccionario de la lengua española como en el diccionario de español de Nicaragua y en el Diccionario de Centroamericanismos se refieren al mismo significado que utilizan los artesanos, en cambio en el DA aparece con otro concepto distinto.

cuchara

DLE: f. Utensilio que se compone de una parte cóncava prolongada en un mango, y que sirve, especialmente, para llevar a la boca cosas líquidas, blandas o menudas.

DEN: No aparece

DA: Cuchara: l.f. Mx, Gu, Ho, Ni, CR, Cu, RD, Ve, Py, Ur. Herramienta compuesta de una lámina metálica con forma aovada, pero más alargada en unos de sus extremos, y una manija o asa, que usan los albañiles para extender o aplicar la mezcla.

DICA: f. Gu, Ho, Ni, CR. Herramienta compuesta de una plancha de hierro o acero y una manija y un asa, que usan los albañiles para extender o allanar el yeso o la argamasa.

La palabra cuchara fue encontrada en el Diccionario de la lengua española con un significado distinto al que utilizan los artesanos, mientras que en el DA y DICA se registra con un significado similar al que refieren los artesanos que elaboran rosquillas de la misma manera en el diccionario de americanismos el significado es el mismo y en el DEN no se encontraron resultados.

dulce

DLE: :adj. Que causa cierta sensación suave y agradable al paladar, como la producida por la miel, el azúcar, etc.

DEN: Dulce: miel de la caña en estado sólido.

DA: Dulce: Gu, Ho, ES, Ni. Bloque de azúcar de varias formas y tamaños elaborado en el trapiche.

DICA: m. Gu, Ni. Caramelo, golosina aromatizada con diferentes sabores

La palabra fue encontrada en el DEL, DEN y DA con el mismo significado referido a los artesanos que elaboran alimentos horneados a base de maíz y en el DICA aparece con un concepto diferente.

dulce de panela

DLE: No aparece en el Diccionario de la Lengua Española

DEN: No aparece

DA: Dulce: l ~ de panela. m. Ho. Bloque de azúcar de varias formas y tamaños elaborado en el trapiche

DICA: No aparece.

Dulce de panela se encontró únicamente en el Diccionario de americanismos que es el mismo referido por los artesanos que elaboran rosquillas en el municipio de Somoto y el departamento de Rivas.

empacador, ra

DLE: 1. adj. Que empaca.

DEN: No aparece

DA: No aparece

DICA: No aparece.

La palabra empacador, a fue encontrada en el Diccionario de la lengua española con el mismo significado que le dan los artesanos, en el diccionario de español de Nicaragua la palabra no fue encontrada y en el DA y DICA no aparece.

empacar

DLE: 1. tr. Empaquetar, encajonar.

DEN: tr. colq. Alistar la maleta. 2. Preparar los objetos personales por cancelación de un trabajo.

DA: Empacar: tr. Ho, Ni, RD, PR, Co, Pe, Bo. Preparar las cosas necesarias de un equipaje.

DICA: intr. Ho, Ni. Preparar las cosas necesarias para un equipaje.

El termino se encuentra en el DLE con el mismo significado que otorgan los artesanos que elaboran alimentos horneados a base de maíz, mientras que en el DEN, DA y DICA se presenta un concepto diferente.

empanada

DLE: Masa de pan rellena de carne, pescado, verdura, etc., cocida en el horno.

DEN: Cosa de horno hecha de harina de maíz rellena con queso, azúcar y canela, su forma es irregularmente triangular. obs.: dependiendo de la preparación de la masa unas son suaves y otras tostadas.

DA: Pastel pequeño, aplastado, que se hace doblando la masa sobre sí misma para cubrir con ella el relleno de carne molida o de otro alimento.

DICA: f. Ho, El Salv, Ni, CR. Pastel, pequeño, aplastado que se hace doblando la masa sobre sí misma para cubrir con ella el relleno de dulce, de carne picada o de otro alimento.

La palabra empanada ya estaba registrada en los cuatro diccionarios y es en el DEN, DA y DICA donde se encuentra con el significado igual al que le otorgan los artesanos.

enfriar

DLE: tr. Poner o hacer que se ponga frío algo.

DEN: No aparece.

DA: Enfriar: 1. tr. Mx, Ni, Co, PR, Pe, Bo. Matar a alguien. Delinc.

DICA: tr. Ho. Legalizar alguien los documentos de un automóvil robado.

La palabra enfriar fue encontrada en el Diccionario de la lengua española y en el diccionario de americanismo con el mismo significado que le dan los artesanos y en el diccionario de español de Nicaragua no aparece ningún concepto con esta palabra. Mientras que en el DICA aparece con un concepto distinto.

hacedor

DLE: adj. Que hace, causa o ejecuta algo.

DEN: no aparece.

DA: . f. Pe:S. Mujer que en las picanterías ayuda a hacer la chicha de jora y otras tareas.

DICA: No aparece.

La palabra hacedor fue encontrada en el Diccionario de la lengua española con el mismo significado que le dan los artesanos, en el DEN la palabra no aparece con ningún significado ni en el DICA y en el DA aparece la palabra con un concepto diferente.

harina

DLE: Del lat. *farīna*. 1. f. Polvo que resulta de la molienda del trigo o de otras semillas.

DEN: Harina: f. Especie de cernido que se utiliza para envolver ciertas comidas cuando están crudas.

DA: Harina: I. 1. f. CR, RD; Ni, juv; Cu, obsol. plata, dinero. pop + cult → espon.

II. 1. f. Ho, Ni. Cocaína en polvo. drog.

DICA: f. Ni, CR. Plata, dinero.

La palabra harina fue encontrada en el diccionario de la lengua española con el mismo significado que refiere los artesanos que elaboran rosquillas en el DEN fue encontrada la palabra con un significado similar y en el DA y DICA se encontró un concepto totalmente distinto.

hojaldra

DLE: m. Masa de harina con manteca o mantequilla, muy sobada y que, al cocerse en el horno, forma muchas hojas delgadas superpuestas.

DEN: Hojaldra: f. N. Pan horneado, hecho de maíz y bañado con miel dulce de rapadura. var. viejita.

DA: Hojaldra: Gu, Ni. Dulce de forma alargada, formado por capas de harina superpuestas y crujientes, y espolvoreado con azúcar.

DICA: f. Ho, El Salv. Hojaldre, masa de harina muy sobada con manteca que, al cocerse en el horno, forma muchas hojas delgadas superpuestas.

La palabra hojaldra fue encontrada en el Diccionario de la lengua española con un significado parecido al que le dan los artesanos que elaboran este producto en el DEN se encontró con el mismo concepto referido y en el DA y DICA un significado similar al de los artesanos.

hornador

La palabra no se encontró en ninguno de los cuatro diccionarios por lo tanto, se considera un término nuevo y va dentro del glosario.

horno

DLE: Del lat. furnus. 1. m. Construcción de piedra o ladrillo para caldear, en general abovedada y provista de respiradero o chimenea y de una o varias bocas por donde se introduce lo que se trata de someter a la acción del fuego.

DEN: No aparece.

DA: No aparece.

DICA: No aparece.

La palabra horno fue encontrada únicamente en el Diccionario de la lengua española con el mismo concepto que le dan los artesanos que elaboran productos horneados a base de maíz en el DEN, DA y DICA la palabra no aparece con ningún significado.

lavar

DLE: tr. Limpiar algo con agua u otro líquido.

DEN: No aparece

DA: Lavar: tr. Mx, Ho, Ni. Procesar el café con posterioridad al despulpe, que deja el grano limpio de pulpa y cáscara, utilizando gran cantidad de agua.

DICA: tr. Ho. Procesar el café con posterioridad al despulpe, que deja el grano limpio de pulpa y cascara, utilizando gran cantidad de agua.

La palabra lavar fue encontrada en el Diccionario de la lengua española y en el DA con el mismo significado referido por los artesanos y en el DEN no aparece ningún significado. Mientras que en el Diccionario de Centroamericanismos la palabra se encuentra registrada con otro significado.

leche

DLE: f. leche de algunos animales que se emplea como alimento de las personas

DEN: No aparece

DA: Leche: 1. f. Mx, Gu, Ho, ES, Ni, CR, Pa, RD, PR, Ve, Ec, Pe, Bo, Ar. Buena suerte. pop + cult → espon.

DICA: f. AC. Buena suerte.

La palabra leche aparece en el Diccionario de la lengua española con el mismo concepto que le dan los artesanos en el DEN no aparece registrada la palabra y en el DA y DICA se registra con un significado distinto.

Leche cocida

La palabra no se encontró en ninguno de los cuatro diccionario por lo tanto se considera un término nuevo y va dentro del glosario.

leña

DLE: 1. f. Parte de los árboles y matas que, cortada y hecha trozos, se emplea como combustible.

DEN: No aparece

DA: I. 1. f. PR. En las actividades marítimas, desperdicio. pop + cult → espon ^ desp.

1. PR. Cosa de baja calidad, de poco valor. pop + cult → espon ^ desp.

II. 1. f. RD. Cigarro de gran tamaño hecho con marihuana. drog.

DICA: no aparece

La palabra leña aparece con el mismo significado referido al de los artesanos en el Diccionario de la lengua española, en el DEN y DICA no se registra y en el DA aparece con un concepto distinto.

maíz

DLE: Del taíno mahís. 1. m. Planta de la familia de las gramíneas, con el tallo grueso, de uno a tres metros de altura, según las especies, hojas largas, planas y puntiagudas, flores masculinas en racimos terminales y las femeninas en espigas axilares resguardadas por una vaina. Es indígena de la América tropical, se cultiva en Europa y produce mazorcas con granos gruesos y amarillos muy nutritivos.

DEN: No aparece.

DA: No aparece.

DICA: no aparece

La palabra maíz aparece únicamente en el Diccionario de la lengua española con el mismo significado que le dan los artesanos que elaboran productos horneados a base de maíz, en el DEN, DICA y el DA la palabra no aparece registrada.

manteca

DLE: Producto obtenido por el batido, amasado y posterior maduración de la crema extraída de la leche de vaca o de otros animales.

DEN: Empujarse fuertemente en un sitio abarrotado.

DA: Gordura del cerdo utilizada para cocinar.

DICA: f. Gu, Ho, El Salv., Ni. Marihuana

La manteca a la que los artesanos de Rivas se refieren es a una manteca industrial por lo tanto esa palabra va al Glosario.

margarina

DLE: f. Sustancia grasa, de consistencia blanda, que se extrae de ciertas grasas animales y de aceites vegetales, y tiene los mismos usos que la mantequilla.

DEN: No aparece

DA: No aparece.

DICA: no aparece

La palabra margarina aparece únicamente en el Diccionario de la lengua española con el mismo significado referido al que utilizan los artesanos del municipio de Somoto, en el DEN, DICA y el DA no aparece registrada la palabra.

masa enterosa

La palabra no se encontró en ninguno de los tres diccionario por lo tanto se considera un término nuevo y va dentro del glosario.

menear

DLE: tr. Mover algo de una parte a otra.

DEN: No aparecen resultados.

DA: intr. prnl. Gu, Ni, RD. Apresurarse, apurarse alguien.

DICA: no aparece

La palabra menear aparece registrada en el DLE y en el DA con el mismo significado referido al que le dan los artesanos, en el DEN y DICA no aparece registrada la palabra.

mesa

DLE: 1. f. Mueble compuesto de un tablero horizontal liso y sostenido a la altura conveniente, generalmente por una o varias patas, para diferentes usos, como escribir, comer, etc.

DEN: No se encontraron resultados.

DA: Mueble pequeño, generalmente con cajones o gavetas, que se coloca al lado de la cama.

DICA: no aparece.

La palabra mesa fue encontrada en el Diccionario de la lengua española y en el diccionario de americanismos con el mismo significado al que se refieren los artesanos, en el DEN y en el DICA no se encontró registrada esta palabra.

mezclar

DLE: De mesclar. 1. tr. Juntar, unir, incorporar algo con otra cosa, confundiéndolos.

DEN: No aparece.

DA: No aparece.

DICA: no aparece.

La palabra mezclar aparece únicamente con el mismo significado referido al Diccionario de la lengua española, en el DEN, DICA y el DA no aparece registrado el término mezclar.

molde

DLE: Pieza en que se hace en hueco la forma que quiere darse en sólido a la materia que se vacía en él: un metal, un plástico, etc

DEN: no se encuentran resultados.

DA: Pieza o conjunto de piezas ahuecadas para darles forma a diversos platos o golosinas.

DICA: Pa. Pieza o conjunto de piezas ahuecadas para darles formas a diversos platos o golosinas.

La palabra molde se encontró en el Diccionario de la lengua española y en el diccionario de americanismo con el mismo concepto al que le dan los artesanos que elaboran productos a base de maíz, en el DEN y en el DICA la palabra no aparece registrada.

moler

DLE: tr. Quebrantar un cuerpo, reduciéndolo a menudísimas partes, o hasta hacerlo polvo.

DEN: Moler: tr. colq. Hacer masa, con la ayuda de un metate o molino el maíz nesqui-zado.

DA: Moler: tr. ES, Ni. Realizar el coito. pop.

1. tr. Ni. Aplazar a alguien en un examen. est.

DICA: Gu, El Salv., Ni, CR. Realizar el coito. Ni. Reprobar alguien un examen

La palabra moler fue encontrada en el Diccionario de la lengua española con un significado distinto, igualmente en el DA y DICA, sin embargo en el DEN aparece con el significado que le dan los artesanos que elaboran productos horneados a base de maíz.

molino

DLE: 1. m. Máquina para moler, compuesta de una muela, una solera y los mecanismos necesarios para transmitir y regularizar el movimiento producido por una fuerza motriz, como el agua, el viento, el vapor u otro agente mecánico.

DEN: No aparece.

DA: 1. m. Ec. Unidad de medida para el agua de riego, equivalente a 33,33 litros por segundo.

2. Ec:S. Curso de agua que da la fuerza motriz a un molino. rur.

II. 1. m. ES. Dentadura de una persona. carc.

DICA: no aparece

La palabra molino aparece en el Diccionario de la lengua española con el mismo concepto al que le dan los artesanos que elaboran rosquillas a base de maíz, en el DEN y DICA no se encontró registrada la palabra y en el DA aparece el término molino pero con otro significado.

nesquizar

DLE: tr. Nic. nixquear.

Nisquear: tr. Hond. Preparar el maíz para las tortillas, cociéndolo con ceniza.

DEN: (Del náh. Nextli: ceniza.) tr. colq. Cocer el maíz en agua de cal o ceniza.

DA: 1. Ni. nixtamalizar.

DICA: tr. Ho,Ni.Cocer el maíz con cal o ceniza.

La palabra nesquizar fue encontrada con el mismo significado al que se refieren los artesanos en el Diccionario de español de Nicaragua, en el DLE, DA y DICA.

nesquizador

La palabra no se encontró en ninguno de los cuatro diccionario por lo tanto se considera un término nuevo y va dentro del glosario.

ojo del maíz

La palabra no se encontró en ninguno de los cuatro diccionario por lo tanto se considera un término nuevo y va dentro del glosario.

olote

DLE: m. C.Rica, El Salv., Guat., Hond., Méx. y Nic. Zuro (|| corazón de la mazorca del maíz).

DEN: Persona, a quien no le quedó nada

DA: m. Mx, Gu, Ho, ES, Ni, CR. Corazón de la mazorca, una vez desgranada.

DICA: m. AC. Corazón de la mazorca, una vez desgranada.

La palabra olote fue encontrada con el mismo significado referido por los artesanos en el Diccionario de la lengua española, Diccionario de centroamericanismos y en el Diccionario de americanismos, en el DEN aparece con un concepto distinto.

perol

DLE: Vasija de metal, de forma semejante a media esfera, que sirve para cocer diferentes cosas.

DEN: No aparecen resultados.

DA: Vehículo viejo.

DICA: no aparece

La palabra perol fue encontrada en el Diccionario de la lengua española con el mismo al que los artesanos refieren, en el DEN y DICA no aparece ningún significado con esta palabra y en el DA aparece con un concepto diferente.

pelusa de maíz

La palabra no se encontró en ninguno de los tres diccionario por lo tanto se considera un término nuevo y va dentro del glosario.

plástico

DLE: Dicho de un material: Que, mediante una compresión, puede cambiar de forma y conservar esta de modo permanente, a diferencia de los cuerpos elásticos.

DEN: adj.colq. [Dicho del joven] que le gusta aparentar gustos refinados.

DA: Referido a persona, que viste a la moda y habla y actúa de manera afectada y exhibicionista.

DICA: adj. El Salv., Pa. Relativo a una persona engreída y superficial

La palabra plástico fue encontrada en el Diccionario de la lengua española con un significado similar al que le dan los artesanos en el DEN. Por su parte en el DA y DICA la palabra aparece pero con conceptos totalmente distintos.

Pre cocer

La palabra no se encontró en ninguno de los tres diccionarios por lo tanto se considera un término nuevo y va dentro del glosario.

pupusa

DLE: Del náhuatl pupushaua 'hinchado'. 1. f. El Salv., Guat., Hond. y Nic. Tortilla de maíz o arroz, rellena de chicharrones, queso u otros alimentos.

DEN: Pupusa: (Del náh. popozactic, cosa hinchada.) f. p. us. Pieza de pan dulce, hecha en horno de leña. 2. N. Cosa de horno en forma triangular, hecha con masa de maíz y rellena con azúcar, cuajada y canela. var. Hinchida.

DA: Pupusa: f. Gu, Ho, ES, Ni. Tortilla cocida o frita hecha de harina de maíz o arroz, rellena generalmente de chicharrón molido, queso o flor de loroco.

DICA: adj. Ho, El Salv. Relativo a cosa una parte del cuerpo, hinchada.

La palabra pupusa fue encontrada en el Diccionario de la lengua española con un concepto diferente al que utilizan los artesanos que elaboran rosquilla, igualmente en el DICA, en el DEN aparece con el mismo sentido que ellos le dan con la diferencia que la forma es distinta y en el DA aparece el término pero con un significado similar.

queso

DLE: Del lat. caseus. 1. m. Producto obtenido por maduración de la cuajada de la leche con características propias para cada uno de los tipos según su origen o método de fabricación.

DEN: No aparece

DA: I. 1. m. Ec. Persona que se halla en medio de un grupo y estorba la comunicación.

II. 1. m. Ec:O. Zapato blanco. pop + cult → espon ^ fest.

IV. 1. m. PR. Acumulación de sustancia sebácea en la base del glande causada por una prolongada inactividad sexual. vulg; pop + cult → espon ^ fest.

DICA: m. Ni. Anillo de madera labrado en el centro de la rueda de las carreteras para fortalecerlas.

La palabra queso se registra en el Diccionario de la lengua española con el mismo concepto que le dan los artesanos que elaboran alimentos horneados en el DEN la palabra no aparece con ningún significado y en el DA y DICA se registra con otro significado.

remojar

DLE: Empapar o sumergir en agua algo.

DEN: No se encontraron resultados.

DA: no se encontraron resultados.

DICA: No se registra.

La palabra remojar fue encontrada únicamente en el Diccionario de la lengua española con el mismo concepto referido al de los artesanos en el DEN, DICA y en el DA no se encontraron resultados de la palabra.

restregar

DLE: tr. Estregar o frotar mucho y con ahínco algo con otra cosa.

DEN: No aparecen resultados.

DA: No aparecen resultados.

DICA: No aparecen resultados.

La palabra restregar fue encontrada únicamente en el Diccionario de la lengua española con el mismo concepto que le dan los artesanos que elaboran productos horneados a base de maíz en el DEN, DICA y en el DA no aparecen resultados de esta palabra.

rosquilla

DLE: 1. f. Dulce en forma de rosca pequeña, hecho de masa de harina con huevos, azúcar y algún otro ingrediente.

DEN: Rosquilla: f. Hornado que se prepara con masa de maíz y queso, de sabor ligeramente salado y de forma circular. Nunca podré olvidar el indio viejo, las enchiladas rellenas, los pasteles de perrerreque y el marquesote bañado... rosquetes y rosquillas. G.E.E. de Tercero, T.L. p. 34.

DA: II.1. f. Ni. Ano. vulg.

DICA: Ni.Ano. adj.Ni. Relativo a un hombre que es homosexual.

La palabra rosquilla aparece en el Diccionario de la lengua española y en el diccionario de español de Nicaragua con el mismo concepto que le dan los artesanos que elaboran dicho producto y en el DA y DICA aparece con un término distinto.

rosquilla con chile

La palabra no se encontró en ninguno de los cuatro diccionario por lo tanto se considera un término nuevo y va dentro del glosario.

rosquilla en miel

La palabra no se encontró en ninguno de los cuatro diccionario por lo tanto se considera un término nuevo y va dentro del glosario.

rosquillas en palma

La palabra no se encontró en ninguno de los cuatro diccionario por lo tanto se considera un término nuevo y va dentro del glosario.

rosquilla para diabéticos

La palabra no se encontró en ninguno de los cuatro diccionario por lo tanto se considera un término nuevo y va dentro del glosario.

sartén

DLE: Recipiente de cocina, generalmente de metal, de forma circular, poco hondo y con mango largo, que sirve sobre todo para freír.

DEN: No se encuentran resultados.

DA: 1. m. Ho, ES, Ni, CR, Cu, RD, PR, Co, Ve, Ec, Bo, Ch, Py, Ur. Sartén, recipiente de cocina.

DICA: m. Ho, El Salv., Ni. Sartén recipiente de cocina.

La palabra sartén fue encontrada con el mismo significado referido por los artesanos en el Diccionario de la lengua española de igual manera en el DA y en el DICA. En el DEN no se encontraron resultados de la palabra.

secar

DLE: tr. Quitar con un trapo, toalla, etc., el líquido o las gotas que hay en una superficie. U. t. c. prnl.

DEN: No aparece.

DA: No aparece.

DICA: tr.pnrl.Pa. Pasmarse por exceso de llanto o risa.

La palabra secar fue encontrada únicamente en el Diccionario de la lengua española con el mismo concepto referido al de los artesanos que elaboran rosquillas. Y en el DICA la palabra está registrada con un concepto distinto al que emplean los artesanos.

tina

DLE: Vasija grande, de forma de caldera, que sirve para el tinte de telas y para otros usos.

DEN: Recipiente generalmente redondo y grande, puede ser de porcelana, zinc o plástico.

DA: Recipiente grande y cilíndrico de material metálico o plástico que se utiliza para lavar ropa.

DICA: Ni. Recipiente de gran tamaño de acero inoxidable, usado en la fabricación de queso, para cuajar y desuerar.

La palabra tina fue encontrada en los cuatro diccionarios con el mismo significado referido al de los artesanos que elaboran productos horneados a base de maíz.

zaranda

DLE: f. Cedazo rectangular con fondo de red de tomiza, que se emplea en los lagares para separar los escobajos de la casca.

DEN: Zaranda: f. rur. Cedazo para separar granilla o piedrecita.

DA: Zaranda: f. Ho, Ni. Tela metálica que se pone en las ventanas y contrapuestas para evitar la entrada de insectos.

DICA: f, Ho, Ni. Tela metálica que se pone en las ventanas y contra puertas para evitar la entrada de insectos

La palabra zaranda fue encontrada en el Diccionario de la lengua española con un significado diferente al que utilizan los artesanos así como también en el Diccionario de americanismo y Centroamericanismos, en cambio en el DEN la palabra se refiere al mismo concepto que le dan los artesanos que elaboran rosquillas.

De las 67 palabras que se lograron recopilar 55 se encontraron en el Diccionario de la Lengua Española, 20 en el Diccionario del Español de Nicaragua, 35 en el Diccionario de Centroamericanismos, 44 en el Diccionario de Americanismo, 10 de esas palabras no se

encontraron en ninguno de los diccionarios mencionados anteriormente y 3 se encontraron pero no con el mismo significado que le dan los artesanos que elaboran rosquillas en el municipio de Somoto y el departamento de Rivas, es importante mencionar que en total 13 términos fueron añadidos al glosario para que sirva como enriquecimiento en el léxico de nuestro país.

9.5.Glosario

A partir del contraste que se realizó con el Diccionario de la Lengua Española, el Diccionario del Español de Nicaragua y el Diccionario de Americanismos se obtuvieron trece vocablos propios del léxico empleado por los artesanos que elaboran productos horneados a base de maíz, de contextura tostada en el municipio de Somoto y Rivas, los cuales se detallarán a continuación.

ABREVIATURAS

somot: Somoto

sin: sinónimo.

riv: Rivas

art. rosq. Artesanos de rosquillas

colq. Coloquial.

adj: Adjetivo

f: femenino

m: masculino

s: sustantivo.

v: verbal.

gr.nom: grupo nominal

var: variantes.

ej: ejemplo.

C

canasta. f. s. riv. art.rosq. jerg. Variedad de rosquilla en forma circular, hecha con jalea de mango. Ej. De uso. *Las canastas solo se realizan por encargo.*

chancleta. f. s. riv. art.rosq. coloq.. Variedad de rosquilla en forma circular con azúcar en el centro. Var y Sin. Hojaldra. Ej. De uso: *el azúcar para hacer las empanadas y las chancletas.*



cazueleja. f. s. somot. art.rosq. jerg. Bandeja de metal donde se colocan las rosquillas antes de meterse al horno. Sin. Var. bandeja. Ej de uso: *se meten las cazuelejas al horno por 30 minutos aproximadamente.*



E

enterosa. f. adj. somot. art.rosq. coloq. [Dicho de masa] muy gruesa. Ej de uso: *si la masa está enterosa las rosquillas quedan más crujientes.*

H

hornador. m. s. somot. art.rosq. coloq. Individuo que introduce bandejas dentro del horno. Ej. De uso: *el hornador se encarga de estar viendo si ya están tostadas las rosquillas.*



L

leche. f.

|| ~ **cocida**. f. gr.nom. somot. Art.rosq.coloc. Leche que ha pasado por el proceso de cocción. Var y sin. Leche hervida. ej. de uso: *Se les agrega después la leche cocida.*

M

manteca. f. s. riv. Art.rosq. coloq. Producto industrial hecho a base de aceite de palma refinado. Ej de uso: *la manteca clover la traen de Costa Rica.*



N

nesquizador. m. s. riv. art.rosq. coloq. [Dicho de] Individuo que se encarga de nesquizar el maíz. Ej de uso: *Solamente hay un nesquizador.*

O

ojo. m.

|| ~del maíz. m. gr.nom. . riv. art.rosq. coloq. [Dicho de] punto que tiene el maíz en la parte superior. Ej de uso: *Se restriega el maíz hasta que vuela el ojo.*

P

pelusa. f.

|| ~ de maíz. f. gr.nom. somot. art.rosq.coloc. Vello del maíz. sin.var: pelo del maíz, barba de maíz. ej. De uso: *Se quita la pelusa del maíz y se pone a cocer.*



R

rosquilla. f.

ℓ~ con chile. f. gr.nom. riv. art.rosq. jerg. Variedad de rosquilla cuyos ingredientes especiales son el ajo y el chile. var. y sin: picantes. Ej de uso: *Las rosquillas con chile las encargan los bares.*

ℓ~ en miel. f. gr.nom. somot. art.rosq. coloq. Variedad de rosquilla bañada en miel. ej de uso: *Las rosquillas en miel no pueden faltar en navidad.*

ℓ~ en palma. f. gr.nom. riv. art.rosq. jerg. Rosquillas en ristra. Ej. De uso: *Las rosquillas de Rivas se venden en palma.*

ℓ~ para diabéticos. f. gr.nom. art.rosq. jerg. Variedad de rosquillas hecha a base de maíz, queso, ajo y cebolla, especialmente para personas que padecen diabetes. ej de uso: *las rosquillas para diabéticos son poco pedidas.*



10. Valoración cultural

En cada departamento de nuestro país Nicaragua se elaboran diferentes artesanías con diversidad amplia de materiales, Nicaragua es un país que se identifica por su gastronomía y por sus artesanías tanto en lo nacional como internacionalmente, las personas que se dedican a esto tienen diferentes maneras de comunicarse al momento de la elaboración de estos productos.

Al momento de hablar de rosquillas se escucha hablar de rosquillas somoteñas, Somoto es el municipio del departamento de Madriz, cuenta con 35,000 habitantes y está situada a 216 kilómetros de la ciudad de Managua, también brinda lugares maravillosos y únicos como el cañón de Somoto un lugar donde se disfruta al máximo.

Las rosquillas de Somoto forman parte de nuestra identidad como nicaragüense y refleja la idiosincrasia de nuestro país, para los artesanos de Somoto, esta actividad tiene una gran importancia porque de la fabricación de este producto estas personas subsisten en el día a día.

Igualmente en el departamento de Rivas la elaboración de estos productos es la mayor fuente de ingresos para estas familias, y también el departamento es reconocido por las rosquillas a nivel nacional e incluso hablan de cierta “rivalidad” acerca de cuál es más rica, sin embargo son distintas y cada una tiene lo suyo.

Es curioso que en Rivas, además de las tradicionales rosquillas y hojaldras, elaboran rosquillas con chile, una innovación en estos productos y que se realizan exclusivamente para ser vendidas en bares, lugares en los cuales se utilizan de aperitivos para estar picando mientras se consumen bebidas alcohólicas, por lo que se realizan únicamente por encargos y se elaboran generalmente los lunes y los jueves. Igualmente los rivenses han innovado en la elaboración de rosquillas para diabéticos, las cuales llevan como ingrediente chile, ajo y cebolla.

Es importante rescatar las costumbres y tradiciones de nuestro país y tener en cuenta el aporte léxico que estos artesanos nos dejan a todos los nicaragüenses, por esta razón debemos hacer muchos más estudios de este tipo para rescatar estos vocablos.

Recordemos que Nicaragua es un país lleno de riqueza cultural que debemos valorarla y apreciarla y por amor a Nicaragua valoremos lo nuestro.

10. Conclusiones

De acuerdo a los objetivos propuestos en este trabajo se llegó a las siguientes conclusiones:

- 11.1. Se identificaron 67 términos que utilizan los artesanos que elaboran alimentos horneados a base de maíz en el municipio de Somoto y en el barrio Las Piedras, Rivas.
- 11.2. Se clasificaron los términos en 11 campos semánticos donde se puede apreciar la riqueza léxica de los artesanos, entre los campos donde más se puede observar el léxico es en el de los productos que elaboran. Además se identificó que cada grupo social tiene su léxico en su ámbito laboral, aluden a lo mismo pero lo nombran de manera distinta, así las hojaldras de Somoto, se conocen como chancletas en el barrio Las Piedras, Rivas.
- 11.3. Se realizó un análisis componencial de los tipos de productos que se elaboran a base de maíz, de contextura tostada, del cual se pudieron identificar 10 tipos con sus respectivos significados.
- 11.4. Se contrastaron los 67 vocablos empleados por los artesanos que elaboran alimentos horneados a base de maíz de contextura tostada, con el Diccionario de la Lengua Española, Diccionario del Español de Nicaragua, Diccionario de Centroamericanismos y el Diccionario de Americanismos.
- 11.5. Se elaboró un glosario a partir del contraste, el cual consta de 13 vocablos propios del léxico empleado por los artesanos, de los cuales 8 pertenecen a los de Rivas y 5 a los artesanos del municipio de Somoto, y 6 son sustantivos, 1 adjetivo y 6 grupos nominales. Y se encontraron más

términos propios de los artesanos en los que se refiere a los diferentes tipos de rosquillas que se elaboran.

12. Recomendaciones

Luego de concluir el análisis de los resultados obtenidos en esta investigación acerca del léxico utilizado por los artesanos que elaboran productos horneados a base de maíz de contextura tostada es de gran importancia dar a conocer las siguientes recomendaciones:

- 12.1. Ampliar el estudio del léxico en las distintas comunidades de artesanos que existen en el país.
- 12.2. Promover la investigación cultural en el país, abordando el quehacer de todos los grupos de artesanos para darle el valor y la importancia de su quehacer en la cultura nicaragüense.

13. Bibliografía

Alcaldía de Somoto (2008) Recuperado el 28 de septiembre de 2016 de http://www.alcaldiasomoto.gob.ni/index.php?option=com_content&view=article&id=9&Itemid=10.

Arellano, O. (2007) *Diccionario del Español de Nicaragua*. 3era edición. Managua: PAVSA

Balmaceda L, Gutiérrez M, Urbina M, Ibarra M. (1988) *Léxico del maíz en el habla nicaragüense*.

Chavarria, C. Rosales, M. (2010). *Atlas lingüístico etnográfico de Nicaragua*. Managua, Nicaragua. PAVSA.

Delgado R, Zeas S. (2015) *Léxico utilizado por los artesanos que elaboran alimentos a base de maíz envueltos en hojas en Masaya y alimentos horneados producidos en el municipio de Mateare, durante 2015*. Tesis para obtener el título de licenciatura. Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, UNAN, Managua, Nicaragua.

Ducrot, O & Todorov, T. (2006). *Diccionario enciclopédico de las ciencias del lenguaje*. España, XXIV edición.

Esgueva, E. (2005) *La guía manual de orientación para la habilitación laboral en artesanía*. Nicaragua. 1ra Edición.

Frene, S. García R. (2005). *Estudio sobre la caracterización léxica del español de Nicaragua*.

Hernández, R. Fernández, C. Baptista, P. (2010). *Metodología de la Investigación*. México. V Edición.

Martínez de Sousa, J. (1995). *Diccionario de lexicografía práctica*. Barcelona, I edición

Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales, MARENA (2000) Recuperado el 28 de septiembre de 2016 de http://www.bvsde.org.ni/Web_textos/MARENA/MARENA0023/RIVAS.pdf.

Peña Hernández, E. (1968). *Folklore de Nicaragua*

Porto Dapena, J. (2002). *Manual de técnica lexicografía*. Madrid, Impreso por Ibérica Grafic. S.A.

Real Academia Española. (2001), *Diccionario de la Real Academia Española*. Madrid: XXII edición.

Rosales M. (2008) *Léxico de las comidas populares en Nicaragua*

Sáenz D, Martínez M. (2008) *Léxico referente a las comidas utilizado por los hablantes de los municipios de Cárdenas, Moyogalpa, San Juan del Sur y Tola en el departamento de Rivas, durante el año 2007*

Saussure, F. (1916): *El curso de lingüística general*.

Tapia, H. (2003) *Nicaragua: Maíz y Folclor*. Editorial: Managua, Papelería Industrial de Nicaragua.

Anexos



Zarandas. Foto tomada por Reyna Hernández. Rosquillas Vílchez, Somoto.



Hojaldras, recién salidas del horno, en Rosquillería Vílchez, Somoto. Foto tomada por Reyna Hernández.



Perol y galones para guardar la leche, en Rosquillería Vílchez, Somoto. Foto tomada por Reyna Hernández.



Cocción del maíz en Rosquillas La Canadá, Somoto. Foto tomada por Reyna Hernández.

Hornador en Rosquillería Vílchez, sacando las rosquillas y hojaldras del horno. Foto tomada por Reyna Hernández.



Rosquillas somoteñas, hechas en Rosquillería Vílchez. Foto tomada por Reyna Hernández.



Contadoras, en el proceso de contar y empaclar las rosquillas, Rosquillería Vílchez. Foto tomada por Reyna Hernández.

Empacadora,
Rosquillería Vílchez,
Somoto. Foto tomada
por Reyna Hernández.





Secado del maíz, en Rosquillería La Canadá, Somoto. Foto tomada por Reyna Hernández.



Rosquillas en las cazuelejas, Rosquillería Vílchez, Somoto. Foto tomada por Reyna Hernández.



Cuchara para sacar las cazuelas del horno en Fábrica de rosquillas Los Mangos, Rivas. Foto tomada por Karen Alfaro.

Horno artesanal en
Fábrica de rosquillas El
Mango, foto tomada por
Karen Alfaro.

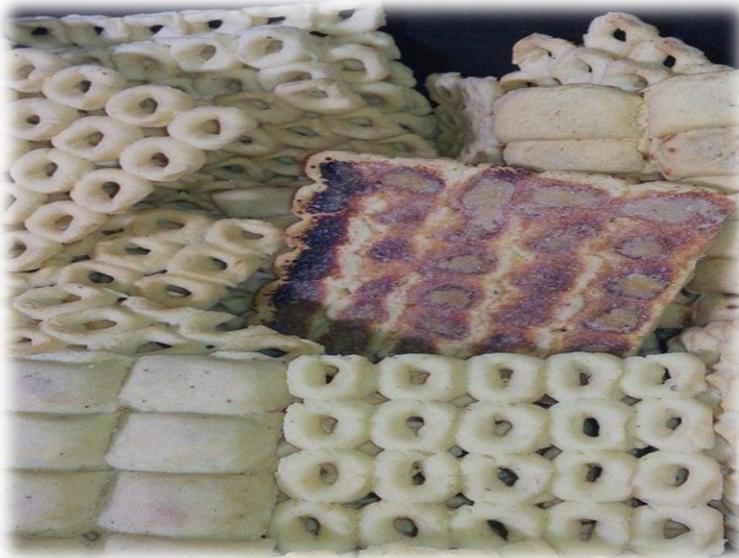


Rosquillas en
palma y
chancletas,
Fábrica de
rosquillas El
Mango, foto
tomada por Karen
Alfaro.

Rosquillas en palma, empanadas y chancletas en Fábrica de rosquillas El Mango, foto tomada por Karen Alfaro.



Rosquillas rivenses hechas en Fábrica de rosquillas El Mango, foto tomada por Walquiria Cortez.



Bandeja utilizada para meter las rosquillas al horno, Fábrica de rosquillas El Mango, foto tomada por Walquiria Cortez.



Horno artesanal utilizado en Fábrica de rosquillas El Mango, en Rivas, foto tomada por Walquiria Cortez.



Entrevistado: Juan Pablo Vílchez

Edad: 62 años.

Sexo: Masculino.

Originario de Somoto.

Artesano alimentos horneados a base de maíz, de contextura tostada.

40 años de trayectoria como artesano.

En 1972 iniciamos a vender en Managua y después fuimos ampliando el mercado a través de terceras personas, en la actualidad existen 10 personas en Managua a las que les vendemos, estas personas depositan la cantidad de dinero en el banco y se le envían en los buses expresos, actualmente se vende alrededor de 25,000 córdobas diario de esta cantidad el 40% se vende aquí en Somoto, aproximadamente se hacen 65 mil unidades de rosquillas diario porque trabajamos por producción.

¿Cuántas personas laboran en el taller? ¿Cuál es el cargo de cada una?

En el taller trabajan aproximadamente 18 personas: 8 hacedoras, 1 hornador, una hace el queso a mano, una persona lava y coce el maíz, otro lo pone a secar, alguien se encarga de mezclar el queso con el maíz, otra persona muele el dulce y se lo echan a las hojaldras, dos empacadores y dos hornadores.

¿Cómo se elaboran las rosquillas?

El procedimiento se inicia a las 4 de la mañana cuando se mezcla el queso, la harina, la margarina y la leche, a las 5 de la mañana las hacedoras ya está produciendo el producto y posterior, se colocan en las cazuelejas, y luego van al horno por media hora se ponen a precocer, se sacan, se enfrían y se vuelven a meter y al sacarlas se cuentan y finalmente se empacan.

¿Es manual o se utilizan instrumentos tecnológicos?

El proceso de elaboración de las rosquillas es totalmente manual, todos los instrumentos que utilizamos en la elaboración son tradicionales, lo único que el horno que utilizamos es realizado con fibra de vidrio y así se contribuye al cuidado del medio ambiente, esto se realizó con unas personas que vinieron de España, y el objetivo era no gastar mucha leña el horno se llena 2 veces de cazolejas.

¿Cuántos productos horneados a base de maíz elaboran en el taller?

Lo único que se elabora en el taller son rosquillas y hojaldras hechas a partir de la misma materia prima pero se le agrega dulce.

¿Cuál es el precio aproximado de sus productos?

Con respecto a los precios los 460 gr de rosquillas cuestan 60 córdobas

¿Qué ingredientes utilizan en la elaboración de sus productos? ¿Tienen algún secreto que haga sobresalir sus productos entre otros?

Los ingredientes que utilizamos son queso, harina de maíz, leche cocida y margarina. Se usan 6 libras de margarina por cada 50 libra de maíz, y el secreto está en el queso porque dependiendo de la calidad del queso es el resultado final de las rosquillas, depende también de la grasa que tenga el queso porque cuando el queso tiene un alto grado de grasa se le echa poca margarina y, un 40% de la calidad depende del calor del horno

¿El taller exporta sus productos?

No exportamos pero si viene gente a comprar hasta de... Filipinas, Estados Unidos, y un montón de partes del mundo. Las rosquillas duran más de tres meses.

Rosquillas en miel (Somoto)

Entrevistado: Lisseth Martínez

Edad: 48 años

Experiencia de elaborar rosquillas en miel: 8 años

Nacida en Somoto.

Doña Lisseth prepara rosquillas no para comercialización pero si existes personas que se dedican a eso en temporadas navideñas.

¿Cómo se preparan las rosquillas es miel?

Bueno, ante que todo les doy gracias por venir hasta acá a Somoto a visitarnos, bueno las rosquillas en miel son una tradición de los somoteños comer las rosquillas en miel para tiempo de navidad, estoy es muy sencillo primeramente utilizamos el dulce de panela, lo ponemos en una ollita dependiendo la cantidad que vamos a ocupar, cortamos en pedacitos el dulce, lo ponemos con agua durante 40 minutos que este la miel con consistencia muy espesita verdad, ya después cuando este así bien espesita agregamos las rosquillas de una en uno a la cacerola con miel, con canela, con su clavito de olor y bueno aquí tenemos ya elaboradas las rosquillitas en miel vamos a que las deguste ella para que vea como quedaron de deliciosa.

No hay somoteño que todo 24 de diciembre deguste la rosquilla en miel.

Datos del Entrevistado

Nombre: Mayra Pérez.

Edad: 48 años

Sexo: Femenino.

Originario de Rivas.

Artesano alimentos horneados a base de maíz, de contextura tostada.

¿Cuáles son los instrumentos que ustedes utilizan para elaborar las rosquillas?

Lo que se utiliza es el perol, para nixquezar el maíz, las tinas para empacar las rosquillas, cuando las rosquillas quedan a granel, bolsas para empacar después de sacarlas del horno, los plásticos que se tapan las tinas, las mesas donde se hacen las rosquillas, los sartenes o bandejas donde colocan las rosquillas que entran al horno.

¿El horno que utiliza es artesanal?

Si, utiliza leña: guácimo, puede ser jocote jobo.

¿Cuánto tiempo tiene de trabajar?

Como unos 10 años

¿Cuánto tiempo tiene de tener el horno?

Tiene más o menos como unos 10 años, ¿además de eso tiene palas?

Los sartenes se sacan con una pala de madera

¿Cuántas personas trabajan?

El nixquezador, el hornero, ósea el hornero que es el que horna, el nixquezador el que nixqueza, el que va moler por no decirle el moedor porque se oye feo el que va moler y 4 mujeres que están en las mesas haciendo las rosquillas, haciendo el diseño, nosotros le llamamos haciendo la artesanía porque eso va en decadencia, porque si el queso esta caro se hacen más pequeña si el queso esta barato se hacen el molde lo tenemos en las manos, porque tiene que ver todo lo que es materia prima.

¿Cuáles son los ingredientes que utilizan?

Se utiliza el queso, el maíz, la manteca, manteca corona o clover, el azúcar ¿esa manteca donde la compran? Esa manteca es tica o la ambar es el mismo aceite. Son unos tubos ¿nunca han visto la manteca corona ni la clover?, antes venia en unos bloques cuadraditos, el azúcar para hacer la empanada o chancleta que muchos le llaman hojaldras, y la tradicional rosquillas, su nombre original del producto es rosquillas, este es la manteca ambar son ticas, ósea se le llaman moldes y estás vienen preparadas, la maspan no se puede usar

para rosquillas, la cortan , esta viene ya preparada para cosas de dulces cosas así, la cebolla, el chile, el ajo, las que son para personas diabéticas, lo único que es, es el ingrediente que lleva que es un polvito que se compra en el pali que es para los diabéticos las rosquillas con chiles para los bares que llevan cebolla chiles todo por encargo, lunes y jueves se hacen las rosquillas con chile y las empanadas queso y azúcar.

¿Esto usted de donde lo heredó?

Este negocio lo heredamos de nuestra abuelita, de la mama de mi papa, que en paz descanse. Ella fue la fundadora de todo este producto, en las piedras son otro tipos de rosquillas, en los cerros otro tipo, cuando salen son rosquillas rivenses, pero son diferentes sabores olores, estas rosquillas de las piedras son diferente la echamos en el café y se vuelve grande, usted se come 4 rosquillas con una gaseosa y quieren más , la rosquilla de Nandaime es diferente a la de Rivas , la de Nandaime es cafecito y la de Rivas es blanca, para que le del punto tiene que ser una libra de maíz una libra de queso.

¿Qué edad tiene? Yo tengo 48 años

Exactamente ¿cuál es la dirección de aquí? Barrió las piedras terminación de la tapia trasera del hospital 50 vrs al oeste.

¿Nombre del taller? Fábrica de rosquillas el mango.

¿Cuéntenos un poquito sobre procedimiento desde el inicio hasta que termine?

Al menos verdad el maíz, primero se carga el fuego, el perol con la cenizas, si usted va niquezar por decirle así 70 libras , ya los peroles están elegidos para las 70 libras uno los da hacer, los hacen aquí en los pueblos, para las 70 libras le echa 18 libras de cenizas y 2 de cal y luego el maíz después de eso viene el maíz que trae olote se empieza a colar hasta que este hirviendo la ceniza porque si no carcome el perol, lo empieza a menear con un palo, cuando tiene 5 minutos, justamente se le echa la calidad a colar y usted lo menea con un palo de arriba hacia abajo y se está meneando cada 5 minutos. Cuando usted ya lleva unos 10

minutos cuando está volando la pluma después viene el ojo que lo que nos interesa a nosotros, que vote el ojo. Usted sabe cuál es el ojo del maíz?, es el puntito que trae el grano de maíz.

Se lo haré similar, ponga el maíz así, el viene más a agudo, aquí arriba trae unos puntitos, ese es el ojo del maíz. Cuando la pluma la trae en todo este cuerpo de él, pero como él está volando la pluma el ya va a estar. Después usted viene y dice, ya está suavcito este ojo, ya lo está volando, entonces hay que bajarlo. Así que usted viene y le da la primera lavada para quitarle la ceniza caliente, luego la segunda, luego la tercera se restriega para que vuele el ojo. Después de eso le da 1, 2,3... Hasta que llega a la 8 enjuagadas, cuando queda cristalina, sin ojo, sin pluma, sin agua sucia, nada de cenizas, bien limpiecito. Así ya el maíz se deja remojando unas 6 horas y se manda al molino Si usted lo desea trabajar rápido. Entre más crudo vaya el maíz mejor sale, sale más porosita la rosquilla.

Luego de ahí cuando el maíz venga del molinos e espera media hora para. Poderse amaizar con esa manteca. Se le echa a esa tanda unos 7 u 8 tubos de manteca dependiendo del queso y como salga la masa porque hay que ver que hay quesos que son grasosos y otros que no, entonces se le echa unos 8 tubos de manteca.

Ya después de eso se preparan las mesas, los sartenes y ya vamos a hacer rosquillas. Ellas pensando las rosquillas y el horno encendiéndose. Ya cuando el horno tiene al mínimo 2 horas de quemada la leña, después cuando ya quedó esa leña en brazas, se le echan unas 50 rojas más o menos, entonces se recoge toda la braza en ese horno. Cuando esa braza ya la dejo regada le va a dar 15 minutos, en esos 15 minutos él ya se tapó las 2 bocas del horno para que la temperatura en todo lo que es el cajón se caliente. Cuando eso se caliente y usted que ya tiene 15 minutos uno comienza con un barredor o una vara que puede ser de metal o de árboles.

Entonces usted viene y le bota las brasas. Entonces esos 60 sartenes usted los va a asar con la temperatura que tuvo ese horno se le da en dependencia de los quesos. Hay quesos que se les da 10 minutos.

Cuando ya la rosquilla viene para afuera 7 minutos. Entre mejor sea el queso y más tiernito sea el maíz mejor es la rosquilla. Hay quesos en que las rosquillas vienen para afuera a los 10 minutos, otros a los 7 minutos. Meto al suave las bandejas de 20, 20 y luego suave las otras 20. Dejo caer las palmas, entre cuando estén las 60 al suave déjalas arpiar, va colocando las palmas y las mete, cuando el horno ya a bajado las mete a tostar y ahí ya sabe usted cuando las rosquillas ya están tostadas.

Cuando es con chile no importa, agarra una pelota de masa de la que ya está amasada. El queso y el maíz va para el molino. Cuando es con chile no importa, se agarra una pelota de masa y comienza a revolverlo con el licuado.

Las rosquillas no llevan sal solo la del queso, si ustedes la sienten saladas es porque el queso estaba salado pero que hacemos nosotros mezclamos un simple con un salado para que ellas salgan al punto.

Además de eso, los nombres?

Su nombre es la chancleta, primero entra la rosquilla en la segunda entra la empanada con la rosquilla, en la tercera de los 20 entra solo chancleta para que la chancleta salga blanquita y salga a un nivel, porque la chancleta aguanta menos por el azúcar ¿y cómo prepara la azúcar para echarla? Nosotros tenemos ya la medida, como una comidera que hay con sus tapas esa la usamos para la empanada, se revuelve el queso no todo el queso le echamos, de hecho es el queso más seco para la empanada, porque si se echa el queso fresco comienza y se le moja toda la empanada y se la baña, entonces el seco usted los desborona y se lo va echando, entonces no pone a cocer el azúcar? Se pone a cocer en tiempo del mango, nosotros le llamamos la jalea de mango y se hacen solamente encargos le llamamos la canastita es una empanadita muy diferente, el echa la miel en su punto, cuando usted está metiendo los últimos los que metió de primero ya vienen para fuera porque la jalea los hace ahí noma sito, este es una cosa que es muy delicada pero muy exquisita.

Pruébenlas: ella no está salada, ella no está simple, cuando esta salada usted no la puede tomar con café, porque usted dice que cosa más fea con azúcar, se le siente bastante el queso,

es que va libra por libra si le echa 70 de maíz también 70 de queso y así va por qué un horno más poquitito que esto, diario se hacen rosquillas nosotros empezamos a trabajar tipo 11pm o 11:30 de la noche, toda la madrugada, todos los días, de noche se trabaja menos y hay menos tensión, por el calor y ya en el día se quedan las muchachas .

¿Cuántas unidades sacan diario? más o menos se llenan 3 tinas. Se entregan donde se hacen los pedidos a granada a Masaya, Rivas gano la marca pero la marca se la robo Somoto,

La rosquilla es en palma, la empanada es pegada la chancleta es pegada y la de Somoto las empanadita son pequeñas el color es diferente y son de una en una, las rosquillas Tiene un polvito amarillo, se garantiza para mes y medio, a veces se ponen dura de tanto abrirla.

Tenían un perol que le agarraba más de 8 ½ de maíz y lo vendió al museo, no había quien no tenía ver con ese perol, lo vendió en 100 peros al museo, ya hora estamos cambiando perol, y solo 100 pesos me dieron y no tienen instrumento que le hayan heredado, de eso viven todo ese barrio; en ese sector va a encontrar como a 30 y todos somos la misma familia, si nos somos hermanas, somos primas. A que se refiere con la rosquilla a granel es cuando están en la tina suelta usted me puede decir quiero rosquilla a granel y si están empacadas yo ya no se la puedo dar granel es cuando estén suelta en la tina, hay gente que me pregunta deme 3 córdobas y si le gusto me compra si no no. Las roquillas con chile es muy rica y es perfecta cuando uno se bebe sus cervecitas.