

## Recepción del léxico gastronómico en la lexicografía española: a propósito del *Nuevo arte de cocina* (1745) de Juan de Altamiras

MARTA TORRES MARTÍNEZ  
Universidad de Jaén  
matorma@ujaen.es

**RESUMEN:** En este estudio nos aproximamos al *Nuevo Arte de cocina* (1745) de Juan de Altamiras. Nos interesa extraer el léxico empleado, concretamente al nombrar algunos de los platos, en este tratado culinario publicado a mitad del siglo XVIII por un fraile franciscano, cocinero en un convento aragonés. Nuestro objetivo se centra en recopilar el léxico gastronómico empleado por Altamiras y documentarlo en los diccionarios de la época, así como valorar su recepción en repertorios lexicográficos posteriores. En definitiva, esta investigación permitirá arrojar luz sobre una de las parcelas del léxico dieciochesco de la vida social, a saber, la culinaria. Además, vislumbraremos el grado de interés que este léxico suscitaba para la lexicografía.

**Palabras clave:** léxico histórico, lexicografía española, arte de cocina, siglo XVIII.

**ABSTRACT:** This study considers the *Nuevo Arte de cocina* (1745) by Juan de Altamiras with a principal interest in extracting the lexicon used to designate a number of dishes in this culinary work, published in the mid-18<sup>th</sup> century by a Franciscan friar and cook in an Aragonese monastery. The aim of this article is to bring together the gastronomic lexicon employed by Altamiras and to document it in the dictionaries of the time, as well as to assess its reception by subsequent lexicographic works. This piece of research therefore sheds light on cooking as one of the areas of 18<sup>th</sup> century social life. The level of interest which this lexicon sparked for contemporary lexicography is also discussed.

**Keywords:** historical lexicon, Spanish lexicography, art of cooking, 18<sup>th</sup> century.

“La alimentación, necesidad vital de todo ser humano es también un elemento social y cultural, que aglutina y unifica a un país, pero es al mismo tiempo un elemento diferenciador que refleja las identidades sociales, culturales y económicas” (Moyano, 2010: 17).

### 0. INTRODUCCIÓN

En el presente estudio vinculamos nuestra pasión por la cocina con el interés por abordar esta parcela social desde la perspectiva filológica y lingüística, atendiendo particularmente al léxico empleado en un tratado culinario publicado en el siglo XVIII, a saber, el *Nuevo arte de cocina* (1745), firmado por un fraile franciscano, Fray Raimundo Gómez, bajo el seudónimo Juan de Altamiras.

Desde diciembre a marzo de 2011, la Biblioteca Nacional de España albergó la exposición *La cocina en su tinta*<sup>1</sup>, un recorrido por la evolución de la gastronomía y de la cocina desde la Edad

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

Media hasta nuestros días que mostró manuscritos, libros, revistas, fotografías, carteles y etiquetas publicitarias, música, testimonios audiovisuales, etc. Entre el material expuesto, descubrimos el recetario objeto de esta investigación

En estas páginas pretendemos dar a conocer una muestra significativa del léxico culinario empleado en el ámbito religioso a mitad del siglo XVIII. Justificamos nuestra investigación a partir de las palabras de Álvarez de Miranda (2003 y 2004) acerca de la escasa atención que los especialistas han dedicado al léxico social dieciochesco:

El léxico de la vida social es un campo de estudio poco explorado [...] una exploración de las revistas de moda y sus *figurines* [...] depararía riquísima documentación, y otro tanto cabe decir del léxico culinario y de la *gastronomía* (otro neologismo del momento) y del de otros muchos aspectos de la vida social (Álvarez de Miranda, 2004: 1046-47).

## 1. LA COCINA EN LA ESPAÑA DEL XVIII: JUAN DE ALTAMIRAS Y SU OBRA

Como es sabido, en el siglo XVIII se produce la influencia francesa en la vida social española. No obstante, en la esfera culinaria<sup>2</sup>, el dominio galo parece ser efectivo únicamente en los círculos aristocráticos, donde la nueva dinastía de los Borbones impone la presencia de cocineros franceses en la corte<sup>3</sup>. A juicio de Moyano (2010: 27), “la cocina española popular se mantendrá fiel a las tradiciones y los productos, aunque con la progresiva incorporación de los cultivos de América”.

En efecto, también Martínez Llopis (1995: 348) apunta que la cocina española dieciochesca sigue “aferrada a las normas tradicionales que fueron establecidas por los grandes cocineros del siglo precedente”. Los especialistas destacan la obra de Francisco Martínez Montañón, *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería* (1611), como el más importante recetario barroco, reeditado en numerosas ocasiones a lo largo de los siglos XVII y XVIII<sup>4</sup>. No en vano el libro del cocinero de la corte de Felipe III está incorporado en la nómina de autoridades citadas en el primer repertorio lexicográfico de la Real Academia Española, el *Diccionario de la lengua castellana* (*Diccionario de Autoridades*, 1726-39)<sup>5</sup>.

<sup>2</sup> Según indica Super (1996: 462), en relación con los demás países europeos, “los libros de cocina españoles empezaron a aparecer más tarde y con menor frecuencia”. Este autor afirma que “alrededor de ocho libros en 350 años de historia editorial es bastante poco”, por lo que presume que la cultura española “no tenía a la comida en muy alta estima” (Super, 1996: 463).

<sup>3</sup> Precisamente, Simón (2003: 17) apunta que “la llegada de la dinastía de los Borbones a España supone un cambio profundo en la cocina”. Uno de los recetarios más destacados de la época fue el de Juan de la Mata, repostero de la corte, que publica a finales de la etapa dieciochesca su *Arte de repostería* (1791), “en el cual se aprecian influencias italianas, francesas y portuguesas, incluyendo un capítulo sobre el café, el té y el chocolate” (Moyano, 2010: 27). A modo de curiosidad, la obra de Juan de la Mata se destaca como la primera en la que se explica la receta de la salsa de tomate.

<sup>4</sup> “Escrito en un lenguaje llano, tuvo una enorme influencia durante dos siglos y fue también notable fuera de nuestras fronteras. Organizado en dos capítulos, el primero de carácter introductorio donde se reúnen una serie de consejos sobre el orden que debe existir en las cocinas, en el servicio de la mesa y los menús de los banquetes. El segundo, muy amplio, reúne quinientas siete recetas de una enorme variedad, algunas de ellas expresamente dedicadas a enfermos y convalecientes. En toda la obra es clara la influencia portuguesa, donde el autor se formó como cocinero en la corte al acompañar a la infanta Juana, hermana de Felipe II, cuando se casó con el heredero del trono portugués. Se considera a Montañón como uno de los creadores de la masa de hojaldre, de enorme popularidad en la pastelería española del momento” (Moyano, 2010: 24). Por su parte, Super (1996: 462) destaca el *Arte de cocina* (1611) de Martínez Montañón como una obra bastante popular, reimpresa en 25 ocasiones. También Albala (2003: 148) señala la importancia de esta obra: “Francisco Martínez Montañón’s, *Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería* (*Art of Cooking, and Making Pastry, Biscuits and Conserves*) of 1611 is the major monument of Baroque Spanish cooking [...] This cookbook was composed from a position of undeniable superiority. There is no threat of social climbing, no emulation of inferiors”.

<sup>5</sup> Francisco Martínez Montañón se cita como fuente en el Prólogo: “MONTIÑ. Art. de cocin.” (*Diccionario de Autoridades*, 1726-39: LXXXXIV).

En el otro extremo se situaban los recetarios gestados en los monasterios, más austeros y simples, representantes de la cocina popular. Como señala Moyano (2010: 27), “no eran solo recetarios, sino también libros de costumbres, que describían la vida y los quehaceres de los conventos”. Entre ellos, ha gozado de gran interés desde el punto de vista gastronómico la obra que nos ocupa, el *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*, de Fray Raymundo Gómez, alias Juan de Altamiras o Altimiras<sup>6</sup>.

Los estudiosos que dan noticia del recetario de este franciscano aragonés coinciden en señalar que Juan de Altamiras fue cocinero en el convento de San Diego, donde residían estudiantes franciscanos que se formaban en la Universidad de Zaragoza (Martínez Llopis, 1995: 350; Mapelli, 2002: 662; Moreno, 2003: 803; Moyano, 2010: 27). En cuanto a la fecha y al lugar de aparición de la obra, se ha aceptado Madrid (Imprenta Real) y 1745, respectivamente, aunque algunos autores la sitúan en Madrid, en el año 1786 (Martínez Llopis, 1995: 348).

Tampoco existe un acuerdo en lo que respecta al número exacto de ediciones o reimpressiones, si bien Moyano (2010: 27) afirma que “alcanzó un enorme éxito y fue reeditado en varias ocasiones”. Por su parte, Mapelli (2002: 662) comenta que “las ediciones han sido numerosas tanto en el siglo XVIII como en el XIX y siguen apareciendo en nuestros días no solo con nueva impresión sino como facsímiles de otras anteriores”. Simón (2003: 89-90), en su exhaustivo repertorio bibliográfico sobre gastronomía, da noticia de 25 ediciones de la obra, publicadas a lo largo de los siglos XVIII, XIX y XX en Madrid, Gerona, Barcelona, Huesca, Valencia, La Coruña y Barcelona.

En esta investigación manejamos una edición de la obra impresa en Barcelona, en el establecimiento de Juan de Bezàres, fechada en 1758<sup>7</sup>. Esta edición no presenta modificaciones o adiciones con relación a la primera edición, impresa en 1745. Así lo ratifica, en las partes introductorias al libro (concretamente, en la “Fee del Corrector”), Manuel González Ollero, Corrector General por su Magestad<sup>8</sup>.

Catalogado como “un libro de cocina sencilla y práctica, en el que se recogen las recetas de esos guisos sin complicaciones que come el pueblo que forman la verdadera cocina española” (Martínez Llopis, 1995: 350), el *Nuevo arte de cocina* se dedica a San Diego de Alcalá y se divide en cuatro capítulos: “I. Se trata de la comida de carne”; “II. Prosigue la comida de carne”; “III. Prosigue la comida de pescado” y “IV. De todo género de yerbas”. Como apéndices, se incluyen dos apartados: “I. Varias escudillas” y “II. Adición para componer aguas, y otras advertencias”.

Nos interesa detenernos en la parte introductoria del recetario, esto es, en el “Prólogo al lector”, donde Altamiras explicita su oficio y experiencia, ofrece algunos consejos y justifica, en definitiva, su obra<sup>9</sup>.

<sup>6</sup> Nacido en La Almunia de Doña Godina (Zaragoza), no se conoce la fecha exacta de su alumbramiento, pero sí la de su muerte, sucedida en el año 1769 en Zaragoza (Mapelli, 2002: 662; Moreno, 2003: 803).

<sup>7</sup> Precisamente, esta edición es la que cuenta con más ejemplares localizados. Simón (2003: 90) la ha hallado en siete bibliotecas: Biblioteca de Cataluña, Biblioteca de la Universidad de Barcelona, Biblioteca del Instituto de Estudios Riojanos, Biblioteca de Lugano, Biblioteca del Congreso de Washington, Biblioteca de Roig Santacana, Biblioteca Municipal Serrano Morales (Valencia).

<sup>8</sup> “Certifico, que el Libro, *Arte de Cocina*, su Autor Juan Altamiras, corresponde fielmente con el antiguo impreso, que sirve de original. Madrid, y Julio 18. de 1758”.

<sup>9</sup> Salcedo (1997: 368) destaca la valía del prólogo del *Nuevo arte de cocina* “porque en él se propone, anticipándose en siglos a la valoración del hecho culinario, todo un esquema preceptual de mesas y fogones, tan fundamental para religiosos como para seglares”.

En primer lugar, nuestro fraile reconoce su escasa formación culinaria (“me hallo en el empleo da [sic] la Cocina sin Director, que me enseñara lo necesario para el cumplimiento de mi oficio”, Altamiras, 1758[1745]: I), aunque, debido a su gran esfuerzo, voluntad y compromiso consigue sacar a la luz su recetario, destinado a “gente de economía”:

He consultado a mis Amigos de bastante experiencia en el asunto que trato, he leído Libros, y Manuscritos en la materia, y la aplicación, y ejercicio me ha dado luz para esta pequeña Obra, que quisiera fuera de alguna utilidad al bien común, y más principalmente a gente de economía (Altamiras, 1758[1745]: I).

Más adelante, Altamiras se preocupa por advertir a los lectores de una serie de consideraciones altamente relevantes en el ámbito culinario, relacionadas con la limpieza, el orden, el cuidado, la prudencia y la justa medida, respectivamente:

Note lo primero el Cocinero, que ha de ser de todos notado, y así ha de ser extremado en su limpieza, no solo en lo que viste, si también, y más principalmente en lo que guisa, la limpieza exterior es indicio de la interior (Altamiras, 1758[1745]: II).

Note lo segundo, que tenga todas las cosas en su lugar destinado, para que quando las necesite, sin trabajo pueda encontrarlas (Altamiras, 1758[1745]: IV).

Note lo tercio [sic], que no se fie en su habilidad para el desempeño; tomase tiempo, porque Dios castiga a los descuydados, y que fian vanamente de sí mismos quando habían de quedar más ayrosos (Altamiras, 1758[1745]: V).

Note lo quarto, que reciba el recado necesario con medida, y peso, y que lo gaste con peso, y medida, para vivir con estimación, buena conciencia, con sosiego y paz (Altamiras, 1758[1745]: V).

Note, en fin, que se haga cargo de lo que ha de guisar, y para quantos sujetos, proporcionando las vasijas, y viandas; y advierta, que menos malo es que le falte un poco de caldo, que no el que le sobre mucho; el caldo ha de ser a proporción de lo que se pone en la olla (Altamiras, 1758[1745]: VI).

Además, es significativo cómo el franciscano da libertad absoluta al lector a la hora de denominar los diferentes productos y recetas a los que alude en el *Nuevo arte de cocina*:

He dicho a los manjares los nombres, que en común estilo; y modo de hablar tienen en estos tiempos; si no gustaren, múdeselos el Cocinero, y bautizelos con otro nombre, que yo le doy facultad de Padrino, y si me murmurare, me quedará más deudor (Altamiras, 1758[1745]: VIII).

En este sentido, a fin de destacar la condición humilde de su recetario, Altamiras alude a los libros de otros cocineros, en los que se manejan productos más costosos. Se refiere, sin duda, a los recetarios orientados a la aristocracia y a la nobleza cortesana, entre los que destaca, como hemos comentado más arriba, el de Martínez Montañó:

Esto supuesto, y notado, no es mi intento escribir modos exquisitos de guisar, que para este fin ya hay muchos Libros, que dieron a luz Cocineros de Monarcas, pero la ejecución de su doctrina es tan costosa, como dictada por lengua de plata; en esta suena más la lengua de oro de la caridad, ajustando el toque a personas por su Instituto Pobres (Altamiras, 1758[1745]: VIII-IX).

En efecto, al tomar en consideración algunas recetas presentes tanto en el recetario de Martínez Montañó como en el de Altamiras, tras el cotejo, comprobamos que el franciscano, como declara en su prólogo, maneja ingredientes más modestos, aptos para todos los bolsillos<sup>10</sup>:

*Albondiguillas de ave*: en esta receta notamos la humildad de Altamiras, que solo emplea sal y canela para sazonar, frente a Martínez Montañó, que usa pimienta, nuez, jengibre y cilantro seco. No en vano, este último reconoce al final de la receta que estas albondiguillas “son las que se sirven más ordinarias al Rey nuestro Señor” (Martínez Montañó, 1611: 53).

<sup>10</sup> “El libro de Altamiras, al ser un recetario destinado a gente común y corriente, tiene unas características diferentes de los recetarios cortesanos: menos productos, menos recetas y más sencillas” (Pérez Samper, 2011: 43).

*Huevos mexidos o megidos*: esta receta también se presenta más suntuosa en Martínez Montañón, pues en ella, a diferencia de la que se documenta en el tratado de Altamiras, se recomienda tanto poner debajo de los huevos unas “ojuelas<sup>11</sup> o rebanadillas de pan” (Martínez Montañón, 1611: 202) como adornar el plato con unas conservas.

Aunque las recetas de nuestro fraile se muestran austeras, provistas de productos tradicionales, en algunas de ellas se cuele un ingrediente novedoso y, por entonces, exótico: el tomate<sup>12</sup>. Como señala Moreno (2003: 803), “es la primera vez que el tomate está presente en la edición de un recetario de cocina”. Concretamente, como sucedáneo del vinagre, el tomate participa en once recetas del franciscano: salsa para carne (2 prebe); cabeza de ternera en guisado, perdices asadas con sardinas, abadejo (3), otro modo de arroz, calabaza (2) y conserva (Moreno, 2003: 806).

Además, no solo podemos hablar de sencillez y humildad a la hora de valorar las recetas y sus ingredientes, sino también al reparar en el estilo que Altamiras emplea a lo largo de su tratado, muy cercano al usuario al que está auxiliando en materia gastronómica. Según afirma Moreno (2003: 804), “siempre habla en segunda persona al lector, a diferencia de lo que suele ser común en los demás recetarios, de estilo impersonal”. Como vemos en el anexo, el franciscano suele acabar las recetas con una advertencia o exhortación al lector, al que igualmente apela en la parte final del prólogo en un ejercicio de *captatio benevolentiae*: “pido a los inteligentes miren con buenos ojos esta Obrilla, que sirve solo para Aprendices, y dexen la censura al infinito número de necios” (Altamiras, 1758[1745]: IX).

Su preocupación por el lector, principiante en los fogones, también queda patente al final de la obra, donde Altamiras se despide de su “amigo cocinero” con una serie de advertencias:

Tienes ya, amigo Cocinero, lo que necesitas para irte industriando, sacado de experiencias, y aplicación: no hablo con el Cocinero de primera clase; a quien supongo más bien instruido, que yo pueda serlo, si no contigo, Principiante, enmienda lo errado, y corrige lo que no te agrade, perdona lo que falta, disimula el estilo, aprende lo que quieras, calla lo superfluo, y mira que en todo te he deseado dar gusto, y todo lo sujeto a corrección: quédate a Dios, que nos conserve en amistad y gracia (Altamiras, 1758[1745]: 165).

## 2. INCORPORACIÓN DEL LÉXICO CULINARIO DE ALTAMIRAS EN LOS DICCIONARIOS DEL ESPAÑOL

Aunque el franciscano da cuenta de la elaboración de unas doscientas recetas, en esta investigación nos centramos en los siguientes platos, ordenados por orden alfabético:

Agua de canela	Costrada de carne y huevos	Liviano gustoso
Agua de Aurora	Derretido	Longaniza o solomo
Almendra	Escaveche de besugo	Migas sin ajos
Almendras verdes	Escudilla de ángel	Pastelillos de sollo
Almondigas de carnero	Estofado	Pepitoria
Almondiguillas de ave	Gigote común	Prebe
Arroz de grasa	Huevos duros	Salpicón de baca
Avellanada	Huevos en abreviatura	Salchichas o longanizas bastas
Buñuelos	Huevos en espuma	Sopa
Burete	Huevos megidos	Tortillas de gigote de carnero
Caldo helado	Huevos pasados por agua	
Carnero verde	Lampreado	
Chicharrones del derretido	Leche asada	
Col cuaxada	Leche de almendras	

<sup>11</sup> Hojuela. Se llama también cierta fruta de sartén que se hace de massa extendida con huevos, y tan delgada que parece hoja de papel, por cuya razón se llamó así. Lat. *Lagana*, æ (*Autoridades*, 1726-39: s. v.).

<sup>12</sup> Sin duda, como indica Pérez Samper (2011: 129), “El descubrimiento de América dio inicio a una gran intercambio de productos entre España y América, que introdujo cambios notables en la alimentación. Pero comprender y asumir la novedad de los productos alimenticios americanos fue un largo proceso de siglos”.

En esta selección, ha influido nuestra curiosidad por descubrir platos desconocidos hasta el momento (*avellanada, burete, carnero verde, derretido, lampreado*, etc.), así como por saber si aquellos platos que seguimos cocinando en nuestros días se elaboran con los mismos ingredientes y de igual modo que antaño (*buñuelos, estofado, migas, pepitoria, salchichas, salpicón, sopa*, etc.). Además, fundamentalmente, hemos seguido un criterio básico, a saber, que todos los capítulos del recetario estuvieran representados:

- Comida de carne: alondigas de carnero, alondiguillas de ave, arroz de grasa, burete, caldo helado, carnero verde, chicharrones del derretido, costrada de carne y huevos, derretido, escudilla de ángel, lampreado, estofado, gigote común, liviano gustoso, longaniza o solomo, pepitoria, prebe, salpicón de vaca, salchichas o longanizas bastas, sopa, tortillas de gigote de carnero.
- Comida de pescado: almendrada, avellanada, buñuelos, col cuaxada, escaveche de besugo, huevos duros, huevos en abreviatura, huevos en espuma, huevos megidos, huevos pasados por agua, leche asada, migas sin ajos, pastelillos de sollo.
- Escudillas: almendras verdes.
- Aguas: agua de canela, agua de aurora, leche de almendras.

Observamos cómo abundan las recetas basadas en carne, el alimento máspreciado y deseado de la época. No en vano, según afirma Pérez Samper (2011: 43) a propósito del *Nuevo arte de cocina* de Altamiras:

Recetas de carne hay, en total, 83, de ellas 17 de carne sin especificar. Domina el grupo de la volatería (25): pollos (ocho), gallinas (tres), perdices (tres), codornices (dos), pavos (dos), ánades (dos), pollas (dos), capones (uno), pichones (uno), aves en general (uno). Después sigue el carnero (nueve) y el cordero (seis), el cerdo (diez) y el lechón (dos), la ternera (cinco) y la vaca (dos), el cabrito (tres). De gazapo (dos), de conejo (uno), e liebre (uno).

Además de conocer las recetas del franciscano, particularmente nos interesa datar su presencia en nuestra tradición lexicográfica, atendiendo especialmente a las primeras documentaciones de las formas en cuestión así como a las definiciones asignadas en los primeros diccionarios monolingües del español.

Para el estudio lexicográfico de los términos analizados, entre los que encontramos tanto elementos coincidentes con una unidad lingüística (*almendrada, burete, derretido, sopa*, etc.) como elementos en sintaxis libre (*agua de canela, carnero verde, leche asada, pastelillos de sollo*, etc.), se ha utilizado fundamentalmente el *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española (NTLLE)* así como los recursos que la Real Academia Española ha puesto a disposición del usuario en la red, fundamentalmente el Fichero general y el *Corpus diacrónico del español (CORDE)*.

En nuestro recorrido lexicográfico ocupa un lugar destacado el primer diccionario gestado en el seno de la Real Academia Española: *Diccionario de Autoridades* (1726-39) (en adelante, *Autoridades*), publicado poco antes que el recetario de Altamiras. Los primeros académicos se enfrentaron a un proyecto lexicográfico original en el que catalogaron, definieron y autorizaron las palabras seleccionadas con textos escritos en español. Tras veintiséis años de trabajo, el resultado se materializó en seis volúmenes con un total de cuatro mil páginas, fuente de información esencial en el estudio de la historia del léxico español (Álvarez de Miranda, 2000)<sup>13</sup>.

No obstante, a pesar de que el *Nuevo arte de cocina* de Altamiras se publica a mitad del siglo XVIII, no podíamos dejar de constatar la presencia de los términos objeto de estudio en el *Tesoro de*

<sup>13</sup> Hemos de pensar que, como bien indica Ahumada (2011: 20), “el diccionario es por su propia naturaleza una herramienta nacida de la necesidad colectiva de interpretar los textos escritos de una lengua histórica”.

la lengua castellana o española (1611) (en adelante, *Tesoro*), de Sebastián de Covarrubias, pionero en la lexicografía española monolingüe y único precedente hispánico con que cuenta la Academia para la elaboración de su primer diccionario<sup>14</sup>. En efecto, como afirma Alvar (2011: 75),

El *Tesoro de la lengua castellana o española* es el primer diccionario monolingüe del español de carácter extenso. Y aunque su preocupación primordial era la etimología de las palabras, estaba ayudando a fijar nuestra lengua en un proceso que culminará con la fundación de la Academia y la publicación del *Diccionario de Autoridades*<sup>15</sup>.

Además, a fin de arrojar luz acerca del significado de algunos vocablos, hemos consultado un diccionario especializado, publicado ya en el siglo XIX, el *Diccionario general de cocina* (1892) (en adelante, *DGC*), de Ángel Muro<sup>16</sup>, ilustrado con cromos de lujo y “útil para las mujeres de gobierno de su casa, para los más expertos jefes de cocina, para los aficionados y hasta para las cocineras de poco saber”, tal como se indica en su portada.

A continuación, presentamos una tabla que recoge la primera documentación tanto de la forma como del significado culinario de los términos analizados en los diccionarios monolingües del español compilados en el *NTLLE*<sup>17</sup>:

<sup>14</sup> El repertorio de Covarrubias ha sido objeto de estudio de numerosos lingüistas, entre otros, Azorín (2000b: 25) advierte de su disposición anárquica y poco sistemática, debido al desorden ortográfico, la ausencia de un criterio fijo a la hora de seleccionar las voces o las continuas injerencias personales de Covarrubias en la redacción de los artículos; mientras que García-Macho (2002: 2089) y Seco (2003: 193-194) se centran en caracterizar algunas cuestiones concernientes a su macroestructura (inclusión de nombres propios –topónimos, antropónimos, hidrónimos, etc.–, repetición de entradas o falta de criterio en la agrupación de familias léxicas contenidas en los artículos) y microestructura (variedad en las definiciones, esfuerzo etimológico o inclusión de textos informativos de carácter doctrinal o literarios). De otra parte, Ahumada (2011: 24) comenta el “indudable carácter enciclopédico de buena parte de los artículos del *Tesoro*”, que contó entre sus fuentes con dos de las enciclopedias de mayor relevancia en los siglos precedentes: *Naturalis Historia* (I d. C.) de Plinio el Viejo y *Origines [Etymologiarum]* (600-630) de Isidoro de Sevilla.

<sup>15</sup> A propósito de la influencia de Covarrubias en el primer diccionario académico, Alvar (2011: 74) afirma lo siguiente: “El reconocimiento definitivo del *Tesoro* llegó cuando los primeros académicos redactaron el *Diccionario de Autoridades* [...] Para aquellos académicos, Covarrubias no sólo era una autoridad lexicográfica, sino también de la lengua, y la admiración que sentían por él aparece ya en la primera página del prólogo. Es continuamente citado en la obra, cada poco menos de página y media. No deja de sorprendernos hoy que acudieran a él para la búsqueda de etimologías, y si los primeros académicos decidieron dar cuenta de las etimologías en el *Diccionario de Autoridades* fue por influjo del canónigo conquense”.

<sup>16</sup> Según comenta Moyano (2010: 32), “Ángel Muro fue un gran publicista del que conocemos muy poco. Amigo de la condesa de Pardo Bazán editó en 1892 sus dos volúmenes del *Diccionario* y entre 1892 y 1895 unas conferencias culinarias”. Además, anteriormente, en 1884, Muro publicó *El prácticón*, tratado de cocina que alcanzó 34 ediciones sucesivas hasta 1928.

<sup>17</sup> Como es sabido, el *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española (NTLLE)* reúne en una edición facsimilar en DVD-ROM los repertorios lexicográficos más representativos que han visto la luz desde el siglo XV hasta el XX.

	PRIMERAS DOCUMENTACIONES EN DICCIONARIOS MONOLINGÜES DEL ESPAÑOL COMPILADOS EN <i>NTLLE</i>	
PLATOS	FORMA	SIGNIFICADO
Agua de canela	agua de flor de canela (s. v. canela, <i>Tesoro</i> , 1611)	'Dize el Doctor Laguna sobre Dioscórides, en el lugar alegado, que de pocos años a esta parte suele venir de las Indias una agua destilada de la flor de la canela: y aun de la mesma canela verde, la qual contra toda flaqueça de coraçón es remedio admirable: porque tomadas della en ayunas solamente dos cucharadas restituyen luego a los traspasados, y amortecidos, y confortan con increíble celeridad los estómagos fríos, y en extremo debilitados, resolviendo juntamente qualquier dolor, que en la región del vientre, a causa de alguna ventosidad, o frío engendrado fuere' (s. v. canela, <i>Tesoro</i> , 1611)
	agua de canela (s. v. canela, <i>Autoridades</i> , 1726-39)	'Bebida, que se hace cociendo la canela, o echándola en infusión, y después el agua se incorpora con almíbar de azúcar, con que queda hecha la bebida' (s. v. canela, <i>Autoridades</i> , 1726-39)
Agua de aurora	No documentada	No documentado
Almadrada	almadrada (s.v. almendra, <i>Tesoro</i> , 1611)	'Cierta beuida, que se hace del xugo, o leche de almendras' (s. v. almendra, <i>Tesoro</i> , 1611)
	almadrada ( <i>Autoridades</i> , 1726-39)	'Bebida compuesta de almendras machacadas, de que se saca la leche, y puesta al fuego se espessa por sí misma, o con una hiema de huevo. Es gustosa, y mui provechosa para ablandar el pecho y dormir' (s. v. almadrada, <i>Autoridades</i> , 1726-39)
	almadrada ( <i>DRAE</i> , 1822)	'Bebida compuesta de la leche que se saca de las almendras machacadas y de azúcar' (s. v. almadrada, <i>DRAE</i> , 1822)
	almadrado ( <i>DRAE</i> , 1822)	'Pasta hecha con harina, miel o azúcar y almendra' (s. v. almadrada, <i>DRAE</i> , 1822)
	almadrada ( <i>Diccionario de la lengua española</i> , 1917)	'Bebida compuesta de leche de almendras y azúcar.    Salsa compuesta de almendras machacadas y batidas con yemas de huevo que se suele usar más especialmente en los guisos de algunas aves'
Almendras verdes	No documentada	No documentado

Almondigas (de carnero)	almondiga (s. v. albóndiga, <i>Autoridades</i> , 1726-39)	'Guisado compuesto de carne picada, huevos, y especias con que se sazone, mezclándose todo en forma redonda como un bodoque o nuez. Es voz Árabe [...] algunos pronuncian Almóndiga, corrompiendo más su origen sin bastante fundamento' (s. v. albóndiga, <i>Autoridades</i> , 1726-39)
Almondiguillas (de ave)	almondiguilla o almondeguilla ( <i>Autoridades</i> , 1726-39)  albondiguilla ( <i>Autoridades</i> , 1726-39)	'Voces corrompidas de Albondiguilla, que es como debe decirse' (s. v. almondiguilla o almondeguilla, <i>Autoridades</i> , 1726-39)  'Albóndiga pequeña' (s. v. albondiguilla, <i>Autoridades</i> , 1726-39)
Arroz de grasa	No documentada	No documentado
Avellanada	No documentada	No documentado
Buñuelos	buñuelo ( <i>Tesoro</i> , 1611)	'es cierta fruta de masa, frita con azeyte, que se come caliente y con miel: y en España es más usada que en otra ninguna parte, en tiempo de Invierno. Dixose buñuelo <i>quasi puñuelo</i> , porque tomando un poco de aquella masa batida, y en su punto en el puño, le van apretando poco a poco sobre el azeyte, y aquello que se exprime y cae en la sartén, o padilla de azeyte, es el buñuelo, exprimido del puño. Ordinariamente son mujeres las que los hacen y venden, y las llaman buñoleras, &c.' (s. v. buñuelo, <i>Tesoro</i> , 1611)
	buñuelo ( <i>Autoridades</i> , 1726-39)	'Una bola más o menos grande (lo más común del tamaño de una nuez) de massa, bien preparada, que echada en azeite hirviendo, se forma de esta manera y figura, y después de bien frita se come con miel, o sin ella. Los hay de varios géneros, como son los buñuelos de geringa, y de viento' (s. v. buñuelo, <i>Autoridades</i> , 1726-39)
Burete	No documentada	No documentado
Caldo helado	No documentada	No documentado
Carnero verde	carnero verde (s. v. carnero, <i>Autoridades</i> , 1726-39)	'Especie de guisado, que se hace de la carne del carnero, dividida en pedazos, sazonándole con perejil, ajos partidos, rajitas de tocino, pan mojado desleído con hiemas de huevo, y sus especias finas' (s. v. carnero, <i>Autoridades</i> , 1726-39)
	chicharrón ( <i>Tesoro</i> , 1611)	'lo grueso que queda de la empella de manteca quando se derrite en la sartén' (s. v. chicharrón, <i>Tesoro</i> , 1611)

Chicharrones (del derretido)	chicharrón ( <i>Autoridades</i> , 1726-39)	'El pedazo de enxundia de qualquier animal, que después de frito y exprimido, para que salga la manteca, queda seco y mui tostado, y se come, mayormente siendo de lechón' (s. v. chicharrón, <i>Autoridades</i> , 1726-39)
Col cuaxada	No documentada	No documentado
Costrada (de carne y huevos)	costrada ( <i>Tesoro</i> , 1611)	'un género de torta Real, cubierta con una costra de açucar, huevos, y pasta' (s. v. costrada, <i>Tesoro</i> , 1611)
	costrada ( <i>Autoridades</i> , 1726-39)	'Torta o tortada real, que se hace de huevos, azúcar y pasta, de todas suerte de aves, viandas, frutas y legumbres. Lat. <i>Torta dulciaria crustata</i> . MONTIÑ. Art. de Cocin. fol. 174. Echarás en la tortera media docena de hojas mui delgadas, y encima otras tres o quatro, y cierra tu <i>costrada</i> , y úntala con manteca' (s. v. costrada, <i>Autoridades</i> , 1726-39)
Derretido	derretido (participio de derretir) ( <i>Tesoro</i> , 1611; <i>Autoridades</i> , 1726-39)  derretido (sustantivo) ( <i>Diccionario enciclopédico de la lengua española</i> , 1853-55)	'manteca de puerco frita y depurada de los chicharrones y demás grasa, que se conserva para usarla cuando conviene' (s. v. derretido, <i>Diccionario enciclopédico de la lengua española</i> , 1853-55)
Escabeche (de besugo)	escabeche ( <i>Tesoro</i> , 1611)	'comida, o guisado del pescado aleche, del qual se hace una salsa para conservar los demás, dicha muria, o salmuria, y en Castellano Salmuera [...] Los escabeches delicados se hazen con vino blanco, limones cortados, hojas de laurel, &c.' (s. v. escabeche, <i>Tesoro</i> , 1611)
	escabeche ( <i>Autoridades</i> , 1726-39)	'Un género de salsa y adobo, que se hace con vino blanco u vinagre, hojas de laurel, limones cortados, y otros ingredientes, para conservar los pescados y otros manjares. Es voz compuesta del nombre Latino <i>Esca</i> , y de <i>Aleche</i> , nombre de un pescado pequeñito, que es mui propio para sazonado, y del qual se hace la salsa dicha Múria, con que se conservan los escabeches' (s. v. escabeche, <i>Autoridades</i> , 1726-39)
Escudilla de ángel	No documentada	No documentado

Estofado	estofado ( <i>Tesoro</i> , 1611)	'vale algunas vezes, el guisado que se haze, que ni es asado ni cocido, como la pierna de carnero estofada, metenla en una olla vacía, bien mechada, y llena de clavos, y astillicas de canela, y a fuego lento de va ella coziendo entre sí, con solo el calor, y el tufo, que es un ayre denso, del qual se dizo <i>stuffa</i> ' (s. v. estofado, <i>Tesoro</i> , 1611)
Gigote (común)	gigote ( <i>Tesoro</i> , 1611)	'es la carne asada y picada menudo, y particularmente la de la pierna del carnero, por ser más a propósito, causa de la mucha pulpa que tiene. Es nombre francés <i>gigot</i> , que vale pierna' (s. v. gigote, <i>Tesoro</i> , 1611)
	gigote ( <i>Autoridades</i> , 1726-39)	'Especie de guisado que se hace rehogando la carne en manteca, y picándola en piezas mui menudas, se pone a cocer en una cazuela con agua, y después se sazona con diversas especias. Covarr. dice viene del Francés <i>Gigot</i> , que significa la pierna' (s. v. gigote, <i>Autoridades</i> , 1726-39)
Huevos duros	huevo duro (s. v. huevo, <i>DRAE</i> , 1803)	'El cocido con la cáscara en agua hirviendo hasta llegarse a cuajar enteramente la yema y la clara' (s. v. huevo, <i>DRAE</i> , 1803)
Huevos en abreviatura	No documentada	No documentado
Huevos en espuma	No documentada	No documentado
Huevos megidos	huevo mejido (s. v. huevo, <i>Diccionario castellano</i> , 1786-88)	'Fr. <i>Des œuf avec de bouillon &amp; du sucre</i> . Lat. <i>Ova saccharo condita, ac mollia</i> ' (s. v. huevo, <i>Diccionario castellano</i> , 1786-88)
Huevos pasados por agua	huevos pasados por agua (s. v. huevo, <i>Diccionario castellano</i> , 1786-88)	'Fr. <i>Des œuf que l'on fait bouiller un monet sans la coque</i> . Lat. <i>Ova putamine cocta</i> . It. <i>Uova tenere</i> ' (s. v. huevo, <i>Diccionario castellano</i> , 1786-88)
Lampreado	lampreado (participio de Lamprear) ( <i>Autoridades</i> , 1726-39) lampreado (sustantivo) ( <i>Diccionario de la lengua española</i> , 1917)	'Amér. En Chile, guiso de charquí y otros ingredientes' (s. v. lampreado, <i>Diccionario de la lengua española</i> , 1917)
Leche asada	No documentada	No documentado
Leche	leche de almendras (se documenta como ejemplo en la microestructura del sublema <i>leche</i> ) (s. v. leche, <i>Autoridades</i> , 1726-39)	No documentado

de almendras	leche de almendras (s. v. leche, <i>Diccionario castellano</i> , 1786-88)	No documentado
Liviano (gustoso)	livianos ( <i>Tesoro</i> , 1611)	'aquella parte interna del asadura, que sirve de fuelles al animal para atraer el ayre para refrigerar el coraçon, por otro nombre pulmón y bofes, <i>Latine pulmo, is</i> . Dixeronse livianos, porque estando llenos de viento pesan poco' (s. v. livianos, <i>Tesoro</i> , 1611)
	livianos (s. v. liviano, <i>Autoridades</i> , 1726-39)	'Véase Bofes' (s. v. liviano, <i>Autoridades</i> , 1726-39)
Longaniza o solomo	longaniza ( <i>Tesoro</i> , 1611)	'comúnmente damos este nombre a la tripa del puerco rellena de su carne adereçada, y hecha pedaços menudos. Donde primero se inventó fue en Lucania, de donde se dixo <i>Lucanica</i> en Latín. Nosotros corrompemos el nombre, y la llamamos Longaniza. Esto sin embargo de que el vulgo pensara averse dicho así por ser larga' (s. v. longaniza, <i>Tesoro</i> , 1611)
	----  longaniza ( <i>Autoridades</i> , 1726-39)	----  'Cierta género de vianda, que se hace de carne de puerco picada, y aderezada con especias, y se envasa en las tripas menores del mismo puerco. Covarr. dice que este manjar se inventó en Lucania, de donde se llamó <i>Lucanica</i> en Latín, y en Castellano se ha corrompido en Longaniza' (s. v. longaniza, <i>Autoridades</i> , 1726-39)
	solomo ( <i>Tesoro</i> , 1611)	'de lomo se dixo lomillo y solomo, particularmente cuando se destaja el puerco' (s. v. solomo, <i>Tesoro</i> , 1611)
	----  solomo ( <i>Autoridades</i> , 1726-39)	'Lo mismo que Solomillo: y se dice también por extensión del lomo del puerco adobado, y se llama así, porque está debaxo del lomo' (s. v. solomo, <i>Autoridades</i> , 1726-39)
	migas ( <i>Tesoro</i> , 1611)	'cierto guisado rústico de migas, o pedaços de pan desmigajados. Dixose del nombre Latino <i>mica, æ</i> , que en rigor es unas arenicas en la ribera, que dan de sí unos resplandores <i>a micando</i> ' (s. v. migas, <i>Tesoro</i> , 1611)

Migas (sin ajos)	migas en plural ( <i>Autoridades</i> , 1726-39)	'Cierta especie de manjar, que se hace de pan desmenuzado, reahogao con algunos ingredientes. La gente rústica le usa con azeite o sevo, ajo y pimienta: y también se hace con manteca, torreznos, miel y huevos, y uno y otro le dexa estar al fuego hasta que se consume la humedad y quedan separadas las partes' (s. v. migas en plural, <i>Autoridades</i> , 1726-39)
Pastelillos (de sollo)	pastelillo ( <i>Autoridades</i> , 1726-39)	'Se llama también una especie de dulces, que se hacen en massa de mazapán, u otra mui delicada, rellenos de conservas exquisitas' (s. v. pastelillo, <i>Autoridades</i> , 1726-39)
	----- sollo ( <i>Tesoro</i> , 1611)	'pescado conocido y de mucho precio' (s. v. sollo, <i>Tesoro</i> , 1611)
Pepitoria	sollo ( <i>Autoridades</i> , 1726-39)	'Pescado de agua dulce, blanco, largo de cuerpo, y mui tragón, pues se come los otros pescados, y por esso le llaman algunos lobo de río. Su carne es mui regalada, y algunos con Huerta le tienen por el Asturión' (s. v. sollo, <i>Autoridades</i> , 1726-39)
	pepitoria ( <i>Tesoro</i> , 1611)	'un guisado que se haze de los pescueços y alones del ave, <i>quasi papitoria</i> , de papo' (s. v. pepitoria, <i>Tesoro</i> , 1611)
Prebe	pepitoria ( <i>Autoridades</i> , 1726-39)	'Guisado que se hace de los despojos de las aves, como son alones, pescueços, pies, higadillos y mollejas' ( <i>Autoridades</i> , 1726-39)
	pebre ( <i>Tesoro</i> , 1611)	'es una salsa que se hace de vinagre, pimienta, azafrán clavos y otras especias, conque se suele comer el cabrito asado. Dixose pebre, <i>quasi pepere</i> , a <i>pipere</i> , que es la pimienta, por ser la especia que principalmente se señala y despierta la gana del beber' (s. v. pebre, <i>Tesoro</i> , 1611)
	pebre ( <i>Autoridades</i> , 1726-39)	'Cierta especie de salsa, que se hace para sazonar algunas viandas: y se compone de pimienta, azafrán, clavos y otras especias. Viene del Latino <i>Piper</i> , que significa Pimienta, por ser la que más sobresale en esta salsa' (s. v. pebre, <i>Autoridades</i> , 1726-39)
	salpicón ( <i>Tesoro</i> , 1611)	'la carne picada, y adereçada con sal' (s. v. salpicón, <i>Tesoro</i> , 1611)

Salpicón (de vaca)	salpicón ( <i>Autoridades</i> , 1726-39)	'Fiambre de carne picada, compuesto y aderezado con pimienta, sal, vinagre, y cebolla, todo mezclado. Hacese regularmente de vaca, y le usan mucho en los Lugares' (s. v. salpicón, <i>Autoridades</i> , 1726-39)
Salchichas o longanizas (bastas)	salchicha ( <i>Tesoro</i> , 1611)	'es un cierto género de morcillas embutidas de carne picada, que primero ha estado en sal, y después le han echado muchas especias; y es lo mesmo que chicha que vale carne con sal: de donde se dixo <i>salchicha</i> y <i>salchichón</i> ' (s. v. salchicha, <i>Tesoro</i> , 1611)
	----	---
	salchicha ( <i>Autoridades</i> , 1726-39)	'Pedazo de tripa delgada, y angosta, rellena de carne de puerco tanta cantidad de magro como de gordo, y picada mui bien se sazona como pimienta, jengibre, hinojo, sal, y un poco de vinagre bien aguado' (s. v. salchicha, <i>Autoridades</i> , 1726-39)
	longaniza ( <i>Tesoro</i> , 1611)	'comúnmente damos ese nombre a la tripa del puerco rellena de su carne aderezada y hecha pedaços menudos. Donde primero se inventó fue en Lucania, de donde se dixo Lucanica en latín. Nosotros corrompemos el nombre, y la llamamos longaniza. Esto sin embargo de que el vulgo pensara averse dicho assi por ser larga' (s. v. longaniza, <i>Tesoro</i> , 1611)
	----	---
	longaniza ( <i>Autoridades</i> , 1726-39)	'Cierta género de vianda, que se hace de carne de puerco picada, y aderezada con especias, y se envasa en las tripas menores del mismo puerco' (s. v. longaniza, <i>Autoridades</i> , 1726-39)
Sopa	sopa ( <i>Tesoro</i> , 1611)	'Algunos deducen este nombre, a <i>sopore</i> que es el rocío que cae del cerebro en los sentidos, y empapándose en ellos los adormece. Otros de <i>sub</i> porque echada la sopa en el caldo, y calándose del, se va a lo hondo de la escudilla' (s. v. sopa, <i>Tesoro</i> , 1611)
	sopa ( <i>Autoridades</i> , 1726-39)	'Se llama el plato compuesto de pan, y caldo, que se saca a las mesas en lugar del caldo' (s. v. sopa, <i>Autoridades</i> , 1726-39)

Tortillas (de gigote de carnero)	tortilla ( <i>Autoridades</i> , 1726-39)	'Llaman la fritada, hecha de huevos bati- dos en azeite, o manteca, hecha en figura redonda a modo de torta, por lo que se llama así' (s. v. tortilla, <i>Autoridades</i> , 1726-39)
--	---	--

Tabla 1 - Primera documentación de términos culinarios recogidos en el *NLLE*.

A la vista de la tabla, observamos once platos cuya forma y significado no se documentan en ninguno de los repertorios contenidos en el *NLLE* (*agua de aurora*, *almendras verdes*, *arroz de grasa*, *avellanada*, *burete*, *caldo helado*, *col cuaxada*, *escudilla de ángel*, *huevos en abreviatura*, *huevos en espuma* y *leche asada*). Salvo en los casos de *avellanada* y *burete*, se trata de unidades pluriverbales que no llegan a conseguir registro diccionario como lema o sublema:

- *Agua de aurora*: esta bebida queda recogida en *Autoridades* (1726-39) bajo el sublema *aurora*:

Aurora. Cierta género de bebida compuesta de leche de almendras y agua de canela, que por el color se llama así, por ser blanco y acanelado. Lat. *Potio ex amygdalis confecta, quae ob colorem albicantem aurora nominatur* (*Autoridades*, 1726-39: s. v.).

- *Almendras verdes*: solo hallamos información en el Fichero general de la Real Academia Española, si bien la papeleta se refiere al fruto, no al plato elaborado<sup>18</sup>.
- *Arroz de grasa*: en el Fichero General de la Real Academia Española hallamos dos cédulas, relativas a Martínez Montañó y a Jorge Manrique, en las que se documenta el término al citar dos platos: “Pollas asadas sobre arroz de grasa” y “el arroz hecho con grasa”, respectivamente. En *CORDE* se documentan tres casos, todos en la obra de Martínez Montañó.
- *Avellanada*: este término queda registrado en el *Diccionario nuevo de las lenguas española y francesa* (1705) de Francisco Sobrino (“f. Certaine sauce, qui se fait avec des avelaines broiées de la grasse”), si bien no se documenta en la tradición lexicográfica española monolingüe.
- *Burete*: en el Fichero general de la RAE se encuentra una papeleta referida a este término en la que se alude al plato del propio Altamiras. En *CORDE* sí hallamos información acerca de esta receta, proporcionada por Emilia Pardo Bazán en *La cocina española antigua y moderna* (1913):

Permitase una pequeña digresión. El burete pertenece al subgénero de las escudillas o potajes. Pudiéramos llamarle también bodrio. Ya se sabe que el bodrio de los espartanos tenía por objeto inculcar a los niños la sobriedad. El deficientísimo Diccionario de la Academia no trae la palabra burete, y tampoco la encuentro en otros Diccionarios más completos que el de la Academia y muy superiores a él. Ahora bien; el burete era un plato que los franciscanos empleaban mucho, y lo hacían de carne y de pescado. No son los franciscanos precisamente émulo de Lúculo ni de Apicio, y por eso no respondo de que sea exquisito el burete. He aquí la receta: Se prepara caldo de hierbas y se sazona con sal y especias a gusto; se añade perejil y un poco de hierbabuena. Píquense lechugas y acederas y añádanse, así como una buena cantidad de cebolla picada y frita y queso rallado; póngase todo a cocer, espésese con pan rallado, sáquese del fuego a que sude; en el caldo tibio se desata media docena de huevos (medio huevo por comensal) y se revuelve todo en la escudilla.

<sup>18</sup> “Apreciadísimos eran los frutos secos: almendras, avellanas, nueces, piñones, pistachos, pasas, ciruelas pasas, orejones, etcétera, por su alto valor energético, especialmente en invierno, cuando no se disponía de fruta fresca. Se tomaban como postre en las comidas y cenas y también como merienda. Además, eran ingredientes de muchos platos, en picadas y salsas” (Pérez Samper, 2011: 102).

- *Caldo helado*<sup>19</sup>: además de las definiciones de *caldo* en el *Tesoro* (1611) y en *Autoridades* (1726-39)<sup>20</sup>, además de la información sobre la conservación del caldo que se ofrece en el *DGC* (1892)<sup>21</sup>, en *CORDE* se documenta la unidad pluriverbal, concretamente en *Torquemada y San Pedro* (1895) de Benito Pérez Galdós:
 

“Pues esto -decía, con espumarajos de ira-, no es más que debilidad... El estómago que se subleva contra el no comer... ¡Maldito médico!, me está matando. ¡Y yo que, ahora mismo, me comería medio cabrito!...”.

Aplicole Quevedo algunas inyecciones, y diéronle caldo helado. Pero no había concluido de tragarlo, cuando las horribles arcadas y mortales angustias demostraron la incapacidad de aquel infeliz estómago para recibir alimento.
- *Col cuaxada*: si bien esta forma compleja no queda registrada en ningún repertorio, podemos deducir su significado atendiendo a las definiciones de *col* (*Tesoro*, 1611; *Autoridades*, 1726-39) y *cuajado* (*DRAE*, 1803)<sup>22</sup>:
 

Col, género de berza, *caulis, is* (*Tesoro*, 1611: s. v.).

Col. s. f. Especie de berza más lacia y abierta, la qual se da por el Verano: y también se llama Llanta. Es tomado del Latino *Caulis*. Lat. *Brassica, ae* (*Autoridades*, 1726-39: s. v.).

Cuajado. s. m. La vianda que se hace de carne picada, o yerbas, o frutas, &c. con huevos o azúcar en una tartera u otra vasija semejante. *Obsonium carnis, ovis, leguminibus, saccharo concoctum et concretum* (*DRAE*, 1803, Suplemento, s. v.).
- *Escudilla de ángel*: tampoco hemos documentado este término, aunque ofrecemos las definiciones de *escudilla* incluidas en el *Tesoro* (1611), *Autoridades* (1726-39) y *DGC* (1892):
 

Escudilla, vaso redondo y hondo, a manera de escudo pequeño, de donde tomó el nombre; y comúnmente se come en ella el caldo, *quasi scutella* (*Tesoro*, 1611: s. v.).

Escudilla. s. f. Vaso redondo y cóncavo, que comúnmente se usa para servir en ella el caldo y las sopas. Dixose del Latino *Scutella* (*Autoridades*, 1726-39: s. v.).

Escudilla. Vasija ancha y de la forma de una media esfera, que se usa comúnmente para servir en ella la sopa y el caldo. En la cocina antigua se llama *escudilla* a varios condimentos, de los cuales, y para muestra, formularemos algunos en el estilo y lenguaje de la época (*DGC*, 1892: s. v.)<sup>23</sup>.
- *Huevos en abreviatura*: este plato no lo hemos documentado ni en el Fichero general ni en *CORDE*. No obstante, en la segunda edición de *Autoridades* (1770) se registra como novedad la locución *en abreviatura* (“Mod. adv. Con brevedad o prisa. Comúnmente se usa en estilo festivo. *Raptim, festinanter*”). También en *CORDE* hallamos información procedente del *Diccionario de modismos* (1899) de Ramón Caballero y Rubio: “Comer en abreviatura. Comer pronto y deprisa”. Tras leer la receta de Altamiras, una de las más sencillas y rápidas del libro, podríamos pensar que, precisamente, el franciscano quería indicar la celeridad a la hora de elaborar este plato.

<sup>19</sup> “Con el caldo de la olla se hacían sopas de pan, aderezadas con otros ingredientes. Era una forma más elaborada y consistente de consumir, de una parte, el caldo y, de otra, el pan, alimento esencial de la época” (Pérez Samper, 2011: 66).

<sup>20</sup> Caldo, *ius iuris*, el agua en que se ha cozido la carne y tomado su xugo y sustancia. Dixose caldo, *quasi calido*; porque se sorbe caliente (*Tesoro*, 1611: s. v.).

Caldo. s. m. El agua en que se ha cocido la vianda que compone la olla, en la qual, si se ha cocido otra cosa, se le añade el posesivo de ella para que se conozca como perdiz, conejo; y los demás guisados que llevan en que mojar. Dixose assí de la voz *Calda*, y de *Calidus*, porque siempre se sorbe caliente. Lat. *Jus, juris* (*Autoridades*, 1726-39: s. v.).

<sup>21</sup> *Conservación del caldo*. El primer principio para conservar el caldo es el del desengrasarlo y colocarlo cuidadosamente. Se deja enfriar perfectamente antes de guardarlo. Se coloca en el sitio más fresco, procurando que la vasija en que se conserve no esté jamás cubierta (*DGC*, 1892: s. v. *cocido*).

<sup>22</sup> En *Autoridades* (1726-39) queda documentado *cuajado* solo como participio del verbo *cuajar* en sus acepciones.

<sup>23</sup> Mediante estos testimonios inferimos el proceso metonímico (contenedor por contenido) que altera el significado (*escudilla*: ‘utensilio’ > ‘tipo de sopa’).

- *Huevos en espuma*: tampoco encontramos registro alguno de este plato. Lo que sí debemos indicar es que parece tratarse de una adaptación de Altamiras, pues en otros tratados, como el de Martínez Montañón, se documenta la denominación *huevos esponjados* (“estos huevos mas son para frailes, y gente ordinaria, que para señores”, Martínez Montañón, 1611: 203).
- *Leche asada*: en el Fichero general de la RAE localizamos una cédula en la que se define este plato: “postre de leche y huevos”. Se trata de una información contenida en un libro de cocina de una autora ecuatoriana del siglo XX, *Nuestras comidas* (1969) de Piedad Larrea Borja.

En el caso de *leche de almendras*, advertimos en la tabla que se documenta la forma, pero no el significado. Aunque en *Autoridades* (1726-39) se registra como ejemplo en la microestructura de *leche* (“se llama qualquier liquor que naturalmente echan algunas plantas: como la leche de higuera: o el que artificialmente se saca de algunas pepitas o semillas machacándolas: como Leche de almendras, de cebada, de cañamones, &c.”) y en el *Diccionario castellano* (1786-88) se recoge como subacepción (“V. jugo, suco; también le dan el nombre de leche al jugo lacticinoso de algunas plantas”), no nos interesan los significados indicados, pues no aluden al plato elaborado. En el Fichero general hemos localizado dos papeletas que apuntan inequívocamente al plato que describe Altamiras, referidas a sendos fragmentos del *Arte de cocina* (1611) de Martínez Montañón (“podrás hacer un poco de almidón con leche de almendras”) y del *Libro de guisados* (1929) de Ruperto Nola (“Toma almendras mondadas y májalas bien en un mortero; y después destémplalas con buen caldo de carnero; y después pásalas por estameña; y pon esta leche de almendras en una olla [...]”)<sup>24</sup>.

Los demás términos, como podemos comprobar en la tabla, se documentan tanto en el *Tesoro* (1611) como en *Autoridades* (1726-39): *agua de canela*, *almendrada*, *buñuelos*, *chicharrones*, *costrada*, *escaveche*, *gigote*, *liviano*, *longaniza*, *migas*, *pepitoria*, *prebe*, *salpicón*, *salchichas* y *sopa*.

No obstante, hay platos que no quedan incluidos en el *Tesoro* (*almondigas de carnero*<sup>25</sup>, *almondiguillas de ave*, *carnero verde*, *leche de almendras*, *pastelillos*, *tortillas*), en *Autoridades* (*estofado*, que se registra a partir del *DRAE*, 1791<sup>26</sup>) o en ninguno de los dos repertorios lexicográficos (*derretido*, *huevos duros*, *huevos mexidos*, *huevos pasados por agua*, *lampreado*). Merecen especial atención los lemas relativos a estos últimos casos, que se incorporan

<sup>24</sup> Hemos encontrado otras papeletas en las que *leche de almendras* significa 'licor que echan algunas palntas', *Cirurgía mayor* (a. 1450) de LanFranco (“Que non beva vino nin coma carne, mas coma farina de çevada e de avena con leche de almendras”) y *Dioscórides* (1845) anotado por Laguna e ilustrado por Ribera (“después de cocida la cebada y deshecha, mezclan con ella leche de almendras y de pepitas de melón [...] la qual orden no me desplace nada”).

<sup>25</sup> En el repertorio de Covarrubias sí se documenta *albóndiga* y su diminutivo, *albondiguilla*: “Albóndiga, el nombre, y el guisado es muy conocido, es carne picada y sazónada con especias, hecha en forma de nuezes, o bодоques, del nombre *bunduqun*, que en Arábigo vale tanto como avellana; por la semejança que tiene en ser redonda [...] El Padre Guadix dize, que albóndiga es vocablo corrompido de *albidaca*, que vale carne picada y mezclada con otra: el diminutivo de albóndiga es albondiguilla” (*Tesoro*, 1611: s. v.).

<sup>26</sup> “Estofado. s. m. Guisado de carne que se hace a fuego lento echándole un poco de vino aguado, o agua con un poco de vinagre, después de sazónado con especias finas, tapando la olla, o puchero de manera que no exhale el vapor. *Caro lento igne cocta*” (*DRAE*, 1791: s. v.). No obstante, hemos de indicar que en *Autoridades* (1726-39) se explica el modo de elaborar el *estofado* bajo el artículo relativo al verbo *estofar*: “Estofar. En el Arte de Cocina es cocer a fuego lento la carne en un poco de vino aguado, a agua con su punta de vinagre, dentro de una olla o puchero, después de sazónada con sus especias finas, tapándole de manera que no exhale jugo ni vapor alguno. En este significado viene este verbo del nombre Estufa. Lat. *Carnem semsim decoquere aceto, vel vino conditam*” (*Autoridades*, 1726-39: s. v.).

posteriormente a distintos diccionarios de la tradición lexicográfica del español de los siglos XVIII, XIX y XX, pertenecientes tanto a la corriente académica como a la no académica:

- *Derretido*: como sustantivo, relativo al plato, se registra únicamente en el *Diccionario enciclopédico de la lengua española* (1853-55) publicado por Gaspar y Roig. De todos es sabido que los diccionarios enciclopédicos son obras de considerable extensión con características propias tanto de los diccionarios como de las enciclopedias. Así, no es extraño que se incluya esta palabra en su macroestructura<sup>27</sup>.
- *Huevos duros*: se incorpora en la cuarta edición del diccionario académico (*DRAE*, 1803), según observamos en la tabla.
- *Huevos mexidos*: aunque se incluye en el *Diccionario castellano* (1786-88) de Terreros, que ofrece la equivalencia en francés y latín (“fr. *Des œufs avec de bouillon, et du sucre*. Lat. *Ova saccharo condita, ac móllia*”), la definición en español la encontramos en el último cuarto del siglo XIX, en la duodécima edición del repertorio académico (*DRAE*, 1884)<sup>28</sup>.
- *Huevos pasados por agua*: como en el caso de los *huevos mexidos*, este término se documenta en Terreros, que presenta en esta ocasión las correspondencias en francés, latín e italiano (“fr. *Des œufs que l'on fait bouiller un momento sans la coque*. Lat. *Ova putánime cocta*. It. *Uova tenere*”). No obstante, ya en el *DRAE* (1803) encontramos *huevos pasados por agua* como subentrada, bajo el artículo relativo a *huevo*<sup>29</sup>.
- *Lampreado*: aunque se recoge desde *Autoridades* (1726-39) como participio del verbo *lamprear* (“part. pass. del verbo Lamprear. Lo así guisado y dispuesto”), hasta bien entrado el siglo XX no alcanza el registro lexicográfico como sustantivo, concretamente en el *Diccionario de la lengua española* (1917) de Alemany Bolufer. Sin embargo, el lema queda marcado diatópicamente como un americanismo (“Amér. En Chile, guiso de charquí y otros ingredientes”) y así lo documentan los diccionarios de la Academia a partir del *DRAE* (1925)<sup>30</sup>. Efectivamente, si acudimos al Fichero general de la RAE, encontramos bastantes papeletas en las que se observa el empleo de *lampreado* en varios países americanos (Chile, Argentina, México o Paraguay), según registran

<sup>27</sup> Como recuerda Azorín (2000a: 247): “a mediados del XIX, esta tendencia a acumular saberes diversos, el deseo de ofrecer un producto capaz de competir con el diccionario oficial y, sobre todo, el ejemplo cercano de la lexicografía francesa, acabarían por perfilar un género híbrido, a mitad de camino entre el diccionario y la enciclopedia”.

<sup>28</sup> “Huevo mejido. Yema mejida” (*DRAE*, 1884, s. v. *huevo*). “Yema mejida. La del huevo batida con azúcar y disuelta en leche o agua caliente, que se usa como medicamento para los catarros” (*DRAE*, 1884, s. v. *yema*).

<sup>29</sup> “Huevo pasado por agua. El cocido con la cáscara en agua hirviendo. Llámese también Huevo en cáscara. *Ovum aqua coctum*” (*DRAE*, 1803: s. v. *huevo*).

<sup>30</sup> No obstante, si consultamos el lema *lamprear* en *Autoridades* (1726-39), podemos deducir en qué consiste el *lampreado*: “Lamprear. v. a. Disponer cierto guisado, el qual se hace friyendo o assando primero lo que se ha de lamprear, y después se cuece en vino o en agua hasta que esté en su debido punto, y se le echa azúcar o miel, y su especia fina en cantidad competente: y al tiempo de sacarse a la mesa se le echan algunas gotas de agrio. Llamóse así por ser este el guisado regular que se hace a la lamprea. Lat. *Saccharo, vel melle carnes ut muraenas condire*” (*Autoridades*, 1726-39: s. v.).

distintos diccionarios<sup>31</sup>. No obstante, en el Fichero general también se registra este término en obras producidas en nuestro país, concretamente en el *Arte de cocina* (1611) de Martínez Montañón, el *Nuevo arte de cocina* (1745) de Altamiras, y el *DGC* (1892) de Muro.

Asimismo, advertimos de que, en el caso de algunos términos, en diccionarios posteriores hallamos información adicional, que completa las definiciones encontradas en el *Tesoro* (1611) y en *Autoridades* (1726-39). Tal es el caso de *liviano* (en la tercera edición del *Diccionario manual e ilustrado de la lengua española*, *DMILE*, 1983-85, se indica que se refiere al pulmón de las reses destinadas al consumo)<sup>32</sup>, *pepitoria* (en el *DRAE*, 1884 ya se especifica, en una segunda acepción, que su salsa se hace con yema de huevo, mientras que en el *DRAE*, 1899 se unifican las dos acepciones documentadas en la edición anterior)<sup>33</sup> o *prebe*<sup>34</sup> (término que resulta de una metátesis, pues habitualmente se denomina *pebre* y así es lematizado en la tradición lexicográfica, aunque *prebe* queda recogido en el *Diccionario general y técnico hispano-americano*, *DGTH*, 1918 de Rodríguez-Navas)<sup>35</sup>.

Especial es el caso de *almendrada*, pues hemos hallado tres significados diferentes en los diccionarios recogidos en el *NTLLE*, según constatamos en la tabla. El documentado en primer lugar es el relativo a una bebida (extraída de la leche de almendra (*Tesoro*, 1611), compuesta de almendras leche y yema de huevo (*Autoridades*, 1726-39) o elaborada a partir de almendras machacadas y azúcar (primera documentación en *DRAE*, 1822)); el segundo, el concerniente a una pasta hecha con harina, miel o azúcar y almendra (primera documentación en *DRAE*, 1822); y, el tercero, el que alude a una salsa hecha de almendras machacadas y batidas con yemas de huevo (documentado exclusivamente en el *Diccionario de la lengua española*, 1917, de Alemany). El plato que presenta Altamiras se aproxima al segundo significado, a pesar de que en su receta no se manejan los ingredientes indicados en los diccionarios (en lugar de harina, Altamiras compone la almendrada con pan; además, el fraile prescinde de la miel, pero añade huevos). Todos los diccionarios compilados en el *NTLLE* publicados a partir del primer cuarto del siglo XIX recogen tal acepción (“pasta hecha con harina, miel o azúcar y almendra”). Para comprobar si la receta de Altamiras encuentra acomodo en otros repertorios, además del *NTLLE*, hemos consultado el *Diccionario de uso del español* (1966-67) (en adelante, *DUE*), de María Moliner, así como el *Diccionario general ilustrado de la lengua española* (1987) (en adelante, *DGILE*), de Alvar

<sup>31</sup> *Diccionario general de americanismos* (1942) de Santa María (“Guiso especial chilargentino, hecho con charqui y determinados ingredientes”); *Diccionario de americanismos* (1966) de Morínigo (“m. Arg. y Chile. Guiso hecho de charqui y otros ingredientes. // Méx. Comida envuelta en masa de harina y huevos y luego frita. // Par. Comida hecha de trocitos de carne y vegetales envuelta en masa de harina y frita”); *Glosario de paraguayismos* (1987) de Lezcano (“m. Cierta tipo de guiso”); *Nuevo diccionario de argentinismos* (1993) de Haensch y Werner (“m. 1. NEArg. Croqueta hecha a base de pan desmenuzado y trocitos de carne o fiambre | NOArg. → bife rebozado con una mezcla de harina, huevo, sal, perejil y ajo, y frito en la sartén [E, Arg: escalope]”); *Diccionario de regionalismos de Salta* (1947) de Solá (“s. m. No es el guiso chileno que consigna el Dicc., sino una lonja de carne cocida y envuelta en harina y huevo”).

<sup>32</sup> *Liviano*, na [...] || m. pulmón, especialmente el de las reses destinadas al consumo [...] (*DMILE*, 1983-85: s. v.). Ya María Moliner en 1967 indicada bajo el artículo *liviano*, -a lo siguiente: “[...] 6. (n., en masc.; en sing. o en pl.). \*Pulmón de las reses despedazadas para el consumo”.

<sup>33</sup> *Pepitoria*. (Del b. lat. *pipetoria*; del lat. *pīper*, pimienta.) f. Guisado que se hace ordinariamente con los despojos de las aves; como son alones, pescuezos, pies, higadillos y mollejas. || Otro guisado que se hace con todas las partes comestibles del ave, y cuya salsa tiene yema de huevo [...] (*DRAE*, 1884: s. v.).

<sup>34</sup> “Muy típico era, en el siglo XVIII, el *prebe* o *pebre*, una salsa que se hacía para sazonar algunas viandas. Existían muchas variantes y era esencial la pimienta, de donde seguramente le venía el nombre, pero se le añadían otros ingredientes. En la actualidad, llaman *pebre* a la salsa en la que entra aceite, ajo, perejil, pimentón y vinagre” (Pérez Samper, 2011: 115).

<sup>35</sup> *Prebe*. m. Especie de salsa. || En algunas parte, pimienta (*DGTH*, 1918: s. v.).

Ezquerria (dir.), y el *Diccionario del español actual* (1999) (en adelante, *DEA*), de Seco, Andrés y Ramos. Al consultar estos tres repertorios, constatamos que en todos ellos se sigue encontrando información acerca de la bebida de almendras y azúcar. La acepción que nos interesa, la relativa a la pasta hecha de almendras, se recoge también en los tres repertorios, bajo la definición tradicional en *DGILE* (1987)<sup>36</sup> (“pasta de almendras, harina y miel o azúcar”), más simplificada en *DUE* (1966-67) (“pasta de confitería hecha con almendras”), y bajo una definición de nueva planta en *DEA* (1999) (“dulce hecho con almendras y otros ingredientes, especialmente harina, azúcar o miel y claras de huevo”). Observamos que este último diccionario se hace eco de los ingredientes exactos que emplea Altamiras al elaborar la almendrada. En cuanto a la forma, cabe destacar que tradicionalmente se cataloga como sustantivo femenino tanto a la bebida como a la salsa, si bien siempre se marca como sustantivo masculino la pasta o dulce, a pesar de que Altamiras cita su plato en femenino.

Si seguimos indagando en la historia léxica de los términos culinarios objeto de estudio, concretamente, comprobamos la presencia continuada en la tradición lexicográfica de formas como *carnero verde* y *costrada*, si bien varían ligeramente las definiciones asignadas a cada uno de ellos.

En lo que respecta a *carnero verde*<sup>37</sup> (forma documentada en todos los casos como subacepción, bajo el artículo relativo a *carnero*), según hemos observado en la tabla, se recoge por vez primera en *Autoridades* (1726-39), que ofrece una definición (“Especie de guisado, que se hace de la carne del carnero, dividida en pedazos, sazonándole con perejil, ajos partidos, rajitas de tocino, pan mojado desleído con hiemas de huevo, y sus especias finas”) modificada solo ligeramente en la primera edición del *DRAE* (1780), “Guisado de carnero partido en pedazos y sazonado con perexil, ajos partidos, rajitas de tocino, pan mojado desleído con yemas de huevo y especias finas”. Esta definición será reproducida sin variación en la tradición académica (hasta el *DRAE* (1914)), así como en la tradición extraacadémica, en algunos repertorios de los siglos XIX y XX (*Nuevo diccionario de la lengua castellana* (1846); *Diccionario enciclopédico de la lengua española* (1853); *Diccionario enciclopédico de la lengua castellana* (1895); *Gran diccionario de la lengua castellana* (1904); *Diccionario de la lengua española* (1917)). A partir del *DRAE* (1925), hasta la última edición (*DRAE*, 2001), la Academia omite de la definición de *carnero verde* dos detalles: la división en pedazos de la carne y el hecho de que el pan ha de estar mojado (“El guisado con perejil, ajos partidos, rajitas de tocino, pan, yemas de huevo y especias finas”). Esta simplificación ya se lleva a cabo en otros repertorios del *NTLLE*, publicados a lo largo de los siglos XVIII, XIX y XX: “Especie de guisado, con perejil, &c.” (*Diccionario castellano*, 1786-88); “Guisado de carnero” (*Diccionario de la lengua castellana*, 1825); “El guisado en pepitoria” (*Biblioteca universal. Gran diccionario de la lengua española*, 1852); “Pepitoria de carnero guisado en pedazos y sazonado con varias yerbas y condimentos” (*Diccionario nacional*, 1846-47) y “Cierto de carnero” (*Diccionario general y técnico hispano-americano*, 1918). Ya a partir de la segunda mitad del siglo XX, comprobamos que *carnero verde* queda recogido en el *DUE* (1966-67) (“Guiso de carnero con ajo, perejil, lonjas de tocino y especias”), pero no así en el *DGILE* (1987) ni en el *DEA* (1999). En efecto, si consultamos el *Corpus de referencia del español actual* (*CREA*), únicamente hallamos un caso en un documento<sup>38</sup>.

<sup>36</sup> El *DGILE* (1987) recoge un significado de almendrada no parecido hasta el momento, localizado en Perú (“Guiso hecho de carne con almendras preparadas en una especie de salsa”).

<sup>37</sup> “Otra de las [recetas] más tradicionales era la del carnero verde, que recibía el nombre de la salsa de color verde que acompañaba la carne, color procedente del abundante perejil utilizado” (Pérez Samper, 2011: 48).

<sup>38</sup> Se trata de *Historias de la Historia* (1983), de Carlos Fisas, que recopila interesantes anécdotas, curiosidades históricas y aspectos del vivir cotidiano, entre los que encontramos los guisos de antaño.

En cuanto a *costrada*, a diferencia de *carnero verde*, ya encontramos este lema en el *Tesoro* (1611), “un género de torta Real, cubierta con una costra de açúcar, huevos, y pasta”. Esta definición se amplía en *Autoridades* (1726-39) (“Torta o tortada real, que se hace de huevos, azúcar y pasta, de todas suerte de aves, viandas, frutas y legumbres”), si bien se reduce en la primera edición del *DRAE* (1780) (“Especie de torta real cubierta con una costra de azúcar, huevos y pan” (*DRAE*, 1780-1817)). No obstante, en el *Diccionario castellano* (1786-88) hallamos una definición que sigue el modelo de *Autoridades* (1726-39): “Cierta especie de torta, o tortada real, que se hace con huevos, azúcar, pasta, aves, legumbres, &c.”. Ya, a partir del *DRAE* (1822), hasta la última edición (*DRAE*, 2001), documentamos una definición en la que no varían los ingredientes, sino el tipo de alimento que designa la *costrada* (‘torta real’ > ‘empanada’): “Especie de empanada cubierta con una costra de azúcar, huevos y pan”. Esta definición queda recogida en la mayoría de los repertorios contenidos en el *NTLLE* (*Diccionario de la lengua castellana*, 1825; *Nuevo diccionario de la lengua castellana*, 1846; *Diccionario enciclopédico de la lengua española*, 1853; *Diccionario enciclopédico de la lengua castellana*, 1895; *Gran diccionario de la lengua castellana*, 1904; *Diccionario de la lengua española*, 1917; *Diccionario general y técnico hispano-americano*, 1918). Solo en un par de diccionarios, *Diccionario nacional* (1846-47) (“Empanada cubierta con una capa de azúcar, huevos y pan”) y *Nuevo diccionario enciclopédico ilustrado de la lengua castellana* (1901) (“Empanada con una costra de azúcar, huevos y pan”), hallamos una ligera modificación que no afecta a los ingredientes del plato. A diferencia de *carnero verde*, *costrada* queda incluida en los tres repertorios lexicográficos consultados fuera del *NTLLE*. Tanto el *DUE* (1966-67) como el *DGILE* (1987) reproducen fielmente la definición documentada en el diccionario académico (“Especie de empanada cubierta con una costra de azúcar, huevo y pan”). El *DEA* (1999) ofrece una definición actualizada, “Plato semejante a una torta o empanada, cubierta por una costra, generalmente dulce”. A pesar de que parece ser un plato cocinado en nuestros días, en el *CREA* solo encontramos 2 casos de *costrada* en dos documentos<sup>39</sup>.

Como anexo, hemos elaborado un glosario donde recogemos los 38 platos objeto de análisis en esta investigación. La información se dispone en orden macroestructural de forma alfabética y, en lo que respecta a la microestructura, consignamos la entrada, la definición y la receta de Altamiras (en algunas ocasiones, además, la relativa al *DGC* (1892))<sup>40</sup>.

### 3. VALORACIÓN FINAL

A juicio de Álvarez de Miranda (2003: 7),

Conocemos todavía muy mal la historia del léxico español, tanto por lo que a investigaciones monográficas se refiere como, sobre todo, por carecer de un inventario exhaustivo, panorámico y documental de la historia de todas las unidades léxicas de nuestra lengua.

En esta investigación nos hemos aproximado a una parcela concreta del léxico, la culinaria, a propósito de un humilde tratado elaborado por un fraile franciscano que servía de cocinero en un convento aragonés.

<sup>39</sup> En uno de los documentos (una página web de 1999, titulada *Efímero*), se registra el término *empanada costrada* (“En la localidad coruñesa de Pontedeume destaca la empanada costrada consiste en varias láminas de masa y entre ellas diferentes capas de relleno”). En cambio, en el otro documento (el libro *Procesos de cocina*, 2001, de Armendáriz Sanz) se hace referencia a la lexía simple *costrada* (“Platos típicos. Chuletas a la navarra, cochifrito navarro, truchas a la navarra, la costrada, además de algunos chilindrones al igual que en la vecina Aragón”).

<sup>40</sup> Para el sistema de citas seguimos el *Diccionario del español actual* (1999) de Seco, Andrés y Ramos. A saber, tras la definición, una barra vertical anuncia la cita (en este caso la receta de Altamiras y/o Muro), encabezada por el nombre del autor del fragmento seguido de la página.

Además de conocer el recetario de Altamiras y el contexto en que se gesta, a partir del análisis de 38 platos, hemos comprobado cómo la mayoría de los términos empleados por el franciscano para denominar sus recetas pertenecen a la cocina española popular. Es por ello que se documentan ampliamente en los primeros repertorios lexicográficos monolingües de nuestra lengua y siguen registrándose en los diccionarios actuales (*buñuelos*, *costrada*, *estofado*, *migas*, *pepitoria* o *salchichas*). No obstante, también hemos constatado que algunos términos, si bien quedan atestiguados en algunas papeletas del Fichero general de la Real Academia Española o en *CORDE*, no han llegado a incorporarse a ningún repertorio (entre otros, *almendras verdes*, *arroz de grasa*, *avellanada*, *burete*, *leche asada*), quizás a la espera de encontrar acomodo en el *Nuevo diccionario histórico del español* (NDHE).

En definitiva, nuestro estudio se alza como una modesta aportación a los estudios históricos de léxico especializado, que continuaremos ampliando en futuras investigaciones.

## BIBLIOGRAFÍA

- AHUMADA LARA, I. (2011), “Enciclopedia y diccionario de lengua: el estatuto lexicográfico del *Tesoro* (1611)”, *Académica, Boletín de la Academia Conquense de Artes y Letras*, 6, 19-29.
- ALBALA, K. (2003), *Food in early modern Europe*, Westport, Greenwood Press.
- ALTAMIRAS, J. [FRAY RAIMUNDO GÓMEZ] (1758 [1745]), *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*, Barcelona, Imprenta de Juan de Bezères.
- ALVAR EZQUERRA, M. (dir.) (1987), *Diccionario general ilustrado de la lengua española*, Barcelona, Vox-Biblograf.
- ALVAR EZQUERRA, M. (2011), “El *Tesoro* de Sebastián de Covarrubias, primer diccionario monolingüe del español”, *Académica, Boletín de la Academia Conquense de Artes y Letras*, 6, 31-81.
- ÁLVAREZ DE MIRANDA, P. (2000), “La lexicografía académica de los siglos XVIII y XIX”, I. Ahumada Lara (ed.): *Cinco siglos de lexicografía del español*, IV Seminario de Lexicografía Hispánica, Jaén, Universidad de Jaén, 35-61.
- (2003), “Léxico y sociedad en la España del siglo XVIII (con un excursus sobre la historia de *burgués*)”, R. Fernández y J. Soubeyroux (eds.): *Historia social y literatura. Familia y burguesía en España (siglos XVII y XIX)*, Segundo Coloquio Internacional Acción Integrada Francoespañola, Lérida, Milenio, 7-28.
- (2004), “El léxico español, desde el siglo XVIII hasta hoy”, R. Cano (coord.): *Historia de la lengua española*, Barcelona, Ariel, 1037-1064.
- AZORÍN FERNÁNDEZ, D. (2000a), *Los diccionarios del español en su perspectiva histórica*, Alicante, Universidad de Alicante.
- (2000b), “Sebastián de Covarrubias y el nacimiento de la lexicografía”, I. Ahumada (ed.): *Cinco siglos de lexicografía del español*, IV, Seminario de Lexicografía Hispánica, Jaén, Universidad de Jaén, 3-34.
- DÍAZ YUBERO, I. (2010), “La evolución de la alimentación y la gastronomía en España”, Estudio publicado a propósito de la exposición *La cocina en su tinta*, Madrid, Biblioteca Nacional de España, 121-154. Disponible en: <http://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/Estudios/seccion4/> [Consulta: 3/12/2012]
- GARCÍA-MACHO, M.<sup>a</sup> L. (2002), “Macroestructura y microestructura en los diccionarios de Alonso de Palencia, Antonio de Nebrija y Sebastián de Covarrubias”, M. T. Echenique

- Elionza y J. Sánchez Méndez (eds.): *Actas del V Congreso Internacional de Historia de la Lengua Española*, I, Madrid, Gredos, 2075-2091.
- MAPELLI LÓPEZ, E. (2002), “El recetario de cocina de un monje franciscano”, *El franciscanismo en Andalucía*, Conferencias del VI Curso de verano San Francisco en la historia, arte y cultura española, Córdoba, CajaSur, 471-482.
- MARTÍNEZ LLOPIS, M. (1995), *Historia de la gastronomía española*, Huesca, La Val de Onsera.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, F. (1611), *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*, Madrid, Luis Sánchez.
- MOLINER, M. (1966-67), *Diccionario de uso del español*, Madrid, Gredos.
- MORENO GÓMEZ, J. (2003), “Los productos americanos en los fogones de fray Raimundo Gómez (Juan Altamiras)”, *El franciscanismo en Andalucía*, Conferencias del VIII Curso de verano El arte franciscano en las catedrales andaluzas, Córdoba, CajaSur, 799-812.
- MOYANO ANDRÉS, 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/> [Consulta: 8/11/2012]
- MURO, Á. (1892), *Diccionario general de cocina*, Madrid, Jose M.<sup>a</sup> Faquinetto.
- PÉREZ SAMPER, M. Á. (2011), *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Gijón, Trea.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2001), *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española*, Madrid, Espasa Calpe [Edición en 2 DVD] [NTLLE].
- *Corpus diacrónico del español* (CORDE) [en línea]. Disponible en <http://www.rae.es> [Consulta: 11/12/2012].
- *Corpus de referencia del español actual* (CREA) [en línea]. Disponible en <http://www.rae.es> [Consulta: 26/04/2013].
- SALCEDO HIERRO, M. (1997), “Manducatorias y conduchos de los franciscanos de la Bética”, *El franciscanismo en Andalucía*, Conferencias del I Curso de verano, Córdoba, CajaSur, 361-372.
- SECO, M., O. ANDRÉS y G. RAMOS (1999): *Diccionario del español actual*, Madrid, Aguilar.
- SECO, M. (2003), “Un lexicógrafo de la generación de Cervantes (Notas sobre el *Tesoro* de Covarrubias)”, *Estudios de lexicografía española*, 2.<sup>a</sup> ed., Madrid, Gredos, 185-201.
- SIMÓN PALMER, M. C. (2003): *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España*, Gijón, Trea.
- SUPER, J. C. (1996), “Libros de cocina y cultura en la América latina temprana”, J. Long (coord.): *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 451-468.

## ANEXO

**agua de canela.** f. Bebida preparada con azúcar y canela. | Altamiras 158-159: Para el Agua de Canela es menester el azúcar, como para el Agua de Limón, tres quartos de canela, cocándose un día antes; cuécese a fuego manso con un pucherito nuevo, en donde quedará por espacio de media hora, cubierto el puchero, porque no se exhale; después de cocida, pondrás el puchero en arena o trigo, quando hayas de componer el agua, echarás la necesaria en la garapiñera, con el cocimiento de la canela, y el azúcar: lo desatarás en una cazuela, y si fuere grueso, lo molerás antes, y lo pasarás por la estameña, o paño espeso.

**agua de aurora.** f. Bebida preparada con azúcar, almendra y canela. | Altamiras 159-160: Para doce vasos de esta Agua, echarás una libra de azúcar, y para esto es menester, que los seis vasos sean de leche de almendras, y los otros seis de agua de canela; los mezclarás, y el azúcar, pondrás an [sic] en la garapiñera todo revuelto, y la nieve, como a las demás Aguas.

**almendrada.** f. Dulce hecho con almendras, azúcar, huevos y pan. | Altamiras 126: Para hacer la Almendrada has de poner un cazo de agua a cocer; quando hierva echa las Almendras, sácalas luego, y las mondarás en agua fría porque si las pones a cocer en agua fría, se harán aceyte quando las machaques, y no lograrás así más, que ser simple Boticario; machácalas en el mortero; para cada escudilla es necesaria onza y media de Almendras, y media de azúcar: picarás bien las Almendras con una porción de azúcar; a cada docena de escudillas echarás una docena de huevos, y para espesarla tomarás un poco de pan sin tostar, remojado, y sino almidón, ponlo a cocer; para servirlo, con azúcar, y canela por encima. | *DGC* s. v. *almendrada*: Se corta en pedazos una libra de almendras dulces mondadas, quitándoles las cáscaras después de haber estado lo menos una hora en agua, y se echan en una vasija con doce onzas de azúcar en polvo y las suficientes claras de huevo. Se hace una masa que se extiende en hojas de papel blanco, y cuando está cuajada se pone al horno, cuidando no se tueste mucho.

**almendras verdes.** f. pl. Guiso hecho con almendra, cebolla y alguna hortaliza, picadas y fritas, aderezado con especias, canela y azúcar. | Altamiras 152: Tomarás las Almendras antes que se quaxen los huesos, las estragarás con un paño, para quitarles el vello, y quedarán bellas para cocerlas con agua y sal; cocidas, escúrrelas, freirás cebolla cortada menuda; y después de frita, reogará con ella las Almendras; échalas caldo hasta bañarlas; sazónalas con todas especias, y canela un poco de azúcar, que de dos, o tres hervores; y échalas un poquito de verdura machacada: sírvelas así, sin quaxarlas con huevos.

**almondiga de carnero.** f. Bola pequeña de carne picada de carnero, tocino, perejil, ajo, pan, queso y huevo, aderezada con diversas especias. | Altamiras 15-16: Picarás con tocino gordo, perejil, y unos ajos verdes, la carne magra, que tuvieres, pondrás a cocer los huesos, que quitaste de la carne, con otro tocino, y alguna corteza, para que haya substancia, y espúmalo, dexándolo cocer: luego compondrás el picado de este modo: echarás un poco de pan rallado, y queso, todas especias, azafrán, huevos crudos correspondientes, y lo amasarás todo bien en una vasija; después de amasada la pasta, la sazonarás en crudo de sal, y especias, vaciarás el caldo de los huesos, en donde se han de cocer las almóndigas, y las harás, sin que las manos las toquen.

**almondiguilla de ave.** f. Bola pequeña de carne de ave, pan y huevo, aderezada con sal y canela. | Altamiras 73-74: Tomarás las pechugas de las Aves que sean buenas, lo demás cocerás para caldo, las machacarás bien, majarás asimismo una enjundia de Gallina fresca; tendrás a remojo una miga de pan blanco; mezclarás el pan con la enjundia, con dos yemas de huevos,

lo mezclarás con la carne, machácalo todo junto, lo pondrás en torteras, echando dos huevos crudos; lo sazonarás de sal, y canela, tendrás caldo de Ave colado, sin ningún género de verdura, lo pondrás en una cazuela, y harás las Almondiguillas del tamaño del pulgar lo más, las echarás en el caldo hirviendo, cocerás como por espacio de tres quartos de hora, pondrás un poco de agrío de lima o agraz. Estos son para los enfermos inapetentes: no han de llevar salsa alguna.

**arroz de grasa.** m. Guiso hecho con arroz, caldo, piñones, azúcar y canela. | Altamiras 51: Del caldo de la carne se hace este Arroz, y es muy bueno. Después de cocida la carne la sazonarás de sal, sin ningún género de especias; tendrás el Aroz [sic] limpio, y lavado con agua tibia, lo pondrás a escurrir, y quando estuviere la carne cocida, emperdigarás tu Arroz con el caldo de la carne, le echarás una libra de azúcar a cada libra de Arroz, y leche de tres onzas de piñones; y a cada ocho libras de Arroz, y azúcar, una onza de canela en infusión; y después de así compuesto, echarás a cada libra media docena de yemas desatadas con el mismo caldo, le servirás con azúcar, y canela por encima, y a algunos parecerá es Arroz con leche.

**avellanada.** f. Bebida hecha con avellanas, pan y agua. | Altamiras 127: Para ocho escudillas tomarás una libra de Avellanas tostadas, y sino lo estuvieren, las limpiarás, que siempre tienen alguna cáscara, las pondrás en una cazuela, rociándolas con unas gotas de agua, las echarás unos polvos de sal, y dándoles unas vueltas, las escurrirás; las echarás en la sartén, y quando estuvieren tostadas, envuélvelas en un paño, hasta que se enfrien; las estregarás para que se les vaya alguna migaja de piel: ponlas después en el mortero con un tostón de pan remojado; machácalo todo, y desatado en agua, lo pondrás en la olla, con el azúcar correspondiente: lo pondrás a cocer, hasta, que levante el hervor; tendrás una escudilla de agua, porque tiene el acenso, o subida, como la leche, y lo mismo digo de la Almendrada; y has de advertir, que para esto no has de tostar el pan, como para la Avellanada.

**buñuelo.** m. Bola de masa hecha de harina, huevos y aceite, rellena de pescado o carne y aderezada con azúcar y canela. | Altamiras 123-124: Tendrás un molde, a modo de un vaso, tan ancho da arriba, como de abaxo, con una cruz dentro de él que le coja todo, que de este modo quedan quatro divisiones, como si estuvieran dentro de un vaso, y la cruz ha de tener un cabo de hierro de media vara; así lo suelen hacer los Cerrageros: ponese esta instrumento a calentar, harás luego una pasta de huevos, con poca harina, que esté más clara, que para hacer hostias, sacarás el molde del fuego, y ponle en el aceyte; luego le mojarás en la pasta, menádoles, soltará, y si al principio no suelta, ayúdale con una caña; salen así los Buñuelos como bonetes, y se pueden rellenar con pescado o con gigote, quitándole lo que tienen dentro con unas tixeras; después de rellenos los pondrás en una vasija sobre unos papeles, para que no se peguen, desharás unas [sic] huevos, y los darás con las plumas; ponles más fuego arriba que abaxo, hasta que se hagan cóstralos servirás con azúcar, y canela. Si quieres dar solo Buñuelos, desatarás un poco de miel con agua caliente, y rocíalos en el plato; si quieres ponerles anís encima, lo harás.

**burete.** m. Guiso hecho con carne, pan, queso, huevo y hortalizas, todo picado y sazonado con diversas especias. | Altamiras 29-30: Del burete de ayuno diremos algo para el de carne: rallarás pan y queso: para quarenta escudillas quatro onzas de queso; cocerás yervas, como son, acelgas, lechugas, y algunos livianos, y lo picarás todo en un puñado de peregil, y acederas; todo el picado lo pondrás en la olla, donde se ha de hacer la escudilla, con el queso, echarás pimienta, azafrán, clavillo, y canela, quando estuviere la carne cocida, la sazonarás de sal, azafrán, pimienta, porque tome color; echarás el caldo en la olla, donde están las yemas, y

lo pondrás a hervir: luego irás echando pan, hasta que se tenga el cucharón, rebolviéndolo, déxalo cocer, y lo sacarás en una cesta de paja, para que se sude, apartarás una cazuela con un poco de caldo, de modo que esté tibio, batirás en otra cazuela para cien escudillas cincuenta huevos, y los mezclarás con el caldo tibio; luego irás echando en la olla del burete; rebolviendo de modo que no se trién.

**caldo helado.** m. Líquido alimenticio, resultante de la cocción en agua de carne, con yema de huevo y servido en frío con azúcar y canela. | Altamiras 23-24: Después de bien cocida la carne, y sazónada la sal, sin especias, sacarás del caldo, que no tenga grosura, lo pondrás a enfriar, y compondrás así: a cada escudilla de caldo echarás dos yemas bien batidas, y deshechas, y una onza de azúcar, lo rebolverás todo. Si es poca la cantidad del caldo, lo pondrás en escudillas y para cada escudilla es menester un puchero de agua hirviendo; pondrás la escudilla sobre la boca del puchero, y le harás servir hasta que se cuaxe lo de la escudilla como natilla: lo servirás con polvos de azúcar, y canela, y si tuvieres muchas escudillas, que componer, pondrás para cada una su puchero, mas si quieres hacerlo en una tortera crecida, poniendo fuego arriba, y abaxo, bien puedes, y así lo partirás como tortada<sup>41</sup>: es bueno, y hay muchos deseosos de saber componerlo.

**carnero verde.** m. Guiso hecho con carne de carnero aderezada con cebolla, perejil, hierbabuena, lechuga, piñones y diversas especias. | Altamiras 10-11: Cortarás las raciones, las pondrás en la olla con sal, y pimienta, cortarás también tocino del tamaño de dados, lo freirás bien, echarás cebolla menuda, y frita, la echarás dentro de la olla, que pondrás a fuego manso, que se vaya emperdigando, dándole algunas bueltas, y quando te parezca haber pasado hora y media que se emperdiga, échale agua de la que tendrás en un puchero sobre la olla de guisado: quando éste estuviere bien cocido, pondrás perejil en abundancia, yerva buena, cogollo de la lechuga, picado todo, piñones remojados, y picados, todas especias, un poco de agrio de limón, o naranja: es guisado estupendo.

**chicharrón del derretido.** m. Trozo de manteca de cerdo aderezada con yema de huevo, azúcar y canela. | Altamiras 81: Harás unas tortas, picándolas bien antes en la cazuela; desatarás la masa con dichos Chicharrones, los sacarás, y harás las tortas llanas, las pondrás sobre unas obleas, echándolas azúcar, y canela por encima, y si añades yemas, será gran cosa, las llevarás al homo, y cuida no se quemen. Te he de decir, que si el Lechón fuere muy crecido, añadirás recado con juicio prudencial. | *DGC* s. v.: Lo que queda de cada pedazo de manteca de cerdo después de frito y exprimido. Manjar muy popular que se come generalmente durante la época de la matanza, espolvoreado con sal unas veces y otras con azúcar.

**col cuaxada.** f. Plato elaborado con col, queso, hierbabuena, perejil, cebolla y huevos, aderezado con azúcar y canela. | Altamiras 128: Cocerás el grumo de la Col con agua, y sal; después de bien escurrido, y picado tomarás un poco de queso rallado, yerva buena, y perejil picado todo bien, con una poca de cebolla frita: echarás azúcar, que sobresalga, unos huevos, y todo junto lo revolverás: lo pondrás en vasija ancha, luego bate unos huevos, échalos por encima, pon la vasija entre dos fuegos: y servirás la Col con azúcar y canela.

**costrada de carne y huevos.** f. Plato consistente en una masa hecha de carne, huevo, cebolla y perejil. | Altamiras 12-13: Tomarás de lo magro de las piernas, lo emperdigarás en las parrillas, lo machacarás con un pedacito de tocino gordo, cebollas, y un puñado de perejil, y quando todo estuviere machacado, ponlo en la olla a fuego lento, que se vaya haciendo:

<sup>41</sup> Tortada, una fruta de sarten, manjar de personas ricas o golosas: y de aquí se dixo tortera la caçuela en que se guisa (*Tesoro*, 1611: s. v. *torta*).

hecho, compondrás huevos mexidos: del modo que te diré en el Capítulo donde se trate de los huevos; sazona el gigote de sal, todas especias, y piñones en pieza llana, echarás una porción de gigote, luego pondrás otras de huevos mexidos, y así irás armando la costrada, y quando esté compuesta le pondrás encima el manto de huevos bien batidos, con azúcar, y canela, sobre todo el recado; pondrás más fuego arriba que abaxo, hasta que haga costra, y la podrás partir como tortada. | *DGC* s. v.: Especie de empanada cubierta con una costra de azúcar, huevos y pan. Este es su verdadero significado, pero en la culinaria moderna se ha dado el nombre de *costrada* a una variedad de platos que tienen por base un costrón de pan.

**derretido.** m. Líquido alimenticio, resultante de la cocción en agua de carne y camuesa. | Altamiras 80-81: Las enjundias y papadas harás pedacitos, y las pondrás en una perola, sartén, o cazuela les echarás dos escudillas de agua, porque no se quemem, luego lo colarás en la vasija donde ha de estar, poniendo una camuesa en quatro cachos; después de colado la sacarás fuera, porque no se vuelva rancio, y se mantenga fresco todo el año; le echarás agua de ocho a ocho días, se mantendrá como el día que se hizo, le llaman ya comúnmente Derretido. | *DGC* s. v.: Plato del gran Altamiras, que voy a enunciar conservando la versión del maestro [...].

**escaveche de besugo.** m. Guiso de besugo frito en trozos y aderezado con zumo de naranja, vinagre, sal y diversas especias. | Altamiras 100-101: Has de escamar los Besugos, lavarlos bien, y los pondrás a enjugar; si los quieres freír enteros bien puedes: pero si los hubieres de servir en trozos, será bien que antes los hagas; quítales las cabezas, que no son peores por más descabezados, que podrás aprovechar en plato extraordinario; pero no uses de trampa con ellas, porque a vista de todos saldrás por cabeza de Besugo, que será lo mismo que acreditarde de mala cabeza, y sin substancia. Luego freirás tus trozos, y los pondrás en partes donde se enfrien; tomarás el zumo de una docena de naranjas agrias, como zumo de suegra, le echarás un quartillo de vinagre por aumento; pondrás agua al doble de vinagre, un poco de sal, y pimienta; y un poquito de clavillo, y azafrán; pondrás el Escaveche en una cazuela, adonde esté caliente, y no cueza. Este cocimiento, después de caliente, que te parezca haya recocado un poco, retíralo, sazónándole primero; y quando está frío, echarás los trozos de Besugo, que vengan ajustados: si los quieres servir calientes sacarás la cantidad, que hayas de gastar, con un poco del mismo adobo, sin echar otra alguna cosa; porque ya expelen de si el aceyte que percibieron al freírse, los que podrás conservar por bastante tiempo.

**escudilla de ángel.** f. Plato elaborado con carne, arroz, huevo, leche, azúcar y canela. | Altamiras 30-32: Dispón ocho libras de arroz, veinte de leche, seis docenas de huevos, otras seis libras de azúcar, dos onzas de canela; la onza y media pondrás en infusión con agua en un pucherito, tapado con papel bien doble, la media onza restante la tendrás hecha polvos con media libra de azúcar; el arroz, después de bien limpio, se lava con agua tibia; si es menester, darle dos aguas, y aunque sean más; ponese a enjugar, muelese; pasase por un cedazo de los de cerner harina, si fuere tiempo de calor, no fies con él, tiende la harina sobre unos manteles: la leche que no está agria, no te expongas a afrentarte. Toma una sartén limpia, ponla al fuego con leche, que hierva, y allí conocerás si se tría, o está agria: echarás la harina en una cazuela, la desatarás bien con leche, tendrás la restante leche al fuego, con el azúcar pondrás la olla, que se ha de hacer la escudilla con la pasta al fuego; echarás la mitad de los huevos con claras, y la otra mitad sin ellas, y con un cucharón los has de revolver sin cesar, añadiendo poco a poco, hasta que se cueza, y queda espesa: ya notarás quando no sabe a harina. Es de mucho trabajo y dificultosa; por eso la pongo con todas las circunstancias, y la servirás con azúcar, y canela por encima. Adviertese, que has de echar de quatro partes la una de caldo de carne son especias; no ha de tener mucho de grueso ni di [sic] la olla rancio, si solo carne, y tocino.

**estofado.** m. Guiso de carne frita con manteca, al que se le añade cebolla, vino, ajo, perejil, sal y diversas especias. | Altamiras 2: La carne de pierna cortarás en pedazos, como medias nuezes, y la freirás con manteca de puerco, y con el pringue, que te quedó freirás cebolla cortada menuda, y quando frita, échala en la carne, poniéndole dentro, v. gr. a una libra de carne, ocho onzas de vino blanco, quatro granos de ajos majados, perejil, pimienta, y sal: cogerás una cebolla, que sea ajustada a la boca de la ollita, y le irás poniendo algunos clavillos, y rajas de canela, y ajustarla bien a la boca de la olla, de modo, que no se salga por parte alguna: la pondrás a cocer a fuego manso, dándole algunas bueltas, y quando pareciere estar cocida la carne, destápala, acábala de sazonar sin más caldo; es muy buen guiso: o servirás sobre unas rebandas [sic] de pan; supongo, que para crecidas Comunidades sirve poco, pero si no son muchos, lo podrás hacer. | *DGC* s. v.: Guisado de carne que se hace a fuego lento, echándole un poco de vino aguado o agua con un poco de vinagre, después de sazonado con especias finas, tapando la olla o puchero de manera que no exhale el vapor, y a pesar de que el diccionario de la Academia refuerza su definición con este latinajo: *caro lento igne cocta*, la Academia, en esta, como en otras ocasiones, no sabe lo que se pesca, porque la base del estofado es la cebolla, y para hacer estofado bueno o malo no se puede emplear una sola gota de agua.

**gigote común.** m. Guiso de carne cocida con manteca, cebolla, ajo y perejil, y frita, posteriormente, con piñones, huevos, especias y aguardiente. | Altamiras 4-5: Tomarás de la carne magra, la asarás bien en las parrillas, la picarás con unas cebollas, y unos granos de ajos y un puñado de perejil, la pondrás a fuego manso, que se vaya reogando con pimienta, y sal, la irás añadiendo poco a poco con agua caliente del puchero, que tendrás sobre la boca de la olla; y quando estuviere cocida, lo pondrás de este modo: tomarás un puñado de piñones remojados, los machacarás con unos huevos duros, y échalo todo en el gigote, sazonándolo todo de especias, y unas pocas taparás remojadas antes, y esto siempre que de ellas usares en guisados: lo servirás con muy poco caldo; y si tuvieses huésped, toma una magra de carne, ásala, pícala con un pedacito de tocino gordo, échala en la sartén puesta al fuego, rebolviéndola apresuradamente, y quando te parezca estar bien frita, sazónala de sal, y todas especias, y un poquito de caldo, una miaja de aguardiente; lo servirás, y esto lo puedes hacer en media hora, no hallarás otro modo más pronto para un principio de carnero; en ocasión de huéspedes repentinos es menester discurrir, ya que no se pueden echar.

**huevos duros.** m. pl. Plato preparado con huevo duro, frito con cebolla, hierbabuena, perejil, ajo y pan, regado con una salsa de avellanas. | Altamiras 115: Tomarás los huevos duros, después de pelados los pondrás en vasija, con agua sazonada, freirás cebolla abundante, y echarás perejil, yerva buena, y demás especias, una salsa de avellanas, y que dé un hervor; pan se pone a remojo en agua, y vinagre; pica luego avellanas con dos granos de ajos, y en los huevos echarás aceyte, con ajos fritos; desatarás la salsa con el agua sazonada: a proporción de los Huevos has de hacer la salsa, y echar el recado.

**huevos en abreviatura.** m. pl. Plato consistente en la mezcla de huevos, fritos con calabaza, cebolla, tomate, perejil y hierbabuena. | Altamiras 115: Tomarás calabaza, cebolla, tomate, perejil, yerva buena, y lo freirás todo; luego lo echarás en vasija ancha, les harás bien los huevos, sazónalos de sal, les pondrás fuego arriba, y abaxo, hasta que se tuesten, después los cortarás como tortada, y podrás servir.

**huevos en espuma.** m. pl. Dulce preparado con huevos y azúcar de textura espumosa. | Altamiras 116: Tomarás agua, y azúcar correspondiente a los Huevos, y lo echarás en frío en un

puchero, o chocolatera: se desata con molinillo, conforme se vaya calentando, se va revolviendo; y en hirviendo los sacarás con espuma sobre algún plato de vizcochos, escudillándolos como el chocolate.

**huevos mexidos.** m. pl. Dulce preparado con huevos y azúcar. | Altamiras 114: Para hacer un par de Huevos echarás una onza de azúcar con una cazuela, y porción de agua, con un par de huevos; quando esté bien caliente el agua con el azúcar, echa los huevos bien batidos, o deshechos, y con hierro dispuesto a este fin los rolvolverás [sic], hasta que se quaxen: así suelen darse a los enfermos.

**huevo pasado por agua.** m. Huevo cocido con la cáscara en agua hirviendo. | Altamiras 114-115: Algunos parecerá cosa frívola poner por escrito cosa, al parecer, tan fácil, pero no lo es. Para hacer mucha cantidad a un tiempo, pondrás un caldero de agua a hervir: quando esté hirviendo, echa los huevos frescos en un canasto, así los sacarás todos a un mismo tiempo; porque si supongo, quieres hacer cien pares, y no como te digo, unos sacarás duros, otros rotos, y otros sin que estén buenos para beberse.

**lampreado.** m. Guiso de carne, cebolla y diversas especias. | Altamiras 6-7: Este es un guisado, que se da la mano con muchos; lo dispondrás así, corta la carne a pedazos, como nueces o raciones: picarás tocino, después de frito echarás cebolla, y la freirás en el mismo tocino; emperdiga en la sartén con sal la carne, pon también pimienta: emperdigada, la tendrás en una olla a fuego manso, dándole algunas bueltas: échale un poco de agua, no se socarre, y se cueza: sazonarás de sal, especias finas, que son clavillo, y canela, un puñado de perejil, un poco de azafrán: si quieres hacer una salsa prompta, toma unas yemas, las desatarás con una corta cantidad de vinagre; después con caldo tibio, a fin de que no se coagulen, las echarás en el guisado; pero te advierto, que no ha de hervir, sirve luego el lampreado.

**leche asada.** f. Dulce hecho de leche, azúcar y huevo. | Altamiras 128: Tomarás dos quartillos de Leche, con una libra de azúcar, revuelta con una docena de huevos batidos, revuélvelo todo, ponle fuego arriba, y abaxo, y se asará; tiene el gusto de quesada.

**leche de almendras.** f. Bebida hecha con agua, azúcar y almendra molida y exprimida. | Altamiras 159: Para doce vasos, una libra de azúcar, doce onzas de almendras; se mondan, y se van echando en agua fría, porque no salga parda la leche; luego molerás la almendra, y quando estuviere bien molida, la desatarás con dichos doce vasos de agua: desatarás, y colarás el azúcar, y almendra del mismo modo; pero esta se ha de colar hasta que no le quede substancia, torciendo bien el colador, y aquel residuo inútil lo arrojarás, y compondrás la nieve como queda dicho.

**liviano gustoso.** m. Plato consistente en livianos o bofes aderezados con ajo, vinagre y pimienta. | Altamiras 56: El Liviano, con todo el guarguero, pondrás a cocer en la olla de la carne, lavándolo primero, y ha de estar de modo que se espume, teniendo el guarguero fuera de la olla. Cocido que sea, lo sacarás, y partirás en pedacitos, como dados; lo compondrás así: machacarás quatro granos de ajos con un polvo de pimienta, lo desatarás con vinagre, lo echarás sobre el Liviano con aceyte crudo, y sal, le darás bueltas a fuego manso; es muy bueno para excitar el apetito.

**Longaniza, o solomo.** f. Embutido elaborado con carne de cerdo picada y adobada con vino blanco, laurel y canela. | Altamiras 38: La longaniza, o solomo se hace así: lo freirás, después lo pondrás en cazuela, con un poco de vino blanco, o aguardiente, que cuezan con unas hojas de laurel, y una raja de canela: la vasija ha de estar bien tapada, de modo, que no se desbreve, y quede con muy poco caldo, que así es muy gustoso.

- migas sin ajos.** f. pl. Plato hecho con pan picado, mojado y frito con cebolla. | Altamiras 120: Qualquiera cosa se puede hacer sin ajos pero muchas veces el ajo es el ser de qualquier cosa: para hacer Migas sin ajo las cortarás menuditas, las mojarás con un poco de agua, y sal, pondrás cebolla a freír, y harás Migas, picándolas bien, y las tostarás; y si quieres hacerlas Sopas, les añadirás, un poco más de agua, y las has de disponer a modo de una tortilla, volviéndolas de una a otra parte, déxalas tostar bien: son muy gustosas, y estomacales.
- pastelillo de sollo.** m. Plato hecho de una masa de sollo, huevo, harina, azúcar, sal y diversas especias, y frita en aceite o manteca. | Altamiras 95-96: Picarás este pescado crudo, después de bien picado le pondrás huevos crudos media docena; v. gr. a proporción de la cantidad del Sollo, sazónalo de todas especias, y un poco de agrio, y le echarás sal, y aceite, después mézclalo todo, de esto harás una masa con harina, azúcar molido cernido, un poco de aceyte, o manteca, unas yemas de huevo con sal; amasado todo con un poco de vino blanco: de esta masa harás los pastelillos, y los freirás en la sartén, échales unos polvos de azúcar por encima, y servidos calientes, gran cosa.
- pepitoria.** f. Guiso de carne, picada y frita con manteca o aceite y cebolla, aderezado co una salsa de avellanas, ajo, pan, huevo duro, perejil y piñones. | Altamiras 33-34: La Pepitoria se suele hacer de hígados, y livianos de cordero, o cabrito. Los livianos, cocerás con agua, y sal; los hígados emperdigarás en las parrillas, o en horno: después los limpiarás de aquellas relillas, y granchones, los picarás y freirás con manteca, o aceyte, echando cebolla a medio freír, que con los hígados se freirá del todo: quando estuvieren fritos, los pondrás en una cazuela, machacarás salsa de avellanas con unos granos de ajo, todas especias, y un tostón de pan, para que tome cuerpo la salsa; la desatarás con un poco de agua sazónada de sal, echarás huevos duros picados, y un puñado de peregil, y piñones, con todo lo dicho dará un par de hervores.
- prebe.** m. Guiso de carne rehogada con ajo, pimienta, laurel, perejil y huevo duro | Altamiras 5-6: Para el prebe corta las raciones, y emperdígalas en la olla, te harás cargo de la carne que echas, para que corresponda el recado: toma ajos limpios en el almirez, pon sal correspondiente, pimienta, lo machacarás muy bien, lo desatarás con agua, échalo en la olla con unas hojas de laurel: para treinta raciones echarás una libra de aceyte; si añades un hueso de tocino, sale bien, aunque tiene poco que sacar: ponlo a fuego manso, que se vaya reogando, y quando estuviere cocida la carne, la compondrás así, con un puñado de peregil, huebos [sic] duros machacados; lo desatarás con el mismo caldo, y un poco de agrio, si no hay tomates: que de un par de hervores es así muy bueno uno, u otra vez. Advierte, que ha de estar más sabroso, este, que otros guisados.
- salpicón de vaca.** m. Guiso de carne de vaca aderezada con cebolla, aceite, pimienta y sal. | Altamiras 50-51: Este salpicón es bueno para meriendas, y postre en lugar de ensalada: tendrás un pedazo de tocino magro cocido, y dos partes de Baca magra cocida, lo picarás todo con cebolla, y picado, lo pondrás en una vasija, y lo compondrás así, echando aceyte, pimienta, sal, y unas ruedas de cebolla para adorno, con su agrio. es muy buena ensalada.
- salchicha, o longaniza basta.** f. Embutido elaborado con vísceras troceadas y aderezadas con sal y pimienta. | Altamiras 80: Se hacen de liviano, lengua, corazón, riñones, y de las degolladuras; echarás pimienta, y sal; después de cortadas bien menudas, las atarás como las morcillas: no se han de cocer, y las colgarás donde se enjuguen.
- sopa.** f. Plato compuesto de pan, hígado, huevo y diversas especias, regado con una salsa de avellanas | Altamiras 26-27: Cortarás las sopas de buen pan, un poco crecidas, y delgadas, las tostarás, prevén tocino magro cocido, y unas tajaditas de hígado fritas, huevos duros, de estos

dexa una porción de yemas sin picar, pica perejil, y echarás una porción de sopas, irás añadiendo el picado, y perejil, unos polvos de queso, de clavillo, y canela; pondrás de nuevo otra porción de sopas, con otro tanto recado, y de este modo armarás las piezas: machacará una salsa de avellanas, y la desatarás con el caldo de la olla, la pondrás a cocer en una ollita, dándole algunas vueltas, porque no se socarre; quando esté cocida, sazónala de sal, y especias, mojarás las sopas, echando la mitad de toda la salsa, las pondrás a hervir, quando se haya embebido el caldo, retira las sopas, echa la otra porción de la salsa: las yemas que te quedaron pártelas por en medio, velas poniendo sobre las sopas, y si quieres poner unos cogollos de alcachofas cocidos antes, dicen bien entre medio de las yemas: pondrás fuego encima, hasta que se tuesten; y si en la salsa, al tiempo de desatarla, hubieres deshecho unos huevos crudos, no tendrás que echarlos después por encima. Esta es una sopa muy buena.

**tortilla de gigote de carnero.** f. Plato preparado con carne picada, cocida y, posteriormente, frita con manteca. Se puede servir dulce (con azúcar y canela) o salado (con especias). | Altamiras 21: Pica la carne, como para gigote, cuécela, y quando cocida, sácala sin nada de caldo en una vasija, déxala enfriar, échala pan rallado, azúcar, y canela, amásala con huevos, podrás hacer las tortillas con manteca; y si no quieres hacerlas con dulce, las sazónaras con todas especias; pero si llevan dulce, las servirás con azúcar, y canela por encima, y las has de freír antes de la manteca.