

Neopottierianos gaditanos

Adolfo González Martínez

*Universidad de Cádiz. Departamento de Didáctica de la Lengua y la Literatura, Facultad de Ciencias de la Educación, Campus Universitario de Puerto Real. Polígono Río San Pedro, 11510 Puerto Real (Cádiz). Tlfno. (956) 016242. Fax (956) 016253. E-mail: adolfogm@ono.com
(Recibido Octubre de 2007; aceptado Noviembre de 2007)
Biblid (0214-137X (2006) 22; 33-48)*

Cuando surgió la idea de dedicar un número de la revista Távira a Jorge Paz, mi compañero y amigo de toda la vida, sabía que tenía que colaborar en la misma. Era una obligación moral después de tantos años de profesión y de amistad compartidos. Sin embargo me parecía que escribir un artículo científico y frío no era lo adecuado. Tenía que buscar algo más conmovedor, más próximo, más emotivo. Entonces, con la ayuda de mi cómplice y compañera, Pepa Orellana, se nos ocurrió que podía reunir todas esas características la reedición, tal cual salió en su momento, de un trabajo de clase que realizamos Rafael de Cózar, Jorge Thuiller, Manolo Ramos y yo mismo, junto con el homenajeado, en nuestra época de estudiantes de Filología Hispánica en el Colegio Universitario de Cádiz.

Este escrito constituyó nuestro primer trabajo lingüístico y antes de transcribirlo quisiera aclarar varios puntos:

- La asignatura era impartida por el profesor don Vidal Lamíquiz, catedrático de la Universidad de Sevilla, a la que pertenecía el Colegio Universitario de Cádiz.
- El profesor Lamíquiz había estado, antes de ganar la cátedra en Sevilla, varios años en la Sorbonne, donde conoció y colaboró con Bernard Pottier, cuya teoría de los grupos funcionales nos sirvió de guía para el estudio.
- El presente trabajo sobre la semántica del café se presentó en clase junto con algunos más: grupo funcional de las embarcaciones de recreo, entre otros.
- Lamíquiz, una vez escuchado el trabajo nos propuso que renunciáramos a su autoría y lo firmáramos como trabajo de toda la clase con la idea de imprimirlo en el Departamento y presentarlo a las autoridades para presionar la creación de la Licenciatura de Filología Hispánica en el seno de una futura Facultad de Filosofía y Letras.
- La investigación es del año 1970, por lo que algunos de los conceptos lingüísticos que en ella se vierten han quedado obsoletos, no obstante en aquella época estaban totalmente al día.

Cuando llegamos a Sevilla a terminar nuestra licenciatura ya éramos conocidos, sobre todo por parte de don Feliciano Delgado, como el “grupo neopottieriano gaditano”, no sin cierta sorna por su parte.

El trabajo lo realizamos en el bar don Quijote del que ya éramos asiduos antes de plantearnos cualquier investigación, ya que tres de los cinco

componentes del grupo, Jorge, Rafael y yo mismo vivíamos en sus proximidades y lo visitábamos con frecuencia para diversas actividades como comprobar la temperatura de la cerveza

El objetivo de esta reedición no es otro que rememorar, con muchísima ternura, nuestra etapa de estudiantes universitarios en Cádiz..

Presentación

Estas breves páginas recogen un trabajo práctico, elaborado espontáneamente por mis alumnos de *Lingüística Española* en la especialidad de Filología Moderna del Colegio Universitario de Cádiz.

Viene a ser uno de tantos ejercicios de aplicación de la teoría explicada, de ninguna manera el más importante de los realizados pero, uno de los más curiosos y originales, feliz continuación de la clase en los ratos de ocio.

En esa delimitación ha de tomarse. Por ello, pocas palabras necesito para presentarlo. Solamente debo decir sencillamente, al igual que esos apartados sencillos, humanos y, a la vez, científicos, que lo considero como un alegre símbolo del constante trabajo callado, representación sonriente de serios conocimientos adquiridos y madurados en el esfuerzo de abstracción formativa y muestra reveladora de un pragmatismo de aplicación concreta. Como corresponde a la generación de nuestros estudiantes, que incluyen su estudio en el presente vivencial de su ambientalismo sociocultural y lo proyectan en su experiencia y hacia el futuro.

Que hayan querido ofrecerlo con ilusión juvenil a su Universidad, a su Patronato y a sus Profesores, responde no sólo a un comprensible deseo de manifestar su satisfacción por lo aprendido sino también a una delicada voluntad de agradecimiento profundo y sincero.

Vidal Lamíquiz.

Semántica del café en el bar Don Quijote de Cádiz

0.- Prólogo

Vamos a exponer de manera ordenada la terminología diferenciadora que sirve pertinentemente para significar eso que todos saboreamos todos los días: el café.

1.- Situación y contexto

Nuestra encuesta-investigación ha sido realizada en el café-bar Don Quijote, avenida Marconi nº 14 de Cádiz. Está situado fuera del centro de la ciudad, en una zona residencial próxima a la playa, aunque aún rodeada de viviendas protegidas pertenecientes a entidades estatales. Esto supone una gran variedad de elementos socio-lingüísticos dentro de su clientela habitual.

Es preciso señalar también que dicho bar está ubicado en una calle que es frecuentada por los operarios de la Fábrica de Tabacos y de las Construcciones Aeronáuticas. Por lo que, a pesar de la diversidad socio-lingüística de los individuos, predomina el elemento obrero.

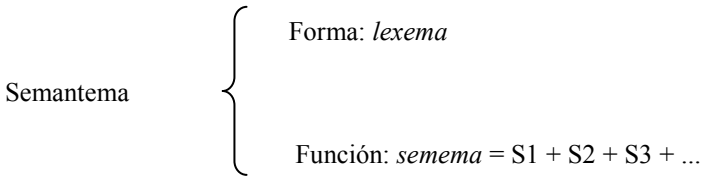
Nuestro trabajo se centra en el habla masculina. Las mujeres no suelen ser clientes habituales de este bar y generalmente no utilizan funcionalmente la terminología adecuada, sino que llegan a la caracterización sémica del tipo de café por medio de otros rasgos semánticos, no específicos para nuestro trabajo. Por ejemplo, en vez de pedir un cortado, piden un café con poca leche,

2.- Nivel de estudio

Estamos situados dentro del signo lingüístico, en el plano del contenido y en la infraestructura de la significación, donde distinguimos metodológicamente la Lexicología y la Semántica como partes de estudio del signo lingüístico de que se vale la lengua para su fin último.

Semántica Lexicología	Sintaxis Morfología
Fonología Fonética	

En dicha infraestructura debemos considerar la unidad construida o *semantema* que consta de una forma o *lexema*, unidad lexicológica, y de una función sémica o *semema*, unidad semántica, que es la suma de *semas* o unidades mínimas de significación. En resumen:



Esta terminología que usamos está tomada de la escuela estructuralista europea. La hemos escogido porque, al ser éste un trabajo eminentemente funcional nos hemos visto precisados a ello, ya que esta terminología atiende a la función primeramente y luego a la forma que la manifiesta.

3.- *Aspecto lexicológico*

La encuesta ha sido realizada directamente con nuestro oído atento, durante varios días y a distintas horas, a fin de lograr la perfecta exhaustividad de formas habladas correspondientes a tipos de café.

Hemos logrado registrar catorce lexemas independientes. Para evitar que quedara excluido algún otro lexema no encuestado, le presentamos al camarero la lista completa de los lexemas documentados y nos aseguró que él desconocía la existencia, en su bar, de otro tipo de café.

He aquí, pues, en orden alfabético, los catorce lexemas que componen nuestro trabajo: *blanco y negro, capuchino, carajillo, con hielo, con leche, con nata, cortado, descafeinado, doble, granizado, largo de café, solo, tizado, torero*.

4.- *Aspecto semántico*

La unidad semántica es, como hemos visto, el semema que, a su vez, está compuesto por la suma de las unidades mínimas de significación que, en nuestra terminología, llamaremos *semas* y lo representaremos por S.

Los semas o diferencias específicas que hemos considerado pertinentes en nuestro trabajo son quince. Algunos de ellos están tomados de la experiencia común, para definir otros, hemos tenido que recurrir al diccionario. Los semas considerados son los siguientes:

S1.- *infusión*: realizada mediante agua al calor.

S2.- *derivado del cafeto*: árbol rubiáceo de fruto en baya con semilla de albumen córneo.

S3.- *con cafeína*: alcaloide que se halla en la semilla del café y de otros vegetales.

S4.- *caliente*: sema perteneciente al continuo de la temperatura, de límite subjetivo y arbitrario que funciona por oposición a *frío*.

S5.- *concentrado*: característica por la que el producto café contiene el mínimo de agua indispensable para lograr la infusión. Se opone a *diluido*.

S6.- *con leche*: líquido blanco que se produce en los pechos de las hembras vivíparas y que se utiliza como alimento.

S7.- *domina la leche*: si la proporción de leche es mayor que la de café.

S8.- *con crema*: sustancia grasa contenida en la leche y de la cual se saca la mantequilla.

S9.- *con nata*: sustancia espesa, untuosa, que forma capa sobre la leche.

S10.- *en vaso largo*: si la bebida es servida en un recipiente de cristal de altura superior a cinco centímetros. Se opone a *vaso corto* y *taza*.

S11.- *con helado*: bebida o manjar congelado.

S12.- *con hielo a tacos*: agua solidificada por un descenso suficiente de temperatura y que se presenta en tacos.

S13.- *con hielo atomizado* agua solidificada por un descenso suficiente de temperatura y que se presenta pulverizada.

S14.- *con coñac*: si se presenta añadiéndole coñac: aguardiente de graduación elevada, obtenido por la destilación de vinos flojos y madurados en toneles de roble.

S15: *más de siete pesetas*: cifra escogida como límite arbitrario del precio establecido en el café-bar Don Quijote.

5.- Grupo Funcional

En un principio podríamos esbozar la definición de grupo funcional como un conjunto de objetos distintos pero relativamente homogéneos. Siguiendo la idea de que en lingüística la coincidencia de subjetividades es la objetividad, vamos a encontrarnos con que son unas referencias designadas con una misma unidad léxica por todos los hablantes de una misma comunidad lingüística.

Una vez dado este paso, vamos a comparar esta unidad léxica con otras unidades léxicas de diferente lexema pero con parecido funcionamiento, debido a ciertos semas comunes. En el momento en que conseguimos en una lengua agrupar una serie de unidades léxicas con igual funcionamiento, aparece *el grupo funcional*, donde la elección de uno de sus elementos elimina automáticamente a todos los demás.

En el cuadro que sigue a continuación presentamos los lexemas del grupo funcional con sus sememas o conjuntos de semas, numerados del 1 al 15. este esquema representativo es ya clásico en los estudios semánticos.

Semas	Infusión	Derivado del cafeito	Con cafeina	caliente	concentrado	Con leche	Domina la leche	Con crema	Con nata	En vaso largo	Con helado	Con hielo en tacos	Con hielo atomizado	Con coñac	Más caro de 7 pesetas
	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9	S10	S11	S12	S13	S14	S15
1- Solo	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2- Cortado	+	+	+	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3- Con leche	+	+	+	+	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-
4- Largo de Café	+	+	+	+	-	+	-	-	-	+	-	-	-	-	-
5- Torero	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+
6- Descafeinado	+	+	-	+	-	+/-	+	-	-	-	-	-	-	-	-
7- Tiznado	+	+	+	+	-	+	+	-	-	+	-	-	-	-	-
8- Carajillo	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+
9- Granizado	+	+	+	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	+
10- Con hielo	+	+	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	-
11- Con nata	+	+	+	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	+
12- Capuchino	+	+	+	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+
13- Blanco y negro	+	+	+	-	-	-	-	-	+	+	+	-	-	-	+
14- Doble	+	+	+	+	-	+	+	-	-	+	-	-	-	-	+

Para definir el grupo funcional como tal, necesitamos encontrar elementos que den unidad en algún aspecto a los objetos reunidos: los semas comunes a todos los sememas constituyen el *archisemema* que justifica la existencia del grupo funcional. El *archilexema* o forma que lo manifiesta en este caso es *café*.

Grupo funcional es entonces un conjunto de semantemas, acabado en sincronía, que poseen al menos un rasgo distintivo en común, rasgo que los agrupa y al mismo tiempo los delimita y separa de otros posibles grupos funcionales, según el sema o semas que se tomen como base de su funcionamiento en una determinada situación.

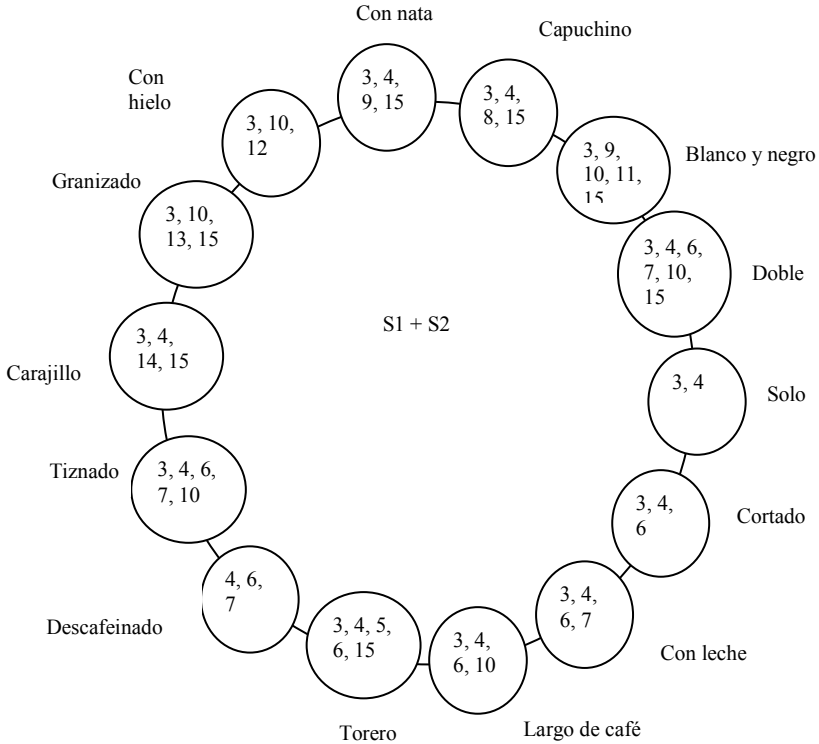
6.- Afinidad semántica del grupo funcional

Cada lexema comporta un distinto semema dentro del grupo funcional que estamos estudiando. Estos catorce sememas diferentes constan a su vez de unos semas comunes y de otros específicos. Dentro de este grupo funcional todos los sememas se componen, al menos, de dos semas comunes (S1 y S2).

En la figura 1 se expresan gráficamente las afinidades de los catorce sememas.

El archisemema o conjunto de rasgos distintivos comunes a varios sememas, está compuesto por los semas 1 *infusión* y 2 *derivado del cafeto*. El archisemema es, por tanto, *'infusión derivada del cafeto'*.

Así como el lexema es la forma lexicológica del semema, el *archilexema* lo es del archisemema. En nuestro caso el archilexema resulta ser *café*.

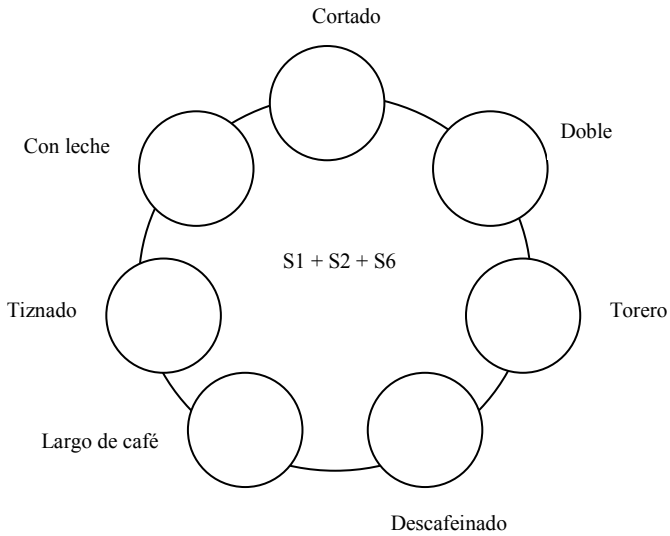


7.- Afinidades semánticas de los subconjuntos

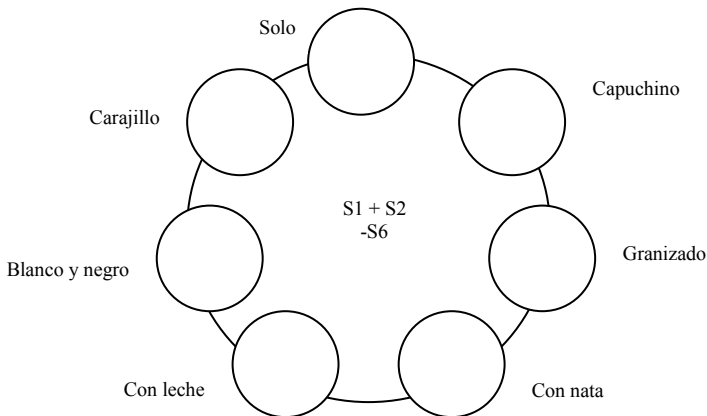
En este apartado vamos a entresacar algunos subconjuntos del grupo funcional para observar que la presencia o ausencia de un solo sema es pertinente para diferenciar y agrupar subconjuntos dentro de ese mismo grupo funcional que nos ha servido de base.

Si tomamos como criterio de subagrupación el sema 6 *con leche*, obtendremos la siguiente distribución de los elementos del conjunto:

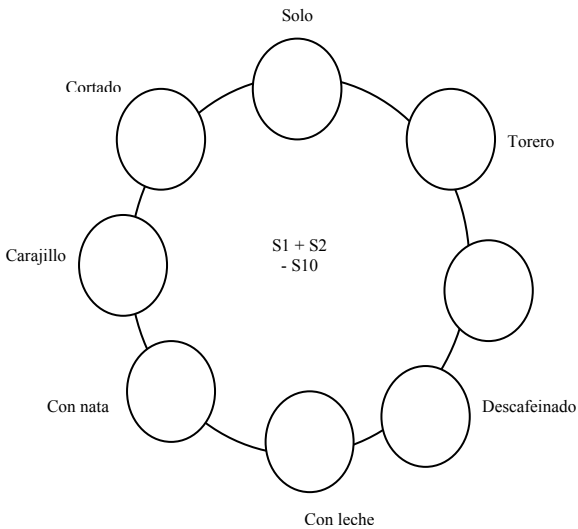
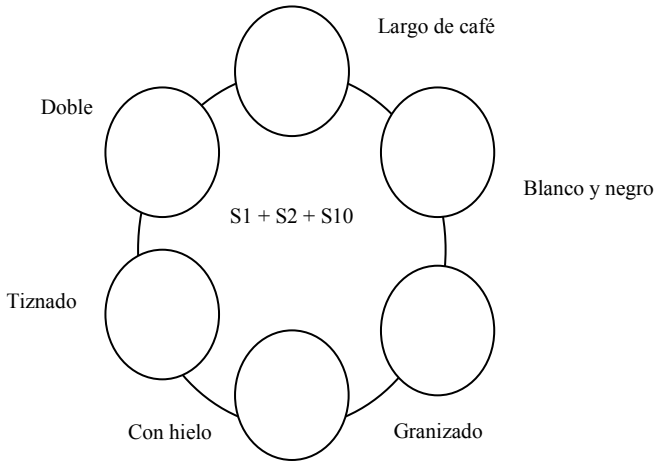
Neopottierianos gaditanos



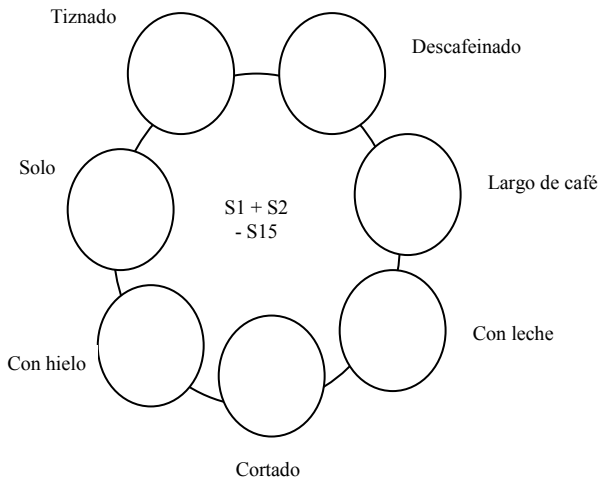
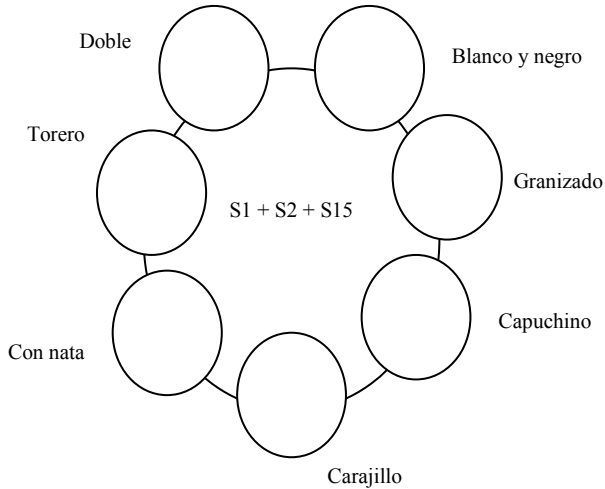
Donde se observa un subconjunto marcado por la presencia del sema 6 que se opone a la ausencia de dicho sema, como queda patente en el subconjunto siguiente:



Otra distinción de los elementos obtendríamos tomando como base distintiva el sema *10 en vaso largo*. Se organiza un subconjunto con presencia de dicho sema 10 frente a su ausencia. Obsérvese en los dos siguientes gráficos:



Por último, podemos establecer otra división del grupo funcional atendiendo a la presencia del sema *15 más caro de 7 pesetas*, en oposición a su ausencia, lo cual organiza la oposición entre los dos siguientes subconjuntos:



8.- *Los Semantemas*

Creemos conveniente, para finalizar nuestro estudio, elaborar un pequeño diccionario que exprese el contenido sémico de cada uno de los lexemas del grupo funcional estudiado. Entendemos por diccionario del grupo funcional la definición de cada lexema por su semema.

- **Blanco y negro:** infusión derivada del cafeto, con cafeína, frío, sin concentrar, sin leche, sin crema, se sirve en vaso largo, con helado de nata, sin hielo, sin coñac y vale más de 7 pesetas.

- **Capuchino:** infusión derivada del cafeto, con cafeína, se sirve caliente, sin concentrar, sin leche, con crema, sin nata, se sirve en vaso corto o en taza, sin helado, sin hielo, sin coñac y vale más de siete pesetas.

- **Carajillo:** infusión derivada del cafeto, con cafeína, caliente, sin concentrar, sin leche, sin crema, sin nata, se sirve en vaso corto o en taza, sin helado, sin hielo, con coñac y cuesta más de siete pesetas.

- **Con hielo:** infusión derivada del cafeto, con cafeína, frío, sin concentrar, sin leche, sin crema, sin nata, se sirve en vaso largo, sin helado, con hielo en tacos, sin coñac y cuesta menos de siete pesetas.

- **Con leche:** infusión derivada del cafeto, con cafeína, caliente, sin concentrar, con leche, dominando ésta, sin crema, sin nata, se sirve en vaso corto o en taza, sin helado, sin hielo, sin coñac y cuesta menos de siete pesetas.

- **Con nata:** infusión derivada del cafeto, con cafeína, caliente, sin concentrar, sin leche, sin crema, con nata, se sirve en vaso corto o en taza, sin helado, sin hielo, sin coñac, vale más de siete pesetas.

- **Cortado:** infusión derivada del cafeto, sin cafeína, caliente, sin concentrar, con leche, no domina la leche, sin crema, sin nata, se sirve en vaso corto o en taza, sin helado, sin hielo, sin coñac, cuesta menos de siete pesetas.

- **Descafeinado:** infusión derivada del cafeto, sin cafeína, caliente, sin concentrar, con leche o sin ella, sin crema, sin nata, se sirve en vaso

corto o en taza, sin helado, sin hielo, sin coñac, cuesta menos de siete pesetas.

- **Doble:** infusión derivada del cafeto, con cafeína, caliente, sin concentrar, con leche, predominando ésta, sin crema, sin nata, se sirve en vaso largo, sin helado, sin hielo, sin coñac, cuesta más de siete pesetas.

- **Granizado:** infusión derivada del cafeto, con cafeína, frío, sin concentrar, sin leche, sin crema, se sirve en vaso largo, sin nata, con hielo atomizado, sin helado, sin coñac, cuesta más de siete pesetas.

- **Largo de café:** infusión derivada del cafeto, con cafeína, caliente, sin concentrar, con leche, no domina la leche, sin crema, se sirve en vaso largo, sin helado, sin hielo, sin coñac, cuesta menos de siete pesetas.

- **Solo:** infusión derivada del cafeto, con cafeína, caliente, sin concentrar, sin leche, sin crema, sin nata, se sirve en vaso corto o taza, sin helado, sin hielo, sin coñac, cuesta menos de siete pesetas.

- **Tizado:** infusión derivada del cafeto, con cafeína, caliente, sin concentrar, con leche, domina la leche, sin crema, sin nata, se sirve en vaso largo, sin helado, sin hielo, sin coñac, cuesta menos de siete pesetas.

- **Torero:** infusión derivada del cafeto, caliente, concentrado, con leche, aunque ésta no domina, sin crema, sin nata, se sirve en vaso corto o en taza, sin helado, sin hielo, sin coñac, cuetas más de siete pesetas.

9.- Referencias

Baldinger, K.(1970): *Teoría semántica*, ed. Alcalá, Madrid.

Casares, J. (1966): *Diccionario ideológico de la lengua española*, ed. Gustavo Gili, Barcelona (2ª ed.)

Guiraud, P (1960): *La semántica*, F.C.E. México.

Lamíquiz, V. (1972): *Morfosintaxis estructural del verbo español*, Universidad de Sevilla, Sevilla.

Lyons, J. (1971): *Introducción en la lingüística teórica*, ed. Teide, Barcelona.

Pottier, B. (1970): “Hacia una semántica moderna” en *Lingüística moderna y filología hispánica*, Gredos, Madrid. (pp.99-133)

Pottier, B.(1970): “La semántica y los criterios funcionales” en *Lingüística moderna y filología hispánica*, Gredos, Madrid. (pp.93-98)

Real Academia Española de la Lengua (1970): *Diccionario de la lengua española*, ed. Espasa-Calpe, Madrid (19ªed.)

VV.AA. (1967): *Enciclopedia Universal Sopena*, ed. Ramón Sopena, Barcelona.