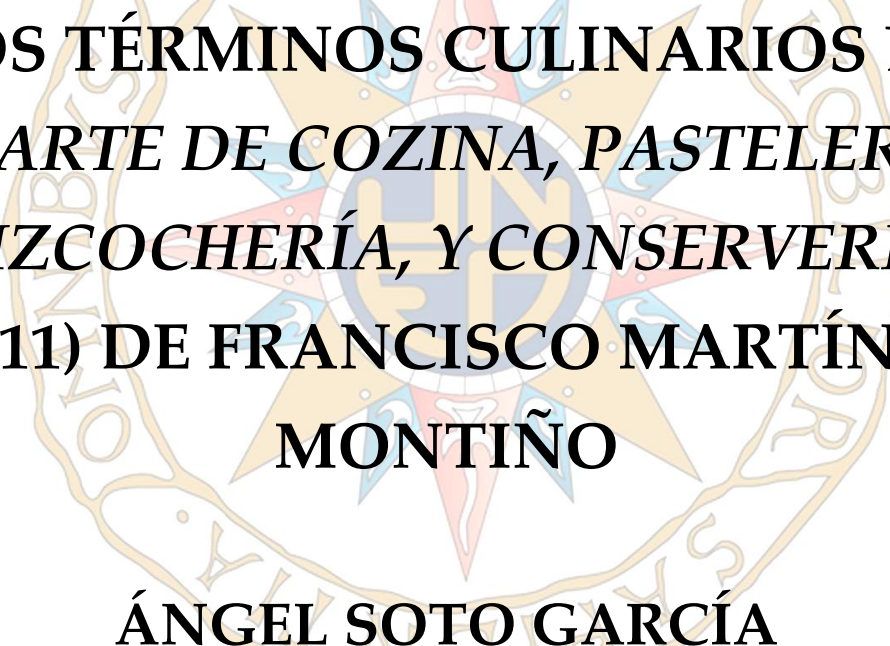


TESIS DOCTORAL

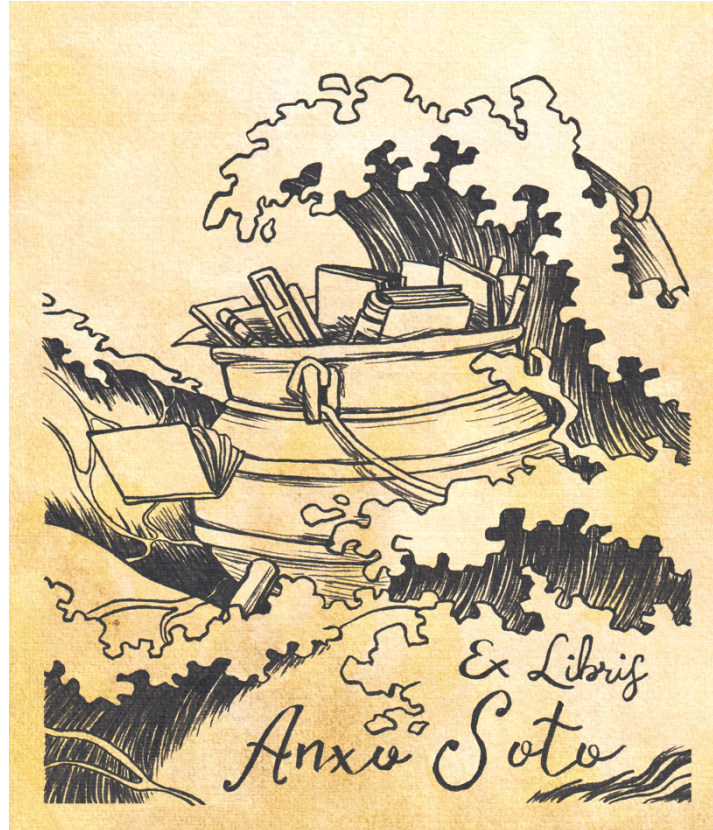
2023



**LOS TÉRMINOS CULINARIOS EN
EL ARTE DE COZINA, PASTELERÍA,
VIZCOCHERÍA, Y CONSERVERÍA
(1611) DE FRANCISCO MARTÍNEZ
MONTIÑO
ÁNGEL SOTO GARCÍA**

PROGRAMA DE DOCTORADO EN FILOLOGÍA.
ESTUDIOS LINGÜÍSTICOS Y LITERARIOS

DIRECTORA: DRA. MARÍA DO MAR CAMPOS SOUTO



[...] assi, amigo Cocinero, aunque seas Cocinero de Titulo, no hagas mucho caso de los titulos, que sean assi, ó assi; porque nosotros tenemos Vocabulario à parte, y es preciso acomodarnos a los terminos de nuestra profession: mira lo que debaxo del titulo se te propone, y aprende lo que ignores; que los titulos, si no eres critico, no te darán en rostro.

Juan Altamiras
Nuevo arte de cocina (1745)

A Manuela.

Agradecimientos

A Xosefa, por su comprensión y apoyo.

A mi directora, Mar, por sus conocimientos, sus recomendaciones, sus sugerencias y sus reflexiones. Sin su ayuda esta tesis no habría llegado a buen puerto.

A mis profesores de universidad, por todos sus conocimientos legados.

A mis maestros de cocina, por todo lo que de mi profesión sé.

A todos aquellos bibliotecarios que me han ayudado en la búsqueda de las ediciones del recetario.

ÍNDICE

	PÁG.
INTRODUCCIÓN	
0. PRESENTACIÓN DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN	8
0.1. OBJETIVOS	10
0.2. METODOLOGÍA	11
0.3. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO	13
PARTE 1: LOS RECETARIOS	
1. LOS RECETARIOS DE LA EDAD MODERNA	16
1.1. LOS RECETARIOS CORTESANOS	17
PARTE 2: MONTIÑO Y SU OBRA	
2. SOBRE EL <i>ARTE DE COZINA</i> .	21
2.1. FRANCISCO MARTÍNEZ MONTIÑO: <i>CURSUS HONORUM</i>	21
2.2. EDICIONES DEL <i>ARTE DE COZINA</i>	25
2.3. PARTES Y CAPÍTULOS DEL <i>ARTE DE COZINA</i>	33
2.4. EL <i>ARTE DE COZINA</i> : MANUAL PROFESIONAL	37
PARTE 3: EL LÉXICO PROFESIONAL DE MONTIÑO	
3. EL LÉXICO CULINARIO	43
3.1. EL LÉXICO EN EL <i>ARTE DE COZINA</i>	46
3.1.1. NOCIÓN GENERAL DE PREPARAR LA COMIDA	47
3.1.2. PROCESOS CULINARIOS DE PREELABORACIÓN	47
3.1.3. PROCESOS CULINARIOS DE ELABORACIÓN	48
3.1.4. TÉCNICAS CULINARIAS	49
3.1.5. PROCESOS CULINARIOS DE CONSERVACIÓN	49
3.1.6. PROCESOS CULINARIOS DE PRESENTACIÓN Y SERVICIO	49
PARTE 4: LA DEFINICIÓN DEL LÉXICO CULINARIO	
4. LA DEFINICIÓN TERMINOLÓGICA EN EL LEMARIO	53
4.1. ORGANIZACIÓN Y DEFINICIÓN DE LOS TÉRMINOS EN EL LEMARIO	56
4.1.1. ORGANIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL LEMARIO	57
4.1.2. DEFINICIÓN DE LOS TÉRMINOS	58
4.1.2.1. MODELO DE DEFINICIÓN DE LOS TÉRMINOS Y MARCACIÓN DE LAS FICHAS	59

4.1.2.1.1. ELEMENTOS DE CONTENIDO QUE INTERVIENEN EN LA DIMENSIÓN SEMÁNTICA DE LA DEFINICIÓN Y SUS SÍMBOLOS	59
4.1.2.1.2. ELEMENTOS INFORMATIVOS HISTÓRICOS PARA LA DEFINICIÓN DE LOS TÉRMINOS Y SUS SÍMBOLOS	61
PARTE 5: EL LEMARIO	
5. LEMARIO DEL <i>ARTE DE COZINA</i> DE MONTIÑO	65
CONCLUSIONES	213
ARTÍCULOS PUBLICADOS	220
LISTA DE TABLAS	221
LISTA DE ABREVIATURAS	222
DICCIONARIOS Y CORPUS CONSULTADOS	224
BIBLIOGRAFÍA	225
ANEXOS	
I. EXPEDIENTE PERSONAL DE FRANCISCO MARTÍNEZ MONTIÑO: TRANSCRIPCIÓN.	230
I.I. LOS TÉRMINOS CULINARIOS DEL <i>ARTE DE COZINA</i> EN OTROS RECETARIOS	244
I.I.I. ACTUALIZACIÓN DE LOS TÉRMINOS DEL <i>ARTE DE COZINA</i>	251

INTRODUCCIÓN

0. PRESENTACIÓN DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN

Hablar de gastronomía es hablar de sus recetarios. En un momento como el actual en el que la venta de libros sobrevive a tendencias y modas que provocan que las pequeñas librerías de barrio cierren sus puertas para dar paso a las concesiones de los grandes almacenes, los libros gastronómicos resisten a este pulso con tiradas cada vez más especializadas, más trabajadas y, en su mayoría, más rigurosas. No en vano, los programas televisivos de cocina de aprendizaje, de entretenimiento o documentales juegan a favor de esta tendencia. Si la cocina siempre ha tenido un prestigio social, no lo es menos el valor que le otorgamos a los cocineros, convertidos en escritores ocasionales, con tiradas que superan a muchos superventas. Al respecto, señala Nathalie Peyrebonne (2009: 487): "Hoy en día, los libros de cocina representan una de las ramas más dinámicas del sector editorial. Ese género editorial, que aparece en los siglos XV y XVI, ha conocido pues un desarrollo impresionante"¹.

Abrir un recetario antiguo va más allá del mero hecho de adentrarnos en el mundo de nuestra cocina histórica, de la que somos gastronómicamente deudores, sino que integra todo un proceso revolucionario en el léxico especializado que lo construye. Esta terminología culinaria, cambiante con el transcurso del tiempo, se mantiene, se transforma o, sencillamente, se pierde. En este trabajo recogemos una muestra de esas palabras, algunas olvidadas por los propios cocineros. Es por ello que esta tesis ofrece un acercamiento filológico, sin distanciarse de una perspectiva culinaria histórica, a la terminología del *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* (1611) de Francisco Martínez Montañó. Presentamos, pues, un lecionario que estudia los verbos que definen los procedimientos culinarios entre los siglos XVI y XVII y que aparecen nombrados en esta magna obra del barroco gastronómico.

¹ Seguidamente expone las características comunes a los libros de cocina, que resultan importantes para el desarrollo de nuestra investigación:

- El libro de cocina es un texto que alberga en su seno diferentes textos, esencialmente recetas.
- El libro de cocina forma parte de las llamadas obras descriptivas: incita a la realización de algo.
- El libro de cocina no está destinado únicamente a ser leído, ya que el lector tiene que hacer efectiva la prescripción.

Este trabajo lexicológico y lexicográfico, cuyo desarrollo es eminentemente práctico por cuanto se definen los lemas estudiados, pretende contribuir al estudio interdisciplinario. Dicha investigación no tiene como destinatarios únicos a lexicógrafos, historiadores de la lengua o a traductores; sino que se presenta con el objetivo marcado de formar en el léxico histórico gastronómico a cocineros y a futuros estudiantes de cocina y gastronomía, ofreciéndoles la visión, hoy en día velada, de que la riqueza culinaria que tenemos en el presente se basa en aquella que nos viene dada por los profesionales que nos precedieron. Sin duda, la cocina está inventada, y su vocabulario lo atestigua. Así, con esta tesis, analizaremos los diferentes procedimientos culinarios que seleccionan y nominalizan las técnicas y los procesos, lematizados en verbos, de este recetario áureo.

El manual profesional culinario de Montaña recoge un gran número de términos culinarios. Posiblemente sea el mayor compendio de léxico gastronómico profesional del Siglo de Oro español. Este léxico, si bien pertenece en buena parte al acervo de la lengua patrimonial, se convierte en especializado cuando se contextualiza dentro de una narración como es la de un recetario de cocina, por ello, puede definirse desde la terminología propia de esa lengua de especialidad. Así pues, con esta tesis pretendemos dar a conocer este léxico culinario histórico poco estudiado desde la filología, pero que ya desde *Autoridades (1726-1739)* entra en los diccionarios académicos, si bien en forma y número poco significativo. Queremos aportar conocimiento léxico para que la gastronomía siga en la agenda de las investigaciones lingüísticas, poniendo en valor la comunicación entre ciencia y técnica.

0.1. OBJETIVOS

Con base en estas premisas, los objetivos principales de nuestro trabajo son:

1. Confeccionar y estructurar un lecionario culinario histórico y social de la obra, descriptivo y sincrónico.
2. Ofrecer una definición de los términos culinarios desde un punto de vista filológico, histórico y social, atendiendo a la lexicografía de especialidad.
3. Anotar las apariciones de los términos en los recetarios y en los diccionarios de especialidad más cercanos a la obra.

Por otro lado, son objetivos secundarios:

1. Analizar el recetario desde el punto de vista histórico y bibliográfico.
2. Examinar el texto no solo como un recetario al uso, sino como un verdadero manual profesional, ejemplo para futuros cocineros de la Corte.
3. Presentar una tabla de apariciones de los términos culinarios en otros recetarios cercanos al de Montañó.
4. Ofrecer un índice de los términos históricos con su referente actual para uso de traducciones y ediciones críticas del texto.

0.2. METODOLOGÍA

Para alcanzar los objetivos marcados:

- En primer lugar, se procedió a efectuar un estudio de los trabajos publicados sobre cocina y gastronomía desde las investigaciones terminológicas e históricas.
- Seguidamente, se realizó una lectura centrada en el léxico de la obra *Arte de cocina [...] (1611)* de Francisco Martínez Montañó; así como de aquellas otras obras culinarias para un acercamiento lexicográfico más fidedigno de las posibles definiciones.
- A su vez, se localizaron, mediante lecturas analíticas del texto, los términos culinarios usados por Montañó que atendían a los procedimientos en cocina.
- En la parte central de esta investigación, se definieron los términos culinarios desde el foco filológico, histórico y social. Para ello, se crearon una serie de marcas específicas que ofrecieran un método nuevo de descripción del término culinario para su validación y explicación como lema especializado e histórico, asociado a unas técnicas, procesos, ingredientes específicos, herramientas y fines concretos.
- Para su identificación, se procedió a seleccionar los ejemplos más significativos de cada lema en la obra de Montañó, vaciados del *CORDE*.
- Para concluir, se realizaron aquellas observaciones léxicas y semánticas pertinentes haciendo uso de los principales diccionarios del castellano, monolingües y bilingües, así como de los diccionarios culinarios históricos. Específicamente:

- i. *Diccionario general de cocina*, Muro (1892).
- ii. *Pequeño diccionario ilustrado de los términos usuales en la cocina*, Praussols (1900).
- iii. *Repertorio del Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española*, RAE (2001) (en adelante, *NTLLE*).

- Finalmente, para verificar el uso y la diacronía de los lemas recogidos, se analizaron y vaciaron los recetarios anteriores y posteriores al de Montaña (hasta 1800), entre otros:

- i. *Libro de guisados*, Nola (1529 [1929]).
- ii. *Libro del arte de cocina*, Hernández de Maceras (1607 [1999]).
- iii. *Arte de cozinha*, Rodrigues (1680 [1836]).
- iv. *Nuevo arte de cocina*, Altamiras (1745 [1758]).

0.3. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

Se planteó la organización formal de la tesis en cinco partes, además de la introducción, las conclusiones y los anexos. En la primera parte, nos centramos sucintamente en los recetarios de la Edad Moderna, aquellos contemporáneos a Montañó o que han influido en mayor o menor medida en él. Sobre todo nos hemos fijado en los recetarios cortesanos, en el que se enmarca el nuestro. Este apartado pretendió ser más una presentación de estas obras culinarias que un estudio sobre su naturaleza, ya que consideramos que están bien estudiados desde una perspectiva histórica y social por diferentes investigadores, como podremos ver más adelante. En la segunda parte, estudiamos el *Arte de Cocina* de Montañó, nuestro recetario y manual profesional, en su forma y su fondo. En ese mismo contexto, hemos hecho una pequeña referencia al *cursus honorum* del propio cocinero escritor. En este aspecto concreto nos gustaría subrayar que, más allá de entrar en posibles consideraciones sobre su vida, tal y como se ha hecho en otros trabajos, hemos utilizado únicamente los datos reales que tenemos de él en su expediente personal y los que se desprenden de los comentarios que Montañó hace en las primeras páginas de su recetario. Seguidamente, llevamos a cabo un estudio sobre las ediciones del recetario, que estimamos de importancia para futuras investigaciones sobre la impresión y recepción de los recetarios antiguos. Para finalizar, entramos en un estudio sobre las consideraciones del recetario como uno de los primeros manuales profesionales, sino el primero de ellos, dado la importancia de todas aquellas recomendaciones que el autor hace sobre la seguridad e higiene en una cocina de la corte real. En la tercera parte, bloque central de nuestra tesis, estudiamos los términos culinarios del recetario, formulando una división de estos procedimientos culinarios en *técnicas* y *procesos*. Sobre estas definiciones nos adentramos en la parte cuarta del estudio, formalizando una organización de marcas adecuadas a nuestros objetivos principales, y teniendo en cuenta siempre que dichas definiciones han pretendido ser lo más histórico y social posibles. La parte quinta de la tesis es, sin duda, la más importante para nosotros; en ella se definieron, de acuerdo con la metodología establecida previamente, los distintos lemas vaciados del recetario. Vinculado a esto, se han hecho las observaciones pertinentes a cada lema para identificar de la mejor forma posible lo que cada uno designa. Para ello, nos hemos ayudado de los diccionarios de referencia sobre el tema gastronómico y de los recetarios más cercanos al de Montañó. Presentamos, pues, un leuario histórico culinario

desde una perspectiva eminentemente sincrónica. Tras las conclusiones a las que llegamos con nuestra investigación, se añadieron varios anexos que consideramos de suma importancia en este trabajo, a saber, el expediente personal de Francisco Martínez Montiño, una tabla con los términos culinarios que aparecen en los recetarios contemporáneos a este, así como una tabla de referencia con dichos términos profesionales en la actualidad de las cocinas y de las escuelas de hostelería.

PARTE 1: LOS RECETARIOS

1. LOS RECETARIOS DE LA EDAD MODERNA

Una de las máximas autoridades en el estudio de los recetarios antiguos, Pérez Samper, distingue cuatro tipos de recetarios, a saber: cortesanos, conventuales, confiteros y femeninos². Los recetarios conventuales son textos en los que se informa de las labores y las recetas en conventos y monasterios. Están influenciados por las normas que los rigen, tanto en su día a día como en sus dietas religiosas. Cabe destacar el *Libro del Arte de Cozina* de Domingo Hernández de Maceras, cocinero del colegio mayor de Oviedo de la ciudad de Salamanca y publicado en 1607; esta obra se considera la antesala de otro de los mejores recetarios religiosos que tenemos en nuestra historia gastronómica: el *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica* de Juan de Altamiras, editado en 1745. Los recetarios de confiteros son, sin lugar a dudas, libros profesionales que muestran un afán de didactismo y perduración del oficio y de las fórmulas. Entre ellos tenemos un claro ejemplo en *Los Quatro Libros del Arte de Confitería*, de Miguel de Baeza, publicado en 1592. Asimismo, los recetarios femeninos, claramente no profesionales y enmarcados en una cocina popular y pobre, eran transmitidos oralmente; si bien las mujeres nobles también participaron en la elaboración y pervivencia de estos recetarios³.

² En referencia a los recetarios de la Edad Moderna, apunta su importancia en la historia de la alimentación con las siguientes palabras: "Los libros de cocina constituyen puntos de referencia obligados para aproximarnos al conocimiento de la alimentación, sobre todo a los diversos modelos alimentarios que existen en cada país y en cada época, pues los recetarios juegan un papel esencial en la cristalización de dichos modelos. En ellos se pueden reflejar las diversas influencias recibidas por los diferentes sistemas alimentarios" (Pérez, 1998: 253).

³ "Las mujeres eran en la época moderna las principales responsables de la alimentación de la familia, de una manera indirecta en las clases nobles y de forma directa en las clases populares. La mayoría aprendían a cocinar de madres a hijas, mediante la transmisión oral y la observación directa. En casos extraordinarios, sobre todo cuando se trataba de mujeres de posición cultural elevada, con frecuencia mujeres de la nobleza, que sabían leer y escribir, confiaban a la escritura la memoria de ciertos platos, bien porque escribían las recetas ellas mismas o las mandaban escribir" (Pérez, 1998: 49).

1.1. LOS RECETARIOS CORTESANOS

Antes de adentrarnos en el análisis del recetario de Montíño, introducimos unas breves reflexiones sobre los recetarios de corte, tipo en el que se incluye la obra de nuestro autor. Estos recetarios fueron de suma importancia para el legado culinario y gastronómico, tanto por el número de ediciones que se publicaron de estos libros a lo largo de los siguientes siglos como por la riqueza culinaria y, en nuestro caso, terminológica que dejaron. Sin duda, son los precedentes de lo que hoy conocemos como manuales de cocina profesional. Son recetarios escritos por cocineros de la corte a la que pertenecían. Se asientan todos ellos en formulaciones confeccionadas de forma magistral, con técnicas modestas, pero de gran variedad de recursos, influenciadas por modos de hacer de los países con los que se mantenía una interacción gastronómica fluida y recíproca, como Italia o Francia; y con presentaciones que llegarán a su culmen en la gran cocina de los siglos posteriores. Uno de los motivos de esta cocina profesional radica en la posibilidad de disponer de una gran variedad de alimentos, prohibitivos para las clases sociales más bajas, importados algunos de ellos de otros países: a este respecto, cabe señalar el uso y, diríamos, abuso, de las especias, en muchos casos excesivo para nuestros paladares. Sin duda, la expedición de Magallanes-Elcano en 1519 favorecería el resultado de esta cocina especiada.

Tenemos dos ejemplos significativos de este tipo de recetarios anteriores al de Montíño. El primero es el *Libro de Guisados* de Ruperto de Nola, cocinero del rey Fernando de Nápoles, que aparecerá en 1525, traducción del *Libre del Coch* impreso en 1520 en Catalán⁴. Al igual que hará Montíño en su recetario, Nola no solo dejará constancia de sus recetas de clara tendencia mediterránea, 229 en total, sino que, yendo más allá, el texto será una catequesis de organización y *exemplum* en el servicio de la mesa⁵. Pensado a la manera de un manual, como

⁴ "Es un libro en la frontera entre la edad media y la edad moderna, que recoge la espléndida tradición culinaria de finales de la edad media en el mediterráneo occidental. Su autor realizó una magnífica síntesis de la cocina catalana, recreada en Italia, concretamente en Nápoles, en una época de esplendor cultural, por lo que podemos considerar que representa no sólo la culminación de la tradición medieval sino también la eclosión de la nueva cocina renacentista catalana y mediterránea, destinada a triunfar en los inicios de la edad moderna" (Pérez, 1998: 23-24).

⁵ Dionisio Pérez se referirá al respecto en su edición crítica del recetario (Nola, (1529 [1929]): xxxi) con las siguientes y contundentes palabras al compararlo con la extensión y precisión con la que se ocupará Montíño sobre el asunto: "¡Lástima grande que Nola no nos trazara un cuadro completo de la cocina del Rey Fernando de Nápoles!"

también lo hará Montaña, para todas aquellas personas que bajo el mandato del oficial jefe de cocina puedan disponer de un tratado del "buen hacer" al servicio del rey:

O quizá vuestra majestad me lo mandó a fin que muriendo yo, quedase en vuestra casa real alguno de mis criados que sucediese en mi lugar, para que no hiciese falta mi servicio; y Dios me es testigo que la mayor lástima que de este mundo llevaría sería pensar que faltando mi persona en vuestra casa y servicio sería harto desconcierto para el regimiento de vuestra orden y vida, puesto que haya otros mayores oficiales en mi oficio que yo, y de más habilidad, ninguno, por experiencia y uso y crianza, sabrá los apetitos y viandas y guisados que son más agradables al gusto de vuestra voluntad como yo, que lo sé por la práctica de tantos años, así en tiempo de la próspera salud de vuestra real persona, como en el tiempo de vuestras enfermedades; y por ello sentiría más este dolor que la misma muerte; por el mucho amor que tengo al servicio de vuestra majestad (Nola, [1529 (1929)]: 3-4).

El segundo de los recetarios cortesanos publicados será el *Libro del arte de cocina, en el qual se contiene el modo de guisar y de comer en cualquier tiempo, así de carne, como de pescados, para sanos, enfermos, y convalecientes: así de pasteles, tortas y salsas, como de conservas al uso Español, Italiano, y Tudesco de nuestros tiempos* de Granado Maldonado con fecha de 1599, si bien parece que parte de la obra sería copia de recetarios anteriores⁶.

De ambos libros tenemos en la actualidad varias ediciones. De todas ellas, destacamos por las introducciones a los recetarios en su contexto histórico, social y antropológico la edición a cargo de Dionisio Pérez (Nola [1529 (1929)]); así como la edición de del Val (Granado [1599 (1971)]). Queremos destacar la

⁶ Al respecto, Nadeau (2010: 237) expone que: "To examine how Granado uses Scappi's material, we must first look at the quantitative evidence. Of the 755 recipes that make up Granado's *Libro del arte de cocina*, 556 are from Scappi (almost 75 per cent). That said, Granado does not simply "cut and paste". He has revised, sometimes substantially, often in more subtle ways, the vast majority of Scappi's recipes. These revisions can be categorized into five groups: 1. delete explanations of Spanish lexicon/add explanation of Italian lexicon; 2. Eliminate seasonal references; 3. delete/add/alter ingredient; 4. eliminate alternative ingredients/approaches to recipes; and change order of information".

importancia de estas ediciones no solo desde la investigación histórica de los recetarios sino desde el propio valor técnico para la reproducción de las recetas en ellas recogidas.

PARTE 2: MONTIÑO Y SU OBRA

2. SOBRE EL ARTE DE COZINA.

El último y más completo de los recetarios cortesanos que se publicará en este periodo es el *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* de Francisco Martínez Motiño, el cual servirá a lo largo de su trayectoria profesional en la corte de Felipe II, a las órdenes de doña Juana de Austria, hermana de Felipe II, continuando al servicio de Felipe III, e incluso, ya con una edad avanzada, de Felipe IV⁷. El libro se imprimirá en Madrid en 1611 por Luis Sánchez y llegará hasta las 26 estampaciones entre los siglos XVII y XVIII. Es el libro de cocina más importante del Barroco y, podríamos llegar a decir, como atestiguan sus posteriores ediciones, de toda la Edad Moderna. Esto no se debe solo a su fondo, que recoge recetas propias de elaboración cuidada, referentes de la cocina de corte y la alta gastronomía de la época; sino también a su forma, libro extenso y estructurado en sus partes. Aunque el libro de Nola ya introducía recomendaciones para el servicio, será Montaña el que escriba el primer "manual profesional de cocina", como defendemos en el punto 2.4 de esta investigación.

2.1. FRANCISCO MARTÍNEZ MONTIÑO: *CURSUS HONORUM*

Los datos que tenemos sobre la vida de Francisco Martínez Montaña son exiguos. Los documentos localizados son escasos; si bien tenemos una buena referencia en su expediente personal, custodiado por el Archivo General de Patrimonio, en donde se muestra la precaria situación con la que subsistían los oficiales al cargo de la cocina de palacio, a más de la lastimera condición con la que llegaban a la jubilación⁸. En dicho expediente, solicita a la corte trabajo para

⁷ A partir de 1623 las ediciones llevarán el nombre de Montaña. Nosotros aceptaremos el uso de este último como viene siendo habitual en los trabajos publicados sobre el autor. La última de las ediciones del recetario, publicada en 2021 por el Instituto de Estudios Auriseculares de la Universidad de Navarra, lleva en portada el subtítulo que Montaña introduce en el "Capítulo I": *Arte de cocina en que se trata el modo que más se usa de guisar en este tiempo en viandas de carne y pescado, pastelería, conservería y bizcochería y lo tocante pare el regalo de enfermo.*

⁸ Anexamos dicho expediente y su transcripción paleográfica.

sus dos hijos⁹. Los únicos datos que nos proporciona sobre su vida profesional son:

"sirvió a su padre [...] y a la serenísima doña Joana, más de quarenta años" (fol. 3r).

"[...] cocinero mayor de V.M. dize que ha treynta y quatro años que sirve a Vuestra Magestad en el dicho officio y así mismo sirvió otros cinco años a la Serenissima Princesa de Portugal" (fol. 6r).

Sobre ellos, el propio Montañón escribe en el prólogo de su libro la siguiente información:

Con todo me crié yo en vna cozina que no tuuo pícaros, como tengo testigos viuos que la conocieron, como es el cozinero mayor de su Magestad de la Reyna Iuan de Mesones, y Amador de la Aya, su ayuda, que la conocieron muy bien. Solo esta cozina entiendo que se ha librado desta gente, que fue la cozina de la serenísima Princesa de Portugal doña Iuana (fols. 4r-4v).

Ateniéndonos a esta información podemos extrapolar las siguientes hipótesis:

- Si el expediente se firma en 1620 y Montañón llevaba 34 años de servicio a Felipe III, esto nos lleva al 1586 como el año en el que comienza a trabajar para el regente "en el dicho officio". Entendemos que esta fecha es desde la que Montañón es "cocinero mayor"; no tendría sentido que se refiriese a la fecha desde la que sirve en la cocina real, ya que habría un desfase de años hasta el último de servicio a doña Juana, por la muerte de esta (1573).
- El siguiente dato que tenemos es que sirvió a la Princesa durante cinco años, esto es desde 1568 hasta 1573, año, como hemos dicho, de la muerte de doña Juana. Entonces, este sería el año en el que ingresa a trabajar en la cocina cortesana. Si suponemos que tendría aproximadamente unos 10 años, edad normal para entrar como aprendiz en una cocina real, nos llevaría a suponer que el nacimiento de nuestro ilustre cocinero sería a

⁹ AGP F. Personal C. 634 N.º 56

mediados del S. XVI, hacia 1558. Por lo que cuando se firma el expediente, Montaña contaría con la edad de 63 años. Así, en dicho expediente se dice que "Está ya muy viejo y así creo que avrá por fuerza jubilarle" (fol. 6r).

- También se refleja, dato a tener en cuenta para la aproximación, que "los hijos son buenos mozos" (fol. 6r), entendemos que se refiere a que estaban casados o en edad de estarlo o con hijos. Todos estas dataciones concuerdan con las apreciaciones del expediente.

Entre la bibliografía actual sobre las cocinas y los cocineros de palacio destaca la obra de la investigadora María del Carmen Simón Palmer. Son varios los trabajos que ha escrito sobre el tema, entre los que referenciamos el libro *La cocina de palacio 1561-1931* (1997), así como el capítulo "Los oficios de boca en la corte española de los Austrias" en Hortal (2014: 337-370). En ambos expone el *cursus honorum* de Montaña; si bien será en este último en donde recoja la fecha de la muerte, dato que no aparecía en estudios anteriores:

Tras servir a doña Juana durante 5 años, Montaña fue ayuda de cocina de Felipe III desde que se le puso Casa siendo príncipe heredero, en 1585, y siguió a su servicio al convertirse en rey. Posteriormente promocionó a cocinero, alcanzando después el puesto de cocinero mayor, cargo que ocupaba en 1611, fecha de la publicación de su recetario. En dicho oficio permanecería hasta la muerte del monarca en 1621, para después ejercer como cocinero de la servilleta de Felipe IV. En 1623 fue reservado de todos sus gajes, condición que retuvo hasta su muerte el 20 de septiembre de 1633 (Simón Palmer, 2014: 342-343).

Sin embargo, se observa que no se recoge el tramo que va desde la muerte de doña Juana de Austria, hecho que acontece en 1573, hasta que pasa al servicio de Felipe III, todavía príncipe heredero, en 1585, año en el que se le pone Casa. Entendemos, a falta de que aparezcan documentos que lo corroboren o lo desmientan, que siguió al servicio de la Casa Real de Felipe II, posiblemente como mozo o ayuda de cocina. Atendiendo a esta información presentamos la siguiente tabla cronológica, que declara al menos 55 años de servicio:

Tabla 1. **Cronología del *cursus honorum***

Años de servicio:	Al servicio de:
5 años: desde 1568 hasta 1573 ¹⁰ .	doña Juana de Austria.
12 años: desde 1573 hasta 1585 ¹¹ .	Felipe II.
35 años: desde 1585 hasta 1621 ¹² .	Felipe III.
3 años: desde 1621 hasta 1623 ¹³ .	Felipe IV.

¹⁰ Suponemos que en los cinco años que estuvo trabajando para Doña Juana, desde los 10 años de edad aproximadamente, sus labores serían de aprendiz o ayudante.

¹¹ Pasa a la corte del Rey a la muerte de su hermana, doña Juana de Austria en 1573. Trabaja posiblemente como ayuda de cocina, pasando a oficial cocinero durante 12 años. En este año, 1585, tendría aproximadamente 27 años: edad posible para ser o entrar como cocinero mayor de un príncipe o rey.

¹² Trabaja durante 12 años, posiblemente ya como cocinero mayor del Príncipe de Asturias, futuro Felipe III, desde 1585, año en el que se le pone Casa después de ser jurado como príncipe de Castilla en 1584, coincidiendo así con la información de su expediente. Continúa a su servicio ya como rey Felipe III desde 1598 hasta la muerte de este en 1621, es decir 23 años más.

¹³ Parece, según los datos, que llega a trabajar para Felipe IV como cocinero de la servilleta aproximadamente durante dos años; en 1623 se le reserva con sus gajes.

2.2. EDICIONES DEL ARTE DE COZINA¹⁴



Fig. 1. Portada 1ª edición (1611), Library of Universidad de California San Diego.

Tras el análisis de los repertorios y catálogos de referencia tanto bibliográficos generales como bibliográficos culinarios, observamos diferencias substanciales en el número de ediciones que recogen de este recetario. Así, Palau (1990: 85) da cuenta de trece impresiones: la primera en Madrid, 1611; la segunda en Madrid, 1617; y las ediciones de Madrid, 1662; Madrid, 1676; Valencia, 1705; Madrid, 1725; Barcelona, 1728; Madrid, 1790; Madrid, 1797; Barcelona, sin fecha (S. XVIII y principios del XIX); Madrid, 1809; Madrid, 1822; y Barcelona, 1823. Por su parte, el Catálogo Colectivo del Patrimonio Bibliográfico aumenta esta lista en nueve reediciones más, de consulta en distintas bibliotecas españolas: Madrid, 1653; Madrid, 1674; Pamplona, 1715; Barcelona, 1754; Barcelona, 1760¹⁵; Madrid, 1760; Barcelona, 1763; Madrid, 1778; y Madrid, 1800.

Una de las últimas referencias que tenemos en la catalogación de la obra de Montino es el artículo de la profesora Nadeau (2020). La lista anterior se

¹⁴ Este capítulo ha sido publicado como nota, antes de breves modificaciones finales para esta tesis, en el número 10 de la revista de la universidad de A Coruña, Janus: estudios sobre el Siglo de Oro: (Soto, 2021: 489-500).

¹⁵ Como veremos a continuación se trata de una edición fantasma.

incrementaría, según los datos ofrecidos, en las siguientes cinco reimpresiones: Madrid, 1620¹⁶; Madrid 1623; Madrid, 1628; Alcalá, 1637; y Barcelona, 1732.

En este último registro se propone una tercera edición de la obra, fechada en el año 1620, de la que no se ofrecen más datos. Tras la consulta en los diferentes catálogos bibliográficos de acceso online, únicamente documentamos una entrada en la Biblioteca Dixital de Galicia, con ejemplar falto de portada depositado en el Museo Massó de Bueu en Pontevedra y descripción física: 576 páginas, 5 h; 15 cm. Un cotejo del mismo nos verifica que se trataría de un ejemplar de la edición de 1705, la misma que custodia la Biblioteca Valenciana, pero que a falta de portada, tasa y aprobación se ha catalogado erróneamente, al ser 1620 la fecha que reza en el privilegio. A su vez, el Catálogo del Patrimonio Bibliográfico Español registra una edición de 1760 en Barcelona en la oficina de Juan Francisco Pefirrer. No es posible dicha edición ya que este impresor, que lo fue de una edición posterior (ca. 1807), no regentará la imprenta familiar hasta finales del XVIII bajo la administración de Juan Sellent, por ser aquel menor de edad (Burgos, 1987). Por ello, eliminamos de la lista ambas ediciones fantasma, que en palabras de Jaime Moll (1979: 92) es aquel: "[...] ejemplar incompleto de la obra, que es el reseñado en el correspondiente catálogo, pero la edición consignada no ha existido realmente, por haber deducido de datos que figuran en el ejemplar una fecha o un lugar que no responden a ninguna edición existente".

Con base en las investigaciones realizadas, añadimos una edición valenciana, también de 1705 y salida de la stampa del mismo impresor que la custodiada en la Biblioteca Valenciana, y que pertenece a una biblioteca particular. Como hemos visto, no se hace mención de dos ediciones distintas ni en Palau, el cual anota una única edición en Mexico, ni en el Catálogo Colectivo del Patrimonio Bibliográfico, que ofrece la edición de la Biblioteca Valenciana, ni en Naudeau (2020); tampoco se cataloga en Simón Palmer (2003). En estos dos últimos repertorios se hace referencia a una edición custodiada en la New York Public Library, entrada que sí describe físicamente esta otra reimpresión (fig. 3). Las colaciones de estos dos ejemplares son:

- a) Ejemplar de la Biblioteca Valenciana (fig. 2): [16], 576 [20] p. ; 8º. Sign. ¶8, A-Z8, 2A, 2O8, 2p2.
- b) Ejemplar de la biblioteca particular (fig.3): [16], 511 [1] (i.e. 522), [19] p.; 8º. Sign.: ¶8, A-Z8, Aa-Kk8, Ll6.

¹⁶También edición fantasma.

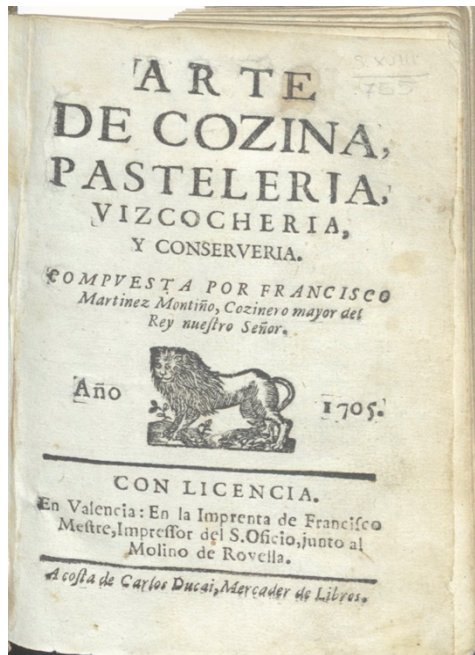


Fig. 2. Portada edición 1705, Biblioteca Valenciana Nicolau Primitiu.

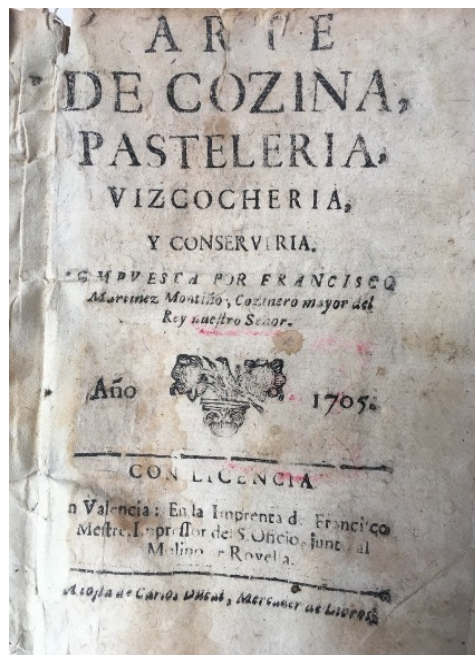


Fig. 3. Portada edición 1705, Portada edición 1705, biblioteca privada.

Impresas por "Francisco Mestre, a costa de Carlos Ducai, Mercader de libros", con licencia en Valencia, como se observa en ambas portadas, y con foliación y signatura diferentes, reproducen fielmente los preliminares de la tercera edición madrileña de 1623. De este modo, copian la tasa, la aprobación y el privilegio (*Licencia* del Rey Felipe III); pero sin aportar unas nuevas. Estamos, pues, ante

dos ediciones supuestamente ilegales "sin las licencias legalmente exigidas, figurando los datos auténticos de ciudad, impresor, editor -si lo tiene declarado- y año. Habitualmente se producen en momentos de menor control administrativo, en lugares alejados de los centros de la Administración, etc" (Moll, 1979: 82). Este hecho refleja la importancia en la recepción que tuvo el libro. No en vano, el recetario aparece dentro de la lista de embarque y envío a las Indias en el año 1732 por D. Diego Rodríguez de Pedroso al "reino de la Nueva España" (Márquez: 2010).

Si bien son las primeras reimpressiones del recetario en ser numeradas por páginas, y no por hojas, que era lo que se venía haciendo hasta la edición de 1676, en Madrid, resulta interesante que ambas difieran en sus rasgos tipográficos, disminuyendo la paginación en la edición de la biblioteca particular, pasando a ser una versión "de bolsillo" que sin duda abarataría su coste y, por ende, su precio de venta. Esta edición servirá de modelo para dos ediciones posteriores, ambas impresas en Madrid en 1725 y 1728, ya que además de coincidir en una foliación y signatura similar, reproducen el error de paginación en la secuencia 439-448, característico de esta impresión valenciana (Fig. 4).

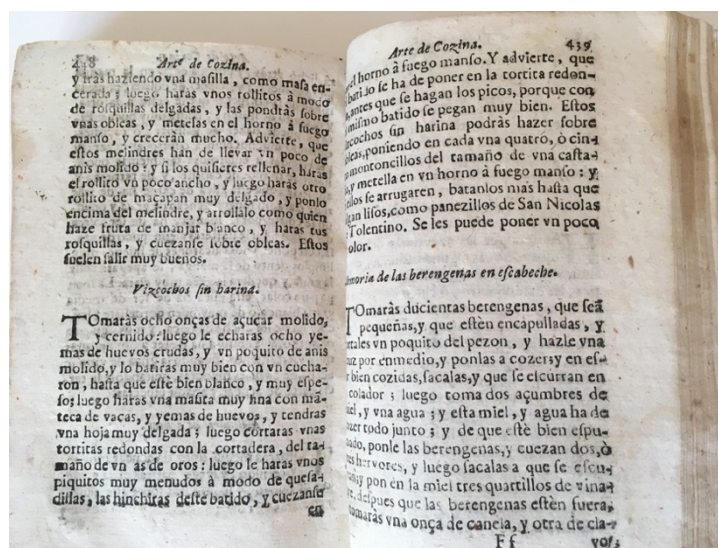


Fig. 4. Primer error de paginación de la secuencia 439-448.

Presentamos, según los datos aportados, la información relativa a las estampaciones que hasta el siglo XIX se hicieron del recetario de Montañón, revisado en las ediciones anteriormente citadas.

Tabla 2. Ediciones del *Arte de cocina [...] de Francisco Martínez Montaña*

Año	Ciudad	Impresor Editor o librero	Custodia del ejemplar	Descrip. física ¹⁷
1611	Madrid	Por Luís Sánchez.	BNE	[8], 317, [11] h.; 8º
1617	Madrid	Por Juan de la Cuesta. Antonio Rodríguez mercader de libros.	BNE	8 hº prelº, 316 folº, y 12 finales.
1623	Madrid	Por la viuda de Alonso Martín. A costa de Domingo González, mercader de libros.	BNF	In-16, pièces limin., 302 ff. et la table, fig.
1628	Madrid	Por la viuda de Luís Sánchez, impresora del reino. A costa de Alonso Pérez, mercader de libros.	BB	[8], 302, [2] c.; 8º.
1637	Alcalá	Antonio Vázquez, impresor de la universidad. A costa de Manuel López Mercader de libros à la Puerta del Sol.	HT	[8], 302 leaves; (8vo).
1653	Madrid	En la imprenta de María de Quiñones. A costa de Manuel López Mercader	BNE	8, 231, [9] h.; 8º.

¹⁷ Se han respetado las descripciones físicas catalogadas en las bibliotecas de consulta.

		de libros à la Puerta del Sol.		
1662	Madrid	Por Joseph Fernández de Buendía. Manuel López, mercader de libros.	FCMS	[8], 231, [8] h., [1] h. de grab.; 8º.
1674	Madrid	Por la viuda de Francisco Nieto. Gabriel de León, mercader de libros.	BPEA	[8], 261, [8] p ¹⁸ .; 14 cm.
1676	Madrid	Julián de Paredes, impresor de libros en la Plazuela del Ángel.	BNE	[8], 231, [9] h.; 8º.
1705	Valencia	En la imprenta de Francisco Mestre, impresor de S. Oficio. A costa de Carlos Ducai, mercader de libros.	BV	[16], 576, [20] p.; 8º.
1705	Valencia	En la imprenta de Francisco Mestre, impresor de S. Oficio. A costa de Carlos Ducai, mercader de libros.	BP	[16], 511 [1] (i.e. 522), [19] p.; 8º.
1715	Pamplona	En la imprenta de Francisco Picar.	BEL	[10], 510, [20] p. ; 8º.
1725 ¹⁹	Madrid	En la imprenta de Juan de Aritzia.	BHSCUV A	[6], 512 [i.e. 522],

¹⁸ Entendemos que debería catalogarse como h. (hojas), y no como p. (páginas).

¹⁹ Repite el error de paginación de la edición valenciana "de bolsillo" de 1705.

				[20] p.; 12º.
1728 ²⁰	Madrid	A costa de Doña Paula Alonso y Padilla y de D. Pedro Joseph Alonso y Padilla. Se hayará en su imprenta.	BRUB	[8], 512 [i.e. 522], [22] p.; 8º (15 cm).
1732	Barcelona	Por Joseph Cormellas.	MBLA	[6], 493, [21] p. ; 18º.
1754 ²¹	Barcelona	A costa de Carlos Sapéra y Jaume Ossét. A costa de Josef Altés y Ignacio Jordi, librerros, y compañía.	BPEZ	[16], 510, [18] p.; 8º.
1760	Madrid	Doña Juliana Carrasco. A expensas de Don Pedro Joseph Alonso y Padilla, librero de Camara del Rey.	LHBD	[10], 483 p., [1] h. de grab.; 8º.
1763	Barcelona	En la imprenta de Maria Angela Martí, viuda, en la plaza de S. Jayme.	BRUB	[14], 510, [16] p., [2] en bl.; 8º.
1778	Barcelona	En la imprenta de Pantaleón Aznar: a costa de la Real	BPEC	[8], 480 p.; 8º.

²⁰ Idem.

²¹ Fecha de los preliminares, ya que no aparece en portada; por esto, la edición podría ser posterior.

		Compañía de Impresores, y Libreros del Reino.		
1790	Madrid	En la imprenta de Don Joseph Doblado.	BV	[6], 480 p.; 8º.
1797	Madrid	En la imprenta de Don Joseph Doblado.	RAE	[8], 480 p.; 8º.
1800 ²²	Madrid	En la imprenta de Barco.	MPG	[8], 462, 18] p., 1] h. de grab.; 8º.
ca. 1807 ²³	Barcelona	En la oficina de Juan Francisco Piferrer, impresor de S. M. Véndese en Librería administrada por Juan Sellent.	BNE	5 h., 465 p., 6 h.; 8º (17 cm).
1809 ²⁴	Madrid	En la imprenta de Don Joseph Doblado.	MPP	[6], 480 p.; 16 cm.
1822	Madrid	Por la viuda de Barco López.	BV	[8], 462, [18] p.: il.; 16 cm.
1823	Barcelona	Imprenta de Sierra y Martí.	HT	[8], 462, [18] p.: ill.; 15 cm.

²² En portada reza: decimoquinta impresión. Según nuestra tabla, este dato no es correcto.

²³ En Palau: Barcelona, sin fecha (S. XVIII y principios del XIX). Respetamos la fecha indicada por Simón Palmer (2003, p. 79).

²⁴ En portada reza: decima sexta impresión. Error continuado, suponemos, por la impresión barcelonesa anterior de 1807 que rezaba decimoquinta edición.

Actualmente se han publicado distintas reproducciones facsímiles y ediciones críticas:

- 1982, en Barcelona: Tusquets. Reproducción facsímil de la ed. de Barcelona: Juan Francisco Piferrer, Imp., 1807.
- 1997, en Valencia: Librerías París Valencia. Reproducción facsímil de la ed. Barcelona, María Ángel Martí viuda, 1763.
- 2006, en Valladolid: Maxtor. Reproducción facsímil de la ed. Barcelona, María Ángel Martí viuda, 1763.
- 2009, en Sevilla: Extramuros. Reproducción facsímil de la ed. Madrid, Pantaleón Aznar, 1778.
- 2021, en New York: Idea. Edición crítica y estudio preliminar de Jesús M. Usunáriz y Magalí Ortiz Martín (Eds.), 1611.

2.3. PARTES Y CAPÍTULOS DEL *ARTE DE COZINA*

Los recetarios, como libros que son, tendrán las consideraciones preceptivas que legalmente impongan las disposiciones de cada época²⁵. Así, la primera edición del *Arte de cocina* comienza con la *Tassa* real:

Yo Gerónimo Núñez de León, escriuano de cámara del Rey nuestro señor, de los que en su consejo residen, doy fe, que auíéndose visto por los señores del, vn libro intitulado Arte de cocina: compuesto por Francisco Martínez Motiño, cozinero mayor del Rey nuestro señor, que con licencia de los dichos señores del consejo fue impresso, tassaron cada pliego de los del dicho libro a quatro marauedís, y parece tener quarenta y dos pliegos, que al dicho respeto montan ciento y sesenta y ocho marauedís en papel: y a este precio mandaron se vendiesse, y no más: y que esta tasa se ponga al principio de

²⁵ Desde que se introdujo la imprenta en la Corona de Castilla, a comienzos de la década de 1470, siempre intervinieron los poderes políticos y eclesiásticos en la circulación y en la producción del libro [...]. Hacia 1480 aparece el *privilegio* de impresión de libros, que suponía ya la intervención real en su proceso de producción. Junto a él, aparecía también la *tasa*, que fijaba el precio de venta del libro (Pérez Priego: 2018).

cada libro de los que se imprimieren. Y para que dello conste de mandamiento de los dichos señores del consejo, y de pedimiento del dicho Francisco Martínez Motiño, doy esta fee. En Madrid a quinze de Abril de mil y seiscientos y onze años (fols. 2r-2v).

A dicha *tasa*, le sigue la *Licencia* firmada por "El licenciado Murcia de la Llana":

He visto este libro de Arte de cozina, compuesto por Francisco Martínez Motiño, cozinero mayor del Rey nuestro señor, y hallo que está conforme a su original por donde se mandó imprimir, y no ay en él errata de consideración que apuntar. Y por ser así verdad lo firmé. En Madrid veinte de Março, deste año de mil y seiscientos y onze (fol. 2v).

Con base en la pragmática publicada en Valladolid el 7 de septiembre de 1558, y bajo el nombre del rey Felipe II, la cual marca las normas y dictámenes para la producción y circulación de libros, aparece en la primera edición del *Arte de cozina* de Montaña el *Privilegio real*, ya en época de Felipe III, firmado por Jorge de Tovar, secretario del Patronato Eclesiástico de la Camara de Castilla. En este, se solicita licencia para poder imprimir y vender el libro durante un periodo de veinte años, destacando la presentación del oficial como persona de:

[...] larga esperiencia que teníades de las cosas tocantes al dicho oficio, auíades compuesto vn libro intitulado, De la manera que se auían de adereçar las cosas de comida: el qual auíades compuesto con mucho trabajo, y era de mucha importancia para los que vsauan el dicho oficio [...] (fol. 3r).

A continuación, se dispone que bajo dicha pragmática se da licencia de impresión:

Por la qual por os hazer bien y merced, os damos licencia y facultad para que por tiempo de diez años primeros siguientes, que corren y se cuentan desde el día de la fecha della, vos, o la persona que vuestro poder ouiere, y no otro alguno, podáis imprimir y vender el dicho libro que de suso se haze mención por el original que en el nuestro consejo se vio [...] (fol. 3v).

Destaca, para entender el recetario como un manual profesional de cocina, el "Prologo al Lector", en donde se expone el motivo de haber compuesto este libro. No responde a una cuestión únicamente literaria sino que llega a ser un compendio didáctico. Es una verdadera declaración de intenciones en la que critica un recetario anterior al suyo, posiblemente, y a falta de otros documentos que lo afirmen o desmientan, se refiere al libro ya anteriormente mencionado de Diego Granado:

El Intento que he tenido en escriuir este librito, ha sido no auer libros por donde se puedan guiar los que siruen el oficio de la cozina, y que todo se encarga a la memoria: solo vno he visto, y tan errado, que basta para echar a perder a quien vsare dél, y compuesto por vn oficial, que casi no es conocido en esta Corte: y assí las cosas del libro no están puestas de manera, que ningún aprendiz se pueda aprouechar, a lo menos los Españoles: antes si se siguieren por él, lo erraran y echaran a perder la hazienda, y también por auérmelo pedido algunas personas: y lo que pretendo es, que qualquiera persona que se quiera aprouechar deste, acierte las cosas con mucha facilidad, y todas son cosas mías, y ninguna escrita por relación de nadie, y muchas dellas son de mi inuentiuá; porque las cosas que son escritas por relación, muy pocas vezes salen verdaderas: porque las personas que dan las memorias, nunca las dan cabales: y assí no se puede escriuir cosa que no se aya experimentado (fols. 5r-5v).

Prosigue a este una "Advertencia, a cerca de la medida de como se han tener los cucharones para hacer vizcochos, que están figurados al fin de la obra". Párrafo corto con especificaciones técnicas y profesionales, sugestión de lo que pretende ser, como ya hemos dicho, un compendio del saber profesional que se plasmará en el resto de la obra.

El capítulo primero, "De la limpieza de la cozina, y del gobierno que ha de tener el Cozineró mayor en ella", describe de manera somera las condiciones de las cocinas y del personal que en ellas trabajan. Le dedicamos el siguiente capítulo de esta tesis por su importancia a la hora de justificar la clasificación del libro dentro de los *manuales de cocina*. Continúa Montañó este capítulo con el "Tratado de como se ha de servir en los banquetes" y "Como se ha de servir la vianda en la cozina". Por último, introduce unas minutas como ejemplos de los fastuosos

banquetes que se sirven en la Corte: "Banquetes por Navidad"; "Una comida por el mes de Mayo"; "Una comida por setiembre"; y "Una merienda".

El capítulo segundo, "De todo género de asado", se compone de 506 recetas, recogidas, al final del libro, en una "Tabla, o Índice de los guisados y cosas de cocina, y conservas que en este libro se contienen". Estas recetas se fundamentan en unas técnicas culinarias variadas, en unos procedimientos de preelaboración y elaboración de una alta especialización, y en un alto número de ingredientes en su composición. Destacan los pescados, las verduras, las sopas, los potajes, las pastas y los dulces; si bien la mayoría de ellas se basan en la carne como ingrediente principal, razón y sustento de la gastronomía de la época.

Hay que tener en cuenta la gran influencia de la cocina europea en el recetario de Montañón, y, recíprocamente, de los recetarios españoles para con la cocina europea: los cocineros cortesanos recibían conocimientos de otras cocinas en donde habían trabajado con maestros de distintas nacionalidades. No podemos olvidar, a su vez, la influencia que la gastronomía española tendrá sobre las nuevas tierras descubiertas, que hoy en día sigue y se perpetúa:

Aunque dominaba el modelo culinario centroeuropeo, la influencia mediterránea, catalana, italiana, también seguirá siendo notable. De todos modos, la gastronomía cortesana, que era, como siempre, muy cosmopolita, parece experimentar un proceso de españolización. Este proceso tiene su paralelo en la nacionalidad de los cocineros que dominaron las cocinas reales en la última etapa del reinado de Felipe II.

En este proceso de españolización destaca la importante influencia lusitana. Felipe II, hijo de una princesa portuguesa, recibió desde la niñez y la juventud una gran inclinación hacia todo lo portugués, relación que se continuó a lo largo de su vida de muchas maneras: por contactos familiares a través de una de sus esposas, la primera, también portuguesa; a través de su hermana, casada con un príncipe portugués; y de una manera directa durante la estancia de don Felipe en Portugal en 1580-1583, al acceder al trono lusitano. Martínez Montañón será,

como veremos, el ejemplo más significativo de esta influencia portuguesa.

Las influencias mediterráneas y centroeuropeas en el modelo alimentario español se combinaban de manera compleja. Desde fines del siglo XVI y especialmente en el siglo XVII la situación inicial se invirtió. La alta cocina catalana perdió creatividad y dejó de marcar la pauta. Tomó el relevo la cocina castellana, encabezada por la gran cocina de la poderosa y prestigiosa corte de los Austrias, que sirvió como modelo para toda España y que influyó en Europa y América (Pérez, 1998: 257).

2. 4. EL ARTE DE COZINA: MANUAL PROFESIONAL

El libro técnico es un documento especializado para la formación profesional de las personas que a él se acercan con rigor y afán de dedicarse a un oficio. Los libros técnicos de cocina, como textos dirigidos a estudiantes de cocina o a personas que quieren ampliar sus conocimientos culinarios, están generalmente divididos en capítulos o secciones que de manera concreta desarrollan los siguientes apartados propios de la profesión:

- Lugar de trabajo y sus especificaciones: batería, menaje y herramientas.
- Brigada profesional y deontología.
- Seguridad e higiene laboral.
- Preelaboración, elaboración y conservación de alimentos
- Terminología culinaria.

Si analizamos el libro de Montiño en su extensión, veremos como no solamente nos encontramos ante un recetario al uso sino que además presenta las características propias que acabamos de señalar sobre los libros técnicos de cocina profesional. Los tres primeros puntos están recogidos en su totalidad en el "Prólogo al lector", en el "Capítulo I" y también en las minutas que presenta. Aunque dichas partes son cortas en extensión, no así lo son en explicaciones al respecto. Los dos últimos puntos se extienden a lo largo del "Capítulo II", sin duda el más extenso.

Es obvio, como ya hemos dicho con anterioridad, el didactismo pretendido del libro ya desde sus primeras páginas; así, lo expresa Montañó:

Y lo que me ha dado ánimo para escriuir es, auer seruido tantos años al Rey nuestro señor, y auérseme encargado las mayores cosas que se han ofrecido en el palacio Real de mi arte, con satisfacción de mis mayores: y por ser yo muy inclinado a enseñar, porque he hecho grandes oficiales de mi mano, y assí espero en Dios, que con solo este poco de trabajo que he tomado en escriuir este librito, tengo de hazer oficiales con pocos principios que tengan [...]. (fol. 6r)²⁶

En cuanto al punto primero, sobre el lugar de trabajo y sus especificaciones, Montañó es bastante conciso a la hora de señalar su concreción, comenzando con toda una declaración de intenciones: "El intento que he tenido al escribir este libro, ha sido no haber libros por donde guiar los que sirven el oficio de la cocina, y que se encarga a la memoria [...]" (fol. 5r). También lo es en cuanto a los utensilios, herramientas y batería de los que debe disponer toda buena cocina: "[...] y ha de tener buenas herramientas curiosas, para cosas particulares y trasordinarias, como son, caçolillas, y barquillas, y gubiletos, torteras, piezas llanas, y moldes, y otras muchas piezas para hazer diferencias de platos" (fol.1v). Son herramientas descritas en el libro: tinajas, cuberteras, tapaderos, broquetas, palos de masa, cedazos, etc. También se hace mención a los distintos elementos del servicio, como platos y escudillas. Asimismo, se refiere al equipamiento de la cocina: "[...] y si puedes allí acomodar la mesa para las cosas de masa, y ponerle encima vn cielo de lienço, o vn zaquiçami de tablas, porque no cayga poluo de arriba, es cosa muy necessaria" (fol. 2r); y, "Los tableros de masa es forçoso que sean de nogal, y sean de poco más de vna pulgada de cantero, y échales vn cantoneras de hierro por los bordes; de manera que vengán a cercar casi todo el tablero: y en la vna punta vna sortija de hierro en la visagra con vn botoncillo embeuido en la madera, que se anda al derredor para colgar el tablero" (fol. 3r). No falta, a su vez, la nómina de equipos de cocción, como son los fogones y asaderos. Tampoco son pocas las explicaciones que anota para una mejor comprensión del uso de las herramientas:

²⁶ Para los ejemplos de la obra de Montañó, extraídos del CORDE, usaremos la foliación de la primera edición de 1611.

El cucharón con que han de batir los vizcochos ha de tener de largo media vara menos tres dedos. Ha de ser de vnos cucharones llanos de pala, y vn poco prolongados de la pala, y ha de ser delgada la pala, y vn poquito honda, mui poco, y no ha de ser ancho de pala, porque corte bien los hueuos. Y si quisieres batir los vizcochos con dos manos como las monjas: en tal caso ha de ser la pala del cucharón ancha y redonda; porque desta manera no se puede batir con cucharón angosto de pala. El cucharoncillo pequeño que va aquí dibuxado al fin del libro es, para poner el batido en los papelillos, que no ha de seruir de otra cosa. (fol. 8r)

Por lo que se refiere al punto segundo, brigada profesional y deontología, Montañó da indicaciones específicas de cuáles serían los parámetros a cumplir por los profesionales que trabajen en una cocina de palacio. Así, se refiere a los oficiales de las cocinas, de los cuales "procurese que sean de buena disposicion, liberales, de buen rostro, y que presuman de galanes, que con eso andaran limpios, y lo seran en su oficio, que los otros por ser pesados tienen pereza, y nunca hazen cosa buena [...]" (fol. 4v). No menos interesante resulta la explicación que de los mozos y pícaros, de su trabajo, de sus ocupaciones, de la deontología profesional que de ellos se espera y los posibles ascensos, nos relata el autor:

Y si el moço no fuere mui aficionado a tener la cozina limpia no lo tengas en ella, sino despídelo luego, porque no andes cada día riñendo con él: y más, que si no se precia de hazer bien su oficio de moço de cozina nunca será oficial. Si fuere possible no tengas pícaros sin partido: y si los tuuieres, procura con el señor que les dé algo, o con el limosnero, porque puedan tener camisas limpias que se mudar; porque no ay cosa más asquerosa que pícaros rotos y suzios. Mas como es vna simiente que el Rey don Felipe II. que Dios tiene, con todo su poder no pudo echar esta gente de sus cocinas: aunque mandó añadir moços de cozina, y otra suerte de moços de cozina, que se llaman galopines ; todo porque no huuiesse pícaros, y nunca se pudo remediar: solo en su cozina de boca no entran más de vn oficial, y vn portador, y vn moço de cozina, y vn galopín; y estos están vna semana con el cozinero mayor, y el Domingo se

mudan a la cocina del Estado, y vienen otros tantos por sus semanas (fol. 4r).

Montiño describe de forma concisa la seguridad y la higiene que se deben de atender en una cocina profesional, tercero de los puntos de nuestra relación. A este importante tema, dentro de los manuales de cocina, dedica su capítulo primero, "De la limpieza de la cocina, y del gobierno que ha de tener el Cozinerero mayor en ella". Fuera de otras consideraciones al respecto sobre su extensión o precisión en los conceptos que hoy entenderíamos como higiénicos, debemos destacar que el hecho de dedicar un capítulo sobre el tema nos da razones más que suficiente como para reforzar nuestra lectura del texto, y su defensa como manual técnico y no únicamente como recetario, tal y como se viene haciendo en los estudios que se le han dedicado. Montiño tipifica las condiciones de las cocinas y del personal que en ellas trabajan y las relaciones sanitarias que en el quehacer diario de una cocina profesional se deben de respetar. Se hace referencia, asimismo, al orden de trabajo como uno de los pilares fundamentales de la profesión de cocinero. Es un verdadero primer manual de higiene culinaria. Así nos lo relata en sus partes más destacables:

En este capítulo pienso tratar de la limpieza, que es la mas necesaria y importante, para que qualquier cozinero dé gusto en su oficio. Y para ello es necesario guardar tres, o quatro cosas. La primera es, limpieza: y la segunda, gusto: y la tercera, la presteza; que teniendo estas cosa, aunque no sea muy grande oficial, governandose bien, dara gusto a su señor, y estara acreditado. Ha de procurar que la cocina esté tan limpia y curiosa, que qualquier persona que entrare dentro, se huelgue de verla: y ha de tener buenas herramientas curiosas [...]. Puesto todo muy bien, luzio y colgado por buena orden, que no anden las pieças rodando por las mesas, ni por el alvañar: los asadores en su lancera muy luzios, y los palos de masa, y cucharones de manjar blanco (fols. 1r-1v).

Si fuese possible no avia de estar ninguna cocina debaxo de un cobertizo, demanera que no huviesse encima vivienda de gente, salvo si es de boveda, que con ello y buena luz estará bien. Has de procurar que a blanqueen, y no has de consentir a los moços, ni oficiales, que la manchen, pegando velas, aunque sean de cera. Hanse de poner unos saetines, hincados en las paredes

para poner las velas, y que no peguen enxundias de gallina en las paredes; porque una enxundia que no sea mayor que un real de a quatro, haze una mancha en la pared blanca tan grande como un plato, y parece mal (fol. 2r).

No consientas que aya cenizero en la cozina, sino que lleve la ceniza la lavandera cada dia, o se eche amal, porque se pueda barrer el fogon, y la vasura: tener un esporton, y cada vez que se barriere la cozina, que echen la vasura fuera, porque no huela mal, o lleguen moscas. Todas las vezes que entrases por la puerta de tu cozina, procura tener algo que enmendar: mira si esta bien colgada la herramienta, y si esta cada cosa en su lugar: y si ay por las paredes, o por el techo alguna telaraña, hazlo remediar luego sin dexarlo para despues [...] (fol. 3v).

Los últimos dos puntos de nuestra relación, esto es el recetario propiamente dicho, exceden en mucho la consideración que podemos tener de un libro de recetas al uso, ya que se forman sobre una base de conocimiento profesional sobre el tema tratado. Conocimiento que descansa sobre una terminología profesional que supera con creces al de otros recetarios escritos, no solo en los siglos anteriores sino el los que le precederán.

PARTE 3: EL LÉXICO PROFESIONAL DE MONTIÑO

3. EL LÉXICO CULINARIO

Si algo aporta el recetario de Montañó para la lingüística es una riqueza lexical que supera, por los términos culinarios adoptados en sus elaboraciones, a otros recetarios coetáneos: téngase en cuenta que su libro formó parte del corpus de *Autoridades* (1726-1739)²⁷. A este respecto, resulta de interés el trabajo en el campo léxico de Torres Martínez, "Léxico culinario autorizado en el primer diccionario académico", donde introduce un glosario de términos que "se centra en vaciar las voces autorizadas por Martínez Montañó en *Autoridades* (1726-1739) y crear un corpus léxico con los términos hallados" (2014: 296), entre ellos tres verbos de procedimientos culinarios de nuestro interés: *conservar*, *rellenar* y *sobar*²⁸. A su vez, Rojo (2014), en el análisis cuantitativo de las citas del *Diccionario de Autoridades*, nos informa de los lemas que bajo las abreviaturas de MONTIÑ y MONTIÑO aparecen en esta obra académica²⁹. También los investigadores han dado noticia de este recetario y de su importancia en la historia de la lengua, en la social y en la antropológica de la alimentación, véanse, por ejemplo, los artículos de Pérez Samper, "Los recetarios de cocina (siglos XV- XVIII)" (1992) y "La comida escrita en la España del Siglo de Oro" (2004); además del artículo de Eberenz sobre "El léxico español de la alimentación y la culinaria en su historia: fuentes y líneas de investigación" (2014). Todos ellos, directa o indirectamente, reflejan un problema que persiste hoy en día, y que es la falta de estudios sobre el léxico culinario. Así lo señala Gemmingen en referencia a las obras culinarias en el *Diccionario de Autoridades*:

²⁷ Sobre la importancia de los recetarios en la lingüística señala Polo Cano (2012: 231) "que se ha pensado que un recetario de cocina bien puede servir como un corpus interesante para la filología, por cuanto que incorpora una tipología textual nueva como fuente en el estudio de la lengua española".

²⁸ El vaciado que hace Torres Martínez (2014) del léxico que aparece en el primer diccionario académico en esta investigación lo divide en:

"Comidas: *almojábana, artalete, carbonadilla, cazuela, cazuela moxí, chuleta, costrada, fillos, flaón, fricasea, hojaldre, huevos hilados, ñoclos, oruga, panetela, picatoste, prestiños, sartenada, sopa, sopa borracha, sopilla, tableta, tallarín*".

"Sitios o lugares de la cocina: *cenicero*".

"Instrumentos de la cocina: *filete*".

"Acciones referidas a la cocina: *conservar, rellenar*".

"Propiedades o cualidades referidas a la cocina: *hojaldrado, da; relleno, na; salpimentado, da*".

²⁹ Bajo la abreviatura de MONT.: Tomo I: 2; Tomo II: 8; Tomo III: 2; Tomo IV: 2; Tomo V: 8; Tomo VI: 11. Total DA: 33. Bajo la abreviatura de MONTIÑO.: Tomo I: 1. Total DA: 1.

Con eso los académicos han nombrado a los autores y obras más importantes del sector de la gastronomía del Siglo de Oro, sin embargo, en comparación, se le ha dado muy poca importancia a la consideración de la terminología de la lengua culinaria en este diccionario y en las ediciones siguientes (Gemmingen, 1995: 401).

Para contribuir a los incipientes estudios sobre el tema, el leuario que presentamos en esta tesis recoge los verbos de procedimientos en cocina, necesarios para la ejecución de las recetas en él descritas. Este cumple dos funciones principales:

- Aportación a futuros estudios lingüísticos, sincrónicos. y diacrónicos, de los términos en él reflejados.
- Aportación interdisciplinaria entre lengua y cocina.

Cuando hablamos de *procedimientos culinarios*, definidos por los verbos culinarios dentro de la terminología de la gastronomía, debemos diferenciar entre *técnicas* y *procesos*. Con las primeras, nos enmarcamos dentro de los verbos de elaboración primaria a la que es sometido un alimento: *cocer, asar, estofar, freír, perdigar, ahogar...* Entendemos por *técnica* (DLE-2014, s.v. *técnica*) lo "perteneiente o relativo a las aplicaciones de las ciencias y las artes" y "el conjunto de procedimientos y recursos de que se sirve una ciencia o un arte". Asimismo, entendemos por *proceso* (DLE-2014, s.v. *proceso*) el "conjunto de las fases sucesivas de un fenómeno natural o de una operación artificial"; según nuestra categoría terminológica, enmarcamos bajo esta conceptualización los verbos de preelaboración, elaboración secundaria y servicio: *salar, enharinar, marcar, bridar...*

Clasificamos, bajo estas premisas, los *procedimientos culinarios* en:

- a. *Técnicas culinarias*: primarios, de elaboración y transformación hacia lo comestible.
- b. *Procesos culinarios*: secundarios, de preelaboración, conservación y servicio.

Uno de los últimos trabajos sobre terminología en los libros del Siglo de Oro es el artículo de Eberenz (2016), "De lo crudo a lo cocinado: sobre el léxico

fundamental de la culinaria en la historia del español (siglos XIII a XVII)", en el cual resalta la importancia de los verbos referidos a los procedimientos como referentes del estudio del léxico culinario:

Como todo plato es el resultado de un proceso de elaboración, uno de los caminos más prometedores para adentrarse en la lexicología de las denominaciones de preparaciones culinarias pasa por un examen detenido de los verbos referentes a tales actos. Los procedimientos principales, aunque no los únicos, son evidentemente aquellos que, mediante la aplicación de calor, permiten hacer comestibles las carnes y los vegetales. Dos destacan claramente entre los demás, el asado o exposición directa de la materia prima al fuego y la cocción o mediación de un líquido en que se cuece el alimento. [...] Así pues, la semiótica de los actos culinarios de transformación culinaria constituye el fenómeno antropológico y cognitivo más importante para el estudio del léxico alimentario. Sin embargo hay otro elemento capital, estrechamente vinculado a la cocción, que es el tipo de recipiente en que se lleva a cabo. Por fin, no se deben olvidar las demás clases de procesos de elaboración, como la fermentación, el secado, la salazón, el ahumado, el confitado, etc., muchos de ellos más utilizados para la conservación de los alimentos que para hacerlos simplemente comestibles (2016: 83-84).

Así, distingue cuatro tipos de características dentro de lo que entiende por *actos culinarios*, para nosotros *procedimientos*; a saber:

1. La noción general de preparar la comida. En este campo introduce lexemas como *adobar*, *guisar* y *cocinar*:

Estos lexemas se caracterizan por una gran extensión semántica, al referirse de un modo general a la elaboración de la comida, abarcando pues los distintos actos necesarios para su confección, como ocurre sobre todo con *adobar*, *guisar* y *cocinar* (2016: 85).

2. Las principales operaciones culinarias que suponen aplicación de calor:

En consonancia con la tipología propuesta por los antropólogos, los verbos más emblemáticos del español en este ámbito son *asar* y *cocer*, No sorprende, pues, que ambos formen parte de los pocos lexemas de este tipo heredados del latín (2016: 87).

A estos dos verbos principales añade las operaciones culinarias de *freír* y *tostar*.

3. Verbos culinarios específicos. Sobre ellos señala que:

Los verbos que se tratan en este apartado se refieren a procedimientos de elaboración más técnicos, son menos recurrentes en los textos, y algunos de ellos aparecen relativamente tarde, usándose sobre todo en los tratados gastronómicos (2016: 93).

Son verbos del tipo: *ahogar, avahar, escalfar, estofar, perdigar, sancochar, sofreír*.

4. Procedimientos de transformación sin uso de fuego. Bajo este epígrafe introduce "otras muchas manipulaciones" y las técnicas que "permiten su conservación" (2016: 97): *adobar, salar, batir, derretir, majar*, etc.

3.1. EL LÉXICO EN EL ARTE DE COZINA

Presentamos, a continuación, los 147 verbos culinarios que hemos vaciado del texto de nuestro ilustre cocinero³⁰. De acuerdo con los parámetros anteriores y a nuestras necesidades, en cuanto a los objetivos a conseguir, ampliamos nuestros rasgos en los siguientes campos semánticos, que estimamos recogen mejor las posibles diferencias terminológicas y culinarias:

- Noción general de preparar la comida.
- Procesos culinarios de preelaboración.
- Procesos culinarios de elaboración.
- Técnicas culinarias.

³⁰ Este capítulo ha sido publicado como artículo, antes de modificaciones finales para esta tesis, en el número 8 de Estudios Interlingüísticos: (Soto, 2020: 257-268).

- Procesos culinarios de conservación.
- Procesos culinarios de presentación y servicio.

3.1.1. NOCIÓN GENERAL DE PREPARAR LA COMIDA

Recogemos en este campo aquellos verbos que describen actos globales de transformación de los alimentos. Semánticamente sinónimos con el término *cocinar*.

Tabla 3. **Términos generales de preparar la comida**

Aderezar (de comer)	Adobar	Aparar
Beneficiar	Componer	Guisar

3.1.2. PROCESOS CULINARIOS DE PREELABORACIÓN

En este apartado se exponen aquellos términos que describen los procesos de manipulación de los alimentos anteriores a la fase de elaboración y cocinado final, a saber:

- Lavado e higienizado de los alimentos para eliminar suciedad y residuos.
- Pelado, eviscerado y despiezado de alimentos.
- División, corte y porcionado previo según elaboración posterior.
- Preparaciones de adobos y empanados.
- Otras manipulaciones: golpeados, cincelados, etc.

Tabla 4. **Términos culinarios de preelaboración**

Acuchillar	Adobar	Aporrear
Arrollar	Atar	Cercenar
Cerner	Chamuscar	Cortar
Coser	Desgranar	Desgranujar
Desollar	Destripar	Embroquetar
Empanar	Empapelar	Enharinar
Enramar	Enternecer	Entremeter
Escamar	Espetar	Florear
Golpear	Hendir	Hincar

Lardar	Machacar	Majar
Manir	Mechar	Moler
Mondar	Partir	Pelar
Picar	Quebrantar	Rajar
Rallar		

3.1.3. PROCESOS CULINARIOS DE ELABORACIÓN

Pertenecen a este campo aquellos términos referidos a los procedimientos necesarios de manipulación y transformación durante la elaboración culinaria, entendida esta como la preparación de los platos para su servicio final.

Tabla 5. **Términos culinarios de elaboración**

Ablandar	Aclarar	Adereçar
Andar a una mano	Aplanar	Apretar
Apuntar (de sal)	Apurar	Bañar (dar baño)
Batir	Blanquear	Calar
Caldear (dar caldas)	Calentar	Cargar
Cebar	Colar	Cortar
Cubrir	Cucharear	Derretir
Desatar	Deshilar	Despachurrar
Embeuer	Empapar	Encerar
Encorporar	Endulçar	Enxutar
Entibiar	Escaldar	Ecurrir
Espesar	Esponjar	Esprimir
Espumar	Estregar	Estrujar
Helar	Masar	Menear
Mezclar	Probar	Punçar
Quajar	Quemar	Reboçar
Rellenar	Remojar	Rebolver
Rociar	Salpimentar	Sazonar
Secar	Sembrar	Sobar
Tender	Tostar	Trauar
Vntar		

3.1.4. TÉCNICAS CULINARIAS

En este campo se consignan aquellos términos referidos a procedimientos amplios de cocinado final. Son transformaciones completas de una cocción mediante el uso de calor.

Tabla 6. **Términos de técnicas culinarias**

Ahogar	Asar	Cozer
Escabechar	Escalfar	Estofar
Freír	Hervir	Lamprear
Ojaldrar	Perdigar	Vizcochar

3.1.5. PROCESOS CULINARIOS DE CONSERVACIÓN

Se introducen en este campo las acciones encaminadas a la conservación de los alimentos para su consumo posterior.

Tabla 7. **Términos de conservación**

Ahumar	Conservar	Enfriar
Embanastar	Salar	

3.1.6. PROCESOS CULINARIOS DE PRESENTACIÓN Y SERVICIO

Se incluyen en este campo aquellos actos destinados a la fase de servicio final en cuanto al hermoseado de los alimentos, a las texturas y al servicio de los platos.

Tabla 8. **Términos de presentación y servicio**

Adornar	Armar	Asentar
Clarificar	Descarnar	Descascar
Desembaraçar	Deshojar	Desmoronar
Dorar	Empedrar	Encañutar
Enroscar	Ensapar	Lustrar
Mojar	Ondear	Polvorear

Raspar	Repulgar	Señalar
Servir	Vidriar	

PARTE 4: LA DEFINICIÓN DEL LÉXICO CULINARIO.

4. LA DEFINICIÓN TERMINOLÓGICA EN EL LEMARIO

Antes de empezar con el estudio y definición de los términos culinarios de Montiño, pasamos a concretar la metodología que adoptaremos al respecto de la definición de este léxico de especialidad. Así, para asentar las bases de lo que serán nuestras definiciones son pertinentes las siguientes palabras de Cabré (1993: 209):

La definición lingüística, a diferencia de la definición terminológica, no suele incluir todas las características de una noción, sino aquellas que son necesarias para distinguirlas de otra noción dentro del sistema de la lengua. El objetivo fundamental de la definición lingüística es distinguir claramente entre nociones diferentes. En contraste con la aproximación lingüística, la definición ontológica incluye todos los aspectos peculiares de una noción, intrínsecos y extrínsecos, esenciales y complementarios, tanto si son relevantes para definirla como clase como si no lo son. Finalmente una definición terminológica, que es más descriptiva que opositiva, describe la noción de referencia exclusiva a un dominio de especialidad.

Con posterioridad, y bajo los fundamentos de la Teoría Comunicativa de la Terminología que desarrolla la autora en diferentes artículos y trabajos, algunos de ellos recogidos en su obra *La terminología: representación y comunicación* (1999), define los términos como:

[...] unidades léxicas, activadas singularmente por sus condiciones pragmáticas de adecuación a un tipo de comunicación. Se componen de forma o denominación y significado y contenido. La forma comparte las características generales de la unidad; el contenido se singulariza en forma de selección de rasgos adecuados a cada tipo de situación y determinados por el ámbito, el tema, la perspectiva de abordaje del tema, el tipo de texto, el emisor, el destinatario y la situación" (Cabré, 1999: 132).

A este respecto, debemos llegar a una definición del término de la manera más exacta posible a su utilización, ya sea desde la perspectiva de la terminología teórica ya desde el estudio de la lexicografía histórica, ambas dentro de nuestra investigación, que se ciñe a la terminología culinaria histórica. Como plantean Guerrero y Pérez (2017: 306):

[...] la definición lexicográfica atiende al signo lingüístico como tal y, en cambio, la definición terminográfica, aunque incorpore cada vez más información lingüística, ha de tener en cuenta, fundamentalmente, que el término es una etiqueta que solo adquiere valor en el contexto situacional en el que se emplee y, por tanto, la definición remitirá al término in vivo, no en abstracto.

Asimismo, desde una teoría del diccionario como fuente de estudio histórico social se establece que:

[...] en el diccionario técnico de una sincronía determinada, la extensión del término ha de delimitarse en su definición de acuerdo con la concepción que se tenga en dicha sincronía. Ello tiene su repercusión en la definición lexicográfica, puesto que habrá que representar en ella la terminología manejada por las propias fuentes, más allá del uso de conceptos que no le corresponden [...] (Carriscondo, 2017: 141).

Nuestro lecionario se centra, como hemos visto en el capítulo anterior, en los verbos culinarios de la obra de Montañó. Desde la óptica de los trabajos lexicográficos, los verbos, como fuente de conocimiento lingüístico, aportan "elementos fundamentales que el análisis terminológico no puede rehuir" (Lorente, 2010: 1). Así, Lorente, dentro de esta terminológica del verbo, cataloga los diferentes tipos de verbos que nos podemos encontrar dentro de la terminología específica de los textos especializados³¹.

³¹ Entre los distintos tipos de verbos de un texto de especialidad distingue entre:

- verbos portadores de conocimiento específico, exclusivo del discurso especializado;
- verbos de uso generalizado que en contextos especializados presentan rasgos semánticos distintivos;
- verbos vinculados morfológicamente a otras unidades de categoría nominal o adjetiva, con los que forma familias derivativas;

Introduce dentro de su clasificación de los verbos en los textos especializados los *verbos fraseológicos* y los *verbos-término*³². Estos últimos, base de nuestra investigación, quedarían caracterizados como: "aquellas unidades cuyos lexemas y significados están vinculados exclusivamente, o de manera reiterada, a un ámbito de especialidad" (Lorente, 2010: 7).

En nuestro leuario, los distintos verbos pueden ser clasificados dentro de estos dos criterios: aquellos cuyos referentes se circunscriben al campo de la especialidad culinaria (*estofar, bizcochar, lamprear, lardear,...*); y aquellos, que aún siendo palabras de la lengua estándar, debido a su valor polisémico y en contacto con un contorno propio de la profesión o del mundo gastronómico, adquieren un valor especializado que los lleva a formar parte de la terminología propia (*lustrar, cargar, menear, dorar,...*)³³.

Asimismo, creemos pertinente la incorporación en nuestro leuario de las características propias de cada término como constructo histórico, no en vano el estudio se realiza en lemas vaciados de la obra de Montaña, la cual nos aporta unas características sincrónicas de los mismos.

-
- verbos de uso generalizado, pero cuyo funcionamiento sintáctico difiere cuando aparecen en textos de registro distinto.

³² Los primeros los define como "[...] las unidades verbales que aparecen en los textos de especialidad para expresar acciones, procesos y estados, y cuyo significado no se distingue de su uso en contextos de lengua no especializada. [...] Desde la perspectiva de la transmisión del conocimiento especializado, forman parte de las unidades fraseológicas especializadas (UFE). Adquieren valor especializado solamente cuando aparecen en contexto con una unidad terminológica (sujeto o complemento) y precisamente esta combinación léxica forma parte del conocimiento especializado" (Lorente, 2010: 7).

³³ En cuanto a estos últimos, aclarando la pertinencia de la consideración de verdaderos términos especializados: "En definitiva, muchos términos de la lengua común han pasado al dominio de los especialistas, por lo que resulta que el corpus general es necesariamente polisémico. Pero es que el vocabulario de una ciencia no puede prescindir de la lengua en la que se apoya" (García-Macho, 2014: 78).

4.1. ORGANIZACIÓN Y DEFINICIÓN DE LOS TÉRMINOS EN EL LEMARIO

Antes de realizar una obra lexicográfica se determinará la forma más adecuada de presentar la información e indicaciones para que "se transmitan de la manera mas sistemática, precisa y clara para los lectores potenciales del diccionario" García-Macho (2014: 71).

Ya que este leuario es un trabajo que quiere servir, como ya venimos refiriendo a lo largo de esta tesis, tanto a lingüistas como a lexicólogos y terminólogos, así también a los investigadores interesados en la gastronomía y en la culinaria, nos planteamos unas definiciones lo más adecuadas posibles a la comprensión interdisciplinar, por lo que será principal referente a la hora de definir los términos el *principio de transparencia*. En palabras de Porto (2002: 276):

El principio de transparencia, por su parte, es más difícil de aplicar, a menos que se trate de definiciones referentes a un léxico especial perteneciente, por ejemplo, a una determinada terminología, pues en este caso de lo que se trata es de explicar en lengua común o corriente lo que corresponde a un dominio particular del léxico. El principio de transparencia, no obstante, resulta lógico, pues de lo que se trata es de hacer comprensible al lector o usuario lo que presumiblemente no lo es, y, por tanto, las correspondientes explicaciones habrán de realizarse en un lenguaje más llano o sencillo.

En nuestro caso, cabe observar que cada lema es un complejo técnico dentro de otro más amplio, como es la receta, pero no por ello de menor relevancia. En cada procedimiento culinario, sea de una técnica concreta o de un proceso intermedio, concurren una serie de métodos o rasgos de elaboración que confieren a cada uno de ellos una propia existencia como procedimiento fuera de la formulación a la que pertenecen, siendo en sí mismo una compilación de instrucciones, al igual que cualquier receta, con unos ingredientes específicos, unas herramientas concretas, unos tiempos y modos adecuados a la elaboración, o una finalidad específica.

4.1.1. ORGANIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL LEMARIO

Bajo estas premisas, los criterios de organización de los términos culinarios desde la macroestructura y la microestructura de nuestro leuario serán los siguientes:

- La ordenación de la entrada de los términos será alfabética, común a los leuarios y diccionarios semasiológicos.
- En los verbos polisémicos, la entrada será también única, reflejando las distintas acepciones del término.
- Cuando un término refleje variantes gráfico-fonéticas, la entrada será la del término actual. Seguidamente, aparecerá la variante histórica usada por Montño.
- La etimología del término, siempre que sea rastreable, se dará a partir de la aparición en el *DLE-2014*. Si se recupera de otro diccionario, se hará constar dicha obra después de dicha etimología.
- Las definiciones de los lemas, parte central de nuestra investigación, seguirán las pautas que proponemos en el siguiente punto de este estudio.
- De cada término, se dará la definición actual en el *DLE-2014* en su versión online, siempre que exista con la acepción terminológica o aquella que se presente lo más cercana posible a dicho sentido.
- De cada término, se dará la definición en *Autoridades (1732-)*, siempre que exista en la acepción terminológica o aquella que se presente lo más cercana posible a dicha acepción.
- Para cada acepción del término se incluirá un ejemplo significativo del manual de Montño, localizando así su uso dentro del contexto narrativo-culinario.
- Para cada término, siempre que se estime necesario para su comprensión dentro del manual de Montño, se harán las observaciones pertinentes comparando las definiciones dadas con otras definiciones o usos en los distintos recetarios contemporáneos al de Montño y en los diccionarios culinarios que recogen las formulaciones históricas de dichos términos. Así, serán de uso general en nuestras observaciones los siguientes textos:

- i. *Libro de guisados* de Ruperto de Nola (1529 [1929]).

- ii. *Libro del arte de cocina* de Domingo Hernández de Maceras (1607 [1999]).
- iii. *Arte de cozinha* de Domingo Rodrigues (1680 [1836]).
- iv. *Nuevo arte de cocina* de Juan de Altamiras (1745 [1758]).
- v. *Diccionario general de cocina* de Ángel Muro, edición de 1892.
- vi. *Pequeño diccionario ilustrado de los términos usuales en la cocina* de José de Praussols edición de 1900.
- vii. Repertorio del *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española*, RAE (2001) (en adelante, *NLLE*).

4.1.2. DEFINICIÓN DE LOS TÉRMINOS

Desde la dicotomía de la lexicografía especializada y la lexicografía histórica analizada en el punto anterior, en la que nos circunscribimos a la hora de realizar las definiciones de nuestro lecionario, establecemos una ficha definicional para cada uno de los términos bajo unas pautas establecidas que nos proporcionen tanto las características para la comprensión histórica de cada uno de ellos dentro del manual de Montiño como la descripción del concepto como término profesional, recogiendo de este modo las características esenciales y particulares de la sincronía del texto. Destacamos, entonces, el valor del discurso descriptivo propio de la filología, "según el cual el lexicógrafo describe — instalado sin salirse de él— aquel espacio" (Carriscondo, 2017: 163).

En estas fichas, se especificarán los rasgos que entendemos pertinentes para la formulación y explicación del término, que señalaremos mediante marcas, no en vano estamos tratando con "instrucciones para realizar una acción física, cultural o mental" (Tarp, 2013), definición esta de las "situaciones operativas" dentro de las categorías fundamentales de situaciones lexicográficamente relevantes de la Teoría Funcional de la Lexicografía de Sven Tarp. Nuestro objetivo es una redacción que quede enmarcada entre la definición léxica y la definición real del término en los contextos histórico y literario en los que son usados, contexto que convierte parte de este acervo del léxico cotidiano, usado en muchas ocasiones en contextos que nada tienen que ver con el gastronómico, en léxico de especialidad, es decir en término culinario propio.

4.1.2.1. MODELO DE DEFINICIÓN DE LOS TÉRMINOS Y MARCACIÓN DE LAS FICHAS

Después de un análisis de las *características esenciales y particulares* de los términos, proponemos el siguiente modelo definitorio para la elaboración de las fichas del leuario, marcadas por un *símbolo genérico* y los distintos *rasgos específicos* que conforman las acepciones de los términos, dando lugar a *definiciones explicativas* que aclaren los rasgos determinantes del término culinario en sus aspectos técnico e histórico. Ilustramos cada una de ellas con un ejemplo significativo.

4.1.2.1.1. ELEMENTOS DE CONTENIDO QUE INTERVIENEN EN LA DIMENSIÓN SEMÁNTICA DE LA DEFINICIÓN Y SUS SÍMBOLOS.

Llamamos *elementos de contenido* de la designación a cada una de las partes constitutivas de la propuesta definitoria de los verbos de especialidad, en nuestro caso, culinaria³⁴. Es decir, todas aquellas características de contenido semántico que es pertinente definir, diríamos incluso prescriptivo, para que lo designado por estos verbos resulte lo más temporalizado posible, tanto en términos actuales, es decir en una definición de nuestros artículos lexicográficos comprensible a la terminología que se usa hoy en día en la cocina, como en los históricos, llevando la definición lo más posible al contexto de la época en la que fueron utilizados³⁵.

³⁴ Utilizamos el término lingüístico *designación* por su referencia directa a los procesos propios de la lexicografía de especialidad y, por lo tanto, de la terminología verbal culinaria. En este sentido, Coseriu (2016: 52-53): "La designación es la referencia a la realidad extralingüística, aquello que el signo nombra en el hablar. El hecho, la cosa, el estado de cosas o los procesos a los que se refieren los signos los signos lingüísticos y las construcciones son lo designado. También se habla a veces para esto de referencia o del referente de un signo".

³⁵ La Teoría Comunicativa de la Terminología de Cabré (1993: 210) utiliza el término metalingüístico *dimensión* para nombrar estas características de contenido; así, las definiciones "deben presentar las características de los conceptos de acuerdo con la selección previa de dimensiones que se hayan establecido para cada campo, y siguiendo, siempre que sea posible, un orden sistemático, especialmente cuando se trata de conceptos que pertenecen a un mismo nudo de la estructura conceptual". Nosotros preferimos denominarlos *elementos de contenido* porque entendemos que es un concepto más adecuado a la lexicografía práctica, alejándonos de este modo del uso metalingüístico de *dimensión* de otras teorías semánticas para no crear confusiones con el término, por ejemplo por el uso que de él se hace en la semántica estructural dentro de las oposiciones entre campos léxicos.

Excepto para el *elemento de contenido de la acción de la técnica o el proceso culinario*, ya que entendemos que no es necesario por su formulación como hiperónimo o como verbo de apoyo, todos los demás llevarán asignado un *símbolo* que nos ofrecerá una lectura referencial de las partes de la definición dada para cada término. Esto nos permite señalar no solo los constructos propios de la definición actual del lema, que señalaremos mediante corchetes ([...]) y flechas (→...; ↑...; ↓...), sino que remarca claramente los aspectos históricos de la definición en el momento del uso de dicho término por Montíño, así utilizaremos para este fin el paréntesis (...), el asterisco (*...) y el signo de igualdad (=...).

Formulamos bajo esta propuesta los siguientes *elementos de contenido* con sus *símbolos* respectivos:

1. *Elemento de contenido de la acción de la técnica o el proceso culinario*³⁶:

Descripción:	Hiperónimo o construcción con verbo de apoyo.
Símbolo:	Ninguno
Ejemplo:	Aclarar: Blanquear [un alimento (fruta)] →sumergiéndolo en un preparado de <i>lexía</i> . Aporrear: Dar golpes a [un alimento (carne, aves, pescado)] ↑con un mazo o palo ↓ para ablandarlo y hacerlo más digestible.

2. *Elemento de contenido del tema en el que recae la técnica o el proceso culinario*:

Descripción:	Alimento o elaboración objetos del proceso o técnica denotados por el término culinario
Símbolo:	[...]
Ejemplo:	Batir: Revolver [un alimento (huevos) o una elaboración culinaria (masas líquidas)] ↑con (un cucharón) →para que traben, espumen, disuelvan o mezclen sus componentes.

3. *Elemento de contenido de la técnica o del proceso culinario*:

Descripción:	Ejecución de la técnica o proceso culinario que intervienen en
--------------	--

³⁶ Véase la diferencia entre *técnicas culinarias* y *procesos culinarios* en el capítulo 3 de esta tesis doctoral.

	el procedimiento descrito por el término, por ejemplo si se sumergen en líquido, si se someten a fuego directo, se presentan de alguna forma concreta, etc.
Símbolo:	→...
Ejemplo:	Clarificar: Retirar las impurezas y espumas al [almíbar o miel] → por filtración ↓para que quede transparente y limpio.

4. Elemento de contenido del *instrumento* utilizado en la técnica o en el proceso culinario:

Descripción:	Batería, herramientas y equipo necesarios en el procedimiento descrito por el término, por ejemplo si se corta con cuchillo, si se fríe en sartén, etc.
Símbolo:	↑...
Ejemplo:	Bizcochar: Recocer [un bizcocho] ↑ en el horno →para su mejor conservación.

5. Elemento de contenido de la *finalidad* de la técnica o del proceso culinario:

Descripción:	Destino del procedimiento descrito por el término, es decir si el procedimiento se considera intermedio para un posterior cocinado o final para su presentación o servicio.
Símbolo:	↓...
Ejemplo:	Aderezar: Disponer [un alimento o una elaboración culinaria] ↑en una cazuela →de manera hermoseedada ↓ para su presentación y servicio.

Determinados, pues, los *elementos de contenido* y sus *símbolos*, nuestra propuesta definitoria respetará el siguiente orden³⁷:

Acción + [tema] + → técnica o proceso + ↑ instrumento + ↓ finalidad.

4.1.2.1.2. ELEMENTOS INFORMATIVOS HISTÓRICOS PARA LA DEFINICIÓN DE LOS TÉRMINOS Y SUS SÍMBOLOS.

³⁷ Hacemos notar que no todas las definiciones tienen que contener, por su naturaleza verbal, todos los símbolos asociados.

Llamamos *elementos informativos históricos* a las características específicas de cada lema según la definición que le convendría en el momento al que pertenecen, es decir a la época en que fue escrito el recetario. Así, describiremos en la definición las particularidades de las técnicas, los instrumentos y herramientas, y los ingredientes que, como sabemos, distaban considerablemente de lo que de ellos conocemos en la cocina y en la gastronomía actual.

Para la marcación de estos *elementos informativos históricos*, que se trasladarán al leuario por su pertinencia a la sincronía de los términos, utilizamos los siguientes *símbolos*:

1. *Elemento informativo histórico de los **alimentos**, las **técnicas** o las **herramientas**:*

Descripción:	Ejemplificaciones y generalizaciones en los alimentos, las técnicas o las herramientas que intervienen en el proceso descrito por el término en el momento histórico del recetario. Por ejemplo, si una técnica es específica para un alimento en particular o, por el contrario, se usa con alimentos de un campo general (pescados, carnes, masas,...); si una elaboración específica se trabaja con una herramienta concreta, etc.
Símbolo:	(...)
Ejemplo:	Acuchillar: Hacer incisiones en [un alimento (aceitunas)] ↓para facilitar su cocción o conservación. Partir: Dividir [un alimento] →cortándolo en varias partes (mitad, cuartos). Apretar: Hacer presión sobre [un alimento] o [una elaboración culinaria] ↑con o sin uso de herramientas (paleta, cucharón) ↓para que coja la forma deseada.

2. *Elemento informativo histórico de los **procesos y técnicas implicados**:*

Descripción:	Características específicas de los procesos y las técnicas implicados en los ingredientes principales y que intervienen en el procedimiento descrito por el término, como por ejemplo el tiempo de las preelaboraciones básicas del alimento o elaboración o sus características particulares de
--------------	--

	estado, cocinado o servicio: líquido, seco, relleno, empanizado, rociado de grasa, etc.
Símbolo:	*...
Ejemplo:	<p>Perdigar: Sumergir [un alimento] → en agua hirviendo *durante un periodo corto de tiempo ↓ para conferirle la textura deseada, y elaborarlo con posterioridad con una técnica culinaria distinta.</p> <p>Quajar: Trabar [una elaboración culinaria *líquida] con algún elemento de ligazón (huevos) ↓ para que coja solidez.</p>

3. *Elemento informativo histórico de los ingredientes en la receta:*

Descripción:	Ingredientes que intervienen en el procedimiento descrito por el término desde la perspectiva histórica de la receta. .
Símbolo:	=...
Ejemplo:	Vidriar: Recubrir [una elaboración culinaria *dulce] con un preparado =de azúcar y claras de huevo ↓ para aportarle brillantez con apariencia de vidrio.

PARTE 5: EL LEMARIO

5. LEMARIO DEL *ARTE DE COZINA* DE MONTIÑO

ABLANDAR

ETIM. De blando: del lat. *blandus*: 'tierno', 'lisonjero'. (DCECH, s. v.).

Definición

1. Poner blando [un alimento] →sumergiéndolo en un líquido (caldo de cocción) ↓para su cocinado posterior.
2. Dar consistencia ligera a [una masa o batido] →añadiéndoles un líquido (leche, huevos enteros, yemas o claras).

Definiciones en otros diccionarios

ablandar [...] 1. tr. Poner blando algo. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

ablandar [...] v. a. Enternecer, y poner blanda y suave la cosa que está dura, como se hace con la cera y otras cosas, acercandolas al fuego, y calentandolas. Es compuesto de la particula A, y de la voz Blando. (Autoridades-1726).

Ejemplos

Tomarás reuanadas de pan, y ponlas en las parrillas sobre la lumbre, adonde huuiere mucha llama, y quémese de manera, que quede mui negro: y luego pássalo por vn poco de agua fría, porque luego desechará el humo que tomó de la llama, y échale caldo quanto se bañe, y échale vino y vinagre, y vn manajo de las yeruas del jardín, saluia, mejorana, hisopillo, y ajadrea, y cebollas, y yeruabuena, y cueça poco a poco, hasta que el pan se **ablande** bien [...] (fol.105r).

Deste manjar blanco aprouecharás lo que sobrare para regalar a tu señor: Harás vnos buñuelos, echando vn poco de manjar blanco en el almirez, y majarlo has muy bien: y luego le echarás vn poquito de harina, y yemas de hueuos, hasta que esté **blando** (fol. 140v).

Observaciones

Se documenta el término en el sentido de 'poner blanda una masa' ya en el recetario de Nola (1529 [1929]: 131):

[...] si fuese muy duro **ablandarlo** con una poca de agua rosada, y desque esté un poco ablandada la masa polvorizar sobre ella un poco de gengibre, a tu discreción, bien molido.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 138):

[...] y bátelos con los requesones muy bien. Y échales una poca de manteca de ganado, porque son muy secos, para que los **ablande** [...].

En un sentido más amplio del objeto de la definición, Covarrubias (1611) recoge el término como "enternecer lo que está duro".

ACLARAR

ETIM. Del lat. *acclarāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Blanquear [un alimento (fruta)] →sumergiéndolo en un preparado de *lexía*.

Definiciones en otros diccionarios

acclarar [...] 3. tr. Hacer más claro el color de algo. (DLE-2014).

acclarar [...] prnl. Dicho de un líquido: Purificarse por sedimentación de las partículas sólidas que lleva en suspensión. (DLE-2014).

acclarar [...] Es tambien deshacer y clarificar lo turbio y espeso con algun ingrediente ù otra invención, como sucede con los liquóres y bebidas compuestas, que se clarifican con la infusion de algun ingrediente, ò con colarlas por algun lienzo espeso repetidas veces. (*Autoridades*-1726).

Ejemplo

Estas se podrán endulçar y conseruar, y rellenar todo en medio día, aunque sean acabadas de cortar del árbol. Hase de hazer vna *lexía*, y **acclararla**, y darles vn cozimiento en ella: luego darles tres, o quatro cozimientos en agua dulce. Luego tener almíuar, y cozerlas en él y luego rellenarlas de lo que quisieren (fol. 63r).

Observaciones

No aparece el término en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]) con el sentido de 'blanquear'. No se documenta como término gastronómico en los diccionarios recogidos en el *NTLLE* sino para el tratamiento de clarificación del vino o los licores en Salvá (1846): "Quitarles el poso, las heces ó los cuerpos extraños". Para los *aclarados*, Montíño usa en todos sus ejemplos la *lexía* como ingrediente principal de cocimiento. Al respecto, *Autoridades* (1726) documenta este lema como aquella "agua cocida con ceníza, de que se hace la que llaman Colada las lavanderas, la qual sirve para limpiar y

blanquear la ropa y otros usos". Recoge, a su vez, en una segunda entrada: "se llama también el agua fermentada con cualquier ceniza o cosa térrea". Montañó, conoce las recetas para la elaboración de estas *lexias* y las usa en sus preparados:

[...] luego harás vna **lexía fuerte con ceniza**, y déxala assentar, y cuélala por vn cedaço, y echa las nuezes dentro, y dales dos heruores, y luego sácalas en vn poco de agua tibia, y déxala estar allí vn poco, y échalas en agua fría: luego sácalas, y ponlas en vn as alorcas, o barreños [...] (fol. 299r).

ACUCHILLAR

ETIM. De cuchillo: del lat. *cultellus*. (DLE-2014).

Definición

1. Hacer incisiones en [un alimento (aceitunas)] ↓ para facilitar su cocción o conservación.

Definiciones en otros diccionarios

acuchillar [...]. 1. tr. Herir, cortar o matar con el cuchillo, y, por ext., con otras armas blancas. (DLE-2014).

acuchillar [...]. v. a. Dár cuchilládas con la espáda, alfange, ò cuchilla, ò con otro instrumento de corte. Es voz compuesta de la partícula A, y del nombre Cuchilla. Lat. Stricto mucrone aliquem impétere. (Autoridades-1726).

Ejemplo

Este adobo de las especias no dura mucho tiempo, porque se pone agrio con los limones, que por esso se dize que se haga vna olla de dos açumbres, y porque en acabándose aquella se pueda hazer otra: y si quisieres tener las azeitunas enteras en el adobo de agua y sal: y quando quisieres hazerlas del adobo de las especias, **acuchillarás** no más de las que fueren menester para henchir la olla de dos açumbres, y estarán más seguras las enteras (fol. 273r).

Observaciones

No se documenta en Nola (1529 [1929]). En Hernández de Maceras, s. v. *dar cuchilladas*, con esta acepción de 'cincelar' (1607 [1999]: 106):

Después de lavados o empanados los peces, les han de **dar unas cuchilladas**, y si son para día de carne, meterles han lonjas de tocino gordo y pimienta, perexil, sal y agraz.

El término se define en Franciosini (1620): "*tagliato minutamente*"; pero, como se observa, sin la acepción que damos al término según el uso adoptado por Montañó y por Hernández de Maceras. Y que será el mismo que aparece años después en el recetario de Altamiras (1745 [1758]: 154-155):

Cogerás las aceitunas de el arbol quando veas alguna morada, que es indicio tienen el grueso que pueden tener, darás quatro, ó cinco **cuchilladas** à cada una, ponlas en agua dulce, mudandola de dos à dos días [...].

ADEREZAR

Variante: ADEREÇAR, ADEREÇAR DE COMER.

ETIM. Del antiguo *derezar* y este del lat. vg. **directiare* 'dirigir', 'poner derecho'. (DCECH, s. v.).

Definición

1. Disponer [un alimento] o [una elaboración culinaria] ↑en una cazuela →de manera agradable a la vista ↓para su presentación y servicio.
2. Preparar [un alimento] →al fuego. Cocinar.

Definiciones en otros diccionarios

aderezar [...]. 1. tr. Componer, adornar, herosear. U. t. c. prnl. Guisar, condimentar o sazonar los alimentos. (DLE-2014, s.v. *aderezar*).

aderezar [...]. 2. tr. Guisar, condimentar o sazonar los alimentos. (DLE- 2014, s.v. *aderezar*).

aderezar [...]. Vale tambien sazonar, adornar, y limpiar, ò asear una cosa: como aderezar la comída, el camíno, la casa, el caballo, y aderezar de comer. (Autoridades-1726).

Ejemplos

Estos pescadillos de conchas, que se llaman mariscos, como son los cangrejos, y pesebres, y gámbaros, y amejas, y otros muchos, todos son buenos cozidos con agua, y sal, y pimienta, porque es mucho gusto descascarlos y comer los tuétanos: y descascando los gámbaros, y langostines, y los mexillones, y otros muchos que ay son buenos ahogados con su manteca, y cebolla, y sazonando con todas especias, y **adereçándolos** en su caçuela, echarás su verdura picada, y su agrio de limón, y agraz,

sazonándolo de sal, son muy buenas caçuelas, y fritos con naranja y pimienta son buenos (fols. 195v-196r).

Estas fricaseas son mui buenas quando se camina con algún señor que ay poco espacio para **adereçar de comer**, que con llevar algunas aues fiambres: entretanto que se le asa otra cosa, se haze la fricasea, pues que en vn mesón no ha de faltar vna sartén (fol. 133r-133v).

Observaciones

Se documenta *aderezar de comer* en Nola (1529 [1929]: 3):

[...] para que tuvieses algún fundamento en la dicha arte de **aderezar de comer** y guisar manjares y potajes.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 96):

[...] Hanse de servir calientes y, si los dieres en viernes, has de **adereçallos** con manteca o azeyte; la manteca, de ganado.

En Covarrubias (1611) se define: "Llamamos adereçar, el adornar lo que está mal puesto, el guisar la comida que no está sazónada". En Franciosini (1620): "*accomodare*". En Muro (1892): «Componer, adornar. Guisar la comida ó componerla».

ADOBAR

Variante: ECHAR EN ADOBO, ESTAR EN ADOBO.

ETIM. Del fr. ant. *adober* 'armar caballero', y este del franco **dubban* 'empujar', 'golpear'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Poner [un alimento (carne, pescado)] → en un adobo = de hortalizas, hierbas aromáticas y líquidos ácidos ↓ para sazónarlo, ablandarlo o conservarlo.
2. Sumergir [aceitunas] en una salmuera = de agua y sal ↓ para conservarlas.
3. Preparar [un alimento] → guisándolo.

Definiciones en otros diccionarios

adobar [...]. 2. tr. guisar (|| preparar los alimentos en el fuego). (DLE-2014).

adobar [...]. 3. tr. Poner o echar en adobo carnes, pescados u otros alimentos para sazonarlos y conservarlos. (DLE-2014).

adobar [...]. Muchas veces se toma por aderezar, sazonar, y guisar la comída. (Autoridades-1726).

Ejemplos

La ternera lo más ordinario es **echarla en adobo** de ajos y orégano, y vinagre, y sal, y asarla para ella que esté en **adouo**, o no, la salsa ha de ser de oruga: esta se haze tostando vn poco de pan, de manera que esté negro, y echarlo en remojo en vinagre [...] (fol. 17r).

Hanse de coger las azeitunas del árbol, quando aya alguna morada, que es indicio que tiene el grueso que han de tener, darles has quatro o cinco cuchilladas a cada vna, y échalas en agua dulce mudándosela cada dos días, hasta que todas las azeitunas se hundan en el agua: luego **échalas en adobo** de agua y sal, echando a vna hanega vn celemín de sal: y quando tengan tomado el adobo de agua y sal, toma vna vasija de dos açumbres, y hínchela de azeitunas, echando las ruedas de limón, y hojas de laurel, y de oliua, y hinojo, y luego hínchela del mismo adobo de agua y sal, y échale media quarta de canela y media de clauos, y la mitad de pimienta, y vn poquito de açufrán, todo desleído con el mismo adobo: y por esta cuenta podrás hazer las demás (fol. 272 v).

Un plato de Carnero **adobado**.

Tomarás carnero que sea de pecho, y haráslo pedaços, y luego échalo a cozer con agua y sal, y vn poco de tozino: y quando esté cozido sácalo en el colador que se escurra, y pon vn poco de miel al fuego en vna sartén y quando esté caliente echa el carnero dentro, y fríase en la miel hasta que esté vn poco colorado: luego échale vn poquito de vino y vn poco de caldo, y vnas almendras mondadas y tostadas: luego saçónalo de todas especias y canela, y vn poquito de açufrán, y échale vn poco de çumo de limón, o de naranja, y síruelo sobre vnas reuanadas de pan tostado (fols. 283v-284r).

Observaciones

Encontramos el término en Nola (1529 [1929]: 188), s. v. *en adobo*:

El sollo, que es esturión, es pescado grande; y tiene la carne muy buena a manera de ternera y así se come **en adobo** con su vinagre blanco aguado y sal y orégano y un granito de ajo majado a quien lo come, y puédenle echar unos clavos machacados; y gengibre machacado: y con este adobo se come comúnmente el sollo asado en parrillas o de otra manera y en cazuela y cocido se puede comer como arriba es dicho en su capítulo del esturión.

Así mismo, para la acepción de 'cocinar, guisar' en Nola (1529 [1929]: 58):

Potaje de cabrito **adobado** que se dice janete de cabrito.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 78):

También se pueden dar **adobadas**, tomándolas medio cozidas con su agua, y sal y azeyte.

Ya se documenta en el Nebrija (1495): "adobo de manjares". En Covarrubias (1611) se define: "algunas veces significa sazonar el manjar, como, carnero adobado, que se vsaua dar por mucha fiesta antiguamente en las cofradías, y en las bodas. Echar en adobo las carnes es cosa muy vsada". En *Academia usual* (1832), se registra con la acepción de 'guisar un alimento'; si bien, ya se conceptualiza doscientos años antes en Franciosini (1620), s. v. *adobar o guisar*: "*far da mangiare, cucinare*".

ADORNAR

ETIM. Del lat. *adornāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Componer [una elaboración culinaria] → de manera hermoseedada ↓ para su presentación y servicio.

Definiciones en otros diccionarios

adornar [...]. 1. tr. Engalanar con adornos. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

adornar [...]. v. a. Hermosear, ataviar, ò engalanar alguna cosa, para que tenga mas agradable vista y mejór parecér. (*Autoridades-1726*).

Ejemplo(s)

Aduiértase, que de la ternera se pueden hazer artaletes, haziendo carbonadillas muy delgadas de la misma ternera, y hazer el relleno, como está dicho en los artaletes de aue y cabrito, y **adornarlos** con vnas carbonadillas, mechadas de la misma ternera: han de ser muy delgadas, y golpeadas con el cuchillo, y mechadas y asadas en las parrillas: y luego echarles sal y pimienta, y çumo de naranjas: y con esto se han de adornar los artaletes de ternera (fol. 47r).

Observaciones

Si bien ya se documenta como lema, en un sentido amplio, en Nebrija (1495), no se usa el término en los primeros recetarios, ni en Nola (1529 [1929]) ni en Hernández de Maceras (1607 [1999]). Aparece con su referencia gastronómica de 'hermosear platos' en Muro (1892). Nótese, sin embargo, que el lema *adornar* se usa por Montiño no solo cuando se agregan elementos que sirven para embellecer el plato finalizado, sino que engloba toda la realización de la elaboración en cuanto a su buena composición final, de ahí la definición dada.

AHOGAR

ETIM. Del lat. **adfocāre*, der. de *suffocāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Introducir [un alimento] → en una grasa (manteca, tocino) con elementos de condimentación (cebolla, hierbas aromáticas) ↓ para que se cocine antes de mojarlo con caldo o agua.

Definiciones en otros diccionarios

*ahogar*² [...]. 1. tr. desus. Estofar o rehogar. (DLE-2014).

ahogar [...]. s. v. *ahogádo*: Carnero *ahogádo*. Es cierta manera de guisado. (Autoridades-1726).

Ejemplo

Las auas en día de pescado buscarlas has que sean muy tiernas, y mondarlas has, y echarás azeite que sea bueno en vna caçuela de barro, o en vna olla, y ponla sobre brasas: y quando esté caliente echa las auas dentro, assí crudas como están, y tendrás lechugas lauadas, y deshojadas, y torcerlas has con las manos, y haráslas lo más menudo que pudieres sin llegar cuchillo a ellas, y exprímelas del agua, y velas echando con las auas, y váyanse **ahogando** auas y lechugas: ellas irán echando de sí agua, que casi bastará para seruir de caldo: [...] (fol. 147r).

Observaciones

Este término está en desuso en el léxico gastronómico actual. Su uso en Montiño presenta varios problemas de conceptualización, ya que la técnica concreta no está definida en el recetario. Tras un análisis de las recetas en donde aparece el término, observamos que el procedimiento se usa como primer estado de los estofados, anterior al añadido de caldos. Es lo que hoy en cocina denominamos

rehogar, pochar y confitar; si bien estos determinan características de cocinado distintas: cantidad de grasa, tostado final del ingrediente, etc.

El lema no aparece en Nola (1529 [1929]) ni en Hernández de Maceras (1607 [1999]); pero lo encontramos documentado en el recetario portugués de Rodrigues (1680 [1836]: 14):

Carneiro ensopado

Poem-se a **affogar** dous arrateis de carneiro, partido pelo meio, con meio arratel de toucinho, e seus cheiros, tempera-se com todos os adubos, estando já quasi cozido, e despois de cozido, lança-se o caldo em hum prato covô [...].

Se documenta el lema en Covarrubias (1611): "carnero ahogado, cierta manera de guisado"; así como en Franciosini (1620): "Carne ahogada: carne *stufata*". No se documenta el verbo con la acepción de término culinario en los diccionarios de la Academia hasta *DRAE* (1817): "Lo mismo que estofar ó rehogar". Se define en Muro (1982) como: "Antiguamente se empleaba la palabra como sinónimo de estofar y rehogar". También lo recoge Moliner (2016) de manera semejante a la anterior: "Estofar o rehogar una vianda".

AHUMAR

ETIM. Del lat. **affumāre*, der. de *fumāre* 'echar humo'. (*DLE-2014*, s. v.).

Definición

1. Someter [un alimento] →a la acción del humo ↓para darle sabor y olor, y conservarlo para su posterior utilización.

Definiciones en otros diccionarios

ahumar [...]. 1. tr. Poner al humo algo, hacer que lo reciba. (*DLE-2014*).

ahumar [...]. 2. tr. Someter al humo algún alimento para su conservación o para comunicarle cierto sabor. (*DLE-2014*).

ahumar [...]. v. a. Llenar de humo, ò poner alguna cosa al humo para que se cure: como sucede con el tocino, la cecina y otras cosas. (*Autoridades-1726*).

Ejemplo

Tomarás las náculas, o requesones, que todo es vno, y pruéalos que no estén **ahumados**, y déxalo estar dos días, o a lo menos vno, porque acabados de hazer no sale bien la manteca [...] (fol. 261r).

Observaciones

Se documenta en Nola (1529 [1929]) s. v. *humo*, en sintagmas como *dar humo*, *saber a humo*, *quitar el humo*, etc.; pero no en Hernández de Maceras (1607 [1999]). En Franciosini (1620): "*metere vna cosa al fumo*".

ANDAR A UNA MANO

Variante: TRAER A UNA MANO.

Definición

1. Remover [una elaboración culinaria] ↑con un cucharón →de manera constante ↓para homogeneizarla o para que no se corte, agarre o quemee.

Ejemplos

Y aduértase, que de la manera que está dicho que se ha de sazonar la carne para los albondigones, se ha de hazer para las albondiguillas chicas de ternera, o de carnero, y de gallina: y también quando la carne estuuu saçonada para albondiguillas, podrás desatarla con vn poco de caldo, de manera que esté ralo, y ponerlo sobre la lumbre, y **andarlo a vna mano** con vn cucharón, y harás de presto vn pastel en bote, o vna caçuelilla, quajándola con dos hueuos, y vn poco de azedo (fol. 67v).

Este brodete para seruir los platillos se haze, batiendo yemas de hueuos, y vn poco de vinagre, y echar caldo conforme la cantidad que fuere menester, y ponerlos sobre el fuego, **trayéndolo a vna mano**, de manera que no se corte, y dexarlo vn poco ralo. Suélenle echar vn poquito de açafrán. Serán menester ocho yemas de hueuos para vna açumbre de caldo: y este seruirá para quatro, o cinco platos (fol. 37r).

Observaciones

Se documenta la locución *traer a una mano* en Nola (1529 [1929]: 89):

[...] y tomar la harina y echarla dentro, poco a poco, **trayéndolo a una mano**; y si vieres que está mucho espeso echarás la otra leche toda y echar, después de esto, media libra de azúcar dentro, y ponerlo a cocer en brasas donde no le dé humo, trayéndolo siempre a una mano alderredor, y a todas partes, porque no se pegue: y desque esté espeso catarlo de sabor; y si está bueno apartarlo afuera y escudillar y sobre las escudillas echar azúcar y canela.

Se localiza *andar a una mano* y *menear a una mano* en Hernández de Maceras (1607 [1999]: 41):

Todo lo qual en su olla o caço, con un quarterón de açúcar, ha de cozer con poca lumbre, **meneándolo siempre a una mano**, hasta que esté quajado; y quando se le echaren los huevos, ha de estar frío el caldo, porque no se viertan. Y se echará esta salsa en platos con açúcar y canela por encima. Ha de tener una punta de agrio; llámase ésta, salsa real.

Asimismo, en Hernández de Maceras, s.v. *traer a una mano* (1607 [1999]: 133-134):

[...] y haz echar todos los membrillos por él, **trayéndolos con la mano**, para que cuelen, y después que los tengas todos colados, quantas libras uviere de membrillo, tantas libras de açúcar has de echar, o quartillos de miel blanca.

También *rebolver á una mano* en Altamiras (1745 [1758]: 103):

[...] y lo pondrás al fuego, **rebolviendo todo á una mano**, hasta que se cueza [...].

Se documenta en el repertorio del NTLLE en Vittori (1609), s. v. *traer con la mano*: "*remover, mouver avec la main, movere con la mano*".

APARAR

ETIM. Del lat. *apparāre* 'preparar'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Disponer y preparar [un alimento] o [una elaboración culinaria] ↓ para su cocinado o presentación.

Definiciones en otros diccionarios

aparar [...]. 6. tr. Aparejar, preparar, disponer, adornar. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

aparar [...]. Vale tambien aparejar, prevenir, disponer, preparar alguna cosa, y en este sentido viene del Lat. *Apparare*. (*Autoridades*-1726).

Ejemplo

Cómo se han de **aparar** las aues en la cozina.

Tomarás vn capón acabándolo de sacar del asador, y buéluelo la pechuga abaxo, y meterle has el tenedor por medio del lomo, de manera que lleguen las puntas del tenedor a tocar en el hueso de la pechuga: luego buelue el tenedor hazia arriba, y dale vn corte en la pierna derecha por la parte de adentro: luego dale otro por la parte de afuera, de manera que venga a juntar el vno con el otro, de manera que no quede la pierna asida más de en la junta del hueso de la cadera: luego le da otro cortezillo, apartando la carne del muslo también hasta la junta de la cadera: luego le da otro en el artejo de la pierna [...] (fol. 286r).

Observaciones

Encontramos el término en Nola (1529 [1929]: 106):

Para dos escudillas tomar una libra de almendras y **apararlas** que queden blancas: no con agua hirviendo, porque pierden la virtud y el sabor, sino que esté caliente; y dejarlas allí un rato hasta que se pelen; y majarlas en un mortero de piedra dos o tres veces; sacando cada vez la leche y saldrán tres escudillas de leche [...].

Se documenta en Nebrija (1495) como *aparar* o *aparejar*.

APLANAR

ETIM. De plano: del lat. *planus*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Estirar [una masa] ↑ con la mano.

Definiciones en otros diccionarios

aplanar [...]. 1. tr. allanar (|| poner llano algo). (DLE-2014).

aplanar [...]. v. a. Allanar, poner igual y llana alguna cosa que antes no lo estaba.

Es compuesto de la partícula A, y de la palabra Plano. (*Autoridades-1726*).

Ejemplo

[...] y estiéndela sobre el tablero, y con vna cucharita irás echando cucharadillas sobre la hoja de la masa deste batido apartadas las vnas de las otras, y mojarás los dedos de la mano en agua, e irás las **aplanando** todas que vengan a estar anchuelas: luego toma la cortadera, y velas cortando alrededor, que no se arrime mucho la cortadera al batido [...] (fols. 125r-125v).

Observaciones

No se documenta en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]).

APORREAR

ETIM. De porra: del lat. *porrum*. (DLE-2014, s. v.)

Definición

1. Dar golpes a [un alimento (carne, aves, pescado)] ↑ con un mazo o palo ↓ para ablandarlo y hacerlo más digestible.

Definiciones en otros diccionarios

aporrear [...]. 1. tr. Dar golpes insistentemente, con una porra o con cualquier otra cosa. U. t. c. prnl. U. t. en sent. fig. (DLE-2014).

aporrear [...]. v. a. Golpear en alguna cosa, ù dár à otro de palos, ò con una porra. Es voz compuesta de la partícula A, y del nombre Porra. (Autoridades-1726).

Ejemplo

Aduierte, que este pescado antes que se eche en mojo se ha de **aporrear** con vn maço, o con vn palo, y después de remojado se ha de echar a cozer: luego deshazerlo, que tiene vnas lonjas como abadejo, y freír vn poco de cebolla con vn poco de manteca, y echar allí el pescado, y ahogarlo muy bien, y echarle vn poco de pimienta, y nuez, y xengibre; y luego echarle leche quanto se bañe, y dale vnos heruores, y síruelo caliente. Aduierte, que este pescado podrás seruir con solo manteca y mostaça y sus especias, y con esto tiene buen gusto (fol. 312r).

Observaciones

No se documenta en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). Muro (1892) introduce el término sustantivado, s. v. *aporreado*: "plato compuesto de carne de vaca deshilachada y tomates. Especie de *ropa vieja* machacada".

APRETAR

ETIM. Del lat. tardío *appectorāre*, der. del lat. *pectus*, *-ōris* 'pecho'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Hacer presión sobre [un alimento] o [una elaboración culinaria] ↑con o sin uso de herramientas (paleta, cucharón) ↓para que coja la forma deseada.
2. Hacer presión sobre [un alimento *crudo o cocinado] ↑con o sin uso de herramientas (tenedor) ↓para que suelte el jugo.

Definiciones en otros diccionarios

apretar [...]. 2. tr. Oprimir, ejercer presión sobre algo (DLE-2014).

apretar [...]. v. a. Restringir, costreñir, estrechar. (Autoridades-1726).

Ejemplos

Echarás vn poco desta especia dentro en el aro sobre la estameña. Luego echarás vna cucharada de carne con vna espumadera; y tornarás a echar por encima de la especia, y apretarla has con vna paletilla, o cucharón; luego echa otra cucharada de la carne, y echa otro poco de especia por encima, y tórnala **apretar** con la paleta, o cucharón: y desta manera irás haziendo hasta henchar el aro de la pleita; luego echarás la otra punta de la estameña por encima, y ponle vna cobertera, o otra cosa llana, y cárgala encima con cosa que pese dos arrobas, y déxala estar assí hasta que se enfríe: luego saca el queso, y síruelo frío [...] (fol. 103v).

Vna pierna de carnero en gigote se ha de asar, y picarse muy menuda: luego tener el çumo de otra pierna, que sea rezién muerta. Esta se ha de asar, que no sea muy seca, y luego punçarla muchas vezes, y **apretarla** con el tenedor, y la misma canilla de la pierna, o con vna prensa, y sacará medio quartillo de çumo, o sustancia (fols. 16r-16v).

Observaciones

Nola (1529 [1929]: 143) introduce el término bajo la segunda acepción, 'prensar', s. v. *apretarla*:

Tomar una libra de los panes de la oruga limpios y molerlos bien en un mortero; y después de bien molidos ponerlos dentro de un trapo que sea blanco y muy limpio; y atarlo bien, y después poner agua al fuego en una caza; y cuando comenzare a hervir, pon la oruga dentro de la agua, así atada como estuviere en el trapo; y desde que haya dado un hervor sacarla y **apretarla** entre dos tajaderos hasta que salga bien la agua [...].

APUNTAR DE SAL

Definición

1. Añadir la sal justa a [un alimento] o a [una elaboración culinaria].

Ejemplo

Con la grasa que quedare en los chicharrones, has de hazer vna tortilla de hueuos muy gorda, y muy esponjada, y los chicharrones se han de secar mucho, y echarles sal que estén bien salados, y se han de echar encima de la tortilla con las camuesas, todo hecho vn montoncillo, y vnos picatostes de pan blanco a la redonda: has de embiar la tortilla a la mesa muy caliente, y bien **apuntada de sal**. También se suelen hazer torrijas desta grasa de venado sin dulce, sino bien apuntadas de sal (fol.111r).

Observaciones

No se documenta en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). No encontramos el lema en ningún diccionario académico o extraacadémico dentro del repertorio del *NTLLE*.

APURAR

De puro: del lat. *purus*. (*DLE-2014*, s. v.).

Definición

1. Reducir de líquido [una elaboración culinaria] →al fuego ↓para que quede más sustanciosa.

Definición en otros diccionarios

apurar [...]. 2. tr. Extremar, llevar hasta el cabo. (*DLE-2014*).

Ejemplo

Hanse de escoger que sean delgados y lisos, y de tierra fría: ráspalos, y perdígalos vn poco, sácalos en el colador, y luego fríe tozino en dados, y cebolla menuda, y echa allí los nauos, y ahóguense vn poco: luego échales caldo de la olla hasta que se cubran, y échale allí vn poco de tozino gordo: y quando los nauos estén cozidos, saca el tozino en el tablero, y pícalo con verduras, y tórnalo a echar dentro en los nauos, y saçona con todas especias, y vn poco de alcauaea, y déxalos **apurar** que no quede más caldo de lo que ha de llevar en el plato, y echa vn poco de çumo de naranjas por encima (fol. 159r).

Observaciones

Se documenta en Nola (1529 [1929]: 143):

[...] y desque sea bien exprimida, sacarla del trapo y destemplantarla con buen vinagre blanco y miel, ocho libras; y **apurarla** al fuego, despumándola siempre [...].

ARMAR

ETIM. Del lat. *armāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Integrar [los ingredientes de una elaboración culinaria] →disponiéndolos de manera hermosea ↓para su cocinado y servicio.

Definiciones en otros diccionarios

armar [...]. 6. tr. Sentar, fundar algo sobre otra cosa. (DLE-2014).

Ejemplo

Asarás los torreznos, y vn lomo de carnero que sea muy tierno, y harás vnos pocos de torrijos: luego harás los torreznos en reuanadas pequeñas y larguillas, y cortarás el carnero cada costilla de por sí: luego vntarás el plato con manteca fresca de vacas, y harás vn lecho de torrijas, y echarás azúcar y canela por encima: luego irás **armando** sobre este lecho la sopa, poniendo vna reuanada de tozino de cantera: y luego vna torrija tambien de cantera: luego vna costilla de carnero, todo esto muy junto vno con otro, y algunas reuanadas de tozino en el medio, y vnas yemas de huevos duros: luego echar azúcar y canela por encima, y moja la sopa con vino blanco, y échale su azúcar y canela, y déxala estofar (fol. 216v).

Observaciones

Se documenta en Nola (1529 [1929]: 65):

Gallina armada

Asar una buena gallina, y desque sea cerca de medio asada enlardarla con tocino; después tomar yemas de huevos muy bien batidos; después con una cuchara o con el cabo de un cucharón de palo untar la gallina con estas yemas poco a poco, y después sembrarás sobre los huevos harina de trigo bien cernida con sal molida, volviendo siempre y aprisa la gallina; y valdrá más la coraza que la gallina.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 36-37):

Cómo se ha de **armar** un conejo

Después de dessollado el conejo y muy bien lavado, se perdigará en caldo o grassa, y se ha de descarnar, quitándole toda la carne, y ha de quedar todo entero después de quitada. Y se picará el conejo con carne de carnero muy bien, y ha de ser de la pierna, y tocino gordo; y después de todo muy bien picado, se le echarán seys o ocho maravedís de especias, y agraz y sal, si lo uviere, y, si no, vinagre; y dos o tres huevos. Y se amassará la carne con todo este recaudo, que tenga buena sazón y, hecho esto, se pondrá el conejo en una caçuela, y se pondrá otra vez la carne por encima de los huessos [...].

También, en sentido culinario, en el recetario portugués de Rodrigues (1680 [1836]: 51):

Lebre **armada**

Tire-se a carne a huma lebre do lombo, e das pernas, de maneira que fiquem os ossos inteiros, e pique se com dois artareis de carneiro, huma quarta de toucinho, e algúns cheiros, logo que tudo isto estiver picado, se **armará** em huma frigideira untada de manteiga, ficando a lebre com a proporçao que era dantes: e finalmente se comporá com lardos por cima, o se mandará á meza sobre sopas de queixo.

El término aparece como entrada en Muro (1892) con una acepción similar, s. v. *armar*: "Cuando en alta cocina ó repostería se preparan manjares en piezas montadas, se dice que se *arma* un plato.

ARROLLAR

ETIM. De rollo: del lat. tardío *rotŭlus* 'ruedecita'. (DLE-2014, s. v.)

Definición

1. Envolver [un alimento *relleno o empanizado] → en forma de rollo ↓ para su cocinado.

Definiciones en otros diccionarios

arrollar [...]. 1. tr. Envolver algo plano y extendido de tal suerte que resulte en forma de rollo. (DLE-2014).

arrollar [...].v. a. Envolver una cosa en sí misma de suerte que quede encogida, y en figura larga y redonda. Es compuesto de la partícula A, y del nombre Rollo. (*Autoridades*-1726).

Ejemplo

Adonde traté de los artaletes no puse de los que se pueden asar en el asador: Para estos harás vnas chulletas de ternera mui delgadas, y vn poco más largas que las de los otros, y bátelas con la buelta del cuchillo, y échales vn poco de sal, y pica vn poco de tozino gordo muy picado, y pon en cada vna vn poquito, quanto se vnte toda la chuleta, y pica vn poco de riñonada de ternera, o carnero, que esté granujada, y pica vn poco de verdura, y mézclalo todo con dozena y media de yemas de huevos duros: y de que esté todo mezclado, saçona con todas especias y sal, y çumo de naranja, y ve echando por encima de las chulletas que no sea mucha cantidad: luego velas **arrollando** como ojaldrado, y tendrás vn poco del relleno a vna parte: y en acabando de **arrollar** el artalete, pon los cabos en el relleno, y aprieta vn poco, y pegarse ha dello, y velos espetando en vn filete, que es vn asadorcillo delgado, y si no en vna broqueta de hierro, o de caña: y pondrás los artaletes en dos destas, y atarlas has a vn asador gordo, vna de vna parte, y otra de otra, y asarlos has, y harás vna sopa la que te pareciere, y assiéntalos encima, y adórnalos con algunas ruedas de limón mondado, porque la cáscara en calentándose amarga (fols. 232r-232v).

Observaciones

Se documenta el término en Hernández de Maceras (1607 [1999]: 91):

Y luego toma un poquito de maçapán, y hazlo del largor de la tortilla y ve **arrollando** cada uno de por sí.

En Covarrubias (1611): "Coger alguna cosa y embolverla a modo de rollo".

ASAR

ETIM. Del lat. *assāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Cocinar [un alimento (carne, pescado) *rociado, bañado o untado en grasa] →sometiéndolo al fuego directo ↑de una parrilla o espeto (en asador o broqueta) o → al fuego indirecto ↑de un horno (en tortera).

Definiciones en otros diccionarios

asar [...]. 1. tr. Hacer comestible un alimento por la acción directa del fuego, o la del aire caldeado, a veces rociando aquel con grasa o con algún líquido. (DLE-2014).

asar [...]. 2. tr. Tostar, abrasar. (DLE-2014).

assar [...]. v. a. Preparar la carne, pescádo, huevos y otras cosas, poniéndolas al fuego sin otro ingrediente ni salsa, yá sea sirviéndose del assadór, como se hace en las cocínas, ù de alguna vasija de barro, como se hace en las pastelerías. (*Autoridades-1726*).

Ejemplo

Luego cortarás esta carne al traués, del ancho de tres dedos. Luego arrollarlos has, y irás haciendo artaletes, assentándolos en vna tortera: para esto no son menester broquetas, porque no se abre. Aduiértase, que de la ternera se pueden hazer artaletes, haziendo carbonadillas muy delgadas de la misma ternera, y hazer el relleno, como está dicho en los artaletes de aue y cabrito, y adornarlos con vnas carbonadillas, mechadas de la misma ternera: han de ser muy delgadas, y golpeadas con el cuchillo, y mechadas y **asadas** en las parrillas: y luego echarles sal y pimienta, y çumo de naranjas: y con esto se han de adornar los artaletes de ternera (fol. 47r).

Observaciones

Se documenta en Nola (1529 [1929] 124):

[...] y después sacarlo de allí y ponerlo a **asar** en un asador; y asarlo al fuego, y comenzándose de asar, untarlo con buen ajo y aceite, y en acabándolo de untar, azotarlo, bien con una verdasca [...].

En Hernández de Maceras, s. v. *assar* (1607 [1999]: 106):

Hanse de **assar** los barbos o peces y, después, se echarán en adobo como la ternera.

Aparece en bastantes ocasiones a lo largo de estos tres recetarios, ya que es una de las técnicas comunes de cocinado. Se registra en el Nebrija (1495), s. v. *assar*. En Covarrubias (1611): "Tostar las carnes al fuego". En Praussols (1900): "Sazonar mediante la acción directa del fuego un manjar cualquiera, rociado con su propio jugo, grasa, caldo ú otra sustancia".

ASENTAR

Variante: ASSENTAR.

Definición

1. Disponer [un alimento] ↑en una cazuela o similar ↓para su cocinado y presentación.

Definiciones en otros diccionarios

asentar [...]. 3. tr. Poner o colocar algo de modo que permanezca firme. (DLE-2014).

Ejemplo

Vn platillo de pichones, o pollos, o palominos, tomarás media dozana de pollos pelados, y limpios, y cozerlos has a medio cozer, y luego assiéntalos en vn cacillo, o caçuela de barro, y tomarás vnas lechugas perdigadas, y **assentarlas** has sobre los pollos, y luego pica vn poco de verdura, yeruabuena, y peregil, y cilantro verde: y luego toma tozino en dados muy menudos [...] (fol. 33v).

Observaciones

La primera entrada que encontramos en el repertorio del *NTLLE* viene recogida en Alcalá (1505). Se documenta en *DRAE* (1770): "Poner ó colocar alguna cosa de manera que permanezca firme. Tambien se dice sentar. Stabilire, firmare". Aparece en un único ejemplo en Nola (1529 [1929]: 23):

[...] y quite las otras que tendió sobre la mesa para **asentar** las fuentes.

No se refleja la acepción de 'componer alimentos' en ninguno de los recetarios contemporáneos a Montaña.

ATAR

ETIM. Del lat. *aptāre* 'ajustar, adaptar'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Bridar [un alimento (carne) *relleno] ↑con hilo de bala ↓para que cierre y mantenga la forma deseada en su elaboración y presentación.

Definiciones en otros diccionarios

atar [...]. 1. tr. Unir, juntar o sujetar con ligaduras o nudos. (DLE-2014).

atar [...]. v. a. Unir ò enlazar alguna cosa con cuerdas, ù otro instrumento. Su etymología es mui vária, queriendo unos que sea del Latino Apto, como que atando se acomóda una cosa con otra: otros quieren que sea Griego, y otros del verbo Hebreo Atar, que significa apretar ò cerrar, poque atando una cosa con otra se apriéta, y paréce como que se cierra, y esto es lo mas próprio. (*Autoridades*-1726).

Ejemplo

Has de desollar la pierna, y descarnarla, y picar la carne, echando con ella tozino y cebolla cruda, y vn poco de mejorana, y axadrea, hisopillo, y quatro hueuos crudos y especias, y vn poquito de vinagre, y sal, y ponle vn redaño sobre el pellejo por la parte de adentro, y luego echarás la carne sazonada, y coserla has con vna mechadera, y vna hebra de hilo de vala: y después **atarás** la pierna con vnas bueltas de hilo, y ponla en vn perol, o en vna olla, y échale allí caldo quanto se cubra, y échale tozino frito en dados, y vn poco de cebolla cruda, cortada a lo largo, y vn poco de manteca de vacas fresca, y vino, y vinagre, y saluia, y mejorana, y hisopillo, [...] (fol.32v).

Observaciones

En Nola (1529 [1929]: 75):

[...] puedes cubrirlos de papel blanco los pavos o capones bien **atados** sobre el tocino.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 88):

Los bretones no tienen otro adereço ninguno más de que se han de escoger que vayan limpios, y **atarlos** en manadas [...].

Se documenta el lema en Muro (1892): "Para lo que significa en cocina conviene más la palabra embridar, como se decía antiguamente, que significa preparar y atar ó ligar las aves y ciertos trozos de carne, albardados ó no, con hojas de tocino, sirviéndose para esta operación de hilo torcido de cáñamo, fino y resistente".

BATIR

ETIM. Del lat. *battuĕre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Revolver [un alimento (huevos)] o [una elaboración culinaria (masas líquidas)] ↑con (un cucharón) →para que se traben, espumen, disuelvan o mezclen sus componentes.
2. Dar golpes a [un alimento (carne)] ↑con un instrumento pesado (*buelta* de un cuchillo) ↓para ablandarlo.

Definiciones en otros diccionarios

batir [...]. 7. tr. Mover y revolver una sustancia para que se condense o trabe, o para que se licue o disuelva. (DLE-2014).

batir [...]. Mover, agitar, ò revolver alguna cosa para que se una, condense, ò trave, usando para ello de algun instrumento: como batir huevos, leche, chocoláte, &c. (*Autoridades-1726*).

batir [...]. v. a. Golpear, dár golpes con una cosa dura contra otra, ò para deshacerla, ò para apretarla y baxarla, ò para otro fin: como batir la murálla, batir el papél. (*Autoridades-1726*).

Ejemplos

Luego **batirás** quatro yemas de hueuos con vn poco de agrio, y quajarás este platillo, apartando primero la flor del: y síruelo en vn plato sobre reuanadillas de pan blanco, y échale vn poco de çumo de limón por encima, o naranja, y la flor: y síruase caliente (fol. 49r).

Adonde traté de los artaletes no puse de los que se pueden asar en el asador: Para estos harás vnas chulletas de ternera mui delgadas, y vn poco más largas que las de los otros, y **bátelas** con la buelta del cuchillo, [...] (fol. 232r).

Observaciones

Bajo la primera de las acepciones se documenta en Nola (1529 [1929]: 51):

[...] y tomar doce yemas de huevos y **batirlas** con el queso rallado y con el pan; y echar un poco de leche con ello para desatarlo y echarlo en el cazo a vueltas de la leche y de los requesones; y después de revuelto batirlo muy bien; y tomar un poco de hierbabuena y majarla muy bien [...].

Asimismo, en Hernández de Maceras (1607 [1999]: 21):

Y, después que le pareciere que está cozida, se ha de **batir** un huevo o dos con aquel caldo que saliere del roscón, echándole otro poco más, y se ha de espesar con él.

Se definen las dos acepciones que documentamos en Montañó también en Covarrubias (1611): "Golpear del verbo Latino batuo [...]. Batir huevos, revolver los unos con los otros, y mezclar las yemas, y las claras, para hazerlos en tortilla". En Praussols (1900): "Agitar, golpear, revolver, mover vivamente una cosa para que se condense ó se disuelva".

BAÑAR

ETIM. Del lat. *balneāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Napar [un alimento] o [una elaboración culinaria (dulce, salado)] =con una sustancia *líquida o semilíquida ↓para darle sabor, olor y hermopear su presentación.
2. Cubrir [un alimento] o [una elaboración culinaria] =de líquido (caldo) ↓para su cocción.

Definiciones en otros diccionarios

bañar [...]. 5. tr. Cubrir algo con una capa de otra sustancia, mediante su inmersión en esta o untándolo con ella. (DLE-2014).

bañar [...]. Vale tambien cubrir alguna cosa con otra diferente: como los dulces con el cande, ò los bizochos con el azúcar, la cera, la losa vidriada, &c. (*Autoridades-1726*).

Ejemplos

[...] luego irás dorando con el batido lo que se está asando: y quando este baño estuuiere bien seco, echarle has vn poco de manteca y dexarlo has secar más, y luego **dale** otro **baño** con vnas plumas: y desta manera irás haziendo hasta que no se vea nada de la bolatería. Luego lo tornarás a ruciar con manteca, y échales açúcar molido por encima, y quedarán redondas como empanadas, y parecerán empanadas Inglesas en el gusto (fol. 26v).

Esta salsa se haze desta manera: Tomarás reuanadas de pan, y ponlas en las parrillas sobre la lumbre, adonde huuiere mucha llama, y quémese de manera, que quede mui negro: y luego pássalo por vn poco de agua fría, porque luego desechará el humo que tomó de la llama, y échale caldo quanto se **bañe**, y échale vino y vinagre, y vn manojito de las yeruas del jardín, saluia, mejorana, hisopillo, y ajadrea, y cebollas, y yeruabuena, y cueça poco a poco, hasta que el pan se ablande bien [...] (fol. 105r).

Observaciones

La primera aparición, con la acepción gastronómica de cubrir, en los diccionarios en el *NTLLE* se referencia en Sobrino (1705), s. v. *bañarse el pescado en agua y sal*: "*Faire cuire le poisson avex de l'eau et du sel; ce que nous apellons, faire cuire au court bouillon*". En los diccionarios gastronómicos, se documenta en Muro (1892) bajo la acepción: "Untar una cosa con algún líquido consistente de manera que secándose este quede pegado á ella como una costrilla". También, con significaciones más amplias, lo encontramos en Praussols (1900): "Meter un cuerpo en agua, caldo, grasa, ú otro líquido. Cubrirlo con una capa de huevo, aceite, manteca, azúcar, etc. Glasear, barnizar con jugos ó gelatinas las carnes ú otros manjares".

BENEFICIAR

ETIM. Del lat. *beneficium* 'beneficio', compuesto de *bene* 'bien' y *facere* 'hacer'. (DCECH, s. v.).

Definición

1. Trabajar [un alimento] o [una elaboración culinaria] →de forma adecuada ↓para su uso o presentación.

Ejemplo(s)

De cidra se haze esta torta, **beneficiándola** de la misma manera que los limones, cortada muy delgada, y dándoles sus caldas como a los limones, y la cidra ha de ser agria, si es possible; porque las cidras agrias tienen la carne mejor y más tierna: ha de estar en remojo ventiquatro horas si huuiere lugar: y si no, caldeándola muchas vezes, la harás endulçar (fol. 77r).

Observaciones

No se documenta en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). No consta en los diccionarios gastronómicos de Muro (1892) y Praussols (1900). No aparece en ningún texto gastronómico en el *CORDE*.

BIZCOCHAR

Variante: VIZCOCHAR

ETIM. De bizcocho: de *bis-* y el lat. *coctus* 'cocido'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Recocer [un bizcocho] ↑en el horno →para su mejor conservación.

Definiciones en otros diccionarios

bizcochar [...]. 1. tr. Recocer el pan para que se conserve mejor. (DLE-2014).

Ejemplo

Si quisieres hazer los vizcochos de almidón sin vidriarlos son muy buenos: Harás el batido que está dicho con las cantidades que se dize atrás, y pondrás el horno de cobre al fuego con lumbre mansa, y henchirás la hoja de obleas, muy bien compuesta: luego echarás del batido en quatro, o cinco partes, y ciérralo, y déxalo estar vn poco, y el batido se aurá estendido por todo el horno; y de que estén bien quajados saca la hoja fuera, y corta los vizcochos en pedaços quadrados, o como saliere, y tórnalos a poner en el horno a **vizcochar**, y échales vn poco de açúcar raspado por encima, y de que esté bien **vizcochados** sácalos (fol. 276r).

Observaciones

En Nola (1529 [1929]: 133):

Hacer una rosca de bizcocho en el horno que sea bien **bizcochada** [...].

No se documenta en Hernández de Maceras (1607 [1999]). Se localiza la primera entrada en *Academia* (1780): "Hacer bizcocho". A partir de *DRAE* (1822) se introduce la definición actual: "Recocer el pan para que se pueda conservar mejor". En Muro (1892) aparecen ambas definiciones: "Recocer el pan para que se pueda conservar mejor, y también hacer bizcochos".

BLANQUEAR

ETIM. De blanco: del germ. **blank*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Bañar [una elaboración dulce (bizcochos, rosquillas)] con un *blanqueado* =de azúcar, claras de huevo y agua.

Ejemplo

[...] y quando esté coziendo echa las rosquillas dentro, y cuezan hasta que ellas mismas suban arriba encima del agua, y como vayan subiendo las irás sacando en vna cesta, dentro vnas toallas, porque no se peguen vnas con otras: hanse de sudar allí como ocho horas, y luego llevarlas al horno de pan, y quando las traigan las has de dar lustre, si no las quisieres dar baño: y si las quisieres **blanquear** con vidriado será mejor (fol. 267v).

Observaciones

No se documenta en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). El lema usado en Montaña se refiere a la terminología propia de la pastelería; mientras que el DLE (2014) recoge el significado del término que difiere de este bajo su concepción actual: "Escaldar un alimento durante unos minutos, para ablandarlo, quitarle color, etc". Bajo la misma definición se recoge el término en Muro (1892): "Poner blanca alguna cosa. En culinaria se blanquea cuando se pone en agua hirviendo, durante un tiempo determinado, las carnes, pescados o verduras, cuyas partes acres ó colorantes se eliminan de este modo". Bajo esta acepción se recoge igualmente en Praussols (1900): "Hervir las carnes, pescados y verduras para privarlos de los principios acres y colorantes que contengan [...]. Operación que consiste en tener por más ó menos tiempo en agua cociendo con ó sin sal el manjar que se quiere blanquear, hecho lo cual es retirado y puesto á escurrir en una pasadera".

CALAR

ETIM. Del lat. tardío *chalāre* 'bajar, descender', y este del gr. χαλάω *chalân* 'hacer bajar'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Hacer penetrar [un líquido (almíbar)] en un alimento *sólido y seco ↓para que lo embeba.

Definiciones en otros diccionarios

calar [...]. 1. tr. Dicho de un líquido: Penetrar en un cuerpo permeable. (DLE-2014).

calar [...]. v. a. Penetrar lo líquido poco a poco algún cuerpo seco hasta dexasle mojado y húmedo. Fórmase este verbo del nombre Cala. (*Autoridades*-1729).

Ejemplo

[...] y has de hazer de manera, que las reuanadas quando se remojen no quede nada por remojar, y que estén tiernas y mui bien conseruadas, y que no esté el açúcar empaniçado por encima dellas, sino que parezca diacitrón; porque si no se **calasse** la reuanada con el vino, no se **calaría** tampoco con el açúcar: y si se empapasse demasiado con el vino, haríase pedaços en el açúcar; y si quisiesses subir mucho el açúcar para trauarla se empaniçaría, y no tienen buen comer [...] (fols. 281r-281v).

Observaciones

No se documenta en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). En Muro (1892): "Penetrar algún líquido poco á poco un cuerpo seco. En cocina se dice calar la sopa cuando sobre el pan, recortado y dispuesto en la soperá, se vierte el caldo hirviente para hacer la sopa calada al natural". De la misma forma se define el término en Praussols (1900): "Empapar la sopa. Echar caldo en la soperá donde se halla el pan en rebanadillas delgadas, y dejar que éste embeba todo el líquido que necesite para esponjarse".

CALDEAR

Variante: DAR CALDAS.

ETIM. Del lat. *caldus* 'caliente'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Escaldar [un alimento] →sometiéndolo a diversos hervores en agua ↓para ablandarlo o eliminar su sabor agrio.

Definiciones en otros diccionarios

caldear [...]. Vale tambien Escaldar con alguna cosa hirviendo, o mui encendida, y tambien calentarla. (*Autoridades-1732*).

Ejemplo

Tórnala a colar por la seruilleta: y desta manera le **darás** tres, o quatro **caldas** y prouarás las cidras: y luego verás si está dulce, y si lo está tendrás vna libra de açúcar en punto bien subida, y echa dentro la cidra rallada, bien esprimida del agua, y conséruala muy bien: y luego sácala del fuego, y échale tanta canela que quede bien parda, y échale vn poco de olor, y haz tu torta con dos hojas debaxo, y encima vn rejadillo a modo de celogía (fols. 76v-77r).

Observaciones

No se documenta en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). A partir de *Academia* (1726-1739) desaparece de los diccionarios académicos la acepción más cercana al término culinario *escaldar*, término usado actualmente, que se documentaba s. v. *caldear*.

CALENTAR

ETIM. De caliente: del lat. *calens*, -entis 'que se ha calentado', 'ardiente', participio activo del verbo *cālere* 'estar caliente, calentarse'. (*DCECH*, s. v.)

Definición

1. Dar calor a [un alimento] o a [una elaboración culinaria] ↓ para su cocinado o uso.
2. Dar calor a [un equipo o herramienta (horno, sartén)].

Definiciones en otros diccionarios

calentar [...]. 1. tr. Comunicar calor a un cuerpo haciendo que se eleve su temperatura. U. t. c. prnl. (*DLE-2014*).

calentar [...]. v. a. Comunicar el calor próprio o adquirido. Sale del Latino Calefacere, que significa lo mismo. Es verbo anómalo, y recibe i en los presentes: como Caliento, caliente, y en el imperativo calentate. (*Autoridades-1729*).

Ejemplos

Tomarás tres, o quatro pellas de manjar blanco, y harás vnos rollitos del tamaño, o gordor del dedo chico de la mano, e iráslos cortando en trozitos, vn poco mayores que

auellanas, y échales harina por encima, y ve haziendo dellos vnos bodoquillos, y échales harina porque no se peguen, y pon a **calentar** la manteca que esté bien caliente en la sartén, y échalos dentro, y ponlas al fuego a buena lumbre, y meneando siempre la sartén a vna mano: y en tomando color sácalos luego con la espumadera, y no te descuides, porque se quemarán, o se despachurrarán (fol. 141r).

[...] y luego **calentar** vn horno de cobre con mucha lumbre: y quando esté muy caliente mete la manteca dentro en su plato, y luego tomará color; y si se desbaratare algo, toma vna paleta, y acomoda la que esté de la hechura de pella de manteca fresca, y échale más pan rallado: y desta manera quedará buena (fol. 264v).

Observaciones

En Nola [1929 (1529): 139]:

[...] y después **calentar** el unto del puerco fresco o manteca [...].

En Hernández de Maceras [1999 (1607): 38]:

Y quando se uviere de comer, se puede **calentar** en el mesmo escabeche, y no se le olvide de echar sal a este escabeche.

Se documenta ya en Nebrija (1495).

CARGAR

ETIM. Del lat. vulg. *carricāre*, y este der. del lat. *carrus* 'carro'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Poner un peso suficiente sobre [un alimento] o sobre [una elaboración *sólida] ↓para que preñe y ayude a su corte o racionado.
2. Rellenar [una preparación culinaria (masa)] de los ingredientes que la componen.

Definiciones en otros diccionarios

cargar [...]. Poner encima de alguna cosa un peso considerable, o matéria sólida y mui pesada, para que no se levante, o hinche, se amolde, o baxe, y assí para otros fines. (*Autoridades*-1729).

Ejemplo(s)

Echarás vn poco desta especia dentro en el aro sobre la estameña. Luego echarás vna cucharada de carne con vna espumadera; y tornarás a echar por encima de la especia, y apretarla has con vna paletilla, o cucharón; luego echa otra cucharada de la carne, y echa otro poco de especia por encima, y tórnala a apretar con la paleta, o cucharón: y desta manera irás haziendo hasta henchir el aro de la pleita; luego echarás la otra punta de la estameña por encima, y ponle vna cobertera, o otra cosa llana, y **cárgala** encima con cosa que pese dos arrobas, y déxala estar assí hasta que se enfríe: luego saca el queso, y síruelo frío: y si quisieres seruir algunas reuanadas deste queso calientes, derrite tozino gordo, y echa en vna sartén desta grasa, como para vna tortilla, y allí podrás tostar las reuanadas del queso (fol.130v).

[...] y pondrás dentro vna hostia blanca, cortada de las esquinas: y sobre esta hostia pondrás de todos los materiales que están dichos, de manera que **cargue** todo sobre la hostia: luego harás otro rollito de pasta de maçapán, y irásle poniendo sobre el otro borde, mojándolo primero con vna gota de agua: y subirás el borde con los dedos otro tanto como el otro, o más: y tornarás a meter dentro otra hostia, y tornarla has a **cargar** con los mismos materiales (fol. 88v).

Observaciones

Con una acepción similar a la que da *Autoridades* (1729), si bien no con la finalidad de "prensar" que se infiere en el texto de Montañó, se documenta en Nola (1529 [1929]: 191):

Escamar muy bien la pelaya y abrirla por el costado; y cuando la quisieres freir echarle un poco de sal; y calentar el aceite, y desde que esté caliente echa dentro la pelaya; y así como ella se encogerá o apartará, volverla presto de la otra parte, y **carga** la mano sobre ella porque no se torne a encoger [...].

CEBAR

ETIM. Del lat. *cibāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Rellenar [(pasteles *hojaldrados)] con una elaboración *sólida o líquida cuajada con yemas de huevo.

Ejemplo

Destos ostiones frescos podrás hazer buenos pasteles, ahogándolos con buena manteca de vacas, y sazonándolos con todas especias, y vn poquito de verdura y sal, y de que estén cozidos los pasteles **cebarlos** con huevos y agrio (fol. 195v).

Observaciones

Aparece con la acepción de "añadir un ingrediente" a una elaboración en Nola (1529 [1929]: 137):

Tomar almendras blancas muy bien majadas; y como se fueren majando ir echando azúcar; y para una libra de almendras otra libra de azúcar; y majarlo todo junto y como se vaya majando irlo **cebando** con agua rosada, y sea lo más molido que pueda; y después tomar harina muy cernida, y amasarla con huevos y manteca; y un poco de vino blanco, y hacer unas tortillas.

CERCENAR

ETIM. Del lat. *circināre* 'redondear, dar forma de círculo'. (DLE-2014).

Definición

1. Cortar el sobrante a [una masa moldeada].

Definiciones en otros diccionarios

cercenar [...]. 1. tr. Cortar las extremidades de algo. (DLE-2014).

cercenar [...]. v. a. Cortar al rededor, o redondear alguna cosa, quitándola algo con igualdad, medida y proporción. Viene del nombre Cercén de donde se forma. (Autoridades-1729).

Ejemplo(s)

[...] y después que esté pasado todo tiende vna hoja de masa mui delgada, y la assentarás en la tortera, y echarás el batido que será blanco vn poco mosqueteado por la canela y clauo, y rociarla has con vna poca de agua de azahar, y echa el açúcar raspado por encima, y **cercena** la masa por vn poco más arriba del batido, y cuézela a fuego muy manso (fol. 233v).

Observaciones

No se documenta en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). Se documenta ya en Nebrija (1495) con la acepción de 'cortar circuncidando': "cercenar, circuncido".

CERNER

ETIM. Del lat. *cernĕre* 'separar'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Pasar [una materia *en polvo (harina, azúcar)] ↑por un cernedero o cedazo
↓para separar lo grueso de lo fino.

Definiciones en otros diccionarios

cerner [...]. 1. tr. Separar con el cedazo la harina del salvado, o cualquier otra materia reducida a polvo, de suerte que lo más grueso quede sobre la tela, y lo sutil caiga al sitio destinado para recogerlo. (DLE-2014).

cerner [...]. v. a. Apartar, separar con el cedazo la harina del salvado, o otra cualquier materia reducida a polvos, de suerte que lo mas grueso quede sobre la tela, y lo sutil caiga abaxo al sitio destinado para recogerlo. Este verbo tiene la anomalía de recibir la i en algunas personas de los tiempos presentes: como Yo cerno, cierne tu, cierna aquel, &c. (Autoridades-1729).

Ejemplo(s)

Qvajarse ha la leche, y apretarse ha mucho, de manera que no tenga suero ninguno: luego la echarás sobre vn tablero, y sobarla has mucho, de manera que estará bien desgranujada: y luego tomarás açúcar molido y **cernido**, y tendrás harina de tahona muy floreada, y tendrás manteca fresca que sea muy buena esprimida [...] (fol. 249r).

Observaciones

En Nola (1529 [1929]: 68):

Tomar arroz y hacer de él harina y **cernerla** por un cedazo y tomar leche de cabras o de ovejas [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 48):

Y se le ha de echar un poco de leche, batiendo la pechuga muy bien, con la leche, y se ha de echar luego una libra de arroz, muy bien **cernido** y molido, y se batirá mucho hasta que haga muchas bexigas.

Se documenta en Covarrubias (1611): "que otros dizé cernir, es apartar con el cedaço la harina del salvado".

CHAMUSCAR

ETIM. Del port. *chamuscar*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Preelaborar [un alimento] →quemándolo ligeramente por su parte exterior
↓para retirarle pelos, plumas o cualquier otra materia que no sea posible extraer mediante la acción manual.

Definiciones en otros diccionarios

chamuscar [...]. 1. tr. Quemar algo por la parte exterior. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

champurrado, da [...]. Quemar ligeramente, haciendo el fuego su efecto en sola la superficie, sin introducir su forma en la materia, y consumiendo solo la parte exterior o débil, como lana, pelúsa, pelléjo, &c. y por esso el chamuscar es siempre a llama y no a fuego sólido ni fuerte. Puedese derivar del nombre Llama, diciendo Llamuscar, y de aqui Chamuscar. (Autoridades-1729).

Ejemplo(s)

Quiero poner aquí cómo has de beneficiar vn jualí, y vn venado, y lo que se puede hazer de todos estos despojos destas reses. El jualí si no está abierto chamuscarse ha, o pelarse con agua caliente: y si estuuiere abierto sácale vna correa por la vna parte de la abertura, desde la cola hasta la degolladura, y cóselo con ella, que parezca que no está abierta; porque de otra manera se ahumaría, y **chamúscalo**: y después que esté **chamuscado** córtale toda aquella correa, y déxale enfriar [...] (fol. 102r).

Observaciones

Se documenta en Nola (1529 [1929]: 154):

E si por acaso supiere al humo o a **chamoscado** o a quemado, tomar una poca de levadura que sea bien agra y atarla en un trapo de lino; y hacer que la olla hierva siempre; y echarla dentro porque hierva todo junto; y sepas que si la olla no hirviere no se le quitaría tan presto el sabor del humo ni de lo socarrado [...].

El término aparece ejemplificado por primera vez bajo la acepción de 'preelaborar un alimento' en Franciosini (1620): "*abbrostire, cioe abbruciar leggiermente come facciamo a gli ucelli passandogli sopra la fiamma quando son pelati, acció non gli resti niuna pennuccia*".

CLARIFICAR

ETIM. Del lat. *clarificāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Retirar las impurezas y espumas al [almíbar o miel] →mediante filtración
↓para que quede transparente y limpio.

Definiciones en otros diccionarios

clarificar [...]. 3. tr. Poner claro o limpio y purgar de heces lo que estaba denso, turbio o espeso, especialmente un licor o el azúcar para hacer almíbar. (DLE-2014).

clarificar [...]. Significa también poner claro, limpio y purgado de las heces lo que estaba denso, turbio y espeso: lo que con propiedad se dice de los licores, y del azúcar hecho almíbar. (*Autoridades-1729*).

Ejemplo

Hanse de tomar las peras y cozerse echándolas en agua fría, y después de cozidas mondallas, y machacarlas, o rallarlas, y tomar para cada libra de pera vna libra de açúcar molido, y reboluelo con la pasta; y ponerlo a la lumbre que cueça hasta que espese, y se eche vn poco en vn plato, o en vna tabla que se enfríe, y en no pegándose a la tabla, ni al dedo, echarlo fuera de la lumbre: y si no lo quisieren hazer desta manera, **clarificar** el açúcar, y ponerle en vn punto que haga vna bolita en el dedo, y entonces se podrá echar la pasta. Y si fuere para bocados hase de tomar a tres quarterones de açúcar, y ponerlo a clarificar, o molido, y ponerlo en el mismo punto que la perada (fol. 291r).

Observaciones

Se documenta en Nola (1529 [1529]: 143) con la acepción de 'limpiar y purgar':

[...] y desde sea bien exprimida, sacarla del trapo y destemplarla con buen vinagre blanco y miel, ocho libras; y apurarla al fuego, despumándola siempre; y desde esté **clarificada** la miel echarla sobre la oruga.

Bajo la misma acepción aparece en Hernández de Maceras (1607 [1999]: 102):

Todo esto, las almendras y el diacitrón y la vaca, en estando el manjar blanco coajado, la leche la has de echar dentro del manjar blanco, que cueza todo hasta que esté en su punto, haziendo cuenta que es el manjar blanco; y toma media dozena de huevos, las

yemas no más, y hazlas mecidas con buen almíbar **esclarificado**. Estos huevos has de sacar de la manera de los huevos elados, muy **clarificados** y dorados.

Observamos que en todas las definiciones que hemos recogido de esta entrada se relaciona directamente el término con la técnica culinaria consistente en 'limpiar de impurezas la elaboración de almíbar', sea a base de azúcar o miel. Sin embargo, en los diccionarios culinarios históricos dicho término se amplía a la 'purificación' de cualquier elaboración líquida caliente, generalmente un caldo, por la adición de claras de huevo como elemento clarificador. Así en Muro (1892): "Pero hoy en cocina es preciso clarificar muchas substancias, muy particularmente el caldo del puchero, lo que se consigue batiendo mucho unas claras de huevo con su cáscara muy triturada. Se incorpora en el líquido, que se agita bien, y después que se ha posado bastante se pasa por colador muy fino y así resulta clarificada".

COCER

Variante: COZER

ETIM. Del lat. *coquĕre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Hervir [un alimento] →sumergiéndolo en un líquido (agua, leche, caldo) *en ebullición.
2. Cocinar [una elaboración culinaria] →sometiéndola al calor directo o indirecto (brasas, horno).

Definiciones en otros diccionarios

cocer [...]. 1. tr. Hacer comestible un alimento crudo sometándolo a ebullición o a la acción del vapor. (DLE-2014).

cocer [...]. v. a. Preparar con el fuego las cosas crudas, y proporcionarlas para que se puedan comer con sazón, ò servir para otros diferentes usos y fines. Viene del Latin *Coquere*, que significa esto mismo. Tiene la anomalía de mudar la o en ue en algunas personas de los tiempos presentes: como yo cuezo, cuece tu, &c. (*Autoridades*-1729).

Ejemplos

Pondrás a **cozer** vn capón en vna olla, y quando estuuiere vn poco más de medio cozido, sácalo y déxalo enfriar, y méchalo por el vn lado con mechas muy menudas, que vaya muy frisado: luego harás vna sopa de natas, o de leche, contrahecha a la de las natas, o vna sopa dorada: y assí cruda como está pon encima el capón, del lado que no está mechado hazia abaxo, y apriétalo, que se entierre la mitad en la sopa: y luego ráscale vn poco de sal encima de lo mechado, y métela en vn horno con lumbre abaxo y arriba, y váyase tostado poco a poco, y se irá quajando la sopa, y tostado el capón, y se acabará de cozer la parte de abaxo, y se tostará el tozino, y la parte de arriba: y assí parecerá el vno asado, y el otro **cozido** (fols. 250r-250v).

Este pescado fresco es muy bueno en caçuela, haziendo pedaços dél, y ahogar vn poco de cebolla con buen azeite, y echar allí del atún los pedaços que te pareciere que son menester, y ahógalos muy bien, y saçona con todas especias y sal, y échales vn poco de agua caliente quanto se bañen, y échale vn poco de verdura picada, y su agrio y déxalo **cozer** vn poco tapada la caçuela, que sea medio estofado (fol. 174r).

Observaciones

Se documenta en Nola (1529 [1929]: 55):

[...] y ponlo todo en la olla a donde ha de **cocer**; y pon azúcar y allí mismo un poco de gengibre; y ponlo a cocer siempre, trayéndolo con un palo de madera, y desque sea cocido pornás un poco de zumo de limones; y después tráelo un poco con el meneador de palo porque se mezcle bien el suco de limones dentro; y después escudilla y echa sobre las escudillas azúcar fino.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 15):

Toma el carnero de la parte que quisieres, del pecho o de la pierna, y hazle tajadas pequeñas. Y se ha de echar a **cozer** en una olla, y no se le ha de echar más agua de quanto se cubra. Y se le ha de echar luego la sal, y dexarlo cozer; y al medio cozer se le ha de echar perexil y yervabuena, y tocino gordo, y picarlo todo muy bien picado y echárselo.

Ya aparece la entrada en Nebrija (1495) s. v. *cozer*. En Muro (1892): "preparar las cosas crudas por medio del fuego y algún líquido para que se pueda comer ó para otros usos. Se dice también de aquellas cosas que se secan por medio del fuego para darles la consistencia que necesitan, como el pan, el ladrillo, etc. [...]". Hablando de las cosas líquidas es lo mismo que *hervir*. Fermentar ó hervir sin fuego algún líquido, como el vino". En Praussols (1900): "Hervir. Preparar ó

condimentar alguna cosa cruda mediante la acción del fuego y de algún líquido, para que se pueda comerla, ó para otros usos".

COLAR

ETIM. Del lat. *colāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Pasar [un ingrediente *líquido] o [una elaboración culinaria] ↑por un colador (manga, estameña, cedacillo, paño, servilleta) ↓para separar las partes sólidas de las líquidas.

Definiciones en otros diccionarios

colar [...]. 1. tr. Pasar un líquido por una manga, un cedazo o un paño. (DLE-2014).

colar [...]. v. a. Passar por algún paño, manga o cedazo las cosas líquidas: como el agua, vino, o otro liquor. Viene del Latino Colare, que significa esto mismo. Tiene la anomalía de mudar en algunas personas de los presentes la o en ue: como Cuelo, Cuelas, Cuele, Cuela tu, Cuelen aquellos, &c. Usase muchas veces como verbo neutro, hablando del mismo liquor. (*Autoridades-1729*).

Ejemplo

Para hazer vna escudilla de almendrada son menester quatro onças de almendras, y mondarlas has en agua caliente, y echarlas has en agua fría, por espacio de media hora: y luego majarlas has en el almirez, mojando a menudo la mano del almirez en agua tibia: y después de bien majadas irlas echando agua tibia, cantidad de medio quartillo, antes más que menos: y luego se ha de **colar** por vna estameña, o seruilleta, y esprimirlo muy bien, y tornar a echar las granças en el almirez [...] (fol. 242v).

Observaciones

Se documenta en Nola (1529 [1529]: 146):

[...] y **colar** este mosto por un trapo limpio y echarlo en un cántaro.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 133-134):

Y déxalos cozer bien y, después de bien cozidos, quítalos del agua, que se enfríen, y luego toma un cedaço no muy espesso, y haz echar todos los membrillos por él, trayéndolos con la mano, para que cuelen, y después que los tengas todos **colados**, quantas libras uviere de membrillo, tantas libras de açúcar has de echar, o quartillos de miel blanca.

En los ejemplos recuperados del texto se observa el uso arbitrario de estos cinco útiles para colar líquidos: manga, estameña, cedacillo, paño y servilleta. Al respecto, Abad (2010: 117): "A falta de prensas o mangas los lienzos de casa — de lana, seda o estameña— se usaron sin otro aditamento para escurrir, cerner, colar o incluso clarificar miel". Se documenta en Nebrija (1495) s. v. *colar por coladero*.

COMPONER

ETIM. Del lat. *componĕre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Formar [una elaboración culinaria] →dando orden a los ingredientes que la componen ↓para su cocinado o presentación.

Definiciones en otros diccionarios

componer [...]. 1. tr. Formar de varias cosas una, juntándolas y colocándolas con cierto modo y orden. (DLE-2014).

componer [...]. v. a. Juntar, poner en forma unas cosas con otras, distribuyéndolas y colocándolas de suerte que queden en orden y proporción, y juntas formen un cuerpo: como Componer un ramillete, componer un aderezo de piedras preciosas, y assí otras cosas semejantes. Viene del Latino *Componere*, que significa esto mismo. Este verbo tiene la anomalía de su simple *Poner*: como Yo compongo, &c. (*Autoridades-1729*).

Ejemplo

Harás vna masa fina sin açúcar, y tiende tres hojas redondas del tamaño de la falda de vn sombrero grande muy delgadas, y úntalas con manteca, y pon vna sobre otra, y tiéndelas vn poco más con el palo de la masa, de manera que todas tres parezcan vna. Esta hoja ha de ser redonda, y **compondrás** de todas conseruas, y hueuos mexidos, y vnos pocos de tallarines fritos, y vn poco de manjar blanco alrededor: esto ha de ser en

ruedo, que parezca vna corona, y le podrás poner pedacitos de maçapán cozido en el caço, como está dicho atrás, y rocíalo con vn poco de manteca: y luego harás otra hoja de tres hojas, como la de abaxo, y pónsele encima, mojando primero con agua los bordes, y el hueco de la corona, y [...] (fol. 87r).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). Se documenta en Nebrija (1495): "poner en orden". Covarrubias (1611) lo define: "Algunas vezes sinifica atauiar, y adornar".

CONSERVAR

ETIM. Del lat. *conservāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Cocinar [un alimento (fruta, hortalizas)] → en un almíbar = de azúcar o miel u otro líquido ↓ para mantenerlo en el tiempo con sus cualidades inalteradas.

Definiciones en otros diccionarios

conservar [...]. 5. tr. Preservar un alimento en un medio adecuado. (DLE-2014).

conservar [...]. Significa tambien adobar las frutas con azúcar, y lo mismo que hacer conserva. *Autoridades-1729*).

Ejemplo

Hase de tomar la cidra, y mondarla de la cáscara, y de los agrios, y luego salarlo, y de que aya tomado la sal echarlo en agua clara, que esté fría, hasta que cueça, y esté muy tierno, y sacarlo, y echarlo en agua clara, y tenerlo dos días, mudándole las aguas: luego echallo en **conserua** en el açúcar, clarificado con sus huevos, y echarlo en las ollas, o barreñones donde huuiere de estar el diacitrón, y esté frío el açúcar, e irle sacando cada día el açúcar, y írselo coziendo: y si saltare açúcar irle añadiendo hasta que esté el açúcar espeso que se pegue en los dedos, e irlo coziendo, y dexarlo en su almíbar [...] (fol. 295v).

Observaciones

Se documenta en Nola (1529 [1929]: 179):

La toñina o atún quiere ser fresco y cortarla a ruedas redondas delgadas de tres dedos; y después lavarla muy bien y echar sobre las ruedas pimienta y sal y gengibre y un poco de azafrán, y todo esto sea bien molido y después hacer las empanadas y echar dentro

un poco de aceite y cubrirla; y vaya al horno, y si la quisieren comer fría sacarle el caldo, como dicho tengo en otros capítulos, porque con el zumo no se puede **conservar** mucho.

Aparece bajo acepción de 'calar de azúcar o miel' en Hernández de Maceras (1607 [1999]: 130):

Y luego los pondrás a cozer hasta que se **conserven** bien, y se le puede luego echar un poco de canela y clavos molidos. Y estando bien **conservado**, lo quitarás del caço y se echará en la tortada, y se cozerá con poca lumbre, y se le dará buena costrada de açúcar y huevos por encima. La massa d'esta tortada se ha de amassar con manteca, vino blanco, agua y sal.

Son múltiples los ejemplos que Montañón introduce en su recetario sobre las conservas de frutas y frutos en azúcar o miel; no así de conservas de otros alimentos, entre los que destaca la de "tallos de lechuga". No en vano, este verbo es uno de los que se ejemplifica con Montañón como autoridad en el primer diccionario académico: "[...] MONTIÑ. Art. de Cocin. fol. 220. Luego echa las nueces y almibar todo junto en el cazo o perol, y ponas a cocer, y acabalas de conservar". En Muro (1892) se documentan recogidas ambas acepciones del término: s. v. *conservar*: "Hacer conservas; hervir las frutas con azúcar ó miel". En Rosal (1611): "es lat. y de allí conserva porque se guarda la fruta con aquel adobo".

CORTAR

ETIM. Del lat. *curtare* 'cercenar', 'acortar'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Dividir [un alimento (carne, pescado, hortalizas)] →en trozos *proporcionados ↑con un cuchillo o instrumento cortante ↓para su cocinado y presentación.
2. Mezclar [yemas y claras] →batiéndolas ↑con un cucharón.

Definiciones en otros diccionarios

cortar [...]. 1. tr. Dividir algo o separar sus partes con algún instrumento cortante. (DLE-2014).

cortar [...]. v. a. Dividir, separar y romper alguna cosa con algún instrumento afilado, como es el cuchillo, las tixereras, el hacha, &c. (*Autoridades-1729*).

Ejemplos

Otra salsa de limones se suele servir con las perdizes, tomando limones, y mondarlos, y **cortarlos** menudos, y echar vn poquito de vinagre, y pimienta y sal, y vna gota de vino blanco, y echarlo por encima de las perdizes, assí como salen del asador: y no se ha de calentar más porque amargaría: y si le quisieres echar alguna vez azúcar, de manera que vaya agridulce no será malo (fol. 19r).

El cucharón con que han de batir los vizcochos ha de tener de largo media vara menos tres dedos. Ha de ser de vnos cucharones llanos de pala, y vn poco prolongados de la pala, y ha de ser delgada la pala, y vn poquito honda, mui poco, y no ha de ser ancho de pala, porque **corte** bien los hueuos. Y si quisieres batir los vizcochos con dos manos como las monjas: en tal caso ha de ser la pala del cucharón ancha y redonda; porque desta manera no se puede batir con cucharón angosto de pala (fol. 8r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 12) bajo la primera de las acepciones:

La vaca se quiere **cortar** menudo y muy delgado que parezca cepillado o rallado; parando mientes al corte, que no sea al revés y gordo y magro mezclado: y toda carne que está más cerca del hueso es más tierna que la otra, salvo la del lechón, que es mejor el cuero que la carne; y sobre la vaca **cortada** y hechos platos de ella sembrar sal con un cuchillo y echar del mismo caldo sobre la carne.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 6):

Para **cortarse** la pierna no ha de ser muy cozida, porque no se puede cortar bien ni es tan sustanciosa, ni sabrosa la carne; puédese **cortar** menuda como carne de vaca, **cortando** la carne del morcillo primero. Para tomarla con paño de mesa, lo primero quitarle la verga, si la trae; y puédense **cortar** tajadas anchas y delgadas.

Se documenta ya en Nebrija (1495). En Covarrubias (1611) se recoge "cortar la carne", s. v. *cortar*: "[...] Cortador, ordinariamente se toma por el que corta la carne, por otro nombre carnizero [...]". No se documenta el término bajo la segunda de las acepciones en el repertorio del *NTLLE*. En Muro (1900): "Dividir y separar alguna cosa con algún instrumento, como cuchillo, tijeras, espada".

COSER

ETIM. Del lat. *consuere*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Bridar [un alimento] ↑con hilo *de bala →enhebrado en una mechadera
↓para que no pierda forma o mantenga dentro de sí un relleno.

Ejemplo

Tomarás vna pierna de carnero que no sea manida, y desuállala, abriéndola por la parte de adentro, de manera que no se rompa: luego descárnala, y pica la carne, y de la mitad harás vn relleno, perdigando la carne con su cebolla y tozino, como está dicho, para los pollos rellenos, echando allí vnas hojas de yeruabuena, y mejorana, y quatro hueuos, y desde que esté bien seca, júntala con la otra carne que está cruda, y pícala junta, y sazona con todas especias, y vn par de hueuos y sal, y el çumo de vn limón, y vn poco de mejorana picada: luego tendrás el pellejo de la pierna sobre el tablero asido al jarrete, y ponle vn poco de redaño por la parte de adentro, y tórnala a **coser** con vna mechadera, y vn poco de hilo de bala, y espétala en vn asador, atándola muy bien, porque no se ande, y ponla asar, y pondrás debaxo vna pieça con vn poco de caldo, adonde cayga la sustancia de la pierna, y tostarás vnas reuanadillas de pan, y ponerlas en vn plato, y saca la pierna, y assiéntala sobre ellas, y toma la sustancia, y échale çumo de limón, y vn poquito de especia, y dale vnos cortes a la pierna por encima, y échale la sustancia (fols. 32r-32v).

Observaciones

Se documenta en Nola (1529 [1929]: 104):

Una polla tomarás que sea muerta de parte de noche y bien pelada y limpia, y tomar unas pocas de almendras blancas y unas pocas de pasas y gordura de gallina y un pedazuelo de canela entera y un clavo de girolf y mezclarlo todo, y ponerlo todo dentro de la polla, y **coserla** porque no salga el relleno, y después asarla en un asador y enlardarla con unto de gallina y de esta manera se ha de hacer el relleno de las aves para dolientes.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 46):

Y se le hará la avertura pequeña por donde se les sacarán las tripas, para que se pueda coser, y se picará un poco de carnero de la pierna muy bien picado, con un poco de tocino gordo, perexil, y yervabuena, y unos piñones, y especias, y sal, y huevos, que tenga buena sazón, y se rellenará el pollo. También se puede rellenar por entre cuero y

carne, como por dedentro; y se le ha de **coser** la abertura por donde se rellenó, porque no se salga el relleno.

Aparece documentado en Nebrija (1495).

CUAJAR

VARIANTE: QUAJAR

ETIM. De cuajo: del lat. *coagulum*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Trabajar [una elaboración culinaria *líquida] con algún elemento de ligazón (huevos) ↓ para que coja la solidez deseada.

Definiciones en otros diccionarios

cuajar [...]. : 1. tr. Transformar una sustancia líquida, especialmente si contiene albúmina, como la leche o el huevo, en una masa sólida y pastosa. (DLE-2014).

cuajar [...]. v. a. Condensar lo líquido, o unir las partes disueltas de alguna cosa: como la leche, la carne picada, &c. Viene del Latino Coagulare, que significa esto mismo: por cuya razón se debe escribir con C, y no con Q, como hacen muchos. (*Autoridades-1737*).

Ejemplo

Cozerás primero los pollos, o pichones, o aues, que estén medio cozidas, y cortarlas has en quartos, o en medias, y picarás tozino, y verdura, peregil, cilantro, y yeruabuena, y tomarás este tozino, y los pollos o pichones, y ponlo todo en vna pieça, y allí lo saçona todo: y luego harás el vaso que sea vn poco grande, y pondrás la mitad del tozino por todo el suelo del pastel: y luego pon los pollos: y luego pon encima de todo la otra parte del tozino y quando estuuere el pastel cozido, cébalo con caldo, y yemas de hueuos, y çumo de limón, y déxalo **quajar** vn poco (fol. 99r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 122):

[...] y batir unos huevos con pimienta y azafrán y clavos, y del mismo pan tostado que lleva dentro la cazuela y de queso rallado; y hacerlo espeso y asentarle encima a manera de haz y ponerle sus yemas, y **cuajarlo** en el horno ó con una cuajadera, que es

cobertera de hierro con brasas encima; y desque esté cuajada, quitarla de la lumbre y echarle un escudilla de miel que sea muy buena por encima y su pólvora duque.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 69):

Y se echará manteca en una caçuela, y echar se ha a los livianos media libra de açúcar, y se ha de **quajar** con media dozena de huevos, y se le echará agraz, o vinagre.

Se documenta en Nebrija (1495): "cuajar con cuajo".

CUBRIR

ETIM. Del lat. *cooperīre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Completar [una elaboración culinaria] =con un líquido (agua) o caldo sustancioso ↓para su cocinado.
2. Tapar un recipiente de cocción (caldero, tortera) ↑con una cobertera ↓para que [la elaboración culinaria] no pierda humedad.

Definiciones en otros diccionarios

cubrir [...]. 1. tr. Ocultar y tapar algo con otra cosa. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

cubrir [...]. 12. tr. Ocupar, llenar, completar algo. (DLE-2014).

cubrir [...]. v. a. Ocultar alguna cosa, con otra que se pone encima. (*Autoridades*-1729).

cubrir [...]. Vale tambien llenar la superficie de alguna cosa, aunque no la cubra toda: como cubrir el suelo de flores o hierbas. (*Autoridades*-1729).

Ejemplos

[...] quando esté cozido el lechón saldrá muy blanco: assiéntalo en vn plato y la cabeça en medio, y los quartos a la redonda: y luego hinche el plato de la gilea de vino que se **cubra** todo el lechón, y ponle vnas raxitas de almendras a la redonda: y si quisieres seruir esta gilea de vino sin carne, síruela en pellas, la mitad de las pellas blancas, y la mitad coloradas (fols. 269v-270r).

Luego tomarás vnas broquetillas de caña muy delgadas, y iráslos metiendo de quatro en quatro, y ponlos en vna tortera, vntada con manteca, y **cúbrela** con su cobertera: y echa lumbre abaxo y arriba, y cuézanse (fol. 45v).

Observaciones

Bajo la acepción 'cubrir de líquido' se ejemplifica en Nola (1529 [1929]: 105):

Después tomar una polla o pollo y quebrantarle los huesos y después hacer hervir una olla con agua que sea limpia; y medidamente, de manera que cuando echares la polla o pollo haz que solamente lo **cubra** la agua; y si es poca, de fuerza le habrás de echar más agua si la polla es mayor y es menester que cueza más [...].

Bajo la acepción 'tapar con algo', en Nola (1529 [1929]: 128):

[...] y ponla sobre buenas cenizas calientes, y después tomar una cobertera que sea tan grande como la sartén, que la **cubra** bien, y ponle buen fuego de carbón arriba y abajo y al derredor y desde esté así un poco, quitarle sotilmente la cobertera de encima [...].

Bajo la acepción de 'cubrir de líquido' aparece en Hernández de Maceras (1607 [1999]: 72):

[...] y échales un poco de vino blanco y agua quanto se **cubra**, y cueza con esto, y con un poco de azeite. Y toma unas rebanadas en los platos, y velos cubriendo con esta composición.

Bajo la acepción 'tapar con algo', en Hernández de Maceras (1607 [1999]: 72):

Y se tenderá la hoja de la massa, y se le pondrá la carne, y se **cubrirá** con la misma massa repulgándola.

Se documenta ya en Nebrija (1495).

CUCHAREAR

ETIM. De cuchara: del lat. *cochleāre* 'cuchara', 'cucharada'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Revolver y sacar de la olla [una elaboración culinaria] ↑con cuchara o cucharón ↓para probarla o para su servicio.

Definiciones en otros diccionarios

cucharear [...]. 1. tr. Sacar algo con cuchara. (DLE-2014).

cucharetear [...]. 1. intr. coloq. Meter y sacar la cuchara en la olla para revolver lo que hay en ella. (DLE-2014).

Ejemplo

Síruelo sobre reuanadas de pan tostado, y compónlo con algunas torrijas, o algunas vbres de ternera tostadas. No los saques con cuchara, sino con el mismo cazito lo puedes echar en el plato, porque quede de la misma manera que están en el cazito. Estos platillos no es bueno hazerse muchos juntos, porque no se anden **cuchareando**, sino cada plato de por sí, en caçuelas, o en cazillos (fol. 36r).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). Se documenta en Muro (1892), s. v. *cucharear*: "Sacar con cuchara". Y s. v. *cucharetear*: "Meter y sacar la cuchara en la olla para revolver lo que hay en ella". Tanto *cucharear* como *cucharetear* no se documentan como entradas en los diccionarios del NTLLE hasta *Autoridades* (1729). En Domínguez (1853), s. v. *cucharetear* se amplía la acepción con una explicación enciclopédica que aumenta la comprensión del término, así: "Meter y sacar la cuchara à menudo en la olla, para revolver lo que hay en ella. Andar tomando pedacitos del contenido de la olla, causar mermas en el puchero, golosinear apropiándose la mejor sustancia del caldo, etc". En Moliner (2016): "Manipular en algo con una cuchara". Actualmente se usa el término para indicar la operación de vaciado de ciertos alimentos con una cuchara, por ejemplo de una patata que se quiera rellenar, una berenjena, etc.

DERRETIR

ETIM. Quizá del lat. *reterere* 'desgastar rozando'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Fundir [un alimento (manteca)] →al fuego.

Definiciones en otros diccionarios

derretir [...]. 1. tr. Liquidar, disolver por medio del calor algo sólido, congelado o pastoso. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

derretir [...]. v. a. Liquidar, desprender, desunir, disolver lo helado, congelado, cuajado y sólido, desatando sus partes y haciéndolas fluir y correr por

medio del fuego material, o calor natural. Tiene la anomalía de mudar la e en i en algunas personas de los tiempos presentes: como Yo derrito, derrite tu, derrita aquel, &c. (*Autoridades-1732*).

Ejemplo

Echarás en agua el redaño para que se dessangre bien; luego lo esprimirás del agua, y córtalo a pedaços, y ponlo en vn caço a **derretir** como se derrite la enxundia de puerco: y quando anden casi fritos los chicharrones, tendrás camuesas en quarterones, y échaselas dentro, y fríanse allí: y quando estuuieren fritas, sácalas, y echa en el almirez cosa de medio quartillo de agua, y echa allí la grasa del redaño sobre el agua, y déxalo vn poco enfriar, y harás vna torta mui blanca, y guárdala (fols. 110v-111r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 78):

Tomar calabazas y raerlas muy bien que queden muy blancas y limpias y después cortarlas a tajadas muy delgadas y luengas, y toma buen tocino gordo y un pedazo de carnero y juntamente con el tocino y desque sea todo muy bien **derretido** pasarlo por un cedazo y echarlo en la olla donde han de cocer las calabazas con el tocino gordo [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 57):

Y rociense con un poco de agraz y cúbranse con un ojalдре algún tanto gordo. Úntese con manteca **derretida** y cuézase en el horno y sírvase caliente, con açúcar y agua rosada por encima.

El término se documenta en Covarrubias (1611): "desatar la cosa que está concreta y una en forma líquida".

DESATAR

ETIM. De atar: *aptāre* 'ajustar, adaptar'. (*DLE-2014*, s. v.).

Definición

1. Desleír [un ingrediente *denso (harina, mostaza)] en agua, caldo o cualquier otro líquido ↓para añadirlo a una elaboración que se quiera espesar o condimentar.

Definiciones en otros diccionarios

desatar [...]. 3. tr. desus. Disolver, anular. (DLE-2014).

desatar [...]. Vale tambien liquidar, desleir o derretir un cuerpo denso en algún liqüor, confundiéndole con él. (*Autoridades*-1732).

Ejemplo

[...] y luego estruja las vbas todo lo que pudieres en vna estameña de lino: y después de sacado el mosto ponlo a cozer, y cueza hasta que mengüe la mitad, y vn poco más: y luego déxalo enfriar, y toma vna libra de poluo de mostaza muy fina, y **desátala** con vinagre muy fuerte, de manera que se haga vna masilla, y déxala estar assí cosa de seis horas, y luego ponla en vn barreñón, o perol, y ve echando mosto poco a poco, y **desatando** la mostaçã hasta que esté bien deshecha, y echarás mosto hasta que esté bien rala: luego échala en vna olla vidriada, y déxala estar vn día destapada: luego tápala con vn corcho, y ponle por encima vn pergamino, y el mosto que te sobrare guárdalo en vna olla vidriada, muy bien tapada: y quando la mostaçã se endureciere y perdiere la fortaleza, con el arrope que te sobró podrás **desatar** vn poco de poluo de mostaçã, auiendo hecho la masilla con la vinagre, como está dicho, y adereçarás la mostaçã, de manera que no esté dura, y esté picante [...] (fol. 255v).

Observaciones

Se ejemplifica en Nola (1529 [1529]: 60):

Tomar almendras bien tostadas y majarlas muy bien en un mortero; y después de majadas poner con ellas higadillos de gallinas, asados en las brasas con un migajón de pan tostado; y remojado en vinagre blanco; y májalo todo junto; y después **desatarlo** has con buen caldo de gallina que esté bueno de sal.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 53):

Hase de assar el cabrito no muy assado, sino medio assado, y se hará pedaços de quarterón, y se echará media libra de harina en un caço para medio cabrito, y seys huevos, y quatro maravedís de especias y sal molida. Y se echará en la harina y se **desatará** con los huevos, todo muy bien batido.

El término se documenta ya en Nebrija (1495). Lo recoge Muro (1892): "desleir, liquidar, derretir". En Praussols (1900): "Aclarar una salsa. Desleír, derretir".

DESCARNAR

ETIM. De carne: del lat. *caro, carnis*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Separar la carne del hueso de [un alimento (liebres, pichones, ostiones)] antes o después de su cocinado.

Definiciones en otros diccionarios

descarnar [...]. 1. tr. Quitar al hueso la carne. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

descarnar [...]. v. a. Apartar y separar la carne del hueso. Es formado de la preposición Des, y el nombre Carne. (*Autoridades-1732*).

Ejemplo

Tomarás vna libra de almendras con su cáscara, y tostarlas has, y májalas con vna libra de açúcar muy majadas: y luego tendrás la carne de quatro pichones asados y **descarnados**, y quitados los pellejos, y se picará muy bien, y se majará con las almendras, y se ha de passar por la estameña, echándole en el almirez onça y media de agua de azahar, y quatro yemas de hueuos, y medio quartillo de natas, y vn poco de olor, y con esto lo acabarás de majar, y pássalo por la estameña, o cedacillo de cerdas, [...] (fol. 232v).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 15):

y hacer de manera que cortado el pavo quede todo el corpanzo sano y bien **descarnado**.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 18):

Hase de tomar la pierna de carnero, y **descarnar** se ha, hasta que quede el hueso mondado, así entero como está en la pierna.

No se documenta en el *NTLLE* hasta Casas (1570). En Covarrubias (1611): "apartar la carne del hueso [...]". Se encuentra el término con la misma acepción en Praussols (1900). En Muro (1929), si bien lo recoge bajo el mismo sentido que los anteriores, añade: "[...] (ó la parte carnosa que está pegada á los pellejos ó corambros)".

DESCASCAR

ETIM. De cascar: del lat. **quassicāre*, de *quassāre* 'golpear'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Quitar la cáscara a [frutas, frutos secos, cereales o mariscos].

Definiciones en otros diccionarios

descascar [...]. 1. tr. Quitar la cáscara. (DLE-2014).

descascar [...]. v. a. Lo mismo que Descascarar. Trahe esta voz Covarr. en su Tesoro. (*Autoridades-1732*).

descascar [...]. v. a. Quitar la cáscara, de cuyo nombre se forma antepuesta la preposición Des. (*Autoridades-1732*).

Ejemplo

Estos pescadillos de conchas, que se llaman mariscos, como son los cangrejos, y pesabres, y gámbaros, y amejas, y otros muchos, todos son buenos cozidos con agua, y sal, y pimienta, porque es mucho gusto **descascarlos** y comer los tuétanos: y **descascando** los gámbaros, y langostines, y los mexillones, y otros muchos que ay son buenos ahogados con su manteca, y cebolla, y sazonando con todas especias, y adereçándolos en su caçuela, echarás su verdura picada, y su agrio de limón, y agraz, sazonándolo de sal, son muy buenas caçuelas, y fritos con naranja y pimienta son buenos (fol. 196r).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). Se documenta por primera vez s. v. *descascar* en Covarrubias (1611). En Muro (1892), s. v. *descascarar*: "Quitar la cáscara a alguna fruta, como las nueces, castañas, avellanas, almendras, cacao, etc.".

DESEMBARAZAR

Variante: DESEMBARAÇAR

Definición

1. Quitar algo (platos) →de en medio ↓para una mayor efectividad en el lugar de trabajo, dejándolo libre y limpio.

Definiciones en otros diccionarios

desembarazar [...]. 2. tr. evacuar (|| desocupar). (*DLE-2014*).

desembarazar [...]. Vale tambien evacuar. (*Autoridades-1732*).

Ejemplo

[...] y assí como salen de la sartén caygan en el escabeche que se cubran todos, y luego sácalos presto en vn plato, y tápalos con otro, de manera que estén bien ajustados, y déxalo estar assí hasta que tengas otra sartenada frita, y entonces **desembaraça** los platos para echar los otros, y harás otro tanto con ellos, como con los primeros (fol. 192r).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1529]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). Se documenta en Nebrija (1495), s. v. *desembaraçar*. Actualmente se utiliza como término culinario s. v. *desbarasar*; si bien no se recoge en el *DLE*.

DESGRANAR

ETIM. De grano: del lat. *granum*. (*DLE-2014*, s. v.).

Definición

1. Sacar los granos de [una fruta].

Definiciones en otros diccionarios

desgranar [...]. 1. tr. Sacar el grano de algo. U. t. c. prnl. (*DLE-2014*).

desgranar [...]. v. a. Sacar el grano de alguna cosa: como de la espíga, de la granada, del racímo, &c. Es formado de la preposición Des, y el nombre Grano. (*Autoridades-1732*).

Ejemplo

Esta se haze desta manera, tomarás dos granadas azedas para cada capón, y **desgranarlas** has: y poner los granos en vna estameña, o cedacillo, y estrujarlos con vn cucharón, hasta que suelten toda la tinta y agrio que tienen: luego echarle dos onças de açúcar, y vn poco de vino tinto, y vnas ragitas de canela, y tres clauos enteros, y cueça hasta que esté en punto, y síruela en su platillo, o escudilla, fría (fol. 15v).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 114):

Tomar dos o tres granadas albares y **desgranarlas** sobre un trapo de lino muy limpio.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 135):

Has de tomar los agrazes más gordos y ábrelos por medio, y quítales todos los granillos de dentro, y échalos en agua limpia; y después que los tengas todos **desgranados**, apriétalos con la mano de aquella agua, y échalos en un caço [...].

Se documenta por primera vez en el *NTLLE* en Percival (1591).

DESGRANUJAR

ETIM. De grano: del lat. *granum*. (*DLE-2014*, s. v.).

Definición

1. Quitar los grumos a [una elaboración].

Definiciones en otros diccionarios

granujado, da [...]. adj. Lleno o cubierto de granos. (*Autoridades-1732*).

Ejemplo

Qvajarse ha la leche, y apretarse ha mucho, de manera que no tenga suero ninguno: luego la echarás sobre vn tablero, y sobarla has mucho, de manera que estará bien **desgranujada**: y luego tomarás azúcar molido y cernido, y tendrás harina de tahona muy floreada, [...] (fol. 249r).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). Como lema, no se documenta en ningún diccionario del *NTLLE*. No se documenta en ninguno de los diccionario gastronómicos. Tampoco en Muro (1892) ni en Praussols (1900).

DESHILAR

ETIM. De hilar: del lat. tardío *filāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Hacer mechas de [un alimento (aves)] ↓ para su elaboración o presentación.

Definiciones en otros diccionarios

deshilar [...]. 3. tr. Reducir a hilos algo, como la pechuga de gallina para hacer manjar blanco. (DLE-2014).

deshilar [...]. Por extensión vale reducir a hilos alguna cosa: como la pechúga para hacer manjar blanco. (Autoridades-1732).

Ejemplo

Tomarás vna libra de almendras, y échalas en agua coziendo: luego pélalas, y májalas, mojando la mano del mortero, porque no se enazeiten: y quando estén bien majadas, tendrás vna pechuga de gallina cozida, y **deshilada** como para manjar blanco, y echarla has dentro del mortero con las almendras, y májalo todo junto vn poco [...] (fol. 249v).

Observaciones

En Nola (1529 [1929]: 50):

El manjar real se hace de pierna de carnero cocido y **deshilado**; por orden del manjar blanco; salvo que le dan color de azafrán porque sea amarillo; en lo demás sígase por la orden ya dicha en el manjar blanco.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 49):

Para hazer este manjar blanco se ha de tomar una o dos faldas de carnero, o piernas de cabrito, y cozerlas y **deshilarlas** como gallina con el recaudo ordinario de la gallina [...].

El lema se documenta recogido ya en Nebrija (1495). Praussols (1900) lo recoge bajo la variante *desfilachar*: "deshilachar, sacar hilachas, hacer hilachas de bacalao, por ejemplo. En Muro (1892) se documenta el término pero con una acepción completamente distinta, así s. v. *deshilar*: "cortar la fila de las abejas mudando la colmena de un lugar á otro para sacar un enjambre [...]"

DESHOJAR

ETIM. De hoja: del lat. *folia*, pl. n. de *folium*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Preelaborar [una verdura] →separando sus hojas ↓para su cocinado y presentación.

Definiciones en otros diccionarios

deshojar [...]. 1. tr. Quitar las hojas a una planta o los pétalos a una flor. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

deshojar [...]. v. a. Quitar, desnudar a alguna cosa de las hojas: como al árbol, a la rosa, &c. Es formado de la preposición Des, y el nombre Hoja. (Autoridades-1732).

Ejemplo

Las auas en día de pescado buscarlas has que sean muy tiernas, y mondarlas has, y echarás azeite que sea bueno en vna caçuela de barro, o en vna olla, y ponla sobre brasas: y quando esté caliente echa las auas dentro, assí crudas como están, y tendrás lechugas lauadas, y **deshojadas**, y torcerlas has con las manos, y haráslas lo más menudo que pudieres sin llegar cuchillo a ellas (fol. 147r).

Observaciones

Se recoge en Nola (1529 [1929] 178):

Adobar la morena así como el congrio y cortarla a pedazos; y cortarla la cola; porque las espinas siempre bajan a la cola y después tomar las especias que son menester: y todas las buenas yerbas **deshojadas** menudamente o cortadas y sal, y almendras, y pasas y piñones [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]) no encontramos el término con la acepción anterior, sí para el *deshoje* del hojaldre en la cocción, que también podemos ver en varios ejemplos en Montaña (1611). Se documenta ya en Nebrija (1495).

DESMORONAR

ETIM. Del ant. *desboronar*, de *des-* y *borona*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Deshacer [un alimento] →desmenuzándolo ↑con la mano ↓para su presentación.

Definiciones en otros diccionarios

desmoronar [...]. 2. tr. Deshacer y arruinar las aglomeraciones de sustancias más o menos en cohesión. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

desmoronar [...]. Metaphoricamente vale disminuir, cercenar y destruir parte de alguna cosa. (Autoridades-1732).

Ejemplo

[...] y ponla en la tortera, vntándola primero con manteca, y ha de ser la hoja tan delgada, que se trasluzga la tortera por la masa; luego úntala con manteca, y ponle otra y otra, hasta tres: luego echarás vn lecho de maçapán **desmoronado**, que parezca pan rallado; luego toma vn manojó de plumas, y rocía este lecho con manteca, y tiende otra hoja delgada, y échasela encima, y échale vn lecho de hueuos hilados, y torna a rociarla con manteca (fol. 82v).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). Se documenta por vez primera en el repertorio del *NTLLE* en Percival (1591).

DESOLLAR

ETIM. Del lat. vulg. **exfollāre*, der. del lat. *follis* 'fuelle, bolsa de cuero'. (DLE-2014, s. v.).

Término gastronómico actual

1. Desollar.

Definición

1. Quitar la piel o el pellejo a [un animal *terrestre o de agua] ↓para su cocinado.

Definiciones en otros diccionarios

desollar [...]. 1. tr. Quitar la piel del cuerpo o de alguno de sus miembros. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

desollar [...]. v. a. Quitar el pellejo o la piel al animal o otra cosa que la tenga. Es formado de la preposición Des, y del nombre Latino Follis: y tiene la anomalía de mudar la o en ue en algunas personas y tiempos: como Yo desuello, desuella tu, desuelle aquel, &c. En lo antiguo se decía Desfoliar. (Autoridades-1732).

Ejemplo

Has de **desollar** la pierna, y descarnarla, y picar la carne, echando con ella tozino y cebolla cruda, y vn poco de mejorana, y axadrea, hisopillo, y quatro hueuos crudos y especias, y vn poquito de vinagre, y sal, y ponle vn redaño sobre el pellejo por la parte de adentro, y luego echarás la carne sazonada, y coserla has con vna mechadera, y vna hebra de hilo de vala [...] (fol. 32v).

Observaciones

En Nola (1529 [1929]: 77):

Una liebre tomarás y **desollarla** has y bien limpia y lavada, echarla has en la olla [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 44):

Después de lavada y **desollada** la liebre, se ha de coger la sangre, echándola en la lebrada, y se ha de hazer pedaços pequeños, echándola a cozer con tocino gordo picado y su sazón de sal.

La primera entrada en el repertorio del *NTLLE* viene recogida en Alcalá (1505). En Covarrubias (1611) se documenta: "quitar el pellejo al animal". En Muro (1892): "quitar el pellejo o piel á alguna cosa". En Praussols (1900): "quitar á un animal la piel o pellejo".

DESPACHURRAR

ETIM. De *des-* y *pancho*: del lat. *pantex*, *-īcis* 'panza'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Aplastar [un alimento] o [una elaboración culinaria] →apretándolos o estrujándolos ↑con (una paleta) ↓para su presentación y servicio.

Definiciones en otros diccionarios

despachurrar [...]. 1. tr. coloq. Aplastar algo despedazándolo, estrujándolo o apretándolo con fuerza. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

despachurrar [...]. v. a. Aplastar alguna cosa, estruxándola o apremiándola con algún golpe. (Autoridades-1732).

Ejemplo

Deste manjar blanco aprouecharás lo que sobrare para regalar a tu señor: Harás vnos buñuelos, echando vn poco de manjar blanco en el almirez, y majarlo has muy bien: y luego le echarás vn poquito de harina, y yemas de hueuos, hasta que esté blando: luego pondrás vna sartén al fuego con vn poco de manteca: y quando esté caliente, ve echando buñuelos con vna cucharita, y velo friendo: y quando estén casi fritos, velos apretando con la paleta de manera, que queden todos **despachurrados**: luego sácalos, y pássalos por vn poco de almíbar, y échales por encima vn poco de canela (fol. 140v).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). La primera documentación en los diccionarios del *NTLLE* es tardía, ya que no se reflejará como lema hasta *Academia* (1732). En Muro (1892): "aplastar alguna cosa por medio de golpes ó estrujamiento". En Praussols (1900): "aplastar, estrujar algo".

DESTRIPAR

Definición

1. Quitar las tripas e interiores a [un animal *terrestre o de agua].

Definiciones en otros diccionarios

destripar [...]. 1. tr. Quitar, sacar o desgarrar las tripas. (DLE-2014).

destripar [...]. v. a. Quitar o sacar las ripas. Es formado de la preposición Des, y del nombre Tripa. (*Autoridades-1732*).

Ejemplo

Tomarás vn lechón que sea grande, mayor de los que se suelen asar, y después que esté muy bien pelado cortarle has los pies, y abrirlo has por la barriga: y después de **destripado** iráslo descarnando de manera, que toda la carne vaya pegada en el pellejo, arrimando el cuchillo a los huessos. Hase de desollar cabeça y todo, que no quede en los huessos ninguna carne, y echarás el pellejo con su carne en agua que se dessangre, y luego escurrirlo has, y pondráslo sobre el tablero, la carnaza cara arriba (fol. 29r).

Observaciones

No se documenta en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]).

DORAR

ETIM. Del lat. *deaurāre*. (*DLE-2014*, s. v.).

Definición

1. Dar color tostado a [un alimento] o a [una elaboración culinaria] →mediante la acción del calor directo o indirecto.

Definiciones en otros diccionarios

dorar [...]. 3. tr. Tostar ligeramente algo de comer. U. t. c. prnl. (*DLE-2014*).

Ejemplo

Deste manjar blanco podrás hazer vnas pellas tostadas, poniendo cada pella sobre vna reuanada de pan: y luego assentarlas en vna tortera, vntada con manteca, y échale por encima vn poco de açúcar raspado sin otra cosa ninguna: y ponla con vn poco de lumbré abaxo y arriba: y en estando **doradas** sácalas, y síruelas que son mucho mejores que tostadas en sartén, ni en parrillas (fol. 141v).

Observaciones

Aparece el término en Nola (1529 [1929]: 153):

[...] y hacer escudillas de aquellas tajadas de pan o rebanadas; y echar sobre ellas del caldo de los huevos; después echarles el queso, y estas se llaman sopas **doradas**.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]): 53):

Y ha de estar la sartén con manteca a la lumbre, y los pedaços de cabrito se mojarán en el batido, y se freyrá de suerte que salga bien **dorado**, y no quemado.

No se documenta bajo la acepción del término culinario en los diccionarios del NTLLE hasta *Academia* (1925): "tostar ligeramente una cosa de comer". En Praussols (1900): "tostar, socarrar. Dar color el fuego un manjar sometido á la acción de aquél [...]".

EMBANASTAR

ETIM. De banasta: cruce del galo *benna* 'carro', 'cesto de mimbre' y *canasta*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Meter [un alimento] o [una elaboración culinaria] ↑en una banasta ↓para su conservación y transporte.

Definiciones en otros diccionarios

embanastar [...]. 1. tr. Meter algo en la banasta. (DLE-2014).

embanastar [...]. v. a. Poner, entrar y meter dentro de una banasta alguna cosa: lo que sucede y se hace de ordinario con las sardinas y otros pescados pequeños, que para conducirlos de una parte a otra se embanastan y aprietan dentro de ella. Es formado de la preposición En, y del nombre Banasta. (*Autoridades-1732*).

Ejemplo

Luego se puede ir coziendo, como si se acabara de matar: la carne de las empanadas perdígalas en las parrillas, y méchalas muy bien con las mechas salpimentadas, y échalas en vinagre por espacio de quatro, o seis horas: y luego sácalas, y déxalas escurrir del vinagre, y **embanástalas**, poniendo vn lecho de pajas de centeno, y luego otro de empanadas, y luego otro de pajas de centeno: y desta manera se pueden llevar: y en llegando adonde se han de comer, se podrán empanar, y durarán después tanto como si se acabara de matar (fol. 114r).

Observaciones

El lema no se documenta en los diccionarios del *NTLLE* hasta *Academia* (1732). Aparece como entrada en Muro (1892): "meter alguna cosa en banasta".

EMBEBER

Variante: EMBEUER

ETIM. Del lat. *imbibĕre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Hacer que [una masa (pan)] se empape del líquido necesario (agua, caldo, leche o huevos) ↓para su elaboración culinaria.

Definiciones en otros diccionarios

embeber [...]. 1. tr. Dicho de un cuerpo sólido: Absorber a otro líquido. (DLE-2014).

embeber [...]. 2. tr. Empapar, llenar de un líquido algo poroso o esponjoso. (DLE-2014).

embeber [...]. Se toma algunas veces por empapar y meter alguna cosa porosa en algún liq̄ior, para que le atrahiga y recoja en sí. (*Autoridades*-1732).

Ejemplo

Si huuieres de hazer muchos platos de buñuelos de viento, y te pareciere que son muy embaraçosos los que quedan referidos atrás, pon vn caço al fuego con agua, y sal, y vn poco de manteca, y quando esté coziendo échale harina dentro sin quitar el caço del fuego, y menéala con vn cucharón de manjar blanco, y harás **embeuer** toda la harina que pudieres, de manera que quede la masa encerada, y cuézela mucho sobre el fuego; porque todo el toque desta masa está en escaldarse bien la harina, y cozerse bien en el caço sobre la lumbre, meneándola mucho, porque no se pegue al caço; y aunque se pegue algo, lo pegado se quedará en el suelo del caço: luego echarás esta masa en vn librilla, o en el tablero, y sobarla has mui bien con las manos, e irás metiendo hueuos, y sobando, y harásle **embeuer** hueuos hasta que esté blanda, y échala sobre vna tablilla, o sobre vna cobertera: y de allí irás haziendo buñuelos con la buñolera, o con vn garabato de cuchara. Esta masa sirue para almojuanas, y para fruta de xeringa (fol. 123r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 109):

y cuando estén estofadas, y se habrá **embebido** en ellas toda la humedad del vino, menearlas un poco; y échales salsa fina encima; y tórnalas a menear de manera que se incorpore en ellas aquella salsa y después comer este manjar, y es gentil cosa, y quiérese comer al principio de mesa.

Aparece en Hernández de Maceras (1607 [1999]: 85):

Y la leche no ha de ser sino quanto se **embeva** en las verduras, y se le echarán unos huevos batidos, y se inhirán los vasos de la calabaza y ha de cozer en la leche, y ha de ser bien dulce. Nota la cantidad del caldo, porque ha de ser conforme los platos; y quando se sirviere a la mesa, se le echará açúcar y canela por encima.

Se documenta por primera vez en Nebrija (1495) bajo la voz *embever*. En Muro se recoge el lema bajo la misma acepción.

EMBROQUETAR

ETIM. De broca: del lat. *broccus* 'dentón'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Sujetar [un alimento *entero, despiezado o troceado] → pinchándolo ↑ con una broqueta ↓ para su elaboración culinaria (asado).

Definiciones en otros diccionarios

embroquetar [...]. 1. tr. Sujetar con broquetas las piernas de las aves para asarlas. (DLE-2014).

Ejemplo

Tomarás vn capón, y rellenarlo has entre cuero y carne con ternera, y algunas cañas de vaca de la manera que está dicho en los pollos rellenos, y dexarle has el pescueço con su pico, y cortarás el medio pico de la parte de arriba: y después de relleno pondrásle de manera, que entre la rabadilla por el pico, y el pescueço venga por el lomo, y **embroquetarlo** has, y ponle vna lonja de tozino en la pechuga, y ásalo, y después de asado toma vna dozena de yemas de huevos, y reboçarlo has con ellas, de manera que esté bien cubierto: luego echa vn poco de manteca caliente, y esponjará el reboçado, y tomarás vnos bollos de rodilla, y armarás el plato con ellos, y con el capón. Estos bollos adelante diré como se hazen (fol. 42v).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). La primera documentación en el *NTLLE* no la encontramos hasta *Academia* (1817). En Muro (1892) el término se define como "Sujetar con broquetas las piernas de las aves para asarlas. Meter en broquetas los riñones, ancas de rana, pececillos, etc., para hacerlos á la parrilla". Y añade, en cuanto a su etimología que "Es, por consiguiente, la *broqueta* la palabra castellana traducida de la francesa *brochette*".

EMPANAR

ETIM. De pan: del lat. *panis*. (*DLE-2014*, s. v.).

Definición

1. Encerrar en una masa [un alimento] o [una elaboración culinaria] ↓ para su cocción en el horno.

Definiciones en otros diccionarios

empanar [...]. 1. tr. Encerrar algo en masa o pan para cocerlo en el horno. (*DLE-2014*).

empanar [...]. 2. tr. Rebozar con pan rallado un alimento para freírlo. (*DLE-2014*).

empanar [...]. v. a. Poner alguna cosa en pan, encerrándola y cubriéndola con massa hecha de harina. Fórmase de la preposición En, y del nombre Pan. (*Autoridades-1732*).

Ejemplo

Ya se sabe que las libres son buenas empanadas muy bien mechadas, y empanadas de masa negra. Si quisieres **empanar** esta liebre picada, descarnarla has toda la carne, y picarla has con tozino gordo, y saçona con todas especias, y vn poquito de vinagre, y vn poco de mejorana, e hisopillo picado todo. Luego tiende vna hoja de masa negra, y assentarás la liebre descarnada, y encima della acomodarás la carne picada sobre los huessos de la liebre, de manera que torne a estar en su misma forma, como si estuuiera entera. Luego tender otra hoja, y echársela encima de la liebre, y cerrarla con su repulgo, y cozilla en el horno. Esta se come fría, y si quisieres echarle vnos pocos de cominos no estaría mala (fol. 57r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 165):

Salmon **empanado**

Has de tomar el salmón bien limpio y lavado, y tomar sus especias que son pimienta luenga, galangal y gengibre; y todo esto bien molido con sal, de manera que no haya demasiadas especias, sino de buena manera; después hacer las **empanadas**, y poner dentro el salmón, y echarle las especias encima y debajo y a todas partes; y después cubrir la empanada y vaya al horno a cocer [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 35):

Cómo se ha de **empanar** una butarda.

Toma la butarda y desplúmala, y échala en adobo de ternera un día o dos; y después se ha de perdigar y, estando perdigada, se mezclará con tocino gordo, tomando de todas las especias la cantidad que fuere menester, y ha de estar la massa amassada con manteca y azeyte muy bien sovada. Y ha de estar un barco del tamaño de la butarda, como su pechuga, o empanada, como cada uno quisiere, poniéndola luego a cozer.

Con la misma acepción que en los ejemplos anteriores se documenta en Covarrubias (1611): "poner alguna cosa en pan. Empanada de carne, o pescado puesto en pan". No será hasta *Academia* (1936) cuando aparezca con la definición actual de "rebozar en pan rallado un manjar para freirlo".

EMPAPAR

ETIM. De *en-* y *papa*: del lat. *pappa*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Embeber de líquido (caldo) [un alimento] o [una elaboración culinaria] ↓ para su cocinado o servicio.

Definiciones en otros diccionarios

empapar [...]. 1. tr. Humedecer algo de modo que quede enteramente penetrado de un líquido. (DLE-2014).

empapar [...]. 2. tr. Dicho de una cosa: Absorber dentro de sus poros o huecos un líquido. (DLE-2014).

empapar [...]. v. a. Embeber en sí el humor: como la esponja, el migajón de pan, y qualquiera otra cosa que pueda recibir en sí, y incorporar las cosas líquidas. Covarr. dice que la raíz deste verbo sale del nombre Papas, que

son las sopas blandas, o de Papos, que es el flueco de los cardos, por ser mui blando. (*Autoridades-1732*).

Ejemplo

Para guisar este alcuzcuz has de moler açúcar, y echar vn poco de canela, y tomarás el alcuzcuz, y irlo has echando en vna almofia, o caçuela de barro, o en alguna pieça de plata, e irásle echando açúcar y canela entre lecho y lecho, y no has de henchir la pieça, porque crecerá la tercia parte: y quando lo tengas en este punto, tendrás vna olla de caldo, adonde se aya cozido vn pedaço de vaca, y vna gallina, y vn poco de carnero y tozino de pernil, porque lo gordo no vale nada para esto, y ha de tener esta olla sus verduras ordinarias, peregil, y cilantro, y yeruabuena: y con la grasa deste caldo mojarás el alcuzcuz, y él **empapará** luego el caldo, y tornarlo has a mojar, y también se tornará a **empapar** [...] (fol. 223r).

Observaciones

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 140):

No has de hazer más almíbar de quanto se cale el melón que tuvieres en ello, passándole por el almíbar dos vezes quanto se **empape** en el almíbar, y queden las tajadas enteras como dados.

Este lema sigue la doble denominación que ya Montañó observa en el ejemplo que traemos al caso para justificar nuestra definición; así también se referencia en Muro (1892): "Más se usa la palabra como recíproca, aplicándola tanto para el líquido que se introduce en el sólido, como al sólido en que se introduce el líquido, y así decimos que la sopa se *empapa* en el caldo y que el vino se *empapa* en el bizcocho, etc."

EMPAPELAR

ETIM. De papel: del cat. *paper*, este del lat. *papyrus* 'papiro', y este del gr. *πάπυρος pápyros*. (*DLE-2014*, s. v.).

Definición

1. Envolver en papel [un alimento] o [una elaboración culinaria] ↓para su cocinado.

Definiciones en otros diccionarios

empapelar [...]. 1. tr. Envolver en papel. (DLE-2014).

empapelar [...]. v. a. Envolver en papeles alguna cosa: como dulces secos, y otros géneros, que son capaces de envolverse en ellos. Es formado de la preposición En, y del nombre Papel. (*Autoridades*-1732).

Ejemplo

Vn capón se asa de la misma manera, saluo que no se ha de perdigar, ni **empapelar**, ni meter clauos. La salsa más ordinaria que se sirue para capones, es de granadas (fol. 15v).

Observaciones

En Nola (1529 [1929]) lo encontramos s. v. *cubrir de papel*. En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 40):

Y han de estar unos pliegos de papel untados con manteca, y se **empapelará** muy bien, y se atará con bramante muy rezio, y se pondrá a assar con poca lumbre, de manera que ha de quedar después de assado tan blanco como quando crudo; y se le quitarán los papeles en parándolo.

EMPEDRAR

Definición

1. Preparar y montar [una elaboración culinaria] con los ingredientes que la componen o la rellenan, en abundancia.

Definiciones en otros diccionarios

empedrar [...]. 3. tr. Llenar algo de cosas que se ponen en abundancia. (DLE-2014).

Ejemplo

Tomarás cosa de media libra de ternera de pierna, y ponla a cozer: y quando estuuiere medio cozida sácala al tablero, y pícala muy menuda. Luego tomarás media libra de almendras mondadas, y majarlas has mucho con otra media libra de açúcar. Luego echarás la ternera picada dentro en el almirez con las almendras, y el açúcar, y májalo todo junto muy bien: luego échale hueuos con claras, hasta que esté ralo: luego tiende dos hojas de masa, y ponlas en la tortera debaxo, y echa el batido en ella: luego tendrás dos cañas de vaca, y velas poniendo en la torta; de manera que quede bien **empedrada** con ellas: y echarle has vn poco de canela, y vna migaja de clauo, y cierra tu torta, y cuézela a fuego manso. Si quisieres picar las cañas de vaca menudas, y mezclarlas con el

batido bien puedes. Esta torta se sirue caliente, y se puede hazer de liuanos en Sábado con tozino (fol. 78v).

Observaciones

Aparece en Hernández de Maceras (1999 1607]: 37):

[...] se pondrá el conejo en una caçuela, y se pondrá otra vez la carne por encima de los huessos, como la tenía quando se dessolló, y se **empedrará** con unas cañas de vaca hechas ruedas, y con yemas cozidas hechas quartos, y se pondrá a cozer con poca lumbre debaxo y encima.

Se documenta con la acepción culinaria en Covarrubias (1611): "Empedrar la escudilla de caldo, echarle muchas sopas, hasta cubrirla con ellas".

ENCAÑUTAR

ETIM. De canuto: del mozár. *qannût*, y este del lat. hisp. **cannūtus* 'semejante a la caña', der. del lat. *canna* 'caña'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Rellenar [una masa *en forma de caña] con una elaboración culinaria ↓ para su presentación y servicio.

Definiciones en otros diccionarios

encanutar [...]. 1. tr. Poner algo en forma de canuto. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

encanutar [...]. 2. tr. Meter algo en un canuto. (DLE-2014).

encañutar [...]. v. a. Formar alguna cosa, y ponerla hueca en figura de un cañúto: como se hace con la ropa plegándola, o con un papel y pergamino, y assí de otras cosas. Es formado de la preposición En, y del nombre Cañúto. (Autoridades-1732).

Ejemplo

Huevos **encañutados**.

Tomarás vna libra de açúcar en almíbar, que esté vn poco subido de punto: luego batirás dos dozenas de yemas de huevos, y echarlos has en el almíbar poco a poco, passándolos por vna espumadera coziendo el açúcar a mucha furia: y después de hechos los huevos hilados, harás vna masa fina sin açúcar: y luego tendrás vnos cañutos de cañas aparejados, vntados con manteca o azeite: luego tiende vna hoja de la masa larga y delgada de vna ochaua de ancho, y córtale los bordes con la cortadera: luego

pon vn cañuto en la punta de la masa, y arróllalo hasta que se cubra toda la caña, y córtalo con la cortadera, y ajusta los bordes del cañuto, y luego échalo a freír con manteca, o azeite: y en estando frita la masa, sácala fuera, y tira por la caña, y quedará hecho el cañito de masa: y desta manera podrás hazer los demás (fol. 311r).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). Se documenta definido en Muro (1892): "Poner alguna cosa en figura de cañuto, como los calabacines, las berengenas y los pepinos para rellenarlos, y los escalopes de carne ó pescado para hacer *carbonadas* ó rizos".

ENCERAR

ETIM. Del lat. *incerāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Dar [a una masa] una consistencia lo suficientemente firme ↓para poder moldearse (panecillos, rosquillas, vasos).
2. Cocer [huevos] *pasados por agua.

Definiciones en otros diccionarios

Huevo encerado [...]. 1. m. huevo pasado por agua que no está duro. (DLE-2014).

Ejemplos

Si huuieres de hazer muchos platos de buñuelos de viento, y te pareciere que son muy embaraçosos los que quedan referidos atrás, pon vn caço al fuego con agua, y sal, y vn poco de manteca, y quando esté coziendo échale harina dentro sin quitar el caço del fuego, y menéala con vn cucharón de manjar blanco, y harás embeuer toda la harina que pudieres, de manera que quede la masa **encerada**, y cuézela mucho sobre el fuego; porque todo el toque desta masa está en escaldarse bien la harina, y cozerse bien en el caço sobre la lumbre, meneándola mucho, porque no se pegue al caço (fol. 123r).

Si no quisieres hazer los ventiquatro hueuos juntos, podrás hazerlos en dos vezes, aunque bien se pueden hazer de vna vez: y si fuere para algún enfermo que ha menester pocos, con tres, o quatro onças de açúcar, podrás hazer seis hueuos: y porque trato de que las yemas doradas vayan **enceradas**, te quiero dar vn auiso para hazer los hueuos en cáscara, que salgan **encerados**, que nunca salgan más duros, ni más blandos: echa los hueuos frescos en vn cacito con agua fría, y ponlos sobre buena lumbre, entonces ten cuenta quando alçare heruor, que entonces están encerados, ni más ni

menos: y si los quisieres más que **encerados**, con dexallos estar vn poquito más sobre la lumbre estarán buenos: y aunque tengas el cacito junto al fuego con los hueuos, y el agua se entibiare no importa que quando te pidieren la vianda, pondrás el cacito al fuego, y cozerá más presto, y será la misma cosa (fol. 212v-213r).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). Si bien se documenta en Nebrija (1495), la acepción no corresponde con la del término culinario. En Muro (1892), s. v. *encerado*: "En la acepción que aquí conviene, esta palabra es sinónimo de espeso ó trabado, y así se llaman los huevos pasados por agua que no están duros".

INCORPORAR

Variante: ENCORPORAR

ETIM. Del lat. *incorporāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Dar cuerpo y aumentar [una preparación culinaria] con otros ingredientes →de manera homogénea.

Definiciones en otros diccionarios

incorporar [...]. 1. tr. Unir una persona o una cosa a otra u otras para que haga un todo con ellas. (DLE-2014).

incorporar [...]. v. a. Mezclar, juntar, unir o agregar unas cosas a otras, de modo que hagan un cuerpo. (Autoridades-1732).

Ejemplo

Y esto digo, porque sé que en algunas partes echan almidón a la almendrada, y algunos vn migajoncillo de pan blanco remojado en la misma leche de almendras, o de cabras. Esto hazen para **encorporar** la almendrada, mas no solo no es menester, sino que se puede hazer la leche tan gruessa, que con el recaudo que tengo dicho, añadiendo otras tres onças de más almendras, y otras dos onças de açúcar, aunque se añada vn poquito de más agua la podrás hazer, que en dando dos o tres heruores rezios, estará tan gruessa que en enfriándose la puedan apellar como manjar blanco [...] (fol. 243v).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 143):

[...] y un cuarto de azafrán y tres cuartos de gengibre todo bien molido y echarlo encima de la oruga meneándolo cuatro o cinco vueltas al rededor, porque * la salsa se pueda bien mezclar, y **encorporar**, y si fuere muy espesa aclararla con un poco de vinagre blanco.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 128):

Y los huevos han de ser batidos para que se **encorporen**, y se le echará una poca de manteca de ganado. Y estará la massa hecha, muy bien sovada con manteca o azeyte, y cozerá con poca lumbre. Y echar se le ha buena costrada de açúcar por encima.

Se documenta en Nebrija (1495). En Covarrubias (1611) se define como "mezclar una cosa con otra, hasta que las dos se haga un cuerpo".

ENDULZAR

Variante: ENDULÇAR

ETIM. De dulce: del lat. *dulcis*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Añadir azúcar o miel a [una elaboración culinaria] ↓ para hacerla dulce.

Definiciones en otros diccionarios

endulzar [...]. 1. tr. Hacer dulce algo. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

endulzar [...]. v. a. Poner dulce alguna cosa. (Autoridades-1732).

Ejemplo

También lo podrás hazer con yemas de huevos duros, mezclados con otro tanto de pasta de maçapán, y cañas de vaca, todo majado junto: luego meterle vnas yemas de huevos crudas, y sazonar de especias, y canela, y çumo de limón, y las toronjas han de ser conseruadas. Estas se podrán **endulçar** y conseruar, y rellenar todo en medio día, aunque sean acabadas de cortar del árbol. Hase de hazer vna lexía, y aclararla, y darles vn cozimientto en ella: luego darles tres, o quatro cozimienttos en agua dulce. Luego tener almíuar, y cozerlas en él y luego rellenarlas de lo que quisieren (fol. 63r).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). Se documenta en Nebrija (1495), s. v. *endulçar*.

ENFRIAR

ETIM. Del lat. *infrigidāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Sacar [una elaboración culinaria] de la acción del calor ↓ para que se ponga fría.

Definiciones en otros diccionarios

enfriar [...]. 1. tr. Poner o hacer que se ponga frío algo. U. t. c. intr. y c. prnl. (DLE-2014).

enfriar [...]. v. a. Hacer que esté y se ponga frío lo que no lo está, o que se vuelva frío lo que está tibia o caliente: como el agua, vino y otros licores, y asimismo otras cosas que están calientes: como la comida, el hierro ardiente, etc. Es formado de la preposición En, y del nombre Frío. (*Autoridades*-1732).

Ejemplo

Hanse de tomar membrillos crudos y cortarse por medio, y sacar el corazón antes que se monde, y después de mondados ponerlos a cozer poquito quanto se caliente bien el agua, y sacarlos del agua, y ponerlos a **enfriar** en vn perol [...] (fol. 297v).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 123):

[...] y darle un hervor y después ponerlo a **enfriar** en cosa de barro, y no de hierro, y desde que esté frío, echarlo encima de las berenjenas hasta que estén cubiertas y ataparlas, y guardarlas para todo el año.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 26):

Y, después de cozida y bien sazonada de sal, y especias y agraz o vinagre, ponla a **enfriar**, que esté tibia para echarle los huevos.

Se documenta por primera vez en Nebrija (1495), s. v. *enfriar a otra cosa*.

ENHARINAR

ETIM. De harina: del lat. *farīna*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Cubrir con harina [un alimento] o [una elaboración culinaria] ↓para su fritura.

Definiciones en otros diccionarios

enharinar [...]. 1. tr. Cubrir o espolvorear con harina la superficie de algo, manchar de harina. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

enharinar [...]. v. a. Cubrir y llenar de harina alguna cosa, como si fuera con polvo. Fórmase de la preposición En, y del nombre Harína. (Autoridades-1732).

Ejemplo

Son mui buenos platillos. Las huevas del sollo se han de perdigar vn poco, y luego echarlas en adobo de ajos, y orégano, y vinagre, y agua, y sal: luego sacarlos del adobo y **enharinarlas**, y freírlas, y síruelas con vnos picatostes, y pimienta, y naranja: y si hallares criadillas de tierra fríelas también, y síruelas rebueltas con las huevas, y sus picatostes, y naranja, y pimienta, que es muy buen plato (fols. 166r-166v).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]), si bien se recoge en este último el sintagma *envolver en harina*. Se documenta por vez primera en el repertorio del NTLLE en Alcalá (1505). No encontramos en Montaña ningún ejemplo que caracterice la definición de 'espolvorear harina', la cual siempre viene expresada mediante el sintagma *echar harina en [algo]*.

ENRAMAR

ETIM. De ramo: del lat. *ramus*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Adornar [una elaboración culinaria] =con hierbas aromáticas (laurel, romero) ↓para su presentación y servicio.

Definiciones en otros diccionarios

enramar [...]. 1. tr. Poner ramas en un sitio para adornarlo o para hacer sombra. (DLE-2014).

enramar [...]. v. a. Poner ramos, adornar, entretexer y cubrir con ramos, o para hacer y tener sombra y estar resguardados del Sol, o para demostrar placer, en señal de fiesta y regocijo. Fórmase de la preposición En, y del nombre Ramo. (*Autoridades*-1732).

Ejemplo

Las yeruas que se echaron al cozimientto del queso, han de estar atadas, y se han de echar a mal. Si quando hiziste el queso pusieras dentro en el aro vnas hojas de laurel: y quando lo acabaste pusieras otras encima, parecería muy bien; mas toma algunas vezes demasiado gusto el laurel como está caliente: y por esso vso pocas vezes dél, y de romero ninguna, si no es para **enramar**, porque son cosas muy fuertes, y suelen echar a perder la vianda (fol. 104r).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). Como verbo, se documenta en Nebrija (1495); aunque no lo encontramos en el repertorio del *NTLLE* bajo la acepción terminológica.

ENROSCAR

ETIM. De origen incierto, quizá prerromano; acaso de un **rōscā* 'ruedecita', propio de una lengua indoeuropea de España. (DCECH, s. v.).

Definición

1. Poner [un alimento (lampreas, anguilas)] →formando una rosca ↓para su cocinado y presentación.

Definiciones en otros diccionarios

enroscar [...]. 1. tr. Poner algo en forma de rosca. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

enroscar [...]. v. a. Torcer, revolver en redondo [iii.488] alguna cosa delgada y flexible: como una vara, una cuerda, o como hacen algunos animales con las colas. Es formado de la preposición En, y del nombre Rosca, y tiene la anomalía de los acabados en car. (*Autoridades*-1732).

Ejemplo

Estas enguilas son muy buenas empanadas **enroscadas** como lampreas, y dadas vnos cortes por los lomos, porque suelen romper la masa del pastel. A estas no es menester echar más de sal, y pimienta, y vnas ragitas de vn grano de ajo (fol. 190r).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). En Muro (1892) se define: "Torcer, doblar en redondo, poner en forma de rosca alguna cosa".

ENSAPAR

Definición

1. Rellenar [un alimento (ave)] de otros ingredientes ↓para su cocinado y presentación.

Ejemplo

Pichones **ensapados**.

Tomarás quatro pichones rezién muertos, y pélalos en agua caliente, y ábrelos por las espaldas, desde la cabeça hasta la cola, solo el pellejo: luego los irás desollando: de manera que no se rompa el pellejo, y cortarás las piernas, de manera que queden los muslillos en el pellejo, y los alones, cortándolos por las juntas. Luego pondrás el pellejo sobre el tablero, y rellenarlos has con relleno de la misma carne de los pichones, y ternera, o cabrito, y picarás la carne, y freirás tozino en reuanadillas delgadas: y en estando medio fritas, echa vn poco de cebolla cortada a lo largo, y freírlo has con el tozino (fol. 40v).

Observaciones

El término no aparece definido en el repertorio del *NTLLE*. Se documenta en el *Diccionari catalá-valenciá-balear* de Alcover e Moll con las siguientes acepciones,

que coinciden con el del término culinario: "*Menjar massa*" e "*inflar-se morbosament* (Val.); cast. abotagarse". También en lengua portuguesa, con la acepción de 'llenar' o 'llenarse de', en el *Diccionario Estraviz*: "*Encher ou encher-se de bichos: este tempo amante ensapa os eidos; esta leira ensapou-se de bichoalhada*".

ENTERNECER

ETIM. Del lat. *in* 'en' y *tenerescēre* 'ponerse tierno'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Ablandar [un alimento *en crudo] →por la acción de un ácido.
2. Ablandar [un alimento *cocinado] →sometiéndolo a cambios bruscos sucesivos de temperatura en agua caliente y fría.

Definiciones en otros diccionarios

enternecer [...]. 1. tr. Ablandar, poner tierno y blando algo. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

enternecer [...]. v. a. Ablandar, poner tierna, tratable y blanda alguna cosa: como enternecer la cera, tratándola con los dedos. Es formado de preposición En, y del nombre Tierno, y tiene la anomalía de los acabados en ecer. (*Autoridades-1732*).

Ejemplos

[...] y si quisieres hazer esta empanada Inglesa de carne picada, picarás dos libras y media, o tres de carne de ternera, o cabrito, muy bien con su tozino gordo, y vn poquito de verdura: y quando esté bien picada métele hueuos crudos, cosa de quatro, y saçona con todas especias, y sal, y vna gota de vinagre, o çumo de limón, porque **enternece** la carne (fol. 121r).

Cozerás este pernil en agua sola, y que sea la pieça donde se cueze bien grande, que ande nadando en el agua: y quando vieres que está medio cozido, hinche vna vazía de agua fría, y ponla junto al caldero donde se está coziendo el pernil, y sácalo del caldero, y échalo en el agua fría assí coziendo como está, y déxale estar medio quarto de hora, y tórnalo al caldero, y cueça, y de ay a otra media hora tórnale a hazer otro tanto, y se **enternece**, y se corta la hebra, y después lo podrás acabar de cozer, y estofarlo has con harto vino, y vn quartillo de vinagre, y las yeruas del jardín, saluia, y mejorana, y hisopillo en vn caço, y echarle del cozimientto en que se cozió hasta que se bañe, y taparlo has con vna cobertera, y cueça media hora (fols. 220v-221r).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). La primera entrada documentada en el repertorio del *NTLLE* se recoge en Alcalá (1505).

ENTIBIAR

ETIM. Del lat. *tepidus*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Templar [una elaboración culinaria] o [un líquido] →mediante la acción del calor directo.

Definiciones en otros diccionarios

entibiar [...]. 1. tr. Poner tibio un líquido, darle un grado de calor moderado. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

entibiar [...]. v. a. Mediar entre frío y caliente: como entibiar el agua quando está fría, poniéndola a calentar, y quando está caliente echándola porción de fría. (Autoridades-1732).

Ejemplo

Si no tuuieres quajada, y quisieres quajar leche, ponla a **entibiar**: luego toma vn poco de yerua de quajar, que es la flor de cardo, de los que parecen alcachofas, y láuala en agua tibia muy bien, y pássala en otro poquito de agua tibia: luego toma vn guijarrillo blanco y áspero, y estrega en él la yerua hasta que se ponga el agua morena: luego cuélala por vna punta de estameña, o seruilleta, y menea la leche: luego echa aquella agua dentro, y ponla al amor de la lumbré, y quajarse ha: y si no tuuieres yerua, con desatar vn poquito de quajo con vn poco de agua tibia, y echarla en la leche, se quajará (fols. 315v-316r).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). El lema se documenta ya en Nebrija (1495). En Covarrubias (1611): "mediar entre frío, y caliente". En Muro: "Poner tibio algún líquido, darle un grado de calor moderado".

ENTREMETER

ETIM. Del lat. *intermittĕre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Meter [alimentos] entre otros →de manera que queden formando capas ↓para su presentación y servicio.

Definiciones en otros diccionarios

entremeter [...]. 1. tr. Meter algo entre otras cosas. (DLE-2014).

entremeter [...]. v. a. Meter una cosa entre otras. Es compuesto de la preposición Entre, y del verbo Meter. (Autoridades-1732).

Ejemplo

Esto basta para entender que lo mismo es hazerse de pollos, como pichones, o gallinas; porque aunque tengo dicho, que partan los pollos por medio, parecen bien enteros: las lechugas **entremetidas** entre pollo y pollo: y luego echarás azúcar y canela por encima, y la flor del platillo: y añadirás más agrio de limón, o naranja: y si acaso no tuieres pollos, ni pichones rezién muertos, y no los pudieres rellenar, rellénalos por de dentro: y si acaso no huuiere lechugas, puedes rellenar escarolas (fol. 35v).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). Se documenta en Nebrija (1495).

ENJUTAR

Variante: ENXUTAR

ETIM. De enjugar: del lat. tardío *exsucāre* 'dejar sin jugo'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Quitar la humedad a [un alimento] o a [una elaboración culinaria (pasta, masa)] ↓para que quede seca y consistente.

Definiciones en otros diccionarios

enjutar [...]. 1. tr. enjugar (|| quitar la humedad). (DLE-2014).

enjutar [...]. S. v. *enxugar*: v. a. Desecar, quitar y sacar la humedad incorporada en alguna cosa, para que queda seca: como Enxugar la ropa mojada. Viene del Latino Exsiccare, por lo qual se debe escribir con x, y no con j. C. (Autoridades-1732).

Ejemplo

Majarás vna libra de almendras, mojando la mano en vn poco de agua, y echarle has otra libra de açúcar, y májala muy bien, de manera que no se enazeite, y ha de quedar la pasta vn poco dura, y luego echarla has en vn cacito, y dale dos, o tres heruores, meneándolo con vn cucharón hasta que esté la pasta blanquecina, y bien **enxuta**: luego sácala al tablero, y sóbala vn poco, y tiende vna hoja delgada del gordor de vn real de a quatro, y harás tus maçapanes de quatro picos, y prolongados, [...] (fol. 277v).

Observaciones

S. v. *enjuto* aparece el término en Nola (1529 [1929]: 135):

Quesos frescos tomarás, y requesones que sean bien **enjutos**, y majarlos bien en un mortero con otros tantos huevos.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 99):

Y luego toma perexil e yervabuena y cebolla en cantidad, y frielo todo en manteca y ajos picados, muy bien fritos, y échalo todo en la calabaza después de que la tengas bien **enxuta**.

ESCABECHAR

ETIM. De escabeche: del ár. hisp. *assukkabāğ*, y este del ár. *sikbāğ*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Preparar [un alimento] →en escabeche =de grasas, ácidos u otros elementos de aderezo ↓para su condimentación y conservación.

Definiciones en otros diccionarios

escabechar [...]. 1. tr. Aderezar un alimento con una salsa de escabeche. Escabechar una perdiz. (DLE-2014).

escabechar [...]. v. a. Echar el escabéche el pescado, y otros géneros para consevarlos y sazonarlos. (*Autoridades-1732*).

Ejemplo

Los besugos de ninguna manera son tan buenos como cozidos con pimienta y naranja; con todo se comen asados, y en caçuela, y empanados. Vna manera de **escabechar** besugos pondré aquí, que quizá no la aurás visto: Has de escamar los besugos, y hazerlos troços, si no los quisieres freír enteros tomarás el çumo de vna dozena de naranjas agrias que sean buenas, y echarle has encima media açumbre de vinagre, y vn quartillo de agua, y vn poco de sal y pimienta, y clauo, y xengibre, y vn poco de açafrán: y pon este escabeche en vna caçuela de barro, o vna pieça de plata adonde esté caliente, y no cueça, y ponte a freír los besugos: y en estando fritos velos sacando del azeite: y assí como salen de la sartén caygan en el escabeche que se cubran todos, y luego sácalos presto en vn plato, y tápalos con otro, de manera que estén bien ajustados, y déxalo estar assí hasta que tengas otra sartenada frita, y entonces desembaraça los platos para echar los otros, y harás otro tanto con ellos, como con los primeros (fols. 191v-192r).

Observaciones

En Nola aparece sustantivado (1529 [1929]: 142):

[...] y echar aceite, que sea dulce, la cantidad que os pareciere, porque unos quieren poco y otros mucho; y darle un hervor sin los conejos y echarlo después todo junto en una olla; y ponerlo en parte que se enfríe; y echarle gingibre, clavos y azafrán; y este **escabeche** se conserva muchos días.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 37-38):

Cómo se ha de **escabechar** una perdiz.

Hase de assar la perdiz de modo que esté medio assada, y se ha de partir por medio o en quartos. Y se freyrá en azeyte, y se molerán todas especias y hojas de laurel, y vino blanco y vinagre juntamente, y ruedas de limón.

Como verbo, *escabechar* no se documenta en el repertorio del *NTLLE* hasta Minsheu (1617). En Franciosini (1620) se define: "*Marinare carne ò pesce. Pescado en escaveche. Pesce marinato.*

ESCALDAR

ETIM. Del lat. *excaldāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Sumergir [un alimento (almendras, flores)] → en agua hirviendo ↓ para blanquearlo, ablandarlo o pelarlo.

Definiciones en otros diccionarios

escaldar [...]. 1. tr. Introducir algo en agua hirviendo. (DLE-2014).

escaldar [...]. v. a. Quemar o abrasar con agua mui caliente alguna cosa. Sale del nombre Calda. (Autoridades-1732).

Ejemplo

Aduierte, que las almendras si las echasses en agua coziendo para pelarlas, se escaldarían, y no podrías sacar azeite dellas: y assí para hazer los maçapanes es bueno echar las almendras en agua coziendo, porque se **escalden**, y se puedan majar sin azeitarse, aunque los boticarios no se guardan desso; porque aunque **escalden** las almendras sacan mucho azeite porque lo sacan con fuego y más violentamente: y assí este azeite sin fuego es más saludable para los niños quando son chiquitos, es bueno moler açúcar piedra blanco: y con este azeite hazer vnas como papillas, y darle vnas cucharadillas, y es bueno para las flemas (fol. 263v).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 151):

Desde que la pieza estuviere **escaldada** y que esté bien limpia de los pelos, ponerla a cocer en la agua que sea la mitad vino, y la mitad de agua; y también puedes echar de todas especias enteras porque dé sabor y olor al caldo y allí mismo echarle de todas yerbas: y sea bueno de sal y de todo; y algunos le echan cebolla, y no dice mal.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]):

Has de tomar las guindas al sol y sacarles los cuescos, y bolvellas al sol, por espacio de tres días; y después, échalas en miel por espacio de quinze días, y de tres en tres días se pongan al fuego quanto se **escalden**. Y, después, cuézelas muy bien, y échales miel y especias.

No se documenta en el repertorio del *NTLLE* hasta Palet (1604). En Muro (1892) se define: "Bañar con agua hirviendo alguna cosa, y también abrasar con fuego

alguna cosa poniéndola muy roja y encendida. En cocina se entiende por escaldar meter en agua hirviendo el animal al cual se quiere quitarle el pelo, la pluma ó el pellejo, y comúnmente se aplica la palabra á la operación de sumergir en el agua hirviendo un cuerpo ó manjar cualquiera para blanquearlo, ablandarlo, etc". En Praussols (1900): "Sumergir en agua hirviendo un ave ü otro manjar cualquiera para que .pueda ser pelado ó desplumado con más facilidad".

ESCALFAR

ETIM. Del lat. *excalfacĕre* 'calentar'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Cocer [huevos *sin cáscara] →en un líquido hirviendo o en una elaboración culinaria *caldosa.

Definiciones en otros diccionarios

escalfar [...]. 1. tr. Cocer en agua hirviendo o en caldo un alimento, especialmente los huevos sin la cáscara. (DLE-2014).

escalfar [...]. v. a. Lo mismo que Calentar. Dícese propriamente de los huevos, quando se cuecen en agua o otro liquor, quitándoles la cáscara, y echándolos a cocer.

Ejemplo

[...] échale de todas especias y verdura, cilantro verde más que de las otras, y saçona de sal, y échales vn poquito de agua caliente, y vn poco de vinagre, y cueçan hasta que estén blandas: échale vnos huevos crudos para que salgan **escalfados** en las mismas auas: y sirue las auas y los huevos todo junto en la misma caçuela. A estas auas se le suele echar vn poco de eneldo, mas algunos señores no gustan dél (fol. 147v).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]). En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 92):

Para dos dozenas de huevos, se ha de tomar un açumbre de leche, y se pondrá a la lumbre, que cueza, y se **escalfarán** los huevos en la leche, cada uno de por sí.

La primera entrada en el repertorio del *NTLLE* se documenta en Alcalá (1505). En Muro (1892): "Cocer en agua hirviendo ó en caldo los huevos, quitándoles antes la cascara".

ESCAMAR

ETIM. Del lat. *desquamāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Quitar las escamas a [los peces].

Definiciones en otros diccionarios

escamar [...]. 1. tr. Quitar las escamas a los peces. (DLE-2014).

escamar [...]. v. a. Quitar las escamas a los peces. (*Autoridades*-1732).

Ejemplo

Los besugos de ninguna manera son tan buenos como cozidos con pimienta y naranja; con todo se comen asados, y en caçuela, y empanados. Vna manera de escabechar besugos pondré aquí, que quiçá no la aurás visto: Has de **escamar** los besugos, y hazerlos troços, si no los quisieres freír enteros tomarás el çumo de vna dozena de naranjas agrias que sean buenas, y echarle has encima media açumbre de vinagre, y vn quartillo de agua, y vn poco de sal y pimienta, y clauo, y xengibre, y vn poco de açufrán [...] (fol. 191v).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 193):

Has de tomar pescada cecial de la más dura y blanca que puedas porque es bueno, y ponerla a remojar de parte de tarde si no estuviere remojada y después **escamarla** y lavarla y hacer tajadas de ella como una mano.

En Hernández de Maceras (1999 [1529]: 113):

Los besugos se han de **escamar** y abrir, y lavar y limpiar, y echaránse luego a cozer en agua y sal, y servirlos con naranja y pimienta.

Se documenta en Nebrija (1495) s. v. *escamar pescado*.

ESCURRIR

ETIM. Del lat. *excurrere*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Hacer que [un alimento] o [una elaboración culinaria] eliminen el líquido que contienen →por presión o dejándolos en un paño o estameña.

Definiciones en otros diccionarios

escurrir [...]. 2. tr. Hacer que una cosa empapada de un líquido despida la parte que quedaba detenida. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

escurrir [...]. v. a. Apurar las reliquias de algún líquido que hubieren quedado en un vaso: como Escurrir el pellejo de azéite, el jarro de vino, etc. (Autoridades-1732).

Ejemplo

Hase de tomar media arroba de amacenas, y ocho libras de açúcar clarificado, y ponerlo a cozer con las amacenas, y echalle poco más de açumbre y media de agua, y ponerle a heruir todo junto, y cuezan hasta que estén deshechas, y echarlas a **escurrir** en vn paño, o vn cedaço, y sacar aquel almíbar, y ponerlo a cozer que haga vn punto que se pegue a los dos dedos; y entonces está buena, y se puede poner en sus vidrios (fol. 297r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 121):

Tomar las berenjenas no muy grandes ni muy pequeñas, sino medianas; y abrirlas por medio y echarlas a cocer con su sal, y desque estén bien cocidas **escurrirlas** con un paño que sea basto.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 83):

Después de mondada la calabaza, se echará a cozer con sal y luego se **escurrirá** con una coladera.

El primer lema que encontramos en el repertorio del *NTLLE* viene recogido en Alcalá (1505) s. v. *escurrir algo*. En Muro (1892): "Apurar las reliquias y últimas gotas de algún licor que han quedado en un vaso, pellejo, etc. Destilar y caer gota á gota el licor que estaba en algún vaso. Eliminar el agua ú otro líquido

contenido en sustancias empapadas en él después de la cocción, el remojo, la mojadura, etc".

ESPESAR

ETIM. Del lat. *spissāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Ligar o trabar [una elaboración culinaria] con harina *quemada.

Definiciones en otros diccionarios

espesar [...]. 1. tr. Hacer algo espeso o más espeso. (DLE-2014).

espessar [...]. Vale también juntar, unir, poner tan junta una cosa con otra, que llegue a cerrarse y apretarse: como sucede en los tejidos de seda y lana. (Autoridades-1732).

Ejemplo

[...] y si estuviere la salsa rala, podrásla **espesar** vn poco con vn poco de harina quemada, o vn poco de pan tostado, y remojado en vinagre, y majado en el almirez, y pasado por vn cedacillo: y si le quisieres echar vnas hojas de laurel, podrás, mas no ha de dar más de vn heruor [...] (fol. 284v).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 51):

[...] y desque vaya **espesándose**, sacarlo fuera del fuego; y tomar las yemas de los huevos bien batidos; y echarles una cucharada de leche; y trayéndolo toda vía a una mano; y tornarlo a las brasas que se acabe bien de **espesar**; y después de hecho sacarlo fuera del fuego y dejarlo allí a reposar; y si quieren comer, escudillar luego; y echar sobre las escudillas azúcar y canela.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 67) s. v. *espessar*:

Y ha de cozer con todo este recaudo, y se **espesará** con ello. Y esté, bien sazonado de sal y vinagre, y se pondrán unas rebanadas de pan en los platos, y se echará el guisado encima.

Se documenta en Nebrija (1495) s. v. *espessar*. En Muro (1892): "Condensar lo líquido y lo fluido. En cocina equivale á dar más consistencia y mayor trabazón á una salsa ó caldo". En Praussols (1900): "Añadir á una salsa harina, yemas de huevo batidas ú otras materias preparadas convenientemente para dar á aquélla más cuerpo, mayor densidad y consistencia. Ligar, apretar, unir".

ESPETAR

ETIM. De espeto: del gót. **spītus* 'asador'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Atravesar [un alimento (carnes, aves, pescados)] ↑con un asador o filete ↓para asarlo.

Definiciones en otros diccionarios

espetar [...]. 1. tr. Atravesar con el asador, u otro instrumento puntiagudo, carne, aves, pescados, etc., para asarlos. (DLE-2014).

espetar [...]. v. a. Atravesar alguna cosa con otra que sea puntiagúda: como se hace con la carne atravesándola en el assador o Espeto, de cuyo nombre se forma este verbo; aunque Covarr. dice viene del nombre Espada o Espata. (Autoridades-1732).

Ejemplo

Las mollejas de las grullas son muy grandes y muy tiernas. Estas limpiándolas, y echándolas en adouo, luego abrir las tripas, y lauarlas, y echarlas también en adouo. Luego **espetar** las mollejas en vn asadorcillo, y las tripas rebueltas: luego asarlas y seruir las con vn poco del mismo adouo, y vn poco de çumo de limón, o naranja: es cosa muy regalada (fol. 20r).

Observaciones

No se recoge en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). Se documenta por primera vez en el NTLLE en Percival (1591): "*to spit meat, Veru affigere*". En Muro (1892), s. v. *espeto*: "Otro nombre antiguo del asador".

ESPONJAR

ETIM. De esponja: del lat. *spongĭa*, y este del gr. σπογγιά *spongiá*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Batir o mezclar [huevos enteros o claras] →removiendo ↑con un cucharón ↓para que suban y ahuequen.

Definiciones en otros diccionarios

esponjar [...]. 1. tr. Ahuecar o hacer más poroso un cuerpo. (DLE-2014).

esponjar [...]. v. a. Henchir y ahuecar alguna cosa con el humor recibido: como sucede con la esponja, de cuyo nombre se forma este verbo, que por lo general se usa con la particula se, diciendo Esponjarse. (*Autoridades*-1732).

Ejemplo

En estando cozida la masa, échala en el almirez, y májala mui bien, y vele metiendo hueuos poco a poco y majándola mucho hasta que esté blanda, y los hueuos no han de ser todos con claras sino la mitad, porque no **esponjen** demasiado, y se hagan resquebrajados. Estos buñuelos si los passares por almíbar, y les echares vn poco de canela molida por encima, haziendo los buñuelos vn poco grandes, entiendo que es la mejor suerte de buñuelos que se hazen (fol. 122r).

Observaciones

No se documenta en Nola (1529 [1929]). En Hernández de Maceras (1607 [1999]) aparece el término bajo una acepción distinta referida a la subida y apertura del hojaldre. En Muro (1892): "Ahuecar, hacer más poroso algún cuerpo".

ESPUMAR

ETIM. Del lat. *spumāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Quitar la espuma y las sustancias superficiales no deseadas a [un caldo o almíbar].

Definiciones en otros diccionarios

espumar [...]. 1. tr. Quitar la espuma del caldo o de cualquier líquido. (DLE-2014).

espumar [...]. v. a. Quitar la espúma: como espumar la olla, el almíbar, etc. (Autoridades-1732).

Ejemplo

Y si las quisieres hazer con miel a cada cien nuezes se ha de echar vna açumbre de miel, y otra de agua: hase de cozer y **espumar**: y de que las nuezes estén cozidas y tiernas, échense en la miel, y consérúense, y a cada açumbre de miel se le ha de echar vna onça de canela y otra de clauo, y quando se quisieren sacar de la lumbre se les ha de echar vn poco desta especia, que den vn par de heruores con ella [...] (fol. 299v).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 84-85):

Tomar carne de carnero y hacerla pedazos menudos de tres dedos de largo, y ponla a cocer en una olla limpia con su sal y su recaudo y espumarla muy bien, y desque sea bien **espumada** tomar perejil y yerbabuena y mayorana y ajedrea y hisopo y otras buenas hierbas, y cebollas cortadas menudas, y échalo todo en la olla [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 5):

Si la carne de la vaca fuere gorda, hase de cozer sola sin otra cosa alguna, y es menester **espumar**; sólo se le eche, si quisiere, algunas yervas como perexil, y yerbabuena y especias.

Se documenta con la acepción de 'quitar la espuma' en Nebrija (1495).

ESTOFAR

ETIM. De *estufar*: del lat. vulg. **extuphāre* 'caldear con vapores', y este del gr. ἐκτύφειν *ektýphein* 'ahumar', 'atizar el fuego', der. de τῦφος *týphos* 'humo', 'vapor'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Guisar [un alimento *troceado, sazonado y condimentado] con líquidos (aceite, vino, vinagre, caldo de cocción) ↑en cazuela, sartén u otro recipiente, con cobertera ↓para que cueza a fuego lento con su propio vapor.

Definiciones en otros diccionarios

estofar [...]. 1. tr. Hacer el estofado. (DLE-2014).

estofado [...]. 1. m. Guiso que consiste en un alimento condimentado con aceite, vino o vinagre, ajo, cebolla y varias especias, puesto todo en crudo en una vasija bien tapada para que cueza a fuego lento sin que pierda vapor ni aroma. (DLE-2014).

estofar [...]. En el Arte de Cocina es cocer a fuego lento la carne en un poco de vino aguado, o agua con su punta de vinagre, dentro de una olla o puchero, después de sazonada [iii.640] con sus espicias finas, tapándole de manera que no exhale xugo ni vapor alguno. En este significado viene este verbo del nombre Estúfa. (Autoridades-1732).

Ejemplo

Las liebres también son buenas asadas y picadas en gigote con azeite y vinagre, y pimienta: a estas liebres si quisieres, echarles has vna pebrada en lugar del azeite y vinagre, echando en la sartén vn poco de vino tinto, y vn poco de vinagre, y açúcar vn quarterón para cada plato, y vn poco de caldo, y sazonarás con pimienta y xengibre y canela, y algunos clauos enteros, y cueza hasta que el açúcar vaya tomando punto. Luego échela por encima del gigote de la liebre, y ponla a **estofar** vn poco. Esta pebrada puede servir también para echar por encima de las liebres armadas: y para encima de gigotes de palomas, o sisones, o ánades, y para encima de gigote de venado (fol. 21v).

Observaciones

Se documenta en Nola (1529 [1929]: 109):

[...] y échalos dentro meneándolos un poco y después pon esta cazuela sobre las brasas; y bien atapada de manera que se estufe allí, y cuando estén **estofadas**, y se habrá embebido en ellas toda la humedad del vino, menearlas un poco; y échales salsa fina encima; y tórnalas a menear de manera que se incorpore en ellas aquella salsa [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 105):

Para hazerlos d'esta manera, se ha de echar agua, vinagre, sal, perexil y cebollas en una caçuela y, hechas ruedas, y cozerá todo muy bien; y luego se echarán allí los barbos y han de tener poco caldo; y échales agraz en grano, y sirven de cozidos y **estofados**, y se servirán con pimienta y perexil verde por encima.

Si bien el lema se documenta con anterioridad dentro del repertorio del *NTTLE* como término específico de la pintura, no se constata como término culinario hasta su entrada en Sobrino (1705), s. v. *estofar la sopa*, "*Mitonner la soupe*". Bajo el término *estofado* se define en Covarrubias (1611) como "vale algunas veces, el guisado que se haze, que ni es asado ni cocido, como la pierna de carnero estofada, metenla en una olla vacia, biē mechada, y llena de clavos, y astillicas de canela, y a fuego lento se va ella coziendo entre si, con solo el calor, y el tufo, que es un ayre denso, del qual se dixo *stuffa*. Lat. *vaporarium hypocaustum*". En Praussols (1900): "cocer la carne en un puchero, herméticamente tapado para impedir la evaporación, con el condimento que se expresa en otro lugar".

ESTREGAR

ETIM. Del lat. vulg. *stricāre*. (*DLE-2014*, s. v.).

Definición

1. Frotar [un alimento] sobre otro o contra una superficie ↓para que se impregne de su sabor y aroma.

Definiciones en otros diccionarios

estregar [...]. 1. tr. Frotar, pasar con fuerza algo sobre otra cosa para dar a esta calor, limpieza, tersura, etc. U. t. c. prnl. (*DLE-2014*).

Ejemplo

Estos hongos se pueden ahogar con manteca de vacas, y luego echarles vn poco de vino y vna gota de vinagre, y saçonarlo con todas especias, y vn poquito de açafrán, y con solo esso sin verduras estará bien. También podrás **estregar** vn grano de ajo dentro de vn plato, y luego echarle vn poco de azeite: y quando esté bien caliente echar allí los hongos crudos, y tapar con otro plato, y dexarlos allí ahogar muy bien: y de quando en quando reboluerlos, y saçónallos de sal, y quando estén bien ahogados sacarlos, y seruirlos con naranja y pimienta. Estos perdigados y escurridos puestos en vn barril con sal y hinojo son buenos, y duran mucho (fols. 312v-313r).

Observaciones

No se recoge en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]).

ESTRUJAR

ETIM. Del lat. vulg. **extorculāre* 'prensar'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Apretar [un alimento] ↓ para que suelte el jugo que contiene.

Definiciones en otros diccionarios

estrujar [...]. 1. tr. Apretar algo para sacarle el zumo. (DLE-2014).

estruxar [...]. v. a. Apretar con fuerza una cosa, para sacarla el xugo. Es voz compuesta de las palabras Latinas Extra y Succum, como si se dixera Extrasuccare, y de aquí Estruxar. (*Autoridades-1732*).

Ejemplo

Vn capón se asa de la misma manera, saluo que no se ha de perdigar, ni empapelar, ni meter clauos. La salsa más ordinaria que se sirue para capones, es de granadas. Esta se haze desta manera, tomarás dos granadas azedas para cada capón, y desgranarlas has: y poner los granos en vna estameña, o cedacillo, y **estrujarlos** con vn cucharón, hasta que suelten toda la tinta y agrio que tienen: luego echarle dos onças de açúcar, y vn poco de vino tinto, y vnas ragitas de canela, y tres clauos enteros, y cueça hasta que esté en punto, y síruela en su platillo, o escudilla, fría. Con esta salsa se puede seruir vn capón asado, y hecho carbonadas tostadas en las parrillas, y assentadas sobre vnas reuanadas de pan tostado (fol. 15v).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 120):

[...] después la noche antes, echar el trigo a cocer y cueza tanto hasta que los granos estén reventados o **estrujados** [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 78):

Y, estando cozidas, se les quitará la agua y se echarán en una tabla, picándolas mucho y **estrujándolas** más que las espinacas [...].

La primera entrada que encontramos en el repertorio del *NTLLE* viene recogida en Alcalá (1505). En Muro (1892) y Praussols (1900) se documenta con la misma acepción definida.

EXPRIMIR

Variante: ESPRIMIR

ETIM. Del lat. *exprimĕre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición:

1. Extraer el líquido de [un alimento] →estrujándolo con las manos o prensándolo ↑con un peso.

Definiciones en otros diccionarios

exprimir [...]. 1. tr. Extraer el zumo o líquido de una cosa, apretándola o retorciéndola. (DLE-2014).

exprimir [...]. v. a. Sacar y extraer el xugo de alguna cosa que sea o tenga en sí humor, apretándola o retorciéndola: como exprimir el limón, la ropa blanca mojada, y assí otras cosas xugosas. (*Autoridades*-1732).

Ejemplo

El çumo de las cidras agrias se puede guardar para todo el año, secándolo en los vidrios como el agraz quando se cogen las cidras para hazer diacitrón por el mes de Abril, que haze ya buen sol: y este agrio que queda de las cidras lo puedes **esprimir**, y echarlo en los vidrios, y ponerlo a secar, y se quajará como el agraz, y después de seco lo podrás tener guardado: y quando quisieres vsar dél, desátalo con vn poco de caldo del heruor de la olla, y sabrá a çumo de limón (fol. 259r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 73):

Cebollas paradas tomarás y bien lavadas y limpias y córtalas en gruesas tajadas, y échalas en una olla de agua que esté hirviendo, y desque hayan dado un hervor en la olla o dos, sácalas de la olla y **esprimerlas** entre das tajaderos [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 88-89):

Los bretones no tienen otro adereço ninguno más de que se han de escoger que vayan limpios, y atarlos en manadas, y estando cozidos, **esprimirlos** muy bien en los platos del agua; y luego se les echará azeyte y vinagre.

La primera entrada en el repertorio del *NTLLE* viene recogida en Alcalá (1505), s. v. *esprimir*.

FLOREAR

Definición

1. Escoger [harina] →cribándola.

Definiciones en otros diccionarios

florear [...]. 2. tr. Sacar la harina primera y más fina por medio del cedazo más espeso. (*DLE-2014*).

florear la harina [...]. Sacar la más delgada, sutil y purificada, passándola por el cedazo más espeso. (*Autoridades-1732*).

Ejemplo

Batirás seis huevos frescos, quitándoles vna clara, y echarle has media libra de açúcar molido y cernido, y batirlo has, como quien bate vizcochos, hasta que esté muy blanco y muy espeso: luego échale vn poco de manteca de vacas cosa de vn quarterón, y vna gota de vino, y vn poco de olor, y vno poco de anís quebrantado: luego echa harina de trigo **floreada**, toda la que pudiere embeuer el batido, de manera que quede vna masa encerada, y sóbala muy bien [...] (fol. 282r)

Observaciones

No se recoge en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). Si bien se documenta en el repertorio del *NTLLE* desde Palet (1604) con la acepción de 'adornar con flores', no será hasta *Autoridades* (1732) cuando aparezca bajo la entrada *florear la harina*.

FREIR

ETIM. Del lat. *frigĕre*. (*DLE-2014*, s. v.).

Definición

1. Preparar [un alimento] o [una elaboración culinaria] *con o sin rebozado →sumergiéndolos en aceite u otra grasa *lo suficientemente caliente ↓para que se cocinen y doren superficialmente *hasta el punto deseado de cocción.

Definiciones en otros diccionarios

freir [...]. 1. tr. Hacer que un alimento crudo llegue a estar en disposición de poderse comer, teniéndolo el tiempo necesario en aceite o grasa hirviendo. U. t. c. intr. y c. prnl. (DLE-2014).

freir [...]. v. a. Aderezar en la sartén con manteca, sevo, grassa, azéite o otro liquor, alguna cosa: como carne, pescado, etc. (*Autoridades-1732*).

Ejemplo

Luego pondrás a asar las carbonadillas sobre las parrillas: y entretanto que se asa **freirás** las albondiguillas, assí enharinadas como están en buena manteca de puerco: y luego **freirás** picatostes de pan blanco angostos, y de todo esto irás armando el plato con picatostes, y albondiguillas y carbonadillas, entremetiendo vno con otro: y luego echarle por encima çumo de limón, o naranja: y adornar el plato con algunos higadillos **fritos**. Desta misma carne, saçonada para albondiguillas podrás **freír** reboçándola con huevos, y con vnas torrijas: y desta carne frita harás de presto vn plato, y echarle has agrio de limón por encima: y si quisieres echarle açúcar y canela, podrás, añadiendo más agrio de limón, o naranja, y tendrá muy buen gusto (fols. 57v-58r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 129):

[...] y tomar algunas yemas de huevo, y mezclarlas bien con la masa; y las tajadas del queso arriba y abajo, y después ponerlas a **freir** en una sartén con muy buena manteca [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 26-27):

Hanse de tomar los torreznos del pernil, y no han de ser pequeños ni grandes, sino medianos. Y hanse de echar en remojo de parte de noche, y después se han de limpiar muy bien, y **fritirlos** medio fritos.

Se documenta como entrada en Nebrija (1495); si bien la primera definición del término se recoge en Covarrubias (1611) bajo la técnica de 'aderezar en la sartén con alguna grasa'. En Muro (1892): "Echar alguna cosa en aceite, manteca ú otra grasa y hacer que ésta hierva al fuego". En Praussols (1900): "Echar algo en aceite ó manteca hirviendo. Hacer que hierva al fuego cualquier substancia en manteca ó aceite que hiervan".

GOLPEAR

ETIM. De golpe: del lat. vulg. **colŭpus*, este del lat. *colāphus*, y este del gr. κόλαφος *kólaphos* 'bofetón'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Dar golpes a [un alimento (carne)] ↑con la *mano del almirez* o la *buelta de un cuchillo* ↓para ablandarlo.

Definiciones en otros diccionarios

golpear [...]. 1. tr. Dar un golpe o golpes repetidos. U. t. c. intr. (DLE-2014).

golpear [...]. v. a. Dar, continuar y repetir golpes. (Autoridades-1734).

Ejemplo

Tomarás para vn plato dos pechugas de aues, y harás las chulletas muy delgadas; de manera, que de cada pechuga hagas ocho, o diez chulletas, y **golpearlas** has con la buelta del cuchillo y tendrás dos docenas de huevos cozidos duros, y sacarles has las yemas, y pícalas sobre el tablero, y picarás vn poco de yeruabuena, y echársela has; y sazonarás con pimienta, y nuez, y xengibre, y quatro yemas de huevos crudos, y vn poco de çumo de limón, y vn poco de sal (fol. 45v).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 189):

Pulpo es un pescado muy duro; y por eso se azota y se **golpea** mucho; y después lavarło bien, y ponerlo en la olla a cocer con una cebolla [...].

No aparece en Hernández de Maceras (1607 [1999]). Se documenta como entrada en Nebrija (1495).

GUISAR

ETIM. De guisa: del germ. **wîsa*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Hacer de comer.

2. Preparar [un alimento] →sometiéndolo a la acción del fuego.

Definiciones en otros diccionarios

guisar [...]. 1. tr. Preparar los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego. (DLE-2014).

guisar [...]. 2. tr. Preparar los alimentos haciéndolos cocer en una salsa, después de rehogados. (DLE-2014).

guisar [...]. 5. tr. desus. Adobar, escabechar o preparar las carnes o pescados para su conservación. (DLE-2014).

v. a. Aderezar, componer y sazonar [iv.98] la comida con especias, caldo, salsa o otra cosa, para que sea grata al gusto. (*Autoridades*-1734).

Ejemplos

En que se trata el modo que más se vsa de **guisar** en este tiempo, en viandas de carne y pescado, pastelería, conseruería, y vizcochería; y lo tocante para el regalo de enfermos (fol. 1r).

Las auas en día de carne se han de **guisar** con tozino frito en dados, y en lo demás guardar la orden que está dicho en las de pescado, las vnas ahogadas sin perdigar, y lechugas también crudas desmenuzadas con las manos, y han de llevar de todas verduras, y las otras se han de perdigar y quajar con hueuos y agrío. Estas auas quando están tiernas son muy buenas para echar en los platillos de carne, y en pasteles de pollos, o pichones (fol. 148r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 166):

La trucha se ha de escamar; y si la quieres hacer en pan echarle pimienta, y un poco de gengibre. E si la quieres **guisar** de otra manera, así como asada o cocida, hacer hervir agua en una cazuela, y echarle la trucha [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 27):

Para **guisar** torreznos de pies de puerco, de manos de cabrito, manos de carnero, manos de ternera, de lenguas de vaca, de lenguas de carnero, de puerco, y de cabrito, hase de tomar el ojaldrado tendido en unas caçuelas o papel, y untadas con manteca.

Se documenta como entrada en Nebrija (1495): "guisar manjares". El término se registra en Casas (1570) como sinónimo de *cocinar*: '*Cucinare*'. En Oudín (1607), s.v. *guisar manjares* se recoge bajo la acepción de 'cocinar', 'hacer de comer'. Asimismo en Franciosini (1620) se define: "*far da mangiare, cucinare*". En Muro

(1892): "Aderezar, componer y sazonar la comida y antiguamente se decía cuando se adobaba, escabechaban ó preparaban las carnes para su conservación. En referencia a la acepción que recoge el término como sinónimo de "guisar", lo define s.v. *guisado*: "Es todo manjar preparado por medio del fuego, sazonado y aderezado con arreglo á las prácticas más o menos estrictas ó más o menos variables y acomodaticias del arte culinario". En Praussols (1900): Aderezar, componer y sazonar la comida. Adobar, escabechar ó preparar las carnes ó pescados para su mejor conservación". El término es usado por Montiño como sinónimo de *cocinar*. Los ejemplos que encontramos en la obra se refieren a elaboraciones propias de cocina: elaboraciones de huevos, carne, pescado, etc.; si bien, el primero de los ejemplos de nuestro lema abre el campo léxico definido por el término a las elaboraciones propias de pastelería.

HELAR

ETIM. Del lat. *gelāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Bajar la temperatura de [una elaboración culinaria] →separándola de la acción directa de la fuente de calor.

Ejemplo

Y otro día quisieres adornar algún plato con vnos huevos cozidos duros, que no sean huevos, sacarás leche de almendras, y échale su azúcar y cuézela, como almendrada, y toma vn poco de colapege derretida, y échala dentro en la almendrada: [...] y meterlas en los cascarones, que vengan a quedar en medio del huevo: luego derrite la almendrada, de manera que no esté caliente, ni tibia, no más de quanto no esté quajada, y luego acaba de henchir los cascarones, y déxalos **helar**, y después de helados les podrás quitar las cáscaras: y aunque los tenga vna persona en la mano, si no los prueua es imposible conocer que no son huevos, y si los prueua es vna almendrada mui buena (fol. 202r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 122):

[...] y echarles dentro una manada de cominos y cuezgan bien cocidas y echarlas en una canasta; y atapallas con ropa, y desde sea ido todo el vaho, ponellas en una tabla a **helar** y moler clavos y canela y gengibre.

No se documenta en Hernández de Maceras (1607 [1999]).

HENDER

ETIM. Del lat. *findere*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Dividir a lo largo [un alimento (pescado)] abriéndolo ↑con un cuchillo ↓para trocearlo o facilitar su cocinado.

Definiciones en otros diccionarios

hender [...]. 1. tr. Abrir o rajar un cuerpo sólido sin dividirlo del todo. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

hender [...]. v. a. Dividir, rajar o separar alguna cosa. Tiene la anomalía de recibir una i antes de la primera e en algunas personas de los tiempos presentes: como Yo hiendo, hiende [iv.139] tu, hienda aquel, &c. (Autoridades-1734).

Ejemplo

Tomarás vna trucha que sea grande, y escamarla has, y **henderla** has por medio de cabo a cabo, y harás pedaços della, y freírlos has con tozino magro y gordo: y luego tendrás cogollos de berças que estén blancos, y han de ser cozidos con su sazón [...] (fols. 172v-173r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 177):

Si el congrio fuere pequeño y lo quieren asar en el asador no es menester despedazarlo, sino pasarlo por medio; y haciendo así como es costumbre y después tomar una caña; y **henderla** por medio y haz que el un pedazo sea de un cabo, y el otro del otro y átalas con un hilo, de manera que no pueda caer [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 28):

Hanse de tomar las lenguas y pelarlas muy bien limpias, y echarlas a cozer con su sazón de sal. Y después de cozidas se han de **hender** en una tabla por medio, cortándolas y poniéndolas en una caçuela [...].

Se documenta como entrada en Nebrija (1495). En Praussols (1900): "Producir violentamente una abertura prolongada en un cuerpo sólido, sin que éste quede por completo dividido". Observamos que mientras en esta última definición se hace notar que el corte no debe separa el alimento en dos, al igual que en la acepción dada por el *DLE-2014*, no se infiere esta particularidad en el ejemplo de Montiño, el cual *hiende* el alimento en dos partes completamente separadas "de cabo a cabo" para trocearlo. Encontramos esta particularidad de corte específico en cualquiera de los ejemplos que se pueden vaciar del texto de nuestro cocinero.

HERVIR

ETIM. Del lat. *fervēre*. (*DLE-2014*, s. v.).

Definición

1. Llevar [un líquido (salsa, almíbar)] a ebullición ↓para que cueza, espese o coja el punto de sazón deseado.

Definiciones en otros diccionarios

hervir [...]. 1. intr. Dicho de un líquido: Producir burbujas por la acción del calor. (*DLE-2014*).

hervir [...]. 6. tr. Hacer hervir un líquido. Hervir el agua. Hervir la leche. (*DLE-2014*).

hervir [...]. 7. tr. Someter algo a la acción del agua o de otro líquido en ebullición. (*DLE-2014*).

hervir [...]. v. n. Bullir o ponerse en movimiento algún liquor, por virtud del calor natural o extrinseco que le fomenta. Tiene la anomalía de recibir la i antes de la e en algunas personas de los tiempos presentes: como Hiervo, hierva, &c.

Ejemplo

Has de tomar el agraz, y desgranarlo media arroba, o seis libras, o lo que quisieres, y ponerlo a cozer con la cantidad de agua que se cubra, y luego colarlo por el paño, o el cedaço, y tener açúcar clarificado, y a tres partes del çumo de agraz echar dos de açúcar clarificado, que tenga muy poco punto quando se eche en el çumo, y ponlo a **heruir** hasta que haga vn punto como las amacenas (fol. 297v).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 82):

[...] después tomar una cazuela muy limpia y echarle caldo de carne que sea bien grueso y ponerlo a **hervir** al fuego [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 103-104):

Hanse de echar dos docenas de ranas en agua **herviendo**; quanto se salcochen, y se deshilarán con las uñas, como la pechuga de la gallina [...].

Se documenta por primera vez en el repertorio del *NTLLE* en Covarrubias (1611): "Hervir la olla, quando ya se va coziendo". Como intransitivo, en Muro (1892): "Bullir ó moverse agitada ó violentamente algún líquido á causa del calor externo ó de la fermentación". En Praussols (1900): "Producir ruidosamente borbotones un líquido sometido á la acción del fuego. Moverse agitada, violenta y ruidosamente un líquido á causa del calor de la lumbre".

HINCAR

ETIM. De *fincar*: del lat. vulg. **figicāre* 'fijar', con -n-, quizá por infl. de *figĕre* 'moldear', 'fingir'. (*DLE-2014*, s. v.).

Definición

1. Clavar especias u otros ingredientes en [un alimento] ↓para condimentarlo.

Definiciones en otros diccionarios

hincar [...]. 1. tr. Introducir o clavar algo en otra cosa. (*DLE-2014*).

hincar [...]. v. a. Meter, introducir, clavar una cosa en otra, que la penetre y haga agujero, quedando fixa en ella: como la estaca en la tierra, el hierro en la madera, el alfiler en la ropa. Antiguamente se decía Fincar. Tiene la anomalía de los acabados en car. (*Autoridades-1734*).

Ejemplo

Vn pavo se ha de perdigar sobre las parrillas, después de bien limpio, y se ha de embroquetar con dos broquetas de caña, o de otra madera que no amargue: luego

espetarlo en su asador, y empapelarlo, poniéndole debaxo del papel vnas lonjas de tozino delgadas, y echarle has sal, y se podrán **hincar** algunos clauos en las pechugas, aunque algunos no lo vsan (fol. 15r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 133):

[...] y después, echa la fruta sobre la miel; y cuando pudieres sufrir las manos sobarla y amasarla muy bien sobre una tabla lisa, y amasarla tan reciamente como la masa bien sobada, y sobre cada rosquilla de aquellas puedes **hincar** piñones antes de serralla.

No se documenta el término culinario ejemplificado en ningún diccionario del repertorio del NTLLE.

HOJALDRAR

VARIANTE: OJALDRAR

ETIM. De *hojalde*: del lat. *foliatilis* [*panis*] '[pan] de hojas'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Formar y trabajar [una masa] con manteca ↓para que deshoje en su cocción al horno.

Definiciones en otros diccionarios

hojaldrar [...]. 1. tr. Dar a la masa forma de hojaldre. (DLE-2014).

hojaldrar [...]. Hacer de hojaldre alguna cosa: como pasteles, y tortadas. Trahen esta voz Covarr. en su Tesoro y Nebrixa en su Vocabulario. (Autoridades-1737).

Ejemplo

Aduierte, que en esta masa podrás echar yemas de huevos, aunque se aya de **ojaldrar**: la manteca ha de ser de vacas, porque se pueda comer en día de pescado. Estos bollos se podrán hazer sin echar yemas de huevos al freír, que sin esso serán muy buenos (fol. 86v).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 137):

Un poco de harina tomarás que sea muy bien cernida y amasarla con dos huevos; y con un poco de manteca de vacas y vino blanco; y sobarlo muy bien; y después tomar un palillo de **hojaldrar**; y hacer unas torticas [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 67):

Y es menester para ellos, para hazer el **ojaldrado**, media libra de manteca de puerco, y una libra de harina, y quatro huevos, y un quarterón de açúcar, quatro maravedís de especias, y de qualquier manera que los livianos se den, han de llevar dulce.

No se documenta en el repertorio del *NTLLE* hasta Palet (1604), s. v. *hojaldrar*: "*faire gâteaux feuilletés*". En Franciosini (1620), s. v. *hojaldrar*: "*fare sfoglie, o paste sottile*". En Praussols (1900): "Hacer hojaldre, ó algo con hojaldre".

LAMPREAR

ETIM. De lamprea: del lat. tardío *lamprēda*, var. de *nauprēda*. (*DLE-2014*, s. v.).

Definición

1. Cocinar [un alimento] =sazonado y condimentado de especias, miel, canela y agrios →perdigándolo y estofándolo con vino (tinto) ↓de manera que quede una salsa oscura y espesa.

Definiciones en otros diccionarios

lamprear [...]. 1. tr. Componer o guisar una vianda, friéndola o asándola primero, y cociéndola después en vino o agua con azúcar o miel y especia fina, a lo cual se añade un poco de agrio al tiempo de servirla. (*DLE-2014*).

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 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. Llamose assí por ser este el guisado regular que se hace a la lamprea. (*Autoridades-1734*).

Ejemplo

Este atún es bueno **lampreado**: cozerás el atún, y luego lo freirás vn poco con manteca de vacas, y tomará vn colorcito negro, y tendrás hecha la salsa negra con harina quemada, como se haze para los pastelones de carne, y sazonarás con vino y vinagre, y con dulce, y de todas especias y canela: luego echarle has el atún dentro, y vn manogito de saluia y mejorana, y mondarás vnas almendras, y tostarlas has, y echárselas has dentro (fols. 175v-176r).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]). En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 27):

Y luego se han de echar en una olla o caçuela, echándoles de todas las especias, que son: clavos, pimienta, açufrán, gengibre y canela, porque qualquiera **lampreado** requiere todas estas especias con miel o açúcar.

Este lema, en desuso, derivado del sustantivo *lamprea*, recibe su nombre por las características de su preparación culinaria, tanto por el añadido de vino tinto en su cocción como por el color oscuro que adquiere el guiso por la propia sangre de la lamprea, parte indispensable de dicha receta. Por extensión, pasó a formar parte de una técnica culinaria para cualquier tipo de alimento: torreznos, lengua, atún, etc. Encontramos otras formulaciones similares en varios recetarios de la época, españoles (Maceras, 1607 [1999]) y portugueses (Rodrigues, 1680 [1836]). Si bien en alguna de ellas no se especifica qué tipo de vino se añade al guiso, observamos que la composición final y presentación del plato adquiriría en todas una trabazón significativa y un color oscuro singular, provocado por un asado o una fritura anterior, o por el añadido de harina previamente tostada: "[...] hum golpe de vinho, outro de vinagre, e de todos os adubos; depois de offogada lhe deitarão huma pouca de farinãa torrada para fazer o molho grosso, e pardo, e asucar, se quizerem" (Rodrigues, 1680 [1836]: 63). En cuanto a su aparición en diccionarios, se recoge en *Autoridades* (1734) con la definición expuesta en el lema y que hoy continúa vigente en el *DLE* (2014) modificada ligeramente; misma definición que recoge Muro (1892). Observamos en todas ellas que se omite el color final del plato, negruzco, como dato que consideramos indispensable en su conceptualización ya que entendemos que el lema se usa en los recetarios como diversificación de una presentación de la receta con la que se preparaba la lamprea. Así, en Montañó:

Caçuela de lamprea.

Ya se sabe que la lamprea en caçuela, o empanada, es lo mejor, y assí tomarás la lamprea después de bien lauada, y quitada la hiel, que la tiene en la boca, y cortarla has en taraçones, y assiéntala en vna caçuela, echando allí vn poco de cebolla frita con buena manteca fresca, o vn poco de buen azeite, y vn poco de vino, y vn poquito de vinagre, y saçona con todas especias y sal, y échale vn poco de agua caliente quanto se bañe, y cueça más de media hora: y no será menester otra cosa, que ella echará de sí vna salsilla vn poco espessa, porque la lamprea no ha menester más salsa, que la que echare de sí: el vino ha de ser tinto, si fuere possible. Si quisieres hazer esta caçuela dulce bien podrás, mas yo tengo por mejor que no lo lleue (fols. 176v-177r).

LARDAR

ETIM. De lardo: del lat. *lardum*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Untar [un alimento] =con manteca o envolverlo con lardo ↓para asarlo.

Definiciones en otros diccionarios

lardear [...]. 1. tr. Untar o envolver con lardo o grasa lo que se va a asar. (DLE-2014).

lardar [...]. v. a. Untar lo que se assa con lardo o azéite. Es formado del nombre Lardo. (*Autoridades-1734*).

Ejemplo

Los conejos rellenos se han de pelar como lechones en agua caliente: y luego hazer su relleno de la manera que está escrito atrás para cabrito relleno asado, y se ha de rellenar por dentro del hueco, y coserlo, y ponerle vna broquetilla en las piernas, y meter el asador por debaxo desta broqueta, y vaya por defuera de la barriga hasta los pechos, y torne a entrar por los pechos, y salga por la cabeça, y ásese yéndolo **lardando** a la redonda con manteca que haga sus cueros como lechón: [...] (fol. 230r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 70):

Tomarás perdices y después de bien peladas ponerlas has entre el rescoldo y desque hayan estado un espacio de un paternoster sacarlas y limpiarlas de todo y asarlas y **darles su lardo** abundantamente y después que estén asadas [...].

Se recoge por primera vez en el repertorio del *NTLLE* s. v. *lardar* en Covarrubias (1611): "untar lo que se asa con el lardo". S. v. *lardear* en Henríquez (1679): "*lardo aliquid ungo, obliuo ad ignem*". En Muro (1892): "Untar con lardo ó grasa lo que se está asando". En Praussols (1900): "Poner laminillas de lardo ó tajaditas de jamón en el fondo de una cacerola para ciertos guisos. Untar con grasa. Guarnecer con lardo. Mechar".

LUSTRAR

Variante: DAR LUSTRE

ETIM. Del lat. *lustrāre* 'purificar'. (*DLE-2014*, s. v.).

Definición

1. Espolvorear [una elaboración culinaria *dulce] de azúcar *molido y cernido
↓ para su presentación.

Ejemplos

[...] luego haz tus rosquillas, y pon vn caço con agua al fuego: y quando esté coziendo echa las rosquillas dentro, y cuezan hasta que ellas mismas suban arriba encima del agua, y como vayan subiendo las irás sacando en vna cesta, dentro vnas toallas, porque no se peguen vnas con otras: hanse de sudar allí como ocho horas, y luego llevarlas al horno de pan, y quando las traigan las has de **dar lustre** si no las quisieres dar baño: y si las quisieres blanquear con vidriado será mejor (fol. 267v).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 135):

[...] y después sacarlos y con una cucharita echarles del **lustre**; y con algunas plumas extendiéndolo por todo; y después tornarlos al horno muy pasito hasta que se congele el **lustre** a tu pensar según por práctica lo habrás visto hacer.

En el *NTLLE*, si bien se documenta bajo la acepción de 'dar lustre a algo', dudamos de la consideración como término culinario ya que no se especifica ni ejemplifica en ninguno de los diccionarios en los que se registra la entrada.

MACHACAR

ETIM. De macho: del lat. *marcūlus*. (DCECH, s. v.)

Término gastronómico actual

1. Machacar, quebrar.

Definición

1. Aplastar o quebrantar [un alimento (duraznos, aceitunas, flor de borrajas, membrillo)] →a golpes.

Definiciones en otros diccionarios

machacar [...]. 1. tr. Golpear algo para deformarlo, aplastarlo o reducirlo a fragmentos pequeños sin llegar a tritararlo. (DLE-2014).

machacar [...]. 2. tr. hacer polvo. (DLE-2014).

machacar [...]. v. a. Quebrantar, moler y desmenuzar alguna cosa, dándola golpes. Tiene la anomalia de los acabados en car. (Autoridades-1734).

Ejemplo

Has de tomar los duraznos, y ponerlos a cozer en agua con su cáscara y todo, hasta que estén blandos, y después mondarlos y **machacarlos**, y passarlos por vn harnero después de machacados, y tomar para cada libra de durazno vna libra y dos onças de açúcar, y clarificarlo y ponerlo en punto, hasta que haga vnas bexigas (fol. 290r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 156):

Los granos de las granadas tomarás; y **machacarlos** en un mortero de manera que no quiebren los granos y colarlos por un trapo de lino limpio, y poner en él zumo de almendras y piñones tostados y puedes echarle una poca de agua rosada [...].

En Hernández de Maceras, s. v. *machar* (1607 [1999]: 48):

Y, estando cozida, se sacará en un paño limpio, y se le quitarán las tetillas, y se pondrán en un paño, y se ha de enxugar para que se deshile mejor, y **macharla** un poco; y luego se deshilará muy bien menuda, y se echará en un caço limpio, estando deshilada.

En Covarrubias (1611) se define: "quebrantar con el maço". En Praussols (1900): "aplantar á golpes, quebrantar, desmenuzar".

MAJAR

ETIM. Der. del ant. *majo* 'mazo de hierro', y este del lat. *malleus* 'martillo'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Machacar [un alimento] ↑en el almirez ↓para quebrarlo o formar una pasta.

Definiciones en otros diccionarios

majar [...]. 1. tr. machacar (|| golpear). (DLE-2014).

majar [...]. v. a. Machacar o quebrantar alguna cosa, aplastándola o desmenuzándola. Covarr. sienta sale del Latino Malleus, que significa la mano del mortero. (Autoridades-1734).

Ejemplo

Tomarás vna libra de almendras con su cáscara, y tostarlas has, y **májalas** con vna libra de açúcar muy majadas: y luego tendrás la carne de quatro pichones asados y descarnados, y quitados los pellejos, y se picará muy bien, y se majará con las almendras, y se ha de passar por la estameña, echándole en el almirez onça y media de agua de azahar, y quatro yemas de hueuos, y medio quartillo de natas, y vn poco de olor, y con esto lo acabarás de **majar**, y pássalo por la estameña, o cedacillo de cerdas, de manera que passe toda, saluo algunos granillos de las almendras que quedarán en el cedacillo [...] (fols. 232v-233r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 52):

[...] y **majar** un cuarterón de azúcar y moler la cantidad de canela que os pareciere y mezclarla molida con el azúcar en el mortero para echar sobre las escudillas.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 126):

Hanse de **majar** una libra de almendras y una libra de açúcar, después de mondadas las almendras. Y estando bien majadas con el açúcar y bien hecho el maçapán, échale ocho huevos, los seys en el maçapán, y desátalo con ellos.

Se registra por primera vez en Nebrija (1495). En Covarrubias (1611) se puntualiza que "viene del nombre malleus, la mano del mortero, o el majadero, o maço; y de allí en Portugues mallar, y en Castellano majar". En Muro (1892):

"Machacar ó quebrantar alguna cosa aplastándola ó desmenuzándola". En Praussols (1900): "Quebrantar o machacar aplastando". Resulta interesante la definición que se observa en Franciosini (1620): "*ammacare leggieramente*", modo que no parece coincidir con el uso del término en Montañó, ya que en distintos ejemplos de su obra podemos observar como el majado se hace hasta formar una pasta que en muchos casos puede ser pasada por un colador o incluso por una estameña.

MANIR

ETIM. Del ant. *maner*, y este del lat. *manēre* 'permanecer'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Dejar [un alimento (carne)] → a la acción del aire *el tiempo suficiente ↓ para que se enterezca y sazone.

Definiciones en otros diccionarios

manir [...]. 1. tr. Hacer que las carnes y otros alimentos se pongan más tiernos y sazonados, dejando pasar el tiempo necesario antes de condimentarlos o comerlos. (DLE-2014).

manir [...]. v. a. Detener y preparar la carne de un día para otro, para que se ponga tierna. Covarr. le da la etimología del verbo Latino *Manēre*, que significa estar detenido o parado. (*Autoridades*-1734).

Ejemplo

Tomarás vn pecho de vaca, que sea muy gordo, y dexarlo has **manir**, y luego cuézelo con buen rato de sal, y quando estuuiere cozido sácalo en vna peça assí caliente como está, y échale vn poquito de vino por encima, y vn poquito de vinagre, y de todas especias: y si te pareciere que no tendrá harta sal, échale vn poco, y dale vnas cuchilladillas para que tome mejor la saçón, y déxalo estar allí hasta que se enfríe [...] (fol. 114v).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). El término se documenta por vez primera en Palet (1604): "*mortifier, adoucir*". En Muro (1900): "Guardar la carne de un día para otro ó el tiempo suficiente para que se ponga tierna y sazonada". En Praussols (1900): "Hacer

que carnes y algunos otros manjares se pongan más tiernos y blandos, dejando pasar el tiempo necesario antes de condimentarlos ó comerlos".

MASAR

ETIM. De masa: del lat. *massa*, y este del gr. $\mu\tilde{\alpha}\zeta\alpha$ *mâza* 'masa de harina', 'pastel', 'mezcla amasada'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Formar y trabajar [una masa =de harina y agua, caldo u otros ingredientes] *el tiempo necesario ↓hasta darle la consistencia deseada.

Definiciones en otros diccionarios

amasar [...]. 1. tr. Formar o hacer masa, mezclando harina, yeso, tierra o cosa semejante con agua u otro líquido. (DLE-2014).

massar [...]. Lo mismo que Amassar, que es como se dice más freqüentemente. (Autoridades-1734).

amassar [...]. Formar ò hacer la massa, mezclando la harina, hyeso, ò cosa semejante con el agua, revolviendola, apretándola, y juntándola con las manos, ù otro instrumento. Es voz compuesta de la particula A, y del nombre Massa. (Autoridades-1734).

Ejemplo

[...] y entretanto que cueze pon harina floreada sobre el tablero, y harás vna presa redonda, échale ocho yemas de hueuos, y vn poquito de sal: luego harás la masa con el caldo que tienes en el cacillo saçonada, y hasla de **masar** y tender mui apriessa, y poner el pecho, y cerrar la empanada antes que se enfríe, porque si se enfriasse no la podrías juntar: ponla sobre vn papel vntado con manteca, y ponla a cozer en el horno [...] (fol. 115r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 132), s. v. *amasar*:

Has de tomar quesos frescos y requesones, y majarlos en un mortero con huevos juntamente. Después tomar masa y **amasar** aquellos quesos con los requesones, juntamente con la masa, y desdeque todo sea incorporado y amasado tomar una cazuela muy limpia, y echar en ella buena cantidad de gordura de puerco dulce o aceite dulce que sea muy fino [...].

Se documenta bajo la acepción de 'trabajar distintos ingredientes para juntarlos y amalgamarlos' en Hernández de Maceras (1607 [1999]: 17), s. v. *amassar*:

Y se han de tomar estos huevos, y las especias, y sal molida y vinagre, y echarlo todo en la carne. Y hase de **amassar** muy bien y, después que estuviere amassado, se ha de tomar un quarterón de carne, y ponerla en la mano y hazer una torta.

El término se documenta por vez primera sobre la variante *masar* en el repertorio del *NLLE* en Covarrubias (1611): "formar la massa, mezclādo la harina con el agua, y apretandola con los puños".

MECHAR

ETIM. De mecha: quizá del fr. *mèche*. (*DLE-2014*, s. v.).

Definición

1. Introducir mechas de tocino o cualquier otro elemento graso sólido en [un alimento] ↑con una aguja o mechadora ↓para que resulte más sustancioso y jugoso en su cocinado.

Definiciones en otros diccionarios

mechar [...]. 1. tr. Introducir mechas de tocino gordo en la carne que se ha de asar o empanar. (*DLE-2014*).

mechar [...]. v. a. Term. de Cochineros. Introducir mechas o rajitas de tocino gordo en la carne de las aves, o otras viendas que se han de asar o empanar, para que tengan más grasso y substancia, o con especias en las sajadúras. (*Autoridades-1732*).

Ejemplo

Partirás el jaulí por medio, y de las piernas harás quatro empanadas, dos para frías, y dos para calientes: las frías perdigarás en las parrillas: luego las mecharás con tozino gordo, con vna mechadera grande, que las mechas sean tan gordas, como el dedo pequeño de la mano: y estas mechas han de ir derechas con la hebra de la carne, y se han de salpimentar con especias, y sal: y luego **mechar**, y las mechas han de atraesar toda la pieza de parte a parte por en medio, y muy espesas: y luego las echarás en vinagre, que se cubran, y estarán en él seis horas: luego las empanarás en masa negra de zemite, o de harina de trigo por cerner, como viene del molino (fol. 104r).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]). En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 43):

Hanse de perdigar los conejos, y **mecharlos** con tocino gordo, echándoles especias y sal, teniendo la massa hecha con manteca o azeite, tendiendo la hoja de la massa, y metiéndolos allí, empanándolos curiosamente, haziendo en la massa las labores que al maestro le pareciere, y de la misma manera se puede empanar la liebre.

El término se documenta por vez primera en el repertorio del *NTLLE* en Palet (1604): "*larder, outrepercer, accoustrer la lampe*". En Muro (1892): "Introducir mechas de tocino gordo en la came de las aves ú otras viandas que se han de asar ó empanar". En Praussols (1900): "Lardear. Introducir con ayuda dé la aguja lardera mechas de lardo ó tocino gordo en la carne, ave, etcétera, que han de ser asadas".

MENEAR

ETIM. Del ant. *manear* 'manejar', der. de *mano* y alterado por infl. del ant. *menar* 'conducir'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Mover [una elaboración culinaria] ↓para que no se agarre o para homogeneizarla.
2. Saltear [un ingrediente] en grasa →a fuego vivo ↓para que se impregne y tome color.

Definiciones en otros diccionarios

menear [...]. 1. tr. Mover algo de una parte a otra. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

menear [...]. v. a. Mover alguna cosa de una parte a otra. Covarr. siente se dixo quasi Manear, porque regularmente se executa con las manos. (Autoridades-1734).

Ejemplos

[...] y de que aya hecho estos ojos, sacarlo de la lumbre, y **menearlo** con vn remo de manjar blanco, o con vn cucharón de palo, y de que esté vn poco meneado echar el açúcar fuera de la lumbre, y echarle el membrillo, y ponerlo a cozer todo junto en la

lumbre hasta que cueza, y esté vn poquito espeso: y estando espeso sacarlo fuera del perol: y con esso está acabado de hazer (fol. 298r-298v).

Tomarás tres, o quatro pellas de manjar blanco, y harás vnos rollitos del tamaño, o gordor del dedo chico de la mano, e iráslos cortando en trozitos, vn poco mayores que auellanas, y échales harina por encima, y ve haziendo dellos vnos bodoquillos, y échales harina porque no se peguen, y pon a calentar la manteca que esté bien caliente en la sartén, y échalos dentro, y ponlas al fuego a buena lumbre, y **meneando** siempre la sartén a vna mano: y en tomando color sácalos luego con la espumadera, y no te descuides, porque se quemarán, o se despachurrarán (fol. 141r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 109):

[...] y cuando estén estofadas, y se habrá embebido en ellas toda la humedad del vino, **menearlas** un poco; y échales salsa fina encima; y tórnalas a **menear** de manera que se incorpore en ellas aquella salsa y después comer este manjar, y es gentil cosa, y quiérese comer al principio de mesa.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 16):

[...] y si fueren dos libras, echarle han dos huevos, y un poco de vinagre o agraz. Y adviértase que no se ha de cozer con los huevos, sino que esté coziendo quando se le echaren, y se ha de **menear** para que se espesse, y luego se ha de apartar de la lumbre.

Resulta de interés para la comprensión histórica del término el hecho de que ya Covarrubias (1611) especifique que es una acción realizada con la mano: "es mover quasi menear, porque comunmēte lo que meneamos es con las manos". Asimismo, se especifica el movimiento en Franciosini (1620): "*muover una cosa quà, o in la; o in giù, o in sù*". Actualmente, en terminología culinaria se usa *saltear* para describir la acción ejemplificada en la segunda de las acepciones. El DRAE lo define: "Sofreir un alimento a fuego vivo en manteca o aceite hirviendo". En Moliner (2016), s. v. *saltear*: "Dorar una vianda en aceite u otra grasa, para después añadirle agua o caldo y acabar de guisarla. Cocinar los alimentos con aceite u otra grasa, removiendo con frecuencia y sin someterlos a ningún otro proceso de elaboración."

MEZCLAR

ETIM. De *mesclar*: del lat. vulg. **misculāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Juntar dos o más [ingredientes] o [elaboraciones culinarias] →formando un todo homogéneo.

Definiciones en otros diccionarios

mezclar [...]. 1. tr. Juntar, unir, incorporar algo con otra cosa, confundiéndolos.

U. t. c. prnl. (DLE-2014).

mezclar [...]. v. a. Juntar, unir y incorporar una cosa con otra. Covarr. dice sale del verbo Latino Miscêre. (*Autoridades-1734*).

Ejemplo

También podrás **mezclar** a este relleno, si fuere amigo de dulce tu señor, vn poco de pasta de maçapán, mezclado con yemas de huevos duros, y mezclado con el relleno de la carne. Si no quisieres seruir estos pichones sobre ojuelas, síruelos sobre vna sopa de natas, o sobre vna sopa dorada. No se dize cómo se han de hazer las sopas, porque adelante las hallarán escritas. Esta suerte de pichones pongo aquí, porque es el aue que mejor se acomoda desta manera; porque también se pueden hazer de pollos, o de gallinas (fol. 42r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 143):

[...] todo bien molido y echarlo encima de la oruga meneándolo cuatro o cinco vueltas al rededor, porque la salsa se pueda bien **mezclar**, y encorporar, y si fuere muy espesa aclararla con un poco de vinagre blanco.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 32):

[...] y se tomará un poco de pan rallado, queso y especias y unos polvillos de harina, **mezclándolo** todo en un caço, quebrando quatro o cinco huevos en él, con todo el recaudo muy bien batido.

MOJAR

ETIM. Del lat. vulg. *molliāre*, por *mollīre* 'ablandar'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Humedecer [un alimento] o [una elaboración culinaria] → con agua u otro líquido sustancioso ↓ para ablandarlos o conferirles sabor.

Definiciones en otros diccionarios

mojar [...]. 1. tr. Humedecer algo con agua u otro líquido. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

mojar [...]. v. a. Humedecer alguna cosa, con agua o otro liquor. Viene del Latino *Mollire*, que significa ablandar, porque se ablandan las cosas mojándolas. (*Autoridades-1734*).

Ejemplo(s)

Asarás cabrito, pollos, o aues, o perdizes, o pichones, y haráslo pedaços, y si son aues en quartos, y rebóçalos con hueuos, y fríelos: luego harás torrijas, y **mójalas** en vn poco de vino, que tenga vn poco de açúcar: luego tomarás el reboçado, y échale vn poco de pimienta, y çumo de limón, y dale vna buelta que tome el gusto del limón, y de la pimienta: luego arma la sopa de torrijas y cabrito, o aues reboçadas mezclado vno con otro, y vayan algunas torrijas de cantero, y entre torrija y torrija vn pedaço de cabrito, o quarto de aue, y su açúcar y canela, y luego échale lo que sobró de **mojar** las torrijas: y si no huuiere harto échale más vino tinto, o blanco, como quisieres, y echa el açúcar y canela por encima, y déxala estofar (fol. 217r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 103):

[...] y **mojarlo** con agua de azahar con unas plumas, y después polvorizar sobre aquella agua, azúcar fino molido y cernido; y después mojar otra vez; y polvorear como antes [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 105):

Y ha de estar el pescado limpio y enxuto, y se ha de **mojar** en el batido, y se freyrá en azeite o manteca de ganado. Y quando se uviere de servir a la mesa, le echarás un poco de miel y vinagre por encima, y açúcar y canela.

Resultan de interés las entradas que se registran bajo la acepción culinaria en Franciosini (1620): "*bagnare, immollare*"; s. v. *mojar en la salsa, o otra cosa liquida: "intignere nel fagore, o altra cosa liquida"*; s. v. *pan mojado: "pane intinto"*. En Praussols (1900): "añadir ó humedecer con caldo, salsa, etc".

MOLER

ETIM. Del lat. *molĕre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Convertir [un alimento *sólido] en trozos más pequeños, en polvo o en una pasta → mediante golpes o fricción ↑ en el almirez.

Definiciones en otros diccionarios

moler [...]. 1. tr. Quebrantar un cuerpo, reduciéndolo a menudísimas partes, o hasta hacerlo polvo. (DLE-2014).

moler [...]. v. a. Quebrantar algún cuerpo, reduciéndole a menudísimas partes, o hasta hacerle polvo. Es del Latino *Molere*, que significa lo mismo, y tiene la anomalía de mudar la o en ue en algunos tiempos y personas: como Yo muelo, muele tu, muela aquel. (*Autoridades-1734*).

Ejemplo

[...] luego sácalas a que se escurran, y echa en la miel tres quartillos de vinagre después que las berengenas estén fuera, y has de tomar vna onça de canela, y otra de clauos, y ocho marauedís de pimienta, y vn quarto de alcaua: todo esto se ha de **moler** y mezclar junto, y echar en cada berengena vn poquito en la cruz, y assentarlas en vna olla vidriada, y luego echarles allí el escabeche assí caliente como está, y no las cubras hasta que estén bien frías: luego tápalas con su corcho, y durarán todo el año (fol. 272r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 122):

[...] y echarles dentro una manada de cominos y cuezgan bien cocidas y echarlas en una canasta; y atapallas con ropa, y desque sea ido todo el vaho, ponellas en una tabla a helar y **moler** clavos y canela y gengibre.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 20):

Y para quatro libras, tomarás quatro o seys maravedís de especias comunes, que son clavos, y pimienta y açafrán, todo **molido**; y quatro huevos, para cada libra uno.

Se documenta ya en Nebrija (1495).

MONDAR

ETIM. Del lat. *mundāre* 'limpiar, purificar'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Quitar la cáscara, la piel o cualquier otro recubrimiento a [los frutos] ↓ para su cocinado o servicio.

Definiciones en otros diccionarios

mondar [...]. 1. tr. Quitar la cáscara a las frutas, la corteza o piel a los tubérculos, o la vaina a las legumbres. (DLE-2014).

mondar [...]. Particularmente se usa por quitar la cáscara a las frutas. (Autoridades-1734).

Ejemplo

[...] y esta se llama manteca de almendras: a las quales se les suelen echar muchas cosas por orden de los Médicos, como son pepitas de calabaza, y de melón, o auellanas: todas estas se han de **mondar** las cáscaras, y ponerlas en remojo dos horas, y juntarlas luego con las almendras, y sacar de todo esto junto la leche, y hazer la almendrada que no esté mui trauada, ni muy rala (fol. 243v).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 113):

[...] y después tomar tres libras de almendras sin **mondar**, sino sólo lavarlas con agua fría, o tibia que será mejor; y májalas bien en un mortero, y desque sean bien majadas pásalas por estameña; y destemplada con agua tibia [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 123):

De peras en conserva.

Hanse de **mondar** muy bien de las cáscaras, dexándoles los pezones, y por el hondón, con la punta de un cuchillo, sacarás las pepitas [...].

En Franciosini (1620): "*mondare, nettare, levar la scorza, o coperta, o buccia*". En Muro (1892): "Limpiar ó purificar alguna cosa. Quitar las cáscaras á la fruta". En Praussols (1900): "Limpiar, quitar lo superfino. Despojar de cascaras, cortezas, pellejos, etc. Dejar mondo".

PARTIR

ETIM. Del lat. *partire*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Dividir [un alimento] →cortándolo en varias partes (mitad, cuartos).

Definiciones en otros diccionarios

partir [...]. 1. tr. Dividir algo en dos o más partes. (DLE-2014).

partir [...]. v. a. Dividir una cosa en partes. (Autoridades-1737).

Vale assimismo romper o cascar los huessos de algunas frutas, o las cáscaras duras, para sacar el meollo. (Autoridades-1737).

Ejemplo

Estos platillos podrás hazer sin rellenos; tomarás los pollos, o pichones a medio cozer, y **partirlos** has en medios, o en cuartos, y assentarlos has en vn cazillo, o caçuela, y freirás tozino en dados, que sea muy menudo, y esté bien frito (fol. 35v).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 12):

Después, **partir** la cabezuela por medio y sacar de ella los sesos, tanto quanto pudiéredes y sembrar sobre ellos un poco de sal y pimienta.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 8):

Después, hazer pedaços de las ternillas y huessos tiernos, y después cortar las costillas de largo, así como están; y se han de **partir** de una en una.

En Praussols (1900): "Seccionar, dividir, cortar. Hacer porciones pequeñas de un todo. Separar. Fraccionar".

PELAR

ETIM. Del lat. *pilāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Eliminar el pelo o las plumas a [un animal (aves, porcinos)] →chamuscándolo o sometiéndolo a un escaldado.
2. Quitar la cáscara o recubrimiento a [los frutos].

Definiciones en otros diccionarios

pelar [...]. 1. tr. Cortar o arrancar el pelo a una persona o un animal. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

pelar [...]. 2. tr. Quitar a un animal la piel, las plumas o el caparazón. Pelar gallinas, boquerones, gambas. (DLE-2014).

pelar [...]. 3. tr. Quitar a algo la piel, la cáscara o la corteza. Pelar uvas, guisantes, árboles. (DLE-2014).

pelar [...]. v. a. Arrancar, quitar o raer el pelo, de cuya voz se forma. (Autoridades-1737).

pelar [...]. Vale también quitar las plumas a las aves. (Autoridades-1737).

pelar [...]. Por extensión se dice de otras cosas que no tienen pelo: como almendras, castañas, y otras semejantes: y vale quitarlas la cascarilla. (Autoridades-1737).

Ejemplos

Qviero poner aquí cómo has de beneficiar vn jaulí, y vn venado, y lo que se puede hazer de todos estos despojos destas reses. El jaulí si no está abierto chamuscarse ha, o **pelarse** con agua caliente [...] (fol. 102r).

Aduierte, que las almendras si las echasses en agua coziendo para **pelarlas**, se escaldarían, y no podrías sacar azeite dellas [...] (fol. 263r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 101):

Has de tomar una gallina bien **pelada** y bien limpia y córtala a pedazos, y picarla sobre un tajadero con los huesos y todo [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 29-30):

Hanse de echar a cozer, y estando cozidas, **pelarlas** y limpiarlas muy bien, y hazerlas ruedas, poniéndolas en una caçuela o caço, echándoles de todas especias majadas, miel, y açúcar, vino tinto y vinagre.

Se documenta ya en Nebrija (1495); sin embargo, las entradas que se registran en el repertorio del *NTLLE* hasta *Autoridades* (1737) se refieren a la primera de las acepciones; así en Covarrubias (1611): "arrãcar el pelo". En Franciosini (1620): "*pelare. levare il pelo, o le penne a gl'ucelli*".

PERDIGAR

Definición

1. Marcar y sellar superficialmente [un alimento] con alguna grasa →directamente sobre las brasas o sometiéndolo a la acción del calor del horno ↓para darle color y sabor, y elaborarlo con posterioridad con una técnica culinaria distinta.
2. Sumergir [un alimento] →en agua hirviendo *durante un periodo corto de tiempo ↓para conferirle la textura deseada, y elaborarlo con posterioridad con una técnica culinaria distinta.
3. Marcar y sellar [un alimento] al fuego ↓para conservarlo.

Definiciones en otros diccionarios

perdigar [...]. 1. tr. Soasar la perdiz o cualquier otra ave o alimento para que se conserve algún tiempo sin dañarse. (*DLE-2014*).

perdigar [...]. 2. tr. Preparar la carne en cazuela con alguna grasa para que esté más sustanciosa. (*DLE-2014*).

perdigar [...]. v. a. Poner sobre las brasas la perdíz o otra ave o vianda antes de assarla, para que se conserve algún tiempo sin dañarse. Dixose del nombre perdiz. (*Autoridades-1737*).

perdigar [...]. Vale tambien preparar la carne en cazuela, con alguna grassa para que esté más substanciosa. (*Autoridades-1737*).

Ejemplos

Adobos de Solomillos.

Estos solomillos se han de echar en agua que se dessangren muy bien: luego harás vn adobo con agua, y sal, y vinagre, y hisopillo picado muy menudo, y mejorana también picada menuda, y vn poco de vino blanco: y si quisieres echar vn poco de ajo, bien podrás: saçonarlo has con todas especias. Estos solomillos se han de seruir asados: y si quisieres echarlos en adobo ordinario de ajos y orégano, y agua y sal, haslos de **perdigar** primero en las parrillas. Síruense sados los vnos, y los otros; y algunas vezes en empanadas de masa blanca. Aduierte, que los lomos del jaualí, si él es nuevo, son muy buenos asados (fols. 104r-104v).

Salchichones de carne de Puerco.

Tomarás carne de pernil de puerco fresco, y picarla has con otra tanta carne gorda del mismo puerco: y luego le echarás la tercia parte de pernil añexo, bien picada, y mézclalo todo muy bien, y saçona con todas especias, y sal, y échale çumo de limón, y vn poquito de vino, y henchirás las tripas que sean vn poco gordas, y harás tus salchichones pequeños, y haslos de **perdigar** en agua y sal: y luego los freirás, o asarás en las parrillas. No son para guardar mucho, mas son buenos para frescos (fol. 138r).

Estos hongos se pueden ahogar con manteca de vacas, y luego echarles vn poco de vino y vna gota de vinagre, y saçonarlo con todas especias, y vn poquito de açafrán, y con solo esso sin verduras estará bien. También podrás estregar vn grano de ajo dentro de vn plato, y luego echarle vn poco de azeite: y quando esté bien caliente echar allí los hongos crudos, y tapar con otro plato, y dexarlos allí ahogar muy bien: y de quando en quando reboluerlos, y saçónallos de sal, y quando estén bien ahogados sacarlos, y seruirlos con naranja y pimienta. Estos **perdigados** y escurridos puestos en vn barril con sal y hinojo son buenos, y duran mucho (fol. 313r).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]). En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 33):

Para hazer estas empanadas de ternera, se ha de echar la ternera en adobo, con sus ajos, sal y orégano, todo muy bien majado. Y ha de estar un día o dos en el adobo y, quitada del adobo, se ha de **perdigar** de suerte que esté medio assada.

El término se documenta ya en Nebrija (1495) bajo la voz *perdigar la perdiz*. La primera definición sobre la técnica de limpieza y conservación la encontramos en Franciosini (1620), s. v. *emperdigar, o perdigar*: "*abbrostire, o abbruciare leggermente unacosa alla fiamma, come si fa a gli uccelli pelari per levargli benne le penne, ò le caluggini*". No será hasta *Autoridades* (1737) que aparezca la definición como técnica culinaria general de "preparar la carne en cazuela, con alguna

grasa", es decir marcar y sellar la carne para que no pierda sus jugos durante la cocción a la vez que incrementa su sabor por el tostado superficial.

PICAR

ETIM. De pico: del lat. *beccus*, voz de or. celta. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Cortar [un alimento] → en trozos muy pequeños.

Definiciones en otros diccionarios

picar [...]. 2. tr. Cortar o dividir en trozos muy menudos. (DLE-2014).

picar [...]. Se toma también por hacer pedazos muy menudos alguna cosa: como picar la carne, y las hierbas para ensalada, &c. (Autoridades-1737).

Ejemplo

Asarás los conejos, y **picarás** toda la carne de los lomos y piernas, sin dexar más de las cabeças, y sazonarás de sal y pimienta: y luego harás vna ensalada de todas yeruas, y compondrás el plato de tu gigote, y ensalada, haziendo como vna rosca en el plato, yendo poniendo montoncillos de carne, y otros de ensalada, y en el medio pondrás vn poco de ensalada muy bien puesta, con todas las cosas que se suelen echar sus ruedas de limón, y sazónala de azeite y vinagre (fol. 23r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 76):

[...] y siendo cocidas sacarlas de la olla y picarlas en un tajadero * muy menudas, y después echarles buen queso de Aragón * rallado y algunas yemas de huevos y tornarlo todo a **picar** con su cuchillo como si fuese para relleno de cabrito [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 39):

Después de aver assado la perdiz, se ha de descarnar y **picar** muy bien, y se ha de poner en una caçuela o en plato de plata, con una poca de especia y vino blanco, y çumo de naranja y sal. Ha de cozer un poco; para que se esté allí estufando, y luego se puede servir a la mesa caliente.

Se documenta en Covarrubias (1611) bajo la definición: "picadillo, guisado". En Praussols (1900): "Hacer pedacitos muy menudos un trozo de carne, de ave, de lardo, etc. Tajar".

POLVOREAR

ETIM. De polvo: del lat. vulg. **pulvus*, y este del lat. *pulvis*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Esparcir azúcar sobre [un alimento].
2. Esparcir harina sobre una superficie de cocción (papeles, torteras).

Definiciones en otros diccionarios

polvorear [...]. 1. tr. Echar, esparcir o derramar polvo o polvos sobre algo. (DLE-2014).

polvorear [...]. v. a. Echar, esparcir o derramar polvo o polvos sobre alguna cosa. (Autoridades-1737).

Ejemplos

Tomarás las ciruelas, y passarlas has por agua caliente, y sacarlas has luego al punto, y ponellas a escurrir, y de que estén escurridas ponellas en vnos barreñoncillos pequeños vidriados, y moler açúcar, e ir **poluoreando** cada lecho de ciruelas que fueren echando, y echarán deste açúcar, y dexalle estar hasta otro día que se escurra aquella aguaça: y luego tomar açúcar clarificado, y cozerlo que tenga gran punto (fol. 298v).

[...] luego harás vna hoja desta masa, tendiéndola con el palo de masa, y quede del gordor de vn real de a dos, y corta con la cortadera tiras tan anchas como quatro dedos, y tórnalas a cruçar de manera que queden quadradas, y cuézelas sobre papeles **poluoreados** de harina en horno de cobre a fuego manso: y si quisieres bañar algunas, la memoria del baño hallarás escrita en el capítulo de las rosquillas (fol. 282 r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 103):

[...] y mojarlo con agua de azahar con unas plumas, y después polvorizar sobre aquella agua, azúcar fino molido y cernido; y después mojar otra vez; y **polvorear** como antes [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 56), s.v. *polvorizar*:

Y ten a punto la caçuela con los ojaldres, y sobre ellos pondrás tajadillas de queso fresco sin sal, **polvorizadas** con pimienta, açúcar, nuezes moscadas, clavos, y canela, y yervabuena y mejorana [...].

No se documenta en el repertorio del *NTLLE* hasta su entrada en Percival (1591). En Muro (1892): "Echar, derramar, esparcir polvo ó polvos sobre alguna cosa. Así se dice: polvoreado con azúcar, con sal, con canela, etc.". En Praussols (1900), s. v. *espolvorear*: "Esparcir por encima de un manjar, salsa, etc., cualquiera materia pulverizada, como harina, canela, azúcar, etc."

PROBAR

VARIANTE: PROUAR

ETIM. Del lat. *probāre*. (*DLE-2014*, s. v.).

Definición

1. Catar [una elaboración culinaria] ↓ para comprobar su sabor y punto de cocción.

Definiciones en otros diccionarios

probar [...]. 4. tr. Gustar una pequeña porción de una comida o bebida. (*DLE-2014*).

probar [...]. Significa tambien gustar una pequeña porción de algún manjar o líquido. (*Autoridades-1737*).

Ejemplo

Tórnala a colar por la seruilleta: y desta manera le darás tres, o quatro caldas: y **prouarás** las cidras: y luego verás si está dulce, y si lo está tendrás vna libra de açúcar en punto bien subida, y echa dentro la cidra rallada, bien exprimida del agua, y conséruala muy bien (fol. 76v).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]). En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 13):

Y después de cozidas se han de **provar** de sazón y espesarlas con los huevos que para esto fueren menester.

PUNZAR

Variante: PUNÇAR

ETIM. Del lat. *punctio*, *-ōnis* 'acción de punzar. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Pinchar [un alimento] →repetidamente ↓para que suelte el líquido que contiene.
2. Pinchar [un alimento] →repetidamente ↓para que se hidrate del líquido de cocción.

Definiciones en otros diccionarios

punzar [...]. 2. tr. Pinchar, zaherir. (DLE-2014).

Ejemplos

Vna pierna de carnero en gigote se ha de asar, y picarse muy menuda: luego tener el çumo de otra pierna, que sea rezién muerta. Esta se ha de asar, que no sea muy seca, y luego **punçarla** muchas vezes, y apretarla con el tenedor, y la misma canilla de la pierna, o con vna prensa, y sacará medio quartillo de çumo, o sustancia (fols. 16r-16v).

Hanse de tomar las peras, y echarlas en agua fría, y ponellas al fuego, y dalles vn heruor, y luego echarlas en agua fría, porque no se manchen, y después mondallas y **punçarlas** por dos partes, y tomar açúcar clarificado frío, y echar las peras en vn barreñón, y echar el açúcar encima, y darle ocho días heruor al açúcar hasta que esté espeso, y siempre se le ha de echar frío (fol. 290v).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 164):

[...] y tomar la lamprea y abrirla, y coger aquella sangre y guardarla; y quitarle una tripa que tiene y por la boca atravesarle un cuchillo de manera que no le haga ningún corte, sino que la **punce** [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 19), s. v. *punçar*:

Para este guisado se ha de assar la pierna a poca lumbre y, medio assada, se ha de **punçar** con un cuchillo, encima de la caçuela, y dessustanciarla muy bien en la caçuela.

QUEBRANTAR

VARIANTE: QUEBRAR

ETIM. Del lat. **crepantāre*, de *crepans*, *-antis*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Romper [un alimento duro (huesos)] →golpeándolo o apretándolo.
2. Cascar [huevos.]
3. Machacar [especias] ↑en el almirez.

Definiciones en otros diccionarios

quebrantar [...]. 2. tr. Cascar o hender algo; ponerlo en estado de que se rompa más fácilmente. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

quebrantar [...]. 3. tr. Machacar o reducir una cosa sólida a fragmentos relativamente pequeños, pero sin triturarla. (DLE-2014).

quebrantar [...]. Vale tambien cascar o hender alguna cosa, ponerla en estado de que se rompa o quiebre más fácilmente. (*Autoridades-1737*).

quebrantar [...]. Se toma tambien por moler o machacar alguna cosa, no del todo, sino a medio moler. (*Autoridades-1737*).

Ejemplos

Asarás vna pierna de carnero que sea rezién muerto: y quando esté asada, y no esté seca, sácala, y púnçala por muchas partes, de manera que passe el cuchillo de vna parte a otra. Luego métela en vna prensilla de nogal, y apriétala de manera que se **quebranten** los huesos, y sacarás más de medio quartillo: y desta manera se haze de capones, y de aues (fol. 65v).

Para esta sopa es necessario que los hueuos sean frescos, porque si no lo son, no salen bien, porque se desparraman las claras, y quedan las yemas descubiertas: y assí pondrás agua a calentar en vna sartén grande, o en otra pieça de cobre ancha, y **quebrarás** doze hueuos frescos en vn plato, con cuidado que no se quiebre alguna yema, y quando la pieça del agua esté coziendo, tomarás vna cuchara limpia, y métela en el agua, y traerla has alrededor aprisa, para que mueua el agua [...] (fol. 214r).

Tomarás vna açumbre de vino blanco, que sea mui claro y mui bueno, y échale libre y media de açúcar, y dos onças de canela que sea muy buena, medio molida, y vn grano

de xengibre, y quatro marauedís de pimienta todo **quebrantado**, y más de medio quartillo de leche [...] (fol. 268v).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 18):

El trinchante y el dispensero y cocinero: porque si el dispensero trae la carne sin **quebrantar** los huesos que se deben quebrar [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 12), s. v. *quebrar*:

Después, despedaçarlo y **quebrarle** los huessos como gallina. Y tomar lo cortado, y meterlo entre dos platos, y echar encima vino blanco, y çumo de naranja, y pimienta y sal todo junto, y mezclarla entre dos platos muy batida. Y, después de bien batida, servirla a la mesa.

Se documenta en el repertorio del *NTLLE* ya en Nebrija (1495). En Praussols (1900): "Entibiar un líquido frío. Moler, romper, partir, machacar, fraccionar un cuerpo duro y seco". Este diccionario gastronómico desarrolla el término dentro de las definiciones de su vocabulario; así, aparece como sinónimo de *cascar*, *machacar* y *majar*; mientras que en Muro (1892) aparece en las definiciones de *machacar* y *majar*, es decir no lo recoge dentro de la segunda de nuestras acepciones.

QUEMAR

ETIM. Del lat. *cremāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Tostar [un alimento (harina)] →mediante la acción del fuego.

Ejemplo

Estas empanadas se han de empanar en pastelones, y hanse de mechar, y saçonar ni más ni menos que las frías, saluo que la salsa ha de lleuar dulce, y se han de seruir calientes: para esta salsa de pastelones calientes, ha de ser la salsa muy negra: y podrás **quemar** harina, y desatarla con vn poco de vinagre: luego echarle caldo, y vino, y vn manojo de yeruas del jardín, y vn poco de cebolla frita con tozino muy menudo, y echarle canela, porque las otras especias ya las tiene la empanada. Y esta salsa ha de ser,

como digo, bien negra, y bien agria y dulce. Ha menester cada pastelón media libra de açúcar. Han de ser picantes, y síruense calientes (fols. 105v-106r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 153):

El conejo tomarás desollado, y bien limpio de los pelos; y abierto ponerlo a asar; y desde sea asado cortarlo a pedazos; y sofreirlo un poco, y tomar pan tostado bien **quemado** y almendras tostadas; y majarlas bien [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 62):

Y luego, con el huevo, y se le ha de echar mucho açúcar por encima, para que haga buena castrada, y no se ha de **quemar** con el açúcar.

Se documenta en Casas (1570) el término con la acepción de 'asar, tostar': "*Abbrustire, arrostire*".

RAJAR

ETIM. De rachar: de **reachar*, der. del dialect. *acha* 'astilla, raja', este del lat. vulg. *ascla*, y este del lat. *assŭla*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Cortar [un alimento] en láminas.

Definiciones en otros diccionarios

rajar [...]. 1. tr. Dividir en rajadas. (DLE-2014).

rajar [...]. 2. tr. Hender, partir, abrir. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

rajar [...]. v. a. Dividir en hastillas o trozos largos, algún leño. Por extensión se dice de otra qualquiera cosa: como, Rajar la cabeza, Rajar un queso, &c. Fómase del nombre Raja. (*Autoridades*-1737).

Ejemplo

[...] y luego tendrás vnas almendras **rajadas** muy menudas, y tomarás vn poco de almíuar que esté mui subido de punto, echarlo has por encima de todas las ojuelas: luego echarás las almendras cortadas por encima del plato, y pegarse han al almíuar:

luego tendrás vna gallina cozida, rellena, y salpimentada, y pondrásla en medio del plato (fols. 39v-40r).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]) ni en Hernández de Maceras (1607 [1999]). En Praussols (1900): "hender, abrir".

RALLAR

ETIM. De rallo: del lat. *rallum*, de *radĕre* 'raer'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Desmenuzar [un alimento] →restregándolo ↑con un rallador.

Definiciones en otros diccionarios

rallar [...]. 1. tr. Desmenuzar algo restregándolo con el rallador. (DLE-2014).

rallar [...]. v. a. Desmenuzar alguna cosa, passándola o estregándola en el rallo. (Autoridades-1737).

Ejemplo

Tomarás vna cidra, o dos, que pesen quatro libras, y **rallarla** has toda la carne con la cáscara que no quede por rallar más de lo agrio: y esta cidra la echarás en vn caço que esté lleno de agua, y cueça tres, o quatro heruores: luego sácalo del fuego, y echa el agua, y la cidra en vna seruilleta, y colará toda el agua, y quedará toda la cidra en la seruilleta (fol. 76r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 70):

[...] y después que estén asadas, cortarlas como para hacer platos de ellas, y después **rallar** buen queso de Aragón que sea fino [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 134):

Has de tomar las cidras y **rallar** las cáscaras y toda, de manera que no lleve ninguna pepita; dexar el corazón entero y, después de rallada, échala en agua un día, y una noche.

En Praussols (1900): "Desmenuzar con el rallo".

RASPAR

ETIM. Quizá del germ. **hraspôn*, 'arrancar', 'desplumar'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Limpiar la superficie de [un alimento] o de [una elaboración culinaria (masa cocida)] ↓para eliminar cualquier resto no deseado.
2. Rallar [un alimento *de consistencia dura (azúcar)] ↓para hacerlo polvo.

Definiciones en otros diccionarios

raspar [...]. 1. tr. Frotar ligeramente algo quitándole alguna parte superficial. (DLE-2014).

raspar [...]. v. a. Raer ligeramente alguna cosa, quitándole parte de la superficie. Covarr. dice se tomó del Verbo Rapere. (*Autoridades-1737*).

Ejemplos

Aduierte más, que si no hallares moyuelo, los podrás poner sobre obleas, y saldrán muy bien, y después de cozidos les podrás **raspar** los suelos. Estos son los que más gusto suelen dar a su Magestad, porque están moderados en especia: otros los quieren más picantes de especias (fol. 255r).

[...] y harás tu torta descubierta, como está dicho; porque todas estas tortas de dama han de ir descubiertas, y rocíala con su agua de açahar, o manteca de vacas, y **raspa** el açúcar por encima. Y aduierete, que si lleua natas no ha menester manteca de vacas (fol. 234v).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]). En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 84):

Después de bien **raspada** la calabaza, se hará taraçones y se le quitará el migajón del medio [...].

Se documenta en el repertorio del *NTLLE* ya en Nebrija (1495). Si bien en Muro (1892) se define bajo la primera de las acepciones, no faltan ejemplos en el diccionario a los que se refiere con el sentido de 'rallar' (nuez moscada, pan, etc.), que damos como segunda definición del lema.

REBOZAR

Variante: REBOÇAR

ETIM. De *re-* y *bozo*: del lat. **bucceus* 'de la boca'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Envolver [un alimento] en una sustancia consistente (huevo) ↓para freírlo.
2. Envolver [un alimento] en un (redaño) ↓para asarlo.

Definiciones en otros diccionarios

rebozar [...]. 3. tr. Bañar un alimento en huevo batido, harina, miel, etc. (DLE-2014).

arrebozar [...]. En el arte de cocina es cubrir con huevos batidos y harina algunos manjares, formando sobre ellos uno como baño para darles especial sazón y gusto. Dícese mas freqüentemente Rebozar. (*Autoridades*-1737).

Ejemplos

[...] y ponle vna lonja de tozino en la pechuga, y ásalo, y después de asado toma vna dozena de yemas de hueuos, y **reboçarlo** has con ellas, de manera que esté bien cubierto: luego echa vn poco de manteca caliente, y esponjará el reboçado, y tomarás vnos bollos de rodilla, y armarás el plato con ellos, y con el capón. Estos bollos adelante diré como se hazen (fol. 42v).

Tomarás quatro asadurillas de cabrito, y perdigarlas has en agua coziendo: luego mecharás los hígados mui menudos, o los **reboçarás** con vn redaño, y los espetarás en vn asador, y echarás a cozer los liuianos con agua, y sal [...] (fol. 306r).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]). En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 83-84):

También, después de frita, se puede bolver a **reboçar** con huevos y un poco de harina, hecho un batido [...].

Encontramos el término en los primeros vocabularios bilingües del repertorio del NTLLE bajo la entrada *arreboçar*; así, en Franciosini (1620) se define plenamente el término dentro del ámbito culinario s. v. *arreboçar las carnes*: "*far sopra la carne cotta, e fredda qualche mestura, o composizione d'huova, o d'altro*

simile". En Muro (1892): "Cubrir alguna vianda bañándola con huevo, harina ù otras cosas y friéndola luego".

RELLENAR

ETIM. De lleno: del lat. *plenus*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Llenar [un alimento] de una farsa compuesta de varios ingredientes (carnes, pescados, hortalizas) *troceados o picados y, generalmente, condimentados.

Definiciones en otros diccionarios

rellenar [...]. 3. tr. Llenar de carne picada u otros ingredientes un ave u otro alimento. (DLE-2014).

rellenar [...]. Vale assimismo embutir o llenar alguna ave, tripa o otra cosa, de carne picada, verdúras, huevos o otros ingredientes. (*Autoridades*-1737).

Ejemplo

Este baño adelante diré cómo se ha de hazer. Estos mismos panezillos podrás **rellenar** con carne perdigada y saçonada, echando a la carne vnas yemas de hueuos, y vn poquito de agrio: y harás los agujeros en lo alto de los panezillos, y no han de ser vedriados, y la masa se ha de hazer con manteca de puerco (fol. 96v).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 158):

[...] y todo esto, mezclado con las pasas y almendras, **rellenar** la gallina dentro y después cocerla que no salga nada de lo relleno [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 45):

Y de la mesma manera se puede **rellenar** un repollo murciano, y con el mismo adereço.

En Covarrubias (1611) se define el término dentro de la acepción plenamente culinaria: "Henchir el ave, o otra cosa, de algún picadillo". En Muro (1892): "Volver á llenar alguna cosa ó henchirla mucho. Llenar un ave ú otra cosa de

carne picada ú otros ingredientes". en Praussols (1900): "Ocupar con relleno el interior de, un ave, de un pastel, etc. Poner relleno".

REMOJAR

ETIM. De mojar: del lat. vulg. *molliāre*, por *mollīre* 'ablandar'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Poner [un alimento] →en un líquido (agua, leche, vino, vinagre) ↓para que se empape.

Definiciones en otros diccionarios

remojár [...]. 1. tr. Empapar o sumergir en agua algo. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

remojár [...]. v. a. Volver a mojar o poner en remojo alguna cosa, para que se empape. Es compuesto de la particula *Re*, y el verbo *Mojár*. (*Autoridades*-1737).

Ejemplo

[...] y échales canela molida y cernida por encima, de manera que estén cubiertas, y déxalas enfriar vn poco: luego buéluelas con la paleta, y échales otra tanta canela por el otro lado, y harás otro tanto a las otras, y has de hazer de manera, que las reuanadas quando se remojen no quede nada por **remojár**, y que estén tiernas y mui bien conseruadas, y que no esté el açúcar empaniçado por encima dellas, sino que parezca diacitrón; porque si no se calasse la reuanada con el vino, no se calaría tampoco con el açúcar: y si se empapasse demasiado con el vino, haríase pedaços en el açúcar; y si quisiesses subir mucho el açúcar para trauarla se empaniçaría, y no tienen buen comer (fols. 281r-281v).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 71):

[...] y después hacer rebanadas de pan y tuéstalas y ráelas de la quemadura y después escaldar o **remojár** estas rebanadas de pan tostadas, con buen caldo de carnero en una aljafana * o plato hondo [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 111):

[...] y lavarse ha después de molida, como la mostaza, tostando un migajón de pan **remojado** en vino tinto o blanco [...].

Si bien se documenta ya en Nebrija (1495), no se define en los diccionarios del repertorio del *NTLLE* con una acepción cercana a la culinaria hasta su entrada en Franciosini (1620): "*ribagnare. Bagnar di nuovo, o vero metter in molle unacosa, acciò diventi tenera, e morvida*". En Praussols (1900), s. v. *remajo*: "acción y efecto de remojar ó empapar en agua".

REPULGAR

ETIM. De *re-* y *pulgar*: del lat. *pollicāris* 'de una pulgada', der. de *pollex*, *-īcis* 'dedo pulgar'. (*DLE-2014*, s. v.).

Definición

1. Hacer dobleces labradas alrededor de [una masa de empanada o pastelón] ↓para que no abra, pierda la farsa de relleno y hermosearla.

Definiciones en otros diccionarios

repulgar [...]. 1. tr. Hacer repulgos. (*DLE-2014*).

repulgo [...]. 3. m. borde labrado que se hace a las empanadas o pasteles alrededor de la masa.

repulgar [...]. v. a. Retorcer la orilla del lienzo, seda, paño o otra cosa, con el dedo pulgar, de donde tomó el nombre. Trahele Covarr. en su Thesoro. (*Autoridades-1737*).

repulgo [...]. Por semejanza se aplica también à la gracia o adorno esteriór, que hacen à las empanadas ò pasteles, al rededor de las massas. (*Autoridades-1737*).

Ejemplo

Luego harás de la masa ocho torticas redondas, y destas harás quatro empanadillas de a dos hojas, y en cada vna vn torrezno partido por medio: han de ser tan iguales estas tortitas de la masa, que no las has de cercenar, ni las has de mojar con ninguna cosa para **repulgarlas** ni has de echar especia ninguna (fol. 119r).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]). En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 36):

Después de muy bien pelados los palominos o pichones, y abiertos y lavados, se perdigarán en una olla de grassa, si la uviere y, si no, con agua y sal, teniendo hecha la massa, y se ha de tender conforme los palominos o pichones fueren, y se harán con lonjas de tocino gordo, poniéndolas por encima, echándole especias y agraz, y luego se ha de **repulgar** y se ha de poner a cozer.

En Praussols (1900), s. v. *repulgos*: "labores en las empanadas, pasteles, etc., hechas en los bordes de la masa".

REVOLVER

Variante: REBOLVER

ETIM. Del lat. *revolvĕre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Mover [una elaboración culinaria] →mezclándola ↑con un cucharón ↓para que no se agarre y se condimente o cocine de forma homogénea.

Definiciones en otros diccionarios

revolver [...]. 1. tr. Menear algo de un lado a otro, moverlo alrededor o de arriba abajo. (DLE-2014).

revolver [...]. v. a. Menear una cosa de un lado a otro, moverla al rededor o de arriba abaxo. Es compuesto de la particula Re, y el verbo Volver, de quien recibe la misma anomalía. (*Autoridades-1737*).

Ejemplo

Tomarás dos carpas grandes, porque de chicas no se puede hazer este plato, y desollarlas has, y descarnarás toda la carne que pudieres, dexando quedar el espinaço, y las costillas, y todas las espinas grandes, y picarás esta carne muy picada: luego ahogará vn poco de cebolla muy menuda con manteca de vacas, y echarás allí la carne de las carpas, y perdigarla has **reboluiéndolo** con vn cucharón, y vendrá a quedar granujada que parecerá carne de pechuga de aue, y saçona de todas especias, y vn poquito de verdura picada y sal, y échale vn poco de agua caliente quanto se bañe, y cueça vn poco [...] (fol. 187r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 201):

[...] y cuando hirviere **revuelve** el potaje con su haravillo; y el trapo con él traerlo por la olla **revuelto** bien con el potaje, y ponerla sobre unas brasas, y ataparla muy bien [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 139):

Y al fin d'ellos, enxúgalas en un paño y échalas en una caldera con tanta miel que se cubran más de las medias, y hiervan, **rebolviéndolas**.

Se documenta en el repertorio del *NTLLE* ya en Nebrija (1495), s. v. *rebolver*. En Muro (1892): "menear una cosa de un lado à otro, moverla alrededor ó de arriba abajo. Definición esta que se aplica perfectamente á las operaciones culinarias".

ROCIAR

ETIM. Del lat. vulg. **roscidāre*, der. del lat. *roscīdus* 'lleno de rocío, húmedo', y este de *ros, roris* 'rocío'. (*DLE-2014*, s. v.).

Definición

1. Esparcir gotas de agua u otro líquido sobre [un alimento] o [una elaboración culinaria] ↓para condimentarlos.
2. Diseminar un ingrediente (grasa) sobre [una elaboración culinaria] ↓para conferirle textura.

Definiciones en otros diccionarios

rociar [...]. 1. tr. Esparcir en gotas menudas agua u otro líquido. (*DLE-2014*).

rociar [...]. 2. tr. Arrojar algunas cosas de modo que caigan diseminadas. (*DLE-2014*).

rociar [...]. Vale tambien esparcir delicadamente el agua, vino o otro liquor sobre alguna cosa, de modo que caiga en ella en gotas pequeñas, como cae sobre la tierra el rocío. En este sentido es verbo activo. (*Autoridades-1737*).

rociar [...]. Por extensión vale arrojar, o esparcir algunas cosas de modo que caigan separadas. (*Autoridades-1737*).

Ejemplo

[...] y después que esté passado todo tiende vna hoja de masa mui delgada, y la assentarás en la tortera, y echarás el batido que será blanco vn poco mosqueteado por la

canela y clauo, y **rociarla** has con vna poca de agua de azahar, y echa el açúcar raspado por encima, y cercena la masa por vn poco más arriba del batido, y cuézela a fuego muy manso (fol. 233v).

Tomarás masa de leadura de los panecillos candeales, que esté vn poco dura, y sobarla has mucho, hasta que esté más blanda, y haga empollas. Luego tenderás vna hoja como ojaldrado de masa delgada, y **rociarla** has con manteca de vacas, y arróllala en vn troço de caña [...] (fol. 86r).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). En Muro (1892): "Esparcir en menudas gotas el agua ó cualquier licor". Resulta de interés para la comprensión de las definiciones enumeradas bajo esta entrada que en este mismo diccionario se define s. v. *rociada*: "la acción de rociar, y en cocina el esparcimiento de algunas cosas que se dividen al arrojarlas unas de otras sobre un guiso ó manjar preparado. Asimismo, s. v. *rociado*: "es lo mojado por el rocío, pero en las operaciones culinarias se dice que se rocía algún manjar cuando se hace caer sobre él en forma de gotas un líquido cualquiera".

SALAR

ETIM. De sal: del lat. *sal*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Poner en salazón [un alimento] ↓ para conservarlo en un estado óptimo.

Definiciones en otros diccionarios

salar [...]. 1. tr. Poner en sal un alimento, como la carne o el pescado, para su conservación. (DLE-2014).

salar [...]. v. a. Echar la sal à alguna cosa, para [v.22] que se conserve y no se corrompa. (Autoridades-1739).

Ejemplo

Para **salar** vn venado en tasajos, en matando la res hasla de desollar luego, y hazla piezas pequeñas y largas, que tengan poco hueso, o ninguno, y estrégalas con la sal medio quebrantada, y cuélgalas adonde les dé el aire, y no es menester más. Si quisieres

hazer las pieças de a quatro libras ponlas en sal tres o quatro días, auiéndoles quitado los huessos grandes (fols. 113r-113v).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]) bajo esta acepción. En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 120):

Este pescado no se guarda **salado** ni seco; hase de comer fresco, y se puede dar empanado con ajos, y mucha especia y azeyte, es más sabroso.

Si bien ya se documenta en el repertorio del *NTLLE* como entrada en Nebrija (1495), no atestiguamos una distinción de las dos posibles definiciones del término, es decir entre 'condimentar un alimento' y 'salar un alimento para conservarlo' hasta Franciosini (1620): *salare, mettere, o coprir con sale una cosa*"; aunque en Covarrubias (1611) se insinúan ambas: "echar sal. Salado, lo que tiene sal. Salmuera". En Muro (1892) se recogen, asimismo, ambas acepciones: "Echar en sal, curar con sal cames ó pescados para conservarlos. Sazonar con sal, echar la sal necesaria á una comida, etc".

SALPIMENTAR

Definición

1. Condimentar [un alimento] o [una elaboración culinaria] con sal y pimienta, y opcionalmente con otros ingredientes (azúcar, canela, nuez) hasta el punto deseado.

Definiciones en otros diccionarios

salpimentar [...]. 1. tr. Adobar algo con sal y pimienta, para que se conserve y tenga mejor sabor. (*DLE-2014*).

salpimentar [...]. v. a. Adobar alguna cosa con la mezcla de sal y pimienta, para que se conserve, y tenga mejor sabor. (*Autoridades-1739*).

Ejemplo

Estas manecillas se pueden cozer, y luego **salpimentarlas** con pimienta y pan rallado, y açúcar, y canela, y tostadas en vna tortera, y seruidas sobre vna sopa dulce, adornadas con algunos higadillos de gallina son muy buenas. Puédense hazer estos pasteles de pies de puerco, y de ternera, reboçadas y fritas, y hazer los pasteles (fol. 308v).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 14), s. v. *echar salpimienta*:

[...] y después partir la cabeza por medio de manera que se puedan comer los sesos, **echándoles su salpimienta**.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 42):

También los palominos se pueden dar cozidos y **salpimentados**, y son muy buenos para diferenciar platos de comidas.

No se documenta en el repertorio hasta Palet (1604). En Muro (1892) se recoge la acepción de conservación: "Adobar alguna cosa con la mezcla de sal y pimienta ó pimiento para que se conserve y tenga mejor sabor". En Praussols (1900): "Adobar con sal y pimienta". Nótese que en Montañó el significado va más allá del uso de la sal y la pimienta, ya que recoge, en cualquiera de los ejemplos que se pueden vaciar del texto, gran variedad de condimentos con los que es posible *salpimentar* un alimento, abriendo así el campo semántico del término.

SAZONAR

ETIM. De sazón: del lat. *satio*, *-ōnis* 'acción de sembrar', 'sementera'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Condimentar [un alimento] o [una elaboración culinaria] con sal, especias u otros elementos (hierbas aromáticas, ácidos) hasta el punto deseado.

Definiciones en otros diccionarios

sazonar [...]. 1. tr. Dar sazón a la comida. (DLE-2014).

sazonar [...]. v. a. Dar sazón al manjar para que esté en el punto que corresponde. (Autoridades-1739).

Ejemplo

También lo podrás hazer con yemas de hueuos duras, mezclados con otro tanto de pasta de maçapán, y cañas de vaca, todo majado junto: luego meterle vnas yemas de

huevos crudas, y **sazonar** de especias, y canela, y çumo de limón, y las toronjas han de ser conseruadas (fol. 63r).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]). En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 16):

Hase de picar el carnero con tocino gordo, y todas verduras, y especias y piñones; y para dos libras de carnero bastan quatro maravedís de especias y dos de piñones. Y hase de **sazonar** con sal [...].

Si bien se documenta en Nebrija (1495), no encontramos una definición culinaria de 'dar sabor a' hasta *Autoridades* (1739).

SECAR

ETIM. Del lat. *siccāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Extraer la humedad de [un alimento] o de [una elaboración culinaria] →mediante el calor directo del fuego o al aire.

Definiciones en otros diccionarios

secar [...]. 1. tr. Extraer la humedad, o hacer que se evapore de un cuerpo mojado, mediante el aire o el calor que se le aplica. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

secar [...]. v. a. Extraher la humidád, ò hacer que se exhale de algun cuerpo mojado, mediante el áire, ò el calor que se le aplique. Es del Latino Sicare, y tiene la anomalía de los acabados en car. (*Autoridades*-1739).

Ejemplo

Tomarás tórtolas, o perdizes, o palominos, o pichones, y cortarles has los alones muy a raíz, y las piernas recogérselas has de manera, que queden muy redondas, y espetarlas has y asarlos has: y quando estén asados tendrás hecho vn batido con harina de arroz y açúcar, y yemas de huevos, y vna gota de vino: luego echarás a lo que se asa vn poco de sal y especias: luego irás dorando con el batido lo que se está asando: y quando este baño estuuiere bien **seco**, echarle has vn poco de manteca y dexarlo has **secar** más, y luego dale otro baño con vnas plumas: y desta manera irás haziendo hasta que no se vea nada de la bolatería. (fols. 26r-26v).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 73):

[...] y meneando en la sartén con la dicha paleta que sea de madera y si las cebollas algo se **secaren**, echarles buen caldo de carnero que sea grueso hasta que sean bien cocidas las cebollas y después tomar almendras que sean bien mondadas y blancas y majarlas bien en un mortero [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 75):

Y majarán las especias y unos ajos juntamente, porque es verdura que requiere saber a ajos, y se desatarán las especias y ajos con un poco de agua, y echarle han más espinacas, meneándolas con todo el recaudo, y cuezan, porque se han de servir **secas** en los platos.

En Praussols (1900): "Agotar el jugo exterior de un manjar cualquiera. Extraer la humedad".

SEMBRAR

ETIM. Del lat. *semināre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Esparcir sobre [un alimento] o sobre [una elaboración culinaria] un ingrediente *en polvo (azúcar, sal u otros condimentos) →de forma homogénea.

Ejemplo

Tomarás sal molida en cantidad, y **sembrarselo** has por encima de manera, que esté bien salado; luego tendrás pimienta, y clauo, y nuez, y xengibre todo mezclado, y echarlo has por encima de manera, que quede toda negreando [...] (fols. 29r-29v).

Observaciones

En Nola (1529 [1929]: 12):

Después, partir la cabezuela por medio y sacar de ella los sesos, tanto cuanto pudiéredes y **sembrar** sobre ellos un poco de sal y pimienta.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 5):

Y **siembra** sal con un cuchillo sobre la vaca cortada, y echa platos.

No se recoge el término en ningún diccionario del *NTLLE* con la acepción de 'extender una especia o condimento sobre un alimento'.

SEÑALAR

ETIM. De *señal*: del lat. mediev. *signale* 'signo', 'señal', y este del lat. tardío *signālis* 'que sirve de signo o señal'. (*DLE-2014*, s. v.).

Definición

1. Hacer cortes superficiales a [un alimento (aves, caza)] ↓ para que se cocine adecuadamente en su interior y ofrezca una presentación más hermo­seada.

Ejemplo

[...] luego tostar vnas reuanadas de pan, y assentarlas en el plato, y **señalar** las palomas, y assentarlas sobre el pan, y sazonar el caldo, y el çumo de los asados, echándoles sus especias, pimienta, nuezes, y gengibre, y çumo de limón, y echarlo has por encima de las palomas: y pondrás el plato sobre vn poco de lumbre antes que se sirua, y vaya caliente a la mesa (fols. 17v-18r).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). No se documenta el término en ningún diccionario del *NTLLE* con la acepción de 'cincelar o marcar un alimento'.

SERVIR

ETIM. Del lat. *servīre*. (*DLE-2014*, s. v.).

Término gastronómico actual

1. Servir, emplatar.

Definición

1. Disponer [alimentos] o [elaboraciones culinarias] →de forma hermo­seada
↑en los recipientes de cocción o presentación (cazuela, escudilla, plato).

Definiciones en otros diccionarios

servir [...]. 15. tr. Poner en un plato, vaso u otro recipiente la comida o la bebida que se va a tomar. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

servir [...]. Entre los Cocineros vale preparar y disponer los manjares para llevarlos à la mesa. (Autoridades-1739).

Ejemplo

Quando tuuires muchos platos de cada cosa; harás estos platillos desta manera. Las lechugas rellenas harás aparte en vna pieça grande, y los pollos rellenos en otra, y quajarás el platillo de los pollos, o el de las lechugas: y quando vayas **sirviendo** mojarás las sopas, o reuanadas con el caldo que está quajado, y irás componiendo tus platos de pollos rellenos y lechugas, echando de la flor por encima (fol. 35r).

Observaciones

En Nola (1529 [1929]: 24):

[...] y si comen otros caballeros a su mesa poner a cada uno su paño de mesa * y pan, sin hacer reverenda a ninguno de ellos, sino solo al señor, salvo si comiese con él algún hijo o hijos mayorazgos de algunos grandes, porque a estos tales se les debe hacer reverencia, y **servir** los platos cubiertos.

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 28):

Y las tapas han de ser del mismo ojaldrado y, después de cozidas, se ponen en el plato, y se le ha de echar el almíbar, açúcar y canela, y hase de **servir** caliente a la mesa.

SOBAR

Definición

1. Trabajar [un ingrediente (manteca)] ↓para ablandarlo.
2. Trabajar [una masa] →con ahínco ↓para formarla.

Definiciones en otros diccionarios

sobar [...]. 2. tr. Manejar y oprimir algo repetidamente a fin de que se ablande o suavice. (DLE-2014).

sobar [...]. v. a. Manejar, y oprimir alguna cosa repetidamente, y con violencia, à fin de que se ablande, ò suavice. (*Autoridades-1739*).

Ejemplos

Harás vna masa de agua, y sal, y hueuos encerada, y sobarla has vn poco, y tenderla has que quede vn poco gorda: y tendrás manteca de vacas fresca, y que esté muy bien lauada y **sobada**, y pondrás en la mitad de la hoja de la masa muchos bocadillos de manteca, y poluorearla has con vn poco de harina, y echarás la media hoja que no tiene manteca sobre la que lo tiene, y tornarás a tender la hoja que quede vn poco gorda [...] (fol. 89v).

Esta masa se ha de **sobar** vn poco, luego labrarla como para rosquillas muy delgadas, del gordor de vn dedo de la mano: luego lo partirás al sesgo del largor de vn dedo, y se han de juntar vnos con otros, como sarticas de pezes, y se han de poner en vnas torteras, poluoreadas con mucha harina, y cozerse en vn horno: y quando estén a medio cozer partirlos con vno hilo gordo vno a vno, y luego tórnalos a acabar de cozer (fols. 265v-266r).

Observaciones

En Nola (1529 [1929]: 137):

Un poco de harina tomarás que sea muy bien cernida y amasarla con dos huevos; y con un poco de manteca de vacas y vino blanco; y **sobarlo** muy bien [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 25):

Hásele de echar agua y sal con todo este adereço, y ha de **sovar** muy bien la massa.

Se documenta en el repertorio del *NTLLE* como entrada en Nebrija (1495), s. v. *sovar*. Bajo esta voz, se define en Covarrubias (1611): "Sobare la masa, bolviendola lo de arriba abaxo muchas vezes: y de alli se dixo pan sobado, el muy apretado, y sovajar". Bajo el término culinario de *amasar* se define en Franciosini (1620): "*impastare, dimenar la pasta. Intridere il pane*". En Muro (1892): "Manejar y oprimir alguna cosa repetidamente, á fin de que se ablande ó suavice. En cocina es muy frecuente esta operación con ciertos y determinados manjares ó preparaciones culinarias de confitería y de repostería". En Praussols (1900): "Manosear, palpar con fuerza y mucho un cuerpo cualquiera hasta ablandarlo. Dícese de las carnes, masas, etcétera".

TENDER

ETIM. Del lat. *tendĕre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Estirar [una masa *de empanada] ↓ para rellenarla.
2. Extender un relleno sobre [un alimento (carne, pescado)] o sobre [una preparación culinaria (masa)].

Definiciones en otros diccionarios

tender [...]. 1. tr. Desdoblar, extender o desplegar lo que está cogido, doblado, arrugado o amontonado. (DLE-2014).

tender [...]. v. a. Desdoblar, ò extender, ò desplegar lo que está cogido, doblado, ò arrugado. Es del Latino *Tendere*, y tiene la anomalía de admitir una *i* antes de la *e* primera en algunas personas, y tiempos: como, Yo tiendo, aquel tienda, tiende tu. (*Autoridades-1739*).

Ejemplos

[...] y entretanto que cueze pon harina floreada sobre el tablero, y harás vna presa redonda, échale ocho yemas de hueuos, y vn poquito de sal: luego harás la masa con el caldo que tienes en el cacillo saçonada, y hasla de masar y **tender** mui apriessa, y poner el pecho, y cerrar la empanada antes que se enfríe, porque si se enfriasse no la podrías juntar: ponla sobre vn papel vntado con manteca, y ponla a cozer en el horno [...] (fol. 115r).

Luego pondrás las chulletas tendidas sobre el tablero, y picarás vn poco de tozino gordo muy picado, y pondrás vn poquito sobre cada vna dellas, y **tenderlo** has por toda la chulleta: luego echarás del batido de las yemas de hueuos, y arrollarlas has cada vna de por sí: y assí harás todos los artaletes (fol. 45r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 103):

[...] y **tender** aquella masa sobre una oblea; y hacer mazapanicos del tamaño que quisiere; y hacer alticas las orillas [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 36):

Después de muy bien pelados los palominos o pichones, y abiertos y lavados, se perdigarán en una olla de grassa, si la uviere y, si no, con agua y sal, teniendo hecha la massa, y se ha de **tender** conforme los palominos o pichones fueren, y se harán con lonjas de tocino gordo, poniéndolas por encima, echándole especias y agraz, y luego se ha de repulgar y se ha de poner a cozer.

TOSTAR

ETIM. Del lat. *tostāre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Dar color dorado a [un alimento] →sometiéndolo a la acción del fuego.

Definiciones en otros diccionarios

tostar [...]. 1. tr. Poner algo a la lumbre, para que lentamente se le introduzca el calor y se vaya desecando, sin quemarse, hasta que tome color. U. t. c. prnl. (DLE-2014).

tostar [...]. 1v. a. Poner alguna cosa à la lumbre, para que lentamente se le introduzca el calor, y la vaya dessecando, sin quemarla, hasta que tome color. Viene del Latino *Torrêre*, que significa lo mismo, y tiene la anomalía de mudar la o en ue, en algunas personas, y tiempos: como, Yo tuesto, tuesta tu, aquel tueste. (*Autoridades-1739*).

Ejemplo

Luego pondrás la sartén al fuego con vn poquito de manteca fresca, y quando esté caliente echarás la mitad del batido dentro, trayéndolo por toda la sartén, de manera que se haga como vna tortilla, y no la dexes **tostar**, sino en estando quajado por la vna parte, boluerla por la otra, y quájese y luego échala sobre vn tablero, y harás la otra del batido que queda [...] (fols. 129r-129v).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 57):

[...] y sofreirlo todo junto; y tomar almendras, y **tostarlas** y majarlas en un mortero con un migajón de pan tostado y remojado en vinagre blanco [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 22):

Y desde que estuviere medio cozido, se ha de quitar del caldo y ponerlo en una tabla para que se escurra del caldo; y luego se ha de **tostar** en unas parrillas y ponerlo en una caçuela o olla.

Se documenta en el repertorio del *NTLLE* como entrada desde Nebrija (1495). En Covarrubias (1611): "assar sobre las ascuas, del verbo Latino torreo.es.rui.tostum. Tostada, la revanada de pan que se tuesta, para mojarla en vino". En Praussols (1900): "Someter algo á la acción de la lumbre para que se vaya desecando hasta tomar color. Calentar demasiado con fuego vivo".

TRABAR

Variante: TRAUAR

ETIM. Del traba: del lat. *trabs, trabis* 'madero'. (*DLE-2014*, s. v.).

Definición

1. Dar consistencia homogénea a [un preparado *líquido] con un elemento de ligazón (harina) ↓para que resulte más espeso.

Definiciones en otros diccionarios

trabar [...]. 4. tr. Espesar o dar mayor consistencia a un líquido o a una masa mezclando bien sus componentes. (*DLE-2014*).

trabar [...]. Vale assimismo espesar, ò dar mayor consistencia à lo líquido. Usase freqüentemente con el verbo auxiliar Estár, y el participio del verbo. (*Autoridades-1739*).

Ejemplo

[...] y quando estén bien cozidas freirás vn poco de harina en manteca, de manera que se fría, y quede muy blanca y rala, y échala sobre las arbejas, de manera que queden vn poco **trauadas** con poco caldo y su agrio (fol. 161v).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). Se documenta ya en Nebrija (1495), s. v. *travar*. En Covarrubias (1611) se define, s. v. *travar*: "assir una cosa con otra". En Muro (1892): "Espesar ó dar mayor consistencia á lo líquido". En Praussols (1900): "Dar mayor consistencia á

un líquido, caldo, salsa, etc., uniéndola otra cosa. Incorporar huevo á alguna salsa batiendo mucho la mezcla. Ligar. Espesar".

UNTAR

Variante: VNTAR

ETIM. Del lat. vulg. *unctāre*, y este der. del lat. *ungĕre*. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Cubrir [un alimento] con un elemento graso (manteca) ↓para su cocinado.
2. Cubrir [una elaboración culinaria] con un elemento pastoso (azúcar y agua) ↓para su cocinado.

Definiciones en otros diccionarios

untar [...]. 1. tr. Aplicar y extender superficialmente aceite u otra materia pingüe sobre algo. (DLE-2014).

untar [...]. v. a. Lo mismo que Ungir. Usase deste verbo freqüentemente en las cosas comunes. Es formado del nombre Unto. (Autoridades-1739).

Ejemplos

Estas son buenas para meriendas, aunque se siruan frías, porque han de lleuar poca manteca, y poca açúcar, al cozer las has de **vntar** con vna poca de manteca derretida, y no les has de echar açúcar por encima, ni las has de dorar, sino assí blancas: el batido subirá y abrirá: los golpes que tiene encima parecen muy bien (127v-128r).

[...] y harás tus maçapanes de quatro picos, y prolongados, y hazle sus bordecitos repulgados: luego toma vn poco de açúcar molido y cernido, y échale vn poco de agua de açahar, de manera que esté como puches, quanto se puedan **vntar** los maçapanes, y vídrialos con vn manogito de plumas, y cuézelos sobre hostias blancas en horno de cobre (fols. 277v-278r).

Observaciones

Aparece en Nola (1529 [1929]: 124):

[...] y asarlo al fuego, y comenzándose de asar, **untarlo** con buen ajo y aceite, y en acabándolo de untar, azotarlo, bien con una verdasca; y esto se ha de hacer hasta que esté bien asado, **untándolo** y azotándolo [...].

En Hernández de Maceras (1607 [1999]: 20):

Y se ha de amassar muy bien, y luego se ha de echar en una caçuela de barro o cobre, y se ha de **untar** con un poco de manteca, y poner la carne en ella, y hazer un roscón muy bien hecho.

Se documenta ya en Nebrija (1495). En Muro (1892): "Manchar ó dar un baño de aceite, manteca ü otra cosa líquida ó pastosa sobre la superficie de un manjar, más comúnmente el pan". En Praussols (1900): "Dar unto á algo que no lo tiene".

VIDRIAR

ETIM. De vidrio: del lat. *vitreum* 'objeto de vidrio', der. de *vitrum* 'vidrio'. (DLE-2014, s. v.).

Definición

1. Recubrir [una elaboración culinaria *dulce] con un preparado =de azúcar y claras de huevo ↓para aportarle brillantez con apariencia de vidrio.

Ejemplo

[...] luego cortarlas has con la cortadera, del tamaño que quisieres, y cozerlas has en vn horno sobre papeles poluoreados de harina a fuego manso, y de que estén cozidos hanse de limpiar muy bien y **vidriar** con açúcar, o bañarse con baño blanco de açúcar, y claras de hueuos, como las rosquillas. También son buenas assí, sin vedriar, ni bañar (fols. 266v-267r).

Observaciones

No aparece en Nola (1529 [1929]); tampoco en Hernández de Maceras (1607 [1999]). No se documenta en ninguno de los diccionarios del repertorio del *NTLLE* bajo la acepción culinaria.

CONCLUSIONES

El propósito y objetivo principal de esta tesis ha sido la confección de un lecionario histórico de especialidad culinaria del manual profesional de cocina de Francisco Martínez Montañó. En el diseño de este vocabulario siempre ha estado presente la dicotomía entre filología y culinaria, interdisciplinariedad necesaria en el estudio de este tipo de textos. Así, creemos que podemos ofrecer a la comunidad científica un trabajo que bien puede ser de interés tanto a filólogos y lingüistas cuanto a cocineros, gastrónomos e historiadores de la alimentación, objetivo secundario de nuestra tesis.

Si la historia de los recetarios hispánicos comienza con la estampación del *Llibro del Coch* de Ruperto de Nola, recetario catalán impreso en 1520 y con edición castellana de 1529, seguido del *Libro del Arte de Cozina* de Hernández de Maceras, con primera edición en 1607, el culmen de los recetarios antiguos se alcanza en el Siglo de Oro con el *Arte de Cozina* de Montañó, con primera edición en 1611 y reeditado posteriormente en 25 ocasiones hasta el siglo XIX; así como de 5 nuevas estampaciones publicadas en los últimos años. Los datos que hemos analizado sobre las distintas ediciones del recetario demuestran la importancia histórica y bibliográfica del recetario. La recepción fue amplia, más si se tiene en cuenta que aparece también en la lista de embarque y envío a las Indias hecho por D. Diego Rodríguez de Pedroso en el año 1732.

Así, dentro del apartado bibliográfico, hemos catalogado una nueva edición, en Valencia, del mismo año que la custodiada en la Biblioteca Valenciana con fecha de 1705. También hemos eliminado de la lista de estampaciones dos ediciones fantasma fechadas en 1620 y 1760, e incorrectamente registradas por la catalogación a partir de los preliminares, no coincidentes con el año de impresión de los textos. Con ello, hemos ofrecido una lista actualizada, tabla 2, de las ediciones del recetario, que creemos de suma importancia para los estudios que puedan surgir desde diferentes disciplinas científicas, sobre todo de aquellas centradas en la edición del libro antiguo.

En cuanto a la bibliografía de Francisco Martínez Montañó no hemos pretendido ir más allá de un repaso de su *cursus honorum* según los pocos datos reales, identificados y documentados que tenemos del cocinero, anexo I. No hemos

entrado en especulaciones sobre su posible origen sobre la base de su segundo apellido, según el cual varios autores sospechan que podría ser portugués o gallego, a las recetas incluidas en el libro o a la posible profesionalización de Montañón en las cocinas portuguesas al servicio de doña Juana de Austria. Parece improbable que Montañón estuviese en Portugal, ya que sirve a la hermana de Felipe II, según se extrae de los datos de su expediente, los últimos cinco años de vida de la regente. Sabiendo que la regente regresa a España en 1554, no sería posible la estancia de Montañón en la corte portuguesa. Los datos profesionales que a día de hoy podemos dar como verídicos son los que aparecen en la tabla 1, que se derivan de la transcripción del expediente que hemos incluido como anexo a nuestra tesis, así como el año de su muerte el 20 de septiembre de 1633, gracias a las investigaciones de Simón Palmer. Otras suposiciones en torno a que Montañón ya era cocinero mayor de doña Juana nos llevarían a una edad de fallecimiento que superaría con creces la esperanza de vida de la época. Para corroborar este dato de imposibilidad sólo debemos fijarnos en las propias palabras de Montañón explícitas en su libro cuando dice que "se crió en dicha cocina", nunca que hubiese sido oficial en ella y mucho menos cocinero mayor.

El texto queda enmarcado dentro de una cocina profesional de corte, a imagen de las cocinas reales europeas, deudoras de la cocina medieval y renacentista. Sometida a los dictados barrocos de la época, con una cocina opulenta y de ámbito palaciego, como demuestran las recetas y la gran cantidad de técnicas utilizadas en la elaboración de las mismas. Si bien no será el primer texto culinario que se ocupe de las normas de una cocina profesional, ya que Ruperto de Nola introduciría dictados de servicio, corte, trinchado e higiene, será Montañón quien escriba el primer manual de cocina profesional. No en vano, el "Capítulo I" del libro integra sucintamente todo lo relacionado con los preceptos obligatorios que debe de respetar un buen cocinero. Describe, de este modo, los cuatro primeros puntos que nosotros hemos listado dentro de cualquier manual de cocina profesional, espejo para futuros cocineros, a saber: a) las especificaciones del lugar de trabajo y su distribución; b) la batería y las herramientas que no deben faltar en una cocina; c) cuál es la brigada profesional que debe de haber en una cocina de estas características, así como su deontología y decoro; y, d) sobre todo, cómo deben guardarse la seguridad laboral y la higiene de todo buen cocinero, siempre dentro del contexto histórico social de la época.

Como todo buen manual de cocina profesional, el grueso de sus indicaciones se centran en el recetario, conjunto de especificaciones de preelaboración de los ingredientes que las componen y de las técnicas culinarias que se van a adoptar para la realización de los platos. En todo este entramado de explicaciones, no ordenadas, tendrá un papel predominante el lenguaje especializado propio de la profesión, en nuestro caso los términos culinarios de uso comunicativo, y ciertamente referencial, en la cocina profesional. En este trabajo nos hemos centrado en los procedimientos culinarios, es decir en el léxico verbal de las acciones propias de las técnicas culinarias de la elaboración y la transformación de los alimentos hacia lo comestible; y de los procesos culinarios de preelaboración, conservación y servicio. De este modo, hemos vaciado el texto en 147 verbos, divididos en los siguientes subgrupos: a) noción general de preparar la comida (6 lemas); b) procesos culinarios de preelaboración (40 lemas); c) procesos culinarios de elaboración (61 lemas); d) técnicas culinarias (12 lemas); e) procesos culinarios de conservación (5 lemas); f) procesos culinarios de presentación y servicio (23 lemas).

De acuerdo con la consecución del objetivo principal de esta tesis, las definiciones que hemos dado a cada término resuelven los problemas que cualquier investigador pueda hallar al leer el texto de nuestro ilustre cocinero, tanto en el aspecto designativo y conceptual del lema como en el aspecto técnico de la realización indicada en la elaboración del plato.

Destacamos aquellos lemas que pueden ofrecer más dificultad en su significación dentro del contexto propio de la receta, debido a la pérdida de su uso en la cocina actual: *ahogar*, *desatar*, *encerar*, *ensapar*, *lamprear* y *perdigar*. Sobre sus acepciones en la época estudiada hemos dado cuenta en esta tesis y en Soto (2021). También debemos tener en cuenta que hemos podido observar cómo hay lemas que han cambiado su significación principal, véase el ejemplo del término *salar*, cuyo uso estaba restringido para la conservación de los alimentos en contraposición al verbo *sazonar*, término indicado para 'añadir sal, especias o hierbas aromáticas a un plato con el fin de condimentarlo'.

No podemos obviar que hemos defendido que cada lema es un complejo técnico dentro de otro más amplio, como es la propia receta. Es por ello que hemos ofrecido unas pautas de ordenación y definición de los términos que

resulten de fácil acceso tanto a investigadores de la lengua como a investigadores gastronómicos y culinarios. De todo ello, se han desprendido unas marcas propias con unos símbolos asociados que hemos anotado para la definición de los posibles contornos que afectan a los procedimientos. Creemos que el valor de estas marcas, por el papel que juegan en la comprensión tanto sincrónica como diacrónica de la definición, así como en sus rasgos sociales, enmarcando dichas definiciones en un momento histórico concreto, puede servir de guía y procedimiento de definición para diferentes estudios terminológicos; sobre todo en aquellos que permitan búsquedas informatizadas por los criterios usados en dicha marcación, a saber: tipo de ingrediente, herramientas de uso, tiempos, modos, finalidad del procedimiento, etc. Dichas marcas nos permiten incluir ejemplos reales del uso de productos y herramientas sin tener que hacer unas definiciones largas, simplificando su lectura y comprensión. A su vez, los elementos de la definición, que hemos llamado *elementos de contenido*, podrán servir para actuales definiciones lexicográficas en los distintos diccionarios de la lengua o técnicos.

Un objetivo secundario a alcanzar ha sido la observación del uso de los lemas en distintos textos que sirviese a futuros estudios de la evolución de la lengua culinaria. Para ello, hemos anotado las apariciones de los lemas de Montiño en las obras que lo precedieron y que surgieron con posterioridad. A su vez, hemos presentado dichas apariciones, según los campos léxicos en los que habíamos dividido nuestro lemario, mediante diagrama de barras, en donde se pueden observar las coapariciones de los lemas estudiados. Estos diagramas nos confirman la importancia del léxico especializado en la obra de Montiño, muy superior que en cualquiera de las otras referenciadas. Como resultado, hemos confeccionado la tabla que presentamos en el anexo II, así como las consiguientes gráficas de apariciones de los lemas en los cuatro recetarios de estudio. Creemos que son herramientas interesantes para futuras investigaciones de estos textos.

La tesis no ha pretendido ser un estudio centrado en la traducción culinaria o histórica, si bien creemos que el valor de la misma es indiscutible para futuros trabajos en traducción o en ediciones críticas de los textos culinarios tratados. Para ello, hemos presentado un índice de los términos con su referente en la lengua culinaria actual, anexo III.

Si bien los estudios de terminología, lexicología y lexicografía desde una perspectiva histórica han avanzado bastante en el campo de los estudios del léxico especializado, con grupos significativos como es la Asociación Española de Terminología liderado por Teresa Cabré en la Universidad Pompeu Fabra, o los estudios de García Macho sobre el léxico histórico de la astronomía y la navegación, o, también, cabe mencionar el proyecto de elaboración del Diccionario de la Ciencia y de la Técnica del renacimiento (DICTER 2.0) en la Universidad de Salamanca, dirigido por Mancho Duque, entre otros, no es menos cierto que las investigaciones del léxico culinario, más allá de unos pocos, citados en esta tesis, entre los que cabe destacar el gran proyecto del profesor Eberenz, o los artículos publicados por Marta Torres, son a día de hoy escasos e incipientes. Por ello, estamos seguros de la necesidad de este trabajo para futuros estudios, tanto desde la filología como desde la gastronomía y culinaria. No hay en la actualidad un diccionario culinario histórico de consulta para aquellos profesionales de cocina que quieran hacer algún estudio sobre recetarios antiguos, fuera de glosarios integrados en distintas ediciones, véase, por ejemplo, Nola (1929), estudio y edición crítica realizada por Dionisio Pérez o, de factura más cercana, Hayward (2017) en donde podemos encontrar un interesante glosario del recetario de Altamiras. Si bien Montiño será autoridad para el primer diccionario de la Academia, la lexicografía no se ha preocupado por ofrecernos ningún lecionario al respecto revisado desde la filología. Asimismo, creemos que la Academia debería de acometer una revisión especializada de los términos culinarios que aparecen en su diccionario, así como introducir aquellos lemas de uso común y normalizado que, como hemos visto en nuestro lecionario, no se recogen, o de hacerlo como entrada, no se definen con la acepción culinaria especializada. Aunque reflejamos aquí esta crítica sobre los trabajos lexicográficos culinarios, y más desde su aspecto histórico y diacrónico, poco a poco las investigaciones que estamos publicando al albor de esta tesis ya están teniendo repercusión en otros trabajos y repertorios; así, en el *Diccionario Histórico de la lengua española* (2013-) tras el envío de un informe que se derivó de varios términos estudiados en esta tesis, como son *encerar* y *perdigar*, se ha variado la definición que se daba del término *ginebrada* en todos los repertorios históricos, académicos o no. Otro trabajo de interés es la nueva edición crítica del recetario, a cargo de Jesús M. Usunáriz y Magalí Ortiz Martín: Martínez (2021). En él se citan dos de nuestros trabajos publicados y se utilizan los datos obtenidos por nosotros, y que se refieren al

léxico de las técnicas culinarias en nuestra investigación, para hacer un estudio de los casos de aparición de estos lemas en el recetario.

En síntesis, si bien estas son las recapitulaciones a las que podemos llegar después de la lectura de esta tesis, debemos tener en cuenta que cada una de las definiciones que hemos dado de los lemas son, en sí, las conclusiones de la investigación realizada. Ya observaba Juan de Altamiras con buen criterio hace más de 200 años que "nosotros tenemos Vocabulario à parte, y es preciso acomodarnos a los terminos de nuestra profession".

ARTÍCULOS PUBLICADOS

Soto García, Ángel (2020): "El Arte de cocina de Francisco Martínez Montañó: una introducción a su terminología culinaria". *Estudios Interlingüísticos*, 257-268.

Soto García, Ángel (2021): "Los términos culinarios perdidos del *Arte de cocina* [...] (1611) de Francisco Martínez Montañó: ahogar, desatar, encerar, ensapar, lamprear y perdigar", en *Líneas de investigación del Seminario de Lexicografía Hispánica Investigaciones léxicas. Estados, temas y rudimentos*. Barcelona: Octaedro, 521-531.

Soto García, Ángel (2021): "El Arte de cocina [...] de Montañó (1611): dos ediciones valencianas de 1705 y dos ediciones fantasma". *Janus: estudios sobre el Siglo de Oro*, 489-500.

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Cronología del *cursus honorum*.

Tabla 2. Ediciones del *Arte de cocina [...]* de Francisco Martínez Montañó.

Tabla 3. Términos generales de preparar la comida.

Tabla 4. Términos culinarios de preelaboración.

Tabla 5. Términos culinarios de elaboración.

Tabla 6. Términos de técnicas culinarias.

Tabla 7. Términos de conservación.

Tabla 8. Términos de presentación y servicio.

Tabla 9. Términos culinarios en otros recetarios.

Tabla 10. Uso actual de los términos que aparecen en Montañó.

LISTA DE ABREVIATURAS

Abreviaturas de las bibliotecas u organismos que custodian algún ejemplar del *Arte de cocina*.

BB: Biblioteca Bertoliana, Vizenza.

BEL: Biblioteca Eclesiástica de León.

BHSCUVA: Biblioteca histórica Santa Cruz Universidad de Valladolid.

BNE: Biblioteca Nacional de España, Madrid.

BNF: Bibliothèque Nationale de France, Paris.

BP: Biblioteca Particular.

BPEA: Biblioteca Pública del Estado en Ávila.

BPEC: Biblioteca Pública del Estado en Cáceres.

BPEZ: Biblioteca Pública del Estado en Zamora.

BRUB: Biblioteca de Reserva de la Universidad de Barcelona.

BV: Biblioteca Valenciana Nicolau Primitiu.

BVVH: Biblioteca de los Varones de Valdeolivos, Huesca.

FCMS: Fundación Casa de Medina Sidonia, Biblioteca, Sanlúcar de Barrameda, Cádiz.

HT: Haiti Trust.

LHBD: Lau Haizeetara Biblioteca Digital.

MBLA: Miguel de Benavides Library and Archives, University of Santo Tomás.

MPG: Museo do Pobo Galego, Santiago de Compostela.

MPP: Museo Provincial de Pontevedra.

RAE: Real Academia Española, Madrid.

Abreviaturas que aparecen en la etimología de los lemas.

ant.: antiguo.

ár.: árabe.

cat.: catalán.

der.: derivado.

fr.: francés.

germ.: germánico.

gót.: gótico.
gr.: griego.
hisp.: hispánico.
infl.: influencia; influjo.
lat.: latín.
mozár.: mozárabe.
n.: neutro.
or.: origen.
pl.: plural.
port.: portugués.
var.: variante.
vg.: vulgar.
vulg.: vulgar.

Abreviaturas de las referencias bibliográficas: diccionarios, corpus y tesoros.

CORDE: *Corpus diacrónico del español*. En línea.

DCECH: *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*.

DLE: *Diccionario de la lengua española*, RAE (2014).

NLLE: *Repertorio del Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española*, RAE (2001).

DICCIONARIOS Y CORPUS CONSULTADOS

- Alcover, Antoni Maria et. al. (1978): *Diccionari català-valencià-balear* [en línea]. <<https://dcvb.iec.cat>>.
- Alonso Estraviz, Isaac & Carlos Durão (dirs.) et al.: *Dicionário Eletrónico Estraviz*. Versión 3.0. <<https://estraviz.org/>>.
- Catálogo Colectivo del Patrimonio Bibliográfico Español [en línea]. <<http://catalogos.mecd.es/CCPB/ccpbopac/>>.
- CORDE = Real Academia Española: Banco de datos [en línea]. *Corpus diacrónico del español*. <<http://www.rae.es>>. [CORDE].
- Corominas, Joan y José Antonio Pascual (1980-1991): *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*. Madrid: Gredos. [DCECH].
- DA = Real Academia Española (1726-1739): *Diccionario de la lengua castellana, en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad con las frases o modos de hablar, los proverbios o refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua*. 6 vols., Madrid, Imprenta Francisco del Hierro. [DA].
- DHLE = Real Academia Española (2013-): *Diccionario histórico de la lengua española*. <<https://www.rae.es/dhle/>>. [DHLE]
- DLE = Real Academia Española: *Diccionario de la lengua española*, 23^a ed., [versión 23.5 en línea]. <<https://dle.rae.es>>. [DLE].
- Moliner, María (2016). *Diccionario de uso del español* (4^a ed.; Ed. del cincuentenario). Madrid: Gredos.
- Moll, Francesc de. & Alcover, Antoni María (2002): *Diccionari català-valencià-balear*. Palma de Mallorca: editorial Moll. <<https://dcvb.iec.cat>>.
- Muro, Ángel (1892): *Diccionario general de cocina* (Vol. 1-2). Madrid: José María Faquineto, editor.
- NTLLE = Real Academia Española: *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española*. <<https://apps.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtllle>>. [NTLLE].
- Palau y Dulcet, Antonio & Palau Claveras, Agustín (1990): *Manual del librero hispanoamericano de Antonio Palau y Dulcet*. Palacete Palau Dulcet.
- Praussols, José de (1900): *Pequeño diccionario ilustrado de los términos usuales en la cocina*. Madrid: Hernando y Compañía.

BIBLIOGRAFÍA

- Abad Zardoya, Carmen (2010): "Herramientas curiosas para cosas particulares y extraordinarias. Tecnología, espacios y utillajes en la cocina histórica española", en *La cocina en su tinta*, 85-117. Disponible en http://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/documentos/cocina_estudios_3.pdf.
- Altamiras, Juan ([1745] 1758): *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*. Barcelona: En la imprenta de Don Juan de Bezárez.
- Burgos, Francisco Xavier & Peña Díaz, Manuel (1987): "Imprenta y negocio del libro en la Barcelona del siglo XVIII. La casa Piferrer", en *Manuscripts: Revista d'història moderna*, 6. Disponible en <https://raco.cat/index.php/Manuscripts/article/view/23132/92378>.
- Cabré Castellví, María Teresa (1993): *La terminología: Teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona: Antártida/Empúries.
- (1999): "Hacia una teoría comunicativa de la terminología: Aspectos metodológicos", en *La terminología: representación y comunicación: Elementos para una teoría de base comunicativa y otros artículos*. Barcelona: Institut universitari de lingüística aplicada, 129-150.
- Carriscondo Esquivel, Francisco Manuel (2017): *Palabras que cambiaron (en) la historia: (Lexicología y lexicografía)*. Gijón: Trea.
- Coseriu, Eugenio (2016): *La semántica en la lingüística del siglo XX: tendencias y escuelas*. Madrid: Arco libros.
- Cruz Cruz, Juan (1997): *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento*. Huesca: La Val de Osera.
- Eberenz, Rolf (2004): "El léxico español de la alimentación y la culinaria en su historia: fuentes y líneas de investigación", en V. Álvarez Vives, E. Díez del Corral Arreta y N. Reynaud Oudot (coords.): *Dándole cuerda al reloj: ampliando perspectivas en lingüística histórica de la lengua española*. Valencia: Tirant lo Blanch, 23-46.
- (2016): "De lo crudo a lo cocinado: Sobre el léxico fundamental de la culinaria en la historia del español (siglos XIII a XVII)". *Revista de filología española*, 96, 81-112.
- García-Macho Alonso de Santamaría, María Lourdes (2014): "Los diccionarios especializados o técnicos del Siglo de Oro". *Anuario de estudios filológicos*, 37, 71-89.
- (2016): *El léxico de astronomía y navegación en Martín Cortés de Albacar*. Universidade da Coruña.

- Gemmingen, Barbara Von (1995): "Estudios lexicológicos sobre la lengua culinaria del siglo de oro". *Revue de linguistique romane*, 59 (235-236), 402-417.
- Granado, Diego ([1599] 1971): *Libro del arte de cocina*. Introducción por Joaquín del Val. Madrid: Sociedad de Bibliófilos Españoles.
- Guerrero Ramos, Gloria & Pérez Lagos, Manuel Fernando (2017): "La definición en el diccionario desde la teoría lingüística". *Pragmalinguística*, 25, 286-310.
- Hayward, Vicky (2017): *Nuevo arte de la cocina española, de Juan Altamiras*. Editorial Ariel.
- Hernández de Maceras, Domingo ([1607] 1999): *Libro del arte de cozina*. Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca.
- Hortal Muñoz, José Eloy.& Labrador Arroyo, Felix (2014): *La Casa de Borgoña: La Casa del Rey de España* (1. ed.). Bélgica: Leuven University Press.
- Lorente Casafont, M. (2010). Verbos y discurso especializado. *Estudios de lingüística del español*, 16. Disponible en <<https://www.raco.cat/index.php/Elies/article/view/195493>>.
- Márquez Macias, Rosario (2010): "Comercio de Libros con América en el Siglo XVIII", *Clío América*, 4, 151-182.
- Martínez Montañón, Francisco (1611): *Arte de cocina, pastelería, vizcochería, y conserjería, compuesto por Francisco Martínez Montañón, cocinero mayor del rey*. Madrid: Luis Sánchez. Disponible en <<http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000010713>>.
- ([1763] 2006): *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conserjería*. Barcelona: Maxtor.
- (2021): *Arte de cocina en que se trata el modo que más se usa de guisar en este tiempo en viandas de carne y pescado, pastelería, conserjería y bizcochería y lo tocante pare el regalo de enfermo*, ed. Jesús M. Usunáriz y Magalí Ortiz Martín. New York: IDEA.
- Moll, Jaime (1979): "Problemas bibliográficos del libro del Siglo de Oro". *Boletín de la Real Academia Española*, 59, 49-107. Disponible en <<http://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmcvd7c6>>.
- Nadeau, Carolyn. (2010). *Early Modern Spanish Cookbooks: The Curious Case of Diego Granado*. 28.
- (2020): "Food Fit for a King: Exploring Royal Recipes in Francisco Martínez Montañón's 1611 Cookbook". *Bulletin of Spanish Studies*, 2020, 1-19. Disponible en <<https://doi.org/10.1080/14753820.2020.1699333>>.
- Nola, Ruperto de. (1529 [1929]): *Libro de guisados*. Edición y estudio por Dionisio Pérez. Madrid: Compañía Ibero-Americana de Publicaciones.
- ([1529] 2010): *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado Libro de Cocina [...]*. Valladolid: Maxtor.

- Pérez Priego, Miguel Ángel (2018): *Historia del libro y edición de textos*. Madrid: UNED.
- Pérez Samper, María Ángeles (1992): "Los recetarios de cocina (siglos XV-XVIII)". Profeti, M. G. (coord.), *Codici del gusto*. Milán: Francoangeli, 152-184.
- (1998): *La alimentación en la España del Siglo de Oro*. Huesca: La Val de Onsera.
- (2004): "La comida escrita en la España del Siglo de Oro". *Food and History*, 2/1, 85-136.
- Peyrebonne, Nadeau (2009): "El paratexto de los libros de cocina en la España del Siglo XVI". M. S. Arredondo (Ed.), *Paratextos en la literatura española: Siglos XV-XVIII*, 485-498. Casa de Velázquez.
- Polo Cano, Nuria (2007): "Libro del arte de cozina, Domingo Hernández de Maceras (1607). Aproximación lingüística". Cuatrocientos años de la lengua del Quijote: estudios de historiografía e historia de la lengua española: actas de V Congreso Nacional de la Asociación de Jóvenes Investigadores de Historiografía e Historia de la Lengua Española (2005), 485-498.
- (2012): «Introducción al léxico de un recetario de cocina del siglo XVII», en Pejović, Sekulić y Karanović (eds), *Comida y bebida en la lengua española, cultura y literaturas hispánicas*, FILUM, Kragujevac, 231-248.
- Porto Dapena, José Álvaro (2002): *Manual de técnica lexicográfica*. Madrid: Arco Libros.
- Rodrigues, Domingos (1838): *Arte de cozinha: Dividida em quatro partes*. Río de Janeiro: Typ. de J. J Barroso e Comp. Disponible en <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3827>
- Rojo, Guillermo (2014): "Análisis cuantitativo de las citas del diccionario de autoridades". *Boletín de la Real Academia española*, tomo XCIV, cuaderno CCCIX, enero-junio de 2014, 137-196.
- Simón Palmer, María del Carmen (1982): *La alimentación y sus circunstancias en el Real Alcázar de Madrid*. Instituto de Estudios Madrileños.
- (1997): *La cocina de Palacio: 1561-1931*. Barcelona: Editorial Castalia.
- (2003): *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España*. Gijón: Trea.
- Tarp, Sven (2013): "Necesidad de una teoría independiente de la lexicografía: El complejo camino de la lingüística teórica a la lexicografía práctica". *Círculo de Lingüística Aplicada a La Comunicación*, 56 (56), 110. Madrid: Universidad Complutense de Madrid.
- Torres Martínez, Marta (2014): "Léxico culinario autorizado en el primer diccionario académico". *Cuadernos del Instituto de Historia de la Lengua*, 9, 295-324.

ANEXOS

ANEXO I:

**EXPEDIENTE PERSONAL DE FRANCISCO MARTÍNEZ
MONTIÑO: TRANSCRIPCIÓN.**



PATRIMONIO NACIONAL

ARCHIVO GENERAL DE PALACIO

Sección:

Fondo: PERSONAL

MARTINEZ , FRANCISCO

Caja 634 **Expediente nº** 56

Legajo **Expediente nº**

30

CG 634/56

Martinez

Francisco

Comodoro mayor de S. N.º.

ARCHIVO GENERAL DE PALACIO
Caja 634 Expte. 56

El Duque del Infantado ^{ms} mayor en 24 de Set. 1620

Sobre lo que ^{ca} sup.
Francisco Martinez

ARCHIVO GENERAL DE PALACIO
Cata. 634 Expt.º 56

+

A. G. P.

ved si ay plaza vaca de los **M** On memorial que se me remitió de Francisco Martinez,
 q fuele anex ordinario en Cocinero mayor de V.M. dize que ha treinta y quatro años que viene a V.M.
 la furniera y así se viene en el dicho officio y así mismo vivió otros cinco años a la Serenissima
 dello, y cuando traxo de Princesa de Portugal suia continuandolo siempre en todas las for-
 mularse fran.º martinez nada que V.M. ha hecho merced alguna sin faltar en ninguna y mas ha
 me acordareis suprese en si servido a V.M. de Sager los bojados que es fuera de su officio y en la
 casa de sus Alt. se dá al que los haze valor de cien ducados en
 cada un año y a el nunca se le ha dado en todo este tiempo ninguna cosa
 ni por ello se le ha hecho merced ninguna y de presente se halla muy
 pobre y viejo con dos hijos varones ya hombres de suyo de con-
 plante en su casa de V.M. y mori en el campo de la tierra de Sager al
 Supp. Sumilmente a V.M. en remuneracion de lo suodho de
 sirva de Sagerle unida de dos plazas para los dichos sus hijos que
 el uno tiene algunas cosas de matematica suficiente para
 ayuda de la furniera de V.M. y el otro en ayuda de algun ^{er} ~~er~~
 de boca los oxos de bianda, y a el se le haga de su plaza racion
 y gages por sus dias y los de su muger que tambien es vieja
 como el para acabar su vida Supplicando ario ^{er} alargue
 y acreciente la de V.M. por muy larga y felice años
 Todos los servicios q veyere en su memorial fran.º martinez son
 ciertos, es el mas antiguo cocinero q V. mag. tiene, está ya muy viejo
 y así creo que avrà de ser fuera jubilante, el pide q sus gages racion
 sea tambien por la vida de su muger, parezeme cosa justa, q tan vieja
 es como el y podria ser q se muera prim.º, los hijos son buenos muchos,
 el uno seria a proposito para ayuda de la furniera V. mag. lo vera
 y mandará lo q fuere servido en madrid 24 de set.

on f

1620

EXPEDIENTE FRANCISCO MARTÍNEZ

FICHA CATALOGRÁFICA

Datación: 1617-06-15/1620-09-24

Signatura: AGP F. Personal C. 634 N.º 56

Encabezamiento: Martínez, Francisco

Asunto: Francisco Martínez, Cocinero de Servilleta de Felipe III, pide merced para colocar a sus hijos al servicio del rey y solución a ciertos agravios cometidos contra sus intereses familiares.

Tramitación: Estudiado en el Bareo con informe del Duque del Infantado, se cierra en positivo para los intereses del cocinero.

Datos Externos: Unidad documental compuesta formada por once (13) unidades documentales simples ocupando siete (7) hojas de cuarto en papel escritas con tintas supuestamente ferro-gálicas. Estado de conservación óptimo. Tipo de escritura humanística italiana.

Relación de contenidos:

UDS 1. Portadilla del expediente en el Archivo General de Palacio s. XX; f1r

UDS 2. Portadilla del Expediente en el Archivo General de Palacio s. XIX; f2r

UDS 3. Memorial de Francisco Martínez, f3r

UDS 4. Oficio de remisión, f3r

UDS 5. Resumen del memorial, f3r.

UDS 6. Memorial de Francisco Martínez resumido, f4r.

UDS 7. Oficio de remisión, f4r.

UDS 8. Resumen del memorial, f4r.

UDS 9. Portadilla oficio razonado del Duque del Infantado, f5r.

UDS 10. Oficio razonado del Duque del Infantado, f6r.

UDS 11. Resolución, f6r.

UDS 12. Memorial-súplica sobre deuda en la cava del rey a favor de Francisco Martínez, f7r.

UDS 13. Oficio de remisión y pesquisa, f7r.

Índices y notas aleatorias.

Autoridades:

Alosa, Pedro

Armenteros, Juan

Bareo
Cocinero de la servilleta
Conde de Castro
Contador
Duque del Infantado
Felipe III, Rey de España
Furriera
Giménez de Mora, Juan
Girón, Juan
Hurtado de Mendoza, Juan
Hurtado, Mateo
Juana de Portugal, Princesa
Martínez, Damián
Martínez, Francisco
Mayordomo Mayor
Oficial de boca
Sumiller
Ujier de Vianda
Descripción: Juárez Valero, Eduardo. 2020-05-26

Folio 3 recto

^{/1} (Cruz)

^{/2} Señor:

^{/3}Francisco Martínez, cocinero de Vuestra Magestad, dize que'l sirbió a su padre
^{/4} de Vuestra Megestad que está en el cielo, y a la serenísima doña Joana,
Prince^{/5}sa de Portugal más de quarenta años, atento a lo qual su Magestad, que
^{/6} aya gloria, se sirbió de hazerle merced de una plaça de alcalde de sacas/⁷ de
Osma para su hijo, Damián Martínez, la qual dicha plaça estando/⁸le echa y a la
merced, se le quitó con un decreto del Marqués de Siete Iglesi/⁹as que decía su
Magestad se daua por servido que el dicho oficio se despachase/¹⁰ en caueza de
Matheo Hurtado, con esperanças que al dicho Damián Mar/¹¹tínez se le daría

una plaça de portero de cámara, la primera que ba/¹²case. Y aunque la reconpensa era muy tenue, hubo de hazetar la /¹³ merced de la plaça de portero de cámara el año de seiscientos y trece. Y /¹⁴ auéndola serbido hasta el año de seyscientos y beynte, su magestad /¹⁵ le hizo merced de acrecentarle teniendo quenta con los dichos serbicios /¹⁶ del dicho Francisco Martín y del dicho su hijo en la plaça de ayuda de su furrie/¹⁷ra que estaba baca[n]te por muerte de Pedro de Alosa. Aora se alla despo/¹⁸seydo de la de portero de cámara por auerla probeydo el Consejo de Cámara en Joan Armenteros disiendo que al dicho Damián Martínez/¹⁹ se le auía echo merced de ayuda de la furriera.

A vuestra Magestad suplica/²⁰ atento a los dichos servicios suyos y de su hijo, sea servido/²¹ de mandar que el dicho Damián Martínez sea restituydo en la /²² plaça de ayuda de la furriera de Vuestra Magestad como es echo con sus/²³ compañeros Joan Girón y Joan Giménez de Mora, que en ello/²⁴la rrecibirá de Vuestra Magestad.

[Al margen central]

/¹Francisco Martínez, cocinero de Vuestra/² Magestad

/³ 18 de julio de 1621

/⁴ Al bureo (Signo)

/⁵ en Bureo, a 19 de julio de 1621

/⁶ y que busque en que se la a de consul/⁷tar

/⁸Bureo

[Al margen izquierdo]

/¹Pide se restituya a Damián/²Martínez en la plaza de/³ ayuda de la furriera

Folio 4 recto

/¹ [Cruz]

/² Señor:

^{/3}Francisco Martínez, cocinero de la seruilleta de Vuestra Magestad, dize que ^{/4} a Damián Martínez, su hijo, que aquí sirve a Vuestra Magestad 12 años en ^{/5} los dichos de portero de Cámara y ayuda de la furriera, se la an quita/⁶do los gages y la ración y la casa de aposento por la querella/⁷que del dio el Çonde de Castro sin embargo de le aber bencido/⁸ en justicia. A vuestra Magestad suplica le aga merced de mandarle bolber/⁹los dichos gages y ración y casa de aposento con los corridos en el/¹⁰ inter[in] que Vuestra Magestad le haze merced como tiene por su Real decreto/¹¹ ofrecido de hazérsela que en ello la rreçuirá de Vuestra Magestad.

[Al margen central]

^{/1}[Cruz]

^{/2} Señor:

^{/3}Francisco Martínez, cocinero de la Seruilleta/⁴ de Su Magestad

^{/4} A 12 de setiembre de 1620

^{/5} Al Duque de Infantado

[Al margen izquierdo]

^{/1} Pide se le aga merced de que A Damián/² Martínez, su hijo, se le buelban los ^{/3} gages y ración y casa de aposento/⁴ en el inter[in] que se le haze merced.

Folio 5 recto

^{/1} [Cruz]

^{/2} El Duque del Infantado, Mayordomo Mayor, en 24 de setiembre [de] 1620

^{/3} Sobre lo que suplica ^{/4} Francisco Martínez

Folio 6 recto

/¹ [Cruz]

/² Señor:

/³En el memorial que se me remitió de Francisco Martínez/⁴, cocinero mayor de Vuestra Magestad, dize que ha treynta y quatro años que sirue a Vuestra Magestad/⁵ en el dicho officio y así mismo siruió otros cinco años a la Sereníssima/⁶ Princessa de Portugal, su tía, continuándolo siempre en todas las jor/⁷nadas que Vuestra Magestad ha hecho en este tiempo sin faltar en ninguna. Y más ha /⁸ seruido a Vuestra Magestad de hazer los bizcochos que es fuera de su officio; y en la /⁹ cassa de sus Altezas se da al que los haze valor de cien ducados en /¹⁰ cada un año y a él nunca se le ha dado en todo este tiempo ninguna cossa/¹¹ ni por ello se le ha hecho merced ninguna. Y de presente se halla muy /¹² pobre y viejo, con dos hijos varones, ya hombres deseossos de em/¹³plearse en seruiçio de Vuestra Magestad y morir en él como lo tiene de hazer él.

/¹⁴ Supplica humil[de]mente a Vuestra Magestad en remuneración de lo susodicho se /¹⁵ sirua de hazerle merced de dos plaças para los dichos sus hijos que /¹⁶ el uno tiene algunos cursos de matemática suficiente para /¹⁷ ayuda de la furriera de Vuestra Magestad, y el otro en ayuda de algún official /¹⁸ de boca o uxier de vianda. Y a él se le haga de su plaça raçión/¹⁹ y gajes por sus días y los de su mujer, que también es vieja /²⁰ como él para acabar su vida, supplicando a Nuestro Señor alargue /²¹ y acreciente la de Vuestra Magestad por muy largos y felices años.

/²¹Todos los servicios que reffiere en su memorial Francisco Martínez son/²² ciertos. Es el más antiguo cocinero que Vuestra Magestad tiene. Está ya muy viejo/²³ y assí creo que avrá de ser fuerça jubilarle. Él pide que sus gajes y ración /²⁴ sea también por la vida de su mujer: parézeme cosa justa, que tan vieja /²⁵ es como él y podría ser que se muera primero. Los hijos son buenos mozos. /²⁶ El uno sería a propósito para ayuda de la furriera. Vuestra Magestad lo verá /²⁷ y mandará lo que fuere servido. En Madrid, 24 de settiembre /²⁸ 1620.

/²⁹ J.H. [Firma de Juan Hurtado de Mendoza, Duque consorte del Infantado].

[Al margen izquierdo]

/¹ Ved si ay plaça vaca[n]te de las/² que suele aver ordinarias en/³ la furriera y assí faseis me/⁴ d'ello y quando trate de /⁵jubilarse Francisco Martínez/⁶ me acordaréis su pretensi/⁷ón. [Rúbrica].

Folio 7 recto

/¹ Excelentísimo Señor:

/²Francisco Martínez dice que a él se le deuen cantidad /³ de rraciones de vino en la caua de Su Magestad de año de [1]613/⁴ y [1]614 y el sumiller d'ella, huiendo se las pedido, rresponde que /⁵ él no lo deue, que Su Magestad lo deue. Y el contador le ha dicho al su/⁶plicante que lo deue cobrar del sumiller a causa de hauersele /⁷ librado cantidad de dineros en tiempo de los dichos dos años con que/⁸ puede hauer pagado todo lo que deuiene de lo que está a su cargo.

/⁹ Por tanto, pide y supplica a Vuestra Excelencia mande que el dicho sumiller/¹⁰ se lo pague. Que en ello rreciuirás merced.

[Al margen izquierdo]

/¹Excelentísimo señor:

/² Francisco Martínez

/³en el bareo a 15 de/⁴ junio de 1617 años.

/⁴que se sepa si deue/⁵ esta cantidad el su/⁶miller passado o el/⁷ presente.

/⁸ [Rúbrica].

ANEXO II:

LOS TÉRMINOS CULINARIOS DEL *ARTE DE COZINA* EN OTROS RECETARIOS

Presentamos a continuación una tabla con los términos culinarios que hemos estudiado y la aparición del cada lema, de ser el caso, en los recetarios de Ruperto de Nola, Domingo Hernández de Maceras y Juan Altamiras. De aparecer el lema, se resalta en color. Se anotan, así mismo, las diferentes formas de uso gráfico en los casos pertinentes. Seguidamente, se complementan dichas apariciones con el correspondiente diagrama de barras según los campos semánticos en los que hemos dividido nuestros términos.

Tabla 9. **Términos culinarios en otros recetarios**

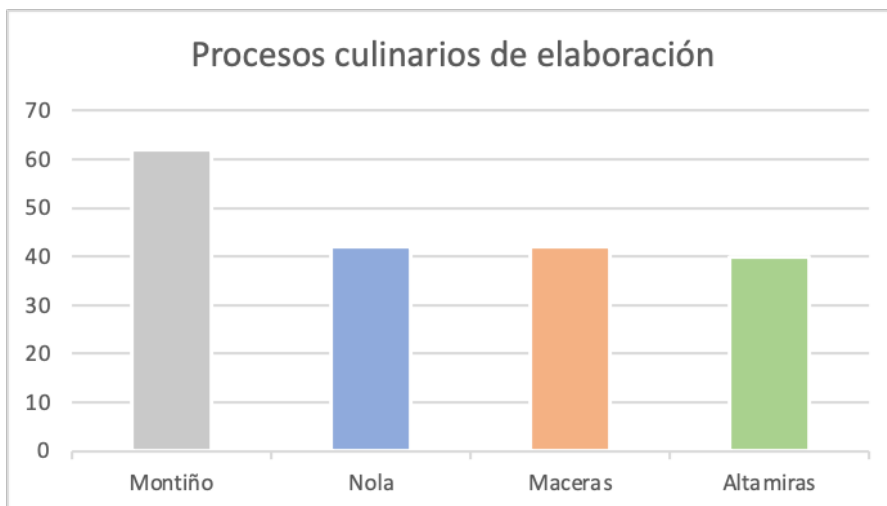
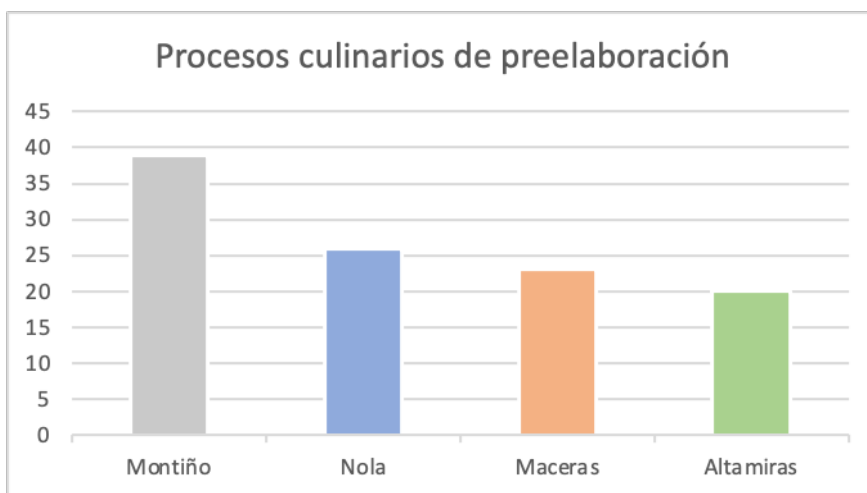
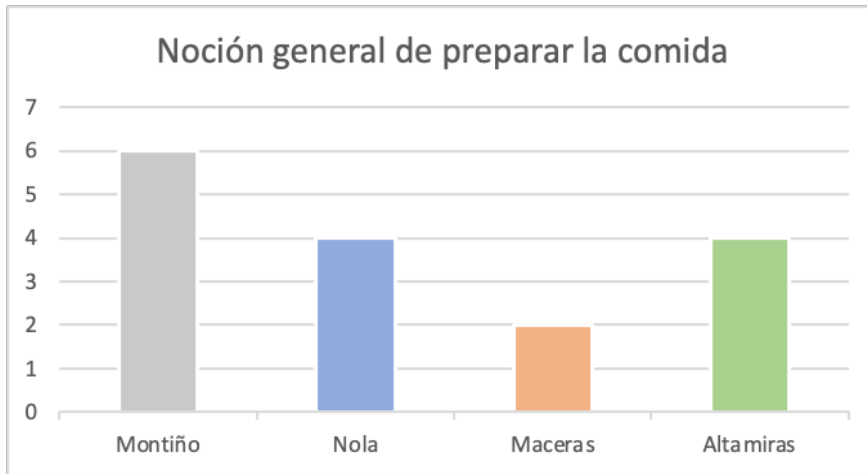
Lema F. M. Montiño (1611)	Lema R. Nola (1529 [1929])	Lema D. H. Maceras (1607 [1999])	Lema J. Altamiras (1745 [1758])
1. Noción general de preparar la comida			
Adereçar (de comer)			
Adobar			
Aparar			
Beneficiar			
Componer			
Guisar			
2. Procesos culinarios de preelaboración			
Acuchillar		*s.v. <i>dar cuchilladas</i>	*s.v. <i>dar cuchilladas</i>
Adobar			
Aporrear			
Atar			
Cercenar			
Cerner			
Chamuscar	*s.v. <i>chamoscar</i>		
Cortar			
Coser			
Desengranar			
Desgranujar			

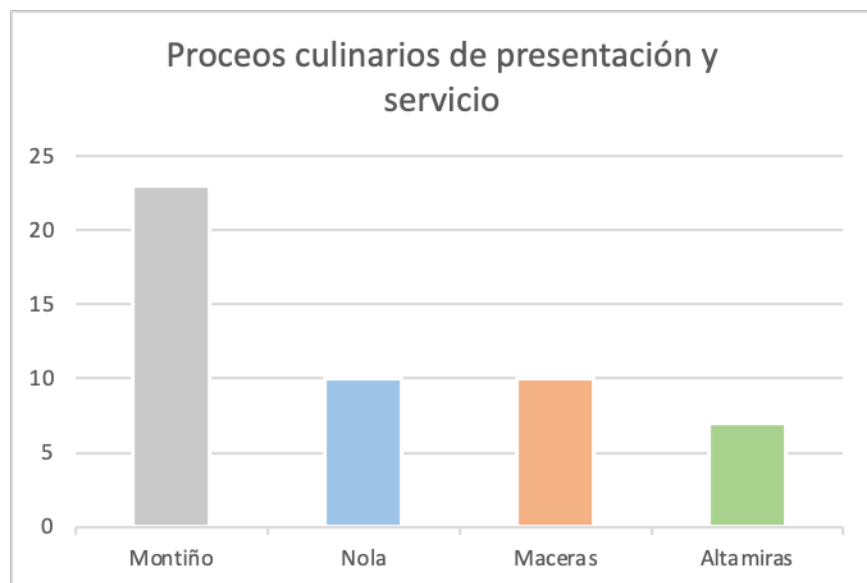
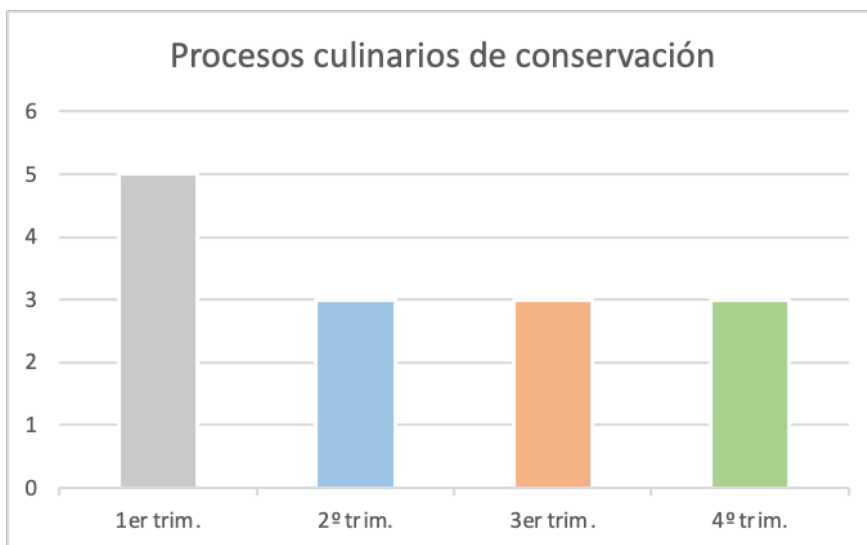
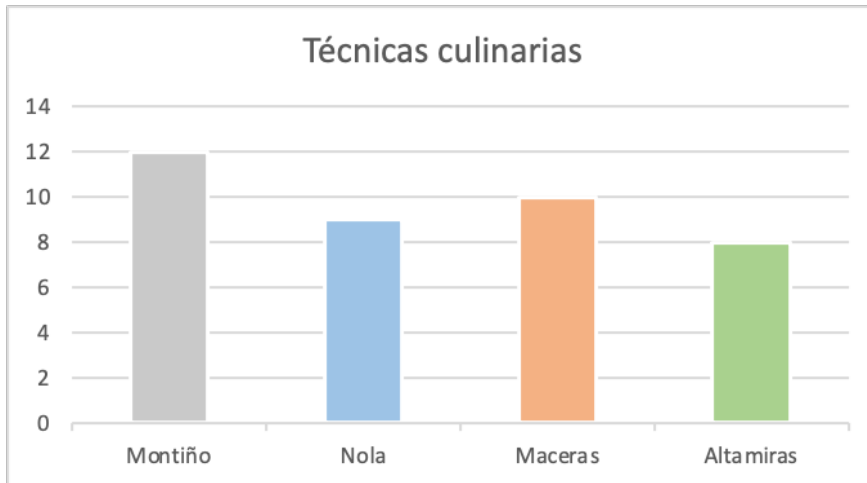
Desollar			
Destripar			
Embroquetar			
Empanar			
Empapelar	<i>*s.v. cubrir de papel</i>		
Enharinar			
Enramar			
Enternecer			
Entremeter			
Escamar			
Espetar			
Florear			
Golpear			
Hender			
Hincar			
Lardar			
Machacar		<i>* s.v. machar</i>	
Majar			
Manir			
Mechar			
Moler			
Mondar			
Partir			
Pelar			
Picar			
Quebrantar		<i>* s.v. quebrar</i>	
Rajar			
Rallar			
3. Procesos culinarios de elaboración			
Ablandar			<i>*s.v. blandear</i>
Aclarar			
Adereçar			
Andar a una mano	<i>*s.v. traer á una mano</i>	<i>*s.v. menear á una mano</i>	<i>*s.v. revolver á una mano</i>
Aplanar			
Apretar			
Apuntar (de sal)			

Apurar			
Arrollar			
Bañar (dar baño)			
Batir			
Blanquear			
Calar			
Caldear (dar caldas)			
Calentar			
Cargar			*s.v. echar <i>bastante de...</i>
Cebar			
Colar			
Cortar			
Cubrir			
Cucharear			
Derretir			
Desatar			
Deshilar			
Despachurrar			
Embeuer			
Empapar			
Encerar			
Encorporar			
Endulçar			
Enxutar			
Entibiar			
Escaldar			
Ecurrir			
Espesar			
Esponjar			
Esprimir			*s.v. <i>exprimir</i>
Espumar			
Estregar			
Estrujar			
Helar			
Masar	*s.v. <i>amasar</i>	*s.v. <i>amassar</i>	*s.v. <i>amassar</i>
Menear			

Mezclar			
Probar			
Punçar			
Quajar			
Quemar			
Reboçar			
Rellenar			
Remojar			
Rebolver			
Rociar			
Salpimentar	<i>*s.v. echar salpimenta</i>		
Sazonar			
Secar		<i>*s.v. estar o quedar seco</i>	
Sembrar			
Sobar			
Tender			
Tostar			
Trauar			
Vntar			
4. Técnicas culinarias			
Ahogar			
Asar			
Cozer			
Escabechar			<i>*s.v. escaveche</i>
Escalfar			
Estofar			
Freír			
Hervir			
Lamprear			
Ojaldrar			
Perdigar			
Vizcochar			
5. Procesos culinarios de conservación			
Ahumar			

Conservar			
Enfriar			
Embanastar			
Salar			
6. Procesos culinarios de presentación y servicio			
Adornar			*s.v. adorno
Armar			
Asentar			
Clarificar			
Descarnar			
Descascar			
Desembaraçar			
Deshojar			
Desmoronar			
Dorar			
Embanastar			
Empedrar			
Encañutar			
Enroscar			
Ensapar			
Lustrar			
Mojar			
Polvorear			
Raspar			
Repulgar			
Señalar			
Servir			
Vidriar			





ANEXO III:

ACTUALIZACIÓN DE LOS TÉRMINOS DEL *ARTE DE COZINA*

Tabla 10. Uso actual de los términos que aparecen en Montño

Términos culinarios Montño	Términos culinarios actuales 1ª acepción	Términos culinarios actuales 2ª acepción	Términos culinarios actuales 3ª acepción
Ablandar	Ablandar	Aligerar	
Aclarar	Aclarar		
Acuchillar	Cincelar		
Aderezar	Aderezar, componer, hermohear		
Aderezar de comer	Cocinar, guisar		
Adobar	Adobar.	Marinar	Cocinar, guisar
Adornar	Adornar		
Ahogar	Rehogar, pochar, confitar, fondear		
Ahumar	Ahumar		
Andar a una mano	Remover, revolver, batir		
Aparar	Disponer, preparar, adornar		
Aplanar	Extirar, extender		
Aporrear	Espalmar, mazar		
Apretar	Moldear	Prensar	
Apuntar (de sal)	Salar		
Apurar	Apurar, reducir		
Armar	Componer, hermohear,		

	guarnecer		
Arrollar	Enrollar, envolver		
Asar	Asar		
Asentar	Presentar, componer		
Atar	Atar, bridar		
Bañar (dar baño)	Bañar, napar	Cubrir	
Batir	Batir	Espalmar	
Beneficiar	Preelaborar, elaborar		
Blanquear	Bañar, lustrar		
Calar	Calar, mojar		
Caldear (dar caldas)	Blanquear, escaldar		
Calentar	Calentar, regenerar	Calentar (equipo, batería)	
Cargar	Prensar	Rellenar	
Cebar	Rellenar		
Cercenar	Cercenar, cortar		
Cerner	Cerner		
Chamuscar	Chamuscar, aviar		
Clarificar	Clarificar		
Colar	Colar, pasar		
Componer	Componer, preparar		
Conservar	Conservar		
Cortar	Cortar	Mezclar	
Coser	Coser, bridar		

Cozer	Hervir	Cocer	
Cubrir	Cubrir	Tapar	
Cucharear	Cucharear		
Derretir	Derretir, fundir		
Desatar	Desatar, desleír, disolver		
Descarnar	Descarnar, desespinar		
Descascar	Descascarar		
Desembarazar	Desbarasar, recoger		
Desengranar	Desgranar		
Desgranujar			
Deshilar	Deshilachar, mechar		
Deshojar	Deshojar		
Desmoronar	Triturar, desmenuzar		
Desollar	Desollar		
Despachurrar	Despachurrar, aplastar		
Destripar	Destripar		
Dorar	Dorar, tostar		
Embanastar	Embanastar		
Embeuer	Embeber, empapar		
Embroquetar	Embroquetar		
Empanar	Empanar		
Empapar	Empapar, embeber		
Empapelar	Empapelar		

Empedrar	Rellenar, montar		
Encañutar	Encanutar		
Encerar	Empastar, trabar, espesar		
Encorporar	Engordar, aumentar		
Endulzar	Endulzar		
Enfriar	Enfriar		
Enharinar	Enharinar		
Enramar	Adornar (con hierbas aromáticas)		
Enroscar	Enroscar		
Ensapar	Rellenar		
Enternecer	Enternecer, ablandar		
Entibiar	Entibiar, templar		
Entremeter	Entreverar		
Enxutar	Secar, escurrir		
Escabechar	Escabechar		
Escaldar	Escaldar, blanquear		
Escalfar	Escalfar		
Escamar	Escamar, desescamar		
Ecurrir	Ecurrir		
Espesar	Espesar, ligar, trabar		
Espetar	Espetar		
Esponjar	Esponjar, ahuecar		

Esprimir	Exprimir		
Espumar	Espumar, desespumar		
Estofar	Estofar		
Estregar	Estregar, refregar		
Estrujar	Estrujar, exprimir		
Florear	Florear		
Freír	Freír		
Golpear	Espalmar		
Guisar	Cocinar	Guisar	
Helar	Enfriar		
Hender	Lañar, hender		
Hervir	Hervir		
Hincar	Clavar		
Lamprear	Lamprear (en desuso)		
Lardar	Lardar, lardear, albardar.		
Lustrar	Lustrar		
Machacar	Machacar, quebrar		
Majar	Majar, machacar		
Manir	Manir		
Masar	Masar, amasar, sobar		
Mechar	Mechar		
Menear	Remover	Saltear	
Mezclar	Mezclar, entremezclar		

Mojar	Mojar		
Moler	Moler		
Mondar	Descascar, descascarillar, mondar		
Ojaldrar	Hojaldrar		
Partir	Partir, hender, cortar		
Pelar	Pelar, desplumar	Descascarillar, descascarar	
Perdigar	Soasar	Blanquear	Sellar, marcar
Picar	Picar		
Polvorear	Azucarar (espolvorear azúcar)	Enharinar (espolvorear harina)	
Probar	Probar, catar		
Punçar	Punzar, pinchar	Punzar, picar	
Quajar	Cuajar, ligar, trabar		
Quebrantar	Quebrar	Cascar	Machacar, majar
Quemar	Tostar		
Rajar	Rajar, picar (en láminas, en juliana)		
Rallar	Rallar		
Raspar	Raspar	Rallar	
Rebozar	Rebozar	Envolver, albardar	
Rellenar	Rellenar		
Remojar	Remojar, empapar		
Repulgar	Repulgar		
Rebolver	Revolver, mezclar		

Rociar	Rociar		
Salar	Salar, curar (con sal)		
Salpimentar	Salpimentar		
Sazonar	Sazonar, salar, condimentar		
Secar	Secar		
Sembrar	Sembrar, esparcir, espolvorear		
Señalar	Cincelar		
Servir	Servir, emplatar		
Sobar	Sobar	Amasar	
Tender	Extender, estirar		
Tostar	Tostar, dorar		
Trauar	Trabar, ligar		
Vntar	Untar		
Vidriar	Vidriar, lustrar		
Vizcochar	Bizcochar		