

Zeitschrift: Boletín hispánico helvético : historia, teoría(s), prácticas culturales
Band: - (2020)
Heft: 35-36

Artikel: "Tantos nombres ay de diversidad de vinos e de potajes ..." : galicismos referentes a la alimentación en el español y el catalán medievales y renacentistas
Autor: Eberenz, Rolf
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1047111>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

“Tantos nombres ay de diversydad de vinos e de potajes¹ ...”. Galicismos referentes a la alimentación en el español y el catalán medievales y renacentistas

Rolf Eberenz

Université de Lausanne
Suiza

Resumen: Los primeros galicismos en el léxico alimentario y culinario de las lenguas peninsulares se pueden detectar desde la Edad Media, aunque sus itinerarios de difusión son a veces difíciles de determinar. En el presente trabajo se pretende delimitar diferentes categorías de préstamos — literarios, propios de las técnicas culinarias, usuales en la lengua general, etc.— y poner de relieve la importancia de la cocina catalano-valenciana no solo para la formación del vocabulario alimentario castellano sino también para la transmisión de términos franceses al español.

Palabras clave: Lexicografía histórica, relaciones interlingüísticas, léxico especializado.

“Tantos nombres ay de diversydad de vinos e de potajes...”. Gallisms Referring to Food in Medieval and Renaissance Spanish and Catalan.

Abstract: The first Gallicisms in the food and culinary lexicon of the Peninsular languages can be detected since the Middle Ages, although their diffusion itineraries are sometimes difficult to determine. The present paper aims to delimit different categories of loans — literary, characteristic of cooking techniques, usual in general language, etc.— and to highlight the importance of the Catalan and Valencian cuisine not only for the formation of the Spanish food vocabulary but also for the transmission of French terms into Spanish.

Keywords: Historical lexicography, interlinguistic relations, specialized lexicon.

Peer reviewed article:

Recibido: 30.01.2020

Aceptado: 26.03.2020

¹ A. de la Torre, *Visión deleytable*, 306.

1. GASTRONOMÍA ANTIGUA, LIBROS DE COCINA Y PRÉSTAMOS LÉXICOS

La proyección internacional de la cocina francesa es un hecho bien conocido en las sociedades modernas, y el impacto del léxico gastronómico francés se observa en todas las lenguas de Occidente. Sin embargo, esta influencia masiva no empezó a manifestarse hasta el siglo XVIII. En lo que podríamos llamar el *antiguo régimen* de la alimentación europea, esto es, el lapso de tiempo que va de la Edad Media al siglo XVII, la tradición culinaria francesa era una de tantas corrientes vinculadas a los pueblos y a las regiones de Europa. En el contexto de estas tradiciones, algunos platos franceses se dieron a conocer en la Península Ibérica, de modo que en la Edad Media y en el Renacimiento las lenguas iberorrománicas acogieron una serie de galicismos referentes a la alimentación. Muchos de estos términos son de difícil interpretación, puesto que su itinerario del francés al castellano resulta a menudo poco claro.

Los datos que se van a presentar en estas páginas proceden en gran parte de una investigación nuestra sobre el léxico de la alimentación en el castellano medieval y renacentista, cuyas coordenadas y enfoques se exponen en la página electrónica <<https://people.unil.ch/rolfeberenz/>> (cfr. Eberenz 2018). Sin embargo, antes de abordar el problema de los galicismos, conviene resumir someramente lo que sabemos de las tradiciones gastronómicas de la Península. Las principales fuentes son, evidentemente, los libros de cocina. Las más significativas y tempranas de estas obras están escritas en lengua catalana y representan esencialmente la gastronomía catalano-valenciana. En cambio, los tratados redactados en castellano son más tardíos y algunos de ellos están fuertemente influenciados por las obras catalanas. He aquí los textos más destacados en estas dos lenguas, además de algunos en lengua francesa:

Catalán:

- ◇ Guillem Clergue: *Llibre del coch de la Canonja de Tarragona* [ms. 1331]
- ◇ *Llibre d'aparellar de menjar* [ms. 1370-1400]
- ◇ *Llibre de Sent Soví* [ms. mediados del s. XV]
- ◇ *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* [ms. mediados del s. XV]
- ◇ Mestre Robert [de Nola]: *Llibre del coc* [Barcelona, 1520]

Castellano:

- ◇ Enrique de Villena: *Arte cisoria* [1423]
- ◇ *Manual de mugeres* [ms. anterior a 1525]
- ◇ Ruberto de Nola: *Libro de cozina / Libro de guisados*; versión castellana del original catalán [Toledo, 1525; Logroño, 1529]
- ◇ Juan Vallés: *Regalo de la vida humana* [ms. anterior a 1563]
- ◇ Diego Granado: *Libro del arte de cozina* [Madrid, 1599]
- ◇ Domingo Hernández de Maceras: *Libro del arte de cozina* [Salamanca, 1607]
- ◇ Francisco Martínez Mo[n]tiño: *Arte de cozina, pasteleria, vizcocheria y conserueria* [Madrid, 1611]

Algunos tratados franceses:

- ◇ *Le Ménagier de Paris* [1393]
- ◇ Maître Chiquart: *Du fait de cuisine* [1420]
- ◇ Taillevent: *Le Viandier* [s. XV]
- ◇ Recueil de Riom [s. XV]

La relación de los textos castellanos empieza por el *Arte cisoria* de Enrique de Villena, en la que se exponen esencialmente las maneras de cortar y de servir carnes, pescados, verduras y frutas en la mesa de los nobles, aunque también hay varias menciones de preparaciones culinarias de la época. Sin embargo, el tratado de cocina peninsular de mayor éxito fue el *Llibre del coc* de Nola. Pronto se tradujo al castellano, idioma en que se editó, con sucesivas ampliaciones —y con los dos títulos señalados en la precedente relación— unas quince veces a lo largo del siglo XVI. Muchos de sus platos, con algunas correcciones y modificaciones, se encuentran también en los libros de Vallés y de Granado. A través de las obras de estos autores la gastronomía catalano-valenciana se difundió, pues, en los territorios de lengua castellana. Entre los diferentes platos de Nola había algunos franceses, y con ellos se transmitieron a las lenguas peninsulares sus respectivos nombres. Sin embargo, muchos de estos galicismos eran términos librescos que no arraigaron ni en catalán ni en castellano, aunque otros sí pasaron a las respectivas lenguas generales; y, en el caso del español, algunos incluso llegaron a usarse posteriormente en los virreinos americanos.

Ahora bien, estos libros de cocina solo dan una visión parcial de lo que se comía realmente en las dos comunidades lingüísticas. Contienen sobre todo manjares que se preparaban para los privilegiados, si bien proponen igualmente algunos platos sencillos, sin duda populares. Además, sus autores recogen también recetas de otras tradiciones culinarias, especial-

mente las italianas, la francesa y la hispanomusulmana. Para conocer la alimentación de los privilegiados tienen, asimismo, un gran interés los tratados de medicina y, más concretamente, los *regimientos de salud* destinados a los reyes, nobles y altos dignatarios eclesiásticos. Otras fuentes valiosas son las obras de agricultura y botánica, así como las crónicas, los relatos de viaje y la literatura en general.

El presente trabajo se centra en los galicismos del español, lo que en muchos casos implica también los del catalán. Sin embargo, cuando hablamos de galicismos, simplificamos una situación bastante compleja. En realidad, hay que tener presentes cinco dominios lingüísticos, que son los del francés, el occitano, el catalán, el navarro-aragonés y el castellano. Un galicismo del castellano antiguo puede haberse transmitido a este idioma directamente desde el francés o el occitano, pero con frecuencia la palabra transitó por otras de las mencionadas zonas. Otra dificultad consiste en que el occitano y el catalán están estrechamente emparentados, de modo que sus palabras no siempre se distinguen con claridad. Y, por fin, fuera del Hexágono los platos con nombres occitanos se incluyen a veces en la cocina francesa. Por todo ello es a menudo imposible determinar los itinerarios exactos de una palabra. Este problema resulta particularmente arduo en relación con los productos que al principio formaron parte de la Farmacia y pasaron después a la dulcería de lujo. Muchos de estos nombres, por ejemplo los referentes a las clases de preparados, como *conserva*, *electuario* o *confite*, tenían formas latinas usadas en la medicina medieval que posteriormente fueron adoptadas, con las respectivas adaptaciones morfofonéticas, por las lenguas románicas. Más estrechamente vinculadas a la cocina están las especias exóticas —*canela*, *girofle*, *jengibre*, *nuez moscada*, etc.—, que contaban igualmente con nombres (medio-)latinos y con otros propios de las lenguas romances, sin que se puedan definir con precisión sus vías de difusión en estas últimas.

2. PRÉSTAMOS ANTIGUOS DE SIGNIFICADO GENÉRICO

Los galicismos más sorprendentes son unas palabras ya antiguas que expresan conceptos fundamentales, de alcance semántico extenso. La primera es *vianda* 'alimento, conjunto de alimentos'. Este tipo léxico existe en un gran número de lenguas románicas y con su *-á-* tónica no puede sino basarse en el francés *viande*, que remonta al lat. *vivenda* 'lo que se necesita para vivir'. La voz castellana, documentada desde el *Poema de Mio*

Cid (CNDH), tuvo una evolución semántica similar a la francesa. A partir de su significado originario pasó a referirse también a un plato sustancioso, de carne o pescado, y que constituía la parte principal de una comida, sin restringirse, no obstante, a la carne, como hizo el fr. *viande* (DCECH 5.835). La difusión de *vianda* en las Penínsulas Ibérica e Itálica² podría estar relacionada con las cruzadas, según afirma Coromines (DECLIC 9.325). Parece evidente que al principio un préstamo referente a una noción tan fundamental debía usarse exclusivamente en la lengua elaborada, escrita, y sin duda solo en determinados géneros de textos. Recordemos que el castellano corriente de la época carecía de una voz específica para expresar el conjunto de los alimentos, pues recurría a expresiones como *cosas de comer*, *comeres*, etc. (Eberenz 2012: 204-208), como también ocurría en catalán, lengua que hasta hoy emplea el infinitivo sustantivado *menjars*. Es posible que *vianda* —al igual que más tarde *comida*, *manjar*, etc.— se consolidara en castellano para colmar esta laguna léxica. Según algunos autores, también el sustantivo *manjar* sería un galicismo (Forest 1916: 400; cfr. Hope 1971: 1.110, respecto al it. *mangiare*). No obstante, parece más probable que refleje el catalán arcaico *manjar* (después *menjar*).

Otra palabra de significado general era *bebaje* 'bebida' y, sobre todo, 'bebida compuesta', con las formas antiguas *beuraje* y *bebraje*. Se trata de una voz de uso marcado, que se encuentra sobre todo en textos técnicos, esto es, jurídicos, historiográficos, etnográficos, médicos, etc., y todavía no tenía la connotación negativa que posee actualmente. Aunque no se puede excluir un origen francés inmediato, como pretende Coromines (DCECH 1.657-658), no es imposible que el castellano tomara la palabra del catalán, quizás a través del aragonés. Aquí también hay que tener en cuenta que para las bebidas existían expresiones genéricas más corrientes, como *beberes* y *cosas de beber*, y que *bebida* no apareció antes del final del siglo XV (Eberenz 2012: 210-212).

Al examinar el vocabulario básico de la cocina no se deben olvidar los verbos, especialmente los referentes a la preparación de los platos, como *guisar* y *adobar*. Ambos poseen, en última instancia, raíces germánicas, y como los germanismos del francés estaban mejor estudiados que los del español, Forest (1916: 398) pensó que el sustantivo *guisa* era un préstamo del francés. Hoy sabemos que tanto *guisa* como *guisar* son palabras bien

² Para las variedades italianas Carnevale (2011: 711) registra las formas *vivanda*, *vidanda*, *vidan(n)a* y precisa sus empleos culinarios.

castellanas. Asimismo, se ha dicho —y esta opinión es poco menos que general— que el cast. y el cat. *adobar* son préstamos del fr. *adober* o *adouber* (Forest 1916: 379; DCECH 1.56-57; DECLIC 1.52-55; FEW 15.2, 79-80; etc.). El significado primitivo de *adobar* era 'preparar, construir, reparar', documentado en los contextos más variados (CNDH). Pronto el verbo empezó a emplearse también en el ámbito de la cocina con los valores de 'preparar [una comida]', 'aliñar [un alimento] con una salsa hecha de agua, vino o vinagre, sal, hierbas aromáticas, etc.' y 'elaborar [un guisado de carne o pescado] con esta salsa'. De *adobar* derivan las nominalizaciones *adobado* 'manjar cocinado con la mencionada salsa' y *adobo* 'esta salsa'. El fr. *adober* vendría del fránico *dubban* 'golpear' y se usó primero con el valor de 'armar caballero [a una persona]', ya que dicho acto implicaba darle a la persona en cuestión un golpecito de espada en el hombro. La voz francesa tiene otros muchos empleos, entre ellos también el culinario. No obstante, a la hipótesis de una procedencia francesa del verbo español parece oponerse el hecho de que en castellano *adobar* existe desde los primeros siglos del idioma y tiene un significado muy general con numerosas acepciones particulares, entre las cuales falta, sin embargo, la de 'armar caballero'³.

La característica más destacada de *vianda*, *brebaje*, *guisar* y *adobar* consiste en que los textos, incluso los más antiguos, los presentan como palabras corrientes de la lengua, no como *xenismos* o elementos extraños, según acontece con algunas palabras que se van a comentar a continuación.

3. ALGUNOS LUGARES COMUNES HISPÁNICOS SOBRE LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS DE LOS FRANCESES

Desde el siglo XIII hay en los textos peninsulares comentarios sobre las maneras de comer y beber que se observaban en diferentes regiones europeas. No se trata de reflexiones detenidas sino, más bien, de una serie de tópicos y hechos anecdóticos.

En el siglo XIV, el franciscano catalán Francesc Eiximenis escribió una obra enciclopédica sobre diferentes aspectos de la vida cristiana, que se titula precisamente *Lo Crestià*. Su tercera parte contiene 47 capítulos sobre la ética de la alimentación y sobre la etiqueta de la mesa que rigen en diferentes países del

³ T. E. Hope (1971: 1.74) también tiene dudas sobre el origen francés, aceptado por muchos especialistas, del it. *addobbare*.

continente. Uno de los muchos lugares comunes que se mencionan en este contexto es el excesivo consumo de vino de los franceses y sus copiosas comidas. Eiximenis afirma que en Francia hay muchos enfermos debido al "gran excés e desordenat menjar e beure que ells fan" (cap. 25). Además, señala que los franceses son aficionados a los convites alegres, en los que se oye constantemente la fórmula exhortativa "Fetes bona chera" —*faites bonne chère*—, que el autor traduce erróneamente por "Poned buena cara". Juan de Aviñón, el presunto autor de un tratado titulado *Sevillana medicina* (227) que se redactó hacia 1400 pero solo se conoce por una edición impresa de 1545, refiere que, como las gallinas asadas son algo indigestas, en Francia las cubren sea con "lardo de tozino", sea con redaño de carnero o de cabrito. Por otra parte, Enrique de Villena apunta en su *Arte cisoria* (85) una serie de curiosidades culinarias de diferentes pueblos, señalando por ejemplo que los turcos comen carne de caballo, y los franceses, ranas.

Ya en el siglo XVI, Francisco Núñez de Oria, autor de un *Regimiento y aviso de sanidad*, se muestra impresionado por la gran abundancia y variedad de frutas que hay en Francia (9v) y menciona, por otra parte, una de las principales distinciones existentes en la cocina francesa:

Guisan [sc. los de Narbona] sus manjares con azeyte, y casi no saben que es manteca de vacas, de la qual vsan en sus manjares en lugar de azeyte los demas Franceses [...] (11r)

Se refiere, evidentemente, al conocido contraste entre la *cuisine au beurre* del norte y la *cuisine à l'huile* del sur.

4. PLATOS FRANCESES CON DENOMINACIONES DE ORIGEN

A partir del siglo XVI los libros de cocina hispánicos, empezando por los catalanes, contienen referencias explícitas a la procedencia francesa de ciertos platos. He aquí los títulos de recetas de una serie de manjares que se presentan claramente como característicos de la cocina francesa:

Obras catalanas:

Bona salsa francesa (Nola 1520,
cap. 85)

Obras castellanas:

Buena salsa francesa (Nola 1525,
30v)

Otra salsa francesa (Vallés, 676)

| | |
|--|--|
| | <i>Buena salsa francesa</i> (Granado, 22v) |
| <i>Menjar figues a la francesa</i> (Nola 1520, cap. 102) | <i>Comer higos a la francesa</i> (Nola 1525, 36r) |
| | <i>Mostaza francesa buena</i> (Nola 1525, 50r) |
| | <i>Mostaza francesa para todo el año</i> (Vallés, 671) |
| | <i>Mostaça francesa</i> (Granado, 42v) |
| | <i>Pierna de carnero a la francesa</i> (Montiño, 32v) |

La técnica de denominar ciertos platos incluyendo un gentilicio que indica su origen ya se documenta esporádicamente en los primeros recetarios catalanes. Así, la tabla del *Llibre de Sent Soví* contiene una referencia a la “salsa francesca” que más tarde recoge Nola, y en el *Llibre de totes maneres de potatges* hay una receta de “carn a la sarraïnesca” (cap. 181). Sin embargo, en las obras de los siglos XVI y XVII el número de ejemplos de este procedimiento aumenta notablemente. Al mismo tiempo se extiende el uso del sintagma /a la + adjetivo gentilicio/, fenómeno que en la lengua general se da frecuentemente con *francés* e *italiano* y abunda en el contexto de la indumentaria (CNDH). En el recetario de Nola se encuentra con las caracterizaciones *a la morisca* (24v, 25v), *a la lombarda* (51v), *a la genovesa* (43r), *a la veneciana* (43v), etc., varias de las cuales se reproducen después en los recetarios posteriores.

5. DOS NUEVAS CATEGORÍAS DE MANJARES: LOS POTAJES Y LOS PASTELES

Cuando se pasa revista a los platos nombrados en las obras de nuestro corpus y, especialmente, a las que se describen en los libros de cocina, uno se percata de que se distinguen una serie de clases de manjares claramente definibles. Entre estas clases destacan las *ollas*, los *guisados*, las *salsas*, las *sopas*, las *empanadas*, las *conservas*, los *confites* y otras más. Algunas de estas categorías se subdividen en grupos más limitados. A ellos pertenecen los *potajes* y los *pasteles*, como se explicará más adelante.

El concepto de *potaje* tiene una complicada historia tanto en las lenguas peninsulares como en otros idiomas neolatinos. La

palabra castellana aparece por primera vez en un poema de Alfonso de Villasandino en que el autor se burla de varios galicismos sufijados en *-aje* que parecen haberse puesto de moda hacia 1400:

[...] pero sabrán / qué quiere dezir *potage*; / regulage con formage /
ayan si comieren pan, / qu'el passage nin ostage / nunca gelo soltarán.
(1379-a1425 Alfonso de Villasandino: *Poesías* [*Cancionero de Baena*], ed.
B. Dutton/ J. González Cuenca; CNDH)

Un poco más tarde Alfonso de La Torre (306) critica el gusto de sus contemporáneos por los "*potajes* en que aya colores para agradar la vista e olores de mulçimiento a los otros sentydos". El equivalente catalán de la palabra, *potatge*, abunda en el *Llibre del coc* de Nola, y el traductor castellano lo reproduce sistemáticamente por *potaje*. Tanto en una lengua como en la otra el término designa en los primeros tiempos un tipo de refinado guisado de carne y verduras, sazonado con varias especias, y también se refiere a menudo a determinadas salsas, igualmente complejas. El *potaje* es, por tanto, un guisado noble hecho con ingredientes variados y costosos. Pero a partir de fines del siglo XV, la palabra empieza a denominar igualmente una preparación líquida o semilíquida de agua, caldo, leche, etc., así como, preferentemente, de cereales y verduras, de modo que su significado comienza a acercarse cada vez más a lo que actualmente entendemos por *potaje*. El término, al igual que sus congéneres en otras lenguas europeas, representa en última instancia un préstamo del fr. *potage*, derivado de *pot* 'olla'. De hecho, *pot* tenía inicialmente un significado culinario tan amplio como en castellano *olla*, esto es, denominaba una preparación realizada mediante la cocción de vegetales y carnes con agua y sal. Sin embargo, si hay que precisar la vía de difusión de este galicismo en la Península Ibérica conviene pensar, en primer lugar, en el catalán *potatge*, antiguo y bien documentado en los recetarios redactados en esta lengua, aunque no es imposible que el castellano recibiera la voz francesa de la tradición culinaria navarro-aragonesa.

Otro clásico de la gastronomía medieval eran los *pasteles*. He aquí uno de los primeros testimonios de la palabra:

pues conujene al enfermo guardarse dela çena & de toda cosa
façiente fastidio delas sopas gruesas & de toda grosura & olio & del
beuer del vjno E coma asaduras .id est. cosas asadas con poca pjmjenta

& çinamomj & galengar *pasteles* cochos syn cobertero (a1450 *Arte complida de cirugía*. BNM Ms. 2.165, ed. C. M. Wasick/ E. J. Ardemagni; CNDH)

En aquella época un *pastel* consistía en un *vaso* o recipiente de masa que se rellenaba de carne o pescado, algunas veces de verdura o fruta, todo ello acompañado de hierbas aromáticas, especias, huevos, caldo, etc.; se tapaba con una *cubierta* y se cocía en el horno. Estamos, pues, ante una preparación similar a la *empanada* autóctona, muy difundida en toda la Península, pero sin duda más rústica que el *pastel*. De hecho, en muchos libros de cocina *pastel* y *empanada* se tratan a veces como sinónimos. El nuevo término es un préstamo del fr. *pasté* o *pastel*, del mismo significado y que viene probablemente del lat. *pastillum* 'panecillo' (DCECH 4.421; FEW 7.751-752). Pues bien, la moda de los *pasteles* de carne o pescado según los modelos franceses dio origen a un nuevo oficio, el de los *pasteleros*. En cambio, este fenómeno no se da con la *empanada*, sin duda por ser una preparación más casera. Añadamos que el equivalente aragonés de *pastel* era *pastiz*, empleado por ejemplo por Enrique de Villena en su *Arte cisoria* (85) y emparentado con el cat. *pastís*, usual hasta hoy; palabras basadas en una hipotética forma latina **pasticius* 'relativo a la pasta' (DECLIC 6.328).

6. CUATRO PREPARACIONES EMBLEMÁTICAS PROCEDENTES DE FRANCIA: EL MANJAR BLANCO, EL MIRRAUSTE, EL JAMÓN Y LAS JALEAS

Muchos platos franceses se describen en los recetarios hispánicos sin que en sus denominaciones conste explícitamente este origen. En varios casos se puede suponer que los cocineros y consumidores peninsulares también lo ignoraban. No fue hasta el auge de las investigaciones sobre la historia de la alimentación en el siglo XX cuando se descubrieron sus raíces y sus vías de difusión. Un breve recorrido por los principales platos importados del Hexágono debe iniciarse con dos conceptos particularmente significativos, el *manjar blanco* y el *mirrauste*.

El *manjar blanco* era una especialidad conocida y apreciada en toda Europa. Según la fórmula clásica, consistía en una crema hecha de carne de gallina desmenuzada y triturada, harina de arroz, leche de cabra o de almendras, azúcar y un poco de agua rosada. Desde el siglo XIV se documentan el fr. *blanc mangier* (FEW 6.1, 165), el it. *bianco mangiare* (Hope 1971: 1.251;

Carnevale 2011: 70-75) y el cat. *menjar blanc* (Llibre de Sent Soví, 96; DECLIC 5.580). El cast. *manjar blanco* aparece un poco más tarde:

Ca si [sc. las gallinas] fueren adobadas o en mitraust o en caçuela o en dobladura o en pan o en pipotea o en *manjar blanco* e tales manjares en que vien en partidas por mienbros, non son menester aquellos tajos, synon ponerlo con la broca o menuzarlo más, sy fuere por quartos. (Villena, 90)

Se trata sin duda de un préstamo del catalán, ya que Villena era un buen conocedor de la gastronomía catalano-valenciana. ¿Cuál fue la zona de origen de este plato, cuyas denominaciones en francés, en las variedades italianas y en catalán se atestiguan más o menos en la misma época? Algunos han afirmado que se originó en la gastronomía árabe, de la que son característicos algunos de sus ingredientes: el arroz, el azúcar y las almendras. Sin embargo, lo importante, por lo menos desde nuestra perspectiva, son los nombres, entre los cuales no hay ningún arabismo. En cambio, el curioso orden de los elementos /adjetivo – sustantivo/ en el fr. *blanc mangier* es una particularidad de esta lengua, por lo que parece probable que el concepto se difundiera desde Francia. El orden se mantuvo en el it. *bianco mangiare*, pero no en las denominaciones iberorrománicas. En el mundo hispánico el *manjar blanco* tiene una interesante historia cultural. Como en los demás países europeos, era inicialmente un producto de lujo, servido en escudillas, que se consumía solo en las comidas de aparato. Sus características consistían en el color blanco de los ingredientes y en la combinación de carne y azúcar, hoy en día sorprendente pero muy apreciada en la Edad Media y en el Renacimiento. Sin embargo, a comienzos del siglo XVII el *manjar blanco* español cambió de contenido y de estatus socioalimentario, pues se convirtió en un dulce sin carne. Esta transformación se debe probablemente a la introducción y a la comercialización masiva del azúcar colonial, mucho más barato que el producido en Europa durante la Edad Media, que tenía valor de especia costosa. Parece que la difusión de este edulcorante algo trivial revolucionó los hábitos alimentarios europeos. Se empezó a separar los platos de carne o pescado, salados, de los productos dulces, normalmente consumidos en los postres. Así, el *manjar blanco* se convirtió en un simple dulce al alcance de todo el mundo y como tal se ha conservado hasta hoy en varias tradiciones alimentarias del mundo hispánico, a veces como sinónimo de *dulce de leche*.

Más enigmática resulta la historia del cast. *mirrauste*, otro clásico de la cocina catalano-valenciana⁴ que pasó no solo a los territorios de la Corona de Castilla y León sino también a Italia (Carnevale 2011: 408-409). Se trata de un guisado de ave, medio asada y después cocinada en una salsa de almendras tostadas y migajón de pan, majados, caldo, “grasa de la olla”, azúcar y canela. La palabra catalana *mig-raust* ‘medio asado’ parece ser un préstamo del occitano puesto que *raust*, con su diptongo, no puede ser catalán, donde la forma correspondiente es *rost*. Por ello se ha reconstruido un compuesto occitano **mieg-raust* (DECLIC 7.488), aunque es difícil encontrar documentación de esta forma. ¿Cuál fue la trayectoria de la palabra *mirrauste* en español? También aquí es Enrique de Villena quien proporciona el primer testimonio de la voz castellana (véase nuestra cita a propósito de *manjar blanco*). Más tarde Gracia Dei (18)⁵ evoca unas “perdizes *mirrauste*” entre los platos que se servían en la mesa de la reina Isabel I de Castilla, sintomáticamente junto al *manjar blanco*. Lo mismo hace Nola con su extensa receta del *mirrauste*, que coloca justo antes de un texto sobre el *manjar blanco* (1525: 13v). El éxito del plato se nota también en el hecho de que en las sucesivas ediciones castellanas de Nola se añadieron más variantes del *mirrauste*. Durante todo el siglo XV se encuentran menciones de esta preparación en obras no culinarias, de autores como Antonio de Guevara, Cristóbal de Villalón o Luis Milán. Otro dato curioso: el historiador de Indias Gonzalo Fernández de Oviedo (*Historia*, 5.146) relata cómo ciertos soldados españoles, en un momento de gran penuria de alimentos, comieron los sesos y las lenguas de unos caballos muertos, “porque quien los comía, pensaba que tenía *mirrauste* e manjar blanco”. Ahora bien, la fama del *mirrauste* se desvanece a fines del mismo siglo XVI. Granada (41r) todavía reproduce en su obra una receta de Nola, pero Maceras y Montañó ya no comentan este plato.

Otro galicismo afortunado es *jamón* ‘pierna de cerdo salada y curada’, que se documenta por primera vez en el *Libro de buen amor* (vv. 1084a-d), en la descripción de la hueste de Don Carnal:

⁴ El plato catalán se describe en el *Llibre d’aparellar de menjar* (cap. 35), en el *Llibre de Sent Soví* (cap. 5) y en el *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* (caps. 54 y 55).

⁵ Véase la cita a propósito de *pastel en bote* en el capítulo 7 de este trabajo.

En pos los escudados están los ballesteros:
las ánsares çeçinas, costados de carneros,
piernas de puerco fresco, los *jamones* enteros;
luego en pos de aquestos están los cavalleros.

Sin embargo, en aquella época la palabra competía todavía con dos voces autóctonas, *pernil* y *lunada*, la primera más usual que la segunda. *Jamón* no alcanzó mayor difusión en castellano hasta el siglo XVI, cuando *pernil* quedó relegado a ciertas variedades regionales (Colón 1995: 128-130). Todavía al final del XV no registran *jamón* en sus diccionarios ni Alfonso de Palencia ni Antonio de Nebrija. Sin embargo, en 1611 Sebastián de Covarrubias ya lo define en su *Tesoro* como "lunada o nalgada del tocino, o pierna". El concepto aparece en varias obras de la literatura áurea, por ejemplo en *La Lozana Andaluza* (216) de Francisco Delicado y en la segunda parte del *Quijote* (1070). La fortuna de este galicismo se explica quizás por el hecho de que el *jamón* francés se curaba con otro método, más refinado que el *pernil* peninsular.

Interesante es también la historia de la difusión de *jalea* 'sustancia sólida y elástica que se obtiene mediante la cocción de huesos o de otros tejidos animales y vegetales en agua'. Al principio se trataba de una preparación salada, a veces aromatizada con especias y con vino, que se utilizaba para cubrir carnes y pescados, esto es, para confeccionar una clase de manjares que hoy en día se llama, con otro galicismo, *áspic*. He aquí los primeros testimonios castellanos del tipo léxico /*jalea*/:

De los pies [sc. del carnero] dan cochos e en adobo o en *geladea*.
(Villena, 102)

especias para camelina, para *gelea* et pora pastizes et pora potages
(1442 Doc. navarro; Serrano 1998: 709)

El nombre catalán, empleado por ejemplo por Nola (1520: cap. 62), era *geladea* o *giladea*. Su reflejo castellano, *geladea*, aparece en el *Arte cisoria* de Villena (nuestra cita), y lo usa también, con alguna vacilación, el traductor castellano de Nola en las formas *hiladea*, *geladea* y *gelatina* (1525: 22v-23r). Vallés (631-632) reformula la receta de Nola hablando de *gelea*, y esta será la primera forma realmente usual en español. Montañón (268v-270v) describe detalladamente la confección de una "gilea de vino", realizada con cola de pez con gelatina extraída de manos de cabrito y ternera o de alones de aves. Por otro lado, en la segun-

da mitad del siglo XVI empiezan a elaborarse también jaleas dulces de distintas frutas, por ejemplo membrillos, granadas o ciruelas, etc., según explican Granada (342v, 412v, etc.) y Montañón (51v, 296r-297v). Y para Covarrubias *jalea* ya significa únicamente “el çumo o el licor del membrillo o de otra cosa de que se haze conserva, la qual travan y congelan de modo que queda transparente”. Pues bien, las formas castellanas *geladea*, *gelea* y *jalea* proceden sin duda del catalán, aunque el catalán debió de tomar por lo menos *gelea* del francés *gelée*. También hay que tener en cuenta la antes mencionada voz *gelatina*, probablemente introducida de Italia. Otro término de la misma familia léxica es *gala(n)tina*, en la lexía compleja *salsa gala(n)tina*, nombre de una composición semilíquida que se confeccionaba cociendo manzanas agrias y dulces, cortadas en trocitos, leche de almendras, canela, clavos, jengibre, y harina de arroz, según la receta de Nola (1525: 51r-v). Su origen está en el fr. *galatine* o *galentine* (FEW 4.88).

Otras preparaciones culinarias que pertenecen a la tradición catalano-valenciana y poseen nombres de origen galo son los *broetes* (cast.) o *broets* (cat.) —los *brouets* de los franceses—, hechos con caldo de carne, varias especias, yemas de huevos y otros ingredientes, y la *salsa camelina*, confeccionada con zumo de granada, pan tostado, canela, caldo, un poco de vinagre y azúcar. Su nombre viene sin duda del francés, pues la *cameline* se describe, por ejemplo, en el *Viandier* de Taillevent (receta 155), aunque su étimo es incierto. También se puede evocar la *gratonada*, un guisado realizado con trozos de pollo medio asados, sofritos con tocino y cocidos en una salsa, según la información proporcionada por Nola (1520: cap. 45; 1525: 18v). Su nombre se basa en el fr. *creton(n)ée* 'plato preparado con *cretons* o trocitos de tocino frito' (FEW 16.314; Varela 2009: 2.1335-1338).

A veces, estos galicismos son poco transparentes y, por ello, efímeros en el léxico culinario tanto del catalán como del español. Esto ocurre, por ejemplo, con un plato que se llama *janet* en el original catalán de Nola (1520: caps. 39, 40, 41), y *janete* en la versión castellana (1525: 17r). La palabra denomina una salsa elaborada con tocino, cebolla, membrillos y peras en conserva, todo picado. Por lo visto, el traductor castellano de Nola era consciente del carácter exótico y opaco del cat. *janet* e intentó explicitarlo en el título de la receta: “Potaje de carnero adobado que se dize *janete* de carnero”. Pues bien, en varios textos catalanes más antiguos sobre este manjar, por ejemplo en el *Llibre de totes maneres de potatges* (cap. 127), se mencionan yemas de hue-

vos y azafrán, ingredientes que dan a la preparación un color amarillo. Y, de hecho, *janete* y *janet* se basan en las expresiones francesas *jaunet* y *sauce jaunette*, nombres de una salsa amarilla descrita en la receta 88 del *Viandier* de Taillevent.

7. REFLEJOS DE LA COCINA FRANCESA EN LA ESPAÑA DEL SIGLO DE ORO

Para los galicismos de la época clásica disponemos de la excelente obra de Elena Varela (2009). La autora dedica unas páginas de la primera parte de su estudio al léxico de la cocina (1.283-289), donde enumera nombres de platos y bebidas como *crema*, *fricasea*, *gigote*, *hipocrás*, *jalea*, *pepitoria* o *uspot*, y también denominaciones de utensilios como *servilleta*, *taller* y *trincheo*. La nómina de galicismos gastronómicos es relativamente breve si se compara con la abundancia de términos culinarios franceses que se introdujeron en los siglos siguientes. Todos los lexemas son documentados y analizados de forma exhaustiva en la segunda parte de la obra, el «Diccionario de galicismos de los siglos XVI y XVII». En lo que sigue se van a comentar más detenidamente algunos conceptos característicos de la alta cocina española de la época, el *cubilete*, el *pastel en bote*, el *gigote* y la *pepitoria*, en parte ya descritos por Varela.

Cubilete o *gubilete* representa la palabra francesa *gobelet*. Aparece en la segunda mitad del siglo XVI como nombre de una vasija y, por metonimia, de un pastel de carne que se elabora en ella. El primer testimonio español del manjar se encuentra en el menú de un banquete que el arzobispo de Valencia, Juan de Ribera, ofreció al rey Felipe II en 1586: "lechón asado en sopada / pavo asado / *gubiletes* de ternera / capón cozido en sopada" (Valles Rojo 2007: 179; cfr. Peyrebonne 1997: 344).

Covarrubias define *cubilete* como "vaso pequeño de metal, del qual ay varios usos. Hazen en ellos cierta forma de pasteles que no son ordinarios". En las recetas de Maceras y Montañón no queda claro si se elaboran en un molde o si el recipiente que se rellena es de masa. Los rellenos son muy variados y pueden ser relativamente humildes: carne de cabeza de carnero, lengua y livianos, en Maceras (63, 67-68); calabaza, carne, huevo y especias, o piñones y huevos *mecidos*, según Montañón (199r-v).

Una preparación similar al *cubilete* era el *pastel en bote*, documentado desde el siglo XV:

tras el pan se ponga la fruta nel luego
pasteles pauos y manjar blanco
perdizes mirrauste. el cozido franco
potage *pastel en bote* con fuego. (Gracia Dei, 18; cfr. 31)

El término es un calco del francés *pâté en pot*, pero la traducción castellana parece poco feliz, ya que el fr. *pot* no corresponde en español a *bote* sino, más bien, a *olla*. Una primera receta se encuentra en la versión castellana del tratado de Nola (1525: 48v), aunque falta todavía en el original catalán de 1520. Según ese texto, se pican carne de pierna de carnero y un poco de tocino, se cuecen en grasa de la olla, sazonándose con azafrán, pimienta y clavos; se añaden pan y queso rallados, y el conjunto se deja espesar. Estamos, pues, ante un manjar cuajado que se parece a los actuales *patés*. Por otra parte, los *pasteles en bote* también son descritos por Vallés (659) y por Montiño (168r, 186v-187r).

En cuanto al *gigote*, el primer testimonio español de este manjar se encuentra en unos diálogos didácticos en español y en inglés (*Dialogues*, 85), donde uno de los interlocutores dice a otro: “¡Ah, señor Mendoza! Partí de ese *xigote* con vuestros amigos”.

Maceras (19-20) y Montiño (16r-17r) proponen sendas recetas básicas de tal plato: Se toma una pierna de carnero o parte de ella, se asa superficialmente de manera que con una prensa se le pueda extraer la *sustancia* o jugo. Después la carne se pica, se le añaden el jugo extraído, sal, alguna especia y, a veces, vino blanco, vinagre, agraz, zumo de naranja o limón. Maceras recomienda que se le agregue también “caldo de la olla”, lo que Montiño desaconseja. La preparación se puede estofar ligeramente y, a veces, acompaña a otras carnes. Tiene una serie de variantes realizadas, por ejemplo, con aves —capón, gallina, grulla, perdiz, etc.—, con conejo o incluso con pescado. Entre ellas destaca una modalidad particularmente refinada, el *gigote de liebre en pebrada*, una salsa compuesta de vino, un poco de vinagre, caldo, azúcar, pimienta, clavo, jengibre y canela. Asimismo, se describe un *gigote de conejo* frío, con ensalada y adornado con rajas de diacitrón, granos de granada, confites, etc. (Montiño, 23r). Varela (2009: 2.1317-1322) presenta aún más versiones, atestiguadas durante el resto del siglo XVII, y el *gigote* figura todavía en el *Nuevo arte de cocina* de Altamiras, de 1758 (3-5), para caer en desuso posteriormente. La palabra representa el fr. *gigot*, documentado desde el siglo XV con el sentido de 'pierna de carnero cortada para ser asada' (FEW 16.35).

Más continuidad en la gastronomía española ha tenido la *pepitoria*, pues existe hasta hoy. En principio, se trataba de un guiso hecho con despojos de ave, que se documenta por primera vez en *La Lozana Andaluza* de Delicado (98). Y la primera receta detallada la proporciona Vallés (643):

Potage de *pepitoria*. Capítulo 6/7/. Tomen los hígados y molejas [sic] y las cabeças y pescueços y los alones y pies de gallina o capones y otras aves y cuézanlos muy bien en una olla en que haya un pedaço de carnero y buen tocino, y después de bien cozidos pónganlo en otra olla y muelan clavos, canela y poco gengibre y majen sobre ello un poco de hígado de carnero assado en las brasas, y batan yemas de huevos con un poco de vinagre y échenlo sobre las especias y hígado y májenlo todo y rebuélvanlo todo bien y desátenlo con el caldo de la olla y échenlo sobre los menudillos de las aves y rebuélvanlo, y después echen todo el caldo que fuere menester para hazer las escudillas y echen también perrexil deshojado y torne a cozer un hervor, y después cátenlo que tenga un saborçillo de agro y hagan escudillas.

También Montañó (51v-52v) hace una descripción detallada de este plato: los despojos se cuecen primero con agua, sal, tocino gordo y cebollas enteras; luego todo se pica con hierbas aromáticas en un tablero, se vuelve a poner en la olla y se sazona con pimienta, jengibre y nuez moscada; en una sartén se prepara una salsa de manteca y harina, que después se vierte en la olla; se añaden un poco de vinagre y azafrán; por fin, la *pepitoria* emplatada se decora con huevos duros, higadillos asados o fritos y madreçillas de gallina rellenas. Covarrubias define *pepitoria* como "guisado que se haze de los pescueços y alones del ave." A pesar del carácter algo popular de los despojos de ave, este plato tenía mucho predicamento, como se ve, por ejemplo, en el banquete de unas fiestas que, según Bernal Díaz del Castillo (609), se organizaron en la Ciudad de México, en 1538, con motivo de un tratado de paz concluido entre los reyes Carlos I de España y Francisco I Francia. Durante los siglos XVI y XVII abundan también los testimonios literarios de la palabra, como ha mostrado Varela (2009: 2.1728-1733). La palabra española es un préstamo del francés *petite-oie*, del mismo significado, atestiguado desde fines del siglo XIV y muy usual en el período en que pasó al español. El único problema de tal préstamo consiste en que la palabra española debería ser *petitoya* o *petitoria*, formas difíciles de documentar, aunque *petitoria* figura como variante en un texto de Cervantes (DCECH 4.483).

8. LA DIMENSIÓN SOCIAL DE LOS CONCEPTOS CULINARIOS CON NOMBRES GALICANOS

Prácticamente todos los conceptos de alimentación y cocina que se han comentado hasta aquí pertenecen a los hábitos nutricionales de las clases privilegiadas. Se trata, ante todo, de manjares que se introdujeron en los territorios castellanohablantes a través de los intercambios culturales entre los miembros de la nobleza, clase social caracterizada por un cierto cosmopolitismo. Lo mismo se puede decir, probablemente, de algunos de sus cocineros, que a veces servían a sus amos platos de otras tierras. Es importante subrayar que lo que en estos casos se traía de fuera eran las recetas y, quizás, las especias exóticas, pero no las carnes ni los pescados ni los vegetales. Por otra parte, estas recetas también se transmitieron al medio nobiliario de la Península Ibérica por los tratados de cocina, dulcería y medicina. No obstante, parece lícito suponer que determinados platos franceses o italianos que vinieron a enriquecer los libros de cocina de Nola, Granada o Montaña a lo largo de los siglos, nunca se prepararon ni se consumieron realmente en España, tal como ocurre hoy en día con los recetarios de cocinas exóticas comercializados en Occidente. Además, muchos productos de origen francés —los pasteles, el jamón, la pepitoria, etc.— se difundieron no solo entre los nobles sino que se extendieron después también a la cocina popular y pasaron a formar parte de varias tradiciones culinarias del mundo hispánico.

¿No hay, pues, alimentos con nombres franceses que llegaron a España a través del comercio internacional y alcanzaron desde el comienzo cierta aceptación en la alimentación popular? Sí, los hay, pero son pocos, aunque habría que seguir explorando este terreno con mayor detenimiento. Se puede pensar, por ejemplo, en las diferentes clases de pescado salado, seco o ahumado, como el *bacalao* y el *arenque*, que desde el final de la Edad Media se importaban del Atlántico y se comercializaban en grandes cantidades como alimentos baratos. *Bacalao* se tomó del neerlandés *bakeljauw*, del que viene también el francés *cabillaud* (DHLE s.v. *bacalao*). *Arenque*, en cambio, es un galicismo. Tiene su raíz en el germánico occidental **haring* —del que procede también el al. *Hering*— y llega a las lenguas iberorrománicas a través del francés *hareng* (DCECH 1.322; FEW 16.292). El catalán *areng* ya se documenta en 1282 (DECLIC 1.372), y el cast. *arenque* consta en unas ordenanzas del puerto de Sevilla de 1302 (CNDH), mientras que en el *Libro de buen amor* se mencionan los *arenques* de Bermeo (v. 1112d). Esta espe-

cie también figura en la relación de pescados que presenta Enrique de Villena (109). En cambio, está poco presente en los libros de cocina, sin duda por ser un alimento popular. Por otro lado, el *arenque* se parece mucho a la sardina, desde siempre bien conocida en el litoral de la Península. Los procedimientos de conservación del arenque pasaron a aplicarse también a la sardina, por lo que Covarrubias define *arenque* como "cierta especie de sardina que suele secarse al humo". Así se difunde en España la noción de *sardina arencada* o *sardina arenque*, que cuenta con numerosos testimonios en los Siglos de Oro. Hoy en día, es sobre todo en Cataluña donde se comercializa la *arengada*.

9. SÍNTESIS Y RECAPITULACIÓN

El caudal de vocabulario culinario español procedente del Hexágono resulta particularmente interesante para el estudio de cómo se transmiten y se adoptan los préstamos léxicos. Aunque la documentación especializada sobre la alimentación abunda menos de lo que quisiéramos, permite arrojar nueva luz sobre algunas cuestiones cruciales del intercambio de conceptos y denominaciones. Las materias comestibles y, sobre todo, su combinación y procesamiento según los saberes culinarios para que se conviertan en platos supone un conjunto de *objetos naturales* (vegetales, carnes, pescados, etc.) y otro de *artefactos* (platos terminados, salsas, bebidas elaboradas, etc.), nociones generalmente expresadas por sustantivos. Además, abarca las *propiedades* de estas materias (color, sabor, temperatura, textura, etc.), a las que suelen referirse unos adjetivos —a veces sustantivos abstractos derivados de estos últimos—; y, en tercer lugar, incluye un cierto número de *acciones* y *procesos* mediante los cuales se elaboran los productos, significado característico de los verbos. Evidentemente, son sobre todo los *artefactos* los que pueden proceder de otras tradiciones culinarias y denominarse con términos no autóctonos, como se ha podido ver en nuestros ejemplos. Ahora bien, en la mayoría de los casos se adoptan las recetas, las fórmulas para confeccionar estos platos, no las materias primas. Constituyen una excepción las *conservas*, los *confites* y otros productos de dulcería, que en el siglo XV se elaboraban ante todo en Valencia. Nos consta que los *sucrers* valencianos exportaron estas especialidades a Castilla, por ejemplo a la corte de la Corona de Castilla y León, hasta que la llegada del azúcar barato de los virreinos americanos arruinó buena parte de esta industria. Una de las pocas materias alimenticias natu-

rales que se importaban de otros países eran las especias exóticas, y también se puede recordar el pescado salado (aquí el *arenque*), aunque en este caso se trata ya de un producto transformado.

Respecto de los galicismos de esta área temática, conviene subrayar la complejidad de sus itinerarios, ya que pueden aparecer en varias lenguas durante la misma época, sin olvidar su presencia en los tratados escritos en latín medieval. La interpretación de sus vías de difusión depende entonces del azar de la documentación disponible en cada uno de los dominios lingüísticos implicados.

Un ejemplo particularmente elocuente de estas situaciones es el de la gastronomía y la dulcería catalano-valencianas. Representan un aspecto de la civilización material poco conocido de los romanistas hasta hace unos decenios, cuando la publicación de ediciones críticas de los principales tratados sobre esta materia así como el estudio de la documentación histórica permitieron apreciar no solo su refinamiento sino también su proyección hacia otros territorios. Bastantes platos de esta cocina llegaron a conocerse tanto en Italia, según muestra Carnevale en varias entradas de su diccionario, como en los territorios de la Corona de Castilla y León, como indican la versión castellana de la obra de Nola así como los tratados de Vallés y de Granada. Y, puesto que varias preparaciones catalano-valencianas procedían de Francia, estos platos y sus nombres también llegaron a las tierras de lengua castellana. La conexión catalana es, pues, de importancia capital para la correcta interpretación de muchos galicismos gastronómicos del español.

BIBLIOGRAFÍA

CORPUS DE LOS TEXTOS CITADOS

Altamiras, Juan: *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*. Barcelona: Imprenta de Juan de Bezares, 1758.

Covarrubias, Sebastián de: *Tesoro de la lengua castellana o española* [1611], ed. de Martín de Riquer. Barcelona: Editorial Alta Fulla, 1987.

Delicado, Francisco: *La Lozana Andaluza* [1528], ed. de Jesús Sepúlveda, revisada y preparada por Carla Perugini. Málaga: Universidad de Málaga, 2011.

- Dialogues = Pleasant and Delightfoll Dialogues in Spanish and English, profitable to the learner, and not unpleasant to any other reader [Diálogos familiares muy útiles y provechosos para los que quieren aprender la lengua castellana] [1599], ed. de Jesús Antonio Cid. Madrid: Instituto Cervantes, 2002.*
- Díaz del Castillo, Bernal: *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España [c1568-1575], ed. de Carmelo Sáenz de Santa María. Madrid: Instituto "Gonzalo Fernández de Oviedo", 1982.*
- Eiximenis, Francesc: *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el Terç del Crestià [1384], ed. de Jorge E. J. Gracia. Barcelona: Curial, 1977.*
- Fernández de Oviedo, Gonzalo: *Historia general y natural de las Indias [1535-1557], ed. de Juan Pérez de Tudela Bueso. Madrid: Ediciones Atlas, 1992, 2ª ed., 5 vols.*
- Gracia Dei, Pedro de: *La criança y virtuosa dotrina dedicada ala illustre y muy esclarecida señora doña Isavel primera infante de Castilla, en la universidad de Salamanca por un gallego hijo del dicho studio: renombre Gratia Dei [...], Salamanca, 1496, <http://bdh-rd.bne.es>.*
- Granado, Diego: *Libro del arte de cozina, en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo [...]. Madrid: Luis Sánchez, 1599.*
- La Torre, Alfonso de: *Visión delectable [c1430-1440], ed. de Jorge García López. Salamanca: Universidad de Salamanca, 1991, 2 vols. [vol. I].*
- Laguna, Andrés [de]: *Pedacio Dioscorides Anazarbeo, Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos, traducido de lengua griega en la vulgar castellana. Anvers: Juan Latio, 1555, dl.wdl.org/10632/service/10632.pdf.*
- Libro de buen amor = Arcipreste de Hita: Libro de buen amor [1330-1343], ed. de G. B. Gibbon-Monypenny. Madrid: Castalia, 1988.*
- Llibre d'aparellar de menjar [1370-1400], ed. de Joan Santanach; adaptació al català modern de Mònica Barrieras; estudis introductoris, Antoni Riera/ Joan Santanach/ Fundació Alícia. Barcelona: Restaurant de les 7 Portes/ Barcino, 2015.*
- Llibre de Sent Soví/ Llibre de totes maneres de potatges de menjar [mediados del s. XV], a cura de Rudolf Grewe. Edició revisada per Amadeu-J. Soberanas i Joan Santanach. Llibre de totes maneres de confits [mediados del s. XV], ed. de Joan Santanach i Suñol, Segona reimpressió de la segona edició [2003]. Barcelona: Barcino, 2009.*
- Llibre de totes maneres de potatges de menjar, v. Llibre de Sent Soví.*
- Maceras = Hernández de Maceras, Domingo: *Libro del arte de cozina [Salamanca, 1607], ed. de Santiago Gómez Laguna. Salamanca: Universidad de Salamanca, 1999.*

- Montiño = Martínez Mo[n]tiño, Francisco: *Arte de cocina, pastelería, vizcochería, y conseruería*. Madrid: Luis Sánchez, 1611, <http://books.google.es>.
- Nebrija, Elio Antonio de: *Diccionario latino-español* [Salamanca, 1492], estudio preliminar por Germán Colón y Amadeu J. Soberanas. Barcelona: Puvill-Editor, 1979.
- Nebrija, Elio Antonio de: *Vocabulario español-latino* [Salamanca ¿1495?]. Madrid: Real Academia Española, 1989.
- Nola 1520 = Robert, Mestre: *Libre del coch. Tractat de cuina medieval*, ed. de Veronika Leimgruber. Barcelona: Universitat de Barcelona/ Curial Edicions Catalanes, 1977.
- Nola 1525 = Nola, Ruperto [o Ruberto] de: *Libro de cocina compuesto por maestro Ruberto de Nola cozinero que fue del señor rey don Hernando de Napoles [...]*. Toledo: Ramón de Petras, 1525, www.bne.es.
- Núñez de Oria, Francisco: *Regimiento y aviso de sanidad, que trata de todos los géneros de alimentos y del regimiento della*. Medina del Campo: Francisco del Canto, 1586, <http://books.google.es>.
- Palencia = Fernández de Palencia, Alfonso: *Universal vocabulario en latín y en romance*. Reproducción facsimil. de la ed. de 1490. Nota preliminar de S. Gili Gaya. Madrid: Comisión Permanente de la Asociación de Academias de la Lengua Española, 1967, 2 vols., www.bne.es.
- Quijote = Cervantes, Miguel de: *Don Quijote de la Mancha* [1605, 1615]. Edición del Instituto Cervantes, dirigida por Francisco Rico, con la colaboración de Joaquín Forradellas. Estudio preliminar de Fernando Lázaro Carreter. Barcelona: Ed. Crítica, 1999, 3ª ed., 2 vols. [vol. I]
- Sevillana medicina = Aviñón, Juan de: *Sevillana medicina* [escrita antes de 1418, impresa en 1545], ed. de José Mondéjar. Madrid: Arco/Libros, 2000.
- Taillevent = *The Viandier of Taillevent*. An Edition of all Extant Manuscripts [s. XV], ed. de Terence Scully. Ottawa: University of Ottawa Press, 1988.
- Vallés, Juan: *Regalo de la vida humana* [a1563], ed. de Fernando Serrano Larráyo. Pamplona/ Wien: Gobierno de Navarra/ Österreichische Nationalbibliothek, 2008, 2 vols. [vol. 1].
- Villena, Enrique de: *Arte cisoria* [1423], ed. de Russell V. Brown. Barcelona: Editorial Humanitas, 1984.

ESTUDIOS Y REPERTORIOS

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

CNDH = Instituto de Investigación Rafael Lapesa de la Real Academia Española: *Corpus del Nuevo Diccionario Histórico*, <http://web.frl.es/CNDHE>.

Colón Doménech, Germán: «Documentación y coherencia lingüística: jamón frente a pernil», en: Martín Zorraquino, María Antonia *et al.* (coord.): *Homenaje a Félix Monje. Estudios de lingüística hispánica*. Madrid: Gredos, 1995, pp. 121-134.

DCECH = Corominas, Joan: *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*. Madrid: Gredos, 1980-1991.

DECLIC = Coromines, Joan: *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*. Barcelona: Curial Edicions Catalanes/ Caixa de Pensions "La Caixa", 1980-1991.

DHLE = Real Academia Española: *Diccionario histórico de la lengua española (1960-1996)*, <http://web.frl.es/DH.html>.

Eberenz, Rolf: «Cuando la comida y la bebida no se llamaban así: exploración de un área semántica del castellano medieval», en: Bürki, Yvette/ Cimeli, Manuela/ Sánchez, Rosa (coord.): *Lengua, Lllengua, Llingua, Lingua, Langue. Encuentros filológicos (ibero)románicos. Estudios en homenaje a la Profesora Beatrice Schmid*. München: Peniopo-Verlag Anja Urbanek, 2012, pp. 203-214.

— «Hacia un diccionario de la alimentación y la culinaria medievales y renacentistas», en: Corbella, Dolores/ Fajardo, Alejandro/ Langenbacher-Lieb Gott, Jutta (eds.): *Historia del léxico español y Humanidades digitales*. Berlin etc.: Peter Lang, 2018, pp. 203-222.

FEW = Wartburg, Walther von: *Französisches Etymologisches Wörterbuch: eine Darstellung des galloromanischen Sprachschatzes*. Leipzig/ Bonn/ Basel: Teubner/ Klopp/ Zbinden, 1922-2002.

Forest, John B. de: «Old French Borrowed Words in the Old Spanish of the Twelfth and Thirteenth Centuries, with Special Reference to the *Cid*, Berceo's *Poems*, the *Alexandre* and *Fernán González*», *Romanic Review*, 7 (1916), pp. 369-413.

Hope, T[homas] E.: *Lexical Borrowing in the Romance Languages: a Critical Study of Italianisms in French and Gallicisms in Italian from 1100 to 1900*. Oxford: Basil Blackwell, 1971, 2 vols.

Peyreboune, Nathalie: *La table et les aliments dans les dialogues et le théâtre du XVIe siècle espagnol*. Lille: Atelier National de Reproduction des Thèses, 1997.

Serrano Larráyo, Fernando: «Banquetes de los príncipes de Viana a mediados del siglo XV», *Príncipe de Viana*, LIX, 215 (1998), pp. 689-718.

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

Varela Merino, Elena: *Los galicismos en el español de los siglos XVI y XVII*. Madrid: CSIC, 2009, 2 vols.