

## Léxico culinario decimonónico: el “glosario escondido” incluido en *El Practicón. Tratado completo de cocina* (1894) de Ángel Muro

MARTA TORRES MARTÍNEZ  
Universidad de Jaén  
matorma@ujaen.es

**RESUMEN:** En la presente investigación nos aproximamos a un tratado culinario publicado a finales del siglo XIX, *El Practicón. Tratado completo de cocina* (1894) de Ángel Muro. Nuestro objetivo se centra en estudiar un glosario de términos culinarios incluido al inicio de la obra, en un capítulo llamado “Entreacto”, cuyo fin es “abrir un paréntesis para que las señoras se impongan y penetren bien de lo que es una cocina; de lo que se entiende por un buen cocinero; de los términos de cocina y de una multitud de cosas que verá el curioso lector” (Muro, 1894: 230). En primer lugar, se clasifican onomasiológicamente las voces de especialidad compiladas para, después, atender a los ítems léxicos agrupados bajo la subcategoría ‘guisos’ (*brandada, civet, chartreuse o cartuja, chaufroix, fricandó, gibelotte, quenelles, romequín, ravioles, salmis o salmorejo*). Nos interesa revisar la presencia, tratamiento y evolución de estos términos en la tradición lexicográfica del español así como en los corpus más representativos. Nos centramos en determinar si estas voces se registran en los diccionarios generales del español y, en tal caso, en qué época se lematizan y cómo se incorporan en la macro y microestructura de los distintos repertorios. También nos interesa contrastar dicha nómina léxica en el *Diccionario general de cocina* (1892), también elaborado por Ángel Muro. En definitiva, este trabajo permitirá arrojar luz sobre una de las parcelas más relevantes del léxico decimonónico de la vida social, a saber, la culinaria.

**Palabras clave:** léxico histórico, tratado culinario, siglo XIX, lexicografía española.

**ABSTRACT:** The present research explores a culinary treatise published at the end of the nineteenth century, *El Practicón. Tratado completo de cocina* (1894) by Ángel Muro. Our central objective is to study a glossary of culinary terms included at the beginning of the work, in a chapter called “Entreacto”, in order to “open a parenthesis for women to learn well and delve into what a kitchen is, what it means to be a good cook, terms related to cooking, and a multitude of things which the curious reader will see” (Muro, 1894: 230). Firstly, we arrange the compiled specialty terms in onomasiological order to later analyse the lexical items grouped under the subcategory ‘stews’ (*brandada, civet, chartreuse or cartuja, chaufroix, fricandó, gibelotte, quenelles, romequín, ravioles, salmis or salmorejo*). We are interested in examining the presence, treatment and evolution of the ten selected terms in the lexicographic tradition of Spanish as well as in the most representative corpora. Particularly, the study determines if these terms are registered in the general dictionaries of Spanish and, if that is the case, when they are lemmatized and how they are incorporated into the macro and microstructure of the different repertoires. Also, it is of special interest to contrast this lexical list with the list in *Diccionario general de cocina* (1892), also written by Ángel Muro. In short, this essay sheds light on one of the most relevant areas of the nineteenth-century lexicon concerning social life, namely, the culinary one.

**Keywords:** historical lexicon, culinary treatise, 19th century, Spanish lexicography.

### 0. INTRODUCCIÓN

En palabras de Eberenz, al describir el marco general del proyecto que lidera desde la Universidad de Lausana en torno al *Léxico español de la alimentación y el arte culinario tradicionales (siglos XIII al XVI)*, “el léxico español de la culinaria medieval y renacentista cuenta

con una serie de estudios valiosos, pero carece de un inventario extenso y de análisis lexicológicos generales” (Eberenz, 2017).

Esta situación la encontramos también a partir del siglo XVII (Dumart, 2007; Eberenz, 2014a y 2016; Gutiérrez y Rodríguez, 2008; Pérez, 1992; Polo, 2012; Schmid, 2014; Serrano, 2006 y 2008; Torres, 2013), a juzgar por la lista de bibliografía incluida en la web del proyecto de Eberenz, que compila los estudios sobre la historia y el léxico de la alimentación y la gastronomía antiguas en la península ibérica.

En la línea de Torres (2017), donde investigamos acerca de la recepción del léxico del ámbito de la confitería a propósito del tratado *El confitero moderno* (1851) de José Maillet, y para contribuir al anhelo de Eberenz, en el presente trabajo pretendemos acercarnos al léxico de especialidad contenido en otro tratado culinario publicado a finales del siglo XIX, *El Practicón. Tratado completo de cocina* (1894) de Ángel Muro. Nos interesa específicamente un glosario hallado en uno de los primeros capítulos de la obra, a fin de organizar onomasiológicamente las voces en él contenidas y observar el tratamiento de los ítems, referidos a ‘guisos’, en corpus y diccionarios representativos del español. Nuestro objetivo se centra en completar el conocimiento del léxico culinario generado en la época moderna. No en vano, Simón (2003: 18) observa que

la modernización y la difusión popular de la gastronomía se produce en el siglo XIX y está relacionada con el cambio que se opera en el sistema de vida de los ciudadanos [...] La dieta se hace más variada; además, los nuevos combustibles, gas y electricidad, repercuten directamente en la cocina y en el modo de guisar.

## 1. EL AUTOR Y SU OBRA

Según constata García Mancha (2014), 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 comilon<sup>1</sup>. Además, como indica Simón (2003: 19), Muro dirigió en Barcelona una de las primeras escuelas de cocina creadas a partir de la segunda mitad del siglo XIX.

En cuanto a la obra objeto de estudio, *El Practicón. Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras* (1894), Simón (2003: 231-232) apunta que contiene “fórmulas culinarias del autor” y que comprende “todo lo que atañe a las primeras materias de la cocina, caldos, sopas, potajes, cocina de carne y vigilia, entremeses, pastelería, conservas, etc.”. Lo califica de “muy completo”.

La edición descrita por Simón es la segunda, de 1894. También cita esta autora las siguientes ediciones, 34, hasta 1928: 5.<sup>a</sup> (sin fecha), 7.<sup>a</sup> (1895), 11.<sup>a</sup> (1897), 12.<sup>a</sup> (“Aumentada con 60 minutos de almuerzos y comidas para todos los gustos y condiciones, y algunas fórmulas complemente nuevas, 1897), 16.<sup>a</sup> (1901), 17.<sup>a</sup> (1902), 18.<sup>a</sup> (1903), 19.<sup>a</sup> (1904), 20.<sup>a</sup> (“Edición con 240 grabados, 1905), 29.<sup>a</sup> (1917), 30.<sup>a</sup> (1919), 31.<sup>a</sup> (1922), 34.<sup>a</sup> (1928)<sup>2</sup>. Según Moyano (2010: 32), *El practicón* fue editado por primera vez en 1884 y coincide con Simón (2003: 232) en contabilizar 34 ediciones, hasta 1928, de este clásico de la cocina.

Por su parte, Martínez Llopis (1995: 377-378) –que indica 1894 como fecha de la primera edición– observa que es “una obra muy popularizada, esmaltada de anécdotas, pero totalmente inspirada en la cocina francesa, de la que se multiplicaron las ediciones”. En efecto, también Anderson (2013: 82) destaca la admiración de Muro por la gastronomía gala: “Given the fact that

<sup>1</sup> Para conocer más detalles de la vida y trayectoria culinaria de Muro, *vid.* Anderson (2013: 70-94).

<sup>2</sup> Ya en Simón (1994: 45-47) se recoge tanto el *Diccionario de cocina* (1892) como *El Practicón*, del que reconoce las ediciones que posteriormente citaría en su obra de 2003, excepto la 34.<sup>a</sup> (1928), pues la última que lista es la 33.<sup>a</sup> (1927).

Muro subscribed to beliefs about the superiority of French cuisine in all his culinary texts, it comes as little surprise that he did not criticize French cuisine in the same way that he condemned other national cuisines”.

En nuestro estudio, hemos manejado tanto la 5.<sup>a</sup> ed., fechada en 1894, como la 30.<sup>a</sup> de 1919, ambas disponibles en la Biblioteca Digital Hispánica de la Biblioteca Nacional de España. En la portada de la quinta edición, “corregida y aumentada con 60 recetas de almuerzos y comidas para todos gustos y condiciones, y algunas fórmulas completamente nuevas”, se indica que Muro también es autor de *Conferencias culinarias* y del *Diccionario general de cocina*<sup>3</sup>.

De un lado, Martínez Llopis (1995: 378) describe las *Conferencias culinarias* como

una serie de pequeños tomos sobre temas gastronómicos que se publicaban mensualmente [en “La Monarquía”], a lo largo de cinco años [(1890-1894)], en los que el autor trata cuanto se relaciona con la mesa y la cocina [...] Se le puede señalar como defecto el excesivo entusiasmo del autor por las ideas venidas de allende el Pirineo.

De otro lado, también Martínez Llopis (1995: 377-378) detalla lo siguiente del *Diccionario general de cocina*:

obra muy voluminosa, en dos tomos, que sigue la inspiración que Alejandro Dumas marcó en *Le grand dictionnaire de cuisine*<sup>4</sup>. Es interesante por las anécdotas, artículos, poesías y datos que recoge, pero no cuenta para nada con la cocina española, tanto que podría decirse es una obra francesa, en la que su autor se muestra deslumbrado, como tantos otros, por el brillo y la originalidad de este, en algunos aspectos maravillosos del fin del siglo francés.

En dos volúmenes y publicado en 1892, Muro reunió sus recetas y saberes en este diccionario, que tiene más de 800 páginas y 200 grabados<sup>5</sup>.

Volviendo al tratado que nos interesa, *El Practicón*, observamos al inicio la siguiente dedicatoria: “A sus maestros los insignes y preclaros varones Doctor Thebussen y un cocinero de su Magestad honra y prez de las letras castellanas y autores de *La mesa moderna* dedica este trabajo el autor”. Se refiere Muro a una obra, *La mesa moderna*, que vio la luz en 1888 y que reúne la correspondencia cruzada sobre asuntos gastronómicos entre el Doctor Thebussen<sup>6</sup> –Mariano Pardo de Figueroa, experto en gastronomía y acérrimo defensor de la cocina española– y el cocinero del rey Alfonso XII –José Castro Serrano, periodista y asiduo colaborador en periódicos y revistas de la época–. En palabras de Cuadrado (2007: 103),

en ellas intercambian impresiones, críticas y comentarios en torno a recetas, costumbres y buenos modales de la época relativos al comer y al buen beber. Estas cartas, que no dejan de ser una crónica de la época y una reivindicación de la mesa y costumbres autóctonas en contra de las modas francesas por entonces dominantes, están repletas de una ironía mordaz y contenida.

<sup>3</sup> En la web de la Real Academia de Gastronomía está a disposición de los usuarios su Biblioteca Histórica Virtual –bajo el patrocinio de D. Javier Chico de Guzmán, Duque de Ahumada–, que surge con el propósito de facilitar al público interesado el conocimiento y acceso a los textos fundamentales de la gastronomía española. En el catálogo encontramos las obras de Muro (*Conferencias culinarias*, 1890-1894; *Diccionario general de cocina*, 1892; *El Practicón*, 1894).

<sup>4</sup> Como indica Hong (2011: 331), “Alexandre Dumas (1802-1870) était aussi un expert culinaire reconnu. Il publié en 1873 *Le Grand Dictionnaire de Cuisine*, oeuvre monumentale de 1625 pages qui fait encore référence aujourd’hui et dans laquelle on trouve non seulement les recettes classiques de la gastronomie française mais aussi des spécialités exotiques et spectaculaires originaires d’Afrique ou d’Asie”.

<sup>5</sup> Simón (2003: 230-231) detalla que “la obra comprende: nomenclatura completa de las voces castellanas que tienen relación con el arte culinario y un grupo de palabras extranjeras aceptadas en la cocina española. 3000 fórmulas de carnes, aves, caza, pescado. Indicaciones para confeccionar salsas, compotas, dulces, conservas. Preparaciones prácticas y fáciles de todo cuanto cría la naturaleza susceptible de ser comido y bebido. Apuntes científicos de los artículos que sirven para la nutrición del hombre, solos o como auxiliares; reglas para la instalación de la cocina y comedor. Bibliografía gastronómica (se limita casi exclusivamente a obras francesas)”.

<sup>6</sup> Se trata del anagrama de la voz *embustes*, germanizada por la adición de una *h* (vid. Almodóvar, 2009: 118).

Ya en el preámbulo de la obra, Muro (1894: 109-111) plantea su objetivo (“ofrecer a todo el que de cocina se ocupe, el medio de comer bien, con un gasto módico, en relación con los recursos de cada cual”) y resume el plan del tratado:

Comprende en varias secciones todo lo que atañe a las primeras materias de la cocina, caldos, sopas, potajes, cocina de carne y de vigilia, entremeses, postres, pastelería, conservas, y lo que yo creo más importante, el arte de aprovechar las sobras [...] En un apéndice en que trato tan importante materia me ocupo también del modo de trinchar, de servir a la mesa y de cuanto se relaciona con el gobierno de una casa en su parte gastronómica.

Además, Muro (1894: 110) justifica la humilde posición de la cocina española en relación con otras internacionales como la francesa:

Si España no tiene la gloria de imponerse con su cocina a todas las demás naciones como le sucede a Francia, débelo a su sobriedad, que no sugiere a sus moradores otra idea que la de *comer para vivir* y no *vivir para comer*.

## 2. CORPUS

El glosario objeto de estudio se presenta “antes de entrar de lleno en el verdadero fondo de este libro, o sea en el formulario práctico de todos y de cada uno de lo manjares que existen en la cocina” (Muro, 1894: 230). Concretamente, se ubica en un capítulo llamado “Entreacto”, donde el autor pretende “abrir un paréntesis para que las señoras se impongan y penetren bien de lo que es una cocina; de lo que se entiende por un buen cocinero; de los términos de cocina y de una multitud de cosas que verá el curioso lector” (Muro, 1894: 230).

Este “Entreacto”, situado tras los capítulos introductorios relativos a “Las primeras materias para una buena cocina” y “Guarniciones, rellenos, picadillos, salpicones, guisados”, presenta 22 páginas y en él, tras definir el término *Cocina* –“arte de comer bien” (Muro, 1894: 230)– y realizar una breve historia del arte culinario, Muro expone los seis campos o consideraciones principales que todo buen cocinero ha de cultivar “con cuidado y reflexión, penetrándose bien de ellas y practicándolas ante el fogón” (Muro, 1894: 233): (i) “términos de cocina”, (ii) “instalación y arreglo de la cocina”, (iii) “utensilios de cocina”, (iv) “provisiones”, (v) “especies y condimentos” y (vi) “servicio de la mesa y de la cocina”.

Precisamente, a fin de cubrir la necesidad del lector del tratado en lo que respecta a la primera consideración (“términos de cocina”), Muro (1894: 234-245) ofrece 111 ítems léxicos. Ya en Torres (2018: 585) hablamos de “glosario escondido”<sup>7</sup>, término vinculado con cierta exclusividad a los glosarios de voces científico-técnicas o de artes y oficios<sup>8</sup>. Este glosario del tratado de Muro ocupa 12 páginas.

*alemana, andouillettes, aspic, aspicar, atar o embridar, babà, bañar o glasear, baño maría, bavaresa, bechamela, biftec, bisque, blanquear, bouillebaisse, brandada, brasear, brasera, brioche, cacerola, caldo corto, caldo para salsas, caldo clarificado de ternera, caramelo, carbonada, carlota, cinchar, civet, concha del asador, consumado, costrón, clarificar, clavetear, crêpes, cromesquis, croquetas, chalota o chalote, chamuscar, chartreuse (cartuja), chaufoix, chipolata, choucroute, cuajar, dorar, entradas, escaldar, escalopes, española, espeso, estremecerse, filete, fermento, financiera, foie-grass, fondants, forrar, fricandó, fritura, fumet o perfume, gibelotte, godiveau, granadinas, gratín, gratinar, grumos, guarnición, hacer un rehogo, hojaldrado, hors d'oeuvre, jalea, jaletina o gelatina, juliana, lanceta, macedonia o miscelánea, maître d'hôtel o mayordoma, marinera, mayonesa, mirepoix, moldear, nougat, nullas, orlys, paniquetes, parfait (quesito*

<sup>7</sup> Haensch y Omeñaca (2004 [1997]: 66-67) exponen que “muchos materiales lexicográficos interesantes no aparecen en diccionarios, vocabularios o glosarios fácilmente identificables como repertorios lexicográficos y accesibles para todo el mundo, sino que forman parte de otras publicaciones, como glosarios que figuran anejos a una obra literaria o en un trabajo lexicológico o dialectológico [...] Por esta razón se les ha llamado *biddenglosaries* (glosarios escondidos)”.

<sup>8</sup> En palabras de Ahumada (2001: 89), “hablamos de glosarios escondidos porque un tratado de botánica, apicultura, música o arquitectura que contenga un glosario queda mucho más lejos del lexicógrafo que la edición de un vocabulario de un clásico de nuestra literatura”.

*helado), piezas montadas, pilau, poulette o gallineta, poupiette, pralinar, profiterolles o bocadillos, pudding, quenelles, romequín, ravioles, rechaud, recoger aves, reducir, refrescar, rehogar, relevé, salmis o salmorejo, salsear, saltear, soufflé, substancia, ternillas, tetina, tornear, trabajar, trinchar, velouté, vol-au-vent*<sup>9</sup>.

Nos interesa destacar las observaciones que realiza Muro antes del glosario. El autor reconoce “la imposibilidad absoluta de escribir en castellano los nombres y verbos que expresan exactamente gran número de utensilios y operaciones de la cocina francesa, que es la alta cocina” (Muro, 1894: 233-234). Además, afirma que “conviene dar a conocer la generalidad de los términos en francés empleados en toda cocina” (Muro, 1894: 234). Su objetivo es facilitar el acceso al significado de cada término, “siendo así más cómodo para el lector acudir a estas explicaciones, que por orden alfabético estampo, que tener que leerlas de continuo en cada fórmula culinaria” (Muro, 1894: 234).

No obstante, el cocinero reconoce que “no hay, sin embargo, y hablando con propiedad, términos de cocina”, debido a que “todo lo que constituye progreso moderno debe expresarse de manera que sea comprendido por todo el mundo” (Muro, 1894: 234). En este sentido, al final del glosario, Muro (1894, 245) indica: “he conservado muchos nombres en francés y he traducido otros a la buena de Dios, porque en la alta cocina son familiares unos y otros”. Observamos, pues, cómo Muro, fascinado por la alta cocina gala —y consciente de que se trata de una de las gastronomías más importantes del mundo—, pretende conciliar el léxico de especialidad innovador y clásico, generado tanto en el país vecino como en la Península, respectivamente.

En este sentido, sabemos que el siglo XVIII está marcado por la influencia francesa en todos los ámbitos de la vida y, por supuesto, en la cocina, “aunque reducida a los círculos aristocráticos”<sup>10</sup>, según recuerda Moyano (2010: 27):

El modelo francés se extiende rápidamente por Castilla y Cataluña debido tanto al enorme prestigio de la cocina francesa como al afrancesamiento general de la sociedad española que lo interpreta como expresión de modernidad. La nueva dinastía de los Borbones impone la presencia de cocineros franceses en la corte a lo que tendremos que unir que la España del siglo XVIII no produce grandes recetarios al estilo del de Nola en el siglo XVI o Martínez Montañón en el XVII.

Así, en la línea de las palabras de Martínez Llopis (1995: 377-378), acerca de la fascinación de Muro por la cocina francesa, es necesario destacar el número de galicismos incluidos en el glosario, que conforman un 47,7% del total —casi la mitad del corpus—:

Crudos (32,4%): *andouillettes, aspic, babà, bisque, bouillebaisse, brioche, civet, crêpe, cromesquis, chartreuse, chausfroid, chipolata, choucroute, escalope, foie gras, fondants, fumet, gibelotte, godiveau, gratin, hors d'œuvre, maître d'hôtel, mirepoix, nougat, parfait, pilau, poulette, poupiette, profiterolles, quenelles, rechaud, relevé, salmis, soufflé, velouté, vol-au-vent*.

Adaptados (15,3%): *bechamela, brandada, brasear, carlota, consumado, chalota o chalote, croqueta, filete, fricandó, glasear, gratinar, juliana, macedonia, mayonesa, pralinar, tetina, trinchar*.

Referimos aquí a Varela (2009: 284), cuando admite que

como ocurre en otras esferas, el hecho de que determinado país se venga considerando maestro en cierta técnica se relaciona de manera inseparable con su protagonismo a la hora de configurar el vocabulario de la especialidad en cuestión y, al mismo tiempo, con la transferencia de dicho vocabulario a otras lenguas.

Aragón (2013: 490 y ss.), en su estudio acerca de la influencia francesa en el léxico gastronómico español, incluye algunos términos franceses presentes en el glosario incluido en *El Practicón*, siguiendo una taxonomía onomasiológica *ad hoc*: ‘postres’ (*babà, bavaresa, brioche, carlota, profiteroles, soufflé*); ‘carne, charcutería y pescado’ (*aspic, bouillebaisse, brandada, civet, fricandó, quenelles, poulette, poupiette, vol-au-vent*); ‘sopas, salsas y purés’ (*bechamela, chausfroid, consu-*

<sup>9</sup> Al final del trabajo, a modo de anexo, se ofrecen las definiciones de todos los términos incluidos en el glosario.

<sup>10</sup> Tal como afirma Varela (2009: 285), “tal vez una de las vías que les dio entrada fue la cortesana; los agentes del trasvase, los cocineros franceses o flamencos que llegaron acompañando a las reinas que durante los siglos XVI y XVII se convirtieron en esposas de nuestros monarcas”.

*mado, juliana, mirepoix*); ‘verduras’ (*chalota*); ‘técnicas culinarias y guarniciones’ (*à la maître d’hôtel, en gibelotte*).

El elevado número de galicimos crudos está en consonancia con el anhelo de Muro consistente en “dar a conocer los términos en francés empleados en toda cocina”, según constatamos más arriba<sup>11</sup>.

No obstante, según señala Bugnot (2006: 10),

como actividad básica de la vida cotidiana, la gastronomía es el motor de un intercambio cada vez mayor de textos especializados entre núcleos sociales y polisistemas lingüísticos distintos [...] si bien, a pesar de la densa transmisión de recetas y hábitos culinarios, la gastronomía sigue siendo un campo que presenta gran dificultad para el traductor.

De ahí que Muro ofrezca en algunos casos una alternativa al término francés, traducéndolo en el propio lema del glosario:

*Chartreuse* o *cartuja*  
*Fumet* o *perfume*  
*Maître d’hôtel* o *mayordoma*  
*Parfait* o *quesito helado*  
*Poulette* o *gallineta*  
*Profiterolles* o *bocadillos*  
*Salmis* o *salmorejo*

Cabe destacar que, en lo que respecta a la edición de 1919 –la trigésima–, constatamos que apenas hay cambios en relación al glosario de la quinta, pues se reducen a modificaciones, o más bien erratas, en 4 lemas:

(1894, 5. <sup>a</sup> ed.)	(1919, 30. <sup>a</sup> ed.)
<i>Carlota</i>	<i>Carllota</i>
<i>Foie-gras</i>	<i>Foie gras</i>
<i>Paniquetes</i>	<i>Paniquete</i>
<i>Soufflé</i>	<i>Souffle</i>

### 3. ORGANIZACIÓN ONOMASIOLÓGICA Y ESTUDIO LEXICOGRÁFICO

En cuanto a la propuesta de organización onomasiológica, está basada en la ya realizada en Torres (2014), investigación donde analizamos el léxico de cocina autorizado en el *Diccionario de autoridades*. En cursiva quedan destacados los campos o subcampos que se añaden en el presente trabajo (‘embutido’, ‘pasta’, ‘caldo’, ‘bebida’ y ‘jugo’ dentro del subcampo ‘platos elaborados’, y el campo ‘modos de preparación’), al estudiar el vocabulario de *El Practicón*:

#### 1) Comidas

##### a) Platos elaborados

- Guiso: *brandada, civet, chartreuse o cartuja, chausfroid, fricandó, gibelotte, quenelles, romequín, raviolos, salmis o salmorejo*.
- Embutido: *andouillettes, chipolata*.
- Torta/pastel: *babá, brioche, pudding, soufflé, vol-au-vent*.
- Sopa: *bisque, bouillebaisse, juliana*.
- Dulce: *bavaresa, carlota, fondants, nougat, parfait*.
- Fruta de sartén: *crêpes, cromesquis, croquetas, paniquetes*.
- Masa/pasta: *costrón, hojaldrado, nullas, profiterolles o bocadillos*.
- Salsa: *alemana, aspic, bechamela, española, financiera, maître d’hôtel o mayordoma, mayonesa, poulette o gallineta, velouté*.
- Caldo: *caldo corto, caldo para salsas, caldo clarificado de ternera, consumado*.
- Bebida: *bavaresa*.

<sup>11</sup> Es necesario tener en cuenta la siguiente consideración de Aragón (2003: 488): “L’Espagne aussi a dû introduire dans ce secteur du lexique des termes français, quand ils désignaient un élément inexistant dans la culture gastronomique espagnole. Il s’agit alors de moyens d’expressions utiles et nécessaires, mais ce n’est pas toujours le cas et on peut constater une véritable francomanie dans ce domaine”.

- *Jugo: jalea, jaletina o gelatina.*
- b) Ingredientes: *biftec, caramelo, chalota o chalote, choucroute, escalopes, espeso, filete, fermento, foie-gras, fritura, fumet o perfume, godiveau, granadinas, grumos, mirepoix, orlys, poupiette, substancia, ternillas, tetina.*
- c) Conjunto de alimentos: *entradas, guarnición, hors d'oeuvre, macedonia, relevé.*
- 2) Sitios o lugares de la cocina: Ø
- 3) Instrumentos de la cocina: *brasera, cacerola, concha del asador, lanceta, piezas montadas, rechaud.*
- 4) Acciones referidas a la cocina: *aspicar, atar o embridar, [calentar o cocer al] baño maría, bañar o glasear, blanquear, brasear, cinchar, clarificar, clavetear, chamuscar, cuajar, dorar, escaldar, estremecerse, forrar, gratinar, hacer un rehogo, moldear, pralinar, recoger aves, reducir, refrescar, rehogar, salsear, saltear, tornear, trabajar, trinchar.*
- 5) Propiedades o cualidades referidas a la cocina: Ø
- 6) Modos de preparación: *brandada, carbonada, gibelotte, gratín, marinera, pilau.*

Nos ha parecido interesante comprobar qué voces del corpus se incluyen en el *Diccionario general de cocina* (1892) de Muro, y hemos constatado que un 38,7% quedan fuera de su macroestructura:

*alemana, bañar o glasear, bechamela, bouillebaisse, brandada, brasera, carlota, cinchar, civet, concha del asador, costrón, clavetear, crêpes, chartreuse o cartuja, dorar, estremecerse, fondants, forrar, gibelotte, gratín, gratinar, hojaldrado, hors d'oeuvre, lanceta, mirepoix, moldear, nullas, paniquetes, piezas montadas, poulette o gallineta, poupiette, pralinar, profiterolles o bocadillos, quenelles, romequín, rechaud, recoger aves, salsear, tetina, tornear, trabajar, velouté, vol-au-vent.*

No obstante, aunque a nivel microestructural, *brandada*, *vol-au-vent* y *civet* no se lematizan, se incluyen en los artículos relativos a *bacalao* y *conejo*, respectivamente.

Además, en cuanto a las grafías y adaptación de galicismos, cabe destacar tres lemas que difieren de una a otra obra:

<i>El Practicón</i>	<i>Diccionario general de cocina</i>
<i>Chaufroix</i>	<i>Chaufroid</i>
<i>Pudding</i>	<i>Pudin</i>
<i>Salmis o salmorejo</i>	<i>Salmis</i>

A la hora de analizar la presencia, tratamiento y evolución en la tradición lexicográfica del español de los ítems incluidos en el glosario, por la limitación espacial de un trabajo de esta índole, nos centramos en uno de los subcorpus de nuestra clasificación onomasiológica, el relativo a los ‘guisos’, en el que se incluyen 10 términos:

*brandada, civet, chartreuse o cartuja, chaufroix, fricandó, gibelotte, quenelles, romequín, ravioles, salmis o salmorejo*

Tal determinación viene justificada y avalada por Eberenz (2014b: 33), quien considera, en general, los términos concernientes a ‘platos elaborados’ especialmente sugerentes en el ámbito del léxico histórico: “Lo que más atrae al historiador del léxico son los nombres de los alimentos elaborados, los platos más o menos complejos que se han confeccionado a lo largo de los siglos, y también ciertas bebidas compuestas”.

Observamos, en primer lugar, la caracterización de las diez voces seleccionadas tanto en *El Practicón* como en el *Diccionario general de cocina*:

	<i>El Practicón</i>	<i>Diccionario general de cocina</i>
<b><i>brandada</i></b>	Manjar provenzal, y manera especial de preparar el bacalao. Este nombre se deriva de la palabra provenzal <i>brandar</i> , que significa remover, sacudir.	Receta del bacalao a la provenzal (braudade [sic]) (s. v. <i>bacalao</i> ).

<b><i>civet/civet o guiso de conejo</i></b>	Guiso especial de la liebre, que se puede aplicar a otra clase de caza.	En una cazuela o cacerola se pone manteca y una media libra de tocino en pedacitos hasta que tomen color y entonces se echa el conejo hecho trozos [...] (s. v. <i>conejo</i> ).
<b><i>chartreuse o cartuja</i></b>	Plato especial de perdices u otras aves, trinchadas y como encerradas o enterradas en hortalizas, y que se hace en un molde. Le cuadra muy bien al plato el nombre de Cartuja.	No documentado
<b><i>chaufroix/chaufroid</i></b>	Plato especial, fiambre, cuya explicación se halla en el lugar correspondiente. El nombre procede de su inventor.	Bajo el artículo de <i>chaufroid</i> se detallan 5 recetas: <i>chaufroid de pollo a la gelatina</i> , <i>chaufroid de perdices</i> , <i>chaufroid de chochas</i> , <i>chaufroid de galantina de cogujadas</i> , <i>chaufroid de galantina de codornices</i> .
<b><i>fricandó</i></b>	Carne de ternera mechada de una manera especial y cocida en su jugo, que sirve para entrada.	Guisado de la cocina francesa, que regularmente es de ternera mechada [...]
<b><i>gibelotte</i></b>	Preparación culinaria francesa que supone siempre, que ha sido cortada una cosa en trozos. Generalmente, se aplica la palabra a cierto guiso de conejo.	No documentado
<b><i>quenelles</i></b>	Bolitas alargadas hechas de carne de ave o de pescado, picados y machacados. Con ellas se guarnecen ciertos pasteles, entradas, y muchas sopas.	No documentado
<b><i>romequín</i></b>	Tostada de pan frita o asada a la parrilla y cubierta de un picadillo de riñones o de aves. Se hacen también con queso.	Tostada frita o asada a la parrilla y cubierta de un picadillo de riñones o de aves. Se hacen también con quesos.
<b><i>ravioles</i></b>	Manjar italiano compuesto de huevos, queso, tuétano y hierbas, todo picado, envuelto en masa y frito. Se usa para sopa, pero no he querido formularla por ser más importante el manjar aparte.	Nombre de un plato italiano tan renombrado y tan en uso en aquel país como aquí los buñuelos. Es general decir ravioli mejor que ravioles, que es la traducción forzada. Este manjar se reduce sencillamente a un picadillo de carne, pescado, legumbres y hasta dulce y cremas envuelto en una masa fina y delgada com la que se hacen bocadillos del tamaño de medias onzas de chocolate [...]
<b><i>salmis o salmorejo/salmis</i></b>	Guisado compuesto especialmente con aves de caza asadas, sobre todo chochas y becacines; después, trinchadas y puestas con una salsa típica, para estimular el apetito y refinar el plato.	Palabra francesa que denomina el guiso que se hace para cierta caza de pluma, empleando en él las tripas del ave [...]



Comprobamos, de un lado, que la mitad de las voces no se lematiza en su diccionario (*brandada, civet, chartreuse, gibelotte, quenelles*), aunque *brandada* y *civet* se documentan bajo los artículos lexicográficos de *bacalao* y *conejo*, respectivamente. De otro lado, en el caso de los ítems lematizados, hallamos definiciones casi idénticas en ambas obras (*romequín*); en los otros casos, hemos advertido que las definiciones del tratado son más precisas que las del diccionario, cuyas entradas habitualmente acogen recetas. Además, en el *Diccionario general de cocina* se detalla la procedencia del plato (*fricandó, ravioles*) e incluso de la palabra (*salmis*); también en el repertorio lexicográfico encontramos, en el caso de *ravioles*, valoraciones lingüísticas como “es general decir *ravioli* mejor que *ravioles*, que es la traducción forzada”, o indicaciones de tipo cultural, “tan en uso en aquel país como aquí los buñuelos”. En el caso de *El Practicón*, también se observa la indicación de la procedencia del plato (*gibelotte, ravioles*) así como otros comentarios de reflexión etimológica y lexicológica en *brandada* (“se deriva de la palabra provenzal *brandar*, que significa remover, sacudir”), *chartreuse* (“le cuadra muy al plato el nombre de Cartuja”<sup>12</sup>) y *chaufroix* (“el nombre procede de su inventor”).

Al revisar el tratamiento de las voces objeto de estudio en los corpus de la RAE (*FG, CORDE* y *CREA*), así como en el *NTLLE*, hemos comprobado que:

- (i) Solo dos voces se documentan en el *NTLLE*: *fricandó* y *ravioles*. En el caso de *fricandó*, lo encontramos desde Terreros (“voz tomada del fr. Cierta guisado de ternera o vaca a modo de estofado. Fr. *fricandéau*”), tal como se recoge en el *DCECH*, que da noticia de esta voz, bajo el artículo relativo a *fricasé*, con “radical *fric-*, sentido como variante del *fri-* de *frire*, del que nacieron otros derivados de fecha más tardía como *fricot* (‘guisote’) y *fricandéau* (‘marceau de beau lardé, cuit dans son juste qu’on sert sur l’oseille’) [1552], el cual pasó al castellano *fricandó* [Terreros]”. El primer diccionario de la RAE que recoge esta voz es el *DRAE* (1791) y lo define como “Guisado de la cocina francesa, que generalmente es de ternera mechada”. En la última edición se caracteriza como “Cierta guisado de la cocina francesa”, sin especificar el ingrediente principal, que se elimina de la definición ya a finales del siglo XIX (*DRAE* 1884). De hecho, el propio Muro (1894: 180) en el cuerpo de *El Practicón* comenta que “no es preciso decir *fricandó de ternera*, porque este guiso de la antigua cocina española y de la moderna francesa, se hace generalmente con ternera mechada”. El lema *ravioles* se registra en las ediciones del diccionario académico usual desde 1947 hasta 1992: “(Del ital. *ravioli*). m. pl. Emparedados de masa con carne picada que se sirve con salsa y queso rallado” (*DRAE* 1947-1956) y “(Del ital. *ravioli*). m. pl. Trozos de pasta, análoga a la de los macarrones, que se rellenan con picadillo de carne, pescado o verdura” (*DRAE* 1970). Ya en *DRAE* (1984) se lematiza la forma doble *ravioles o ravioli* y se modifica la definición, mucho más enciclopédica: “Pasta alimenticia, más delgada que la que se emplea para los macarrones. Se corta en trozos de forma rectangular (de aproximadamente cuatro centímetros por dos) que se doblan sobre sí mismos para rellenos de picadillo de carne o verdura, y se sirven, generalmente, después de hervidos, rebozados en salsas, mantequilla, etc.”. En las dos últimas ediciones de 2001 y 2014 se lematiza *raviole*, si bien se remite a *ravioli*. En ellas, *ravioli* presenta una definición más sintética que en 1992: “Pasta alimenticia de

<sup>12</sup> Según Muro (1894: 238), se debe a que “las perdices se encuentran encerradas o enterradas en hortalizas y se hacen en un molde”, si bien en el *TFLi* (s. v. *chartreuse*) encontramos otra razón, a saber, “la abstinencia de carne obligatoria motiva el cocinado de este guiso, pobre en su elaboración e ingredientes”.

- harina, que se hace en forma de pequeños cuadrados rellenos de picadillo, verduras, requesón, etc. U. m. en pl.”.
- (ii) En el *FG* encontramos información acerca de *brandada*, *civet*, *chartreuse*, *quenelles*, *romequín*, *ravioles* y *salmis*. En todos los casos las referencias incluidas en las papeletas apuntan a fragmentos de las obras de Muro, *El Practicón* y su *Diccionario general de cocina*. No obstante, también hallamos en algunos casos otras fuentes: *brandada* (*Diccionario de voces de uso actual*, 1994, de Alvar Ezquerro: ‘plato confeccionado con bacalao desmigajado, mezclado con aceite, leche (o nata líquida), y ajo machacado, hecho casi como un puré’. En el ejemplo documentado se reconoce que este plato es típico del sur de Francia), *civet* (autobiografía de Ramón Gómez de la Serna, *Automoribundia*, 1948: “prefería mi restaurant barato y alguna vez la fiesta negra de civet de liebre”), *ravioles* (se trata de un término ampliamente documentado en los diccionarios académicos, así como en las obras de Muro y en diccionarios del español de Argentina y del Yucatán) y *salmis* (*La gran economía de las familias: arte de arreglar y componer lo sobrante de las comidas de un día para otro* (1869), compuesta por “un gastrónomo jubilado”: “también pueden componerse en salmis las sobras del ganso y del pato, pero es comida que no conviene sino a estómagos robustos”).
- (iii) En cuanto al *CORDE*, aparecen en este corpus todos los ítems objeto de estudio. Siempre encontramos las obras de Muro entre las concordancias, pero también *1080 recetas de cocina* (1972) de Simone Ortega (“brandada de bacalao”, “brandada con costrones” y “brandada”); *Enciclopedia culinaria. La cocina completa* (1940) de María Mestayer de Echagüe (“civet de liebre”, también define el *fricandó* como “una carne estofada a la francesa acompañada de espinacas o acederas a la crema o bechamel”, habla del “conejo en gibelotte” y del “pato en salmis” y “salmis de perdices”), *Alimentos y nutrición* (1961) de Manuel Martínez Llopis (define el *civet* como “una técnica que se emplea principalmente para la condimentación de la liebre y otras piezas de caza y que consiste en un guisado en el que se utiliza una salsa en cuya preparación entra el suero sanguíneo o la misma sangre”) y *Automoribundia* (1948) de Ramón Gómez de la Serna (como consta en el *FG*, en el caso de *civet*).
- (iv) En el *CREA* solo hallamos información sobre *civet* (“civet de jabalí con puré de castañas”, tomado de una web en 2004 donde se detalla la carta de un restaurante), *fricandó* (una receta publicada en *La vanguardia* el 30 de mayo de 1995 por Carmen Casas: “fricandó de albóndigas”, a base de carne picada de ternera y cerdo) y *ravioles* (en propaganda impresa en 2002, concretamente, el menú de un restaurante argentino, “ravioles Luis XV”; también en *El libro de las dietas. Cocina para recuperar la salud* (1990) de Ketty de Pirollo y Mabel Erra de Pirollo, también publicado en Argentina: “ravioles de pollo con salsa Aurora”. Además, se registra en la novela argentina *Un solo dios verdadero* (1993) de Jorge Andrade: “¡Ravioles amasados por la vieja!”).

En lo concerniente a diccionarios ya publicados en el siglo XX y en nuestros días, observamos cómo el *DRAE* (2014) lematiza *brandada* (desde el *DRAE*, 2001: ‘Guiso de bacalao desmigado, mezclado con aceite, leche y otros ingredientes’. La etimología que se indica es “(Del fr. *brandade*, y este del prov. *brandado*)”), *fricandó* (desde *DRAE*, 1791: ‘Cierto guisado de la cocina francesa’) y *ravioles* (desde *DRAE*, 1947: ‘Pasta alimenticia de harina, que se hace en forma de pequeños cuadrados rellenos de picadillo, verduras, requesón, etc. U. m. en pl.’). En el *DUE* (1966-67) solo se registran *fricandó* (se especifica la etimología, “del francés, emparentado con

fricasé”, y se define como ‘carne mechada con pequeños trozos de tocino’) y *ravioles* (se recogen dos significados: ‘guiso italiano de fideos finos’ y ‘emparedados de carne picada, que se guisan con salsa y se espolvorean con queso rallado’). En el *DEA* (1999) documentamos los lemas *brandada* (‘guiso de bacalao desmigado, mezclado con aceite, leche o nata y ajo machacado’), *civet* (con la abreviatura *Coc.* y se caracteriza como ‘ragú con cebollas y vino tinto’), *fricandó* (se marca también mediante *Coc.* y se define como ‘carne de ternera mechada y asada’), *ravioles* (hallamos ambos lemas: *ravioles*, que remite a *ravioli* (también *semiculto*, *raviolis*), definido como ‘pasta alimenticia en trozos rectangulares que se rellenan generalmente con carne picada’) y *salmis* (‘preparación culinaria compuesta de piezas de caza asadas y servidas con una salsa especial’. Se indica que también se llama así dicha salsa).

A propósito de la marca de especialidad relativa a ‘cocina’, es preciso señalar que desde la primera edición del *DRAE* (1780) hasta 1869 fue habitual en los repertorios académicos, aunque desaparece en la segunda mitad del siglo XIX y no se vuelve a recuperar (Gómez y Carriazo, 2010: 257).

En lo que respecta a la etimología, de los 10 términos relativos a los guisos, 8 son galicismos. En este sentido, hemos acudido al *TLFi* y hemos encontrado lematizados *brandade*, *civet*, *chartreuse*, *chaud-froid*, *fricandau*, *gibelotte*, *quenelle*, *ravioli* y *salmis*. Algunos términos se documentan a partir del siglo XVI (*fricandau* en 1548), XVII (*gibelotte* en 1617 y *civet* en 1636), XVIII (*salmis* en 1718, *quenelle* en 1750, *chartreuse* en 1755<sup>13</sup> y *brandada* en 1788) y XIX (*chaud-froid* en 1864). Las definiciones que presentan son similares a las reproducidas en *El Practicón*.

Además, como señalamos más arriba, Martínez Llopis (1995: 377-378) indicó la influencia del *Grand dictionnaire de cuisine* (1873), publicación póstuma de Alejandro Dumas. En efecto, ya en este repertorio se recogen todas las voces objeto de estudio excepto *romequín*: *brandade*; *civet de lièvre*; *chartreuse*; *chaudfroid de poulets, de perdreaux ou de bécasses en pain de muniton*; *fricandau*; *gibelotte*; *quenelles*; *ravioles ou ravioli*; *salmis*. Especialmente, en las definiciones de *brandada* y *gibelotte* hallamos coincidencias formales entre Muro y Dumas –“Este nombre se deriva de la palabra provenzal *brandar*, que significa remover, sacudir”/“dérive sans doute du vieux verbe *brandir*, qui signifie remuer, agiter, secouer avec force et pendant longtemps” (s. v. *brandada/brandade*) y “Preparación culinaria francesa que supone siempre, que ha sido cortada una cosa en trozos. Generalmente, se aplica la palabra a cierto guiso de conejo”/“Préparation faite sur des morceaux d’oignon ou de lapin” (s. v. *gibelotte*)–.

En principio, no debe extrañarnos que la mayoría de los términos incluidos en el vocabulario objeto de estudio no hayan pasado a la lexicografía general, pues, según indica Ahumada (2001: 81), “teóricamente, las terminologías, al contar con el estatuto de unidades subidiomáticas, se consideran fuera del conjunto estructurado del sistema lingüístico”, por lo que “su lugar y tratamiento lexicográfico no puede, en principio, corresponderse con el lugar y el tratamiento lexicográfico otorgado al conjunto del sistema lingüístico”. Así, los tecnicismos o unidades designativas se recogen en los diccionarios de terminologías o de especialidad, mientras que las unidades de lengua, aquellas que significan y que intuitivamente delimitan la realidad, encuentran su lugar en los diccionarios generales. Sin embargo, como señala Ahumada (2001: 81-82),

no existe la tajante separación que plantea la lingüística teórica [...] el constante trasvase de unidades del léxico general al técnico y viceversa vuelve confusos los límites entre uno y otro, como a la par vuelve complejo el criterio que ha de aplicarse a aquellos tecnicismos que deben figurar en el diccionario general.

<sup>13</sup> La documentación del licor elaborado a base de plantas aromáticas por los monjes cartujos es posterior, en 1857.

#### 4. VALORACIÓN FINAL

En este estudio nos hemos aproximado a un tratado culinario de finales del siglo XIX, *El Practicón. Tratado completo de cocina* (1894), de Ángel Muro, a fin de estudiar el “glosario escondido” entre sus páginas. Tras catalogar onomasiológicamente los 111 términos incluidos, nos hemos centrado en los diez ítems referidos a ‘guisos’, entre los que hallamos ocho galicismos. Esta circunstancia muestra, como hemos visto, la influencia de la cocina francesa en el autor, que en algunas definiciones (*brandada, chouffroix, gibelotte*) deja constancia del origen galo de los platos, siguiendo el *Grand dictionnaire de cuisine* (1873) de Alejandro Dumas.

Al revisar el tratamiento de las voces objeto de estudio en la tradición lexicográfica del español, hemos constatado que solo dos voces son habituales: *fricandó* y *ravioles*. En cuanto a los demás términos, *brandada, civet* y *salmis* se documentan en los corpus consultados, fundamentalmente a partir de la segunda mitad del siglo XX. Actualmente, los repertorios lexicográficos suelen incluir *brandada, civet, fricandó* y *ravioles*.

En definitiva, junto con otros estudios (Torres, 2013, 2014 y 2017), este trabajo permite arrojar luz sobre uno de los ámbitos más relevantes del léxico de la vida social, el culinario. Actualmente, la gastronomía se alza como una de las parcelas más influyentes y mediáticas, circunstancia que motiva, como indica Marcos (2010: 376), el acercamiento a su terminología “desde el punto de vista de la lengua común, no como un lenguaje hermético y reservado únicamente a los grandes especialistas”.

#### BIBLIOGRAFÍA

- AHUMADA, I. (2001), “Diccionarios de especialidad en los siglos XVIII, XIX y XX”, I. Ahumada (coord.): *Cinco siglos de lexicografía del español*, Jaén, Universidad de Jaén, 79-102.
- ALMODÓVAR, M. Á. (2009), *Yantares de cuando la electricidad acabó con las mulas*, Madrid, Ediciones Nowtilus.
- ANDERSON, L. (2013), *Cooking Up the Nation: Spanish Culinary Texts and Culinary Nationalization in the Late Nineteenth and Early Twentieth Century*, Cambridge, Boydell and Brewer.
- ARAGÓN, M. (2003), “La francomanie dans la langue de la gastronomie espagnole”, I. Iñarrea y M. J. Salinero (coords.): *El texto como encrucijada : estudios franceses y francófonos*, vol. 2, Logroño, Universidad de La Rioja, 487-500.
- BUGNOT, M.-A. (2006), “La traducción de la gastronomía: textos y contextos (francés-español)”, en *Trans*, 10, 9-22.
- CORDE = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Corpus diacrónico del español*. Disponible en: <<http://corpus.rae.es/cordenet.html>> [Consultado, 23/07/2018].
- CREA = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Corpus de referencia del español actual*. Disponible en: <<http://corpus.rae.es/creanet.html>> [Consultado, 23/07/2018].
- CSERGO, J. (2004), “La emergencia de las cocinas regionales”, J.-L. Flandrin y M. Montanari (dir.): *Historia de la alimentación*, Gijón, Trea, 1003-1024.
- CUADRADO, C. (2007), *Protocolo y comunicación en la empresa y los negocios*, Madrid, Fundación Confemetal.
- DCECH = COROMINAS, J. y PASCUAL, J. A. (1980-1991), *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, Madrid, Gredos.
- DEA = SECO, M., ANDRÉS, O. y RAMOS, G. (1999), *Diccionario del español actual*, Madrid, Aguilar.

- DRAE (2001) = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2001), *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa Calpe.
- DRAE (2014) = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA-ASOCIACIÓN DE ACADEMIAS DE LA LENGUA ESPAÑOLA (2014), *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa Calpe.
- DUE = MOLINER, M. (1966-1967), *Diccionario de uso del español*, Madrid, Gredos.
- DUMART, F. (2007), “Les produits de la mer dans cinq livres de cuisine ibériques des XVIIe et XVIIIe siècles: de l’assiette à la marée”, E. Ridel, E. Barré y A. Zysberg (eds.): *Les nourritures de la mer, de la criée à l’assiette: Techniques de conservation, commerce et pratiques alimentaires des produits de la mer, de l’Antiquité à nos jours (Histoire maritime)*, Caen, Centre de Recherche d’Histoire Quantitative de Caen, 251-259.
- DUMAS, A. (1873), *Grand dictionnaire de cuisine*, París, Alphonse Lemerre.
- EBERENZ, R. (2017). “Léxico y alimentación. Inicio”, en *Léxico español de la alimentación y el arte culinario tradicionales. Proyecto de investigación sobre la documentación de los siglos XIII al XVI*. Disponible en: <<http://people.unil.ch/rolfeberenz/>> [Consultado, 10/08/2018].
- (2014a), “Alimentos, platos y bebidas en el *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611) de Sebastián de Covarrubias”, R. Eberenz (ed.): *Discursos hispánicos sobre alimentación y culinaria. Aproximaciones literarias y lingüísticas*, Madrid: Visor Libros, 385-407.
- (2014b), “El léxico español de la alimentación y la culinaria en su historia: fuentes y líneas de investigación”, V. Álvarez Vives, E. Díez Del Corral Areta, y N. Reynaud Oudot (eds.): *Dándole cuerda al reloj. Ampliando perspectivas en lingüística histórica de la lengua española*, Valencia, Tirant humanidades, 23-46.
- (2016), “De lo crudo a lo cocinado: sobre el léxico fundamental de la culinaria en la historia del español (siglos XIII a XVII)”, en *Revista de Filología Española*, 96/1, 81-112.
- FG = INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN RAFAEL LAPESA y REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, Fichero General. Disponible en <<http://web.frl.es/fichero.html>> [Consultado, 22/08/2018].
- GARCÍA MANCHA, P. (2014), “*El Practicón*, el primer gran libro de la cocina española”, en *El diario montañés*. Disponible en: <<https://www.eldiariomontanes.es/v/20140111/sociedad/cantabria-mesa/practicon-primer-gran-libro-20140111.html>> [Consultado, 30/07/2018].
- GÓMEZ, M. y CARRIAZO, J. R. (2010), “La marcación de especialidad”, M. Gómez y J. R. Carriazo (coords.): *La marcación en lexicografía histórica*, San Millán de la Cogolla, Cilengua, 243-316.
- GUTIÉRREZ, J. y RODRÍGUEZ, F. (2008), “El campo léxico de ‘grasa’ en el español del siglo XIX”, en *Revista de investigación lingüística*, 11, 137-163.
- HAENSCH, G. y OMEÑACA, C. (2004 [1997]), *Los diccionarios del español en el siglo XXI*, Salamanca, Ediciones de la Universidad.
- HONG, L. (2011), “Alexandre Dumas et gastronomie: description de viandes rares et exotiques”, en *Enseignement de langue et littérature françaises*, 38, 331-351.
- LAURIOU, B. (2004), “La cocina medieval (siglos XIV y XV)”, J.-L. Flandrin y M. Montanari (dir.): *Historia de la alimentación*, Gijón, Trea, 589-609.
- MARCOS, M. J. (2010), “El verbo francés en la terminología culinaria. Análisis lexicográfico. Equivalencias con el español”, en *Anales de filología francesa*, 18, 375-392.
- MARTÍNEZ LLOPIS, M. (1995), *Historia de la gastronomía española*, Huesca, La Val de Onsera/ Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- MOYANO, I. (2010), “La cocina escrita”, Estudio publicado a propósito de la exposición *La cocina en su tinta*, Madrid, Biblioteca Nacional de España. 17-59. Disponible en: <<http://>

- [www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/Estudios/seccion1/](http://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/Estudios/seccion1/) [Consultado, 22/07/2018].
- MURO, Á. (1892), *Diccionario general de cocina*, Madrid, Imprenta de Jose M.<sup>a</sup> Faquineto.
- (1894), *El Practicón. Tratado completo de cocina*, Madrid, Librería de Miguel Guijarro.
- (1919), *El Practicón. Tratado completo de cocina*, Madrid, Librería de Antonio Rubiños.
- NTLLE = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española*.  
 Disponible en: <<http://buscon.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtllle/>> [Consultado, 23/07/2018].
- PÉREZ SAMPER, M.<sup>a</sup> Á. (1992), “Los recetarios de cocina (siglos XV-XVIII)”, M. G. Profeti (ed.): *Codici del gusto*, Verona, Ediciones de la Universidad, 152-184.
- PITTE, J.-R. (2004), “Nacimiento y expansión de los restaurantes”, J.-L. Flandrin y M. Montanari (dir.): *Historia de la alimentación*, Gijón, Trea, 939-951.
- POLO, N. (2012), “Introducción al léxico de un recetario de cocina del siglo XVII”, A. Pejovič, M. Sekulič y V. Karanovič (eds.): *Comida y bebida en la lengua española, cultura y literaturas hispánicas*, FILUM, Kragujevac, 231-248.
- REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA ESPAÑOLA, *Biblioteca Histórica Virtual*. Disponible en: <<http://realacademiadegastronomia.com/biblioteca/>> [Consultado, 24/08/2018].
- SIMÓN, M. C. (1994), *Libros antiguos de cultura alimentaria (siglo XV-1900)*, Córdoba, Imprenta Provincial.
- (2003), *Bibliografía de la Gastronomía y la alimentación en España*, Gijón, Trea.
- SCHMID, B. (2014), “Léxico gastronómico y fraseología de mesa y sobremesa en obras destinadas al aprendizaje del español (siglos XVI-XVII)”, R. Eberenz (ed.): *Discursos hispánicos sobre alimentación y culinaria. Aproximaciones literarias y lingüísticas*, Madrid: Visor Libros, 341-365.
- SERRANO, F. (2006), *La oscuridad de la luz, la dulzura de lo amargo. Cerería y confitería en Navarra (siglos XVI-XX)*, Pamplona, Universidad Pública de Navarra.
- (2008), “Confitería y cocina conventual navarra del siglo XVIII. Notas y precisiones sobre el Recetario de Marcilla y el Cocinero religioso de Antonio Salsete”, *Príncipe de Viana*, 69/243, 141-186.
- TLFi = ATILF-CNRS y Université de Lorraine, *Trésor de la Langue Française informatisé*.  
 Disponible en: <<http://www.atilf.fr/tlfi>> [Consultado, 25/07/2018].
- TORRES, M. (2013), “Recepción del léxico gastronómico en la lexicografía española: a propósito del *Nuevo arte de cocina* (1745) de Juan de Altamiras”, en *Diálogo de la Lengua*, 4, 53-83.
- (2014), “Léxico culinario autorizado en el primer diccionario académico”, en *Cuadernos del Instituto de Historia de la Lengua*, 9, 295-324.
- (2017), “Recepción de léxico de confitería decimonónico en diccionarios del español”, en *Études Romanes de Brno*, 38/2, 69-82.
- (2018), “Lexicografía y traducción: el «Vocabulario de términos técnicos» incluido en el *Manual del florista o arte de imitar toda especie de flores naturales [...] seguido del Arte del plumista* por Madama Celnart, traducido por Lucio Franco de la Selva (Madrid, 1833)”, M. Á. García e I. Ahumada (eds.): *Traducción literaria y discursos traductológicos especializados*, Berlín, Peter Lang, 581-597.
- VARELA, E. (2009), *Los galicismos en el español de los siglos XVI y XVII*, Madrid, Editorial CSIC.

## ANEXO

A continuación, se ofrece el “glosario escondido” hallado en la 5.<sup>a</sup> edición de *El Practicón. Tratado completo de cocina*, fechada en 1894. Concretamente, reproducimos fielmente las páginas 234-245 de la obra –incluidas en el capítulo “Entreacto”–, donde se listan los términos objeto de estudio.

*Alemana*. Es una salsa de la gran cocina; se espesa con huevo y es de color dorado.

*Andouillettes*. Son una especie de albondiguillas que son renombradas en Francia.

*Aspic*. Manjar fiambre, compuesto de filetes de aves, caza o pescado, mezclados con trufas, crestas y otras guarniciones, encerrado todo en una masa de gelatina transparente que se cuaja en un molde hueco por el medio.

*Aspicar*. Se entiende por aspicar poner zumo de limón o vinagre concentrado en gelatinas, salsas o jugos.

*Atar o embroidar*. Sujetar con hilo fuerte o bramantillo de cocina, por medio de una aguja larga, los miembros de un ave para que al asarla conserve su propia forma o la que debe tener, o un trozo de carne.

*Babá*. Especie de torta o pastel, en cuya composición entran pasas de Málaga y de Corinto y otras frutas conservadas. Es de origen polaco.

*Bañar o glasear*. Es extender con el pincel de cocina, sobre las carnes y otros manjares, una capa de ciertos jugos de carne, llamados en francés *glacés*, para darles cierto brillo y mejor apariencia.

*Baño maría*. Calentar o cocer al *baño maría* un manjar es ponerlo en una vasija que no esté en inmediato contacto con la lumbre, sino metida en otra, que se llama entonces baño maría y que está llena de agua, la cual se calienta o se hace cocer a voluntad.

*Bavaresa*. Especie de queso de crema, que se hace en un molde de cilindro y se hiela. También se le da este nombre en la industria cafetera a una bebida que se hace con chocolate frío alargado con agua.

*Bechamela*. Especie de salsa blanca, conocida con el nombre de su inventor, el marqués de Béchamelle.

*Biftec*. Palabra derivada del inglés *beefsteak*, que significa tajada de vaca.

*Bisque*. Sopa especial, compuesta generalmente de caldo de carne o de vigilia, colas de cangrejos y puré de los cuerpos de los mismos.

*Blanquear*. Es poner en agua hirviendo, durante un tiempo determinado, las carnes, pescados o verduras, cuyas partes acres o colorantes se extraen de ese modo. También se *blanquean* las cabezas y manos de ternera para hacerlas más flexibles y más fáciles de preparar y amoldar. El blanqueo se aplica asimismo a las cortezas de tocino para facilitar su limpieza.

*Bouillebaisse*. Nombre provenzal de una sopa de pescado [nota del autor. Esta sopa no la he hecho figurar entre las sopas porque doy la fórmula del plato de que se deriva en el lugar correspondiente, y en ese artículo hablo de la sopa rape de nuestras costas de Levante]

*Brandada*. Manjar provenzal, y manera especial de preparar el bacalao. Este nombre se deriva de la palabra provenzal *brandar*, que significa *remover*, *sacudir*.

*Brasear*. Es cocer a fuego lento, en una cacerola llamada brasero, un trozo de carne, cerrando herméticamente la vasija, con fuego encima de la tapadera.

*Brasera*. La cacerola especial para brasear que tiene la tapadera de hierro sin estañar y con un reborde para poner encima rescoldo.

*Brioche*. Torta especial para tomar el té, el chocolate, el café con leche, o comerla entre horas.

- Cacerola*. Especie de recipiente hecho de arroz o de puré de patata, que se cuece o afirma en un molde y se llena después con algún aderezo de aves o caza. Es lo que en nuestra cocina antigua se llamaba *cazuela* o *platillo*.
- Caldo corto*. Manera de preparar el pescado, que consiste en hacerlo hervir en agua aromatizada de diferentes maneras, mezclada o no con vino.
- Caldo para salsas*. Caldo especial de la gran cocina, que se hace únicamente para base de determinadas salsas y para aclarar otras.
- Caldo clarificado de ternera*. Se hace también en la gran cocina para auxiliar determinadas operaciones culinarias.
- Caramelo*. Último grado de cocción del azúcar; es de un color amarillo obscuro. Se usa para dar color dorado al caldo y a algunas grasas.
- Carbonada*. Preparación o guiso especial de las carnes.
- Carlota*. Entremés compuesto de mermelada de manzanas o de peras y rodeado de trozos de pan frito, espolvoreado de azúcar.
- Cinchar*. Es poner hielo en la garrafa, cubrirlo con dos buenos puñados de salitre, colocar encima la sorbetera que contiene lo que haya de helarse, y después rellenar todo alrededor con hielo quebrantado, mezclado con salitre, o en su defecto sal, de modo que la sorbetera quede bien apretada. En este estado se halla la sorbetera *cinchada*.
- Civet*. Guiso especial de la liebre, que se puede aplicar a otra clase de caza.
- Concha del asador*. Es el medio cilindro en el que hace de eje el asador y que presenta al calor del fuego la pieza que se asa.
- Consumado*. Así ha de llamarse el buen caldo concentrado que hemos dado en llamarlo en francés *Consommé*.
- Costrón*. Se entiende por costrón un armazón, regularmente de masa cocida al horno y bañada para montar los platos. Tiene en el centro un hueco que generalmente se llena con el aderezo. Se hace también con un pan especial muy alto, cuya miga se deja entera después de descortezarlo, y se moldea con el cuchillo para freírlo así. Unos y otros afectan formas parecidas a los manjares que interesan.
- Clarificar*. Este término se aplica a la operación que tiene por objeto hacer límpidas las gelatinas, los jugos, los caldos y la manteca. Las gelatinas se clarifican con huevo, y los huevos, y los jugos y caldos con carne; la manteca se clarifica poniéndola a fuego lento y colándola por una servilleta para que sirva en las numerosas operaciones en que se emplea la manteca *clarificada*.
- Clavetear*. Es colocar en aves o carnes unas cuñas, que se hacen con trufas o con lengua a la escarlata. Esta operación se practica con una aguja mechera de madera, puntiaguda, que se mete en el pedazo de carne para hacer el agujero destinado a recibir los clavos de la trufa o de lengua, o de otra cosa.
- Crêpes*. Masa de buñuelos desleída que se fríe extendiéndola en la sartén. Muy vulgar en Francia.
- Cromesquis*. Es una mezcla de ave, caza y trufas que se reboza y se fríe. Hágase como se haga, es un picadillo a la italiana y no otra cosa.
- Croquetas*. Cilindros de arroz, de patata, de aves o de pescados, etc. en picadillo, que se rebozan y se fríen.
- Chalota o chalote*. Planta de la especie de ajo. Su raíz bulbosa es de un sabor menos fuerte que este. Se hace un gran consumo de chalota en la buena cocina, como condimento.



- Chamuscar*. Es pasar toda clase de aves y de caza por encima de la llama de un fuego fuerte. En las cocinas en que se emplea el fogón cubierto de placa, se recurre para chamuscar a la lamparilla de espíritu de vino.
- Chartreuse (Cartuja)*. Plato especial de perdices u otras aves, trinchadas y como encerradas o enterradas en hortalizas, y que se hace en un molde. Le cuadra muy bien al plato el nombre de Cartuja.
- Chaufroix*. Plato especial, fiambre, cuya explicación se halla en el lugar correspondiente. El nombre procede de su inventor.
- Chipolata*. Especie de salchicha italiana, muy pequeña, que se puede imitar en España atando cada trozo de una de las nuestras dos veces más.
- Choucroute*. Preparación ácida de la berza, que se hace en Alemania, y de la que doy fórmula.
- Cuajar*. Es dejar espesar y solidificarse algún tanto a la lumbre ciertos caldos y salsas, de modo que concluyan por formar una capa cuajada sobre el manjar que se *cuaja*.
- Dorar*. Es barnizar ligeramente de clara de huevo un pastel o manjar sólido, con el pincel de cocina.
- Entradas*. Uno de los grupos de platos que figuran en las grandes comidas. Constituyen el primer servicio después de la sopa, y equivale a *principio*.
- Escaldar*. Sumergir en agua hirviendo un ave o un animal cualquiera para pelarlo con más facilidad o prepararlo para un condimento.
- Escalopes*. Rajaduras de carne cortadas muy delgadas.
- Española*. Una de las *salsas madres* de la gran cocina. Sirva de base a casi todas las salsas subidas de color.
- Espeso*. Yemas de huevo batidas, harinas y otras materias preparadas, que se usan para espesar las salsas.
- Estremecerse*. La especie de temblor que se produce en la superficie de un líquido antes de romper a hervir.
- Filete*. Es la parte más carnosa que tienen los cuadrúpedos debajo de las costillas, y que se considera como la más delicada. Se llaman también *filetes* las carnes que se sacan en tira de las pechugas de las aves y piezas de caza. Los filetes de pescado se separan fácilmente, sin cortarse, a lo largo de la espina central cuando el pez está cocido.
- Fermento*. La espuma desecada de la cerveza que se mezcla con un principio sacarino para producir la fermentación.
- Financiera*. Es una excelente guarnición blanca u oscura, cuya explicación doy entre las *salsas* de la gran cocina. Recibió el nombre de financiera porque se inventó para las cenas de los ricos y gastrónomos ricachones, hacendistas de la Regencia en Francia.
- Foie-gras*. Hígados de pato o ganso, aumentados de volumen por medio de una enfermedad especial que se produce en dichas aves.
- Fondants*. Ciertos dulces preparados de una manera semejante a las pastillas, que se funden o deshacen en la boca, y que los confiteros y los golosos españoles los llaman así en francés.
- Forrar*. Es barnizar un molde de entrada o de entremés para formar la capa de picadillo o de gelatina que envuelve el cuerpo de ciertos manjares. Se aplica también la operación del forrado a las piezas heladas, tales como las bombas, que se cubren de una corteza diferente como sabor del cuerpo principal del helado.
- Fricandó*. Carne de ternera mechada de una manera especial y cocida en su jugo, que sirve para entrada.
- Fritura*. Nombre genérico de toda grasa, manteca o aceite que sirve para freír y que se guarda después para el mismo uso.

- Fumet o perfume.* Cierta substancia de aves o caza que se emplea en la gran cocina para mezclar con las salsas y fortificar su sabor o aroma.
- Gibelotte.* Preparación culinaria francesa que supone siempre, que ha sido cortada una cosa en trozos. Generalmente, se aplica la palabra a cierto guiso de conejo.
- Godiveau.* Picadillo de ternera, de cerdo o de ave bien condimentado y hecho bolas o albondiguillas. Los *godiveaux* o godivós, españolizando el término, se usan para llenar o guarnecer pasteles y para los aderezos a la *financière*.
- Granadinas.* Filetes de carne o de pescado, cortados en forma alargada, mechados y servidos con una guarnición cualquiera.
- Gratin.* Manera de preparar la costra de ciertos manjares con pan rallado.
- Gratinar.* Cocer ciertos manjares al gratín. Se cuecen con fuego encima y debajo, o bien al horno, de manera que queden cubiertos con una hermosa costra dorada.
- Grumos.* Las bolas agurrulladas que se forman en los farináceos, las sopas y otras substancias cuando se cuecen mal o sin removerlos convenientemente.
- Guarnición.* Se llama así todo lo que sirve para guarnecer o adornar los platos; las hortalizas, las trufas, las setas, las quenelles, las salchichas, etc., sirven de guarniciones para una infinidad de platos.
- Hacer un rehogo.* Mezclar manteca y harina que se cuecen hasta que adquieran un buen color dorado, añadiendo entonces un líquido para que no se pegue la mezcla o se ennegrezca. Es la base de muchas salsas.
- Hojaldrado.* Pasta especial para hacer los pasteles de hojaldre.
- Hors d'ouvre.* Entradas más insignificantes, o más bien, pequeñas entradas. Los hay calientes y fiambres. Los pastelillos calientes, los bocadillos, las croquetas, los cromesquis, las conchas, las cajitas, etc. Son *hors d'ouvres* calientes. También suelen llamarse así por ser algunos, aperitivos, entremeses, etc. Es vulgar llamar a estos manjares *ordubres*, pero la palabra no es castellana, por más que el uso y abuso la han dado patente de nacionalidad, y que yo la usaré cuando se me antoje, seguro de que ha de entenderla todo el mundo.
- Jalea.* Jugo de ciertas frutas, que se cuaja en masa blanda y más o menos transparente.
- Jaletina o gelatina.* Jugo de carne o de cualquiera otra substancia animal o vegetal, que se clarifica y que adquiere por el enfriamiento, una consistencia temblona y cierta transparencia.
- Juliana.* Sopa compuesta de muchas clases de hortalizas y verduras, cortadas en tiras muy delgadas. Su nombre procede del cocinero Julien, que la inventó.
- Lanceta.* Aguja especial de plata o metal blanco, con la cabeza labrada, en la que se ensartan hortalizas, trufas, crestas, cangrejos, etc. para adornar las grandes piezas. Se pueden variar las formas hasta el infinito.
- Macedonia o miscelánea.* Menestra, mezcla o reunión de muchas especies de carnes, hortalizas o frutas.
- Maître d'hôtel o mayordoma.* Salsa compuesta de manteca de vaca cruda y perejil picado, que se sirve con muchas especies de carnes, verduras y pescados. Puede llamarse mayordoma.
- Marinera.* Manera de preparar ciertos manjares con una salsa especial hecha con vino.
- Mirepoix.* Se da este nombre en la gran cocina francesa, a una substancia crasa que resulta de la cocción de carnes y hortalizas.
- Moldear.* Forrar un molde con una capa de masa de crema, de pan rallado o de gelatina, que constituye después la capa exterior del manjar.
- Nougat.* Almendrado grande. Especie de empiñonado o turrón de piedra, pero que se conoce con el nombre de ese.

- Nullas*. Pasta especial italiana para sopa, algo parecida, por la manera de estar cortada, a los tallarines.
- Orlys*. Filetes de pescado o de langosta fritos y servidos con una salsa aparte.
- Paniquetes*. Fruta especial de sartén que lleva este nombre.
- Parfait (quesito helado)*. Sorbete muy concreto, hecho en molde, con café, chocolate, frutas, etc.
- Piezas montadas*. Son platos de pastelería y cocina, que forman bustos, edificios, templos, rocas, etc., y que sirven para el adorno de las mesas y ambigús en bailes y recepciones.
- Pilau*. Plato muy usado en Oriente, cuya base es el arroz.
- Poulette o gallineta*. Especie de salsa blanca con perejil picado.
- Poupiette*. Palabra francesa de la antigua cocina, derivada de *poupée*, muñeca; son unas tajadas delgadas de carne cubiertas de tocino y de relleno, que se arrollan antes de cocerse.
- Pralinar*. Garapiñar [sic], confitar, bañar almendras, etcétera, con azúcar.
- Profiteroles o bocadillos*. Panecillos de leche sin miga que se parten y llenan con picadillos de ave, etc.
- Pudding*. Palabra inglesa que designa una especie de torta, cuya base es la harina, la manteca y las pasas.
- Quenelles*. Bolitas alargadas hechas de carne de ave o de pescado, picados y machacados. Con ellas se guarnecen ciertos pasteles, entradas, y muchas sopas.
- Romequín*. Tostada de pan frita o asada a la parrilla y cubierta de un picadillo de riñones o de aves. Se hacen también con queso.
- Ravioles*. Manjar italiano compuesto de huevos, queso, tuétano y hierbas, todo picado, envuelto en masa y frito. Se usa para sopa, pero no he querido formularla por ser más importante el manjar aparte.
- Rechaud*. Calienta platos y fuentes para mantener calientes los manjares en la mesa o en el aparador.
- Recoger aves*. Es encogerles las patas y las alas antes de atarlas o embridarlas para que queden muy redondas.
- Reducir*. Es continuar cociendo una salsa, un caldo o un líquido cualquiera, para que vaya perdiendo volumen por la ebullición y que se espese.
- Refrescar*. Es poner en agua fría las carnes y las hortalizas, después de haberlas blanqueado en agua caliente. Se refrescan las verduras y hortalizas para impedir que adquieran un tinte amarillento, y las carnes, para limpiarlas y quitarlas los restos de espuma.
- Rehogar*. Es dar unas vueltas sobre fuego vivo en la sartén a ciertas substancias para que empiecen a tomar color antes de añadir el caldo o salsa.
- Relevé*. Es el plato que sigue a la sopa. En las grandes comidas suele ponerse un relevé a cada extremo de la mesa y uno en medio.
- Salmis o salmorejo*. Guisado compuesto especialmente con aves de caza asadas, sobre todo chochas y becacines; después, trinchadas y puestas con una salsa típica, para estimular el apetito y refinar el plato.
- Salsear*. Es echar por encima de las carnes, pescados, etc., la salsa que le corresponde.
- Saltear*. Es cocer vivamente alguna cosa, sin caldo alguno, en una *sartén de saltear*, haciéndola dar saltitos por medio de movimientos impresos al mango para que no se pegue o tueste. Es una operación muy diferente del freír, y que debe aprenderse de un cocinero.
- Soufflé*. Entremés azucarado muy ligero, en que entra principalmente alguna substancia farinácea, y que se cuece en el horno para que se hinche.

*Substancia*. Lo jugoso que se extrae de carnes, aves y pescados, y que sirve para añadir a ciertas salsas y para determinadas operaciones culinarias.

*Ternillas*. Se llaman así los cartílagos que se hallan en la extremidad del pecho de ciertos animales. Se usan principalmente las de ternera.

*Tetina*. Grasa muy compacta y blanca que se halla en el pecho de las terneras y que se aprovecha para hacer figuritas de adorno para adorno de los platos.

*Tornear*. Dar con el cuchillo la forma de pera de bola, etc., a las hortalizas y frutas destinadas a formar las guarniciones o adornos, como ya hemos visto en la figura de los cuchillos. La industria cuchillera ha inventado cuchillos y cortantes para moldear, tornear y producir todos estos efectos.

*Trabajar*. Se entiende por trabajar remover durante cierto tiempo las salsas o las masas y pastas, con una cuchara para hacerlas lisas o trabadas. Se dice también *trabajar los helados* cuando se desprenden con la espátula las partes que se congelan primero en las paredes de la sorbetera y que se mezclan con la masa general del helado para que se trabe con igualdad.

*Trinchar*. Cortar las aves por sus coyunturas y dividir las en trozos, bien para servir las así, o bien como preparación para guisarlas.

*Velouté*. Es una salsa especial que, aun cuando se sirve sola, se aprovecha principalmente para añadir y mejorar otras salsas.

*Vol-au-vent*. Pastel hojaldrado caliente, muy ligero.