

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
ESCUELA DE POSGRADO Y EDUCACIÓN CONTINUA
PLANES DE ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS



INFORME FINAL DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN
ESTUDIOS LÉXICOS

TÍTULO DEL INFORME FINAL
PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN DICCIONARIO DE ANTOJITOS
USULUTECOS

PARA OPTAR AL GRADO ACADÉMICO DE
LICENCIATURA EN EDUCACIÓN, ESPECIALIDAD LENGUAJE Y LITERATURA

PRESENTADO POR
JEYMI MELISSA GONZÁLEZ SORTO | N° CARNÉ GS20043
SILVIA ILIANA GÓMEZ MEJÍA | N° CARNÉ GM20090
YOSELIN VANESA MARTÍNEZ ESTÉVEZ | N° CARNÉ ME16017

DOCENTE ASESOR
LIC. DAVID ERNESTO MIRANDA MIRANDA

TRECE DE SEPTIEMBRE DE DOS MIL VEINTICINCO

SAN MIGUEL, SAN MIGUEL CENTRO, EL SALVADOR

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
AUTORIDADES



MSC. JUAN ROSA QUINTANILLA
RECTOR

DRA. EVELYN BEATRIZ FARFÁN MATA
VICERRECTORA ACADÉMICA

MSC. ROGER ARMANDO ARIAS ALVARADO
VICERRECTOR ADMINISTRATIVO

LIC. PEDRO ROSALÍO ESCOBAR CASTANEDA
SECRETARIO GENERAL

LIC. ANA RUTH AVELAR
DEFENSORA DE LOS DERECHOS UNIVERSITARIOS

LIC. CARLOS AMÍLCAR SERRANO RIVERA
FISCAL GENERAL

FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
AUTORIDADES



MSC. CARLOS IVÁN HERNÁNDEZ FRANCO
DECANO

DRA. NORMA AZUCENA FLORES FRANCO
VICEDECANA

LIC. CARLOS DE JESÚS SÁNCHEZ
SECRETARIO

MSC. EVER ANTONIO PADILLA LAZO
RECTOR GENERAL DE PROCESOS DE GRADO

DRA. ONEYDA YASMYN VELÁSQUEZ DE SERPAS
COORDINADORA GENERAL DE PROCESOS DE GRADO

LIC. KALLY JISELL ZULETA PAREDES
COORDINADORA GENERAL DE PLANES COMPLEMENTARIOS

ÍNDICE

Resumen	1
Palabras clave.....	1
Abstract.....	2
Keywords	2
Introducción	3
Metodología	5
Planta lexicográfica	6
Aspectos generales.....	6
Fuente de obtención de unidades léxicas.....	6
Selección de las unidades léxicas	6
Macroestructura: ubicación y ordenación de los lemas.....	7
Microestructura.....	7
Establecimiento del lema.....	7
Marca de uso.....	7
Resultados.....	8
Discusión	12
Conclusiones	14
Referencias.....	16

Resumen

El estudio de los antojitos tradicionales y contemporáneos producidos en el territorio usuluteco resulta fundamental para ampliar el conocimiento general acerca de las denominaciones y de las preferencias gastronómicas de la población. Asimismo, responde a la necesidad de fortalecer el acervo cultural y culinario tanto en el ámbito nacional como en el internacional. El presente trabajo se plantea como un referente del conocimiento específico de los antojitos que se comercializan en el departamento de Usulután, con el propósito de generar un insumo valioso y pertinente para la creación de un diccionario gastronómico que integre los nombres y la descripción de cincuenta preparaciones de este tipo.

Para alcanzar dicho objetivo, se emplea una metodología de enfoque mixto, desarrollada a partir de entrevistas aplicadas a cincuenta informantes, tanto hombres como mujeres, residentes en zonas rurales y urbanas del departamento de Usulután. Se consideran, además, rangos de edad comprendidos entre los veinticinco y los sesenta y cinco años, así como niveles de escolaridad que van desde la educación primaria hasta el bachillerato.

Los resultados obtenidos permiten identificar una amplia gama de platillos que gozan de mayor reconocimiento y comercialización dentro de la población. Dichos resultados se sintetizan en un diccionario organizado alfabéticamente, en el cual se presentan cincuenta entradas con sus respectivos nombres y descripciones generales de los antojitos más representativos. Se concluye, en consecuencia, que existe una notable diversidad de preparaciones que se comercializan en Usulután y que, por tal motivo, resulta imprescindible disponer de una fuente bibliográfica confiable que las integre. Esta fuente contribuirá no solo a facilitar, definir y clasificar la información disponible, sino también a consolidar el conocimiento descriptivo, cultural y gastronómico de Usulután y de El Salvador en general.

Palabras clave: lexicografía; vocabulario; diccionario; gastronomía; platillo típico.

Abstract

This work is intended to serve as a reference for specific knowledge about the snacks sold in the department of Usulután, with the aim of generating valuable and relevant input for the creation of a gastronomic dictionary that includes the names and descriptions of fifty such preparations.

To achieve this objective, a mixed-method approach was used, based on interview of fifty informants, both men and women, living in rural and urban areas of the department of Usulután. The survey also considered age ranges between 25 and 65 years old, as well as levels of education ranging from primary school to high school.

The results obtained allow us to identify a wide range of dishes that are most widely recognized and marketed among the population. These results are summarized in an alphabetically organized dictionary, which presents fifty entries with their respective names and general descriptions of the most representative snacks. It can therefore be concluded that there is a remarkable diversity of dishes sold in Usulután and that, for this reason, it is essential to have a reliable bibliographic source that brings them together. This source will contribute not only to facilitating, defining, and classifying the available information, but also to consolidating the descriptive, cultural, and gastronomic knowledge of Usulután and El Salvador in general.

Keywords: lexicography; vocabulary; dictionary; gastronomy; typical dish.

Introducción

La cultura de un pueblo se manifiesta en múltiples expresiones, tales como el idioma, las festividades, las artes y, de manera especialmente significativa, la gastronomía. En El Salvador, y particularmente en el departamento de Usulután, la cocina tradicional constituye un eje esencial para comprender la historia, las costumbres y los valores que configuran la identidad de sus habitantes. Los antojitos, lejos de ser simples preparaciones culinarias, representan una síntesis viva de saberes transmitidos generacionalmente, de prácticas cotidianas y de formas de interacción social que refuerzan el sentido de pertenencia colectiva (Montanari, 2006; Contreras, 2002). Estos platillos, además de cumplir funciones nutricionales y económicas, son portadores de un patrimonio cultural.

No obstante, esta riqueza culinaria enfrenta en la actualidad una amenaza silenciosa: la ausencia de documentación sistemática. En numerosos casos, las recetas y las técnicas de preparación se han transmitido únicamente a través de la tradición oral, lo que las vuelve especialmente vulnerables frente al olvido, la migración, la globalización y el relevo generacional (UNESCO, 2003). La pérdida de estos conocimientos no solo supondría una reducción en el repertorio gastronómico nacional, sino también un debilitamiento del tejido cultural local. De allí la necesidad urgente de registrar, preservar y difundir este acervo culinario, de manera que pueda ser valorado y mantenido en el tiempo.

A pesar de su importancia cultural y social, muchos de estos alimentos carecen de documentación escrita. Su permanencia depende, en gran medida, de la memoria oral de quienes los elaboran, lo cual incrementa el riesgo de desaparición con el transcurso de los años y los cambios socioculturales. Este panorama evidencia la urgencia de sistematizar y registrar los conocimientos vinculados con los platillos tradicionales, con el fin de preservarlos, promoverlos y ponerlos a disposición de quienes deseen profundizar en la cocina salvadoreña desde diversas perspectivas: académica, turística, profesional o personal.

En este marco se inscribe la presente investigación, cuyo propósito principal es elaborar una propuesta de diccionario gastronómico que recopile cincuenta entradas. Para alcanzar este objetivo se implementó una metodología de corte mixto, basada en

la aplicación de entrevistas a 50 personas de entre veinte y cinco y sesenta años de edad, procedentes de zonas rurales y urbanas del departamento de Usulután. La selección de los informantes se realizó tomando en cuenta su conocimiento directo de la cultura alimentaria local, lo cual permitió obtener información precisa sobre los antojitos más emblemáticos, sus ingredientes fundamentales, procesos de elaboración y formas habituales de consumo.

El resultado de este proceso fue la conformación de un compendio de cincuenta entradas, organizadas alfabéticamente, que presentan una descripción general de cada platillo. La propuesta no solo se concibe como un registro de la riqueza gastronómica local, sino también como una herramienta pedagógica y cultural orientada a la promoción y difusión del patrimonio culinario de Usulután. Asimismo, pretende fortalecer el sentido de pertenencia comunitaria y contribuir al rescate de prácticas tradicionales que se encuentran en riesgo de desaparecer.

Finalmente, se espera que este diccionario funcione como punto de partida para investigaciones posteriores que profundicen en aspectos tales como las variantes de cada platillo, su evolución en contextos urbanos, su papel en celebraciones religiosas y comunitarias, así como su potencial como recurso turístico y económico. De este modo, el presente trabajo se configura como un aporte significativo tanto para el ámbito académico como para la preservación y defensa de la identidad cultural usuluteca.

Metodología

El presente estudio se enmarca en una investigación de enfoque mixto cuyo objetivo principal es la elaboración de una *Propuesta de Diccionario de Antojitos Usulutecos*. Dicha investigación permitió el contacto directo con la población seleccionada para conocer los antojitos más usados. Al mismo tiempo se obtienen datos numéricos que permiten identificar la frecuencia y popularidad de cada antojito. Este proyecto busca reflejar tanto el vocabulario como la apreciación cultural asociada a los alimentos, concebidos como expresiones auténticas de la identidad y el patrimonio culinario de la comunidad local.

Con el fin de captar la diversidad y riqueza del léxico relacionado con los antojitos de Usulután, se diseñó una metodología basada en la aplicación de entrevistas. Este recurso permitió la recolección de datos, ofreciendo no solo información sobre el alcance y frecuencia de uso de los términos, sino también relatos y significados personales vinculados a cada preparación. De este modo, se obtuvo una comprensión más profunda y matizada de la dimensión cultural que rodea a dichos alimentos.

La entrevista se aplicó a cincuenta personas residentes en el departamento de Usulután, de las cuales el diez por ciento correspondió a hombres y el noventa por ciento a mujeres. Los participantes se encontraban en un rango de edad comprendido entre los veinticinco y los sesenta y cinco años. Con el propósito de recoger la diversidad social y cultural de Usulután, se consideró la participación de individuos provenientes tanto de áreas urbanas como rurales.

Se estableció como requisito de inclusión un nivel educativo que va desde primaria hasta bachillerato, con el fin de garantizar una adecuada comprensión de las preguntas y la coherencia de las respuestas. La información recabada se sometió a un proceso de análisis orientado a identificar los antojitos más representativos, así como los modos en que son nombrados y descritos por la comunidad.

La investigación dio lugar a la creación de un diccionario de cincuenta entradas que obtuvieron la mayor frecuencia de términos mencionados en las entrevistas. De esta forma, la obra se configura como un homenaje a la riqueza cultural y al patrimonio gastronómico, reflejando el aprecio y respeto por aquellas recetas transmitidas de generación en generación.

Planta lexicográfica

Para la elaboración del plan de trabajo se adoptó un enfoque propio de la investigación lexicográfica. Se retoma, como modelo de referencia, la estructura general de obras lexicográficas previas de otros países, adaptándola a las particularidades de los antojitos usulutecos. En este sentido, se establecieron parámetros metodológicos que aseguran la rigurosidad en la organización, descripción y presentación del repertorio recopilado.

Aspectos generales

El repertorio lexicográfico tiene como propósito ofrecer, en forma de artículos lexicográficos, una síntesis sistemática de la información obtenida durante la investigación. Dichos artículos recogen los antojitos más consumidos en el departamento de Usulután, así como los modos de denominación empleados por los hablantes. En consecuencia, el *Diccionario de Antojitos Usulutecos* refleja un vocabulario específico que muestra cómo estos alimentos forman parte esencial de la identidad, la historia y la tradición cultural del territorio.

Fuente de obtención de unidades léxicas

Las unidades léxicas se obtuvieron principalmente mediante entrevistas dirigidas a cincuenta informantes de la comunidad local. Estos participantes aportaron los términos empleados para nombrar y describir los antojitos tradicionales, lo cual permitió registrar un vocabulario auténtico y representativo de la realidad lingüística y cultural de Usulután. Asimismo, se consideró la diversidad geográfica y social de los informantes — tanto de áreas rurales como urbanas— para asegurar un repertorio amplio y fidedigno.

Selección de las unidades léxicas

El vocabulario recopilado está compuesto por sustantivos que designan exclusivamente los antojitos de mayor consumo en el departamento, identificados a partir del análisis de las entrevistas. La selección se basó en la frecuencia de uso y en la

relevancia cultural de los términos. Además, se incorporaron variantes léxicas y expresiones que aportan contexto cultural, de manera que el diccionario refleje con fidelidad la identidad lingüística de la comunidad.

Macroestructura: ubicación y ordenación de los lemas

Cada unidad léxica aparece como entrada o cabecera de un artículo, organizadas numéricamente siguiendo un criterio de ordenación alfabética estricta.

Microestructura

Cada artículo lexicográfico se compone del lema y de la información correspondiente. El lema se presenta en negrita y seguido de la abreviatura que indica la categoría gramatical. Posteriormente, se consigna la definición elaborada con base en el uso real documentado en la comunidad que incluye características como: ingredientes, modo de servirse entre otros según la información recogida con los informantes.

Establecimiento del lema

En los casos de sustantivos con variación morfológica de género gramatical, se procede a la lematización en las formas masculina y femenina, ambas en singular.

Marca de uso

Se emplean las siguientes abreviaturas para señalar el género de los sustantivos:

- f. para indicar que el sustantivo es de género femenino.
- m. para indicar que el sustantivo es de género masculino.

Resultados

- 1. agua de coco:** m. Bebida natural que se obtiene del interior del coco, se sirve fría o a temperatura ambiente ya sea directamente en el coco, en bolsa plástica con pajilla o en vaso y es apreciada por su sabor dulce y propiedades hidratantes.
- 2. atol de coco:** m. Bebida caliente elaborada a base de leche de coco molido, mezclado con agua, leche, azúcar y canela, cocinar hasta obtener una consistencia espesa.
- 3. atol de elote:** m. Bebida caliente elaborada a base de maíz tierno molido, cocido con agua, leche y azúcar hasta obtener una consistencia espesa, con sabor dulce y textura cremosa, se sirve con canela molida en vasos.
- 4. atol de maíz tostado:** m. Bebida caliente elaborada a base de maíz tostado molido, cocinado con agua, azúcar y canela hasta obtener una consistencia espesa, generalmente se sirve en bolsa o vasos.
- 5. atol de plátano:** m. Bebida caliente de consistencia espesa, elaborada a base de plátanos maduros cocidos, triturados y mezclados con agua, leche y azúcar hasta obtener una mezcla homogénea después de hervir.
- 6. atol de semilla de marañón:** m. Bebida preparada a base de semillas de marañón tostadas y molida, en su cocción se añade leche, azúcar, canela y nuez moscada, hasta obtener una mezcla espesa, generalmente se sirve caliente.
- 7. atol rosado:** m. Bebida caliente de consistencia espesa, preparada a base de maíz, azúcar, sal, canela, generalmente de color rosado a base de colorante artificial.
- 8. ayote en miel:** m. Platillo dulce, preparado con trozos de ayote o calabaza cocidos, saborizado a base de panela o piloncillo, canela y clavos de olor.
- 9. budín:** m. Postre dulce casero que se hace con pan del día anterior, leche y azúcar. Se hornea y se consume como antojito para acompañar el café.
- 10. canoa:** f. Platillo elaborado a base de plátano entero maduro, frito en aceite con una abertura en el centro, posterior es generalmente relleno de poleada de arroz o frijoles, espolvoreado con canela molida.
- 11. charamusca:** f. Refresco de sabor dulce, natural o artificial elaborado a base de frutas, chocolate o leche, posteriormente embolsado y congelado.
- 12. chicharra:** f. Golosina elaborada a base de harina, posteriormente frita en aceite hirviendo, duplicando su tamaño, generalmente se sirve con limón, sal y chile o diferentes tipos de salsas y queso rallado.

13. choco sandía: m. Trozo de sandía congelado con un palillo en la parte inferior del centro, bañado con chocolate derretido, generalmente se decora con chispitas de chocolate, maní o coco rallado.

14. chocobanano: m. Antojito elaborado con guineo maduro, puesto en un palillo, luego congelado y cubierto con chocolate líquido. Generalmente se disfruta como un postre frío o una golosina refrescante.

15. churro español: m. Platillo dulce elaborado con masa a base de harina, agua y sal, posteriormente es frita en aceite hasta obtener una textura crujiente, generalmente se sirven espolvoreados con azúcar, jalea, chocolate o caramelo.

16. churro preparado: m. Golosina, preparada generalmente con curtido, o cebolla, tomate y pepinos picados; posteriormente se le agrega chile, limón, sal, tajín.

17. coctel de concha: m. Platillo de mariscos, elaborado a base de conchas, almejas, curiles o moluscos vivos; se agregan pequeños trozos de especies de cebolla, tomate, cilantro, chile y pepino, sazonadas generalmente con salsa inglesa, chile limón y sal.

18. coraza: f. Pan artesanal, elaborado a base de una mezcla de masa de maíz, dulce de panela, queso fresco, pimienta gorda, clavos de olor, canela y rellena con jalea de panela y queso.

19. conserva de mango: f. Platillo dulce elaborado a base de mango sazón cocido, posteriormente hervido y endulzado con miel de piloncillo o panela, sal, rajas de canela y clavos de olor, hasta obtener una mezcla homogénea.

20. conserva de plátano: f. Dulce tradicional preparado con plátanos maduros cocidos lentamente en miel de dulce de atado, clavos de olor y canela. Su textura es suave y melosa, y su sabor dulce y especiado. Se consume como postre.

21. dulce de camote: m. Dulce casero preparado con camote y miel de dulce de atado. Se cocina con canela y se come frío.

22. elote asado: m. Mazorca de maíz tierno, asado sobre brasas, hasta lograr una cocción y color oscuro, generalmente se sirve con chile, limón, sal y en una tuza de elote.

23. elote cocido: m. Mazorca de maíz tierno, cocido con o sin tuza en agua con sal, servido generalmente con chile, limón y sal.

24. empanada: f. Antojito elaborado con masa de plátano maduro y cosido, rellena comúnmente de poleada de arroz o frijoles fritos, luego se fríen en aceite y se sirven espolvoreadas con azúcar.

25. empiñada: f. Galletas artesanales elaboradas con masa de maíz o harina de trigo, Su textura es crujiente por fuera y suave por dentro.

26. enchilada: f. Platillo que consiste en una tortilla de maíz, generalmente pintada con achiote, que se fríe, se sirve con curtido y salsa de tomate.

27. enredo: m. Tiras delgadas de yuca, que se fríen hasta quedar crujientes y se enrollan en forma de espiral, se sirve generalmente con repollo y salsa de tomate.

28. hamburguesa: f. Pan redondo partido por la mitad, relleno con carne molida de res asada o frita, acompañada de lechuga, tomate, queso, cebolla, jalapeño encurtido y aderezos.

29. horchata: f. Bebida preparada con mezcla molida de semillas de cacao, maní, morro, arroz, ajonjolí y canela. Se mezcla con agua, endulzado a base de azúcar y se sirve fría. Es común tomarla especialmente en ferias y puestos callejeros.

30. licuado: m. Bebida refrescante que se prepara mezclando frutas frescas con leche, azúcar y hielo.

31. minuta: f. Hielo raspado saborizado con jarabe dulce de frutas como uva, fresa, piña, jalea de tamarindo y a veces leche condensada.

32. nuégado: m. masa hecha de yuca molida, formada en pequeñas tortitas que se fríen hasta quedar doradas y crujientes, se sirven bañadas con miel de dulce de atado aromatizado con canela.

33. pastel: m. Masa de maíz frita rellena de carne, pollo o verduras como papa, servida con curtido y salsa.

34. pastel de carne: m. Masa de maíz rellena con carne y frita y servida con curtido y salsa.

35. pastel de papa: m. Masa de maíz frita rellena con papa sazonada, servida con curtido y salsa.

36. pastel de pollo: m. Masa de maíz frita rellena con pollo deshilado, servida con curtido y salsa.

37. poleada: f. Bebida de atol elaborada a base de harina de arroz, leche, azúcar y especias como canela. Se cocina hasta obtener una mezcla cremosa y espesa.

38. quesadilla: f. Postre elaborado con harina de arroz, queso, crema, mantequilla, azúcar y huevos. La masa se mezcla cuidadosamente y se hornea hasta obtener una superficie dorada, usualmente decorada con semillas de ajonjolí.

39. rigua: f. Platillo preparado con maíz tierno molido, al que se le añade sal y en ocasiones quesillo, la mezcla se coloca sobre hojas de plátano y se cocina en plancha. Se sirve caliente, generalmente acompañada de crema o queso.

40. skite: m. Platillo elaborado a base de granos de maíz tierno cocido comúnmente servido en vasos preparado con aderezos.

41. sorbete artesanal: m. Postre helado hecho a mano, generalmente a base de frutas frescas como coco, fresa o plátano, mezcladas con agua, azúcar y leche.

42. tamal de elote: m. Platillo elaborado con granos frescos de maíz tierno molidos y mezclados con aceite, margarina y una pizca de sal para formar una masa suave. Esta mezcla se envuelve en hojas de elote (tusas) formando pequeños paquetes que se cocinan al vapor o en agua hirviendo durante aproximadamente una hora y media hasta que adquieren una textura firme.

43. tamal de gallina: m. Platillo elaborado con masa de maíz, relleno de carne de gallina, papa, garbanzos, envuelto en hojas de plátanos.

44. tamal pisque: m. Platillo elaborado de masa pisque de maíz, relleno de frijoles molidos, envueltos en hojas de plátanos.

45. torta de elote: f. Platillo típico elaborado con masa de elote tierno, molido y luego fritas en forma de círculo.

46. tostada de plátano: f. Platillo de tiras delgadas de plátano verde, fritas hasta quedar crujientes y doradas, que se sirven solas o acompañadas con curtido de repollo y salsa.

47. tostada de yuca: f. Platillo, elaborado con yuca que se raspa finamente, se fríe hasta quedar crujiente y se sirve acompañada con curtido y salsa de tomate.

48. totoposte: m. pequeñas porciones de masa de maíz en forma de círculo, tostadas al horno.

49. yuca frita: f. Platillo elaborado de yuca, cortada en trozos, que se hierva parcialmente para ablandarla y luego se fríe en aceite caliente hasta quedar dorada y crujiente, y puede acompañarse de repollo y salsa de tomate.

50. yuca sancochada: f. Platillo elaborado de yuca, cortada en trozos y hervida en agua con sal hasta obtener una consistencia blanda, generalmente se sirve con repollo curtido y salsa de tomate.

Discusión

Los resultados obtenidos a partir de la recolección de datos permiten identificar con claridad la diversidad, riqueza y profundidad cultural de los antojitos tradicionales en el departamento de Usulután. A partir de la sistematización de cincuenta entradas, se confirma que la gastronomía local no constituye únicamente una fuente de alimentación, sino que funciona como un vehículo esencial de identidad y memoria histórica.

En primer lugar, se evidencia que las bebidas tradicionales desempeñan un papel fundamental dentro del repertorio culinario usuluteco. Entre las más destacadas se encuentran el agua de coco, el atol de elote, el atol de maíz tostado, el atol de semilla de marañón y la horchata. Cada una de ellas presenta ingredientes específicos que reflejan la estrecha relación con los recursos agrícolas locales. Estas bebidas no cumplen únicamente funciones nutricionales e hidratantes, sino que poseen un marcado carácter simbólico. El hecho de que muchas de estas preparaciones conserven su carácter artesanal, tanto en los procesos de elaboración como en la forma de presentación —ya sea en bolsa, coco o vaso—, refuerza la autenticidad de la experiencia gastronómica.

De igual manera, los postres y dulces tradicionales constituyen un pilar esencial en sus preparaciones como el budín, la conserva de mango, la conserva de plátano, el dulce de camote, la quesadilla y los nuégados sobresalen no solo por sus sabores y texturas, sino también por la fuerte carga afectiva que transmiten.

En cuanto a los antojitos salados y platos de venta callejera —entre los que se incluyen las riguas, enchiladas, empanadas, tostadas de plátano, tostadas de yuca, elotes asados o cocidos, así como la yuca frita o sancochada—, se observa que constituyen una manifestación viva de la cultura popular usuluteca. Estos alimentos forman parte tanto de la vida doméstica como de los espacios públicos, tales como ferias, celebraciones patronales y mercados. Su consumo cotidiano y festivo los convierte en símbolos de identidad colectiva.

Por otra parte, ciertos platillos evidencian procesos de hibridez cultural y de adaptación a las dinámicas globales. Ejemplo de ello son los churros españoles o las hamburguesas, que, al ser reinterpretados por la comunidad, incorporan variaciones en ingredientes y formas de presentación ajustadas al gusto local. Este fenómeno confirma que la tradición culinaria no es estática, sino que se encuentra en constante diálogo con

factores sociales, económicos y globales, manteniendo su esencia al tiempo que asimila nuevos elementos.

Un aspecto especialmente relevante es la relación estrecha entre los alimentos tradicionales, el entorno natural y la estacionalidad. Ingredientes como el maíz, el coco, el ayote, el plátano, el camote y la yuca dependen de ciclos agrícolas y de saberes empíricos transmitidos de manera intergeneracional, lo cual refuerza la vinculación entre identidad alimentaria, territorio y sostenibilidad.

No obstante, la persistencia de la transmisión oral como principal medio de preservación de recetas y técnicas de preparación plantea una problemática significativa. La modernización, la migración y la transformación de los hábitos alimenticios contemporáneos ponen en riesgo la continuidad de estas prácticas. En consecuencia, se hace indispensable la sistematización y documentación de este acervo culinario. La elaboración de un diccionario gastronómico, como el propuesto en la presente investigación, constituye un recurso que no solo conserva las recetas y denominaciones, sino que rescata el valor simbólico y cultural de cada platillo, abriendo la posibilidad de que las futuras generaciones accedan a este conocimiento desde perspectivas académicas, culinarias, turísticas y patrimoniales.

En síntesis, cada antojito representa una memoria colectiva que merece ser preservada y difundida. De esta forma, el estudio se erige como un primer paso hacia la visibilización del patrimonio culinario del oriente salvadoreño, y abre la posibilidad de investigaciones futuras que profundicen en su evolución, variantes y potencial como recurso para el desarrollo cultural, turístico y económico del país.

Conclusiones

La presente investigación, orientada a la creación de un diccionario de antojitos del departamento de Usulután, permitió evidenciar la gran variedad y riqueza culinaria. A través de la recopilación de información proporcionada por personas con un conocimiento profundo de la cultura gastronómica local, se logró organizar un patrimonio de notable valor, el cual hasta ahora se transmitía principalmente por medio de la tradición oral.

Se corroboró que ingredientes básicos como el maíz, el plátano y la yuca constituyen la base fundamental de la mayoría de los platillos típicos como las empanadas, tamales, riguas y tostadas, lo que confirma la vigencia de técnicas culinarias y sabores propios a lo largo del tiempo.

Una de las características más relevantes del diccionario consiste en la diferenciación entre antojitos dulces y salados, lo cual refleja la diversidad gastronómica local, capaz de adaptarse tanto a las necesidades cotidianas como a las celebraciones y eventos especiales. Los postres tradicionales, entre los que se destacan el budín y las conservas, exhiben una notable riqueza en sabores y métodos de conservación, mientras que los antojitos salados, presentes en festividades y ferias, cumplen una función fundamental en la vida social y cultural de la comunidad.

Asimismo, se constató que la gastronomía local ha sabido adaptarse a los cambios contemporáneos sin perder su esencia. Ejemplos como los chocobananos y los choco sandías ilustran la capacidad de las recetas tradicionales para combinarse con presentaciones modernas y atraer a nuevas generaciones.

Uno de los principales retos identificados radica en la escasez de registros escritos sobre estos antojitos, cuya permanencia depende en gran medida de la memoria oral. Esta situación representa un riesgo para su preservación futura, en especial ante los cambios demográficos y culturales actuales. En este sentido, la creación de este diccionario constituye un aporte esencial para la sistematización y protección de este conocimiento, consolidándose como una fuente confiable para investigadores.

La metodología aplicada, basada en la consulta a personas adultas provenientes de áreas tanto rurales como urbanas, permitió obtener una visión amplia y diversa de la gastronomía local. Se documentaron variaciones en la preparación y consumo de

determinados platillos en distintas zonas, además, abre nuevas posibilidades para investigaciones futuras en torno a la relación entre la cocina y el territorio.

Este diccionario incluye, además, términos propios del léxico, tales como «nuégados» o «charamuscas», los cuales constituyen una parte esencial del patrimonio cultural y, con frecuencia, no figuran en las fuentes lexicográficas convencionales. Su incorporación contribuye a la preservación no solo de los platillos, sino también del lenguaje y de la identidad cultural local.

El trabajo desarrollado posee aplicaciones prácticas que trascienden el ámbito académico, puesto que puede emplearse como recurso educativo para promover la identidad local, como fundamento para el diseño de rutas turísticas gastronómicas. En consecuencia, la investigación contribuye a fortalecer el sentido de pertenencia y a salvaguardar tradiciones que se encuentran en riesgo de desaparecer.

La elaboración de este diccionario trasciende la función de un inventario gastronómico, al constituir un esfuerzo significativo por valorar, conservar y difundir el patrimonio culinario de Usulután. De esta manera, se sientan las bases para el desarrollo de futuras investigaciones y actividades que garanticen la continuidad de estas tradiciones, las cuales representan un reflejo vivo de la cultura, la historia y la diversidad del departamento de Usulután.

Referencias

- Asociación de las Academias de la Lengua Española. (s. f.). *Antojitos*. En *Diccionario de americanismos*. Asociación de Academias de la Lengua Española.
Recuperado el 8 de agosto de 2025, de <https://www.asale.org/damer/antojitos>
- Asociación de las Academias de la Lengua Española. (s. f.). *Ayote*. En *Diccionario de americanismos*. Asociación de Academias de la Lengua Española. Recuperado el 8 de agosto de 2025, de <https://www.asale.org/damer/ayote>
- Aceites Albert, S. A. (s. f.). Churros: Origen, curiosidades y receta. *Aceites Albert*.
<https://www.aceitesalbert.com/cocinar/churros-origen-curiosidades-y-receta>
- Allsopp, J. (2012). La lexicografía caribeña como símbolo de identidad lingüística y cultural de un pueblo. *La Lexicografía caribeña*, 8, 45–62.
- Alonso, J. (2018, 16 de diciembre).
<https://www.travelreport.mx/gastronomia/gastronomia-de-el-salvador/>.
Travelreport. <https://www.travelreport.mx/gastronomia/gastronomia-de-el-salvador/>
- Contreras, J. (2002). *La cocina como cultura*. Ariel.
- Food and Agriculture Organization [FAO]. (2019). *El patrimonio gastronómico como recurso para el desarrollo sostenible*. FAO.
- Gimeno Menéndez, F. (1977). Tem item it. *Revista de Ciencias Humanas*, (2), 17–29.
- Huisa Téllez, J. C. (2015). Diccionario: Apuntes de teoría y técnica lexicográfica. *Cuadernos AISPI*, (190), 45–62.
- Huisa Téllez, J. C. (2015, 5 de junio). Apuntes de teoría y técnica lexicográfica. *Cuadernos AISPI*, 20–35.
- Lara, L. F. (1997). *Teoría del diccionario monolingüe*. Colegio de México.
- Lara, L. F. (2006). *Lexicología: Estudio y enseñanza*. Fondo de Cultura Económica.
- Martínez de Sousa, J. (2009). *Manual básico de lexicografía*. Trea.
- Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. Taurus.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO]. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. UNESCO.

- Pauladrr. (2023, 20 de marzo). ¿qué y dónde comer en El Salvador? Platos típicos. Passporter. <https://passporterapp.com/es/blog/el-salvador/platos-tipicos-el-salvador/>
- Pérez, M. A., y Pérez, R. (2018). *Gastronomía y patrimonio cultural inmaterial en América Latina*. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Pons Rodríguez, L. (2010). *La lexicografía hispánica: De la tradición a la modernidad*. Arco Libros.
- Puing, C. (s. f.). Lexicográfico. En *Diccionario de producción gráfica*. Recuperado el 8 de agosto de 2025, de <https://books.google.com.sv/books?hl>
- Real Academia Española. (2014). *Diccionario de la lengua española* (23.^a ed.). Espasa.
- Reig, R. (2013). Gastronomía, identidad y territorio. *Revista de Estudios Sociales*, (47), 45–58.
- Soler, L. (2016). El patrimonio alimentario como expresión cultural: Reflexiones desde la antropología. *Revista Chilena de Antropología*, (34), 89–112.
- Artículo-enlaces. (2024). Comida típica: Resultado del talento salvadoreño en la gastronomía. Enlaces La Revista De Negocios De La Utec. Recuperado el 3 de octubre, 2025, de <https://www.utec.edu.sv/enlaces/articulo/comida-tipica-resultado-del-talento-salvadoreno-en-la-gastronomia>