

# MARTA TORRES MARTÍNEZ LÉXICO CULINARIO EN EL *LIBRO DE CUENTAS DE COCINA Y REPOSTERÍA DE LA CASA DE ARCOS (1750)\**

Universidad de Jaén

## Resumen

Esta investigación se centra en un documento hallado en el Archivo Histórico de la Nobleza: un libro de cuentas de los gastos de cocina y repostería de la Casa de Arcos en 1750, donde se listan los productos adquiridos y algunas elaboraciones culinarias. Nuestra finalidad es doble: dar a conocer fondos archivísticos inéditos y estudiar el léxico de especialidad documentado para contrastarlo con las fuentes lexicográficas de la época y analizarlo según la metodología de la lexicografía histórica. En particular, nos disponemos a organizar las voces de especialidad documentadas para después revisar su presencia, tratamiento y evolución en la tradición lexicográfica del español. Además, atendemos a la repertoriación de *artaleta*, *chuleta*, *hojaldre*, *picatoste* y *tallarín*.

palabras clave: documentación archivística, siglo XVIII, historia de la lengua, léxico de especialidad, ámbito culinario

## Abstract

### *Culinary lexicon in the Casa de Arcos' Cookery and Confectionery Account Book (1750)*

*This research focuses on a document found in the Archivo Histórico de la Nobleza: an account book of the kitchen and pastry expenses of the Casa de Arcos in 1750, where the purchased products and some culinary preparations are listed. Our purpose is twofold: to make known unpublished archival collections and study its documented specialty lexicon to contrast it with other lexicographic sources from that period and analyse it according to the methodology of historical lexicography. Particularly, we aim at organizing the documented specialty terms in order to revise their presence, treatment and evolution in the Spanish lexicographic tradition. We focus especially on the words artaleta, chuleta, hojaldre, picatoste and tallarín.*

*keywords: archival documentation, 18th century, language history, specialty vocabulary, culinary field*

---

\*Este trabajo se inscribe en el marco del proyecto de investigación "Atlas lingüístico y etnográfico de Andalucía, S. XVIII. Patrimonio documental y humanidades digitales (ALEA XVIII)" (proyectos I+D+i Junta de Andalucía – FEDER, P18-FR-695).

## I. Introducción

En la presente investigación, en el marco del proyecto “Atlas lingüístico y etnográfico de Andalucía, S. XVIII. Patrimonio documental y humanidades digitales (ALEA XVIII)” (proyectos I+D+i Junta de Andalucía – FEDER, P18-FR-695), nos aproximamos a un documento hallado en el Archivo Histórico de la Nobleza –consultado en PARES, el Portal de Archivos Españoles–, concretamente, en la carpeta relativa al Ducado de Arcos, incluida a su vez en el Archivo de los Duques de Osuna (ES.45168.AHNOB/1//OSUNA,C.1614,D.55-73). Se trata de un Libro de cuentas relativas a los gastos para la cocina y repostería de la Casa de Arcos del año 1750, disponible en <http://pares.mcu.es/ParesBusquedas20/catalogo/show/5544978?nm>, en el que se incluyen los productos alimenticios adquiridos en ese periodo temporal e incluso algunas recetas realizadas a partir de los mismos.

Cabe destacar que Eberenz (2014: 30), al frente del *Léxico español de la alimentación y arte culinario tradicionales. Proyecto de investigación sobre la documentación de los siglos XIII a XVI*, 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), además de observar la conveniencia de estudiar tanto las obras del canon literario (*Libro de buen amor*, *Corbacho*, *La lozana andaluza*, etc.) como el refranero español, alude a cuatro clases de escritos como fuentes para el estudio del léxico culinario: 1) aquellos que proponen pautas relacionadas con el ceremonial de la mesa, 2) los recetarios privados, 3) los tratados médicos medievales y 4) 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).

Precisamente, este es el subtipo que centrará nuestra atención seguidamente a fin de compilar y analizar el léxico culinario extraído desde una perspectiva histórica. Ya en trabajos anteriores nos centramos en diccionarios –*Diccionario nuevo de las dos lenguas francesa y española* (1705) de Francisco Sobrino (Torres Martínez 2014c) y *Diccionario de autoridades* (1726-39) de la Real Academia Española (Torres Martínez 2014b)–, fuentes literarias especializadas –*Nuevo arte de cocina* (1745) de Juan Altamiras (Torres Martínez 2012), *Arte de cocina* (1611) de Martínez Montañón (Torres Martínez 2014a), *El confitero moderno* (1851) de José Maillat (Torres Martínez 2017), *El Practicón. Tratado completo de cocina* (1894) de Ángel Muro (Torres Martínez 2018) y *Recetario mexiquense* (c. 1750) de Dominga de Guzmán (Torres Martínez 2021a)–, tratados de índole higienista –*Elementos de higiene privada* (1846) de Pedro F. Monlau (Torres Martínez en

prensa)—, prensa publicada en el siglo XIX —en concreto, en el *Almanaque de Conferencias Culinarias* (1892) de Ángel Muro y en el semanario *El hogar* (1866-67), editado por José Ferrer y González (Torres Martínez 2021b)—, fuentes literarias orales —recetas de cocina procedentes de la comarca de la Sierra de Cazorla (Torres Martínez 2020a)— y otras fuentes documentales archivísticas —sobre el léxico de cocina documentado en un inventario de beneficencia giennense fechado en 1869 (Torres Martínez 2020b).

En concreto, en este trabajo, tras caracterizar y presentar el corpus de estudio, clasificamos onomasiológicamente las voces de las que se nutre y revisamos su recepción en la tradición diccionarística del español. Además, hemos seleccionado cinco ítems (*artalete*, *chuleta*, *hojaldre*, *picatoste* y *tallarín*) a fin de ofrecer sendos esbozos lexicográficos, diseñados siguiendo la metodología histórica.

En definitiva, pretendemos que esta investigación contribuya a enriquecer una parcela del léxico de especialidad del siglo XVIII, a saber, la relativa a la culinaria, a la que habitualmente no se le ha prestado atención desde el punto de vista histórico.

## 2. Corpus documental

### 2.1. Contexto histórico

El inventario objeto de investigación, consultado en PARES, procede del Archivo Histórico de la Nobleza —en concreto, del Archivo de los Duques de Osuna—, consta de 685 imágenes y consiste en un libro de cuentas relativas a los gastos para la cocina y repostería de la Casa de Arcos del año 1750.

El germen de la Casa de Arcos se encuentra en el linaje medieval de los Ponce de León, uno de los principales linajes nobiliarios asentados en Andalucía<sup>1</sup>. Ca-

---

<sup>1</sup> Según recuerda García Ayoso (2014: 281), “los Ponce de León andaluces nacen de la unión de Fernán Pérez Ponce y doña Isabel de Guzmán, hija de Alfonso Pérez de Guzmán “el bueno”, que aportará como dote las villas de Rota y Chipiona y la mitad de Ayamonte. Posteriormente, en 1309, Fernando IV le concede el título de señor de Marchena. Don Pedro, segundo señor de Marchena, engrandeció sus dominios incorporando la villa de Mairena en 1342, el lugar de Rota en 1349 y obtendrá Bailén tras comprarlo. 1440 es una fecha trascendental para la historia del señorío, porque Juan II le concede a don Pedro Ponce de León la villa de Arcos de la Frontera, de manera que obtendrán el título de conde de Arcos, ampliando sus posesiones con la adquisición de Paradas y los Palacios, entre 1427 y 1432”. Como señala Navarro Domínguez (2014: 388), “el estado de Arcos posee, a fines del siglo XVIII, el 27,36% de la gran propiedad territorial andaluza, contando

rriazo (2002: 9), en su revisión bibliográfica acerca de los Ponce de León, apunta que, herederos de la nobleza vieja leonesa, “supieron aprovechar las oportunidades de promoción social y política que les ofreció la frontera de Granada para consolidar un importante y estratégico señorío repartido por las actuales provincias de Sevilla, Cádiz y Málaga”.

En 1750, fecha del documento objeto de estudio, Francisco Ponce de León Spínola ostentaba el título de X duque de Arcos y XIII duque de Maqueda. Casado con Rosario Fernández de Córdoba, hija del duque de Medinaceli, no tuvo prole que perpetuara el linaje. A su muerte, en 1763, el ducado pasó a su hermano Antonio (cfr. Gutiérrez 2007: 791). En 1780 se extinguió el linaje por línea de primogenitura masculina y la Casa de Arcos quedó incorporada a la Casa de Benavente en la persona de María Josefa Pimentel y Téllez-Girón, XII duquesa de Benavente, quien en 1771 se había casado con Pedro de Alcántara Téllez-Girón y Pacheco, IX duque de Osuna, por lo que la Casa de Arcos se incorporó en la descendencia de ambos a la Casa de Osuna.

En el documento no se indica localización (“s.l.”), si bien en los gastos relativos al mes de julio se hace una apreciación relevante: “quatro sientos y quatro huebos se gastaron en este mes, incluyendo los que se dan a los Capuchinos del Prado a rraon de 15 huebos los viernes”. Este dato nos sitúa en Madrid y hace referencia al Convento de San Antonio del Prado, fundado por el duque de Lerma. Construido en 1612, fue desamortizado en 1835-36 y derribado en 1890<sup>2</sup>.

## 2.2. *Ítems léxicos de interés*

Las voces halladas en el corpus, recabadas detenidamente de forma manual, se adscriben al ámbito de la alimentación y de la culinaria. Hemos observado cómo, además de la nómina de productos comprados a diario, en ocasiones se indica también el modo en que se preparan tales géneros o la elaboración en la que se

---

con Arcos, Be-naocaz, Grazelema, Chipiona, San Fernando, Marchena, Mairena del Alcor, Paradas, Los Palacios, Guadajoz, Pruna Bailén, Villagarcía (en Extremadura), Rota, Ubrique, Villaluenga del Rosario y Zahara de la Sierra”.

2 Urrea (2019: 81) recuerda cómo “en 1809, durante la Guerra de la Independencia, el rey José Bonaparte mandó suprimir numerosos conventos, entre ellos este de San Antonio del Prado, convirtiendo su edificio en cuartel [...] El duque de Medinaceli reclamó la propiedad del edificio y consiguió que la iglesia continuara abierta al culto y que algunos frailes exclaustrados pudieran vivir allí”. El templo capuchino tuvo como última finalidad la de servir de sede a la Adoración Nocturna Española, hasta que la iglesia y el convento se derribaron en 1890 dada la amenaza de ruina (cfr. Urrea 2019: 82).

integran. Por tanto, en este estudio hemos tenido la oportunidad de conocer los hábitos alimenticios y las preferencias gastronómicas de un ducado español a mitad del siglo XVIII.

Ya Pérez Samper (2019: 136) advierte que la alimentación tradicional española de la época moderna se basaba en el pan, el vino y la carne, si bien su abastecimiento era dispar atendiendo a la clase social, “pues mientras el pan y el vino eran alimentos generales, la carne, sobre todo la carne de calidad, no estaba al alcance de todos, al menos no ordinariamente”. Precisamente, a propósito del consumo de carne en el siglo XVIII, Pérez Samper (2011: 51) afirma que “la volatería, de corral o de caza (pollos, gallinas, capones, palomos, perdices, faisanes) era entonces la carne más estimada, considerada más tierna y exquisita, estaba reservada a los ricos, a los días de fiesta y a los enfermos”. No obstante, la carne más habitual era la de carnero (cfr. Pérez Samper 2011: 42), mientras que la de ternera era un producto muy exclusivo y poco frecuente (cfr. Pérez Samper 2011: 55).

También Pérez Samper (2019: 140-41) destaca cómo el pescado, fresco y salado, los huevos, el queso, las verduras y legumbres se consideraban en el siglo XVIII alimentos alternativos, si bien “contra las verduras, legumbres y frutas existían muchos prejuicios sociales y médicos, pues se consideraban alimentos propios de las clases populares, difíciles de digerir y con muchos inconvenientes para la salud”.

Según indica Pérez Samper (2011: 92),

las legumbres, habas, judías, garbanzos, lentejas, eran muy frecuentes. Tenían la ventaja de ser productos abundantes, baratos, nutritivos y que dejaban satisfecho el apetito. Siguiendo la pauta medieval, en los inicios de la Edad Moderna, abundaban las habas, pero su presencia en la alimentación fue disminuyendo. En el siglo XVIII, dominaba ya claramente el consumo de los garbanzos, las judías y las lentejas.

En lo que respecta al pescado, tal como constata Pérez Samper (2011: 70-71),

el consumo de pescado era muy alto en la España moderna, por múltiples razones: por los grandes recursos que ofrecían sus extensas costas, por la importante tradición pesquera en alejados caladeros, por el cumplimiento del precepto eclesiástico de abstinencia, por el precio asequible del pescado en conserva y, también, por tradición cultural y gusto [...] gozaban de gran prestigio, y su precio era elevado, el sáballo, el sollo, el salmón, la anguila, la lamprea, el mero, el rodaballo, el lenguado.

Lo cierto es que se ha comprobado cómo, en el inventario, abundan los términos referidos a la carne y, en menor medida, al pescado, si bien se hace acopio de

numerosas y variadas verduras, especialmente para la elaboración de sopa u olla. Las frutas, en cambio, se documentan en raras ocasiones, sobre todo en otoño e invierno para la elaboración de compotas y piezas de confitería.

En relación con los productos procedentes de América, Pérez Samper (2019: 141) comenta que “en el siglo XVIII [...] llegó el triunfo del tomate, consumido de mil maneras, como ensalada, en salsa y en toda clase de guisos. La pasión del chocolate alcanzó la cima, deseado por todos y a todas horas. En cambio, se manifestó abiertamente la difícil incorporación del maíz y las patatas, productos muy nutritivos, pero nada apreciados y hasta rechazados”.

De este modo, en la despensa de la Casa de Arcos no faltan productos básicos ni tampoco complementarios, a juicio del listado documentado. Primeramente, se presentan las voces atendiendo al orden alfabético y, a continuación, al orden de aparición en el documento, ya clasificadas onomasiológicamente:

*acedera, aceituna, agraz, agua (de agraz, de limón, de naranja), ajo, albaricoque, albur, alcachofa, alcaparra, almendra (amarga, de Bayle), alondra, ánade, anchoa, anguila, anís, anisete, apio, arroz, ave, azafrán, azenoria, azúcar (rosado, de Holanda), barbo, berenjena, berza, besugo, borraja, bretón, cabrito, calabaza, canela, cangrejo, caracolillos, cardillo, carnero, castaña, cebolla (chalota), chocha (perdiz), chocolate, clavo, cochinillo, coliflor, comino, conejo, congrio, corvina, criadilla de tierra, dentón, escarola, escorzonera, espárrago (de trigo, de jardín), espinaca, gallina, garbanzo, gazapo, guinda, guisante, granada, grosella, haba, harina (de arroz, de flor), huevos (frescos, pasados por agua, guisados, fritos), judía, lenteja, leche, lechuga, lenguado, liebre, limón, lombarda, manteca, melón, merluza, mero, mostaza, nabo, naranja, nuez, orégano, ostra, pájaros, palomino, pan (español, francés, libreta, rosca, panecillo), pasa (de Corinto), pava, pavo, perejil, pepino, pera (bergamota), perifollo, perdigón, picafigo, pichón, pimentón, pimienta, pimienta, piñón, pistacho, polla (pera), pollo, puerco, queso (de Ingalaterra), rábano, rana, remolacha, róbalo, rodaballo, sal, salmón (fresco y salado), salvado, sandía, sardina, sollo, ternera, tomate, tortuga, trucha, uva, vaca, verdolaga, vino (blanco, tinto, espíritu de vino), yerbabuena, zarceta.*

Carnes: *carnero, vaca, ternera, polla (pera), pichón, pájaros, pollo, chocha (perdiz), ave, gazapo, perdigón, cochinillo, pava, zarceta, conejo, gallina, cabrito, ánade, puerco, liebre, pavo, palomino, codorniz, alondra, picafigo, rana, tortuga.*

Pescados: *lenguado, merluza, barbo, besugo, róbalo, sollo, anguila, anchoa, albur, rodaballo, dentón, corvina, congrio, mero, sardina, salmón (fresco y salado), trucha.*

Mariscos: *ostra, cangrejo, caracolillos.*

Vegetales<sup>3</sup>: *berza, nabo, cebolla (chalota), azenoria, acedera, escarola, alcachofa, lechuga, apio, lombarda, coliflor, espinaca, borraja, perifollo, anís, alcaparra, cardillo, espárrago (de trigo, de jardín)*<sup>4</sup>, *ajo, calabaza, verdolaga, pimiento, berenjena, tomate, pepino, aceituna, bretón, rábano, remolacha, escorzonera.*

Hongos: *criadilla de tierra*<sup>5</sup>.

Semillas: *lenteja*<sup>6</sup>, *garbanzo, guisante, judía, haba, mostaza.*

Frutas<sup>7</sup>: *naranja, limón, granada, albaricoque, grosella, pasa (de Corinto)*<sup>8</sup>, *agraz, guinda, castaña, melón, sandía, uva, pera (bergamota).*

Frutos secos<sup>9</sup>: *pistacho, almendra (amarga, de Bayle)*<sup>10</sup>, *piñón.*

3 “Las verduras eran el complemento obligado de la dieta diaria, ingrediente básico de las tradicionales sopas y cocidos. También se utilizaban como acompañamiento de los platos principales, especialmente los de carne. Las verduras y hortalizas que se consumían solían ser de temporada. Muy abundante y frecuente era el consumo de berzas y coles, baratas y abundantes, componentes básicos de la olla. Eran, asimismo, muy frecuentes la calabaza, el apio, las zanahorias y los nabos” (Pérez Samper 2011: 89-90).

4 Ya en el *Diccionario de autoridades* (1726-39) se describen estos dos tipos: “Hai dos espécies, unos sylvestres que nacen entre los trigos, que comunmente se llaman Espárragos de trigo, y los otros hortenses y más delicados, llamados Espárragos de Jardín”.

5 En su *Diccionario general de cocina* (1892: 597), Muro apunta que “las criadillas de tierra, ó sea la trufa blanca, tienen muchos aficionados y golosos por el aroma que les es característico y el gusto delicado de su carne pastosa y agradable”.

6 A lo largo de la tradición lexicográfica del español se codifica, junto a *lenteja*, la variante *lanteja* sin marca alguna. No obstante, en obras como el *Diccionario general de cocina* (1892) de Muro solo se documenta *lenteja*.

7 “En el siglo XVIII, se convirtió en costumbre de las casas acomodadas dejar la fruta en la mesa, como complemento, a lo largo de toda la comida, para que los comensales la tomaran a placer. Durante toda la época moderna también se servía como postre, junto con los dulces” (Pérez Samper 2011: 101).

8 Muro (1892: 623) precisa que “la pasa de Corinto se prepara de una especie de uva pequeña, muy abundante en las islas griegas del Archipiélago, y que constituye una de sus principales producciones”.

9 Los frutos secos eran muy apreciados “por su alto valor energético, especialmente en invierno, cuando no se disponía de fruta fresca. Además, eran ingredientes de muchos platos, en picadas y salsas” (Pérez Samper 2011: 102).

10 En el *Diccionario de autoridades* (1726-39), bajo el lema *almendra*, se habla de dos tipos: “Háilas dulces y amargas. Las dulces son sabrosas, y se comen de diferentes maneras, yá en almíbar, yá confitadas, yá tostadas: y las amargas son útiles para muchos medicamentos”. En cuanto a la expresión *almendra de baile*, entendemos que se refiere a la almendra dulce. Rodrigo Caro (1978 [1626]: I, 149), en *Días geniales o lúdricos*, alude a la costumbre de los novios, en las bodas, de tirar nueces y

Pan y cereales: *pan* (español, francés, libreta, rosca, panecillo), *harina* (de arroz, de flor)<sup>11</sup>, *arroz*, *salvado*.

Lácteos: *leche*, *queso* (de Ingalaterra)<sup>12</sup>, *manteca*.

Huevos (frescos, pasados por agua, guisados, fritos).

Bebidas: *vino* (blanco, tinto, espíritu de vino), *agua de agraz*, *agua de naranja*, *agua de limón*, *anisete*.

Espicias: *yerbabuena*, *orégano*, *comino*, *perejil*, *azafrán*, *pimienta*, *pimentón*, *nuez*, *clavo* y *canela*.

Otros: *azúcar* (rosado, de Holanda)<sup>13</sup>, *sal*, *chocolate*<sup>14</sup>.

### 2.3. Recepción en la tradición lexicográfica del español

En la revisión lexicográfica hemos consultado el *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española* (NTLLE) de la RAE, tanto para la tradición extra-académica como para la académica (en la que se ha examinado tanto el *DRAE*, *Diccionario de la lengua castellana/española*, como el *DMILE*, *Diccionario manual e ilustrado de la lengua española*).

Las voces compiladas suelen recogerse en los primeros diccionarios monolingües del español, tales como *Origen y etymología de todos los vocablos originales de la lengua castellana* (1611) de Del Rosal, el *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611) de Covarrubias y, especialmente, en el *Diccionario de autoridades* (1726-

---

almendras a los jóvenes asistentes, quienes las cogían y les correspondían con un baile. De ahí, el origen de la expresión. También es tradición, en las bodas gitanas, echar a los novios almendras y, más concretamente, *peladillas* o almendras confitadas, símbolo de pureza y virginidad de la novia.

11 *Harina de flor* se empieza a lematizar en el *DRAE* (2001), definida como ‘harina tamizada y muy refinada’.

12 En el *Diccionario general de cocina* (1892: 775-776) de Muro se recogen varios tipos de queso de origen inglés: *queso de Chester*, *queso de Gloucester* y *queso de Stilton y de Suffolk*.

13 El *Diccionario de autoridades* (1726-39) define *azúcar rosado* como ‘el que se hace artificialmente, esponjado à manéra de panál, que de ordinario sirve para tomar con él el agua fria: por cuya razón se llama tambien pan, ò panál de azúcar. En algunas partes le dán diferentes nombres, como esponjado, voládos, &c.’. Pérez Samper (2011: 156), por su parte, apunta que en el siglo XVIII “el azúcar era de muchas clases: azúcar común, azúcar de Holanda, azúcar de Martinica, azúcar rosado y azúcar rosado fino”.

14 “El chocolate era el producto estrella. La pasión por el chocolate venía del siglo anterior, pero alcanzó, en el XVIII, la máxima expresión, dejando en lugar muy secundario al café y al té”. Ciertamente, estos dos productos no se documentan en el inventario objeto de estudio. Pérez Samper (2011: 383).



39) de la RAE. No obstante, hay algunas que se empiezan a registrar a partir del último cuarto del siglo XVIII (*coliflor*, en el *DRAE* 1780), a lo largo del siglo XIX (*róbalo*, *guisante*, *pistacho*, *agua de agraz* en el *DRAE* 1803; *chalote* en el *DRAE* 1822 –la variante *chalota*, a partir del *DRAE* (1992)–; *anisete* en el *DRAE* 1843 y *espíritu de vino* en el *DRAE* 1884) e incluso a finales del siglo XX (*pan francés*, en *DRAE* 1984).

Además de la materia prima listada más arriba, en el inventario se han registrado términos concernientes a utensilios o instrumentos relacionados con la cocina, tales como *bramante*, *cedazo*, *cazuela de barro*, *olla*, *barreño*, *vidriado*, *tomiza*, *cucharón*, *mechador de palo* y *cantarilla*.

También son de interés los ítems léxicos relativos a los modos, tipos o maneras de cocinado, entre los que se encuentran *adobado*, *frito*, *asado*, *cocido*, *fiambre*, *guisado*, *menestra*, *compota*, *conserva*, *escabeche* y *galantina*. Precisamente, Eberenz (2016) estudia los verbos relativos a los principales procesos de elaboración (*adobar*, *guisar*, *asar*, *cocer*, *freír*, *estofar*, entre otros) y, además, se ocupa de analizar algunos participios sustantivados registrados en nuestro inventario (*guisado*, *asado*, *cocido* o *adobado*, entre otros), así como ciertos términos que designan preparaciones culinarias mediante el uso metonímico de nombres de recipientes como *cazuela*, *olla* o *puchero*, también registrados en nuestro corpus. En este último grupo se localizan, igualmente, voces incluidas a finales del siglo XVIII o incluso en el siglo XX. Tal es el caso de dos términos procedentes del francés: *compota*, registrada a partir del *DRAE* (1780), y *galantina*, incorporada en el *DMILE* (1927) y, posteriormente, en el *DRAE* (2001), si bien ya recogida por Alemany en su *Diccionario de la lengua española* (1917).

No obstante, las voces que nos interesan en este estudio son las referentes a los platos elaborados, siguiendo a Eberenz (2014: 33), quien considera estos términos especialmente sugerentes en el ámbito del léxico histórico:

*Acitrón*, *almondiguilla*, *artalete*, *barquillo*, *bizcocho*, *bollo*, *caldo*, *caramelo*, *chuleta*, *costrón*, *cuajada*, *dulce*, *empanada*, *ensalada*, *fideos*, *grajea*, *hojaldre*, *jalea*, *puchero*, *macarrón*, *manjar blanco*, *mazapán*, *merengue*, *morcilla*, *natillas*, *olla*, *pastelillo*, *picatoste*, *salchicha*, *salchichón*, *sopa*, *tallarín*, *torta*, *tortilla*, *torrija*, *yema*.

Al igual que en el caso de los productos, estas voces se registran desde los primeros repertorios de nuestra lengua, aunque *merengue* y *yema* se incluyen en el siglo XIX –en el *DRAE* 1803 y 1884, respectivamente, si bien la primera ya la recoge Terreros en su *Diccionario castellano* (1786-93[1767])–, mientras que *costrón* se incorpora a finales del XX –a partir del *DRAE* (1970)–. Eberenz (2021), en un

reciente estudio a propósito de la recepción lexicográfica de preparaciones culinarias tradicionales en el mundo hispánico, se centra en términos aquí recopilados como *torta*, *tortilla*, *empanada*, *pastel* y *manjar blanco*.

### 3. Propuesta de repertorización

Tras la aproximación onomasiológica y revisión lexicográfica, nuestro objetivo se centra en presentar una propuesta de repertorización, atendiendo a la metodología de la lexicografía histórica. En particular, seleccionamos cinco términos del corpus: *artalete*, *chuleta*, *hojaldre*, *picatoste* y *tallarín*. Nos interesan estas voces porque, de un lado, se incluyen en la macroestructura del primer repertorio académico, el *Diccionario de autoridades* (1726-39), y quedan sancionadas, además, mediante el *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* (1611) de Martínez Montañó, jefe de cocina en la corte de Felipe II, Felipe III y Felipe IV; de otro lado, en relación con su contexto culinario, observamos cómo representan distintos subámbitos o categorías: torta/pastel (*artalete*), guisado (*chuleta*), masa (*hojaldre* y *tallarín*) y fruta de sartén (*picatoste*).

A la hora de configurar el presente apartado, hemos tenido en cuenta tanto la metodología de la lexicografía histórica –en concreto, las bases teóricas que sostienen el *Nuevo diccionario histórico del español (NDHE)* (cfr. Pascual, García Pérez 2007)–, así como la siguiente afirmación de Eberenz (2014: 34):

*¿Qué clase de datos esperamos que nos proporcione un diccionario histórico de términos gastronómicos? En nuestra opinión, una obra de este tipo debería contener información relativa (1) al origen y a las primeras documentaciones de cada término, (2) al significado y a su evolución y (3) a la difusión social del concepto –que puede progresar o, por el contrario, disminuir a lo largo de los siglos– así como a sus registros en la tradición lexicográfica.*

Disponemos el léxico objeto de estudio repertorizado en esbozos lexicográficos y, atendiendo a la estructura básica de la microestructura, ofrecemos la entrada, la categoría y la definición. Además, al poseer índole histórica, cada boceto muestra, tras la entrada, la fecha en que aparece la primera documentación de la voz en cuestión, las variantes que presenta, así como su etimología. Asimismo, tras la definición –de tipo perifrástico-enciclopédico y de elaboración propia, teniendo en cuenta principalmente la descripción que de cada plato realiza Martínez Montañó–, también ofrecemos una selección de las autoridades que sancionan cada

lema y un breve comentario de cada término, que elaboramos fundamentalmente a partir de los datos obtenidos del *Fichero general* de la RAE.

Un aspecto esencial que incorporamos a la microestructura de cada artículo, tras la categoría gramatical, es la marca. La inclusión de marcas de materia permite que el usuario tenga la posibilidad de “rescatar, a través de hipervínculos, todas las entradas que contengan una acepción especializada y acceder al vocabulario nuclear de un área de conocimiento en concreto” (Carriazo y Gómez 2010: 250). Según comprueban Carriazo y Gómez (2010: 302), tanto en el *Trésor de la langue française* como en el *Svenska Akademiens Ordbok* se incluye la marca relativa a tal área (“cuisine” y “term inom kokkonsten”, respectivamente).

Si atendemos a la tradición lexicográfica académica española, el ámbito de la cocina disfruta de marca desde el primer diccionario usual (*DRAE* 1780) hasta la segunda mitad del siglo XIX (*DRAE* 1869). No obstante, como apuntan Carriazo y Gómez (2010: 294), aunque no se etiquetan explícitamente, algunas voces de especialidad quedan circunscritas a su ámbito de manera implícita, mediante la propia definición o mediante los textos que muestran su contexto de uso.

Teniendo en cuenta el carácter específico de nuestro corpus, perteneciente al ámbito culinario, proponemos la etiqueta *Coc.* ‘cocina’ para marcar las distintas voces. Además, las definiciones de las voces quedan encabezadas por el hiperónimo o la voz de sentido más general que las engloba, a saber, la clase de producto elaborado ante el que nos encontramos en cada caso (pastel, guisado, masa o fruta de sartén)<sup>15</sup>.

A continuación, ofrecemos los términos objeto de estudio, dispuestos en bocetos históricos estructurados en cinco apartados: 1.) lema y primera documentación, 2.) variantes, 3.) etimología, 4.) definición seguida de autoridades y 5.) comentario.

### **artalete. artalete** sms 1611

- *artalete*
- Del fr. *tartalette*, diminutivo de *tarte*, contaminado por el jergal *artón* (*artife*), ‘pan’ (Corominas, Pascual 1980-91) / De *sarta?* (Varela 2009) / De *artal* (*DRAE* 1992).
- s. m. *Coc.* Pastel que se hace con carne picada y yemas de huevo, sazonado con pimienta, nuez, jengibre y un poco de hierbabuena o con azúcar, canela y pasta de mazapán.

Harás el relleno de los artaletes, tomando quatro onças de tozino gordo en

<sup>15</sup> En el *Diccionario de autoridades* (1726-39) *fruta de sartén* 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’.

reuanadillas, y échalo en la sartén, y fríase, y a medio freír échale media cebollita cortada a lo largo, y fríase vn poco (Francisco Martínez Montañó, *Arte de cocina*, 1611) | Artalete es voz con que en castellano se nombra el pastel (Francisco Suárez de Ribera, *Clave medico-chirurgica uniuersal*, 1730 [*Fichero general*]) | En la alta cocina, y entre cocineros de mucho vuelo, se conoce el formulario para guisar las ostras, en picadillo, en pepitoria, fritas, rellenas, en escabeche, con queso parmesano, al minuto, en artaletes, etc. (Ángel Muro, *El Practicón. Tratado completo de cocina*, 1891-94 [CORDE]).

- En CORDE se documenta, además, en *La cocina española antigua y moderna* (1913) de Emilia Pardo Bazán, pero con otro sentido (‘agujón de cocina’): “Pínchese con aguja de calceta, para saber si está lo bastante blanda. Si lo está, escúrrase, desenvuélvase y clávese entre las orejas un artalete o agujón de cocina, con una trufa y una cresta de gallo, cocida, en la punta”. Corominas, Pascual (1980-91: s. v.) definen *artalete* como ‘especie de empanada’, la datan por vez primera en 1617 y, en cuanto a su etimología, rechazan *artal* –documentado en el *Centón Epistolario* (siglo XVIII), si bien “el lenguaje de esta falsificación no es fidedigno”– y el fr. *tartalette* –“que se halla ya en el siglo XIV”<sup>16</sup>– como origen de *artalete*, que se encuentra también en portugués (*artelete*) y en catalán antiguo (*artalet* ‘torta de almendra rellena de dulce’)<sup>17</sup>. En su estudio sobre los galicismos en el español de los siglos XVI y XVII, Varela (2009: 515) caracteriza el *artalete* como un “plato a base de rollitos de carne rellenos, entre otros ingredientes, de huevo duro picado, servidos sobre una salsa”. Esta autora señala el tratado de Martínez Montañó como primera documentación del término y, además, cita el *Estilo de servir a príncipes, con exemplos morales para servir a Dios* (1614) de Miguel Yelgo de Bázquez. No obstante, advierte de que “*artalete* es una palabra que presenta dificultades de todo tipo y para la que apenas se puede concluir nada definitivo, ni sobre

16 En efecto, el *Trésor de la langue française informatisé (TFLi)* sitúa la primera documentación de *tartelette* en 1345: ART CULIN. Petite tarte individuelle, sucrée ou salée, pouvant avoir une forme allongée. *Tartelette aux fraises; moule à tartelette. J'ouvris l'encombrant carton de confiserie (...) qui contenait des tartelettes, des cornets à la crème, des meringues, des millefeuilles* (CENDRARS, Bourlinguer, 1948, p. 259). *Deux assiettes chargées de tartelettes aux champignons et de petits fours* (BUTOR, Passage Milan, 1954, p. 132). Prononc. et Orth.: []. Att. ds Ac. dep. 1694. Étymol. et Hist. 1346 (Compte cité ds B. archéol. du Comité des travaux hist. et sc., 1908, p. 186). Dimin. de *tarte1\**; suff. -ette (-et\*). Fréq. abs. littér.: 13.

17 En el *Diccionari català – valencià – balear (DCVB)*, *artalete* queda definido como ‘coca d’ametlles farcida de confitura dolça, que fan en les festes, principalment per Nadal’ y la cita que se incorpora como ejemplo se fecha en el primer cuarto del siglo XVI: “Los fonch dada una collatió molt bona de confitures artelets e fruyta, Ardits, iiii, 293 (a. 1519)”.

su significado ni sobre su procedencia” (Varela 2009: 516). Esta especialista estudia el tratamiento lexicográfico de *artal* y descubre la introducción de los lemas *artal* y *artalejo* a partir de la segunda edición del *Diccionario de autoridades* (1770), cuando *artal* (‘especie de empanada’) queda marcado como anticuado y *artalejo* se caracteriza como diminutivo de *artal*. Varela (2009: 517) sostiene que “a la luz de estos nuevos vocablos, los académicos debieron replantearse el origen de *artaleta*, que pasa a considerarse, igual que *artalejo*, diminutivo de *artal*”. En lo que respecta al origen etimológico, Varela (2009: 518), en la línea de Corominas y Pascual (1980-91), afirma que “*artal* se encuentra por ahora en nuestra lengua al menos diez años antes que *artaleta*, por lo que cronológicamente no podemos descartar que el segundo sea un derivado”. Más adelante, siguiendo también las indicaciones de Corominas y Pascual (1980-91), comenta que “el hecho de que existan formas similares a *artaleta* en port. y en cat., en la última lengua, además, antes que en cast., nos obliga a pensar en un étimo común cuando no en relaciones de dependencia entre las tres formas [*artal*, *artaleta* y *artalejo*] [...] y por qué no, a pesar de lo reducido de su uso al tratarse de voces jergales, con *artife* (documentada ya a finales del s. XV), *artifara*, etc.” (Varela 2009: 518-19). Finalmente, esta autora descarta el origen francés (*tartelette*) y propone una nueva etimología que tiene en cuenta el verbo *ensartar* y el sustantivo del que deriva, *sarta*, pues “los artaletes se ensartaban en broquetillas” (Varela 2009: 519). En concreto, aduce que la pérdida de la líquida inicial presenta los mismos problemas que la omisión de la dental en el caso de *tartelette*. Además, la relación entre *artaleta* y *sarta* se consolida gracias al hallazgo de un documento en el Archivo General de Simancas, descubierto por Simón Palmer en *La cocina de palacio* (1561-1931), en el que aparece la errata *arteles* por *artaletes* (“Felipe II e Isabel de Valois. Comida. Primer servicio [...] 4 Platos de arteles [sic]”) que, en un glosario final se identifica con *brochette* y se define como “*arteletes* o *brochette*. Hoja pequeña metálica, que termina en punta y sirve para sujetar piezas de gran tamaño atravesadas por el asador. Se emplea también para *entristar pájaros*, *pececillos*, etc.”. Como señala Varela (2009: 520), “*arteletes* como sinónimo de *brochette* nos permite sacar a la luz otra dimensión del nombre del plato descrito por Martínez Montañón”. Este significado, además, es el que documenta Pardo Bazán (‘agujón de cocina’), según hemos comentado más arriba.

### **chuleta. chuleta** sfs 1611

- *chulleta*, *chuleta*
- Del valenciano *xulleta*, dim. del cat. *xulla*, ‘costilla’ (DRAE 2001)

- s. f. *Coc.* Guisado de costillas de ternera, carnero o cerdo sazonadas con hierbas y especias variadas.

Aparejarás las chuletas de las aues, y tomarás carne de pierna de cabrito, y picarla has, y freirás vn poco de tozino gordo en reuanadillas, y vn poquito de cebolla, y picarás la carne, y echarla has en la sartén con el tozino, y fríase bien, y échale vn poquillo de yeruabuena (Francisco Martínez Montañó, *Arte de cocina*, 1611) | Mariana. Dan asiento. / Eusebio. Habrá chuletas. / Mariana. ¡Chulada! / Eusebio. Y también habrá buñuelos /de jeringuilla (Ramón de la Cruz, *El rastro por la mañana*, 1770 [CORDE]) | “Pichones”, “pollos”, “chuletas...” ¿qué escogerá? – Yo lo que ustedes quieran; pero me parece que ante todo debe venir un par de perdices (Ramón de Mesonero Romanos, *Escenas*, 1832 [CORDE]) | Me alegro de verle a usted tocayo –le dijo Ido, a punto que las chuletas eran puestas sobre la mesa– (Benito Pérez Galdós, *Fortunata y Jacinta*, 1885-87 [CORDE]) | Rallado el pan, se manipula y mezcla bien con sal y pimienta y hierbas finas muy picadas. Se preparan las chuletas y se empapan en manteca de vacas o de cerdo (Ángel Muro, *El Practicón. Tratado completo de cocina*, 1891-94 [CORDE]) | se rellenan con relleno de chuletas, quedando la lengua emparedada entre dos capas de relleno, y se cubre con lonchas de tocino por ambos lados (Emilia Pardo Bazán, *La cocina española antigua y moderna*, 1913 [CORDE]) | Prepárense las chuletas como lo he explicado antes; salpiméntense y fríanse con mantequilla clarificada y aceite, o sólo aceite (María Mestayer de Echagüe (Marquesa de Parabere), *Enciclopedia culinaria. La cocina completa*, 1940 [CORDE]).

- En cuanto a la primera documentación de esta voz, llama la atención que Corominas y Pascual (1980-91: s. v.), al aludir a Martínez Montañó, apunten la fecha de 1560, en lugar de 1611. En este sentido, ya Gemmingen (1995: 407), a propósito de *chuleta*, advierte de que “en varios artículos del diccionario las dataciones de este libro de cocina no coinciden” y, además, reivindica “la importancia de un preciso orden cronológico de los textos tomados como base de un estudio histórico-lexicológico”. En lo que respecta al empleo de la *chuleta* en los Siglos de Oro, Corominas y Pascual (1980-91: s. v.), al comprobar que en Covarrubias solo se registra la voz valenciana *chulla*, comentan que “sería extraño que no hubiese mencionado *chulleta* o *chuleta*, de serle conocido este como voz castellana”, por lo que concluyen que “en su tiempo y en el de Montañó *chuleta* en este idioma sería únicamente vocablo de cocineros y de gente práctica en recetas culinarias”. Precisamente, en el *Fichero general* de la RAE se recoge una cédula que muestra la caracterización de *chuleta* por parte de Ángel Muro en su *Diccionario de cocina* (1892). Este cocinero critica a la

Academia por registrar en su diccionario una definición del término demasiado simplista, “incompleta e incorrecta como si hubiera faltado tiempo para hacerla como nuestro rico idioma lo exige. Mejor que definición es hacer desfilar ante los ojos de nuestros lectores diferentes clases de chuletas en variados guisos”. Además, también encontramos cédulas referidas a la evolución fonética del término *chuleta*, debido a la despalatalización disimilatoria (*chulleta* > *chuleta*). Precisamente, la variante *chulleta* se documenta en Huesca (‘tajada de carne’), en el *Atlas Lingüístico y etnográfico de Aragón, Navarra y La Rioja* (1978-83) de Manuel Alvar (dir.).

### hojaldre. hojaldre sfs c. 1400

- *hoialdre, ojaldre, oxaldre, fojaldre*
- Del antiguo *hojalde*, por repercusión de la líquida, y este del lat. tardío *foliatilis* ‘de hojas, hojoso’ (Corominas, Pascual 1980-91).
- s. f/m. *Coc.* Masa que se hace con harina, agua y sal. Requiere ser muy sobada con manteca para que se ablande y entre en la elaboración de numerosos platos.

E vn quintal de pan, e vna torta de pan de azeite e vna fojaldre dela gesta delo çençenno que estara delante el Sennor (Anónimo, *Biblia Escorial*, c. 1400 [CORDE]) | E del canasto delas çençeñas, que ante Dios, tomo torta çençeña vna, torta de pan con azeite vna, e vna fojaldre; e puso sobre los seus, e sobre el anca derecha. (Anónimo, *Biblia ladinada*, c. 1400 [CORDE]) | Nin les enbien presentes / de fojaldres & de espeçias nin de pan / cozido nin de vino nin de aues muertas / nin de otras carnes muertas nin de otras / cosas muertas que sean de comer (Anónimo, *Ordenanzas reales de Castilla*, a. 1480 [CORDE]) | Y una negra pastelera, / que por amigo tenia un soldado, / de manera rayaba su delantera / y los pasteles hacia; / de hojaldre gran amiga (Anónimo, *Cancionero de obras de burlas provocantes a risa*, c. 1445-1519 [CORDE]) | Quien come boñiga, comeria hojaldre (Marqués de Santillana, *Refranes que dizen las viejas tras el fuego*, a. 1454 [CORDE]) | apostamos entre ti y mí una hojaldre judiega y una pinta de vino de Soma, por manera que en la apuesta el uno se mostró borracho y el otro goloso (Fray Antonio de Guevara, *Epístolas familiares*, 1521-43 [CORDE]) | Y se mezclará con tocino gordo, echándole especias y agraz, teniendo ya para la empanada la massa hecha. Y estando la ojaldre conforme fuere la ternera, y luego se puede cozer, empero no se ha de quemar (Domingo Hernández de Maceras, *Libro del arte de cozina*, 1607 [CORDE]) | Aduierte, que la masa con leadura, si no hiziesses luego las ojaldras azedar-



se hía la masa, y estarían agrias las ojaldres, échales sus melindres, y síruelas calientes (Francisco Martínez Montañó, *Arte de cocina*, 1611) | Habla kon ironía, porke el rregalo atrae. “Pan tostón” es oxaldre, o semexante (Gonzalo Correas, *Vocabulario de refranes y frases proverbiales*, 1627 [CORDE]) | Y tan melindroso estás, / Ya que a ser discreto anheles / Como el que de los pasteles / Come el ojaldre, y no mas (Gabriel del Corral, *La Cintia de Aranjuez*, 1629 [CORDE]) | Á los fibrosos huevos / que en hilos mil se agitan, / la orbicular toronja / nevada sucedía: / á la melosa ojaldre / la cándida rosquilla, / y á las rondas tartas / las trémulas natillas (José Somoza, *Poesías*, 1811-42 [CORDE]) | Dos ensaladas para los flancos y dos intermedios para los dos estremos. 1. De un pastel ó torta de carne caliente. 2. De un pastel ú ojaldre frio (Anónimo, *Apéndice a la madre de las obras, o sea tomo III de la cocinera económica*, 1822 [CORDE]) | la rosquilla de bizcocho, / a fuego lento dorada, / o el ojaldre de pan dulce / que una paloma remata, / dominando dos coronas / de hojas y flores tan raras (Aquileo J. Echeverría, *Postales [Concherías y otros poemas]*, 1900-09 [CORDE]) | hojaldre. 1. (partitivo). Pasta hojosa que se hace con masa de harina con manteca, trabajada de cierta manera. 2. (numerable) Pieza de pastelería hecha de hojaldre (María Moliner, *Diccionario de uso del español*, 1966-67 [Fichero general]).

• Corominas y Pascual (1980-91: s. v. *hoja*) indican que, antiguamente, *hojaldre* siempre se documenta en femenino. Ya Ángel Muro, en su *Diccionario de cocina* (1892), afirma que “lo mismo se dice un hojaldre que una hojaldre”. En el *Fichero general* de la RAE encontramos cédulas que testimonian la presencia de esta voz en tratados de índole culinaria (*Arte cisoria o arte de cortar del cuchillo*, 1423, de Enrique de Villena o *Libro del arte de cocina*, 1599, de Diego Granado), así como en repertorios lexicográficos bilingües y trilingües (*Universal vocabulario en latín y en romance*, 1490, de Alfonso de Palencia; *Tesoro de las tres lenguas, francesa, italiana y española*, 1609, de Girolamo Vittori; *Tesoro de las dos lenguas francesa y española*, 1616, de César Oudin o *Vocabulario español-italiano*, 1620, de Lorenzo Franciosini) y en obras literarias como *La lozana andaluza* (1528) de Francisco Delicado. Además, hallamos información acerca del particular empleo de esta voz en países como Cuba, Filipinas y España, en el *Diccionario provincial de voces cubanas* (1875[1836]) de Esteban Pichardo (‘hojaldre. Impropiamente llaman así en Tierradentro a la Hogaza o pan en figura de media naranja, hecho de harina de Castilla, huevo, manteca y azúcar, formando una masa blanda esponjosa. La Hojaldre de la parte occidental tiene su legítimo nombre, que en el Vueltarriba es Hojuela’), en *Vocabulario del español filipino* (1882) de Fernando Blumentritt



(‘ojaldre (el). Une masa muy sabrosa friandise recherchée, exportée de Cebú à Manille’), y en el *Atlas Lingüístico y etnográfico de Aragón, Navarra y La Rioja* (1978-83) de Manuel Alvar (dir.) (‘hojaldre, dulce casero en Huesca o Logroño’), respectivamente. Por su parte, Dionisio Pérez (1976[1929]: 24) comenta que “es el *hojaldre* invención española, que Martínez Montiño preceptúa ya en 1611 como cosa vieja en nuestra cocina”, mientras que Prádanos y Gómez (2003: 305) lo definen como “una elaboración compleja, en la que una pasta no amasada de harina y agua fría envuelve una cantidad de mantequilla para ser plegada y amasada varias veces. Sin levadura, el crecimiento del hojaldre en la cocción se debe a estos sucesivos plegados y amasados. Esta masa exige mucha práctica y constante control de las temperaturas de los ingredientes, por lo que no se suele hacer en casa. Hoy en día se vende industrialmente”.

### **picatoste. picatostes** smp 1611

- *picatoste*
- De *picar*, ‘cortar’, y *tostar* (DRAE 2001)
- s. m. pl. *Coc.* Fruta de sartén consistente en rebanadas de pan con torreznos y aceite o manteca.

De los sesos podrás hazer picatostes, coziéndolos primero, y luego picarlos, y echarles pan rallado, y açúcar (Francisco Martínez Montiño, *Arte de cocina*, 1611) | las personas de suposición continuaban levantándose muy temprano; \* yendo a la catedral a misa de prima, aunque no fuese día de precepto; \* almorzando, a las nueve, un huevo frito y una jícara de chocolate con picatostes (Pedro Antonio de Alarcón, *El sombrero de tres picos*, 1874 [CORDE]) | Sorprendieron al moribundo marqués en un rincón del comedor, apoyado en un trinchero de roble, zampándose en pie y a toda prisa, y mirando a todas partes azorado, una inmensa jícara de suculento chocolate, con una pirámide colosal de dorados picatostes (Luis Coloma, *Pequeñeces*, 1891 [CORDE]) | Con las sobras de las perdices trinchadas como para servir las, se hace salmorejo, alargando la salsa e incorporando en ella, calándolos bien, picatostes de pan tostado e hisopados con unas gotas de aguardiente (Ángel Muro, *El Practicón. Tratado completo de cocina*, 1891-94 [CORDE]) | Rara era la noche en que faltábamos al café, prefiriendo los que tenían piano y violín, complemento artístico de la frescura de la leche merengada y del rico chocolate con picatostes (Benito Pérez Galdós, *Cánovas*, 1912 [CORDE]) | Ya sofritos como se ha dicho, mójense con Jerez seco y rancio, y los picatostes fríanse echando en la manteca un vasito de Jerez (Emilia Pardo Bazán, *La cocina española antigua y moderna*, 1913 [CORDE]) | La Marquesa y Feliche, mostrando des-

gana, apenas mordían la punta de los picatostes, apenas los humedecían en el chocolate (Ramón María del Valle-Inclán, *La corte de los milagros*, 1927-31 [CORDE]) | Se sirve en una fuente honda redonda, adornándola con unos picatostes cortados en triángulos. Sírvese bien caliente (María Mestayer de Echagüe, *Enciclopedia culinaria. La cocina completa*, 1940 [CORDE]) | Ante ella, la “marica” golosa seguía cogiendo dificultosamente, con su torcido pico, grano a grano, el azúcar desprendido de los picatostes (Elena Soriano, *Caza menor*, 1951 [CORDE]) | De aquel mirador verde decían las visitas que era un coche parado, que allí sabía mejor que en ninguna parte del mundo el chocolate con picatostes (Carmen Martín Gaité, *Entre visillos*, 1958 [CORDE]) | La merienda suele ser ligera, constituída casi siempre por una taza de café con leche o, siguiendo la tradicional costumbre española, por chocolate, que se acompaña de algunos picatostes, bollos o pasteles (Manuel Martínez Llopis, *Alimentos y nutrición*, 1961 [CORDE]) | Preparad, pues, unos picatostes bien crujientes y los colocaréis en el plato de cada comensal, a última hora, para que no tengan tiempo de ablandarse (Pío Font Quer, *Plantas Medicinales. El Dioscórides Renovado*, 1962 [CORDE]) | Huevos pasados por agua [...] Se suelen acompañar de unos picatostes de pan frito (Simone Ortega, *1080 Recetas de cocina*, 1972 [CORDE]) | Y sacaba soletillas, y agua de limón, o chocolate con picatostes si era invierno (Alonso Zamora Vicente, *A traque barraque*, 1972 [CORDE]) | Fue una de las causas menores de la impopularidad de La Criolla, que tomaba el té a las cinco como los ingleses sin que hubiera manera de conseguir que sopeara con los bollos, las magdalenas y los picatostes (Gonzalo Torrente Ballester, *La sagalfuga de J. B.*, 1972 [CORDE]).

- En el *Fichero general* de la RAE, además de documentar ampliamente la voz *picatoste* en el tratado de Martínez Montañón, se registra en el *Vocabulario español-italiano* (1620) de Lorenzo Franciosini (*picatoste. fetta di pane frita con la carne secca*), en el *Vocabulario andaluz* (1934) de Antonio Alcalá Venesclada (*picatoste. Llámase así también, y especialmente, en Andalucía a la rebanada de pan mojado en aguasal y frita después. “Esta noche hay que echar en aguasal los picatostes para mañana”*) y en el *Diccionario de cocina* (1892) de Ángel Muro (“los picatostes vulgarmente son rebanaditas de pan tostado o fritas con aceite, manteca, grasa o torreznos”).

### **tallarín. tallarines** sfp 1611

- *tallarín*
- Del it. *tagliarini* (DRAE 2001) / Del it. *taglierino* (Corominas, Pascual 1980-91)

- s. m. pl. *Coc.* Masa frita, cortada en trozos delgados y redondos, que se sirve como acompañamiento de ciertos dulces y guisados.

De la masa de las empanadas Inglesas podrás hazer vnos tallarines, o vnos quadradillos, y fríelos. Son muy buenos para componer platos, como son platos de pastelillos de conseruas. Y aduerte, que si la masa estuuere vn poco dura, que de los quatro hueuos que está dicho, podrás echar los dos con claras (Francisco Martínez Montañón, *Arte de cocina*, 1611) | ni vino de Chipre en frascos, / miel de Calabria exquisita, / de Génova dulces varios, / lenguas de Lodi excelentes, / bien que no las he probado, / enormes quesos de Parma, / que dicen que son muy caros, / macarrones, tallarines, / pasteles napolitanos (Leandro Fernández de Moratín, *Poesías completas*, 1778-1822 [CORDE]) | Pasta seca, buena para comerse en sopa ó en macarrones. Se toman cinco ó seis libras de arina de flor, con la que se incorporará una libra de sal blanca ó morena, bien sea seca ó molida: se deslie el arina con agua hasta que tenga la humedad suficiente para amasarla, y cuando se halle bien trabajada se toma un rodillo, y se estiende hasta dejarla lo mas delgada que se pueda, formando hojas que se dejarán secar, pero no tanto que se quiebren, y despues se cortan en forma de macarrones ó tallarines. Si se quiere que imiten á las pastas de Italia se tendrán los pequeños moldes para hacerlas, y se les dá la forma que se quiera (Anónimo, *Apéndice a la madre de las obras, o sea tomo III de la cocinera económica*, 1822 [CORDE]) | Al baño maría, y en una vasija cualquiera, se cuecen las ocho claras de huevo sobrantes de la docena, y cuando están duras se cortan de modo que resulten unas tiritas muy delgadas, imitando a tallarines (Ángel Muro, *El Practicón. Tratado completo de cocina*, 1891-94 [CORDE]) | Tallarín. cierta especie de masa usada en Italia e introducida en España, y que, cortada en pedacitos de varias formas, se usa comúnmente para sopas (Ángel Muro, *Diccionario de cocina*, 1892 [Fichero general]) | Esto pasaba del zaguán al comedor. Una criada entró con la sopa de tallarines, de excitantes vapores, y don Pacho se sentó a la mesa (Tomás Carrasquilla, *Frutos de mi tierra*, 1896 [CORDE]) | Por lo demás, todas las recetas de una pasta les son aplicables a las otras: la receta de los Macarrones a la Italiana podrá aplicarse a los spaghetti, a los tallarines, etc. (María Mestayer de Echagüe, *Enciclopedia culinaria. La cocina completa*, 1940 [CORDE]) | Le gustaba meterse a la cocina, ponerse un mandil de Amalia, y cocinar. Ella y la señora, riéndose, lo veían freír huevos, preparar tallarines, pizzas (Mario Vargas Llosa, *Conversación en la catedral*, 1969 [CORDE]) | Aparecían entonces unas vasijas desportilladas de lata enlozada, llenas hasta la mitad de comida grasosa, una mezcla de tallarines y carne, pero papas fundamentalmente (Alfredo Bryce Echenique, *Un mundo*

*para Julius*, 1970 [CORDE] | Tallarín. (del it. *taglierino*, de la misma raíz que tallar. Generalmente en pl.). Tira muy estrecha de pasta para sopa. (María Moliner, *Diccionario de uso del español*, 1966-67 [Fichero general]).

- En el *Fichero general* de la RAE se documentan dos cédulas que ponen de manifiesto el empleo de *tallarín* en Ecuador, *Riqueza de la lengua castellana y provincialismos ecuatorianos* (1988) de Alejandro Mateus (tallarín. Masa de harina de trigo con huevo, en forma de cintas, que tiene varios usos culinarios. || Ecuad. El guisado que con esto se prepara), y en Chile, “Italianismos léxicos en la prensa de Santiago de Chile (1976-1993)” (1993-94, *Boletín de filología*, XXXIV) de Luis Prieto (tallarín. Cul. Tipo de fideos largos en forma de tiras muy estrechas “Agregue los tallarines y la albahaca mezclada con el aceite, el ajo [...]). También hallamos una cédula en la que se considera andalucismo el empleo de *tallarín* como adjetivo (“No tengo ya ganas de papas ni de fideos tallarines”) en *Voces andaluzas (o usadas por autores andaluces) que faltan en el diccionario de la Academia Española* (1920) de Miguel de Toro y Gisbert.

#### 4. Valoración final

En este estudio hemos considerado una fuente archivística, concretamente un libro de cuentas relativas a los gastos para la cocina y repostería de la Casa de Arcos de 1750, a fin de completar la investigación en torno al léxico histórico culinario que desarrollamos desde hace algún tiempo y que se ha centrado en corpus extraídos de repertorios lexicográficos, literatura de especialidad, registros orales o prensa decimonónica.

Además de documentar términos relativos tanto a los víveres empleados en la cocina como a los platos que componían (por ejemplo, “lantejas y una perdiz para la sopa” en enero o “membrillo para compota” y “huevos frescos para natillas y merengues” en el mes de noviembre), también se han registrado voces concernientes a utensilios (por ejemplo, el hilo de *bramante* para bridar aves o atar carnes para asar) o a modos concretos de preparación de los diferentes productos documentados (por ejemplo, el tradicional *escabeche* de pescado o la carne en *fiambre*). Observamos cómo la mayoría de los ítems léxicos se registran en los primeros diccionarios monolingües del español (*barquillo*, *jalea*, *manjar blanco*, *mazapán* o *tortilla*, entre otros), si bien algunas voces se incorporan a lo largo del siglo XIX (*agua de agraz*, *anisete* o *pistacho*) e incluso en el XX (*costrón*, *galantina* o *pan francés*).

No obstante, nos hemos centrado en la propuesta de repertorización de cin-

co términos incluidos en el *Diccionario de autoridades* (1726-39) y autorizados por Martínez Montañón en su *Arte de cocina* (1611), *artaleta*, *chuleta*, *hojaldre*, *picatoste* y *tallarín*, y representativos de distintas categorías (*torta/pastel*, *guisado*, *masa*, *fruta de sartén*). Los esbozos lexicográficos quedan configurados en torno a cinco apartados: 1.) lema y primera documentación, 2.) variantes, 3.) etimología, 4.) definición seguida de autoridades y 5.) breve comentario. Cabe destacar la reivindicación de la marca de especialidad *Coc.*, eliminada en los diccionarios académicos en el último cuarto del siglo XIX.

Igualmente, hemos constatado las afirmaciones de estudiosos sobre la alimentación y la culinaria en el siglo XVIII en torno a los productos más demandados y las elaboraciones habituales en la época, especialmente en el ámbito de la nobleza.

Como futura línea de investigación, nos planteamos iniciar una investigación más amplia, atendiendo a otras tradiciones lingüísticas –como, por ejemplo, la italiana, en la que ya hallamos estudios de interés como el de Dalle Pezze (2008)–, que nos permitiría establecer comparaciones entre contextos culinarios europeos.

En definitiva, atendiendo a Eberenz (2014: 30-33), nos hemos aproximado a los libros de cuentas o inventarios que listaban los productos necesarios en la cocina, fuente que nos ha proporcionado un enorme e interesante caudal léxico, que pretendemos repertorizar paulatinamente a fin de conformar un inventario exhaustivo en materia culinaria y de índole histórica.

## Bibliografía citada

- CARO, RODRIGO (1978), *Días geniales o lúdricos*, ed. Jean Pierre Étienvre, Madrid, Espasa-Calpe (Clásicos castellanos, 212-213), 2 vols.
- CARRIAZO RUBIO, JUAN LUIS (2002), “Dos siglos de estudios sobre los Ponce de León. Historiografía de un linaje medieval”, *Historia. Instituciones. Documentos*, 29: 9-30.
- CARRIAZO RUIZ, JOSÉ RAMÓN; GÓMEZ MARTÍNEZ, MARTA (eds.) (2010), *La marcación en lexicografía histórica*, San Millán de la Cogolla, Cilengua.
- COROMINAS, JOAN; PASCUAL, JOSÉ ANTONIO (1980-1991), *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico (DCECH)*, Madrid, Gredos.
- DALLE PEZZE, FRANCESCA (2008), “Aproximación al léxico culinario en el *Vocabolario Español e Italiano* de Lorenzo Franciosini (1620)”, *La comunicación especializada*, eds. Carmen Navarro; Rosa María Rodríguez Abella; Francesca Dalle Pezze; Renzo Miotti. Bern,

- Peter Lang: 61-75.
- EBERENZ, ROLF (2014), “El léxico español de la alimentación y la culinaria en su historia: fuentes y líneas de investigación”, *Dándole cuerda al reloj. Ampliando perspectivas en lingüística histórica de la lengua española*, eds. Vicente Álvarez Vives; Elena Díez del Corral Areta; Natacha Reynaud Oudot. Valencia, Tirant Humanidades: 23-46.
- EBERENZ, ROLF (2016), “De lo crudo a lo cocinado: sobre el léxico fundamental de la culinaria en la historia del español (siglos XIII a XVII)”, *Revista de Filología Española*, 96/1: 81-112.
- EBERENZ, ROLF (2021), “Preparaciones culinarias tradicionales del mundo hispánico: variación regional y descripción en los diccionarios del español”, *Revista Internacional de Lingüística Iberoamericana*, 37/1: 59-70.
- FUNDACIÓN RAFAEL LAPESA (2012), *Fichero general* [20/11/2021] <<http://web.frl.es/fichero.html>>
- GARCÍA AYOSO, JESÚS M. (2014), “Sevilla entre 1465-1474. Las banderías nobiliarias”, *La nobleza en el Reino de Sevilla durante el Antiguo Régimen (siglos XIII-XVIII)*, XI Jornadas de historia y patrimonio sobre la provincia de Sevilla, Osuna: 277-91.
- GEMMINGEN, BÁRBARA VON (1995), “Estudios lexicológicos sobre la lengua culinaria del Siglo de Oro”, *Revue de Linguistique Romane*, 59/235-36: 402-17.
- GOBIERNO DE ESPAÑA, MINISTERIO DE CULTURA Y DEPORTE, *Portal de Archivos Españoles (PARES)* [10/10/2021] <<https://pares.culturaydeporte.gob.es/inicio.html>>
- GUTIÉRREZ NUÑEZ, FRANCISCO JAVIER (2007), “Marchena y el VII Duque de Arcos (1693-1729). Aspectos sobre el control del estado señorial”, *Los señoríos en la Andalucía moderna: el marquesado de los Vélez*, eds. Francisco Andújar Castillo; Julián Pablo Díaz López. Almería, Instituto de Estudios Almerienses: 769-93.
- INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS, *Diccionari català – valencià – balear (DCVB)* [05/12/2021] <<http://dcvb.iecat.net/>>
- MARTÍNEZ MONTIÑO, FRANCISCO (1611), *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*, Madrid, Luis Sánchez.
- NAVARRO DOMÍNGUEZ, JOSÉ MANUEL (2014), “Sevilla entre 1465-1474. Las banderías nobiliarias”, *La nobleza en el Reino de Sevilla durante el Antiguo Régimen (siglos XIII-XVIII)*, XI Jornadas de historia y patrimonio sobre la provincia de Sevilla, Osuna: 388-401.
- PASCUAL RODRÍGUEZ, JOSÉ ANTONIO; GARCÍA PÉREZ, RAFAEL (2007), *Límites y horizontes en un diccionario histórico*, Salamanca, Diputación de Salamanca.
- PÉREZ, DIONISIO (POST-THEBUSSEM) (1976 [1929]), *Guía del buen comer español*, Madrid, Ediciones Velázquez.
- PÉREZ SAMPER, MARÍA DE LOS ÁNGELES (2011), *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Gijón, Trea.
- PÉREZ SAMPER, MARÍA DE LOS ÁNGELES (2014), “Comer en la España del siglo XVIII. His-

- torias de hambre y abundancia”, *Cuadernos Jovellanistas*, 13: 133-62.
- PRÁDANOS, JORGE; GÓMEZ CARRIZO, PEDRO (2003), *El gran diccionario de cocina. Alimentos, técnicas y recetas*, Barcelona, RBA Libros.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española (NTLLE)* [30/11/2021] <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtlle>>
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Corpus diacrónico del español (CORDE)* [13/12/2021] <<http://corpus.rae.es/cordenet.html>>
- 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*, 4: 1-31.
- TORRES MARTÍNEZ, MARTA (2014a), *Arte de cocina (1611) de Martínez Montañón como fuente del Diccionario de autoridades*, Trabajo de fin de máster en Elaboración de diccionarios y control de calidad del léxico español, UNED.
- TORRES MARTÍNEZ, MARTA (2014b), “Léxico culinario autorizado en el primer diccionario académico”, *Cuadernos del Instituto de Historia de la Lengua*, 9: 295-324.
- TORRES MARTÍNEZ, MARTA (2014c), “Lexicografía y traducción: en torno al léxico culinario en el *Diccionario nuevo de las dos lenguas francesa y española* (1705) de Francisco Sobrino”, *Alfinge*, 26: 191-217.
- TORRES MARTÍNEZ, MARTA (2017), “Recepción de léxico de confitería decimonónica en diccionarios del español”, *Etudes Romanes de Brno*, 38/2: 69-81.
- TORRES MARTÍNEZ, MARTA (2018), “Léxico culinario decimonónico: el glosario escondido incluido en *El Practicón. Tratado completo de cocina* (1894) de Ángel Muro”, *Diálogo de la lengua*, 10: 56-75.
- TORRES MARTÍNEZ, MARTA (2020a), “En la despensa del hospital: léxico de cocina en un inventario de beneficencia (Jaén, 1869)”, *Estudios de Lingüística del Español*, 42: 133-42.
- TORRES MARTÍNEZ, MARTA (2020b), “Entre fogones: léxico culinario en muestras orales jiennenses”, *Un mundo en retazos léxicos. Ambientes lingüísticos en la literatura oral de Jaén*, coord. María Águeda Moreno Moreno. Madrid/Frankfurt a.M., Iberoamericana/Vervuert: 39-60.
- TORRES MARTÍNEZ, MARTA (2021a), “Léxico de cocina dieciochesco: pucheros para enfermos y convalecientes en el *Recetario mexicano* de Dominga de Guzmán”, *Líneas de investigación del Seminario de Lexicografía Hispánica. Investigaciones léxicas. Estados, temas y rudimentos*, coords. María Águeda Moreno Moreno; Marta Torres Martínez. Barcelona, Octaedro: 551-63.
- TORRES MARTÍNEZ, MARTA (2021b), “Recetas y léxico culinario en prensa española del siglo XIX”, *Boletín de Filología de la Universidad de Chile*, 56/1: 203-33.
- TORRES MARTÍNEZ, MARTA (en prensa), “Léxico culinario en los *Elementos de higiene privada* (1846) de Fedro Felipe Monlau”, *Revista de Investigación Lingüística*.

- URREA FERNÁNDEZ, JESÚS (2019), “Los capuchinos del Prado: Pereda, Villabrille, Sabatini y Goya”, *Boletín de la Real Academia de Artes de la Purísima Concepción*, 54: 72-85.
- VARELA MERINO, ELENA (2009), *Los galicismos en el español de los siglos XVI y XVII*, 2 vol. Madrid, CSIC.

**Marta Torres Martínez** pertenece al grupo de investigación “Seminario de Lexicografía Hispánica” (HUM-922). Su investigación gira en torno a la lexicografía del español, la historiografía lingüística y la historia de la lengua española. En particular, en la actualidad centra su atención en el léxico histórico de especialidad, atendiendo sobre todo al ámbito culinario.

**matorma@ujaen.es**