



---

# **Universidad de Valladolid**

**FACULTAD DE EDUCACIÓN Y TRABAJO SOCIAL.**

**GRADO EN EDUCACIÓN PRIMARIA.**

**TRABAJO DE FIN DE GRADO.**

## **EVOLUCIÓN DEL LÉXICO CULINARIO DESDE 1932 A 1972.**

**AUTOR. Jesús María Busnadiego Cartón.**

**TUTOR. D. Emilio Ridruejo.**

**FECHA. 22/12/2015.**



**Los vocablos juntamente nacen y mueren con las cosas  
(Antonio de Nebrija).**



## **RESUMEN**

En el presente trabajo se pretende examinar el léxico culinario utilizado por María Mestayer de Echagüe (Marquesa de Parabere) en su obra *La Cocina Completa* (1932) y por Simone Ortega en su obra *1080 Recetas de Cocina* (1972) en concreto el léxico que emplean a la hora de dar nombre a recetas, elaboraciones, alimentos, términos culinarios, utensilios y las metáforas utilizadas por ambas autoras.

Se propone una revisión de esta terminología y la vigencia de los vocablos utilizados.

## **PALABRAS CLAVE**

Léxico culinario, lingüística, préstamos.

## **ABSTRACT**

In the present work we intend to examine the culinary lexicon of *La Cocina Completa* (1932) by María Mestayer de Echagüe (Marquesa de Parabere), and of the *1080 Recetas de Cocina* (1972) by Simone Ortega. We seek to explore the lexicon used to name recipes, culinary preparations, culinary terms, kitchen utensils and the metaphors used by both authors.

A review of the terminology and validity of the words used are proposed.

## **KEYWORDS**

Culinary lexicon, linguistics, loanword.



# 1. INTRODUCCIÓN

El vocabulario castellano se ha formado mayoritariamente a partir del latín y ha experimentado diversas etapas bien diferenciadas.

En el S. VIII se produce la conquista musulmana de casi la totalidad de la península. Según Lapesa<sup>1</sup> el elemento árabe fue, después del latino, el más importante del vocabulario español hasta el S. XVI, y que entre el léxico propiamente dicho y topónimos arrojan un total superior a los cuatro mil vocablos muchos de ellos relativos a la alimentación y a la cocina: *almirez, acelga, aceituna, albaricoque, albóndiga, alcachofa, alcaparra, alcornoque, alfalfa, algodón, alhelí, almendra, almíbar, altramuza, alubia, azúcar, bellota, berenjena, naranja, sandía y zanahoria.*

Es en la parte norte de la Península donde quedan reducidos grupos que se resisten a la invasión árabe, que con el paso del tiempo deciden emprender la reconquista de la Península. Gracias a las Glosas Emilianenses, escritas entre los S. X y XI se tiene constancia que en estas zonas usan como lengua vehicular una lengua romance.

Con la reconquista se abre paso a la repoblación de las zonas ganadas hasta S. XI y con la peregrinación a la tumba del apóstol Santiago entran en la Península nuevos moradores de origen franco, Lapesa<sup>2</sup> sostiene que esta inmigración está favorecida por enlaces matrimoniales entre reyes españoles y princesas de Francia y Occitania, lo que justifica que también entren muchos términos de origen provenzal y francés. Se encuentran Occitanismos: *turrón, sepia, calamar*, y galicismos: *jardín, dama, flecha, duque, jamón, baqueta, maleta, desmayar, ligero, gala, cable, bachiller.*

En 1492, con el descubrimiento de América, entran a formar parte de nuestro vocabulario una gran cantidad de americanismos, sobre todo sobrevenidos por la gran cantidad de nuevos productos venidos de las Américas<sup>3</sup>: *ananás, banana, cacao, cacahuete, chocolate, maíz, maní, papaya, patata, tomate.*

---

<sup>1</sup> Lapesa, Rafael. (1981) *Historia de la lengua española*. Ed. Gredos. Madrid. Pág. 133 y siguientes.

<sup>2</sup> Lapesa, Rafael: op. cit. Pág. 197.

<sup>3</sup> Lapesa, Rafael: op. cit. Pág. 412.

En el S. XVI se produce el llamado Siglo de Oro, en esta época se introducen muchas voces extranjeras sobre todo de origen italiano<sup>4</sup>: *arabesco, bronce, concierto, diseño, esbozo, fachada, modelo, ópera, rotunda*.

Entre los extranjerismos se incorporan galicismos, voces de origen francés, *sumillier, moda, crema, fresa, placa, servilleta*.

Igualmente aparecen lusismos: *mermelada, brinquinño, sarao*.

Con el fallecimiento del rey Carlos II se produce la extinción de la casa de Austria y comienza la casa de los Borbones de origen francés, con Felipe V y vuelve a producirse una admiración por lo francés, lo que explica, según Lapesa<sup>5</sup>, una nueva oleada de términos de origen francés: *pantalón, chaqueta, blusa, botón, marrón, flan*.

Ya en los siglos XIX y XX aparecen nuevos vocablos de diferentes procedencias, pero sobre todo anglicismos<sup>6</sup>: *beicon, bistec, club, rosbif, whisky, hamburguesa, sándwich, bol*.

También se reciben influencias de lenguas orientales, como del chino: *wok, té, ketchup*, del japonés: *sushi, surimi, maki, soja, shasami* y del ruso: *blini, vodka, salmis, augourisi, kéfir*.

Podemos hacer una clasificación de los vocablos introducidos en la lengua castellana dependiendo del origen de estos, haciendo una diferenciación entre vocablos de carácter patrimonial y de extranjerismos.

## VOCABULARIO PATRIMONIAL

Las palabras patrimoniales son las palabras castellanas que tienen su origen en el latín vulgar que se impuso en los pueblos conquistados por los romanos. Este latín vulgar fue mezclándose y adaptándose a las lenguas de las poblaciones indígenas; posteriormente se fragmentó en las lenguas romances. Estas lenguas sufrieron algunas transformaciones fonéticas y semánticas a lo largo de los siglos. Estas transformaciones se produjeron en

---

<sup>4</sup> Lapesa, Rafael: op. cit. Pág. 409.

<sup>5</sup> Lapesa, Rafael: op. cit. Pág. 427.

<sup>6</sup> Lapesa, Rafael: op. cit. Pág. 457.

su mayoría hasta el siglo XVIII, en el que queda fijado el sistema fonológico español en sus aspectos más importantes<sup>7</sup>.

## EXTRANJERISMOS

El castellano contiene una gran cantidad de vocablos que a lo largo de su historia se han ido introduciendo poco a poco en el lenguaje hablado.

Hay extranjerismos de diferentes procedencias:

- LATINISMOS

El latinismo<sup>8</sup> es un vocablo o giro que conserva su aspecto latino y ha sido introducido por influjo culto: *máximum, mínimum*.

Por otro lado, los cultismos<sup>9</sup> *son todas aquellas palabras que han entrado en un idioma en épocas diversas por exigencias de cultura (literatura, ciencia, filosofía, etc.), procedentes de una lengua clásica, ordinariamente del latín. Tales voces mantienen su aspecto latino, sin haber sufrido las transformaciones normales en las voces populares: fructífero, benévolo, colocar, etc. (F. Lázaro: Diccionario de términos filológicos Ed. Gredos, Madrid 2008, pág. 124 – 125).*

- HELENISMOS

Son todas aquellas palabras que provienen directamente del griego, son pocos los helenismos que podemos encontrar en el castellano procedente de la época prerromana,

---

<sup>7</sup> <http://letrasmundi.blogspot.com.es/2011/09/palabras-patrimoniales-y-cultismos.html>. Publicado por Herrate, José Luis. 30/09/ 2011.

<sup>8</sup> Alvar, M. – Mariner, S. (1967) *Enciclopedia Lingüística Hispánica*. Vol. II. CSIC. Madrid. Pág. 5.

<sup>9</sup> Alvar, M. – Mariner, S.: op. cit. Pág. 5.

pues han quedado reducidos a nombres de ciudades, ríos o montañas, y muchos han desaparecido en la actualidad<sup>10</sup>.

Según Fernández Galiano<sup>11</sup>, la gran mayoría de los helenismos de nuestro idioma corresponde a un segundo estrato, el de los traídos a Hispania por los romanos que ya empleaban en la metrópoli estos vocablos tomados del griego en préstamo. Actualmente la mayor parte de los helenismos incorporados al castellano son técnicos o científicos: *hematoma, acéfalo, crisis, metamorfosis*.

- GERMANISMOS

Inicialmente son voces de origen germánico y llegaron a la península con la invasión de los pueblos germánicos (suevos, vándalos, alanos, godos y visigodos). Muchos de estos vocablos pasaron a latinizarse e influir dentro del denominado latín vulgar, puesto que antes de su llegada a la península ibérica, ya habían convivido con el Imperio Romano. Esto explica el origen de vocablos de carácter toponímico, onomástico y sobre todo de carácter bélico<sup>12</sup>: *espíar, espuela, guerra, tregua, yelmo, chucrut, rico, delicatesen, brindis*.

- ARABISMOS

Son palabras que proceden del árabe. Podemos considerar que hay unos cuatro mil vocablos con este origen, muchos de ellos aún tan vigentes como el primer día. La mayoría de ellos son reconocibles puesto que muchos de ellos empiezan por “al” o “a”.

La presencia de los árabes en la Península fue de casi ocho siglos, por tanto su influjo es muy grande, puesto que se dedicaron a cultivar todas las artes y todas las ciencias.

Algunas veces estas palabras se han mantenido en el léxico culinario: *acelga, aceituna, albaricoque, alcachofa, alcaparra, alcornoque, almendra, almíbar, altramuz, alubia*,

---

<sup>10</sup> Hubschmid, J. (1960) *Enciclopedia Lingüística Hispánica*. Vol. I. CSIC. Madrid. Págs. 447- 494.

<sup>11</sup> Fernández Galiano. (1967) M. *Enciclopedia Lingüística Hispánica*, Vol. II. CSIC. Madrid. Pág. 51.

<sup>12</sup> Gamillscheg E. (1967) *Enciclopedia Lingüística Hispánica*. Vol. II. CSIC. Madrid. Págs. 79 – 91.

*bellota, berenjena, naranja, sandía, zanahoria, algarroba, azafrán, jabalí, alcohol, azumbre, jarabe, alfajor.*

Tampoco debemos olvidar que por los orígenes del pueblo árabe, es muy probable que algunos de los términos tengan otra etimología. Lapesa (1981) sugiere la existencia de vocablos árabes de origen sánscrito o persa<sup>13</sup>: *azúcar, lima naranja limón, ajedrez, azufre.*

- GALICISMOS

Son préstamos directos del francés. Junto con el árabe el francés es el idioma que más vocablos aporta al castellano. Si lo miramos desde una perspectiva histórica, las relaciones tanto políticas como comerciales han sido de gran importancia entre los dos países.

Según Pottier (1967) hay dos tipos de galicismos: sincrónico y diacrónico o etimológico<sup>14</sup>: *manjar, jamón, vianda, deleite, jengibre, chimenea, laurel, croqueta, merengue, flan, sumiller, filete.*

- OCCITANISMOS Y CATALANISMOS

La lengua de Oc y el catalán, siempre han coexistido en una especie de simbiosis en que una lengua prestaba vocablos a la otra y viceversa, por lo que es muy difícil saber con seguridad el origen exacto de las voces. El DRAE recoge unas trescientas cincuenta palabras de este origen<sup>15</sup>: *alioli, cantimplora, chuleta, turrón, calamar, sepia, fuet, butifarra, escudella.*

---

<sup>13</sup> Steiger, Arnauld. (1967) *Enciclopedia Lingüística Hispánica*. Vol. II. CSIC. Madrid. Págs. 93 – 126 y Lapesa, Rafael: op. cit. Pág. 125.

<sup>14</sup> Pottier, Bernard. (1967) *Enciclopedia Lingüística Hispánica*. Vol. II. CSIC. Madrid. Págs. 127 – 151.

<sup>15</sup> Colón Domenech, Germán. (1967) *Enciclopedia Lingüística Hispánica*. Vol. II. CSIC. Madrid. Págs. 153 – 192.

- LUSISMOS

Son vocablos procedentes del portugués. Estos confieren cierta peculiaridad, puesto que los límites de los dos países están enclavados dentro de la Península Ibérica y las relaciones entre ambos ha sido intensa e incluso con una historia común<sup>16</sup>: *mermelada, brinquiño, almeja, mejillón, ostra*.

- ITALIANISMOS

Se consideran italianismos a todas las palabras procedentes de la lengua italiana.

“El influjo que el italiano ha ejercido sobre el español se refleja en la variada gama de los aspectos que tiene la vida de los pueblos que pertenecen a las dos comunidades lingüísticas. Por este motivo parece conveniente agrupar la aportación del italiano al caudal lingüístico español según al área que pertenezcan, la vida cultural, la vida religiosa y eclesiástica, la vida política y el gobierno, la vida militar, la vida marítima, la vida comercial e industrial, la vida social y la vida privada”<sup>17</sup>: *arabesco, banco, bronce, capitán, capo, concierto, corbata, coronel, diseño, piloto, esbozo, escolta, fachada, folleto, fragata, grotesco, modelo, novela, ópera, piano, rotunda, soneto*. Y también hay voces especializadas en el ámbito gastronómico: *carpaccio, brécol, lasaña, ossobuco, mozzarella, salami, tiramisú*.

La mayor aportación de italianismos tiene lugar hacia los S. XV y XVI, es la época en que se produce el movimiento cultural y social denominado Renacimiento que va a introducir nuevos vocablos en todas las lenguas; además existe una gran relación entre los estados italianos y España. De la época renacentista se conservan palabras como *escopeta, parapeto, centinela, bisoño, esbozo, esbelto, escorzo, diseño, modelo, balcón, cornisa*, y otras que son más actuales como *casino, fiasco, mafia, mortadela, salchicha, espagueti, ñoqui, ravioli, pizza*.

---

<sup>16</sup> Salvador, Gregorio. (1967) *Enciclopedia Lingüística Hispánica*. Vol. II. CSIC. Madrid. Págs. 238–261.

<sup>17</sup> Terlingen, Juan. (1967). *Enciclopedia Lingüística Hispánica*. Vol. II. CSIC. Madrid. Págs. 203 – 305.

- ANGLICISMOS

Se denominan anglicismos a los vocablos procedentes del inglés del Reino Unido o del mundo anglosajón.

La definición que Medina López hace de *anglicismo* es la siguiente: “He considerado como anglicismo palabras usadas en su forma inglesa o derivados del inglés; palabras que pasaron de otros idiomas al inglés y de este, al español; o bien del inglés al español a través del francés; términos y vocablos creados por gentes de habla inglesa e introducidos en el español; palabras castizas usadas en un sentido inglés (prestamos semánticos o contaminaciones); y traducciones de tropos, complejos y modismos ingleses”.<sup>18</sup>

Es sobre todo en el S. XX cuando se introducen muchos vocablos de origen inglés en el castellano, y esto ocurre por la influencia del inglés en el resto del mundo. En muchas ocasiones el inglés ha sido utilizado como lengua vehicular entre diferentes hablantes. Medina López utiliza el término *Lingua Franca*<sup>19</sup> para referirse al idioma que se adopta de una forma tácita para el entendimiento común entre personas que no tienen la misma lengua materna.

Hay que destacar la influencia que ejerce el inglés en el español en los países de América Latina por el influjo de los EE.UU en la zona.

“Para ver en qué medida la creciente marea de palabras inglesas o construcciones calcadas del inglés invade el español, basta mirar a nuestro alrededor: los anuncios de los periódicos, los rótulos de muchos establecimientos comerciales, la televisión, ofrecen cada día numerosos ejemplos”<sup>20</sup>, *rosbif, bistec, sándwich, chip, bar, party, snack, hamburguesa, gril, beicon.*

---

<sup>18</sup> Medina López, Javier. (1988). *El anglicismo en el español actual*. Madrid. Gráficas Torrejón. S.A. Pág. 16.

<sup>19</sup> Medina López, Javier. (1988): op. cit. Pág. 9.

<sup>20</sup> Lorenzo, Emilio. (1996). *Anglicismos hispánicos*. Madrid. Editorial Gredos. Pág. 2.

- AMERICANISMOS

Con el descubrimiento de América, una cantidad muy grande de vocablos van a formar parte del castellano: son voces de procedencia indígena. Se incorporan nuevas realidades, plantas, animales y, por ello, se hacen necesarios nuevos términos.

Todos ellos pasan a otros idiomas por medio del español.<sup>21</sup>

“El primer camino seguido consistió en la aplicación de nombres españoles a términos indígenas que por alguna característica externa, en especial en animales y plantas, se asemejaban a los europeos [...] Pero pronto al ser insuficiente la lengua de los conquistadores para designar tantas cosas nuevas, comenzaron a adoptarse nombres indígenas cuyo número, merced al continuo trato con los nativos y a las primeras uniones entre españoles e indias fue acrecentándose”.<sup>22</sup>

Son muchas las familias de lenguas que han aportado préstamos. Cabe destacar los originarios del Arahuaco, Nahuatl, Caribe, Chibcha, Quechua, Aimara, Guaraní y Araucano<sup>23</sup>: *barbacoa, ají, batata, daiquiri, maní, boniato, papaya, aguacate, tomate, chile, chocolate, chicle, guacamole, mate, patata, cacao, mole, jícara, cacahuete, chirimoya, guaraná, ananás, tapioca, mandioca.*

- VASQUISMOS

La lengua vasca es la única que mantiene su origen ibérico, comprende las tres cuartas partes de Vizcaya, una pequeña parte de Álava, Guipúzcoa la parte más septentrional de Navarra y la mitad del departamento francés de los Bajos Pirineos.

Después de la romanización de la Península, el vasco se mantuvo e incluso influyó en la lengua romance aportando vocablos como *changurro, porrusalda, chicharro, cococha, chistorra, pacharán, chacolí.*

---

<sup>21</sup> Lapesa, Rafael. (2008): op. cit.. Pág. 255.

<sup>22</sup> Buesa, Tomás. (1967). *Enciclopedia Lingüística Hispánica*. Vol. II. Madrid. CSIC. Pág. 326- 327

<sup>23</sup> Buesa, Tomás. (1967): op. cit. Pág. 325 – 348.

- VOCABLOS DE OTRAS PROCEDENCIAS

Hay otros elementos que tienen el origen en lenguas más exóticas: del chino: *wok*, *kétchup*, *té*; del japonés: *sushi*, *shasami*, *maki*, *soja*, *surimi* o del ruso: *vodka*, *augourisi*, *kéfir*.



## **2. VOCABULARIO CULINARIO UTILIZADO POR MARIA DE MESTAYER Y POR SIMONE ORTEGA**

María Mestayer de Echagüe, (Bilbao 20/12/1877 – Madrid 19/11/1949) fue más conocida por el seudónimo de Marquesa de Parabere. El primer libro que publicó es *Confitería y repostería* (1930), pero el que le dio la fama fue *La cocina completa* (1932). Su posición privilegiada tanto social como económica le permitieron tener acceso a los restaurantes de gran calidad, además de que la cocina de su casa era de tradición francesa, puesto que su padre era cónsul de Francia en España, también ejerce una influencia importante en sus gustos culinarios.

Simone Klein Ansaldy, (Barcelona, 29/05/1919 - Madrid, 2/07/ 2008), más conocida como Simone Ortega, fue una destacable autora de libros sobre cocina española, el más famoso de los cuales es *1.080 recetas de cocina* (1972). Uno de los más vendidos en España. Su familia era de origen francés, y ella guardaba un cuaderno de recetas de su abuela que fue la que le imprimió el gusto por la buena cocina.

Tanto la obra de la marquesa de Parabere como la de Simone Ortega, nos acercan al mundo de la cocina. En este estudio me he adentrado en dos obras de gran relevancia en la literatura gastronómica y me he acercado al léxico utilizado por las dos autoras en lo relativo a productos, técnicas y elaboraciones, utensilios y metáforas empleadas.

La Marquesa de Parabere utiliza en sus recetas una gran cantidad de ingredientes y técnicas más propias de una cocina de un restaurante que de una cocina doméstica. Sus recetas son de gran nivel y algunas presentan cierta dificultad y complejidad. Es un libro más dedicado a profesionales de la cocina que a neófitos, pues algunas recetas son excesivamente elaboradas y complejas.

Entre las dos obras hay una diferencia de 40 años, es un tiempo considerable en la evolución de la técnica de elaboración en la cocina: los electrodomésticos han entrado en la cocina con el fin de adelantar, ayudar y facilitar mucho el trabajo. Parabere es más de las elaboraciones manuales y concienzudas.

Debemos añadir que no solo la diferencia de años entre las dos obras es significativa, sino que a su vez los condicionantes económicos y sociales también influyen, puesto que Parabere abrió el restaurante poco antes de comenzar la Guerra Civil para tener que cerrarlo en plena contienda y reabrirlo en la postguerra, pero las dificultades para aprovisionarse de productos y el racionamiento hicieron que tuviera que cerrar de nuevo.

Simone Ortega en sus recetas nos describe la cocina de una forma más sencilla, con menos ingredientes, con menos técnicas, y que además no revisten complejidad. La persona que se acerque a elaborar algunas de sus recetas, aun siendo novel en el manejo de la cocina, no le supondrán ninguna dificultad.

Sobre las dos obras, hay que decir que todas las recetas *salen*.

La forma de cocinar de la época de la marquesa de Parabere tiene gran influencia de lo francés no solo en técnicas y elaboraciones, sino también en el léxico y los galicismos son una constante en la obra de la marquesa.

Su cocina era la de la época: la conservación de los productos se realizaba en fresqueras y en las primeras neveras solo se podían conservar muy poco tiempo los alimentos, los fogones eran de carbón y lo que hoy entendemos por *plancha* Parabere lo denominaba *chapa*, los utensilios que utilizaba eran muchos y de diferentes aleaciones como cobre, hierro y aluminita o aluminio.

La vajilla que utilizaba solía ser desde platos de porcelana, cazuelas de gres y de barro, fuentes de aluminio y de cristal hasta la cubertería de plata, etc.

*La cocina completa* está dividida en dos partes y en capítulos. La primera parte va del capítulo I al V, donde nos describe cómo debe ser una cocina y las dependencias que debe tener, cómo montar una mesa, reglas de conservación de alimentos y de utensilios etc., es decir nos comenta como debe ser la cocina de un restaurante. La segunda parte va desde el capítulo VI al XXVII, solo contiene recetas y un apéndice denominado *Menús*.

El capítulo VI se denomina *Técnica*, y es un auténtico diccionario de técnicas de cocina; los demás capítulos comienzan por el ingrediente principal del que siempre aparece un

comentario haciendo todas las advertencias y observaciones relativas al producto. A partir de aquí ofrece una multitud de denominaciones de recetas con este ingrediente principal.

La gran mayoría de las recetas llevan *coletilla* utilizando el conector “*a la*” que indica el origen de la receta o la forma de elaboración. Además señala los ingredientes y tiempos con exactitud e introduce notas y observaciones relativas a la consecución de la receta.

Parabere en sus recetas utiliza ingredientes a los que denomina con extranjerismos que indican distintas procedencias, tanto de Francia (*champignon, poivrade, foie-gras, aspic...*) como de otros países (*agoursi, kilkis, paprika...*), lo que hace que sean difíciles de encontrar o desconocidos por la gente de su tiempo y del nuestro.

Simone Ortega, escribe un libro con un formato diferente, como su título indica hay 1080 recetas de cocina, y estas están ordenadas de la siguiente forma: aperitivos, platos fríos, salsas, primeros platos, segundos platos y postres.

Cada receta lleva su número y su denominación, indica la cantidad de producto que sale y el número de comensales para los que está pensada, los ingredientes necesarios (sus pesos y medidas) y la elaboración está indicada en orden cronológico. En algunas recetas añade una nota en que se ofrecen sugerencias o formas de presentación.

Las recetas son más actuales y más del gusto de la sociedad del momento. Muchas de las recetas mostradas son de origen tradicional dentro de la cocina española, eso sí, también se concede alguna licencia para una cocina un poco más elaborada.

En cuanto a los utensilios utilizados son los que puede haber en cualquier casa: introduce la olla a presión, horno microondas, placa vitrocerámica, fuegos a gas, papel de aluminio, frigorífico, congelador e introduce la sartén china denominada *Wok*. No menciona una vajilla en especial.

Los ingredientes se encuentran fácilmente en el mercado y además se puede utilizar muchos productos congelados.

La mayoría de la denominación de las recetas utiliza la preposición “*de*” y “*con*”, que nos indica el segundo ingrediente principal de la receta. Algunas utilizan el conector “*a la*”.

En la denominación de recetas o ingredientes a veces utiliza el término ya castellanizado, como *espaguetis*, *suflé* y a veces su denominación de origen, como *steak*, *petits choux*...etc.

Su obra se diferencia a la de la marquesa de Parabere, puesto que se incluyen postres. También es distinta en la diversidad de productos, puesto que la globalización nos permite acceder a cualquier ingrediente y las técnicas actuales de refrigeración hacen que podamos disfrutar de ellos a lo largo de todo el año.

La cocina de Parabere es una cocina más de temporada y de cercanía, términos estos de mucha actualidad hoy en la nueva cocina.

### 3. NUESTRO TRABAJO: OBJETIVO Y MÉTODO

En este estudio nos adentramos al léxico de las dos autoras citadas y a dos de sus obras más importantes, de María Mestayer de Echagüe, marquesa de Parabere *La Cocina Completa* y de Simone Ortega *1080 Recetas de Cocina*.

Consideradas las dos como obras cumbres en literatura gastronómica, podemos reseñar que las dos obras suponen el acercamiento del arte culinario a la sociedad del momento y que en la actualidad son un gran referente.

La obra de María Mestayer de Echagüe vio la luz en su primera edición en 1932 hasta alcanzar las 40 ediciones en la actualidad, mientras que la obra de Simone Ortega se publicó por primera vez en 1972 y con 65 ediciones y sus más de tres millones y medio de ejemplares, es uno de los libros de cocina más vendidos en España.

En la revisión de las dos obras se puede ver como unos vocablos difieren de otros en el léxico utilizado. Se han realizado varios listados tanto de nombres de productos, herramientas, técnicas y elaboraciones como de metáforas y metonimias utilizadas.

Se ven también las influencias recibidas, sobre todo de la cocina francesa, la vigencia de ciertos términos que han pasado a formar parte del léxico en la actualidad y otros elementos del léxico que han desaparecido, evolucionado fonéticamente o modificado su significado.

Entre los dos libros hay una diferencia de cuarenta años y el libro de Simone Ortega tiene ya cuarenta y tres años. Se puede decir que yo, como autor de este trabajo, miro el libro de Parabere con una perspectiva de ochenta y tres años, y me doy cuenta en las diferencias léxicas existentes entre la primera y la segunda y entre la segunda y yo.

Para la realización de este trabajo he utilizado, aparte de las dos obras mencionadas, herramientas de documentación como el *Corpus Diacrónico del Español* (CORDE) y el *Corpus de Referencia del Español Actual* (CREA), en donde vienen reflejados un conjunto de textos de diversa procedencia, almacenados en soporte informático, del que es posible extraer información para estudiar las palabras, sus significados y sus contextos.



## 4. VOCABULARIO CULINARIO

He incluido en este apartado los términos empleados tanto por María Mestayer de Echagüe como los empleados por Simone Ortega. Ambas comparten términos comunes o generales tanto en los productos, utensilios y elaboraciones y técnicas; también he observado la utilización de términos específicos, que solo son utilizados exclusivamente por estas autoras.

Es en estos términos en los que voy a focalizar mi atención, puesto que en ellos vamos a encontrar la evolución propiamente dicha del vocabulario de cocina.

### 4.1. VOCABLOS DE PRODUCTOS Y ALIMENTOS

#### 4.1.1. VOCABLOS GENERALES

Las dos autoras utilizan algunos vocablos de carácter general, como *aceite, aceitunas, bacalao, bonito, calabaza, calamar, cebolla, coliflor, fideos, huevos, lentejas, lomo de cerdo, mantequilla, pan, pollo, sal, tomate, vinagre, vino blanco, zanahorias...*

Ambas utilizan gran variedad de verduras, y a algunas las denominan de manera diferente. María Mestayer de Echagüe utiliza el nombre de *cebollino* mientras que Simone Ortega utiliza la acepción francesa *cibulleta*, Ortega diferencia entre *pepinos* y *cohombros* mientras que la marquesa de Parabere no, Ortega también diferencia entre *perejil* y *perifollo* que aunque los dos son productos prácticamente iguales.

#### 4.1.2. TERMINOLOGÍA EXCLUSIVA DE PRODUCTOS Y ALIMENTOS UTILIZADA POR MARÍA MESTAYER DE ECHAGÜE.

*Achicorias, agoursi (pepinos pequeños), alcaparras, alondras, ancas de rana, anguila, angulas, balotina, balotina de cordero, barón de cordero, becada/sorda/chocha, becasina, buey, cabrajo (cabracho), cabrito, café, calandrias, camarones, caparazones,*

*carmín vegetal, carnero, caviar, centolla/changurro, chalotes, champignons, chimbos (pajaritos), coditos, cohombros, col/repollo/berza, cola de buey, cola de pescado, corteza de tocino, costrones, crestas de pollo, dorada, escalonia, escarola, estragón, ganso, grasa, higadillos de vaca, hígado de cerdo, hígado de vaca, hongos/setas, judías encarnadas, kilkis (pescadito ruso), lechón, lengua de vaca/cerdo, liebre, lóbulos/sesos, manitas de cordero, manos de ternera, manos/pata de vaca, manteca, mejillas (coco-chas), menudos/dentros, miga de pan, mollejas de cordero, morros de ternera, mublé/múgil, nouilles, ostras, pajaritos, pavipollo, perdigón, pintada, pistolas (pan), poularde/pularda, rabadilla, rey (pescado), riñonadas de ternera, riñones de cordero, riñones de vaca, sales de vichi, salsifis (escozoneras), sangrecilla, savora (concentrado), sebo, setas/ceps/funghi, sollo, spaghetti, tapa de ternera, tenca, tortuga, tripollas, trufas, tuétano, turbot (rodaballo), verdel, vino de madera.*

**Agoursi.** El *agoursi* es un producto ruso. Son unos *pepinos* pequeños y gruesos, conservados en una *salmuera* muy aromatizada (Parabere, 1940, p.136). Lo que hoy podríamos llamar *pepinillos en vinagre*.

**Balotina.** Se denomina *balotina* a una preparación hecha con una pieza de carne deshuesada y rellena, que luego se enrolla y se brida y si es posible envueltas en su propia piel (Alex Estellis, mayo, 2009).

**Becasina.** Ave muy parecida a la Becada de América del Sur.

**Chalotes.** (del Fr. *Échalote*, a su vez del francés medieval *eschaloigne*). Planta de la especie del ajo. Su raíz bulbosa es menos fuerte que este. Se hace un gran consumo de chalote en la cocina francesa como condimento (Cofradía Vasca de Gastronomía, 2011).

**Chimbos.** (de or. vasco). Nombre de varias especies de pájaros: *alcaudón, colirrojo, curruca*. (D.R.A.E. 22.ª edición, 2001).

**Kilkis.** Son unos *pescaditos* del golfo de Finlandia (Parabere, 1940, p.136).

**Mublé/Múgil.** Este pescado tiene cierta analogía con la *lubina*, pero es menos fino. (Parabere, 1940, p.350).

**Nouilles.** Es un tipo de pasta, que hoy lo podemos identificar por su similitud a los *tallarines*.

**Pistola.** Pan especial muy tostado y sin miga que se emplea para la preparación de sopas, como la *sopa de ajo*, *sopa de pescado*, etc. (Cofradía Vasca de Gastronomía, 2011).

**Salsifís.** Planta herbácea bienal, con hojas estrechas y amplexicaules, de flores amarillas. En estado silvestre se le encuentra en prados y sitios herbosos de las zonas húmedas. De raíz fusiforme, blanca, tierna y comestible. (Cofradía Vasca de Gastronomía, 2011). También es conocido como *Escozonera*.

**Savora.** Se trata de una marca comercial de un tipo de *mostaza*.

**Tripollas.** Son el *vientre de la merluza*, y las *rabas*, los *huevos* (Parabere, 1940, p.349).

**Turbot.** *Rodaballo* (Parabere, 1940, p.354).

**Vino de madera.** Es un *vino* procedente de las Islas Madeira de Portugal.

María Mestayer de Echagüe en su obra utiliza, en ocasiones, una doble denominación de los productos, tanto en castellano como en francés.

Aparte de las anteriormente mencionadas nos encontramos con términos de productos alimenticios que han caído en desuso por el paso del tiempo o porque han variado las costumbres de los consumidores como *achicoria* que era un sustituto del *café*, *grasa* y *sebo* han sido sustituidos por *aceites de origen vegetal*.

También hay ingredientes que han cambiado de denominación como los *menudos/dentros* que han sido sustituidos por *asaduras/asadurillas*.

Otras palabras procedentes de otras lenguas se han adaptado a la fonética y a la ortografía castellana, como *champignon* que pasa a *champiñón*, *spaghetti* que pasa a *espagueti*, *poularde* por *pularda*, *ceps/funghi* por *setas/hongos*.

Debemos destacar el término *Chalotes* (del Fr. *Échalote*, a su vez del francés medieval *eschaloigne*), puesto que esta verdura la podemos encontrar con el nombre de *escalonia*, es decir que en castellano toma el nombre de su origen antiguo.

#### 4.1.3. TERMINOLOGÍA EXCLUSIVA DE PRODUCTOS Y ALIMENTOS UTILIZADA POR SIMONE ORTEGA

*Aguacates, aleta de ternera, alón, anguila, angulas, avestruz, babilla de ternera, bacón/beicon, baguette, bicarbonato, blinis, bogavante, boquerones, brioche, brócoli, caballa, cangrejos de mar, carabineros, cardillos, cebón (eral), centollo, champiñón, chanquetes, chiles, chirlas, churros, ciboullete (cebollino), ciervo, cinta de lomo, ciruelas, cochinitillo, cocochas, codillos, cointreau, cola de pescadilla, contra de ternera, coñac, corazón de ternera, cordero pascual, costillar de cordero, criadillas de tierra, curaçao, currusquitos, cuscurros, dátiles, dentón, endivias, espaldilla de ternera, espárragos trigueros, espárragos verdes, estragón, fabes, galletas maría, galletas saladas, hamburguesas, hojas de repollo, jamón de york, judías pintas, judías pochas, leche evaporada, lenguas de ternera, magret de pato, manos de cordero, masa francesa, masa quebrada, melocotones, migajón, nachos, níscalos, ñoras, osso bucco, paletilla de cordero, palometa, pan de molde, pan integral, patas de ave, pechuga de gallina, pechuga de pollo, pedúnculos, pencas de acelga, pepinos, peras, pez espada, pierna de cordero, pierna de corzo, plátanos, pollitos (picantones), pularda, pulpo, rabillo de cadera, rabo de buey, raspas de pescado, salchichas de frankfurt, salchichas, salmón ahumado, setas, sifón, silla de cordero, soletillas, solomillo de cerdo, solomillo de ternera, sucedáneos de angulas, tendones de aves, tirabeque, tocino entreverado, vieiras, vino de madeira, yemas de espárragos, yogur.*

**Baguette.** (del Fr. *varilla*). Es una variedad de *pan* elaborado con *harina de trigo*, muy parecida a la *barra de pan*, pero esta es más larga y delgada.

**Blini.** De origen ruso, es una *tortita fina* (especie de *crêpe*) de origen principalmente eslavo a base de *harina, huevos, leche y levadura* que puede comerse cocida en el horno o frita, con o sin relleno alguno. Es muy común en la cocina eslava (rusa, ucraniana, bielorrusa o polaca).

**Brioche.** Es un tipo de bollo dulce de origen francés elaborado a base de una masa de *huevos, levadura, leche, mantquilla y azúcar*. Es muy similar al *bollo de leche*.

**Cebón.** Nombre que se da a los animales que se ceban para que sus carnes estén tiernas y sabrosas. Generalmente se aplican al puerco cebado y al buey cebado. Simone Ortega se refiere a *carne de vacuno*.

**Ciboullete.** En castellano, *cebollino*. Se utilizan las hojas como una hierba aromática.

**Criadillas de tierra.** Con esta denominación Simone Ortega se refiere a las *trufas*.

**Hamburguesa.** Proviene del topónimo *Hamburgo*. Filete de *carne picada*.

**Magret de pato.** (del gascón *magret*, diminutivo de *magre*, 'magro'). Es un filete de *carne magra*, cortada de la pechuga de un ganso o pato cebado.

**Ñoras.** Son una variedad de *pimiento* que se ha desecado al sol, y que para su uso conviene hidratarlo con agua y una vez hidratado se retira solo la *carne del pimiento* utilizándola para añadir a diferentes guisos.

**Ossobucco.** (del Italiano, según DRAE *ossobuco*). *Estofado de carne de vacuno*, cortada del *jarrete*, con el hueso y su caña incluidos.

**Pedúnculos.** Simone Ortega denomina así a los pies de las *setas* y *champiñones*.

Ortega introduce más variedades de pan: *baguette*, *blini*, *brioche*, *pan de molde*, *pan integral*.

También emplea esta autora licores como *Cognac* con su ortografía castellana, e introduce otros nuevos como el *Cointreau* y el *Curaçao* y al llamado *vino de madera* denominado por María Mestayer de Echagüe, pasa a ser denominado por Simone Ortega como *vino de Madeira*.

## **4.2. VOCABLOS RELATIVOS A ELABORACIONES CULINARIAS**

### **4.2.1. TERMINOLOGÍA DE ELABORACIONES EXCLUSIVAMENTE EMPLEADAS POR MARÍA MESTAYER DE ECHAGÜE**

*Adelgazar, aderezar, agarrar/pegar, albardar, apelar/apelotarse, armar, arrebatarse, balotines, bitoques, bridar, brunoise, butifarra, camisar, carbonade, cassoulet/casolet,*

*cernir, changurro, chateaubriand, chaud-froid (caliente-frío), chifonada, chuchu, clarificar, colorear, concassé, condominios (condumios), conservar, cordón, cornets, corruscante, costrón, crepinettes/crepinetas, crocante, cromesquis, crustar, crustillante, cuadrilongar, delicias, descañonar, desformar, desgranar, desgrasar, despellejar, despojar, destripar, duquesas, duxelles, embadurnar, embarrullar (embarullar), embutido, encafetado, entibiar/templar, entrada, entrecotte/entrecot, entremés, escamar, farsa, flamear, forrar, galantina, godiveau, golpear, granadina, guarnición, jugo, junturas, klines, lonjas, macear, macerar, malakoffs, marinada/marinar, menudos/menudillos, mezclanza, migas, minuta, mirepoix, mojar, mortificar, noisettes, obscura, panada/panade (papilla), perfumar, perlas, picadillo, puchero, pulpetas/paupiettes, quenelas/quenellas, raba, refrescar, relevé, rizotto, rosbif/roastbeef, roux, royale, rumstec, sablés, salmis, salsifis, sandwich, savorys, siruposo, substancia, suflé/suflar, ternilla, tetina, turbante, turnedó, velouté, zakouski, zarzuela, zócalo.*

## TÉRMINOS FRANCESES Y GALICISMOS

***Brunoise.*** Forma de cortar las verduras en pequeños dados (de 1 a 2 mm de lado).

***Carbonade.*** Carne cocida hecha pedazos y después asada en ascuas o parrillas.

***Cassoulet/casolet.*** Guiso hecho con *alubias blancas o frijoles*, y distintas clases de carne de ternera y/o cerdo.

***Chateaubriand.*** Medallón de *solomillo* para ser emparrillado.

***Chaud-Froid.*** Voz francesa que da nombre a preparaciones de aves o caza, que una vez guisadas, se sirven frías, napadas con su propia salsa y recubiertas de *gelatina*.

***Chifonada.*** Técnica culinaria de corte empleada para cortar con un cuchillo ciertas verduras de grandes hojas en tiras alargadas muy finas.

***Concassé.*** Forma de cortar las verduras en, especial los tomates, en dados (de 5 mm de lado).

**Cornets.** Cucuruchos de *pasta frita*, rellenos de una *farsa*.

**Crepinetas/Crepinettes.** Pequeñas *obleas* que pueden ser de masa de *crepes*, *hojaldre*, *jamón*, *tocino*, etc. e incluso *lechuga* o *endivia* que hacen de base a otros alimentos.

**Cromesqui.** Especie de *croquetas*, pero sin rebozar en *huevo* y *pan rallado*. La masa de la *croqueta*, una vez cortada en la forma deseada, se envuelve en una pasta de fritura y se fríe en abundante *aceite de oliva virgen extra*.

**Duxelles.** *Cebollas*, *chalotas*, *perejil* picado y *setas* rehogados con *manteca*, que realizadas en un atadillo, se añade para dar sabor a un *caldo*.

**Galantina.** Comida a base de *carne cocida* recubierta de *gelatina* que se sirve fría y cortada en rodajas.

**Godiveu.** *Picadillo de ternera*, *cerdo* o *ave* bien condimentado y hecho bolas o *albondiguillas*.

**Malakoffs.** Rebanadas de *queso*, rebozados con *huevo*, empanado y frito

**Mirepoix.** Preparación de hortalizas cortadas en dados que sirven para acompañar y realzar el sabor de ciertas salsas y platos.

**Noisettes.** Nombre que se le da a los alimentos que se preparan dándoles forma de bola con ayuda de un utensilio diseñado para este fin y que generalmente tienen el tamaño de una *avellana*, por lo tanto, si se hace (por ejemplo) con *patatas*, se denomina *patatas noisette*.

**Paupiettes.** También conocidas como *popietas*, *filete de pescado* enrollado y relleno en su interior.

**Quenellas.** Bolitas alargadas hechas de *carne de ave* o de *pescado*, picados y machacados, con las que se guarnecen ciertos *pasteles*, entradas e incluso *sopas*.

**Relevé.** Plato que sigue a la *sopa*.

**Roux.** Mezcla de *harina* y *grasa* que se usa para ligar muchas de las salsas básicas: *salsa bechamel*, *salsa española*, *salsa velouté* y otras preparaciones.

**Royale.** Elaboración que es como un *flan* cuajado y que se añade a los *caldos*.

**Sablé.** *Galleta francesa* redonda y crujiente, originaria de Caen, en la provincia de Normandía. Se elabora con *harina de trigo, mantequilla, azúcar* y a veces *yema de huevo*.

**Salmis.** Se denomina así al guiso que se hace para cierta caza de pluma empleando en él las *tripas* del ave.

**Turnedó.** Corte transversal del centro del *solomillo* de buey o de ternera. *Turnedó* o *tournedó* son españalizaciones provenientes de la palabra francesa *tournedós*.

**Velouté.** Salsa clara que está formada por un *caldo*, ligado con un *roux*.

#### ANGLICISMOS

**Klines.** *Canapés de queso* rebozado y frito.

**Savorys.** *Canapés* salados de la cocina inglesa y que se sirven después de los postres con los *licores*.

**Roast beef.** (Castellanizado como *rosbif*). Pieza de *carne de vacuno* asada.

**Rumsteak.** Trozo de *carne de vaca* emparrillada.

#### DE ORIGEN ITALIANO

**Rizotto.** Elaboración de *arroz* al que se le añade *caldo de pollo* y *queso*.

#### DE ORIGEN RUSO

**Zakouski.** *Entremeses* que se sirven antes de la comida acompañados de *licores rusos*.

**Bitokes.** De origen incierto, filetes de *carne picada*, enharinados y rebozados en *huevo* que luego se fríen, son lo que llamamos *filetes rusos*.

## DE ORIGEN INCIERTO

**Encafetado.** Preparación para presentar las viandas dentro de cajitas de papel, de porcelana o de metal. Este término es personal de la autora, puesto que no aparece ni en el DRAE, ni en ningún otro libro de cocina.

### 4.2.2. TERMINOLOGÍA DE ELABORACIONES EXCLUSIVAMENTE EMPLEADAS POR SIMONE ORTEGA

*Ajada/allada, alangostar, aldente, aliñar, banderilla, bartolillo, biscuit, bizcocho, bocadillo, brandada, brazo de gitano, bullabesa, canutillo, carpaccio, capuchina, churro, cocktail (cóctel), cornets, copas de..., crep/crepes, descascarillar, desvainar, dosificar, encapotar, engordar, escalibada, escalope, escudella, filloas, fricandó, gabardina, gazpacho, guacamole, helado, lardear, lunch, majar, menestra, moussaka, muffins, nachos, orly, paella, palito, panaché de verduras, pestiño, pizza, plumcake, polvorón, pote, quedar en vilo, quesada, rajas, ramequins, refrito, ropa vieja, rosquilla, salpicón, soletillas, steak/filete, steak tartar, suprema, suquet, tiramisú, tocino de cielo, torta, torrija, vasito, vichyssoise, villeroy.*

### TÉRMINOS FRANCESES Y GALICISMOS.

**Biscuit.** *Bizcocho* de yemas batidas con azúcar en jarabe, al que se añade nata montada, congelándose a continuación en moldes.

**Cornets.** Cucuruchos.

**Fricandó.** Cierta guiso realizado con trozos de carne hechos filetes y tocino rebozados y presentados en un caldo.

**Vichychoise.** Crema fría salada elaborada con puerro, cebolla, patata, leche y nata. Se sirve muy fría en un plato hondo, cuenco o tazón.

**Villeroy.** Salsa derivada de la *bechamel* con la que se cubren los filetes y una vez empanados se someten a una fritura.

## DE ORIGEN ITALIANO

***Carpaccio.*** (*Carpacho*). Plato que se prepara con carne o pescado crudos cortados muy finos y macerados generalmente con *zummo de limón* o con *aceite de oliva* y *queso*.

## DE ORIGEN INGLÉS

***Cocktail.*** (*Cóctel*) Bebida compuesta por la mezcla de varios licores. Mezcla de cosas diversas.

***Muffins.*** Conocido comúnmente en español como *magdalena* o *madalena*, guarda similitudes con la *magdalena* pero es un alimento distinto, debido a que presenta un sabor menos dulce y tiene otro tipo de elaboración, ingredientes, y sabores de toda clase.

## DE ORIGEN TURCO

***Moussaka*** Plato tradicional de los Balcanes y el Medio Oriente hecho a base de *berenjenas*. La versión griega, que es la más conocida internacionalmente, consiste en capas de *carne picada de cordero*, *berenjena en rebanadas*, y *tomate*, cubierto de *salsa bechamel* y horneado.

***Steak Tartar.*** Plato preparado con *carne de solomillo* muy picada de ternera que se adoba con *cebolla* picada, *alcaparras* y *pepinillos en vinagre*, se forma una especie de volcán en el centro del plato y en el medio del volcán se coloca una *yema de huevo*.

## DE ORIGEN CATALÁN

***Brandada.*** Guiso de *bacalao desmigado*, mezclado con *aceite*, *leche* y otros ingredientes.

### 4.3. VOCABLOS RELATIVOS A LOS UTENSILIOS DE COCINA

#### 4.3.1. TERMINOLOGÍA DE UTENSILIOS USADOS EXCLUSIVAMENTE POR MARÍA MESTAYER DE ECHAGÜE

*Alcohol, almirez, aplastadera, barreño, cacerolas de cobre, cedazo, chorreras, conchas de metal, cornets, cubiertos de plata, estameña, flanero, fósforos, fregadera, fuente de aluminita, guillotina, hilo bala, hornillo, hornilla, jícaras, machete, máquina de embutir, media luna, mesa de mármol, papel barba, papel engrasado, parrilla, pasadera, perol, pote, prensa, puchero de loza o gres, rabanera, ramequín, raspador, refrigeradora, rolo, tamiz, tartera con mango, tartera de asar, trapo, gasa, tela, trinchante, vasija.*

**Aplastadera.** Utensilio de cocina de metal plano y con mango, que se usa para dar golpes a los filetes con el fin de que disminuyan de grosor.

**Chorreras.** Trozo de papel barba al que se le hacen unos dobleces y luego unos cortes se forma una especie de flecos y sirve para adornar los palos o huesos de costillas y extremos de los *muslos* de las *aves*.

**Hilo bala.** Hilo de cocina.

**Jícaras.** (Del náhuatl *xicalli*, vaso hecho de la corteza del fruto de la *güira*). Vasija pequeña, generalmente de loza, que suele emplearse para tomar *chocolate*.

**Pasadera.** Cedazo o colador.

**Rabanera.** Fuente para servir o presentar alimentos

**Ramequin.** (del fr.) pequeño recipiente de bordes altos y rectos, usado generalmente para hornear porciones individuales de varias recetas.

#### 4.3.2. TERMINOLOGÍA DE UTENSILIOS USADOS EXCLUSIVAMENTE POR SIMONE ORTEGA

*Aros de pastelería, batidora, bayeta, boles de cristal, canutillos de metal, moldes, cepillo de uñas, conchas de vieira, congelador, copas de cristal, cuchara saca bolas, desgranador, ensaladeras, flanera, lavafrutas, microondas, moldes de cristal, moldes de porcelana, moldes de silicona, paella, paellero, olla a presión, papel de aluminio, papel de estraza, picadora, pinzas de depilar, plancha, robot de cocina, rodillo, sartenes, tazas de consomé, tazas de té, tazón, terrinas con tapadera, varillas, vitrocerámica, wok.*

**Wok.** Sartén semiesférica que permite la fritura rápida y que se emplea para saltear los alimentos mediante un movimiento constante.

## 5. ORIGEN DE LOS TÉRMINOS CULINARIOS. CAMBIOS SEMÁNTICOS.

Hemos visto que numerosos términos son extranjerismos, sin embargo hay una parte importante de vocablos que son el resultado de un cambio semántico, por lo que los he separado en **metáforas** y **metonimias**.

### 5.1. METÁFORAS

**Aleta.** (Metáfora por semejanza). Se refiere a una *pieza de carne* de forma triangular, que más por el parecido de la aleta de un pez, posiblemente se denomine por la posición de la pieza en la res, puesto que se encuentra en los laterales, justamente al final de las *costillas* y debajo de las *manos* del animal.

**Ángeles a caballo.** (Metáfora). Es una receta de un *entrante*, cuyos ingredientes son una *rebanada de pan*, *carne de ostra* y una *loncha de tocino*, todo ello ensartado en una *brocheta* y que se hace a la *parrilla*. En esta receta se denomina **ángel** a la carne de ostra que va entre una tostada de pan y una loncha de tocino.

**Babilla.** (Metáfora). *Pieza de carne* procedente de los animales cuadrúpedos cercana a la rodilla. Esta pieza de carne contiene mucho líquido sinovial que por, semejanza, se parece a la baba.

**Banderillas.** (Metáfora por semejanza). Aperitivo consistente en una variedad de encurtidos ensartados en un palillo, llamadas así por su parecido a las banderillas utilizadas en la tauromaquia.

**Barón de cordero.** (Metáfora). Se denomina así a los dos *cuartos traseros* de un *cordero* y se incluyen en él las dos piernas y parte del *costillar* o *silla de cordero*.

**Barquitas.** (Metáfora). *Canapés*, que por su forma, son muy parecidos a una barca de pesca.

**Bizcocho amarmolado.** (Metáfora por semejanza). Es una elaboración que se realiza por la unión de dos tipos de masa de *bizcocho*: una normal y otra a la que se añade *chocolate* que al unirse dan un parecido al veteadado del mármol.

**Borracho.** (Metáfora). *Pastelillo* que está saturado por un *almíbar* o un *vino generoso*.

**Brazo de gitano.** (Metáfora por semejanza). Es una masa a la que se le añade un relleno y se enrolla dándole una forma de cilindro. Según Wikipedia tuvo su origen en un monje berciano que en el medievo recorrió el mundo y en un monasterio egipcio descubrió este postre y lo trajo a España; se le empezó a llamar (*brazo egipcio*) y la palabra degeneró en la actual.

**Camisar.** (Metáfora por semejanza). Al igual que una camisa cubre el cuerpo, *camisar* es forrar, cubrir un producto con algo.

**Canalones.** (Metáfora por semejanza). Tubos cilíndricos de pasta que se rellenan con una *farsa*, y que dispuestos en el plato, semejan a los canalones de un tejado.

**Capuchina.** (Metáfora por semejanza). Según DRAE, dulce de *yema de huevo* cocido al baño maría, y comúnmente en forma de capucha.

**Chip.** (Metáfora por semejanza). Vocablo de origen inglés que significa *virutilla*, *lasca*, y con el que se denomina a un tipo de corte que se da a las *patatas*, de ahí el nombre *patatas chips*.

**Cinta de lomo.** (Metáfora por semejanza). Pieza del *lomo* alargada y cuya superficie está recubierto por una telilla fina blanca que hace que se parezca a una cinta de raso.

**Codos.** (Metáfora por semejanza). Tipo de pasta, de forma tubular que presenta un ángulo de 90° y se asemeja a un codo.

**Corazón de...** (Metáfora). Se refiere al centro de un producto, por ejemplo *corazones de alcachofa*.

**Cordón.** (Metáfora). Tira fina y alargada parecida a un cordón hecha con la manga pastelera.

**Corona.** (Metáfora por semejanza). Producto elaborado en forma circular y con un hueco en el centro, como si fuera una corona.

**Criadillas de tierra.** (Metáfora por semejanza). Se denomina así a las *trufas* por su parecido a las *criadillas* de algunos animales.

**Delicias.** (Metáfora). Nombre dado a ciertos *entremeses, entrantes o aperitivos*, con forma de *croquetas* pequeñas que han de ser servidas muy calientes.

**Diabla.** (Metáfora). Se denomina así a toda preparación en la que el producto resulta picante.

**Discos de...** (Metáfora por semejanza). Preparación circular cuya base es superior a su altura.

**Emparedados.** (Metáfora). Elaboración que está entre dos *rebanadas de pan*, como si el *relleno o farsa* se encontrara entre dos paredes.

**Duquesas.** (Metáfora por concordancia con la elegancia). En Francia se denomina así al *pastelillo de patata cocida* en forma de flor. Estas flores se elaboran por medio de una manga pastelera que continuación se pasan por el horno. Según Parabere las *duquesas* son *pastelillos de pasta soux* que se rellenan de diferentes *farsas*.

**Filetes a caballo.** (Metáfora). Se trata de una elaboración en la que intervienen *rebanadas de pan, filetes de ternera y huevos fritos*. El nombre viene sugerido por la disposición de los ingredientes, puesto que los filetes van montados sobre la *rebanada de pan* y encima, el *huevo frito*.

**Fruta de sartén.** (Metáfora). Corresponde a toda elaboración de una *masa dulce* que se fríe, y una vez frita, se rellena de un elemento dulce o se espolvorea con *azúcar*.

**Gabardina.** (Metáfora por semejanza). *Rebozado* que llevan ciertos alimentos para ser consumidos una vez fritos. El rebozado cubre la totalidad del alimento al igual que una gabardina cubre todo el cuerpo.

**Granadinas.** (Metáfora por semejanza). *Filete de la tapa o nuez* de la res que se asemeja a una *granada*.

**Lazos fritos.** (Metáfora por semejanza). Elaboración realizada con una masa que adquiere la forma de un lazo.

**Lehecillas.** (Metáfora por semejanza de origen). Corresponde a las *entrañas del animal*, concretamente a las *mollejas*, y que cuando son lavadas con agua adquieren un color blanquecino muy parecido al color de la *leche*.

**Lenguas de gato.** (Metáfora por semejanza). Se denomina así a un tipo de *pastas dulces* que sirven para acompañar un *café* o un *chocolate* que tienen parecido a las lenguas de los gatos.

**Mantequilla negra.** (Metáfora). Se refiere al color oscuro de la *mantequilla* que adquiere cuando es calentada y toma un color tostado.

**Medallón.** (Metáfora por semejanza). Según DRAE, rodaja gruesa de un alimento, especialmente de carne o pescado.

**Media luna.** (Metáfora por semejanza). Se denomina a un tipo de cuchillo que tiene forma de media luna.

**Merluza con joroba.** (Metáfora por semejanza). Elaboración de merluza que lleva una *farsa* encima del *filete* y se asemeja a una joroba.

**Molinete.** (Metáfora). Denominación dada al utensilio utilizado, como un pasapuré. Las aspas del pasapuré guardan semejanza con las aspas de un molinillo.

**Nidos de...** (Metáfora por semejanza). Se denomina así a una elaboración en la que, por medio de unas pinzas especiales, se hacen una especie de cestitas que se parecen a los nidos de las aves.

**Nuez.** (Metáfora por semejanza). Medida de tamaño equivalente a una *nuez*.

**Palitos.** (Metáfora por semejanza). Elaboración de un producto que al final presenta un parecido a un palo.

**Paletilla.** (Metáfora por semejanza). Parte del animal que se corresponde con el cuarto delantero y que se parece a una paleta de frontón.

**Patatas paja.** (Metáfora por semejanza). Variedad de *patata frita* denominada así por estar cortada en juliana y que llega a tener parecido con las pajas de cereal.

**Perlas.** (Metáfora por semejanza). Elaboración de un producto dándole una forma perlada.

**Platos con orejas.** (Metáfora por semejanza). Con esta denominación nos referimos a platos que van provistos de unas asas por lo que parece que tengan orejas.

**Redondo.** (Metáfora por semejanza). Se refiere a una pieza de la res, que cuando se corta en lonchas presenta una forma circular.

**Rizos.** (Metáfora por semejanza). Presentación de un plato en la que el producto principal se presenta enroscado, por ejemplo *Rizos de Lenguado*, también se pueden denominar *turbantes*.

**Rocas de...** (Metáfora por semejanza). Elaboración de un producto que se compone de una *masa de harina y huevo* a la que se le añaden trozos de *frutos secos* y se le da forma redonda, lo que hace que se parezca a las rocas.

**Ropa vieja.** (Metáfora por semejanza pues se hace con restos). Según DRAE guisado de la carne y otros restos que han sobrado de la olla.

**Rosas.** (Metáfora por semejanza). Se denomina así a una elaboración de *fruta de sartén*, también conocida como *flores*.

**Salpicón.** (Metáfora por semejanza). Es una elaboración en el que los productos se presentan troceados en una *vinagreta*. Originariamente era un plato de carne actualmente es de marisco.

**Seta de madera.** (Metáfora por semejanza). Mazo de madera que sirve para aplastar los productos que se encuentran dentro del chino y que tiene una semejanza a una *seta*.

**Silla de...** (Metáfora). Parte del animal comprendida ente el *brazuelo delantero* y la *riñonada*.

**Soldaditos de Pavía.** (Metáfora por semejanza). Se denomina así a un tipo de plato de *bacalao* rebozado, la denominación es de origen incierto.

**Soletilla.** (Metáfora por semejanza). Tipo de *bizcocho* que es plano y alargado y que guarda semejanza a la suela del zapato.

**Tapa de ternera.** (Metáfora). Pieza de carne ternera.

**Tocino de cielo.** (Metáfora). Postre elaborado con *yemas de huevo* y un *almíbar* espeso. En su origen fue creado en un convento de monjas y puede guardar cierto parecido con las piezas de *tocino de cerdo*, ya que la parte que pega con la zona caramelizada del molde se asemeja a la *corteza del tocino* y el resto es de un aspecto parecido al *tocino*.

**Turbantes.** (Metáfora). Ver *rizos*.

**Zócalo.** (Metáfora por semejanza). Presentación de algunos platos consistente en rodear el producto principal con una guarnición que asemeja un zócalo.

## 5.2. METONIMIAS

**Ajoblanco.** (Metonimia por la materia de elaboración). El *ajoblanco* es una *sopa fría* cuyos ingredientes son *agua, pan, aceite, ajos y almendras*. Se denomina así por el color proporcionado por la *miga de pan* y el sabor que le confiere el *ajo*.

**Baño maría.** (Metonimia de origen). El calentamiento de una sustancia por convección térmica por medio de un líquido. Su nombre proviene de su inventora la alquimista egipcia María de Alejandría (siglo III).

**Blanqueta.** (Metonimia de origen). Se refiere a una elaboración de carne que primeramente ha sido cocida en agua y posteriormente cocinada en un caldo blanco que por medio de un **roux** (ver anexo de elaboraciones) liga la salsa y confiere al plato un color blanquecino. Plato de origen francés.

**Caldeirada.** (Metonimia de continente por el contenido). *Guiso de pescado* que recibe su nombre por el recipiente en el que está hecho.

**Carbonada.** (Metonimia de origen). Plato de origen sudamericano. Según Wikipedia, la denominación *carbonada* parece obedecer a que este *guiso* se cocina hasta que todos los leños del fogón quedan totalmente carbonizados. También se dice que el nombre proviene de las minas de carbón de Lota, Chile, donde se preparaba este plato.

**Chino.** (Metonimia). Colador de metal de forma cónica, que se parece al gorro chino.

**Cola de pescado.** (Metonimia de origen). Se obtiene del vientre de ciertos peces y sirve para espesar y dar consistencia a diversas preparaciones. También se puede utilizar de pegamento.

**Flan chino.** (Metonimia). Se identifica una imagen con una marca, puesto que la caja contenedora del producto lleva en su imagen un chino mandarín.

**Macedonia.** (Metonimia de origen). Según Wikipedia, proviene de la creación político-militar de Alejandro Magno (356-323 a. C.). El Imperio macedónico, marco histórico y geográfico, mezcló razas y culturas, idiomas y tradiciones, legados religiosos y estilos artísticos, tributarios unos y otros de diversas fuentes vernáculas. Este *cóctel* de pueblos y naciones sirvió de modelo para que, durante el siglo XVIII, se empezara a utilizar en Francia el nombre propio **macedonia** (*macédoine*, en francés) para referirse a un conjunto de elementos heterogéneos en cualquier ámbito. Partiendo de esta definición se denomina así al conjunto de *verduras* o *frutas* cortadas en trozos.

**Medias noches / medianoche.** (Metonimia). *Bollo* de masa muy parecida a la de un *brioche* o *pan de leche*. Su nombre puede provenir de que estos productos se consumen a media tarde, o a la hora de la merienda, de ahí el término de *media noche / medianoche*. Se suelen usar los dos términos por igual.

**Milanesa.** (Metonimia de origen). Se dice del filete que es pasado por *huevo batido* y después empanado. Debe su nombre a la ciudad italiana de Milán.

**Nachos.** (Metonimia). *Tortitas de maíz* con forma triangular que una vez fritas se consumen conjuntamente con el *guacamole*. La denominación proviene del nombre de la persona que los creó, cuando le preguntaron cómo se llamaba el producto y él interpretó que le preguntaban por su nombre.

**Perlas de Japón.** (Metonimia de origen) Se refiere a unas perlas de *tapioca*, cuyo formato es característico en la cocina japonesa.

**Pistola.** (Metonimia humorística de instrumento por el efecto). Los clientes madrileños decían que el pan servía para matar el hambre, por lo que dieron en llamarlo *pistola*.

**Suizos.** (Metonimia de lugar por relación). Según Wikipedia El *bollo suizo* (a veces simplemente suizo) es un bollo tipo *brioche*. Debe su nombre y su popularidad por haberse elaborado en el ya cerrado *Café Suizo* de Madrid.

**Timbal.** (Metonimia de instrumento). *Pastel caliente* elaborado con *harina* y que tiene forma de tambor.

**Tortilla francesa.** (Metonimia de origen). Es una elaboración de una *tortilla* en la que solo intervienen los *huevos*.

**Zarzuela de pescado.** (Metonimia de lugar). Elaboración de un *guiso de pescado y mariscos* variados, muy parecido a la *bullabesa*. Se llama *zarzuela* a un género musical que combina partes habladas y cantadas y que se representó por primera vez en el palacio de la Zarzuela, de donde tomó su nombre. En cocina probablemente la mezcla de pescado y marisco se compara con la mezcla de trozos cantados y no cantados que se da en el género musical, por eso toma su nombre.



## 6. CONCLUSIONES

Hemos podido observar que la marquesa de Parabere utiliza una mayor cantidad de galicismos. Esto se debe a que realiza una cocina de influencia francesa y a que, además, era hija del cónsul de Francia en España con lo que ella porta ya un bagaje iniciático en la cocina más del gusto francés y que además era muy del gusto de la alta sociedad de la época.

Su obra resulta de gran importancia por la introducción de términos culinarios y técnicas de cocina, así como el uso de ingredientes que en su época serían difíciles de conseguir. En consecuencia, también utiliza un léxico renovado, fundamentalmente de origen francés.

Simone Ortega, por el contrario, utiliza un léxico más asequible para desarrollar las recetas, aunque introduce términos culinarios más vigentes en la actualidad y se permite el lujo de adentrarse en la cocina china o japonesa.

Gracias a la globalización y a las técnicas de congelación, la infinidad de productos están presentes hoy todos los días del año, cosa que en 1932 cuando la marquesa de Parabere realizó su obra no había y, por tanto se basaba en una cocina más de temporada, estacional y de mercado.

Este trabajo me ha servido para adentrarme en la lingüística y semántica del vocabulario de origen culinario y conocer el proceso evolutivo de los vocablos, así como el origen de los mismos y la ampliación de conocimientos referidos a la lengua.

También me ha servido para darme cuenta de que la lengua es como un ser vivo que evoluciona con el tiempo, y que hay vocablos que pierden su vigencia siendo sustituidos por otros y que estos, dependiendo de los usos, pueden volver a adquirir la vigencia perdida.



## BIBLIOGRAFÍA

*Enciclopedia Lingüística Hispánica*. (1960). Vol. I. Madrid. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Varios autores.

*Enciclopedia Lingüística Hispánica*. (1967). Vol. II. Madrid. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Varios autores.

Lapesa, Rafael. (2008). *Historia de la Lengua Española*. Madrid. Editorial Gredos, S.A.

Equipo editorial de Espasa Calpe. (1991). *Le petit Espasa*. Madrid. Espasa Calpe.

Equipo editorial de Espasa Calpe. (1990). *The little Espasa*. Madrid. Espasa Calpe.

Lorenzo, Emilio. (1996). *Anglicismos Hispánicos*. Madrid. Editorial Gredos.

Madina López, Javier. (1996). *El anglicismo en el español actual*. Madrid. Arco Libros, S.L.

Mestayay de Echagüe, María. (Marquesa de Parabere). (1940). *Enciclopedia culinaria La Cocina Completa*. Madrid. Espasa Calpe.

Ortega, Simone. (2014). *1080 Recetas de Cocina*. Madrid. Alianza Editorial. S.A.

Restrepo, Félix. (1974). *El alma de las palabras. Diseño de semántica general*. Bogotá, Colombia Imprenta patriótica del instituto Caro y Cuervo, Yerbabuena.

Ridruejo, Emilio (2014). *Fijación y cambio de la norma lingüística*. Valladolid. Imprenta Manolete, S.L.

Ullmann, Stephen. (1986). *Introducción a la semántica francesa*. Madrid. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. (1986).

Ullmann, Stephen. (1978). *Semántica. Introducción a la ciencia del significado*. Editorial Aguilar. S.A. Madrid.

## ENLACES Y PÁGINAS WEB CONSULTADAS

(Octubre, noviembre y diciembre de 2015)

[http://elpais.com/diario/2008/07/03/cultura/1215036001\\_850215.html](http://elpais.com/diario/2008/07/03/cultura/1215036001_850215.html)

<http://hispanismo.org/catalunya/10612-palabras-de-origen-catalan-en-el-castellano.html>

<http://lema.rae.es/drae/>

<http://www.diccionariogastronomico.es/>

<http://www.parabere.com/>

<http://www.profesorenlinea.cl/castellano/Galicismos.htm>

<http://www.rae.es/>

<http://www.rae.es/recursos/banco-de-datos/corde>

<http://www.rae.es/recursos/banco-de-datos/crea>

<https://books.google.es/books?id=w8Ha4y7AthkC&pg=PA1028-IA2&lpg=PA1028-IA2&dq=manuel+seco+galicismos&source=bl&ots=cBQdRVKPhL&sig=oSmPz4rh6YKy04x5go2OjN86bpk&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjvzvOjJAhUTgBoKHd6OBdEQ6AEIjAB#v=onepage&q=manuel%20seco%20galicismos&f=false>

<https://es.wikipedia.org>

<https://filologiaunlp.files.wordpress.com/2012/04/rafael-lapesa-historia-de-la-lengua-espanola.pdf>

<https://www.facebook.com/La-Marquesa-de-Parabere-126351670749552/?fref=ts>

<http://www.versionoriginalbcn.com/es/blog/la-zarzuela-catalana/>

# ÍNDICE

	<b>PÁGINA</b>
RESUMEN / ABSTRACT	5
1. INTRODUCCIÓN.....	7
2. VOCABULARIO CULINARIO UTILIZADO POR MARÍA MESTAYER DE ECHAGÜE Y SIMONE ORTEGA.....	17
3. NUESTRO TRABAJO: OBJETIVO Y MÉTODO.....	21
4. VOCABULARIO CULINARIO.....	23
5. ORIGEN DE LOS TÉRMINOS CULINARIOS. CAMBIOS SEMÁNTICOS.....	35
6. CONCLUSIONES.....	43
7 BIBLIOGRAFÍA.....	45
8 ÍNDICE.....	47

