

## **En la despensa del hospital: léxico de cocina en un inventario de beneficencia (Jaén, 1869)**

Marta Torres Martínez  
Universidad de Jaén  
[matorma@ujaen.es](mailto:matorma@ujaen.es)

### **Resumen**

Son numerosos los trabajos que, en los últimos años, han centrado su interés en el análisis del léxico contenido en documentos archivísticos de distinto tipo —inventarios de bienes, testamentos, compraventas de protocolos notariales, etc.—, especialmente en aquellos datados en los Siglos de Oro (*vid.* Quirós 2011 y 2012; Bastardín 2012 y 2015; Carriazo 2012a y 2012b; Morala 2012 y 2015; Perdiguero 2013 y 2016, entre otros).

En esta línea y en el marco del *Corpus histórico del Santo Reino* (COHSANRE) —proyecto de investigación actual del grupo inTEXTA de la Red CHARTA en la Universidad de Jaén—, la presente investigación toma en consideración un inventario, datado en el siglo XIX, en el que se listan los víveres y enseres disponibles en un hospital giennense (Archivo de la Diputación Provincial de Jaén, Legajo 2177/45). En concreto, el documento se divide en siete apartados: (i) “víveres”, (ii) “combustible”, (iii) “utensilios”, (iv) “botica”, (v) “ropas”, (vi) “útiles de cocina”, (vii) “ropas y alhajas existentes en la capilla”. Tras aproximarnos al léxico religioso (Torres 2015), en esta ocasión nos centramos particularmente en el culinario, atendiendo a los ítems contenidos bajo “víveres” y “útiles de cocina”.

Nuestra finalidad es doble: en general, dar a conocer fondos archivísticos inéditos relacionados con la beneficencia —en la línea de Torres (2014a, 2015 y 2019), Vázquez (2017) y Sánchez-Prieto y Vázquez (2017)— y, en particular, listar el léxico de índole culinaria documentado y contrastarlo con las fuentes lexicográficas de la época.

**Palabras clave:** documentos notariales, siglo XIX, beneficencia, léxico histórico culinario

### **Abstract**

In the past few years, quite numerous are the works that have been focused on the analysis of the lexicon of different kinds of archival documents —inventory of properties, testaments, trades from notarial protocols, etc.—, especially those dated from the Spanish

Golden Age (*vid.* Quirós 2011 and 2012; Bastardín 2012 and 2015; Carriazo 2012a and 2012b; Morala 2012 and 2015; Perdiguero 2013 and 2016, among others).

In this connection and within the framework of the Historical Corpus of Santo Reino (*Corpus histórico del Santo Reino, COHSANRE*) —the current research project of the group inTEXTA, from the Network CHARTA at the University of Jaén—, the present research considers an inventory dated from the 19th century, where the supplies and tools available at a hospital from Jaén are listed (Jaen’s Provincial Council Archive, Bundle 2177/45). Specifically, the document is divided in seven sections: (i) “supplies”, (ii) “fuel”, (iii) “utensils”, (iv) “pharmacy”, (v) “clothes” (vi), “kitchen tools”, (vii) “garments and jewels at the chapel”. After an approach to the religious lexicon (Torres 2015), we focus particularly on the culinary lexicon, dealing with the lexical items within the sections “supplies” and “kitchen tools”.

Our research objective is two-fold: generally, to make known unpublished archival funds related to charity —following Torres (2014a, 2015 y 2019), Vázquez (2017) and Sánchez-Prieto and Vázquez (2017)— and, particularly, to list the documented culinary lexicon and contrast it with the bibliographical sources of the time.

**Keywords:** notarial documents, 19th century, charity, historical culinary lexicon

## 1. Introducción

1.1. En el marco del *Corpus histórico del Santo Reino (COHSANRE)* —proyecto del grupo inTEXTA de la Red CHARTA<sup>1</sup> en la Universidad de Jaén, dependiente, a su vez, del Seminario de Lexicografía Hispánica (SLH-HUM 922)<sup>2</sup>—, la presente investigación toma en consideración un inventario, datado en el siglo XIX, en el que se listan los víveres y enseres disponibles en un hospital giennense (Archivo de la Diputación Provincial de Jaén, Legajo 2177/45). En concreto, el documento se divide en siete apartados: (i) “víveres”, (ii) “combustible”, (iii) “utensilios”, (iv) “botica”, (v) “ropas”, (vi) “útiles de cocina”, (vii) “ropas y alhajas existentes en la capilla”. Tras aproximarnos al léxico religioso incluido en este mismo documento (Torres 2015), en esta ocasión nos centramos particularmente en el léxico culinario, atendiendo a los ítems léxicos contenidos bajo “víveres” y “útiles de cocina”.

Nuestra finalidad es doble: en general, dar a conocer fondos archivísticos inéditos relacionados con la beneficencia —en la línea de Torres (2014a, 2015 y 2019), Vázquez (2017) y Sánchez-Prieto y Vázquez (2017)— y, en particular, listar el léxico de índole

culinaria documentado, constatar su presencia en diccionarios y corpus del español y someterlo a la metodología de la lexicografía histórica a fin de repertorizarlo.

1.2. En lo concerniente al contexto donde se genera el documento objeto de investigación, en su estudio acerca de la organización de la beneficencia en la provincia de Jaén en el siglo XIX (1822-52), García Sánchez (2007: 26-83) comenta el origen y la situación de los establecimientos benéficos en el inicio del periodo cronológico objeto de estudio. En relación con el hospital al que pertenece el inventario que manejamos, García Sánchez (2007: 26) apunta que se trataba de

un hospital general para los pobres enfermos de ambos sexos llamado de la Misericordia, que corría a cargo de los religiosos hospitalarios de San Juan de Dios en virtud de concordia del Ayuntamiento con la Orden en 1619<sup>3</sup>.

Más adelante, la autora da detalles acerca de la índole de esta entidad benéfica:

una institución dedicada a la curación de enfermos pobres, de cualquier tipo de enfermedad excepto incurables y locos. Queda el hospital bajo la dirección del Ayuntamiento, como patrono, y de una comisión o junta directiva de su seno. Los religiosos tendrán la obligación de cuidar y alimentar a los enfermos, percibiendo por ello las rentas de los expresados bienes, que se aumentaron después por donaciones que se hicieron entre los siglos XVI y XVII' (García Sánchez 2007: 30).

El Hospital estuvo regentado por la Orden de San Juan de Dios hasta 1835 o comienzos de 1836<sup>4</sup>, seguidamente la Junta de Beneficencia se hizo cargo de la institución. Según describen Contreras y Oya (2001: 150-152), la actividad sanitaria del edificio se mantuvo hasta 1973, año en que las instalaciones fueron trasladadas al nuevo Centro Hospitalario Princesa Sofía de España. El edificio quedó abandonado y casi derruido. Afortunadamente, a comienzos de la década de los noventa la Diputación Provincial de Jaén se encargó de la restauración del viejo hospital a fin de ubicar en él la sede del Instituto de Estudios Giennenses, organismo que persigue el fomento y la administración del estudio, investigación y divulgación de las peculiaridades de la provincia de Jaén en los ámbitos de las Ciencias Sociales, Naturales y Humanísticas.

1.3. A continuación, ofrecemos la información relativa al inventario manejado en este estudio, extraído del Archivo de la Diputación Provincial de Jaén (ADPJ)<sup>5</sup>:

ADPJ, Legajo 2177/45

1869 diciembre 1 (Jaén, España)

Inventario general de los víveres, utensilios, combustibles, efectos de botica, camas, ropas, útiles de la cocina y alhajas existentes en dicho establecimiento [hospital] en 1.º de diciembre de 1869

Papel

Buen estado de conservación

Este documento se presenta dividido en diversas secciones, esto es, muestra una clara clasificación interna que cumple con la función de inventariar todo lo contenido en la institución benéfica. En total, la nómina consta de siete apartados: (i) “víveres”, (ii) “combustible”, (iii) “utensilios”, (iv) “botica”, (v) “ropas”, (vi) “útiles de cocina”, (vii) “ropas y alhajas existentes en la capilla”.

Seguidamente, listamos el léxico contenido en dos secciones, la primera (“víveres”) y la sexta (“útiles de cocina”), en torno al que centraremos la presente investigación:

#### *Víveres*

46 kilogramos de azúcar; 37,68 litros de aceite; 1,680 kilogramos de bacalao; 23 kilogramos de arroz; 28 kilogramos de fideos; 666 litros de garbanzos; 69 kilogramos de patatas; 45 kilogramos de carne; 21 kilogramos de chocolate; 23 kilogramos de pan; 28 kilogramos de tocino; 92 kilogramos de sal.

#### *Útiles de cocina*

Cuchillos de diferentes tamaños; máquina de madera para cortar el pan; máquina de madera para picar carne; máquina de madera para moler café; peroles de hierro batido; peroles de cobre; ollas de lata de varios tamaños; ollas de hierro batido de diferente cabida; calderos de lata; calderos de cobre; chocolateras de hoja de lata; cazos de lata; cazos de azófar de varios tamaños; cuajaderas de hierro batido de varios tamaños; cuajaderas de hoja de lata; cántaros de hoja de lata; cántaros de cobre; calderas grandes de hoja de lata; sartenes de hierro de diferentes tamaños; espumaderas de lata; espumaderas de hierro; parrillas de hierro; soperas de hierro batido; cafeteras de lata; tapaderas de hoja de lata; coladores también de lata de diferentes tamaños; almireces de bronce; morteros de piedra; badil pequeño; embudo de lata; cocina económica de hierro fundido con cuatro calderas y un depósito de agua.

Hemos documentado 44 términos, tanto referidos a víveres (*aceite, arroz, azúcar, bacalao, carne, chocolate, fideos, garbanzos, pan, patata, sal y tocino*) como a útiles de la cocina<sup>6</sup> (*almirez, badil, cafetera, caldera, caldero, cántaro, cazo, chocolatera, cocina económica, colador, cuajadera, cuchillo, embudo, espumadera, mortero, olla, parrilla, perol, sartén, sopera, tapadera*). Nos interesa conocer información relevante de índole diacrónica, diatópica y diatécnica.

1.4. En el ámbito diacrónico, nos centramos en observar la presencia de las voces seleccionadas tanto en los repertorios lexicográficos monolingües de nuestra lengua como en corpus. Manejamos, de un lado, el *Diccionario de autoridades* (DA, 1726-39) y el *Mapa de diccionarios* (MdD)— herramienta que permite en la actualidad consultar simultáneamente seis ediciones representativas del diccionario académico: 1780, 1817, 1884, 1925, 1992 y 2001— a la hora de examinar los repertorios académicos y, de otro lado, consultamos el *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española* (NTLLE)— que reúne una amplia selección de las obras que, desde el siglo XV hasta el XX, han recogido, definido y consolidado el patrimonio léxico de nuestro idioma— para analizar los diccionarios adscritos a la corriente extraacadémica, especialmente los monolingües. Además, atendemos igualmente tanto al *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico* (DCECH 1980-91) de Corominas y Pascual, como al *Diccionario histórico de la lengua española* (DHLE) de la Real Academia Española, en sus dos primeros esbozos de 1933-36 (de la A a la Ce) y 1960-96 (fascículos de las palabras comprendidas entre *a-apananca* y *b-bajoca*). También, a fin de localizar palabras de empleo en el ámbito dialectal, hemos tenido en cuenta tanto el *Tesoro léxico de las hablas andaluzas* (TLHA 2000) de Alvar Ezquerro como el *Diccionario de americanismos* (DAm 2010) de la Asociación de Academias de la Lengua Española. De otro lado, en lo que concierne a los corpus, consultamos tanto el *Corpus diacrónico del español* (CORDE) como un corpus de índole más específica, a saber, el *Corpus Léxico de Inventarios* (CorLexIn), que recoge amplias muestras documentales de alto valor léxico como son los inventarios, tasaciones, cartas de arras y, en general, las relaciones de bienes conservadas en los registros notariales de la época, fundamentalmente en España, pero con algunas muestras interesantes procedentes de América. Además, tenemos en cuenta el *Fichero General* de la Real Academia Española, que consta de más de diez millones de papeletas, léxicas y lexicográficas, ordenadas alfabéticamente en gavetas que contienen, cada una, unas dos

mil cédulas. También hemos considerado la consulta del *Corpus Diacrónico y Diatópico del Español de América (CORDIAM)* de la Academia Mexicana de la Lengua.

En cuanto a la documentación en repertorios lexicográficos, encontramos información a partir del siglo XVI:

- Siglo XVI: *aceite, almirez, arroz, azúcar, badil, fideos*
  - Siglo XVII: *caldera, caldero, cántaro, carne, cazo, cuchillo, embudo, garbanzo, mortero, olla, pan, parrilla, perol, sal, sartén, tocino*
  - Siglo XVIII: *bacalao, cafetera, chocolate, chocolatera, colador, espumadera, patata, tapadera*
  - Siglo XIX: *cocina económica, sopera*
  - Siglo XX: *cuajadera*

En lo que respecta a la consulta en corpus, se arrojan los siguientes datos:

- Siglo XI: *tocino*
  - Siglo XII: *azúcar, carne, olla, pan, sal*
  - Siglo XIII: *aceite, arroz, badil, caldera, caldero, cántaro, garbanzo, mortero, sartén*
  - Siglo XIV: *cazo, cuchillo, embudo, fideos, parrilla, perol*
  - Siglo XV: *almirez, colador, tapadera*
  - Siglo XVI: *bacalao, chocolate, cuajadera, espumadera, patata*
  - Siglo XVII: *chocolatera*
  - Siglo XVIII: *cafetera, sopera*
  - Siglo XIX: *cocina económica*

Podemos comprobar cómo la mayoría de los términos compilados muestran una documentación más temprana en los corpus que en los repertorios lexicográficos de nuestra lengua —así, *colador* y *tapadera* se registran en el siglo XV en corpus, pero en el siglo XVIII en diccionarios; *bacalao*, *chocolate*, *espumadera* o *patata*, en el siglo XVI en corpus y en el siglo XVIII en diccionarios; *sopera*, en el siglo XVIII en corpus y en el XIX en diccionarios; aunque encontramos casos como *cafetera*, ítem incluido en el siglo XVIII tanto en corpus como en repertorios. En este sentido, aunque se suele constatar la amplia aceptación de neologismos procedentes de los ámbitos científico y técnico<sup>7</sup>, el Diccionario de la Real Academia Española dilata habitualmente la sanción de términos, no solo en relación con otros diccionarios extraacadémicos sino también con respecto a

sus propios corpus. Por ejemplo, *cuajadera* se registra en la tradición lexicográfica a partir del *DRAE* (1936) con el significado ‘mujer que antiguamente vendía cuajada por las calles’, si bien la acepción documentada en nuestro inventario se incluye a partir del Suplemento del *DRAE* (1970), ‘*And.* Escudilla de barro vidriado y de fondo ancho para hacer cuajada’. No obstante, esta voz se registra ya en el *Libro de guisados* (1529) de Ruperto de Nola<sup>8</sup>.

En lo que concierne a la información diatópica, hallamos voces consideradas andalucismos en el *TLHA* (2000) —*badil*, *caldera*<sup>9</sup>, *caldero*<sup>10</sup>, *cántaro*<sup>11</sup>, *cazo*<sup>12</sup>, *chocolatera*<sup>13</sup>, *colador*<sup>14</sup>, *cuajadera*<sup>15</sup>, *embudo*, *olla*<sup>16</sup>, *parrilla*<sup>17</sup>, *perol*<sup>18</sup>, *sartén*<sup>19</sup>, *sopera*<sup>20</sup>—. No obstante, si consultamos el *Fichero general* de la RAE encontramos abundantes documentaciones de estos ítems en repertorios lexicográficos de índole dialectal. Valga como ejemplo el caso de *badil*: ‘pala con filo recto y bordes para recoger en las cocinas ascuas y ceniza’ (*Vocabulario andaluz*, 1934, de Alcalá Venceslada<sup>21</sup>); ‘recogedor de basura’ (*El habla de Cuéllar*, 1951, de De la Torre); ‘hierro de unos 50 cms. doblado en su extremidad y que se usa en las cocinas para atizar leñas y brasas’<sup>22</sup> (*Vocabulario navarro*, 1952-84, de Iribarren y Ollaquindía); ‘recogedor de metal con mango largo’ (*El habla de Béjar*, 1979, de Casquero); ‘Mérida y Hurdes. Cogedor de metal’ (*Diccionario extremeño*, 1980, de Viudas); ‘pala pequeña con bordes laterales para recoger la lumbre y también empleado como recogedor cuando se barre’ (*Léxico alcarreño conquense*, 1987, de Calero)<sup>23</sup>. Además, muchas de estas voces —incluidas en *CORDIAM* a partir del siglo XVI— también presentan acepciones dialectales en español de América. Tal es el caso de *cafetera*<sup>24</sup>, *caldera*<sup>25</sup>, *caldero*<sup>26</sup>, *cántaro*<sup>27</sup>, *cocina económica*<sup>28</sup>, *colador*<sup>29</sup>, *parrilla*<sup>30</sup>, *perol*<sup>31</sup>, *sartén*<sup>32</sup>, *sopera*<sup>33</sup>, registradas en *DAM* (2010)<sup>34</sup>.

Finalmente, es necesario destacar la información diatópica hallada en una fuente lexicográfica especializada en el ámbito temático que nos ocupa, el *Diccionario general de cocina* (en adelante, *DGC* 1892) de Ángel Muro<sup>35</sup>, publicado en la época de nuestro inventario. Este repertorio, además de ofrecer detallada información de índole enciclopédica en el caso de ítems como *aceite*<sup>36</sup>, *almirez*<sup>37</sup>, *arroz*<sup>38</sup>, *bacalao*<sup>39</sup>, *chocolate*<sup>40</sup>, *fideo*<sup>41</sup>, *garbanzo*<sup>42</sup>, *pan*<sup>43</sup>, *patata* y *tocino*<sup>44</sup>, contiene bajo la microestructura de algunos artículos críticas a la Real Academia Española. Por ejemplo, bajo la voz *azúcar* se indica que “la Academia no se ha ocupado al llegar a esta palabra más que de

discutir su género, pero sin mencionar que el azúcar se extrae de otros pulpos, además de la caña” (*DGC* 1892: s. v. *azúcar*) o, en el caso de *sartén*, se apunta lo que sigue:

Aquí la Academia de la Lengua, si no fuera por el respeto que me merece, diría que ha metido la pata, y con esto no hago más que repetir lo que el buen Escalada (Antonio Valbuena), el insigne y castizo escritor ha demostrado con la rectificación del Diccionario de la Lengua en esta y otro millar de palabras mal definidas por la docta corporación. Sartén no es una especie de cazo de hierro más ancho que hondo y con un mango largo para poderla tener sin quemarse. Es un utensilio de cocina, vasija de hierro, recipiente cónico-truncado invertido, de fondo plano, ancho y hondo o estrecho y de poco fondo, con mango o con asas, y que sirve solo para freír, pues si se la dedica a tostar alguna substancia se estropea y se destempla, y para eso hay tostadores con tapa o sin tapa de muchas y variadas formas (*DGC* 1892: s. v. *sartén*)<sup>45</sup>.

1.5. Nuestro interés en torno a los ítems seleccionados en el inventario objeto de estudio responde a la ejecución del proyecto “Léxico histórico culinario (siglos XVII-XIX)”, cuyos objetivos son (i) contribuir a la historia del léxico español, (ii) aproximarnos a una parcela específica del vocabulario, la relativa a la cocina, (iii) elaborar un amplio corpus léxico y (iv) secuenciar y repertorizar los términos objeto de estudio atendiendo a la metodología de la lexicografía histórica. Esta iniciativa cuenta con un claro antecedente, “Léxico español de la alimentación y el arte culinario tradicionales”<sup>46</sup>, proyecto de investigación sobre la documentación de los siglos XIII al XVI, dirigido por el profesor Rolf Eberenz (Universidad de Lausana)<sup>47</sup>.

En nuestra investigación 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)*<sup>48</sup>—, 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.

Nuestro estudio, así pues, entronca con los principios sostenidos por la historia externa de la lengua española y por la lexicografía y lexicología históricas. De un lado, sabemos que todas las etapas históricas vienen determinadas por profundas transformaciones sociales, políticas, tecnológicas, industriales, etc. Precisamente, estos cambios han de ser el eje en torno al cual tienen que girar las investigaciones de los historiadores del léxico, puesto que la lengua y la sociedad se muestran en continua y perpetua alianza. En el caso de nuestra investigación, reivindicamos el arte culinario como un ámbito relevante a la hora de estudiar los cambios semánticos<sup>49</sup>, así como los nuevos significados que experimentan los términos empleados en tal parcela de la vida cotidiana<sup>50</sup>. De otro lado, este léxico necesariamente ha de ser secuenciado, procesado y descrito siguiendo la metodología característica de la lexicografía histórica.

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 el autor en cuestión—, también ofrecemos una selección de las autoridades que sancionan cada lema y un breve comentario de cada término.

A continuación, se ofrece uno de los términos registrados en el inventario objeto de estudio, la voz *fideo*, dispuesta en un boceto histórico estructurado en cinco apartados: (i) lema y primera documentación, (ii) variantes, (iii) etimología, (iv) definición<sup>51</sup> seguida de autoridades y (v) comentario.

**(1) fideo fideo** sms c.1381-1418

- *fideo, fideos*
- *Quizá del mozár. y ár. hisp. Fidáwš*
- *s. m. Coc. Pasta alimenticia, habitualmente de harina de trigo, con forma de cuerda delgada.*

*Ca los buñuelos & los almocarones & los fideos /y las poleadas & las obleas & todas estas cosas engendran humores gruessos & viscosos & cierran los caños & son defendidos porel regimiento dela salud (Sevillana medicina de Juan de Aviñón, c.1381-1418 [CORDE]) | Pescan los indios de diversas maneras [...] tienen otra*

*manera de pescar unos pececitos tan menudos como unos fideos que se hacen de masa en Castilla, y en esta isla llamaban tití (la última aguda) (Fray Bartolomé de las Casas, Historia de las Indias, c. 1527-1561 [CORDE]) | Pues más parezco a mi agüela [...] ella me mostró guisar, que en su poder aprendí hacer fideos, empanadillas, alcuzcuzu con garbanzos, arroz entero, seco, graso, albondiguillas redondas y apretadas con culantro verde, que se conocían las que yo hacía entre ciento (Francisco Delicado, La Lozana andaluza, 1528 [CORDE]) | Unas especies son algo pegajosas, por lo cual lo llaman mapilit, y éstas son muy estimadas para la bibinca, el poto, el suman y otros géneros de pan, masa para pasteles y empanadas y cosas semejantes, como fideos gruesos y delgados; todos estos géneros son mucho más sustanciales que de trigo y maíz y otras legumbres y granos (Juan José Delgado, Historia general sacro-profana, política y natural de las islas del Poniente llamadas Filipinas, c. 1754 [CORDE]) | Las pastas alimenticias, fideos, macarrones, cintas, estrellas, letras, perdigones, etc., para sopas, debieran proscribirse de todas las cocinas, pobres o ricas, cuyos dueños quieren comer bien (Ángel Muro, El Practicón. Tratado completo de cocina, 1891-1894 [CORDE]) | No todo el mundo sabe hacer la sopa de fideos, aun cuando parece la más vulgar de las sopas de pasta y una de las más triviales de la cocina española (Emilia Pardo Bazán, La cocina española antigua y moderna, 1913 [CORDE]) | La sopa de fideos pierde mucho de su valor cuando se prepara con demasiada anticipación; sólo debe hacerse a última hora (María Mestayer de Echagüe (Marquesa de Parabere), Enciclopedia culinaria. La cocina completa, 1940 [CORDE]).*

*El DCECH (1980-91: s. v. fideo) afirma que se trata de una “palabra creada en el romance mozárabe y extendida desde ahí a los tres romances ibéricos y a los dialectos occitanos, franco provenzales, italianos y rumanos”. Además, se constata que “mucho antes que entre los cristianos hallamos el vocablo en la España musulmana”. Al quedar documentada en Italia a partir de 1599 y teniendo en cuenta “la gran antigüedad de la documentación mozárabe y la considerable de los documentos catalanes”, se postula la verosimilitud de que fideos sea palabra creada en al-Ándalus, “quizás en su parte oriental, y transmitida desde allí a Europa por Valencia y Cataluña”. Fideos se considera arabismo en el repertorio del padre Guadix: “Llaman —en España— a ‘cierta suerte de menestra o comida de masa seca al sol y despues cocida’. Es fidiqid que —en arábigo— significa la dicha comida de*

*masa. Y corrompido dizen fideos. En esta sancta ciudad de Roma e oydo llamarlos vermicheli, y en el reyno de Nápoles y llamarlos tallarini” (Diego de Guadix, Diccionario de arabismos, 1593). Covarrubias da buena cuenta de la forma de este producto así como de su elaboración e incluso sabor: “Cierta fruta de masa en forma de macarrones, salvo que los fideos son como cuerdecitas delgadas; y assí tomaron el nombre de la dicción latina fides, fidium, que algunas vezes sinifica el instrumento músico de cuerdas y otras las mismas cuerdas, pues los fideos son semejantes a estas cuerdas en largor y en igualdad, aunque se rebuelven unos con otros, como hazen las cuerdas. Danles aquella forma por quanto los van colando por ciertos peroles agujereados y, apretando la masa, sale por ellos y con grasa de la olla, muy buenos guisados [...]” (Covarrubias, Tesoro de la lengua castellana, 1611). Cabe destacar la lematización en plural de este ítem, desde los inicios de la lexicografía del español hasta el primer cuarto del siglo XX (en el contexto académico, a partir del DRAE 1925 se recoge fideo; en el contexto extraacadémico, a partir del repertorio de Alemany, el Diccionario de la lengua española de 1917). De hecho, el primer diccionario académico, al inicio del artículo lexicográfico relativo a fideos, indica su empleo obligatorio en plural: “Usado siempre en plural. Fruta de massa sin cocer, que se hace en forma de hebras, y de muchas de ellas se compone una rosca, y para comerlos se cuecen en algún caldo con diversos modos de guiso, según el gusto de cada uno. Es formado del latino Fides, ium, que significa la lyra u otro instrumento de cuerdas, por la semejanza que tienen a ellas las hebras de que se componen” (Real Academia Española, Diccionario de autoridades, 1726-39). En el DGC (1892: s. v. fideos) Muro indica que “es de las pastas llamadas de Italia la más usual y, por consiguiente, la más ordinaria. Se fabrican blancos y amarillos para aquellos que gustan de la coloración por el azafrán. Los fideos se venden en todas partes, y en Madrid no hay tendero que no despache algunos kilos al día”.*

1.6. En definitiva, teniendo en cuenta “la negligencia o desinterés filológicos por la culinaria” (Gemmingen 1995: 401), esta investigación pretende contribuir a los estudios de léxico histórico culinario en el contexto del proyecto presentado, en el que venimos trabajando (Torres 2012, 2014b, 2014c, 2017, 2018b) y que continuaremos ampliando en futuras investigaciones a fin de engrosar el listado de fuentes y, consecuentemente, el

corpus objeto de estudio<sup>1</sup>.

Sin duda, el espulgo de fuentes documentales, 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 y la posterior repertorización de los términos, 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

Academia Mexicana de la Lengua. *Corpus Diacrónico y Diatópico del Español de América*. <http://www.cordiam.org>

Alvar Ezquerro, Manuel. 2000. *Tesoro léxico de las hablas andaluzas (TLHA)*. Madrid: Arco Libros.

Álvarez de Miranda, Pedro. 2003. Léxico y sociedad en la España del siglo XVIII (con un excursus sobre la historia de burgués). En R. Fernández y J. Soubeyroux, eds. *Historia social y literatura. Familia y burguesía en España (siglos XVII y XIX)*. Lérida: Milenio, pp. 7-28.

Álvarez de Miranda, Pedro. 2004. El léxico español, desde el siglo XVIII hasta hoy. En R. Cano, coord. *Historia de la lengua española*. Barcelona: Ariel, pp. 1037-1064.

Asociación de Academias de la Lengua Española. 2010. *Diccionario de americanismos*. Madrid: Santillana.

---

<sup>1</sup> Como pone de manifiesto Polo (2012: 229-230), “es imprescindible ampliar la variación en la muestra de textos —hasta ahora demasiado anclada en los literarios— para poder alcanzar una visión más completa de los fenómenos que definen el español desde sus orígenes”.

Carriazo Ruiz, José Ramón. 2012a. El ajuar riojano del siglo de oro: Propuesta de organización onomasiológica para el vocabulario de los inventarios de bienes redactados entre 1606 y 1616 en el Monasterio de San Millán de Yuso (La Rioja). En E. Montero Cartelle, y C. Manzano Rovira, eds. *Actas del VIII Congreso de Historia de la Lengua Española*. Santiago de Compostela: Meubook, pp. 1271-1280.

Carriazo Ruiz, José Ramón. 2012a. Categorización, clasificación y repertorización onomasiológica del vocabulario doméstico de los inventarios de bienes de San Millán. *Cuadernos del Instituto de Historia de la Lengua* 7: 125-142.

Clavería Nadal, Gloria. 2003. La Real Academia Española a finales del siglo XIX: el diccionario de la lengua castellana de 1899 (13.ª ed.). *Boletín de la Real Academia Española* LXXXIII: 255-336.

Contreras Gila, Salvador y Vicente Oya Rodríguez, coords. 2001. *Instituto de Estudios Giennenses. Un centro cultural*. Jaén: Diputación Provincial de Jaén.

Corominas, Joan y José Antonio Pascual. 1980-91. *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico (DCECH)*. Madrid: Gredos.

Eberenz, Rolf. 2014. El léxico español de la alimentación y la culinaria en su historia: fuentes y líneas de investigación. En V. Álvarez Vives, E. Díez del Corral Arreta y N. Reynaud Oudot, coords. *Dándole cuerda al reloj: ampliando perspectivas en lingüística histórica de la lengua española*. Valencia: Tirant lo Blanch, pp. 23-46.

Fundación Rafael Lapesa. 2012a. *Diccionario de autoridades (DA)*. <http://web.frl.es/DA.html>

Fundación Rafael Lapesa. 2012b. *Diccionario histórico de la lengua española (DHLE, 1933-36)*. <http://web.frl.es/DH1936.html>

Fundación Rafael Lapesa. 2012c. *Diccionario histórico de la lengua española (DHLE, 1960-96)*. <http://web.frl.es/DH.html>

Fundación Rafael Lapesa. 2012d. *Corpus léxico de inventarios (CorLexIn)*. <http://web.frl.es/CORLEXIN.html>

Fundación Rafael Lapesa. 2012e. *Fichero general*. <http://web.frl.es/fichero.html>

Fundación Rafael Lapesa. 2012f. *Mapa de diccionarios (MdD)*. <http://web.frl.es/NTLLEt/SrvltGUILoginNTLLEtPub>

García Sánchez, Adelaida. 2007. *La organización de la Beneficencia en la provincia de Jaén en el siglo XIX: 1822-1852*. Jaén: Instituto de Estudios Giennenses.

Gemmingen, Barbara von 1995. Estudios lexicológicos sobre la lengua culinaria del Siglo de Oro. *Revue de Linguistique Romane* 59/235-236: 402-417.

Guadix, Diego de. 1593. *Diccionario de arabismos. Recopilación de algunos nombres arábigos*. Estudio preliminar y edición de María Águeda Moreno Moreno, 2007. Jaén: Universidad de Jaén.

Guerrero Ramos, Gloria y Manuel Fernando Pérez Lagos. 2003. Renovación léxica y diccionario: El nuevo Moliner. *Estudios de Lingüística* 17: 345-366.

Martínez de Mazas, José. 1794. *Retrato al natural de la ciudad y término de Jaén, su estado antiguo y moderno, con demostración de quanto necesita mejorarse su población, agricultura y comercio*. Jaén: Imprenta de D. Pedro de Doblás.

Morala Rodríguez, José Ramón. 2010a. Inventarios de bienes y lexicografía histórica. En A. M. Medina Guerra y M. C. Ayala Castro, eds. y coords. *Los diccionarios a través de la historia*. Málaga: Universidad de Málaga, pp 433-454.

Morala Rodríguez, José Ramón. 2010b. Léxico con denominaciones de origen en inventarios del Siglo de Oro. En R. Rabadán, T. Guzmán y M. Fernández, eds. *Lengua, traducción, recepción. En honor de Julio César Santoyo*. León: Universidad de León, I, pp. 385-417.

Morala Rodríguez, José Ramón. 2012. Léxico e inventarios de bienes en los Siglos de Oro. En G. Clavería Nadal, M. Freixas Alás, M. Prat Sabater y J. Torruella i Casañas, coords. *Historia del léxico: perspectivas de investigación*. Madrid, Frankfurt: Iberoamericana, Vervuert, pp. 199-218.

Morala Rodríguez, José Ramón. 2015. Los inventarios de bienes y el léxico del siglo XVII en el Archivo Histórico Provincial de Cádiz. En T. Bastardín y M.<sup>a</sup> del M. Barrientos, coords. *Lengua e historia en el Archivo Histórico Provincial de Cádiz*. Cádiz: Universidad de Cádiz, pp. 147-174.

Moreno Moreno, M.<sup>a</sup> Águeda. 2018. Subcorpus documental administrativo del antiguo concejo de Baeza (Jaén): el corpus COHSANRE. *Scriptum digital* 7: 67-94.

- Muro, Ángel. 1892. *Diccionario general de cocina (DGC)*. Madrid, Imprenta de José M.<sup>a</sup> Faquinetto.
- Pascual Rodríguez, José Antonio y Rafael García Pérez. 2007. *Límites y horizontes en un diccionario histórico*. Salamanca: Diputación de Salamanca.
- Perdiguero Villareal, Hermógenes. 2013. Aspectos léxicos en inventarios burgaleses del XVII. *Cuadernos del Instituto de Historia de la Lengua* 8: 229-240.
- Perdiguero Villareal, Hermógenes. 2016. Peculiaridades léxicas en un inventario de bienes mirobrigense de 1632. *Scriptum digital* 5: 135-145.
- Polo Cano, Nuria. 2012. Introducción al léxico de un recetario de cocina del siglo XVII. En S. Pejović y Karanović, eds. *Comida y bebida en la lengua española, cultura y literaturas hispánicas*. FILUM: Kragujevac, pp. 231-248.
- Quirós García, Mariano. 2011. Léxico e inventarios de bienes en el Bilbao del Siglo de Oro. *Oihenart* 26: 423-453.
- Quirós García, Mariano. 2012. El léxico de la ropa blanca en inventarios bilbaínos del Siglo de Oro. *Cuadernos del Instituto de Historia de la Lengua* 7: 361-392.
- Real Academia Española. *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española (NTLLE)*. <http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtlle>
- Real Academia Española. *Corpus diacrónico del español (CORDE)*. <http://corpus.rae.es/cordenet.html>
- Sánchez Manzanares, Carmen. 2013. Valor neológico y criterios lexicográficos para la sanción y censura de neologismos en el diccionario general. *Sintagma* 25: 111-125.
- Sánchez-Prieto Borja, Pedro. 2011. *La edición de textos españoles y medievales clásicos. Criterios de presentación gráfica*. San Millán de la Cogolla: Cilengua.
- Sánchez-Prieto Borja, Pedro y Delfina Vázquez Balonga. 2017. Hacia un corpus de beneficencia en Madrid (siglos XVI-XIX). *Scriptum Digital* 6: 83-103.
- Simón Palmer, M.<sup>a</sup> del Carmen. 2003. *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación*. Gijón: Trea.
- Torres Martínez, Marta. 2012. Recepción del léxico gastronómico en la lexicografía española: a propósito del *Nuevo arte de cocina* (1745) de Juan de Altamiras. *Diálogo de la lengua* IV: 1-31.

Torres Martínez, Marta. 2014a. Inventarios de bienes de instituciones benéficas jiennenses (siglo XIX). En M.<sup>a</sup> Águeda Moreno Moreno y Marta Torres Martínez. *Estudios de léxico histórico español*. Salamanca: Luso-Española de Ediciones, pp. 129-265.

Torres Martínez, Marta. 2014b. 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. 2014c. Léxico culinario autorizado en el primer diccionario académico. *Cuadernos del Instituto de Historia de la Lengua* 9: 295-324.

Torres Martínez, Marta. 2015. Sobre el léxico religioso documentado en un inventario de beneficencia jiennense (siglo XIX). *Estudios de Lexicografía* 7: 49-78.

Torres Martínez, Marta. 2017. Recepción de léxico de confitería decimonónico en diccionarios del español. *Etudes Romanes de Brno* 38/2: 69-81.

Torres Martínez, Marta. 2018a. Recepción de léxico textil dieciochesco en la tradición lexicográfica del español. *Anuario de Letras. Lingüística y Filología* 7/2: 197-230.

Torres Martínez, Marta. 2018b. Léxico culinario decimonónico: el “glosario escondido” incluido en *El Practicón. Tratado completo de cocina* (1894) de Ángel Muro. *Diálogo de la Lengua* X: 56-75.

Torres Martínez, Marta. 2019. Léxico de la vestimenta de expósitos jiennenses (finales siglo XVIII). *Philologia Hispalensis* 33/2: 31-44.

Vázquez Balonga, Delfina. 2017. El léxico de la vestimenta de recién nacidos a finales del siglo XVIII. Estudio de un libro de expósitos del hospital de Santa Cruz (Toledo). En J. González, V. Lara y O. León, coords. *Tenera Experientia. Miradas jóvenes a la Historiografía y la historia de la Lengua Española*. Madrid: Ediciones de la Universidad Autónoma de Madrid, pp. 217-224.

---

## Notas

<sup>1</sup> Como es sabido, la red *CHARTA* es un proyecto destinado a la publicación en red de un corpus de textos y documentos antiguos de los siglos XII al XIX de España e Hispanoamérica, con un sistema de presentación triple riguroso (paleográfica, crítica y facsimilar) con el fin de satisfacer distintas necesidades de investigadores y usuarios en general. Sus objetivos son los que siguen:

- Establecer una metodología común para la edición de textos y la creación de corpus documentales. Triple presentación del documento: transcripción paleográfica, presentación crítica y reproducción facsimilar.
- Fijar un estándar de presentación gráfica para la transcripción paleográfica y la edición crítica, con criterios filológico-lingüísticos rigurosos y homogéneos.
- Elaborar un corpus creciente en Internet de fuentes documentales que abarque la variedad geográfica del español, tanto de España como de América, en un arco cronológico amplio, con herramientas informáticas comunes para el análisis lingüístico de los textos.
- Desarrollar estudios de paleografía, diplomática, grafemática, fonología y fonética, morfología, sintaxis, léxico y semántica, tradiciones discursivas, pragmática y sociolingüística históricas sobre los materiales del corpus (<http://m.redcharta.es/que-es-la-red-charta-y-cuales-son-sus-objetivos/>).

<sup>2</sup> Los objetivos de este proyecto se centran en aproximarnos a la realidad inmediata de las hablas andaluzas desde la particularidad dialectal de Jaén así como ofrecer un número importante de documentos particulares vinculados a la vida administrativa y social del Antiguo Reino de Jaén. El marco histórico-temporal seleccionado es el Antiguo Reino de Jaén como provincia del “Santo Reino” dentro de la Corona de Castilla, desde la Reconquista (ca. 1246, fecha en la que se firma el Pacto de Jaén y se fija la frontera entre el rey de Castilla, Fernando III, y el primer rey nazarí de Granada, Alhamar) hasta la división territorial de España en 1833 (vid. Moreno 2018).

<sup>3</sup> En efecto, en el *Retrato al natural de la ciudad y término de Jaén, su estado antiguo y moderno, con demostración de quanto necesita mejorarse su población, agricultura y comercio* (1794: 268), firmado por el entonces gobernador del Obispado, el deán José Martínez de Mazas, se da noticia de este hospital: “Hubo otro hospital público con título de la misericordia de que era Patrona la Ciudad y le cedió en el año de 1619 al cuidado de los Religiosos de san Juan de Dios”.

<sup>4</sup> Como recuerda García Sánchez (2007: 39), debido al Decreto de 25 de julio de 1835, de supresión de los conventos cuya comunidad no llegara a 12 religiosos, “los hermanos de San Juan de Dios se vieron obligados a abandonar 52 hospitales en España. Solo quedaron abiertos 7 de ellos, entre los que se contaba el de Jaén con 17 religiosos”. Además, también hay que tener en cuenta el posterior Real Decreto de 9 de marzo de 1836, que restablece la Ley de Beneficencia de 23 de enero de 1822, que suprimía totalmente las órdenes religiosas. No obstante, según apunta García Sánchez (2007: 39), quedaban exceptuados los hospitalarios de San Juan de Dios, si bien “se les obliga a despedir a los novicios, se les prohíbe recibir otros nuevos y usar hábito religioso, lo que equivalía a un aplazamiento de la supresión de la Orden dejándola extinguir lentamente”.

<sup>5</sup> Seguimos el modelo de cabecera empleado en la Red Internacional CHARTA (*Corpus Hispánico y Americano en la Red: Textos Antiguos*), vid. Sánchez-Prieto (2011).

<sup>6</sup> No consideramos en nuestro estudio la voz *máquina*, debido a su carácter general. De este modo, quedan fuera del análisis los siguientes ítems del inventario: *máquina de madera para cortar el pan*; *máquina de madera para picar carne*; *máquina de madera para moler café*.

<sup>7</sup> Los puntos críticos para la incorporación de un neologismo en un diccionario son el hecho de si perdurará o se extinguirá y su adecuación a la norma lingüística (vid. Sánchez Manzanares 2013: 112). Además, como indican Guerrero Ramos y Pérez Lagos (2003: 347), “cuando una nueva unidad léxica es recogida en un diccionario, esta no pierde su carácter neológico inmediatamente”. Estos autores advierten de que cuando un diccionario recoge una nueva creación léxica se realiza el primer paso para su desneologización.

<sup>8</sup> En el *Diccionario general de cocina* (1892) de Ángel Muro —del que hablaremos más adelante— no se lematiza *cuajadera*, lo que motiva a pensar que, en efecto, se trata de una voz de índole dialectal más que de carácter general. De hecho, así se sigue considerando en la última edición del diccionario académico, donde se mantiene la marca que la cataloga como andalucismo.

<sup>9</sup> En el TLHA (2000: s. v. *caldera*) hallamos dos acepciones localizadas en la provincia de Jaén: ‘hogar, parte inferior del horno del alfar’ (documentado en ALEA —*Atlas Lingüístico y Etnográfico de Andalucía*, 1961-73, de Alvar con la colaboración de Salvador y Llorente—, concretamente en Aldeaquemada, Santisteban del Puerto, Canena, Arjonilla, Porcuna, Torres, Jódar, Huelma, Valdepeñas de Jaén, Alcalá la Real y Pozo Alcón, además de en puntos del resto de las provincias andaluzas) y ‘concavidad en torno al pie del olivo joven’ (Huelma, Jaén).

<sup>10</sup> En el TLHA (2000: s. v. *caldero*) se registra una acepción ubicada en algunas localidades de la provincia de Jaén: ‘recipiente de hierro de forma cilíndrica con base seniesférica, utilizado para recoger la molienda del alfarje y llevarla a la prensa’ (Higuera de Arjona, Marmolejo y Mengíbar).

<sup>11</sup> En el TLHA (2000: s. v. *cántaro*) se documenta un significado localizado en algunos puntos de la provincia de Jaén: ‘vasija de latón de una arroba de capacidad’ (Génave, Santiago de la Espada, Pozo Alcón).

<sup>12</sup> El *TLHA* (2000: s. v. *cazo*) incluye la siguiente acepción registrada en algunos municipios de la provincia de Jaén: ‘vasija de hierro o de metal de regular capacidad que se emplea para trasegar aceite’ (en Baeza, Guarromán, Jódar, Mancha Real y Navas de San Juan).

<sup>13</sup> En el *TLHA* (2000: s. v. *chocolatera*) se define como ‘vasija que sirve para hacer chocolate’.

<sup>14</sup> El *TLHA* (2000: s. v. *colador*) la incluye como andalucismo (‘cernadero’), al estar documentada en puntos de las provincias de Córdoba, Granada, Jaén, Málaga y Sevilla.

<sup>15</sup> El *TLHA* (2000: s. v. *cuajadera*) no solo incluye el significado marcado desde el Suplemento del *DRAE* (1970) —‘And. Escudilla de barro vidriado y de fondo ancho para hacer cuajado’—, sino también otros dos localizados en la provincia de Jaén: ‘cazuela metálica’ (Jaén) y ‘Cacerola’ (Úbeda, Jaén).

<sup>16</sup> En el *TLHA* (2000: s. v. *olla*) se recoge una acepción general en muchos puntos de la península, también en la provincia de Jaén (‘asador de castañas’). Además, se recoge un significado más especializado (‘recipiente del combustible en la fragua’), localizado en Jaén.

<sup>17</sup> En el *TLHA* (2000: s. v. *parrilla*) queda incluida una acepción localizada en Torres (Jaén): ‘arquillo del horno del alfar’.

<sup>18</sup> Según se indica en el *TLHA* (2000: s. v. *perol*), ‘cacerola de cualquier forma’ (en general, en Andalucía) y ‘asador de castañas’ (en localidades de Cádiz y Sevilla).

<sup>19</sup> En el *TLHA* (2000: s. v. *sartén*) se considera andalucismo el significado ‘asador de castañas’, general en Andalucía Oriental, según el *ALEA*.

<sup>20</sup> El *TLHA* (2000: s. v. *sopera*) incluye el significado ‘cuchara grande de madera para repartir la comida’ y lo localiza en San Sebastián de los Caballeros (Córdoba). Además, presenta la acepción ‘fuente para llevar alimentos a la mesa’ (Almería). *Sopera* también se recoge en otro repertorio dialectal, según consta en una cédula del *Fichero general*, a saber, en el *Vocabulario navarro* (1952-84) de Iribarren y Ollaquindía con el siguiente significado: ‘nombre que aplican a la cazuela en general’.

<sup>21</sup> Además, el *TLHA* (2000: s. v. *badil*) apunta otras dos acepciones registradas en el territorio andaluz: ‘recipiente de lata o madera con mango corto, que se utiliza para recoger la basura’ (en Alta Alpujarra y Bélmez de Moraleda, Jaén) e ‘instrumento que arrastra la masa de aceituna al canal del alfarje’ (Génave, Jaén).

<sup>22</sup> Ya en 1958, en las *Adiciones al Vocabulario navarro*, Iribarren incluye la siguiente acepción: ‘paleta de metal para recoger la basura’.

<sup>23</sup> De hecho, en *CorLexIn* también se documenta ampliamente en 71 documentos notariales. Se trata de inventarios hallados en numerosas localidades españolas como Alcalá la Real y Andújar (Jaén), Narilla, Montefrío y Baza (Granada), Tabernas (Almería), Antequera (Málaga) y Cabra (Córdoba), Alfaro y Lumbreras (La Rioja), Albalá y Madroñera (Cáceres), Jerez de los Caballeros y Mérida (Badajoz), Caravaca de la Cruz, Cieza, Moratalla (Murcia), Atienza y Molina de Aragón (Guadalajara), Pinto (Madrid), Vitoria (Álava), Cebreros y El Barco de Ávila (Ávila), entre otras.

<sup>24</sup> En el *DAm* (2010: s. v. *cafetera*) se recoge una acepción distinta de esta voz, también referida a un instrumento del ajuar de la cocina, localizada en Nicaragua y Costa Rica: ‘Ni, CR. Recipiente metálico, redondo, generalmente estrechado hacia su parte superior, con un asa, una tapa y un pequeño apéndice en forma de tubo curvado hacia arriba para verter el líquido; se emplea para calentar agua’.

<sup>25</sup> En el *DAm* (2010: s. v. *caldera*) se documenta *caldera* con un significado similar, en varios países hispanoamericanos, pero ya marcado como anticuado: ‘RD, Bo, Ar: NE, Ur; Ec, Py, obsol. Pava, recipiente de metal o hierro esmaltado, con tapa y pico, y un asa en la parte superior; se usa para calentar agua’.

<sup>26</sup> En *DAm* (2010: s. v. *caldero*) incluye una acepción muy concreta, localizada en República Dominicana y Puerto Rico: ‘RD, PR. Olla de hierro o de acero colado para cocer el arroz’.

<sup>27</sup> En el *DAm* (2010: s. v. *cántaro*) se recogen dos significados, similares al observado más arriba y documentados en República Dominicana: ‘RD, Ve. Jarro provisto de asa o de un mango largo que se utiliza en un tinajero para sacar el agua. RD. Cualquier vasija que se usa para guardar o transportar líquidos’.

<sup>28</sup> En *DAm* (2010: s. v. *cocina*) se recopila, pero con un significado distinto al registrado en la península (por vez primera en el diccionario Gaspar y Roig, 1853-55: ‘aquella en que un solo fogón comunica el calor a muchos hornillos, de modo que se economiza el combustible’), localizado en México: ‘Mx. Establecimiento donde se prepara y se vende comida casera’.

<sup>29</sup> En el *DAm* (2010: s. v. *colador*) se registra una acepción de índole especializada, relativa al ámbito azucarero en Cuba; ‘Cu. En la industria azucarera, malla de bronce que sirve para filtrar el jugo de la caña que se extrae de los molinos’.

<sup>30</sup> En el *DAm* (2010: s. v. *parrilla*) se recoge una acepción donde se observa una relación metonímica, localizada en Venezuela y Uruguay: ‘Ve, Ur. Conjunto de alimentos, especialmente la carne, preparados en una parrilla’.

<sup>31</sup> También, en el caso de *perol*, se documenta en el *DAm* (2010: s. v. *perol*) un significado metonímico en Chile: ‘Ch. Guiso hecho con marisco’.

<sup>32</sup> En el *DAm* (2010: s. v. *sartén*) se lematiza esta voz, y por tanto se considera americanismo, documentada en numerosos países hispanoamericanos: ‘*Ho, ES, Ni, CR, Cu, RD, PR, Co, Ve, Ec, Bo, Ch, Py, Ur. Sartén, recipiente de cocina*’.

<sup>33</sup> En el *DAm* (2010: s. v. *sopera*) se recoge una acepción muy concreta localizada en Paraguay y de índole popular: ‘*Py. Recipiente utilizado para colocar la masa de la sopa. pop*’.

<sup>34</sup> Llama la atención que en el *DAm* (2010: s. v. *olla*) no se documenta un significado relativo al recipiente designado mediante la voz monoverbal *olla*, si bien se registran las siguientes estructuras sintagmáticas: *olla arrocerá* (‘*Ni, CR, Pa, Cu, PR, Co, Ec, Pe, Bo, Ch. Olla eléctrica para cocer arroz*’), *olla de presión* (‘*Ni, CR, Pa, Cu, RD, PR, Ve, Ec, Pe, Bo, Ch, Py. Recipiente de metal, con cierre hermético para que el vapor producido en el interior, regulado por una válvula, cueza los alimentos con gran rapidez*’), *olla frijolera* (‘*Ho. Olla de barro, no muy grande, redondeada con tapadera para cocer frijoles*’) y *olla mágica* (‘*CR. Olla de presión*’). Además, se registran casos de metonimia de continente a contenido: *olla común* (‘*Pe, Bo:O, Ch, Py. Comida que se prepara con el aporte de varias personas, para indigentes o víctimas de algún desastre natural*’), *olla de carne* (‘*CR. Comida preparada a base de carne de res vacuna cocida en agua junto con verduras*’), *olla del pobre* (‘*Bo, Ar. Comida que se prepara para indigentes o víctimas de algún desastre natural*’) y *olla popular* (‘*Ar. Comida colectiva destinada a cubrir las necesidades alimentarias mínimas de grupos sociales con grandes carencias económicas*’).

<sup>35</sup> Tal como pusimos de manifiesto en Torres (2018b), Ángel Muro Goiri (Madrid, 1839-Vigo, 1897) fue un ingeniero, periodista, bon vivant y gastrónomo, muy amigo de Emilia Pardo Bazán, Zorrilla y de todo aquel que fuera literato y comilón. Muro dirigió en Barcelona una de las primeras escuelas de cocina creadas a partir de la segunda mitad del siglo XIX y escribió tanto un tratado de cocina, *El Practicón* (1894), como las *Conferencias culinarias* (1890-1894) como el *Diccionario general de cocina* (1892).

<sup>36</sup> El *DGC* (1892: s. v. *aceite*) dedica un extenso artículo al lema *aceite*, en el que se detalla su composición, extracción, usos e incluso comercialización. Se documentan algunas afirmaciones como “el mejor de los aceites es el aceite virgen, que se obtiene sin el auxilio del agua caliente por la primera presión de la aceituna, cogiéndolas un poco antes de la madurez” y otras curiosas como “hay personas cuyo estómago no puede soportar los condimentos en que entra el aceite caliente, impidiendo hacer la digestión [...] Por eso la cocina moderna en todos los países meridionales de Europa debe hacer revolución y preferir las mantecas de puerco o de vaca como los mejores auxiliares de una buena alimentación”. Además, cabe destacar la denuncia que Ángel Muro hace bajo este artículo en lo que respecta a la valoración del aceite producido en España a finales del siglo XIX: “El aceite de oliva mejor que se conoce es el de Lucques, siguen por su orden los de Aix, Marsella, Grasse, Niza, Bari, Caserta, Extremadura, Andalucía, Valencia, etc., etc. En algunos puntos de Italia, como en general en casi toda España, aunque los dos países estén literalmente cubiertos de olivos, es en donde se fabrican los peores aceites. Los extractores y cosecheros, impulsados por la codicia o guiados por la ignorancia, dejan podrir la aceituna, y este estado transmite al producto que deriva un olor y un sabor insoportables que se acentúan más, merced a los envases para el transporte en pellejos, no siempre de animales sanos. Lo propio sucede con los aceites de Grecia, de Siria y Egipto”.

<sup>37</sup> Muro desaconseja abiertamente su uso y propone otras soluciones alternativas: “El almirez de metal, generalmente de cobre, es el mueble indispensable en todas las cocinas en que no se tiene noción alguna de la buena preparación de los alimentos. El almirez de metal, además de ser perjudicial y hasta peligroso, es el utensilio más molesto que puede existir en una cocina. Cuanto necesite, según la rutina, el auxilio del almirez se hace comúnmente con cuchillo o mazo de madera sobre la tabla de operar o sobre el tajo. En último caso, todo almirez de metal debe sustituirse con mortero de piedra, advirtiendo que para machacar no es preciso golpear, sino comprimir por frotación” (*DGC* 1892: s. v. *almirez*).

<sup>38</sup> “Lo sano de este alimento y su fácil digestión lo recomiendan a los estómagos delicados, y en la convalecencia de las enfermedades inflamatorias” (*DGC* 1892: s. v. *arroz*).

<sup>39</sup> “El bacalao es un gran manjar. Suculento y nutritivo se sirve en la mesa del pobre y en la del rico, y se prefiere muchas veces al salmón” (*DGC* 1892: s. v. *bacalao*).

<sup>40</sup> “Es un alimento cuyo uso lo debemos a los mejicanos [...] quien dice chocolate dice España. Nuestro país sin chocolate y sin corridas de toros dejaría de ser lo que es. Muchos pretenden que los garbanzos priman, pero es un error [...] el chocolate se toma por mañana y tarde, con o sin leche, en todas las casas en que se enciende lumbre” (*DGC* 1892: s. v. *chocolate*).

<sup>41</sup> Muro indica que “es de las pastas llamadas de Italia la más usual y, por consiguiente, la más ordinaria. Se fabrican blancos y amarillos para aquellos que gustan de la coloración por el azafrán. Los fideos se venden en todas partes, y en Madrid no hay tendero que no despache algunos kilos al día” (*DGC* 1892: s. v. *fideo*).

<sup>42</sup> “El verdadero pan nuestro de cada día en todos los dominios españoles” (*DGC* 1892: s. v. *garbanzo*).

<sup>43</sup> En el *DGC* (1892: s. v. *pan*), tras aludir a las diferentes masas, tipos y modos de elaboración y recetas, se indica que “el arte de la panadería es el corolario de la agricultura y de la molinería, y sobre todo, en los

países donde la gran masa del pueblo se alimenta principalmente de pan, la panadería no es solamente un arte de primera necesidad, cuyo ejercicio merece estímulo y protección, sino de tal manera está ligado con la prosperidad pública, que la Administración ha querido reglamentarlo y someterlo a un régimen de vigilancia especial”.

<sup>44</sup> “El tocino es un alimento indigestísimo, a propósito solo para los estómagos robustos de los habitantes del campo. Mientras más añejo es más indigesto” (*DGC* 1892: s. v. *tocino*).

<sup>45</sup> Sobre Antonio de Valbuena y sus críticas al Diccionario de la RAE en el último cuarto del siglo XIX, bajo los seudónimos de Miguel de Escalada y Venancio González, Clavería (2003: 258) afirma que “los artículos de Valbuena encierran a menudo críticas mordaces a la redacción de entradas concretas del Diccionario, que, por su tono y falta de generalidad y coherencia, quedan completamente desautorizadas”.

<sup>46</sup> Disponible en: <http://people.unil.ch/rolfeberenz/>

<sup>47</sup> En cuanto a la cronología manejada, Eberenz se ocupa del “período durante el cual los hábitos nutricionales y la gastronomía de las distintas regiones de la Península Ibérica muestran una cierta unidad, a pesar de una evidente evolución sobre todo a lo largo de los siglos XV y XVI”. Realmente, este investigador fija la frontera del límite cronológico de su proyecto en el umbral entre los siglos XVI y XVII, atendiendo a la importancia de que “en América se van consolidando unas tradiciones culinarias propias, con códigos léxicos distintos del peninsular, dentro de los cuales una serie de términos de origen español cobran un significado nuevo”. El objetivo de Eberenz se centra en confeccionar un diccionario de palabras relativas a los alimentos de base (carne, pescados, frutas, verduras, etc.), las preparaciones culinarias o platos, los actos que forman parte de su elaboración, los utensilios necesarios para ello, las propiedades de los alimentos, los diferentes platos o servicios que constituyen una comida y las comidas de un día corriente. En cuanto a la técnica lexicográfica, la microestructura de las entradas contempla los siguientes aspectos: (i) lema, (ii) variantes formales, incluidas las dialectales, (iii) características gramaticales, (iv) acepciones – definiciones, (v) primeras documentaciones, (vi) empleos y referentes de la palabra a lo largo del período considerado, con información enciclopédica sobre conceptos materiales y abstractos, especialmente cuando se trata de nombres de platos complejos e importantes en el código culinario de la época, (vii) en ciertos casos, información sobre la familia léxica a la que pertenece la palabra y (viii) antecedentes etimológicos y explicaciones varias.

<sup>48</sup> Partimos de los criterios teóricos que quedan recogidos en Pascual y García Pérez (2007), donde se exponen los dos pilares sobre los que ha de basarse la nueva obra: el diccionario como obra relacional y la importancia de contar con los nuevos avances en el campo de lingüística.

<sup>49</sup> En efecto, en el ámbito de la lingüística histórica se ha destacado la necesidad acuciante de considerar lo extralingüístico como fuente del estudio del cambio léxico-semántico. Por ejemplo, a propósito de la etapa dieciochesca, Álvarez de Miranda (2003 y 2004) destaca la escasa atención que los especialistas han dedicado al léxico social: “El léxico de la vida social es un campo de estudio poco explorado [...] una exploración de las revistas de moda y sus figurines [...] depararía riquísima documentación, y otro tanto cabe decir del léxico culinario y de la gastronomía (otro neologismo del momento) y del de otros muchos aspectos de la vida social (Álvarez de Miranda 2004: 1046-47). En cuanto a la evolución del arte culinario, como bien destaca Simón Palmer (2003: 14), no hay que olvidar que “en cada época la sociedad respondió a sus necesidades con escritos donde reflejaba sus usos y costumbres y en los que se aprecia la evolución del gusto, los problemas morales y religiosos que originaban algunos alimentos, la normativa alrededor de la mesa o la adaptación del menú a los medios económicos [...] la lectura de los libros que manejaban nuestros antepasados nos permite reconstruir con certeza no solo sus hábitos alimenticios, sino su evolución a lo largo de los siglos y las similitudes o diferencias entre los diversos países europeos”.

<sup>50</sup> Son muchos los investigadores centrados en el estudio y análisis del léxico de la vida cotidiana, fundamentalmente a partir de documentos notariales (*vid.* Carriazo 2012a y 2012b; Morala 2010a, 2010b y 2012 o Quirós 2011 y 2012).

<sup>51</sup> Cabe destacar que el ámbito de la cocina disfruta de marca desde el primer diccionario usual (*DRAE* 1780) hasta la segunda mitad del siglo XIX (*DRAE* 1869). Teniendo en cuenta el carácter específico de nuestro corpus, perteneciente al ámbito culinario, proponemos la etiqueta *Coc.* ‘cocina’ para marcar las distintas voces.