

# La historia léxica de dos maneras de guisar la berenjena entre los sefardíes

CRISTÓBAL JOSÉ ÁLVAREZ LÓPEZ<sup>1</sup>

*Universidad de Sevilla*

**Resumen:** Este artículo está centrado en los vocablos *almodrote* y *alburniya*, dos maneras de guisar la berenjena que aparecen en un libro de recetas en judeoespañol tomadas de la revista *Aki Yerushalayim*, publicada en Israel desde 1979. Sin embargo, este no es el sentido que normalmente tienen estas voces en español. Por tanto, en este trabajo cotejo su significado en los principales textos de la lexicografía histórica del español para determinar si el cambio semántico que aparentemente ha tenido lugar en judeoespañol se debe a una innovación entre los sefardíes o si, por el contrario, ese cambio tiene raíces hispánicas.

**Palabras clave:** *Almodrote*, *alburniya*, judeoespañol, cambio semántico.

**Abstract:** This paper examines on the words *almodrote* and *alburniya*, both designating a sort of aubergine stew. They appear in a recipe book from the Judeo-Spanish magazine *Aki Yerushalayim*, published in Israel since 1979. However, this is not the meaning that these terms usually have in Spanish. So that, in this work I check the meaning of both words in the main texts of Spanish historical lexicography in order to determine whether the semantic change that apparently has taken place in Judeo-Spanish is an innovative feature among Sephardic Jews or, on the contrary, a change that has Hispanic roots.

**Key words:** *Almodrote*, *alburniya*, Judeo-Spanish, semantic change.

## 1. INTRODUCCIÓN

LA REVISTA *AKI YERUSHALAYIM* se edita en Israel desde 1979 y en la actualidad es la publicación más longeva escrita íntegramente en judeoespañol. Está estructurada en varias secciones fijas, todas centradas en la difusión de la cultura sefardí, ya que se trata de una *Revista Cultural Djudeo-panyola*, según se puede leer en su subtítulo. Una de estas secciones fijas de la revista es la «Gastronomía sefaradí», que recoge todo tipo de recetas de cocina. A partir de los textos de esta sección, Shaul, Quintana y Ovadia (2004) editaron una recopilación de recetas titulada *El gizado sefaradí* que utilicé como corpus para la realización de un estudio del léxico gastronómico en judeoespañol<sup>2</sup>. En esa investigación previa, siguiendo la clasificación propuesta por Riaño (1998: 233) para el léxico sefardí, distribuí el léxico gastronómico del corpus en tres grupos: a) rasgos arcaicos, es decir, los elementos léxicos que el judeoespañol conserva a pesar de que ya no están presentes en la norma estándar del español actual; b) las peculiaridades innovadoras, que son las palabras creadas por los sefardíes siguiendo los procedimientos de lexicogénesis propios de la lengua y que son totalmente desconocidas en la norma peninsular o americana del español; y, por último, c) el carácter de lengua de fusión, epígrafe ecléctico que agrupa los préstamos léxicos que el judeoespañol ha tomado de las diversas lenguas de la cuenca del Mediterráneo —principalmente

<sup>1</sup> La realización de este trabajo ha sido posible gracias a la concesión de una beca predoctoral (Programa FPU del Ministerio de Educación). Correo electrónico: cjalvarez@us.es.

<sup>2</sup> Comunicación presentada en el IX Congreso Internacional de Historia de la Lengua Española, celebrado en la Universidad de Cádiz en septiembre de 2012, cuyas actas aún se encuentran en proceso de edición.

del francés, del italiano y del turco— con las que ha tenido contacto durante sus varios siglos de diáspora, tras las expulsión de 1492.

Este trabajo se centra en el estudio de dos vocablos que aparecen en el libro de recetas: *almodrote* y *alburniya*. Estas dos voces tienen en común que, en principio, podrían ser consideradas como rasgos arcaicos del judeoespañol, ya que en la actualidad no están muy documentadas en español, si bien es cierto que en las hablas dialectales sí que se conservan y tienen plena vigencia, aunque en esos casos es muy difícil que aparezcan recogidas en bancos de datos como el *CREA*, donde apenas si aparecen documentadas. Asimismo, estas dos palabras en las recetas de la revista *Áki Yerushalayim* designan sendos platos cuyo ingrediente principal es la berenjena, mientras que la consulta en el *DRAE* de estas dos voces no contempla este significado. En tanto que son vocablos de escasa documentación en la historia de la lengua española, en estas páginas voy a recopilar la información que aportan las obras más representativas de la lexicografía histórica del español para poder dar una explicación al cambio semántico que las dos voces han experimentado entre los miembros de la comunidad sefardí de Jerusalén, según el significado que se observa en las recetas que sirven de corpus a este trabajo, y poder establecer si se trata de un proceso autónomo llevado a cabo en el exilio o si, por el contrario, cuenta con una base previa peninsular que haya propiciado ese cambio lingüístico en judeoespañol.

## 2. ALMODROTE

En primer lugar, me voy a centrar en la voz *almodrote*, cuya receta, según viene recogida en el volumen *El gizado sefaradi* (Shaul, Quintana y Ovadia 2004), es la siguiente:

### ALMODROTE

#### Materiales (4 - 6 porciones):

2 berendjenas  
200 gramos de kezo rayido  
2-3 huevos  
sal  
azeyte

#### Preparasion:

Asar las berendjenas bien (preferablemente en riva de la flama del gaz i no en el orno, para ke tengan sabor de asado). Kuando se ablandan bien de todas las partes, mundar debasho del chorro de la fuente, pikar i mesklar kon sien i sinkuenta gramos de kezo rayido, los huevos i la sal. Kuvrir el fondo de un paylon kon azeyte i kaentar bien. Kuando la azeyte ya esta bastante kaente arestar adentro la meskla de berendjena, echar por en riva una aregada de azeyte i meter al orno no muy kaente (150°-180° C). Kitar del orno despues de 20 minutos i echar ensima el resto del kezo rayido i meter al orno otros 15 minutos (*Gizado*: 68).

Poco después el recetario también recoge un plato yugoslavo llamado «Esfungatu sungatu de berendjena (almodrote al uzo de Yugoslavia)» (*Gizado*: 70), cuya receta es muy parecida —con la salvedad de que incluye una rebanada de pan y menos cantidad de queso rallado—, por eso no la reproduzco aquí, ya que también su elaboración es muy semejante a la anterior. Lo más destacado es la glosa<sup>3</sup> entre paréntesis que hacen en el libro de recetas para describir que este plato es como el almodrote, pero al estilo yugoslavo. Y en ambos casos la berenjena es el ingrediente principal y la base del almodrote. Sin embargo, al consultar la entrada correspondiente de la última edición del diccionario de la Academia, «(Del ár. hisp. *almatrúq*, y este del ár. clás. *maṭrūq* 'majado'). m. Salsa compuesta de aceite, ajos, queso y otras cosas, con la cual se sazonan las berenjenas. || 2. m. coloq. p. us. Mezcla confusa de varias cosas o especies» (*DRAE* 2001: s. v. *almodrote*), se observa que, dejando a un lado su segunda acepción, que no tiene nada que ver con la gastronomía, la primera hace referencia a una salsa y no a un plato cocinado a base de berenjenas.

<sup>3</sup> El nombre original de la receta no debe estar integrado en la lengua como un préstamo léxico y por eso hay que recurrir al equivalente hispánico *almodrote*.

Si se acude al *NTLLE* para conocer la evolución de la definición académica, se observa que ha habido muy poca variación a lo largo de los siglos, salvo los cambios puntuales en las etimologías y las citas. En la primera edición del diccionario (*Autoridades A-B 1726: s. v. almodrote*) aparece:

Espécie de guisádo, ó salsa con que se sazónan las berengénas, que se hace y compone de azéite, ajos, queso, y otras cosas. Es voz formada del Latino *Moretum*, y con el artículo Al se dixo Almoretum, y despues con poca inflexión Almodróte. Lat. *Moretum*, *i.* BURG. Gatom. Silv. 5.  
Quando escribió el Moréto, que en la lengua  
De Castilla decimos almodróte.

En la siguiente edición del diccionario (*Autoridades A-B 1770: s. v. almodrote*) ya desaparece el comienzo «Espécie de guisádo» y la definición de la primera acepción. Sin considerar la información etimológica y la cita, queda igual que en la actualidad:

Salsa compuesta de aceyte, ajos, queso y otras cosas, con que se sazonan las berengenas. Es voz formada con alguna alteracion del latino *moretum*, que significa una salsa hecha tambien de ajo, queso, aceyte y varias yerbas; y del artículo árabe al. BURG. Gatom. Silv. 5.  
Quando escribió el moreto que en la lengua  
De Castilla decimos almodrote.

Así pues, se concreta el significado de la palabra como ‘salsa’ y se descarta la posibilidad de un ‘guisado’ que, en principio, puede dar pie a diferentes interpretaciones: podría tratarse del nombre que designa al plato hecho con berenjenas, igual que ocurre entre los sefardíes, aunque también cabe la posibilidad de que *guisado* aparezca de forma genérica para referirse al aderezo o salsa con que se sazonan las berenjenas.

En cuanto a la segunda acepción de *almodrote* —que en principio no es pertinente para este trabajo, ya que no hace referencia a la receta—, aparece registrada por primera vez en la edición de 1791: «Mezcla confusa de varias cosas, ó especies», y tal cual se mantiene hasta la más reciente edición del diccionario.

Puesto que la Academia no se funda hasta el siglo XVIII, conviene también hacer una búsqueda del término en algunos diccionarios preacadémicos<sup>4</sup>, para intentar hallar un significado más próximo a la expulsión de los judíos a finales del siglo XV. No todos los diccionarios consignan este vocablo, puesto que no se trata de una voz de uso común. Los principales diccionarios que la recogen la definen como ‘salsa’. Así lo hace el padre Guadix: «Llaman en algunas partes d’España a cierta salsa o condimento, compuesto de ajos y queso» (Guadix 2005 [1593]: *s. v. almodrote*). También Oudin, quien da una definición más larga, enfatiza que se trata de una salsa: «Vne sorte de saulse blanche faite avec des aulx et fromage; aucuns veulent que ce soit vn tourteau fait de plusieurs matieres, comme de farine, laict, vin, fromage et herbes; mais en effect c’est vne saulse crüe, et non pas cuite comme seroit vn tourteau» (Oudin 1968 [1607]: *s. v. almodrote*).

Y, por último, entre los diccionarios preacadémicos hay que destacar el de Covarrubias, por la repercusión que tuvo luego en las obras lexicográficas de la Academia. De hecho, el comienzo de su definición «Cierta salsa que se hace de aceite, ajos, quesos y otras cosas» (Covarrubias 2006 [1611]: *s. v. almodrote*) constituye la base de la primera acepción del *DRAE* (2001), con la adición de «con la cual se sazonan las berenjenas», que sirve para precisar el uso de la salsa<sup>5</sup>.

De forma paralela a la labor lexicográfica de la Academia, hay otros autores que, como complemento al diccionario general, se han centrado en parcelas más concretas del léxico español, y también conviene hacer referencias a sus diccionarios. Uno de estos diccionarios es el de Terreros, donde se define *almodrote* como

Cierta especie de guisado, á que dán comúnmente el Fr. *Espece de ragout*, y el Lat. *Moretum*, lo que equivoca *Sejourn*. ó su Impresor, poniendo *maretum*: unos le componen con sal, ajos, queso, y otras cosas; y otros dicen que es una especie de salsa sin cocer, de harina, leche, queso, vino, y hierbas, V. *Oud. Sejourn*. Etc. Como quiera, vulgarmente se dice *almodrote* á cualquiera composicion de salsa, ó guisado, en que entran muchos simples; y aun se suele decir por desprecio de la composicion, ó guisado no mui bien dispuesto (Terreros 1987 [1786-1793]: *s. v. almodrote*).

<sup>4</sup> Para esta búsqueda he tomado como punto de partida la obra de Nieto Jiménez y Alvar Ezquerro (2007).

<sup>5</sup> Como ya he indicado, esta es la definición que da *Autoridades A-B* (1726), claramente basada en Covarrubias, y que se ha mantenido a lo largo de todas las ediciones del diccionario de la Academia.

Como se puede comprobar, Terreros repite hasta en tres ocasiones la palabra *guisado* oponiéndola a *salsa*. Considera las dos posibilidades, al igual que hacía la primera edición de *Autoridades*, a pesar de que, poco antes de la publicación del diccionario de Terreros, la Academia, en la edición de 1770, ya había suprimido la palabra *guisado* de la definición. Lo más destacado es que se trata de la segunda ocasión en que un trabajo lexicográfico recoge que el almodrote pueda ser algo más que una salsa.

Por otra parte, la consulta de diccionarios más recientes tampoco aporta muchas luces a la cuestión del almodrote. En el *DCECH* (1980-1991: s. v. *almodrote*) se lee «Salsa compuesta de aceite, ajos, queso y otros ingredientes»; Alonso (1986: s. v. *almodrote*) lo recoge como «Salsa compuesta de aceite, ajos, queso y otras cosas, con las cuales se sazonan las berenjenas», es decir, la definición difiere de la del *DRAE* (2001) únicamente en la concordancia del relativo; y también Corriente lo explica como salsa: «almadroc y emmadroc ‘cierta salsa’ (ct.) y almodrote ‘salsa de aceite, ajo y queso’(cs.): del and. *almatrúq* < cl. *matrūq* ‘machacado’, alterado en cs. por contaminación con los muchos arabismos que comienzan con *almo-* y por metanálisis y sustitución de sufijo» (Corriente 1999: s. v. *almadroc*).

Sin embargo, en un diccionario como el de Kohen y Kohen-Gordon (2000: s. v. *almudroti*) se lee «baked chopped eggplant baked with cheese». Esto se debe a que en judeoespañol, como ya se observa en la receta del *Gizado*, el almodrote no es una salsa, sino el plato de berenjenas, pero en este diccionario no se ofrece otra acepción que haga referencia a la salsa.

La única obra lexicográfica que concilia los significados de salsa y guiso que tiene almodrote es el *Diccionario histórico* (1960-1996: s. v. *almodrote*). En su primera acepción, hace referencia al almodrote como ‘salsa’: «Salsa rústica compuesta principalmente de aceite, ajos y queso». Tras reproducir varios ejemplos, también constata que en México significa «Salsa en general» y que en el judeoespañol de Oriente, citando el *Dictionnaire du judéo-espagnol* (1977) de Joseph Nehama, se trata de un «Plato hecho con queso y cebollas cocidos en aceite», donde ya se documenta que entre los sefardíes el almodrote es algo más que una salsa, ya que implica un proceso de cocción. La tercera acepción de esta obra se corresponde con la que también viene recogida en el diccionario general: «Mezcla confusa de varias cosas. Usado generalmente con referencia a escritos». Pero sin lugar a dudas, la acepción más interesante es la segunda:

2. Cierta guiso ordinario, tal vez parecido al gigote. Ú. a veces con intención desp., y en este caso t. en sent. fig.

c1541-69 SILVESTRE, G. Poes. (1592) 138: No sé si es vuestro coplón / maçamorra o almodrote; / a ratos es chamelote, / a ratos Camaleón. / No es antiguo ni moderno, / ni vale para cantado; / es bueno para roznado / a la sonada de vn cuerno.

1646 Estebanillo González [1720] 143: Hacía cada día un potage, que aun yo mismo ignoraba cómo lo podía llamar, pues ni era gigote Francés, ni almodrote Castellano, mas presumo que, si no era hijo legítimo, era pariente muy cercano del mal cocinado de Valladolid (*DHLE* 1960-1996: s. v. *almodrote*).

Aunque con escasa documentación, se llega a constatar en la historia del español un uso de *almodrote* como ‘guiso’, lo que da pie a explicar el significado con el que aparece en el libro de recetas sefardíes. También en el *CORDE* se puede encontrar un par de ejemplos<sup>6</sup> más con el sentido de ‘guisado’:

(1) I a Dios, que pienso, con este  
almodrote que aora guiso,  
que e de purgar mis locuras  
mejor que con bebedizo  
(*CORDE*, Góngora, *Romances*, 1580-a1627).

(2) Qual suelen alegrar las ensaladas  
y el vino alla por Iulio a los que siegan  
el almodrote y ollas bien guisadas

<sup>6</sup> La búsqueda de *almodrote* en el *CORDE* devuelve un total de 48 casos en 36 documentos, y los menos abundantes son los que hacen referencia a algún tipo de guiso.

a los que con gran hambre a caso llegan.  
 Qual suelen ser las frutas sazonadas  
 aquellos que con gusto a ellas se entregan,  
 qual suele ser el trigo a las hormigas,  
 tal eres tu en mis penas y fatigas  
 (CORDE, Anónimo, *Carta y respuesta a la carta* [Romancero hystoriado], a1582).

Así pues, tras este recorrido por la historia léxica de la voz *almodrote*, se puede afirmar que en judeoespañol la palabra que en principio designaba la salsa con la que se sazonan las berenjenas ha pasado a designar el plato entero, guisado, según se recoge en libro de recetas de la revista *Aki Yerushalayim*. Este cambio semántico por sinécdoque no presenta, sin embargo, una génesis espontánea entre la comunidad sefardí, sino que, aunque escasamente documentado, la tradición hispánica —tanto en textos literarios como en algunos trabajos lexicográficos— ofrece documentación en la que *almodrote* no es simplemente una salsa, sino un tipo de guiso.

### 3. ALBURNIYA

La voz *alburniya* designa otra manera de guisar la berenjena entre los sefardíes y también se puede rastrear en su historia léxica un cambio semántico respecto al español estándar. Voy comenzar este apartado reproduciendo la receta de este plato:

**ALBURNIYA**  
**Materiales (4 porciones):**  
 2 berendjenas  
 100 gramos de tomatada  
 1 kupa de agua  
 1/2 kupa de caldo de geyna o de karne  
 4 porciones de geyna o de karne kocha  
 sal i pimienta a gusto

**Preparasion:**

Las berendjenas se mundan i se kortan tajadas no muy delgadas, se mete ensima un poko de sal i se deshan una ora para ke eskurran la agua i no traven muncha azeyte al friyir. Se friyen las tajadas un poko, de las dos partes, se aresentan en un paylon; se ajusta una salsa echa kon los sien gramos de tomatada, la agua, el caldo de geyna o de karne i la sal. Despues se meten las porciones de geyna o de karne en la salsa kon las tajadas de berendjena i se desha kozer de kinze a veinte minutos (*Gizado: 48*).

En el *Gizado* hay una sección enteramente dedicada a «Veduras y lugumbres», dada su importancia en la gastronomía sefardí, y antes de comenzar con las recetas hay una breve introducción a la que pertenece este fragmento:

A djuzgar del numero de komidas ke pueden ser gizadas kon una de estas veduras, la mas populara es siguramente la berendjena. Esta preferensia tiene sus raizes en los tiempos mas antiguos de la prezensia djudia en Espanya i se enfortesio ainda mas, basho la influencia de los arabos ke eyos tambien tienen una predileksion por esta vedrura.

Prova de esto, entre otras kozas, es la alburniya de la kuala damos la recheta i ke sigun siertos manaderos viene de la al-boronia, una komida araba a baza de berendjena ansi yamada al nombre de Buran, la mujer del kalifa M'amun (*Gizado: 28*).

La *alburniya*, por tanto, entre los platos hechos con verduras recibe un puesto destacado en este libro de recetas, al igual que la berenjena tiene un lugar privilegiado como ingrediente en la cocina sefardí. El recetario ofrece incluso la etimología de la palabra. Sin embargo, el problema comienza cuando se quiere buscar este vocablo en el *DRAE*, ya que a primera vista el significado no concuerda con lo esperado: «(Del ár. hisp. *\*alburníyya*, este del ár. clás. *barniyyab*, y este del persa *barni*). f. Vasija grande de barro vidriado, de forma de taza» (*DRAE 2001: s. v. albornía*). La etimología ofrecida por el diccionario guarda bastante parecido fónico con la forma que se documenta en judeoespañol, pero no concuerda con su significado. No se trata de esta palabra. Hay otras dos —realmente una— en el diccionario cuyo significado es un guiso: «(Del ár. *al-būrāniyya*, de *Būrān*,

nombre de la esposa del califa al-Ma'mūn). f. Guisado de diferentes hortalizas picadas y revueltas» (DRAE 2001: s. v. *alboronía*) y «(Del ár. hisp. *buraníyya*, y este del ár. clás. *būrāniyyab*; literalmente 'la de Buran', inventora de este plato). f. alboronía» (DRAE 2001: s. v. *boronía*). Llama la atención, en primer lugar, que las etimologías de las dos palabras son diferentes, a pesar de ser el mismo vocablo. Por otra parte, la etimología que se da para *alboronía* es la que da el *Gizado* para *alburniya*, en tanto que son la misma palabra; sin embargo, desde un punto de vista fónico, *alburniya* tiene una sílaba menos, igual que *albornía*, con la que guarda más parecido. Por tanto, se puede afirmar que se han producido ciertos cruces entre significante y significado. Otra explicación posible sería pensar que ha habido, como en *almodrote*, un cambio semántico por sinécdoque de tal manera que la *albornía*, que en principio era 'un recipiente de barro vidriado', en judeoespañol ha pasado a designar el contenido del recipiente, es decir, ahora significa 'plato hecho con berenjenas'. Sin embargo, esta explicación no se sustenta porque no hay documentado<sup>7</sup> ningún caso de confusión. Según Guadix (2005 [1593]: s. v. *albornía*) «Llaman en algunas partes d'España a una vassija escudilla algo grande zuela»; Covarrubias (2006 [1611]: s. v. *albornía*) habla de una «Escudilla tosca y grande de barro»; e incluso desde la primera edición del diccionario de la Academia se habla de «Vasija de barro vidriado grande y redonda en forma de taza o escudilla» (*Autoridades A-B 1726*: s. v. *albornía*). Así pues, no merece la pena seguir profundizando en el vocablo *albornía*, cuyo significado está claro, y hay que descartar la posibilidad de un cambio semántico y pensar en la confusión entre parónimos.

Donde sí que conviene ahondar un poco más es en el significado de la voz *alboronía*, *alburniya* entre los sefardíes. El significado genérico 'guisado de diferentes hortalizas picadas y revueltas' choca con la hegemonía que el *Gizado* concede a la berenjena como ingrediente principal de la *alburniya*. La consulta del *NTLLE* constata un proceso de drástica reducción en la definición ofrecida por la Academia, hasta quedar reducida a su forma actual. En la primera edición de *Autoridades* la berenjena también ocupa un lugar destacado:

Es un género de guisado, que se hace de berengenas, tomates, calabaza, y pimiento, todo mezclado y picado, que regularmente sirve para los días en que se prohíbe comer carne. En algunas partes pronuncian Boronía, y Moronía, y en otras Almoronía: de qualquier manera es voz Arabe. Lat. *Moretum*, -i (*Autoridades A-B 1726*: s. v. *alboronía*).

Llama mucho la atención el paralelismo que guarda con el *almodrote*, ya que *Autoridades* da para ambas voces la equivalencia latina *moretum*, con lo que se refuerza la idea de que el *almodrote* podría tratarse también de un guisado y no solo de una salsa, según recoge la mayoría de las obras lexicográficas consultadas.

En la segunda edición del diccionario de la Academia la definición cambia ligeramente: «Especie de guisado que se hace de berengenas, tomates, calabaza, y pimiento, todo mezclado y picado. En algunas partes dicen boronía, y moronía, y en otras almoronía. Es voz árabe. *Moretum*» (*Autoridades A-B 1770*: s. v. *alboronía*). Esta definición se mantiene sin cambios en las tres primeras ediciones del diccionario usual (1780, 1783 y 1791) y vuelve a cambiar en la edición de 1803: «Guisado que se hace de berengenas, tomates, calabaza, y pimiento, todo mezclado y picado. *Moretum*». Durante todas las ediciones del siglo XIX y casi todas las del siglo XX se repite esta definición, hasta que cambia para la edición de 1992: «Guisado de diferentes hortalizas picadas y revueltas», que es la misma que apareció en 2001 y en la web de la Academia no hay por lo pronto ninguna propuesta de enmienda para la vigésima tercera edición. Se puede observar que la reducción ha sido muy significativa, hasta el punto de que es posible afirmar que resulta insuficiente: «La definición del *DRAE* (1992) no es inadecuada, simplemente es ambigua, podemos decir que prácticamente no aclara la voz, con esta misma definición podríamos definir otras muchas voces que nombran otros platos parecidos o diferentes» (Leiva Córdoba 2001: s. v. *boronía*). La definición actual es tan genérica como la que hizo en su momento el padre Guadix (2005 [1593]: s. v. *boronía*): «Llaman en España a una comida o manjar extraordinario y que no agrada a todos». El *DCECH* (1980-1991: s. v. *alboronía*) la define como «guisado de berenjenas y otras hortalizas picadas», donde al menos se pone de relieve la importancia de la berenjena en esta receta.

<sup>7</sup> Hay que destacar que la voz *albornía* tiene muy escasa documentación en la historia del español. Morala (2012: 85-86) la registra en inventarios del siglo XVII, junto con otras voces árabes escasamente documentadas.

Y de nuevo volviendo a la vinculación con el almodrote, resulta muy interesante destacar que el *Diccionario histórico* (1960-1996) es el único que proporciona una segunda acepción del vocablo y además aporta un ejemplo de este uso metafórico que puede tener la palabra:

2. Mezcolanza, revoltijo.

1773 RAMÓN DE LA CRUZ Hablador (1843) 361a: ¡Don Tadeo / es el mayor charlatán / que campa en el universo! / Su lengua es como una rueda / de molino, que, en cogiendo / la carrera, no es posible / detenerla en mucho tiempo. / Él hace una almoronía / de guerras, modas y pleitos, / de genealogías y artes (DHLE 1960-1996: s. v. *alboronía*).

En esta segunda acepción, de nuevo, se mezclan el almodrote y la alboronía para dar cuenta de que no está tan claro que el uno sea una salsa mientras que la otra es un guiso, ya que guardan entre los dos un cierto parecido.

Respecto a la vigencia del vocablo, a pesar de su escasa documentación en la actualidad<sup>8</sup>, no se puede tampoco considerar como un rasgo arcaico del judeoespañol: «En la actualidad, este plato aparece recogido en algunos recetarios andaluces. Tanto la voz como su referente, el plato, han sobrevivido en Andalucía, si bien los ingredientes se han modificado en cierta manera, ya que introducen el tomate y el pimiento» (Leiva Córdoba 2001: s. v. *boronía*). Y no es infrecuente que el léxico judeoespañol conserve elementos lingüísticos de marcado carácter dialectal (Hassán 1967; Ariza 2005).

Por último, aunque el *CORDE* tampoco aporta muchos ejemplos de la voz *alboronía* o *boronía*, hay que destacar un ejemplo de Cervantes que vincula el vocablo con los judíos:

(3) Judío.- ¡Ah perro!  
 ¡El Dío te maldiga y te confunda!  
 ¡[J]amás la libertad amada alcances!  
 Andrea.- Di: ¿por qué te maldicen estos tristes?  
 Madrigal.- Entré sin que me vieses en su casa,  
 y en una gran cazuela que tenían  
 de un guisado que llaman boronía,  
 les eché de tocino un gran pedazo  
 (*CORDE*, Cervantes, *La gran sultana*, 1616).

#### 4. CONCLUSIONES

A lo largo de este trabajo, sirviéndome de la tradición lexicográfica española, he expuesto los datos más relevantes para trazar la historia léxica de las voces *almodrote* y *alburniya*, documentadas ambas en el *Gizado sefaradi*, un libro de recetas publicadas en la revista *Aki Yerushalayim*. En primer lugar, resulta llamativo que ambos vocablos designan sendos platos hechos con berenjenas como ingrediente principal, a pesar de que ninguno de ellos viene recogido en la última edición del *DRAE* (2001) como 'guiso de berenjenas'.

En el caso de *almodrote*, la lexicografía histórica lo suele definir como 'salsa de aceite y ajos' y a veces se hace referencia a que con frecuencia sirve para aderezar las berenjenas. En judeoespañol parece que este vocablo ha experimentado un cambio semántico y ha pasado de designar la salsa a utilizarse para hacer referencia al guiso de berenjenas ya condimentadas. Este cambio semántico, sin embargo, no puede ser considerado como una innovación aislada del judeoespañol, ya que, aunque muy esporádicamente, se puede encontrar en la historia del español documentación que avala el significado de 'guiso' para la voz *almodrote*. Asimismo, los paralelismos con las acepciones de *alboronía* sustentan también esta posibilidad de significación más allá del sentido de 'salsa'.

*Alburniya* plantea un problema distinto. Por un lado, su entidad fónica hace que se pueda confundir, a primera vista, con la palabra *albornía*, con la que no guarda ninguna vinculación de significado. No se puede, por tanto, pensar en un cambio semántico, sino en una clara confusión entre parónimos: *albornía* y *alboronía*. Por otro lado, la definición de *alboronía* que aporta la Academia queda muy vaga y, frente a lo que se puede constatar en la receta del *Gizado*, el *DRAE* no da a entender que la berenjena es la base de este guiso. Las definiciones recogidas por otras obras

<sup>8</sup> El *CREA* solo ofrece un ejemplo de la forma *alboronía*.

lexicográficas e incluso las que ofrece la Academia antes de la edición de 1992 son mucho más precisas a la hora de entender el sentido que tiene la voz *alboronía* en español y entroncan, asimismo, con lo que se lee en la receta sefardí de este plato.

En ambos casos hay que destacar que los testimonios aportados por los corpus de referencia son bastante escasos y, por lo tanto, por sí solos no son suficientes para aceptar o rechazar las hipótesis planteadas a lo largo de este trabajo. Por ello, he recurrido como fuente de información a las obras lexicográficas más significativas de la historia del español, ya que son las que recogen la mayor parte de los testimonios escritos de los dos vocablos que he estudiado en este trabajo. Con el apoyo de la tradición lexicográfica ha quedado demostrado que en judeoespañol estas dos voces no tienen un significado distinto al del español estándar, como se deduce a primera vista con la consulta del *DRAE*, sino que la tradición hispánica también documenta los vocablos *almodrote* y *alboronía* con los mismos significados que aparecen en la revista *Aki Yerushalayim*.

#### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

##### Fuentes primarias

- [CORDE] REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Corpus diacrónico del español* [en línea], <<http://corpus.rae.es/cordenet.html>> [Consultado en octubre de 2013].
- [CREA] REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Corpus de referencia del español actual* [en línea], <<http://corpus.rae.es/creanet.html>> [Consultado en octubre de 2013].
- [Gizado] SHAUL, Moshe, Aldina QUINTANA RODRÍGUEZ y Zelda OVADIA (eds.) (2004): *El gizado sefaradi: recetas de comidas sefaradis de la revista kulturala djudeo-espanyola Aki Yerushalayim*. Zaragoza: Libros Certeza.

##### Fuentes secundarias

- ALONSO, Martín (1986): *Diccionario Medieval Español*. Salamanca: Universidad Pontificia.
- ARIZA VIGUERA, Manuel (2005): «Algunas notas de fonética y de léxico del judeoespañol». *El Español en el Mundo: Anuario del Instituto Cervantes*. Barcelona: Instituto Cervantes-Círculo de Lectores, 385-403.
- COROMINAS Joan y José Antonio PASCUAL (1980-1991): *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico (DCECH)*. Madrid: Gredos, 6 vols.
- CORRIENTE, Federico (1999): *Diccionario de arabismos y voces afines en iberorromance*. Madrid: Gredos.
- COVARRUBIAS, Sebastián de (2006 [1611]): *Tesoro de la lengua castellana o española*. Madrid/Frankfur: Iberoamericana/Vervuert [Edición integral e ilustrada de Ignacio Arellano y Rafael Zafra].
- GUADIX, Diego de (2005 [1593]): *Recopilación de algunos nombres arábigos que los árabes pusieron a algunas ciudades y a otras muchas cosas*. Gijón: Ediciones Trea [Edición, introducción, notas e índices de Elena Bajo Pérez y Felipe Mañillo Salgado].
- HASSÁN, Jacob M. (1967): «Estructura del léxico sefardí». *Problemas y principios del estructuralismo lingüístico*. Madrid: CSIC, 171-185.
- KOHEN, Elli y Dahlia KOHEN-GORDON (2000): *Ladino-English, English-Ladino: concise encyclopedic dictionary (Judeo-Spanish)*. New York: Hippocrene Books.
- LEIVA CÓRDOBA, Francisca (2001): *Vocabulario cordobés de alimentación (ss. XV y XVI)*. Córdoba: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba.
- MORALA, José Ramón (2012): «Arabismos en textos del siglo XVII escasamente documentados». *Revista de Investigación Lingüística*, 15, 77-102.
- NIETO JIMÉNEZ, Lidio y Manuel ALVAR EZQUERRA (2007): *Nuevo tesoro lexicográfico del español (S. XIV-1726)*. Madrid: Arco/Libros.
- ODDIN, Cesar (1968 [1607]): *Tesoro de las dos lenguas española y francesa*. París: Ediciones Hispano Americanas [Édition en fac-similé].
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (1960-1996): *Diccionario histórico de la lengua española (DHLE)* [en línea], <<http://www.rae.es>> [Consultado en octubre de 2013].
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española (NTLLE)* [en línea], <<http://buscon.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtllle>> [Consultado en octubre de 2013].
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2001): *Diccionario de la lengua española (DRAE)*. Madrid: Espasa Calpe [22.ª edición].
- RIANO, Ana (1998): «Notas sobre lo hispánico y lo extrahispánico en el judeoespañol. Formación de las palabras sefardíes». *Estudios humanísticos. Filología*, 20, 233-244.
- TERREROS Y PANDO, Esteban de (1987 [1786-1793]): *Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes*. Madrid: Arcos/Libros [Edición facsímil].