

Con aroma a pan. Análisis lingüístico-cultural desde el concepto de lexicultura

María Celeste Frana
Universidad Nacional de Salta
Salta, Argentina
celefrbi@hotmail.com

Fecha de recepción / Zusendungsdatum / Date de réception / Reception date / Data di ricezione / Data de recepção: 20/03/2022
Fecha de aceptación / Annahmedatum / Date d'acceptation / Date of acceptance / Data di accettazione / Data de aceitação: 15/09/2022



Con aroma a pan. Análisis lingüístico-cultural desde el concepto de lexicultura

Resumen

El presente artículo pretende analizar rasgos culturales encerrados en la palabra alemana Brot (pan), a través de una extensa terminología que designa sus múltiples variedades, expresiones idiomáticas, costumbres y la figura simbólica en tres obras literarias. El análisis permitirá determinar que un objeto simple y común, presente en la gran mayoría de las lenguas-culturas en el mundo, no puede ser considerado como vocabulario de significado universal. Esto se debe al fuerte vínculo que mantiene con la cultura alemana, lo cual está reflejado de manera especial y particular, por ejemplo, en la gastronomía, las expresiones lingüísticas, las costumbres y las manifestaciones literarias. El trabajo se nutre principalmente de los aportes teóricos del lingüista francés Robert Galisson (1995) quien introduce el concepto de lexicultura para referirse a aquellas voces que guardan marcas culturales, es decir, que hablan sobre la historia, las costumbres, las formas de ser y pensar de un determinado grupo de personas que comparten la misma lengua. Asimismo, se ofrecen algunas reflexiones y orientaciones pedagógicas para el trabajo con léxico cultural en el aula. El análisis de los signos culturales en el vocabulario constituye un camino sumamente enriquecedor en el proceso de enseñanza-aprendizaje de lenguas extranjeras, pues permite conocer y comprender mejor aspectos lingüísticos y discursivos.

Palabras clave: léxico cultural, pan, fraseologismos, cultura alemana, enseñanza de alemán

Mit dem Duft des Brotes. Linguistisch- kulturelle Analyse auf der Grundlage des Konzepts der Lexikultur

Abstract

Dieser Beitrag zielt darauf ab, die kulturellen Merkmale des deutschen Wortes Brot zu analysieren, und zwar anhand einer umfassenden Terminologie, die seine zahlreichen Varianten, idiomatischen Ausdrücke, Bräuche und die symbolische Figur in drei literarischen Werken bezeichnet. Anhand der Analyse lässt sich feststellen, dass ein einfacher und alltäglicher Gegenstand, der in der überwiegenden Mehrheit der Sprachkulturen der Welt vorkommt, nicht als Vokabel mit universeller Bedeutung betrachtet werden kann. Der Grund dafür liegt in der starken Bindung an die deutsche Kultur, die sich in einer besonderen Art und Weise widerspiegelt, beispielsweise in der Gastronomie, den sprachlichen Ausdrücken, den Bräuchen und den literarischen Erscheinungsformen. Der Beitrag stützt sich vor allem auf die theoretischen Beiträge des französischen Linguisten Robert Galisson (1995), der den Begriff der Lexikultur einführt, um diejenigen Wörter zu bezeichnen, die kulturelle Merkmale tragen, d. h. die von der Geschichte, den Sitten und Gebräuchen, den Lebens- und Denkweisen einer bestimmten Gruppe von Menschen, die dieselbe Sprache teilen, erzählen. Sie bietet auch einige Überlegungen und pädagogische Leitlinien für die Arbeit mit kultureller Lexik im Klassenzimmer. Die Analyse kultureller Zeichen im Wortschatz stellt einen äußerst bereichernden Weg im Lehr- und Lernprozess von Fremdsprachen dar, da sie eine bessere Kenntnis und ein besseres Verständnis von sprachlichen und diskursiven Aspekten ermöglicht.

Stichwörter: Kulturelle Lexik, Brot, Phraseologismen, deutsche Kultur, Lehre deutscher Sprache

Arôme de pain. Analyse linguistique-culturelle à partir du concept de lexiculture

Résumé

Le présent article vise à analyser les caractéristiques culturelles contenues dans le mot allemand Brot (pain), à travers une vaste terminologie qui désigne ses multiples variétés, expressions idiomatiques, coutumes et la figure symbolique dans trois œuvres littéraires. L'analyse permettra de déterminer qu'un objet simple et commun, présent dans la grande majorité des langues-cultures dans le monde, ne peut être considéré comme un vocabulaire de signification universelle. Cela est dû au lien fort qu'il entretient avec la culture allemande, qui se reflète de façon particulière et notamment, par exemple, dans la gastronomie, les expressions linguistiques, les coutumes et les manifestations littéraires. Le travail se nourrit principalement des apports théoriques du linguiste français Robert Galisson (1995) qui introduit le concept de lexiculture pour se référer aux voix qui gardent des marques culturelles, c'est-à-dire qui parlent de l'histoire, les coutumes, les façons d'être et de penser d'un groupe de personnes qui partagent la même langue. Quelques réflexions et orientations pédagogiques sont également proposées pour le travail avec lexiculture en classe. L'analyse des signes culturels dans le vocabulaire constitue un parcours extrêmement enrichissant dans le processus d'enseignement-apprentissage des langues étrangères, car elle permet de mieux connaître et comprendre les aspects linguistiques et discursifs.

Mots-clés: lexique culturel, pain, phraséologismes, culture allemande, enseignement de l'allemand

With the smell of bread. Cultural-linguistic analysis based on the concept of Lexiculture

Abstract

The objective of this article is to analyse cultural traits enclosed in the German word Brot (bread) through an extensive terminology used to name its multiple varieties, as well as idiomatic expressions, customs and the symbolic figure of bread in three literary works. The analysis will make it possible to determine that a simple and common object, present in the vast majority of languages-cultures in the world, cannot be considered as part of a vocabulary of universal meaning. This is due to the strong link that the word under analysis maintains with German culture, which is reflected in a special and particular way, for example, in gastronomy, in linguistic expressions, in customs and in literary manifestations. This work mainly nourishes from the theoretical contributions of the French linguist Robert Galisson (1995), who introduced the concept of lexiculture to refer to those voices that keep cultural marks -i.e., that speak about history, customs, ways of being and thinking of a certain group of people who share the same language. Likewise, some reflections and pedagogical orientations are offered for working with cultural lexicon in the classroom. The analysis of cultural signs in the vocabulary is a highly enriching practice in the teaching-learning process of foreign languages, since it allows to know and better understand linguistic and discursive aspects.

Keywords: cultural lexicon, bread, phraseologisms, German culture, German teaching

Con profumo di pane. Analisi linguistico-culturale a partire dal concetto di lessicultura

Riassunto

Il presente articolo pretende analizzare gli aspetti culturali racchiusi nella parola tedesca Brot (pane), attraverso un'estesa terminologia che designa le sue multiple varietà, le espressioni idiomatiche, le abitudini e la figura simbolica in tre opere letterarie. Quest'analisi permetterà di determinare che un oggetto semplice e comune, presente nella maggior parte delle lingue-culture nel mondo, non può essere considerato come vocabolario di significato universale. Ciò è dovuto al forte collegamento che mantiene con la cultura tedesca, riflettendosi in maniera speciale e particolare, per esempio, nella gastronomia, nelle espressioni linguistiche, nelle abitudini e nelle manifestazioni letterarie. Questo lavoro si nutre principalmente degli apporti teorici del linguista francese Robert Galisson (1995), il quale introduce il concetto di lessicultura per far riferimento a quelle voci che conservano marche culturali, ossia, che parlano della storia, delle abitudini, delle forme di essere e pensare di un determinato gruppo di persone che condividono la stessa lingua. Allo stesso tempo, si offrono alcune riflessioni e orientazioni pedagogiche per il lavoro con il lessico culturale nell'aula. L'analisi dei segni culturali nel vocabolario costituisce una via sommamente feconda nel processo dell'insegnamento-apprendimento di lingue straniere, infatti ne permette di conoscere e comprendere meglio gli aspetti linguistici e discursivi.

Mots-clés: lessico culturale, pane, fraseologismi, cultura tedesca, insegnamento del tedesco.

Com o aroma do pão. Análise linguístico-cultural a partir do conceito de lexicultura

Resumo

Este artigo pretende analisar os traços culturais contidos na palavra alemã Brot (pão), através de uma extensa terminologia que designa suas múltiplas variedades, expressões idiomáticas, costumes e a figura simbólica em três obras literárias. A análise permitirá determinar que um objeto simples e comum, presente na grande maioria das línguas-culturas no mundo, não pode ser considerado como um vocabulário de significado universal. Isso se deve ao forte vínculo que mantém com a cultura alemã, o que se reflete de forma especial e particular, por exemplo, na gastronomia, nas expressões linguísticas, nos costumes e nas manifestações literárias. O trabalho se nutre principalmente das contribuições teóricas do linguista francês Robert Galisson (1995) quem introduz o conceito de lexicultura para se referir àquelas vozes que guardam marcas culturais, ou seja, que falam sobre a história, os costumes, os modos de ser e pensar de um determinado grupo de pessoas que compartilham a mesma língua. Também, são oferecidas algumas reflexões e orientações pedagógicas para o trabalho com o léxico cultural em sala de aula. A análise dos signos culturais no vocabulário constitui um caminho altamente enriquecedor no processo de ensino-aprendizagem de línguas estrangeiras, pois permite conhecer e compreender melhor os aspectos linguísticos e discursivos.

Keywords: léxico cultural, pão, fraseologismos, cultura alemã, ensino de alemão

Introducción

Las lenguas representan mucho más que conjuntos de palabras, frases hechas o estructuras gramaticales. Las lenguas nos hablan de las culturas, de los pueblos y sus habitantes, de sus formas de ser, actuar y pensar. Por lo tanto, cuando aprendemos una lengua, cualquiera sea, no estudiamos palabras aisladas; si ese fuera el caso, solo bastaría con poseer un gran diccionario. Sin embargo, penetrar en las lenguas implica recorrer universos de significados ocultos en los vocablos. “Detrás de cada palabra hay cultura” sostiene Robert Galisson (1995). Por ejemplo, una palabra tan común como casa no posee la misma imagen, las mismas características o valoraciones en el pensamiento colectivo de diferentes culturas. Un alemán, por cierto, pensará en un hogar cálido y acogedor, con una arquitectura preestablecida, con cerramientos herméticos que impidan la entrada del frío en invierno, con alfombras y estufas, donde se habita descalzo, con un sótano casi del tamaño de la misma casa y un modesto jardín, que muy posiblemente contenga una huerta. Un argentino, por el contrario, imaginará un espacio bien definido por tapiales, rejas y techos más bien bajos y de construcción liviana. Y, por su parte, un puertorriqueño imaginará su hogar entre húmedas palmeras y colores vibrantes.

De modo similar sucede con el término *pan* cuyo significado trasciende los límites léxicos corrientes y atraviesa esferas de representación mucho más sofisticadas y ricas en contenido cultural lo cual se aprecia en el vasto inventario léxico así como también en lo ritual o literario.

En esta publicación queremos analizar y describir el significado de la palabra *pan* para la cultura alemana, tanto desde su concepto material dentro de la gastronomía como desde su percepción abstracta y simbólica en el plano de lo tradicional y lingüístico. Esta exposición se apoya en los fundamentos teóricos de *lexicultura* y *carga cultural compartida* de Galisson (1995) quien impulsa un nuevo abordaje de la didáctica de lenguas extranjeras en cuyo epicentro se encuentra el léxico.

Poder observar las marcas culturales que poseen las palabras es determinante en el aprendizaje y la enseñanza de lenguas extranjeras, pues permite comprender mejor los discursos en otros idiomas y valorar la cultura de los otros hablantes. Asimismo, para el enfoque intercultural de las lenguas (Consejo de Europa, 2002) esta concepción resulta fundamental y sumamente útil, ya que el conocimiento de las encrucijadas culturales potencia las habilidades de comunicación, el acercamiento y la comprensión del mundo del otro.

Cultura, interculturalidad, léxico cultural y carga cultural compartida

En la enseñanza de lenguas, la cultura comprende el conjunto de creencias, actitudes, formas de pensar, comportamientos y valores que comparten los miembros de una determinada comunidad, pero también todo su legado literario, artístico, institucional o material (Nostrand, 1985, citado en Kramersch, 1996). Podemos agregar que para comunicarnos efectivamente se requiere una competencia sociolingüística que incluya elementos como los conocimientos culturales, los comportamientos ritualizados, el lenguaje corporal, las creencias y las convenciones culturales, los aspectos de la vida cotidiana, los conceptos sobre la vida cotidiana y las relaciones sociales e interpersonales (Navarro Serrano, 2009).

Cuando aprendemos una nueva destreza, no desaprendemos otra; por el contrario, el nuevo conocimiento va completando y ampliando el saber viejo. De modo similar sucede con las lenguas: ser competente en una lengua extranjera significa construir puentes entre la lengua materna y la lengua que se aprende. No se trata de establecer una línea divisoria entre ambas, sino de nutrir recíprocamente las dos lenguas, y este hecho confiere una postura y una actitud diferentes respecto del otro, sus valores, valoraciones y las cosas que lo rodean. De esta manera, al desarrollar la competencia intercultural el aprendiente podrá adquirir capacidades que le permitan apertura, socialización y mediación (Consejo de Europa, 2002).

Esta idea de mediador intercultural supone también que una persona sea capaz de desenvolverse de forma adecuada entre dos culturas, reconociendo y aceptando diferencias, pero sin asumir categorías jerárquicas entre una y otra (Byram, 2008, citado en Verón, 2020). Más bien procede con tolerancia, puede negociar y dialogar porque comprende que no existen culturas buenas y malas, y por ende rehúsa de formular estereotipos o prejuicios (Corbertt, 2003, citado en Álvarez González, 2011; Verón, 2020). Incluso en los enfoques teóricos más actuales se presenta un cambio funcional y actitudinal en las personas, que participan dentro de un nuevo paradigma de comunidad internacional en donde se trabaja en conjunto para llevar a cabo una tarea en común. En este contexto, se destaca el rol del ciudadano internacional e intercultural cuyas fortalezas residen en la capacidad crítica de la propia cultura y la ajena, y de obrar ahora en el mundo (Byram, 2013).

No podríamos comprender al *otro* si no entendemos su trasfondo histórico y subjetivo, y por ende, su cultura. En lo que Holquist (1990, citado en Kramersch, 2013, 61 y 62) llama “dialogismo de uno mismo y el otro” se esconde el mundo a través de metáforas, modismos o patrones gramaticales que filtran subjetividad e historicidad de la lengua. Entre la lengua y la cultura existe una relación inquebrantable, despojada de arbitrariedad entre significado y significante. De esta misma manera el lingüista francés Robert Galisson se refiere al léxico cultural o *lexicultura* (en francés *lexiculture*): como un binomio básico en la enseñanza de lenguas extranjeras (1991, citado en Fernández Montoro, 2014) y que marca un antes y un después en el tratamiento del léxico en la clase de lenguas extranjeras. Unidad léxica y cultura constituyen dos partes de una misma cosa, no pueden dissociarse, dado que para entender los significados de muchas palabras es necesario recurrir a saberes culturales que, a su vez, son compartidos por una determinada cultura (carga cultural compartida). Galisson (1991, citado en Fernández Montoro, 2014) sostiene que las palabras conforman el lugar predilecto en donde se albergan contenidos culturales los cuales añaden una dimensión diferente a la dimensión semántica que ya poseen. Por esta razón, la competencia léxica y la competencia cultural están íntimamente relacionadas y su abordaje en el aula no queda sujeto al mero conocimiento de ambas áreas por separado, sino que se complementan y se nutren mutuamente para esclarecer inconvenientes de comprensión en unidades léxicas que no resultan transparentes para los hablantes no nativos.

Kramersch (2013, 63) identifica en la lengua tres relaciones con la realidad social: 1) representa la realidad social cuando refiere a las cosas del mundo, 2) expresa la realidad social al indexar identidades sociales y culturales, y 3) constituye una metáfora de la realidad, ya que representa un mundo de creencias y prácticas a las que denominamos cultura.

Podríamos validar todavía más todas estas consideraciones a través de un estudio reciente realizado por Thomson, Roberts y Lupyan (2020). Estos autores llegan a la conclusión de que son verdaderamente pocas las voces que tienen un significado universal. Por lo general, estas tienen que ver con números, fechas, profesiones o las relaciones de parentesco. El resto de las palabras presenta un alto grado de diferenciación semántica entre las diferentes lenguas, mientras que lexemas que designan artefactos, objetos de la naturaleza u acciones comunes tienen alineación intermedia, es decir, presentan ciertos rasgos diferenciales en los significados semánticos. Incluso mencionan otros ejemplos que aluden a las emociones o los alimentos y que no encuentran una correspondencia exacta en la decodificación que hacen los hablantes al comparar diferentes idiomas. Las lenguas que comparten aspectos históricos o que se encuentran cerca geográficamente poseen una alineación más fuerte. Y con ello se deduce que la semántica de las palabras

está muy relacionada a los procesos históricos y culturales. Además, la significación que los hablantes atribuyen a las palabras está en efecto ligada a las experiencias humanas, esto es, cómo las personas se comportan frente a ciertos objetos o situaciones de la realidad lo cual moldea el significado léxico.

En resumen, las palabras encierran marcas culturales comunes a un determinado grupo de hablantes que comparten formas similares de hacer, pensar y ver la realidad que los rodea. Para la didáctica de lenguas extranjeras la lexicultura abre paso a un trabajo natural con el léxico y la cultura. De esta manera, los aprendientes de la lengua pueden acceder a esas implicancias culturales con lo cual ese aprendizaje adquirido repercutirá en forma de calidad comunicativa (Fernández Montoro, 2014).

El pan como alimento esencial en la cultura alemana

En el territorio alemán existe una cultura del pan muy distinguida y exclusiva que quizá no encuentre parangón en ningún otro lugar. Históricamente y desde antes de las comunidades germánicas, las elaboraciones gastronómicas a base de harina ya conformaban el plan alimenticio junto con los huevos y la leche. Si bien se comían vegetales y carnes, principalmente de cerdo, cordero o avícola, estos no equiparaban el gran volumen de consumo de aquellos tres alimentos. También en los sectores de campesinos de los pueblos suabos, al suroeste de Alemania, (aunque no solo ellos) las comidas consistían básicamente en pan y grasa, pocas veces uno podía darse el gusto de incluir frutas, verduras y mucho menos carnes (Gerhard, 2001).

Según el *Deutsches Brotinstitut* (Instituto alemán del pan) se encuentran inscritas en el registro alemán del pan - primer registro de esta naturaleza en todo el mundo- más de 3200 especialidades. Las variedades de pan abarcan clasificaciones que van desde el tipo de harina, pasando por la forma, el peso, el tipo de leudado y horneado hasta la incorporación de otros ingredientes como especias, frutos, frutos secos, semillas, leche, etc. Se pueden encontrar panes de trigo, centeno, trigo espelta, integrales, de avena, con semillas y mezclas de diferentes cereales. Según la forma, se distingue el típico pan de molde, redondo, ovalado, alargado, sin forma, circular, torcido o pan en tira, entre otros. Algunos llevan levadura; otros, masa madre o un leudado más prolongado, u otros fermentos. Asimismo, la heterogeneidad se debe a ingredientes adicionales que se le añadan a la masa, tales como, semillas oleosas, yogurt, leche, quesos, huevos, hierbas, especias y frutos secos, entre otros. Teniendo en cuenta el tipo de horneado, también se diferencian múltiples procedimientos, por ejemplo, en horno normal, llevado a las llamas antes de hornear, en horno de piedra o de barro, al vapor (Deutsches Brotinstitut, 2018).

No solo a través de las múltiples variedades podemos apreciar el significado del pan en la cultura alemana, sino que el hecho de que en 2013 haya sido declarado Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO nos demuestra lo especial que es en las costumbres y tradiciones germánicas. Las cualidades de estos horneados están muy cuidadas y garantizadas, por ello se destacan muchos *panniers*, con certificación avalada por la *Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim* (Academia de panadería alemana de Weinheim, de nivel nacional) que aseguran calidad y sabor. A su vez, el *Deutsches Brotinstitut* lleva a cabo pruebas de calidad rigurosas conforme a criterios científicos y otorga a los productos sus certificaciones respectivas (Deutsche UNESCO-Kommission, 2014).

En la actualidad el país cuenta con 247 gremios panaderos, 16 asociaciones gremiales regionales, 10.181 empresas matriz, 255.300 empleados, 13.411 aprendices, un total de ventas por 14,45 mil millones de euros y un consumo anual por familia de casi 57kg, según datos oficiales de diciembre de 2020, lo que convierte a esta mercadería en un uno de los rubros más importantes de la economía alemana (Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., 2022).

El pan en la lengua alemana

Diversidad terminológica para referir a los panes

Como reflejo de la gran relevancia y dependencia existencial que tiene el pan en la vida de los pueblos germanos, identificamos en la lengua alemana un sinnúmero de términos, expresiones y dichos en torno a él.

En sintonía con la extensa pluralidad de panificaciones, la lengua alemana dispone de voces específicas para designar cada tipo que, al mismo tiempo, posee su variante lingüística según la región o el dialecto del que se trate.

A continuación, exponemos algunos vocablos que denotan distintos tipos particulares de elaboración (Klitzsch, 2022):

Fladenbrot (pan chato)



Es un pan chato de forma redonda con una costra poco crujiente y blanda, y una miga densa; su masa se prepara con una buena parte de aceite de oliva y por encima puede llevar semillas de sésamo o de Nigella.

Schwarzwälder Brot (pan de la Selva Negra)



Consiste en un pan de harina de trigo e integral, de forma redonda pero también puede ser más alargado. La costra está enharinada y es dura, y la miga es esponjosa, de color claro y suave al gusto.

Knäckebröt (pan crujiente)



Se trata de un pan muy chato y crujiente, más bien tiene el aspecto de una galleta. Se elabora a partir de granos o harinas integrales, centeno o trigo, con levadura o masa madre.

Kommissbröt (pan militar)



Lleva este nombre ya que este tipo de pan se les daba como provisión a los soldados en tiempos de guerra, ya desde 1552. Se elabora con harina de centeno o mezcla de centeno y trigo y puede hornearse en molde o amontado juntos a las otras piezas. Es un pan oscuro, con una miga bien porosa y costra solo en la parte superior.

Pumpernickel ("Nickolaus, el flatulento"¹)



Lo característico de esta panificación es su leudado que se hace en cámaras de vapor a 100°C y se hornea durante unas 16 horas como mínimo. Tiene un aspecto muy oscuro, se utiliza 90% de harina de centeno con granos poco molidos, su sabores dulzón y de textura húmeda y pastosa.

Berliner Landbröt (pan de campo berlinés)



Está hecho a base de harina de centeno o mezcla de harina de centeno y trigo. Su costra es harineada y veteadas, la miga es de poros irregulares y tiene un sabor bien texturado.

¹ Existen diferentes teorías sobre el origen de este nombre.

Heidebrot (pan de las landas)



Su nombre hace alusión a la región de las landas, en el noroeste de Alemania. Este producto está elaborado con mezcla de harinas de centeno y trigo, se hornea sin forma y separado de los otros panes. La costra presenta cicatrices y se espolvorea con harina a los costados, la miga es esponjosa y de sabor intenso.

Frankenlaib (pan de Franconia)



Consiste en un pan de harina de centeno y trigo, de forma redonda que se hornea sin molde. Su costra es vetuada y enharinada, y la miga es un poco clara y de poros irregulares.

Brötchen (pancito o bollito)



Una especialidad de pan muy difundida en los países germanoparlantes son los Brötchen (diminutivo de Brot —pan), que a su vez presentan subvariantes y variedades según la región. Como sucede con el pan normal, estos se pueden elaborar con harina de trigo, centeno, mezcla de estas harinas, integrales, de cereales, de queso, de lácteos y sus derivados. Se consumen normalmente en el desayuno con manteca, mermelada o algún fiambre, aunque pueden formar parte de una colación o comida al paso cuando se está fuera de casa. Lo más llamativo de estos bollitos son los múltiples nombres y designaciones dialectales que reciben en cada región donde se los produce. En las ilustraciones que siguen se puede apreciar con claridad este fenómeno:

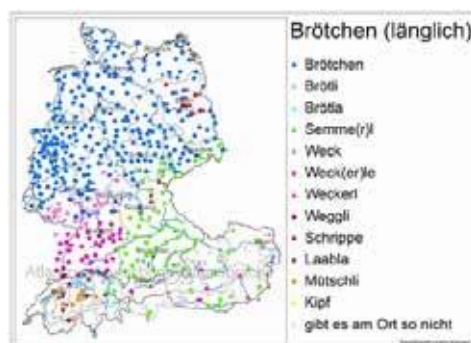


Brötchen largo:



Figura 1²

Distribución de las diferentes denominaciones para bollito largo en Alemania, Suiza, Austria, Luxemburgo y Bélgica



² Nota. Ilustración extraída de Elspaß y Möller, 2012.

Nótese de qué manera va variando la terminología en los diferentes países, Alemania, Suiza, Austria, Luxemburgo y Bélgica. En la primera figura encontramos las distintas denominaciones para el bollito alargado, que, sin embargo, no se consigue en las zonas de Austria que fueron marcadas con puntos grises (Elspaß y Möller, 2012).

Resulta interesante destacar que *Brot*, *Brötchen* y *Weck* son vocablos de origen germano, mientras que *Semmel* deriva de la voz latina *simila* que significa harina fina. El término *Schrippe* quiere decir *pan blanco con corteza abierta*, proviene del verbo *schripfen ab* del alemán moderno temprano e indica *rasguñar con el cuchillo* (Elspaß y Möller, 2012).

Brötchen redondo:



Figura 2³

Distribución de las diferentes denominaciones para bollito redondo en Alemania, Suiza, Austria, Luxemburgo y Bélgica.



Esta segunda ilustración corresponde al bollo redondo con cinco cortes en el lado superior que nacen desde el centro. Se puede notar que comparte en muchos casos la misma denominación que cuando se hace referencia al bollo alargado (*Brötchen*, *Brötli*, *Brötla*, *Semme(r)*, *Weck*, *Weggli*). Sin embargo, para esta variedad en solo pocos lugares se utilizan los términos *Mütschli* y *Schrippe* y, principalmente, en la región suiza no se dispone de este tipo de panificación (puntos grises). En las zonas de Südtirol y Austria se prefiere el uso de la forma *Semmel* (Elspaß y Möller, 2012).

Brezel



Es sin dudas el rey de los homeados en la región de habla alemana, incluso ha extendido sus fronteras al ámbito internacional. La etimología de la palabra es del latín *bracchium* que significa brazo y la voz se refiere a un pan con forma de dos brazos enredados o cruzados (DWS, 2021). Según la tradición se cree que tiene su origen en la zona de Suabia, donde se lo conoce también con el nombre de Laugenbrezel. Laugen es lejía, dado que

antes homearlo y para que adquiera esa textura y tostado particular se lo hierbe en agua con soda cáustica, o sal y bicarbonato de sodio. La leyenda cuenta que por los años 1470 aproximadamente un panadero de Urach había cometido un delito y el conde, quien era encargado de hacer cumplir las condenas, estaba dispuesto a indultarlo solo a cambio de un favor. Para ello le encomendó hacer una torta o un homeado con la particularidad de que los rayos del sollo pudieran atravesar tres partes diferentes. Así nació el brezely el panadero salvó su vida (Gerhard, 2001).

³ Nota. Figura 2 extraída de Elspaß y Möller, 2012.

En la siguiente lista se detallan nombres de panes tradicionales según la región (Kütscher, 2018b):

Baden:	Schwarzwälder Landbrot, Odenwälder Brot, Berches, Elsässer Bauernbrot
Baviera:	Münchner Hausbrot, Bayrisches Urbrot, Frankenlaib, Bayrisches Landbrot
Berlín/Brandenburgo:	Berliner Landbrot, Kommissbrot
Hamburgo:	Hamburger Feinbrot, Hamburger Schwarzbrot
Hesse:	Kasseler Brot, Hesseländer, Spessartkruste, Rhöner Landbrot
Mecklenburgo-Pomerania:	Pommersches Landbrot
Baja Sajonia/Bremen:	Gersterbrot, Heidebrot, Harzer Brocken, Oldenburger Schwarzbrot
Renania:	Rheinisches Schwarzbrot, Eifeler Brot, Westerwälder Landbrot
Sarre:	Saarländer Kornbrot
Sajonia-Anhalt:	Altmärkerbrot
Sajonia:	Malfabrot, Schlesisches Landbrot
Schleswig-Holstein:	Holsteiner Landbrot, Lauenburger Landbrot, Rosenstuten
Palatinado:	Pfälzer Krustenbrot, Hunsrücker Bauernbrot
Turingia:	Thüringer Krustenbrot, Thüringer Kartoffelbrot
Westfalia:	Münsterländer, Westfälischer Pumpernickel, Siegerländer, Paderborner Landbrot
Wurtemberg:	Schwabenländer, Berches, Genetztes Brot, Dinkelbrot, Schwabenbrot

Se puede constatar fácilmente que en la mayoría de los casos los nombres remiten a topónimos, ya sea ciudades y estados federados (Münchner Hausbrot – pan casero de Múnich; Berliner Brot – pan berlinés; Kasseler Brot – pan de Kassel; Paderborner Landbrot – pan de campo de Paderborn; Thüringer Krustenbrot – pan con costra de Turingia, Westfälischer Pumpernickel – pan negro de centeno de Westfalia), regiones o accidentes geográficos (Schwarzwälder Brot – pan de la Selva Negra, Oldenwälder Brot – pan de la selva Oden; Altmärkerbrot – pan de la región de Altmark; Münsterländer – pan de llanuras de Münster; Spessartkruste – pan con costra de las serranías de Spessart; Rhöner Landbrot - pan de campo de las sierras del Rhön; Hunsrücker Bauernbrot – pan de las sierras de Hunsrück) o regiones lingüísticas (Schwabenländer - tierras de Suabia o de los suabos; Schwabenbrot – pan de los suabos o de Suabia ; Siegerländer – del dialecto Siegerländer Platt en la región sur de Westfalia). En definitiva, son nombres que indican la procedencia, aunque no necesariamente ese tipo de pan deba elaborarse sí o sí en ese lugar (Kütscher, 2018 c).

Distinguimos también que pocos nombres de pan aluden a su forma de preparación (genetztes Brot – pan que luego de fermentar se lo divide y se le da forma con las manos mojadas) o el ingrediente principal (Kartoffelbrot – pan de papa; Kornbrot – pan integral). En cuanto a *Berches* es una palabra usada por los judíos, proviene del hebreo “Berachot” (bendición), para referirse al pan que se come para el sabbat.

Asimismo, los panes pueden recibir nombres de fantasía, en cuyo caso llegan a surgir tantas opciones como la imaginación del panadero lo permita e incluso los creadores patentan sus invenciones. De cualquier modo, es importante saber que el nombre de fantasía debe ir acompañado del nombre genérico, lo cual está regulado por el Ministerio Nacional de alimentación, agricultura y protección al consumidor (Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz) quienes, a su vez, determinan la cantidad de ingredientes que cada tipo de pan debe contener. Algunos pueden sonar un poco sonrosos como “die Maus” (el ratón), “Wuppi” (nombre propio que se le atribuye a una criatura de otro planeta), “Kartoffelchen” (papita), “Kornkrüstchen” (costrita de cereal), o bien remitir a lo natural, regional y de antaño como “Wikingerbrot” (pan de los vikingos), “Spreekruste” (costra del Spree) o en última instancia proceder de algún juego lingüístico “Kornkraftwerk” por “Kernkraftwerk” (taz, 2018). En esta era de lo saludable y “en forma” no suelen faltar nombres como Fitmacherbrot (pan fitness) o Sportlerbrot (pan del deportista) (Rheinische Post, 2019).

Los nombres de panes designan también la composición o los ingredientes que llevan, así encontramos Roggenbrot (pan de centeno), Weizenbrot (pan de trigo), Dinkelbrot (pan de espelta), Maisbrot (pan de maíz), Leinsamenbrot (pan de linaza), Quarkbrot (pan de queso quark), Hirsebrot (pan de mijo). Notamos que la pluralidad terminológica está determinada aun por las múltiples materias primas empleadas.

En este apartado se ha podido analizar la diversidad terminológica para designar los diferentes tipos de pan. Es lógico pensar que frente a una realidad tan compleja y diversificada como lo es la cultura del pan, sea necesario asignar a cada elemento un nombre específico que lo diferencie del resto del grupo. Simplemente utilizar la palabra *pan* sería insuficiente para referirse a cada una de las variedades en particular, que poseen características, ingredientes, procesos, formas y tamaños singulares y específicos. De allí que la lengua alemana requiere de manera casi imprescindible de un extenso inventario léxico para hacer frente a vasta heterogeneidad del producto. Sin embargo, no es menor pensar que adjudicarle un nombre en particular a cada ejemplar implica un modo cultural común de una sociedad.

El pan en fraseologismos y palabras compuestas

Según Galisson (1991, citado en Fernández Montoro, 2014) las palabras que tienen carga cultural compartida se hallan de modo especial en las locuciones⁴. Es precisamente en la idiomatidad que las caracteriza lo que impide a los no nativos conocer su carga cultural compartida, ya que a través del sentido literal no es posible establecer conexiones con las marcas culturales implicadas.

Los fraseologismos son combinaciones léxicas fijas compuestas por al menos dos palabras que conforman una sola unidad léxica (Burger, 2010).

En este análisis hemos optado por la clasificación de fraseologismos realizada por Gloria Corpas Pastor (1996) quien a pesar de centrarse en las unidades léxicas del español su sistematización es aplicable a otras lenguas. La autora distingue tres esferas de fraseologismos de acuerdo con su grado de idiomatidad y si el enunciado es completo o incompleto. En este trabajo se dejaron de lado las colocaciones por poseer grado bajo o nulo de idiomatidad, y tomamos ejemplos de locuciones y enunciados fraseológicos. Las locuciones se caracterizan por manifestar fijación interna, unidad de significado y fijación externa pasemática; no constituyen enunciados completos y funcionan como elementos oracionales (Corpas Pastor, 1996, p. 88). Distingue una taxonomía muy explícita y detallada en tanto estas construcciones pueden ser sustantivas (vacas flacas; mosquita muerta), adjetivas (sano y salvo), adverbiales (a todas luces), verbales (dormir como un tronco), prepositivas (con vistas a), conjuntivas (antes bien) o clausales cuando están formadas por varios sintagmas y al menos uno de ellos es verbal (hacersele a alguien agua la boca). En cuanto a los enunciados fraseológicos, constituyen actos de habla, son enunciados completos y presentan fijación interna y externa. Se dividen en paremias, es decir, refranes o citas y fórmulas rutinarias como los saludos o formas de cortesía.

A través de un corpus de 17 locuciones, refranes y palabras compuestas extraído del diccionario en línea de fraseologismos del alemán Redensartenlexikon (2001) nos dispusimos a analizar los significados semánticos de diferentes expresiones que contienen la palabra pan.

La lengua alemana cuenta con una cantidad extraordinaria de expresiones y fraseologismos, en especial locuciones y refranes, que giran en torno a la palabra pan. En el imaginario colectivo de estos grupos de hablantes - fruto de las mismas costumbres, vivencias y formas de pensar que comparten -, se atribuye la idea de relacionar al pan como fuente de trabajo, prosperidad, sustento de vida,

⁴ Según la teoría y clasificación de locuciones de Gloria Corpas Pastor (1996)

esfuerzo y sacrificio. Ejemplo de ello resultan locuciones tales como *sein Brot verdienen* (ganarse el pan: trabajar y mantenerse en la vida), *ein hartes / schweres Brot* (un pan duro / pesado: algo que demanda con mucho esfuerzo, es penoso o fatigoso), *in Lohn und Brot stehen / sein* (tener paga y pan: tener un trabajo fijo y poder mantenerse), *das Brot- und Buttergeschäft* (ser el negocio del pan y la manteca: ser la fuente de ingresos, ser el núcleo económico de una empresa), *kleine Brötchen backen* (hornear bollos pequeños: no dar demasiado de sí mismo, ser modesto, dedicarse a algo con poca intensidad o entusiasmo), *jemandes täglich Brot sein* (ser el pan diario de alguien: ser una tarea cotidiana, usual) (Redensartenlexikon, 2001). En el caso de *eine brotlose Kunst* (un arte sin pan) que designa un trabajo u oficio que no es bien rentado se observa la connotación hacia la pobreza y el pasar necesidades, es decir ya se advierte un giro semántico en oposición a prosperidad y bienestar.

En otros casos, este elemento culinario puede hacer referencia a estados de ánimo o situaciones de vida negativos. Así, *bei Wasser und Brot sitzen* (estar sentado con agua y pan) significa *estar en prisión*; aquí se parte de la figura del agua y el pan como dos alimentos simples pero fundamentales, con la incorporación de una configuración negativa de escasez y pobreza. Por su parte, *jemandem fällt die Butter vom Brot* (caérsele a alguien la manteca del pan), quiere decir estar desilusionado u horrorizado y si bien no es una expresión frecuente, supone decepción, desilusión o espanto. La expresión *jemandem nicht die Butter auf dem Brot gönnen* (no permitirle a alguien la manteca en el pan) representa otro ejemplo de connotación negativa donde se insinúa el defecto de la envidia de las personas (Redensartenlexikon, 2001). Este sentimiento se percibe de igual forma en la palabra compuesta *Brotneid* - envidia profesional – que es propia de aquellas personas que experimentan celos y resentimiento por el mejor sueldo o la buena posición laboral de otras.

Asimismo, se diferencian expresiones en términos de beneficio/ganancia o pérdida: el refrán utilizado en Bohemia *Besser zu Haus ein Ranft Brot als in der Fremde eine ganze Kuh* (mejor una costra de pan en la casa que una vaca entera en el extranjero) señala la importancia de conformarse con lo que puede ser factible en lugar de anhelar cosas de gran valor inalcanzables y se enfatiza el sentido del pan como alimento básico y accesible a todos. Otro ejemplo lo ilustra el dicho *Wes Brot ich ess, des Lied ich sing* (el pan de quien como, es de quien canto la canción), el cual sugiere un interés, un beneficio o incluso el oportunismo de parte de alguien que actúa conforme la persona que le paga o lo ayuda. También la frase *des einen Tod ist des anderen Brot* (la muerte de uno es el pan del otro) simboliza el hecho de que lo que para uno puede ser una desgracia para el otro puede significar fortuna (Redensartenlexikon, 2001).



No solo en las locuciones o refranes podemos encontrar formas específicas de una cultura. Existen palabras compuestas en alemán de un valor cultural muy importante que se terminan de comprender cuando analizamos sus componentes culturales. Tal es el caso de *Abendbrot*, vocablo que literalmente significa *pan de la noche* y se lo designa así, porque ya desde la Edad Media era costumbre en Alemania, y aún lo sigue siendo en muchos hogares, cenar un pan con queso y algún embutido. En el almuerzo se reunía la familia y como plato fuerte del día se optaba por una comida caliente y nutritiva que permitiera continuar con las labores durante lo que quedaba de la jornada. Por esta

razón, y dado que hacia la puesta del sol resultaba agotador cocinar, se prefería un plato simple y ligero. Con el tiempo, el progreso económico y la incorporación de conservas facilitaron la tendencia de consumir preparaciones sencillas sin demasiada elaboración (Kinny, 2017). En la actualidad se continúa utilizando la palabra *Abendbrot* para referirse a la cena.

Otro ejemplo similar sucede con *Brotzeit* (momento para el pan), cuyo equivalente en castellano puede ser merienda, se denomina así, ya que proviene de costumbres de los bávaros, donde artesanos, peones de campo o pastores realizaban una pausa para comer entre las comidas principales. Se trataba de una comida fría, poco elaborada, compuesta de pan con el agregado de queso, salchichas o fiambres, que acompañaban con una cerveza (Oltersdorf, 2014).

Mediante el término *Brötchengeber* (el que da el bollo), sinónimo de *Arbeitgeber* (empleador) de uso familiar y coloquial, se puede apreciar de qué manera la figura del pan se encuentra arraigada fuertemente en el vocabulario transmitiendo el concepto de trabajo, alimento o fuente de supervivencia.

En cada una de las expresiones hasta aquí descriptas se puede ver reflejado el valor y la trascendencia de este preparado en la cotidianidad de los hablantes alemanes, no solo en su calidad de alimento esencial e irremplazable en la vida de los alemanes, sino por su figura simbólica vinculada al esfuerzo, las labores, el trabajo, la supervivencia. Queda en evidencia cómo las frases y las palabras funcionan, entonces, como puentes que conectan con la cultura común de un pueblo.

El pan en las costumbres y tradiciones alemanas



Dentro de los límites geográficos alemanes persisten algunas tradiciones o costumbres que involucran el pan. Resulta muy común que cuando una persona se muda a un nuevo hogar, los allegados regalen pan y sal para desearle éxito y bienestar. Asimismo, los recién casados reciben estos dos objetos como deseo de fecundidad, felicidad y fortuna. Una costumbre muy especial en el norte de Alemania o Bohemia colocar migas de pan y sal en el pañal del recién nacido, a fin de espantar los malos espíritus y permitir buena vida y dicha (Kütscher, 2018; Wachter 2018).



La configuración positiva sobre el pan que se advierte en estas tradiciones se remonta a épocas muy antiguas, cuando tanto el pan como la sal constituían ingredientes básicos de la alimentación que no podían faltar en ninguna familia, fuera rica o pobre. Eran considerados sagrados, en parte por la fuerte conexión con la práctica religiosa y la simbología del pan en la cristiandad, por lo que poseerlos implicaba un sinónimo de bendición y gracia. Además, durante un tiempo la sal conformó un elemento muypreciado y costoso, de allí que en estas culturas se desprende la imagen de valor, fortuna y prosperidad (Kütscher, 2018; Wachter, 2018).

La idea de fertilidad encuentra fundamento también en la personificación de Demetra en la mitología griega, considerada la diosa madre, de la tierra y los cereales, y en los germanos que adoraban al dios Freyr, el dios de la lluvia, el sol y la fertilidad (Müller, 2012). Resulta, por cierto, notable la impresión que las creencias y acciones de los pueblos dejaron en las prácticas culturales actuales.

Del mismo modo, la fuerte presencia del cristianismo sobre los territorios alemanes marca la asociación del producto horneado con el concepto de vida y fortaleza espiritual.

El pan en la literatura

Este alimento se muestra tan arraigado en la vida de los alemanes que se convierte en el centro y la fuente de inspiración para los argumentos de numerosas obras literarias. Tales el caso de muchas leyendas y cuentos infantiles como *Brotstunde* o *Brote aus Stein* de Matthiessen, *Das Brot* de Miller, *Das Mädchen, das auf das Brot trat* de Hans Christian Andersen, la leyenda de Baja Sajonia *Das liebe Brot*. También podemos citar los poemas de Matthias Claudius *Abendlied eines Bauermanns*, de Georg Weerth *Das Hungerlied*; de Ludwig Uhland *Wein und Brot*, Wilhelm Busch *Das Brot*, de Manfred Poisel *Hungrige Nasen* o de Horst Rainer Menzel *Unser tägliches Brot*.

La novela titulada *Brot* de 1930 escrita por el austríaco Karl Heinrich Waggerl nace en un contexto histórico de crisis económica mundial sumado a la crisis agropecuaria de su país. El autor relata las dificultades de un hombre que debe comenzar desde cero su vida en el campo, en tierras poco productivas. En el contraste de dos formas de vida totalmente opuestas, la campesina y la próspera e industrial, la palabra pan del título surge a modo de metáfora para significar la lucha, el trabajo de campesino y el sustento.

En otra obra dentro del género del microrrelato y bajo el mismo nombre - *Das Brot* -, Wolfgang Borchert imprime en el emblema del *pan* representaciones negativas de la escasez, la miseria, la indignidad y el bien codiciado, pero también otras positivas como la compasión, la solidaridad y el perdón. Estas metáforas se consolidan en un escenario de posguerra tras la caída de la Alemania nazi, caracterizado por la hambruna y la ruina, tanto material como moral, en el que una pareja de avanzada edad tiene que lidiar con la situación normal de pobreza. El esposo que se levanta a la madrugada con el pretexto de haber escuchado un ruido extraño, roba una rebanada del pan que su mujer racionaba para todos los días. Pese a la revelación del engaño que ella misma advierte, sin delatar a su marido ni crear conflictos, sacrifica su propia porción y se la convida en la siguiente cena como un gesto de empatía y a modo de evitarle una humillación.

Por último, podemos ilustrar también la novela de Heinrich Böll *Das Brot der frühen Jahren* (el pan de los años mozos) que, en consonancia con el cuento de Borchert, plantea un momento de vida marcado por los tiempos que dejó la segunda guerra mundial, colmado de angustias, miseria y marginalidad. Aquí el *pan* se proyecta como el alimento indispensable, connota el pasar necesidades y la hostilidad de una época y un espacio en el que se debe comenzar de cero. En ambas obras literarias aparece la figura del pan como alimento de vida en íntima alianza con el rol primitivo de la madre, cuando el protagonista de la historia recibe de su progenitora un trozo de pan, a pesar de que ella agonizaba por una enfermedad terminal y moría de hambre.

En esta sección no pretendíamos realizar un análisis exhaustivo, sino brindar algunos ejemplos literarios que reafirman la trascendencia de esta comida en la cultura alemana, que mantiene sólidos lazos con la historia de los pueblos, sus pesares, sufrimientos y luchas, pero incluso se revela como símbolo de sostén y caridad.

Orientaciones didácticas

Vale la pena reflexionar en este apartado el grado de utilidad que la descripción realizada hasta aquí tiene en el ámbito de la enseñanza-aprendizaje de lenguas. Además de respaldar la idea de que “la concepción del léxico como elemento de transmisión cultural enriquece notablemente el proceso de enseñanza-aprendizaje (...), al abarcar una dimensión más amplia que repercute y favorece el aprendizaje” (Fernández Montoro, 2015, p. 412), es oportuno atender cuestiones acerca de su tratamiento pedagógico.

Creemos que como docentes de una lengua extranjera no podemos abogar por la simplificación de recurrir a un término genérico para referir a las múltiples unidades léxicas que configuran diferentes objetos. Hacerlo supondría, a nuestro entender, reducir la lengua a conceptos universales, desprovistos de valor cultural, como si fuesen piezas intercambiables. En tal sentido, incluso estaríamos retrocediendo a modelos de enseñanza de lenguas en los cuales las palabras, como elementos vistos únicamente con funciones gramaticales y sintácticas, pertenecen a sistemas lingüísticos abstractos y artificiales, alejados de las realidades comunicativas y culturales de sus hablantes.

Uno de los desafíos de los docentes de lenguas es preparar a sus alumnos en un trayecto pedagógico que les permita descubrir la otra cultura y al mismo tiempo los haga redescubrir la propia en un contexto actual de cambios demográficos rápidos y alto uso de la tecnología (Kramersch, 2013). Entonces, la sugerencia pedagógica puesta por tener en cuenta las múltiples interacciones y significados individuales en conjunto con las posiciones subjetivas (subjetividad posmoderna de acuerdo con Kramersch, 2013) en lugar de enseñar formas culturales en términos nacionales pertenecientes a grandes comunidades de habla que comparten valores e historia. De esta perspectiva posmoderna, la cultura se vuelve discurso, es decir, una construcción semiótico-social (Kramersch, 2013, p. 68).

Para el tratamiento pedagógico del léxico cultural es importante valorar los principios que subyacen en estas dos categorías (léxica y cultural): están fuertemente vinculadas y son dinámicas, dado que pueden variar con el tiempo. Su inclusión en los programas de enseñanza debe responder a una planificación y sistematización gradual. Léxico y cultura deben, además, trabajarse en el aula de modo articulado y no de modo superficial o como algo anecdótico. Las actividades de las secuencias didácticas también tendrán que ofrecer un uso contextualizado y coherente del componente léxico con variedad de técnicas de enseñanza que estén en consonancia con la manera en que se organiza el léxico mental. Si nos detenemos en actividades concretas para la clase podemos pensar en elaborar propuestas didácticas que incorporen un vasto contenido cultural y léxico. La disposición de tales contenidos en la internet, de acceso fácil y rápido, es un beneficio de nuestra época que debemos aprovechar al máximo. Nuestra labor docente consistirá en evaluar la utilidad de estos contenidos, crear material propio sobre la base de una reflexión que implique considerar contenidos metodológicos y didácticos, variables en el proceso de enseñanza-aprendizaje, las necesidades de los alumnos y el rol del profesor (Fernández Montoro, 2015).

En el caso concreto de la lengua alemana, si bien existe el término *pan*, a lo largo del desarrollo de las secciones anteriores hemos advertido la manera en que difiere el significado en gran medida si lo comparamos con lo que los hispanohablantes tienen en sus mentes y a las realidades que cada uno designa. Entendemos que hay puntos en común: alimento horneado a base de harina, alusiones a la pobreza, sustento de vida o trabajo; pero también es necesario hacer hincapié en los aspectos diferenciadores: las guerras que marcaron a los pueblos, las tradiciones para desear éxito, prosperidad y fertilidad, y una cultura distinguida por un gran desarrollo laboral y comercial en torno a este producto. Nuestro quehacer docente recaería en profundizar los aspectos

diferenciadores a través de textos auténticos y propuestas didácticas que posibiliten un acercamiento natural y no forzado hacia la cultura alemana al tiempo que se propicie un espacio para el diálogo intercultural.

Finalmente, apostamos a la continua formación e investigación docente como recurso indispensable para contribuir a mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje en lenguas extranjeras. Alentamos también a probar nuevas alternativas, a ser creativos y e innovadores, puesto que creemos que es el camino necesario para seguir fortaleciendo y perfeccionando los modelos de enseñanza.

Reflexiones finales

En este trabajo hemos podido dar cuenta de la vasta carga semántico cultural encerrada en un término muy común y extendido en muchas regiones del mundo y, en cierta medida, esta descripción nos permitió mostrar que no solo el vocabulario de significado superficial opaco es poseedor de marcas culturales. Este es el caso del concepto pan el cual se destaca en la cultura de habla alemana por su complejidad y diversidad. Tales características se reflejan en la amplia variedad de panificaciones, para lo cual cada tipo de elaboración recibe una denominación específica en función del origen, el modo de horneado, los ingredientes, el sabor, la forma, etc. Asimismo, se apreció su relevancia en la gastronomía alemana y en la panadería internacional, y la diversidad léxica en función de los regionalismos y dialectos. Se analizaron marcas culturales escondidas en unidades léxicas y fraseológicas, que posibilitaron un acercamiento a los modos de pensar y actuar de estas culturas. Del mismo modo, nos concentramos en las costumbres y tradiciones alrededor del pan que dan cuenta de su importancia y presencia en el imaginario colectivo. Por último, una mirada hacia una selección de obras literarias que tienen al pan como figura protagónica reveló testimonios históricos que imprimen marcas semánticas distintivas propias de un pueblo y no de otro.

En cuanto al tratamiento pedagógico y didáctico del léxico cultural en el marco de la enseñanza de lenguas extranjeras, enfatizamos nuevamente que poseer nociones acerca de las estampas culturales del léxico promueve el acercamiento hacia la cultura del otro y colabora con un aprendizaje más eficaz de vocabulario. Ponemos énfasis en diseñar clases que integren léxico y cultura como un binomio indisociable, de forma integrada, bien articulada y secuenciada. A su vez, destacamos la importancia de enseñar aspectos culturales de la vida cotidiana, inclinarse por una selección de muestras que designen subjetividades e interpretaciones personales de la realidad y no estereotipos o modelos prefabricado de culturas. Sería muy oportuno, también, proponer actividades que refuercen la distinción de matices culturales en vocabulario aparentemente universal.

En cada uno de los ejemplos que fueron ilustrados en estas páginas están latentes los vínculos con la historia, tradiciones, creencias, formas de ser y de ver el mundo particulares a una misma sociedad. Consideramos que este tema merece seguir investigándose desde diversas perspectivas de manera que su aprovechamiento pedagógico pueda ser mayor y más difundido.

Referencias bibliográficas

- Álvarez González, S. (2011). La relevancia del enfoque cultural en el aula de lengua extranjera. *Revista Nebrija*, 9. Recuperado de: <https://www.nebrija.com/revista-linguistica/la-relevancia-del-enfoque-intercultural-en-el-aula-de-lengua-extranjera.html>
- Burger, H. (2010). *Phraseologie: Eine Einführung am Beispiel des Deutschen*. Berlin: E. Schmidt.
- Byram, M. (2013). Foreign language teaching and intercultural citizenship. *Iranian Journal of Language Teaching Research* 1(3), 53-62. Recuperado de: www.urmia.ac.ir/ijltr
- Consejo de Europa (2002): *Marco común europeo de referencia para las lenguas: aprendizaje, enseñanza, evaluación*. Instituto Cervantes y Anaya. Recuperado de: <http://cvc.cervantes.es/obref/marco>
- Corpas Pastor, G. (1996). *Manual de fraseología española*. Madrid: Gredos.
- Deutsches Brotinstitut e.V. (2018). *Die deutsche Brotkultur*. Deutsches Brotinstitut. Recuperado de: <https://www.brotinstitut.de/brotkultur>

- Deutsche UNESCO-Kommission (2014). *Deutsche Brotkultur*. Recuperado de: <https://www.unesco.de/kultur-und-natur/immaterielles-kulturerbe/immaterielles-kulturerbe-deutschland/deutsche-brotkultur>
- Digitales Wörterbuch der Deutschen Sprache (DWS). (20 de febrero de 2021). *Brezel* Recuperado de: <https://www.dwds.de/wb/Brezel>
- Elspaß, S. y Möller, R. (2012). *Brötchen, Semmel*. Atlas zur deutschen Alltagssprache. Universität Salzburg. Liège Université. Recuperado de: <https://www.atlas-alltagssprache.de/brotchen/>
- Fernández Montoro, D. (2014). Implicaciones culturales del léxico. *Revista de Estudios Filológicos*, 27, 1-36. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4786932>
- Fernández Montoro, D. (2015). Enseñar Cultura a través del léxico: una combinación para favorecer el aprendizaje en el aula de ELE. (Tesis de doctorado). Universidad de Granada. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=57697>
- Galisson, R. (1995). Où il est question de lexiculture, de cheval de Troie, et d'impressionisme, *Études de Linguistique Appliquée. Revue de Didactologie des langues-cultures*, 97,5-14.
- Gerhard, F. (2001). *Kulinarische Streifzüge durch Schwaben*. Blaufelden: Sigloch.
- Kinny, P. (9 de mayo de 2017). *Abendbrot in Deutschland: Vergangene Tradition der abendlichen Esskultur?* Pick-up-Möbel.de Blog. Recuperado de: <https://www.pick-up-moebel.de/blog/abendbrot-in-deutschland-vergangene-tradition-der-abendlichen-esskultur/#:~:text=Das%20Abendbrot%20ist%20eine%20alte,einer%20Kanne%20Tee%20genossen%20wurden.>
- Klitzsch, M. (2022). *Deutsche Brotsorten mit Bildern und Inhaltsstoffen*. Liste. Eat.de <https://eat.de/magazin/deutsche-brotsorten/> Kramsch, C. (2013). Culture in foreign language teaching. *Iranian Journal of Language Teaching Research* 1(1), 57-78. Recuperado de: www.urmia.ac.ir/ijltr
- Kütscher, B. (2018a). *Brot und Salz*. Brotexperte. Recuperado de: <https://www.brotexperte.de/brotkultur/brot-und-salz/>
- Kütscher, B. (2018b). *Brotsorten in Deutschland*. Brotexperte. Recuperado de: <https://www.brotexperte.de/brotsorten/brotsorten-in-deutschland/>
- Kütscher, B. (2018c). *Der Name des Brotes*. Recuperado de: <https://www.brotexperte.de/brotsorten/der-name-des-brotes/>
- Müller, A. (2012). *Brot*. Symbolonline. Recuperado de: <https://www.symbolonline.de/index.php?title=Brot>
- Navarro Serrano, P. (2009). Cultura con eñe: Cultura, sociocultura e intercultura en la clase de ELE. *Tinkuy*, 11, 83 – 93.
- Oltersdorf, U. (2014). *Brotzeit*. Ernährungsdenkwerkstatt. Recuperado de: <http://ernaehrungsdenkwerkstatt.de/ernaehrungsforschungsraum/lebensmittel/mahlzeiten/zwischenmahlzeiten/brotzeit.html>
- Redensartenindex (2001). *Wörterbuch für Redensarten, Redewendungen, idiomatische Ausdrücke, Sprichwörter, Umgangssprache*. <https://www.redensarten-index.de/suche.php?suchbegriff=Brot+&bool=relevanz&gawoe=an&sp0=rart ou&sp1=rart varianten ou>
- Rheinische Post. (16 de enero de 2019). *Diese Brot-Fantasiennamen klingen nur gesund*. Recuperado de: https://rp-online.de/leben/ratgeber/verbraucher/verbraucherschutz-kritik-an-fantasiennamen-fuer-brote_aid-35691831
- TAZ (12 de agosto de 2018). *Dämliche Namen von Backwaren: Sagen Sie jetzt bloß nichts Falsches*. <https://taz.de/Daemliche-Namen-von-Backwaren!/5524452/>

- Thompson, B., Roberts, S. G., & Lupyán, G. (2020). Cultural influences on word meanings revealed through large-scale semantic alignment. *Nature Human Behaviour*, 4, 1029—1038. <https://doi.org/10.1038/s41562-020-0924-8>
- Verón, M. (2020). El lugar de la cultura en la enseñanza de lenguas extranjeras: del hablante nativo como modelo al hablante intercultural como meta. El toldo de Astier. *Propuestas y estudios sobre enseñanza de lengua y literatura*, 11 (20-21), 186-205 <http://www.eltoldodeastier.fahce.unlp.edu.ar/numeros/numero20/pdf/Varon.pdf>
- Wachter, D. (2018). *Aus diesem Grund schenkt man Brot und Salz zum Einzug*. Stern. <https://www.stern.de/genuss/essen/brot-und-salz--warum-schenkt-man-es-zum-einzug--8413958.html>
- Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. (2022). *Wirtschaftsfaktor Bäckerhandwerk*. Bäckerhandwerk. <https://www.baeckerhandwerk.de/baeckerhandwerk/zahlen-fakten/>

María Celeste Frana es Traductora Pública Nacional de Alemán y Especialista en Didáctica de las Lenguas Extranjeras, egresada de la Facultad de Lenguas de la Universidad Nacional de Córdoba. Se desempeña como Profesora Adjunta Regular en las materias Idioma Moderno Alemán I y II, en la Facultad de Humanidades de la Universidad Nacional de Salta. Es profesora en la asignatura Fonética Alemana del Instituto de Educación Superior N° 6053 “Abuelas de Plaza de Mayo” de Salta. Como docente investigadora categoría V del CIUNSA ha participado en varios proyectos de investigación relacionados con la enseñanza de lenguas.