
О.С.Чеснокова

Колумбийская кухня глазами филолога

В статье рассматриваются особенности колумбийской кухни и лексико-семантическое своеобразие гастрономической лексики в речи колумбийцев.

Ключевые слова: кухня, «колумбийский» испанский, семантика, американизм, кечуизм, фразеологическая единица.

Рассмотрение традиций, терминологии и языковой символики национальной кухни испаноязычных стран выявляет новые ракурсы исследования испанского языка как знаковой и коммуникативной систем.

Колумбийская кухня — органичная часть кухни Южной Америки, синтезировавшая креольские, индейские и африканские традиции, и одновременно самобытная система способов приготовления и потребления пищи и их отражения в языке.

Богатство флоры и фауны, особенности климата отразились на ингредиентах и традициях национальной кухни. Колумбия — страна устойчивых и уходящих в глубь веков земледельческих традиций. К примеру, древние чибча-муиски не знали бананов, но возделывали маис (кукурузу), картофель, сельдерей, а также древнюю андскую зерновую культуру *квиноа*¹ — *chenopodium quinoa* («рисовая лебеда») — источник растительных белков. Маис и юкка (маниока) служили основой питания древних *тайрона*, которые снимали два урожая маиса в год, готовили из него повседневную еду, а также маисовую водку *chicha* / *чича*. Древние индейцы тайрона делали лепешки из маниоки, широко использовали в питании рыбу и продукты охоты².

Кукуруза, картофель, юкка, близкий юкке по питательной ценности ямс / *йате*³, рис, разнообразные сорта бананов, бобовых входят в рецептуру многих современных блюд национальной кухни. Многие блюда готовятся

Ольга Станиславовна Чеснокова — доктор филологических наук, профессор кафедры иностранных языков филологического факультета РУДН (tchesnokova_olga@mail.ru).



Бандеха пайса

из птицы и свинины. Многочисленны виды супов и сорта бананов, бобовых. В изобилии представлены местные тропические фрукты: манго / *mango*, папайя / *papaya*, гуаява, или гуава / *guayaba*, аннона / *guanábana*, луло (наранхилья) / *lulo*, маракуйя / *maracuyá*, арбуз, называемый здесь, как и в Весесуэле, *patilla*, гранадила / *granadilla*, ананас / *piña*, ежевика / *mora*, куруба / *curuba* и др.

Несмотря на этнокультурную неоднородность колумбийской нации⁴ и разнообразие региональных кулинарных традиций, в стране повсеместно готовят, например, *суп-санкочо* / *sancocho* и кукурузные лепешки-арепа / *arepa*, типичные также для кухни Венесуэлы и Панама.

Остановимся на некоторых наиболее существенных особенностях повседневной колумбийской кулинарии.

Ахиако сантаференьо / *ajiaco santafereño* — примечательность кухни Боготы, на что указывает прилагательное географической принадлежности *santafereño*, от полного названия столицы страны — *Santafé de Bogotá*. Лексема *ajiaco* (*ajíaco*) — это американизм, которым в колумбийском и венесуэльском узусе именуется густой суп на основе мясного бульона с различными видами картофеля⁵. Словарь Испанской Королевской Академии регистрирует лексему *ajiaco* и как колумбианизм, обозначающий густой суп из курицы и картофеля, початков кукурузы и приправленный зеленью *гуаска* / *guasca*⁶. Гуаска, в свою очередь, — это колумбианизм-кечуизм, именующий растущую в Андах и относящуюся к семейству сложноцветных зелень для супа-ахиако. Суп-ахиако обычно подают со сметаной, початком кукурузы и каперсами.

Как известно, повседневная еда универсально становится одним из эталонов этнокультурной идентичности. Для мексиканцев — это фасоль, для испанцев — оливки, что мотивировало мексиканский и пиренейский фразеологизмы сходной структуры: *más mexicano que / tan mexicano como los frijoles* «более мексиканский» / «такой мексиканский, как фасоль»; *más español que / tan español como las aceitunas* «более испанский/ такой испанский, как оливки». О типичности супа-ахиако для кухни Боготы говорит следующий пример из электронного словаря боготизмов, в котором лексема *ajiaco* выступает как эталон идентичности:

*Ese Ernesto es más rolo que un ajiaco*⁷ / «Да Эрнесто более боготинский, чем ахиако».

Отметим, что приготовление супа-ахиак не ограничивается столицей страны. Еще один известный суп в кухне Альтиплано Кундибоясене называется *sichiso* / *кучуко* — лексема, регистрируемая Словарем Испанской Королевской Академии как колумбианизм⁸. Суп-кучуко обычно готовится из свинины, ячневой либо перловой крупы или кукурузной муки.



Лепешки-арепы

Кухня департаментов Кундинамарка и Бояка ассоциируется с приготовленным в так называемом «креольском бульоне» */caldo criollo* картофелем, что закреплено в названии *papas chorreadas* / *nanas chorreadas*⁹. Картофель отваривают в бульоне с чесноком и луком, а подают с расплавленным сыром как гарнир к мясу или птице. Из мясных блюд знаменито блюдо *sobrebarriga* — бифштекс, фаршированный рисом, горохом и специями, который подается с картофелем.

Известный десерт в кулинарии Боготы — *cuajada con melao*, (*melado*), изготавливаемый из сыра и карамелизованного тростникового сахара (*melao*, *melado*).

Антиокия знаменита блюдом *bandeja paisa* / *бандеха пайса* — ассорти из говядины, свинины, колбасок «чорисо», фасоли, риса, маниоки и жареных бананов. Как прекрасная приправа к блюду «бандеха пайса» идет соленый соус *hogao*, *hogo* / *oga* из помидоров и лука (*cebolla larga o junca*) в пропорции приблизительно 3:1 и специй (орегано, перец, шафран, тмин).

Экзотическое для европейца блюдо *hormigas culonas* / *ормигас кулонас* из жареных муравьев — примечательность кухни департамента Сантандер.

В департаменте Толима издавна готовится *lechona tolimense* / *молочный поросенок по-толимски* — запеченный поросенок, фаршированный рисом, горохом и специями. Лексема *lechona* как обозначение молочного поросенка-самки и название блюда кодифицируется «Словарем американизмов» 2010 г. как колумбианизм¹⁰.

На Карибском побережье Колумбии популярен кукурузный суп с сыром *mote de queso*, на приготовление которого идут клубни ямса, нарезанный кубиками местный твердый сыр, чеснок, лук и лимонный сок. Отметим, что существительное *mote* в названии этого блюда является кечуизмом и входит в латиноамериканский кулинарный тезаурус как обозначение блюда из очищенной отварной кукурузы¹¹. В кулинарном тезаурусе прибреж-



Суп-ахиако

ной колумбийской кухни кечуизм *mote* служит наименованием супа из ямса и сыра¹².

Остающийся на дне посуды спекшийся в хрустящую корочку рис получил в кулинарии карибского побережья название *sisaño* / *кукайо*, и именно в этом значении данный гастрономический термин вошел в «Краткий словарь колумбианизмов»¹³.

На Карибском побережье Колумбии также особым образом готовят соленый рис в кокосовом соусе *arroz con coco*, который подается как гарнир к мясу.

В южной части страны популярны блюда из жареного мяса гвинейской свинки *сиу*. Особо известная выпечка на юге Колумбии (так же, как и в Эквадоре) — это *quimbolito* / *кимболито* из кукурузной муки, масла, яиц, сыра, винограда и изюма. Кимболито заворачивают в листья канны или банана и готовят на пару. Особенно выпечкой-кимболито славится столица департамента Нариньо город Сан-Хуан-де-Пасто. Симптоматично, что «Краткий словарь колумбианизмов» дает лексему *quimbolito* именно с территориальной пометой департамента Нариньо¹⁴.

В колумбийской, как и в латиноамериканской кухне в целом, делают *тамали* / *tamal* — завернутые в банановый или кукурузный лист куски кукурузного теста с начинкой, выпекаемые на пару. Гастрономический термин *tamal* — это индихенизм-науатлизм (заимствование из языка ацтеков, или науатль). По оценкам немецкого романиста В.Дитриха, науатлизм *tamal* распространен вплоть до западной Аргентины¹⁵, что говорит об известном единстве латиноамериканского гастрономического тезауруса и о взаимном обогащении национальных вариантов испанского языка заимствованиями-индихенизмами.

Вот пример использования гастрономического термина *tamal* в художественном дискурсе знаменитого колумбийского писателя Томаса Карраскильи, который широко в своих произведениях прибегал к отражению бытовых реалий:

*Varios sábados, por la noche, después de algún aquelarre de tamales y aguardiente, llevábalo el galán a que cantase en las ventanas de la amada*¹⁶ / «Несколько суббот подряд, по вечерам, после кутежей с **тамалими** и спиртным, воздыхатель подходил петь к окнам своей возлюбленной».

Национальная и региональная рецептура приготовления тамалей весьма разнообразна. Так, если в Мексике тамаль традиционно заворачивают в

банановый или кукурузный лист (для кукурузного листа, используемого в Мексике для тамала, существует специальное название-науатлизм *totomoxtle*), то в Колумбии тамаль заворачивают именно в банановый лист или в лист *бихао* / *bijao*, а сама выпечка имеет скорее овальную, нежели квадратную, как у мексиканских тамалей, форму. Исключение составляют квадратные *tamales santandereanos* / *тамали по-сантандерски*. Колумбийские тамали, завернутые в лист кукурузы, называются *envueltos*.

Из сладких блюд назовем выпечку *ачира* / *achira*, от одноименного кечуизма, именующего канну (из порядка имбирецветных), корневища которой идут на приготовление этого вида печенья. Филологически интересна лексема *bocadillo* (общеиспанское значение «бутерброд»), служащая в Колумбии обозначением десерта из гуаявы. По всей стране распространены десерты на основе риса: *arroz de leche* / *рис в молоке*, *arroz de leche con coso* / *рис в кокосовом соусе*.

Отдельных комментариев заслуживают названия напитков в повседневном рационе колумбийцев. Колумбия — второй в мире после Бразилии производитель кофе, принесшего стране заслуженную славу. В колумбийском варианте испанского языка существительное *café* именуется кофе как культуру и продукт, а как напиток — черный кофе в большой чашке. Черный кофе в кофейной чашке обычно называется *tinto* (в пиренейском узусе — «красное вино»). Как обозначение черного кофе лексема *tinto*, помимо Колумбии, свойственна также языковой традиции венесуэльцев и эквадорцев¹⁷. Приведем пример обращения к потенциальному потребителю на упаковке одного из многочисленных сортов колумбийского кофе:

Tomémonos un tinto...Seamos amigos / Выпьем кофе. Станем друзьями.

От лексемы *tinto* образовано прилагательное *tintero* (общеиспанское значение омонимичного существительного — «чернильница»), означающее «кофейный»; сравним инструкцию по приготовлению кофе в гейзерной кофеварке:

Coloque una cucharada sopera rasa de café águila roja tostado y molido en el filtro por cada pocillo tintero de agua (4-6 gramos / 100cc) / Положите одну столовую ложку без верха обжаренного молотого кофе «Águila roja» в фильтр из расчета на одну кофейную чашку (4-6 г / 100мл).

Колумбия — горная страна, и поэтому не привыкшие к высоте люди страдают «болезнью высоты», для которой в Колумбии, как и в других странах Южной Америки, существует специальное обозначение-кечуизм *soroche*. Действенным средством от «болезни высоты» считается *agua de panela* — кипяток с неочищенным сахаром и соком лайма, в который иногда добавляют листья коки, или чай из листьев коки *agua de coca* / *té de coca*. В еще более высокогорной Боливии этот чай называется *mate de coca*. Эти напитки обладают широким спектром общеукрепляющих эффектов. Вот пример из художественного дискурса Э.Кабальеро Кальдерона, из диалога мужа и жены:



Суп-санкочо

Por Dios, Ursulita, no llores... Estás muy nerviosa y es que seguramente te olvidaste de tomar tu agua de coca¹⁸ / «Ради Бога, Урсулита, не плачь. Ты слишком нервничаешь и наверняка забыла выпить настой из коки».

Для обозначения пива наряду с общеиспанской лексемой *cerveza* в речи колумбийцев широко (особенно в речи жителей департаментов Кундинамарка и Бояка) ис-

пользуется лексема *pola*, которая восходит к одноименной марке светлого пива *La Pola*, названного так в год столетия независимости Колумбии в 1910 г. в честь героини национально-освободительной борьбы *Поликарны Салаварреты / Policarpa Salavarrieta*¹⁹.

Вполне естественно, что ближайший предметный мир, к которому относится повседневная кухня, часто оказывается основой для образного осмысления мира в целом — важной составляющей национальной языковой картины мира.

Как говорилось выше, суп-санкочо и лепешки-арепы используются в колумбийской кухне повсеместно. Рассмотрим отдельные дериваты соответствующих лексем.

Лексема *sancocho* в речи колумбийцев может означать встречу, где подается этот суп: *Nos invitaron a un sancocho*²⁰, а также, как и в ряде других стран Латинской Америки, метафорически символизировать путаницу, беспорядок²¹. Существительное *sancochería* с суффиксом — *ía* означает недорогое кафе, где предлагают простую еду²², а глагол *sancochar* — «готовить простую еду»²³, в отличие от пиренейских значений «недожарить», «недоварить»²⁴.

Название другого универсального в повседневной колумбийской кулинарии продукта — лепешки-арепы (*arepa*) — происходит из америндского языка куманато (*cumanagoto*). Поскольку в Колумбии большое разнообразие видов кукурузных лепешек-ареп, то возникли их многочисленные терминологизированные названия по месту производства (местной манере приготовления) и по характерным базовым ингредиентам: *arepa antioqueña*, *arepa boyacense*, *arepa paisa*, *arepa santadareana*, *arepa valluna*, *arepa dulce*, *arepa de huevo*, *arepa de yuca*, *arepa de laja*, *arepa de mantequilla* и др.

По принципу синекдохи имя *arepa* может означать еду вообще²⁵. Из словообразовательных и семантических дериватов отмечаются следующие.

Arepito. Вид выпечки, печенья.

Arepazo. Хлопок, удар.

Arepear.

1. Похлопывать, ударять; 2. вульг. (о лесбиянках) иметь сексуальную связь.

Arepera.

1. Продащица лепешек-ареп. 2. Лесбиянка²⁶.

В медельинском жаргоне-парлаче зафиксированы фразеологизмы *de arepa* («из арены») в значении «к счастью» и *tener arepa* «иметь арену» в значении «везти (кому-то)»²⁷.

Гастрономический тезаурус колумбийцев выступает как одно из средств национальной языковой идентификации. Так, выражение *olor de la guayaba* / *запах гуаявы*, благодаря Г.Гарсиа Маркесу²⁸, стало для колумбийцев поэтическим символом родной земли и одним из символов национальной идентичности.

В художественном дискурсе колумбийский гастрономический лексикон оказывается одним из средств создания национального мира повседневности. Приведем примеры актуализации лексем *sancocho* и *arepa*.

*Rompieron la vajilla, desgredaron los rosales persiguiendo un novillo para mantenerlo, mataron a tiros a las gallinas para el sancocho y soltaron un cerdo enebado que atropelló a las borradoras del corredor, pero nadie lamentó esos percances por el ventarrón de felicidad que llevaban consigo*²⁹ / «Разбили посуду; поломали розовые кусты, преследуя молодого бычка, чтобы поиграть с ним в корриду; в упор расстреляли кур для супа-санкочо, выпустили обмазанного салом поросенка, который сбил сидевших в коридоре вышивальщиц, но никто не сожалел об этих неприятностях, потому что все они были окрашены ощущением полного счастья».

*Hoy tenemos arepitas de maíz, muy sabrosas, que le gustaban mucho al señor cura viejo*³⁰ / «Сегодня у нас маисовые лепешки-арены, очень вкусные, которые так нравились прежнему священнику».

*Verónica me decía que me había dejado sobre la mesa una arepa de huevo y unas yucas fritas, de desayuno, y que en el termo había café para toda la mañana, “у agua de coco en la jarra, para que te hidrates”, me decía*³¹ / «Вероника сказала мне, что на завтрак она оставила на столе лепешку-арену с яйцом и жареные юкки, а в термосе был кофе на все утро и «кокосовая вода, чтобы ты не обезводился», как она говорила».

В романе Эктора Абада Фасиолинсе *Tratado de culinaria para mujeres tristes* / «Кулинарный трактат для грустных женщин» (1996), построенном на обыгрывании мотива еды, колумбийский гастрономический код



Десерт рис в молоке

образует одну из основ эстетики текста. Сравним фрагмент, посвященный синтетическому характеру национальной кухни:

*Los fundamentalistas del estómago, limitense a la yuca, la papa o el tomate. Cosas buenas, pero pocas. En todo caso, si creen que su pasado es único, que no son un misceláneo menjurre de americano, europeo y africano, que se dediquen a cultivar sus limitados horizontes*³² / «Догматики желудка, ограничьте себя маниокой, картофелем или помидорами. Все это хорошо, но мало. В любом случае, если вы считаете, что ваше прошлое однородно, что оно не является причудливой смесью американского, европейского и африканского, то продолжайте пестовать ваше ограниченное мировоззрение».

А вот фрагмент, посвященный эмоциям при переезде в другую страну, в котором также представлены национальные колумбийские гастрономические реалии:

*Así mismo en los sabores, si quieres recordar, en casi todo hallarás reminiscencias y creerás descubrir en la polenta el aroma de la arepa. Si quieres olvidar, en cambio, reconocerás que el olor de las trufas no se parece a nada conocido, que la amargura del radicchio nada tiene que ver con el zapote. Y olvidarás para siempre el sabor de tamarindo, la avara consistencia del tamoncillo, el erótico olor de la guayaba*³³ / «То же самое происходит со вкусом пищи. Если ты хочешь помнить, то почти во всем ты найдешь воспоминания, и будешь считать, что полента источает аромат лепешки-арепа. Если ты хочешь забыть, то, напротив, обнаружишь, что запах трюфелей не похож ни на что известное тебе, что горечь цикория абсолютно не похожа на сапоте. Ты навсегда забудешь вкус тамаринда, жадную мякоть лайма, эротичный запах гуаявы».

Как уже говорилось, многообразие этнокультурных традиций колумбийцев имеет одним из следствий территориальную неоднородность гастрономической терминологии. В то же время можно говорить о некоторых общих тенденциях символизации гастрономического тезауруса. Так, в «Словаре современного испанского языка в Колумбии с комментариями» Р.Монтойя посвящает отдельные страницы символике фруктов и овощей в речи колумбийцев³⁴. Как явствует из анализа лексикографического материала и наблюдений над речью колумбийцев, названия идущих в пищу фруктов и овощей образовали культурно значимые основания для переносных значений и фразеологизмы.

Как синоним понятия «еда» по принципу синекдохи употребляются имена *yuca* / юкка и *papa* / картофель: *No tengo para la papa* / «У меня нет денег на еду». Имеются метафоры, дающие общую характеристику человека по роду его деятельности или производимому впечатлению. *Aguacate* / авокадо — полицейский. *Sacaó* / какао — экономический магнат, ср. русск. «шишка». *Lulo* / луло — симпатичный, привлекательный человек. *Está como un lulo* говорят о сексуально привлекательном человеке, мужчине или женщине. *Papa* / картофель — глупец, наивный человек. *Viene para* «хо-

роший картофель» — хороший, приятный человек. *Perejil / Петрушка* — сующий нос не в свое дело, назойливый.

Менее типичны метафоры, развивающие абстрактное и символическое значение. *Soso / кокосовый орех* — испуг, а также «дьявол» как отрицательная характеристика человека, а также как признание его способностей. *Papaia / папайя* и морфологический дериват *papaizo* — возможность.

Фразеологизация затронула упоминание, например, следующих идущих в пищу фруктов.

— *Ананас: chupar piña* «высасывать ананас» — целоваться; *tener más ojos que una piña* «иметь больше глаз, чем ананас» — иметь большие глаза.

— *Банан: parado en una cáscara de banana* «стоящий в банановой кожуре» — о нахождении человека в нестабильной ситуации; *pelarle a alguien el plátano* «очистить кому-либо банан» — прямо, без обиняков говорить правду.

— *Аннона: tener más tetas que una guanábana* «иметь больше «грудей», чем аннона» — 1) о женщине с большой грудью; 2) получать несколько вознаграждений.

— *Гуаява: pelea de toche con guayaba madura* «борьба точе (*точе* — птица с конусообразным клювом) с созревшей (т.е. мягкой) гуаявой» — неравная борьба.

— *Папайя: dar papaia* «дать папайю» — попасть впросак; *no dar papaia* «не дать папайю» — «не давать возможности использовать себя».

Приведем примеры использования подобных фразеологизмов в тексте на материале газеты «El Tiempo».

Фразеологизм *dar papaia* в заголовке статьи о начале компании по предупреждению воровства в общественном транспорте:

*Lanzan camraña en Bogotá para **no dar 'papaia'** y prevenir hurtos*³⁵.

Фразеологизм *pelea de toche con guayaba madura* в статье о конкуренции книг и телевидения в массовом сознании:

*Un televisor arrogante, reflejo de la evolución tecnológica, prueba, consecuencia y vocero perpetuo del poder. Si lo enfrentamos a este par de libros, por ejemplo (ejemplo arbitrario e injusto, debo advertir) no tiene nada qué hacer. Es **pelea de toche con guayaba madura***³⁶. / «Надменный телевизор — отражение технологического прогресса, подтверждение, следствие и неизменный глашатай власти. Если противопоставить его паре книг (это пример произвольный и неадекватный, надо заметить), ничего не поделаешь. Это будет **неравная борьба**».

Рассмотрение языкового отражения характерных черт колумбийской кухни, гастрономической терминологии и гастрономической символики в речи колумбийцев обогащает филологическое и культурологическое представление о формах существования испанского языка. Исследование гастрономической тематики в речи колумбийцев выявляет процессы использования в качестве оснований для символизации общеупотребительных, наиболее близких повседневной жизни гастрономических лексем, многие

из которых именуют реалии растительного происхождения. Языковой материал показывает, что колумбийская гастрономическая лексика является частью общеиспанского и южноамериканского языкового континуума и одновременно оказывается самостоятельным лексико-семантическим образованием, отражающим присущие колумбийцам особенности процессов номинации, свойственные им ассоциации и символы.

ПРИМЕЧАНИЯ

- ¹ Diccionario geográfico de Colombia. Bogotá, 1953, p. 321.
- ² Ibid, p. 322.
- ³ Существительное *ñame* относится, по свидетельству авторитетного зарубежного испаниста Дж.Липски, к устойчивым *африканизмам* испанского языка (J.M.L i p s k i. El español de América. Madrid, 1996, p. 142).
- ⁴ Подробнее см.: О.С.Ч е с н о к о в а. Колумбия в мире испанского языка: Монография. М., 2011.
- ⁵ Diccionario de americanismos, p. 70; www.rae.es.
- ⁶ www.rae.es
- ⁷ [http:// bogowiki.org/rolo](http://bogowiki.org/rolo)
- ⁸ www.rae.es
- ⁹ Breve diccionario de colombianismos. Bogotá, 2009, p. 71.
- ¹⁰ Diccionario de americanismos, p. 1277.
- ¹¹ Larousse. Diccionario educativo del estudiante. Bogotá, 2009, p. 418; Большой испанско-русский словарь (под ред. Б.П.Нарумова). М., 2005, с. 517; Испанско-русский словарь. Латинская Америка (под ред. Н.М.Фирсовой). М., 2004, с. 439.
- ¹² Breve diccionario de colombianismos, p. 152.
- ¹³ Ibid, p. 84.
- ¹⁴ Ibid, p. 176.
- ¹⁵ В.Д и т р и х. Влияние языков американских индейцев на романские языки (II): «общие языки»: ацтекский, кечуа и тупи. Субстрат, адстрат или интерстрат? — Вопросы языкознания, 2002, № 2, с. 202.
- ¹⁶ T.C a r r a s q u i l l a. Cuentos y Apunte autobiográfico. Bogotá, 1996, p. 309.
- ¹⁷ Diccionario de americanismos, p. 2053.
- ¹⁸ E.C a b a l l e r o C a l d e r ó n. El Cristo de espaldas. Bogotá, 1996, p. 37.
- ¹⁹ Historia_de_la_Cerveza_en_Colombia.htm
- ²⁰ R.M o n t o y a. Diccionario comentado del español actual en Colombia. Bogotá, 2006, p. 204.
- ²¹ Diccionario de hispanoamericanismos no recogidos por la Real Academia: Segunda edición aumentada. Madrid, 1997, p. 477.
- ²² R.M o n t o y a. Op. cit., p. 204; Breve diccionario de colombianismos, p. 184.
- ²³ R.M o n t o y a. Ibidem.
- ²⁴ Большой испанско-русский словарь, с. 688.
- ²⁵ R.M o n t o y a, Op.cit., p. 76.
- ²⁶ Breve diccionario de colombianismos, p. 16—17.
- ²⁷ L.S.C a s t a ñ e d a N a r a n j o, J.I.H e n a o S a l a z a r. Diccionario de parlache. Medellín, 2006, p. 18.
- ²⁸ G.G a r c í a M á r q u e z. El olor de la guayaba: conversaciones con Plinio Apuleyo Mendoza. — G.G a r c í a M á r q u e z. Plinio Apuleyo Mendoza. Bogotá, 1982.
- ²⁹ G.G a r c í a M á r q u e z. Vivir para contarla. Bogotá, 2002, p. 84.
- ³⁰ E.C a b a l l e r o C a l d e r ó n. Op.cit., p. 67.
- ³¹ H.A b a d F a c i o l i n c e. El amanecer de un marido. Bogotá, 2008, p. 19.
- ³² H.A b a d F a c i o l i n c e. Tratado de culinaria para mujeres tristes. Bogotá, 2009, p. 22.
- ³³ Ibid, p. 92.
- ³⁴ R.M o n t o y a. Op.cit., p. 51—54.
- ³⁵ El Tiempo, 23.VII.2010.
- ³⁶ eltiempo.com, 11.V.2000