
Neología semántica en el lenguaje gastronómico actual: la metonimia conceptual como mecanismo recurrente

Almudena Soto*†¹ and María Estornell*‡¹

¹Universidad Católica de Valencia (UCV) – Espagne

Résumé

Las innovaciones gastronómicas producidas en los últimos años han dado lugar a nuevas formas de expresar los platos y los alimentos ofrecidos en el sector de la hostelería. Por un lado, las distintas creaciones culinarias originan novedosas denominaciones que las refieren, y, por otro, los platos y productos que no son nuevos tienden a ser expresados de un modo diferente al habitual para adecuarse a la innovación que se intenta proyectar. Si bien las nuevas denominaciones comenzaron a emplearse en la alta cocina o restaurantes de categoría alta, poco a poco ha ido extendiéndose esta práctica a los restaurantes de categoría media e incluso medio-baja, que tratan de incorporar novedades gastronómicas y presentar sus productos de una forma atractiva y original. Dicha neología se da por medio de procedimientos morfológicos, morfosintácticos, préstamos y procesos semánticos. El presente estudio se centra en analizar las proyecciones metonímicas implicadas en tales unidades neológicas y su motivación pragmática, ya que el análisis de los datos reunidos revela el papel protagonista de este procedimiento cognitivo como un mecanismo frecuente en la creación de este tipo de unidades léxicas y sus significados. El estudio parte de un corpus de cien expresiones extraídas de cartas y menús de las páginas web de diversos restaurantes, tanto de cocina moderna como de cocina tradicional, en cuya selección se ha priorizado el criterio lexicográfico a partir de un determinado corpus de diccionarios. En una segunda fase se aplica la Teoría Conceptual de la Metonimia (TCM) (Kövecses y Radden 1998, Barcelona 2011) con el propósito de determinar cuáles son las proyecciones metonímicas que intervienen en las expresiones lingüísticas documentadas. Para la clasificación de estas metonimias se atiende a la relación que, de acuerdo a la noción de *función pragmática* (Barcelona 2011), se establece entre el dominio fuente que se proyecta hacia al dominio meta y este último, ambos implicados dentro del mismo dominio funcional. Algunas de estas proyecciones son altamente rentables, como por ejemplo CATEGORÍA POR MIEMBRO DE LA CATEGORÍA (*Ensalada de hojas y raíces*), MIEMBRO DE LA CATEGORÍA POR CATEGORÍA (*Revuelto de trigueros*), ORIGEN POR PRODUCTO O TIPO DE PRODUCTO (*Flan de queso de Cantabria*) y TEXTURA DEL PRODUCTO POR TODO EL PRODUCTO (*Huevo en dos cocciones con cremoso de patata y jamón ibérico*). Otras son frecuentes en restaurantes que se esfuerzan por destacar la singularidad o el estilo propio de los productos ofertados, y entre estas últimas encontramos PROCEDENCIA POR CUALIDADES CONCOMITANTES (*Croquetas de pollo del corral con mayonesa japonesa*), POSESIÓN O PERTENENCIA POR CUALIDADES CONCOMITANTES (*Arroz meloso de bogavante de nuestro acuario*) o CUALIDADES SUBJETIVAS

*Intervenant

†Auteur correspondant: almudena.soto@ucv.es

‡Auteur correspondant: maria.estornell@ucv.es

POR CUALIDADES CONCOMITANTES (*All i pebre con bacalao y guisantes simpáticos*). La metonimia, por tanto, contribuye al desarrollo de un tipo de neología léxica propia del lenguaje gastronómico con una función referencial y estilística, que persigue diversos fines pragmáticos tales como realzar la originalidad o calidad del producto, captar la atención y generar un efecto determinado en el consumidor, así como proyectarla particularidad del creador.

Mots-Clés: Neología semántica, metonimia conceptual, gastronomía, pragmática