

## Léxico culinario autorizado en el primer diccionario académico

Marta Torres Martínez  
Universidad de Jaén

Recibido: 29-09-2014

Aceptado: 11-10-2014

---

**Resumen:** En la presente investigación nos aproximamos al *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería* (1611), firmado por el cocinero de la corte de Felipe III, Francisco Martínez Montañó. Son numerosos los especialistas que destacan este libro como el más importante recetario barroco, reeditado en numerosas ocasiones a lo largo de los siglos XVII y XVIII. No en vano está incorporado en la nómina de autoridades citadas en el primer repertorio lexicográfico de la Real Academia Española. Precisamente, tras revisar los estudios publicados en torno a la historia del léxico español de la alimentación y la culinaria, el objetivo de este trabajo se centra en vaciar las voces autorizadas por Martínez Montañó en el *Diccionario de autoridades* (1726-39) y crear un corpus léxico con los términos hallados. Seguidamente, las voces quedarán dispuestas siguiendo el criterio onomasiológico.

**Palabras clave:** léxico culinario, Siglo de Oro, *Diccionario de autoridades*, Real Academia Española

**Abstract:** The present research approaches *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería* (1611) by Francisco Martínez Montañó, chief cook of King Philip II's court. Many experts have marked this work as the most important recipe book of the Baroque, being reissued in numerous occasions throughout the 17th and 18th century. In fact, it is part of the cited authorities of the first lexicographical catalogue published by the Royal Spanish Academy. After having revised the published studies on

the history of the Spanish lexicon about food and cooking, the central objective of this paper is to extract the terms authorized by Martínez Montañón in *Diccionario de autoridades* (1726-39) and create a lexical corpus with the words found. Next, the terms will be organized following the standards of onomasiology.

**Keywords:** culinary lexicon, Spanish Golden Age, *Diccionario de autoridades*, Royal Spanish Academy.

## 1. INTRODUCCIÓN

En la presente investigación nos aproximamos al *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería* (1611), firmado por el cocinero de la corte de Felipe III, Francisco Martínez Montañón e incorporado en la nómina de autoridades citadas en el primer repertorio lexicográfico de la Real Academia Española, conocido por *Diccionario de autoridades* (1726-39).

Tras contextualizar el tratado culinario que nos ocupa, nuestro objetivo se centra en vaciar las voces autorizadas por Martínez Montañón en el *Diccionario de autoridades* y crear un corpus léxico con los términos hallados. Seguidamente, las voces quedarán dispuestas siguiendo el criterio onomasiológico.

En definitiva, en el contexto del tercer centenario de la fundación de la Real Academia Española (1713-2013), esta investigación pretende dar a conocer la recepción lexicográfica de una parcela del léxico de la vida doméstica, la coquinaria.

## 2. LA COCINA EN LA ESPAÑA DEL SIGLO XVII: MARTÍNEZ MONTAÑÓN Y SU OBRA

Hace cuatro años la Biblioteca Nacional de España albergó la exposición *La cocina en su tinta*, un recorrido por la evolución de la gastronomía y de la cocina desde la Edad Media hasta nuestros días<sup>1</sup>. En la presentación del catálogo bibliográfico, Moyano (2010: 17) reivindica que «la historia de la alimentación es también cultura escrita» y, además, cree necesario «reconstruir su evolución histórica, puesto que la alimentación

---

<sup>1</sup> Del 22 de diciembre de 2010 hasta el 13 de marzo de 2011, ubicada en la Sala Recoletos de la Biblioteca Nacional y comisariada por Ferrán Adrià, Isabel Moyano y María del Carmen Simón Palmer, la muestra abordó la gastronomía desde distintos puntos de vista: el buen uso de la alimentación para combatir enfermedades y epidemias, la aparición de los primeros tratados de higiene, los avances científicos y técnicos del siglo XVIII, el comportamiento en la mesa, la evolución en las costumbres, la innovación en los productos, la influencia de la religión en los hábitos alimenticios, etc.

dejó pronto de ser una necesidad vital para convertirse en un arte que utilizará la representación escrita y la imprenta como medio de difusión».

Sin embargo, como indica Polo Cano (2012: 231), mientras que las obras coquinarias han despertado el interés de algunos historiadores o, incluso, de expertos gastronómicos o cocineros, no puede decirse lo mismo de la filología [...] No obstante esta precaria situación, sí se puede constatar un incipiente interés en los últimos años.

En efecto, contamos con estudios generales como los de Pérez Samper (2004), que repasa «la comida escrita en la España del Siglo de Oro», o Eberenz (2014), que revisa las fuentes y líneas de la investigación en torno a la historia del léxico español de la alimentación y la culinaria.

Entre los estudios, de índole más específica, centrados en la revisión del léxico culinario, destacamos los de Gemmingen (1995), sobre la lengua culinaria del Siglo de Oro<sup>2</sup>; Castro Martínez (1996), en torno al papel de la alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales<sup>3</sup>; Leiva Córdoba (2001), que publica un vocabulario cordobés de la alimentación atendiendo a los siglos XV y XVI<sup>4</sup>; Gemmingen (2004), acerca del *Arte cisoria* (1423) de Enrique de Villena<sup>5</sup>; Polo Cano (2007 y 2012), sobre el

<sup>2</sup> En esta investigación se analizan y caracterizan tres tratados relevantes: el *Libro de guisados* (1525) de Roberto de Nola, el *Arte de cocina* (1599) de Diego Granado y el *Arte de cocina* (1611) de Francisco Martínez Montañón. Además, la autora pone de manifiesto el descuido de los repertorios lexicográficos, en particular del *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico* (DCECH, 1980-1991) de Corominas y Pascual, tanto al registrar los manuales culinarios objeto de estudio como al describir el léxico específico que contienen.

<sup>3</sup> El ámbito de estudio es el Reino de Castilla en los siglos finales de la Edad Media, el XIV, XV y parte del XVI; las fuentes empleadas son la biografía y la crónica castellana. Entre otros aspectos, Castro Martínez (1996: 330) concluye que los productos alimenticios más significativos eran el pan, el vino, la carne y el pescado, «el más apreciado era el primero y el que menos el último, mientras que los más consumidos y los más “conflictivos” a nivel ideológico fueron los dos intermedios».

<sup>4</sup> Leiva Córdoba (2001) recopila los términos culinarios documentados en una fuente literaria, *Retrato de la Lozana andaluza* (1528), y en una fuente legal, las *Ordenanzas del concejo de Córdoba* (1435). Además de realizar el estudio del léxico, atendiendo especialmente a las primeras documentaciones y a la etimología de los términos en cuestión, la autora ofrece un inventario ideológico en el que dispone las voces en once campos (minerales, vegetales, animales, nombres genéricos para ‘alimento’, productos elaborados, procesos de elaboración, combustibles, utensilios, medidas dentro de la cocina, acciones relacionadas con la alimentación, cualidades y variedades de los alimentos).

<sup>5</sup> Como explica Gemmingen (2004: 91), «se trata de un manual que pertenece al género de la literatura del ceremonial de la corte [...] es un texto técnico que puede adscribirse al ámbito de la literatura medieval de las artes por sus explicaciones tan detalladas sobre los procesos técnicos y las circunstancias conformes a los hechos de trincar». A juicio de la autora, «tanto por el uso de neologismos de origen latino como por las figuras de retórica clásica (lítótes, hiperbatón, etc.), el *Arte Cisoria* es un ejemplo típico de las tendencias latinizantes en la literatura española del siglo XV» (Gemmingen, 2004: 106).

*Libro del arte de cozina* (1607) de Domingo Hernández de Maceras<sup>6</sup> o Torres Martínez (2012), en torno al *Nuevo arte de cocina* (1745) de Juan Altamiras<sup>7</sup>. Además, Eberenz (2014: 34) cita las contribuciones de López Quero (2005), sobre la sátira en el léxico gastronómico del *Cancionero de Baena*, y de Ruiz Otín (1989), acerca del vocabulario de la alimentación en castellano medieval.

Así, según constata Polo Cano (2012: 231), además de su función en el ámbito gastronómico y culinario, parece que «se ha pensado que un recetario de cocina bien puede servir como un *corpus* interesante para la filología, por cuanto que incorpora una tipología textual nueva como fuente en el estudio de la lengua española».

Como comenta Moyano (2010: 18), los primeros libros de cocina conservados datan del siglo XIV, etapa de gran influencia catalana, en la que destaca el anónimo *Llibre de Sent Soví* (c. 1324), «fuente histórica fundamental para conocer la historia de la alimentación europea en la Edad Media y, de forma particular, los orígenes de la cocina catalana».

Ya en la etapa renacentista, Moyano (2010: 19) destaca, como los recetarios más importantes, aquellos de índole cortesana<sup>8</sup>, «escritos normalmente por los cocineros de la corte, con la clara intención de reflejar el poder de su señor, reuniendo en ellos las particularidades alimentarias de una minoría privilegiada»<sup>9</sup>. El tratado más relevante en el siglo XVI es

<sup>6</sup> Cocinero en un colegio mayor en la Salamanca universitaria del siglo XVII, este tratado contiene recetas sobrias, «basadas en la alimentación cotidiana» (Polo Cano, 2012: 232). Tras su análisis, la autora concluye que «la mayoría de vocablos corresponde al léxico patrimonial castellano, aunque es notable la presencia de arabismos y galicismos, fruto de la influencia de estas culturas en la española en esa época» (Polo Cano, 2012: 243).

<sup>7</sup> Firmado por un fraile franciscano, Fray Raimundo Gómez, bajo el seudónimo Juan de Altamiras, este tratado se alza como representante de los recetarios gestados en los monasterios, más austeros y simples, representantes de la cocina popular. Torres Martínez (2012) revisa 38 términos concernientes a algunos de los platos descritos por Altamiras y comprueba que se documentan ampliamente en los primeros repertorios lexicográficos monolingües de nuestra lengua y que siguen registrándose en los diccionarios actuales (*buñuelos*, *costrada*, *estofado*, *migas*, *pepitoria* o *salchichas*). No obstante, otras voces no han llegado a incorporarse a ningún repertorio (por ejemplo, *almendras verdes*, *arroz de grasa*, *avellanada*, *burete*, *leche asada*), quizás a la espera de encontrar acomodo en el *Nuevo diccionario histórico del español* (NDHE).

<sup>8</sup>En lo que respecta a la tipología de los tratados culinarios, habitualmente los especialistas han establecido cuatro clases, según comentan Pérez Samper (2004: 103) y Polo Cano (2012: 231): cortesanos, confiteros, religiosos/conventuales y femeninos. Por supuesto, la obra que nos ocupa se adscribe a los de índole cortesana.

<sup>9</sup> En efecto, según explica Martínez Llopis (1981: 239) —en un capítulo dedicado a «La cocina española durante el Siglo de Oro», en el que, tras una introducción de corte histórico, trata nueve apartados («la comida de la corte», «los monasterios», «la burguesía», «alimentación e higiene», «la comida de los españoles vista por los extranjeros», «la cocina y los poetas», «cocineros y libros de cocina», «las bebidas» y «el chocolate») — «La comida del rey y su corte requería un complicado montaje de servicios y dependencias cuyo conjunto se denominaba “Oficio de bo-

el *Libre de coch* de Rupert de Nola —cocinero del rey Fernando de Nápoles—, escrito hacia 1490 pero impreso por vez primera en Barcelona en 1520 y traducido al castellano en 1525 como *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado Libro de cocina*<sup>10</sup>.

A finales del siglo XVI se publica la obra de Diego de Granada Maldonado, *el Libro del arte de cocina* (1599), «trabajo de poca originalidad, limitado a una labor de recopilación», pues transcribe gran parte del libro de Nola (Moyano 2010: 23)<sup>11</sup>.

En el siglo XVII aparece el tratado culinario que nos ocupa, el *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería* (1611) de Francisco Martínez Montañó —cocinero de la corte de Felipe III<sup>12</sup>—, a juicio de Moyano (2010: 24), «el más importante recetario barroco»:

Escrito en un lenguaje llano, tuvo una enorme influencia durante dos siglos y fue también notable fuera de nuestras fronteras.

Organizado en dos capítulos, el primero de carácter introductorio donde se reúnen una serie de consejos sobre el orden que debe existir en las cocinas, en el servicio de la mesa y los menús de los banquetes. El segundo, muy amplio, reúne quinientas siete recetas de una enorme variedad, algunas de ellas expresamente dedicadas a enfermos y convalecientes. En toda la obra es clara la influencia portuguesa, donde el autor se formó como cocinero en la corte al acompañar a la infanta Juana, hermana de Felipe II, cuando se casó con el heredero del trono portugués. Se considera a Montañó como uno de los creadores de la masa de

ca» y tenía por misión el preparar los yantares de la real familia y de su corte, amén de los banquetes que con frecuencia se celebraban»). De hecho, en el *Arte de cocina* de Martínez Montañó encontramos un capítulo denominado «Tratado de cómo se ha de servir en los banquetes». Por su parte, Pérez Samper (2004: 126) destaca la importancia de contar con un servicio esmerado incluso en el ámbito privado de la casa y de la vida diaria. Esta autora alude al *Estilo de servir a príncipes* (1614) de Yelgo de Bázquez como fuente para aproximarnos al servicio de cocina y al ceremonial de la mesa en una casa de la alta nobleza española de los Siglos de Oro.

<sup>10</sup> Moyano (2010: 23) afirma que la versión castellana «no se corresponde exactamente con la versión catalana, ya que, aunque esencialmente recoge las recetas aparecidas en aquella edición, en numerosas ocasiones introduce cambios en la forma de elaboración».

<sup>11</sup> De hecho, como afirma Luján (1988: 36), el propio Martínez Montañó lo considera «un personaje deleznable, influido por el extranjero, ignorante, encandilado por unas cocinas bárbaras e incomprensibles para él».

<sup>12</sup> Martínez Llopis (1981: 243) detalla que Francisco Martínez Montañó «hizo su aprendizaje en las cocinas de palacio», según afirma el propio cocinero en el primer capítulo de su obra («De la limpieza de la cocina y del gobierno que ha de tener el cozinero mayor en ella»), en el que dice, hablando de los pícaros que solían verse en todas las cocinas de las casas nobles, «con todo, me crié yo en una cocina que no tuvo pícaros; como tengo testigos vivos que la conocieron, como es el Cocinero Mayor de su Majestad de la Reyna, Juan de Mesones, y Amador de la Aya, su ayuda, que la conocieron muy bien. Solo esta cocina, entiendo que se ha librado de esta gente, que fue la cocina de la Serenísima Princesa de Portugal Doña Juana» (Martínez Montañó, 1611: 4-5).

hojaldre, de enorme popularidad en la pastelería española del momento (Moyano, 2010: 24).

También Albala (2003: 148) señala la importancia de esta obra: Francisco Martínez Montañón's, *Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería* (*Art of Cooking, and Making Pastry, Biscuits and Conserves*) of 1611 is the major monument of Baroque Spanish cooking [...] This cookbook was composed from a position of undeniable superiority. There is no threat of social climbing, no emulation of inferiors.

En efecto, los especialistas coinciden en distinguir a Martínez Montañón como uno de los grandes maestros cocineros del Siglo de Oro<sup>13</sup>. Cabe destacar que, en algunos tratados, se alude al apellido Motiño, en lugar de Montañón. En este sentido, Martínez Llopis (1981: 304) indica que «Entrambasaguas asegura ser Motiño o Motihno, apellido de origen portugués, pero sin mostrar las razones que así lo avalan»<sup>14</sup>, por lo que recomienda citar Montañón, «ya que este es el apellido que figura en la portada de las sucesivas ediciones de su obra y así le llaman sus comentaristas Pardo de Figueroa<sup>15</sup>, Dionisio Pérez<sup>16</sup>, González Amezúa<sup>17</sup>, Deleito Piñuela<sup>18</sup> y tantos otros» (Martínez Llopis 1981: 304).

Por su parte, Polo Cano (2012: 234), apoyándose en Simón Palmer (1995), afirma que nuestro cocinero «también es conocido como Martines Coutinho, debido a la relación que mantuvo con la corona de Portugal, al iniciarse en la cocina de la infanta Juana».

En lo que respecta a su proyección, Super (1996: 462) destaca el *Arte de cocina* (1611) de Martínez Montañón como una obra bastante popular, reimpressa en 25 ocasiones. Por su parte, Moyano (2010: 24) detalla que la obra se editó en veintiséis ocasiones durante los siglos XVII y XVIII y,

<sup>13</sup> Además, Martínez Llopis (1981: 304) hace referencia a Bañuelos, cocinero de César Carlos; Suárez, que dirigió las cocinas del gran Duque de Alba; Juan de Mesones, cocinero de la reina Doña Juana de Portugal, hermana de Felipe II, y su ayudante Amador de la Aya, maestros de Martínez Montañón; Pedro Rodríguez, cocinero de Felipe III o Toribio de Agüero, que regentó los fogones de Felipe IV.

<sup>14</sup> Martínez Llopis (1981: 304) no ofrece referencia exacta del lugar donde Joaquín de Entrambasaguas afirma tal dato. No obstante, en la lista final de referencias recoge dos obras de este autor: *Gastronomía del queso manchego* (1969) y *Gastronomía madrileña* (1971). Esta última la hemos podido consultar, pero no encontramos información sobre Martínez Montañón.

<sup>15</sup> Mariano de Pardo de Figueroa (Dr. Thebussem), *La mesa moderna* (1888).

<sup>16</sup> Dionisio Pérez (Post-Thebussem), *Guía del buen comer español* (1929).

<sup>17</sup> Agustín González Amezúa y Mayo, *Fantasías y realidades del viaje a Madrid de la condesa de Aulnoy* (s. a.).

<sup>18</sup> José Deleito y Piñuela, *El Rey se divierte. Recuerdos de hace tres siglos* (1935).

además, apunta que «sus recetas se copiaron en muchos manuscritos que circularon en la época, unas veces citando al autor y otras sin citarlos»<sup>19</sup>.

Además del tratado de Martínez Montañó, los libros de cocina publicados a lo largo del Siglo de Oro que destaca Martínez Llopis (1981: 304-307) en su historia de la gastronomía son los que siguen: *Vanquete de nobles cavalleros e modo de vanidad bibir, llamado Vergel de Sanidad* (1530) de Luis Lobera Ávila<sup>20</sup>, *Los quatro libros del arte de la confitería* (1592) de Miguel de Baeza, *Libro del arte de cozina* (1607) de Domingo Hernández de Maceiras y *Curioso tratado de la naturaleza del chocolate, dividido en quatro puntos* (1631) de Antonio Colmenero de Ledesma. Además, Pérez Samper (2004: 85) también hace alusión a «los cuadernos de recetas de damas nobles y conventos o a las cuentas de cocina de una casa noble como la de los Duques de Gandía».

Ya en el siglo XVIII, como expone Moyano (2010: 27), llega a España la influencia de la cocina francesa, pues la nueva dinastía de los Borbones impone la presencia de cocineros franceses en la corte<sup>21</sup>. A juicio de Moyano (2010: 27), «la cocina española popular se mantendrá fiel a las tradiciones y los productos, aunque con la progresiva incorporación de los cultivos de América». En efecto, también Martínez Llopis (1995: 348) apunta que la cocina española dieciochesca sigue «aferrada a las normas tradicionales que fueron establecidas por los grandes cocineros del siglo precedente».

En el otro extremo se situaban los recetarios gestados en los monasterios, más austeros y simples, representantes de la cocina popular. Como señala Moyano (2010: 27), «no eran solo recetarios, sino también libros de costumbres, que describían la vida y los quehaceres de los conventos». Entre ellos, ha gozado de gran interés desde el punto de vista gastronómico el *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia eco-*

<sup>19</sup> Martínez Llopis (1981: 307) comenta que del tratado de Martínez Montañó «existen por lo menos 25 impresiones». Igualmente, Luján y Perucho (2003[1970]: 64) afirman que «se registran veinticinco ediciones entre 1611 y 1823». Simón Palmer (2003: 79) lista 24 ediciones fechadas en 1611, 1617, 1623, 1628, 1635, 1637, 1653, 1662, 1676, 1705, 1725, 1754, 1760, 1763, 1778, 1790, 1797, 1800, c. 1807, 1809, 1822, 1982 (facsimilar), 1994 (facsimilar) y 1994.

<sup>20</sup> Esta obra queda englobada, según Pérez Samper (2004: 85), bajo la denominada «literatura médica», género en el que también destaca, ya en el siglo XVII, *Medicina española contenida en proverbios vulgares de nuestra lengua* (1616) de Iván Sorapán de Rieros.

<sup>21</sup> Precisamente, Simón (2003: 17) apunta que «la llegada de la dinastía de los Borbones a España supone un cambio profundo en la cocina». Uno de los recetarios más destacados de la época fue el de Juan de la Mata, repostero de la corte, que publica a finales de la etapa dieciochesca su *Arte de repostería* (1791), «en el cual se aprecian influencias italianas, francesas y portuguesas, incluyendo un capítulo sobre el café, el té y el chocolate» (Moyano, 2010: 27). A modo de curiosidad, la obra de Juan de la Mata se destaca como la primera en la que se explica la receta de la salsa de tomate.

*nómica* (1745) de Fray Raymundo Gómez, alias Juan de Altamiras o Altimiras (cf. Torres Martínez, 2012).

Para seguir conociendo las vicisitudes de la gastronomía española y de la alimentación en general, cf. Schraemli (1982), Pérez Samper (1992), Aguilera Castillo (1997), García Gómez (2000), Garrido Aranda (2001) o Flandrin y Montanari (2004), entre otros.

No obstante, Eberenz (2014: 30) considera que, además de centrar el interés en los tratados culinarios, un historiador del léxico ha de prestar atención a una tipología textual más variada. En concreto, Eberenz (2014: 30-33) alude a cuatro clases de escritos como fuentes para el estudio del léxico culinario: (i) aquellos que proponen pautas relacionadas con el ceremonial de la mesa, como el *Arte cisoria* (1423) de Enrique de Villena, en que se disponen «las maneras de cortar los distintos tipos de carne y de pescado así como a su presentación en la mesa» (Eberenz 2014: 30); (ii) los recetarios privados, como el *Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas reçentas muy buenas*, de finales del siglo XV, «que reúne los apuntes de una dama de la nobleza acerca de las recetas y consejos sobre cosméticos, higiene, medicina y culinaria»; (iii) los tratados médicos medievales, tales como el *Menor daño de la medicina* (c. 1419) de Alonso de Chirino, el *Lilio de medicina* (escrita en latín y traducida al castellano en el siglo XV) de Bernardo de Gordonio o el *Tratado útil y muy provechoso contra toda pestilencia y aire corrupto* (1481) del Licenciado Fores, que incluyen «consejos sobre los regímenes alimentarios de los enfermos», y (iv) la denominada «literatura contable», a saber, «los libros de cuentas y documentos similares de la nobleza, de las colectividades públicas y de la casa real» (Eberenz 2014: 32). Además de estos cuatro tipos de escritos, Eberenz (2014: 32-33) observa la conveniencia de estudiar, como se ha venido haciendo hasta el momento, tanto las obras del canon literario (*Libro de buen amor*, *Corbacho*, *La lozana andaluza*, etc.) como el refranero español.

### **3. EL ARTE DE COCINA (1611) DE MARTÍNEZ MONTIÑO EN *EL DICCIONARIO DE AUTORIDADES* (1726-39)**

Tras la institución de la Real Academia Española, fundada por el Marqués de Villena en 1713, desde el primer momento se acuerda acometer como tarea prioritaria la redacción de un diccionario, tal como ya habían realizado las Academias italiana y francesa.

El *Diccionario de la lengua castellana*, conocido como *Diccionario de autoridades* (1726-39), es el primer repertorio lexicográfico redactado por la

Real Academia Española<sup>22</sup>, base fundamental de la lexicografía española y piedra angular de las distintas ediciones del diccionario académico que se suceden a lo largo de los siglos. Los primeros académicos se enfrentaban a un proyecto lexicográfico original en el que debían catalogar, definir y autorizar las palabras seleccionadas con textos escritos en español. Tras veintiséis años de trabajo, el resultado se materializó en seis volúmenes con un total de cuatro mil páginas, que actualmente seguimos consultando, sobre todo al leer los clásicos de nuestra literatura<sup>23</sup>.

En el prólogo del *Diccionario de autoridades*, encontramos comentados algunos aspectos de interés acerca de la finalidad, la elaboración y las peculiaridades de este repertorio: (i) objetivo, a saber, recopilar el léxico de nuestra «hermosa, fecunda y elegante lengua» (cf. *Diccionario de autoridades*, 1726: I), (ii) fuentes metodológicas de inspiración, esto es, aquellos repertorios que ya se habían publicado en otras tradiciones europeas, fundamentalmente el *Vocabulario* de la Crusca de Florencia (cf. *Diccionario de autoridades*, 1726: II), (iii) citas y selección de voces (cf. *Diccionario de autoridades*, 1726: II-III) y (iv) advertencia sobre las principales cuestiones relativas a su macro y microestructura<sup>24</sup> (cf. *Diccionario de autoridades*, 1726: V-VIII).

En esta investigación nos centramos en la principal característica del primer diccionario académico, a saber, la inclusión de citas y autoridades para sancionar las voces incluidas en su macroestructura, según se explica en el prólogo de la obra<sup>25</sup>:

Como basa y fundamento de este Diccionario, se han puesto los Autores que ha parecido a la Academia han tratado la Lengua Española con la mayor propiedad y elegancia: conociéndose por ellos su buen juicio,

<sup>22</sup> La historia de las vicisitudes en torno a la redacción y publicación del primer repertorio de la corporación se narra detalladamente en el discurso de ingreso en la Real Academia Española de Lázaro Carreter (1972), titulado *Crónica del Diccionario de autoridades (1713-1740)*.

<sup>23</sup> Acerca de los principios básicos que guiaron la elaboración del *Diccionario de autoridades* y de las dificultades a las que se enfrentaron los primeros académicos, cf. Blecua (2006).

<sup>24</sup> Por ejemplo, entre otros asuntos, la preocupación por la ortografía; las etimologías; noticia sobre el deseado pero nunca publicado *Diccionario de artes liberales y mecánicas*; el empleo de citas y ejemplos; el tratamiento de los aumentativos y diminutivos; inclusión de palabras primitivas, derivadas, compuestas, etc.; citación de las autoridades o lematización de refranes y frases.

<sup>25</sup> En efecto, según indica Freixas (2010: 95), «el principio metodológico más sobresaliente del primer *Diccionario* de la Real Academia Española es que se trata de una obra que prueba el uso de la mayoría de las voces de la nomenclatura mediante citas extraídas de autoridades». Tal decisión metodológica venía motivada por la tradición lingüística, pues «desde sus comienzos, la filología y la enseñanza grecolatina se centraron en la edición, el estudio y el comentario de un número reducido de escritores y, entre ellos, de una selección de obras consideradas modélicas tanto por sus cualidades lingüísticas y estilísticas como por sus contenidos» (Freixas, 2010: 96).

claridad y proporción, con cuyas autoridades están afianzadas las voces (*Diccionario de autoridades*, 1726-39: II).

La autoridad que nos interesa, el *Arte de cocina* (1611) de Francisco Martínez Montañón, queda listada en la nómina de las fuentes del repertorio como «MONTIÑ. Art. de cocin.» (*Diccionario de autoridades*, 1726-39: LXXXIV).

Efectivamente, en su estudio acerca de la planta y el método del *Diccionario de autoridades*, Freixas (2010: 279-280) ofrece una propuesta de categorización de los textos empleados por los primeros académicos atendiendo a sus géneros. En esta taxonomía, entre las obras en prosa de tipo didáctico-ensayísticas se incluyen los llamados «tratados científicos/tratados sobre artes y oficios», entre los que se encuentra la materia «cocina». No obstante, al estudiar las 50 autoridades más citadas e integradas en el «canon» textual del *Diccionario de autoridades*, hemos comprobado que no hay rastro del tratado de Martínez Montañón (cf. Freixas, 2010: 288-290), como cabía esperar al encontrarnos ante una obra de especialidad<sup>26</sup>.

En definitiva, nuestro trabajo viene a completar el amplio panorama de estudios centrados en el análisis del primer diccionario académico que, como recuerda Carriazo (en prensa), giran en torno a sus fuentes y autoridades (Bravo Vega, 1998; Congosto Martín, 2004; Desporte, 1998-1999; Freixas, 2006; Ruhstaller, 2004), su nomenclatura (Azorín y Santamaría, 2004; Cala Carvajal, 2001-2002; Fernández Gordillo, 2005-2006; Gutiérrez Rodilla, 1993; Jiménez Ríos, 1998, 2000; Ruhstaller 2004), así como a las técnicas lexicográficas empleadas en su elaboración (Gutiérrez Rodilla, 1994-1995; Freixas, 2010; Ruhstaller, 2011[2003]).

En particular, la presente investigación, en la línea de Carriazo (en prensa) —que examina el tratamiento en el *Diccionario de autoridades* del léxico doméstico de los Siglos de Oro reflejado en la documentación notarial del valle de San Millán de la Cogolla— pretende analizar y valorar la recepción del léxico culinario en el *Diccionario de autoridades* y, de este modo, contribuir al estudio de la presencia de términos adscritos a la lengua de especialidad en el primer diccionario de la Academia.

Tras examinar las páginas del primer diccionario académico —tarea para la que nos hemos servido de la edición en línea disponible en Fundación Rafael Lapesa (2012a)—, hemos extraído y recopilado el léxico

<sup>26</sup> Como indica Freixas (2010: 301), «los textos más citados por los primeros académicos se emplearon para autorizar todo tipo de léxico: general, especializado o perteneciente a distintas variedades diacrónicas y diastráticas».

autorizado mediante el *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* (1611) de Martínez Montañón. En total, contabilizamos 39 términos<sup>27</sup>: *almojábana*; *artaleta*; *carbonadilla*; *cazuela*; *cazuela moxí*; *cenicero*; *chorcha*; *chuleta*; *conservar*; *costrada*; *filete*; *fillos*; *flaón*; *fricasea*; *hojaldrado*, *da*; *hojaldre*; *huevos hilados*; *ñoclos*; *oruga*; *panetela*; *picatoste*; *prestiños*; *rebanadilla*; *rellenar*; *relleno*; *riñonada*; *rollo*; *salpimentado*, *da*; *sartenada*; *sisón*; *sobado*, *da*; *sobar*; *solomillo*; *sopa*; *sopa borracha*; *sopilla*; *tableta*; *tallarín*; *vuelta*.

Desde el punto de vista gramatical, documentamos tres tipos de categorías gramaticales: sustantivos (32), verbos (3) y participios (4). Además, observamos que todas las unidades léxicas son monoverbales, excepto *cazuela moxí*, *huevos hilados* y *sopa borracha*, de índole pluriverbal y, por tanto, codificadas como subacepciones<sup>28</sup>. Entre las monoverbales, encontramos cuatro voces catalogadas como diminutivos y marcadas, consecuentemente, mediante la abreviaturas *dim./dimin.*<sup>29</sup> (*carbonadilla*, *rebanadilla*, *solomillo* y *sopilla*<sup>30</sup>).

#### 4. CLASIFICACIÓN ONOMASIOLÓGICA DE LOS TÉRMINOS AUTORIZADOS POR MARTÍNEZ MONTIÑO EN EL *DICCIONARIO DE AUTORIDADES* (1726-39)

Desde la perspectiva semántica, constatamos que no todas las voces del corpus están relacionadas directamente con el ámbito culinario. Así, hallamos nueve palabras en cuya definición no se alude a la alimentación o al arte coquinario: *chorcha* ('animal'), *rebanadilla* ('porción pequeña'), *riñonada* ('membrana o tejido' y 'lugar del cuerpo'), *rollo* ('objeto cilíndrico

<sup>27</sup> En el anexo presentamos los artículos lexicográficos de las voces objeto de estudio en el *Diccionario de autoridades* (1726-39).

<sup>28</sup> La actual teoría morfológica engloba este tipo de unidades bajo el grupo de los llamados «compuestos sintagmáticos». Frente a los *léxicos* (también llamados *ortográficos*, *proprios* o *univerbales*), que presentan sus componentes unidos gráficamente y en un único grupo tónico (*biensacabre*, *maxilofacial*, *pedroño*), los compuestos *sintagmáticos* (también llamados *impropios* o *pluriverbales*) mantienen la independencia gráfica y acentual de las palabras que los constituyen (*axxa ama*, *fin de semana*) (cf. NGLF, 2009: 736 o Buenafuentes, 2010: 26-31). Los *compuestos sintagmáticos* se alzan como las formaciones más problemáticas de delimitar desde la perspectiva gramatical, lo que conllevará presumiblemente dificultades en su incorporación al diccionario (cf. Torres, 2014).

<sup>29</sup> Acerca del tratamiento de los diminutivos en la lexicografía del español, cf. García Pérez y de Hoyos (1997) o Jiménez Ríos (2002).

<sup>30</sup> Sobre el tratamiento lexicográfico de los derivados en *-illo* e *-ito* y de su proceso de lexicalización, cf. Gil y Torres (2011). En este estudio se pone de manifiesto cómo, si bien las formaciones que contienen sufijos apreciativos no aparecen habitualmente en los diccionarios, en algunos casos su presencia en la macroestructura de los mismos es obligada debido a que su significado ya no es deducible a partir de su forma, tal como ocurre en el caso de *solomillo* ('En los animales de matadero, capa muscular que se extiende por entre las costillas y el lomo', *DRAE*, 2001: s. v.). Por su parte, los diminutivos *carbonadilla*, *rebanadilla* y *sopilla* se dejan de codificar en el *DRAE* (1869).

co'), *sisón* ('animal'), *sobado*, *da* y *sobar* ('manejar u oprimir alguna cosa'), *solomillo* ('capa muscular animal') y *vuelta* ('parte opuesta'). No obstante, estas voces quedan ligadas a la cocina gracias a la autoridad mediante la que se sancionan, el *Arte de cocina* (1611) de Martínez Montaña.

En el caso de *chorcha* y *sisón*, nos encontramos ante dos tipos de ave, cocinadas habitualmente en la corte «con un poco de vino y yervas, como es mejorana, salvia y hisopillo» (Martínez Montaña, 1611: 19). También *solomillo* se relaciona con la esfera animal, 'parte carnosa y sin hueso, que está contigua al lomo, entre las costillas del puerco' (*Diccionario de autoridades*, 1739: s. v.). No obstante, la cita de Martínez Montaña que incorpora el *Diccionario de autoridades* no se refiere al cerdo, sino al venado —en concreto, al jabalí—, al detallar las recetas de los «Adobos de Solomillos» y los «Solomillos de venado» (Martínez Montaña, 1611: 104-105 y 111-112, respectivamente).

*Rebanadilla* queda definida como 'la rebanada delgada'. Si consultamos el lema *rebanada* no encontramos una definición de índole culinaria, 'la porción o parte delgada y larga, que se saca de alguna cosa, cortando del un extremo a otro' (*Diccionario de autoridades* 1737: s. v.), si bien, antes de la cita, se indica 'Dícese regularmente del pan y del melón'. En el *Arte de cocina* las *rebanadillas* a las que alude Martínez Montaña son, habitualmente, de pan o de tocino. Por ejemplo, en la receta del «Sollo asado» el cocinero sugiere poner en el plato «unas rebanadillas de pan mui delgadas» a fin de «asentar allí una rueda del sollo» (Martínez Montaña, 1611: 166-167).

El término *riñonada* se caracteriza en el *Diccionario de autoridades* como 'tela del sevo que cubre los riñones y el lugar en que están los riñones en el cuerpo'<sup>31</sup>. En una misma acepción observamos que quedan recogidos dos significados ('membrana o tejido' y 'lugar del cuerpo')<sup>32</sup>. En el *Arte de cocina*, la *riñonada* aparece como ingrediente, por ejemplo, a la hora de hacer un relleno: «han de ser de carne sazónada en crudo y procurar que lleuen buen tozino, y algunas cañas de vaca, y un poquito de riñonada de carnero fresca, y un poco de agrio de limón» (Martínez Montaña, 1611: 44).

<sup>31</sup> Curiosamente, en el *Diccionario de autoridades* se recoge una segunda acepción de *riñonada* perteneciente al ámbito culinario, 'Se llama también el guisado compuesto de riñones', recogida hasta el *DRAE* (2001). Este significado aparece sin autoridad. En este sentido, hemos comprobado cómo en el *Arte de cocina* no hay ninguna receta de tal guiso denominado *riñonada*.

<sup>32</sup> Estos dos significados se codifican bajo la misma acepción hasta el *DRAE* (1884), donde quedan ya separados: **Riñonada**. f. Tela de sebo que cubre los riñones. || Lugar en que están los riñones en el cuerpo. || Guisado de riñones. (*DRAE*, 1884: s. v.).

*Rollo* queda descrito como ‘qualquier cosa redonda y larga, a modo de coluna’ (*Diccionario de autoridades*, 1737: s. v.), si bien al final de la definición se alude al «rollo de manteca», ejemplo que vincula esta palabra al arte culinario. En el fragmento del tratado de Martínez Montañón que se emplea como autoridad aparece el sintagma «rollo de masa». En otros lugares del *Arte de cocina* se alude al «rollo de ojaldrado», por ejemplo, cuando se describe la receta del «Platillo de asadurillas de cabrito» o las «Ojaldrillas de manteca de vacas» (Martínez Montañón, 1611: 306 y 223, respectivamente).

En el caso de *sobar* y del participio *sobado*, *da*, observamos igualmente un significado general, no perteneciente al ámbito de especialidad gastronómico, ‘manejar u oprimir alguna cosa, repetidamente, y con violencia, a fin de que se ablande o suavice’ (*Diccionario de autoridades*, 1739: s. v.), pero vinculado a él gracias al extracto del *Arte de cocina* que autoriza la voz. En él Martínez Montañón especifica cómo tratar la manteca. El cocinero también se refiere a la acción de *sobar* en el caso de la «masa de levadura» a fin de elaborar un «Bollo de Rodilla» («Tomarás masa de levadura de los panecillos candeales, que esté un poco dura, y sobarla has mucho, hasta que esté más blanda, y haga ampollas», Martínez Montañón, 1611: 85-86).

Por último, el tratado de Martínez Montañón se incluye como autoridad en una de las acepciones de la polisémica voz *vuelta*, en concreto ‘parte de alguna cosa opuesta a la que se tiene hacia la vista’ (*Diccionario de autoridades*, 1739: s. v.). Además de para batir, según se indica en el fragmento documentado como autoridad, que corresponde a la receta de los «Artaletes asados» («Harás unas chuletas de ternera muy delgadas, y bátelas con la vuelta del cuchillo», Martínez Montañón, 1611: 232), *la vuelta del cuchillo* también sirve para golpear. Por ejemplo, a la hora de elaborar «Substancias para enfermos», Martínez Montañón (1611: 238-239) aconseja «tomar una gallina vieja y gorda [...] golpearla mui bien con la buelta del cuchillo, de manera que se quiebren todos los huesos».

Al prescindir de los términos no vinculados directamente al ámbito coquinario, nuestro corpus queda compuesto de 30 voces:

Almojábana; artalete; carbonadilla; cazuela; cazuela moxí; cenicero; chuleta; conservar; costrada; filete; fillos; flaón; fricasea; hojaldrado, *da*; hojaldre; huevos hilados; ñoclos; oruga; panetela; picatoste; prestiños; rellenar; relleno; salpimentado, *da*; sartenada; sopa; sopa borracha; sopilla; tableta; tallarín.

Si observamos las palabras que integran la lista anterior, deducimos que todas se relacionan y pertenecen al campo de la alimentación y la cocina. No obstante, creemos necesario subclasificar los términos *ad hoc*, atendiendo, en un primer momento, a la información que nos ofrecen las fuentes de las que partimos, esto es, el *Arte de cocina* (1611) de Martínez Montañón y el *Diccionario de autoridades* (1726-39).

Proponemos, a fin de disponer y ordenar onomasiológicamente las voces que integran nuestro corpus, las cinco categorías que siguen ('Comidas', 'Sitios o lugares de la cocina', 'Instrumentos de la cocina', 'Acciones referidos a la cocina' y 'Propiedades o cualidades referidas a la cocina'):

Comidas: *almojábana, artalete, carbonadilla, cazuela, cazuela moxí, chuleta, costrada, fillos, flaón, fricasea, bojaladre, huevos hilados, ñoclos, oruga, panetela, picatoste, prestiños, sartenada, sopa, sopa borracha, sopilla, tableta, tallarín.*

Sitios o lugares de la cocina: *cenicero.*

Instrumentos de la cocina: *filete*<sup>33</sup>.

Acciones referidas a la cocina: *conservar, rellenar.*

Propiedades o cualidades referidas a la cocina: *bojaldrado, da; relleno, na; salpimentado, da.*

A su vez, bajo la categoría 'Comidas', hallamos términos de índole bastante heterogénea, que permiten ser ordenados atendiendo a tres clases léxicas ('Platos elaborados', 'Ingredientes' y 'Conjuntos de alimentos'):

Platos elaborados: *almojábana, artalete, cazuela, cazuela moxí, chuleta, costrada, fillos, flaón, fricasea, bojaladre, huevos hilados, ñoclos, oruga, panetela, picatoste, prestiños, sopa borracha, sopilla, tableta, tallarín.*

Ingredientes: *carbonadilla, picatoste, sopa, sopilla.*

Conjunto de alimentos: *sartenada.*

Podemos apreciar cómo los términos *picatoste* y *sopilla* se encuentran ubicados en dos clases: 'Platos elaborados' e 'Ingredientes',

<sup>33</sup> Hasta el *DRAE* (1869) no se registra la acepción de *filete* referida al 'solomillo'. Ya en el *DRAE* (1914) se incorpora el significado 'pequeña lonja de carne magra o de pescado limpio de raspas'. En francés, según hemos comprobado en el *Trésor de la langue française informatisé*, la acepción de *filet* marcada mediante la abreviatura «BOUCH» y definida como 'Pièce de viande particulièrement tendre, qui est située dans la région lombaire, chez les animaux de boucherie' se documenta desde finales del siglo XIV (*Le ménager de Paris: traité de morale et d'économie domestique*, c. 1393). En *CORDE*, *filete*, con el significado de 'pequeña lonja de carne magra o de pescado limpio de raspas', se documenta por vez primera a finales del siglo XIX, en *Fortunata y Jacinta* (1885-87) de Benito Pérez Galdós.

De un lado, *sopilla* se incluye en ambas categorías si tenemos en cuenta la definición que muestra el *Diccionario de autoridades*, ‘Sopa pequeña o poca cantidad de sopa’. No obstante, hemos comprobado que en el *Arte de cocina* tal término se emplea para referirse habitualmente al ‘trozo de pan pequeño empapado de cualquier líquido’. Por ejemplo, en la receta de los «Artaletes de ave», se indica que «si no fueren dulces, basta mojar la sopilla con un poco de caldo, y un poco de agripo, sin huevos, ni otra cosa» (Martínez Montaña, 1611: 45). Así, a partir de ahora, consideramos *sopilla* un ingrediente, no un plato elaborado.

De otro lado, en lo que respecta a *picatoste*, la definición codificada en el *Diccionario de autoridades*, ‘rebanadilla de pan frita o tostada con torreznos, aceite o manteca’, muestra que no se trata de un simple ingrediente, sino que requiere de una mínima manipulación, pues el pan se ha de freír. En este sentido, observamos que en el *Arte de cocina* *picatoste* aparece referido como ingrediente (por ejemplo, en la «Caçuela de arroz» se añaden «unos picatostes sobre rebanadas de pan», Martínez Montaña, 1611: 144) o como plato elaborado (por ejemplo, los «Picastostes de manjar blanco», Martínez Montaña, 1611: 141). En adelante, lo consideramos adscrito a la clase ‘Plato elaborado’.

Entre los ‘Ingredientes’, encontramos la *carbonadilla*, diminutivo de *carbonada* (‘la carne cocida, que después se assa en las ascuas, o en las parrillas, haciendo unas chuletas’ *Diccionario de autoridades*, 1729: s. v.). Cabe destacar que, a partir del *DRAE* (1780), se incluye otra acepción, relativa a un plato elaborado, no documentado en el *Arte de cocina* (1611), ‘bocado hecho de leche, huevo y dulce, y después frito en manteca’ (*DRAE*, 1780: s. v.)<sup>34</sup>.

En la categoría ‘Conjunto de alimentos’, solo se recoge la voz *sartenada*, ‘lo que de una vez se puede freír en la sartén’ (*Diccionario de autoridades*, 1739: s. v.). Otro término similar, recogido también en el *Diccionario de autoridades*, pero no documentado en el tratado de Martínez Montaña, es *fritada*, ‘guisado de cosas fritas’ (*Diccionario de autoridades*, 1732: s. v.)<sup>35</sup>.

<sup>34</sup> En el *DRAE* (1884) se codifica, como primera acepción, un significado genérico, como en el caso de *sartenada* —que veremos seguidamente—, ‘cantidad grande de carbón, que se echa de una vez en la hornilla’ (*DRAE*, 1884: s.v.). Ya el *DRAE* (1925) incorpora un significado relativo a un plato elaborado, ‘*Argent., Chile y Perú.* Guisado nacional, compuesto de carne desmenuzada, rebanadas de choclos, zapallo, papas y arroz’ (*DRAE*, 1925: s. v.).

<sup>35</sup> Ya en el *DRAE* (1984) se incorpora *parrillada*, con dos significados referidos a platos elaborados, ‘plato compuesto de diversos pescados o mariscos, asados a la parrilla’ y ‘*Argent.* Plato compuesto de carne de vaca, chorizo, morcilla y diversas achuras [sic] (mollejas, chinchulines, riñones, etc.) asados a la parrilla’.

De otra parte, si observamos las voces que componen el grupo relativo a los ‘Platos elaborados’, no podemos dejar de realizar una nueva taxonomía, esta vez dividida en siete grupos (‘Guisado’, ‘Torta/pastel’, ‘Sopa’, ‘Dulce’, ‘Fruta de sartén’, ‘Masa’, ‘Salsa’)<sup>36</sup>:

Guisado: *cazuela, chuleta, fricasea*.

Torta/pastel: *artalete, cazuela moxí, costrada*.

Sopa: *panetela, sopa borracha*.

Dulce: *flaón, huevos bilados*.

Fruta de sartén<sup>37</sup>: *almojábana, fillos, ñoclos, picatostes, prestiños*.

Masa: *bojaldre, tableta, tallarín*.

Salsa: *oruga*.

Las 19 palabras incluidas en esta última clasificación, vinculadas a la clase ‘Platos elaborados’, son especialmente sugerentes en el ámbito del léxico histórico a juicio de Eberenz (2014: 33):

Lo que más atrae al historiador del léxico son los nombres de los alimentos elaborados, los platos más o menos complejos que se han confectionado a lo largo de los siglos, y también ciertas bebidas compuestas. Si se excluyen las sustancias y productos simples, esto es, los productos vegetales y animales cuyas denominaciones pertenecen al léxico común, nos encontramos ante un contingente de voces más o menos homogéneo que podría reunirse en un diccionario histórico de la alimentación y la culinaria.

## 5. VALORACIÓN FINAL

En esta investigación nos hemos aproximado a una parcela concreta del léxico, la culinaria, a propósito de las voces autorizadas por el *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería* (1611) de Francisco Martínez Montañón en el *Diccionario de autoridades* (1726-39). Concretamente nos

<sup>36</sup> Eberenz (2014: 27-28) alude a las propuestas de clasificación del vocabulario de la comida y la bebida de Casares (*Diccionario ideológico de la lengua española*, 1987, 2.<sup>a</sup> ed.) o Alvar Ezquerro (*Diccionario ideológico de la lengua española*, 1998) y concluye que «a falta de estudios pormenorizados tales propuestas parecen un tanto provisionales». Atendemos a la taxonomía propuesta por el último autor, que incluye 43 categorías: alimentación, alimento, comida, comer, carne, pescado, fruta, verdura, grano, sémola, pan, bizcocho, bollo, torta, pastel, almendrado, fruta de sartén, condimento, dulce, caramelo, confitura, conserva, embutido, queso, ensalada, asado, albóndiga, tortilla, empanada, sopa, pasta, guiso, bebida, agua, infusión, leche, zumo, jarabe, vino, cerveza, aguardiente, licor y cóctel (Alvar Ezquerro, 1998: cuadro 21).

<sup>37</sup> En el *Diccionario de autoridades* este término se define como ‘pasta de harina, a que se suelen añadir huevos y azúcar, hecha en diferentes figuras, y frita después en manteca o aceite’ (*Diccionario de autoridades*, 1732: s. v. *fruta*). En el *DRAE* (2001) se sigue recogiendo este término, definido como ‘pasta de harina, a la que se añaden huevos y azúcar o sal, hecha en diferentes formas, y frita después en manteca o aceite’ (*DRAE*, 2001: s. v. *fruta*).

hemos ocupado de listar dichos términos y secuenciarlos onomasiológicamente. En trabajos publicados próximamente analizaremos el tratamiento del corpus extraído en la tradición lexicográfica del español y, además, propondremos la repertorización de los términos atendiendo a la metodología propia de la lexicografía histórica.

Sin duda, el espulgo de otros tratados culinarios o de textos relacionados con el ámbito de la alimentación y la gastronomía nos permitirá compilar un mayor volumen de léxico y, por tanto, esbozar ampliamente una clasificación de tipo onomasiológico, pues somos conscientes de que, como señala Eberenz (2014: 26-27):

Desde el punto de vista histórico, la alimentación, con sus categorías y sus conceptos fundamentales, parece ocupar el centro de un área temática mucho más extensa en la que se sitúan sectores como la culinaria, en cuanto arte de elaboración de los alimentos, los utensilios de cocina, la vajilla y los cubiertos, las distintas comidas del día, los oficios y los cargos de cocina y de mesa si pensamos en la alimentación de las clases privilegiadas, bien representada, por ejemplo, en la literatura. Además, el dominio de la alimentación linda con otros que pueden ser interesantes para el estudio antropológico y lexicológico, como la agricultura y la ganadería, la economía en general, la biología y, muy especialmente, la medicina.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGUILERA CASTILLO, César (1997): *Historia de la alimentación mediterránea*, Editorial Complutense, Madrid.
- ALBALA, Ken (2003): *Food in early modern Europe*, Greenwood Press, Westport.
- ALVAR EZQUERRA, Manuel (dir.) (1998): *Diccionario ideológico de la lengua española*, Biblograf, Barcelona.
- AZORÍN FERNÁNDEZ, Dolores y María Isabel SANTAMARÍA (2004): «El *Diccionario de autoridades* (1726-1739) y el *Diccionario castellano* (1786-1793) de Terreros y Pando ante la recepción de las voces de especialidad», *Revista de investigación lingüística*, VII/1, pp. 49-69.
- BLECUA, José Manuel (2006): *Principios del Diccionario de Autoridades*, Real Academia Española, Madrid [Discurso leído el día 25 de junio de 2006, en su recepción pública, por el Excmo. Sr. D. José Manuel Blecua y contestación del Excmo. Sr. D. José Antonio Pascual].
- BRAVO VEGA, Julián (1998): «Esteban Manuel de Villegas, autoridad léxica», en Claudio García Turza, Fabián González Bachiller y Javier Mangado Martínez (coords.), *Actas del IV Congreso Internacional de His-*

- toria de la Lengua Española: La Rioja, 1-5 de abril de 1997*, Arco/Libros, Madrid, II, pp. 43-52.
- BUENAFUENTES DE LA MATA, Cristina (2007): *La composición sintagmática en español*, Cilengua, San Millán de la Cogolla.
- CALA CARVAJAL, Rafael (2001-2002): «La coherencia en lexicografía: el caso de algunos indoamericanismos en el *Diccionario de Autoridades*», *Revista de Lexicografía*, VIII, pp. 7-24.
- CARRIAZO RUIZ, José Ramón (en prensa): «El vocabulario de la vida cotidiana en el *Diccionario de autoridades*: fuentes y tratamiento lexicográfico», en *Actas V Congreso Internacional de Lexicografía Hispánica* (Universidad Carlos III de Madrid, 25-27 de junio de 2012).
- CASTRO MARTÍNEZ, Teresa de (1996): *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*, Universidad de Granada, Granada.
- CONGOSTO MARTÍN, Yolanda (2004): «El vocabulario marítimo de Sevilla (1696, 1722) como autoridad lexicográfica», en Cristóbal J. Corrales Zumbado, Josefa Dorta Luis, Antonia N. Torres González, Dolores Corbella Díaz y Francisca del Mar Plaza Picón, (coords.), *Nuevas aportaciones a la historiografía lingüística*, Arco/Libros, Madrid, I, pp. 361-372.
- COROMINAS, Joan y José Antonio PASCUAL (1980-1991): *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico (DCECH)*, Gredos, Madrid.
- DESPORTE, Ariane (1998-1999): «Les entrées non autorisées dans le *Diccionario de autoridades*», *Cahiers de Linguistique Médiévale*, 22, pp. 325-345.
- EBERENZ, Rolf (2004): «En torno al léxico fundamental del siglo XV: sobre algunos campos verbales», en Jens Lüdtke y Christian Schmitt (eds.), *Historia del léxico español. Enfoques y aplicaciones. Homenaje a Bodo Müller*, Madrid/Frankfurt, Iberoamericana/Vervuert, pp. 111-136.
- (2014): «El léxico español de la alimentación y la culinaria en su historia: fuentes y líneas de investigación», en Vicente Álvarez Vives, Elena Díez del Corral Areta y Natacha Reynaud Oudot (coords.), *Dándole cuerda al reloj. Ampliando perspectivas en lingüística histórica de la lengua española*, Tirant humanidades, Valencia, pp. 23-46.
- FERNÁNDEZ GORDILLO, Luz (2005-2006): «Los americanismos en el *Diccionario de Autoridades*: tratamiento y repercusiones de algunos de éstos en la trayectoria de las distintas ediciones del *DRAE*», *Revista de lexicografía*, XII, pp. 121-158.
- FLANDRIN, Jean-Louis y Massimo MONTANARI (dir.) (2004): *Historia de la alimentación*, Trea, Gijón.

- FREIXAS ALÁS, Margarita (2006): «Los textos legales en el *Diccionario de autoridades*», en Clavería Nadal, Gloria y María Jesús Mancho Duque (coord.), *Estudio del léxico y bases de datos*, Universidad Autónoma de Barcelona, Barcelona, pp. 49-76.
- (2010): *Planta y método del Diccionario de Autoridades*. Anexos *Revista de Lexicografía*, Universidade da Coruña, A Coruña.
- FUNDACIÓN RAFAEL LAPESA (2012): *Diccionario de autoridades*. [24-08-2014] <<http://web.frl.es/DA.html>>
- GARCÍA GÓMEZ, Jacinto L. (2000): *Carlos V a la mesa. Cocina y alimentación en la España renacentista*, Ediciones Bremen, Toledo.
- GARCÍA PÉREZ, Rafael y José Carlos DE HOYOS PUENTE (1997): «El problema de los diminutivos en el *DRAE*: revisión lexicográfica», *Interlingüística*, 6, pp. 53- 58.
- GARRIDO ARANDA, Antonio (comp.) (2001): *Comer cultura. Estudios de Cultura Alimentaria*, Universidad de Córdoba, Córdoba.
- GEMMINGEN, Bárbara von (1995): «Estudios lexicológicos sobre la lengua culinaria del Siglo de Oro», *Revue de Linguistique Romane*, 59/235-236, pp. 402-417.
- (2004): «Consideraciones filológicas acerca del léxico específico medieval: el *Arte cisoria* de Enrique de Villena (1423)», en Jens Lüdtkke y Christian Schmitt (eds.), *Historia del léxico español. Enfoques y aplicaciones. Homenaje a Bodo Müller*, Iberoamericana/Vervuert, Madrid/Frankfurt, pp. 89-110.
- GIL LAFORGA, Irene y Marta TORRES MARTÍNEZ (2011): «Tratamiento lexicográfico de los derivados en *-illo* e *-ito* y el proceso de lexicalización», en Irene Gil, José Pazó y M.<sup>a</sup> Ángeles Cano (eds.), *Teoría morfológica y Morfología del español*, Universidad Autónoma de Madrid, Madrid, pp. 253-266.
- GUTIÉRREZ RODILLA, Bertha M. (1994-1995): «Construcción y fuentes utilizadas para los términos médicos en el *Diccionario de Autoridades*», *Revista de lexicografía*, I, pp. 149-162.
- JIMÉNEZ RÍOS, Enrique (2002): «Tratamiento lexicográfico de la sufijación apreciativa», en Miguel González, Monserrat Souto y Alexandre Veiga (coords.), *Léxico y Gramática*, Tristram, Lugo, pp. 225-236.
- LÁZARO CARRETER, Fernando (1972): *Crónica del Diccionario de autoridades (1713- 1740)*, Real Academia Española, Madrid [Discurso leído el día 11 de junio de 1972, en su recepción pública, por el Excmo. Sr. Don Fernando Lázaro Carreter y contestación del Excmo. Sr. Don Rafael Lapesa Melgar].

- LEIVA CÓRDOBA, Francisca (2001): *Vocabulario cordobés de la alimentación* (ss. XV y XVI), Universidad de Córdoba, Córdoba.
- LÓPEZ QUERO, Salvador (2005): «La sátira en el léxico gastronómico del *Cancionero de Baena*», *Alfinge*, 17, pp. 105-122.
- LUJÁN, Néstor (1988): *La vida cotidiana en el Siglo de Oro español*, Planeta, Barcelona.
- LUJÁN, Néstor y Juan PERUCHO (2003[1970]): *El libro de la cocina española*, Tusquets, Barcelona.
- MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel (1981): *Historia de la gastronomía española*, Editora Nacional, Madrid.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611): *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conserjería*, Luis Sánchez, Madrid.
- MOYANO ANDRÉS, Isabel (2010): «La cocina escrita», Estudio publicado a propósito de la exposición *La cocina en su tinta*, Biblioteca Nacional de España, Madrid, pp. 17-59. [10-08-2014] <<http://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/Estudios/seccion1/>>
- PÉREZ SAMPER, M.<sup>a</sup> de los Ángeles (1992): «Los recetarios de cocina (siglos XV-XVIII)», en María Grazia Profeti (coord.), *Codici del gusto*, Francoangeli, Milán, pp. 152-184.
- (2004): «La comida escrita en las España del Siglo de Oro», *Food and History*, 2/1, pp. 85-136.
- POLO CANO, Nuria (2007) «*Libro del arte de cozina*, Domingo Hernández de Maceras (1607): aproximación lingüística», en Marta Fernández Alcaide y Araceli López Serena (coords.), *Cuatrocientos años de la lengua del Quijote: estudios de historiografía e historia de la lengua española*, Universidad de Sevilla, Sevilla, pp. 485-498.
- (2012): «Introducción al léxico de un recetario de cocina del siglo XVII», en Pejović, Sekulić y Karanović (eds), *Comida y bebida en la lengua española, cultura y literaturas hispánicas*, FILUM, Kragujevac, pp. 231-248.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española* (NTLLE). [05-08-2014] <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtlle>>
- *Corpus diacrónico del español* (CORDE). [08-08-2014] <<http://corpus.rae.es/cordenet.html>>
- *Diccionario de la lengua española*. [10-08-2014] <<http://www.rae.es/recursos/diccionarios/drae>>

- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA-ASOCIACIÓN DE ACADEMIAS DE LA LENGUA ESPAÑOLA (2009): *Nueva gramática de la lengua española (N-GLE)*. Madrid: Espasa.
- RUHSTALLER, Stephan (2004): «Sobre la génesis del diccionario académico. Las Ordenanzas de Sevilla como fuente de material léxico en el *Diccionario de Autoridades*», *Zeitschrift für romanische Philologie*, CXX/1, pp. 106-127.
- (2011[2003]): «Las obras lexicográficas de la Academia», en Antonia M. Medina Guerra, (coord.), *Lexicografía española*. Barcelona: Ariel Lingüística, pp. 235-261.
- RUIZ OTÍN, Doris (1989): «Contribución al estudio del vocabulario de la alimentación en el español medieval», en Dieter Kremer (ed.), *Actes du XVIII Congrès international de linguistique et philologie romanes*, Niemeyer, Tübingen, pp. 365-372.
- SCHRAEMLI, Harry (1982): *Historia de la gastronomía*, Destino libro, Barcelona.
- SIMÓN PALMER, M.<sup>a</sup> del Carmen (1995): «Reflexiones acerca de la bibliografía antigua de cultura alimentaria», en *Cultura alimentaria de España y América*, La Val de Onsera, Huesca, pp. 17-34.
- (2003): *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España*. Gijón: Trea.
- TORRES MARTÍNEZ, Marta (2012): «Recepción del léxico gastronómico en la lexicografía española: a propósito del *Nuevo arte de cocina* (1745) de Juan Altamiras», *Diálogo de la Lengua*, IV, pp. 1-31.
- (2014): «Sobre el tratamiento de los compuestos sintagmáticos en diccionarios del español», en Vicente Álvarez Vives, Elena Díez del Corral Areta y Natacha Reynaud Oudot (coords.), *Dándole cuerda al reloj. Ampliando perspectivas en lingüística histórica de la lengua española*, Tirant humanidades, Valencia, pp.241-264.

**ANEXO: ARTÍCULOS LEXICOGRAFICOS DE LAS VOCES AUTORIZADAS POR MARTÍNEZ MONTIÑO EN EL *DICCIONARIO DE AUTORIDADES* (1726-39)**

ALMOJABANA. Vale también comida hecha de massa con manteca, huevo y azúcar, a manera de los que modernamente se llaman Mantecados, que en Soria llaman Mojábanas sin el artículo Al: y también de esta misma massa se hacen buñuelos y otras frutas, que llaman de sartén, y retienen el nombre de almojábanas. Lat. *Genus quoddam placenta ex saccharo, butyro, & ovis conditae*. MONTIÑO. Art. de Cocina, fol. 91. hablando del modo de hacer los buñuelos de viento, dice al fin: Esta

massa sirve para *almojábanas*, y después otras *almojábanas* de cuajada diferentes [...] (*Diccionario de autoridades*, 1726: s. v. *almojabana*)

ARTALETE. s. m. Empanadilla ò pastelillo que se cuece sobre un papel, compuesto de carne picada, regularmente de ave, o ternera, con dulce, y à veces con manjar blanco. Es voz tomada del Francés *Tartellete*, que significa lo mismo. Lat. *Parvum artocreas*. MONTIÑ. Art. de Cocin. fol. 33. He puesto esta manera de *artaletes*, no porque son los mejores, sino porque son los que su Magestad come mejor (*Diccionario de autoridades*, 1726: s. v.)

CARBONADILLA. s. f. dim. de Carbonada. La que es pequeña. MONTIÑ. Art. de Cocin. fol. 221. Tomarás tres libras de ternera de pierna, y cortarlas has en *carbonadillas* mui delgadas (*Diccionario de autoridades*, 1729: s. v.)

CAZUELA. Se llama también el guisado que se hace en ella, compuesto de diferentes legumbres y carne picada. Por antonomasia se dixo así, porque si el guisado es de otra cosa, se le añade el distintivo de cazuela de arroz, de pollos, &c. Latín. *Caro édulis, in fictile cucuma condita*. MONTIÑ. Art. de Cocina, fol. 47. Esta *cazuela* se puede hacer de cabrito, y de pollos o pichones, y de carnero y de menudillos de aves (*Diccionario de autoridades*, 1729: s. v. *cazuela*)

CAZUELA MOXI. La torta cuajada, que se hace en cazuela con queso, pan rallado, berenjenas, miel y otras cosas: y a su imitación suelen cuajarse con huevos los guisados que se hacen de legumbres en cazuela, y se llama Cazuela cuajada. En Murcia lo llaman Cazuela moxil. El P. Guadix dice que es voz Arábica, que equivale a relleno. MONTIÑ. Art. de Cocina, fol. 111. Para una *cazuela moxi* son menester dos o tres docenas de berenjenas (*Diccionario de autoridades*, 1729: s. v. *cazuela*)

CENICERO. s. m. Sitio separado de todo lo que se pueda quemar, dedicado para guardar la ceniza, sin la contingencia de que echándola caliente, o llevando revuelta alguna brasa, pueda pegar fuego a ningún edificio, aunque se encienda. Latín. *Cinerarium, ii*. MONTIÑ. Art. de cocin. fol. 2. No consientas que haya cenicero en la cocina, sino que lleve la *ceniza* la lavandera cada día (*Diccionario de autoridades*, 1729: s. v.)

CHORCHA. s. f. Lo mismo que Chocha perdiz. Vease. MONTIÑ. Art. de Cocin. fol. 14. Las chorchas se sirven de la manera que tengo dicho en las palomas y los *sisones*, y otras aves salvages (*Diccionario de autoridades*, 1729: s. v.)

CHULETA. s. f. Cierta guisado, que se compone de tajadas mui delgadas de ternera, o carnero, y se sazona con todo género de especias y hierbas picadas: y algunas veces se hacen también de ellas pasteles. Lat.

*Carnis vitulinae condimentum*. MONTIÑ. Art. de Cocin. fol. 172. Harás unas *chuletas* de ternera mui delgadas, y bátelas con la vuelta del cuchillo (*Diccionario de autoridades*, 1729: s. v.)

CONSERVAR. Significa también adobar las frutas con azúcar, y lo mismo que hacer conserva. Latín. *Saccharo condire*. MONTIÑ. Art. de Cocin. fol. 220. Luego echa las nueces y almíbar todo junto en el cazo o perol, y ponlas a cocer, y acábalas de *conservar* (*Diccionario de autoridades*, 1729: s. v.)

COSTRADA. s. f. Torta o tortada real, que se hace de huevos, azúcar y pasta, de toda suerte de aves, viandas, frutas y legumbres. Latín. *Torta dulcitaria crustata*. MONTIÑ. Art. de Cocin. fol. 174. Echarás en la tortera media docena de hojas mui delgadas, y encima otras tres o quatro, y cierra tu *costrada*, y úntala con manteca (*Diccionario de autoridades*, 1729: s. v.)

FILETE. Significa assimismo un assador pequeño y delgado. Latín. *Veru tenue*. MONTIÑ. Art. de Cocin. f. 172. Velos espetando en un *filete*, que es un assadorcillo delgado; y si no en una broqueta de hierro (*Diccionario de autoridades*, 1729: s. v. *filete*)

FILLOS. Cierta fruta de sartén, que se hace con harina y hiemas de huevos batidos, y un poquito de leche, y frita en manteca. MONTIÑ. Art. de Cocin. f. 95. Latín. *Tragemata frixa* (*Diccionario de autoridades*, 1732: s. v. *fillo*)

FLAON. s. m. Plato regalado que se hace con hiemas de huevos, azúcar molido, leche y harina, tostado todo por encima, el qual se forma en un vaso de masa, o en un plato untado con manteca de vacas, con lumbré debaxo y encima, para que se cuaje y tueste. MONTIÑ. Art. de Cocin. f. 175 y 176. Latín. *Placenta lactea saccharo ovisque confecta* (*Diccionario de autoridades*, 1732: s. v.)

FRICASEA. s. f. Guisado que se hace de carne ya cocida, friéndola con manteca, y sazónándola con especias, y se sirve sobre revanadas de pan. Oy se sirve con diferentes salsas, y se llama Fricasé, tomada la voz de la Lengua Francesa. Latín. *Condimentum, sic dictum*. MONTIÑ. Art. de Cocin. f. 98. Las *fricaseas* se hacen de muchas cosas, de algunas aves fiambres o pollos o pichones, que estén cocidos y assados (*Diccionario de autoridades*, 1732: s. v.)

HOJALDRADO, DA. part. pass. del verbo Hojaldrar. Lo hecho con massa sobada con manteca. Latín. *Placenta formatus*. MONTIÑ. Art. de cocina, f. 73. Ya se sabe que los pasteles *hojaldrados* son mejores no cebarlos con cosa ninguna (*Diccionario de autoridades*, 1734: s. v.)

HOJALDRE. s. f. La massa que de mui sobada con manteca, hace al cocerse en el horno unas hojas delgadas, puestas unas sobre otras, por cuya razón se llamó Hojaldre. Sirve también esta massa para tortadas, cubrir los pasteles y otras cosas. Latín. *Placenta, ae.* MONTIÑ. Art. de Cocin. f. 71. Echarás en el tablero harina de trigo floreada, la que te pareciere que será menester para una *hojaldre* (*Diccionario de autoridades*, 1734: s. v.)

HUEVOS HILADOS. Cierta conserva o plato que se hace de huevos y azúcar, que puesta a la lumbre y en punto la azúcar se van echando en ella poco a poco, colándolos por una cuchara que tiene unos agujeros chicos, de forma que salga el huevo hecho hilos, y se procura separarlos unos de otros, para que no se mezclen las hebras que se van allí sazando con el azúcar, y después se sacan y se ponen en un plato para comerse fríos. MONTIÑ. Art. de Cocin. f. 148. Latín. *Ovorum lutea saccharo condita & in filorum speciem disposita* (*Diccionario de autoridades*, 1734: s. v.)

ÑOCLOS. s. m. Especie de melindres, hechos de massa de harina, azúcar, manteca de vacas, huevos, vino y anís, de que se forman unos panecitos del tamaño de nueces, y se cuecen en el horno sobre papeles polvoreados de harina. MONTIÑ. Art. de cocina, f. 187. Latín. *Tragemata* (*Diccionario de autoridades*, 1734: s. v.)

ORUGA. Salsa gustosa que se hace de la hierba deste nombre, con azúcar o miel, vinagre y pan tostado: y se distingue llamándola oruga de azúcar o de miel. MONTIÑ. Art. de Cocin. f. 191. Latín. *Conditura ex melle vel saccharo, pane erucaque* (*Diccionario de autoridades*, 1737: s. v. *oruga*)

PANETELA. s. f. Especie de sopa, como papas, que se hace con caldo, pan rallado y azúcar, que mantiene mucho, y es mui útil para los que padecen del pecho, y personas delicadas. Hácese también de otras maneras, aunque comúnmente, siempre entra el pan rallado, por lo qual se le dio este nombre. Latín. *Insculum ex friato pane.* MONTIÑ. Art. de Cocin. pl. 409. Todo el toque de esta *panetela* está en que ha de salir mui blanca (*Diccionario de autoridades*, 1737: s. v.)

PICATOSTE. s. m. La rebanadilla de pan frita o tostada, con torreznos, azeite o manteca. Covarr. dice se llamó así por ser tostada, y porque despierta la gana de beber. Lat. *Panis segmentum, oleo vel adipe frictum, tostumque.* MONTIÑ. Art. de Cocin. f. 101. En estos *picatostes* dice mui bien un poco de manjar blanco, mezclado con la ubre (*Diccionario de autoridades*, 1737: s. v.)

PRESTIÑOS. s. m. Cierta especie de fruta de sartén, que se hace de massa de harina, huevos y canela, de la qual se forman unos rollitos de

la hechura de piñones, los quales se frien en manteca o azeite, y luego se les echa miel mui espumada, y puesta en mucho punto, y se van formando unos montoncillos en figura de piñas o otras cosas. Latín. *Tragemmata*. MONTIÑ. Art. de Cocin. f. 97. Echa los *prestiños* dentro de ella, y dales una vuelta (*Diccionario de autoridades*, 1737: s. v.)

REBANADILLA. s. f. Dim. La rebanada delgada. Latín. *Leve segmentum, vel exile*. MONTIÑ. Art. de Cocin. en la Fricasea de huevos, f. 158. Échale un poquito de caldo de garbanzos y vinagre, que estén un poco agrios, y échales un poco de mostaza: sírvelos sobre unas rebanadillas de pan (*Diccionario de autoridades*, 1737: s. v.)

RELLENAR. Vale assimismo embutir o llenar alguna ave, tripa o otra cosa, de carne picada, verduras, huevos o otros ingredientes. Latín. *Referire*. MONTIÑ. Art. de Cocin. f. 26. Y si acaso no huviere lechugas, puedes *rellenar* escarolas (*Diccionario de autoridades*, 1737: s. v. *rellenar*)

RELLENO. segundo part. pass. del verbo Rellenar. Lo que está mui lleno o mui henchido. Latín. *Refertus*. MONTIÑ. Art. de Cocin. f. 26. Las lechugas rellenas harás aparte en una pieza grande, y los pollos rellenos en otra (*Diccionario de autoridades*, 1737: s. v.)

RIÑONADA. s. f. La tela de sevo que cubre los riñones, y el lugar en que están los riñones en el cuerpo. Latín. *Renum adeps. Renum locus*. MONTIÑ. Art. de Cocin. f. 33. Procurarás que lleven buen tocino, y algunas cañas de vaca, y un poquito de riñonada de carnero fresca (*Diccionario de autoridades*, 1737: s. v.)

ROLLO. s. m. Qualquier cosa redonda y larga a modo de coluna: como un rollo de manteca, de tabaco, &c. Latín. *Quid circumvolutum*. MONTIÑ. Art. de Cocin. f. 19. Luego cortarás cerca de un palmo de este *rollo* de massa, y recogerás las puntas, y harás una torta redonda (*Diccionario de autoridades*, 1737: s. v.)

SALPIMENTADO, DA. part. pass. del verbo Salpimentar en sus acepciones. Lat. *Sale, & pipere aspersus, vel conditus. Acrítèr increpatus*. MONTIÑ. Art. de Cocin. f. 172. Tendrás dos onzas de canela molida, y mezclada con un poco de pimienta y nuez, y echárselo por cima, que esté como *salpimentada* (*Diccionario de autoridades*, 1739: s. v.)

SARTENADA. s. f. Lo que de una vez se puede freír en la sartén. Lat. *Frixura, vel Frictura*. MONTIÑ. Art. de Cocin. pl. 318. Déxalo estar así, hasta que tengas otra *sartenada* frita, y entonces desembaraza los platos para echar los otros (*Diccionario de autoridades*, 1739: s. v.)

SISÓN. Se llama una Ave, especie del Francolín, solo que su color es ceniciento. Fun. Hist. nat. Lat. *Species Attagenis vulgo sic dicta*. MONTIÑ.

Art. de Cocin. f. 31. Las chorchas se sirven de la manera, que tengo dicho en las palomas, y los *sisones*, y otras aves salvages (*Diccionario de autoridades*, 1739: s. v.)

SOBADO, DA. part. pass. del verbo Sobar en sus acepciones. Lat. *Subactus. Attrectatus. Verberatus*. MONTIÑ. Art. de Cocin. f. 153. Tomarás la manteca fresca bien lavada, y *sobada*, y harás muchos bocadillos (*Diccionario de autoridades*, 1739: s. v.)

SOBAR. v. a. Manejar, y oprimir alguna cosa repetidamente, y con violencia, à fin de que se ablande, ò suavice. Lat. *Subigere. Manibus premere. Depserere*. MONTIÑ. Art. de Cocin. f. 153. Tomarás la manteca fresca bien lavada, y *sobada*... y luego la amasarás, sin sobarla, no más de quanto se mezcle la harina con los materiales (*Diccionario de autoridades*, 1739: s. v.)

SOLOMILLO. s. m. dimin. La parte carnosa, y sin hueso, que está contigua al lomo, entre las costillas del puerco. Llámase assi por ser más pequeño, que el lomo. En Castilla la Vieja se llama entrecuesto. Lat. *Porci succidia inter costas*. MONTIÑ. Art. de Cocin. f. 174. Estos *solomillos* se han de poner en agua, que se desangren mui bien (*Diccionario de autoridades*, 1739: s. v.)

SOPA. Se toma también por el pan cortado, ù desmenuzado, que se echa en el caldo, o está dispuesto, y preparado para echársele. Dícese comunmente sopas. Lat. *Panis buccellæ in ius injectæ, vel injiciendæ, vel jure intingendæ*. MONTIÑ. Art. de Cocin. f. 45. Luego harás una *sopa* de pan blanco, cortado con la mano à bocadillos, de manera que esté la sopa bien alta (*Diccionario de autoridades*, 1739: s. v. *sopa*)

SOPA BORRACHA. La sopa que se hace regularmente con bizcochos, vino, azúcar y canela; aunque los Cocineros suelen hacerla con más ingredientes: como torreznos, torrijas y otras cosas. Lat. *Offa vino madens*. MONTIÑ. Art. de Cocin. fol. 160. Es menester para cada *sopa borracha* media libra de azúcar: y si el plato fuere un poco grande, serán menester cosa de tres quarterones (*Diccionario de autoridades*, 1739: s. v. *sopa*)

SOPILLA, O SOPITA. s. f. dim. Sopa pequeña, o poca cantidad de sopa. Lat. *Offella, æ*. [...] MONTIÑ. Art. de Cocin. f. 75. A este relleno podrás echar azúcar y canela..... y un poco de pasta de mazapán, mezclado con los huevos, y sírvelo sobre una *sopilla* (*Diccionario de autoridades*, 1739: s. v.)

TABLETA, Ò TABLETILLA. Se llama también un género de massa hecho con harina, huevos, y azúcar, que se vende en las confiterías: la qual se extiende en forma de tabla, de lo que tomó el nombre. Lat. *Massæ delicatæ, saccharo conditæ, lamella*. MONTIÑ. Art. de Cocin. f. 309.

Desta misma massa podrás hacer *tabletas* con canela, echándoles canela molida en cantidad (*Diccionario de autoridades*, 1739: s. v. *tableta*)

TALLARIN. s. m. Cierta género de massa, que viene de Italia cortada en pedacitos de diferentes formas, y son mui sabrosos guisados con caldo. Lat. *Tragemmata resecta*. MONTIÑ. Art. de Cocin. f. 54. Con este proprio batido hacer pastelillos mui chiquitos, y sírvelos entre hojuelas mui menudas, o *tallarines* un poco grandecillos (*Diccionario de autoridades*, 1739: s. v.)

VUELTA. Significa también la parte de alguna cosa opuesta a la que se tiene hacia la vista. Lat. *Aversa pars*. MONTIÑ. Art. de Cocin. f. 172. Harás unas chuletas de ternera mui delgadas, y bátelas con la *vuelta* del cuchillo (*Diccionario de autoridades*, 1739: s. v.)

