

This is the **published version** of the bachelor thesis:

Anoeta Freire, Flavia; Savoie, Catherine Francoise Dominique, dir. La influencia del francés en el vocabulario gastronómico castellano. 2015. (1203 Grau en Traducció i Interpretació)

This version is available at <https://ddd.uab.cat/record/147018>

under the terms of the  **CC BY-NC-ND** license

LA INFLUENCIA DEL FRANCÉS EN EL VOCABULARIO GASTRONÓMICO CASTELLANO

103698 - Trabajo de Fin de Grado
Grado en Traducción e Interpretación
Curso académico 2014-2015

Estudiante: Flavia Anoeta Freire

Tutora: Catherine Savoie

10 de junio de 2015

Facultat de Traducció i d'Interpretació
Universitat Autònoma de Barcelona

Datos del TFG

Título: Introducción de expresiones idiomáticas francesas en el idioma castellano.

Autora: Flavia Anoeta Freire

Tutora: Catherine Savoie

Centro: Facultat de Traducció i d'interpretació

Estudios: Grado en Traducción e Interpretación

Curso académico: 2014-2015

Palabras Clave: Gastronomía, préstamo, traducción, galicismo, interacción lingüística, interculturalidad.

Mots-clés: Gastronomie, emprunt, traduction, galicisme, interaction linguistique, interculturalité.

Resumen: Este trabajo es un análisis de la influencia que el francés ejerce en el español en el campo de la gastronomía. Se trata de mostrar hasta que punto llega esta influencia y para ello se ha hecho un pequeño recorrido histórico que nos permite entender su vigencia y se ha hecho especial hincapié en la clasificación de las voces y en los problemas de traducción. Para finalizar se ha elaborado un pequeño corpus de voces representativas con un análisis lingüístico y con la introducción de algunas curiosidades sobre los términos elegidos. La opinión de lexicógrafos y estudiosos de la lengua han servido para establecer un análisis, a modo de conclusión, sobre la recepción de los préstamos y su valoración, lo que representa el aspecto más sociológico del trabajo y ha servido para reflexionar sobre la complejidad de los intercambios e influencias culturales.

Resumée: Cet article concerne l'influence de la langue française sur l'espagnol dans le domaine de la gastronomie. Il s'agit de montrer à quel point cette influence devient importante et à cause de ça on a fait un petit parcours historique qui permet d'entendre sa validité et de mettre un accent particulier sur la classification des voix et les problèmes de traduction. Pour finir, on a développé un petit corpus des voix représentatives suivi d'une analyse linguistique et avec l'introduction de quelques curiosités sur les termes choisis. L'opinion de lexicographes et érudits de la langue a servi à établir une analyse, pour conclure, lors de la réception des emprunts et leur évaluation, ce qui représente l'aspect le plus sociologique du travail et a servi à réfléchir sur la complexité des échanges et des influences culturels.

Aviso legal:

2015 © Flavia Anoeta Freire. Todos los derechos reservados.

Ningún contenido de este trabajo puede ser objeto de reproducción, comunicación pública, difusión y/o transformación, de forma parcial o total, sin el permiso o la autorización de su autora.

Avis legal:

2015 © Anoeta Freire, Flavia. Tous les droits réservés.

Aucun contenu de ce travail ne peut être objet de reproduction, communication publique, diffusion et/ou transformation, de manière partielle ou totale, sans permis ou autorisation de l'auteur

Índice

1. Introducción	5
2. Perspectiva histórica	6
2.1. La Edad Media	6
2.2. El siglo XVIII	6
2.3. La época contemporánea	7
3. La interacción lingüística	8
3.1. Clasificación de los préstamos	8
3.2. Algunas cifras	10
3.3. Problemas traductológicos derivados del préstamo	11
4. Corpus léxico de la gastronomía	14
4.1. En torno a la mesa y los lugares	14
4.2. Técnicas culinarias	16
4.3. Antropónimos	17
4.4. Sopas, salsas y purés	17
4.5. Carnes, charcutería y pescados	19
4.6. Postres, panes y dulces	20
4.7. Varios	24
4.8. Bebidas, vinos y licores	25
5. Conclusiones	27
6. Bibliografía	30

“Ninguna cultura, ya sea asiática o europea, africana o latinoamericana, puede desarrollarse hoy en día exclusivamente, en su propia tradición, sin volverse provinciana”

R.A. Mall, en *Revista de Filosofía*, UCR, N74

1. Introducción

Las palabras del filósofo indio Ram Adhar Mall sirven, por su intención y su alcance, para ilustrar el enfoque de este trabajo que es mostrar que la interculturalidad es enriquecedora en todos los niveles sociológicos. Evidentemente, la influencia lingüística entre culturas, es uno de esos niveles. Es cierto que el contacto entre culturas produce roces y tensiones, pero un enfoque etnocéntrico que sostenga absolutos y verdades únicas, lleva necesariamente al reduccionismo y al aislamiento de las mismas.

De ahí que la mayoría de los lingüistas consideran el préstamo como normal, necesario y enriquecedor. La introducción de léxico procedente de otras culturas no hace sino ampliar el horizonte de una lengua, la vuelve más flexible, le da un mayor alcance y nos deja ver usos y costumbres que amplían los nuestros. Se trata de un *quid pro quo*, porque la influencia se deja sentir en los dos sentidos. Es un dar y recibir.

Para este intercambio existen, sin lugar a dudas, circunstancias históricas, geográficas, económicas, políticas y culturales. En la historia de las relaciones entre Francia y España se puede profundizar en cualquiera de estos aspectos. La proximidad geográfica, la influencia histórica y la transversalidad política, por no hablar de movimientos culturales, están patentes a lo largo de los siglos. Además, el fenómeno de la globalización implica, en el mundo actual, una circulación de ideas, de objetos y terminología a ellos asociada. Desde la entrada de España en la UE, los intercambios se hacen aún más fluidos. Es de todo punto imposible no reconocer a Francia una gran variedad gastronómica regional, una gran inventiva y una enorme creatividad.

Efectivamente si hay un campo o dominio en el que la afluencia de voces francesas es extraordinaria, es en el vocabulario gastronómico. Voces que se refieren a ingredientes, platos, técnicas culinarias, etc. ¿Por qué esta profusión? ¿Cuáles son las razones? ¿Son todas justificables?

El 16 de noviembre de 2010, la UNESCO amplió su protección a la comida gastronómica francesa, que comparte ahora estatus con 212 prácticas y costumbres culturales en el panteón del Patrimonio Mundial Inmaterial de la humanidad. Este hecho no hace más que constatar una realidad palpable a lo largo de la historia. A verificar esa influencia, dedicaremos este trabajo.

2. Perspectiva histórica

2.1. La Edad Media.

La afluencia de voces francesas al español es más intensa durante la Edad Media y, de forma destacada, a partir de la Ilustración.

Las primeras voces en penetrar a través de los Pirineos, lo hacen siguiendo una ruta bien conocida y todavía hoy transitada: el "camino francés" hacia Santiago de Compostela. Como ruta de peregrinación sirvió también de vía para el comercio, la poesía y el arte trovadoresco y para la proliferación de las abadías y conventos de órdenes religiosas de renombre, como la de Cluny. El papel de estas órdenes religiosas en la introducción de vocablos franceses es realmente importante. No debemos olvidar que en la Edad Media, los monasterios eran centros de cultura, poseían bibliotecas importantes y desempeñaron un papel fundamental en la traducción de textos literarios franceses. A un nivel más cotidiano, los peregrinos jugarán un papel también importante en el desarrollo de la vida de a pie. Como indica Rafael Lapesa (1981:169), se alojan en *mesones*, piden *manjares* y *viandas* y las aderezan con *vinagre*.

2.2. El Siglo XVIII.

A partir del siglo XVIII, Francia es un sinónimo de innovación en las costumbres, las relaciones y el buen gusto. Aunque la Ilustración es un fenómeno cultural e ideológico que tuvo focos destacados en Alemania e Inglaterra, es la Ilustración francesa la que, de alguna manera, se identifica más plenamente con las ideas y el espíritu ilustrado. Este movimiento, que constituyó la base de la Revolución francesa supuso una nueva vía de penetración de las ideas de cambio, de progreso y de innovación. Es el Siglo de las Luces.

Además, la guerra de sucesión al trono español (1701-1713) abre las puertas a la dinastía borbónica. Esta época suponía una ruptura entre los gustos medievales europeos y los nuevos postulados culinarios. El afrancesamiento borbónico de la corte se propaga a través de todos los estamentos. Los menús de los restaurantes y hoteles se realizan en francés.

La evolución de las tendencias culinarias en Francia se expande por toda Europa durante los siglos XVII, XVIII y XIX. Estos siglos son clave para la gran transformación de la cocina francesa que pasa de ser artesanal a ser una manifestación artística.

En el siglo XVIII dominó la cocina tradicional. La gastronomía al servicio de la nobleza se caracterizaba por su gran opulencia. La elaboración de los platos era muy complicada y algunas veces pantagruélica. Pero el panorama cambió de forma sustancial después de la Revolución Francesa. La transformación de la estructura social implica también un cambio en las costumbres culinarias. Los grandes cocineros de la corte, que se quedan sin trabajo, deciden fundar sus propios restaurantes que se llamaban *beauvilliers* en honor a Antoine Beauvilliers que abrió su primer local en el *Palais-Royal*.

La *Cuisine Clasique* dominó toda Europa hasta la llegada de la *Nouvelle Cuisine* en la

década de los 70. La *Nouvelle Cuisine*, sus ingredientes, técnicas y utensilios tienen un reflejo manifiesto en el lenguaje gastronómico. El *Chef* es un artista, crea un plato, lo presenta, combina ingredientes, lo hace personal y único. Es a la *Nouvelle Cuisine* donde se establece la fijación del método de denominación de las preparaciones, el método de cocción, el nombre de las salsas. De la *Cuisine Clasique* se conserva la costumbre de utilizar el nombre de personajes famosos, lugares o referentes conocidos (*filet à la bordelaise, pommes parisiennes, pommes Dauphine...*). Esta cocina se basa en los planteamientos teóricos y prácticos plasmados por Auguste Escoffier en la *Guide Culinaire* (1903). Se implanta la concreción en las recetas, la fijación de las cantidades y las técnicas culinarias. La elaboración del menú moderno que conocemos en todos los países, se establece también gracias a la *Cuisine Clasique*. Y no solo lo que a los platos se refiere, sino también la organización de la cocina y la estructura y funcionamiento de los restaurantes.

2.3. La época contemporánea.

Después del XVIII y durante el siglo XIX las actividades económicas, tanto bancarias como comerciales y la introducción de un nuevo sistema como es el capitalismo surgido de la Revolución Industrial, generan un cambio en las relaciones entre países, las expande y, consecuentemente se afianzan la economía y la cultura dominantes que vienen de Francia. El uso de voces francesas derivado de este dominio es ya intencional, el hablante tiene plena conciencia del carácter extranjero del término y lo utiliza para destacar su discurso y su posición. Ser un *gourmet* implica un conocimiento de lo culinario "a la francesa" y un *sumiller* es un gran conocedor de vinos. El vocabulario gastronómico se afrancesa porque la cocina francesa está de moda.

En un artículo titulado *La sacralisation e la gastronomie française*, Ariel Wizman (2010:1) sostiene que a principios del siglo XX había en Francia 500000 bistrós. En la actualidad quedan 3800, a repartir entre más habitantes. El autor piensa que debe cuestionarse la utilidad de esos establecimientos. Y cree que la inscripción del "*repas gastronomique des Français*" en la lista del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad (UNESCO) es una demostración de pensamiento mágico. Francia busca, en la sacralización de la mecánica "entrada-plato-postre", una fórmula mágica. Sin embargo, de los 80000 restaurantes existentes, solo 1800 obtienen la etiqueta de "Maître restaurateur", es decir, un certificado oficial de comida hecha en casa, sin platos preparados comprados en grandes superficies y descongelados según petición, reemplazando la gastronomía por la estadística.

Evidentemente en el mundo globalizado, mientras por una parte las fronteras lingüísticas se difuminan, la industrialización de los platos, ajustada a economías jerarquizadas y a los impulsos de la satisfacción inmediata, vía glúcidos, aditivos artificiales del gusto y polifosfatos demuestran la cara más negativa de la globalización y la vida moderna. Eso influye de forma negativa en el prestigio y la *grandeur* de la gastronomía francesa.

Otro efecto que puede considerarse como una interferencia en el dominio francés es la masiva entrada de anglicismos en todos los campos lingüísticos que parece eclipsar las voces que provienen de otros idiomas y así puede parecer también con el francés. Cabe

decir, sin embargo, que el francés sigue teniendo una influencia notable y si nos circunscribimos al campo de la gastronomía, todavía mantiene su notoriedad. La gastronomía inglesa y más aún la norteamericana, no tienen ni la tradición ni las connotaciones que aún sigue poseyendo la francesa. Por cercanía, y por su propia idiosincrasia, las voces francesas en este terreno, siguen teniendo un peso extraordinario. El grado de sofisticación, su nivel de complejidad y su capacidad para imponerse como modelo de las élites de otros espacios culturales siguen siendo elementos definitorios y definitivos.

3. La interacción lingüística

Según la *Ortografía de la lengua española*, el préstamo lingüístico surge, fundamentalmente, del contacto entre hablantes de distintas lenguas. La procedencia, su perdurabilidad y su integración dependen de factores diversos: políticos, económicos y socioculturales de un momento histórico determinado.

La denominación, para este tipo de influencias, es la de extranjerismo o préstamo y “pueden servir para nombrar realidades nuevas para las que la propia lengua no dispone de término designativo” o bien ser “fruto del mimetismo lingüístico hacia lenguas de gran prestigio o influencia cultural en un momento histórico dado” (RAE. 2010:596) Este último fenómeno es especialmente significativo en el siglo XVIII. De esta época provienen términos como *croqueta*, *frambuesa*, *galleta*, *grosella* o *merengue*. Algunos préstamos compiten e incluso suplantán o desbancan a una palabra que venía a significar lo mismo. Sería el caso de jamón (fr. *jambe*/pierna) que se impuso a pernil (lat. *perna*/pierna).

Los extranjerismos incorporados tienen tendencia a acomodarse a los patrones característicos del español en cuanto a la pronunciación, grafía y siguen las pautas fonológicas, silábicas, prosódicas y ortográficas. Realizan además flexión nominal y verbal. Después de la adaptación se denominan extranjerismos o préstamos adaptados, a diferencia de los extranjerismos crudos o no adaptados. Estos tienen, o conservan, una mayor aproximación a la lengua de origen en cuanto a la grafía y a la pronunciación.

3.1. Clasificación de los préstamos.

Por su forma, podemos clasificar los préstamos como sigue:

- Préstamo léxico: Se incorpora al idioma receptor la morfología y el significado. Esta adopción implica una adaptación del original y casi siempre de la representación ortográfica. Si se reproduce respetando enteramente tanto su sonido como su escritura, se denomina xenismo
- Préstamo semántico: cuando una misma palabra existe en dos idiomas y en la imitada posee un significado o acepción que en la otra no existe, y se copia esa acepción o significado en la lengua que no lo posee.
- Calco semántico: se incorpora el significado de una palabra extranjera traduciéndola.

Los préstamos reconocidos por el DRAE son limitados y constituyen un repertorio cerrado

(aunque susceptible de ser ampliado con extranjerismos que se van consolidando con el uso y la adaptación). Por el contrario los galicismos no oficiales (extranjerismos crudos) son de número ilimitado. Su lista puede alargarse en función de la fantasía o del grado de esnobismo de cada uno.

Otros autores hacen matices en la clasificación propuesta por la RAE. Se delimitan los distintos tipos en función del grado de adaptación fónica, morfológica o ambas. Se hacen catalogaciones atendiendo a la época en que se introdujeron, hablando así de préstamos históricos y contemporáneos. Las visiones son muy variadas.

Pero quizá convenga añadir a la propuesta de la RAE la que hace Alvar Ezquerro cuando habla de préstamos híbridos. Para este autor, dentro de esta categoría estarían "todas aquellas voces derivadas de varias formas importadas, en las que el lexema pertenece a la lengua de donde se toma el préstamo y el morfema gramatical a la otra lengua; son las que han sufrido una adaptación morfológica" (Ezquerro, 2006:18). Se trata de términos como *croisantería*, *brasear*, *brasería*, *pochar*, *gratinar*, etc.

Haciendo una recapitulación diríamos que:

- Los préstamos pueden afectar al registro culto de la lengua general, y se denominan cultismos léxicos o a la lengua especializada y se denominan préstamos culturales.
- Pueden ser históricos (asimilados a la lengua meta) o contemporáneos (con diverso grado de asimilación)
- Pueden referirse a lenguajes especializados
- Pueden adoptarse sin modificaciones o ser sometidos a diversos grados de adaptación (fonética, ortográfica...) o hibridación.
- Desde un punto de vista traductológico pueden considerarse préstamos puros o naturalizados.
- Producen el enriquecimiento del patrimonio léxico de la lengua de acogida de manera justificada, cuando son préstamos por necesidad o denotativos, o de forma injustificada cuando son préstamos de lujo o connotativos.
- Los calcos y extranjerismos pueden ser considerados tipos de préstamos no siempre justificados ya que los calcos pueden ser entendidos como errores de traducción o en proceso de incorporación (extranjerismos o xenismos).

Lo que es evidente es que incluso alguno de los préstamos incorporados y reconocidos no son de uso corriente para todos los hablantes españoles. Su conocimiento depende de factores sociolingüísticos entre los que podemos destacar el nivel de formación de los hablantes (medio o elevado), su estatus social, su condición de gourmets, su grado de snobismo, su pertenencia o no al gremio de la hostelería, etc. El desarrollo en los últimos años (y la proliferación) de escuelas de hostelería o de formación especializada en las enseñanzas medias, ha obligado a estos especialistas a un grado de profesionalización que incluye el uso de préstamos técnicos o consolidados en el ramo y que, generalmente, tienen origen francés.

Gracias a la alta tasa de alfabetización actual, al estudio de otras lenguas extranjeras y de la inmersión lingüística en otros países (por parte, fundamentalmente, de estudiantes) o

incluso a las facilidades para viajar y a los medios de comunicación, redes sociales, etc., se dinamiza y favorece la introducción de voces extranjeras. Esto se produce incluso conservando las grafías originales, lo que va en contra de la plena incorporación de los préstamos o, al menos, la ralentiza (ejemplos: *baguette, gourmet, maître, mousse*)

Fundamentalmente podemos hablar de varias causas para que esa resistencia se produzca: bien se usan para nombrar realidades que pertenecen a un ámbito propio de la LO, bien por el prestigio que confiere el uso original o bien por ser la adaptación extraña a la acostumbrada.

Por otra parte, se produce en muchas ocasiones una proliferación de calcos y falsos amigos. El abuso de esta tendencia está, con frecuencia en el mal conocimiento de una lengua o la tendencia a traducirlo todo. El caso español es especialmente significativo en este sentido, por ejemplo con la costumbre de traducir todas las películas que nos llegan de otros países. Influyen también los medios de comunicación, en los que apenas se oye hablar un idioma extranjero, sumado al no tan lejano aislamiento político derivado de una época como el franquismo. Claro que la adopción incontrolada puede producir, por exceso, un discurso ininteligible. Pero el hecho de no sea fluido el conocimiento de otras lenguas, a pesar de la tendencia cambiante antes señalada gracias a la inmersión lingüística y los viajes, hace que traduzcamos mal en muchas ocasiones aquellos términos que proceden de otras lenguas (*col* por col, en lugar de cuello; *cigale* por cig

ala, en lugar de cigarra; o el más extraordinario *gâteau* por gato, en lugar de pastel).

3.2. Algunas cifras

En *La formación de palabras en español*, José Alberto Miranda (1994:178) propone un estudio tomando como referencia y adaptando el realizado por J.J. Alzugaray en su *Diccionario de extranjerismos*. Miranda propone un reparto comparativo entre distintas lenguas europeas y en campos representativos de la vida cotidiana.

Predominio de los idiomas por sectores (en %)

	Inglés	Francés	Italiano	Alemán	Otros
Deporte	77	13	2	-	8
Economía	85	8	-	-	7
Espectáculos	51	20	22	2	5
Gastronomía	23	58	12	3	4
Tecnología	83	9	-	1	7
Vestido	42	52	1	1	4
Diversos	43	38	3	2	14
Índices medios	54,2	27,8	8,4	1,6	8

Observando el cuadro es fácil constatar el dominio del inglés en la mayoría de los sectores, fundamentalmente en economía y tecnología. Sin embargo en el sector de la gastronomía y en el de la moda el francés sigue dominando, resultando un porcentaje que supone más del doble de su inmediato seguidor, que es el inglés. Estas cifras no vienen sino a justificar la importancia de los préstamos gastronómicos en el idioma español y su vigencia, puesto que a pesar del dominio anglófono en todas las lenguas, la tradición y el peso de un sector tan relevante el de la gastronomía francesa es manifiesto.

3.2. Problemas traductológicos derivados del préstamo.

Para muchos autores el préstamo y el calco no son un problema traductológico sino una cuestión de transferencia lingüística. Esta es la tesis de García Yebra o Esteban Torre. Sin embargo Newmark piensa que la transferencia que se produce durante la adopción, es un procedimiento de traducción. Este autor sostiene, con respecto a la traducción de "palabras culturales" que en el ámbito de la cultura material, la comida, como subraya "es para muchos la expresión más delicada e importante de la cultura nacional", en consecuencia "los términos alimentarios están expuestos a la gama más variada de procedimientos de traducción" (2004: 137)

Si una palabra no aparece en el DRAE no debemos pensar que no se usa. A este respecto, como muy bien señala García Yebra, si no se emplearan, el diccionario nunca recogería

palabras nuevas. Y los diccionarios son, no lo olvidemos, obras vivas e imperfectas que no dejan de evolucionar. La alternativa, cuando una palabra no aparece en el DRAE, es acudir a un diccionario de uso como el María Moliner o el de Seco. Puede, aún así, darse el caso de que esa voz que buscamos no aparezca tampoco en ninguno de esos diccionarios. Eso puede ser, o representar un inconveniente para un traductor. No debe, en este caso, recurrir a perífrasis que puedan solventar la cuestión del sentido, debe usarse el extranjerismo, siempre y cuando su uso y conocimiento esté más o menos extendido y pueda ser conocido por el lector.

En este punto, algunos autores hablan de culturemas y su identificación para la posible traducción. Según Molina,

"entendemos por culturema un elemento verbal o paraverbal que posee una carga cultural específica en una cultura y que al entrar en contacto con otra cultura a través de la traducción puede provocar un problema de índole cultural entre los textos de LO y LM" (2006:79)

Es decir, no se trata de elementos abstractos,

"no existen fuera de un contexto, sino que surgen en el seno de una transferencia cultural entre dos culturas concretas" (2006: 78-79)

El sector gastronómico presenta, debido a los matices socioculturales, problemas traductológicos de cierta complejidad. El punto de partida es determinar la uniformidad, o la carencia de ella, que tiene la penetración cultural. Las disimetrías léxicas se ponen de manifiesto cuando dos lenguas interactúan, normalmente por un conocimiento insuficiente de imágenes complementarias que nos sitúen en la cultura del otro.

Es decir, para realizar un análisis contrastivo entre dos lenguas debe producirse una interacción verbal y no verbal. Para ello es necesario tener en cuenta los estereotipos y clichés que dominan esa interacción y que, en ocasiones, acaban por distorsionar la cultura del otro y hacerla incomprensible. El estereotipo funciona así como un prejuicio. Los desequilibrios originados por este problema acaban generando un problema traductológico y suele derivar en un uso más frecuente del préstamo (en su versión cruda) ya que no se encuentra equivalente por desconocimiento o distorsión. Se puede decir entonces que los errores de traducción implican realmente un desconocimiento, en este caso, de los usos gastronómicos.

Para Amparo Hurtado el préstamo es también, en tanto que modificación y como fenómeno de transacción lingüística, una técnica de traducción y concibe estas como "un procedimiento, visible en el resultado de la traducción, que se utiliza para conseguir la equivalencia traductora a microunidades textuales; las técnicas se catalogan en comparación con el original" (Hurtado Albir, 2004:624)

Si bien es verdad que lo más frecuente ante un problema de traducción en el campo de la gastronomía es adoptar el extranjerismo, eso puede plantear un problema para el profano y ocasionar confusión. Frente a la adopción del extranjerismo se puede optar por la amplificación del término, precisando o explicando o bien se puede describir, con lo cual

estaríamos aplicando la técnica de la creación discursiva.

Hay, además, que tener en cuenta que la gastronomía utiliza muchos términos que proceden de la imaginación de sus creadores. El componente metafórico crea una dificultad añadida para encontrar equivalencia (ej: *croque-monsieur* / *croque-madame*). Está claro que la metáfora se consolida como concepto y como voz y se transmite por el uso y la experiencia. La utilidad la hace transmisible pero no por ello más entendible. Si además se trata de un lenguaje especializado como el de la gastronomía, la dificultad se acrecienta porque se requiere conocimiento del léxico concreto. Y en ocasiones eso no ocurre, ya que la mayoría de los hablantes desconoce la especialización del campo. Por ejemplo, la palabra *araña* dentro del contexto gastronómico designa un utensilio que tiene una función especial para recoger los alimentos de un líquido caliente. Es obvio que el sentido es metafórico, y que solamente los expertos pueden establecer una ajustada equivalencia. Pensemos en la denominación de algunos verbos o expresiones como *al baño María*, *emborrachar*, *armar*, *cabello de ángel*, etc. Las voces de esta categoría tienen un claro componente semántico que va más allá de la mera transmisión léxica.

Y puede ocurrir además que haya equivalencia pero el uso varíe con lo cual la confusión tampoco desaparece. Eso se da en el caso de productos que en una cultura tienen un uso o denominación muy particular de la que carecen en la otra.

4. Corpus léxico de la gastronomía.

En Francia, la comida es desde hace siglos un modo de vida. Los franceses han desarrollado el arte de la alimentación hasta hacer del mismo un modelo de sutileza, de variedad, de refinamiento y de elegancia.

Hay quién piensa que Francia es la cuna de la gastronomía y el variado léxico viene a darles la razón. El análisis que a continuación se efectúa es solo una selección de términos que han llegado al español y que son una muestra de esa variedad terminológica a la vez que gastronómica. Muchos de ellos se han integrado como préstamos adaptados y consolidados plenamente en el habla cotidiana. Otros se mantienen como extranjerismos no adaptados pero de uso relativamente frecuente y conocido por la mayoría de los hablantes, aunque no sean especialistas gastronómicos. Además de las anotaciones lingüísticas se ha hecho hincapié en aspectos más anecdóticos que hacen referencia a particularidades históricas o cotidianas del término elegido. Podemos decir que se trata de curiosidades que aclaran la introducción de la voz y su transmisión.

4.1. En torno a la mesa y los lugares.

Bistro / Bistrot (fr. *Bistrot*)

Extranjerismo no adaptado. El DRAE no lo recoge, aunque sí el María Moliner en las dos formas reflejadas arriba.

Originalmente, un café bar que servía una selección de comidas limitadas y sencillas a mediodía, a veces de noche, en un ambiente de confianza. "*Le bistrot du coin*" es el café o el bar local, de barrio. Un origen popular de esta palabra se remonta a 1814, cuando los cosacos rusos que ocupaban París solían pedir un servicio rápido gritando "*bistro*!", la palabra rusa para "rápido".

Brasserie (fr. *brasserie*)

Extranjerismo crudo.

No lo admite como préstamo ningún diccionario de uso aunque aparece en algún glosario o fuente lexicográfica.

Se trata de un local donde se consume cerveza y, por extensión, donde se sirve comida, tanto en la barra como en las mesas. Hoy en día se confunde con el café-restaurante.

La brasserie tradicional es bávara; en Munich, una de las más antiguas, creada en 1589, existe todavía. En París fueron frecuentadas por refugiados alsacianos y de la Lorena después de la guerra de 1870. La moda hará de ellas lugares elegantes, tan decorados como los grandes cafés de la capital.

Entre 1870 y 1940, escritores, artistas, periodistas y políticos ahondaron en la moda. Podían discutir, beber, escribir y comer. De entre los establecimientos desaparecidos, la brasserie Pousset era lugar de encuentro de escritores y periodistas, y la de la calle Martyrs, también de artistas.

Desde hace algunos años ya, un nuevo interés por el consumo de cerveza ha hecho que muchos cafés y brasseries se hayan especializado en cervezas francesas y de importación convirtiendo estos establecimientos en verdaderas "academias de la cerveza" donde se llega a presentar una carta con más de trescientas variedades, servidas a menudo con charcutería o quesos.

Bufé (fr. *buffet*)

Préstamo léxico.

En francés moderno buffet tiene varios significados (aparador, trincherero, fonda de estación, colación, merienda...) Sinónimo también de ambigú.

Según el DRAE, el préstamo deriva en dos términos distintos. En el sentido gastronómico aparece en el español en la primera mitad del siglo XIX. Se refiere a una "comida, por lo general nocturna, compuesta de platos calientes y fríos, con que se cubre de una vez la mesa". Sobra lo de "por lo general nocturna" y falta aclarar una característica esencial del bufé que es el autoservicio.

Menú (fr. *menu*)

Préstamo léxico. (del latín *minutus*: pequeño).

Palabra global que según el *Larousse Gastronomique* data de 1718. Empleada como una opción reducida de la lista de platos de los restaurantes. Pero concreta que la costumbre de establecer una lista de platos es más antigua todavía. En origen existía el denominado "*l'escriteau*", un afiche que se pegaba en la pared y señalaba la lista de platos. En el siglo XVIII las cartas de los restaurantes eran interminables, con cientos de platos para cada apartado o sección; la idea del menú fue una solución abreviada. En el siglo XIX aparecen los menús modernos en los restaurantes parisinos del Palais-Royal. La primera idea consiste en hacer reproducciones reducidas y manejables de los grandes afiches de la carta expuestos en la puerta del establecimiento. Los menús eran adornados con frecuencia con viñetas realizadas por grandes pintores (Toulouse-Lautrec, Manet, Picasso, Chagall...)

Esta costumbre se ha recuperado hoy en día en muchos restaurantes, sobre todo *bistrós* y sirve como reclamo de la carta y en ocasiones como alternativa a cualquier otra presentación del menú. Con la evolución y uso del concepto se elaboran hoy los menús de temporada, monográficos...

Restaurante (fr. *restaurant*)

Ampliación semántica.

Con la Revolución francesa, la cocina pasa del palacio a la calle y su nombre proviene del establecimiento que, en 1765 abre un mesonero llamado Boulanger. A diferencia de los albergues y de los antiguos cabarets, solo se admite gente que quiere comer. En su

enseña o lema se puede leer: *Venite ad me omnes qui stomacho laboratis ego restaurabo vos.* (Venid a mi todos los estómagos cansados y yo os lo restauraré)

Sumiller (fr. *sommelier*)

Préstamo semántico. Según el DRAE, en los grandes restaurantes, persona encargada del servicio de licores. Pero el María Moliner especifica también que es el encargado de los vinos.

El *Larousse Gastronomique* añade, con un criterio más ajustado a la importancia y relevancia de la enología, que el sumiller se encarga del servicio de vinos en las salas de los grandes restaurantes, lo que exige tener buenos conocimientos enológicos. En su origen, el sumiller era el monje que, en un convento, se ocupaba de la vajilla, del pan y del vino. En el Antiguo Régimen, la casa del rey contaba con uno o varios sumillers que eran los encargados de recibir lo que traían a palacio los *sommiers* o *bêtes de somme*, lo que encaja con su etimología. Acabó derivando en el oficio de oficial que ponía bajo cubierto el vino.

El sumiller es un experto y en Europa, si ha sido certificado profesionalmente, se identifica porque lleva en el pecho una pequeña taza de plata colgada, el catavinos.

4.2. Técnicas culinarias.

Brandada (fr. *brandade*)

Préstamo léxico. Guiso de bacalao desmigado mezclado con aceite, leche y otros ingredientes (DRAE).

El origen está en el provenzal "brandado" y este a su vez del occitano "brandar" que quiere decir remover y agitar. Procedimiento que debe seguirse en la elaboración de este plato para que su elaboración sea satisfactoria.

Pochar (fr. *pocher*)

Préstamo léxico que no registra el DRAE aunque si aparece en el María Moliner.

Se supone que tiene un equivalente que es rehogar. Sin embargo los matices de la técnica, según los expertos, son diferentes. Deriva del verbo "*pocher*" que quiere decir "escalfar". Evoluciona en cocina hacia un significado con el matiz de cocer a fuego lento, no tanto en agua, como en grasas, en aceite e incluso en salsa.

Papillote (fr. *papillote*)

Préstamo léxico. El DRAE lo contempla como locución adverbial (a la papillote / fr. *en papillote*) refiriéndose a la técnica o modo de preparación de la carne o el pescado crudos, aderezados con distintas verduras y aceite y asado al horno envuelto en papel

engrasado o de aluminio.

La etimología francesa, según *Le Petit Robert*, sitúa su origen en *papilloter*, término que a su vez proviene del antiguo francés *papillot*, diminutivo de *papillon* (mariposa).

4.3. Antropónimos.

A la bella Helena (fr. *Belle-Hélène*)

Préstamo léxico o expresión idiomática.

Nombre dado hacia 1864 a diversos preparados culinarios de varios chefs de restaurante de los *Grands Boulevards*, según el título de una célebre opereta de Offenbach. Tournedós, supremas de ave, entremeses, etc., se pueden presentar con esta técnica.

Melocotón Melba (fr. *Melba*)

El nombre procede de una célebre cantante australiana del siglo XIX, Nelly Melba. El más conocido es el melocotón Melba, creado por el cocinero Escoffier en 1892 cuando era chef en el Savoy, en Londres, dónde Nelly Melba cantaba *Lohengrin*. Hizo servir melocotones pochados sobre una cama de helado de vainilla, en un timbal de plata engarzado entre las alas de un cisne tallado en un bloque de hielo y recubierto de un velo de azúcar hilado.

En 1900, Escoffier dirige las cocinas del recién inaugurado Carlton e introduce los melocotones Melba en el menú pero con una versión más simplificada.

4.4. Sopas, salsas y purés.

Bechamel (fr. *béchamel*)

Préstamo léxico.

Salsa de *roux* blanco a la que se añade leche hervida y crema fresca. Debe su nombre a Louis de Béchameil, un próspero marqués financiero del siglo XVII que fue administrador de la casa de Luis XIV.

Bullabesa (fr. > *bouillabaise*)

Préstamo léxico. Del provenzal *bouiabaïssu*, puede ser una alteración de *bouille peïs*, de *bouillir* y *peïs* (pescado) o de *bouillir* y *abaisser*, según *Le Petit Robert*

La famosa "sopa de oro" del Mediterráneo, la bullabesa es una caldereta que se prepara con varios tipos de pescado cocinados con tomates, azafrán, ajo y otros ingredientes. El pescado se sirve separadamente del caldo que se vierte sobre tostadas de pan frotadas

con ajo y sazonadas con *rouille* que es removida dentro del caldo.

El origen se atribuye a la abadesa de un convento de Marsella y a un juego de palabras, que puede resultar forzado, entre *bouille-abbese*.

Consomé (fr. *consommé*)

Préstamo léxico.

Caldo de carne concentrado, que se consume lentamente.

Como participio perfecto sustantivado ya aparece documentado antes de 1590.

Se considera un plato típico de la cocina francesa, aunque la receta procede de España y se cuenta que llegó a Francia al ser robada de la biblioteca del Monasterio de Alcántara por el General Junot en 1807 durante la guerra de independencia. El nombre dado por la cocina española era de consumado.

Los franceses pudieron así comprobar que el consumado se parecía al *consommé*.

El *consommé* figuraba también en la primera edición del diccionario de la Academia Francesa de 1694.

Parece ser que en el siglo XVIII el cocinero de la Casa Real, Vincent La Chapelle, hizo una creación para la reina María Leszczyńska, que era la mujer de Luis XV de Francia, se trataba del *consommé à la Reine* o consumado a la reina. Y en los primeros años del siglo XIX, tanto Carême como Laguipierre, cocinero de Murat, empleaban el *consommé* en muchas de sus recetas del mismo modo que empleaban los caldos, y los fondos como *fumets*.

Mayonesa (fr. *mayonnaise*)

Préstamo léxico. Desde un punto de vista etimológico *Le Petit Robert* y *Le Trésor de la langue française* sitúan el término en una alteración de *mahonnaise*, con origen en el puerto de Mahón, como recuerdo de la toma de esta ciudad por parte del duque de Richelieu en 1756, aunque parece que la aparición del nombre es posterior a esta fecha.

Otros, sin embargo, aseguran que el nombre está ligado a la ciudad de Bayona, en la que es una especialidad. Carême pretendía que el término derivaba del verbo *manier* y le llamaba *magnonnaise*.

Pepitoria (fr. > *petite-oie*)

Préstamo léxico. Según el DRAE es una alteración del antiguo *petitoria*, este del francés antiguo *petite-oie*, guiso de menudillos de ganso. La misma tesis mantiene Corominas en su *Diccionario Crítico*.

Siendo un guiso que se hace con todas las partes comestibles del ave, o con los despojos y al que se añade yema de huevo, se amplifica también desde el punto de vista semántico, adquiriendo el sentido de conjunto de cosas diversas y desordenadas.

Potaje (fr. *potage*)

Préstamo léxico.

Se refiere en ambos casos a un guiso o sopa hecho a base de legumbres, verduras y otros ingredientes.

Ratatouille (fr. *ratatouille*)

Extranjerismo crudo. Conserva la grafía original. Se forma a partir del cruce de otras formas dialectales como *tatouiller*, 'menear, remover' y *ratouiller*, 'agitar, revolver'. Según *Le Petit Robert*, ambas formas expresivas de *touiller*, 'remover o agitar'

A partir del siglo XIX se utiliza para denominar una especialidad de la cocina provenzal, originaria de Niza, pero corriente en todo el sudoeste francés. Según los puristas, las diferentes legumbres utilizadas en el plato se deben cocinar separadamente y reunir las y mezclarlas después.

Vichyssoise (fr. *vichyssoise*)

Extranjerismo crudo. Etimológicamente, originario de la ciudad francesa de Vichy.

Es una sopa espesa hecha con puerros, patatas, caldo de pollo y que generalmente se sirve fría. *Le Petit Robert* sitúa su origen con esta acepción en 1927.

Parecen existir dos versiones sobre el nacimiento de esta sopa fría. Una le atribuye el origen al *chef* Louis Diat, jefe de cocina del Hotel Ritz de Nueva York en 1942, que se inspiró en un plato de su región de origen. Según algunos gastrónomos, el origen del nombre está en "La Vichyssoise", que era el apodo de una cantante ligera originaria de Vichy. Vivió en Nueva York en el primer tercio del siglo XX y un admirador suyo, el cocinero del gran hotel neoyorquino le dedicó la receta que había inventado

La otra mantiene que el inventor fue un vasco muy aficionado a la porrusalda que trabajó como cocinero en la embajada francesa con el gobierno de Vichy. Como se consideraba la porrusalda demasiado plebeya se le dio el toque de crema enriquecida con nata o leche y se sirvió fría.

4.5. Carnes, charcutería y pescados.

Cordon bleu (fr. *cordon-bleu*)

Extranjerismo crudo.

Durante el Antiguo Régimen aparece el *cordon-bleu*, en referencia a la distinción honorífica que se concedía, de 1578 a 1789, a los nobles distinguidos por servir al rey

Enrique III de Francia. La Orden de los Caballeros del Espíritu Santo portaban una cruz de oro sobre cinta azul. Los cocineros atan sus delantales con cintas azules que hacen de ese color un símbolo de excelencia culinaria.

Connotaciones de prestigio quedan todavía hoy evidenciadas en ese término que se tiene además las siguientes acepciones:

Codon bleu (REST) Buen cocinero

Cuisinier, cordon bleu: REST filete de ternera o ave, empanado y relleno de jamón y queso.

Cordon bleu: (diplôme) REST diploma de la escuela culinaria francesa de reconocido prestigio.

Vianda (fr. *viande*)

Fenómeno de extensión semántica del préstamo. Mientras que en francés "viande" se aplica esencialmente y de forma específica a la carne, en español se refiere a la alimentación en general.

4.6. Postres, panes y dulces.

Baguette (fr. *baguette*)

Préstamo léxico que incorporará el DRAE en su 23ª edición y que adelanta como tal en su versión electrónica. Hasta el momento se consideraba, pues, un extranjerismo crudo. Conserva su grafía

Bajo la divisa de igualdad, en la época de la Revolución Francesa, se creó la *baguette* en respuesta a la consigna de trabajo. Obreros, burgueses y aristócratas tenían el derecho a comer la misma clase de pan.

Biscuit (fr. *biscuit*)

Préstamo léxico con mantenimiento de la grafía original.

Procede de la voz francesa biscuit, literalmente "dos veces cocido". No lo recoge el DRAE, pero si el María Moliner.

Aunque tiene una acepción que no es propiamente gastronómica, la voz se refiere a un bizcocho que, como su nombre indica *bis-* y *cuit*, debe ser cocido dos veces y que estaba destinado a conservarse.

Se ignora la fecha de la creación del *biscuit*, se sabe que los romanos lo conocían pero también los venecianos y los turcos. Durante siglos fue el alimento base de los soldados y los marinos. De estos últimos viene la expresión "no embarcarse sin *biscuits*". Fueron muy importantes para las provisiones de los soldados durante la Segunda Guerra

mundial, aunque ya se elaboraban con un complemento vitamínico.

En la actualidad se usan, fundamentalmente, en la elaboración de productos dietéticos, una vez enriquecidos y aromatizados.

Bombón (fr. *bonbon*)

Falso amigo. Calco

Es una ilusión pensar que el significado de ambos términos sea el mismo. "*Bonbon*" equivale en español a "caramelo", mientras que el nombre español "bombón", es sinónimo en francés de "*chocolat*"

Cruasán (fr. *croissant*)

Préstamo léxico. Según *Le Robert*, su etimología se sitúa en el siglo XII, siendo "*temps pendant lequel la Lune croît*"

El cruasán es originario de Viena. Según la leyenda, en 1683, los turcos se encontraban a las puertas de la ciudad, que ofrecía resistencia. Al final levantan el sitio y para festejarlo, un pastelero vienés tuvo la idea de crear este pastel en forma de *coissant* (creciente), símbolo del Islam. Gracias al matrimonio de María Antonieta de Habsburgo (bajo las órdenes de la que trabajaba el pastelero vienés) con Luis XVI en 1770, los *croissants* se introducen en Francia. En 1863 fue acuñado el nombre por primera vez para referirse a ese tipo de pastel y la receta tradicional, tal como se la conoce hoy, fue publicada en el *Larousse Gastronomique* en 1938.

Macaron (fr. *macaron*)

Extranjerismo crudo.

Pequeño pastel redondo crocante en el exterior y blando en el interior hecho a base de pasta de almendras y perfumado con café, chocolate, etc. Son presentados de dos en dos.

Su origen es muy antiguo. La receta parece venir de Italia, más concretamente de Venecia, en el Renacimiento. Numerosas localidades de Francia se enorgullecen de su especialidad. En Nancy, dónde estos pastelitos eran muy reputados en el siglo XVII, eran fabricados por las religiosas carmelitas aplicando al pie de la letra un precepto de Teresa de Ávila: "Las almendras son buenas para las muchachas que no comen carne"

Magdalena o madalena (fr. *madeleine*)

Préstamo semántico.

Tiene otra acepción en español además de referirse a la acepción que la define en francés, porque puede referirse a una mujer que lleva ese nombre o incluso como voz sustantivada, hacer alusión a la Magdalena bíblica.

En cualquier caso, en este contexto, se hace referencia a un pequeño pastel en forma de concha hecho con harina, mantequilla y huevos. Se cuece dentro de moldes de papel estriados que le dan al pastel su aspecto tan característico.

Es un postre muy familiar y protagoniza uno de los episodios más conocidos de la literatura francesa. En el primer volumen de su obra *À la recherche du temps perdu*, Marcel Proust hace una descripción verdaderamente genial de las sensaciones que le produce comer una madalena "*sous son plissage sévère et dévot*". Es un ejercicio sensual y de memoria.

El secreto de la fabricación fue guardado durante mucho tiempo en Commercy, ciudad de la Lorena francesa, con la fórmula de Stanislas Leszczyński. Se cuenta que este monarca fue quien bautizó el pastel en honor a su hija. La madalena conquistó Versalles y París con rapidez.

Merengue (fr. *meringue*)

Préstamo léxico. La vigencia del término está muy extendida en la actualidad.

Se trata de una preparación azucarada muy ligera hecha a base de claras de huevo batidas a punto de nieve y que se hornea posteriormente.

La tesis con más fuerza es que el merengue fue inventado alrededor de 1600 por un pastelero italiano, Gasparini, que vivía en Meiringen, un pueblo suizo.

Otra teoría mantiene que fue creación de un pastelero al servicio del rey polaco Estanislao, realizada a partir de una receta alemana que provendría de la palabra polaca *marzynka*.

Lo que sí parece claro es que los primeros merengues franceses se sirvieron en Nancy, en la corte del anteriormente citado rey polaco. La hija del rey era una verdadera entusiasta de esta receta y al casarse con Luis XV la puso de moda en la corte francesa.

A la reina María Antonieta, esposa de Luis XVI, le gustaban mucho los merengues y los *vacherin*, hechos con anillos de merengue y una guarnición de helado o crema *chantilly*.

Hasta principios del siglo XIX los merengues se moldeaban con una cuchara antes de meterlos en el horno. Fue Carême quien introdujo el uso de la manga pastelera.

Petisú (fr. *petit chou*)

Préstamo léxico.

Según el DRAE, el origen de la palabra está en *petit sou*, una antigua moneda de cinco céntimos. Literalmente *petit chou* es un "col pequeña"

El petisú es un pequeño pastel inflado (*soufflé*) hecho con una pasta *choux* de doble cocción y relleno de crema u otras guarniciones. Cuando se rellenan con alimentos salados se sirven en *hors-d'oeuvre*. Tienen aplicación en otro tipo de postres conocidos

como el *Saint-Honoré*, un postre típicamente parisino o las *lionesas* y los *éclairs*

Praliné (fr. *praline*)

Préstamo léxico.

Aunque el DRAE lo describe como crema de avellanas y chocolate, los franceses hacen de él un postre un poco más elaborado. Consiste en un caramelo que, efectivamente se hace a base de avellanas y se cubre de azúcar caramelizado y que se colorea y aromatiza, pudiendo obtenerse praliné rosa, rojo, etc.

El praliné es una especialidad de Montargis desde 1630, fecha en la que su inventor, Lassagne se retira a la ciudad de Plessis-Praslin. Según la leyenda, Lassagne, viendo hervir en una marmita restos de caramelo con almendras, tuvo la idea de poner en práctica la fórmula con almendras enteras. El resultado tiene un gran éxito y contribuye incluso a éxitos diplomáticos. El mariscal de Plessis-Praslin, ministro de Luis XIII y de Luis XIV se atribuye el mérito de la fórmula y de su nombre, que es el de la ciudad de origen se deriva el nombre del postre.

En España se elabora una pasta semejante que va más allá de la definición del DRAE y que se consume en forma de turrón, en Navidad.

Aunque España no es el único país donde este postre ha tenido éxito. En Bélgica, Suiza, Alemania y Austria se le da el nombre de praliné al caramelo de chocolate.

Soufflé (fr. *soufflé*)

Préstamo léxico. El DRAE (2001) mantiene la grafía del término original. Se puede encontrar en otras variantes adaptadas (*sufilé* / *soufflé*)

En origen se refiere a un alimento que, literalmente, debe quedar inflado. Se prepara con claras batidas a punto de nieve y se hornea de tal modo que queda esponjoso. Admite múltiples variantes, dulces y saladas.

Podría decirse que el soufflé es una creación de la cocina entre el siglo XVIII y la primera mitad del siglo XIX. Este delicado plato aparece desde el siglo XIX en el menú de los restaurantes de los grandes hoteles y restaurantes de moda en la *Belle Époque*.

Tarta Tatin (fr. *Tarte Tatin*)

El término es un combinado de préstamo léxico (*tarte*) y un antropónimo (*Tatin*). En su conjunto es un extranjerismo muy aceptado en la gastronomía española.

Se denomina Tatin a una tarta de manzana que está cocinada al revés pero servida al derecho, es decir, con las frutas encima. Tiene un gusto de caramelo y mantequilla muy apreciado en pastelería.

El pastel debe su reputación a las hermanas Tatin que tenían, a principios del siglo XX, un hotel-restaurante en Lamotte-Beuvron.

Sin embargo la tarta invertida es una antigua especialidad de Sologne y muy extendida en la región de Orleans. Habiendo adquirido carta de nobleza con las hermanas Tatin, fue servida en París por primera vez en el restaurante *Maxim's*, dónde se convirtió en una especialidad.

Hoy se prepara con manzanas, peras, piña y otras frutas.

4.7. Varios.

Canapé (fr. *canapé*)

Préstamo semántico.

Según el DRAE, porción de pan o de hojaldre cubierta con una pequeña cantidad de comida que se suele servir como aperitivo.

Según Le Petit Robert procede del antiguo francés *conopé* y este del latín *conopeum*, a su vez del griego *kônôps* (*mosquito*).

Entremés (fr. *entremets*)

Préstamo léxico.

Del francés *entre* y *mets*. Se refiere a los alimentos que se ponen en las mesas para picar mientras se sirven los platos. Actualmente, en España, se suelen tomar antes de las comidas.

En la Edad Media, en la corte, los entremeses eran un verdadero espectáculo. Se acompañaban de música, de juglares y de danzas. Para los franceses, en el lenguaje corriente, los entremeses son hoy en día un plato dulce servido después del postre y en cualquier caso siempre se refiere, en el ámbito de la restauración, a los preparados de legumbres, y a las *crêpes* saladas, croquetas, tortillas, a los entremeses fríos como compotas, *bavarois* y helados como los sorbetes, *mousses*, etc.

En el siglo XIV era habitual encontrar propuestas de entremeses como 'cisne revestido de su piel y sus plumas' con grandes elementos decorativos y presentados con gran pompa.

Bajo el reinado de Luis XIV y hasta el siglo XIX los entremeses se siguieron asociando a platos dulces y platos de legumbres.

Nouvelle Cuisine (fr. *Nouvelle Cuisine*)

Préstamo léxico con mantenimiento de la grafía original.

No aparece registrado en el DRAE pero si en otros diccionarios de uso del español.

La fórmula de la *Nouvelle Cuisine* fue lanzada en 1972 por dos críticos gastronómicos, Henri Gault y Christian Millau, que se querían librar de una cierta rutina en materia

culinaria.

A principio de los años 70 la *nouvelle cuisine* se elabora a partir de un rechazo y de una elección: rechazo de las preparaciones consideradas demasiado enriquecidas con grasas y que se sospechaba era la causa de muchas enfermedades y elección de sabores naturales. De estos principios se derivan reglas estrictas: frescor total de los alimentos, ligereza y armonía natural de las preparaciones y simplicidad en los modos de cocción. Se rehabilitan los productos naturales, las modestas legumbres de potaje, se hacen cocciones cortas para conservar el valor de los alimentos y sin grasas.

La *nouvelle cuisine* puede ser o no una revolución gastronómica, pero se rechazan las preparaciones pomposas y académicas y se ajusta a la vida moderna, a la llamada cocina burguesa y que enseguida pasa fronteras.

Volován (fr. *vol-au-vent*)

Préstamo léxico. Tiene un componente metafórico que hace intraducible el término.

Es un pastelillo de hojaldre hueco que se rellena de productos variados.

Compuesto de una forma verbal de volar, 'volar' y de vent, 'viento' causado por la ligereza del hojaldre. El término, se dice, fue inventado por Carême para designar una pasta tan ligera que, según él, "*elle s'envole au vent à la sortie du four*"

4.8. Bebidas, vinos y licores.

Absenta (fr. *absinthe*)

Ajenjo, bebida alcohólica. Desacuerdo en su procedencia. El DRAE sitúa el origen de este préstamo en el catalán, aunque parece que el catalán lo haya podido tomar prestado del francés.

Según el *Larousse Gastronomique*, en el siglo XVIII un médico francés elaboró un licor verde con una graduación de entre 60 a 70 grados. Henri Louis Pernod la comercializa en 1979. Denominada la "*muse verte*" por los poetas y pintores se hizo muy popular en los cafés parisinos del siglo XIX. Se depositaba en primer lugar una dosis de absenta en el fondo del vaso y luego se vertía agua suavemente sobre un trozo de azúcar situado en una cucharilla agujereada y posada en el borde del vaso. La fabricación y la venta fueron prohibidas en Francia en 1915 por las consecuencias que su alta graduación tenía sobre el sistema nervioso. Hoy se comercializa con muchos menos grados y una reducción importante de las sustancias nocivas que motivaron su prohibición.

Café (fr. *café*)

Ampliación semántica.

El primer café, es decir la primera "*maison de café*", se fundó en Marsella en 1654. En 1669, el embajador turco en París, Soliman Aga, inicia a Luis XIV en el placer del café. Unos años más tarde, en 1686, un siciliano llamado Procopio, inaugura el primer café parisino y en el siglo XVII el café se convierte en un establecimiento distinguido, lugar de reunión de escritores y filósofos. Todavía hoy perdura esta connotación y los cafés literarios son famosos en París. Lugares como *La Coupole* y *Le Dôme* en Montparnasse o *Les deux-Magots* y *Le Café de Flore* en Saint-Germain-des-Près, son locales cuya fama trasciende las fronteras.

Cava (fr. *cave*)

Préstamo léxico. (lat. *cava*)

Sinónimo de bodega, cueva o sótano. Aunque es una palabra de origen medieval, época en la que en los castillos se guardaba el vino y el agua, también puede ser una sima, o cueva subterránea.

La combinación de uvas que da lugar a la bebida que llamamos cava en español, se denomina *cuvée*, que significa "cosecha o cantidad de vino o caldo que contiene una bota o tinaja". A pesar de las diferencias con el champán, el método de elaboración es el denominado "*champenois*" o tradicional. En el fondo del corcho de las botellas de cava aparece una estrella de 4 puntas que garantiza la elaboración con ese método tradicional.

Champán (fr. *champagne*)

Préstamo léxico. Bebida procedente de la región francesa de Champagne.

Las diferencias entre el champán y el cava se deben fundamentalmente al tipo de tierra de cultivo, la climatología y la variedad de la uva usada. El método "*champenois*" es el de elaboración tradicional.

Chartreuse (fr. *chartreuse*)

Préstamo léxico. Mantiene la grafía original

Su significado es cartuja y se refiere a un licor verde o amarillo de hierbas aromáticas elaborado en su origen por los monjes cartujos de la Grande-Chartreuse, un monasterio fundado en 1084 por Saint Bruno cerca de Grenoble. La orden de los Cartujos es una de las más antiguas de la cristiandad. En 1605, el Mariscal d'Estrées entregó a los monjes de la Chartreuse de Vauvert, en París, un manuscrito que revelaba la fórmula del 'elixir de larga vida' cuyo origen se desconoce. Es en el monasterio de la Grande-Chartreuse donde el hermano Jérôme Maubec se encarga de estudiar dicha fórmula hasta conseguir fijarla.

Vermú (fr. *vermouth ou vermout*)

Puede considerarse una ampliación semántica del préstamo. *Le Robert* describe el término como "*apéritif à base de vin aromatisé de plantes amères et toniques*". En

español, además de referirse al mismo tipo de aperitivo o bebida, se puede referir también a un hábito social vinculado a su consumo, a una sesión de cine o teatro en determinadas horas del día o incluso a una función de baile que se lleva a cabo a una determinada hora de las jornadas de fiesta y que se denomina específicamente la "sesión vermulé".

5. Conclusiones.

Ya habíamos visto que un préstamo es cualquier vocablo o expresión que un idioma toma de otro idioma, generalmente para llenar un vacío de designación. Puede mantener su ortografía y pronunciación originales o pueden adaptarse a la lengua que los recibe.

Desde un punto de vista positivo, las lenguas se enriquecen cuando incorporan extranjerismos por vacío de designación. De esta manera se puede aludir a objetos, costumbres o nuevas realidades que no son naturales a una cultura. Suponen una ampliación y en consecuencia, un enriquecimiento.

Desde el punto de vista del purismo lingüístico, la introducción es innecesaria, porque ya existe un término, empobrece el lenguaje y hace que la lengua se desnaturalice.

Durante los siglos XVIII y XIX y primer cuarto del XX se produce la mayor aportación de términos franceses. El triunfo de lo francés hace que el uso de estos términos se aprecie como de buen tono o incluso elegante.

Pero ya en el siglo XVIII se escuchaban voces críticas sobre el uso de términos franceses innecesarios.

Así Rafael Baralt (2006:194) hace una crítica hacia lo que denomina "mal del galicismo" apuntando que "giros, locuciones y modos de decir que desfiguran y vician radicalmente la lengua en que se admiten"

Feijoo, sin embargo, ensalza la belleza de la prosa francesa y admite elementos afrancesados en sus escritos, capaces de contrarrestar, en su opinión, la pobreza de la lengua castellana para expresar nuevos conceptos.

En contraste y como reacción, un purismo que acaba por reflejarse en los escritos de algunos académicos de la RAE cuyo lema es, no lo olvidemos, *Limpia, fija y da esplendor*, cuando hablan de "torrente cenagoso de exóticas frases y vocablos", "voces bárbaras", "neologismos merecedores de anatemas" o "groseros galicismos", expresiones que recoge en su artículo sobre *El galicismo en español (1920-1925)*, Montero Curiel (2007:1218). Claro que no hay que olvidar que en España la RAE se fundó, entre otros motivos, para defender la lengua de la invasión, precisamente, de galicismos. La hegemonía de Francia hace que su lengua se convierta en un medio de homogeneización cultural y el vehículo idóneo para las relaciones diplomáticas. Lo curioso, o incluso paradójico, es que la RAE tomara como modelo de referencia para su creación a *L'Académie Française*.

Aunque, obviamente, la rigidez no es extrema en todos los casos, ni siquiera para los

puristas, ya que admiten el uso o incorporación de lo que consideran neologismos necesarios. Claro que el campo al que van a circunscribir esa necesidad es, fundamentalmente, la nomenclatura científica y la técnica, siempre que haya justificación.

Como también recoge Curiel (2007:1220) en los años 20, Américo Castro analiza la postura de la RAE sobre el galicismo destacando que el purismo inmovilista está caducado y que el moderno internacionalismo es imparable. Sin embargo, establece dos tipos: los necesarios y los frívolos. Su postura crítica, a la vez que pragmática, viene a reflejar que los excesos se pueden corregir con una buena enseñanza del español.

Pero la crítica reflexiva de Castro no hace desaparecer posturas extremas que promulgan la total erradicación de voces exóticas y llevan al purismo extremo, rechazando lo nuevo y extranjero. No se escatiman epítetos descalificadores.

Es cierto que algunos nombres que en francés son neutros desde un punto de vista estilístico, en español adquieren un valor añadido. Este fenómeno puede estar motivado por las connotaciones de lujo y prestigio del francés. Ser *chic* se manifiesta, con frecuencia, en la utilización de voces francesas en el discurso, lo que no es casual o inocente y puede obedecer a una voluntad por parte del locutor de distinguirse, de manifestar cierto refinamiento o sofisticación.

El fenómeno del préstamo refleja muy bien la evolución de la sociedad y pone de manifiesto problemas que sobrepasan cualquier análisis lingüístico:

"En fait, le débat sur les emprunts relève du purisme, de la volonté de conserver la langue en conformité avec un modèle intangible, et en tant que tel il ne concerne ni le linguiste ni, de façon plus générale, la science: il relève du fantasme. Il en va en effet du lexique comme de la nationalité: certains refusent les emprunts au nom de la pureté de la langue comme d'autres refusent l'intégration des étrangers au nom de la pureté de la nation, quand il ne s'agit pas de la pureté de race... Et, dans les deux cas, c'est la même frilosité face à l'histoire qui s'exprime" (Calvet, 1993: 146)

La modernidad y la globalización de la época actual no han hecho disminuir la controversia. Podemos encontrar defensores y detractores de la influencia de otras culturas, independiente del ámbito del que hablemos. Claro que cualquiera que preste un mínimo de atención a su entorno se dará cuenta de que el proceso de influencia cultural y lingüístico es irreversible. No se trata de adoptar una postura de aceptación servil sino de reconocer un hecho y de incorporarlo a nuestro hablar cotidiano sin caer por ello en el ridículo, con naturalidad.

Quizá debemos plantearnos que cuando hablamos de préstamo o si lo preferimos, tratándose de voces francesas de *l'emprunt*, no es el verbo invadir el que debemos usar, sino acoger. Una cultura acoge lo que otra tiene de bueno para ofrecer y con ello se hace más amplia, es más cultura.

En sentido estricto cabe preguntarse si se puede hablar de la degeneración de una lengua, como hacen los puristas. Admitirlo implicaría la existencia de un modelo único y perfecto,

cerrado. Si la lengua está viva y en expansión constante, no debe producir drama la entrada de préstamos. Porque debemos pensar que la finalidad de una lengua es la comunicación. Y para ello, para comunicarse, el hablante hace uso y adapta aquello que la hace posible: la palabra.

6. Bibliografía

ACADEMIE FRANÇAISE: *Le Trésor de la Langue Française* [en línea]

<http://atilf.atilf.fr/dendien/scripts/tlfiv4/showps.exe?p=combi.htm;java=no;>

ALVAR EZQUERRA, M. (1993): *La formación de palabras en español*. Madrid. Arco Libros

BARALT, R. (2006): *Diccionario de galicismos*. Biblioteca virtual universal. En Biblioteca virtual Miguel de Cervantes.

CALVET, L-J. (1993) *L'Europe et ses langues*. Paris. Plon

CURELL AGUILÀ, C. (2004): *Presencia del francés en el español peninsular contemporáneo*. Universidad de La Laguna. Tesis doctoral

DESJARDINS, M. (2007): "Breve estudio de los galicismos a través de la historia". En *Tinkuy* nº 4. Pg.63-75. Février. Section d'études hispaniques. Université de Montréal

HURTADO ALBIR, A. (2004): *Traducción y traductología*. Madrid. Cátedra

LAPESA, R. (1981): *Historia de la lengua española*. Madrid. Gredos

Le Grand Larousse gastronomique (2007) París. Larousse Éditions

Le Petit Robert de la langue française (2011). Le Robert. Version électronique

MIRANDA, J. A. (1994): *La formación de palabras en español*. Salamanca. Colegio de España.

MOLINA MARTÍNEZ, L. (2006): *El otoño del pingüino*. Univesitat Jaume I. Castelló de la Plana

MOLINER, M. (2007). *Diccionario de uso del español*. Madrid. Gredos

MONTERO CUIEL, P. (2010): "El galicismo en español (1900-1925)", en *Actas del II Congreso Internacional de Historia de la lengua española*. Tomo I, pp. 1217-1228

NAVARRO, C. (2008): "Neología y formación de palabras en el lenguaje" en *La comunicación especializada*. Vol. 87, pp. 297-318. Bern. Peter Lang editions.

NEWMARK, P. (2004): *Manual de traducción*. Madrid. Cátedra

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Diccionario de la lengua española* [en línea]
<http://www.rae.es/recursos/diccionarios/drae>

————— (2010): *Ortografía de la lengua española*. Espasa. Madrid

WIZMAN, A. (2010): "La sacralisation de la gastronomie française" en L'Express Styles.
París [en línea]
http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/la-sacralisation-de-la-gastronomie-francaise_942351.html