



Rolf Eberenz

Diccionario español de la alimentación y el arte culinario medievales y renacentistas

ESTUDIOS
FIOLÓGICOS

Ediciones Universidad
Salamanca

**DICCIONARIO ESPAÑOL
DE LA ALIMENTACIÓN
Y EL ARTE CULINARIO
MEDIEVALES
Y RENACENTISTAS**

ESTUDIOS FILOLÓGICOS
354

*Colección dirigida
por*

Inés FERNÁNDEZ-ORDÓÑEZ
(Real Academia Española & Universidad Autónoma de Madrid)

Consejo científico

Pedro M. CÁTEDRA (Real Academia Española & Universidad de Salamanca)
Juan GIL (Real Academia Española)
Luis GIRÓN NEGRÓN (Harvard University)
José Antonio PASCUAL (Real Academia Española)
Álvaro S. OCTAVIO DE TOLEDO Y HUERTA (CCHS-CSIC)
Cristina SÁNCHEZ LÓPEZ (Universidad Complutense de Madrid)

Consejo técnico

M^a. Isabel DE PÁIZ (Universidad de Salamanca)

ROLF EBERENZ

**DICCIONARIO ESPAÑOL
DE LA ALIMENTACIÓN
Y EL ARTE CULINARIO
MEDIEVALES
Y RENACENTISTAS**

(del siglo XIII a principios del XVII)



Ediciones Universidad
Salamanca

ESTUDIOS FILOLÓGICOS, 354

© Rolf Eberenz y Ediciones Universidad de Salamanca

1ª edición: noviembre, 2024

ISBN (impreso): 978-84-1091-014-0/ DL: S. 370-2024

ISBN (PDF): 978-84-1091-015-7

ISBN (ePub): 978-84-1091-016-4

Ediciones Universidad de Salamanca

<https://www.eusal.es>

Maquetación (impreso y digital) e impresión

Gráficas Lope

www.graficaslope.es

Diseño de cubierta:

Tau Diseño

<https://taudesign.com/>

Detalle de cubierta:

Juan Sánchez Cotán, *Bodegón de caza, hortalizas y frutas*. 1602.

Museo Nacional del Prado (España).

Hecho en la Unión Europea-Made in EU

Reservados todos los derechos. Ni la totalidad ni parte de este libro puede reproducirse ni transmitirse sin permiso escrito de Ediciones Universidad de Salamanca.



La colección Estudios Filológicos de Ediciones Universidad de Salamanca está acreditada con el sello de calidad CEA-APQ desde su primera convocatoria (2017), en reconocimiento a su calidad científica y editorial.

El sello, promovido por la Unión de Editoriales Universitarias Españolas (UNE), está avalado por ANECA y FECYT.



EBERENZ, Rolf, 1947-, autor

Diccionario español de la alimentación y el arte culinario medievales y renacentistas : (del siglo XIII a principios del XVII) / Rolf Eberenz.—1ª edición: noviembre, 2024.— Salamanca : Ediciones Universidad de Salamanca, [2024]

552 páginas.—(Estudios filológicos ; 354)

DL S 370-2024.—ISBN 978-84-1091-014-0 (impreso).—ISBN 978-84-1091-015-7 (PDF).

—ISBN 978-84-1091-016-4 (ePub)

1. Alimentos-España-Historia-Diccionarios.2. Cocina-España-Historia-Diccionarios.

613.2(460)(091)(038)

641.5(460)(091)(038)

Índice

Presentación	9
1. Coordinadas generales	9
2. Campos temáticos relacionados con la alimentación.....	9
3. La alimentación y la cocina premodernas.....	10
4. La gastronomía elaborada frente a la cocina popular.....	11
5. Historia de la cocina y patrimonio culinario.....	12
6. Fuentes	13
6.1. Libros de cocina.....	13
6.2. Tratados de medicina y dietética.....	14
6.3. Obras sobre otras ciencias.....	14
6.4. Repertorios lexicográficos	15
6.5. Literatura ficcional y diálogos.....	15
6.6. Refranes.....	16
6.7. Corpus electrónicos.....	16
7. La influencia de otras tradiciones culinarias	16
8. Macroestructura: ¿cómo se constituyó la nomenclatura de este diccionario?	16
9. Microestructura: ¿cómo leer los artículos de este diccionario?	19
9.1. Lemas y definiciones	19
9.2. Documentación temprana.....	19
9.3. Significado y referentes.....	20
9.4. Etimología, trayectoria léxica e historia de la alimentación.....	21
9.5. Sinopsis de la estructura de los artículos.....	22

Índice

Bibliografía.....	23
1. Fuentes.....	23
2. Estudios y repertorios.....	30
Abreviaturas.....	49
Diccionario.....	51
Índice de palabras.....	543

Presentación

1. Coordenadas generales

En este diccionario se describe el léxico castellano de la alimentación y la cocina propio de la Edad Media y del Renacimiento, en concreto desde el siglo XIII hasta los comienzos del XVII. La elección de este lapso de tiempo implica una perspectiva claramente peninsular, anterior al aprovechamiento alimentario de una serie de vegetales americanos que llegaron a Europa durante la colonización del Nuevo Mundo, proceso que transformó profundamente los hábitos nutricionales europeos. El centro de interés son, pues, los alimentos y los platos anclados en las tradiciones culinarias de la península ibérica de dicha época, con algunos préstamos de otras cocinas étnicas. La concepción de este repertorio perseguía un triple objetivo: primero, presentar a través de su historia los aspectos *lingüísticos* de las palabras y expresiones que designaban las comidas, las bebidas y las técnicas de su elaboración; segundo, mostrar desde el ángulo de la *tipología discursiva* sus empleos en diferentes géneros de textos y, tercero, ofrecer una visión *cultural* o enciclopédica de las preparaciones culinarias y de sus componentes, especialmente carnes, pescados, frutas y hortalizas, de las técnicas de su transformación, así como de las vasijas y los utensilios que se empleaban en ella.

2. Campos temáticos relacionados con la alimentación

Muchos diccionarios de cocinas antiguas o modernas proporcionan casi exclusivamente información sobre los platos que se confeccionan en una determinada sociedad o región. Sin embargo, el estudio del vocabulario referido a la comida y a la bebida no puede reducirse a un inventario de manjares y líquidos potables denominados por sustantivos. En los platos importan también los ingredientes, interesan sus propiedades, normalmente designadas por adjetivos, y se desea saber cómo se preparaban, acciones a las que se refiere toda una serie de verbos. Además de los alimentos asados o guisados, existían frutas y hortalizas que se consumían crudas.

La comida se suele elaborar en un espacio cerrado, la cocina, equipada de varias instalaciones, principalmente el hogar como sede del fuego y centro simbólico de toda la casa, y diferentes muebles entre los cuales están la mesa, la alacena, etc. De este espacio también forman parte los utensilios, es decir, los cuchillos, las cucharas, los tenedores, las tablas de cortar y, sobre todo, las vasijas (ollas, sartenes, cazuelas, etc.). Todos estos objetos con sus denominaciones deben investigarse para comprender cómo se preparan los distintos manjares. La cocina es regentada por un cocinero o una cocinera, detentor/a de los saberes y destrezas que permiten confeccionar los platos. En cuanto al lugar donde antiguamente se tomaba la comida, la gente humilde lo hacía sin duda en la propia cocina. Sin embargo, en las casas acomodadas el ámbito del quehacer culinario estaba separado del comedor, con su mesa en que se disponían platos, copas, cubiertos y servilletas, y en la cual se servían los alimentos. Asimismo, había otros muebles como las sillas y el aparador donde se guardaba la vajilla y se exponían ciertos objetos de valor utilizados en el servicio de mesa. Las comidas transcurrían en

varias etapas, llamadas *servicios* o *platos*. Los alimentos se tomaban a diferentes horas del día, y cada uno de esos momentos —*desayuno*, *almuerzo*, *yantar* o *comida*, *merienda* y *cena*— tenía un nombre que podía cambiar a través del tiempo. En las casas señoriales y cuando había invitados de alto rango, la comida solía transcurrir según un protocolo complejo y era servida por oficiales y criados que complementaban la labor del cocinero.

3. La alimentación y la cocina premodernas

El tema central de este diccionario son los hábitos nutricionales que se reflejan en los textos castellanos redactados entre el siglo XIII y los comienzos del XVII. Aunque durante ese lapso de tiempo se advierte una cierta evolución de la cocina y de las preferencias por determinados platos, especialmente en los sectores acomodados de la sociedad, la alimentación premoderna se caracteriza por una unidad fundamental, que contrasta con las tendencias dominantes en los siglos posteriores. Uno de los principales fenómenos que constituyen el sistema alimentario antiguo en contraste con el moderno es la ausencia de una serie de vegetales americanos de gran potencial nutritivo que los españoles conocieron durante la colonización del Nuevo Mundo y sobre los cuales se volverá más adelante.

Otro hecho significativo fue el espectacular auge del cultivo de la caña de azúcar desde principios del XVI, primero en las islas Canarias y después en América, así como la producción industrial de grandes cantidades de azúcar. Recuérdese que, para dar a los alimentos un sabor dulce, en la Edad Media se utilizaba sobre todo la miel y en menor medida el azúcar, escaso y costoso. Ni una ni otra estaban al alcance de todos los bolsillos, y los dos tenían un estatus socioalimentario elevado, similar al de las especias. En los hogares de alto nivel económico se endulzaban muchas clases de manjares, entre ellos varios platos de carne, siendo su consumo un signo de distinción social. Sin embargo, con la comercialización del azúcar americano, relativamente barato, este producto perdió su prestigio y se trivializó en cierto modo. Como consecuencia, se redujo su uso en numerosas preparaciones gastronómicas, especialmente en las de carne. Empezaron a separarse claramente los manjares de carne, salados y consumidos como platos principales, de los dulces —por ejemplo, las pastas y los confites—, reservados para los postres. Un caso ejemplar de este cambio es la evolución del *manjar blanco*: en la Edad Media, el término designaba una crema hecha de carne de gallina triturada, harina de arroz, leche y azúcar. En cambio, en el siglo XVII *manjar blanco* pasó a ser el nombre de un simple dulce de leche sin carne, una preparación que todavía existe en muchas tradiciones culinarias del mundo hispánico actual. Un segundo ejemplo podría ser el de un plato medieval elaborado con arroz y caldo de la olla, aromatizado con azúcar y canela. Este manjar se transformó más tarde en el conocido arroz con leche que se prepara hasta hoy, igualmente espolvoreado con azúcar y canela, pero sin materia cárnica y consumido como postre. Por otra parte, en el paso a la alimentación moderna se dejaron de emplear grandes cantidades de especias exóticas y disminuyó la afición al sabor agridulce.

Puesto que en la Europa medieval todavía se desconocían las judías, las patatas y el maíz, el pan constituía el principal alimento saciante. Elaborado con harina de trigo o de cereales menos apreciados, no solo se consumía en cantidades muy superiores a las actuales sino que desempeñaba un papel destacado en la confección de muchos platos tradicionales. Por ejemplo, era la base de las migas, del gazpacho y de las *sopas*, esas rebanadas tostadas o fritas que se empapaban en caldo o se aprovechaban como soportes de trozos de carne, pescado, queso, hortalizas, etc. Además, con masa de harina se confeccionaban las tortas, las empanadas y los pasteles, manjares emblemáticos de la cocina antigua. En cambio, no eran corrientes otros alimentos saciantes bien conocidos hoy día como el arroz o las pastas alimenticias. El arroz, que contaba con una producción limitada dentro de la península ibérica, solo se utilizaba para algunos platos especiales. En cuanto a las pastas alimenticias, se conocían casi únicamente los fideos y los macarrones, de origen italiano. Se documentan sobre todo en las regiones orientales de la Península, siendo poco usuales en los territorios de lengua castellana. Entre los alimentos saciantes también deben recordarse algunas legumbres, especialmente las

lentejas, los garbanzos y las habas, que representaban un elemento clave de muchas ollas preparadas, además, con verduras de temporada.

Evidentemente, la transición de la alimentación antigua a la moderna fue progresiva. Sin embargo, por motivos metodológicos se ha fijado para este diccionario un límite final claro, aunque convencional, al lapso de tiempo durante el cual se practicó el sistema de nutrición tradicional. Como término se ha elegido el año 1611, en el que se publicaron dos obras fundamentales para el conocimiento de la comida y la bebida de la época: el *Arte de cozina, pastelería, vizcochería y conseruería* de Francisco Martínez Montañó y el *Tesoro de la lengua castellana o española* de Sebastián de Covarrubias, autor que se muestra muy interesado por las cuestiones de la alimentación.

Más allá de los temas evocados hasta aquí, se plantea la cuestión de saber por qué en una región dada se consumían determinados platos y no otros. La elección de estas preparaciones dependía, mucho más que hoy, de los recursos naturales que ofrecía cada zona y por la sucesión de las estaciones, es decir, por las temporadas en que se disponía de cada una de las clases de vegetales, carnes y pescados. Sin embargo, las personas adineradas tenían la opción de recurrir a alimentos traídos de otras regiones y de regalarse con platos confeccionados según tradiciones culinarias foráneas. Además, para conservar su salud, les podían interesar las virtudes y los defectos dietéticos de lo que comían, descritos por los médicos de la época. Asimismo, el año litúrgico determinaba hasta cierto punto la alternancia entre fases de abstinencia, que excluían el consumo de muchos alimentos, y fiestas marcadas por comidas abundantes. Con todo ello se ensancha para el investigador el horizonte de temas y palabras que deben tenerse en cuenta para establecer un inventario léxico de los alimentos, platos y bebidas.

4. La gastronomía elaborada frente a la cocina popular

Se suele decir que en la Edad Media las sociedades castellanohablantes de la península ibérica carecían de una importante tradición culinaria y que los tratados de cocina conservados en lengua castellana son pocos y tardíos. Es cierto que Cataluña y Valencia, Francia e Italia contaban con una literatura gastronómica más copiosa y antigua, pero ello no merma el interés de lo que se preparaba en las cocinas de las dos Castillas y de Andalucía. En los últimos años, la documentación disponible sobre este tema se ha ampliado notablemente, entre otras cosas gracias a las concordancias y a los textos editados en Internet. Hoy día, el espacio castellanohablante se nos presenta como encrucijada de varias corrientes culinarias, entre las cuales destacan la hispanomusulmana (así como la hispanojudía, no siempre fácil de distinguir de aquella), la catalano-valenciana, la francesa, la italiana y, en cierta medida, la portuguesa. Entre estas tradiciones, la cocina catalano-valenciana era sin duda alguna la que mayor influencia ejerció en las demás regiones peninsulares.

Durante mucho tiempo, los historiadores de la alimentación se interesaron principalmente por los libros de cocina, que reflejan ante todo la alimentación propia de los grupos sociales acomodados, sea el nobiliario, el eclesiástico o el burgués. Sin embargo, un rastreo más detenido de las distintas categorías de textos antiguos (historiográficos, económicos, científicos, ficcionales, etc.) también permite recoger datos sobre lo que comía y bebía la gente humilde. De hecho, un segundo objetivo de este diccionario consistía en ofrecer unas calas en la sociología de la comida, definiendo el grado de prestigio socioalimentario de ciertos alimentos. Evidentemente, los refinados manjares que los grandes cocineros de la época elaboraban para unos comensales de alto rango son muy atractivos, incluso como objetos de estudio. Por otro lado, dieron pie a toda una literatura moralizante que censuraba los excesos culinarios de esos medios sociales, concretamente las comidas demasiado copiosas en las que se sucedían platos extremadamente complejos. La crítica de los moralistas apuntaba en la misma dirección que los consejos de los médicos, que consideraban perjudicial para la salud la combinación de numerosos ingredientes en un solo plato. Estos comentarios se refieren, pues, a la configuración de una gastronomía elaborada y claramente distinta de la cocina popular, contraste que se manifiesta en varias obras literarias. Podría citarse una comida de aparato de la casa real de Castilla y León descrita por Pedro de Gracia Dei (1488), marcada por preparaciones de la tradición

catalano-valenciana y en cuyo transcurso se sirven carne asada de varias aves apreciadas, manjar blanco, mirrauste, pasteles en bote, cazuelas, distintas frutas, etc. También se puede recordar una comida que se sirve a Sancho Panza, gobernador de la ínsula Barataria, y de la cual el médico Recio de Agüero le prohíbe degustar los platos más atractivos: fruta, unas perdices asadas, conejos guisados, ternera asada y adobada, olla podrida y otros más (1615 *Quijote II*, cap. 47, 1004-1006). Por otra parte, la evolución de la cocina elaborada durante los siglos XV y XVI se caracteriza por varios rasgos perceptibles en los libros de cocina: la elección de carnes o pescados de gran estima, el empleo de complejas técnicas de confección, el uso de especias y hierbas aromáticas variadas, capaces de dar a los manjares combinaciones de sabores originales y, a veces, un colorido particular, así como la disposición vistosa de los distintos elementos en el plato.

Ahora bien, no tienen menos interés cultural las preparaciones sencillas que consumían, por ejemplo, los pastores y los trabajadores del campo, como eran las gachas, las migas, el gazpacho, el queso, los tasajos, las cebollas y los ajos crudos. En los centros urbanos, en cambio, se observa la existencia de una comida de calle similar al actual *street food*, esos platos baratos, a veces poco apetitosos, que la gente humilde compraba en los *malcocinados*. Entre ellos se pueden mencionar los menudos, las morcillas, los tripicallos y los tostones o garbanzos tostados, pero también algunos dulces como las melcochas, los nuégados y, a partir del siglo XVII, el manjar blanco.

5. Historia de la cocina y patrimonio culinario

La historia de la alimentación se ha convertido en un tema de gran actualidad debido al debate sobre el llamado *patrimonio culinario*. Es sabido que desde hace medio siglo se observa en el mundo entero una progresiva uniformización de los hábitos nutricionales causada por la producción industrial de alimentos transformados y de platos cocinados. Contra esta evolución se inició una reacción de amplios sectores de las sociedades occidentales, que intentaban recuperar la comida tradicional, regional, auténtica, más natural y, pretendidamente, más sana. De ahí que se busquen las fórmulas, los ingredientes y las técnicas de preparación de los platos de antaño, movimiento que ha generado un gran número de estudios sobre los manjares autóctonos de muchas zonas europeas¹. Existe, por un lado, un interés cultural por salvaguardar y repertoriar estas recetas, dentro de ese afán colectivo por perpetuar la memoria de la civilización material antigua y de los conocimientos necesarios para fabricar sus objetos. Por otro, tales esfuerzos pronto empezaron a instrumentalizarse para fines comerciales, pues la patrimonialización tanto de la comida como de otros recursos culturales se ha ido aprovechando ampliamente como argumento de promoción turística en determinadas regiones. La definición de los objetos y conceptos del patrimonio culinario cuenta con el respaldo de las autoridades políticas, que codifican y protegen ciertos productos. Sin embargo, esta recuperación económica y la estandarización algo forzada de los platos tradicionales no deja de ser problemática desde el punto de vista de la historia real de la alimentación. Como cualquier objeto cultural, una preparación culinaria no se puede fijar en una determinada forma por decisión administrativa y de una vez para todas, pues en el mundo real está en constante evolución dependiendo de la disponibilidad de los recursos naturales y de los gustos de los consumidores. Todo plato va variando a través del tiempo, pero también en función de la geografía y de los diferentes grupos sociales. Buena prueba de ello son, por ejemplo, las distintas clases de gazpachos o de salmorejos que se conocen en España, situación que se puede complementar con los datos históricos de este diccionario. De hecho, ambos platos eran bastante diferentes de sus modalidades actuales. Documentar y analizar estas variaciones son algunos de los retos a los que debe responder la investigación sobre el patrimonio culinario. Y no basta con recoger los testimonios de las mujeres mayores del campo que todavía saben preparar determinados platos ancestrales. Hace falta retroceder más en el tiempo, intentando remontar a los

1. Una buena muestra de estas preocupaciones en el mundo hispánico es el volumen colectivo *Identidades en el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, editado por Marcelo Álvarez y Francisco Xavier Medina, Barcelona: Ed. Icaria, 2008.

posibles orígenes de las preparaciones, tarea difícil y costosa. Para ello hace falta reunir y explorar la documentación pertinente, sobre todo los recetarios de cocina antiguos y otros testimonios escritos. Así pues, dentro de la revalorización de la cocina tradicional de las diferentes regiones de España e Hispanoamérica, el presente diccionario puede aportar nuevos datos sobre el origen o, por lo menos, sobre las primeras noticias que se tienen de una serie de platos. También contribuye a poner en evidencia el carácter dinámico del universo culinario, en constante movimiento, como ocurre con otros fenómenos sociales.

6. Fuentes

6.1. Libros de cocina

Toda investigación, y especialmente la de orientación histórica, está condicionada y limitada por las particularidades de la documentación disponible. También en el terreno de la alimentación, los contenidos de los textos que se nos han conservado configuran en buena medida el objeto de estudio. El punto de partida obligado para un análisis del arte culinario de la época premoderna, aunque con las reservas que se han mencionado, es el examen del corpus de los libros de cocina en lengua castellana constituido esencialmente por las siguientes obras:

- ◇ el *Arte cisorio* de Enrique de Villena (1423)
- ◇ el anónimo *Manual de mugeres* (anterior a 1525)
- ◇ las traducciones castellanas más antiguas del *Llibre del coc* catalán (1520) de Ruperto de Nola, la primera titulada *Libro de cozina* (1525), y la segunda, *Libro de guisados, manjares y potajes* (1529)
- ◇ *Regalo de la vida humana* de Juan Vallés (anterior a 1563)
- ◇ *Los quatro libros del arte de la confitería* de Miguel de Baeza (1592)
- ◇ *El Libro del arte de cozina* de Diego Granado (1599)
- ◇ *El Libro del arte de cozina* de Domingo Hernández de Maceras (1607)
- ◇ *Arte de cozina, pastelería, vizcochería, y conseruería* de Francisco Martínez Mo[n]tijo (1611).

Estos tratados cuentan ya con varios estudios. Además, deben recordarse algunas obras de conjunto sobre la cocina de la Edad Media y del Renacimiento que incluyen referencias a dichos textos: *La alimentación de los españoles bajo el reinado de los Austrias* de Matilde Santamaría Arnáiz (1988); *la Historia de la gastronomía española* de Manuel Martínez Llopis (1998); *La alimentación en la España del Siglo de Oro* de María de los Ángeles Pérez Samper (1998), obra que se inicia con una parte general y se centra después en el recetario de Hernández de Maceras, y de la misma autora *Comer y beber: una historia de la alimentación en España* (2024); *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento* de Juan Cruz Cruz (1998); *El arte de la cocina en tiempos de Felipe II* de Gregorio Sánchez Meco (1998); *Gastronomía del Siglo de Oro español* de María Inés Chamorro Fernández (2002); *Cocina y alimentación en los siglos XVI y XVII* de Julio Valles Rojo (2007), y otros más.

Cada libro de cocina del corpus utilizado se caracteriza por unos rasgos específicos y por haberse concebido para un determinado público lector. Los editores y estudiosos modernos de estos tratados ofrecen introducciones con referencias a estas cuestiones. Un denominador común de todos los recetarios antiguos consiste en que no representan realmente obras originales sino, en mayor o menor medida, compilaciones de recetas más antiguas cuyo origen es a menudo difícil de averiguar. Algún tratado incluso ha sido tachado de plagio. Por este motivo, no se ha tomado en consideración *Estilo de servir a príncipes* de Miguel Yelgo de Vázquez (1614), ya que el autor se limita a copiar la información proporcionada por Granado y por otros tratadistas, sin aportar nada nuevo.

Pasemos revista rápidamente a estas obras. El *Arte cisorio* de Villena describe el ceremonial de mesa de las casas nobiliarias centrándose en la técnica de trinchar los alimentos ante los comensales, especialmente la carne, el pescado y la fruta, aunque también contiene referencias a varias preparaciones culinarias. El *Manual de mugeres* es una compilación anónima de fórmulas para confeccionar no solo platos sino también medicamentos, cosméticos, productos de limpieza, etc.,

redactada por una señora de la nobleza. Se trata de un tipo de texto que se encuentra igualmente en otros países. Nola presenta una *summa* de la cocina catalano-valenciana y recoge asimismo algunos manjares italianos, franceses e hispanomusulmanes. La obra tuvo una amplia difusión y varias reediciones tanto en catalán como en castellano. Vallés, tesorero del reino de Navarra y autor de *Regalo de la vida humana*, parte, más o menos como la anónima autora del *Manual de mugeres*, de los productos farmacéuticos, con particular insistencia en las especialidades elaboradas con azúcar —conservas, jarabes, confites, etc.—, para pasar después a las preparaciones culinarias propiamente dichas. En cuanto al libro de Granada, ha sido calificado de plagio, pues el autor retoma en buena parte capítulos de la *Opera* del italiano Bartolomeo Scappi (1570) y copia varios textos de Nola, sin mencionar sus fuentes. Ahora bien, en muchos casos Granada abrevia y reformula las recetas de Scappi adaptándolas a un público lector español, y estas modificaciones no carecen de interés para el propósito de este diccionario. La obra de Hernández de Maceras refleja sobre todo la cocina de cierto nivel de elaboración practicada en un colegio mayor que acogía a alumnos acomodados, si bien su dieta resultaba algo más sencilla que la de las casas nobiliarias. En cambio, el *Arte de cocina* de Martínez Montañón recoge esencialmente la refinada gastronomía que el propio autor practicaba en el real alcázar de Madrid.

6.2. *Tratados de medicina y dietética*

Un segundo fondo documental de gran valor para la historia de la alimentación abarca varios tratados médicos y regimientos de salud de la época. Aunque las obras de medicina humana contienen ante todo recetas de medicamentos, también ofrecen bastantes descripciones de platos dietéticos e, incluso, de manjares corrientes. Estos tratados son más numerosos que los libros de cocina, algunos tienen mayor antigüedad y otros contienen datos sobre preparaciones no documentadas en los recetarios culinarios. Por ello se ha analizado detenidamente la siguiente selección de obras, muchas de las cuales son traducciones de originales latinos:

- ◊ *Visita y consejo de médicos* de Estéfano de Sevilla (anterior a 1400)
- ◊ *Sevillana medicina* de Juan de Aviñón (texto castellano redactado antes de 1418 e impreso en 1545)
- ◊ *Menor daño de la medicina* (anterior a 1429) y *Espejo de medicina* (1454) de Alonso de Chirino
- ◊ *Compendio de la humana salud* de Johannes de Ketham (1494)
- ◊ *Lilio de medicina* de Bernardo de Gordonio (1495)
- ◊ *Tratado sobre el vestir, calzar y comer* de Hernando de Talavera (1477-1496)
- ◊ *Tratado de cirugía* de Guido de Cauliaco (1498)
- ◊ *Tratado de patología* (anterior a 1500)
- ◊ Tres breves textos, de Velasco de Taranta (1494), Fernando Álvarez (c1501) y el licenciado Fores (1507), editados por María Nieves Sánchez en un volumen titulado *Tratados de la peste*
- ◊ *Libro de medecina llamado Macer* (1518)
- ◊ *Banquete de nobles caballeros y modo de vivir* de Luis Lobera de Ávila (1530)
- ◊ *Regimiento y aviso de sanidad* de Francisco Núñez de Oria (1586).

6.3. *Obras sobre otras ciencias*

También son cruciales para el objetivo de este repertorio algunos textos sobre otros saberes. La traducción castellana del tratado de cetrería *Libro de las animalias que cazan* de Moamin, del siglo XIII, contiene numerosas referencias a alimentos y productos dietéticos que se administraban a los halcones cuando se enfermaban. Estas aves cazadoras, muy apreciadas por los nobles, recibían un trato esmerado, con manjares y preparados terapéuticos a veces similares a los que consumían los seres humanos. Por ello, este texto proporciona con frecuencia los primeros testimonios de una palabra o de un concepto que posteriormente se encuentra también en obras de culinaria.

A Gabriel Alonso de Herrera se debe la *Obra de agricultura* (1513), primer tratado sobre esta materia en lengua castellana. Otra obra imprescindible es la titulada *Pedacio Dioscorides Anazarbeo*:

acerca de la materia medicinal (1555), la traducción castellana de la obra de Dioscórides realizada por el médico Andrés Laguna, quien añadió a muchos artículos valiosos comentarios personales, a menudo relativos a la botánica peninsular. Además, hay que recordar la historiografía de Indias con sus descripciones de la fauna y la flora americanas. Como el objetivo de este diccionario consiste en retratar la alimentación usual en los territorios castellanohablantes de la Península hasta 1611, no se han incluido los vegetales, las carnes y los pescados americanos descritos por los cronistas de Indias, salvo unos pocos que ya se difundieron hasta cierto punto en España durante el siglo XVI: el frijol o judía (*Phaseolus vulgaris*), el chile o pimiento americano (*Capsicum annuum*), la batata o boniato (*Ipomoea batatas*) y el pavo americano (*Meleagris gallopavo*). En cambio, se excluyeron las plantas y sus frutos que también llegaron a la Península desde el comienzo de la conquista de América, aunque no se convirtieron en alimentos corrientes hasta mucho más tarde, como el tomate (*Solanum lycopersicum*), el maíz (*Zea mays*), la papa o patata (*Solanum tuberosum*), etc. Sin embargo, las historias de Indias contienen otros datos valiosos, aún poco explorados, para la temática de este diccionario: al describir sus autores los alimentos y las técnicas culinarias de los amerindios, los relacionan a menudo con los que se usaban en España. Así, la alimentación europea con sus estructuras, sus categorías y conceptos opera como patrón metalingüístico que facilita las explicaciones sobre la realidad americana. Para analizar la información sobre la Península que proporcionan estas obras se han tenido en cuenta las tres versiones sucesivas de la *Historia general y natural de las Indias* de Gonzalo Fernández de Oviedo, esto es, el *Sumario* (1526) y las que aquí se llamarán *Historia I* e *Historia II*, textos redactados entre 1526 y 1557, la *Apologética historia sumaria* de Bartolomé de las Casas (1527-1550) y la *Historia natural y moral de las Indias* de José de Acosta (1590).

6.4. Repertorios lexicográficos

Asimismo, se han tomado en consideración los diccionarios de la época, a saber, el *Universal vocabulario en latín y en romance* de Alfonso de Palencia (1490), el *Diccionario latino-español* (1492) y el *Vocabulario español-latino* (c1495) de Antonio de Nebrija, el *Vocabularium ecclesiasticum* de Rodrigo Fernández de Santaella (1499), el *Tesoro de la lengua castellana o española* de Sebastián de Covarrubias (1611), autor particularmente atento al léxico de la alimentación, así como, en menor medida, el *Tesoro de las dos lenguas francesa y española* de César Oudin (1607). La especificidad de los diccionarios consiste en que sus autores no emplean los vocablos como herramientas de su propio discurso, sino que los tratan como objetos, explicando su funcionamiento mediante una descripción metalingüística o con un equivalente de otra lengua.

6.5. Literatura ficcional y diálogos

Para saber cómo se alimentaban tanto la gente humilde como los ricos y poderosos es imprescindible examinar un cierto número de textos ficcionales. La literatura española cuenta con varias obras bien conocidas por sus abundantes referencias a la comida, como el *Libro de buen amor* de Juan Ruiz (siglo XIV), el *Corbacho* de Alfonso Martínez de Toledo (1438), el teatro y la poesía de Juan del Encina (fines del siglo XV), *La Celestina* de Fernando de Rojas (comienzos del siglo XVI), *La lozana andaluza* de Francisco Delicado (1528), el *Lazarillo de Tormes* (1554), *Guzmán de Alfarache* de Mateo Alemán (1599-1604), el *Quijote* de Miguel de Cervantes (1605-1615) y otras más. Sobre los alimentos y manjares que se evocan en algunas de ellas ya se han publicado numerosos estudios monográficos. Así, la bibliografía sobre los alimentos consumidos en el *Quijote* abarca unas dos docenas de títulos. Además de estas obras, existe una literatura de diálogos de corte renacentista que versa sobre cuestiones prácticas y morales de la alimentación, por ejemplo los *Coloquios de Palatino* y *Pinciano* de Juan de Arce de Otálora (c1550), los *Coloquios del convite* de Pedro Mejía (1551), el *Coloquio que trata de la desorden [...] en el comer y beber* de Antonio de Torquemada (1553) o los *Diálogos familiares de la agricultura cristiana* de Juan de Pineda (1589).

6.6. Refranes

Es sabido que el refranero antiguo representa una fuente inagotable para el conocimiento de los hábitos nutricionales, ya que abunda en consideraciones, supuestamente compartidas por buena parte de la sociedad castellano hablante, sobre el valor de diferentes alimentos, sus propiedades dietéticas y su combinatoria en la cultura de la época. Por ello se han incluido en el corpus los *Refranes que dizen las viejas tras el fuego* del Marqués de Santillana (c1454, impresos en 1508), los *Refranes o proverbios en romance* de Hernán Núñez (1555), *El estudioso de la aldea* (1568) y *El estudioso cortesano* (1587) de Lorenzo Palmireno, así como los refranes dietéticos de Juan Sorapán de Rieros (1616) analizados por Juan Cruz.

6.7. Corpus electrónicos

Muchos de los textos enumerados se integraron en las grandes concordancias del léxico español en línea, sobre todo en el *Corpus Diacrónico del Español (CORDE)* y en el *Corpus del Diccionario histórico de la lengua española (CDH)*. Sin embargo, fue necesario examinar de nuevo y más de cerca los principales textos sobre alimentación, pues un estudio detenido de fragmentos extensos suele arrojar resultados más exactos y detallados que unas simples consultas de los corpus. Por otro lado, las concordancias han permitido completar y precisar los datos recogidos en la documentación especializada sobre la temática. Este recurso fue particularmente útil para encontrar ejemplos tempranos de cada palabra, puesto que los testimonios del corpus constituido para esta investigación eran generalmente más tardíos.

7. La influencia de otras tradiciones culinarias

Ya se ha señalado que la cocina de las sociedades castellano hablantes de la península ibérica se situaba en una encrucijada de varias corrientes gastronómicas, entre las cuales destacaba la catalano-valenciana. Contaba con tratados importantes, incluso en el contexto europeo, como el *Llibre d'aparellar de menjar* (anterior a 1400), el *Llibre de Sent Soví* (hacia 1450), el *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* (hacia 1450), el *Llibre de totes maneres de confits* (siglo XV), además del ya mencionado *Llibre del coc* de Nola (siglo XV, impreso en 1520). Por otro lado, la cocina presentada en estas obras también se dio a conocer en Italia, según indica el éxito en ese país de platos como el *mirrauste*, el *manjar blanco* o una preparación de calabazas cuyos nombres italianos y latinos contienen una mención explícita de su origen catalán. A la inversa, la cocina italiana dejó profundas huellas en la culinaria de Cataluña y Valencia, pues su impacto se manifiesta en preparaciones como las *sopas a la lombarda* o la *torta a la genovesa*, ambas descritas por Nola. Sin embargo, además de las estrechas relaciones culturales y, dentro de ellas, culinarias entre el levante peninsular e Italia, hay dos tratados de la pluma de autores italianos que tuvieron una notable influencia en la labor y en las ideas dietéticas de los cocineros hispánicos, el *Libro de arte coquinaria* de Martino da Como y *De honesta voluptate et valitudine* de Bartolomeo Sacchi, llamado Platina, los dos del siglo XV. La primera obra es un extenso recetario de platos de la época, mientras que la segunda contiene tanto descripciones de manjares como abundantes consideraciones sobre las propiedades dietéticas de los alimentos, parecidas a las que se encuentran en algunos tratados médicos en lengua castellana. Varios autores del corpus aquí utilizado se muestran conscientes de la importancia del tratado de Platina, pues lo mencionan, por ejemplo, Delicado en *La lozana andaluza*, Villalón en *El scholástico* o Arce de Otálora en los *Coloquios de Palatino y Pinciano*.

8. Macroestructura: ¿cómo se constituyó la nomenclatura de este diccionario?

La relación de las palabras a las que este repertorio debía dar cabida se fue estableciendo progresivamente y según varios criterios. En primer lugar, se recogió el vocabulario usado de manera

recurrente en los libros de cocina de la época, esto es, las denominaciones de los principales alimentos de origen vegetal, cárnico y mineral, de los platos más destacados que con ellos se confeccionaban y los verbos referentes a las acciones necesarias para su elaboración. De este modo se obtuvo un primer inventario de términos que constituían las bases del universo culinario medieval y áureo. Como criterio de selección también se recurrió a la frecuencia de uso de estas palabras en las demás clases de textos que versaban sobre alimentación y cocina. En cambio, se dejaron de lado las voces con muy pocos testimonios, para que este repertorio no se convirtiera en un glosario de voces mal conocidas y peor documentadas.

Las familias léxicas o conjuntos de palabras basadas en una raíz común, como por ejemplo *asar*, *asadero*, *asador* y *asadura*, cuentan, en principio, con artículos sobre cada uno de sus elementos. Sin embargo, en ciertos casos, uno de los términos está mal atestiguado, de manera que resulta más económico integrarlo en otra entrada. Así, abundan los ejemplos del participio *azucarado*, mientras que el infinitivo *azucarar* y sus formas conjugadas tienen escasa presencia en los textos culinarios, motivo por el que bajo *azucarar* se remite simplemente a *azucarado*. Más ambigua es la relación entre *ahumar* y *ahumado*, pues el infinitivo y las formas conjugadas de este verbo son poco frecuentes con el sentido de ‘exponer [un alimento] a la acción del humo para conservarlo’, noción que se expresa por lo común con los sintagmas *colgar*, *poner*, *secar* o *tener al humo*. En cambio, es recurrente el participio *ahumado* para indicar el resultado de dicha acción. En la serie *adobar*, *adobado* y *adobo*, el sustantivo *adobado* se trata bajo el infinitivo *adobar*, ya que la acepción 4 del verbo es el lugar donde mejor se puede explicar la lexicalización del participio como sustantivo (*el adobado*). Por otro lado, *guisado* con función de sustantivo tiene mayor consistencia y se trata bajo una entrada independiente.

En muchos artículos se comentan juntas dos o más palabras unidas por ciertos rasgos de su significado. Por ejemplo, se describen en un solo texto los verbos y los sustantivos que denominan los distintos momentos de tomar alimentos durante un día corriente, esto es, *desayunar* y *desayuno*, *almorzar* y *almuerzo*, *cenar* y *cena*, etc., puesto que en ellos importan sobre todo los elementos semánticos que son el horario de cada comida, los tipos de manjares que se consumen y la función simbólica del acto de alimentarse.

Desde la perspectiva onomasiológica, la fitonimia era uno de los aspectos más interesantes de esta investigación, pues se trataba de averiguar a qué especies dentro de la taxonomía científica moderna corresponden los nombres castellanos de las plantas aprovechadas en la alimentación, tarea no siempre fácil. En muchos casos, un determinado vegetal se designaba con varios términos, como muestran los ejemplos de *ajonjolí*, *alegría* y *sésamo*; *clavo*, *girofre*, *clavo de girofre* y *clavo de especia*; *hierbabuena*, *hierba de huerto* y *hierba santa*, etc. Los nombres populares de los peces planteaban problemas similares, ya que una misma palabra castellana podía referirse a varias especies. Y, a la inversa, ciertos tipos de peces aparecen en los textos con distintas denominaciones, según ocurre con *esturión* y *sollo*; *bacalao*, *abadejo*, *curadillo* y *truchuela*, así como *pescada*, *merluza* y *luz*. La misma situación se observa en las variedades regionales del español moderno, como se desprende de muchos artículos de la bien documentada obra *Ictionimia andaluza*. En estos casos se ha redactado un solo artículo tomando como lema la voz mejor atestiguada, con remisiones bajo los demás términos.

A veces también se ha reunido bajo una sola entrada la información sobre varias voces de la misma familia léxica, cuando estas poseían un significado fundamental idéntico o muy similar, como ocurría con los verbos *aclarar*, *aclarecer* y *esclarecer*, *enlardar*, *lardar* y *lardear*, *espolvorear*, *polvor(e)ar* y *polvorizar*, etc. Estos ejemplos muestran que, dentro del léxico culinario, la formación de palabras se caracteriza por una llamativa variación, lo que se debe probablemente a la naturaleza compilatoria de los libros de cocina, cuyos textos proceden de regiones y autores muy heterogéneos.

Asimismo, hay algunos pares o, incluso, ternas de homónimos, esto es, palabras de forma idéntica que se distinguen, sin embargo, por su significado y por su origen. En este diccionario se diferencian gráficamente con cifras romanas voces como *acedia I* y *II*, *alfajor I* y *II*, *cazón I*, *II* y *III* o *frisuelo I* y *II*, poniéndose en primer lugar la voz más conocida y difundida, y en segundo, la más menos corriente, que a menudo forma parte de un vocabulario especializado, como lo hace la Real Academia Española. Sin embargo, se trata de una diferenciación no siempre fácil de establecer, según muestra el caso de *aguja I* y *II*, ambos pertenecientes a vocabularios especializados.

En el área de la formación de palabras son interesantes las relaciones semánticas entre ciertos diminutivos y sus respectivas bases léxicas. Convenía determinar hasta qué punto las voces sufijadas estaban lexicalizadas, esto es, expresaban nociones claramente distintas de los términos base y no simplemente modificaciones —por ejemplo diminutivas o aumentativas— de estos últimos. Solo los sufijos lexicalizados se presentan bajo entradas independientes. Como ejemplos de tal distinción conceptual se pueden citar los diminutivos *caldillo*, *empanadilla*, *higadillo*, *hojuela*, *mantequilla*, *morteruelo*, *natillas*, *papilla* y *zumillo*. Lo mismo ocurre con los aumentativos *alcaparrón*, *cucharón*, *ostión* y *pastelón*, claramente diferenciados de sus respectivos lexemas base.

Un fenómeno similar se observa en las lexías complejas que especifican una preparación concreta dentro de una clase de manjares, p. ej. *empanada de ternera* o *pan de trigo*. De hecho, son numerosos los nombres de alimentos y platos en forma de sintagma cuyo sentido se puede deducir fácilmente del significado básico de cada elemento, como se ve en estos ejemplos. El reto de la lexicología histórica consiste entonces en determinar si se trata de verdaderas lexías complejas fijadas por el uso o, simplemente, de sintagmas libres, dilema difícil de resolver por causa de lo fragmentario de la documentación disponible. Además, el lexicógrafo tendrá que decidir a cuáles de estos sintagmas conviene dedicar entradas independientes. Algunos de ellos se refieren a conceptos culinarios particularmente importantes, abundantemente documentados, lo que justifica una descripción bajo entradas separadas, como se ha hecho p. ej. con *azúcar blanco* y *salsa de pavo*. La presentación en un artículo independiente también resulta necesaria cuando el complemento es un gentilicio (*empanada inglesa*, *sopa a la lombarda*), ya que este no permite saber cómo se elaboraban tales empanadas o sopas, o cuando la interpretación del conjunto resulta difícil debido a la extensión semántica del complemento (*pasta real*, *salsa verde*) o a su empleo metafórico (*olla podrida*, *oreja de abad*, *sopa borracha*). En el orden alfabético del diccionario, estas lexías suelen situarse en el lugar que corresponde a su sustantivo núcleo. En muchos artículos se han insertado remisiones cruzadas que facilitan la localización de la información pertinente sobre cada concepto. Así, se ofrece una entrada *agua rosada*, a la que se remite bajo *agua* y bajo *rosado*.

Ciertos alimentos fundamentales, sobre todo el *pan*, el *aceite* y el *vino*, se caracterizaban por una elaboración compleja que no solía realizarse en la cocina sino en instalaciones especiales. Cada uno de estos productos poseía un gran número de formas, propiedades y variantes regionales, y todos estaban profundamente arraigados en la cultura popular. Un análisis exhaustivo de los ámbitos sociales en que se producían y se consumían estos alimentos hubiera rebasado el marco fijado para este diccionario. Por ello se presentan aquí solo unos datos esenciales, especialmente los relacionados con la culinaria. Esto es, los respectivos artículos se limitan, en buena parte, a tratar las funciones del pan, del aceite y del vino en la confección de platos y en el desarrollo de una comida.

A la vista del gran número de manjares atestigüados, era crucial analizar con detenimiento las principales clases de preparaciones que constituían la cocina de la época. Por este motivo se describe detalladamente lo que era un *guisado*, un *potaje*, una *olla*, una *cazuela*, una *escudilla*, una *empanada*, etc.

En el diccionario se han incluido los utensilios de cocina y de mesa más directamente vinculados a la elaboración de la comida y a su presentación ante los comensales. Entre ellos se encuentran, por ejemplo, las vasijas de cocción como la *caldera*, la *olla*, la *sartén*, la *cazuela*, etc. Las denominaciones de varios recipientes se aplicaron por metonimia a determinados manjares que se preparaban en ellos, fenómeno ilustrado por manjares como los denominados *cazuela moji* y *olla podrida*. Respecto de los soportes en que los comensales recibían y consumían los alimentos, los más antiguos eran el *tajador* sobre el cual se cortaba la carne asada, y la *escudilla* para los guisados y para las preparaciones líquidas. Sin embargo, desde el siglo XV se impuso el *plato*, de uso colectivo o individual, en el que el cocinero o el maestresala disponía los alimentos con cierto sentido estético. Este cambio también se manifiesta en la historia de los cubiertos, que comenzó con el *cuchillo* como instrumento fundamental y más antiguo. La *cuchara* se improvisaba inicialmente con un pedazo de corteza de pan, para pasar después a fabricarse de madera o de metal. En cuanto al *tenedor*, durante mucho tiempo solo fue utilizado por el cocinero y por el trinchante. Ampliando la perspectiva de las costumbres y los rituales que constituyen el marco cultural de los actos de alimentarse, también se han dedicado sendos artículos a la *mesa* y al *aparador*.

9. Microestructura: ¿cómo leer los artículos de este diccionario?

9.1. *Lemas y definiciones*

Cada entrada comienza con uno o varios lemas grafiados según la norma de la lengua moderna, a veces acompañados, entre paréntesis, de la forma más usual en castellano medieval y de otras variantes.

A continuación, se inicia en muchos casos una distinción entre dos o más acepciones de la palabra numeradas con cifras arábigas. Además, ciertas voces pertenecen a dos categorías gramaticales diferentes, lo que aquí se señala con letras mayúsculas, por ejemplo *agrío* A (adjetivo) y B (sustantivo), o *comer* A (verbo) y B (sustantivo).

Dentro de cada acepción se indica la categoría gramatical de la palabra y se presenta una definición generalmente escueta, cuya misión no es otra que dar al lector una primera orientación sobre el significado de la voz. En esta etapa se prescinde, pues, de datos detallados como los que pueden encontrarse en el *Diccionario de la lengua española* de la Real Academia Española o en una enciclopedia, puesto que tales detalles se comentan más adelante en el artículo. Cuando se trata de plantas o de animales conocidos, la definición se limita a los rasgos esenciales que permiten reconocer el concepto en cuestión, seguidos del nombre científico de la especie o del género, según la clasificación de Linné. Para las voces que han caído en desuso o cuyo significado histórico no corresponde al del español peninsular actual, se ha procurado formular una definición que se ajuste a los empleos atestiguados en la documentación.

9.2. *Documentación temprana*

Siguen una o más muestras antiguas de la palabra estudiada, la llamada *documentación temprana*, término con el que se pretende sortear las dificultades que implican las tradicionales primeras documentaciones de la lexicografía diacrónica. La compleja historia de los textos, con sus distintas versiones redaccionales, copias manuscritas e impresiones antiguas, a menudo realizadas en circunstancias mal conocidas, hacen prácticamente imposible determinar el año o el decenio exacto al que corresponde un testimonio dado. Por otro lado, para los objetivos de este diccionario no parecía crucial encontrar unas hipotéticas primeras muestras, pues importaba ante todo saber si se trataba de una palabra patrimonial antigua o de una innovación más tardía, en ocasiones debida a un préstamo de otra lengua.

El que un término gastronómico o el empleo culinario de una voz de significado más general se atestigüe tarde puede tener dos explicaciones: o no existió hasta ese momento, o ya era conocido, aunque la falta de textos culinarios antiguos no permite probar un uso temprano. Por otro lado, más interesante que la mera antigüedad de un testimonio es su contenido, la elocuencia o explicitud del contexto respecto del sentido de la palabra. Sobre todo muchos verbos poseen un significado muy general, normalmente antiguo, dentro del cual se creó un empleo culinario particular. Para el presente repertorio interesa este último, con frecuencia difícil de situar en la historia de la voz. Cuando la época de aparición de un empleo culinario parecía imposible de determinar con precisión, en lugar de una *documentación temprana*, se proporciona simplemente una *documentación (doc.)*.

No se ha querido reproducir un máximo de ejemplos de una palabra dada ni mostrar de forma exhaustiva cómo esta se halla representada en la tradición lexicográfica, según una práctica corriente en los diccionarios históricos. Así, cuando un vocablo o un significado está bien documentado desde el siglo XIII, resulta inútil señalar que lo registran Palencia (1490), Nebrija (1492, c1495) o Covarrubias (1611), a no ser que sus artículos proporcionen datos semánticos interesantes. La documentación temprana abarca en muchos casos ejemplos de los siglos XIII y XIV, a menudo extraídos del *Corpus del Diccionario histórico de la lengua española (CDH)* o del *Corpus Diacrónico del Español (CORDE)*. Para alcanzar la meta fijada para este diccionario solo se han vaciado textos que contienen fragmentos suficientemente largos o elocuentes sobre alimentación, culinaria y dietética, obras que se sitúan generalmente en los siglos XV, XVI y principios del XVII. Cada cita extraída de los corpus electrónicos

se reproduce con el nombre del autor y con el título del texto, seguidos del nombre de su editor(a) filológico/a o literario/a. Esta persona es importante, pues quien ha preparado una versión crítica de un texto se merece ser citado, además de que su nombre permite determinar la edición utilizada en el corpus.

9.3. *Significado y referentes*

La descripción semántica y enciclopédica ocupa la parte más extensa de cada artículo. Sobre la base de los testimonios recogidos se reconstituyen las funciones del concepto, su significación para la culinaria de la época y los cambios que sufrió a lo largo de los siglos. Generalmente, se ha procurado exponer las características de cada noción de forma fluida y legible, motivo por el cual el número de citas literales se ha reducido a un mínimo. Solo se reproducen por extenso unos contados enunciados particularmente interesantes, mientras que en la mayoría de los casos se parafrasean o se resumen las afirmaciones de los distintos autores de la época. Eso sí, cada uno de los testimonios se avala con una referencia al texto donde se encuentra, y las referencias se realizan mediante nombres o títulos transparentes, no con siglas. En este sentido, puede ser útil para el lector recordar sobre todo los títulos de los principales libros de cocina y tratados médicos del corpus utilizado. Cuando en un artículo se cita por primera vez una obra, se indican su año o época de redacción, el nombre del autor o el título del texto, tras lo cual se señala la página, el folio o el capítulo en cuestión. En las menciones posteriores se prescinde del momento de redacción. Al citarse diccionarios, se sobreentiende que la información procede de la entrada relativa a la palabra que se está comentando. De no ser así, se precisa la voz o la forma precedida de “s. v.”.

La descripción de los conceptos históricos plantea problemas de metalenguaje. Un cierto número de palabras de la lengua moderna deben evitarse en las explicaciones porque poseen otro significado en castellano medieval. Una *sopa* no era un manjar semilíquido como hoy día sino una rebanada de pan empapada en caldo. Un *pastel* solía contener un relleno de carne o pescado, no una crema dulce. La palabra *conserva* designaba exclusivamente frutas, flores, hierbas medicinales u otros vegetales cocidos con azúcar o miel, nunca los productos de las demás técnicas de estabilización. Y lo que en la España actual se llama *mantequilla* recibía entonces los nombres de *manteca*, *manteca de ganado* o *manteca de vacas* (como sigue aconteciendo en algunas zonas de América). Para caracterizar este producto se utiliza a veces un circunloquio definitorio como ‘sustancia grasa y pastosa que se obtiene batiendo la nata de la leche’.

Cuando se trata de alimentos, la descripción enciclopédica se inicia a menudo con un breve resumen de sus virtudes o defectos que comentan los médicos de la época. También se definen las propiedades dietéticas de las materias comestibles en las coordenadas *frío* vs. *caliente* y *seco* vs. *húmedo*, prescindiendo de los distintos grados de cada uno de estos parámetros. Tales coordenadas forman parte de la teoría de los cuatro humores corporales formulada por los médicos griegos Galeno e Hipócrates y que marcó profundamente la medicina medieval. Estas brevísimas incursiones en el terreno de la dietética galénica se justifican por varios motivos. En primer lugar, y como ya se ha dicho, comparados con los libros de cocina, los tratados médicos en lengua castellana suelen ser más antiguos y contienen a menudo los primeros testimonios de ciertos alimentos. En segundo, las cualidades dietéticas que se evocan en ellos son importantes para la nutrición en general, puesto que pueden haber ejercido alguna influencia sobre el aprovechamiento de determinadas materias vegetales y cárnicas, cuestión muy debatida entre los investigadores modernos. Se advierte, por ejemplo, una tendencia manifiesta de la culinaria medieval y renacentista a cocinar el pescado con vino blanco y con especias “calientes” para compensar la natural “frialdad” y “humedad” de la carne de estos animales, rasgos que se consideraban dañosos para la salud de los seres humanos.

Si las preparaciones culinarias representan el punto de partida de la elaboración de este diccionario, los ingredientes de los platos tienen igualmente una gran relevancia. Por ello se insiste en la compleja interrelación entre un plato y sus componentes. Por ejemplo, al describirse el significado de la lexía compleja *carne de membrillo*, se remite a los artículos relativos a *carne* y a *membrillo*, textos donde, a su vez, hay remisiones a *carne de membrillo*. De modo más general, todos los términos que en las explicaciones figuran en cursiva apuntan a otros artículos de este diccionario. Además, cuando

dicho artículo contiene informaciones imprescindibles para la comprensión del concepto que se está tratando, ello se indica con el símbolo ⇒.

Es sabido que la mejor manera de caracterizar un plato consiste en exponer cómo se confecciona, por lo común en forma de receta. Este proceso implica la elección de los componentes, la manera de cortarlos, su combinación, la transformación de los ingredientes mediante la aplicación de calor, la condimentación y la presentación del plato en la mesa. Los términos relativos a los alimentos y a los manjares de la época son el centro de interés de este repertorio, pero ya se han esbozado los demás ámbitos temáticos que se han tenido en cuenta. El mundo de los objetos y materias requiere un tratamiento esencialmente enciclopédico, pues conviene describir las formas, las partes, las propiedades y los empleos de cada cosa, así como la manera de elaborarla. Por el contrario, un adjetivo referente al sabor, al color, a la temperatura o a la consistencia de un alimento necesita una descripción más abstracta, semántica, que sitúe la palabra en una red de relaciones con otros adjetivos, especialmente los de significado equivalente, similar u opuesto.

No obstante, también estos fenómenos abstractos poseen una obvia dimensión cultural. Empezando por los sabores, llama la atención que los adjetivos referentes a ellos hayan cambiado a través del tiempo, tanto en las formas como en los contenidos. Como botón de muestra puede mencionarse la compleja relación entre *agr(i)o* y *acedo*, en una época en que aún no se usaba *ácido*. Por otro lado, sorprenden las diferencias entre los gustos de los medievales y los de las sociedades modernas. Recuérdese, por ejemplo, la afición de las personas adineradas de la época a las especias costosas y al azúcar, así como, por el contrario, su aversión a las cebollas y al ajo crudos, de connotación rústica. Estos y otros aspectos se analizan bajo las entradas sobre los adjetivos que designan los distintos sabores y se sintetizan en el artículo *sabor*. El mismo interés tienen los *colores*, no solo porque algunos de los adjetivos que los denominan han variado a lo largo de los siglos —piénsese en los pares *prieto* / *negro* y *bermejo* / *rojo*— sino porque la estética del colorido de los platos se afirma claramente en los siglos XV y XVI, época en que destacan el entusiasmo de los pudientes por los manjares *dorados* (o *amarillos*), teñidos de azafrán, y la creación de *salsas blancas, verdes y negras*.

Otro tema que se desarrolla con algún detenimiento son las técnicas de preparación de los alimentos a partir de la conocida dicotomía fundamental entre lo *crudo* y lo *cocido* propuesta por Claude Lévi-Strauss. A esta diferenciación se superpone otra no menos importante entre lo *cocido* y lo *asado*, crucial en el debate sobre la dietética medieval y áurea, y explícitamente respetada en la composición de los platos de muchas comidas. Un poco más tarde se les asocia lo *frito* y, con el tiempo, se crean algunas técnicas más, en cierto modo secundarias, como *avahar*, *estofar*, *perdigar*, *tostar*, etc. Tampoco deben olvidarse los métodos de conservación, esto es, la *salazón*, el *secado*, el *ahumado* o el *escabechado*.

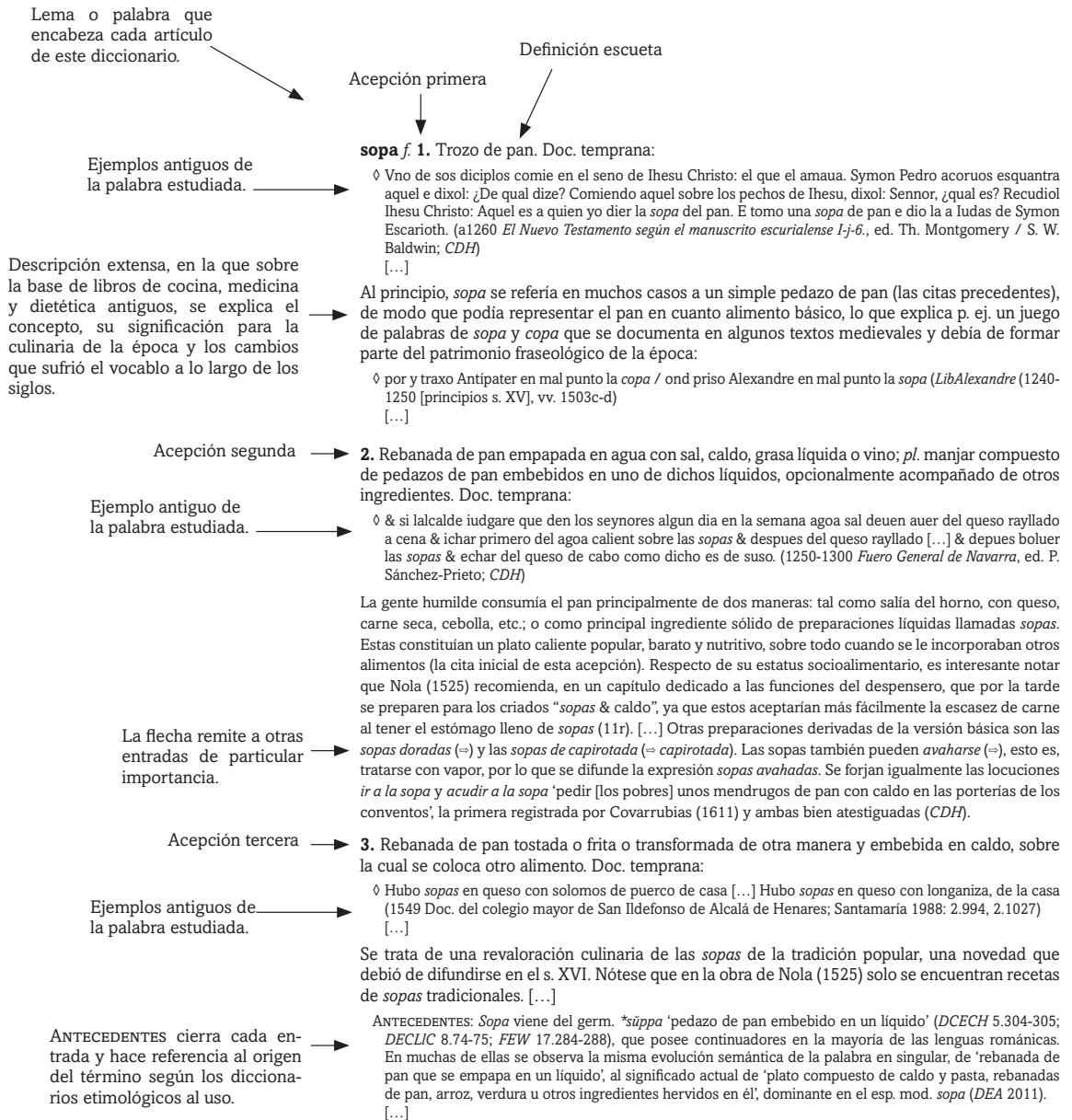
9.4. Etimología, trayectoria léxica e historia de la alimentación

Las entradas se terminan por un apartado epigrafiado ANTECEDENTES. En muchos casos, esta parte contiene una breve referencia al origen del término basada en la información de los diccionarios etimológicos más usuales, especialmente los del español (*DCECH*), del catalán (*DECLIC*) y del francés (*FEW*). Cuando se trata de étimos latinos corrientes y bien conocidos, no se menciona la sigla del diccionario, que suele ser el *DCECH*. Se prescinde, pues, de un repaso pormenorizado de la historia de cada voz desde su idioma de origen (griego, latín, lenguas germánicas, árabe, francés, catalán, italiano, etc.) hasta el castellano, pues esta información se puede encontrar fácilmente en los repertorios citados. Cuando el origen de una voz es incierto o controvertido, ello se señala simplemente y se remite a los artículos sobre la cuestión que ofrecen los diccionarios. Respecto de los derivados, se indica brevemente cómo están formados y se precisa a veces el significado del prefijo o sufijo en cuestión. Respecto de las lexías complejas, se explicita su procedimiento de formación, se señalan sus étimos o el artículo del presente diccionario donde se encuentra la información etimológica. Se sobreentiende que los étimos sin mención de significado tienen el mismo sentido que la voz comentada previamente.

Más espacio se dedica, en cambio, a los antecedentes culturales de algunas preparaciones culinarias con importantes implicaciones interculturales. Entre los platos de fama internacional —creados sea en la Península, sea fuera de ella y adoptados por sus cocineros— pueden citarse las

ensaladas, el gigote, el manjar blanco, la olla podrida, la salsa camelina, el turrón y otros más. La historia de su difusión se comenta por lo general en el apartado ANTECEDENTES, mientras que su trayectoria en las dos Castillas, en Andalucía y en Aragón se suele describir en las partes dedicadas a la información semántica y enciclopédica².

9.5. Sinopsis de la estructura de los artículos



2. Quisiera expresar mi profundo agradecimiento a mi esposa, María Carme Eberenz-Greoles, por el apoyo moral que a lo largo de más de un decenio me ha prestado en la elaboración de este diccionario, por la lectura crítica de los textos que lo componen y por sus útiles sugerencias de corrección.

Bibliografía

1. Fuentes

- Acosta, Joseph de: *Historia natural y moral de las Indias*, Sevilla: Juan de León, 1590. En línea: <<http://bdh-rd.bne.es>>
- Alcázar, Baltasar del: *Obra poética* [c1550-a1606], ed. Valentín Núñez Rivera, Madrid: Cátedra, 2001.
- Almerich: *Fazienda de Ultra Mar. Biblia romanceada et Itinéraire biblique en prose castillane du XIIe siècle* [1200], ed. Moshé Lazar, 1965.
- Altamiras, Juan: *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*, Barcelona: Imprenta de Juan Bezares, 1758.
- Álvarez, Fernando: *Regimiento contra la peste* [c1501], en: *Tratados de la peste* (1993), pp. 159-175.
- Arce de Otálora, Juan de: *Coloquios de Palatino y Pinciano* [c1550], ed. José Luis Ocasar Ariza, Madrid: Turner, 1995.
- Baeza, Miguel de: *Los quatro libros del arte de la confitería* [1592], ed. Mariano García Ruipérez / María del Prado Olivares Sánchez, Toledo: Antonio Pareja Editor, 2014.
- Castro, Américo: *Glosarios latino-españoles de la Edad Media*, Madrid: CSIC, 1991.
- Chirino: *Espejo* = Chirino, Alonso: *Espejo de medicina* [1454], en: A. Ch.: *Menor daño de la medicina y Espejo de medicina*, ed. Ángel González Palencia / Luis Contreras Poza, Madrid: Imprenta de J. Cosano, 1944.
- Chirino: *MDaño* = Chirino, Alonso de: *Menor daño de la medicina* [a1429], ed. M.^a Teresa Herrera, Salamanca: Universidad de Salamanca, 1973.
- Cid* = *Cantar de mio Cid* [c1140], ed. Alberto Montaner / Francisco Rico, Barcelona: Crítica, 1993.
- Comedia Serafina, La* [1521], en: José Luis Canet Vallés (ed.): *De la comedia humanística al teatro representable (Égloga de la tragicomedia de Calisto y Melibea, Penitencia de amor, Comedia Thebayda, Comedia Hipólita, Comedia Serafina)*, Madrid / Sevilla / Valencia: UNED / Universidad de Sevilla / Universitat de València, 1993, pp. 307-397.
- Comedia Ypólita, La* [1521], ed. José Luis Canet, Valencia: Universitat de València, 2003.
- Corbacho* = Martínez de Toledo, Alfonso [1438]: *Arcipreste de Talavera o Corbacho*, ed. J. González Muela, Madrid: Castalia, 1985.
- Correas, Gonzalo: *Vocabulario de refranes y frases proverbiales* [1627], ed. Louis Combet, rev. Robert Jammes / Maïte Mir-Andreu, Madrid: Castalia, 2000.
- Cota, Rodrigo: “Pergonçalez, Pergonçalez” [a1498], en: Raymond Foulché-Delbosc (ed.): *Cancionero castellano del siglo XV*, Madrid: Bailly-Baillière, 1912-1915, vol. 2, pp. 588-591. En línea: <<https://bibliotecadigital.jcyl.es>>
- Covarrubias, Sebastián de: *Tesoro de la lengua castellana o española* [1611], ed. Martín de Riquer, Barcelona: Editorial Alta Fulla, 1987 [en alguna ocasión se utiliza también la edición de Ignacio