LA GASTRONOMÍA: INTEGRACIÓN LEXICAL EN LA FRONTERA COLOMBO - VENEZOLANA

Bernardo Enrique Flores Ortega*

RESUMEN

Este estudio, de carácter sociolingüístico, sobre el léxico de la gastronomía en Rubio (Venezuela) y Cúcuta (Colombia), expone en forma comparada dos córpora obtenidos de 12 informantes de habla culta por ciudad, quienes respondieron un cuestionario que recoge lugares para comer o tomar bebidas alcohólicas, tipos de comidas, clases de carnes, de aves, etc. La discusión de resultados se hace mediante un análisis de frecuencia, el cual permite seleccionar el léxico más representativo de cada urbe. En todo caso, el margen de diferencia que existe entre ambas ciudades de la frontera colombovenezolana es mínimo, lo cual permite observar un alto grado de integración lexical concerniente a la gastronomía.

Palabras clave: gastronomía, integración lexical, habla culta, frontera, Colombia, Venezuela.

The Gastronomy: lexical integration in the colombo-venezuelan frontier region

ABSTRACT: This study, of sociolinguistic character, about the gastronomic lexicon in Rubio (Venezuela) and Cúcuta (Colombia), shows in a comparative way two corpora obtained from twelve cultivated speakers by city, who answered a questionary that collects information about places to eat or drink alcoholic drinks, kinds of food, meet, fowls, etc. The discussion of the results is made using a frequency analysis, which allows the selection of the most representative lexicon in each town. In any case, the variation between both cities of the Colombo-Venezuelan border is minimun, which allows the finding of a high degree of lexical integration concerning gastronomy.

Key words: gastronomy, lexical integration, cultivated speech, frontier, Colombia, Venezuela.

INTRODUCCIÓN

nmarcado en el "Proyecto para el estudio coordinado de la norma lingüística culta de las principales ciudades de Iberoamérica y de la Península Ibérica", propuesto por el Dr. Juan M. Lope Blanch en el Simposio de Bloomington y auspiciado por el Programa Interamericano de Lingüística y Enseñanza de Idiomas (P.I.L.E.I.), cuya metodología hemos adoptado, el presente estudio, de carácter sociolingüístico, sobre el léxico de la gastronomía en dos ciudades fronterizas: Rubio (Venezuela) y Cúcuta (Colombia), expone en forma comparada dos córpora obtenidos de doce (12) informantes de habla culta por ciudad (50% para cada sexo distribuidos en tres grupos de edad), a partir de 316 entradas relacionadas con lugares para comer, tipos de comidas, clases de carnes, de aves, pastas, tipos de verduras y legumbres,

condimentos, lugares para tomar bebidas alcohólicas, etc., de las cuales nueve son entradas abiertas que recogen otros tipos de sopas, de consomé, formas de preparar huevos, hortalizas, verduras, granos, frutas, postres, infusiones y bebidas típicas que se producen en la región. Con el agregado de estas nueve entradas abiertas introducimos una importante variación en el cuestionario original que se aplicó en casi todas las capitales de los países hispanohablantes.

En el trabajo (que será publicado próximamente en su versión completa por la Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses, en San Cristóbal, Venezuela), se describe también el proceso de investigación de campo: cuestionario léxico, instrumentos de recolección, selección de informantes, etc. La discusión de resultados se hace mediante un análisis descriptivo de ambos córpora y una selección del léxico más representativo de

cada ciudad, es decir aquel en que las respuestas son diferentes de las entradas dadas por la mayoría de los informantes, observándose una significativa integración en el léxico gastronómico de estas dos ciudades fronterizas

Los córpora obtenidos contienen información sobre hábitos, costumbres y refranes del folklore tradicional relacionado con la gastronomía. El tratamiento estadístico de los mismos permite concluir que el nivel generacional y el sexo no parecen ser variables incidentes en la producción léxica.

Los datos recogidos, en ocasiones asombrarán al lector, como producen desconcierto en quien por primera vez establece un diálogo sobre temas culinarios con algún rubiense o cucuteño experto en la materia, pues la picardía popular y las variaciones de sentido con respecto al español estándar cobran papel protagónico en los habitantes de esta región de la

frontera. Así, por ejemplo, si una mujer de Cúcuta expresa que "tenía a su lado un churro pero se pasó la noche comiendo pavo", no crea el oyente ingenuo que la que así habla participó de una excelente degustación gastronómica en la que probablemente el plato más apetitoso era el famoso pato laqueado al estilo de Pekín. Debe uno saber que allí un "churro" es un hombre simpático o apuesto y que "pasar la noche comiendo pavo" es la expresión de una mujer desconsolada a la que ningún caballero se dignó en sacar a bailar durante toda la fiesta. De igual forma "sardina" puede designar a una muchacha o "pavita", y "pato" al que asiste a una fiesta sin ser invitado. "Desabrido" puede aplicarse a un plato insípido, pero además a una persona que "no tiene sal en los miaos".

Así, mientras en Rubio los granos preferidos son el "gallinazo" ("el que no come gallinazo no fecunda macho", dice el refrán popular), el "quinchoncho" y el "frijol de matica", en Cúcuta el "bolón", el "zaragoza", el "villorro" y el "carcamanto" se consideran como las mejores variedades del "fríjol rojo".

A pesar de que en Venezuela digamos "caraotas blancas", "cambures" y "lechosas" y en el Norte de Santander prefieran usar "fríjoles", "guineos" y "papayas", estas diferencias sólo describen el léxico más representativo de cada ciudad, que en la práctica conoce ampliamente, desde hace muchas generaciones, el hablante ambos lados de la frontera.

Los resultados obtenidos en esta investigación representan tan sólo una muestra de la riqueza léxica que caracteriza a estas poblaciones fronterizas, dejando abierta la posibilidad de futuros trabajos en el campo de la lexicografía que completen una visión real del español hablado en América.

PROPÓSITO

La finalidad principal de este trabajo radica en la necesidad de dar continuidad a una línea de investigación que iniciamos hace ya diez años



ta de San Cristóbal, al que ahora se añaden las ciudades de Rubio (Estado Táchira) y Cúcuta (Norte de Santander, Colombia), cuyos materiales de estudio pueden ofrecer una visión más completa del español que se habla en la región tachirense, al mismo tiempo que permitir el análisis comparado entre esta zona de la frontera venezolana con el Norte de Santander, Colombia, cuya capital (Cúcuta), presenta una proximidad geográfica con el límite venezolano.

UN PROYECTO HISPANOAMERICANO EN LA FRONTERA ENTRE VENEZUELA Y COLOMBIA

La realización de este trabajo de investigación sobre el léxico de la alimentación en el habla culta de Rubio y Cúcuta, se inspiró teórica y metodológicamente en el "Proyecto para el estudio coordinado de la norma lingüística culta de las principales ciudades de Iberoamérica y de la Península Ibérica", propuesto por el Dr. Juan Manuel Lope Blanch en el simposio de Bloomington, cuya hipótesis central supone que las grandes urbes representan verdaderos focos de irradiación lingüística, de manera que las poblaciones satélites miran como modelo al habla culta de las ciudades capitales de los países de habla hispana. De allí que pensalizarse a algunas ciudades del interior que revistan ciertas características demográficas y culturales.

El objeto fundamental del Proyecto de la norma culta radica en la necesidad de conocer los hábitos de habla normales de cada región, lo cual permitiría contrastar los caracteres y tendencias, las variantes internas y el comportamiento del español americano frente al peninsular.

Finalmente, cabe señalar que las ciudades propuestas en principio para la ejecución del Proyecto fueron: Bogotá, Buenos Aires, Caracas, La Habana, Lima, México, San Juan de Puerto Rico, Santiago de Chile, y en España: Madrid, Barcelona, y Sevilla, investigaciones que, en su mayoría, han sido ya terminadas y publicadas.

LA GASTRONOMÍA EN EL HABLA CULTA DE LA FRONTERA

El método utilizado en este trabajo fue el de contacto, llamado también "método del informante". La técnica que se empleó para obtener el corpus léxico fue la entrevista y el instrumento de recolección de datos fue el cuestionario con preguntas abiertas.

Según el "Cuestionario para el estudio coordinado de la norma lingüística de las principales ciudades

ALDEA MUNDO / MAYO-OCTUBRE 1998 COMPARANDO RESULTADOS

de Iberoamérica y de la Península Ibé-

rica", publicado por la Comisión de

Lingüística Iberoamericana del

P.I.L.E.I. en 1971, el proyecto com-

prendía tres áreas: Fonética y Fono-

logía, Morfosintáxis y Léxico, indi-

cando en el Prólogo, por un lado, que

el estudio debe circunscribirse al ha-

bla culta media (habitual), en su as-

pecto formal (habla esmerada) e in-

formal (habla familiar), y por otro, que

la investigación debe ser fundamen-

talmente sincrónica. También se re-

comienda, para la obtención del cor-

pus, realizar un mínimo de cuatrocien-

tas horas de conversación grabadas

a seiscientos informantes y aplicar

un cuestionario léxico de 4.452 entra-

das (agrupadas en 21 áreas) a un mí-

nimo de doce informantes seleccio-

nados de acuerdo a ciertas condicio-

nes socioculturales. De esas veintiún

áreas que comprende el cuestionario

léxico, y que abarcan prácticamente

toda la vida cotidiana: las partes del

cuerpo, el vestido, las vías de comu-

nicación, el clima, etc., seleccionamos

el área de la alimentación para el pre-

sente trabajo, con la finalidad de ob-

tener un corpus de Rubio y Cúcuta

que pueda compararse, en un trabajo

posterior, con el que obtuvimos de

San Cristóbal. Cabe destacar también

que la mayoría de las pocas investi-

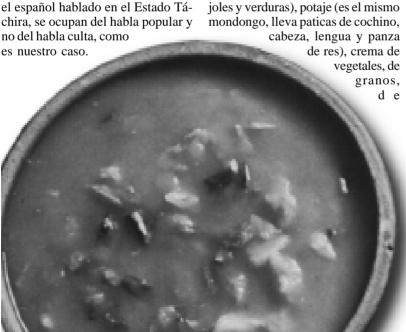
gaciones que se han realizado sobre

En el presente trabajo utilizamos exactamente el mismo Cuestionario del P.I.L.E.I., pero añadiendo a las 307 entradas 9 entradas abiertas adicionales: 400-A Otros tipos de sopas. 544-A Otras frutas que se dan. 406-A Otros tipos de consomé en la región. 415-A Otras formas de preparar huevos. 568-A Otros postres típicos. 500-A Otras hortalizas o verduras. 610-A Otras bebidas típicas. 508-A Otros tipos de granos. 628-A Otras infusiones.

Estas entradas amplían considerablemente las posibilidades del cuestionario pues permiten recoger un grueso número de lexías que evidentemente no se encuentran registradas en el Diccionario de la Real Academia Española, como se ve en el Corpus léxico obtenido. Una muestra de ello se observa en las siguientes respuestas:

TIPOS DE SOPAS QUE SE ELABORAN EN LA CIUDAD

Rubio: de arveja, de frijoles, sancocho (lleva carne, plátano, yuca y hortalizas; el "cruzado" es igual pero se le añade pescado), de cebolla, de tomate, ajiaco (lleva pollo, frijoles y verduras), potaje (es el mismo mondongo, lleva paticas de cochino,



lentejas, de quinchoncho, mute, pisca (lleva papa picada, aceite, cebolla junca, cebolla de cabeza y mucho cilantro; si se añade huevo se llama caldo de papa, si no lo lleva es una pisca negra; el caldo teñido lleva claras de huevo y pan tostado rayado), hervido (cocimiento de res, pollo, legumbres y aliños) y atol (lleva harinas de arroz o trigo, plátanos, leche, azúcar, sal y canela).

Cúcuta: changua o caldo de tusas (caldo simple con aliños, o un caldo de papas con huevo y leche), sancocho (plato típico de Cúcuta, lleva carne y hueso, mazorca, auyama, berenjena, plátano, yuca, ápio y papa; puede llevar pollo o pescado y verduras picadas), mute santandereano (o mondongo en Venezuela, en Colombia lleva cabeza o carne de cerdo, de res, tripa, patas de res, maíz pelado o pilado, berenjena, repollo, auyama, papas y guargüerones: especie de pasta cilíndrica), pichón (sopa elaborada con sangre de res y un poquito de leche), caldo de venas (de res), caspiroleta (crema de féculas), currungo (es el mismo cuchuco, a base de cebada molida, espinazo de cochino y papa picada, pero más espeso), caldo de albóndiga, sopa de chorotes (a base de bolitas de maíz), cazuela de mariscos, mazamorra (equivalente a un atol en Venezuela, puede ser de harina de trigo o de maíz con alverjitas y repollo), sopa de apio (lleva además granos frescos, papa, berenjena y repollo picado), pira, crema de espinacas, de auyama, de cebolla, de tomate o de mazorca, rampuchada y caldo de panches (con peces de río, son consomés típicos de la región).

OTRAS FORMAS DE PREPARAR HUEVOS

Rubio: perico (huevos revueltos con tomate, cebolla y ajo), con jamón y queso, revueltos con arroz, revueltos con pastas, tortillas con verduras, con leche, con queso.

Cúcuta: crudos con jugo de naranja, pachangueados o calentados (llevan carne, arroz y papas que sobraron del día anterior guisados en aceite), poché (hervidos en agua sin la cáscara), rancheros, tortillas de

ALDEA MUNDO / MAYO - OCTUBRE 1998

arroz, crudos con malta, batidos a la nieve (claras de huevos batidas para cubrir ponqués), huevos para ponche (se usa la clara y la yema para hacer ponchecrema), huevos con jamón en microondas (sobre una lonja de jamón se cocinan sin cáscara).

TIPOS DE GRANOS

Rubio: gallinazo (es blanco y pequeño), quinchoncho (lo hay blanco y rojo), chochas árabes, frijol de matica (rosado y pequeño).

Cúcuta: fríjol quinchoncho, soya, fríjol verde, fríjol blanco, villorro (pequeño y alargado, de color gris).

Frutas que se dan en la región

Rubio: guanábana, mamón, níspero, naranja, curuba, zapote, mango, lima-limón, fruta verada, guayaba, lulo, parchita (o maracuyá en Colombia), granadilla, tomate de árbol, badea (o parcha granadina), tamarindo, mamey, merey, caquí, semeruca (o cereza), tamarindo chino, mora, morón, ovo (parecido a una ciruela de huesito), cambur.

Cúcuta: guanábana, mamón, níspero, naranja, curuba, zapote, mango, guayaba, lulo, maracuyá (o parchita en Venezuela), granadilla, tomate de árbol, parcha (o badea en Venezuela), tamarindo, mora, morón, ovo (o cocota), guineo o maduro (cambur en Venezuela), caimito, uchúa (o uchuba), mortiña, fraijoba, pitalla, corozo (pequeño y amarillo, de cáscara dura, se usa para hacer chicha), cañafístola (alargada y marrón, de sabor dulce), algarrobo.

Postres típicos

Rubio: dulce de cabello de ángel, dulce de coco, dulce de higo, dulce de lechosa, dulce de toronja, dulce de mango, arroz con coco, manzanas confitadas, higos rellenos, torta melosa (lleva requesón), bienmesabe (bizcocho con dulce de coco), dulce de piña, quesillo, dulce de auyama, dulce de plátano, cascos de guayaba, dulce de tamarindo.

Cúcuta: dulce de higo, dulce de papaya (o lechosa en Venezuela),

dulce de toronja, brevas rellenas (o higos en Venezuela), queso de piña, quesillo, torta de maduro con bocadillo, pastel de gloria, dulce de arequipe (a base de leche), pastel valluno, dulce de platico, melcocha, hojaldre relleno de bocadillo, merengue (o suspiro en Venezuela, se elabora a base de clara de huevo batida), arrastrado (dulce de leche con polvo azucarado), cortado (dulce de leche cortada), jalea, dulce de cabra, milhoja, queso de guanábana.

Beridas típicas

Rubio: calentao (o miaíto, se elabora con miche -aguardiente-, panela -papelón de caña- y frutas), cachicamo (aguardiente producido en alambiques), mistela, guarapo (fermentación de piña endulzada con panela), manzanilla, miche andino.

Cúcuta: guarapo (se elabora con agua, panela y supia -hongo que hace fermentar la bebida-; puede ser de piña, de arroz, de caña de azúcar o de maíz fermentado), aguardiente rastrojero, chirrinche (aguardiente casero), chicha de maíz, chicha de cebada, mazato, ponchecrema (o sabajón, se prepara a base de huevos, brandy o ron y azúcar).

SELECCIÓN DE LOS INFORMANTES

En la escogencia de los informantes se siguieron los lineamientos propuestos en el Prólogo del Cuestionario para el Estudio Coordinado de la Norma Lingüística Culta de las Principales Ciudades de Iberoamérica y de la Península Ibérica, Tomo I: Fonética y Fonología, publicado por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas de Madrid, los cuales, obviando las instrucciones para realizar las grabaciones, indican lo siguiente:

Informantes

- a) Los informantes serán hombres y mujeres en una distribución proporcional del 50%, aproximadamente.
- b) Se seleccionarán representantes

- de tres generaciones, de acuerdo con la siguiente distribución y proporción: *i)* Informantes comprendidos entre los veinticinco y treinta y cinco años [...]; *ii)* Informantes de treinta y seis a cincuenta y cinco años [...], y *iii)* Informantes de más de cincuenta y cinco años [...]
- Los informantes se seleccionarán c) atendiendo a los siguientes factores socioculturales: i) Ambiente Familiar, tanto paterno como conyugal; ii) Instrucción recibida a través de estudios regulares o asistemáticos (lecturas habituales, lenguas extranjeras, etc.); iii) Profesión u ocupación; iv) Viajes y otras experiencias culturales. Además, los informantes deberán reunir los siguientes requisitos: i) Ser nacidos o residentes en la ciudad objeto de estudio desde los cinco años: ii) Haber vivido en ella al menos durante las tres cuartas partes de su vida; iii) Ser hijos de hispanohablantes, preferentemente nacidos en la misma ciudad; iv) Haber recibido sus instrucciones primaria y superior en la propia ciudad."

Los informantes, en número de doce por ciudad, seis hombres y seis mujeres en cada caso, y distribuidos a razón de cuatro por grupo de edad, cumplen en su mayoría a cabalidad con los requisitos mencionados.

NI LA EDAD NI EL SEXO

El Corpus léxico de la ciudad de Rubio recoge un total de 4.134 unidades léxicas, mientras que el de Cúcuta presenta 4.777. Diferencia enteramente casual, pues depende del azar en la escogencia de los informantes. Ello se comprobó en el análisis comparativo de las Medias según Sexo y Grupos de Edad. En el tratamiento del corpus léxico se descartó el Análisis de Varianza y de Proporciones para verificar la incidencia de las variables Edad y Sexo en la producción léxica, por deficiencia de indicios, pues mientras en el corpus de Rubio la frecuencia aumentó según

ALDEA MUNDO / MAYO-OCTUBRE 1998

la Edad, esto no ocurrió en el corpus de Cúcuta. En cuanto al Sexo, en Rubio predominó el masculino, mientras que en Cúcuta lo hizo el femenino.

LÉXICO REPRESENTATIVO

Al observar el Corpus Léxico de las Ciudades de Rubio y Cúcuta, algunas respuestas dadas por la mayoría de los informantes son diferentes de las respectivas entradas. Así, por ejemplo, en Cúcuta el término más usado para la ingestión nocturna de alimentos no es "cena" (como en Rubio) sino "comida". Se hará, pues, una selección de este tipo de respuestas para conformar un corpus de lo que podríamos denominar el léxico más representativo de cada ciudad.

EL LÉXICO DE RUBIO

Las unidades léxicas representa-

tivas de la ciudad, sin incluir las respuestas a las 9 entradas abiertas adicionales al cuestionario, pueden verse en el Cuadro 1.

EL LÉXICO DE CÚCUTA

En la ciudad de Cúcuta, las unidades léxicas más representativas, sin incluir las respuestas a las 9 entradas abiertas agregadas al cuestionario, son las que aparecen señaladas en el Cuadro2 (página siguiente).

INTEGRACIÓN LEXICAL ENTRE RUBIO Y CÚCUTA

De la observación del listado de unidades léxicas representativas de las ciudades de Rubio y Cúcuta podemos inferir lo siguiente:

1. El Cuestionario Léxico completo, con 316 entradas, permitió reco-

- ger en la ciudad de Rubio un corpus conformado por 4.134 unidades léxicas. De ese total, excluyendo las 9 entradas abiertas adicionales, para seleccionar el léxico representativo de Rubio se consideró un universo de 307 entradas. De ellas, los informantes aportaron respuestas diferentes en 64 entradas, lo cual comprende 65 unidades léxicas.
- 2. Por otra parte, en la ciudad de Cúcuta la aplicación del Cuestionario completo recogió 4.777 unidades léxicas. De las 307 entradas en consideración, los informantes dieron respuestas diferentes a 78 entradas, produciendo 83 unidades léxicas.
- 3. Las 65 unidades léxicas representativas de la ciudad de Rubio y las 83 de la ciudad de Cúcuta no son todas diferentes entre sí, sino que son iguales en 35 casos, lo cual representa el 53.8% para Rubio y el 42.1% para Cúcuta. Es

CUADRO 1: EL LEXICO DE RUBIO

ENTRADA RESTAURANTE RESTAURANTE DE LUJO RESTAURANTE MEDIANO RESTAURANTE MODESTO HOTEL MODESTO PENSIÓN COMIDA A MEDIA MAÑANA LA MERIENDA CHOCOLATE A LA FRANCESA VINO CLARETE **TAPAS BOCADITOS OUISOUILLA** HUEVOS PASADOS POR AGUA **HUEVOS AL PLATO OMELETTE** TORTILLA DE PATATAS SALAZÓN, PESCADO SECO **SOLOMILLO BOFE** SANGRE ENCEBOLLADA **FILETE FIAMBRES** POLLO CON TOMATE Y PIMIENTO POLLO ESTOFADO GALLINA EN PEPITORIA **MENUDO RAVIOLES APIO** COGOLLO LOMBARDA, 'COL MORADA' **BRÓCULI**

RESPUESTA	ENTRADA
Restaurán	HABICHUEL
Restaurán	JUDÍAS BLA
Restaurán	JUDÍAS PIN
Comedor popular	JUDÍAS NEO
Pensión, hospedaje	JUDÍAS ROJ
Residencia	CREMA DE
Mediamañana	SANDIA
Puntal	PLÁTANO
Chocolate	Papaya
Vino rosado	PELADO DE
Pasapalos	PASTEL PEG
Cachitos	TARTA
Camaroncito	ESTOFADO
Tibios	AL HORNO
A la cacerola	ALIMENTO
Tortilla de huevos	INDIGESTO
Tortilla española	LIGERO
Pescado salado	TARRO
Lomito	CAFÉ EXPR
Boje	EXPRÉS CON
Pichón	CAFÉ MUY
Filé	CAFÉ CON
Carnes frías	CORTADO CO
Guisado	CORTO
Sudado	LARGO
Chanfaina	SIN LECHE
Menudencias	TE CON AG
Raviolis	AGUA CALIEN
Apio españa	DE TILA
Corazón	LUGARES PARA
Repollo morado	BODEGA (ALMA
Brócoli	CAFÉ

RESPUESTA AS Vainitas Frijoles blancos ANCAS ITAS Judías GRAS Caraotas JAS Frijoles rojos CARAMELO Caramelo Patilla Cambur Lechosa SCAROZADO Melocotón seco OUEÑO Pasta Torta Guisado Horneado **EN SALMUERA** Salado Pesado Liviano Jarra Café de máquina RÉS DOBLE CANTIDAD DE AGUA Guayoyo **DILUIDO** Guayoyo CENTRADO Tinto N UNAS GOTAS DE LECHE Marrón Tinto Claro Negro Té Infusión ITE CON HIERBAS AROMÁTICAS De tilo RA TOMAR BEBIDAS DE ÍNFIMA CALIDAD Taguara ACÉN Y EXPENDIO DE BEBIDAS) Licorería CAFÉ Fuente de soda

CUADRO 1: EL LEXICO DE RUBIO

RESTAURANT MEDIANO RESTAURANT MODESTO HOTEL MODESTO COMIDA A MEDIA MAÑANA LA MERIENDA LA CENA CHOCOLATE A LA FRANCESA PAN TOSTADO LAS PASTAS (PARA EL TÉ) VINO CLARETE VASO DE VINO TAPAS BOCADITOS SOPA DE PAPA SOPA DE MAÍZ SOPA DE AJO SOPA DE CARNE CONSOMÉ CON HUEVO HUEVOS PASADOS POR AGUA HUEVOS AL PLATO OMELETTE TORTILLA DE PATATAS SALAZÓN, PESCADO SECO SOLOMILLO BOFE SANGRE ENCEBOLLADA CARNE RELLENA FIAMBRES POLLO CON TOMATE Y PIMIENTO MENUDO PASTAS LETRAS RAVIOLES ARROZ BLANCO APIO COGOLLO CEBOLLA PEPINO LOMBARDA 'COL MORADA'	RESPUESTA Restaurante regular Taguara, comedero Residencia Mediamañana Onces Comida Chocolate Tostada Colaciones Vino rosado Copa de vino Pasapalos Croasán Caldo de papa Mazamorra Crema de ajo Caldo de carne Caldo con huevo, Changua Tibio En cacerola Tortilla de huevos Tortilla de papas Pescado salado, Solomo Boje Pichón Muchacho relleno Carnes frías Guisado Menudencias Sopa de letras Raviolis Arroz seco Apio españa Corazón Cebolla cabezona Pepino cohombro Repollo morado	ENTRADA BRÓCULI JUDÍAS BLANCAS JUDÍAS PINTAS JUDÍAS NEGRAS JUDÍAS ROJAS GUISANTES, CHICHARROS, ARVEJAS CREMA DE CARAMELO SANDIA PLÁTANO AGUACATE HIGO TORTILLA, TORREJA CIRUELA SECA PASAS MUY DULCE PASTEL PEQUEÑO TARTA AL HORNO ALIMENTO EN SALMUERA ENMOHECIDO INDIGESTO LIGERO VASO DE CERVEZA PEQUEÑO VASO DE CERVEZA MEDIO TARRO EXPRÉS CON DOBLE CANTIDAD DE AGUA CAFÉ MUY DILUIDO CAFÉ CONCENTRADO CORTADO CON UNAS GOTAS DE LECHE CORTO LARGO SIN LECHE LECHE CON UNAS GOTAS DE CAFÉ AGUA CALIENTE CON HIERBAS AROMÁTICAS DE TILA REFRESCO LUGARES PARA TOMAR BEBIDAS DE ÍNFIMA CALIDAD BODEGA (ALMACÉN Y EXPENDIODE BEBIDAS)	Clarito, guayoyo Cargado Marrón Cargado Claro Tinto, Negro Perico Aromática De tilo Gaseosa Antro Estanco
LOMBARDA, 'COL MORADA'	Repollo morado	CAFÉ	Fuente de soda

decir, que el margen de diferencia es mínimo, lo cual permite observar el alto grado de integración lexical que existe entre ambas ciudades de la frontera Colombo-Venezolana.

* Profesor Investigador del Departamento de Idiomas, Núcleo Universitario del Táchira, Universidad de Los Andes, Venezuela. Este trabajo es producto de una investigación auspiciada por el C.D.C.H.T. de la ULA, bajo el código NUTA-H-41-90.

BIBLIOGRAFÍA

COMISIÓN DE LINGÜÍSTICA IBEROAMERICA-

NA (PILEI) (1971) Cuestionario para el estudio coordinado de la norma lingüística culta de las principales ciudades de iberoamérica y de la península ibérica. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Madrid.

COMISIÓN DE LINGÜÍSTICA Y DIALECTOLOGÍA

DEL PILEI Y OFICINA INTERNACIONAL

DE INFORMACIÓN Y OBSERVACIÓN DEL

ESPAÑOL: (1968) Cuestionario provisional para
el estudio coordinado de la norma lingüística culta de las principales ciudades de iberoamérica y
de la península ibérica. Centro de Lingüística
Hispánica de la UNAM y Centro de Estudios
Lingüísticos de El Colegio de México, México.

FLORES O. BERNARDO E. (1998) La Alimentación en el Táchira. Su expresión en el habla culta de la frontera. Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses, Nº 158, San Cristóbal, Táchira, Venezuela.

INSTITUTO CARO Y CUERVO: (1967) E 1 simposio de Bloomington (Actas informes y comunicaciones). pp. 255-267, Bogotá.

LOPE BLANCH, Juan Manuel: (1986) El estudio del español hablado culto. Historia de un proyecto. UNAM, México.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: (1984) Diccionario de la lengua española.: Espasa - Calpe, vigésima edición, Madrid.