Probablemente, como resultado de la creciente conciencia y preocupación que parte de la población ha venido desarrollando hacia la alimentación y el buen comer, en los últimos años muchos programas de cocina se han puesto muy de moda. Algunos ejemplos son: *Master Chef*, *Chef's Table*, *The Chef Show*, *Sugar Rush*, *Todo el Mundo a la mesa* y *Million Pound Menu*. De ahí la materialización lingüística de esta tendencia a través del surgimiento de numerosos neologismos y de la penetración de múltiples anglicismos en nuestra lengua.

Estudio de medios

Tras llevar a cabo un estudio que pretendía desvelar el grado de expansión de neologismos y anglicismos dentro del campo de la gastronomía en español, y por ende, en nuestra cultura, se confirma esta hipótesis.

El trabajo se centró en examinar ocho periódicos de ámbito nacional (*elDiario.es*, *El País*, *El Mundo*, *ABC*, *La Vanguardia*, *El Confidencial*, *20 minutos* y *Agencia EFE*) a través del buscador de anglicismos “Observatorio Lázaro” durante un periodo de siete meses en 2020. Como resultado, se documentaron un total de 86 términos, entre neologismos y anglicismos.

A continuación, se presenta un desglose de los términos, teniendo en cuenta distintos campos temáticos:

- Bebidas (13 términos): *Canned wine, cider, cocktail, craft cider, gin tonic/ gin tonics/ gin and tonic, ginger ale, iceball, smoothie, sour ale, sour-fruited, wine, wine ambassador, wine lover.*
- Comida (42 términos): *Brunch, burger gourmet, carrot cake, cheesecake, clean meat, cookies, cupcakes, diner, dinner, fast food, finger food, foodie, fooding, ginger cheesecake, healthy food, hot dog, hot pot, junk food, lunch, mealkit, mood food, muffin, mug cake, novel food, omelette, overnight oats, pisco sour, plum cake, poke bowl, pulled pork, roast beef, snack, social food, spicy, steak, steak bites, steak tartar, street food, topping/s, veggie burger, wrap.*
- Prácticas y técnicas (29 términos): *Afterworking, agrifoodtech, baig cooking, batch cooking, beer yoga, food delivery, food design, food lover, food retail, food service, foodpairing, food tech, frosting, grill, healthy, healthy test, light, open food (facts), picnic, plastic free, real food, real fooder, real fooding, showcooking, slow food, smart cooking, stay healthy, take away, zero waste.*
- Objetos (2 términos): *Bowl* y *slowcooker*.

Utilización en los medios

Algunos ejemplos de estos términos ponen de relieve la naturalidad con la que se emplean en los medios de comunicación.

- “Lo mejor que puedes hacer en estos días es optar por el ‘Batch cooking’: cocinar un día y comer toda la semana” (*ABC*, 02/06/2020).

En este caso, se explica brevemente lo que significa esta expresión anglicada, pero no ocurre así con la mayoría de los ejemplos analizados, donde se da por sentado que el lector conoce el significado del término.

- “Otros se han decantado por la oferta de «brunch» como en ‘Marta, cariño’, una sala espectáculo que ya contaba con cocinas” (*20 minutos*, 16/10/2020).
- “A su partida de Wellington, entre decenas de curiosos y medios de comunicación, no faltaron ni un disfraz de Bugs Bunny ni una degustación de *carrot cake* para los asistentes” (*La Vanguardia*, 22/07/2020).

La comida real

La tendencia a consumir productos naturales sin procesado, o con el mínimo procesado, tiene estrecha relación con el movimiento de *real food*, creado por el nutricionista español Carlos Ríos. Se trata de una reacción ante la popularización de la comida rápida y la comida basura (*fast food* y *junk food*), tan extendida en las culturas occidentales.

De ahí la aparición de términos como *real fooding* o *real fooder*, neologismos que responden a nuevos conceptos dentro del ámbito de la alimentación. Resulta, además, curioso que siendo el creador de este movimiento un español, el nombre del movimiento sea en inglés.

- “Ni el cálculo de nuestro consumo es exacto, ni tampoco la energía que nos aporta cada alimento, lo que no significa que haya que despreciar el balance energético, como las nuevas corrientes de ‘realfooders’ quieren imponer” (*El País*, 09/08/2020).

Otro término y concepto que muestra una reacción contraria a la *fast food* es el de la comida lenta o *slow food* que aboga por un disfrute calmado de la cultura culinaria y el vino:

- “Por la tarde, la ruta verde nº 19 os permitirá un poco de ejercicio terrestre desde allí hasta Ses Illetes, pasando por Sa Roqueta, antes de regresar a Es Pujols donde disfrutar del auténtico *slow food*” (*La Vanguardia*, 11/10/2020).

A partir de este trabajo, podemos confirmar una vez más la presencia “invasora” de la lengua inglesa en otros campos: la gastronomía y la bebida. La comida, que constituye un símbolo cultural que refleja las raíces históricas de cada país, parece verse trastocada y modificada por la internacionalización y la influencia del inglés en este campo. Esto nos lleva a cuestionarnos si tales influjos son solo una moda transitoria o si podrían tener repercusiones en nuestra cultura en general y en nuestra cultura culinaria en términos más específicos.