

El término bacalao en el mundo hispanohablante

Un estudio léxico y semántico

—
Jeanette Veibakken

Masteroppgave i Spansk språk SPA-3991 - Mai 2016

Forord

Før jeg begynner vil jeg takke tidligere kolleger ved Norges Sjømatråd for deres inspirasjon og engasjement for norsk sjømat. Under mitt internship fikk jeg muligheten til å jobbe med havets gull, torskene og, jeg lærte raskt om fiskens betydning for markeder langt utover Norges landegrenser.

Jeg vil også rette et stort takk til min veileder Antonio Fábregas ved UiT, Norges Arktiske Universitet, for motivasjon, inspirasjon og gode råd.

Avslutningsvis vil jeg takke min mann Trond for å ha villet prøve ut et mangfold av torsketter på restauranter i Spania og i Colombia.

Tromsø, mai 2016.

Agradecimientos

Antes de comenzar quiero agradecer a mis colegas del Norwegian Seafood Council por su inspiración y su dedicación por los productos del mar de Noruega. Durante mi estancia de becaria aprendí pronto la gran importancia del bacalao en Noruega y en los mercados extranjeros.

Igualmente quiero agradecer a mi tutor Antonio Fábregas, de la UiT-Norges arktiske universitet, por su motivación e inspiración, su ayuda y sus consejos durante la producción de la tesis.

Finalmente me gustaría agradecer a Trond, mi marido, por su voluntad de probar una variedad de platos de bacalao en restaurantes de España y Colombia.

Tromsø, mayo 2016

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	9
2. EL FUNDAMENTO TEÓRICO DEL ESTUDIO	11
2.1. LAS CLASES LÉXICAS	11
2.2. LOS CAMPOS SEMÁNTICOS	11
2.3. DENOTACIÓN Y CONNOTACIÓN.....	12
2.4. LOS PROTOTIPOS	14
2.5 LA IMPORTANCIA DE LA PRAGMÁTICA	15
2.6. EL ESTUDIO DE LA LENGUA APLICADO AL COMERCIO.....	15
3. METODOLOGÍA DEL ESTUDIO.....	19
4. LA DEFINICIÓN DEL TÉRMINO DE ACUERDO AL DRAE.....	21
4.1 DEFINICIÓN.....	21
4.2 ORIGEN.....	22
4.3 FRASES HECHAS Y LOCUCIONES.....	23
5. EL SIGNIFICADO SEGÚN EL USO Y EL CONTEXTO	27
5.1 GASTRONOMÍA.....	29
5.1.1 ESPAÑA.....	30
5.1.2 ARGENTINA.....	36
5.1.3 CHILE	36
5.1.4 CUBA	37
5.1.5 PERÚ.....	38
5.1.6 VENEZUELA.....	38
5.2 OTROS TIPOS DE TEXTO.....	39
5.2.1. NOTICIAS Y REFERENCIAS A ACONTECIMIENTOS CONTEMPORÁNEOS.....	39
5.2.2 DEPORTES.....	40
5.2.3 ECOLOGÍA.....	41
5.2.4 HISTORIA.....	42
5.2.5 INDUSTRIA.....	44
5.2.6. LINGÜÍSTICA.....	45
5.2.7. ENSAYO.....	46
5.2.8 MÚSICA	46
5.2.9 NOVELA	47
5.2.10 NUTRICIÓN	51
5.2.11 POLÍTICA.....	52

5.2.12 SALUD.....	53
5.2.13 TEATRO.....	54
5.3. LA FORMA <i>BAKALAO</i>	55
5.3.1 LIBROS	56
5.3.2. ARTÍCULOS DE PRENSA.....	59
6. ESTUDIO DE CAMPOS SEMÁNTICOS	65
6.1 CLASES LÉXICAS	65
6.2 LOS CAMPOS SEMÁNTICOS DE <i>BACALAO</i>	66
6.2.1 TÉRMINOS CIENTÍFICOS.....	67
6.2.2 PECES TELEÓSTEOS.....	68
6.2.3 HERRAMIENTAS Y PRODUCCIÓN.....	72
6.2.4 PRODUCTOS DERIVADOS DEL <i>BACALAO</i>	73
6.2.5 PLATOS Y GUIOS	78
6.3 RESUMEN DE LOS CAMPOS SEMÁNTICOS.....	83
7. LA PERCEPCIÓN DE LOS HABLANTES.....	85
7.1 MADRID.....	87
7.2 MIAMI.....	88
7.3 BOGOTÁ.....	90
8. CONCLUSIONES: ESTRATEGIAS DE MÁRQUETIN.....	93
8.1 EL MÁRQUETIN MIX DE <i>BACALAO</i>	96
8.1.1. PRODUCTO.....	97
8.1.2. PRECIO	98
8.1.3. DISTRIBUCIÓN	99
8.1.4. PROMOCIÓN.....	99
9. BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA.....	101
9.1 LIBROS.....	101
9.2 ARTÍCULOS Y TEXTOS DISPONIBLES EN LÍNEA.....	101

1. INTRODUCCIÓN

El tema de este trabajo lo elegí después de haber trabajado unos meses en la organización noruega estatal Norwegian Seafood Council. Mi trabajo en esta organización consistía en mapear el consumo de bacalao en España. Descubrí que el bacalao tradicionalmente era un producto muy conocido en España, aunque ha perdido consumidores en los últimos años. También vi que el producto es muy popular en varios países de Latinoamérica. La tradición de comer bacalao vino con los conquistadores hace siglos. El trabajo que hice en España me ha ayudado mucho para escribir esta tesis. Asimismo estuve en un proyecto donde el objetivo era analizar las posibilidades de presentar productos del Mar de Noruega en Colombia y en Cuba. Esto motivó el tema de este trabajo: ¿qué visión tiene el mundo hispanohablante del bacalao, qué clase de perfil tienen sus consumidores y qué estereotipos se asocian a su consumo? Solo entendiendo esta parte resulta posible diseñar estrategias de mercado que permitan aumentar el número de consumidores. Para llegar a esas estrategias de mercado, sin embargo, es necesario primero entender los valores semánticos que se asocian al sustantivo ‘bacalao’, tanto a través de su uso como a través de los elementos de su campo semántico. Esto es lo que motiva, de forma práctica, este trabajo, que combina semántica, lexicografía y estudios sobre actitudes pragmáticas ante usos culturales.

En el mundo hay cerca de 500 millones de hispanohablantes y la lengua española se habla en varios países y en una gran variedad de culturas y etnicidades. Al ser un idioma con tantos hablantes la variación en el léxico es profunda. En este trabajo yo he elegido estudiar el léxico español y más específicamente una palabra de la lengua española. Es un estudio de la semántica de la palabra elegida y de sus conexiones con palabras relacionadas. El término que estudiaré se utiliza en grandes partes del mundo hispanohablante donde el significado por un lado puede ser universal y por otro lado muestra una variación léxica entre países y culturas. Asimismo la palabra se asocia a varias connotaciones distintas según la cultura en que se utiliza, por avatares históricos y sociales. Todos estos factores complican la definición de una única estrategia de mercado.

Para empezar este estudio, voy a hacer una introducción a los campos teóricos que son relevantes para este estudio. Hablaré de clases léxicas, campos semánticos, la denotación y los prototipos semánticos. Este estudio es un estudio semántico donde **exploro el significado de la palabra como una ventana que permite evaluar distintos aspectos de la cultura en la**

que se emplea. En primer lugar voy a definir la denotación, que es el significado recto, no metafórico y por tanto directo de la palabra. Más adelante veré cómo se utiliza la palabra para establecer el significado secundario y subjetivo, a través de sus denotaciones.

El estudio empírico está dividido en cuatro partes. En la primera parte mostraré el significado según la Real Academia Española (RAE), y estableceré la denotación de *bacalao* a través de distintos usos en diferentes tipos de texto.

La segunda parte trata de analizar la denominación *bacalao* a partir del material que está disponible en el Corpus de Referencia del Español Actual (CREA). De ahí podré deducir el significado de la palabra según su contexto, y explorar más en detalle a qué valores corresponde.

En la tercera parte del estudio he analizado la palabra a través del diccionario inverso de la Real Academia Española (DIRAE), donde puedo ver con qué se asocia el *bacalao* y los sinónimos de *bacalao* a través de distintas variedades de la lengua. Haciendo el análisis presentado arriba, llegaré a definir el campo léxico de la palabra.

En la cuarta parte del estudio, presento los resultados de unas encuestas que desarrollé en dos zonas de habla hispana para averiguar qué percepción tenían sus hablantes sobre el *bacalao*. Esto fue necesario por dos motivos: para obtener resultados adicionales del español de América, ya que la mayoría de los datos que hay en las bases empleadas aquí se concentran más en el español europeo, y para tener otra clase de información cualitativa sobre las connotaciones del término, que a menudo no son evidentes en textos.

Terminaré el estudio viendo posibles estrategias de márketing para el producto *bacalao* en tres mercados diferentes apoyada sobre los hallazgos que he encontrado acerca de sus connotaciones y asociaciones culturales: España, la población cubana en Miami y Colombia. Haré un análisis del producto *bacalao* utilizando las llamadas ‘cuatro pes’, que se considera uno de los análisis más establecidos para desarrollar una estrategia de márketing en un mercado. De ahí podré ver cómo se debe comercializar el producto en dichos mercados.

2. EL FUNDAMENTO TEÓRICO DEL ESTUDIO

Un análisis semántico léxico es un estudio del significado de las palabras o dicho de otra forma, un estudio del significado del léxico de una lengua, cómo se estructura y qué clase de relaciones muestran las palabras entre ellas. Para analizar las palabras primero se suele clasificarlas. Hay varias maneras de clasificar las palabras y unidades léxicas de una lengua. Antes de comenzar este análisis de *bacalao* daré una breve introducción a algunas de las áreas de investigación que son relevantes para este trabajo.

2.1. LAS CLASES LÉXICAS

Una clase léxica es igual a una familia léxica. La clase léxica consta de palabras que comparten el mismo lexema; no hace falta que pertenezcan a la misma categoría gramatical o que signifiquen lo mismo. De hecho, se espera que no sea así, pese a que compartan una raíz común.

Como veremos en la cuarta parte de este trabajo hay un conjunto de palabras derivadas a partir de *bacalao* y que entonces pertenecen a la misma clase léxica, por ejemplo: *bacalao*, *bacaladero*, y también otra palabra que no aparece en el diccionario inverso pero que también se documenta, como *bacalada*.

2.2. LOS CAMPOS SEMÁNTICOS

Clasificar el léxico de una lengua en campos semánticos significa que las palabras se clasifican según su significado en grupos que se refieren al mismo ámbito de la realidad, o que discuten distintos aspectos en categorías bien establecidas, como ‘seres vivos’, ‘acciones de movimiento’, etc.

Dentro de un campo semántico se encuentran palabras que están relacionadas, cuyo significado depende en parte del significado de las otras palabras en el mismo campo. Si el adjetivo ‘maravilloso’ se interpreta con un valor más o menos enfático depende en parte de que otros adjetivos valorativos positivos forman con él un campo semántico dentro del que cada forma se especializa en ciertos matices o aspectos del significado: ‘bueno’ es más

neutral, ‘bondadoso’ se especializa para valores morales, ‘delicioso’ para sabores, etc., de forma que ‘maravilloso’ se especializa también en su uso, como una forma de grado extremo.

Un campo semántico es una unidad de análisis donde las palabras o lexemas comparten varios rasgos semánticos (Espinal, Macià, Mateu, y Quer 2014). Los rasgos semánticos se llaman técnicamente semas. Las palabras dentro de un campo semántico tienen que pertenecer a la misma categoría gramatical, normalmente.

En un trabajo de Francisco Adrados (1971) hay una presentación y discusión sobre las diferentes maneras de clasificar palabras según su significado. El autor estudia las subclases de palabras, que él percibe como un concepto poco trabajado; los campos semánticos, que es lo que voy a aplicar en este trabajo, y, por último, las acepciones. En el artículo el autor presenta una definición de los campos semánticos según el lingüista Eugen Coşeriu.

Coseriu los describe como paradigmas léxicos. Los paradigmas son contruidos por palabras que comparten rasgos similares de contenido, sin embargo, que entre cada una de ellas hay una oposición. La oposición entre las palabras se debe a los rasgos distintos entre las mismas palabras.

Por ejemplo en el campo semántico ‘árboles’ hay una inmensa variedad de diferentes árboles en todo el mundo, y cada uno es diferente a otro, cada uno de ellos con sus propias asociaciones culturales y denotaciones: el ciprés, que se suele poner en los cementerios, se asocia con sentimientos tristes; el roble, por antonomasia, se asocia a la fortaleza; el álamo es clásico dentro de la poesía por sus asociaciones con sentimientos lánguidos y reflexivos, etc. Dentro del campo de los árboles hay subcampos donde se puede encontrar árboles que son más identificables que el resto del grupo, como el pino o el roble. Sin embargo en este campo o en cada subcampo, cada uno de los árboles es diferente y la diferencia es lo que los hace únicos.

2.3. DENOTACIÓN Y CONNOTACIÓN

La denotación es el significado recto y por lo tanto universal de una palabra, entendido como el significado que universalmente todos los hablantes de una lengua van a asignarle a una palabra.

La denotación no varía por el contexto (Vidal 2011). Al contrario de esto, la connotación es aquello por lo que una palabra puede tener varios valores según el contexto o el hablante.

Veamos por ejemplo el contraste entre *caballo* y *rocín*. Mientras que ambas poseen la misma denotación, que es cierto animal, la primera voz se considera más neutral en sus connotaciones, pero la segunda se asocia generalmente a ciertos valores, como su pobre apariencia física y su bastedad; decir de un jinete que tiene un rocín equivale a asociarlo con una serie de valores que sugieren baja clase social, baja calidad o pobreza. En contraste, *corcel* sería una versión connotativamente positiva de un caballo.

Raúl Ávila (1997), en su estudio de la variación léxica entre la lengua hablada en La Habana y México, ha distinguido cómo una palabra puede tener dos o más significados o cómo una cosa puede tener varios nombres según el lugar donde se la utiliza. El autor analiza varias palabras, y un par de ellas son las palabras *pantuflas* y *chancletas*, que usaré como ilustración. Las dos significan un tipo de zapato que se utiliza dentro de una casa; la primera variante se utiliza en México y muchos otros países hispanohablantes, mientras las chancletas se utilizan en Cuba. Sin embargo, la variante *pantuflas* también existe en Cuba, pero es una palabra que solía utilizar en el pasado, por lo que ahora su uso sería muy marcado y traería asociaciones de distinto tipo para distintos hablantes.

En noruego las palabras *gebursdag*, *fødselsdag* y *bursdag* se refieren todas al día de nacimiento y de ahí se emplean habitualmente para designar el día del cumpleaños.¹ Sin haber estudiado las palabras, en el entorno de amigos, familia, la vida laboral y en la comunicación en medios sociales de internet, casi nunca se puede ver *gebursdag* como una palabra usada para esto. *Fødselsdag* se siente un poco más normal, y la palabra más frecuente parece ser la palabra *bursdag*, que es una variante con truncamiento a la izquierda de *gebursdag*. *Gebursdag* parece ser una variante anticuada y que ahora casi solamente es utilizada por gente de mayor edad. La palabra viene originalmente del alemán y se puede pensar que después de la segunda guerra mundial y la ocupación alemana de Noruega, se ha dejado poco a poco el uso de *gebursdag*, que además suena a alemán, precisamente por sus connotaciones culturales,

¹ http://www.nob-ordbok.uio.no/perl/ordbok.cgi?OPP=bursdag&ant_bokmaal=5&ant_nynorsk=5&begge=+&ordbok=begge

a favor de la palabra corta *bursdag* que parece más al inglés *birthday*. Lo que vemos aquí es también en el fondo un ejemplo de las asociaciones culturales de una palabra, que veremos que es un factor que resulta crucial en este trabajo.

En este estudio determino la denotación fundamental de la palabra *bacalao* como un *pez teleósteo*. En la RAE este es el primer significado que define el término *bacalao* y partir de allí se han desarrollado varios significados dependiendo del contexto en el que se utiliza.

2.4. LOS PROTOTIPOS

Para estudiar el léxico de una lengua los autores Faber y Sánchez (1990) han propuesto el uso de prototipos. Según ellos en cada campo léxico o semántico hay un ejemplo ideal en la percepción humana y con el uso de prototipo se aclara y se sistematiza la realidad.

Por ejemplo, consideremos la palabra *casa*. Cada persona tiene su visión sobre cómo se ve una casa, de qué material suele estar hecha, y cómo ha sido construida. Aunque hay diferencias sobre qué es una casa, la mayoría de la gente la percibe como una construcción que aloja a una familia o un grupo de gente que convive, que tiene techo y paredes y que protege. Esta serie de rasgos generales son los que se consideran el prototipo de una casa dentro de una cultura determinada.

Las palabras que pertenecen a un campo están siempre relacionadas con el prototipo, en el sentido de que su pertenencia al campo semántico se debe a los semas que comparten con ese prototipo. Las características de una casa mencionadas arriba pueden entenderse como semas compartidos por todas las casas, y pueden constituir un modelo que se emplee para determinar si otros objetos son más o menos parecidos a dicho prototipo.

Sin embargo, según los mismos autores las palabras pueden desplazarse entre varios campos, no tienen que pertenecer a un campo único. Si continuamos con el ejemplo *casa* podemos pensar que *casa* puede pertenecer a dos o más campos semánticos. Una casa puede significar el edificio o la estructura física *casa* con todos los semas mencionados en el párrafo anterior. Asimismo puede referirse al lugar o a la concepción de una casa como lugar donde habita un grupo de personas que conviven, como por ejemplo el domicilio, el hogar o la vivienda de una familia. El término estudiado en este trabajo, *bacalao*, también puede

pertenecer a varios campos semánticos. Se puede argumentar que la palabra tiene dos denotaciones básicas, bacalao como un pez vivo que pertenece al campo semántico de los animales del mar, y bacalao como la carne derivada del pez que se puede poner en un campo que se llama ingredientes en la cocina o pescados entendidos como animales de mar usados como alimento.

En este estudio se puede decir que el prototipo de bacalao es un pez con ciertas propiedades, pero al mismo tiempo, por metonimia, 'bacalao' designa también la carne de este animal, y por tanto pertenece al campo de los alimentos al mismo tiempo. Otra pregunta de orden distinto es cómo es el prototipo que se asocia al bacalao, qué clase de pez o qué clase de alimento se considera que es. Esto es parte de lo que investigaré en este trabajo.

2.5 LA IMPORTANCIA DE LA PRAGMÁTICA

Cuando se estudia el significado de los elementos léxicos y sus campos semánticos se puede también hablar de la pragmática. La pragmática estudia el significado a través de la intención del emisor y el efecto que tiene en el oyente, con el contexto y la situación como elementos cruciales. Es decir, las palabras en sí no es lo que le interesa a la pragmática, sino más bien la intención del emisor y el contexto (Escandell 1993), donde el significado léxico puede resultar parcialmente alterado. Por esto, las palabras pueden tener otros significados según el contexto comunicativo. En este estudio hay algunos ejemplos donde se puede hablar de pragmática; por ejemplo hay un tipo de fiesta en la España de los años noventa que se llamaba *La ruta del bakalao*. Para un hispanohablante de otro país *la ruta del bakalao* puede referirse al comercio histórico o al comercio de hoy en día del bacalao, porque este movimiento se restringió a España y para estos oyentes faltaría el contexto adecuado. Sin saber las circunstancias y el origen de la expresión, no se puede entender el significado. En cambio, para los hablantes de España las referencias por el contexto son claras, y es un factor que hay que controlar cuando se organice la estrategia de márketing.

2.6. EL ESTUDIO DE LA LENGUA APLICADO AL COMERCIO

Como se ha dicho, este trabajo emplea la semántica léxica a un campo aplicado, que es el de las estrategias de venta dentro del comercio. El objetivo fundamental es averiguar, a través de

distintos métodos para estudiar el significado asociado a ‘bacalao’, cuáles son las mejores formas de incrementar su consumo en ciertas áreas del mundo hispanohablante. En esta sección doy algo de trasfondo sobre este tema.

Para tener éxito en el comercio internacional hay muchos aspectos que se deben tomar en cuenta. Cada país tiene sus propias leyes, hay diferencias en el sistema de distribución y en la logística que hace posible comercializar un producto, y sobre todo resultan muy relevantes las diferencias que afectan a la cultura de una sociedad.

En cada país hay siempre una gran variedad de culturas que se distribuyen entre grupos sociales, áreas geográficas internas y distintas partes de la población, por edad o género. La cultura de una sociedad está presente en todos rincones de la misma, también en la esfera comercial. La cultura puede ser algo muy visible, como por ejemplo la manera de saludar a los desconocidos, pero la mayoría de las variables culturales son más sutiles y pueden quedar implícitas, aunque se sobreentiendan entre los miembros del país, de manera que puede ser muy difícil percibirla directamente para un extranjero. Se puede describir la cultura como un *iceberg*; lo visible de una cultura representa solamente un diez por ciento de la realidad (Hollensen 2012:149).

El lenguaje es la variable más importante de una cultura y para ellos que van a comercializar en mercados extranjeros será importante tener un entendimiento profundo del lenguaje para poder comunicarse con sus clientes. También, y esto es lo más relevante para nuestros propósitos ahora, conocer el lenguaje y ser consciente de sus connotaciones y denotaciones es muy importante para poder poner un nombre y describir su producto o su servicio. Svend Hollensen describe el lenguaje como una llave para poder entrar en una cultura, porque el lenguaje funciona como un espejo de la cultura.

Como vamos a ver a través del trabajo dentro de una lengua una palabra puede tener varios significados y asimismo puede dar connotaciones diferentes debido a las distintas palabras que forman parte de su campo semántico y que pueden variar según, por ejemplo, la región geográfica, la edad, el nivel socioeconómico, etc. Un ejemplo de la importancia de entender la semántica de una lengua es la campaña de márketing que hizo la empresa American Airlines en 2007 en el mercado mexicano. El objetivo era promover los asientos

que eran de cuero y el lema de la campaña era *vuele en cuero*², que para un mexicano significa *desnudo o sin ropa*.

Para un comerciante de un producto o servicio que va a cruzar fronteras, hace falta también entender el conocimiento que existe del producto, las experiencias que la gente tiene con él, si el producto ha existido por mucho tiempo o si es completamente nuevo. Si ha existido anteriormente, como es el caso que nos ocupa, uno debe aprender en que forma y cómo ha sido percibido por la gente anteriormente. Si es un producto completamente nuevo hace falta enseñar a la gente de un mercado cómo se utiliza. En cualquiera de las dos perspectivas, hace falta entender la lengua y lo que simboliza ese producto a través de la lengua en una sociedad.

A lo largo de este trabajo veremos que la palabra estudiada tiene varios significados y que causa diferentes emociones en los hablantes que se enfrentan a ella, como también harán visibles sus connotaciones en distintos contextos. La reacción emocional la veremos sobre todo en el capítulo ocho, donde escribo sobre mis encuentros con gente de tres países hispanohablantes.

Para los posibles consumidores de un producto, la imagen que tienen ellos de él se basa entre otros factores en el nombre, el logo, los iconos que se emplean y además en la experiencia que tienen con dicho producto y lo que el producto simboliza para ellos dentro de su cultura (Fernández-Urquiza 2014). El nombre, el logo y el icono pueden relacionarse directamente con el campo semántico de la palabra. Sin embargo, esto no hace falta, ya que hay muchos productos que no están relacionados con el campo semántico que se espera. Por ejemplo tenemos el caso de IKEA, que representa las iniciales del fundador Ingvar Kamrad, junto a la primera letra de dos pueblos suecos cerca del pueblo del Sr. Kamrad.

En nuestro caso, como vamos a ver, bacalao tiene una historia larga en los países hispanohablantes, y eso es algo que se puede aprovechar en la comunicación del producto. En España hay varias empresas y productos que venden bacalao y que utilizan la palabra en sus productos³. Por otro lado, se puede también alejarse del significado original de una palabra para crear algo más original y diferenciarse de otros productos que están en la misma categoría. El término bacalao es genérico y para un comerciante del producto se puede pensar

² Spillan, Virzi y Garita 2014:75

³ <http://www.anfabasa.com/asociados.asp>

que crear algo nuevo distingue su producto de las alternativas. Para preservar el significado y el entendimiento que el público tiene del producto, se pueden utilizar logotipos e iconos que establezcan un enlace entre el producto y el nombre. Si no, hace falta poner recursos en la comunicación para enseñar a los posibles consumidores qué es el producto y qué necesidades satisface.

3. METODOLOGÍA DEL ESTUDIO

Este trabajo implica un análisis de la semántica léxica asociada a una palabra concreta, ‘bacalao’, utilizando tres métodos de aproximación a ella:

- a) un estudio de la definición lexicográfica del término
- b) un estudio de su campo semántico, observando las palabras que se relacionan directamente con ella y los usos que se hace de ellas en distintos textos naturales
- c) una breve encuesta de percepción por la que hablantes nativos han dado información sobre su experiencia directa con este producto, y, por tanto, sobre la connotación de las palabras

El estudio, por tanto, se basa sobre todo en los bancos de datos que se encuentran en las páginas web de la Real Academia Española (2015). Para analizar el término *bacalao* y el léxico relacionado con él he empezado con el Diccionario de la Real Academia Española. El diccionario me ha dado sobre todo el significado general del término, su denotación.

Para seguir el estudio y para ampliar el entendimiento de la palabra he utilizado el Corpus de Referencia del Español Actual (CREA), que contiene textos de los últimos 25 años. En CREA he podido analizar los numerosos textos que contienen el término *bacalao*. Es en esta parte que se descubre la variación que existe entre países, entre regiones y entre grupos de gente de la misma sociedad con respecto a los valores que se asocian a este término. CREA contiene una gran cantidad de referencias de varios países distribuidas entre varios temas. La variación hace que se obtenga un entendimiento bastante profundo de un término.

En algunos pocos casos, cuando en CREA no ha habido resultados o he considerado que una segunda búsqueda estaba motivada para profundizar en algún aspecto, he hecho búsquedas en el Corpus Diacrónico del español (CORDE), que es un corpus de múltiples textos de estadios anteriores del español.

Uno de los elementos más importantes de este estudio ha sido agrupar las palabras relacionadas con el término original en campos semánticos. Para poder hacer esto primero he tenido que buscar la palabra en DIRAE, el Diccionario Inverso de la Real Academia Española. A través de este diccionario, que permite hacer búsquedas en las palabras empleadas en la definición, he podido encontrar todas las palabras que tienen algo que ver con el término *bacalao* dado su significado denotativo —aquellas que usan este término en su

definición. El listado de palabras que he obtenido ha sido agrupado en distintos campos semánticos, una vez que he limpiado los casos que no eran relevantes.

Mi estudio también incluye un cuestionario que contiene resultados de España, Colombia y Cuba. El cuestionario fue desarrollado después del análisis de la palabra y los campos semánticos, con el objetivo de comprobar los resultados encontrados en el estudio, refinar algunos de los hallazgos mediante información directa, proporcionada por hablantes nativos y tratar de resolver alguna duda que quedaba y debía ser solventada antes de desarrollar la estrategia.

El cuestionario se basa en conversaciones que he tenido con personas de los países mencionados. Todas las personas han tenido algún conocimiento del producto bacalao y experiencias vitales o comerciales que se relacionan con él. El cuestionario se basa en conversaciones con nueve encuestados. A través de mi trabajo como consejera de márketing en el Norwegian Seafood Council conocí a las nueve personas, y como parte de mi trabajo pude hacer las entrevistas. Me aseguré previamente de que los entrevistados tuvieran una relación con el producto bacalao. Eso era importante para entender la posición del producto entre ellos. Sin embargo, hay una debilidad en solamente incluir personas que conozcan bien el producto, frente a encuestas más amplias a un público más general que no tuviera experiencia con la comercialización del producto o, en general, con la hostelería. Las respuestas no dan mucha variación y parece que los entrevistados asociaban fundamentalmente la palabra con el producto alimenticio, aunque también veremos que se encuentran pruebas de que tienen estereotipos claros asociados a él.

Asimismo, una encuesta con nueve personas tiene la debilidad de que no se puede generalizar y tampoco proyectar con seguridad los resultados obtenidos a otros grupos más amplios; no podemos estar seguros de si otras nueve personas dirían lo mismo o tendrían la misma percepción. No obstante, el objetivo era comprobar los resultados ya obtenidos a lo largo del análisis de los textos.

4. LA DEFINICIÓN DEL TÉRMINO DE ACUERDO AL DRAE

Comienzo el estudio empírico de este trabajo mediante un análisis lexicográfico de las distintas acepciones que se muestran en el diccionario en relación con este término y su familia léxica. Uso para ello el Diccionario de la Real Academia, que para mis propósitos es el más relevante, al considerarse semioficial en el mundo hispanohablante.

4.1 DEFINICIÓN

Para encontrar la denotación básica de la palabra bacalao he utilizado el diccionario de la Real Academia Española.

Una búsqueda en el diccionario de Real Academia Española nos muestra que *bacalao* tiene al menos dos significados; se refiere a cierto pez teleósteo y también se trata de la carne del pescado, más específicamente la carne curada o salada que desde hace tiempo ha sido la manera principal de conservar el alimento. Hoy en día la palabra se refiere a varios productos que se basan en el pez bacalao. Abajo veremos cómo se explica la palabra bacalao en el diccionario y se puede decir que la denotación de la palabra, la percepción universal, son las dos primeras acepciones en el listado de abajo.

bacalao.

(Del vasco bakailao; cf. neerl. ant. bakeljauw, var. de kabeljauw).

1. m. Pez teleósteo, anacanto, de cuerpo simétrico, con tres aletas dorsales y dos anales, y una barbilla en la sínfisis de la mandíbula inferior.

2. m. Carne de bacalao, curado y salado para su conserva.

~ al pilpil.

1. m. Guiso típico del País Vasco que se hace de abadejo, aceite, guindillas y ajos, en cazuela de barro, y se sirve hirviendo.

~ de Escocia.

1. m. bacalao que se pesca entre Escocia e Islandia y es más apreciado que el común.

cortar el ~.

1. loc. verb. coloq. Mandar o disponer de hecho.

te conozco, ~.

1. expr. coloq. U. para indicar que se conocen las intenciones o el modo de actuar de alguien.

□ *V.*

aceite de hígado de bacalao

Real Academia Española, 2015

Claramente, la segunda acepción es un caso de metonimia que parte del significado recto de la palabra (primera acepción) y a partir de él se refiere a la carne cruda o preparada del animal descrito en la primera acepción.

4.2 ORIGEN

Según la RAE el origen de bacalao viene de la palabra vasca *bacailao*, que tiene relaciones con la palabra antigua en neerlandés *bakeljauw* y la que se utiliza hoy *kabeljauw*. Esto ya nos muestra que, desde el origen, el bacalao se relaciona estrechamente con la cultura vasca en español.

La palabra *bacalao* ha sido difundida por varios países mediterráneos. Por ejemplo en italiano encontramos *baccalà*; en croata *bakalar* y en portugués *bacalhau*. El origen según un el diccionario portugués es dubitativo.⁴

El neerlandés del que procede originalmente el término es una lengua que ha influido poco en el español, pero que ha tenido cierta influencia en el léxico marítimo, debido a que históricamente los neerlandeses han sido un pueblo marinero de exploradores y conquistadores por barco.

Por su parte, la palabra noruega y sueca de bacalao es *torsk*. *Torsk* es una palabra que viene del nórdico antiguo. En el diccionario de Norsk Språkråd el origen de la palabra es el lexema *porskr*, sin otra explicación⁵. En el diccionario Svenska Akademiens Ordbok se dice que el origen de la palabra *torsk* es *orsk* o *horsk* y que viene del adjetivo *torr* que se significa

⁴ <https://www.priberam.pt/DLPO/bacalhau>

⁵ <http://www.nob-ordbok.uio.no/perl/ordbok.cgi?OPP=torsk&begge=+&ordbok=begge>

seco⁶. Lo primero que hago notar es que, si en español la palabra es un préstamo, en noruego y sueco es una palabra patrimonial, lo cual ya indica que es un objeto de la realidad cotidiana más en la cultura escandinava que en la española. Asimismo, según el diccionario, *torsk* tiene relaciones con el adjetivo *torr* y la razón plausible es porque antiguamente ésta era la única manera de preservar el pescado. El pez se pescaba en las aguas del norte de la Península Escandinava y para conservar el producto se secaba hasta que casi no tuviera agua. Cuando el producto llegaba a las capitales y grandes ciudades en el sur de Escandinavia estaba seco y para la gente el producto era, por tanto, el bacalao seco. En la popular enciclopedia electrónica Wikipedia, aunque es cuestionable, también se dice que *torsk* o *turskr* tiene que ver con la definición que se utilizaba para referirse al bacalao seco, el *tørrfisk*, que en el nórdico antiguo era *turrfiskur*⁷.

El origen de la palabra *torsk* en las lenguas nórdicas no puede dar una explicación al origen en español. La explicación del DRAE, que la palabra viene de la lengua vasca, se puede explicar con base a que hubo un gran número de pescadores vascos a través de la historia que solían cazar el bacalao en las aguas cerca de la Terra Nova⁸. Explicaré más adelante la gran importancia que tiene la palabra bacalao en la cultura vasca.

4.3 FRASES HECHAS Y LOCUCIONES

En la definición que hemos encontrado en RAE también veremos que hay sintagmas y frases hechas donde bacalao forma parte del sintagma o la expresión idiomática. Considero que esto es muy iluminador sobre los valores y estereotipos asociados al bacalao.

1. *m. Pez teleósteo, anacanto, de cuerpo simétrico, con tres aletas dorsales y dos anales, y una barbilla en la sínfisis de la mandíbula inferior.*
2. *2. m. Carne de bacalao, curado y salado para su conserva.*
3. *~ al pilpil.*

⁶ <http://g3.spraakdata.gu.se/saob/>

⁷ <http://no.wikipedia.org/wiki/Torsk>

⁸ <http://www.elmundo.es/la-aventura-de-la-historia/2014/12/15/548eddc1268e3ef67d8b4584.html>

1. m. Guiso típico del País Vasco que se hace de abadejo, aceite, guindillas y ajos, en cazuela de barro, y se sirve hirviendo.

4. ~ de Escocia.

1. m. bacalao que se pesca entre Escocia e Islandia y es más apreciado que el común.

5. cortar el ~.

1. loc. verb. coloq. Mandar o disponer de hecho.

6. te conozco, ~.

1. expr. coloq. U. para indicar que se conocen las intenciones o el modo de actuar de alguien.

7. □ V.

aceite de hígado de bacalao

Real Academia Española, 2015

Primero la RAE muestra locuciones fijas o semifijas que funcionan como nombres: por ejemplo el *Bacalao al pil pil*, que se refiere a un guiso tradicional del País Vasco donde el bacalao salado es el ingrediente principal.

Esto no es un caso aislado. Otro plato típico del País Vasco, que no se presenta en la RAE es el *Bacalao a la Vizcaína*, que en mi opinión es una denominación importante en el significado del bacalao. Este guiso se ha difundido por toda España y ha llegado hasta América Latina. Como veremos más adelante, en los países donde los conquistadores españoles llegaron primero en los siglos XV y XVI –como Cuba, República Dominicana, México y Guatemala, el plato– ha tenido y sigue teniendo un papel muy importante en las celebraciones de la navidad y la cuaresma, por tanto, de índole religioso.

El *Bacalao de Escocia* es otro nombre que aparece en la explicación de bacalao y se refiere al lugar donde se pesca el bacalao más apreciado. Es decir, que en el mar entre Escocia e Islandia se encuentra, según el uso que se trasluce a través de esta locución nominal, el bacalao mejor.

Una locución verbal de la que la palabra bacalao forma parte y funciona como complemento directo es la frase *cortar el bacalao*. La frase se refiere a una persona que tiene el poder de decisión último en un asunto, por ejemplo el jefe de una empresa o la cabeza de la

familia. Otra expresión es la frase hecha *Te conozco, bacalao*. La expresión significa que una persona conoce las malas intenciones de otra persona.

A través del trabajo presentaré textos donde se han utilizado las expresiones mencionadas y trataré de explicar el uso de *bacalao*, donde discutiré si estas extensiones de significado se deben a características del pez o del producto derivado del pez, si se debe al comercio del producto o si hay otras explicaciones culturales más profundas.

5. EL SIGNIFICADO SEGÚN EL USO Y EL CONTEXTO

En este capítulo del trabajo estudiaré textos escritos y transcritos de fuentes orales para entender cómo se utiliza el término *bacalao*. Para hacer el análisis utilizaré el Corpus de Referencia del Español Actual, CREA. La primera búsqueda dio un resultado de 880 casos en 251 documentos. Después de filtrar el listado obtuve un resultado de 88 casos en 56 documentos, que voy a analizar en las próximas páginas.

Abajo he puesto una tabla para mostrar cómo se distribuyen los casos según el año de la publicación, el país de origen y el tema. La gran mayoría de los casos, 81,6 % son de España y fue en los años noventa cuando la mayoría fue documentada. El tema más frecuente es la vida cotidiana y el ocio. Es bajo este tema donde se encuentran todas las publicaciones que tienen que ver con el subtema gastronomía, es decir, las recetas de cocina a la referencia al ‘bacalao’ como alimento en textos que se dedican expresamente a este tema.

Año	%	Casos	País	%	Casos	Tema	%	Casos
1996	21,42	18	ESPAÑA	81,60	71	Ocio, vida cotidiana	56,81	50
1992	11,28	12	ARGENTINA	5,74	5	Ficción	13,63	12
2004	11,90	10	CUBA	3,44	3	Salud	9,09	8
2001	9,52	8	PERÚ	2,29	2	Ciencias sociales, creencias	6,81	6
2002	7,14	6	CHILE	1,14	1	Ciencia y Tecnología	5,68	5
1981	5,95	5	COSTA RICA	1,14	1	Oral	3,40	3
1997	4,76	4	MÉXICO	1,14	1	Política, economía, comercio y finanzas	2,27	2
2000	4,76	4	PUERTO RICO	1,14	1	Artes	1,13	1
1984	3,57	3	REP. DOMINICANA	1,14	1	Miscelánea.	1,13	1
Otros	16,66	14	Otros	1,14	1			

Fuente: Corpus de referencia del español actual 2016

He tomado la decisión de no presentar y analizar todos los casos que aparecen en la búsqueda de CREA. La explicación es porque muchas veces el término tiene el mismo significado en varios casos –por ejemplo como un ingrediente en un plato o guiso, o cuando

se habla de la industria de la pesca—. Sin embargo, los casos serán estudiados cuando el resto del texto —como el origen, el contexto o el tema— da una nueva dimensión al significado y al uso. Enfocándome en la gastronomía, en mi opinión muchas de las recetas son muy habituales y no aportan información adicional que sirva para obtener un mayor entendimiento de la palabra. Sin embargo, como vamos a ver más adelante, hay casos donde las recetas aportan información cultural que sí es crucial para entender la percepción que el hablante tiene de este pez y de los alimentos relacionados con él. Este tipo de información es muy importante para entender mejor la posición de la palabra o del producto ‘bacalao’ dentro de una cultura.

Asimismo los casos bajo los temas ‘ficción’ y ‘ciencias sociales’ son importantes para entender la importancia del bacalao dentro de una sociedad. El objetivo de esta parte del análisis es tratar de responder a las siguientes cuestiones;

1. Cuál es la difusión del bacalao en el mundo hispanohablante.
2. Cuál es la conexión entre la religión y el consumo de bacalao.
3. Cuál es el posicionamiento del bacalao en la cultura gastronómica.
4. Por qué existen expresiones idiomáticas que contiene el término ‘bacalao’, y qué tienen en común.

Para ampliar el estudio, he incluido usos populares de *bacalao* en el último apartado de este capítulo, que responden al cuarto objetivo mencionado arriba. Las frases que describo como usos populares de la palabra han surgido después de haber conversado con españoles. Las conversaciones han sido informales y no han tenido un objetivo profesional. Y aunque no las he encontrado en CREA, he decidido incluirlas porque dan una nueva dimensión al trabajo. He utilizado Google para buscar artículos donde aparecen las frases que he conocido a través de hablantes en estas entrevistas coloquiales.

Como he explicado en la introducción de este capítulo, la gran mayoría de los casos vienen debajo del subtema gastronomía. Para empezar daré un ejemplo de un texto de la publicación de 1998, *1069 recetas* escrito por Karlos Arguiñano, un famoso cocinero vasco. En la publicación se refiere a varias recetas donde el ingrediente principal es el bacalao en salazón. Un ejemplo es el siguiente:

Párrafo n° 3.

Elaboración:

Pon a calentar el agua con un vaso de leche e introduce los lomos de bacalao durante 3 o 4 minutos sin dejar que hierva. Pasado este tiempo, sácalos y reservalos.

*Monta el plato con la patata pelada y cortada en lonchas en el fondo del plato, encima los pimientos morrones pelados y en tiras, y cubriendo a éstos, el **bacalao** en láminas. Coloca alrededor la lechuga bien limpia y en juliana.*

Por último, aliña la ensalada con la vinagreta, que habrás preparado mezclando bien todos sus ingredientes en un mortero.

CREA, 2015

Karlos Arguiñano es un cocinero vasco muy conocido en España. Ha escrito varios libros de gastronomía, tiene una página de web y ha participado en varios programas en la televisión. Su libro *1069 recetas* tiene abundante recetas con el bacalao y en la búsqueda en CREA de la palabra bacalao el libro aparece 11 veces. Otras recetas que también contienen bacalao como ingrediente principal son *bacalao con tomate*, *kokotxas de bacalao*, *albóndigas de bacalao*, *bacalao con vinagreta*, etc. Su pasión por el bacalao viene probablemente de las tradiciones gastronómicas de su tierra vasca. Como vamos a ver en varios textos más adelante, el bacalao juega un papel importante en la cultura vasca.

A través de los textos de Karlos Arguiñano no he podido llegar a una conclusión sobre la posición del bacalao en la sociedad, es decir, sobre el tipo de público al que van dirigidos estos platos, y si es un alimento de celebraciones de algún tipo o más cotidiano. Sin embargo, cuando un libro contiene tantos platos con este pescado, esto se puede percibir como una valoración del producto y una aceptación clara de que el bacalao tiene una posición alta en la cocina vasca.

5.1 GASTRONOMÍA

En 44 de los casos de la búsqueda en CREA, la gastronomía es el tema de la publicación. Como he explicado en la introducción de este capítulo, hay muchas recetas que no aportan mucha información además de la receta y por eso he limitado los casos de ‘gastronomía’ que analizaré en este trabajo a aquellos que iluminan las condiciones sociales en las que se consume. Trataré de encontrar textos que ayuden a crear una imagen del posicionamiento del bacalao en la sociedad.

Por ejemplo, muchas de las recetas se refieren a uno de los platos que mencioné al principio de este trabajo, *bacalao al pil pil* o *bacalao a la vizcaína*. El bacalao al pil pil es muy importante porque es el único guiso en el diccionario que forma parte del significado de la palabra bacalao. Por eso, pondré un énfasis en todas las recetas de este plato. El otro plato, bacalao a la vizcaína, es importante porque como vamos a ver, es un plato muy conocido a través del mundo hispanohablante, inclusive en España, y es interesante ver cómo es descrito en los textos estudiados en este trabajo.

En los siguientes apartados he agrupado textos que tienen que ver con la gastronomía según el país de origen, ya que esto informa sobre el nivel de implantación del pescado en distintas zonas del mundo hispanohablante. En todos los textos del tema ‘gastronomía’ la palabra se refiere al bacalao como un producto, un ingrediente en la elaboración de comida.

5.1.1 ESPAÑA

En el periódico *El País* del año 2004 en la sección *Gente* se encuentra una necrológica de un cocinero famoso de Vizcaya en el País Vasco, Jenaro Pildain;

La cocina vasca no levanta el luto. Dos días después de la muerte de Currito, el domingo pasado fallecía de un infarto en Bilbao, Jenaro Pildain, también nacido en 1931, quien desde el restaurante Guria ayudó a difundir las excelencias del bacalao al pil-pil, la receta que tanto ensalzó Manuel Vázquez Montalbán por su capacidad de convertir una momia de bacalao, ajos y aceite de oliva en una de las cumbres de la cocina contemporánea. "Al bacalao, le debo la vida, el poco dinero que tengo y la popularidad", dijo en más de una ocasión quien ofreció sus guisos desde el restaurante Guria, hasta 1997 en que se retiró de los fogones.

CREA, 2015

En la necrológica se habla de la importancia que ha tenido este cocinero en la difusión de la receta *Bacalao al pil pil* en España. Sabemos que es un plato importante porque forma parte de la definición de la palabra bacalao en la RAE. A través de su restaurante una gran cantidad de gente ha llegado a conocer muy bien esta receta.

En este ejemplo la definición se refiere al pescado como un producto alimentario. Sin embargo, es interesante ver la gran importancia que ha tenido el pescado, tanto que se quiere ponerlo en una necrológica. Lo percibo como un testigo de la importancia cultural que tiene el

bacalao como producto, pues forma parte de un guiso muy tradicional de España. Además de ser un producto muy apreciado, he notado el uso de la palabra *momia*. Esto puede referirse a una posible percepción que haya tenido la gente del bacalao, ya que alude claramente al carácter del bacalao como un producto seco –desechado, como una momia–; esto puede dar la connotación de que en España, pese a su grado de implantación, haya sido un producto de la clase baja o de algo que la alta cocina no ha querido incorporar. Al haber pasado por el proceso de salarlo y secarlo, el bacalao obtiene un aspecto semejante a una momia que ha sido embalsamado, lo cual en principio resulta poco atractivo como alimento.

El libro *Sabor de España* (1992) del autor Xavier Domingo aparece 11 veces en CREA por las referencias que hace al bacalao. *Sabor de España* es un libro que describe las varias tradiciones culinarias de España y donde el bacalao es un producto muy importante y además tiene una historia interesante. En el libro el autor escribe sobre la importancia que ha tenido el bacalao a través de la historia de la Península Ibérica. Abajo hay un ejemplo que me parece muy significativo, donde el autor habla del bacalao seco y el cerdo.

*Durante siglos, el **bacalao** seco fue plato de pobres, su medio de subsistencia y recurso, además de plato cuaresmal por excelencia. Hoy es un lujo y figura en las cartas de los más famosos y caros restaurantes como gran especialidad del chef o de la casa. A partir del recetario popular, a menudo sorprendentemente refinado, los más reputados cocineros han creado nuevas fórmulas de éxito seguro porque el producto base, el **bacalao**, es de los que gozan de mayor predicamento entre los españoles, sea cual sea su región.*

***Bacalao** y cerdo están pues inscritos en la memoria palatal española de una forma casi sacramental. Son como las aguas bautismales de la cocina, el crédito católico de los fogones de un pueblo muy poco practicante, salvo cuando en la mesa come jamón o **bacalao**. Entonces, inconscientemente, hace un acto de fe lleno de reminiscencias de militancia cristiana y de gula pecaminosa.*

*El **bacalao** seco y el cerdo y sus derivados tienen por otra parte un punto en común, nada desdeñable en la cocina de carácter económico: son, en ambos casos, productos de larga conservación, creados para resistir al tiempo y subvenir a las necesidades de la mesa cuando no hay otras cosas más frescas. Lo cual, en la larga historia de la pobreza y de las hambres españolas, hoy felizmente a punto de terminar, es de un importante protagonismo. Pero si el **bacalao** simbolizó siempre el ayuno y la abstinencia y el castigo de Dios, el cerdo, los jamones, las orondas rastras de chorizos, morcillas, morcones, "bisbes" y butifarras, fueron y siguen siendo la insignia de la riqueza y la opulencia bendecida por Dios. Hasta los más acérrimos librepensadores y republicanos españoles lo saben.*

Las primeras partes del texto en CREA reflexiona sobre el papel del bacalao en los tiempos pasados y cómo el producto *bacalao seco* ha acompañado a la gente en tiempos buenos y malos. De lo que dice este texto se derivan lo que, a mi juicio, son los principales valores asociados al bacalao como plato:

- a) Es un plato asociado a las clases populares, no de fiesta y celebración, sino de tiempos difíciles
- b) Al mismo tiempo, es un alimento muy tradicional, arraigado en la cultura tanto como los productos relacionados con el cerdo
- c) Se asocia, tanto por la época en que se usa como por sus propiedades físicas, con la religión
- d) Pero a partir de él, en tiempos más o menos recientes, se han elaborado algunos platos de mayor consideración, o más lujo

El bacalao seco, con su cualidad de larga conservación era uno de los alimentos principales de la gente pobre y sobre todo en la sociedad española durante la cuaresma, por motivos religiosos. El texto cuenta cómo se percibe el bacalao seco como un castigo de Dios y que a través del tiempo ha sido entendido casi como sinónimo de la abstinencia y relacionado con los tiempos de mucha hambre. Sin embargo, habla también de cómo la percepción del bacalao se ha transformado y que hoy en día los grandes cocineros han tomado el bacalao y lo han vuelto a un producto de lujo que tiene mucho prestigio en la gastronomía moderna de España.

En otro párrafo del mismo texto, encontramos lo siguiente:

*El **bacalao** fue un "descubrimiento" vasco. Y, como todos los descubrimientos, resultado del azar y de la osadía. Esto está suficientemente documentado y ocurrió hacia el año mil. La ballena era en la Edad Media europea un producto de gran consumo y fuerte comercio y los grandes especialistas de su pesca eran los vascos, españoles o franceses. Siguiendo a los grandes cetáceos, que a su vez perseguían el krill, esa gamba diminuta que es su alimento natural, descubrieron inmensos bancos de un pez hasta entonces desconocido, que nadaba hacia el estuario del río San Lorenzo. Lo pescaron, lo salaron a bordo, como hacían con ciertas piezas de la ballena, y rápidamente los consumidores y el comercio apreciaron sus bondades. Destaquemos, de pasada, que los vascos, con el **bacalao**, descubrieron América cinco siglos antes que Cristóbal Colón, que a fin de cuentas, sólo descubrió el Caribe...*

En este apartado del texto el autor propone que fueron los vascos los que implantaron el uso del bacalao en la alimentación y fueron ellos que inventaron el proceso de conservarlo utilizando sal y después secarlo. El mismo autor opina que fueron los vascos quienes a través del bacalao descubrieron América cuando estaban pescando afuera de las costas de Terra Nova y que ellos descubrieron el continente cientos de años antes de Cristóbal Colón, lo cual es un modo más de asociar culturalmente el bacalao a las tradiciones y la historia españolas.

En el mismo apartado sigue con la importancia que ha tenido la Iglesia y la religión en la difusión del bacalao en la Península Ibérica. El autor alcanza la conclusión de que el bacalao nunca habría tenido la misma importancia si no hubiera sido por la Iglesia:

*De todos modos, hay que repetirlo, sin el rigor de las abstinencias de carne cuaresmales, el **bacalao** jamás hubiera llegado a tener la presencia que tiene en las cocinas de la Península Ibérica. También hay que dar las gracias a una extraña etnia y a un gremio: a los "maragatos" y a los "arrieros", que asumieron la tarea de transportar los productos del mar, y entre ellos el **bacalao**, desde las brumas del Norte hasta los llanos de Andalucía.*

*De esa gente, los "maragatos", ha llegado hasta nosotros una receta: "el **bacalao** al ajo del arriero", aunque la confección actual no tiene nada que ver con la sana brutalidad de la antigua:*

*Una vez desalado el **bacalao**, impregnado de agua y sin más, se ponía al fuego de brasas en una...*

Aquí encontramos de nuevo los rasgos semánticos conocidos: el bacalao asociado a un alimento de tiempos difíciles, con valor religioso, relacionado con la alimentación de las clases populares o incluso quienes tenían oficios manuales y no podían permitirse otros alimentos más apetecibles.

En el libro de Xavier Domingo hay muchas más referencias al término bacalao. Hace varias referencias a la importancia de la cuaresma y describe el plato 'potaje de cuaresma / potaje castellano' como una de las recetas más antiguas de bacalao. Hace una oposición entre este plato y los dos platos típicos del país Vasco, bacalao al pil pil y bacalao a la vizcaína.

Domingo describe el potaje castellano como un plato suave y ligero para frailes finos y los últimos dos platos para la degustación y placer.

*Si el poder eclesiástico (que sobre todo era político) fue duro en la prohibición cuaresmal de la carne, fue más suave que los maragatos y los pastores manchegos en el tratamiento del **bacalao**. Una de las más antiguas y deliciosas recetas de bacalao es de procedencia monacal: el "potaje de Cuaresma" o, también, "potaje castellano". Los elementos necesarios para hacerlo son una olla o una cazuela, bacalao (que ha de ser delgado), garbanzos y acelgas o espinacas. Y, claro, un poco de agua, aceite y algún aroma, que puede ser comino y algo de azafrán. También se puede hacer al horno, pero lo ortodoxo es que quede suelto y asopado y suele ser mejor con acelgas que con espinacas. Es bueno, suave, ligero y dietético. Comida de frailes finos. Tal vez incluso demasiado sobria.*

Nada que ver, en todo caso, con la sabia lujuria de los dos grandes bacalaos vascos: el bacalao al pil-pil y el bacalao a la vizcaína...

CREA, 2015

Lo que observamos aquí ya es la otra cara asociada al consumo del bacalao: el pescado en platos muy elaborados que son degustados por personas de alta cuna y de cierto poder social, no simplemente el bacalao seco, sino el bacalao como ingrediente de otros platos de mayor estatuto social. De hecho, en el texto Xavier Domingo habla de un pequeño restaurante en Bilbao donde el dueño, Emilio Alberdi, solamente ofrece dos platos a sus clientes; *bacalao al pil pil* y *bacalao a la vizcaína*. Y los clientes no son cualquier persona que desee entrar al local, sino que tienen que ser aprobados por el dueño, lo cual da una idea del elitismo asociado a la degustación de estas elaboraciones. El pequeño restaurante es descrito en otro pasaje como la Capilla Sixtina del bacalao;

*En Bilbao hay un hombre llamado Emilio Alberdi. Es un vasco fornido y con cara de pocos amigos. Tiene una taberna en la calle Enrique Eguren, cerca del Estadio de San Mamés. El local es muy pequeño y muy modesto. La cocina, un reducto minúsculo con apenas un par de fuegos. Se llama "Bolaviga" Las mesas son de formica y los manteles de papel. No hay servicio. Pero al "Bolaviga" no se va a buscar lujo, ni diseño, ni plástica. Al "Bolaviga" se va a comer **bacalao**. En serio. En muchos lugares de Bilbao se come muy buen **bacalao**. En el "Guria", por ejemplo, que es un clásico. O en el "Bermeo", y en otros muchos. Pero cuando se quiere comer **bacalao** como quien se inclina ante una divinidad, hay que ir a donde Emilio Alberdi. ¿Por qué? Porque en los otros sitios hay **bacalao** y otras muchas cosas, pero el señor Alberdi sólo hace bacalao y sólo dos recetas de bacalao. Las mejores: **bacalao al pil-pil** y **bacalao a la vizcaína**. ¡Atención!, cuando digo que hay que ir a "Bolaviga", tengo que precisar que hay que ir... si se puede. Emilio Alberdi no admite a todo el*

*mundo. Tiene sus clientes y sus amigos. Si no le caes bien, pues tienes que ir a comer **bacalao** a cualquier otro lugar, pero el suyo, ¡no!*

CREA, 2015

El texto también nos da información sobre de qué zona se considera que procede el mejor bacalao. El autor dice que el bacalao de Escocia tiene un color más amarillo, el de Noruega es más grueso y el de Islandia tiene un color muy blanco. Según él, el mejor bacalao proviene de los mares afuera de Terranova, donde los vascos en los tiempos antiguos pescaban.

Fuera de este ejemplo, que me parece muy iluminador, encontramos numerosas referencias al bacalao dentro de libros de receta. Por ejemplo, en *Cocina Española. 365 recetas magistrales* Gloria Sanjuán presenta varias referencias a recetas con el bacalao como ingrediente principal. Un ejemplo es el siguiente guiso;

184 BACALAO AL AJO-ARRIERO

Ingredientes para 4 raciones

4 trozos de bacalao seco Una pizca de eneldo Leche para remojar Una cucharada de vinagre de estragón 8 dientes de ajo 4 huevos 4 cucharadas de aceite de oliva Sal

CREA, 2015

El título da una imagen de platos deliciosos al paladar y que son de alta cocina. Sin embargo, el bacalao ajo-arriero, por su nombre no se destaca como un plato de alta cocina. Esto lo discutiré más adelante.

Ahora voy a mostrar ejemplos tomados de otros países, para discutir hasta qué punto se ha implantado el consumo del bacalao de España a Latino-América. Hoy en día América Latina tiene la costumbre de comer bacalao en la temporada de la Navidad y la Cuaresma. Noruega ha tenido y todavía tiene una exportación del producto bacalao a varios países en la región. Los mercados con mayor consumo son la República Dominicana, Jamaica y México. No obstante, hay un pequeño consumo, sobre todo alrededor de las ceremonias religiosas, en casi todos los países, según los exportadores de bacalao en Noruega.

5.1.2 ARGENTINA

Seguiré con un ejemplo de Argentina donde se puede ver que en este país toda referencia al consumo del bacalao es a través de recetas tradicionales de España, lo cual nos indica que para esta cultura su consumo es hasta cierto punto exótico. Es una receta de un guiso de bacalao muy conocido, el *Bacalao a la Vizcaína*.

Poner en una cacerola el aceite, cocinar en él las cebollas cortadas finamente, añadirle el bacalao, los tomates pelados y cortados en rebanadas, los dientes de ajo, los pimientos morrones, el ramito compuesto de hierbas aromáticas y el caldo o agua; condimentar bien y pasar todo a una cazuela de barro; tapar y cocinar en horno de temperatura regular durante 1 1/4 hora, más o menos.

Todos los platos de bacalao deben cocinarse con abundante aceite.

CREA, 2015

Es un guiso que viene del País Vasco donde el nombre ‘Vizcaína’ tiene que ver con el lugar de donde viene. El guiso ha sido difundido por varios países de América Latina a través de la conquista y del comercio entre España y las colonias en América Latina. Cada país tiene su manera de elaborar el plato con ingredientes locales. Esta receta viene en un artículo que se llama *Pescado y Ave* escrito por Petrona C. de Gandulfo, publicado en www.librosenred.com (Montevideo) en el año 2004. En la misma página web aparece otro guiso, bacalao a la catalana, que muestra la difusión de comida vasca y catalana en Argentina.

5.1.3 CHILE

En Chile la revista *Revista Hoy* publicó en 1981 dos recetas vascas del bacalao, marcadas como provenientes del País Vasco y por tanto citadas como platos no típicos ni usuales del país. El título del texto era *Para chuparse los dedos*;

Para chuparse los dedos

El chef del Centro Vasco, Javier Martín, entrega dos recetas de su vieja y tradicional cocina.

Marmitako

En una olla se cuecen papas...

Bacalao a la Viscaína

*En la víspera, se ponen a remojar el **bacalao** y ocho pimentones.*

CREA, 2015

El artículo es una evidencia de la larga tradición del bacalao en la cocina vasca y además ilustra que también es valorada en Chile. Chile es un país marinero que tiene abundantes recursos en el Océano Pacífico.

5.1.4 CUBA

Debajo del tema gastronomía también encontramos un texto de Cuba; como veremos más adelante, este pescado es muy importante en la cocina del Caribe. Es una receta de un guiso que se llama *Bacalao Habanero*. Frente al caso de Chile y Argentina, pues, la receta que se da es autóctona del país. El artículo tiene el nombre *Cocina Cubana* y fue publicado en Icaria el año 1997:

*Pelaremos las papas y las cortaremos en rebanadas finas. En la misma cazuela del sofrito, colocaremos capas alternadas de papas y **bacalao**, cubriéndolo todo con un litro de leche y dejándolo a fuego lento dos horas, moviendo la cazuela de vez en cuando, para que no se pegue el guiso. Unos 10 minutos antes de servirlo, le echaremos las cucharadas de harina y la de mostaza, disueltas en media taza de leche. Dejaremos que espese la salsa y la serviremos.*

CREA, 2015

El texto cubano es un ejemplo de la gran variación del uso del bacalao en el mundo. Los países caribeños son mercados muy importantes para la exportación noruega de bacalao. Antes de la revolución en Cuba en 1959, el país también era un mercado importante para productos de Noruega. En el año 1940 Noruega exportó unos 500.000 kilos de bacalao a Cuba⁹. La tradición de comer bacalao en América Latina vino con los españoles, y como vamos a ver más adelante, el bacalao era un alimento que solían comer los esclavos que trabajaban en los campos, lo cual sugiere que se percibe como un alimento cotidiano y no asociado a ocasiones de celebración formal.

⁹ https://www.ssb.no/a/histstat/nos/nos_x_034.pdf

5.1.5 PERÚ

El bacalao tradicional, un producto salado y secado era un producto que se podía tener conservado durante muchos meses, y por eso era un producto muy conveniente en las largas navegaciones durante la época de la colonización. En un libro que se llama *La cocina en el virreinato del Perú* (1996) el autor Rosario Olivas Weston presenta la comida que solían llevar los españoles en sus barcos cruzando el mar atlántico. Entre los ingredientes se encuentra el bacalao;

*Arroz, seis quintales para dar un día en la semana. Queso, diez y ocho quintales en sus barriles. Vaca salada 63 quintales, dado dos días en la semana domingo y jueves. Atún y **bacalao** por mitad 63 quintales dos días en la semana.*

CREA, 2015

El producto vino con los conquistadores, y este texto permite notar que en Perú se considera que su consumo comenzó hace tiempo.

5.1.6 VENEZUELA

De Venezuela hay un texto del autor Ivonne Reyes que se llama *Cocina sabrosa. Todo el sabor del Caribe en tu mesa* donde hay una receta llamada Bacalao a la Cubana: de nuevo, el nombre sugiere que en este país, que tiene una región de costa caribeña, el consumo de este pescado también está implantado de forma distintiva al de España, pero por vía de Cuba.

Cuba

Bacalao a la cubana

Ingredientes (para 6 personas) 3/4 kg de bacalao seco 2 cebollas 2 dientes de ajo 3 guindillas perejil azafrán 1 l de caldo de pescado pan rallado 1/2 kg de papas (patatas) aceite pimienta sal

Elaboración Desalar el bacalao y lavarlo bien.

CREA, 2015

El texto es de 2002 y presenta varias recetas de la zona caribeña. El bacalao ha sido un componente importante en la cocina caribeña desde el siglo XVII. Noruega, que ha sido uno de los exportadores principales, ha exportado miles de kilos de bacalao a esta zona a través del tiempo. Al principio el producto llegó a la región con los españoles y mientras que ahora

Noruega maneja la exportación directamente con los países importadores. Hoy en día el mercado principal en el Caribe es la República Dominicana según las estadísticas de comercio de la organización Norwegian Seafood Council.

Resumiendo lo que hemos encontrado en este tipo de textos, estos son los principales hallazgos:

- a) A la luz del uso del término, el consumo del bacalao es típico en España –sobre todo el País Vasco– y en Cuba; en el resto de países o bien no se documenta en textos de tema gastronómico, o, cuando se cita, se presenta como un plato exótico de otro país.
- b) El bacalao se considera tradicionalmente como un alimento de clases populares
- c) También, en el mismo sentido, se asocia a festividades religiosas, como el alimento que se toma en contextos de penitencia o contrición
- d) No obstante, en tiempos recientes –siguiendo el razonamiento de que algunos platos con bacalao se reservaban a las élites– se ha desarrollado un consumo como plato de lujo.

5.2 OTROS TIPOS DE TEXTO

Pese a que, por el objetivo de este trabajo, los textos de tema gastronómico son los más importantes, paso ahora a examinar la aparición en otros tipos de texto, en la medida en que pueden iluminar también sobre sus matices de significado y otras connotaciones.

5.2.1. NOTICIAS Y REFERENCIAS A ACONTECIMIENTOS CONTEMPORÁNEOS

En el tema ‘actualidad’ dentro de CREA hay un artículo de España del año 1997 que habla sobre una visita que hizo el expresidente norteamericano Bill Clinton a España el mismo año. Su estancia en Granada incluyó visitas a varios sitios de interés en Granada y una cena con el alcalde de la ciudad. En la cena sirvieron entre otras cosas bocadillos de bacalao, que se percibe como algo muy típicamente granadino según el artículo:

Por la noche se dirigieron al Palacio de los Córdova donde el Ayuntamiento había preparado una cena con un menú típicamente granadino compuesto por unas entradas de tortilla del Sacromonte, jamón

ibérico, queso, gambas de Motril, y bocadillos de bacalao. A ello se unió una crema de gazpacho andaluz, rape, solomillo, y como postre unos dulces del convento de Zafra.

CREA, 2015

Con este artículo se puede ver cómo el bacalao ha tenido mucha importancia en la historia de la cocina española y que el bacalao es una parte importante de la identidad gastronómica del país. Es un producto importante en varias regiones de España y además es un ingrediente suficientemente bueno para el presidente más poderoso del mundo.

En el periódico El Mundo hay otro artículo del año 1995 donde aparece la palabra bacalao.

Llevar comedias hollywoodenses a Hollywood me parece tan tautológico como llevar bacalao a Escocia, hierro a Bilbao o putas a París. Quizá sea una estrategia comercial para triunfar en el Imperio.

CREA, 2015

En este caso se habla de la esfera de las películas de Hollywood y se utiliza la expresión *llevar bacalao a Escocia* para comparar y hacer referencias a la oración *llevar comedias hollywoodenses a Hollywood*. Para reforzar dice también que es como *llevar hierro a Bilbao* o *putas a París*, entendiendo que quien escribe estas líneas considera que en cada caso se lleva a una región algo que es típico de ella. La expresión que utiliza el autor muestra cómo se relaciona el bacalao con Escocia. En la definición de la palabra bacalao en la Real Academia Española, el bacalao de Escocia es destacado como un prototipo de bacalao. Escocia ha sido un gran productor de bacalao a través de la historia y el bacalao ha llegado a ser una característica inherente del país en la percepción popular. Lo mismo pasa con el hierro en Bilbao y según el artículo las prostitutas en París.

5.2.2 DEPORTES

La expresión *cortar el bacalao* se encuentra en uno de los 88 casos, de tema deportivo, y se trata de un artículo que se llama *El fútbol. A sol y sombra* (1995). El artículo es de Uruguay y habla del mercado de futbolistas y en una parte se refiere a la organización internacional de fútbol; FIFA. El autor dice que la FIFA es el grupo que ejerce el poder de tomar decisiones en el mundo de fútbol y para expresarlo el autor ha utilizado la frase *quien corta el bacalao*.

*Hasta ahora, los protagonistas del espectáculo han brillado por su ausencia en las estructuras de poder donde se toman las decisiones. Ellos no tienen el derecho de decir ni pío en los niveles de dirección del fútbol local, ni pueden darse el lujo de ser escuchados en las cumbres de la FIFA, donde se corta el **bacalao** en escala mundial.*

Los jugadores, ¿qué son? ¿Los monos del circo? Aunque se vistan de seda, ¿monos se quedan? Ellos jamás han sido consultados a la hora de decidir cuándo, dónde y cómo se juega.

CREA, 2015

En este texto la palabra bacalao forma parte de una expresión idiomática, *cortar el bacalao*. Es decir: la expresión tiene un significado literal y un significado figurado. En este caso se trata de un significado figurado y no tiene nada que ver con el pez o el producto. Se refiere a algo inmaterial, el poder de decidir y tomar decisiones. El significado literal, originariamente, se refiere a la persona que anteriormente en España era la persona que estaba cortando el bacalao para la gente. El bacalao siempre ha tenido mucha importancia como alimento y a través de la historia la gente ha dependido del producto, que al conservarse en sal frecuentemente se encontraba entre los alimentos menos perecederos y de mayor conservación. Se puede imaginar que la persona que anteriormente era responsable de distribuir el bacalao y a partir de ahí lo distribuía era alguien de cierto poder. Y de ahí puede venir la connotación de una persona que toma decisiones, en la medida también de que quien tiene el papel de cortar la comida y distribuirla es la persona que organiza un grupo social, dentro de una familia, un grupo de trabajadores o una sociedad que comparte su alimento.

5.2.3 ECOLOGÍA

Aquí se encuentra un artículo que habla de la pesca en Noruega, más específicamente de la caza de ballenas;

*Es nuestra cultura, la carne de ballena forma parte de nuestra dieta y su caza siempre ha sido una importantísima fuente de ingresos para nosotros, para todas las comunidades costeras noruegas. En invierno pescamos **bacalao** y arenques y en verano, ballenas. Aunque fuera no lo entiendan, no somos asesinos. No nos importan las críticas. ¿Sabe una cosa? Hay que ser muy optimista para vivir aquí. Hay que ser un luchador."*

CREA, 2015

Se refiere al bacalao cuando el pescador cuenta cómo es el año de la pesca y que el invierno es la temporada de la pesca de bacalao. El artículo es de 1995 y fue publicado en La Vanguardia el 30 de Mayo. En este artículo el autor se refiere a la importancia del pez bacalao en la industria pesquera; resulta evidente por el contenido que dentro de España existe la mentalidad de que Noruega es un exportador de bacalao, si bien esta variedad no se considere de la misma importancia que la de Escocia.

5.2.4 HISTORIA

Hay dos textos interesantes debajo del tema de historia. El primer texto es de Cuba y se llama *La historia como arma y otros estudios sobre esclavos, ingenios y plantaciones*, escrito por Manuel Moreno Fragnals (1983) y publicado en Crítica. El texto trata de un tipo de tienda comercial; *las tiendas mixtas*, que eran tiendas para y de esclavos. En aquellas tiendas se vendían productos que necesitaban los esclavos, por ejemplo productos alimentarios, ropa, herramientas, machetes, medicinas y mucho más. El bacalao, junto con el arroz, eran los productos alimentarios que se solían vender a través de las tiendas mixtas. Este texto muestra la importancia que tenía el bacalao en aquella época en la dieta de los esclavos dentro de Cuba: es relevante, en mi opinión, tanto que este sea un consumo tradicional como que se asocie expresamente con clases poco acomodadas. La herencia de esto se puede ver hoy, especialmente en el Caribe, donde el bacalao juega un papel muy importante en la dieta diaria. Abajo hay un extracto del texto;

...en visitas de inspección; los altos empleados técnicos y administrativos, permanentes o cíclicos; el pequeño grupo de obreros y funcionarios permanentes; y por último, hacinados en largas naves comunales, la gran masa de trabajadores que durante los breves meses de zafra confluyen al ingenio en migraciones estacionales gráficamente calificadas de "golondrinas". Y, sabiamente distribuida, la zona comercial con su tienda mixta de víveres y ropas, barbería, zapatería, cantina y hasta prostitución también controlada por el ingenio.

*La tienda mixta fue el más típico de estos comercios y se constituyó en el punto clave de la nueva organización social. En realidad el germen de estas tiendas puede hallarse en las antiguas manufacturas esclavistas. Estas manufacturas, obligadas a satisfacer todas las necesidades básicas del esclavo, tuvieron que mantener almacenes donde se acumulaban desde el arroz y el **bacalao**, hasta las velas para el alumbrado, mantas, botas, machetes, aceite de corajo para las máquinas, sanguijuelas con destino a la enfermería y mil productos más. Pues la antigua manufactura, en lo que respecta a la prestación de servicios y mantenimiento de sus esclavos y empleados, fue siempre una verdadera*

organización autárquica. En cada manufactura esclavista comenzaba y terminaba la vida de centenares de hombres, desde el bautismo al enterramiento.

CREA, 2015

En este texto se habla del bacalao curado, es decir, tratado con sal y desecado, como ingrediente en la dieta de los esclavos. Fue un producto muy útil en climas tropicales, porque tenía mucha sal para prolongar su conservación. Por el bajo contenido de agua y la sal, esto hizo que fuera un producto muy adecuado en el clima de Cuba.

Otro ejemplo de historia es el libro *Pueblos de Aragón* (Beltrán Martínez 2000) que aparece dos veces en la búsqueda de CREA. Primero el autor habla del *bacalao* como un alimento que se solía traer a ceremonias populares de jóvenes en un pueblo aragonés y que era un producto que se utilizaba para despertar la sed:

*En Atea los mozos se reunían el 18 de marzo en una bodega aportando unos dos kilos de **bacalao**, veinte litros de vino y algunos panes y se designaba a dos de ellos para "mandar" en la fiesta, quienes como primer acto del ejercicio de su jurisdicción partían y repartían entre todos el bacalao, dando entonces acceso al lugar a los "catecúmenos" o entrantes que debían haber cumplido los diecisiete años, quienes asumían el papel de coperos (como los jóvenes del mundo clásico), escanciando y repartiendo el vino en cazuelas de barro. La bodega era el lugar canónicamente designado para una reunión importante y el **bacalao** o las almendras tostadas eran los comestibles escogidos para provocar la sed si es que los reunidos necesitaban de estímulos exteriores complementarios.*

CREA, 2015

La segunda referencia al libro es cuando el autor describe platos de bacalao como el ajoarriero y el bacalao con ajolio, que son guisos populares que emplean ingredientes básicos y accesibles por su precio.

*"al ajoarriero" requiere un **bacalao** seco, no muy grueso, asado al horno poniéndolo sobre un papel blanco; cuando se reblandece, sacarlo del horno y desmigarlo, deshaciéndolo en tiras delgadas que se van poniendo en agua fría a medida que se desmenuza despreciando la piel y las raspas, una vez deshecho lavarlo en varias aguas y escurrirlo bien exprimiéndolo; en cacerola de barro se ponen ajos bien cortados con aceite abundante y antes de que tomen color se pone el **bacalao** desmigado; se deja rehogar despacio procurando que no se seque; aparte se preparan patatas y cebollas cortadas como para tortilla, salteadas en sartén; al tiempo de servir se juntan con el **bacalao** incorporando tres huevos batidos por cada kilo de bacalao revolviéndolo todo junto. Podemos añadir otro plato muy*

*entronizado en el tópico que es el **bacalao con ajolio**, cortando las patatas en rodajas no muy gruesas, poniéndolas en frío en una cacerola con trozos de **bacalao** bien remojado y sin escamas, cubriéndolo de agua y cociéndolo, añadiéndole dientes de ajo majados y una yema de huevo, removiéndolo en el almirez hasta formar una espesa mayonesa; sobre patatas y bacalao se disponen gajos de huevo duro y la mayonesa desleída en caldo de la cocción se vierte sobre el guiso.*

CREA, 2015

En el primer fragmento del libro se trata de una ceremonia o reunión de motivo religioso. Ya hemos visto que en los países católicos el bacalao ha tenido mucha importancia, sobre todo durante la época de cuaresma. Estaba prohibido comer carne durante la cuaresma y el bacalao curado fue un alimento muy útil por su larga conservación. Sin embargo, en el trozo del texto no se puede saber si el autor habla de esa época. Parece que se habla de un ritual entre jóvenes, con un trasfondo religioso, y es una evidencia de la fuerte conexión entre producto bacalao curado y el catolicismo.

El segundo fragmento habla de guisos que contienen el ingrediente bacalao. Parecen ser guisos tradicionales con ingredientes habituales en España como ajo, cebolla, patatas y huevos. Al leer el texto además parecen sencillos de preparar, de manera que una persona sin experiencia en la cocina podría elaborarlo. El guiso ‘ajoarriero’ será comentado más adelante en el estudio de los campos semánticos relacionados con el término bacalao.

5.2.5 INDUSTRIA

Hay cuatro casos en CREA bajo este tema y he elegido comentar dos de los artículos en este trabajo para ilustrar que la pesca del bacalao es una actividad con importancia económica para el país todavía hoy en día, aunque sin embargo no tanto como en el pasado. Los dos artículos son de la prensa y el primero habla de directivos que se relacionan con la esfera pesquera en España. El primer texto es del periódico *La Voz de Galicia*, publicado en el año 2000:

*Bruselas también propondrá mañana al Consejo de Ministros de Pesca reducir sustancialmente los topes de gallo, **bacalao** y lenguado. España ya avanzó que no aceptará un recorte drástico.*

CREA, 2015

El norte de España que hace frontera con el Mar Cantábrico y el Atlántico consiste de pueblos que han basado su economía en la pesca desde hace muchos años. El extracto comenta cómo

la Unión Europea en Bruselas exige a los españoles que reduzcan las cuotas de captura para preservar los recursos marinos.

El otro artículo debajo del mismo tema trata de un acuerdo entre España y la anterior república de la URSS; abajo hay dos extractos del artículo;

*Por parte española, y según manifestó Oliver, se planteó a la URSS la posibilidad de que los buques españoles tengan acceso a la captura de 5.000 toneladas de **bacalao** en el mar de Barents, donde la flota soviética tiene un cupo de 260.000 toneladas para 1984. Esta posibilidad supondría, según Oliver, que cuatro o cinco parejas de barcos de la flota vasca o gallega, ahora condenados a desaparecer, pudieran continuar su actividad.*

*Sin embargo, los representantes soviéticos se niegan a contemplar compensaciones en el ámbito pesquero y exigen contrapartidas a la eventual captura de **bacalao** la posibilidad de pescar la misma cantidad de jurel en aguas españolas. Este punto resulta totalmente inaceptable para España, según manifestaron los componentes de la delegación de este país.*

CREA, 2015

El último artículo es del año 1984 y fue publicado en el periódico El País. Igual al artículo anterior se habla del pez bacalao. La pesca de bacalao solía ser una actividad importante para las comunidades pesqueras en España. Empezó hace más de 500 años y fue muy importante durante el siglo XVI y XVII. Hoy en día la pesca no es tan grande como antes y en 2015 España tenía una cuota alrededor del 16 mil toneladas. La cuota internacional total es más de 900 mil toneladas¹⁰.

5.2.6. LINGÜÍSTICA

En un texto lingüístico de Álex Grijelmo, *La seducción de las palabras*, la palabra bacalao aparece en uno de los ejemplos que el autor utiliza para demostrar cómo se puede seducir a través de la carta de un restaurante. En el texto la palabra hace referencia al bacalao como ingrediente en la comida, y muestra claramente que el bacalao se emplea ahora como ingrediente en platos muy elaborados:

Y que se reproducen en las cartas de largo menú: "Trufas sobre pan de payés al aceite en rama", "foie de oca al humo de arce", "huevos fritos sobre crema de hongos cubiertos con trufa negra

¹⁰ http://www.magrama.gob.es/es/pesca/temas/planes-de-gestion-y-recuperacion-de-especies/bacalao_artico.aspx

o blanca", "tronco de bacalao sobre crema de patata y lechuga de mar", "foie-gras de pato asado con pan de zanahoria y salsa de Noé", "pirámide de chocolate blanco con cuajada de leche de oveja"...

CREA, 2015

5.2.7. ENSAYO

En un artículo de prensa hay una crítica que comenta el ensayo *La Gula*, escrito por Manuel Vázquez Montalbán. La crítica fue publicada en ABC Cultural en el año 1996;

En el monólogo obsesivo del narrador, las experiencias y teorías culinarias se van mezclando con todo: con la filosofía marxista, con evocaciones eróticas y sobre todo con Dios. El naufrago ora -no sin reservas- a la Providencia y sus plegarias son atendidas (con divina ironía): a la playa llega un contenedor cargado de bacalao (ciento veinte pescados en salazón), junto con las disposiciones sobre el ayuno, mensaje cuaresmal de Fray Ignaci Domènech. Aquí comienza la parte más jugosa del texto. En una prosa pintoresca y festiva se exalta el bacalao en salazón por encima del fresco, se celebra el difamado aroma del bacalao, se nos instruye sobre la edad del bacalao, sobre los modos de prepararlo. Y no faltan recetas: la fórmula conventual del pan de bacalao, el guiso portugués del bacalao a la Gomes de Sa, las variedades del bacalao al pil pil.

CREA, 2015

El ensayo criticado es una sátira de la novela de Daniel Defoe *Robinson Crusoe*. El bacalao parece ser muy central para el protagonista. Al estar sólo en una isla lo que está pidiendo a través de sus rezos es el bacalao que al final obtiene. Esto de nuevo asocia el bacalao a la religión, y lo sitúa como un alimento apreciado, al mismo tiempo. Como sabemos el bacalao está permitido comerlo durante la cuaresma y al final de la crítica, que no está presentada aquí, el protagonista filosofa sobre el bacalao y que al comer el bacalao se puede reflexionar sobre el pecado y la cuaresma. El bacalao como es descrito en el ensayo parece funcionar como un instrumento para meditar en la religión.

5.2.8 MÚSICA

Otro texto de Cuba tiene que ver con la música. El texto se llama *Orígenes de la música cubana. Los amores de las cuerdas y el tambor* (1997), de Tony Évora. Se habla de la música de los esclavos y además el autor destaca las diferencias sobre cómo vivían los esclavos en los Estados Unidos y en el Caribe:

*En los oscuros barracones entonaban los negros sudorosos sus misteriosos cánticos mientras se repiqueteaba sobre un cajón de madera donde venía envasado el **bacalao** salado con que les alimentaba el esclavista español, que de hecho tenía una idiosincrasia completamente distinta a la del racista anglosajón dueño de las algodoneras del sur de Estados Unidos. Lo primero que éste hizo fue quitarles a sus esclavos la posibilidad de construirse un tambor porque restaba productividad a la cosecha. Al peninsular por su parte le importaba un bledo que en el barracón sonaran los cajones hasta altas horas -como aclara el periodista Verdecia- siempre y cuando los fuertes brazos cortaran su cuota de arrobas diarias y que el molino de caña diera vueltas a la mañana siguiente.*

CREA, 2015

El texto se refiere al producto alimentario y cómo los esclavos de la isla utilizaban los cajones de bacalao para construir instrumentos. Es aquí que el autor distingue entre los esclavistas norteamericanos y los del Caribe, lo que se puede entender como que los esclavistas de las Islas Caribeñas eran más tolerantes y menos racista.

Aparte de mostrar las diferencias entre dos culturas, la norteamericana y la caribeña, el texto ilumina de nuevo qué importancia tenía el bacalao entre los esclavos y además que era un alimento para la gente de las clases más bajas.

5.2.9 NOVELA

Como he destacado antes, el bacalao seco salado tiene un papel importante en la celebración de la Navidad y la cuaresma en países católicos, incluso en la región del Caribe. Cada año antes de la Navidad y durante la cuaresma la presencia de bacalao en las tiendas aumenta y lo mismo pasa con la venta según comerciantes de bacalao noruegos y extranjeros que he conocido a través de mi trabajo como consejera de márquetin en Norwegian Seafood Council. Además se puede ver las tendencias en las estadísticas noruegas de exportación.

Sin embargo, hay evidencia de que este consumo también existe, y se asocia a la religión, en otras áreas, como México. En una novela mexicana, *¿Enfermera, doctora o santa?* (1992), escrita por Rafael Olivera, el personaje principal de la novela está preparando la cena para la Nochebuena; el pavo relleno y el bacalao:

Días después, precisamente la noche del 24 de diciembre, Mayra, que había rechazado infinidad de invitaciones para esa cena, terminaba de colocar esferitas en su árbol de navidad mientras su madre

*daba los últimos toques al pavo relleno y al **bacalao** que iban a comer esa Nochebuena; ellas habían decidido seguir la tradición y cenar a las doce de la noche.*

CREA, 2015

La mención del bacalao muestra su importancia durante las celebraciones de la navidad también en este país.

En textos literarios también es posible observar con mayor claridad las connotaciones del término a través de su uso metafórico. En *Hombres de lluvia* (2004), una novela española, se utiliza el bacalao para describir a un personaje de la novela. El personaje es una mujer que tiene dificultades para mostrar cariño, amor y afección delante de sus hijos. Es descrita como una persona mala que ha maltratado psicológicamente a sus hijos:

*Carecía de sentimientos, nadie sabe por qué. Tu tío Daniel detestaba a Isabel. Laura me contó que jamás se refirió a ella llamándola madre. "El **bacalao** seco", decía. Nunca besó a sus hijos, le contó. Los dos hermanos pasaron infancia y adolescencia en colegios e internados. Los enviaba lejos, al sur de Francia. Y cuando regresaban para las vacaciones, ni siquiera entonces los abrazaba. Gélidamente, les indicaba sus deberes, los humillaba. Era mala. Mala por dentro.*

CREA, 2015

En este caso puede ser que se haya utilizado la palabra por la percepción que tiene la gente de un bacalao, atendiendo a los rasgos que ya hemos destacado.

- a) El bacalao seco salado, como es vendido, es un producto casi sin agua, con una piel áspera, un sabor salado y un olor muy fuerte. Todas estas características connotan una sensación negativa y desagradable y por consecuencia la palabra es utilizada para describir a un personaje antipático.
- b) La asociación con la cuaresma, una época de privaciones, también favorece una interpretación de que se opone a los placeres, los afectos y las efusiones sentimentales
- c) La expresión que utiliza Laura, el personaje de la novela, para designar a su madre como un bacalao seco también tiene una vertiente importante en su uso pragmático. La expresión adquiere contextualmente un significado que de una manera deriva del significado original pero que se utiliza para crear una sensación negativa; el lector entiende perfectamente que Laura no llama a su madre 'pez teleósteo', sino que quiere asociar con ella ciertos valores

culturales y contextuales, que son claramente negativos, y delatan que para muchos hablantes las asociaciones con este producto son hasta cierto punto peyorativas.

El escritor Rafael Chirbes hace referencias a bacalao en su novela *La buena letra* del año 1992:

*No era gran cosa lo que podíamos ofrecerle: a veces, unas patatas con nabos; otras, garbanzos con algún hueso. No era mucho, pero era más de lo que nosotros mismos teníamos en casa. Tu abuela María también empezó a hacernos llegar para él lo que conseguía en Misent: **bacalao**, para que le hiciésemos un potaje, o algún huevo del corral.*

CREA, 2015

Es una novela que se sitúa en la época de la posguerra en España, que es un periodo de privaciones. El extracto describe lo que la nieta de un señor le traía a la prisión donde él estaba encarcelada. Se habla del ingrediente bacalao y el comentario *no era gran cosa* connota que era comida sencilla y barata.

De Guatemala también hay referencias en una novela que se llama *El pavo real y la mariposa*, escrita por Alfonso Chase Brenes en el año 1996. Es una novela que trata de los procesos políticos en los años 1880 en la capital de Costa Rica San José.

*Algunas de las cosas de Thiel me parecen más ciertas que toda la palabrería de don Mauro o don Julián. ¿No ve que siempre son los mismos: Iglesias, Volio, Castro, Escalante, Jiménez, Ulloa, Fernández, Pinto, Trejos, Tinoco, Peralta, Carazo, Guardia, Oreamuno?... ¿Acaso se llaman Montoro o Matamoros, don Félix Arcadio? ¿Acaso comen **bacalao** con banano, o arroz sin sal, o comida caliente en el mercado...? Por favor, don Félix Arcadio: ¿no los ve en la noche, y a veces en el día, poniéndole canfín a...*

CREA, 2015

En el extracto presentado hay una persona que está reflexionando sobre un partido político o unos hombres dentro de la esfera política en el país. La pregunta que hace la persona que está reflexionando *¿Acaso comen bacalao, o arroz sin sal, o comida caliente en el mercado...?* parece ser una pregunta retórica con elementos de ironía y que la respuesta de la pregunta es no, nunca han comido bacalao. *Bacalao* en este párrafo parece ser un producto o un plato popular, es decir que es para el pueblo, no para los hombres de las clases altas. Así pues,

documentamos que su consumo también está bien implantado en Guatemala, y quizá en otras zonas de Centroamérica.

En Portugal el bacalao tiene un estatus muy importante en la sociedad. Hay miles de recetas con el bacalao y es un ingrediente con mucha presencia en la tradición culinaria del país. En una novela española del escritor Gonzalo Torrente Ballester, que se llama *Filomeno, a mi pesar. Memorias de un señorito descolocado* (1988) se habla también del producto bacalao:

*Tuve una larga conversación con el señor Pereira, hijo. Me invitó a un restorán de lujo, como era su costumbre, o su gusto, no lo sé bien, y por aquello de que llevaba mucho tiempo fuera de Portugal me recomendó que comiera **bacalao**, y no cualquiera, sino precisamente uno que no figuraba en el menú, pero que guisaban para los clientes selectos a petición de parte.*

CREA, 2015

La persona que habla en la novela cuenta que fue invitado a un restaurante de lujo para comer bacalao. En el fragmento de texto que presento de la novela el bacalao se percibe como un producto lujoso y muy valorado, pero en tanto que se asocia a la cocina portuguesa.

La última referencia será a la novela del ex presidente peruano Alán García, *El mundo de Maquiavelo*¹¹. En la novela se hace referencia al aceite de hígado de bacalao, que es un producto también tradicional, derivado del bacalao y que se piensa que tiene beneficios para la salud:

*Pero nadie le creía en la casa. Prefería comer un sandwich y tomar un café con leche, solo, en la plaza Manco Capac. Decía que un viejo no requiere comer como un joven; que, además, él ya no trabajaba; que sus padres le habían dado aceite de hígado de **bacalao**; que, a su edad, comer en la noche era malo, que el colesterol, etcétera. Pero comer en la mesa de su cuñado lo hacía sentirse como un mantenido.*

CREA, 2015

El aceite de hígado de bacalao es un producto derivado del pez bacalao que en muchos países se toma para prevenir enfermedades o para ayudar a los niños en su desarrollo. Es un producto con un sabor de mar fuerte y durante mi estancia en Colombia hablando con

¹¹ <http://www.semana.com/mundo/articulo/el-mundo-de-maquiavelo/22820-3>

importadores de pescados y mariscos me contaron que la gente tiene una connotación negativa de la palabra *bacalao* precisamente porque recuerdan el mal sabor del líquido que tenían que tomar durante su infancia.

Si analizamos la palabra *bacalao* desde una perspectiva pragmática en la que tomemos en cuenta el contexto, podemos decir que la tradición de dar aceite de hígado de bacalao a los niños, que se ha mantenido tradicionalmente y que probablemente sigue teniendo fuerza al menos en algunas regiones, constituye un conocimiento cultural contextual que ha forzado que la palabra *bacalao* tenga connotaciones negativas en los casos en que este conocimiento cultural sea fuerte, o al menos sea más conocido que el consumo del pescado. Estas connotaciones son negativas en términos de su sabor y olor, pero también de que ha sido un alimento que se ha administrado a los niños de manera forzada. No ayuda en este sentido – asociar su consumo con una obligación– que el bacalao fuera el alimento de las clases que no se podían permitir algo más costoso y que su consumo sustituyera a la carne en festividades religiosas donde la carne estaba prohibida. Como vamos a ver más adelante, esta visión de la palabra *bacalao* puede crear problemas para el comercio de bacalao en algunos mercados, como el colombiano, donde se conoce el bacalao más por el aceite de hígado que por otros factores.

5.2.10 NUTRICIÓN

Otro ejemplo donde se refiere a la palabra como un ingrediente en un guiso es el siguiente texto. El texto viene bajo el subtema nutrición. Es de Argentina y se llama *¿Qué debemos comer?* y viene de la publicación Lidiun (Buenos Aires) 1987;

*Cataluña, lugar de encuentros geográficos, influye fundamentalmente en tiempos de Alfonso V, sobre toda la cuenca mediterránea. De hecho, la cocina catalana es, para algunos la más rica y variada, la más histórica y comentada de las cocinas españolas regionales. De Cataluña quizá parte el "all-i-oli", del que se conocen recetas desde el siglo X, y que encontró variantes en el ajiaceite de Castilla, el ajoaceite de Aragón, el ajo arriero del País Vasco y otras. Junto a la mediterránea del aceite está la otra, la Cataluña interior, que guisa con manteca de cerdo. ¿Lo más destacado de la cocina catalana? Entre las salsas el sofrito, la sanfaina, la picada y la ya mencionada all-i-oli; entre los platos, "escudella i carn d'oil", "mongetes amb botifarra" y el "**bacalao** a la llauna".*

CREA, 2015

La palabra bacalao aparece en un párrafo que trata de las cocinas regionales de España, de nuevo, presentado como algo exótico que no pertenece a la gastronomía de Argentina, lo cual incide de nuevo en que no se consume este producto de forma tradicional en la zona. El autor, Osvaldo J Brusco, describe como los españoles percibe la cocina de Cataluña. Entre otras cosas, dice que la cocina catalana es percibida por algunos como la cocina más rica de España. Asimismo habla del guiso *bacalao a la llauna*, que es un plato popular en Cataluña que se ha difundido por toda España y de hecho resulta una evidencia importante de la cocina catalana en España.

En otro texto debajo del mismo tema, el autor Pere Puig Muset habla de la comida de Don Quijote. El texto se llama *Sal y alimentación. Un absurdo desbarajuste* y es del año 1981. El bacalao aparece cuando el autor explica qué es salpicón y presenta cómo es el salpicón murciano:

*El salpicón murciano contiene patatas, **bacalao** seco, cebollas, ajo, pimienta, sal, aceite y vinagre. En todos la cantidad de sal es elevada, según opinión de personas entendidas.*

CREA, 2015

Se refiere al bacalao como ingrediente en un guiso tradicional de España que existe con variaciones según la región en cuestión. El bacalao seco es un producto con un alto contenido de sal y por eso es percibido como algo que puede ser dañoso por la salud. El salpicón es un plato de ingredientes al gusto desmenuzados y por eso varía mucho.

5.2.11 POLÍTICA

En el artículo que se llama *ETA pro nobis. El pecado original de la iglesia vasca* (2002) escrito por Iñaki Ezkerra se utiliza platos tradicionales del País Vasco para referirse a sentimientos colectivos dentro de la sociedad vasca. En el texto se refiere a un sentimiento colectivo de culpa:

*Mientras ETA preparaba con una gran paz interior su debut de dinamita, la culpa vasca se iba espesando lenta y cuidadosamente como una salsa verde de **bacalao al pil pil** en los fogones de los batzokis, y como una salsa roja de **bacalao a la vizcaína** en los altares de las iglesias de Euskadi.*

CREA, 2015

El texto ilustra la gran importancia que tienen los platos tradicionales del País Vasco donde el bacalao juega el papel principal. El bacalao y los platos a que se refieren en el texto son el orgullo de la cocina vasca y en este ejemplo se los utiliza para referirse a una época difícil de la sociedad vasca. Pero también, probablemente por asociación con la culpa que se expurga durante la cuaresma, el autor utiliza las características de los platos para describir las emociones que se desarrollaba en la sociedad durante la época de ETA.

El texto de arriba requiere cierto conocimiento de la cultura y la sociedad vasca; como hemos visto repetidamente, para entender bien la utilización de muchas palabras hace falta entender la pragmática que se esconde detrás de ellas, en forma de asociaciones contextuales. Hay razones por las que estos autores utilizan el bacalao y estos dos platos que lo usan en la descripción de lo que se describe en el texto como la culpa vasca. Primero, el bacalao como producto tiene una posición muy alta en la cultura vasca y ha sido parte de la vida de los pescadores vascos durante siglos. Además, los dos platos que se mencionan son probablemente los platos más importantes y más conocidos de bacalao en la tradición culinaria de los vascos; este conocimiento implícito, como vemos, forzosamente enriquece la interpretación del término en este contexto. Tercero, la manera de preparar el primer plato, la salsa pil pil, también es importante aquí porque describe un proceso que se desarrolla lentamente. Poco a poco la salsa se espesa y aquí se hace referencia a la sensación de culpa que crece paulatinamente dentro de la sociedad. Al final se hace referencia al bacalao a la vizcaína, probablemente porque tiene una salsa muy roja que puede hacer referencia a la sangre perdida en las acciones de ETA. Evidentemente, todas estas asociaciones culturales deben evitarse cuando se promueva el consumo de este producto.

5.2.12 SALUD

Hay también algunas referencias al tema de la salud en los resultados de CREA. Uno de ellos, *Colesterol, triglicéridos y su control*, escrito por Ana María Lajusticia Bergasa, habla de la comida saludable, especialmente para la gente que tiene el colesterol alto;

*Conviene también recordar, que el **bacalao** salado, si se tiene tres días con agua en la nevera, y esta se ha cambiado dos veces, se puede tomar tranquilamente. Es decir, se compra salado el viernes, por ejemplo; se lava y pone en agua el sábado, y el domingo se cambia esta. El lunes se lava, y al preparar la comida del mediodía, se hace la cazuela de **bacalao** sea al ajo arriero, a la vizcaína, al pilpil, con*

chanfaina, etc. Se deja reposando y es una cena exquisita que aquellos que no tienen prohibido tomar sodio (que es el mineral que sube la tensión) incluso le pondrán un poco de sal, porque lo encontrarán soso; ello quiere decir que los hipertensos pueden consumirlo tranquilamente.

CREA, 2015

Se refiere al bacalao salado y cómo se debe prepararlo para que no sea demasiado salado y no tenga efectos peligrosos para la gente que tiene riesgo de sufrir un infarto. Para comer el bacalao es necesario desalarlo y el artículo pone énfasis en este tema, de donde se sigue que sin esta preparación, el bacalao no es sano, como ya hemos visto anteriormente.

5.2.13 TEATRO

Hay tres fragmentos de piezas de teatro en CREA que contienen la palabra bacalao. Abajo presentaré uno de los casos, que es del famoso escritor Fernando Fernán Gómez: *Las bicicletas son para el verano*, del año 1982:

DON LUIS Ya, ya. Lo que quería decirle es que en mi casa tenemos vino, así como en otras no lo tienen. Esto es injusto, lo reconozco. Es un pecado en el que yo he caído. Pero es que a mí me gusta mucho el vino.

MARÍA LUISA Ya, ya lo sé.

DON LUIS Sí, estas cosas se comentan... Y, a veces, me sacrifico y cambio una botella de las que estoy deseando beberme, por un kilo de **bacalao** para que mi hijo y mi nieto no se mueran... Pero de eso a que yo tenga en casa un almacén de abastos...

MARÍA LUISA No tiene usted por qué justificarse conmigo, don Luis. Soy madre, y como madre quiero hablarle. Esto está a punto de acabarse. Y todos sabernos cómo va a acabar.

DON LUIS Bueno...

CREA, 2015

El extracto de texto muestra una conversación entre Don Luis y María Luisa. Hablan entre otras cosas de la gran cantidad de vino que tiene Don Luis en la casa. Es durante la guerra civil y es difícil alimentar la familia, y por eso él puede intercambiar vino por bacalao. Se habla de nuevo del producto bacalao como un producto de larga duración que durante la guerra, ya que había una escasez de comida, se empleaba como alimento económico, nutritivo y, de nuevo por tanto, relacionado con tiempos difíciles.

Resumo aquí, antes de pasar a otra serie de posibles asociaciones del término, los rasgos fundamentales que asocian los textos al bacalao:

- a) alimento de clases populares, incluso esclavos
- b) nutritivo, consumido en tiempos difíciles
- c) relacionado con la cuaresma, y algunas otras tradiciones religiosas
- d) En la mente de muchos hablantes, está estigmatizado por la asociación con el aceite de hígado de bacalao

Por otra parte, tengo pruebas de que se emplea como alimento tradicional en España, Cuba, México y Guatemala; tal vez, dada la región geográfica, Centroamérica en general deba considerarse dentro de este grupo, no solo Guatemala.

5.3. LA FORMA BAKALAO

Aunque pertenezca a una realidad muy distinta, dado que el objetivo de este capítulo es entender todas las asociaciones que en la mente del hablante puede tener el término ‘bacalao’, considero necesario hablar brevemente de la forma bakalao, del ámbito musical, pues se pronuncia exactamente igual y, como veremos, se relaciona etimológicamente con esta. Creo que esto justifica que la examine, pues es muy probable que en la mente de algunos hablantes este término codefina las connotaciones del pescado.

Aunque no está incluida en el diccionario de la RAE, el término está listado en varios documentos de CREA. Es una evidencia de que la palabra ha sido utilizada, y según los casos de CREA, sobre todo en los años noventa. Después de buscar la palabra en CREA aparecen 58 casos en 34 documentos. Todos los documentos son de España y la gran mayoría, de los años 1994 y 1995. El 73,5 % son artículos de la prensa y el periódico *El Mundo* ha publicado la mayoría.

Bakalao con K no se refiere al pez o al ingrediente y tampoco define un carácter personal o de comportamiento, como hemos visto en la novela *Hombres de lluvia*. Bakalao se refiere a un estilo de música y a un fenómeno que existió entre los jóvenes en los años noventa. Los años noventa fueron un periodo de tiempo durante el cual el uso de la droga éxtasis despuntó en Europa. Y como vamos a ver en los textos que presentaré abajo, la palabra bakalao tiene una cercana relación con este fenómeno, lo cual es una connotación negativa de la que hay que ser consciente al fomentar su consumo.

El origen de las expresiones *música bakalao* y *la ruta de bakalao* no está muy bien documentado. En internet surgen artículos, blogs y textos de Wikipedia que tratan de contar el origen de *bakalao*. Según las fuentes mencionadas las expresiones vienen originalmente de un comentario pronunciado por una persona en una tienda de discos en el año 1985 en Valencia. Para expresar que algo era de muy buena calidad, dentro del estilo de la música electrónica, se dijo: *Esto es bakalao de Bilbao*¹². Como hemos visto a lo largo del estudio, el producto alimenticio bacalao está fuertemente relacionado con el País Vasco. Y se puede pensar que un bacalao de Bilbao era lo mejor, dentro de los pescados, y de ahí la referencia en la tienda de discos. Otra explicación puede ser la referencia a un pescado con larga duración y resistencia, y por eso se puede entender como una metáfora de las largas fiestas de 72 horas, pasando de una discoteca a otra por un territorio extenso, que recibían el nombre de *la ruta de bakalao*¹³.

No incluiré todos los casos que se refieren a este tema, porque muchos hablan de lo mismo. Voy a probar a encontrar diferentes aspectos del uso y tratar de entender por qué la palabra bakalao ha sido el término utilizado para referirse a la música tecno o ‘máquina’ y a las fiestas que implican el consumo de drogas.

Derivado de la palabra bakalao, también hay otro término –bakalaeros– que será estudiado. *Bakalaeros* se refiere a las personas que participaban en las fiestas y a aquellos a los que les gustaba la música bakalao.

Como he mencionado arriba la mayoría de los casos son de la prensa y están divididos debajo de diferentes temas como actualidad, música, política, protección civil y sociología. Abajo veremos una selección de artículos de prensa. También estudiaré fragmentos de textos que vienen de novelas, teatro, lingüística, e incluso un texto que viene de un libro de enseñanza bajo el tema medios de comunicación. Empezaré con el último.

5.3.1 LIBROS

5.3.1.1 MEDIOS DE COMUNICACIÓN

En el libro *La Radio: Teoría y Práctica*, de 1986, en el fragmento que contiene la palabra *bakalao*, los autores hablan de diferentes programas de música y de que los programas son

¹² <http://www.clubbingpain.com/phpBB/en-espana/10-anos-sin-la-ruta-del-bakalao-t6619.html>

¹³ <http://www.clubbingpain.com/phpBB/en-espana/10-anos-sin-la-ruta-del-bakalao-t6619.html>

muy dependientes del número de oyentes para seguir manteniéndose. Los autores destacan los estilos de música que tienen una cierta importancia entre sus oyentes:

*Hoy las músicas de cierta entidad tienen su momento en la práctica totalidad de las emisoras: desde el rock al heavy, pasando por la música **bakalao**, la salsa, las zarzuelas (para algunos música clásica), el tango, española, etcétera).*

CREA, 2015

Estamos en los ochenta y se puede pensar que era en estos años cuando la música bakalao empezó a tener importancia. Fue en los años ochenta que este estilo comenzó a difundirse por toda Europa y en los EEUU.

5.3.1.2 MÚSICA

Hay dos libros que contienen el término bakalao con el tema de la música. El primer libro, del año 1994, del escritor Rafael Gómez Pérez, se llama *El rock. Historia y análisis del movimiento cultural más importante del siglo XX*:

*Pasados esos años, cuando llegan los ochenta, cuando la droga -ahora sobre todo cocaína- es un problema mundial, cada vez que se estrena un nuevo tipo de música hay algún excitante de acompañamiento. Desde la mitad de los ochenta, con la "acid music" y después, con las diversas formas internacionales de **bakalao**, la moda es la pastilla, las drogas de diseño, anfetetas sobre todo, pero también el éxtasis, negocio de los nuevos traficantes.*

CREA, 2015

El autor habla de estilos de música popular que de una manera implícita o directa promueven el uso de las drogas. Puede ser por el contenido en la música, por la vida (o muerte de sobredosis) de los cantantes o por el ambiente o atmósfera que se crea en el entorno de la música. La música bakalao es un estilo que el autor relaciona con el consumo de drogas, sobre todo, de anfetetas y de éxtasis.

El segundo libro se llama *La música en la era digital* (1998), de Joan-Elies Adell; analiza la música popular de los años noventa y hace referencia al estilo bakalao:

*... sería un producto similar a la música que se está produciendo en Valencia bajo el nombre de Sound Valencia, Techno Valencia, **bakalao** u otras etiquetas similares.*

CREA, 2015

El autor menciona otras denominaciones para el mismo estilo. La razón de utilizar Valencia en la denominación puede venir de la expresión *la ruta del bakalao*, que se refiere a un fenómeno que describe la acción de ir de fiesta durante un periodo largo y sostenido, desde Madrid a Valencia, donde se queda el viajero para escuchar música, beber y tomar drogas¹⁴.

5.3.1.3 NOVELA

El término bakalao aparece en el libro *Historias de Kronen* del escritor español José Ángel Mañas (1994). El libro es un retrato de un grupo de amigos en Madrid de los años noventa. La denominación *Kronen* se refiere al bar donde solían pasar el tiempo:

*Roberto se corre enseguida y el travelo me toca el hombro para indicarme que es mi turno. Abro la puerta y me meto atrás. Roberto se sienta delante, quita la cinta de Siniestro y pone **bakalao**. Yo cierro los ojos mientras el travelo me desabrocha los pantalones y empieza a comerme la polla; enfarlopado como estoy, tardo también muy poco en correrme.*

CREA, 2015

Asimismo, como en el libro que trataba de medios de comunicación, se refiere al estilo de música techno máquina. El contexto donde las dos personas de la novela se ponen a escuchar la música bakalao no se puede percibir como un contexto muy positivo. La trama que se desarrolla en la sección de arriba es de dos personas y se puede suponer que hayan comprado servicios de sexo de un transexual. ‘Travelo’ en este contexto se refiere a una persona travestida.

5.3.1.4 POLÍTICA

Debajo del tema de la política hay un libro del año 1995 que se llama *David contra Goliat. Jaque mate al felipismo*, del periodista Pedro J. Ramírez:

*Lo que no deja de crecer es el número de jóvenes que descienden al infierno de la droga o quedan enganchados en el tan entontecedor como peligroso carrusel de las rutas del **bakalao** y afines. Además, España es ya el país europeo con mayor número de casos de sida por cada mil habitantes. Con uno de los más bajos índices de natalidad del mundo -sólo 1,3 hijos por pareja, cuando la tasa de reemplazo es de 2,1-, los españoles caminamos hacia el estereotipo recientemente descrito por los sociólogos como una población avejentada, hedonista e insolidaria.*

¹⁴ http://elpais.com/elpais/2016/02/26/tentaciones/1456488654_595072.html

En este libro se habla de nuevo de *la ruta del bakalao*. Aquí se habla de la preocupación de que muchos jóvenes se hayan dejado llevar por el camino de las drogas, que en otras palabras es la ruta del bakalao. De nuevo, es un contexto socialmente muy negativo.

5.3.2. ARTÍCULOS DE PRENSA

La gran mayoría de los documentos que contienen la palabra bakalao son artículos de prensa que están divididos en diferentes temas según el objetivo del artículo. De un total de 33 casos he elegido 3 casos que estudiaré en este trabajo. La razón de no incluir todos los casos es porque los usos con frecuencia son iguales de texto a texto, y la repetición no aportaría nada nuevo.

Los años noventa fueron un periodo donde el fenómeno que describe la palabra bakalao representó un desafío para las autoridades y la sociedad española. Se habla muy a menudo de la preocupación de una parte de la sociedad acerca de las generaciones de jóvenes de estos años. Lo que sí es útil y será uno de los objetivos es ver cómo es la diversidad en el uso de la palabra y cómo los diferentes artículos se acercan al fenómeno.

5.3.2.1 ACTUALIDAD

El tema *actualidad* se refiere a noticias y casos novedosos en el tiempo actual del texto. En CREA hay seis referencias a casos con el tema actualidad publicados por la prensa. El primer caso que voy a presentar es de un artículo en la publicación *La Vanguardia* que trata del ex político español Luis Roldán Ibáñez. El artículo es de 1995 y expone su vida, como un delincuente acusado de corrupción:

Roldán es un bribón, un tipo calvo y barrigón que juega al "strip tease" con sus amistades, al parecer entre raya y raya de cocaína: sus calzoncillos (nada de extraordinario, todo hay que decirlo) hacen reír. Con barba o afeitado, gafas oscuras y sonrisa sardónica, aparece en carteles publicitarios, en chistes, en alguna portada de disco de bakalao... Roldán se convierte en logotipo, durante varios meses, no ya de una crisis de Gobierno sino incluso de un estado de ánimo del país.

En la parte de arriba el escritor del artículo habla de los hábitos de la persona en cuestión. El término es utilizado para referirse a las discotecas de música bakalao, sugiriendo que son lugares a los que se asocia su imagen.

Otro artículo de actualidad es el siguiente, que también es de La Vanguardia y del año 1995;

*Hoy, los enamorados bailan **bakalao**, se pierden entre madrugadas de carreteras peligrosas y se aman y lo celebran a cualquier instante. Eso los jóvenes, que los demás procuran mantener la tradición sin molestar.*

CREA 2015

El texto habla del día de San Valentín y cómo los jóvenes celebran el día en la actualidad de la publicación del texto. El escritor parece tener una percepción poco positiva de la forma en que los jóvenes celebran estos días y este día en particular. La utilización del término bakalao se refiere al baile de los jóvenes, usado irónicamente como lo contrario de lo tradicional, o de lo romántico.

El siguiente artículo es del periódico *El País* del año 1997 con el título *Los 40 principescos*. El artículo discute el problema que existe con la música bakalao y el consumo de alucinógenos:

SETAS CON 'BAKALAO

*La música **bakalao** con setas puede que sustituya al éxtasis. Al menos eso es lo que denuncian expertos al alertar sobre las nuevas tendencias que se prodigan en la movida que los domingos se organiza entre jóvenes de Pola de Siero, Asturias. Parece ser que el consumo de un tipo de seta, perteneciente a la especie *Psilocybe*, no es nuevo en la zona, pero sí el incremento de su uso como alucinógeno, mezclado con alcohol, entre los **bakaladeros** de este municipio, especialmente en esta época del año, que es cuando abunda.*

CREA, 2015

Se refiere aquí a la música bakalao y en este caso se la relaciona con el uso de diferentes tipos de drogas. También vemos cómo se utiliza una palabra derivada de bakalao, bakaladeros, para referirse a los fans de la música que cuando escuchan la música toman drogas. Como hemos visto anteriormente se habla de una cultura de los jóvenes de los años noventa que no era apreciada por el resto de la comunidad española.

5.3.2.2 MÚSICA

Hay tres referencias documentadas en el tema de música. Abajo incluyo dos ejemplos:

*"Aprendí un huevo, pero la música que hacía era horrible. Makina, **bakalao**. Producía a dj's jóvenes como Carol, de las Woman Dj's. Entonces empecé a fumar porros, descubrí a Coldcut y Nightmares On Wax y me dije: '¡Huy, esto me gusta mucho más!'"*

CREA, 2015

El artículo es de El País (2003) y la persona que habla parece ser un productor de música. Habla de su formación a través de los años y los diferentes estilos de música que él ha producido; el propio productor tiene una visión negativa de la música que producía, lo cual de nuevo nos habla de un marco muy negativo.

El otro artículo parece ser una crítica de música publicada en El País en el año 2003:

SAVIA NUEVA PARA VALENCIA

*La madrugada se extiende hasta el amanecer. Pero ya no hablamos de la ruta del **bakalao**. La clave: el reciclado.*

Texto: Magda R. Brox.

CREA, 2015

Se puede notar en los dos artículos que la época de la música bakalao había terminado ya en 2003, y que ahora se utilizan otros estilos que se han alejado del bakalao.

5.3.2.3 PROTECCIÓN CIVIL

En el periódico El País del año 1997 había un artículo debajo del título *Investigan la posible muerte por éxtasis de una niña de 15 años*.

*El éxtasis es una de las nuevas drogas de diseño que ha cobrado auge en los últimos años en EE UU y la Unión Europea principalmente entre los veinteañeros. Su ingestión, a través de pastillas de colores está muy ligada a los fines de semana y a los lugares de diversión, especialmente allí donde se escucha la música **bakalao** o tecnomáquina. Su difusión ha sido facilitada por la creencia de que no causa resacas ni efectos secundarios.*

CREA, 2015

Otra vez se habla de la cercana relación entre música bakalao y el consumo de drogas, más específicamente el éxtasis.

5.3.2.4 SOCIOLOGÍA

En un artículo del periódico El Mundo del año 1994 se puede leer una noticia que trata de niños bebiendo alcohol, y el lugar en el que están tomándolo es en las discotecas bakalaeras:

*No sólo los jóvenes pasan la fiebre de sábado noche empapados en alcohol, cortando, mejor dicho, bebiéndose el **bakalao**. Cada fin de semana la policía descubre en los "baretos" de moda, en las "discos" **bakalaeras** a chavales de menos de 15 años soplándose combinados de whisky y vodka. La infancia se emborracha temprana, prematuramente, castiga su hígado con el clenbuterol del copeo. La delegación del Gobierno va a meter mano a los establecimientos que despachan alcohol a menores y enviará una carta personal a los padres: "Pongo en su conocimiento que su hijo ha sido sorprendido consumiendo bebidas alcohólicas", firmado, Arsenio Lope Huerta, delegado del Gobierno. El acuse de recibo será el cachete, la reprimenda o la indiferencia.*

CREA, 2015

El artículo utiliza la palabra de una manera que no hemos visto hasta ahora. Forma parte de la expresión *beberse el bakalao* que se puede entender como estar muy borracho. El artículo es otra evidencia de un uso muy negativo del termino bakalao.

En conclusión, esta segunda forma de la palabra tiene connotaciones sistemáticamente negativas que, afortunadamente, se restringen a España en su uso:

- a) consumo de drogas y alcohol
- b) una cultura hedonista para los jóvenes, incluso sórdida
- c) relaciones directas con la criminalidad

En dichos años, los años ochenta y noventa, entre ciertos grupos sociales, sobre todo entre los jóvenes de España, la palabra *bacalao/bakalao* adquirió otro significado; por esto también hace falta un entendimiento de la pragmática de la palabra, pues esta otra asociación (dejando a un lado la ortografía, que solo sería visible en textos escritos y se pierde en lo oral). Parece que esta asociación contextual se limita a ciertas zonas en España también y por eso el significado de la palabra puede cambiar totalmente según quién hable y en qué zona, pero también según las experiencias culturales que cada uno tenga. No parece que el fenómeno de la ruta de bakalao haya llegado de forma prominente al País Vasco, donde el bacalao como pez y producto tiene una posición muy alta, y las asociaciones culturales que se han discutido

anteriormente han resultado más importantes que estas otras, con connotaciones del mundo de la droga.

6. ESTUDIO DE CAMPOS SEMÁNTICOS

Como ya se adelantó en el segundo capítulo, los campos semánticos son agrupaciones de palabras y expresiones que comparten rasgos de significado similares. Las palabras de un campo semántico tienen que pertenecer a la misma categoría gramatical. En este capítulo voy a examinar los distintos campos semánticos a los que se asocia la palabra *bacalao*, para obtener más información de sus connotaciones y su uso.

Para examinar de forma más detallada el campo semántico que se forma en torno al término ‘*bacalao*’ utilizare un diccionario inverso que permite buscar términos que, en su definición, tienen que aludir a distintas realidades: DIRAE. Este diccionario me permite buscar palabras donde el término estudiado en este trabajo es parte de la explicación del significado. A través de este método puedo establecer los campos semánticos relacionados con el término *bacalao*.

La búsqueda utilizando el DIRAE me dio 27 resultados relevantes. El siguiente listado es el resultado del análisis en DIRAE. Todas las palabras de abajo tienen en común que *bacalao* forma parte del significado o de la explicación de la palabra.

- | | | |
|------------------------|---------------------------|------------------------|
| 1. <i>Abacería</i> | 10. <i>Bacallao</i> | 19. <i>Mascarita</i> |
| 2. <i>Abadejo</i> | 11. <i>Brandada</i> | 20. <i>Pezpalo</i> |
| 3. <i>Aceite</i> | 12. <i>Cococha</i> | 21. <i>Pilpil</i> |
| 4. <i>Ajoarriero</i> | 13. <i>Curadillo</i> | 22. <i>Raba</i> |
| 5. <i>Anacanto</i> | 14. <i>Escocia</i> | 23. <i>Remojadero</i> |
| 6. <i>Aporreado</i> | 15. <i>Gádido</i> | 24. <i>Rinrán</i> |
| 7. <i>Atascaburras</i> | 16. <i>Hígado</i> | 25. <i>Serenata</i> |
| 8. <i>Bacalada</i> | 17. <i>Langa</i> | 26. <i>Soldad</i> |
| 9. <i>Bacaladero</i> | 18. <i>Malacopterigio</i> | 27. <i>Truchuela</i> . |

DIRAE 2016

6.1 CLASES LÉXICAS

Empezaré con lo más evidente de listado, las palabras que pertenecen a la misma clase léxica que *bacalao*:

Bacalada

Bacaladero (-a)

Bacallao

Dos de las palabras de arriba comparten la raíz *bacal-* y con los sufijos *-ada* y *-ero* el significado cambia. Aunque el significado cambia, las dos palabras, como vamos a ver más adelante, tienen relaciones cercanas por el significado de la palabra.

La última palabra *bacallao* tiene el mismo significado que la palabra estudiada y parece ser solamente una variación fonológica de la palabra. Según la RAE la palabra viene de la lengua vasca, *bakailao*, y el sonido que produce la letra doble *ll* además tiene semejanzas con la palabra portuguesa para el bacalao, *bacalhau*.

6.2 LOS CAMPOS SEMÁNTICOS DE BACALAO

En este apartado del trabajo analizaré cada palabra relacionada con bacalao que viene en el listado de arriba. Sin embargo quitaré una de las palabras, *mascarita*. *Mascarita* forma parte de la expresión *Te conozco, mascarita*, que tiene un uso similar a *Te conozco, bacalao*. He quitado la expresión porque no se puede relacionarla con la palabra del estudio. *Mascarita* y *bacalao* no son sinónimos y se combinan con el predicado verbal *te conozco* en dos frases hechas de distinta distribución geográfica, por lo que no nos informa de lo que quiere decir ‘bacalao’ en el uso.

He ordenado las palabras según su significado y las he puesto dentro de campos semánticos. En la tabla de abajo se pueden ver los diferentes campos semánticos que implican a la palabra bacalao. La última columna no es un campo semántico, sino una variación fonológica de la palabra.

Términos científicos	Peces teleósteos	Herramientas y producción	Productos derivados del bacalao	Ingredientes	Platos / guisos	Variación
Anacanto	Langa	Raba	Aceite	Bacalada	Ajoarriero	Bacallao
Gádido	Abadejo	Abacería		Cocochas	Aporreado	
Malacopterigio	Escocia	Bacaladero		Pez palo	Atascaburras	
	Truchuela	Remojadero		Curadillo	Pilpil	
					Rinrán	
					Serenata	
					Soldado	
					Brandada	

Continuaré con un breve análisis de cada una de las palabras de la tabla de arriba. Daré su significado y después veré cómo se utiliza la palabra en los textos disponibles en CREA.

6.2.1 TÉRMINOS CIENTÍFICOS

El primer campo semántico que veremos es el campo de los términos científicos. La palabra bacalao se utiliza para dar significado a ciertos términos científicos como las palabras *anacanto*, *gádido* y *malacopterigio*. Las primeras dos palabras son adjetivos y la última es una locución adjetival. Se las utiliza para describir o clasificar los peces teleósteos o especies que tienen rasgos similares. Debajo muestro la descripción de cada palabra del diccionario de RAE.

anacanto.

(Del gr. ἀνάκανθος, sin espinas).

1. adj. *Se dice de los peces teleósteos con aletas de radios blandos y flexibles y de las cuales las abdominales están situadas debajo de las pectorales o delante de ellas. U. t. c. s.*

2. m. pl. Zool. *En clasificaciones en desuso, suborden de estos peces, al que pertenecen la merluza, el bacalao, el lenguado, etc.*

gádido, da.

(Del gr. γάδος, pescada, e -'ido).

1. adj. Zool. *Se dice de ciertos peces anacantos, simétricos y de buen tamaño, caracterizados por su cuerpo alargado, aletas pelvianas insertas al cuerpo por delante de la vertical de las pectorales, y dorsales y anal blandas, que ocupan casi todo el cuerpo; p. ej., el bacalao y la merluza.*

2. m. pl. Zool. *Familia de estos peces.*

malacopterigio.

~ subranquial.

1. loc. adj. Zool. *Se dice del que tiene las aletas abdominales debajo de las branquias y articuladas con la base de las torácicas, como el bacalao.*

2. loc. sust. m. pl. Zool. *Orden de estos peces en la antigua clasificación zoológica.*

Analizando las palabras a través del corpus no he encontrado ningún texto en CREA donde aparezcan las palabras mencionadas. Sin embargo, en CORDE hay un texto de gastronomía donde se usa *gádido*. Se llama *Itinerarios por las cocinas y las bodegas de Castilla* y fue escrito por Julio Escobar en 1965. Además de describir como se solía elaborar los platos del bacalao en esta región, el texto también habla del bacalao como un pescado tradicional perteneciendo a los pobres.

*Al lado, en los puestos callejeros, hay siempre lumbre, para que el agua donde el **bacalao** se esponja esté caliente, sin que cueza, y los tizos sirven para colocar sobre ellos las trébedes y la sartén con abundoso aceite de oliva, y no de otra clase, lo diga quien lo diga, haciéndose el consiguiente refrito de pimentón y ajos, hasta enrojecer la salsa que cubrirá al pez **gádido**.*

*Y ese **bacalao** enrojecido hasta las orejas, aceitoso y adornado de ajos, en el que manducan compradores y vendedores en la feria de Turégano, y los mirones y los curiosos, y los labradores y labradoras de aquellos términos, y hasta alguna moza que allí fue a correr aventura y, de paso, a llenar la bolsa para tomar alas y dar en ciudad de albedrío.*

*El **bacalao** de la posada de Coca fue succulento. El que preparan en Turégano, inmejorable. Pero, de ti para mi, amigo, "aunque la mona se vista de seda...". Estos guisos apuntados son excepcionales. El bacalao siempre fue recurso de pobres en sus casas y de arrieros en posada humilde, sueños de habitantes de secano que así se aproximan a los mares árticos.*

CORDE, 2015

El texto es otra evidencia de la gran importancia que ha tenido el bacalao en la gastronomía de varias regiones de España y que a través de la historia ha sido un pescado relacionado con las clases bajas y la pobreza.

6.2.2 PECES TELEÓSTEOS

Al ser un pez, bacalao evidentemente es una palabra que se utiliza para dar significado a otros peces. Bacalao se refiere a una especie en particular pero al mismo tiempo la palabra hace referencia a otras especies de la misma familia, los peces *gádidos*. El abadejo es un pez teleósteo y de la misma familia que el bacalao y también es un tipo de pescado que se utiliza para producir el bacalao. Su término latino es *gadus macrocephalus* y vive sobre todo en el mar pacífico. El bacalao más común en España es el bacalao con el nombre latino *gadus morhua*, que vive en el norte del Atlántico.

abadejo.

(Quizá de abad).

1. *m. bacalao.*

2. *m. Nombre común a varios peces del mismo género que el bacalao.*

3. *m. reyezuelo.*

4. *m. carraleja.*

5. *m. cantárida (¶ insecto coleóptero).*

6. *m. Pez del mar de las Antillas, de color oscuro y escamas pequeñas y rectangulares.*

RAE, 2015

Destaco que, curiosamente, este pez toma su nombre posiblemente de un término religioso, el cargo ‘abad’, lo cual de nuevo asocia en sentido lato la clase de peces relacionados con el bacalao con la religión.

La palabra aparece en tres textos en CREA. Uno de los textos lo he mencionado ya debajo del análisis de la palabra bacalao. Me refiero al texto de Antonio Beltrán Martínez que se llama *Pueblos de Aragón*. En el texto *abadejo* aparece cuando habla sobre diferentes guisos de la región;

*Ya dimos la receta del ajoarriero y se podrían añadir muchas de **abadejo**, hasta de vigilia con patatas y poco más.*

CREA, 2015

La palabra se utiliza en textos de gastronomía y en novelas. Los textos de gastronomía se refieren a recetas, mientras el texto de la novela *Un infierno en el jardín* (Sánchez-Ostiz 1995) menciona el abadejo cuando se habla de los gustos y disgustos de uno de los personajes:

*Eguren recordaba su timidez, casi su desvalimiento. No había tenido más noticias de él. Fallecido el padre de Eguren, la familia se había desintegrado. Los Eguren de Umbría habían vendido, en mal momento para variar, el local de ultramarinos. Desde entonces la madre de Eguren vivía metida en un permanente e intenso programa de la tercera edad que le aseguraba viajes, estancias, balnearios, autobuses, playas invernales, hoteles, karaokes... La felicidad. Paraba poco en Umbría y detestaba el **abadejo** y todo lo que con él estuviera relacionado. De hecho era alérgica al abadejo, a las*

salazones y a las legumbres. La muerte de su marido y el cierre del ultramarinos la había curado de sus alergias, sofocos y visiones dobles.

CREA, 2015

Otro pez de la familia del bacalao es la bacaladilla. Es un pez mucho más pequeño y no es un pez que se utilice para producir el producto salado y curado que se suele denominar bacalao. En CREA hay dos textos que mencionan este pescado. Uno de los textos habla sobre el anisakis en peces y el otro habla de pescados ricos de yodo.

bacaladilla.

1. *f. Pez marino de fondo, de la familia de los Gádidos.*

RAE, 2015

Otra especie de la familia del bacalao es la langa. La langa es un pez que se utiliza en la producción del bacalao salado y en algunas regiones de España y en por ejemplo México la langa es la especie referida por la gente.

langa

Del ingl. ling.

1. *f. Bacalao curado.*

RAE, 2015

La palabra viene de la palabra inglesa *ling* y buscando en CREA no se encuentra ningún resultado con esta palabra. Eso puede ser porque su nombre es poco conocido. Además a través de mi trabajo en el Norwegian Seafood Council, los importadores de pescado en España me han contado que no se suele utilizar la denominación *langa*. En vez de *langa* se utiliza *maruca* y en México el nombre que se utiliza para referirse a la langa es precisamente *bacalao*. La *maruca* es la denominación preferida en Andalucía y otras zonas pesqueras de España.

Haciendo una búsqueda en CREA de la palabra *maruca* se encuentra una noticia de la revista *La Voz de Galicia*, 23/11/1991 donde se discuten los precios de varios pescados:

*Según fuentes comunitarias, en los pescados frescos habrá un aumento del 1% en el precio de orientación del rape, gallo, galludo y pescadilla, y un aumento del dos por ciento para la **maruca**, carbonero, gallineta nórdica, acedía y merluza.*

CREA, 2015

Ya hemos nombrado varias veces en este trabajo el ‘bacalao de Escocia’. En el significado dado por RAE se dice que el bacalao de Escocia es el pescado que se pesca entre Escocia e Islandia

Escocia

bacalao de Escocia

RAE, 2015

La truchuela es la última especie que tiene bacalao en su definición.

truchuela

De truchal.

1. f. Bacalao curado más delgado que el común.

RAE, 2015

No aparece ningún texto en CREA que contenga truchuela. Sin embargo, haciendo una búsqueda en CORDE aparecen varios textos. Uno de ellos es escrito por Ángel Muro, entre los años 1891-1894, bajo el título *El practicón. Tratado completo de cocina*. En el texto habla de diferentes especies y una de ellas es la truchuela, que se define como una subespecie de abadejo.

TRUCHUELA

La truchuela es una especie de abadejo que se come fresco, y que se pesca en el mar del Norte en las costas de Holanda. Se exporta muy poco y se consume fresco en el país, lo que se pesca.

Alguna salazón que otra de este pescado, y su finura, han dado pretexto al comerciante para llamar bacalao de truchuela al buen bacalao, pero dificulto que exista en Madrid la mercancía, porque la truchuela es pez pequeño, y una bacalada de él, no abulta lo que una mano extendida, y creo que pocos habrán visto tal cosa.

CORDE, 2015

6.2.3 HERRAMIENTAS Y PRODUCCIÓN

En el entorno de la palabra bacalao hay algunas palabras que hacen referencia a la producción y la venta del producto bacalao salado y curado. Por ejemplo, la abacería, que es un lugar donde se vende el producto:

Abacería

(De abacero). 1. f. Puesto o tienda donde se venden al por menor aceite, vinagre, legumbres secas, bacalao, etc.

RAE, 2015

La palabra no está en el banco de datos de CREA, pero en CORDE hay 11 casos en ocho documentos. Ninguno de los textos contiene también bacalao. Al aparecer solamente en CORDE nos indica que trata de una palabra que tal vez ya no se utiliza con tanta frecuencia, porque ya no es habitual comprar los alimentos en abacerías.

Otra palabra que tiene que ver con la producción y la venta es *bacaladero*, que tiene dos funciones. Es un adjetivo que se usa para referirse a fenómenos acerca de la producción y la venta del bacalao y asimismo puede ser un sustantivo que se refiere al barco que se utiliza para capturar este pez.

bacaladero, ra.

1. adj. Perteneciente o relativo al bacalao, a la pesca y al comercio de este pez.

2. m. Barco destinado a la pesca del bacalao.

RAE, 2015

Domingo Xavier, el autor de *Sabor de España*, que he mencionado en el capítulo 5, también habla de un bacaladero en su texto. El autor parece hablar de un pescador de bacalao:

*Según el gran maestro **bacaladero** José Castillo, para desalar el bacalao hay que dejarlo a remojo once horas en una primera agua fría y otras once en una segunda; luego otras dos horas en agua templada.*

CREA, 2015

Otro texto habla del barco bacaladero. El texto es del periódico El país, 02/06/1986: *Sombrío panorama:*

*Romero, que desde el año 1980 manda un **bacaladero** tras obtener el título de capitán mayor de pesca en la Escuela Náutica de Vigo en el año 1976, explica que desde que en 1981 comenzaron los problemas de las 200 millas, ya no entran en puertos, de Terranova.*

CREA, 2015

El texto escribe sobre la pesca de bacalao. España era un gran productor de bacalao tiempos atrás. Sin embargo, el número de barcos ha disminuido notablemente.

La raba es otra palabra donde bacalao forma parte del significado. Se refiere a los huevos del pez bacalao que se utilizan para atraer la pesca. La palabra no aparece en CREA en este significado.

raba

De or. inc.; cf. fr. raves y rabes, al. Rogen 'huevas'.

1. f. Cebo de pesca hecho de huevas de bacalao.

RAE, 2015

El remojadero es el lugar donde se desala el bacalao salado. Un bacalao necesita el proceso de desalación para ser comestible. La palabra no está en ningún texto en CREA o en CORDE.

remojadero

1. m. Lugar donde se echa algo en remojo, como el bacalao.

RAE, 2015

6.2.4 PRODUCTOS DERIVADOS DEL BACALAO

Aceite, bacalada, bacallao, cococha, curadillo, pezpalo y raba son todas palabras que se refieren a productos que vienen del bacalao. El aceite de hígado se refiere al líquido que se obtiene del bacalao; las cocochas son partes de la carne de la cabeza del pescado, y la raba se refiere a los huevos del bacalao –como acabamos de ver– que se utilizan como cebo cuando se pesca. Una bacalada es la parte más apreciada del bacalao, que se vende en las tiendas de bacalao o en los mercados de pescado. *Curadillo* se refiere al producto bacalao salado y curado, mientras *pezpalo* es un producto curado pero sin sal y sin aplastar.

También he incluido la palabra *bacallao* en este apartado en su sentido como un producto derivado del pez bacalao, específicamente el producto bacalao salado y curado.

Uno de los productos principales que viene del pez bacalao es el aceite de hígado de bacalao, que por muchos tiempos se ha percibido como un medicamento de sabor desagradable. En muchos países la palabra bacalao connota primero la noción del aceite de bacalao, pues su uso como un reconstituyente para los niños estuvo más extendido que el consumo del pescado como alimento. En la primera parte de este estudio había varios resultados donde en el texto se hablaba ya del aceite de hígado de bacalao.

aceite.

~ de hígado de bacalao.

1. m. El que se extrae del hígado de este pez y se emplea como medicamento reconstituyente.

RAE, 2015

El aceite de bacalao aparece en 44 casos en 25 documentos en el corpus de CREA, lo cual atestigua que aún hoy es un término utilizado y conocido. La mayoría de los casos, 33 casos, tienen que ver con los temas de la salud, farmacología, nutrición y medicinas alternativas, confirmando así que es un producto derivado que parte de la noción de que el bacalao es un producto nutritivo y contundente. Finalmente, como he mencionado anteriormente, el aceite de bacalao también crea asociaciones negativas en cuanto a olor, sabor y obligación de consumirlo, más que apetencia por ello.

También vienen algunos casos del tema ‘industria’ donde el país de origen es Perú, por ser un gran productor de aceite de hígado de bacalao y de otros animales marinos. Los documentos vienen de varios países hispanohablantes, España y Argentina tienen más representación cuando se habla del aceite de hígado de bacalao como una medicina alternativa o un alimento importante en la dieta, pero se puede afirmar que el uso de este término es general y no se restringe a unos pocos países. Este ejemplo es de Argentina (Brusco 1987):

Otros, como el hígado (acuérdesse del antiguo y respetado "aceite de hígado de bacalao" que su mamá le hacía tomar diariamente, coscorrón de por medio), son fuentes muy importantes, pero la mayoría de los alimentos contienen cantidades regulares y desiguales de varias de las diez vitaminas que por ahora consideramos esenciales.

CREA, 2015

Observamos no solo que se usa el término, sino que también se asocia a una costumbre poco grata que a los niños no les resulta apetecible. Veamos ahora un ejemplo de España (Aguilar 1995);

*Las vitaminas son producidas, en general, por los vegetales, plantas superiores y microorganismos. Los animales, al ser incapaces de sintetizarlas, dependen de ellos como fuente de factores vitamínicos. Algunos productos animales (por ejemplo, el **aceite de hígado de peces**) son especialmente ricos en algún tipo de vitaminas gracias a un almacenamiento específico, aunque su verdadero origen es también externo.*

CREA, 2015

Asimismo hay algunos casos en novelas de Chile. La autora chilena Isabel Allende aparece en tres casos con referencias a sus novelas *Eva Luna* (1987) y *La casa de los espíritus* (1982). En uno de los casos se refiere al aceite de hígado cuando un personaje del libro está planeando quitarle la vida a un perro. El aceite de hígado parece ser algo habitual en la vida diaria y por eso el sobreconsumo de aceite de hígado no va a levantar sospecha; nótese las connotaciones evidentemente negativas de este término.

*La Nana, harta de recoger porcelana rota y oír los chismes de que se convertía en lobo las noches de luna llena, usó con él el mismo sistema que con el loro, pero la sobredosis de **aceite de hígado de bacalao** no lo mató, sino que le provocó una cagantina de cuatro días que cubrió la casa de arriba abajo y que ella misma tuvo que limpiar.*

CREA, 2015

La palabra *bacalada*, por su parte, se refiere al bacalao salado y es el pescado entero sin cabeza, sin aletas y sin un tercio de la espina dorsal. Ha sido la forma de vender el bacalao por muchos años y sigue siendo importante en los mercados de España y en América Latina. Sin embargo, el producto requiere un proceso de cortar, limpiar y desalar en casa y por eso hoy en día mucha gente prefiere comprar piezas más pequeñas según los grandes importadores de pescado en España.

bacalada.

1. f. Bacalao curado.

2. f. P. Vasco. bacaladilla.

CREA, 2015

Según el significado dado arriba, en el país vasco *bacalada* también puede referirse a la bacaladilla, el pequeño pez mencionado en el párrafo 6.2.2.

La palabra aparece una vez en CREA y viene del texto *1069 recetas* de Karlos Arguiño. Se trata del producto salado y en el texto aparece cuando el autor explica el proceso de desalar el bacalao.

Bacallao es una variación de la palabra bacalao y aparece en un texto que habla de la comida de Don Quijote. Haciendo una búsqueda en CREA de cada una de las palabras *bacallao*, *curadillo*, *abadejo* se comprueba que las tres aparecen en el mismo artículo, *Sal y alimentación. Un absurdo desbarajuste* de la publicación Sirocco (1994). El artículo se refiere a una parte de la famosa novela donde Don Quijote habla sobre el bacalao que se le ofrece en una venta;

*A lo que no se extiende Rodríguez Marín es a las comidas del Quijote en sus reiteradas salidas. En la primera, al llegar a una venta, les ofrecieron para comer "una porción de mal remojado y peor cocido **bacallao**..."(bacalao, curadillo, abadejo o trochela, según Corominas).*

CREA, 2015

En el mismo texto aparece también otra palabra de la lista de palabras de DIRAE que Don Quijote utiliza para referirse a bacalao: *trochela*. La palabra *trochela* se parece a la palabra truchuela que he discutido en 6.2.2. Hice una búsqueda en Google y encontré un blog donde el autor utiliza novelas y textos literarios para hablar de comida. El autor se refiere al mismo párrafo de la novela de Cervantes y parece que la palabra *trochela* está mal escrita (o transcrita) en el ejemplo anterior.

*"A dicha, acertó a ser viernes aquel día, y no había en toda la venta sino unas raciones de un pescado que en Castilla llaman abadejo, y en Andalucía bacallao, y en otras partes curadillo, y en otras **truchuela**. Preguntáronle si por ventura comería su merced **truchuela**, que no había otro pescado que comer."*

*– Como haya muchas **truchuelas** – respondió don Quijote –, podrán servir de una trucha, porque eso se me da que me den ocho reales en sencillos que en una pieza de ocho¹⁵*

¹⁵ <https://donquijotepasoapaso.wordpress.com/2015/03/07/don-quijote-en-la-cocina-bacalao-o-abadejo/>

Otra palabra que se refiere a productos del bacalao es *cococha*. Esta parte del bacalao ha llegado a ser un manjar y un producto muy valorado.

cococha.

(Del vasco kokotxa, barbilla de la merluza).

1. f. Cada una de las protuberancias carnosas que existen en la parte baja de la cabeza de la merluza y del bacalao. Es un manjar muy apreciado

RAE, 2015

En CREA hay once casos en siete documentos con la palabra *cococha*. Diez de los casos son de España y un caso es de México. Se trata de temas como gastronomía, novela, medios de comunicación y política. El caso de política se refiere a un artículo del año 2003 en el periódico *La Razón*. El artículo trata del político vasco-venezolano Iñaki Anasagasti y debate sobre lo que él representa. El uso de la palabra *cococha* viene cuando el autor describe al político;

*¿Y qué representa Anasagasti, otro de los que más gritan ahora, muy capaz de irse a cenar **cocochas** después de hacerse la víctima solidaria enarbolando el "Guernica" (cuadro, por cierto, de un pintor maketo)? Representa la política de "recoger las nueces" del terrorismo, de amparar (o no perseguir, que es lo mismo) a los asesinos en nombre del nacionalismo vasco, de justificarlos y acosar a las víctimas reales, a quienes protestan y se defienden del crimen con la palabra, culpándolas de "tensionar" la sociedad y equiparándolas a los criminales.*

CREA, 2015

Como hemos visto en casos anteriores el bacalao y productos de este pescado están muy relacionados con la región y la identidad vasca. Las *cocochas* son parte de la tradición gastronómica de la región vasca y en este ejemplo se las utiliza para describir un contraste entre dos conceptos muy relacionados con lo vasco, las *cocochas* y el Guernica del pintor Picasso, que representa una tragedia en la historia vasca. Así, por oposición, vemos que las *cocochas* se identifican con el lujo y lo placentero, frente a otros productos del bacalao que se identifican con situaciones de carestía o esfuerzo.

La próxima palabra es otra forma de referirse al bacalao salado, *curadillo*.

curadillo

De curado.

1. m. bacalao.

RAE, 2015

La palabra aparece en el mismo texto que contiene las palabras *bacallao* y *truchuela* y se refiere a lo que le ofreció a Don Quijote en una de sus salidas. El bacalao salado tiene mucha importancia en España y ha pertenecido a la comida española por siglos.

Una palabra que no se refiere al bacalao salado es la palabra *pezpalo*. Sin embargo, se refiere al pez bacalao y a un producto en particular. En Noruega, desde los tiempos de los vikingos, se ha producido este bacalao secado en aire libre sin aditivos como la sal. El diccionario de la Real Academia Española da este significado a la palabra *pezpalo*;

pezpalo.

(De pez1 y palo).

1. m. Abadejo o bacalao sin aplastar, secado.

RAE, 2015

No se encuentran resultados del uso de la palabra en CREA. Por eso hice una búsqueda en CORDE y la palabra apareció en el texto que también hablaba de la truchuela, *El Practicón. Tratado completo de cocina (1891)*;

Las bacaladas, hechas cartón, que si se doblan se parten como vidrio, y son más duras que un leño, proceden de una manera que tienen en los Países Bajos de conservar el pejepalo.

*A este repulsivo manjar, le llaman los holandeses stock-fish (**pez-palo**).*

No es otra cosa que una especie de bacalao de perro.

CORDE, 2015

6.2.5 PLATOS Y GUIOSOS

El resultado de la búsqueda en DIRAE muestra varios platos y guisos que contienen bacalao como ingrediente principal. No incluiré todos en este trabajo, ya que he mencionado algunos en el capítulo anterior. Sin embargo, es importante decir que los platos tienen mucha importancia en un estudio de la palabra *bacalao* porque a partir de ellos y de su origen y

extensión se puede relacionarlos con distintas clases sociales y culturas. Pensando en lo que he escrito en este trabajo se puede percibir el *bacalao al pil pil* como un plato de más fama y consideración, ya que es uno de los platos que ha dado fama a la cocina vasca. Abajo he sacado de la lista de la DIRAE los platos donde el bacalao forma parte del significado;

Ajoarriero, Aporreado, Atascaburras, Brandada, Pilpil, Rinrán, Serenata, Soldado de Pavía

DIRAE 2015

Ajoarriero.

(De ajo1 y arriero).

1. m. Guiso de bacalao, condimentado con ajos y otros ingredientes.

RAE, 2015

La palabra *ajoarriero* es una construcción de las palabras ajo y arriero. Un arriero se refiere a una persona que en el pasado transportaba mercancías con mulas; por tanto, un oficio manual de baja consideración. El ajo es un ingrediente muy popular en la comida española y además es un ingrediente barato.

Según el significado de las dos palabras que construyen la palabra *ajoarriero* y el guiso en cuestión se puede dar la conclusión de que no es un plato de gama alta, sino un plato más de las clases bajas de la sociedad.

Aporreado es primero un adjetivo español que se utiliza para describir a una persona en mal estado físico. En México y en Cuba se utiliza la palabra para referirse a guisos.

aporreado, da.

(Del part. de aporrear).

1. adj. Pobre, desastrado y azaroso; afligido de privaciones, molestias y trabajos.
2. adj. coloq. Ven. Dicho de una persona: Físicamente agotada.
3. m. Cuba. Plato de cocina criolla que se prepara con tasajo, carne de ternera o bacalao, hervido y macerado, sazonado con tomate, ajo, cebolla y luego frito en un poco de manteca o aceite.
4. m. Méx. Guisado de carne o bacalao aderezado con especias.

RAE, 2015

Los guisos han obtenido su denominación probablemente según la manera de prepararlos o la apariencia del guiso. Son tipos de guisos donde todos los ingredientes están muy mezclados y donde la carne de bacalao u otro tipo de carne también contundente y sustancial es aporreada en su significado literal. La palabra, con su significado de ser un guiso, no aparece en CREA, y por eso no puedo establecer su posición en la sociedad. Sin embargo, como es una mezcla de muchos ingredientes y teniendo en cuenta su denominación y las otras acepciones que recibe la palabra se puede pensar plausiblemente que es un guiso popular y no de la gama alta.

Atascaburras es también una palabra que se refiere a un guiso de carácter popular:

Atascaburras.

1. *m. Guiso a base de patatas cocidas y machacadas, bacalao, ajo y aceite, típico de la Mancha, región de España.*

RAE, 2015

La palabra es una combinación de las palabras *atascar* y *burra*, lo cual ya indica que no se considera un alimento de lujo. Según la página de web de una escuela de lenguas, *Enforex*, la palabra viene del sonido que se produce cuando se prepara el guiso. Según Enforex, el sonido se parece a un burro que está atascado y que utiliza su pie para seguir adelante.¹⁶ El guiso se parece a los otros que he mencionado arriba donde los ingredientes son machados y mezclados. Siguiendo la explicación de los guisos mencionados se trata de un tipo de guiso de clase baja.

Brandada es una palabra que viene del francés y se refiere a un guiso que contiene bacalao desmigado. Como podemos ver en la traducción de la palabra el pescado es mezclado con los otros ingredientes.

Brandada

Del fr. Brandade, y este del occit. Brandado.

1. *f. Guiso de bacalao desmigado, mezclado con aceite, leche y otros ingredientes.*

RAE, 2015

¹⁶ <http://www.enforex.com/culture/atascaburras.html>

En contraste a todo lo anterior, el *Bacalao al pil pil* parece ser el guiso más popular y el más prestigioso de todos los guisos mencionados. En muchos de los textos analizados en el estudio de la palabra bacalao se hacen referencias al pil pil. Como hemos visto también se utiliza el pil pil cuando uno quiere hacer referencia a algo que pertenece a la cultura vasca.

pilpil

Voz onomat., imitativa del sonido del agua hirviendo.

1. m. Salsa compuesta de aceite, guindillas y ajo, que debe estar hirviendo cuando se sirve. Preparar el pilpil.

pilpil2

Voz onomat., imitativa del sonido del agua hirviendo.

1. m. Salsa compuesta de aceite, guindillas y ajo, que debe estar hirviendo cuando se sirve. Preparar el pilpil.

al pilpil

1. loc. adj. Preparado con pilpil. Bacalao, gambas al pilpil. U. t. c. loc. adv.

RAE, 2015

La locución *al pil pil* se refiere a la salsa que acompaña el bacalao. Hacer una búsqueda en CREA de la locución adjetival da un resultado de 22 casos. La mayoría de los textos están categorizados bajo el tema ‘gastronomía’ y los otros textos, aunque no pertenecen a este tema se suelen referir al guiso vasco.

En muchos de los textos que contienen la construcción *bacalao al pil pil* se hace referencia a la cultura y la gastronomía vasca, como por ejemplo en *Procesos de cocina* del autor José Luis Armendáriz Sanz (2001);

*Gastronomia. Gastronomía vasca. El acontecimiento gastronómico más importante es el que se lleva a cabo en las "sociedades gastronómicas", grupos de amigos formados exclusivamente por hombres que se reúnen periódicamente para elaborar platos tradicionales y que son uno de los motores de la cocina vasca. Hay concursos de **bacalao al pil-pil** y se realizan auténticas delicias. El bacalao es uno de los principales protagonistas de la cocina vasca y entra en innumerables elaboraciones, las más conocidas son al pil-pil y a la vizcaína. Las elaboraciones a la bilbaína, sofrito de ajo, aceite y guindilla, se utiliza para múltiples elaboraciones.*

Se habla de las cuatro salsas vascas: el pil-pil, la salsa verde, la vizcaína y la de tinta como uno de los elementos más definitorios de esta cocina.

CREA, 2015

Otro texto que habla del bacalao al pil pil es una crítica en el periódico El país de una novela que se llama *El factor RH* del escrito Carlos Eugenio López. La novela cuenta la historia de varios personajes, uno de ellos es un entrenador de fútbol.

He aquí algunos de esos personajes: un patético entrenador de fútbol, ex jugador fracasado a causa de una lesión al que burlonamente llaman Beckenbauer, el presidente del Athletic Club que no comprende cómo su criada dominicana cocina tan bien el bacalao al pil-pil no siendo vasca, un buen surtido de etarras esperando entrar en acción y sosteniendo conversaciones que el narrador ve con sarcasmo sobre la antropología de los vascos, etcétera.

CREA, 2015

Aquí se comprueba cómo sorprende que alguien que no sea vasco sea bueno con este guiso, lo cual indica de nuevo cómo se identifica este plato con la cultura vasca.

Rinrán es otro guiso de bacalao que según el diccionario RAE tiene su origen en áreas rurales de Cuenca y Murcia. La palabra no aparece en CREA pero podemos entender según la descripción de la palabra que es un guiso del campo. A ser descrito como un guiso de áreas rurales podemos dar la conclusión de que, como la mayoría, no es un plato lujoso.

Rinrán

1. m. rur. Cuen. y Mur. Especie de pisto compuesto de pimientos, tomates, patatas y bacalao o atún.

RAE, 2015

La *serenata*, cuando se refiere al guiso, es un plato típico de Puerto Rico, otra nación caribeña; esto muestra otra vez que en esta área se considera tradicional el consumo del bacalao. Según el resultado del diccionario parece ser una ensalada. La palabra en su significado de comida no aparece en CREA. Una búsqueda en internet dio una posible respuesta al origen del plato. En una página web que escribe sobre comida latina, [Cocina Latina](#), se dice que la palabra viene de la tradición de muchos países latinos de llevar consigo una serenata cuando iban a pedir la mano de su novia. Si la novia aceptaba era una costumbre

en Puerto Rico que la mujer invitara al hombre a comer un plato de bacalao y de ahí ha surgido el plato serenata. Vemos que esta historia, de ser cierta, tiene connotaciones muy diferentes a las tradiciones religiosas que son habituales en otras zonas.

serenata

Del it. serenata.

1. f. Música en la calle o al aire libre y durante la noche, para festejar a alguien.

2. f. Composición poética o musical destinada a ser interpretada como serenata.

3. f. P. Rico. Plato frío hecho de viandas hervidas, bacalao, huevo cocido, cebolla, pimientos, etc., y aliñado con aceite y vinagre.

RAE, 2015

La última referencia a la comida es el *soldado de Pavía*. Es un bacalao frito que se suele comer como una tapa en España, sobre todo en Andalucía.¹⁷

soldado de Pavía

1. m. coloq. Tajada de bacalao frito rebozado con huevo y harina.

RAE, 2015

6.3 RESUMEN DE LOS CAMPOS SEMÁNTICOS

En este capítulo he identificado y analizado los diferentes campos semánticos que rodean a la palabra bacalao. La mayoría de las palabras o expresiones que tienen que ver con el bacalao pertenecen a la gastronomía, como era de esperar. Hay platos debajo una gran variedad de nombres donde el bacalao es el ingrediente principal. En esta búsqueda he confirmado muchos de los rasgos anteriormente discutidos en el capítulo 5, y he encontrado otros nuevos:

- a) La asociación con el aceite de hígado de bacalao está bien extendida, y resulta generalmente negativa, si bien tiene la ventaja de asociar el bacalao a un producto nutritivo
- b) En Puerto Rico, el bacalao parece asociarse a temas diferentes de lo religioso
- c) La inmensa mayoría de los platos que emplean el bacalao se asocian a oficios manuales, platos de clase muy popular, con ingredientes más bien bastos

¹⁷ <http://www.divinacocina.es/soldaditos-de-pavia/>

- d) Aunque la mayoría de los platos son populares también hay referencias al producto bacalao como algo más lujoso, especialmente con respecto al bacalao al pil pil y todas las referencias que se hace el bacalao como plato del País Vasco.

7. LA PERCEPCIÓN DE LOS HABLANTES

Para dar otra dimensión al trabajo decidí incluir un breve cuestionario sobre la palabra *bacalao*, y las asociaciones que los hablantes que se dedican a la hostelería asocian a este término. El cuestionario puede, a través de gente que conoce el producto, dar a un mejor entendimiento sobre el significado de la palabra y además dar información sobre el posicionamiento de la palabra y del producto hoy. Las personas que han sido entrevistadas son de España, Cuba y Colombia.

El objetivo de este estudio es complementar el estudio semántico y lexicográfico anterior para entender cómo se debe promocionar el bacalao para poder vender más. Como hemos visto a través del estudio, la palabra puede significar muchas cosas y que en muchos de los casos se utiliza la palabra en un sentido más negativo que positivo. Eso puede afectar al comercio del producto. El motivo que he tenido cuando he desarrollado el cuestionario fue buscar si algunas de las asociaciones y los usos que he encontrado en este estudio también se utilizan entre la gente que se dedica al comercio de este producto, ya que la intención es vendérselo precisamente a estos.

Los encuestados son personas que trabajan con el pescado en diferentes esferas del comercio. Entre ellos hay dos dueños de restaurantes y un dueño de una tienda en Miami; una mujer que trabaja con márquetin de pescado en Madrid, y los otros son importadores de pescado en Colombia. En total hay nueve encuestados, dos de Madrid, tres de Miami y cuatro de Bogotá.

Zona geográfica	Género	Edad	Profesión
Miami	Mujer	70-79	Propietario de restaurante
Miami	Hombre	70-79	Propietario de restaurante
Miami	Hombre	60-69	Propietario de supermercado
Madrid	Mujer	50-59	Consejera de márquetin
Madrid	Hombre	60-69	Consejero de márquetin
Bogotá	Mujer	20-29	Jefa de departamento
Bogotá	Hombre	50-59	Director
Bogotá	Mujer	30-39	Jefa de compras
Bogotá	Hombre	30-39	Jefe de compras

El cuestionario no ha fue realizado en forma escrita. Consistió más bien en un guion en la conversación que tuve con cada uno de los encuestados. Como consecuencia no todos respondieron a todas las preguntas de la misma manera, y no todas las preguntas fueron respondidas. Además no los detuve cuando hablaban para mantener una conversación informal y natural que les permitiera dar más información sobre el producto.

El guion consistió de cinco preguntas que tratan de revelar el estatus del bacalao en la cocina de la región en cuestión, Miami –donde la influencia de la cultura cubana es muy fuerte–, Madrid y Bogotá. Las conversaciones y las preguntas varían un poco con los diferentes encuestados para ser relevantes a su trabajo en cada caso.

Cuestionario

1. *¿Qué tipo de bacalao venden? ¿Usan normalmente 'bacalao' para referirse a él o tienen otras palabras más habituales en su zona?*
2. *Es un pescado caro o barato comparando con otros tipos de pescado?*
 - a. *¿Es un plato económico o es un lujo?*
3. *¿Cuáles son los guisos de bacalao más típicos de esta zona?*
4. *¿El consumo de bacalao está relacionado con fiestas, ocasiones especiales, o es un pescado que se suele consumir todos los días?*
5. *¿Qué es el perfil típico del consumidor de bacalao?*

La primera pregunta del cuestionario busca entender cómo se utiliza la palabra y si tiene otros significados. Como hemos visto en el estudio se utiliza la palabra para referirse a varias cosas utilizando las características del producto. Lo más evidente es la descripción de una mujer antipática y poco afectuosa. Al hablar con las personas del cuestionario puedo destacar si hay otros significados o usos.

Las preguntas que siguen tratan de identificar la posición y el estatus del producto bacalao en la cultura en cuestión. Por ejemplo, si es un producto que pertenece a una actividad culinaria con mucho prestigio o si es un producto más cercana a las tradiciones populares.

La pregunta número dos establece el precio del producto mientras la pregunta a) analiza la relación entre el precio y el prestigio del producto. Un producto costoso suele tener un estatus más alto.

La tercera pregunta destaca la tradición típica de la zona en cuestión y será interesante ver si los guisos que los entrevistados mencionan son los mismos que han aparecido en el análisis de la palabra.

La pregunta número cuatro toma en cuenta cuáles son las ocasiones típicas para comer bacalao, si se relaciona el producto con algo habitual o si pertenece a días festivos y fines de semana; si es algo que se come a menudo, no es probable que sea un producto con una posición alta. Si es un producto más relacionado con la fiesta y celebraciones, suele ser un producto con más prestigio.

La última pregunta trata de entender el consumidor típico del producto. Por ejemplo si el consumidor viene de todas las clases socioeconómicas o si es de una clase en particular. El perfil del consumidor nos puede decir mucho sobre la identidad del producto y si es un producto con mucho o poco prestigio.

7.1 MADRID

En Madrid he entrevistado a dos personas donde una de ellas trabaja con márquetin de pescado y la otra trabaja en el desarrollo de empresas pesqueras. Las dos personas tienen 50 o más años y son de Madrid. Me pudieron contar que desde su infancia habían tenido una tradición de comer bacalao, sobre todo en la época de cuaresma. Me dicen que siempre han utilizado la palabra bacalao y no conocen otras palabras.

Hablando del precio los dos me han dicho que es un pescado caro pero al mismo tiempo no es un lujo. Es un producto muy tradicional y que por muchos años ha tenido mucha importancia en la cocina española. Me explican que también hay alternativas más baratas pero de menor calidad que la gente con menos recursos económicos suele comprar. Suelen ser otras especies y también productos con un alto contenido de agua.

Al ser un producto que es bastante costoso en relación con otros pescados no es algo que se come todos los días, es más para los fines de semana y días festivos. Dijeron que el mayor consumo es durante la época de la Cuaresma y la Semana Santa, como ya habíamos supuesto del estudio. Sin embargo, según ellos, en Cataluña y en el País Vasco se come el bacalao todo el año.

Los guisos que para las dos personas entrevistadas en Madrid son más populares son el bacalao rebozado, tortilla de bacalao, y el potaje de garbanzos, espinacas y bacalao. El bacalao al pil pil también es popular pero es más para ocasiones especiales, también como habíamos supuesto partiendo del estudio anterior.

Las dos personas entrevistadas son personas que suelen comprar y preparar el bacalao. Según ellos, ellos son un ejemplo de los consumidores típicos. Tienen un nivel socioeconómico medio y tienen más de cincuenta años. Dijeron que el bacalao no tiene el mismo estatus entre la gente joven de hoy que el que tenía cuando los entrevistados eran jóvenes.

Las dos personas destacan la importancia y la fuerza que ha tenido y sigue teniendo el bacalao en la cultura española. En Madrid hay varias tiendas que venden únicamente el bacalao. Y me dicen que el bacalao más popular y más prestigioso es el bacalao de Islandia. Islandia, como España, tiene un larga tradición de comercializar bacalao. El hombre que entrevisté añadió que ahora el bacalao ha perdido mucha de la fama que tenía en los años pasados. A la gente joven ya no le gusta el bacalao por el olor y el sabor fuerte que tiene. Además no es un producto moderno y por eso, según él, el producto ha perdido su fama y prestigio. Lo que yo me pregunto es si, a la luz del estudio lexicográfico, este prestigio existió de manera general en el pasado.

Las respuestas de los dos entrevistados en Madrid me dicen que el bacalao, según ellos, sí tiene una posición importante en España, culturalmente. Confirman la información que he encontrado a través del estudio. Las respuestas también reflejan que es un ingrediente muy tradicional y que aunque tenga un precio alto, no significa que el producto en sí mismo represente la alta gastronomía de España. Parece representar tradiciones y orgullo de esas tradiciones, pero no la cocina prestigiosa y moderna del país.

7.2 MIAMI

En Miami tuve la oportunidad de hablar con dos dueños de restaurantes y un dueño de una tienda especializada en el bacalao. Las tres personas eran exiliadas de Cuba y habían vivido en EEUU por unos 50 años. Vivían y trabajaban en el área cubana de Miami. Los tres tenían unos 70 años o más. Cuando empecé la conversación y mencioné el tema surgió una reacción

inmediata en los encuestados. Sonrieron y empezaron a contar historias de su infancia y su juventud en Cuba. Todos dijeron que tenían unos recuerdos muy fuertes de la presencia del bacalao en su vida diaria en Cuba. El bacalao era un producto que se solía comer sobre todo los viernes. También era un producto popular entre la gente que trabajaba en el campo o en el mar.

Me contaron que era un producto de medio precio, no barato pero tampoco demasiado caro. Todas clases de la sociedad comían bacalao. Los dos dueños de restaurantes recuerdan que el guiso más popular era los *figuritos*. Los figuritos son bacalao rebozado y cortado como palos pequeños. El dueño de la tienda dice que el bacalao a la vizcaína al estilo cubano era el guiso más popular.

Bacalao en Cuba no solamente se refiere al producto bacalao, también han escuchado que se ha utilizado para referirse a una mujer muy flaca. Antes de desalar el producto el bacalao contiene poca agua y parece muy flaco y huesoso. Puede ser por eso la relación con una persona flaca.

Los entrevistados dicen que no compran mucho bacalao hoy. Dicen que en Miami no se puede encontrar el bacalao original y las alternativas no tienen nada que ver con el original. El original, según ellos, es el bacalao de Noruega que solían comer en Cuba cuando eran niños. Por eso no pueden decir si es algo que se come con frecuencia o si es una comida festiva en la actualidad. Sin embargo, me explican que cuando eran niños se comía el bacalao todos los viernes, era una tradición. Y además me dicen que entre los trabajadores del campo y los pescadores el bacalao era muy popular. Esto me dice que el bacalao era un producto con una fuerte posición pero no un producto de prestigio o relacionado con la cocina cubana de prestigio.

Como en España, el bacalao ha tenido una posición importante a través de la historia. Ha sido un producto muy adecuado para el mercado cubano que tiene un clima tropical y donde ha sido importante tener productos de larga duración. Además es un producto de mucha sal y muy conveniente entre gente que en el pasado trabajaba en los campos y realizando grandes esfuerzos físicos.

Es un poco difícil decir algo sobre la posición del bacalao en Cuba porque la gente que he entrevistado no ha vivido allí desde hace muchos años y casi no tiene contacto con personas en el país. Solo utilizan recuerdos de la infancia en Cuba. Estos recuerdos sí

confirman la noción de que el bacalao ha sido un producto muy importante en Cuba y que para los cubanos exiliados en Miami el bacalao es importante, pero no es un producto que compren con frecuencia.

7.3 BOGOTÁ

En Bogotá entrevisté a varias personas de la industria pesquera. Eran comerciantes, importadores y también una persona pertenecía a una organización gubernamental de la pesca. Lo que diferencia las respuestas obtenidas en Bogotá comparadas con las de Madrid y Miami es que en Colombia no hay una gran tradición de comer bacalao. Hay un pequeño consumo en la época de la cuaresma, pero no es como la tradición en España o entre los cubanos en Miami. Todos los entrevistados habían viajado en España y conocían la tradición de comer bacalao y dijeron que Colombia no tiene la misma tradición; además Colombia es un país con un consumo de pescado muy bajo.

Todos los encuestados dijeron que lo primero que viene a la cabeza al oír la palabra bacalao es el aceite de bacalao, que ha sido muy importante como producto nutritivo en la dieta colombiana. Ellos creían que la asociación con el aceite que hace la gente cuando oye la palabra es un obstáculo para vender bacalao como un ingrediente en la comida. Sin embargo, mucha gente sí lo come, pero sobre todo españoles y portugueses que viven en Colombia.

Dijeron que el producto es muy costoso en Colombia y como Colombia es un país con una población relativamente pobre, es difícil la promoción y la venta de bacalao. No podían decir que fuera el plato más típico por la falta de tradición. Pero todos conocían el nombre *bacalao a la vizcaína*.

Las entrevistas con los colombianos y este estudio han relevado que Colombia no tiene la misma tradición de comer bacalao. El bacalao no tiene una posición tan fuerte como en muchos otros países hispanohablantes. El bacalao en Colombia ha sido sobre todo conocido como un medicamento alternativo, el aceite de hígado de bacalao.

En Colombia el bacalao no tiene la misma posición y tradición y su consumo es muy bajo según los entrevistados. El bacalao, por su precio elevado pero también por la falta de tradición, es un producto difícil de promocionar y vender. Algunas de las características del bacalao vienen del tipo de producción que se asocia a su larga conservación. Al obtener esto

se produce un olor y un sabor bastante fuertes. Esto hace que sea un producto difícil de vender a gente que nunca lo ha probado anteriormente.

De esta encuesta, pues, he obtenido alguna información adicional:

- a) En general, el consumo de bacalao en la actualidad es menos popular que hace años
- b) Pero mientras que es posible relacionarlo con la tradición y la historia en España y Miami (por su influencia cubana), esto sería imposible en Colombia
- c) Todos los encuestados encuentran que por el momento el bacalao se percibe como un alimento de clase más popular, basto y contundente; en el peor de los casos, se asocia con el aceite de hígado.
- d) Se confirma también la asociación entre el bacalao y las tradiciones religiosas.

8. CONCLUSIONES: ESTRATEGIAS DE MÁRQUETIN

Paso ahora a desarrollar, sobre la base de los datos obtenidos del estudio anterior, una estrategia de venta que promocióne el producto dadas sus connotaciones y asociaciones culturales.

Para vender un producto en cualquier mercado hace falta tener una estrategia que dice cómo uno va a conseguir sus objetivos comerciales. Para desarrollar una estrategia de márqetin lo más básico que se debe tener en cuenta es el llamado ‘márqetin mix’ (Kotler 2010:16). El márqetin mix es la definición de cuatro variables esenciales para comercializar cualquier producto o servicio: el producto, el precio, la distribución y la promoción. En inglés el márqetin mix se describe como *the four p's; product, price, place, promotion*. El modelo responde las preguntas más importantes del producto o del servicio.

a) Producto.

La variable *producto* describe qué necesidades del consumidor satisface un producto dado. Normalmente describe la imagen del producto, la marca, el envase y si es parte de una cartera de productos. El producto puede ser algo físico tanto como un servicio inmaterial.

b) Precio.

El precio es la variable más difícil de establecer, y al fin y al cabo es el mercado el que en último término decide el precio. El precio de los productos muchas veces refleja la calidad del producto: un precio alto suele reflejar buena calidad. Asimismo puede reflejar valores añadidos. Por ejemplo, marcas conocidas como por ejemplo los automóviles de Mercedes pueden crear más valores añadidos que los coches de Volkswagen, aunque tienen el mismo coste de producción. El precio de un producto debe tomar en cuenta el mercado, la competencia y los costes de producir el producto.

c) Distribución

La distribución describe la logística del producto desde su origen hasta llegar a las manos del consumidor. La distribución toma en cuenta el almacenamiento, el transporte, los diferentes puntos de venta y cómo el consumidor hace su compra. La distribución de un producto puede decir si el producto va a estar accesible en muchos puntos de venta o solamente en unos pocos, o también si es un producto solamente disponible a través del internet u otro tipo de distribución.

d) Promoción.

La promoción explica cómo el vendedor va a comunicar su producto ante los consumidores. Por ejemplo, si es a través de venta personal, campañas de márketing o dentro de redes en la sociedad.

En la próxima parte del trabajo trataré de encontrar una sugerencia de un márketing mix adecuado para incrementar la venta de bacalao en España, en Miami y en Colombia. Hace falta decir que las recomendaciones se basan en los descubrimientos encontrados a través de este estudio de la palabra y el cuestionario de este trabajo, que es muy limitado. No obstante, creo que da una impresión suficiente de cómo la gente de estas regiones pueden responder a una oferta del producto en cuestión, dado que sus resultados han sido confirmados en el estudio semántico y lexicográfico.

La variable del producto será la más importante en este trabajo. Eso es porque los resultados obtenidos en este estudio, que es un estudio de la palabra bacalao, no dan suficiente información para poder fijar un precio, ni decidir los puntos de venta y la comunicación. No obstante, comentaré con unas líneas las otras variables también.

Este estudio ha mostrado que el término y el producto bacalao son muy conocidos en el mundo hispánico, y sobre todo en España y entre los cubanos de Miami. El producto bacalao ha tenido un papel importante en la historia de España y en Cuba. En España el producto es un orgullo de la cultura vasca que empezó en las épocas de la pesca vasca en Terra Nova siglos atrás. Y a través de la historia se han desarrollado numerosos guisos que contienen bacalao, sobre todo guisos populares, al ser un producto que se podía guardar por

mucho tiempo sin tenerlo en frío. Algunos de los nombres de los guisos se refieren al método de distribución del bacalao, como el ajoarriero. Y el guiso más conocido, bacalao a la Vizcaína, se refiere a la región de donde eran los pescadores que llevaron el bacalao a la Península Ibérica. El bacalao ha sido tan importante que el cocinero Pildain dijo que al bacalao le debía la vida.

En Cuba el bacalao vino con los conquistadores. Era un alimento muy adecuado por su durabilidad y larga conservación. El producto llegó a ser un alimento importante para los esclavos que trabajaban en los campos. Además de ser un producto que podía mantenerse en un clima tropical, era un producto con mucha sal y por eso, nutritivo para los trabajadores del campo.

De Colombia, no tomando en cuenta el resultado del cuestionario, no hay referencias a bacalao en este estudio de CREA. Sin embargo, hay referencias al aceite de hígado de bacalao de Perú. Como Perú es un país cercano se puede pensar que en Colombia hay tradiciones similares de consumir aceite de hígado de bacalao. Y el cuestionario lo confirmó. La gente entrevistada confirmó que sí, tenían una tradición de consumir el aceite, pero no el pescado bacalao como en muchos otros países.

El estudio nos ha indicado también que el bacalao no solamente se ha utilizado para referirse a cosas positivas. El bacalao, por su aspecto y sus cualidades, se ha utilizado como descripción de una persona fría, que tiene un carácter muy duro. Y desafortunadamente, el bacalao de Bilbao, que es el mejor del mejor, ha sido utilizado para referirse a la música tecno de los años noventa, que a su vez era prácticamente sinónimo al uso de drogas del mismo período.

Otra asociación negativa puede ser la relación entre el bacalao y las épocas de hambre en España, ya que era un producto asociado con los tiempos difíciles de una sociedad. Además el producto ha llegado a tener una cercana relación con la religión católica, lo que puede ser tanto positivo como negativo: positivo porque la religión ha tenido mucha importancia en la vida de los españoles y negativo porque era un sustituto de la carne durante por ejemplo la cuaresma, cuando estaba prohibido consumir carne.

8.1 EL MÁRQUETIN MIX DE *BACALAO*

Aunque la gente entrevistada en Miami es culturalmente de Cuba y el objetivo era entender la relación que tenían los cubanos con el bacalao, Cuba como mercado no será analizado. El mercado cubano es un mercado muy distinto a los mercados libres donde la oferta está decidida por la demanda. En Cuba el Estado controla la oferta, el precio, la distribución y la promoción. Asimismo, la gente entrevistada no ha estado en Cuba en los últimos cincuenta años, así que Cuba hoy no es el mismo país que ellos dejaron pocos años después de la revolución de 1959.

La lingüística de la palabra y las asociaciones que crean las palabras pueden tener mucha influencia en la venta de bacalao en los tres mercados. Si empezamos con el caso de Colombia, la asociación con el aceite de hígado de bacalao puede hacer difícil vender el pescado bacalao. Eso porque la gente asocia la palabra con el aceite, que tiene un olor y sabor poco agradables y ya que ha funcionado como un suplemento nutritivo que todos tenían que tomar. Por eso, en Colombia hace falta distanciar el pescado bacalao del aceite de hígado de bacalao. Y esto es difícil cuando la palabra está tan establecida en la lengua hablada de Colombia.

En los dos otros mercados la historia del producto, su presencia en guisos populares y la cercana relación con la religión pueden crear asociaciones positivas y negativas. El producto, en España y en Cuba, ha sido un producto para los trabajadores, los del campo, los pescadores y los esclavos. Pero a través de la historia se han desarrollado nuevos usos y nuevos platos que han elevado la posición del bacalao. Y la religión católica sigue teniendo importancia en la sociedad española, pero no prohíbe a la gente comer carne. Sin embargo, ha llegado a ser una tradición que la gente sigue y aprecia.

Hablar de la época de los años noventa, donde “bakalao” era sinónimo a las fiestas de drogas, no es una connotación positiva ni mejoraría la venta. Sin embargo, el término fue utilizado para referirse a algo que tenía buena calidad, y parece que el producto bacalao no ha sufrido por esta asociación en España.

En España el bacalao ha sido un producto importante durante siglos y por eso también es muy conocido entre la gente. Al principio era un producto de baja consideración en la cocina de gama alta y ahora ha llegado a tener mucho prestigio en la gastronomía española. Sin embargo, entre la gente en general, parece que el bacalao sigue siendo un ingrediente

principal en varios guisos populares y no de gama alta. Muchas de las recetas que contienen bacalao son recetas tradicionales y fáciles de preparar.

En mi opinión hay posibilidades de levantar la consideración del producto en España. Es un producto muy conocido y casi todos tienen alguna relación con el producto y pienso que se puede posicionar el producto como algo exclusivo. Sin embargo, cuanto más exclusivo, menos posibles consumidores podría haber, porque el precio sería más alto.

En Miami los principales consumidores de bacalao serían los cubanos exiliados. Ellos tienen la tradición y el conocimiento del producto. Sin embargo, es un grupo de gente que ahora tiene una edad mayor y eso delimita las posibilidades de crecimiento. No obstante, promoviendo el producto para este grupo pueda crear una demanda entre las personas de la próxima generación, los hijos y nietos.

Colombia no tiene la misma tradición de comer bacalao que muchos otros países hispanohablantes. Como he mencionado mucha gente relaciona el bacalao con el aceite de hígado de bacalao y de ahí que el bacalao posiblemente se espere que tenga el mismo sabor. Los entrevistados de Colombia explicaron que en Colombia, los consumidores de bacalao suelen ser personas de origen español o portugués y que será difícil establecer una tradición de comer bacalao entre los colombianos.

8.1.1. PRODUCTO

En España y entre los cubanos de Miami los vendedores de bacalao deben aprovechar la historia y las tradiciones del producto bacalao. En ambos casos el producto es como una parte de la identidad de la historia de dos países. En mi opinión todo lo que tiene que ver con el producto debe de alguna manera incluir estas dos historias. Las historias van a situar el producto en un contexto que a su vez cree emociones como orgullo y nostalgia.

Por ejemplo, el nombre debe tener una referencia a la historia. Y las etiquetas y otros sitios donde la gente pueda leer sobre el producto deben incluir trozos de historia. En España por ejemplo, la cocina vasca ha llegado a ser una de las más apreciadas. Por eso se debe poner un nombre y una historia que sitúe el bacalao en este contexto.

En Miami, el producto debe contar la historia de Cuba o situar el producto en un entorno cubano prerrevolucionario. Haciendo eso, al comer el bacalao los cubanos que viven

en Miami casi saborean el sabor del país que han dejado. Los productores y los comerciantes de bacalao en Miami deben buscar la mayor información posible para entender qué tipos de guisos eran importantes, en qué situaciones solían comer bacalao y si se puede combinar lo cubano del pasado con el estilo de vida de hoy.

En Colombia la promoción se debe concentrar en segmentos específicos del mercado, como los españoles y los portugueses. El producto es demasiado especial para introducirlo a los colombianos en general. Sin embargo a través de estos dos grupos se puede pensar que con el tiempo la tradición se puede trasladar a los propios colombianos. En Colombia sería también importante la historia y las antiguas tradiciones de España y de la península ibérica. Como viven en un país extranjero, igual a los cubanos en Miami, se debe utilizar las tradiciones de su país natal para crear emociones, nostalgia y orgullo. En la venta se deben incluir recetas de platos españoles y utilizar el nombre España o el adjetivo español para descubrir el producto. Eso puede hacer que los pensamientos directamente vayan al país original y el consumidor empiece a recordar. Los recuerdos crean emociones y las emociones son muy efectivas al comerciar un producto.

8.1.2. PRECIO

Como he explicado en la primera parte de este capítulo, el precio muchas veces refleja la calidad de un producto y hace que la gente lo posicione como un producto de mejor calidad. En mi opinión el precio debe fijarse por encima del precio medio de estos tipos de productos para posicionar el producto como algo de mejor calidad que las alternativas dentro de los pescados. Además señalará que es un producto más exclusivo.

Sin embargo, es importante no poner un precio demasiado alto. Según los entrevistados en Madrid el producto ya tiene un precio alto por ser un producto de una línea de producción larga.

El pez tiene que ser pescado, preferiblemente a mano, y después conservado en sal. La sal debe ser de una calidad muy alta y por eso es cara. Después el producto tiene que ser conservado durante tres semanas y requiere grandes almacenes. Durante el proceso de conservación el producto pierde agua, lo que también tiene su coste. Esta línea afecta a los costes de producción.

8.1.3. DISTRIBUCIÓN

El producto debe estar accesible en sitios donde el consumidor hace sus compras diarias de comida. En España hay tiendas especialistas en la venta de bacalao y estos lugares serán importantes para la venta de un bacalao exquisito. Sin embargo, hoy en día, mucha gente prefiere hacer todas las compras en un solo sitio para ahorrar tiempo y dinero. Por eso sería importante que el producto también estuviera disponible en supermercados y en puntos de venta donde la gente hace su compra diaria.

No tengo suficiente información sobre el comercio en Miami y Colombia para poder recomendar qué tipos de puntos de venta se debe incluir.

8.1.4. PROMOCIÓN

Para llegar a comunicarse con los consumidores es importante que los comerciantes tengan un entendimiento sobre dónde buscan y evalúan información. Como este trabajo no es un estudio del mercado de bacalao, son limitadas las recomendaciones que puedo dar. Lo que sí puedo decir es que la historia del producto debe situarse de forma muy central en la comunicación con el consumidor. Será importante descubrir varias plataformas de comunicación donde el mensaje del producto llegue al consumidor.

En España, como hemos visto en este estudio, los cocineros valoran el producto como un tesoro de la gastronomía española. Por eso se pueden incluir testimonios de cocineros en el márketing del producto. Estos testimonios también pueden usarse hacia los españoles en Colombia.

Los productos de bacalao en Miami deben incluir en su comunicación la historia del producto desde la perspectiva de los cubanos que residen en Miami. La reacción que obtuve solamente al mencionar la palabra bacalao fue muy fuerte y creó emociones. Al incluir elementos de la historia en la promoción del producto el consumidor tiene un poco de historia en su cesto de compra y además es un recuerdo de su infancia o la de sus padres y abuelos. A través del consumidor el producto y la historia del producto también pueden llegar a la próxima generación. Los comerciantes de bacalao en Miami pueden utilizar las historias y los recuerdos de sus posibles clientes en el desarrollo de una identidad de los productos de bacalao. Puede hacerse a través de un concurso donde los consumidores tengan que contar su

historia o sus recuerdos sobre el bacalao. Al hacerlo de esta manera, el comerciante involucra a los consumidores en el desarrollo del producto, y muestra que los valora.

Como ya he mencionado, en los tres mercados hay asociaciones negativas que pueden influenciar la venta y la posición del bacalao de manera negativa. Los comerciantes deben tenerlos en cuenta cuando desarrollan sus productos y la historia que acompaña el producto. En los tres mercados se debe relacionar el producto con platos y guisos que tienen más prestigio que los guisos que han aparecido en este estudio de bacalao, menos el bacalao a la vizcaína y el bacalao al pil pil. También se puede retar a cocineros a desarrollar platos modernos de bacalao, lo que crea un enlace entre un producto muy tradicional y una forma moderna de prepararlo.

La asociación con el aceite de hígado de bacalao en Colombia es difícil. Sin embargo, creo que a través de los inmigrantes de Portugal y de España, se puede, poco a poco, enseñar a ciertos grupos de colombianos que hay otras formas de consumir el bacalao. Y se puede pensar que los españoles en Colombia son de clase alta y que sus amistades también lo serán. Ellos van a tener la posibilidad de comprar el producto aunque tenga un precio bastante alto por la línea de producción y también el coste de transporte a Colombia.

9. BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

9.1 LIBROS

Espinal, María Teresa (coord.) (2014). *Semántica*. Madrid. Ediciones Akal.

Hollensen, Svend (2012). *Essentials of Global Marketing*. Essex: Pearson Education Limited

Kotler, Phillip (2010). *Marketing management*. 3. utg. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag.

Spillan, John E, Nicholas Virzi y Mauricio Garita (2014). *Doing business i Latin America. Challenges and opportunities*. New York: Routledge.

Vidal, M. Victoria Escandell (2011). *Fundamentos de Semantica composicional*. Barcelona: Ariel Lingüística.

9.2 ARTÍCULOS Y TEXTOS DISPONIBLES EN LÍNEA

Adrados, Francisco (1971). *Subclases de palabras, campos semánticos y acepciones*:

http://digital.csic.es/bitstream/10261/32382/1/Subclases_de_palabras.pdf [Consultado 30.04.2015]

Alberich, Gabriel Rodríguez y Real Academia Española (2014). *Diccionario inverso de la Real Academia Española*. <http://dirae.es/> [Consultado 30.04.2015]

Anfabasa.com: Asociación Nacional de Fabricantes de Bacalao y Salazones.

<http://www.anfabasa.com/asociados.asp> [Consultado 06.05.2016]

Ávila, Raúl. 1997. *Variación léxica: connotación, denotación, autoregulacion*.

<http://www.journals.unam.mx/index.php/ral/article/view/37915> [Consultado 30.04.2015]

ClubbingSpain.com: Clubbing Spain. <http://www.clubbingSpain.com/phpBB/en-espana/10-anos-sin-la-ruta-del-bacalao-t6619.html> [Consultado 15.04.2016]

Don Quijotepaso a paso.wordpress.com: Don Quijote paso a paso.

<https://donquijotepasoapaso.wordpress.com/2015/03/07/don-quijote-en-la-cocina-bacalao-o-abadejo/> [Consultado 30.04.2015]

Divinacocina.es: Divina Cocina. <http://www.divinacocina.es/soldaditos-de-pavia/>
[Consultado 14.04.2016]

El Mundo, artículo electrónico, 15.12.2014. <http://www.elmundo.es/la-aventura-de-la-historia/2014/12/15/548eddc1268e3ef67d8b4584.html> [Consultado 30.04.2014]

El País, artículo electrónico, 18.04.2016.
http://elpais.com/elpais/2016/02/26/tentaciones/1456488654_595072.html
[Consultado 05.05.2016]

Enforex.com: Enforex. <http://www.enforex.com/culture/atascaburras.html> [Consultado
15.04.2016]

Escandell, María Victoria (1993). *Introducción a la pragmática.*
[http://fulz.org/recopilacion/18-
%20Taller%20de%20Doctrina/00061284\(full%20permission\).pdf](http://fulz.org/recopilacion/18-%20Taller%20de%20Doctrina/00061284(full%20permission).pdf) [Consultado
08.05.2016]

Faber, Pamela y Sanchez, Jesus (1990). *Semántica de prototipos: el campo semántico de los verbos que expresan la manera de hablar frente al de los verbos de sonido en inglés español:*
[https://www.academia.edu/1376325/Sem%C3%A1ntica_de_prototipos_el_campo_se
m%C3%A1ntico_de_los_verbos_que_expresan_la_manera_de_hablar_frente_al_de_l
os_verbos_de_sonido_en_ingl%C3%A9s_y_espa%C3%B1ol](https://www.academia.edu/1376325/Sem%C3%A1ntica_de_prototipos_el_campo_sem%C3%A1ntico_de_los_verbos_que_expresan_la_manera_de_hablar_frente_al_de_los_verbos_de_sonido_en_ingl%C3%A9s_y_espa%C3%B1ol) [Consultado
30.04.2015]

Magrama.gob.es: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
[http://www.magrama.gob.es/es/pesca/temas/planes-de-gestion-y-recuperacion-de-
especies/bacalao_artico.aspx](http://www.magrama.gob.es/es/pesca/temas/planes-de-gestion-y-recuperacion-de-especies/bacalao_artico.aspx). [Consultado 01.05.2016]

Nob.ordbok.uio.no: Norsk språkråd. [http://www.nob-
ordbok.uio.no/perl/ordbok.cgi?OPP=torsk&begge=+&ordbok=begge](http://www.nob-ordbok.uio.no/perl/ordbok.cgi?OPP=torsk&begge=+&ordbok=begge) [Consultado
30.04.2015]

Priberam.pt: Priberam Informática. <http://www.priberam.pt/DLPO/bacalhau> [Consultado
30.04.2015]

Real Academia Española: *Banco de datos Corpus de referencia del español actual* (CREA).
<http://www.rae.es> [Consultado 30.04.2015]

Real Academia Española (s.a.): *Corpus Diacrónico del Español* (CORDE).
<http://corpus.rae.es/cordenet.html> [Consultado 30.04.2015]

Real Academia Española (200222): *Diccionario de la Lengua Española*, Madrid, Espasa-Calpe (disponible en Internet en www.rae.es). [Consultado 30.04.2015]

Semana, artículo electrónico, 27.06.1994 <http://www.semana.com/mundo/articulo/el-mundo-de-maquiavelo/22820-3> [Consultado 30.04.2015]

Ssb.no: Statistisk Sentralbyrå. https://www.ssb.no/a/histstat/nos/nos_x_034.pdf [Consultado 15.04.2016]

Spraakdata.gu.se: Svenska Akademiens ordbok. <http://g3.spraakdata.gu.se/saob/> [Consultado 30.04.2015]

Vollan, Odd. 1956. *Klippfiskhandelens historie*. Universitetet i Oslo, Geografisk Institutt.
<http://www.nb.no/nbsok/nb/75e9f09e86f5093811995786132056c2.nbdigital?lang=no#25> (Consultado 14.01.2016).

Wikipedia.org: Wikipedia. <http://no.wikipedia.org/wiki/Torsk> [Consultado 30.04.2015]