

**Zeitschrift:** Revue de linguistique romane  
**Herausgeber:** Société de Linguistique Romane  
**Band:** 59 (1995)  
**Heft:** 235-236

**Artikel:** Estudios lexicológicos sobre la lengua culinaria del siglo de oro  
**Autor:** Gemmingen, Barbara von  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-399946>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 14.01.2026

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

## ESTUDIOS LEXICOLÓGICOS SOBRE LA LENGUA CULINARIA DEL SIGLO DE ORO

La cualidad indispensable del cocinero es la exactitud  
(Brillat-Savarin, *Aforismo XVI*).

Entre los autores, a cuyas obras la Real Academia Española concedió el honor de ser consideradas y citadas en la redacción del *Diccionario de Autoridades* (1726-1739), figuran también tres escritores de libros de cocina: Roberto de Nola y su *Libro de Guisados* (1525)<sup>(1)</sup>, Diego Granada (Maldonado) con *Arte de Cocina* (1599) y Francisco Martínez Montañón con *Arte de Cocina* (1611)<sup>(2)</sup>. Con eso los académicos han nombrado a los autores y obras más importantes del sector de la gastronomía del Siglo de Oro, sin embargo, en comparación, se le ha dado muy poca importancia a la consideración de la terminología de la lengua culinaria en este diccionario y en las ediciones siguientes. Dionisio Pérez fue quien ya expresó en el prólogo de la nueva edición del *Libro de Guisados* de Nola «el desdén sistemático y tradicional por la culinaria» por parte de la Academia Española<sup>(3)</sup>. Que tal actitud, unida a cierta negligencia o desinterés filológicos frente a este campo, se encuentra en diccionarios recientes igualmente que en la lexicografía histórica, y que se pueden considerar sintomáticos, es lo que en lo siguiente deseamos demostrar.

Antes de examinar en detalle algunos aspectos de la recogida de datos lexicológico-lexicográficos de la lengua culinaria, vamos a presentar brevemente los libros de cocina que se acaban de mencionar en cuanto a su «bibliografía material»<sup>(4)</sup>.

---

(1) Véase el *Diccionario de Autoridades* vol. IV, p. [4].

(2) Véase el *Diccionario de Autoridades* vol. I, p. LXXXXIIIss.

(3) Ruperto de Nola, *Libro de Guisados*. Edición y estudio por Dionisio Pérez («Post-Thebussem»), Madrid 1929 (Los Clásicos olvidados vol. IX), p. 225 n 203.

(4) Tomamos esta designación según Frankwalt Möhren, *Wort- und sachgeschichtliche Untersuchungen an französischen landwirtschaftlichen Texten, 13., 14. und 18. Jahrhundert: Seneschauie, Menagier, Encyclopédie*. Tübingen 1986 (Beihefte zur Romanischen Philologie vol. 197). Véase sobre todo las pp. 5-9 y 366-388.

El *Libro de Guisados* de Roberto de Nola se basa en la versión catalana del mismo autor, el

Libre de doctrina Pera ben Seruir: de Tal // lar: y del Art de Coch: ço es de quelseuol manera d'Potatges y salses Cõpost p lo diligēt mestre Robert coch del Serenissimo senyor dō Fernando Rey de Napols, Barcelona 1520<sup>(5)</sup>,

habitualmente citado bajo el título *Libre del Coch*. A pesar de la referencia a Fernando I de Aragón, Rey de Nápoles (1458-1494), no se ha conseguido definir detalladamente el trasfondo personal del *mestre Robert*. También se desconoce si posiblemente existe una edición más antigua<sup>(6)</sup>, y a qué otras obras podría haber recurrido el autor<sup>(7)</sup>. En el curso del siglo XVI se realizaron numerosas ediciones adicionales de esta versión catalana, la edición española, sin embargo, excedió con mucho el número de éstas.

La primera traducción española apareció en Toledo en 1525 con el nombre de Ruberto de Nola bajo el amplio «título»:

Libro de cozina cõpuesto por maestre Ruberto de Nola cozinero q̄ fue dl serenissimo señor rey dō Hernãdo de Napoles: de muchos potajes y

- 
- (5) Citamos este título completo según el *Catálogo de obras en lengua catalana impresas desde 1474 hasta 1860* por Mariano Aguiló y Fuster, Madrid 1923, nr. 2.0005.
- (6) Véase en este asunto la introducción a la edición moderna de esta obra publicada como tesis doctoral por Veronika Leimgruber: *Mestre Robert, Libre del Coch. Tractat de cuina medieval*. Barcelona 1977 (Departament de Filologia Catalana. Universitat de Barcelona) y también la afirmación lapidaria: «L'imprès de 1520 és una còpia d'un text més antic» (p. 15). La referencia a una redacción más antigua del *Libre del Coch* – es decir de la 2ª mitad del siglo XV – en el *Diccionario Crítico Etimológico Castellano e Hispánico* por Joan Corominas y José A. Pascual, 6 vols, Madrid 1980-1991 (II, 661a s.v. *escabeche*) corresponde con las indicaciones bibliográficas en Alice Vollenweider, *Der Einfluß der italienischen auf die französische Kochkunst im Spiegel der Sprache (Historischer Überblick)*, Vox Romanica 22, 1963, 59-88 y 397-443 y particularmente p. 61: «Ruberto de Nola [...] In der Bibliotheca de Catalunya befindet sich das Originalmanuskript in katalanischer Sprache aus dem Jahre 1494». Por otra parte Joaquín del Val señala algunas reservas con respecto a la existencia temprana o primitiva de la obra de Nola, véase la introducción a su edición de Diego Granado, *Libro del Arte de Cocina* (1599) Madrid 1971 (Sociedad de Bibliófilos españoles, tercera época VIII) p. XXI-XXII.
- (7) El *Libre de Sent Soví* (publicado por Rudolf Grewe, Barcelona 1979 (Els Nostres Clàssics, col·lecció A, volum 115)) puede mencionarse como modelo probable del libro de Nola. Se trata del «més antic text català que coneixem sobre cuina, el qual és un conjunt de duescentes vint receptes de plats que es cuinaven als Països Catalans a l'Edat Mitjana [...] probablement es remunta a començ del segle XIV», Grewe p. 7.

salsas y guisados para el tiempo de carnal y de la quaresma: y manjares y salsas y caldos para dolientes de muy gran sustancia. y frutas de sartén: y marzapanes: y otras cosas muy puechosas. y del servicio y oficios de las casas de los reyes y grandes señores y caualleros: cada uno como a de servir su cargo. y el trinchante como a de cortar todas maneras de carnes. y de aves. y otras muchas cosas en él añadidas muy provechosas. Muy bien corregido y emendado.

La portada no especifica ni el lugar ni el año de publicación, pero estos datos aparecen al final del prólogo (p. IIa) y en el colofono (p. LXXIb). Esta edición de Nola es el primer libro de cocina completo publicado en lengua española. Contiene muchas divergencias de la edición en catalán como por ejemplo respecto a la manera de guisar algunas comidas y cómo añadir otras recetas. La segunda edición ampliada y mejorada, el

Libro de Guisados manjares y potajes intitulado libro de cocina: en el qual esta el regimiento de las casas de los reyes y grandes señores: y los oficiales de las casas de ellos cada uno como han de servir su officio. y en esta segunda impresión se ha añadido un regimiento de las casas de los caualleros y gentiles hombres y religiosos de dignidades y personas de medianos estados y otros que tienen familia & criados en sus casas: & algunos manjares de dolientes y otras cosas en él añadidas: todo nuevamente reuisto añadido y emendado por su mismo autor<sup>(8)</sup>,

se publicó en 1529 en Logroño. La información sobre el lugar y el año de publicación se vuelve a dar en el prólogo (p. IIa) y en el colofono (p. LXIXa). Esta edición entraña numerosas recetas nuevas o modificadas, que frecuentemente se señalan con la indicación de *añadido*, *enmendado* u *otro/otra*. En la nueva edición de esta versión publicada por Dionisio Pérez en 1929 (véase la nota 3) se omiten tales referencias, con lo cual se pierde el carácter de revisión. A partir de 1538 la 1ª y 2ª edición del *Libro de Guisados* se publicó por lo menos otras 12 (o 15) veces – según los conocimientos que se tienen de la situación hasta hoy. Estas ediciones deben de haber sido clandestinas sin ninguna modificación del contenido<sup>(9)</sup>.

De Diego Granado – en el *Diccionario de Autoridades* su nombre lleva el nombre adicional «Maldonado» – se publicó en 1599 en Madrid el

Libro del Arte de cocina, en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, así de carne, como de pescado, para sanos

(8) Existe una reproducción facsímil de este texto publicado en la Colección «El Bibliófilo», serie cocina nr. 2, Madrid 1982.

(9) Véase Dionisio Pérez, op. cit. p. XVI y Carmen Simón Palmer, *Bibliografía de la gastronomía española. Notas para su realización*, Madrid 1977, pp. 212-216.

y enfermos, y conualecientes, assi de pasteles, tortas, y salsas, como de conseruas a la vsança Española, Italiana, y Tudesca, de nuestros tiempos.

De esta obra se publicaron con el mismo título dos ediciones más, en Madrid en 1609 y en Lérida en 1614, las dos – según pudimos comprobar – sin modificaciones notables en cuanto al contenido. Sobre el autor no se sabe nada aparte de la breve información que se ofrece en la portada del libro:

DIEGO GRANADO Oficial de cocina, residente en esta Corte.<sup>(10)</sup>

Es de suponer que vivió una larga temporada en Italia, ya que en numerosas recetas se encuentran alusiones a la situación italiana, así por ejemplo con miras a las costumbres de comer en este país:

Esta vianda en Milan se vsa mucho darla a las mugeres preñadas (p. 375b)

o a formas especiales de aderezo:

*Del pescado llamado Calamar.* [...] los pequeños siempre son mejores, que los demas se suelē freyr en Roma (p. 199a)

En Roma las truchas medianas las escaman limpianlas de sus interiores, y cuezenlas enteras con vino, vinagre, y especias (p. 207a).

La mención de los nombres italianos como

*De diversas maneras de tortas, o tortadas q̃ llaman en Italia Costratas, y en Napoles Copos* (p. 133b)

y haganse las albondiguillas que llaman en Italia tomacellas (p. 365a)

indica el contacto inmediato con Italia. Llama la atención la gran frecuencia con la que junto con los nombres en latín y catalán aparecen los nombres italianos, utilizados para especificar los tipos de pescado:

Desta propia manera se puede hazer pastel del pescado llamado capon, y en Latin miluus cucullus, loccyx, y en las playas de Cataluña, y Valencia Caproig, y lucerna (p. 292b)

*Del pescado llamado en Italia Orata, en Castellano doradilla, o dorada* (p. 179b)

*Del pescado llamado en Italia Tiglia, y en España Besugo, y en algunas playas Pagel* (p. 187a)

*Para hazer pasteles del pescado llamado Ignudo en Italia* (p. 293b),

(10) Véase también Joaquín del Val (supra n 6) p. XVIIss.

y además esas designaciones diferentes se encuentran en ocasiones también acompañadas de informaciones materiales o prácticas ajustándose a la realidad:

*Del pescado llamado Robalo.* El pescado llamado en Italia espigolo, y en castilla Robalo, es pescado marítimo, y en diuersos lugares tiene diuersos nombres, en Venecia le llaman varoli, en Genoua lupi, en Roma espigolo, en Pisa, y en Florencia ragni. Los de Venecia son mas grandes que los de Roma, es [sic] blanco, en la pança tiene dos plumas, la cola entera, dos alas en el lomo, la vna con punta, la otra sin ella, es su tiempo dellos desde el principio de Deziembre, hasta todo Hebrero, en el qual tiempo estan llenos de leche, y hueuas, quando entran del mar en el rio son perfetissimos, y en el Tiber, y en el Po, son blanquissimos plateados (p. 178a)

Dionisio Pérez y Joaquín del Val observan con cierto deje crítico que Granado ha copiado por completo el *Libro de Guisados* de Nola, aunque sí ha de consignar que le ha añadido muchas recetas nuevas<sup>(11)</sup>.

De Francisco Martínez Motiño – que a partir de 1623 lleva el nombre de Montiño, según se indica en el catálogo de la Bibliothèque Nationale de París – apareció en Madrid en 1611 el

Arte de cozina, pastelería, vizcochería, y conseruería. Compuesta por Francisco Martínez Motiño, cozinero mayor del Rey nuestro señor.

De este libro de cocina hubo hasta 1822 o 1823 – según sepamos<sup>(12)</sup> – bajo el mismo nombre de autor y sin cambio de título, o pocas modificaciones en cuanto el contenido, numerosas nuevas ediciones. En el prólogo Martínez Motiño justifica su intención de escribir un libro de cocina constatando, que

no auer libro por dōde se pueden guiar los que siruen el oficio de la cozina, y que todo se encarga a la memoria: solo vno he visto, y tan errado, q̄ basta para echar a perder a quien vsare del, y compuesto por vn oficial, que casi no es conocido en esta Corte [...] antes aduierta, que en el capitulo de las tortas q̄ està escrito enel otro libro, ay muchas suertes de tortas, q̄ no solo no son buenas, ni se deuē hazer, mas antes es impertinencia escriuirlas (*Prólogo al Letor* [p. 1 y 5]).

(11) Dice Dionisio Pérez op. cit. p. VIII n: Granado «copia todo el recetario del Nola de la edición de 1525, desperdigándolo entre un texto nuevo y sin citar su procedencia ni hacer la menor referencia al cocinero del Rey de Nápoles»; y Joaquín del Val op. cit. p. XXIII: «Sin ningún escrúpulo Granado plagió una gran parte del contenido del *Libro de guisados*, sin nombrar jamás a Roberto o Ruperto de Nola».

(12) Véase Carmen Simón Palmer, op. cit. pp. 174-177. El catálogo del British Museum registra una «decimaséptima impresión, Barcelona 1823».

Queda pendiente si esta crítica va dirigida a Nola o a Granada, pero su comentario al final del libro

aora doy fin a este libro, porque en el casi todo lo que hallares es al vso Español (p. 317b)

nos da motivo para suponer que aquí Martínez Motiño hace una alusión al Granada «italianizado».

En cuanto al aderezo de comidas, procesos técnicos de cocina y las recomendaciones para el menú el libro de Martínez Motiño se diferencia claramente de sus predecesores, y es sin duda justo calificarlo de «gran recetario barroco castellano» y «obra clásica» de la literatura culinaria española<sup>(13)</sup>.

Nuestra descripción de los materiales hasta aquí manifiesta que la lengua culinaria del Siglo de Oro está documentada con continuidad y en cantidad suficiente en los correspondientes textos<sup>(14)</sup>. Por lo contrario se puede comprobar que en los diccionarios históricos y en los diccionarios de uso común es tratada con descuido, lo cual vamos a demostrar ejemplarmente en algunos puntos por medio del *Diccionario Crítico Etimológico Castellano e Hispánico* (= DCECH) de Joan Corominas y José A. Pascual y del *Diccionario de Autoridades* además de otros diccionarios de la Real Academia Española.

En las indicaciones bibliográficas del DCECH se dice que el *Libro de Guisados* de Nola se ha estudiado en la nueva edición de este texto publicado por Dionisio Pérez. Su descripción contiene la anotación errónea:

*Art de Coc*; trad. [ucción] castellana de 1525, [...] p.p. Dionisio Pérez, M., 1929 (DCECH I, LVIIb).

(13) Véase Néstor Luján, *Historia de la gastronomía*, Esplugues de Llobregat 1988, p. 119c y Manuel Martínez Llopis, *Historia de la gastronomía española*, Madrid 1981, p. 329a.

(14) Añadimos a estas informaciones la mención de dos otras obras culinarias más pequeñas de esta época: *Los qvatro libros del arte de la confiteria* compuestos por Migvel de Baeza confitero, vecino y natural de la imperial civdad de Toledo, Alcalá de Henares 1592 y el *Libro del arte de cozina en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, ansi de carne, como de pescado, ansi de pasteles, tortas, y salsas, como de cõseruas, y de principios, y postres, a la vsança Española de nuestro tiempo*. Compuesto por Domingo Hernandez de Maceras, cozinero en el Collegio [sic] mayor de Ouiedo de la ciudad de Salamanca. Colófono: Salamanca 1607. Como fuentes de la investigación lingüística se debe también llamar las obras dietéticas como por ejemplo el *Tractado llamado Menor daño de medicina*: copuesto por el muy famoso maestro Alfonso Chirino, Fisico del Rey don Juan el segudo de Castilla y de Leõ, 1550.

De hecho – como se mencionó anteriormente – Dionisio Pérez publicó la segunda edición modificada de 1529, a lo cual se hace referencia en el DCECH en otro lugar:

la ed. [ición] de 1929 [es decir por Dionisio Pérez] reproduce exactamente la de 1529 (DCECH III, 511b s.v. *jerricote*).

La consecuencia poco satisfactoria que resulta de estas informaciones discordantes es que todas las dataciones con respecto a Nola llevan la fecha de 1525, mientras que en realidad deberían ser verificadas sistemáticamente si se refieren a la primera edición de 1525 o a la segunda, aumentada, de 1529.

En el caso de Martínez Motiño, que no aparece en las indicaciones bibliográficas del DCECH, la situación es igual de confusa: En varios artículos del diccionario las dataciones de su libro de cocina no coinciden:

1560 s.v. *picatoste* ‘rebanadilla de pan frita o tostada, con torreznos, azeite o manteca’ (IV, 519b) o

s.v. *fricasé*; *fricasea* ‘guisado que se hace de carne ya cocida, friéndola con manteca, y se sirve sobre rebanadas de pan’ (II, 957a)

1611 s.v. *costrada* ‘torta que se hace de huevos, azúcar y pasta, de toda suerte de aves, viandas, frutas y legumbres’ (II, 223b)

A estos datos contradictorios hay que ponerles una nota marginal, en la que los autores del DCECH señalan al primera documentación de *chuleta* ‘costilla con carne de ternera, carnero o cerdo, guisada o a punto de guisar’ al fecharla para Martínez Motiño con el año 1560:

la 1.<sup>a</sup> ed. de Montño, *Arte de Cocina* [...] según Cej., *Hist. de la L. Esp.* III, 47, es de 1560 (DCECH II, 403b).

La cita con esta fijación temporal atribuida a Cejador y Frauca no se encuentra *loco citado* y en relación con el libro de cocina de Martínez Motiño el año 1560 carece de todo fundamento<sup>(15)</sup>.

La importancia de un preciso orden cronológico de los textos tomados como base de un estudio histórico-lexicológico se puede ilustrar en la

(15) En cambio se encuentran en Julio Cejador y Frauca, *Historia de la lengua y literatura castellana* vol. IV, segunda edición, Madrid 1935 p. 308 las fechas siguientes para el libro de cocina de Martínez Motiño: Madrid 1611, 1617, 1628; Barcelona 1763. – Es de suponer que la fechación no especificada de 1617 en el artículo *alfitete* ‘especie de masa empleada como relleno’ (DCECH I, 156a) se refiere a la segunda edición de Martínez Motiño y por consiguiente debe corregirse en 1611 con una atestación a la p. 39a: *Vna Gallina rellena en Alfitete*.



descripción de la relación genética entre *solomo* 'solomillo, y por extensión, lomo de cerdo adobado' y *solomillo* 'en los animales de matadero, carne que hay entre las costillas y el lomo', presentada en el DCECH (III, 691b):

*Solomillo* [1560, Mz. Montaña], que también se ha dicho *solomo* [1605, Pic. Justina].

Según esta explicación el diminutivo *solomillo* es documentado anteriormente a su lexema de base correspondiente *solomo*. En realidad *solomillo* no existe antes de Martínez Motiño 1611 y por tanto puede ser interpretado como conforme a las reglas de la formación de las palabras.

A pesar de que el libro de cocina de Nola está representado con muchas documentaciones primeras en el DCECH, se puede comprobar que la evaluación ha sido llevada a cabo de manera incompleta, pues existen más dataciones primeras frente a otros datos del DCECH, en algunos casos con considerables lapsos de tiempo, como en el ejemplo *jota* 'potaje de bledos, borrajas y otras verduras'. Según el DCECH (III, 529a) la documentación primera es de 1817, sin embargo la palabra aparece ya en el libro de Nola 1525:

Potaje llamado jota (p. LVIIa).

La repetida lectura del libro de Martínez Motiño de 1611 también hace posible nuevas dataciones primeras, así sucede por ejemplo con *artalete* 'especie de empanada', que según el DCECH (I, 362b) está documentado por primera vez en 1617, o con *filete* 'solomillo', que en el DCECH (III, 362a) se encuentra datado con «Monlau, + 1871, falta Ac. 1843»<sup>(16)</sup>. Teniendo en cuenta la siguiente cita del libro de Martínez Motiño, las dos palabras se deben fechar en el año 1611:

en acabando de arrollar el artalete, ponlos cabos en el relleno, y aprieta vn poco, y pegarse ha dello, y velos espetando en vn filete, que es vn asadorcillo delgado y fino (p. 232a).

El libro de cocina de Diego Granado de 1599 aparentemente no ha sido evaluado por los autores del DCECH sino esporádicamente<sup>(17)</sup>. A pesar de la gran coincidencia que hay con el libro de Nola, éste sin

(16) Añadimos que *filete* es registrado por el *Diccionario de la Academia* en 1869.

(17) Se cita en el DCECH II, 792a s.v. *estofar*.

embargo ofrece varias dataciones nuevas, como por ejemplo *crema* ‘composicon de yemas, leche y azúcar’. La cita

*Pasteles de crema*. La crema es vocablo Frances, y se haze de flor de harina, leche, y huevos (p. 131b)

corrige tanto la información del *Diccionario de Autoridades*:

Es voz usada por los Españóles en los Países baxos; pero no tiene uso en España (s.v. *crema*)

como las del DCECH (II, 235b):

*crema* I, del fr. *crème* ‘nata’ [...]. 1.<sup>a</sup> doc.: 1646, *Estebanillo González*. [...] Hoy en España ha arraigado, en el sentido de ‘natillas, postre hecho con huevos, nata, etc.’ [1802 en fr.; Acad. ya 1843, en cast.](18)

Aparte de nuevas dataciones primeras los textos aquí analizados ofrecen además citas que atestán la vitalidad de palabras, que hasta ahora han sido documentadas insuficientemente. Así se anota en el DCECH (IV, 24a/b) con respecto a *melindre* ‘nombre de varios dulces, bizcochos y fru-

(18) Sin pretender una enumeración completa, queremos hacer las correcciones siguientes a las informaciones del DCECH a base del examen de nuestros textos: *costrada* ‘especie de empanada cubierta con una costra de azúcar, huevos y pan’, Granado 1599, p. 305b y pássim (DCECH II, 223b: 1611 Martínez Motiño); *pisto* ‘sustancia que se saca de la carne de ave machacándola o apresándola’, Granado 1599, p. 360a y pássim (DCECH IV, 566a: Oudin [= Oudin 1607] y Covarrubias); *salchichón* ‘embutido’, Granado 1599, p. 118b, 220a (DCECH V, 137b: h. 1630, *Aut.*); *salpresar* ‘aderezar con sal’, Granado 1599, p. 49a y pássim (DCECH V, 132a: S. XVII, *Aut.*); *farte* ‘fruta de sarten’, Martínez Motiño 1611, p. 253b (DCECH III, 323a: falta la datación); *mostachón* ‘bollo pequeño de almendras, azúcar y canela’, Martínez Motiño 1611, p. 89b (DCECH IV, 162a: 1618 Espinel, *Aut.*); *ñoclo* ‘especie de dulce o melindre’, Martínez Motiño 1611, p. 252b (DCECH IV, 248a: 1560, Mtz. Montaña, *Aut.*); *panatela* ‘especie de sopa de caldo y pan rallado’, Martínez Motiño 1611, p. 247a (DCECH IV, 365a: *panetela*, S. XVI, Mz. Montaña, *Aut.*); *picatoste* ‘rebanadilla de pan tostada con manteca o frita’, Martínez Motiño 1611, p. 58a (DCECH IV, 519b: 1560, Mz. Montaña, *Aut.*); (*bollo*) *roscón* ‘bollo en forma de roscón grande’, Martínez Motiño 1611, p. 87a (DCECH V, 76a: *roscón* 1721, *Aut.*); *torrija* ‘rebanada de pan empapada en vino, leche u otro líquido’, Martínez Motiño 1611, p. 58a, 70a (DCECH V, 568b: Lope; falta *Aut.*; Acad. S. XIX). – Entre los libros de cocina examinados aquí solamente Martínez Motiño hace mención de la palabra *uspot* (p. 117b) y también con la variante *Vspote de ternera* (Tabla p. 322a) que permite establecer sin duda un enlace con la voz francesa *hochepot* ‘ragoût de viandes diverses (porc, bœuf, mouton, etc.) cuites sans eau, avec des légumes’, cfr. el FEW 16, 233a y la forma antigua *hossepot* en Jean Molinet de 1482 que hace plausible la relación genética con la palabra española.

tas de sartén' – datado a través de su primera documentación en Santa Teresa (+ 1582) – lo siguiente:

Verdad es que *melindre* en su sentido material no está documentado abundantemente.

A esta afirmación se le puede quitar algo de importancia poniendo de argumento el hecho de que este nombre se emplea en el libro de Granado en 1599 en forma de

*Memoria de melindres* (p. 409b)

y también en el libro de Martínez Motiño de 1611:

*Melindres de Açucar*. [...] Aduierte, q estos melindres ha de llevar vn poco de anis molido: y si los quisieres rellenar, haras el rollito vn poco ancho: y luego haras otro rollito de maçapan mui delgado, y ponlo encima del melindre (pp. 270b-271a).

Finalmente en este contexto se debe abordar brevemente el tema de las últimas dataciones, pues, como hemos podido comprobar, es necesario relativizar y precisar sobre todo la información que imparten los diccionarios de la Academia. Se puede constatar que el uso real del lenguaje no está representado apropiadamente en cuanto a una documentación sin marca dianormativa de tales palabras que no se usan más en la lengua común. Según los datos de los que disponemos de nuestros textos especializados la palabra *mirrauste* 'salsa de leche de almendras, pan rallado, azúcar y canela para aderezar ciertas aves' está documentada en Nola 1525 (p. XIIIb y LIIIb) y por última vez en el libro de Diego Granado de 1599<sup>(19)</sup>. El *Diccionario de Autoridades* al igual que los siguientes diccionarios de la Academia la registran hasta la 14ª edición de 1914 incluida, sin dar ninguna indicación de que la cosa y su denominación ya no pertenecen a la realidad correspondiente. Y es solamente en ediciones recientes – desde la 15ª de 1925 – donde el uso del imperfecto en la definición – «que generalmente se hacía» – insinúa vagamente que *mirrauste* ya no se usa como nombre común culinario en la lengua actual. El *Diccionario Manual* de 1989 finalmente atribuye a esta palabra la marca de uso «desus.[ado]» señalando de esa manera, que hoy se puede utilizar únicamente como término histórico o sea como un término con connotación histórica.

(19) Al contrario a la opinión del DCECH (V, 101a) *mirrauste* no se encuentra en Nola por primera vez sino ya en Enrique de Villena, *Arte cisoria*, 1423 con la variante *mirrast*, véase la edición Madrid 1766, p. 82 (reproducción facsímil Madrid 1981).

La discrepancia entre el empleo real de una palabra y su descripción lexicográfica es aún más notable en el caso de *cazuela mojí* ‘torta cuajada hecha con queso, pan rallado, berenjenas, miel y otras cosas’. En nuestros textos *caçuela moxi* se encuentra desde Nola 1525 (p. XLIa) hasta Martínez Motiño 1611 (*caçuela mongi*, p. 150a) mientras que en Granado 1599 nos falta una prueba<sup>(20)</sup>. En los diccionarios de la Academia esta palabra existe ya en el *Diccionario de Autoridades* y después continuamente hasta la vigésima edición de 1984, o bien en el *Diccionario Manual* de 1989 sin marca de arcaísmo o término histórico que limite la posibilidad de su uso general<sup>(21)</sup>.

En la introducción del *Diccionario Crítico Etimológico de la Lengua Castellana* de 1954 – todavía impresa en la nueva edición – Corominas constata que para él la descripción de la «amplitud semántica» es una tarea primordial, por lo cual

para el léxico perteneciente a compartimientos especiales, [ha] extractado cuidadosamente obras de cada especialidad: libros de juegos, como el del *Acedrex Dados e Tablas* de Alfonso el Sabio; de cocina, como el de Roberto de Nola (DCECH p. XXIII).

Esta dedicación tan particular, sin embargo, no ha tenido la consecuencia de que la lengua culinaria haya sido registrada y descrita en lo

(20) Es de suponer que la receta de *Berenjenas en caçuela* mencionada en Granado 1599 (p. 264b) represente también una *caçuela mojí*, como demuestra la comparación de los textos. La semejanza de la preparación de las *Berenjenas con queso a la rondena* en un libro de cocina moderna indica que esta receta constituye la continuación de la comida antigua con un nombre nuevo como ilustra también el comentario añadido: [la receta] «es de origen morisco, contemporánea de Felipe II». Véase Manuel Martínez Llopis – Luis Irizar, *Las cocinas de España*, Madrid 1990, p. 305. – Carlos Delgado caracteriza la *cazuela mojí* como un guisado «muy popular en la Edad Media» (*Diccionario de gastronomía*, 1985).

(21) En este contexto también nos parece destacable, que en los diccionarios de la Academia no se anote «lengua culinaria / gastronómica», para señalar las palabras de ésta, tal como se suele hacer por ejemplo en el diccionario *Le Petit Robert* o *Le Grand Robert* y otros para el francés. Esto resulta un tanto más sorprendente al descubrir que los tecnicismos del oficio como el blasón, la esgrima o la numismática son señaladas con una correspondiente marca para caracterizar su empleo técnico dentro de respondiente marca para caracterizar su empleo técnico dentro de un campo especializado. – En el *Diccionario de Autoridades*, sin embargo, se encuentra escasamente la indicación al empleo técnico de una palabra culinaria, como p.ej. en el artículo de *estofar*, donde se dice «En el Arte de Cocina es cocer à fuego lento la carne en un poco de vino aguado [...]».

que concierne a los casos especiales de su evolución de significado. Esto sin duda hubiese sido oportuno en el caso de la palabra *clarificar*: En los diccionarios del uso común su sentido fundamental es definido como 'iluminar, alumbrar; ilustrar, poner clara y luciente la cosa que estaba obscura'. El DCECH (II, 96a), sin hacer referencia a su significado, la menciona por su aparición en Juan de Mena. Una cita del libro de Nola de 1525 demuestra que ya se utilizaba entonces en el sentido especial 'poner claro, limpio, y purgar de heces lo que estaba denso, turbio o espeso; como los licores y el azúcar para hacer almíbar':

desq̃ este clarificada la miel echarla sobre la oruga (p. XLIXb)

Por otro lado se detecta en Corominas cierta concentración en lo referente al registro de terminologías técnicas, ya que ha llegado a convencerse de que

de todas especialidades léxicas ninguna ha resultado tan fecunda en hallazgos etimológicos como el lenguaje de la gente marinera (DCECH p. XXIV).

Esto ocasionalmente conduce a cierta distorsión, en la descripción semántica de las palabras, como sucede en el caso de *marinar*, que en el DCECH se cita solamente como término náutico (III, 838a), a pesar de que desde Granada 1599 se puede documentar a través de numerosas citas con el principal sentido actual de 'poner carne, pescado en vino, especias, aceite, etc., para aromatizarlo, conservarlo o ablandarlo':

*Para salpresar, marinar, y hazer en escabeche las Lampreas* (p. 196b)

Puedense tambien adobar en escabeche, o marinarse assi enteros [= los pedazos del céfalo] (p. 185a).

También en los diccionarios de la Academia los significados técnicos de ciertas palabras del uso común son presentados de manera poco sistemática y bastante vacilante, lo que se manifiesta a través del ejemplo de *ahogar* 'cocer lentamente y con el recipiente tapado una vianda con su grasa y jugo'. Para confirmar lo dicho sirve una cita de Granada 1599:

*Para ahogar el lomillo de la vaca en el horno.* [...] y dexale estouarse en vn vaso de tierra quatro horas (pp. 51b-52a).

En el *Diccionario de Autoridades* existe un amplio artículo sobre *ahogar*, en el cual, partiendo del significado principal 'quitar la vida a otro apretándole la garganta, o impidiéndole por otro medio la respiración' se enumeran varios significados figurativos, omitiendo sin embargo el de 'estofar, rehogar'. Solamente s.v. *ahogado* aparece la entrada *carnero ahogádo* con la poco informativa definición de 'cierta manéra de guisado'.

A partir de la 5ª edición del diccionario de la Academia de 1817 hasta el día de hoy la palabra *ahogar* se presenta con su sentido gastronómico con una marca de arcaísmo, mientras, que en el *Diccionario Manual* de 1989 esta palabra se señala con una limitación diatópica del uso para Andalucía, Colombia y Perú. El DCECH (I, 88a) da prueba de *ahogar* ‘rehogar’ solamente de 1599 hasta 1617 y hoy en Andalucía y en Bogotá en tanto que Carlos Delgado en su *Diccionario de gastronomía* de 1985 lo da sin ninguna restricción dianormativa.

También salta a la vista que los diccionarios no proceden de manera consecuente en las entradas de expresiones culinarias que, al ser conjuntos lexicales, van más allá de la palabra simple y autónoma, es decir, que se componen de un grupo de palabras en el sentido de una lexía compleja. La existencia de estas formaciones léxicas compuestas de elementos diversos se puede considerar característica para el sector de expresiones y nombres con referencia a la comida.

En el libro de cocina de Nola se encuentran a parte de la expresión *manjar blanco* ‘plato compuesto de pechugas de gallina cocidas, deshechas y mezcladas con azúcar, leche y harina de arroz’ (Nola 1525 p. XIIIb) cinco versiones más, de formaciones que todavía se utilizan y se componen de *manjar* + *adjetivo* o de *manjar* + *de* + *substantivo*. Estas cinco formaciones hacen referencia a las distintas variedades de ingredientes y a la preparación:

- manjar de ángeles* (p. XIIIb)
- manjar imperial* (p. XIIIb)
- manjar lento o suave* (p. XVb)
- manjar principal* (p. XVa)
- manjar real* (p. XIIIb)

La existencia homogénea y simultánea de estas expresiones se presenta en los diccionarios de manera gravemente distorsionada. El DCECH (III, 815b) menciona solamente sin fecha *manjar blanco*. En el *Diccionario de Autoridades* existen entradas para *manjar blanco* y *manjar real*, mientras que las cuatro expresiones restantes no se incluyeron hasta la edición de 1815 – es decir, 300 años después de su primera aparición en un texto español – y se mantienen hasta el día de hoy en esta serie de diccionarios. La actual vitalidad de las seis expresiones se confirma también, por otra parte, en el *Diccionario de gastronomía* de Carlos Delgado (1985).

Más sorprendente todavía es la discrepancia que hay entre la existencia real de una expresión en los textos y su incusión en los dicciona-

rios que se demuestra en el caso de las formaciones *salsa blanca* ‘salsa con harina y manteca con leche que se espesa al fuego’ y *salsa verde* ‘salsa hecha a base de perejil o albahaca y otras hierbas’ que están documentadas con continuidad desde Nola 1525 (p. XVb) y Granado 1599 (p. 349a) respectivamente – aunque con algunas diferencias en lo que concierne al tipo de preparación. En los diccionarios de la Academia, sin embargo, *salsa blanca* aparece desde la undécima edición de 1869 y *salsa verde* desde el *Diccionario Manual* de 1989.

Los efectos del descubrimiento de América son en principio insignificantes para el vocabulario gastronómico de esta época: no existe ninguna referencia que denote el uso de ingredientes que hoy en día se consideran tan comunes a pesar de su origen extranjero como tomates, patatas o maíz. Por otro lado se puede comprobar que el pavo, que fue traído de América a Europa durante el siglo XVI, se introdujo en la cocina de Granada. Los diferentes nombres para este ave de origen exótico en las recetas de

*Para añar el gallo y gallina de las Indias.* En el inuierno despues de muerto el gallo, ò gallina de la India, la dexaras sin sacarle las tripas (p. 69b)

*Para hazer pasteles de la polla de India* (p. 130a)

Desta manera se puede tambien guisar la polla de Indias (pp. 363b-364a)

demuestran claramente, que todavía no es común el trato con este animal. Estos nombres, además, señalan la transición paulatina hacia la única palabra lexicalizada más tarde de *pavo* ‘ave gallinácea de plumaje negruzco con manchas blanquesinas, con un cuello largo y carúnculas rojas en él y en la cabeza’ que en la Edad Media tenía el sentido de ‘pavo real’. Una datación exacta para esta modificación léxica está pendiente.

Otro ejemplo que hay de una innovación culinaria procedente del Nuevo Mundo es el *conejo* o *conejillo de Indias* ‘mamífero roedor de menor tamaño que el conejo’ cuyo empleo culinario es justificado en Granada 1599 con la receta siguiente:

*Pastel de conejos de las Indias.* El conejo de Indias requiere ser pelado con agua caliente de la manera que se pelan los lechones [...] y rellese como el conejo casero (p. 128a)

La expresión corriente actualmente *conejillo de Indias* no se incluye en el DCECH, pero sí en los diccionarios académicos desde la edición de



1899<sup>(22)</sup>. En este contexto es interesante notar que *cobaya* o *cobayo* como denominación rival para este animal está documentada bastante más tarde, según las informaciones del DCECH (II, 105b) solamente

en latín, con referencia al Brasil, h. 1643.

Con un último ejemplo, un poco especulativo quizás, que alude al punto de vista onomasiológico de la escuela lingüística de «palabras y cosas» (Wörter und Sachen), queremos finalizar nuestro estudio de la lengua culinaria española. Dos expresiones internacionalmente corrientes para la preparación de arroz, *risotto* ‘plato de arroz italiano, cocido con agua y condimentado con jugos de carne’ y *paella* ‘plato de arroz seco, sin caldo, con carne, mariscos, legumbres, etc., que se usa mucho en la región valenciana’ no se pueden documentar para la lengua española – según comprobamos – hasta finales del siglo XIX / principios del siglo XX<sup>(23)</sup>. Por otra parte la característica principal de los dos modos de preparación – la añadidura u omisión de agua o caldo en la cocción – se puede registrar ya en Granado 1599:

Queriendo hazer el arroz con azeyte al modo de Italia, no es menester mas que echar el arroz en agua en vna olla con azeyte, y sal, y açafrañ, y a lo vltimo añadirle gengibre con vnas yeruas picadas, o cebollas fritas. Pero en Valencia se haze cõ tanta curiosidad, que va cada grano por si, desta manera. Lauado el arroz, y enxuto al sol en vn paño muy blanco, lo ponen en vna caçuela, y le echan la cantidad del azeyte dulce que ha menester (p. 260a).

Y la expresión que Granado emplea también en otra receta

arroz hecho a la Italiana (p. 261a)

da motivo a la especulación de que ese modo de preparación más tarde recibió el nombre de origen italiano de *risotto* también en España a pesar de no haberse efectuado ningún cambio esencial en lo que concierne a la

(22) El diccionario bilingüe de Louis Tolhausen, *Neues spanisch-deutsches und deutsch-spanisches Wörterbuch* segunda edición Leipzig 1892 ofrece una prueba lexicográfica bastante temprana de *conejillo de Indias* en la parte alemán-español s.v. *Meerschweinchen*.

(23) Dionisio Pérez (Post-Thebussem) menciona *risotto* como plato típico de la cocina italiana en su libro *Guía del buen comer español. Inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones*, Madrid 1929, p. 284 en una cita no especificada de Castro y Serrano; véase además la prueba para *risotto* en la *Enciclopedia Culinaria. La cocina completa* por María Mestayer de Echagüe (Marquesa de Parabere) Madrid [1933] 1988, p. 408: *rizotto a la Milanese*; para la fechación de *paella* ‘arroz a la valenciana’ véase el DCECH IV, 340a: Acad. 1914 o 1899 [comprobamos que *paella* ya existe en la edición de 1899].



preparación en sí. Partiendo de ahí se debería también comprobar si posiblemente la expresión *arroz a la valenciana* fue más tarde sustituida por el nombre de *paella*.

Antes de terminar nuestro estudio queremos echar una ojeada a la fama y celebridad internacionales de la cocina española durante el Siglo de Oro y especialmente su irradiación en Alemania. Uno de los primeros libros de cocina alemanes

Ein new Kochbuch / Das ist ein gründtliche Beschreibung wie man recht vnd wol [...] zubereiten sollte [...] Durch M. Marxen Rumpolt. Frankfurt am Main 1581

ya contiene las recetas para la preparación de algunas comidas que dejan pensar en un origen español. La expresión *olla potrida* 'cocido con carne, aves, tocino, jamón, embutidos y legumbres' se encuentra en Rumpolt con las variantes gráficas de *Holepotrida* (p. 25b) y *Hollopotrida* (p. CXXXIXb). La mención de este guisado con su nombre español en un libro de cocina alemán de 1581 es muy interesante ante el hecho de que *olla potrida* según las informaciones del DCECH (IV, 672b) está documentada en español solamente desde los principios del siglo XVI y en nuestros textos en Granada 1599 (p. 70b).

Otro enriquecimiento de la cocina alemana es el *manjar blanco* que aparece con varias recetas en Rumpolt y la procedencia española del cual es confirmada por el autor<sup>(24)</sup>:

Vnd man nennets auff Spanisch Manscho Blancko (p. LXXXa).

Una influencia española sobre la cocina alemana se encuentra posiblemente también en las recetas de

Spanische Kräpfflein mit Manscho Blancko (p. 25b)

Hispanische Pasteten / mit einer gehackten Hennenbrust (p. 11b)

Spanische Pfansel / die düñ gemacht seyn / vnd Zimmet / Zucker vnd schwartzen Rosein dareyn gestrewt / vbereinander gewickelt / vnd warm auff den Tisch geben (p. 27b)

Ein warme Spanische Pasteten (p. 26b)

Ein Spanische Turten mit viel Blettern (p. 15b)

(24) En este contexto es digna de atención la indicación expresa sobre el origen español de la expresión alemana *manscho blancko*. Este guisado, en otros libros de cocina alemana contemporáneos o más antiguos, se designa normalmente con las palabras *Blanckmanger*, *blamenser*, *blamensir* y otras que indican un préstamo del francés; también el esp. *manjar blanco* según A. Castro «es una importación francesa, [el] fr.ant. *blanc-mangier*» (RFE VIII, 1921, p. 406).

no siendo claro, sin embargo, el elemento típicamente español en estas comidas.

El eco bastante largo de que disfruta la cocina española en la obra de Rumpolt se explica sin duda desde el trasfondo de la supremacía de España en la Europa del siglo XVI. Se puede partir con ello que estaba *à la mode* en Alemania atribuir la etiqueta de un origen español a ciertas expresiones culinarias para darles exclusividad o quizás también exotismo.

La negligencia en el campo de la literatura culinaria que mencionamos al principio debe acabar, pues, como esperamos haber demostrado, no se merece ese trato.

Heinrich-Heine-Universität  
Düsseldorf.

Barbara von GEMMINGEN

