

# Léxico y Gastronomía



La letra

“Ch”



de chipirón

Emilio Cuenca Ruiz - Margarita del Olmo Ruiz

## LA LETRA "CH" EN EL LÉXICO GASTRONÓMICO CASTELLANO

---

La letra "CH" es una de las letras más entrañables de la lengua hispana, cuya personalidad de letra singular le ha sido arrebatada incomprensiblemente.

Hemos cambiado léxico, identidad y tradición por una supuesta agilidad en la comunicación cibernética. ¿Era necesario? ¿Era imprescindible? O solo era conveniente. ¡Cuidadín con la letra "Ñ"!

La letra "CH" es una consonante africada prepalatal sorda. Desde el año 1754 fue considerada la cuarta letra y tercera consonante del alfabeto español. En 1803, a partir de la cuarta edición del *Diccionario de la Lengua Española* tuvo su apartado propio.

En el año 2010 dejó de considerarse letra individual y ya no se incluye en el alfabeto de la lengua española.

La letra "CH" es la segunda letra del alfabeto *mixteco* y del *quechua*; la tercera del *guaraní* y la cuarta del *chamorro* y del *chabacano*.

La "CH", letra que era de nuestro alfabeto, es un fonema de muy fácil pronunciación.

La "CH" es un fonema tan entrañable, sonoro, musical y atractivo que con él aprendemos en el inicio de nuestras primeras relaciones sociales, a expresar los sentimientos, los apetitos y las aficiones más elementales.

Desde nuestros primeros pinitos con el lenguaje, apegados todavía al "chupete", aprendemos a decir "chacha"; a nuestro hermano le llamamos "chache", el primer alimento sólido y nutritivo lo conocemos con el nombre de "chicha", y a las golosinas les llamamos "chuches".

Cuando comenzamos a andar nos hacemos “chichones”; los primeros juegos con los otros niños fueron las “chapas”; los montones de “chinas” y pisar “charcos”; y a quienes delataban nuestras travesuras les llamábamos “chivatos”. Recordamos aquel pan y “chocolate” que nuestra madre nos daba en la merienda, y tomábamos diariamente sin decir “chitón”.

En la adolescencia, “chicos” y “chicas” lo pasábamos “chachi” bailando el “chachacha” y masticando “chicle”. “Charlábamos” con los amigotes y en el “chiringuito” nos jugábamos a los “chinos” unos “chatos” que a veces ganábamos de “chiripa”; o hacíamos deporte en “chándal”. Cuando pasaba una “chavala” el piropo que se escuchaba, con más frecuencia, era ¡Chataaa! Todo esto ocurría cuando estaba de moda “la Chelito”, “el Chanel”, “la Chunga”, “el Ché Guevara” y “los Chunguitos”.

Nos encantaban los “chistes” y las “charangas”. En casa decían que estábamos “chalados” y comenzábamos a comprender que las desigualdades sociales iban desde la “chabola” al “chalé”; y desde los “chiquillos” pidiendo, a los señoritos de “chistera” y “chaqué” acompañados de señoras con “chal” y coche con “chofer”.

Al atuendo que nos proporcionaban en el servicio militar le llamábamos “chopo” y a la ración de pan de cada día “chusco”.

Sentíamos la necesidad de ser unos “chulitos” y pasar el día diciendo “chorradas”, hasta que alcanzábamos la madurez, etapa de nuestra vida en la que nos gustaba bailar el “chotis” y buscar “chollos” que a veces nos deparaban un “chasco” al advertir que aquello olía a “chamusquina” y nos podía llevar a “chirona”.

Nos encantaba alternar con las “chavalas” y visitar los bares para tomar una cervecita con un bocata de “chipirones” fritos.

Al hacernos mayores nos volvemos “chismosos” y “chinchorreros”, nos encantan los “cheques” y lo que más nos complace es sacar a pasear al “chucho”, quedarnos en casa en “chanclas” tomando un “chupito” de “chinchón”, “chateando” en la red y bañarnos con “champú”.

Con la edad perdemos la “chaveta” también llamada “chola” y nos ponemos un poco “chungos”.



**Chipirones fritos**

Este especial apego a utilizar las palabras que comienzan con la letra “CH” en nuestras expresiones más íntimas y cotidianas no se ha correspondido con el léxico elegido para señalar, en tiempos pasados, nuestras preferencias gastronómicas.

Al repasar los libros de cocina publicados en España durante los siglos XVI, XVII y XVIII, vemos que no existe representación alguna de palabras que comiencen con “CH” al mencionar ingredientes culinarios o procesos propios de la acción de cocinar, comer o beber. Incluso son muy escasas las palabras utilizadas en recetarios en cuya estructura exista la “CH”. En este sentido solo encontramos en el siglo XVI cuatro términos gastronómicos: leche, lechón, pecho y pechuga. Y en el siglo XVII: trucha, pichón, escabeche, lechón, alcachofas y salchichas.

Esto nos lleva a pensar que en estos textos se utilizaban palabras que consideraron con más entidad literaria, dejando de lado un léxico más doméstico y popular.

Al investigar estas cuestiones descubrimos que en estos siglos del Barroco Español existía una gran riqueza lexicográfica vinculada a la gastronomía popular, hoy en día en desuso.

Algunas palabras que comienzan por la letra “CH” han sido olvidadas y apartadas de los diccionarios y enciclopedias convencionales; y otras muchas han sido lapidadas y extinguidas de todo ámbito.

No hemos investigado si afecta solamente a las palabras relacionadas con productos alimenticios o también se extiende por todo el panorama del idioma español.

El léxico gastronómico castellano lo hemos ampliado a través del tiempo, con un fluido manantial de nuevas palabras nacidas de la vitalidad del idioma o procedentes de diferentes lenguas nacionales o extranjeras, habiendo sido Hispanoamérica la gran protagonista y mayor proveedora de las nuevas expresiones.

Frente a la nula presencia, en los libros de cocina de los siglos XVI, XVII y XVIII, de términos gastronómicos cuya letra inicial fuera la “CH”, hoy los utilizamos con profusión: chopito, chirrete, chanquete, chicharro, choco, chapata, changurro, chopped, champiñón, chirimoya, chucrut, churrasco, chorizo, chistorra, chalota, chipirón, chuleta, choto, churro, chupa-chús, chamby, chato, chusco, chupito, chantillí, chatobriand, charcutería, champán, chichurro, churrusco, chanfaina, chacina, chacolí, etc.

Entre las palabras recogidas por ilustres lingüistas castellanos del Barroco Español y utilizadas coloquialmente por los individuos de su tiempo, hemos escogido cincuenta términos gastronómicos que comienzan por la “CH”, de los cuales tan solo siete utilizamos habitualmente en la actualidad: chufa, chorizo, chocolate, chivo, chicha, chile y chucherías.

Los ilustres lingüistas castellanos aludidos anteriormente son: Alcalá (1505), Casas (1570), Rosal (1601), S. José (1619), Correas (1627), Henríquez (1679), Ayala (1693), Sobrino (1705), Requejo (1717) y Siesso (1720).

Y la relación de palabras que hemos elegido entre aquellas que fueron utilizadas en los siglos XVI, XVII y XVIII, cuya letra inicial era la “CH” y han pasado al olvido en su mayoría, es la siguiente:





**Chipirones rellenos en su tinta**

**Chabacano:** llaman a la mala fruta; del griego, que dice “sabacos” a lo podrido, rancioso y acedo y lleno de queresas.

Este término lo usan en el reino de Toledo para denominar a unas ciruelas que llaman “chabacanas”, que por otro nombre dicen y llaman “porcales” o “harta puercos”.

**Chabro:** Cangrejo o cangreja.

**Chadamchareis:** los piñones que son muy pequeños.

**Chamedaphne:** se denomina a una suerte de espárragos y al laurel silvestre.

**Chare:** así se llama al apio que nace en las aguas.

**Charea:** nuez moscada

**Charfs:** perejil

**Charica:** higo pasado.

**Charis:** pepitoria de vientrecillos de ave con vinagre.

**Charis Alsemec:** comida hecha de peces frescos con aceite y vinagres.

**Charmazech:** fruta del tamarindo.

**Charnub:** algarrobas (hoy día es un ingrediente gastronómico de alta calidad que se comercializa en forma de harina para fabricar un sucedáneo de chocolate de muy rico sabor).

**Chasab:** cálamo aromático.

**Chate:** pepino

**Chedropa:** una suerte de legumbre.

**Chefcalemar:** una especie de cohombro amargo.

**Chemp:** garbanzos

**Cherbas:** lechugas



**Chocolate con churros**

**Cherfe:** nombre común a toda corteza y en especial a toda canela gruesa.

**Chermes:** pasas de arábigo sin granos.

**Chiach:** bizcochos

**Chicoria:** hay muchas especies de ella; una que es amarga y otra que es dulce que llaman acarreadora del sueño porque hace dormir. Otra llaman endivia, de la palabra latina "intybus". La cultivada se llama "seris" y diminutivamente "seriola" y corruptamente se le llama "escarola".

Los valencianos llaman a la chicoria "camaroja"; hay otra especie llamada hocico de puerco; y otra "Deus leonis".

Hay otra especie de endivia que llaman "heliotropia", que quiere decir la convertida y vuelta al sol, porque de noche se aprieta y al salir el sol se abre y sigue el movimiento del sol con hojas y flores.

La raíz de la chicoria o endivia es buena para curar hinchazones, tomando cinco o seis hojas con miel por muchos días.

**Chicha:** comida de niños; y chicharrones, por el ruido que hacen en la sartén.

Este vocablo lo aprenden los niños cuando dejan la teta y comienzan a comer carne, a la que llaman de este nombre porque es la carne asada, que en tanto que se asa cae sobre las brasas lo gordo que se derrite, y hace el sonido de "chi, chi", de donde también se dijo "chicharrón" a lo grueso que queda en la empella de manteca cuando se derrite en la sartén.

De chicha se dijo salchicha, carne picada y sanchonada con alguna sal, y salchichón que significa lo mismo.

Llamamos en lenguaje común cosa de "chicha y nabo" a la que es ordinaria y de poco precio, porque las ollas de los pobres solo tienen un poco de carne y alguna hortaliza, de esto nació que a una tela grosera la llamarán así.

**Chicharro:** chicharrones en Castilla.

**Chile:** pimienta de Indias





**Tortas de chicharrones**

**Chillar:** el lardo que cae en las brasas y lo que se fríe en la sartén; como dijo aquel cantarillo: “ay Dios, que buen día cuando la sartén chilla”.

**Chimero:** cabrito.

**China:** “echar china”, se dijo de cierto modo de contar las veces que uno bebía; echándole a cada vez una china en algún vaso o lugar señalado.

**Chirivía:** Es como un nabo, aunque delgado y largo; cómese cocida en la olla y si después de cocida se fríe, tiene mejor gusto.

Su raíz cocida o cruda es muy agradable al gusto y conveniente al estómago; además de esto provoca la orina y da gana de comer.

Una variedad llamada “castellana” ponense de cogollo y siémbrese de semilla.

Chirivía es también una avechilla pequeña y muy inquieta.

**Chitini:** malvavisco

**Chivetero:** cabrito.

**Chivo:** cabrito o cabrón.

**Chocolate:** bebida indiana

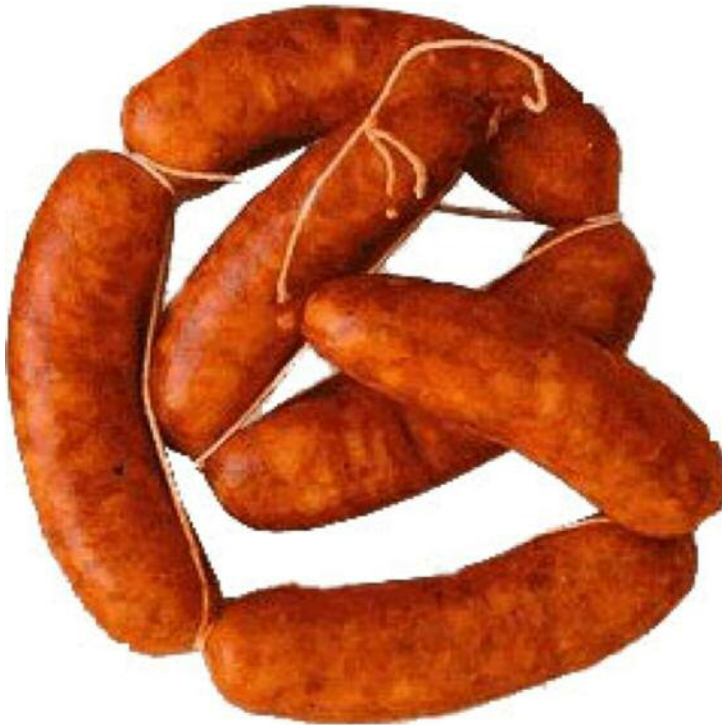
**Chocha:** perdiz.

**Chocho:** altramuces y otras clases de garbanzos.

**Chorchar:** comer con ruido, de lo que suena, "chor, chor" al comer los puercos o brutos.

**Choriço:** género de morcilla la cual tomó nombre del sonido que hace sobre las brasas cuando va destilando grasa.

**Chorizo:** chorizo relleno



Ristra de chorizos caseros

**Chotar:** chupar, mamar, suctar.

**Choto:** mamón, por el sonido que hace el cabritillo al llamar a su madre.

**Choz:** cuando se quebró alguna olla o vaso.

**Chuamich:** preparado con sal y aceite.

**Chufa:** es una frutilla dulce que se cría pegada a sus raíces debajo de la tierra y es golosina de niños y ellos las llaman “cucas”. Hay abundancia de ellas en Valencia.

**Chulla:** las costillas de carnero cortadas en piezas de dos en dos, que la gente pobre compra cuando no tiene caudal para más y también es cosa acomodada para almorzar un bocado. Es vocablo valenciano y se lo dieron por el sonido que hace sobre las brasas cuando se asa, cayendo sobre ellas la grasa.

También con este nombre se denominan las lonjas de tocino.

**Chucherías:** frutas secas.

**Churizo:** cosa de animal criado en casa. Carne aderezada de puerco casero o doméstico, a diferencia de los jabalíes o monteses que eran más acostumbrados en las comidas.

Un cierto género de salchichón de carne picada de puerco y embutido en una tripa.

**Churre:** la pringue que corre de alguna cosa grasa y tomó nombre del sonido que hace cayendo sobre las brasas; o según el Padre Guadix, es arábigo, de “churri” que significa corriente.

**Churrizo:** chorizo.

**Churtal:** avena.

El objeto de presentar estas palabras ha sido un mero ejercicio de curiosidad sobre nuestra historia lexicográfica en relación a la gastronomía de nuestros antepasados y, como podemos comprobar, tan solo media docena de estas palabras permanecen en circulación.

Las nuevas circunstancias que conforma la lengua española con el imparable aumento de la población inmigrante procedente de países

hispanoamericanos, hace que la Academia de la Lengua haya incluido miles de vocablos procedentes de las tierras del Nuevo Mundo.

Siguiendo con la "CH" en la gastronomía, propósito de este trabajo, queremos presentar una serie de palabras, habituales en el idioma castellano de nuestros pueblos hermanos, que si no conocemos deberemos ir familiarizándonos con ellas, pues pronto tendremos ocasión de escucharlas de labios de nuestros cónyuges, nueras, yernos, consuegros, vecinos, empleadas de hogar, dependientes, camareros, médicos y población en general.

**Chavela:** bebida, mezcla de vino y chicha.

**Chavelita:** pieza de carne muy sabrosa que tiene la res entre el lomo y el cogote.

**Chaca:** variedad de marisco.

**Chacualote:** cabello de ángel.

**Chachalaca:** gallina.

**Chafarraño:** galleta de maíz.

**Chagual:** fruta.

**Chalupa:** torta de maíz.

**Chamborote:** pimiento blanco.

**Chamburo:** fruta que se come. Sorbete.

**Champula:** refresco de guanábana, azúcar, agua y leche.

**Champurrado:** bebida de ciruelas cocidas batidas con agua, azúcar y clavo.

**Champuz:** gachas de harina de maíz, azúcar y zumo de naranja.

**Chancaca:** pasta de trigo tostado y molido con miel.

**Chancaquita:** maíz tostado con miel, nueces y coco.

**Chapana:** pasta de yuca que se come fría.

**Chapina:** berberecho.



**Champiñones**

**Chapuna:** mezcla de harina tostada con caldo u otro alimento líquido.

**Charanda:** licor de caña.

**Charape:** bebida fermentada hecha con pulque, panocha, miel, clavo y canela.

**Charquecillo:** congrio salado y seco.

**Charqui:** carne salada, se guisa con patatas y judías.

**Chau chau:** guiso en el que domina la legumbre llamada chaucha.

**Chayote:** fruto de carne parecida a la del pepino con una sola pepita muy grande de semilla.

**Chiche:** condimento para un guiso de patatas.

**Chíchere:** garbanzo de forma plana.

**Chigüil:** masa de maíz, manteca y huevos con queso, cocida al vapor.



- Chilaquil:** guiso de tortillas de maíz troceadas con salsa de chile.
- Chilate:** bebida hecha con chile, maíz tostado y cacao.
- Chilmole:** guisado de chile con tomate, también naranja y cebolla.
- Chimbo:** ración de carne.
- Chinchulín:** tripas de ovino o vacuno trenzadas y asadas.
- Chipa:** torta de maíz o mandioca.
- Chipilo:** rodajas de plátano frito.
- Chirmol:** plato de pimientos, tomate, cebolla y condimentos.
- Choclo:** mazorca tierna de maíz.
- Chochoca:** maíz cocido y seco que se usa como condimento.
- Chuño:** gachas de fécula de patata.
- Chupín:** guiso caldoso de pescado, verdura y vino.
- Chureca:** guisante de olor.

Podríamos continuar este ejercicio incluyendo el léxico que nos llega de la población inmigrante procedente de países africanos, asiáticos y europeos, pero su influencia en nuestra gastronomía y más concretamente en un léxico gastronómico iniciado por la letra "CH" no lo consideramos, de momento, con entidad suficiente para estimular nuestra curiosidad y nuestra atención.

## BIBLIOGRAFÍA

---

- CUENCA RUIZ, Emilio y OLMO RUIZ, Margarita del: *Nuestra Cocina*. Nueva Alcarria. Guadalajara, 2006. Recetas y un compendio de 35 capítulos sobre enología, ciencia, historia, arte, etnografía, mil refranes y anecdotario de nuestra cocina. Recetas del Chef alcarreño **David Guerrero**. Con 443 fotografías en color.