# El vocabulario castellano de la culinaria medieval y renacentista : las fuentes tratadísticas y sus rasgos léxicos

Autor(en): **Eberenz, Rolf**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue de linguistique romane**

Band (Jahr): **79 (2015)**

Heft 315-316

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-842229

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

# El vocabulario castellano de la culinaria medieval y renacentista – Las fuentes tratadísticas y sus rasgos léxicos

## 1. Punto de partida

Hoy en día la alimentación y el arte culinario están muy presentes en los más diversos formatos de la comunicación social, y los temas gastronómicos que apasionan a nutricionistas, sociólogos, antropólogos o, simplemente, al gran público distan de agotarse. Pues bien, desde hace tiempo el interés por la cocina en cuanto fenómeno cultural se ha orientado también hacia el pasado, donde los historiadores han encontrado un terreno de investigación particularmente fértil en los modos de alimentarse de los distintos grupos sociales. Los lingüistas no podían quedar al margen de esta corriente y, tras analizar los discursos actuales sobre la preparación de la comida en revistas, libros, programas de televisión y blogs, también han dirigido la mirada hacia los textos antiguos que se refieren a este tema. Además de los objetivos de tales escritos y de los modos en que se construyen, es sobre todo el léxico lo que ha atraído su atención: un léxico multiforme y en parte cambiante, que a lo largo de los siglos ha acogido neologismos y se ha desprendido de palabras caídas en desuso.

En cualquier estudio de este tipo existe el riesgo de que el caudal de palabras se convierta en una masa amorfa, en repertorio de signos lingüísticos sin más orden que el alfabético. Otro peligro tiene que ver con los distintos ámbitos de la alimentación: el más visible y llamativo es sin duda el de las preparaciones culinarias, y hay algún diccionario gastronómico que se limita a los nombres de platos, lo que no deja de dar una visión reductora de esta parcela del léxico. Ante el poder de sugestión que ejercen muchas denominaciones de manjares quedan eclipsadas otras áreas no menos interesantes, como los actos culinarios necesarios para su elaboración, los ingredientes, los utensilios de cocina, las propiedades de las materias comestibles, sus sabores, la composición de los menús o la sucesión de comidas de un día ordinario. Estos ámbitos ofrecen analogías parciales con las categorías léxicas. Los nombres de platos suelen ser sustantivos; los actos culinarios corresponden a verbos, mientras que las características de los alimentos se expresan habitualmente mediante adjetivos. Por otra parte –y en ello no hay ninguna diferencia entre nuestra

época y las del pasado–, la mención de ciertos platos suele provocar una serie de asociaciones. Estos pueden pertenecer a la alimentación tradicional en un espacio cultural dado o, por el contrario, representar platos exóticos; pueden evocar situaciones de penuria o de bienestar material; y, en algunos casos, remiten a creencias y prácticas religiosas, como ocurre con el pan y el vino dentro de la simbología cristiana. Evidentemente, estos valores culturales forman parte integrante del significado de los vocablos que denominan los manjares en cuestión. Además, las palabras se actualizan en discursos concretos, regidos por el punto de vista y por la intención del enunciador. Por lo tanto, puede variar la selección de unidades léxicas según se trate por ejemplo de un libro de cocina, un relato de viaje, un tratado médico o un texto sobre ética alimentaria.

No está de más recordar que la investigación sobre el léxico de la alimentación en un período histórico se caracteriza por facilidades y dificultades peculiares. Resulta más fácil que el estudio del vocabulario actual por cuanto la variedad de alimentos y platos suele ser menor que hoy en día, lo que permite ver con mayor claridad las estructuras lingüísticas en las formas y en los contenidos. Las dificultades, en cambio, están relacionadas con la obtención de la información semántica y con las fuentes disponibles (cf. Eberenz 2014b). Aquí también la cuestión que interesa en primer lugar es la de los referentes de los distintos nombres de platos, sus ingredientes, procesos de elaboración, sabores, etc.; y, en segunda línea, el lugar que ocupa una preparación dada en el código alimentario de determinado periodo histórico. He aquí un problema fundamental del estudio diacrónico de este vocabulario: tanto los platos como sus denominaciones evolucionan a lo largo de los siglos de modo que, por ejemplo, una definición del *Diccionario de autoridades* (1726-1739) puede no corresponder al significado que poseía la misma palabra en la Edad Media.

Otra cuestión importante para una lexicología estructural consiste en determinar la posición que los diferentes lexemas ocupan dentro de cada ámbito temático, para que se puedan evidenciar las parcelas más estructuradas. En este contexto resaltan los verbos referentes a los actos culinarios, que han sido analizados por varios autores –Lehrer (1969 y 1972), Sabban (1984), Colson (2014, 45-66), Marcos (2010), Plaza (2012), Cruz Volio (2012), Eberenz (en prensa), etc.–. También cuentan con bastantes estudios la clasificación de los alimentos y platos así como sus denominaciones (Wotjak 1992; Gómez García 1993; Trias 1995; Colson 2014, 31-42, y otros). Además, al analizar los diferentes lexemas documentados en los textos antiguos se plantean numerosas cuestiones de orden microestructural. ¿Cómo está organizado, por ejemplo, el conjunto de términos relativos a una preparación semilíquida casera, hecha de harina cocida en agua, como son las *gachas*, las *poleadas* y

los *puches*? ¿Qúe diferencias –de significado y/o de localización en el diasistema– hay entre *óleo* y *aceite*, *jugo* y *zumo*, *jamón* y *pernil*, *gordo* y *grueso*, *seco* y *enjuto*, etc.?

En las páginas que siguen nos detendremos en las fuentes tratadísticas en lengua castellana, sin ánimo de menoscabar la importancia de los numerosos textos ficcionales que proporcionan información sustancial sobre el vocabulario alimenticio y culinario de la época.

## 2. Los tratados y recetarios de cocina en lengua castellana

Las descripciones más detalladas de lo que se esconde tras cada término culinario se encuentran, por supuesto, en los recetarios, que constituyen el grupo de fuentes más atractivas, aunque también deben verse sus limitaciones e inconvenientes.

Hasta ahora los libros de cocina en lengua española se han estudiado esencialmente –y con excelentes resultados– en el plano de la historia social. En cambio, la pretendida pobreza del corpus castellano parece haber disuadido a los lexicólogos de aprovechar estos textos para una investigación extensa sobre el vocabulario gastronómico tradicional, si bien es cierto que existen estudios parciales de gran valor, algunos de los cuales se mencionarán a continuación. Sin embargo, creemos que se impone una revisión crítica de la información léxica que pueden proporcionar tales obras. El principal motivo es que el conjunto de libros de culinaria se ha ampliado últimamente con el descubrimiento y la edición de nuevos textos y con la puesta en línea de toda una serie de obras esenciales. Proponemos, pues, un repaso del corpus culinario de la Edad Media y el primer Siglo de Oro desde la perspectiva de la historia del vocabulario alimenticio castellano. Se trata, por un lado, de destacar las principales características léxicas de los textos más importantes y, por otro, de mostrar las peculiaridades y limitaciones de cada uno, que deben compensarse recurriendo a otras clases de obras para obtener una visión más amplia del vocabulario.

En primer lugar, se recordará que muchos de los tratados de cocina antiguos –en España y en otros países– no son obras originales sino, en grado variable, compilaciones de materiales anteriores, algunos procedentes de otras regiones, puesto que en el medio social al que se destinan estos libros interesan también los platos novedosos, exóticos. Algunos textos se conservan en varios manuscritos o impresiones que se suceden en el tiempo, y las distintas versiones pueden contener las mismas recetas o presentar ampliaciones sucesivas, incluyendo nuevas fórmulas; proceso que en algunos casos

extremos hace que las últimas versiones de una compilación sean muy diferentes de las primeras. Además, la traducción o adaptación de recetas de tradiciones foráneas obliga a hacer comprensibles para los lectores los términos peculiares de la lengua de partida. Cuando resulta imposible verter una palabra al idioma de los destinatarios, caso frecuente en las denominaciones de platos, es posible utilizar el término original añadiendo una explicación del significado. Ahora bien, como ocurre hoy en día, el exotismo de un nombre extranjero puede conferir un valor añadido al manjar en cuestión, de manera que en una receta poco importa la opacidad semántica del título ya que el texto se encarga de hacerlo transparente.

En segundo lugar, y volviendo a las limitaciones de los textos culinarios antiguos, hay que reconocer que las preparaciones descritas en ellos representan conjuntos algo particulares, seleccionados en función de los gustos de un público acomodado. Proponen sobre todo platos costosos, con carnes y especias difíciles de obtener, aunque en algunos casos los textos también ofrecen información sobre platos más sencillos, entre otros los que se consideran apropiados para los días de abstinencia o para la dieta de los enfermos. Evidentemente, la redacción de una receta supone por lo general la elaboración de un plato más o menos complicado, de modo que los libros de cocina tienden a pasar por alto los preparados sencillos, de elaboración casera. Recuérdese que el concepto de *cocina* o *culinaria* abarca una serie de actividades específicas, relacionadas con la transformación de los alimentos mediante el fuego. Sin embargo, existe también un gran número de productos alimenticios hechos de otro modo, fuera del ámbito culinario y por profesionales de determinados oficios, si pensamos en el pan, el vino, el queso, la carne y el pescado curados, etc. Todos estos preparados pueden estar ausentes de los libros de cocina. Asimismo, se dan ámbitos de la nutrición situados a caballo entre ciertos oficios especializados y las materias tratadas en obras de culinaria. Es lo que ocurre, por ejemplo, con los pasteles (de carne o pescado), los dulces, los confites, las conservas, etc. En relación con los dulces conviene tener presente que muchas de estas golosinas elaboradas con miel o azúcar así como con diferentes especias y hierbas medicinales pertenecían tanto a la farmacia como a cierta alimentación de lujo. Así pues, es interesante ver en cada libro de cocina en qué medida se limita o se amplía la noción de *culinaria*.

Estas reflexiones se refieren a un proyecto de investigación sobre el léxico castellano medieval y renacentista de la alimentación. Concretamente, el lapso de tiempo cubierto por el estudio se extiende de los orígenes del idioma a 1611, año en que se publican el *Arte de cozina, pasteleria, vizcocheria, y conserueria* de Francisco Martínez Montiño, obra cumbre de la literatura gastronómica de los Siglos de Oro, y el *Tesoro de la lengua castellana o española*

de Sebastián de Covarrubias, primer diccionario monolingüe del español, en que se recoge un gran número de términos culinarios (v. Eberenz 2014a). Sin embargo, este hito cultural, a primera vista algo fortuito e inconsistente, coincide a grandes rasgos con otra divisoria fundamental, basada en la historia de la alimentación española y, de forma más general, europea. A partir del siglo XVII se produce un cambio radical en los hábitos alimenticios debido a la difusión de vegetales americanos como el tomate, el chile, el maíz, la patata, el chocolate, etc. y, sobre todo, gracias a la producción masiva de azúcar en los virreinatos americanos, de modo que de costosa especia el azúcar se convierte en edulcorante barato y trivial. Por otra parte, en España aumenta notablemente la influencia de la gastronomía francesa, ya presente anteriormente.

A continuación, se van a exponer las características de cada obra con vistas a la investigación diacrónica del léxico culinario español. Se prescindirá, en cambio, de una semblanza detallada de cada autor y de una evaluación de los textos para la historia de la alimentación, temas ya ampliamente tratados tanto en los estudios de conjunto que debemos a Mª de los Ángeles Pérez Samper (1998), Juan Cruz Cruz (1998), Mª del Carmen Simón Palmer (1994 y 1995), Barbara von Gemmingen (1995), Nathalie Peyrebonne (2007), etc., como en las introducciones a algunas de las ediciones que se han manejado para este trabajo.

### *2.1. Ruperto de Nola:* Libro de guisados *(1529)*[1]

El texto representa una versión castellana del *Llibre del coc* catalán, del "Mestre Robert", impreso en 1520, pero redactado hacia 1460. Mucho se ha escrito sobre esta obra clásica, libro clave de la literatura culinaria tardomedieval, incluso a nivel internacional, cuyas lujosas primeras ediciones señalan ya claramente su importancia para la sociedad contemporánea (Allard 1992). Como apunta Pérez Samper (1998, 20), el *Libro de guisados* va más allá de lo estrictamente culinario, pues forma parte de la codificación del estilo de vida y del ceremonial palaciego que caracteriza a la nobleza de fines de la Edad Media y comienzos del Renacimiento. Incluso se ha dicho que esas lujosas ediciones eran más bien objetos de prestigio que textos utilizados en la cocina ya que los ejemplares conservados no suelen presentar manchas (Peyrebonne 2011, 9-10). Como ocurre a menudo con los recetarios, no sabemos casi nada sobre su autor. La estructura del libro en lo que se refiere a la materia culinaria propiamente dicha es poco sistemática. Se inicia con un prólogo dirigido al rey "Hernando de Nápoles", una breve introducción a la función del arte

[1] Nos basamos en esta edición, que contiene unas pocas ampliaciones y modificaciones con respecto a la primera, de 1525 (v. los detalles en Allard 1992, 155-156).

culinario en el ceremonial de la corte y un primer capítulo sobre la manera de cortar las viandas y de servir las bebidas en la mesa de los magnates así como sobre los oficios relacionados con el servicio de la comida. Esta parte se sitúa en la tradición del *Arte cisoria* de Enrique de Villena (de quien se hablará más adelante). Sigue el recetario, en que alternan sin orden claro diferentes clases de platos. La más numerosa es la de los guisados de carnes, pescados y vegetales, que Nola llama a menudo *potajes* (en el original catalán *potatges*), usando este término en un sentido muy extensivo. Asimismo se describen numerosas *salsas*, *pasteles* o *empanadas* –ambas denominaciones se emplean a veces indistintamente–, *cazuelas*, especialmente de pescado, y varias preparaciones líquidas o semilíquidas de cereales.

La versión catalana, el *Llibre del coc*, está a su vez relacionada con dos textos catalanes anteriores, el *Llibre de Sent Soví* y el *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, ambos del siglo XV, de los que Nola adoptó varias recetas y denominaciones de platos.

El léxico del *Libro de guisados* acusa evidentemente la influencia del original catalán, además de que en la traducción al castellano se eligieron en varios casos palabras de impronta aragonesa. No obstante, dos de las cuestiones más interesantes que plantea la obra de Nola tienen que ver con los nombres de los platos propuestos. Por un lado, hay un cierto número de voces procedentes de lenguas extrapeninsulares, términos a veces poco transparentes, incluso en el texto catalán; por otro, llaman la atención algunos derivados, como los sufijados en *-ate*. En ambos casos importa averiguar si las soluciones léxicas elegidas por el traductor han arraigado en el español o no.

He aquí algunos préstamos de otras lenguas que solo se documentan en el *Libro de guisados* y, a veces, en algún compilador posterior:

*alideme* "preparación semilíquida de yemas de huevo, caldo, cebolla y varias hierbas aromáticas" (32r; < cat. *alidem* < ár. andalusí *alidám* < ár. clásico *idām* "condumio"; Corriente 1999, s.v.)

*broete* "sopa hecha de caldo, almendras majadas, yemas de huevo así como de diversas especias y hierbas aromáticas" (29r-v, etc.; < cat. *broet*, *brouet*, diminutivo de *brou* "caldo")

*bruscate* "potaje de hígado y bazo de carnero, hierbas aromáticas, especias y leche de almendras" (37v; < cat. *broscat* < it. *bruscata*; Carnevale 2011, 91-92)

*(salsa) camelina* "salsa elaborada con higadillos de gallinas, almendras majadas, zumo de granada, vinagre, azúcar y especias" (38v, 51r; < cat. *(salsa) camelina; cameline* existe también en francés, y *camellino* en italiano, ambos de origen controvertido; FEW 2, 621; Carnevale 2011, 104-105)

*ginestada* "plato confeccionado con harina de arroz, leche de almendras y de cabra, dátiles, frutos secos y azafrán" (23r, 67r; < cat. *ginestada*, derivado de *ginesta* "retama",

probablemente motivado por el color amarillo de la composición; DECLlC s.v. *camamilla*)

*gratonada* "guisado de trozos de pollo asado, sofritos con tocino, higadillos de gallinas y caldo" (20v, 48r, etc.; < cat. *gratonada*, y este tal vez del fr. *cretonée*, derivado de *creton* "trocito de carne de cerdo frita"; FEW 16, 314; Carnevale 2011, 290-291)

*janete* "guisado de diversas carnes, membrillos, peras y almendras majadas" (19r-v; < cat. *janet* < fr. *jaunet*, (sauce) *jaunette*, este último atestiguado p. ej. en el *Viandier* de Taillevent, cap. 88)

*nerricoque* "guisado de carne de carnero y diversas hierbas aromáticas" (29r; < cat. *nerricoc*, palabra de difícil interpretación etimológica, que en la forma *arricoc* ya figura en el *Llibre de Sent Sovi* y podría ser un préstamo del fr. *hericot de mouton*; Grewe 2009, 92)

*robiol* "tortita de harina, leche de cabra y de almendras, yemas de huevos, etc., rellena de miel" (47r; < cat. *robiol* < it. *raviolo*)

*xinxanella(s)* "manjar hecho de una masa de queso y pan rallados, huevos y especias, de la que se forman unos fideos que se cuecen en caldo a modo de los *Spätzle* germánicos" (43v; < cat. *xinxanelles* < it. *zanzarelli*; Carnevale 2011, 715-716).

Es probable que estos nombres sorprendentes y a menudo inintelegibles no causaran extrañeza en los lectores. Por el contrario, su exotismo podía ser un aliciente para probar el plato en cuestión.

En cuanto a los derivados en *-ate*, están calcados sobre los sufijados catalanes en *-at* y se refieren a preparaciones que se basan en la materia prima expresada por la raíz léxica. Esta raíz suele ser castellana, p. ej. en *almendrate, avellanate, avenate, calabacinate, higate, membrillate, romerate* o *salviate*. Pero en algún caso el traductor eligió una base léxica poco corriente en español, como en *celiandrate* (< cat. *celiandrat*, de *celiandre* "cilantro"), *(h)ordiate* (< cat. *ordiat*, de *ordi* "cebada") o en *persicate* (< cat. *pressegat*, de *préssec* "melocotón"). La mayoría de los términos en *-ate* alcanzaron escasa difusión en castellano. Sin embargo, unos pocos se han conservado hasta hoy en el vocabulario culinario español, p. ej. *avenate* "bebida refrescante de avena mondada", *hordiate* "bebida hecha de cebada" o *membrillate* "dulce de membrillo". Junto a este último existe también *codoñate* "*id.*", del cat. *codonyat* (< *codony* "membrillo"). Todos ellos figuran todavía en la última edición del diccionario académico (DRAE 2014).

### *2.2. El anónimo* Manual de mugeres *(anterior a 1525)*

Se trata de un recetario privado, hasta hace poco inédito, sin introducción ni otro comentario, de una señora de cierta categoría social que apuntó una serie de breves instrucciones para la confección de preparados farmacéuticos, cosméticos, higiénicos y culinarios. Las recetas de cocina son veintinueve y se

refieren a platos de la misma tradición gastronómica catalano-aragonesa que se conoce por el *Libro de guisados* de Nola. El *Manual de mugeres* contiene incluso algunos textos sobre productos descritos también por Nola, como el ordiate, la cazuela de arroz, la pasta real, el hipocrás y el mazapán, aunque la formulación suele ser más concisa. Lógicamente, también el léxico culinario es muy similar, aunque se pueden destacar algunos términos documentados por primera vez en este recetario: *choriço* (53), *molino de hazer mostaza* (85), *obispo de puerco* "cierta clase de embutido de cerdo" (81) y *queso de Mallorca* (82). Asimismo, el *Manual de mugeres* refleja la influencia italiana, por ejemplo en la receta de un capón «a uso de Florençia» (85) o en los *friteletes* (85), voz que parece reflejar el it. *frittella* "hojuela".

### *2.3. Juan Vallés:* Regalo de la vida humana *(anterior a 1563)*

Esta gran compilación de recetas destinadas a confeccionar productos de higiene, cosmética, farmacia, alimentación, etc., también permaneció inédita hasta hace pocos años. Su autor, Juan Vallés, fue Tesorero General del Reino de Navarra entre 1529 y 1563, lapso de tiempo en que se sitúa la redacción de la obra. Está subdividida en siete libros, cuatro de los cuales versan total o parcialmente sobre temas alimenticios. Constituye un texto lo suficientemente extenso y bien organizado como para merecer un breve resumen de su estructura.

Las consideraciones sobre materia culinaria se inician en el libro IV, dedicado a la elaboración de «todas las conservas y electuarios de açúcar y de miel» y que contiene un gran número de conservas de fruta, de hortalizas como calabazas y pepinos, y de hierbas y flores. Muchos de los electuarios y jarabes –líquidos o semilíquidos– pertenecen tanto a la farmacia como a la dulcería refinada. A continuación, el libro V abarca descripciones de «confituras, alcorças, pasta real, marçapán, turrones y otras frutas y cosas que se hazen con açúcar y con miel» (519) e incluye también la compleja fabricación de distintas clases y formas de azúcar. A diferencia del libro anterior, se trata de productos sólidos. Sin embargo, lo más grueso y esencial de la materia culinaria se sitúa en el libro VI, que versa sobre «todo servicio y regalo de la mesa». Se articula en ocho partes sobre los temas siguientes:

(1) frutas de sartén y tortas, especialmente las realizadas con lacticinios, y una serie de ensaladas

(2) *sopas* o rebanadas de pan tostadas y escaldadas con caldo que sirven de soporte a diferentes carnes

(3) *escudillas* o preparaciones líquidas de leche, huevos, miel, cereales, frutos secos, etc., caldos y potajes de vegetales y de carne, guisados y adobados de carne y de pescado, etc.

(4) salsas, escabeches y adobos
(5) rellenos para diferentes carnes
(6) pasteles y empanadas
(7) salchichas y embutidos, así como la elaboración de cecinas
(8) conservación de aceitunas y frutas

En el libro VII se encuentran textos sobre el vino, su elaboración y conservación, y sobre los productos derivados, p. ej. los aguardientes, el vinagre, el arrope, etc.

Aunque *Regalo de la vida humana* no se editó en su época y pese a que tuvo escasa difusión, es de gran valor para la investigación sobre el léxico alimenticio y culinario renacentista. La materia gastronómica resulta notablemente ampliada en comparación con el *Libro de guisados* de Nola, que es, por otro lado, una de sus fuentes más importantes. Si Nola se centra en el corte de las carnes asadas y en los guisados, salsas, pasteles, cazuelas y preparaciones (semi)líquidas, Vallés presenta un panorama mucho más amplio, poco menos que completo, de la transformación de los alimentos. Incluye el complejo mundo de los electuarios, jarabes, conservas y pastas de azúcar y miel; concede un amplio espacio a los productos lácteos, introduce las ensaladas en la gastronomía peninsular, diversifica las salsas y preparaciones conservantes, es el primero en referirse a la salazón de carnes y a los embutidos, y ofrece un completo tratado de vinificación. Además, presta especial atención a las técnicas caseras de conservar en buen estado toda clase de víveres perecederos. En cambio, prescinde del corte de las carnes, tema más propio del ceremonial cortesano que del quehacer culinario; y tampoco se refiere a la panificación, cuestión que suele faltar en los libros de cocina.

Dada la reciente fecha de edición (2008) del *Regalo de la vida humana*, existen pocos trabajos sobre las fuentes de sus recetas y sobre su léxico. Serrano Larráyoz (2008), quien editó el texto y realizó varios estudios sobre él, destaca la influencia del *Vergel de señores*, tratado conservado en un manuscrito de fines del siglo XV o de la primera mitad del XVI, en las partes que Vallés dedicó a la dulcería y señala también la influencia de Nola. Sin embargo, al incorporar recetas del *Libro de guisados*, Vallés modificó a veces el texto donde este se resentía de las formulaciones del original catalán o contenía errores evidentes. Así, hace un uso más preciso del término *potaje*, que se acerca ya al significado moderno de la palabra. En los títulos usa *escudilla* como denominación colectiva de ciertas preparaciones semilíquidas que incluyen leche, huevos, harina, pan, miel o frutos secos triturados (p. ej. *escudilla de leche y huevos*, 621; *escudilla de piñonada*, 623; etc.), empleo que

falta en Nola. Ambos autores recurren a *escudilla* también con su sentido más corriente de "vasija de forma semiesférica, parecida a un tazón". Veamos algunas correcciones puntuales que introduce Vallés en las recetas de Nola. Una de ellas se titula en Nola «*Calabacinate* que es simiente de calabazas» (22r; en el original catalán: «De *carabacinat*», 48), expresión poco feliz que Vallés cambia en «*Calabacinate* de pepitas de calabaças» (625). Sobre todo, se nota en el autor cierta sensibilidad por lo inusitado de algunos nombres de platos en la versión castellana de Nola, lo cual lo lleva en muchas ocasiones a añadir alguna explicación. Así, cuando Nola escribe «*Ginestada*» (67r), Vallés precisa: «Otra harina de arroz que se dize *ginestada* blanca» (618); o la denominación «*Toronjas de Xatiua* que son *almojauanas*» de Nola (45r) se convierte en «Fruta de sartén llamada *almojábanas* o *toronjas de Xátiva*» en *Regalo de la vida humana* (584). Por otro lado, es curioso notar que Vallés se muestra consciente de que el ya mencionado *janete* tiene que ver con el fr. *jaune*, pues a su capítulo 104 le pone el título «Otro potage de carnero que se dize *amarillo* o *janete*», cuando en la receta correspondiente de Nola (19r) falta la referencia al color amarillo. Más de lo que hace el autor del *Libro de guisados*, Vallés propone en los títulos de sus recetas verdaderas definiciones que permiten formarse una idea de la naturaleza del plato. Otras curiosidades léxicas de esta obra son sus testimonios tempranos de las palabras

*crema* (según CORDE, desde Montiño, 1611; < fr. *crème*)

*mermelada* "conserva de membrillo" (según CORDE, desde A. de Guevara, 1521-1543; < pg. *marmelada*)

*mustaccioli* (según CORDE, *mostachones*, desde Montiño, 1611; < it. *mostacioli*, Carnevale 2011, 426)

*pepitoria* (según CORDE desde A. de Guevara, 1521-1543; probablemente del fr. *petite oie* 'abattis de l'oie'; DCECH s.v. *pepitoria*; FEW 25, 760)

*repápalos* (no atestiguado hasta la época moderna como dulce típico de Extremadura), etc.

### *2.4. Diego Granado:* Libro del arte de cozina *(1599)*[2]

La obra cuenta con dos reediciones, una de 1609 y otra de 1614. Se trata de un recetario controvertido, que ha tenido más detractores que admiradores. Es célebre la descalificación del libro por Martínez Montiño (de quien se hablará más abajo) cuando en el Prólogo a su propio tratado califica el libro de Granado, sin nombrarlo explícitamente, de «tan errado que basta para echar

[2] Además de por los autores de obras generales sobre la culinaria de la época, el tratado de Granado ha sido analizado por Jeanne Allard (1987), Gloria Guidotti (1996) y Carolyn A. Nadeau (2010).

a perder a quien usare del». Sin embargo, el reproche más grave que le hacen los críticos modernos consiste en que el autor plagió, sin declararlo, un gran número de recetas del *Libro de guisados* de Nola y de la *Opera* (1570) de Bartolomeo Scappi, famoso cocinero de varios pontífices romanos. Según Cruz Cruz (1998, 21), «no parece que Granado aportara nada a la cocina española, salvo la espléndida traducción que hace del recetario de Scappi». Valles Rojo (2007, 29), en cambio, reconoce que el principal mérito de Granado reside en haber permitido «que perduren recetas y usos de cocina que de otra manera estarían perdidos». A este propósito se puede recordar que la compilación de recetas ajenas era moneda corriente en los recetarios antiguos, si bien en la época de Granado se podrían esperar ya algunas referencias mínimas a las fuentes. Por otro lado, si es cierto que el autor copia a menudo literalmente, en otros muchos casos reformula, adapta, abrevia y sintetiza las recetas de Scappi para los lectores españoles, como mostró Gloria Guidotti (1996). Ahora bien, Granado trabajó con cierta prisa y descuido, cometiendo bastantes errores de traducción, según señala la misma estudiosa. También sorprende que reprodujera recetas de Nola que pertenecían claramente a las preferencias culinarias medievales y que, a fines del siglo XVI, no podían tener más que un interés histórico. El mismo anacronismo se manifiesta en la inclusión de unos capítulos de Nola sobre los modos de cortar la carne (10r-15v). A diferencia de otros autores, Granado no logró crear una obra bien estructurada, con informaciones homogéneas que reflejaran unas ideas claras sobre lo que debía ser el arte culinario en su época. No obstante, para la historia del vocabulario gastronómico el *Libro del arte de cozina* no deja de tener su valor, siempre que se aborde con la necesaria precaución.

De hecho, un cierto espíritu de improvisación se manifiesta también en sus elecciones léxicas. Así, sorprenden algunos catalanismos crudos, poco usuales en español, y que no proceden de la versión castellana de Nola. En varias ocasiones se encuentran

*escorchar* por *desollar* (115r, 127r, 128r, etc.)

*estovar*, literalmente "ablandar", que el autor parece emplear por *estofar* (260v, 299v, etc.) y parafrasea a veces con *avahar* (243r) o *sudar* (148r)

*pésol* por *guisante* (90v, 141r, etc.)

*rajada* por *raya* (191v, 192v, 294v)

*tongada* "capa constituida por determinado ingrediente o preparación que se superpone a otras capas en los platos complejos", que en culinaria se llama normalmente *suelo* (82v, 103r, etc.)

*turrar* por *tostar* (105r, 360v), etc.

Otra curiosidad es la actitud de Granado ante la información ictionímica de Scappi cuando reformula las recetas de pescado de este último. De hecho, el cocinero italiano suele iniciar cada serie de capítulos dedicados a determinados pescados o mariscos con unas observaciones enciclopédicas sobre sus denominaciones –incluso regionales–, características biológicas, hábitat geográfico, estaciones en que se pescan, etc. Granado reduce fuertemente esta información enciclopédica, pero reproduce con frecuencia los nombres de especies y los completa a veces con las correspondientes denominaciones hispánicas. He aquí dos muestras:

> Della statura, e stagion della *Triglia*. (Scappi, lib. III, cap. 60)
>
> Del pescado llamado en Italia *Tiglia*, y en España *Besugo*, y en algunas playas *Pagel*. (Granado, 187r)
>
> Della statura, & stagione del pesce *Merluccia*. La *merluccia* è pesce di colore berettino, ha la testa larga, & piatta, ha in bocca una dentatura larga, & acuta, è lunga di corpo, & minuta di scaglia, & fresca in queste parti non è troppo stimata: Nelli liti di Spagna si seccano, & sono portate in Italia spaccate, & sono molto piu grandi quelle, che l'altre delle spiaggie di Roma, & sono migliori, [...] (Scappi, lib. III, cap. 110)
>
> Del pescado llamado *Luz*, y en algunas partes *Merluça*. El *Luz* es vn pescado de color de azero, tiene la cabeça larga, y ancha, y remachada, y tiene vna dentadura ancha, larga, y aguda, y menuda de escama, suelese partir, y salar, y al salado le llaman *pescado Cecial*, y en otras partes *Merluça*, [...] (Granado, 204v)

Por el mismo motivo el *Libro del arte de cozina* contiene una serie de italianismos llamativos. Granado emplea

*consumado* (< it. *consumato*; cfr. esp. moderno *consomé*) por *caldo de carne concentrado* (352r, 353r, 355v, etc.)

*hielo* (< it. *gielo*) por *gelatina* o *jalea* (335v, 337r, 338r, etc.)

*marinar* (< it. *marinare*) por *adobar* o *poner en adobo* (185r, 189r, 191r, etc.)

*pulpeta* (< it. *polpetta*) por *albóndiga* (53v, 121v, 122r, etc.)

*ventresca* (< it. *ventresca*) "tocino del vientre del cerdo" (91r, 98r, 101v, etc.)[3], etc.

## 2.5. *Domingo Hernández de Maceras:* Libro del arte de cozina *(1607)*

El autor fue cocinero del colegio mayor de San Salvador de Oviedo en Salamanca, y su obra, algo más reducida que las demás, publicada en 1607,

[3] Hay un testimonio anterior de la palabra con este mismo significado en *La Lozana Andaluza*, pero el fragmento se refiere a la estancia romana de la protagonista. Desde el siglo XV, *ventresca* se usa en español con el valor de "vientre de pescado, especialmente del atún" (CORDE).

presenta esencialmente la cocina de una institución como la que conocía Hernández de Maceras por su trabajo y en que vivían estudiantes de mediana situación económica. Se trata pues de un espacio social claramente delimitado, de pretensiones gastronómicas menores que las habituales en las cortes reales o en las mesas de la nobleza, para las cuales se concibieron los demás tratados. Hernández de Maceras expone la preparación de platos elaborados con esmero, pero sin lujos, una cocina «de corte cotidiano y tradicional» (Polo 2007, 488). Concede cierta importancia a las preparaciones más apropiadas para cada estación, a las ensaladas y a los postres, y también presenta una serie de platos previstos para los días de abstinencia, cuestiones importantes para la planificación de los menús de un colegio mayor.

El interés del léxico de la obra reside precisamente en esa medianía social de la cocina descrita, equidistante tanto de los fastos de la gastronomía nobiliaria como de los sencillos platos populares que raras veces se reflejan en los demás libros de cocina. Al mismo tiempo, estamos ante un léxico más genuinamente castellano que el de otros tratados, ya que Hernández de Maceras se interesa poco por las tradiciones culinarias foráneas, tan presentes en Nola, Vallés, Granado e, incluso, Martínez Montiño. Ello no impide que proponga también algunas recetas de otros países como la empanada inglesa (24-25, etc.), la cazuela de conejos a la portuguesa (42-43) o los torreznos flamencos (68); pero se trata de un número muy reducido de platos que probablemente ya llevaban un cierto tiempo en el repertorio culinario español.

El léxico de Maceras consta de términos profesionales corrientes en la cocina española de comienzos del siglo XVII, estudiados en buena parte por Nuria Polo (2007 y 2012), aunque se pueden consignar algunas palabras que en su obra se atestiguan por primera –y, en algún caso, única– vez:

*ajopollo* "salsa de ajo para pollos asados" (45)

*cubilete* "pastel redondo y alto" (23-24, 26, etc.)

*empanada inglesa* "empanada de masa hecha con harina, vino blanco, huevos, azúcar y manteca" (24-25, 64, 80-81, etc.)

*huevos abuñuelados* "huevos batidos y mezclados con miel, fritos con mantequilla en cubiletes" (89)

*huevos atabalados* "manjar de huevos duros cuyas claras se rellenan de mazapán, se cubren de huevo batido y se fríen en manteca" (96-97)

*huevos mecidos* "yemas de huevo mezcladas con almíbar y cocidas" (90, 103)

*jeringada* "cierto tipo de dulce" (2)

*picalote* "cierto tipo de dulce" (92), etc.

### 2.6. *Francisco Martínez Mo[n]tiño*[4]: Arte de cozina, pasteleria, vizcocheria, y conserveria *(1611)*

Es esta la obra cumbre de la tratadística castellana sobre la cocina áurea. Tuvo unas dos docenas de reediciones hasta principios del siglo XIX (Gras / Pérez Samper 1995, 818). El valor del libro se corresponde con la brillante carrera profesional de su autor, a quien conocemos algo mejor que a sus predecesores. Desde muy temprano trabajó en las cocinas del Palacio Real ocupando el cargo de cocinero mayor bajo Felipe III y Felipe IV. También pasó cinco años en Portugal, al servicio de doña Juana, hermana de Felipe II y esposa del príncipe don Juan Manuel de Portugal. Martínez Montiño es, pues, el máximo representante de la gastronomía palaciega de los Siglos de Oro, pues su *Arte de cozina* refleja una vasta experiencia en el oficio y un amplio conocimiento de los gustos de sus amos, a los que se refiere de vez en cuando (Sánchez Meco 1998). También entra a menudo en los detalles técnicos del arte culinario y nombra con precisión los diferentes utensilios, circunstancia que lo hace particularmente interesante para la investigación del léxico. Esta experiencia práctica se manifiesta sobre todo en el «capítulo primero» del tratado, dedicado a la organización, gobierno y limpieza de una cocina señorial, texto de gran originalidad en la literatura culinaria española y que rezuma profesionalidad y sentido común. Se complementa con unas consideraciones sobre el servicio de banquetes, la manera de disponer los platos en la cocina y llevarlos a la mesa, y unas propuestas de menú para diversas fiestas del año. El «capítulo II», subtitulado «De todo género de asado», abarca de hecho todo el resto de la obra, es decir, el recetario completo. En él se describen varias clases de guisados, tortas, pasteles, empanadas, platos de verdura, bollos, frutas de sartén, conservas de fruta, etc. Como otros libros de cocina, se termina con unas «memorias», esto es, unas recetas complementarias y bastante heterogéneas. El *Arte de cozina* da, pues, una imagen realista de la alta gastronomía española, con muchos platos tradicionales, aunque normalmente algo más elaborados, y una serie de manjares de otros países, cuyas recetas –se puede suponer– Montiño no había compilado simplemente, como Granado, sino que hacía preparar en la cocina del alcázar real. Así pues, su léxico resulta más fiable que el de Granado, por estar claramente basado en la práctica profesional del autor.

Veamos algunas palabras que Montiño es el primero en usar o que son de introducción reciente en su época. En primer lugar, se pueden consignar unos verbos relativos a actos culinarios:

---

[4] Su segundo apellido es *Motiño* según la primera edición, mientras que en las reediciones figura *Montiño*, forma por la cual se le suele conocer.

*apuntar (de sal)* "rectificar de sal" (111r)

*arropar (el arroz)* "secar el arroz, después de lavarlo, cubriéndolo con un paño" (143r)

*beneficiar* "elaborar, mejorar un plato" (17v, 27v, etc.)

*embroquetar* "sujetar (las aves) con broquetas" (15r, 42r, etc.)

*empedrar* "cubrir una preparación de pedacitos de otro alimento (pan, huevos duros, tuétano, etc.)" (78v), etc.

Entre los sustantivos referentes a utensilios se pueden destacar

*alcuzcucero* "vasija de barro o de cobre con agujeros para preparar el alcuzcuz" (221v, 222v)

*barquilla, -o* "recipiente para guisar" (1v, 112v, 264v, etc.)

*buñolera* "cuchara con mango largo para hacer buñuelos" (53v, 54r, etc.)

*cucharón de manjar blanco* (1v, 112v, etc.)

*flamenquilla* "plato de tamaño mediano para servir fruta o manjares" (217r)

*mechadera* "utensilio para mechar la carne" (32v, 104v, etc.)

*palo de (la) masa* "rodillo para alisar la masa" (1v, 87r, 266v, etc.)

*pieza* "recipiente de cocina" (1v, 34v, 61r, etc.)

*trinchero* "plato para cortar la carne" (27v), etc.

En el terreno de los nombres de preparaciones culinarias que figuran como títulos de recetas se observa que, a diferencia de sus predecesores, Montiño emplea a menudo sintagmas cuyo núcleo es *plato*: *plato de berenjenas* (152r), ~ *de truchas y berzas* (172v), ~ *de medio cabrito* (227r), etc.; o *platillo*: *platillo de pichones* (33v), ~ *de artaletes* (48v), ~ *de alcachofas* (145r), etc. Por otro lado, *potaje* designa ya casi exclusivamente la sopa de verdura, y sus ingredientes vegetales se llaman también *potajerías* (60r, 139v, etc.). Entre los nombres de platos hay numerosos neologismos, unos autóctonos, otros foráneos. Están formadas con elementos léxicos patrimoniales denominaciones como

*bollo sombrero* "dulce hecho con una hoja de masa gruesa y unas hojuelas finas, del ancho de una copa de sombrero, sobre las cuales se colocan conservas de fruta, manjar blanco, etc." (84r-85v)

*buñuelo despachurrado* "buñuelo aplastado de manjar blanco, harina, manteca, yemas de huevo, etc." (140v)

*conejo en huerta* "gigote de conejo frío servido con ensalada, rodajas de limón, diacitrón, aceitunas, etc., y sazonado con aceite y vinagre" (23r)

*huevos encañutados* "huevos hilados que se fríen enrollados en unos cañutos, retirándose los cañutos después" (82r, 211v, 311r-v, etc.)

*huevos hilados* "dulce de yemas de huevo y almíbar hirviendo que se pasa por una cuchara con un agujero" (199v-200v)

*queso de cabeza de jabalí* "preparación de carne cortada de la cabeza y la lengua del jabalí que se cuece con caldo, vino blanco, hierbas aromáticas y especias, y se coloca y aprieta luego en un aro como se hace con el queso" (103r-104r)

*sopa borracha* "rebanada de pan frita, empapada de vino y almíbar, en que se pueden colocar trozos de carne" (215v-217v), etc.

En cambio, son préstamos recientes de otras lenguas términos como

*alfitete* "conjunto de hojuelas hechas de huevos, manteca y sal" (39r-40r, etc.; < port. *alfitete*)

*chulleta* "lonja delgada de carne" (27r, 45r, etc.; < cat. de Valencia *xulleta*)

*estocafix* "bacalao preparado a la flamenca, esto es, desalado, frito con cebolla y manteca, sazonado con pimienta, nuez moscada y jengibre, y cocido en leche" (311v-312r; < neerl. *stokvis*)

*farte* "dulce de hojuelas trituradas, almíbar de miel, clavo y canela, cocido en el horno" (253r-254r; < port. *farte*)

*filló* (= *filloa*) "fruta de sartén de harina, huevos, leche, etc." (128v-129r; < gallego *filloa*)

*mollo* "salsa" (22r; < port. *molho*)

*panatela* "sopa de caldo, carne picada y pan seco rallado" (247r-v; < it. *panatella*, diminutivo de *panata*, Carnevale 2011, 462)

*tallarín* "pedacito de masa de diferentes formas" (75r, 85v, etc.; < it. *tagliarino*)

*uspot* "guisado de jarretes de ternera, tocino, cebolla, yemas de huevo, pan blanco y hierbas aromáticas" (117v-118r; < fr. *hochepot*; FEW 16, 233).

Los textos reseñados hasta aquí representan lo esencial del corpus culinario en lengua castellana de la Edad Media y el primer Siglo de Oro. Su interés para la investigación lexicológica reside en la naturaleza explícita de los datos, en el hecho de que proporcionan una imagen detallada de cada plato así como de las acciones que deben realizarse para elaborarlo y de los utensilios necesarios para ello. Además, permiten formarse una idea de los sabores, olores y texturas de los distintos ingredientes dando una visión del universo cultural en que se confeccionan los distintos manjares. Ya se ha dicho que nombrar un alimento tiene siempre un poder evocador, a condición de que conozcamos las claves de la civilización a la que pertenece. Así, la mención o enumeración de manjares es también un conocido recurso literario, que surte efectos variados según los códigos artísticos vigentes. De ahí que al leer una obra de otra época o civilización nos preguntemos con cierta insistencia qué esconden los nombres de los distintos platos. Los libros de cocina dan algunas respuestas, aunque subsisten numerosos interrogantes porque los autores no siempre se interesan por las mismas preparaciones que los lectores. Conviene pues echar mano de otras clases de textos que faciliten más información, siempre parcial, pero complementaria en la mejor de las hipótesis.

## 3. Enrique de Villena: *Arte cisoria* (1423)

Esta obra del prolífico escritor que fue Villena pertenece a la vasta tratadística que codificaba los modos de vivir de los nobles y reyes al final de la Edad Media. El autor formula los preceptos que rigen el ceremonial de la comida de los magnates, centrándose en las técnicas de trinchar la carne y el pescado y de presentar las piezas en la mesa. Además de ponderar la importancia del ritual cortesano orquestado por el cortador de cuchillo, Villena insiste en diversos principios higiénicos y en la responsabilidad del cortador. En cuanto a la gastronomía, el tema principal es, pues, el de las carnes y los pescados asados –en algunos casos, cocidos–, y más concretamente, el de las características anatómicas de cada animal con vistas a los cortes correctos que deben efectuarse en el trinchero. En la investigación sobre la obra, estas cuestiones suelen eclipsar a las relacionadas con la culinaria, que no faltan en el libro. En primer lugar, el autor ofrece repertorios poco menos que exhaustivos de todos los animales y vegetales que se aprovechan para la nutrición humana y se trinchan durante la comida. Entre los vegetales tiene particular relevancia la fruta, esto es, los «melones, pepinos, alficozes, çidras, granadas, duraznos, peras, mançanas, peros, menbrillos, figos, almenzes» (115), cuyos cortes se explican con muchos detalles. Las referencias a la materia culinaria propiamente dicha son más bien indirectas, aunque resultan importantes teniendo en cuenta la temprana fecha de redacción de este tratado en comparación con los primeros libros de cocina. Así, en uno de los capítulos introductorios Villena recuerda los tres principales procedimientos del cocinar, los «adobos de *cozer*, *asar* e *freyr*» (59), además de *sancochar* (96). También comenta algunas presentaciones fundamentales de los manjares, a saber, *en adobo* (102, 105), *en cazuela* (90, 111), *en pan* ("en empanada"; 90, 105), *en geladea* ("en gelatina"; 102) o *en capirotada* ("cubierto de una salsa de queso, ajo, manteca, huevos y caldo de carne"; 105); expresiones en las que se observa la colocación /*en* + sustantivo/ sin artículo característica del discurso culinario; y el autor no olvida la *vianda d'escudilla* (80) ni los *salsamentos* ("salsas"; 59, 77, 80). Asimismo, menciona un gran número de preparaciones cuya elaboración no se nos explicará hasta más tarde, en los recetarios ya mencionados: «*enpanadas, pastiçes* ('pasteles'), *asadas* [sic], *albóndigas rellenas, el vientre del puerco adobado, la cabeça del puerco, tripas rellenas, morcillas, longuanizas, sopas doradas, tartras, fojaldes, panes de figos, sopresadas*» (85). Por fin, no faltan los dulces, pues se nombran los *confites,* el *jengibre verde* (71-72), así como los «*turrones, miegados, obleas, letuarios* e tales cosas que la curiosidad de los prinçipes e engenio de los epicurios falló e yntroduxo en uso de las gentes» (85). Todo este léxico apunta a la tradición gastronómica catalano-aragonesa

–cuyo máximo exponente fue Nola– y que Villena, miembro de la familia real de Aragón, conocía perfectamente.

## 4. Entre la dulcería y la farmacia

Hemos visto que *Regalo de la vida humana* de Vallés y en cierta medida también el *Manual de mugeres* contienen, junto a la información culinaria propiamente dicha, recetas de jarabes, electuarios, confites y conservas, que en la Edad Media constituían productos farmacéuticos y resultaban al mismo tiempo agradables al paladar, como mostró José Pérez Vidal (1981) en su todavía clásico libro sobre la cuestión. Por otra parte, gracias al detallado estudio de Serrano Larráyoz (2008) sabemos que la fuente en que bebió Vallés para escribir esta parte de su obra es el *Vergel de señores*. Ahora bien, a lo largo del Quinientos la confitería se fue separando de la farmacia, para convertirse de ciencia en oficio aparte. Buena prueba de ello es otro tratado, *Los quatro libros del arte de la confitería*, de Miguel de Baeza, impreso en 1592. La obra abarca tanto dulces conocidos desde hace mucho tiempo –*alajú, calabazate, bizcochos, carne de membrillo, mazapán*, *turrones,* etc.– como productos más recientes, p. ej. *canelones, caramelos, jalea de cidras, pastelillos finos,* etc.

## 5. La culinaria en los tratados de medicina

La literatura médica es otro género textual de gran interés para el estudio del léxico culinario, ya que el régimen alimenticio constituye una de las prácticas fundamentales para conservar o recuperar la salud. Por ello las cuestiones dietéticas ocupan un espacio de cierta importancia en muchas de estas obras. Sin embargo, no hay que olvidar que la mayoría de los textos médicos en lengua castellana son traducciones de obras latinas, circunstancia que debe tenerse en cuenta a la hora de examinar las referencias a la comida. He aquí las obras más interesantes para nuestro propósito:

- Juan de Aviñón: *Sevillana medicina* (redactado entre 1381 y 1418, impreso en 1545)
- Alonso de Chirino: *Menor daño de la medicina* (redactado antes de 1429, impreso en 1505)
- Bernardo de Gordonio: *Lilio de medicina*; versión castellana del siglo XV, impresa en 1495, de *Practica dicta Lilium medicinae* (1305) del médico francés Bernard de Gordon
- *Tratado de patología* (manuscrito del siglo XV)

Solo *Menor daño de la medicina* se redactó en castellano, los demás se tradujeron de originales latinos, lo que puede explicar el empleo de ciertos latinismos.

En estas obras abundan sobre todo las referencias a los vegetales más variados, tanto silvestres como cultivados, que se aprovechan para el consumo humano, de modo que los tratados médicos se han explorado desde hace mucho tiempo para conocer los nombres vulgares y científicos de las plantas. Puesto que los frutos, las raíces o las hojas de muchas de ellas ocupan un lugar fundamental en la alimentación, estas precisiones onomasiológicas son siempre preciosas. No obstante, en los textos médicos los consejos relativos al régimen alimenticio se confunden en cierta medida con las prescripciones de medicamentos y con las recetas para elaborarlos, de manera que no siempre es fácil distinguir entre preparados farmacéuticos y platos dietéticos. Limitándonos a los alimentos «compuestos» o elaborados, hay algunos que pertenecen tanto a la nutrición corriente como a la dietética o, incluso, a la farmacia, especialmente los electuarios, los jarabes y los confites de especias, las *escudillas* o preparaciones líquidas de cereales y de verduras, y también ciertos caldos, sobre todo el de garbanzos. Recuérdese, por otro lado, que también los libros de cocina incluyen algunos de estos platos, apuntando expresamente que se trata de manjares «para dolientes». Respecto de los electuarios, por ejemplo, se observa que durante varios siglos se consumen como dulces refinados con virtudes medicinales, mientras que a partir del XVII se utilizan ya únicamente como medicamentos. En el grupo de las preparaciones de cereales se pueden mencionar las *fresadas,* las *poleadas* y la *talvina*; y en el contexto de los caldos de carne cabe destacar la *sustancia* o caldo concentrado mediante destilación, llamado también *caldo destilado, (caldo) sulsido* o *pisto.*

Por un lado, los tratados médicos se caracterizan por un léxico especializado cuando se trata de denominar ciertos conceptos generales relacionados con la comida. El alimento suele llamarse *cibo*, su valor nutritivo *mantenimiento*, la alimentación en general *nudrimiento* o *nutrimento*, la elección de los manjares más convenientes en cada situación *regimiento* o *dieta,* etc. También es interesante notar que, si los vegetales comestibles suelen reunirse bajo el hiperónimo de *yervas*, otra denominación colectiva, *hortaliza(s),* nace como tecnicismo propio de los tratados de medicina y de agricultura así como de los textos jurídico-administrativos. Además, es frecuente que los alimentos se clasifiquen según sus correspondencias con los cuatro humores de la medicina hipocrática, por lo que las *viandas* se califican con frecuencia de *frías* o *calientes*, de *húmedas* o *secas,* pero también de *delgadas* / *sotiles* o *gruesas* / *espesas* / *recias,* etc.

Por otra parte, estas obras contienen muchas referencias a preparaciones culinarias corrientes, como la *carne salada* (Chirino, 19, 100; Gordonio, 2. 1030; etc.) o *cecinada* (*TrPatología*, 48), las *arencadas* (*Sevillana medicina*, 249), las *empanadas* (*id.*, 216), los *buñuelos* y las *almojábanas* (Gordonio, 2.

1345), los *espárragos adobados* (*id.*, 2. 1004), las *longanizas* (*Sevillana medicina*, 222), la *salsa de perejil* (Chirino, 61; etc.), la *leche de almendras* (*passim*), etc.

## 6. Obras de agricultura y de botánica

Puesto que las hortalizas y las frutas desempeñan un papel primordial en la nutrición, conviene tener en cuenta ciertos textos que versan sobre las propiedades y el cultivo de las plantas de utilidad alimentaria. También en este terreno predominan las obras traducidas del latín, pero aún así estas pueden aportar información léxica interesante al estudio del vocabulario culinario. Las más destacadas son:

- *Agricultura Palladi Rutuli Emiliani*, llamada también *Libro de Paladio,* versión castellana con impronta aragonesa realizada por Ferrer Sayol, a fines del siglo XIV, del tratado *De re rustica* de Rutilio Tauro Emiliano Paladio, autor del siglo V;
- la *Obra de agricultura copilada de diversos auctores*, de Gabriel Alonso de Herrera, impresa en 1513 y que tuvo varias reediciones;
- los comentarios de Andrés Laguna insertos en su traducción castellana del tratado *De re medica* (en español, *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*) de Pedacio Dioscórides Anazarbeo, autor griego del siglo I°; la obra de Laguna se publicó en 1555 y volvió a editarse varias veces; a pesar de su título algo reductor, contiene también abundantes datos sobre hortalizas y frutas.

La importancia de estos tratados reside en que a menudo contienen precisiones sobre el aprovechamiento alimenticio de los vegetales. Como botón de muestra, he aquí unas explicaciones de Alonso de Herrera (111r-v) sobre el valor gastronómico de las *zanahorias* y *chirivías:*

> Las cenorias y chiriuias son callentes y son de dura digestion y dan poco mantenimiento al cuerpo. [...] se pueden hazer buenos guisados coziendolas vn poco y sacarles el macho y en caçuela o freyrlas con su harina o masa rala y liquida enbueltas en ella; y son muy buenas assadas so el rescaldo; y limpiandolas bien y cortarlas menudas y con azeyte y sal y vinagre y con canela se haze muy gentil ensalada enbolviendole vnas hojas de perexil & yerua buena.

Además, los autores formulan a veces consideraciones de orden lexicológico, comentando los nombres populares de ciertos vegetales. Así, el mismo Alonso de Herrera (125v) señala en relación con la *hierbabuena* que esta se llama en algunos lugares *hierba santa* y en otros *hierba del huerto.* También es ejemplar su capítulo sobre las ciruelas, en el que se extiende sobre las distintas variedades de esta fruta, a saber, las *ciruelas damascenas, zaragocíes, de San Miguel, de monje, verde(ja)s*, etc. (71r). Otros tratadistas precisan que las *ciruelas damascenas* y *zaragocíes* se prestan particularmente al secado.

Respecto de Laguna, puede citarse, por ejemplo, su esclarecedor comentario sobre los distintos tipos y denominaciones de la grasa animal, materia tan importante para el arte culinario. De hecho, quien analiza los recetarios antiguos se encuentra a menudo con los términos *enjundia, gordura, grasa, sebo* y *unto*[5], cuyas interrelaciones lexicológicas Laguna (170) explica así:

> Avnque se confunden cada hora todos estos vocablos, *Seuo*, *Grassa*, y *Enxundia*, todavía los que se pican de entender muy bien las propriedades de nuestra lengua Española, quieren que por el *seuo* se entienda solamente aquella dura y solida suerte de grassa que se arranca de los lomos de algunos animales secos y muy terrestres, como de la vaca, del cabron, y del bufalo; la qual ha menester grandissimo calor para se derretir, y luego en quitandola del fuego, se cuaja. Empero quando simplemente se escriue, o pronuncia, *Grassa*, dizen que se ha de entender aquella humidissima y muy blanda *gordura*, que quasi nunca se yela, como es la del redaño, y la que se halla entre el cuero y la carne de qualquier animal. Por la *enxundia* quieren que concibamos la *grassa* de todas las aues, y con ella la que se halla en el puerco; la qual tambien se llama *vnto*, ansi como toda suerte de *enxundia*; aunque aquestas curiosidades acerca de los vocablos hazen muy poco al caso, con tal que se entiendan las cosas[6].

Añadamos que en este fragmento no se mencionan *manteca*, con sus dos significados de "sustancia grasa y pastosa que se obtiene batiendo la nata de la leche (= *mantequilla*)" y "grasa animal, especialmente del cerdo", ni *grosura*, ambos también usuales en los siglos XIII a XVI.

## 7. A modo de conclusión: léxico común y vocabulario especializado

Al término de este recorrido por las fuentes tratadísticas que contienen palabras relativas a la alimentación, cabe preguntarse por el grado de especialización de este léxico. Las breves reflexiones que siguen son un simple esbozo, no un estudio profundizado, que queda por hacer. Los datos utilizados proceden de nuestro corpus, pero prescindimos de un detenido análisis de cada lexema.

Entre las múltiples actividades humanas que a lo largo de la historia se fueron diferenciando de modo que acabaron convirtiéndose en oficios, profesiones o ciencias, la culinaria ocupa un lugar algo particular. Hasta hace poco cocinar fue una técnica cultural ampliamente difundida en la sociedad, aunque por lo general practicada exclusivamente por las mujeres, mientras que los profesionales de la cocina –en este caso hombres– constituían un grupo muy

---

5 Este campo semántico ha sido estudiado recientemente por Gutiérrez/Rodríguez (2008), quienes se centran en los lexemas modernos, pero también proporcionan abundante información sobre la lengua antigua.

6 La puesta de relieve es nuestra, R.E.

reducido. En la Edad Media europea eran sobre todo los dignatarios eclesiásticos, los reyes y los miembros de la alta nobleza quienes contaban con cocineros profesionales. En cuanto a la Península Ibérica, ya en 1100 un documento aragonés se refiere a un personaje de nombre Gassion, afincado en un lugar de la cuenca del río Gállego y que se presenta como «coquinarius domni episcopi» (CORDE). En los siglos posteriores se produjo en Europa un notable desarrollo de las prácticas culinarias, siempre circunscritas a los mencionados ámbitos sociales. Sin embargo, este proceso transcurrió de forma muy desigual en los diferentes países. Hubo focos particularmente dinámicos, como varias zonas de Italia y de Francia así como Cataluña y Valencia dentro de la Península Ibérica.

Si al principio el vocabulario de la cocina pertenecía simplemente al léxico común, a lo largo del Medioevo se fue especializando en cierta medida, aunque sin perder nunca una amplia base de palabras usadas por todos. Muchas de estas voces corrientes se inscriben en áreas semánticas fuertemente estructuradas. Pensemos, por ejemplo, en los actos culinarios realizados con aplicación de calor –*asar, cocer, freír, tostar*, etc.–, en los sabores (Eberenz 2013) o en las denominaciones de clases de platos basadas en términos referentes a vasijas –*cazuela, cocina, olla, puchero*, etc.– (Eberenz, en prensa). Por otro lado, en las tradiciones alimenticias tanto populares como nobiliarias se perciben desde antiguo influencias foráneas ya que se introducen con cierta regularidad nuevos alimentos y platos. El caso más notable en la Península es sin duda la difusión de la culinaria andalusí. No obstante, y sin ánimo de negar su importancia señalada por estudiosos como José Aguilera (2002), Teresa de Castro (2002), Antoni Riera Melis (2002), Julio Vallés (2007, 77-88) y otros muchos, los reflejos de la cocina hispanomusulmana en el léxico castellano son contradictorios. Los arabismos abundan entre los nombres de plantas de cultivo (*albahaca, albaricoque, alcachofa, arroz, azafrán, berenjena, zanahoria*, etc.), mientras que en los demás sectores son menos numerosos. Se pueden mencionar las denominaciones de productos semielaborados como *aceite*, *alfeñique, almíbar, azúcar*, *escabeche* o *mojama* y, entre las preparaciones culinarias propiamente dichas, *alajú, albóndiga, (al)boronía, alfajor, almodrote*, *almojábana*, bollo *maimón*, cazuela *mojí*, *talvina*, *zahinas* y unas cuantas más, pero su proporción en el conjunto del léxico culinario es relativamente reducida.

Por otra parte, resulta esclarecedor echar un vistazo a tres préstamos tempranos de otras lenguas: *potaje, pastel* y *ensalada*, voces de un significado extenso, que designan clases de platos particularmente emblemáticas. *Potaje*, tomado del catalán o del francés, aparece en castellano por primera vez hacia 1400 en un poema de Alfonso Álvarez de Villasandino (CORDE s.v. *potage*),

quien sitúa la palabra en una serie de galicismos afectados, pero a continuación *potaje* se emplea corrientemente con el significado general de "guisado refinado de carne y verdura". El galicismo *pastel*, documentado desde el siglo XV, denomina una preparación similar a la empanada, con un relleno de carne o pescado, hierbas aromáticas y especias, que tendrá un gran éxito en la gastronomía de los Siglos de Oro. Igualmente en el XV, *ensalada* se toma prestado del italiano *insalata,* junto con la moda de comer hortalizas crudas aliñadas con aceite y vinagre. El castellano recibe dichos préstamos antes de que se redacten los primeros recetarios en esta lengua, como fenómenos de moda relacionados con el creciente refinamiento del estilo de vida de la nobleza durante el Cuatrocientos, sobre todo en el terreno de la gastronomía. Esta moda de los platos lujosos la critica, por ejemplo, Alfonso de la Torre cuando en su *Visión deleytable* (1440) afirma que «es venido el reyno de los cozineros al mundo, en tanto que se alaban muchos de aver comido tal e tal cosa en tal manera guisada» y que «tantos nombres ay de diversydad de vinos e de potajes que non basta memoria para retenerlos» (306).

También es sintomático que se empiece a hablar de *arte de(l) cocinar* o *arte de (la) cozina*. La primera expresión está documentada en el *Libro de las consolaciones de la vida humana* del Papa Luna (a1417, CORDE) y en Villena (85). En la segunda mitad del siglo XV, Alfonso de Toledo comenta en su *Invencionario* el «aparato de *cozina*, conviene a saber, jnstrumentos o *arte* para aparejar o gujssar las viandas» (1453-1467, CORDE), y Nola (15r) anuncia al principio de su tratado: «hablare enla *arte dela cozina* que es el fin mas principal para que fue hecho & ordenado este libro».

El número de trasvases culturales de platos de moda o *modernos* –el adjetivo aparece en el tratado de Nola a propósito de dos *potajes*– va aumentando en el siglo XVI, tendencia que se manifiesta ya con toda claridad en los recetarios de la época. Sin embargo, no hay que olvidar que los libros de cocina constituyen ante todo representaciones discursivas de un arte culinario ideal que los autores proponían a unos lectores ávidos de este tipo de información. Es probable que en muchos aspectos no se correspondieran con las prácticas reales, esto es, que ciertas recetas no se pusieran en práctica. Por ello importa confrontar los platos de los recetarios con los que se pueden recoger en otros textos, incluso ficcionales, para determinar qué palabras y conceptos eran realmente corrientes en la sociedad de la época.

¿En qué medida los recetarios contienen un léxico profesional? Para formarse una primera idea sobre la cuestión es interesante comparar su vocabulario con una terminología tan especializada y abundante como es la de los tratados médicos, incluso de los más o menos divulgativos que se escribieron

en castellano. El contraste resulta impresionante. El léxico culinario emana ante todo de unas prácticas culturales comunes a toda la sociedad, verbalizadas y transmitidas oralmente, y los recetarios escritos no dejan de acusar algunos rasgos de esa oralidad primigenia, en expresiones del lenguaje corriente como «cosas de comer» (Vallés, 697), «palo de tender [sc. la masa]» (Maceras, 133), «palote del bizcocho» (Baeza, 126), «majar muy majado» (Montiño, 232v), etc. Entre los pocos vestigios de las relaciones que mantienen los tratados de cocina con géneros textuales anteriores se pueden mencionar algunos términos botánicos y farmacéuticos de forma latinizante. Los primeros se refieren a frutas, hortalizas y hierbas aromáticas (*buglosa, espica nardi, pérsico, pimpinela*, etc.), los segundos se emplean sobre todo en relación con productos azucarados, líquidos o sólidos (*diacitrón, electuario, hipocrás*, etc.). Y a estas voces de origen científico pertenecen sin duda también ciertos latinismos corrientes en el discurso gastronómico como *clarificar, cocción, congelar, incorporar, purificar, sustancia,* etc. Por otra parte, hay que recordar que en la Península Ibérica no se conocen recetarios de cocina escritos en latín como los que existían en Italia. Por todo ello, los tratados culinarios hispánicos carecen de una creación terminológica concertada y sistemática como la que existe por ejemplo en Medicina, aunque sí se observa en ellos una progresiva diferenciación léxica relacionada con la creciente elaboración de las técnicas gastronómicas.

Entre los procedimientos de esta particular lexicogénesis culinaria se puede mencionar la transferencia metafórica, p. ej. en:

*armar* "guarnecer [una pieza de carne, un plato, etc.] de otros alimentos"
*cebar* "llenar de líquido [una preparación culinaria]"
*empedrar* "cubrir [un manjar de trocitos de otro alimento]"
*fruta de sartén* "dulce de masa frita"
*hoja* "torta utilizada en las tortadas"
*oreja de abad* "tortita de hojaldre", etc.
*sembrar* "esparcir [sal, harina, azúcar, etc.] sobre un alimento"
*suelo* "base de masa de un pastel o empanada".

También llama la atención el aprovechamiento extensivo de ciertos mecanismos de la formación de palabras. Así, entre los nombres de platos son legión los sufijados nominales en *-ada*, como *lebrada, limonada, naranjada, perada, pimentada, piñonada, pomada, quesada, tortada*, etc. Asimismo, se nota una tendencia a la lexicalización de los sufijados diminutivos y aumentativos con respecto a las palabras base, p. ej. en *caldo - caldillo* "salsa hecha con el jugo de carne y otros ingredientes", *hoja - hojuela* "tortita frita", *rosca - rosquilla* "rosca pequeña hecha de masa dulce" - *roscón* "guisado de carne

picada", *torta - tortilla* "preparación de forma circular y plana elaborada con huevos batidos", etc.

En el ámbito de los verbos resaltan los derivados posnominales como *bizcochar, esparragar, mantecar,* etc., y los prefijados en *des-* (*desatar, descocer, descoyuntar, deslavar,* etc.), *re-* (*recalentar, recocer, refreír, rehenchir,* etc.) y *sobre-* (*sobredorar, sobrerraer,* etc.). Por otra parte, muchos de los derivados verbales son parasintéticos, fenómeno particularmente frecuente en los que llevan los prefijos *des-* (*desavahar, descarnar, descortezar, desecar, desgranar, deshilar, deshojar, desmigajar, desnatar, desosar, desplumar, desustanciar, desvenar,* etc.) y *en-* (*enaceitarse, encañutar, endulzar, enharinar,* etc.).

Según indican estos pocos ejemplos, el vocabulario de los libros de cocina se va diferenciando del léxico corriente, no a través de una terminología latinizante fijada de común acuerdo sino, por lo menos en parte, mediante la aplicación extensiva de algunos procedimientos lexicogenéticos arraigados en la lengua general, lo que ha permitido crear una serie de palabras específicas de este arte.

Université de Lausanne Rolf EBERENZ

## 8. Bibliografía

### *8.1. Fuentes*

Alonso de Herrera, Gabriel, 1513. *Obra de agricultura acopilada de diversos autores*, Alcalá de Henares, Arnao Guillén de Brocar, ‹bdh.bne.es›.

Aviñón, Juan de. *Sevillana medicina*, ed. José Mondéjar, Madrid, Arco/Libros, 2000.

Baeza, Miguel de. *Los quatro libros del arte de la confitería*, ed. Mariano García Ruipérez / Mª del Prado Olivares Sánchez, Toledo, Antonio Pareja Editor, 2014.

Chirino, Alonso de. *Menor daño de la medicina*, ed. Mª Teresa Herrera, Salamanca, Universidad de Salamanca, 1973.

Ferrer Sayol. *Agricultura Palladi Rutuli Emiliani*, prólogo y traducción española de Ferrer Sayol, cibdadano de Barçelona, Biblioteca Nacional de España, Mss/10211, ‹www.bne.es›.

Gordonio, Bernardo de. *Lilio de medicina*, ed. Brian Dutton / Mª Nieves Sánchez, 2 vol., Madrid, Arco/Libros, 1993.

Granado, Diego, 1599. *Libro del arte de cozina, en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, assi de carne, como de pescado, para sanos y enfermos, y conualecientes, assi de pasteles, tortas y salsas, como de conseruas a la vsança Española, Italiana, y Tudesca, de nuestros tiempos*, Madrid, Luis Sánchez.

La Torre, Alfonso de. *Visión deleytable*, ed. Jorge García López, Salamanca, Universidad de Salamanca, 1991.

Laguna, Andrés de, 1555. *Pedacio Dioscorides Anazarbeo, Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos, traduzido de lengua griega en la vulgar castellana*, Anvers, Juan Latio, ‹books.google.es›.

*Llibre de Sent Soví / Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, ed. Rudolf Grewe; ed. revisada per Amadeu-J. Soberanas i Joan Santanach. *Llibre de totes maneres de confits*, ed. Joan Santanach i Suñol, 2ª reimpressió de la 2ª ed., Barcelona, Barcino, 2009.

Maceras = Hernández de Maceras, Domingo. *Libro del arte de cozina*, ed. Santiago Gómez Laguna, Salamanca, Universidad de Salamanca, 1999.

*Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas reçeutas muy buenas*, ed. Alicia Martínez Crespo, Salamanca, Universidad de Salamanca, 1995.

Montiño = Martíñez Motiño, Francisco, 1611. *Arte de cozina, pasteleria, vizcocheria, y conserueria*, Madrid, Luis Sánchez, ‹books.google.es›.

Nola, Ruperto [o Ruberto] de, 1525. *Libro de cozina compuesto por maestre Ruberto de Nola cozinero que fue del señor rey don Hernando de Napoles [...]*, Toledo, Ramón de Petras, ‹www.bne.es›.

Nola, Ruperto de [o Maestre Ruberto], 1529. *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado Libro de cozina [...]*, Logroño, Miguel de Eguía, ‹www.navarra.es/Appsext/PatrimonioB›.

Robert, Mestre. *Libre del coch. Tractat de cuina medieval*, ed. Veronika Leimgruber, Barcelona, Universitat de Barcelona/Curial Edicions Catalanes, 1977.

Scappi, Bartolomeo, 1570. *Opera*, Venetia, Michele Tramezzino, ‹books.google.com›.

*TrPatología = Tratado de patología*, ed. Mª Teresa Herrera / Mª Nieves Sánchez, Madrid, Arco/Libros, 1997.

Vallés, Juan. *Regalo de la vida humana*, ed. Fernando Serrano Larráyoz, 2 vol., Pamplona/Wien, Gobierno de Navarra/Oesterreichische Nationalbibliothek, 2008 [nuestras remisiones se refieren al vol. 1].

*Vergel de señores, en el qual se muestran a hazer con mucha excelençia todas las conservas, electuarios, confituras, turrones y otras cosas de açúcar y miel*, Biblioteca Nacional de España, Mss/8565, ‹www.bne.es›.

*«Viandier» of Taillevent, The*, ed. Terence Scully, Ottawa, The University of Ottawa, 1988.

Villena, Enrique de. *Arte cisoria*, ed. Russell V. Brown, Barcelona, Editorial Humanitas, 1984.

## *8.2. Estudios y repertorios*

Aguilera Pleguezuelo, José, 2002. *Las cocinas árabe y judía y la cocina española*, Málaga, Editorial Arguval.

Allard, Jeanne, 1987. «Diego Granado de Maldonado», *Petits propos culinaires* 25, 35-41.

Allard, Jeanne, 1992. «Nola: rupture ou continuité?», in: Lambert, Carole (dir.), *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal/Paris, Presses de l'Université de Montréal/Champion-Slatkine, 149-161.

Carnevale Schianca, Enrico, 2011. *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze, L. S. Olschki.

Castro, Teresa de, 2002. «L'émergence d'une identité alimentaire: Musulmans et chrétiens dans le royaume de Grenade», in: Bruegel, Martin / Laurioux, Bruno (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette, 199-215.

Colson, Maryse, 2014. *Étude linguistique du* Cuisinier françois *de La Varenne* (1651). *Le vocabulaire culinaire comme système, la recette de cuisine comme genre*, Saarbrücken, Éditions Universitaires Européennes.

CORDE = *Corpus Diacrónico del Español*, ‹www.rae.es› (consultado en abril de 2015).

Corriente, Federico, 1999. *Diccionario de arabismos y voces afines en iberorromance*, Madrid, Gredos.

Cruz Cruz, Juan (1998). *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento: Martino da Como, «Libro de arte culinaria»; Ruperto de Nola, «Libro de guisados»*, Huesca, La Val de Onsera.

Cruz Volio, Gabriela, 2012. «La función ideacional del lenguaje en las recetas de Apicio», *Káñina. Revista de Artes y Letras* 36/2, 153-169.

DCECH = Corominas, Joan / Pascual, José A., 1980-1991. *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, Madrid, Gredos.

DECLlC = Coromines, Joan, 1980-1991. *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*, 9 vol., Barcelona, Curial/«La Caixa».

DRAE 2014 = Real Academia Española, 2014. *Diccionario de la lengua española*, 23ª ed., Barcelona, Espasa Libros.

Eberenz, Rolf, 2013. «*La salsa a de quedar un poco entre agra e dulce*. El área semántica de los sabores en el castellano medieval y áureo», *VR* 72, 230-252.

Eberenz, Rolf, 2014a. «Alimentos, platos y bebidas en el *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611) de Sebastián de Covarrubias», in: Eberenz, Rolf (ed.), *Discursos hispánicos sobre alimentación y culinaria. Aproximaciones literarias y lingüísticas*, Madrid, Visor Libros, 385-407.

Eberenz, Rolf, 2014b. «El léxico español de la alimentación y la culinaria en su historia: fuentes y líneas de investigación», in: Álvarez Vives, Vicente / Diez del Corral Areta, Elena / Reynaud Oudot, Natacha (coord.), *Dándole cuerda al reloj: ampliando perspectivas en lingüística histórica del español*, Valencia, Tirant Humanidades, 23-46.

Eberenz, Rolf, en prensa. «De lo crudo a lo cocinado: sobre el léxico fundamental de la culinaria en la historia del español (siglos XIII a XVII)», *RFE*.

FEW = Wartburg, Walther von, *Französisches Etymologisches Wörterbuch. Eine darstellung des galloromanischen sprachschatzes*, 25 vol., Leipzig/Bonn/Bâle, Teubner/Klopp/Zbinden, 1922-2002.

Gemmingen, Barbara von, 1995. «Estudios lexicológicos sobre la lengua culinaria del Siglo de Oro», *RLiR* 59, 401-417.

Gómez García, Pedro, 1993. «Lo crudo, lo cocido y lo podrido: de las estructuras mitológicas a las culinarias», *Anthropologica. Revista de etnopsicología y etnopsiquiatría* 13/14, 93-111.

Gras i Casanovas, Maria Mercè / Pérez Samper, M. Àngels, 1995. «Els receptaris de cuina a l'època moderna», in: *Actes Primer Col.loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, vol. 2, 813-835.

Grewe, Rudolf, 2009. «Introducció» a *Llibre de Sent Soví / Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, ed. Rudolf Grewe; ed. revisada per Amadeu-J. Soberanas i Joan Santanach. *Llibre de totes maneres de confits*, ed. Joan Santanach i Suñol, 2ª reimpressió de la 2ª ed., Barcelona, Barcino, 17-58.

Guidotti, Gloria, 1996. «La gastronomia come analisi differenziale di cultura: il percorso Scappi-Granado», *Cuadernos de Filología Italiana* 3, 231-237.

Gutiérrez Cuadrado, Juan / Rodríguez, Francesc, 2008. «El campo léxico de 'grasa' en el español del siglo XIX», *Revista de investigación lingüística* 11, 137-163.

Lehrer, Adrienne, 1969. «Semantic cuisine», *Journal of Linguistics* 5, 39-55.

Lehrer, Adrienne, 1972. «Cooking Vocabularies and the Culinary Triangle of Lévi-Strauss», *Anthropological Linguistics* 14/5, 155-171.

Marcos García, Mª Josefa, 2010. «El verbo francés en la terminología culinaria. Análisis lexicográfico. Equivalencias con el español», *Anales de Filología Francesa* 18, 375-392.

Nadeau, Carolyn A., 2010. «Early modern Spanish Cookbooks: The Curious Case of Diego Granado», in: Hosking, Richard (ed.), *Food and Language. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2009*, Totnes, Prospect Books, 237-246.

Pérez Samper, Mª de los Ángeles, 1992. «Los recetarios de cocina (siglos XV-XVIII)», in: Profeti, Maria Grazia (ed.), *Codici del gusto*, Milano, Francoangeli, 152-184.

Pérez Samper, Mª de los Ángeles, 1998. *La alimentación en la España del Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras, «Libro del arte de cocina»*, Huesca, La Val de Onsera.

Pérez Samper, Mª de los Ángeles, 2004. «La comida escrita en la España del Siglo de Oro», *Food & History* 2/1, 86-136.

Pérez Vidal, José, 1981. *Medicina y dulcería en el «Libro de buen amor»*, Madrid, Cupsa.

Peyrebonne, Nathalie, 2007. «L'art culinaire en Espagne au XVIe siècle», in: Fraile, Antoine (dir.), *Les arts dans le monde hispanique*. Actes du Congrès de la Société des Hispanistes Français (Angers, 10-13 mai 2007), Angers, Presses de l'Université d'Angers, 319-328.

Peyrebonne, Nathalie, 2009. «El paratexto de los libros de cocina en la España del siglo XVI», in: Arredondo, Mª Soledad, *et al.* (ed.), *Paratextos en la literatura española (siglos XV-XVIII)*, Madrid, Casa de Velázquez, 485-496.

Peyrebonne, Nathalie, 2011. Introducción a *Le Livre de cuisine* de Roberto de Nola, Paris, Garnier, 7-24.

Plaza Picón, Francisca del Mar, 2012. «Los verbos de cocinar en el *De re coquinaria*. Transformación o creación», in: Wotjak, Gerd / García Padrón, Dolores / Fumero

Pérez, Mª del Carmen (ed.), *Estudios sobre lengua, cultura y cognición*, Frankurt a. M./*et al.*, Peter Lang, 207-214.

Polo Cano, Nuria, 2007. «*Libro del arte de cozina*, Domingo Hernández de Maceras (1607): aproximación lingüística», in: Fernández Alcaide, Marta / López Serena, Araceli (coord.), *Cuatrocientos años de la lengua del Quijote: estudios de historiografía e historia de la lengua española: Actas del V Congreso Nacional de la Asociación de Jóvenes Investigadores de Historiografía e Historia de la Lengua Española*, Sevilla, Universidad de Sevilla, 485-498.

Polo Cano, Nuria, 2012. «Introducción al léxico de un recetario de cocina del siglo XVII», in: Pejovič, Sekulič y Karanovič (ed.), *Comida y bebida en la lengua española, cultura y literaturas hispánicas*, Kragujevac, FILUM, 231-248.

Riera Melis, Antoni, 2002. «Il Mediterraneo, crogiuolo di tradizioni alimentari. Il lascito islamico alla cucina catalana medievale», in: Montanari, Massimo (ed.), *Il mondo in cucina: storia, identità, scambi*, Roma/*et al.*, Editori Laterza, 3-43.

Sabban, Françoise, 1984. « Le savoir-cuire ou l'art des potages dans le *Ménagier de Paris* et le *Viandier de Taillevent* », in: Menjot, Denis (ed.), *Manger et boire au Moyen Âge*. Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982), vol. 2, 161-172.

Sánchez Meco, Gregorio, 1998. *El arte de la cocina en tiempos de Felipe II*, El Escorial, Ayuntamiento de El Escorial.

Serrano Larráyoz, Fernando, 2008. «Confitería y gastronomía («libros» IV-VI) en el *Regalo de la Vida Humana* de Juan Vallés», in: Vallés, Juan, *Regalo de la vida humana*, ed. Fernando Serrano Larráyoz, Pamplona/Wien, Gobierno de Navarra/ Oesterreichische Nationalbibliothek, vol. 1, 203-243.

Simón Palmer, Mª del Carmen, 1994. *Libros antiguos de cultura alimentaria (siglo XV-1900)*, Córdoba, Diputación Provincial de Córdoba.

Simón Palmer, Mª del Carmen, 1995. «Reflexiones acerca de la bibliografía antigua de cultura alimentaria», in: Garrido Aranda, Antonio (comp.), *Cultura alimentaria de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, 17-33.

Trias Mercant, Sebastià, 1995. «La cuina lul.liana. Criteris dialèctics i nivells socials», in: *Actes Primer Col.loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, vol. 2, 845-856.

Valles Rojo, Julio, 2007. *Cocina y alimentación en los siglos XVI y XVII*, Valladolid, Junta de Castilla y León.

Wotjak, Gerd, 1992. «Acerca del potencial comunicativo de las unidades léxicas o qué se tiene al pedir vianda(s)», in: Luna Traill, Elizabeth (coord.), *Scripta philologica in honorem Juan M. Lope Blanch, a los 40 años de docencia en la UNAM y a los 65 años de vida*, México D.F., UNAM, vol. 2, 257-271.

# COMPTES RENDUS

## Problèmes généraux

Daniel RECASENS, *Coarticulation and Sound Change in Romance*, Amsterdam/Philadelphia, John Benjamins (Current Issues in Linguistic Theory, 329), 2014, XI + 207 pages.

Les changements phonétiques et les facteurs capables de les déclencher attirent depuis longtemps, on le sait, l'attention des linguistes et, comme c'était à prévoir, une riche diversité d'hypothèses ont été proposées au cours du temps pour expliquer le phénomène. Certaines tenaient de la pure fantaisie, p.ex. l'influence du paysage environnant sur la production phonétique des locuteurs (Sweet 1900)[1], mais plus récemment la recherche dans ce domaine se construit sur des bases plus solides. Deux approches en particulier tendent à dominer. D'un côté, on trouve les analyses formelles qui exploitent les avancées en phonologie, d'abord structuraliste et ensuite générativiste et optimaliste. De l'autre côté, l'essor de la sociolinguistique, et on pense notamment aux études fondamentales de Labov (1978, 2001, etc.)[2], qui a ouvert la voie à l'identification d'autres facteurs de caractère plutôt fonctionnel ou sociétal. Ces deux pistes de recherche ont certes donné des résultats remarquables. Toutefois, on s'étonne de voir combien rares sont les études qui s'occupent plutôt des toutes premières étapes des changements phonétiques, en regardant de près les détails de la substance de la parole pour y identifier des facteurs, souvent très subtils, qui ont la capacité d'engendrer des changements phonétiques[3]. C'est justement sur cette question que se penche l'auteur, phonéticien catalan distingué, dans un volume qui apporte une contribution notable à nos connaissances. Son but précis est d'exploiter les acquis de la phonétique expérimentale pour identifier les facteurs articulatoires qui expliqueraient éventuellement les origines premières de changements phonétiques qui se présentent dans les langues romanes. Il s'agit en particulier de l'insertion

---

1 Sweet, Henry, 1900. *The History of Language*, London, Dent, ici p. 32.

2 Labov, William, 1978. *Sociolinguistic Patterns*, Oxford, Blackwell; *id.*, 2001. *Principles of Linguistic Change. Social Factors*, Oxford, Blackwell.

3 Cf. par ex. Ohala, John, 1993. «The phonetics of sound change», in: C. Jones (dir.), *Historical Linguistics. Problems and Perspectives*, London, Longman, 237-278; ou Sánchez Miret, Fernando, 1998. *La diptongación en las lenguas románicas*, Munich, Lincom.