

# PATRIMONIO INMATERIAL ORAL Y GASTRONOMÍA: LÉXICO DE ESPECIALIDAD EN RECETAS DE VALDEPEÑAS DE JAÉN

Marta Torres Martínez  
Universidad de Jaén

*A mis abuelos maternos, Dolores Fuentes Estepa (†) y Juan Manuel Martínez Sánchez (†), oriundos de Valdepeñas de Jaén*

RESUMEN: Este trabajo se centra en muestras orales relativas a recetas de cocina típicas del municipio de Valdepeñas de Jaén, situado en la comarca de la Sierra Sur. Tras analizar un corpus variado, procedente de diferentes fuentes (muestras incluidas en el *Corpus de Literatura Oral*, recetas recopiladas en el marco del proyecto de innovación docente *Recuperación de patrimonio inmaterial: estudio del léxico en muestras lingüísticas orales de la provincia de Jaén* y videorecetas extraídas de la web *Biblioteca de la Gastronomía Andaluza* o del programa de televisión *Tierras de sabores*), se analizan los términos de especialidad documentados a fin de estudiarlos a la luz de la metodología de la lexicografía histórica. Se trata de contribuir a la conservación del patrimonio lingüístico oral, en particular concerniente al ámbito gastronómico giennense, que forma parte del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

PALABRAS CLAVE: patrimonio inmaterial, recetas orales, léxico culinario, Valdepeñas de Jaén, Sierra Sur.

ABSTRACT: This work focuses on oral samples related to typical cooking recipes from the municipality of Valdepeñas de Jaén, located in the region of Sierra Sur. After analysing a varied corpus from different sources (samples included in the *Corpus de Literatura Oral [Oral Literature Corpus]*, recipes compiled in the framework of the educational innovation project *Recuperación de patrimonio inmaterial: estudio del léxico en muestras lingüísticas orales de la provincia de Jaén [Recovery of intangible heritage: study of the lexicon in oral linguistic samples from the province of Jaén]* and video recipes extracted of the website *Biblioteca de la Gastronomía Andaluza* or the television program *Tierras de sabores*), the documented speciality terms are examined and studied following the methodology of historical lexicography. The aim is to contribute to the conservation of the oral linguistic heritage, particularly relating to Jaén gastronomic field, which is part of the Intangible Heritage of Humanity.

KEYWORDS: intangible heritage, oral recipes, culinary lexicon, Valdepeñas de Jaén, Sierra Sur.

## INTRODUCCIÓN

Valdepeñas de Jaén se sitúa a 34 kilómetros de la ciudad de Jaén, se halla a una altitud de 920 metros y tiene una extensión de 183 kilómetros cuadrados. Su población es de 3.800 habitantes. Felipe II le otorgó el título de villa en 1558, año en el que fue fundada como una nueva pobla-

ción, dentro del proyecto de colonización y repoblación de las sierras de Jaén –emprendido en 1508, tras la normalización y definitiva integración del reino de Granada<sup>1</sup>–.

Ofrecemos, seguidamente, la sinopsis disponible en la web del ayuntamiento de la localidad<sup>2</sup>:

“El municipio de Valdepeñas de Jaén, de mediana extensión, se encuentra situado al suroeste de la provincia, en la comarca de Sierra Sur. Es importante la masa de monte de su término municipal, puesto que este se emplaza dentro de las sierras subbéticas, contando con las Sierras de la Pandera, al norte, y de Alta Coloma, al sureste. Dispone, asimismo, de magníficos encinares adeshados. Este particular entorno hace que prolifere la caza mayor. Valdepeñas de Jaén es un municipio eminentemente agrícola y ganadero. Es muy importante, dentro de la actividad ganadera, resaltar las explotaciones de cabra lechera. Posee también una pequeña parte de su superficie dedicada al cultivo del olivar, por lo que la industria del aceite es prácticamente la única existente en la localidad. Gracias a su privilegiada situación geográfica, Valdepeñas cuenta con parajes naturales de gran belleza, con abundancia de agua y multitud de fuentes y arroyos”.

Precisamente, Madoz en el tomo XV de su *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar* (1849: 288) describe la riqueza de fuentes en Valdepeñas de Jaén:

“Existen una porción de fuentes que sería difusísimo y aun difícil describir: las principales y que por su abundancia salen del término con las agregaciones que de las demás reciben como ríos, son el Badillo de los Berros que en su salida toma el nombre de r. de la Susana. Fuente de Montoro, que se une a la primera, así como la de los Chorros, la de Charcales, y la del Papel, que también se incorporan a dicho r. Susana. En la parte de la sierra hay una infinidad de fuentes que desaguan todas en el r., del terreno que va a sumirse a Jaén”.

En lo que respecta a su gastronomía<sup>3</sup>, en el prólogo del *Recetario de Gastronomía Tradicional de la Sierra Sur de Jaén (Valdepeñas de Jaén)*, se indica que

---

<sup>1</sup> Al describir la historia de Valdepeñas, Martínez Cabrera (2003: 27) explica cómo había indicios de que la zona estuviera poblada antes de esta fecha, «al encontrar para el regadío de las vegas y huertas unas acequias construidas al respecto». De hecho, esa es la primera referencia acerca de la existencia de viñas, olivares y molinos en el término de Valdepeñas de Jaén, antes de la repoblación del mismo.

<sup>2</sup> <http://www.valdepenasdejaen.es/el-municipio/datos-generales.html>

<sup>3</sup> A mediados del siglo XIX, Madoz (1849: 288) describe los alimentos producidos en Valdepeñas de Jaén: «trigo, cebada, aceite, garbanzos, nueces y maíz, y cría ganados de toda especie».

“es la gastronomía valdepeñera una gastronomía serrana, austera, forjada en una tierra fértil bañada por poderosas aguas que otorgan un microclima especial que marca nuestra cultura y folklore. Como cocina de interior, sus platos se basan sobre todo en la carne (choto y cordero), setas de cardo, con un impresionante fondo de aceite de oliva virgen extra, hierbas aromáticas de nuestra sierra, hortalizas y fruta de las vegas del Susana<sup>4</sup>”.

En este estudio nos centramos en recetas orales de cocina, muestras o historias de vida<sup>5</sup> que se circunscriben a un ámbito importante e imprescindible de la vida cotidiana. De hecho, autores como Aguilar (2014: 12) indican que «la alimentación humana debe ser comprendida como un fenómeno complejo, dado que como expresión sociocultural atraviesa a la totalidad de la actividad humana en contextos biológicos, sociales y culturales en el transcurso de su historia». En esta línea, Gracia y Díaz (2012: 25) afirman lo siguiente:

“En general, la literatura científica muestra el hecho alimentario como un objeto poliédrico, de múltiples caras, limitadas e interconectadas entre sí. Cada cara responde, habitualmente, a una visión o interés particular sobre la comida o el comer, sobre sus funciones y efectos sobre el cuerpo humano y/o la sociedad. Como ha sucedido con otros fenómenos de naturaleza compleja, hoy nadie discute que lo alimentario deba ser estudiado desde un punto de vista multidisciplinar”.

En efecto, tal como reconoce la Real Academia de Gastronomía en su web<sup>6</sup>,

“la riqueza de la cultura gastronómica española se debe, en parte, a la variedad de sus cocinas regionales y a los platos que se han transmitido de generación en generación y que forman parte del patrimonio de las Comunidades Autónomas. Cocinas que son el reflejo de diferentes culturas, climas y paisajes, de muy variadas despensas y productos que conforman un delicioso mapa”.

Además, hay que tener en cuenta que la transmisión oral de la cultura gastronómica es objeto del *Plan Nacional de Salvaguarda del Patrimonio*

---

<sup>4</sup> Más adelante, en la introducción a este recetario, “Aproximación a Valdepeñas de Jaén”, firmada por Juan Infante, cronista oficial de la localidad, se afirma que: «dentro de su rica gastronomía destacan el cordero a la caldereta, el choto al ajillo, las cachorreñas, el carnerete, los jamones y embutidos curados en la sierra, las exquisitas setas de cardo, el pan moreno, los roscos de anís, así como la lechevieja, deliciosa bebida típica».

<sup>5</sup> Las *historias de vida* son definidas por Moreno (2020a: 146) como «textos narrativos que se presentan ante el investigador como trazas de memoria discursiva, que pueden resultar muy ventajosas para la etnografía léxica».

<sup>6</sup> <https://realacademiadegastronomia.com/recetas-tradicionales/#1493984622286-ccae3ce3-4836>

*Cultural Inmaterial* (2015: 7) del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de España<sup>7</sup>:

“Se considera Patrimonio Cultural Inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes– que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana”.

En concreto, se reconoce como Patrimonio Cultural Inmaterial (2015: 15) las «formas de alimentación» –conservación, condimentación y elaboración de alimentos y su consumo–, así como «la tradición oral y las particularidades lingüísticas» –vehículo de transmisión que se caracteriza por el empleo de variedades diatópicas, diastráticas y diafásicas muy concretas–. En este estudio, precisamente, aunamos estos dos factores, la cocina y su léxico, en piezas orales relativas a una localidad concreta de la Sierra Sur, Valdepeñas de Jaén.

Así, en la línea de Moreno (2020a y 2020b) y Torres (2020a), nuestra investigación pretende fijarse en la cultura inmaterial: en distintas recetas de cocina, consideradas manifestaciones culturales de un grupo social, que quedan representadas en unidades léxicas de una tradición oral.

## ETNOGASTRONOMÍA Y PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO

Ya en Torres (2020a) revisamos la teoría desarrollada en torno al hecho alimentario como objeto de investigación de distintas disciplinas

---

<sup>7</sup> Según el *Plan Nacional de Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial* (2015: 7-13), las características del Patrimonio Cultural Inmaterial son las que siguen: está interiorizado en los individuos y comunidades, como parte de su identidad; es compartido por los miembros de una colectividad; está vivo y es dinámico; es transmitido y recreado; es transmitido generalmente desde la infancia; es preservado tradicionalmente por la comunidad; forma parte de la memoria colectiva viva, como una realidad socialmente construida; es experimentado como vivencia; está interconectado con la dimensión material de la cultura; está habitualmente contextualizado en un tiempo y en un marco espacial; se desarrolla y experimenta en tiempo presente; remite a la biografía individual y a la colectiva; está imbricado en las formas de vida; no admite copia; está ritualizado; constituye una experiencia desde la perspectiva sensorial; tiene efecto regenerador en el orden social y es vulnerable.

científicas (Antropología, Sociología, Turismo, Lingüística, etc.) y destacamos el escenario de acción social en el que los sujetos generan un discurso concreto, condicionado por un espacio físico-temporal definido y por un conocimiento cultural compartido, en el que surge léxico de especial interés.

Nos situamos, pues, en el marco de la Etnogastronomía, disciplina interesada en analizar el significado cultural de las costumbres o hábitos alimentarios en las distintas comunidades a fin de entender las estructuras cognitivas que permiten valorar e interpretar el mundo.

Destacamos las palabras de Marcelo Álvarez, antropólogo y especialista en temas de gestión cultural, patrimonio y antropología de la alimentación, que en declaraciones a la prensa argentina afirma:

“La alimentación constituye un hecho social total, ubicado en la encrucijada de lo material y simbólico, económico, social, político, cultural. El acto de comer articula naturaleza y cultura: no solo nutre, sino que también funda un medio universal para expresar identidades, relaciones sociales, hospitalidad, solidaridad, placer” (“De qué se trata el Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico Argentino” (*Minuto Neuquén*, 23/07/2020).

Al hablar de las cocinas locales y de los productos de la tierra, Medina (2017: 108) reconoce la riqueza y complejidad que subyace, pues hay que «referirse, simultáneamente, a prácticas y técnicas vivas, por un lado, y a las identidades, a lazos afectivos y a preferencias gustativas específicas, por otro». No en vano, ya Contreras y Gracia (2005: 37) afirman que por cultura alimentaria se entiende «el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura».

Precisamente, Moreira (2006: 4) reivindica que, al entender la gastronomía como patrimonio alimentario en una determinada región o localidad, se reconoce «una visión alargada, transversal e integradora de los diferentes aspectos que se cruzan en las tradiciones alimentarias y que es más ancho que el dominio de la cocina». Además, esta investigadora apunta que lo que integra la gastronomía local son «los productos, su combinación en platos, los utensilios (de la cocina y de la mesa), el modo de servir, los vinos (a nivel de su utilización culinaria y de su apreciación en la mesa) y todos los aspectos que envuelven los actos de cocinar y comer».

En efecto, suscribimos las siguientes palabras de Nunes de Santos (2007: 241):

“Los hábitos alimentarios se diferencian según las condiciones geográficas, climáticas y económicas locales, además de sufrir la influencia de cambios socio-culturales [...]. Se es lo que se come por los hábitos culturales que se adquieren y reproducen a lo largo de la vida y por los significados que se atribuye a los alimentos que se consumen, que se amoldan a cada cultura”.

Partiendo de los presupuestos teóricos más arriba expuestos, es necesario destacar seguidamente dos conceptos fundamentales en nuestra investigación, ya planteados en Moreno (2020a y 2020b) y Torres (2020a): *esquemas culturales* y *léxico cultural* (o *unidades lingüístico-culturales*).

De un lado, se considera un *esquema cultural* una estructura cognitiva que permite la interpretación del mundo y del discurso humano, de manera flexible, así como la correlación de términos de distintos dominios a fin de ir construyendo e integrando otros esquemas de manera jerárquica (Moreno, 2020b: 32).

De otro lado, el *léxico cultural* (o *unidades lingüístico-culturales*) se refiere al conjunto de voces que en el sistema de significación del informante describen un concepto, una forma cultural (Moreno, 2020b: 31).

En esta investigación, donde se parte de un corpus oral de recetas de cocina, nos situamos claramente en el *esquema cultural de la etnogastronomía*, que muestra el significado cultural de las costumbres o hábitos alimentarios en un espacio rural, en el que se usan como recursos los propios naturales (agua, aceite de oliva, aceitunas, leche de cabra, choto, perdiz, ajo, tomate, patata, etc.), así como la relación que la comunidad establece con la comida, sus transformaciones históricas y sus significaciones sociales y culturales.

No obstante, además del *esquema cultural de la etnogastronomía*, en las recetas de cocina o las historias de vida analizadas subyacen otros esquemas culturales como ya pusimos de manifiesto en Torres (2020a: 49-51): *fiestas* y *tradiciones* (preparaciones culinarias vinculadas a la Navidad o a la matanza, por ejemplo)<sup>8</sup>, *sabiduría* y *experiencia vital* (platos

---

<sup>8</sup> En concreto, según describe Juan Infante en la introducción al *Recetario de Gastronomía Tradicional de la Sierra Sur de Jaén (Valdepeñas de Jaén)*, “Es Valdepeñas de Jaén un pueblo de arraigadas costumbres y tradiciones, entre las que destacan las Fiestas Realengas, que se celebran en el mes de agosto, y los Pasos de Semana Santa. El verano de Valdepeñas de Jaén se inicia y culmina con dos ferias, la de San Juan, en junio, y la feria de septiembre”.

vinculados a hábitos de conducta, vivencias y recuerdos) y *entorno físico-temporal* (los alimentos se sitúan en un tiempo y espacio concretos, en enclaves naturales).

Estos marcos sociales dan cuenta del conocimiento compartido y la estructura social que subyace en Valdepeñas de Jaén en lo que respecta al ámbito culinario. Como veremos más adelante, las recetas del corpus muestran cómo se elaboran los distintos platos atendiendo a las costumbres, tradiciones y fiestas así como a los productos disponibles en el entorno. Se trata de una información concreta, no compartida en su totalidad por otros hablantes residentes en zonas rurales distintas, que cuentan con un contexto diferente. Por ejemplo, como destaca Martínez Cabrera (2003: 459), la matanza era uno de los acontecimientos más importantes del año, donde se preparaban alimentos como la morcilla, el chorizo o el salchichón, incluidos en nuestro corpus<sup>9</sup>. También, en la receta de las *perdices en escabeche* uno de los ingredientes básicos que se cita es el *agua de sierra*. Este elemento, sin duda, tiene un significado concreto, único y especial en esta localidad, rica en fuentes y manantiales (El Vadillo, El Estanquillo, Los Chorros, Los Cierzos y Fuente Anguita)<sup>10</sup>. Igual ocurre con las expresiones *carne de monte*, que apunta a una actividad tradicional y muy practicada: la caza<sup>11</sup>, o *lechevieja*, una especie de mistela o licor popular y casero con base de leche de cabra<sup>12</sup>.

---

<sup>9</sup> «La matanza empezaba con la compra de los múltiples aliños: ajos, cominos, pimienta, pimentón, canela, matalahúva, tripas, bicarbonato, azafrán, nuez moscada, clavo, perejil, guindillas picantes a gusto, laurel, orégano, etc. Era necesario partir la noche anterior la cebolla, que todos los vecinos criaban en las huertas, como una de las hortalizas más mimadas e importantes de su cultivo para hacer la morcilla. Al ser de día venía el matancero a realizar su faena» (Martínez Cabrera, 2003: 459).

<sup>10</sup> Al hablar de los ríos de Valdepeñas de Jaén, Martínez Cabrera (2003: 106) cita dos vertientes o cuencas: (i) la del Guadalbullón –integrada por los arroyos de Carboneros, Despeñaburras y Peña Rubia, que forman el río llamado Tercero, que posteriormente se llama Valdearazo o Quebrajano– y (ii) la del Guadajoz –inicialmente constituida por el río Ranera, que nace en la Colmena y el Vadillo de los berros, que a su vez nace en la parte alta de Valdepeñas y, al juntarse los dos ríos, toma el nombre de Susana–.

<sup>11</sup> Martínez Cabrera (2003: 452) indica que, ya en el siglo XIV, en el *Libro de la Montería* de Alfonso XI, se hace referencia a los parajes donde era habitual la caza (la sierra de Barranco Rubio, la de Nava Luenga, el Monte del Madroñal y Arroyo Cerezo).

<sup>12</sup> Como indica Martínez Cabrera (2003: 454), «En todas las casas existían dos cabras o una vaca para la leche [...] Las cabras daban la leche del desayuno y la que sobraba, se juntaba con la leche de las vacas y se hacía queso por turno. Queso que iba a parar a las orzas de aceite, donde se envejecía y estaba exquisito». En su *Diccionario general de cocina* (DGC, 1892), Ángel Muro explica que «ese líquido tiene un color blanco puro, amarillento, muy claro á veces; de sabor dulce, de olor especial muy poco perceptible y consistencia que favorece la formación de espuma [...] En general, la leche de cabras es más rica que la de vacas en substancias sólidas, y, por consiguiente, en todas las materias que constituyen la leche; de ahí que produzca mayor cantidad de cuajada cuando se manipula [...]».

Como en el caso del *agua de sierra*, *carne de monte* o *lechevieja*, en el siguiente apartado se presentan las unidades lingüístico-culturales implicadas en las muestras orales en las que se describen distintos platos, su modo de elaboración y los ingredientes empleados a la hora de prepararlos, entre otro tipo de información.

## CORPUS

El corpus de recetas de cocina manejado es de índole mixta pues se nutre de distintas fuentes orales: (i) *Corpus de Literatura Oral*, (ii) Proyecto de innovación docente *Recuperación de patrimonio inmaterial: estudio del léxico en muestras lingüísticas orales de la provincia de Jaén* (Universidad de Jaén), (iii) *Biblioteca de la Gastronomía Andaluza* (Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea, IAMED) y (iv) *Tierra de sabores y Destino Andalucía* (programas de Canal Sur TV).

De un lado, nos centramos en el *Corpus de Literatura Oral* (Mañero, 2019-), que tiene como objetivo prioritario preservar las manifestaciones de la cultura oral difundidas en el ámbito hispanohablante, si bien también se dan cabida a muestras de otras procedencias lingüísticas. Su archivo audiovisual contiene grabaciones registradas desde 1970 hasta la actualidad, gracias a las campañas de campo realizadas por numerosos investigadores. De los más de 50.000 registros depositados, actualmente se ofrecen en torno a 7.000 soportes audiovisuales representativos de siete países, que se acompañan siempre de su correspondiente transcripción, información catalográfica, anotaciones léxicas y contextuales, bibliografía; y, en su caso, partituras, comentarios musicológicos, literarios, resúmenes argumentales, etc.<sup>13</sup>. De los 147 registros relativos a la localidad de Valdepeñas de Jaén disponibles en el *Corpus de Literatura Oral*, se han seleccionado los cinco adscritos a la categoría de “Recetas de cocina”, todos ellos recopilados oralmente mediante entrevistas semi-dirigidas y publicadas en la web: *mantecados* (ref. 0284n), *lechevieja* (ref. 0283n), *roscos de vino* (ref. 0249n), *rosco de cacerola* (ref. 0250n) y *método de limpieza de tripas* (ref. 0312n).

---

<sup>13</sup> Urea (2016: 96-99) describe detalladamente tanto la índole, utilidad y proyección de esta plataforma en la que se integran las muestras analizadas, así como la metodología utilizada en la investigación de campo (diseño de rutas, recolección de registros, búsqueda de informantes y realización de entrevistas) y el proceso de tratamiento archivístico de las composiciones (segmentación de archivos de audio y vídeo, transcripción textual y musical, catalogación de registros y localización de versiones en otros repertorios de literatura oral).

De otro lado, en la línea de preservación de voces actualmente en desuso y/o tecnicismos contextualizados en nuevos espacios creativos histórico-literarios tradicionalmente no canónicos, cabe destacar el proyecto de innovación docente *Recuperación de patrimonio inmaterial: estudio del léxico en muestras lingüísticas orales de la provincia de Jaén* (PIMED39\_201921), coordinado por la Dra. Marta Torres Martínez, financiado por el Vicerrectorado de Coordinación y Calidad de las Enseñanzas de la Universidad de Jaén y que se desarrollará entre 2020 y 2022. Se trata, fundamentalmente, de recopilar y dar a conocer recetas de cocina o historias de vida vinculadas al contexto de la gastronomía, un arte inseparable de la naturaleza y de la cultura<sup>14</sup>. La difusión de estas piezas orales, que suponen un patrimonio inmaterial en riesgo de desaparición, se ha llevado a cabo gracias a la colaboración de UniRadio, la radio de la Universidad de Jaén, en formato de microespacios o píldoras que actúan de despensa de memoria lingüística, literaria, social y cultural. Estas piezas están disponibles en un repositorio en iVoox para la descarga a la carta. En concreto, se han analizado tres muestras: *Un día de aceituna (I)*, *Un día de aceituna (II)* y *Cómo hacer nochebuenos*.

Por otra parte, se ha consultado la *Biblioteca de la Gastronomía Andaluza*, del Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (IAMED) y dependiente de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía, de la Consejería Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía. Bajo el lema «recuperando la memoria gastronómica de Andalucía», el objetivo principal de la Biblioteca es salvaguardar el patrimonio gastronómico andaluz como parte fundamental de la Dieta Mediterránea, declarada por la UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Encontramos tres recetas de interés (*choto a la caldereta*, *pipirrana* y *lechevieja*), aportadas por la Cofradía Gastronómica de la Sierra Sur ‘El Dornillo’ que, fundada en 2003, agrupa a los diez municipios de la Comarca de la Sierra Sur y pretende tres objetivos: (i) la

---

<sup>14</sup> Según se indica en Torres (2020b y 2020c), este proyecto de innovación se centra en la participación activa del alumnado de las distintas asignaturas implicadas tanto en el Grado en Filología Hispánica como en el Máster Universitario en Lengua española y literatura: investigación y aplicaciones de la Universidad de Jaén.

En particular, se siguen las siguientes fases:

1. Sesión informativa sobre los objetivos del proyecto en el marco de las asignaturas adscritas.
2. Recopilación, por parte del alumnado, de muestras orales como literatura, canciones, narraciones, etc., así como otros registros de interés lingüístico, histórico, social o etnográfico generados en la provincia de Jaén.
3. Estudio de aspectos lingüísticos y/o literarios, atendiendo particularmente a las competencias y resultados de aprendizaje concernientes a las asignaturas vinculadas al proyecto.

recuperación de la gastronomía tradicional, (ii) reconocimiento a quienes trabajan por estos objetivos y (iii) la promoción de los productos agroalimentarios de la comarca<sup>15</sup>.

Finalmente, se han analizado los capítulos de dos programas de Canal Sur Televisión, sociedad perteneciente a la Agencia Pública Empresarial RTVA de la Junta de Andalucía, dedicados a Valdepeñas de Jaén: *Tierra de sabores* que, presentado por el chef andaluz Bosco Benítez, descubre la esencia de los pueblos de Andalucía a través de las recetas tradicionales y *Destino Andalucía*, que se centra en recorrer grandes rutas andaluzas de relevante riqueza paisajística, cultural, gastronómica, lúdica y/o deportiva. En el primero, se dio cuenta de cómo elaborar *perdices en escabeche* y *cachorreñas*, mientras que en el segundo se presentan tres recetas: *nochebuenos*, *rosquetas* y *queso de cabra*.

Seguidamente, ofrecemos una tabla en la que se observan los subcorpus manejados, las recetas o historias de visa analizadas (esquemas culturales), así como las voces extraídas (unidades lingüístico-culturales):

Subcorpus	Esquemas culturales: recetas/historias de vida	Unidades lingüístico-culturales: ítems léxicos
Corpus de Literatura Oral	<i>Mantecados</i>	<i>manteca(d)os, gachicas, barduñar</i>
	<i>lechevieja</i>	<i>lechevieja, aguardiente carrasqueño, hervorcico, yerbaluisa</i>
	<i>Roscas de vino</i>	<i>roscos de vino, matalahúva, puña(d)ico, paleta</i>
	<i>Rosco de cacerola</i>	<i>rosco de cacerola, danone</i>
	<i>Método de limpieza de tripas</i> <sup>16</sup>	<i>morcilla, salchichón, chorizo</i>

<sup>15</sup> Más información en: <https://eldornillo.com/>

<sup>16</sup> Como señala Martínez Cabrera (2003: 460), «Las mujeres limpiaban las tripas con agua caliente, jabón y bicarbonato. Con las tripas del intestino delgado hacían los chorizos y con las del grueso los salchichones» (Martínez Cabrera, 2003: 460).

Subcorpus	Esquemas culturales: recetas/historias de vida	Unidades lingüístico-culturales: ítems léxicos	
Proyecto innovación docente <i>Recuperación de patrimonio inmaterial: estudio del léxico en muestras lingüísticas orales de la provincia de Jaén</i>	<i>Un día de aceituna (I)</i>	<i>aceituna, varear, fardo, espuerta, traguillo, tapilla, torreznillos</i>	
	<i>Un día de aceituna (II)</i>	<i>albarra(da)</i>	
	<i>Cómo hacer nochebuenos</i>	<i>nochebuenos, tiestos, tortas de bizcocho</i>	
Biblioteca de la <i>Gastronomía Andaluza</i>	<i>Choto a la caldereta</i>	<i>caldereta, sesada</i>	
	<i>Pipirrana</i>	<i>dornillo, maja(d)o/ majadillo, pan moreno</i>	
	<i>Lechevieja</i>	<i>leche de cabra, canela en rama, macerar</i>	
Programas de Canal Sur TV	<i>Tierras de sabores</i>	<i>Perdices en escabeche</i>	<i>sofreír, sofrito, cacerola, carne de monte, pochar, manojito/buqué, escabeche, agua de sierra</i>
		<i>Cachorreñas</i>	<i>cachorreñas, mondar, chascar, majar, mortero, majote, rasera/araña</i>
		<i>Roscas de aguardiente</i>	<i>celemín, escaldar, ligar, emborrizar</i>
	<i>Destino Andalucía</i>	<i>Nochebuenos</i>	<i>raspadura, masa madre</i>
		<i>Rosquetas</i>	<i>rosqueta, baño</i>
		<i>Queso de cabra</i>	<i>cuajo, pleita</i>

## ESTUDIO

Como se puede observar más arriba, se han recopilado más de sesenta términos. En concreto, atendiendo al significado de los ítems léxicos o unidades lingüístico-culturales, se han creado *ad hoc* siete categorías temáticas o subcampos: (i) *platos o elaboraciones*, (ii) *ingredientes*, (iii) *acciones*, (iv) *procesos*, (v) *instrumentos o utensilios*, (vi) *medidas* y (vii) *otros*:

- (i) *Platos o elaboraciones: mantecados, gachicas, lechevieja, roscos de vino, rosco de cacerola, morcilla, salchichón, chorizo, torreznillos, nochebueno, tortas de bizcocho, caldereta, pipirrana, maja(d)*

*o/majadillo, sofrito, escabeche, cachorreñas, roscos de aguardiente, rosqueta.*

- (ii) Ingredientes: *aguardiente carrasqueño, yerbaluisa, matalahúva, sesada, pan moreno, leche de cabra, canela en rama, carne de monte, agua de sierra, masa madre, cuajo.*
- (iii) Acciones: *barduñar, varear, macerar, sofreír, pochar, mondar, chascar, majar, escaldar, ligar, emborrizar.*
- (iv) Procesos: *hervorcico, baño.*
- (v) Instrumentos o utensilios: *paleta, fardo, espuerta, albarra(da), tiestos, dornillo, cacerola, mortero, majote, rasera/araña, pleita.*
- (vi) Medidas: *puña(d)ico, danone<sup>17</sup>, traguillo, manojito/buqué, celemín.*
- (vii) Otros: *aceituna, tapilla, raspadura.*

A continuación, se ofrece la clasificación de las voces atendiendo a su primera aparición en diccionarios monolingües generales de nuestra lengua<sup>18</sup>:

#### Siglo XVII

- *Origen y etimología* (1601) de Del Rosal: *matalahúva.*
- *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611) de Covarrubias: *morcilla, salchichón, varear, fardo, torrezno, albarrada, dornillo, manajo, escabeche, celemín, escaldar<sup>19</sup>.*

#### Siglo XVIII:

- *Diccionario de autoridades* (1726-39) de la RAE: *mantecado, gachas, embadurnar, carrasqueño, puñado, paleta, chorizo, espuerta, traguillo, nochebueno, sesada, sofreír, mondar, majar, mortero, raspadura, baño, cuajo, pleita.*

---

<sup>17</sup> Nos hallamos ante un caso de metonimia, en el que el nombre de una marca registrada se emplea para referirse al producto. Así, *danone*, se puede referir tanto a 'yogur' como a 'envase de yogur empleado como medida de cantidad'.

<sup>18</sup> Concretamente, revisamos el tratamiento de nuestro corpus en la tradición lexicográfica del español mediante la búsqueda en el *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española* (NTLLE), herramienta disponible en la web de la RAE que reúne una amplia selección de las obras que durante los últimos quinientos años han recogido, definido y consolidado el patrimonio léxico de nuestro idioma. Además, se ha manejado el *Corpus diacrónico del español* (CORDE) y el *Fichero general* (FG), también accesibles en el portal de la RAE, así como el *Tesoro léxico de las hablas andaluzas* (TLHA, 2000) de Alvar Ezquerro y el *Diccionario general de cocina* (DGC, 1892) de Ángel Muro.

<sup>19</sup> Algunas de estas voces, como *morcilla* o *celemín*, ya se encuentran en el repertorio de Nebrija. No obstante, es este estudio ofrecemos las primeras documentaciones en diccionarios monolingües de nuestra lengua, tal como se desprende del glosario.

- *Diccionario de autoridades* (1770) de la RAE: *aguardiente*.
- *Diccionario de la lengua castellana* (1780) de la RAE: *caldereta*.
- *Diccionario castellano* (1786-93 [1767]) de Terreros: *cacerola*, *cachorreñas*.

Siglo XIX:

- *Diccionario de la lengua castellana* (1803) de la RAE: *hervorcico*.
- Suplemento del *Diccionario de la lengua castellana* (1884) de la RAE: *yerbaluisa*.

Siglo XX:

- *Diccionario de la lengua española* (1925) de la RAE: *rosco*, *embozzar*.
- *Diccionario de la lengua española* (1936) de la RAE: *pipirrana*, *chascar*.
- *Diccionario de la lengua española* (1947) de la RAE: *rasera*.
- *Diccionario manual e ilustrado de la lengua española* (1950) de la RAE: *buqué*.
- *Diccionario del uso del español* (1966-67) de María Moliner: *sofrito*.
- Suplemento del *Diccionario de la lengua castellana* (1970) de la RAE: *tapa*.
- *Diccionario manual e ilustrado de la lengua española* (1983-86) de la RAE: *ligar*.

Siglo XXI:

- *Diccionario de la lengua española* (2001) de la RAE: *aceituna*, *canela en rama*.
- *Diccionario de la lengua española* (2014) de la RAE-ASALE: *pochar*.

Constatamos cómo las unidades lingüístico-culturales reunidas en nuestro corpus se incorporan paulatinamente a las obras que integran la historia de la lexicografía española, si bien destaca el 47% que se empieza a registrar en repertorios publicados en el siglo XVIII, especialmente en la macroestructura de la primera obra académica, el *Diccionario de autoridades* (1726-39). Llama la atención que solo dos voces se sumen en el siglo XIX, a pesar de que, como se ha puesto de manifiesto en otros trabajos (Torres, 2017), la acepción técnica de muchos ítems de ámbito gastronómico se registra en esta etapa cronológica o incluso en el siglo

XX. Tal es el caso de *rasera*, novedad en el *Diccionario de la lengua española* (1947) de la RAE, pero hallada en *El Practicón. Tratado completo de cocina* (1891-94) de Muro.

Al final del trabajo se incorpora un glosario en el que se compilan, por orden alfabético, las voces objeto de estudio. En concreto, se ofrece una descripción microestructural para cada ítem compuesta de (i) entrada y (ii) definición registrada en la primera documentación lexicográfica en los diccionarios consultados. Además, a modo de nota a pie de página, encontramos información extra procedente mayoritariamente de corpus o repertorios léxicos de especialidad consultados. En este glosario podemos comprobar cómo las primeras caracterizaciones de las unidades lingüístico-culturales estudiadas encierran datos de interés, según detallamos seguidamente:

- i. Voces marcadas como andalucismos en la tradición lexicográfica: *aceituna*, *cachorreñas*, *emborrizar*, *matalahúva*, *pipirrana* y *sesada*. Todas ellas se siguen catalogando como andalucismos en la actualidad, excepto *matalahúva* –solo marcada dialectalmente en su primer registro (*Origen y etimología*, 1611, Del Rosal)– y *sesada* –considerada voz general a partir del *Diccionario de la lengua castellana* (1925) de la RAE–.
- ii. Voces consideradas andalucismos en repertorios o corpus de índole dialectal: *albarrada*, *carrasqueño*, *dornillo*, *embadurnar*, *espuerta*, *fardo*, *gachas*, *mantecado*, *nochebueno*, *rasera*, *roscos*, *tapa*. Aunque estos ítems léxicos no quedan marcados en diccionarios del español como andalucismos, sí poseen este estatus en vocabularios o corpus regionales, como se puede observar en las notas a pie de página del glosario final. Por ejemplo, *tapa* se incluye en el *Vocabulario andaluz* (1951[1934]) de Alcalá Venceslada, si bien se incorpora, ya como voz general, en el *Diccionario de la lengua española* (1970) de la Academia. Por su parte, aunque se documenta sin marcar desde el primer diccionario académico, *nochebueno* se registra en el *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Andalucía* (ALEA, 1961-73) de Manuel Alvar con la colaboración de Gregorio Salvador y Antonio Llorente, con el significado de ‘dulce con harina, aceite, nueces, pasas y anís’ y localizado en las provincias de Jaén y Granada.
- iii. Empleo de diminutivos: *traguillo*, *hervorcico*, *gachicas*, *torreznillo*, *tapilla*, *puña(d)ico*, *majadillo*. Los diminutivos se expresan en español por medio de sufijos específicos que se añaden, habitualmente, a sustantivos y adjetivos, «para expresar tamaño, atenuación, enca-

recimiento, cercanía, ponderación, cortesía, ironía, menosprecio y otras nociones –no siempre deslindables con facilidad– que caracterizan la valoración afectiva que se hace de las personas, los animales o las cosas» (NGLE, 2009: § 9.1a). Tales sufijos varían atendiendo a las distintas variedades diatópicas del español. Como señalan Pons y Torres (2021: 40-41), en Andalucía conviven *-ito*, *-illo*, *-ino* e *-ico* como diminutivos, con distinto grado de vitalidad y extensión. El sufijo *-illo* fue el más general en el español hasta el siglo XVIII, se considera el diminutivo tradicional castellano y se conserva hoy sobre todo en formas ya fijadas (como *chiquillo*). Junto a *-illo*, tal como podemos comprobar en nuestro corpus, la forma *-ico* es muy productiva en Andalucía Oriental, igual que en otras áreas hispánicas (Navarra, Aragón, La Mancha, y en América en zonas andinas, caribeñas y centroamericanas).

- iv. Préstamos: *buqué* (del francés, *bouquet*) se documenta en la receta de las perdices en escabeche para referirse al *manojito* de hierbas aromáticas, así llamado por Pepe Mudarra, vecino de Valdepeñas de Jaén –ya fallecido– y amante de la cocina, encargado de preparar el plato. El galicismo *buqué* es usado por el chef Bosco Domínguez, que actúa de pinche. Además, en la última edición del diccionario académico, se incorpora *pochar* (del francés, *pocher*).

También hemos comprobado cómo algunas voces no se registran en la tradición lexicográfica del español. Tal es el caso de *agua de sierra*, *araña*, *carne de monte*, *lechevieja*, *maja(d)o* o *majadillo*, *majote*, *masa madre*, *pan moreno*, *rosqueta* y *torta de bizcocho*:

- *Agua de sierra*

Muro, en su *Diccionario general de cocina* (DGC, 1892), bajo el artículo de *agua*, apunta que España se divide en nueve regiones hidrológicas (Pirenaica, Cantábrica, Galaica, Central del Norte, Central del Sur, Oriental, Del Sudeste, Bética, De las Canarias) y que, en ese momento, había 1.936 fuentes minerales repartidas en 1.087 localidades. En Valdepeñas de Jaén, el agua ha sido desde siempre un bien que nunca ha escaseado y que ya aprovecharon los árabes desde el siglo XI. Tras la conquista de Granada, la Sierra Sur comenzó a poblarse aprovechando los terrenos donde los árabes habían dejado sistemas de canales y acequias. A finales del siglo XIX se podían contabilizar en el pueblo numerosos molinos entre los que destacaban el Molino del Estanquillo, Fuente de los Chorros, Molinillo, Veredón y Chircales. En un

reportaje de la *Guía Repsol* del pasado mes de julio<sup>20</sup>, se puede disfrutar de la ruta del agua en Valdepeñas, a propósito de la que Juan Infante, cronista oficial del municipio afirma:

La riqueza del agua fue lo que llevó a que el pueblo se fundara aquí, entre dos ríos, el Vadillo y el Ranera. Hay documentos antiguos que se remontan al siglo XVII, cuando aquí estaban los llamados pozos de la nieve, simas que en invierno permitían hacer acopio de este bien y que luego se trasladaban como bloques de hielo hasta Córdoba. Lo hacían en mulos y estaban destinadas a las clases más pudientes, con fines medicinales o para hacer helado.

- *Araña*

La *paleta* o *rasera*, llamada así por Pepe Mudarra, que guía la elaboración de las perdices en escabeche y las cachorreñas, queda denominada *araña* por el presentador del programa *Tierra de sabores*, Bosco Benítez. Nos encontramos ante un uso metafórico de la voz *araña*, motivado por la idéntica forma entre el instrumento culinario y el arácnido.

- *Carne de monte*

En el *CORDE*, hallamos registros de esta voz pluriverbal. El más antiguo se fecha a mitad del siglo XVI: «todo el tiempo que la nao en que él venía estuvo en aquella parte, el león le traía carne de monte de que comían él y sus compañeros» (*Silva de varia lección*, 1540-c.1550, Pedro Mejía). El primer repertorio que la incluye en su macroestructura es de índole dialectal, el *Vocabulario andaluz* (1951[1934]) de Alcalá Venceslada: ‘la del jabalí y la del ciervo’.

- *Lechevieja*

Esta voz no se registra en corpus y diccionarios generales del español. Se trata de una especie de mistela o licor popular y casero con base de leche de cabra. Se llama *lechevieja* porque, al añadirle el aguardiente, la leche se conservaba más tiempo, al menos una semana, fuera del frío. Así, ya no es leche fresca, se convierte en leche vieja y de ahí su denominación. Tradicionalmente, se

---

<sup>20</sup> <https://www.guiarepsol.com/es/viajar/vamos-de-excursion/excursion-las-chorreras-valdepenas-de-jaen/>

preparaba durante las fiestas navideñas, si bien hoy en día se hace durante todo el año para cualquier evento<sup>21</sup>.

- *Maja(d)o o majadillo*

A lo largo de la tradición académica, *majado* se ha recogido como participio pasado de *majar* y, ya a partir del *Diccionario de la lengua española* (1925), como un plato típico de Chile y del Noroeste de Argentina: ‘Caldo de trigo o maíz triturado al que, en ocasiones, se añade carne machacada’ y ‘Postre o guiso hecho de este maíz o trigo’. En el *FG* observamos que *majadillo* se recoge en la *Guía el buen comer español* (1929) de Dionisio Pérez: «El potaje madrileño [...] es plato humilde y de austera vigilia, pero muy gustoso con su *majadillo* de azafrán y cominos»<sup>22</sup>. En el *Vocabulario andaluz* (1951[1934]) de Alcalá Venceslada se recoge y se define como «condimento hecho con la maja».

- *Majote*

Esta voz, referida al instrumento de cocina también llamado *maja*, *maneta* o *macilla*, la incluye Alcalá Venceslada en su *Vocabulario andaluz* (1951[1934]) y la caracteriza como «maja del mortero». Además, el *TLHA* (2000) la reconoce como un andalucismo circunscrito exclusivamente a la localidad objeto de nuestra investigación, Valdepeñas de Jaén.

- *Masa madre*

Aunque esta expresión no la hallamos en diccionarios generales del español<sup>23</sup>, sí se encuentra presente en numerosas obras especializadas en el pan y su uso. Por ejemplo, Garriga y Koppmann

---

<sup>21</sup> Cabe destacar cómo en *El confitero moderno. Tratado completo y práctico de confitería y de pastelería, del licorista y de toda clase de refrescos pertenecientes a la repostería, con el método de preparar toda clase de encurtidos* (1851), de José Maillat, en el capítulo I de su tercera parte (“Del licorista destilador”), se ofrecen los ingredientes para elaborar la *Leche de vieja*: 12 gotas de Bálsamo del Perú, ½ cuarto de onza de vainilla, ½ onza de canela de Holanda, 1 onza de culantro, 1 onza de cortezas de cedrato, ½ cuarto de onza de flor de macis, 2 porrónes de agua 6 6 porrónes de espíritu de vino, azúcar para derritir quince libras, agua de fuente ocho porrónes (p. 217).

<sup>22</sup> En el *FG* también se documenta *majao*, si bien se refiere a un plato típico boliviano hecho de arroz y carne, servido habitualmente con huevos frutos y plátano.

<sup>23</sup> Aunque sí la hallamos en *El pequeño Larousse Gastronomique en español* (2014), definida como «sustancia susceptible de provocar una fermentación. En panadería, se trata de una mezcla de harina y agua, fermentada gracias a fermentos naturales presentes en la harina y no por el aporte de levaduras industriales. De consistencia más bien firme, esta pasta se utiliza para sembrar el pan artesano (pan con masa madre). Cada día, el panadero debe refrescar su masa madre, trabajándola con harina y agua. Utiliza una parte para la jornada y guarda la otra para repetir la operación al día siguiente. Los panes con masa madre son densos, con una miga irregular y con un olor rico y un poco agrio. Acompañan bien a los platos en salsa y a los embutidos y patés».

(2019) consideran que la masa madre no es más que un fermento natural usado desde tiempos inmemoriales para la elaboración del pan y la definen como «un cultivo de levaduras y bacterias ácido lácticas que han logrado un equilibrio de convivencia entre sí de manera que ambas poblaciones pueden sobrevivir y desarrollarse». Por su parte, Yarza (2019) enumera las distintas denominaciones documentadas para referirse a la *masa madre* (*creciente, desancho, dielda, formientu, hurmientu, liuda, lleute, llevat, orantza, recentadura, reciento, yelda*) y afirma que «en cada esquina del país se llama de una manera distinta al trozo de masa que se guarda de una hornada para la siguiente, de donde procede el concepto de masa madre».

- *Pan moreno*

Es el pan típico de Valdepeñas de Jaén. Como nos comenta Juan Infante, se hace con la harina del trigo del pueblo que, junto al agua de sierra, le da una gran calidad y un especial sabor. De ahí que este pan sea tan apreciado<sup>24</sup>. También se elabora el llamado *pan blanco*, al que se le añade más harina. Al hablar de pan en Valdepeñas de Jaén, es necesario aludir al Molino-Museo de Santa Ana, que recibió la bandera de Andalucía en 2017 y es sede de colectivos como la Academia del Gazpacho Andaluz y la Federación de Cofradías y Asociaciones Gastronómicas de Andalucía. Este molino es el primero conocido en la localidad de Valdepeñas de Jaén<sup>25</sup>. Es un molino harinero tradicional de rodezno, que continúa funcionando desde su construcción, en 1540, aunque en 1979, debido a su bajo rendimiento, se cerró después de más de cuatro siglos de actividad. A día de hoy, el edificio alberga un museo dedicado al molino y al proceso de fabricación de la harina en el periodo preindustrial, todo movido por agua<sup>26</sup>.

---

<sup>24</sup> En el *TLHA* se registra la expresión *pan moreno*, si bien se localiza en Nijar (Almería): «el que se obtiene usando la harina de la propia cosecha».

<sup>25</sup> Martínez Cabrera (2003) indica que «los molinos que usaban, siguiendo la tradición árabe, eran tirados por bestias de carga (tahonas) o aceñas, cuando estaban situados a las orillas de los ríos. El Molino más corriente era el de agua, situado en una corriente, en la que se hacía una presa. Según el caudal del agua había una o dos ruedas, que hacían con su movimiento girar la rueda [...] En Valdepeñas hubo varios molinos. Ya existían en la época romana».

<sup>26</sup> En 1998 es declarado Bien Cultural por la Junta de Andalucía y en 1999 se crea la Asociación Cultural “Molino Alto de Santa Ana”, que se ocupará de la restauración del inmueble y la creación del museo, con la participación de fondos europeos. La inauguración del edificio tuvo lugar en verano de 2001.

- *Rosqueta*

Esta voz no se registra en diccionarios generales ni tampoco dialectales o de especialidad. Se trata de un rosco, elaborado a base de harina, huevos y aceite de oliva y perforados en el centro mediante los dedos o la manga pastelera. La característica de este dulce es su baño de merengue a mano, muy artesanal, tras el que se secan durante toda la noche. Las *rosquetas* también son denominadas en Valdepeñas de Jaén *rosco de unto*<sup>27</sup>.

Como hemos visto anteriormente, en nuestro corpus encontramos los *rosco de cacerola* –que, por metonimia, reciben su nombre del utensilio con el que se elabora el producto en cuestión–, así como los *rosco de aguardiente* y los *rosco de vino* –llamados de tal modo atendiendo a su ingrediente principal, a saber, el aguardiente y el vino, respectivamente–.

- *Tortas de bizcochos*

Aunque la voz *torta* se registra desde el *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611) de Covarrubias («el pan tendido que no se levanta en alto, y es a modo del pan cenceño de los Judios, el qual se dixo a torquendo, porque se haze en forma redonda, vel a torrendo, porque se tostava en rescoldo de la ceniza [...]») <sup>28</sup>, *torta de bizcocho* no se encuentra en diccionarios generales, si bien la incluye Alcalá Venceslada en su *Vocabulario andaluz* (1951[1934]) con dos acepciones: ‘pan de bizcocho’ y ‘especie de bizcocho grande’.

En otras ocasiones, constatamos que lo que no se codifica en los diccionarios de nuestra lengua es la acepción de especialidad registrada en nuestro corpus. Por ejemplo, en el caso de *macerar* –‘dejar durante

---

<sup>27</sup> Cabe destacar cómo esta modalidad de rosco recibe numerosas y variadas denominaciones en la provincia de Jaén: *rosco de baño blanco* (en la comarca de Sierra de Cazorla) o *rosco de pericones* (en la comarca del Condado), así como *rosco de aire*, *de viento*, *de merengue* o *de San Blas* en otras localidades giennenses.

<sup>28</sup> El *Diccionario de autoridades* (1726-39) de la RAE caracteriza *torta* como «Massa de pan dispuesta, y formada en figura redonda, en que se echan varios ingredientes segun su calidad, como azéite, huevos, mosto, &c. y estando todo incorporado se cuece en el horno à fuego lento. El tamaño es voluntario». En el *DGC* (1892), Muro reproduce la definición de la Academia y después indica: «Las tortas de manteca, harina y azúcar, muy agradables, sirven para obsequiar á las personas que suelen ir de visita á las casas en los días de Navidad y aun los que restan hasta Reyes». Aporta las siguientes recetas: *torta del cielo*, *torta de almendras*, *tortas escaldadas*, *torta á estilo de Nantes*, *torta de Magdalena*, *torta de almendras á la alicantina*, *torta de Pithiviers*, *torta savarina*, *torta de almendras á la francesa*, *torta perruna*.

un tiempo un alimento en una especie de salsa o adobo, antes de cocinarlo, para ablandarlo y condimentarlo’, significado documentado en CORDE a finales del siglo XIX: «En un bol o tazón se pone a macerar en zumo de limón durante seis horas, bastante perejil recortado, dos hojas de estragón, muy picaditas, y media docena de chalotes o chalitas –se dice de las dos maneras–, con sal, pimienta, clavo y nuez moscada» (*El Practicón. Tratado completo de cocina*, 1891-94, Muro)<sup>29</sup>– o de *tiesto* –‘cacharro’, en puntos de la provincia de Jaén (Sierra de Segura), según el TLHA (2000)<sup>30</sup>–.

## FINAL

La multidimensionalidad y la transversalidad de la alimentación en relación con el medio ambiente, el territorio, la cultura, la economía y la sociedad locales, hace que sea percibida como un importantísimo marcador de identidades. Así, según afirma Valagão (2002: 33):

“La reciente valorización de las tradiciones alimentarias, como factor de promoción de la identidad cultural [...] tiene como resultado la afirmación de un sentido del lugar, el apego a las raíces y el interés inherente a la singularidad de una cultura localizada en un tiempo y un espacio específicos”.

Los *esquemas culturales* documentados en el corpus analizado nos han permitido observar las estructuras cognitivas que permiten valorar e interpretar el mundo y, en este caso concreto, el ámbito culinario rural en que socializan los hablantes protagonistas de los distintos registros orales. Por ejemplo, el acto de la matanza supone una verdadera fiesta, un acto familiar donde no solo se preparan alimentos para consumirlos a lo largo del año. Entre las más de sesenta *unidades lingüístico-culturales* analizadas,

---

<sup>29</sup> En el *Diccionario de autoridades* (1726-39) se registra el significado «Ablandar y moderar la dureza y bronquedad de alguna cosa», que ha evolucionado a «Ablandar algo estrujándolo o golpeándolo» en la edición actual del diccionario académico. En el *DGC* (1892) de Muro, al igual que en su tratado culinario, también hallamos dos significados de interés: ‘Ablandar, enternecer alguna cosa á golpes ó por medio de algún licor’ y ‘Machacar las plantas ó ponerlas al sol ó al aire para sacarles más fácilmente sus zumos ó jugos’. Ya en nuestros días, encontramos la siguiente definición de *macerar* en *El pequeño Larousse Gastronomique en español* (2014): «Remojar, durante un tiempo determinado, alimentos crudos, secos o confitados, hierbas o especias, en un líquido (aguardiente, licor, aceite, mezcla agrídulce, jarabe, vino, vinagre) para conservarlos o para que se impregnen de su perfume. La maceración se realiza sobre todo con las frutas. Para los productos cárnicos se emplea más bien el término *marinar*».

<sup>30</sup> De hecho, se usa en la receta de los nochebuenos como recipiente en el que se transporta los panes desde el horno a la casa. En el *Diccionario de la lengua castellana* (1925) de la RAE se recoge con marca dialectal relativa a Hispanoamérica (en concreto, *Chile*) y en las ediciones sucesivas se amplía: «*Bol.*, *Chile* y *Hond.* Vasija de cualquier clase».

no solo se han localizado andalucismos reconocidos en los diccionarios del español (*aceituna, cachorreñas, emborrizar y pipirrana*), sino también algunas voces empleadas especialmente en Valdepeñas de Jaén (*majote, nochebueno, lechevieja, pan moreno o rosqueta*)<sup>31</sup>.

En definitiva, tal como se ha constatado en este estudio, los saberes alimentarios y gastronómicos son portadores y referentes de la identidad, la memoria y la experiencia cotidiana<sup>32</sup>.

## GLOSARIO

*Aceituna*: [...] 2. f. *And.* Campaña de la recogida de ese fruto. 3. f. *And.* En el calendario agrícola, época de su recogida (*Diccionario de la lengua española*, 2001, RAE)<sup>33</sup>.

*Aguardiente*: El licor que se saca del vino por destilación al fuego: y también se llama así el que se saca de la caña del azúcar y de otras cosas (*Diccionario de autoridades*, 1770, RAE).

*Albarrada*: La pared que se hace de piedra seca (*Tesoro de la lengua castellana o española*, 1611, Covarrubias)<sup>34</sup>.

*Baño*: Se llama también el que se dá a los dulces y bizcochos con azúcar, y el que se dá a la cera, a la losa, y otras cosas con otros ingredientes (*Diccionario de autoridades*, 1726-39, RAE).

*Buqué*: Galicismo por ramillete (*Diccionario manual e ilustrado de la lengua española*, 1950, RAE)<sup>35</sup>.

---

<sup>31</sup> Además de las elaboraciones recopiladas y estudiadas en esta investigación, podemos aludir a otras incluidas en el *Recetario de Gastronomía tradicional de la Sierra Sur de Jaén* como atascaburras, chorizo de patata, pepitoria de gallina, sopilla de matanza, arroz caldoso, carnerete, migas de patata, patatas con oregano, potaje de habichuelas con perdiz, cocido con cardillos y relleno, setas de cardo en miguilla, ensalada de membrillo, gachas con coscorrones y bollo de higo, ponche de melocotón, entre otras.

<sup>32</sup> González Limón (2005: 149) reivindica la cocina como un espacio de producción y reproducción de la vida cotidiana, pues «comer no sólo sirve para conservar la maquinaria biológica del cuerpo, sino para concretar una de las maneras de relación entre persona y mundo, al perfilar así una serie de marcas fundamentales en el ámbito espacio-temporal, en donde el alimento se convierte entonces en un verdadero discurso del pasado y el relato nostálgico del país, la región, la ciudad o el pueblo donde se nació».

<sup>33</sup> En el *TLHA* (2000): «Época de recolección del fruto del olivo» (*Vocabulario andaluz*, 1951[1934], Alcalá Venceslada).

<sup>34</sup> En el *TLHA* (2000): «Trinchera o barricada formada con estacas, ramaje, tierra y piedras, que sirve para contener un terreno movedizo o para resguardarlo de la corriente de un río» (*Vocabulario andaluz*, 1951[1934], Alcalá Venceslada).

<sup>35</sup> En el *CORDE* hemos hallado un registro de mediados del siglo XX donde esta voz aparece en la expresión pluriverbal *bouquet garni* («Ramito de hierbas aromáticas (*bouquet garni*)», en *Enciclopedia culinaria. La cocina completa*, 1940, María Mestayer de Echagüe, Marquesa de Parabere). Al consultar

*Cacerola*: Cierta cazo de cobre, ó azofar, que usan los Soldados para cocer alguna cosa (*Diccionario castellano*, 1786-1793[1767], Terreros)<sup>36</sup>.

*Cachorreñas*: Sopas, que hace en Andalucía la jente del campo, con aceite, naranja, pan, y sal (*Diccionario castellano*, 1786-1793[1767], Terreros)<sup>37</sup>.

*Caldereta*: Guisado que componen los pescadores y barqueros cociendo el pescado fresco con sal, cebolla y pimienta, y echándole aceyte y vinagre antes de apartarle del fuego. Llámase también así un guisado que hacen los pastores con carne de cordero, ó cabrito (*Diccionario de la lengua castellana*, 1780, RAE)<sup>38</sup>.

*Canela en rama*: Canela sin moler (*Diccionario de la lengua española*, 2001, RAE)<sup>39</sup>.

---

el *Trésor de la langue française informatisé* (TLFi), comprobamos que *bouquet*, en la acepción que nos interesa, se define como «GASTR. Petit paquet lié de plantes aromatiques servant à parfumer les sauces, etc., pendant la cuisson». Tras esta paráfrasis, se incluye la definición de *bouquet garni*, documentada en francés desde el último cuarto del siglo XIX: «Bouquet de persil, thym, laurier, etc. (Les gdes heures de la cuis. fr., J. Gouffé, 1877, p. 184)». El *bouquet garni* es un manojito de hierbas aromáticas atadas con un hilo que entra en la elaboración de muchos tipos de guisos y que, generalmente, se hierve con el resto de los ingredientes, pero se retira cuando se va a servir el plato.

<sup>36</sup> En la tradición lexicográfica académica, esta voz se incorpora en el suplemento del *Diccionario de la lengua castellana* (1837): «Vasija de metal ó de hierro, con asa larga ó mango de lo mismo y de figura cónica; sirve para cocer y guisar en ella». En 1884 se modifica ligeramente esta definición: «Vasija de metal, de figura cilíndrica, comunmente con mango, la cual sirve para cocer y guisar en ella». Muro, en el *DGC*, reproduce la definición de la RAE, pero curiosamente puntualiza lo que sigue: «la cacerola, propiamente dicha, es la de cobre, estañada interiormente, con perdón de la Academia, porque después han venido las vasijas de hierro, esmaltadas ó sin esmaltar, á sustituir este utensilio, que, siendo de cobre, cuesta caro, es de difícil entretenimiento y ofrece algún peligro su uso cuando no se tiene mucho cuidado». Además, explica que «En la alta cocina se da también el nombre de cacerolas ó cazuelas á diferentes platos». Por ejemplo, *cacerola de arroz con molleja de cordero* o *cacerola de patata con filetes de pollo*.

<sup>37</sup> La Academia incorpora este lema en el *Diccionario de la lengua castellana* (1914): «Sopas hechas con agua caliente, aceite, ajos, cornetilla colorada o pimentón, sal y vinagre. Es comida muy usada en las casas de campo de Andalucía» y mantiene la paráfrasis de índole dialectal en la actualidad («En Andalucía, sopa caliente a base de pan, ciertas especias y otros ingredientes»). Tal como se indica en Pons y Torres (2021: 30), esta voz se registra en una carta de Juan Varela a Menéndez Pelayo, fechada el 3 de julio de 1887: «No sé hasta qué grado será usted amigo de Catalina pero aunque usted le quiera, yo también le quiero y no desconozco por eso que tiene –permítame usted lo brutal de la expresión andaluza– muchas cachorreñas». En el *TLHA* (2000) se recoge la acepción ‘sopa alhaurina’. En la receta manejada se destaca que las cachorreñas consisten en una sopa de invierno, humilde pero suave y con mucho sabor.

<sup>38</sup> A partir de *Diccionario de la lengua castellana* (1832) la Academia separa las dos acepciones incluidas en la definición. La que se encuentra al final de la entrada («Llámase también así un guisado que hacen los pastores con carne de cordero, ó cabrito») se especifica en el *DGC* (1892) de Muro: «Llámase también caldereta entre pastores, muy particularmente en tierra de Extremadura, la fritada en aceite de carnero, cordero ó cabrito que se hace en el campo, y sabe muy bien aunque se la recarguen de pimentón».

<sup>39</sup> En el *DGC* (1892) Muro indica, bajo la entrada *canela*, que «tiene importancia suma en cocina, y es de más uso en los países cálidos que en las regiones templadas y frías [...] La canela se emplea,

*Carrasqueño*: Lo perteneciente al Carrasco, de cuyo nombre se forma.

Tiene en este sentido poco o ningún uso pero traslaticiamamente se toma por la persona o cosa que en sí es áspera, dura, fuerte y desaparecible' (*Diccionario de autoridades*, 1726-39, RAE)<sup>40</sup>.

*Celemín*: Medida de las cosas aridas, como trigo, ceuada, garuanços, &c. (*Tesoro de la lengua castellana o española*, 1611, Covarrubias)<sup>41</sup>.

*Chascar*: Triturar, ronzar algún manjar quebradizo (*Diccionario de la lengua española*, 2001, RAE)<sup>42</sup>.

*Chorizo*: Pedázo corto de tripa relleno de carne picada, regularmente de puerco, adobada y con especia, el qual se cura al humo para que dure. Covarr. le llama Churízo: y dice que se dixo assi de Churre (*Diccionario de autoridades*, 1726-39, RAE)<sup>43</sup>.

*Cuajo*: La substancia blanca que se halla en el buche o estomaguillo de los animales que aun no pacen: y viene a ser la misma leche que han mamado y se condensó dentro del cuerpo (*Diccionario de autoridades*, 1726-39, RAE)<sup>44</sup>.

---

para aromatizar, en pedazo ó molida en polvo impalpable». Como podemos observar, alude a la canela «en pedazo», si bien en su tratado de cocina *El Practicón. Tratado completo de cocina* (1894), Muro ya habla de la *canela en rama* en la receta de la compota de ciruelas pasas («Se pesan 500 gramos de ciruelas pasas; se lavan y se ponen en una cacerola de cabida de un litro, que después se llena de agua. Se cuecen a fuego lento y se añaden cinco gramos de *canela en rama* [...]»). En el *CORDE*, encontramos que la obra más temprana donde aparece esta unidad pluriverbal está fechada en 1822, en el anónimo *Apéndice a la madre de las obras, o sea tomo III de la cocinera económica*, al explicar la receta de ratafia de nueces.

<sup>40</sup> En el *FG* hallamos una cédula relativa a la primera edición del *Vocabulario andaluz* (1951[1934]) de Alcalá Venceslada: «adj. Aguardientazo, aguardiente muy fuerte». Este significado también se incluye en el *TLHA* (2000).

<sup>41</sup> En la receta analizada se reconoce que, al tratarse de una elaboración tradicional y, por tanto, antigua, se habla de esta medida que, según el *Diccionario de autoridades* (1726-39) de la RAE, «hace la duodécima parte de una fanega y se divide en quatro quartillos». En el *TLHA* (2000) se documenta su uso en Villamartín (Cádiz) con el significado de 'medida pequeña de capacidad'.

<sup>42</sup> Esta definición se mantiene hasta la edición de 2001. Actualmente, el diccionario académico presenta una definición más general: «Romper algo haciendo que chasque». En concreto, chascar las patatas es cortarlas en trozos con un cuchillo haciendo palanca para arrancar los trozos y que suelten más almidón a fin de espesar los guisos. Otros términos utilizados para referirse a este tipo de corte o técnica de preparación de las patatas son *cascar*, *triscar*, quebrar o *escachar*.

<sup>43</sup> En el *DGC*, Muro lo caracteriza como «Pedazo corto de tripa lleno de carne picada, regularmente de puerco, adobada, el cual se cura al humo para que dure. Se hacen de muchos modos y en cada pueblo hay un sistema diferente». Además, adjunta recetas como los chorizos de Candelaria, chorizos á la francesa y chorizos á la italiana. Cabe destacar la noticia que Martínez Cabrera (2003: 461) da sobre la elaboración del chorizo, tras la morcilla, en las matanzas de Valdepeñas de Jaén: «A continuación se hacía el chorizo, cuyo ritual es mucho más sencillo. Se pica la carne y se le añaden pimientos rojos asados, pimienta, pimentón, ajos asados y machacados con sal, perejil y vino blanco. Todos estos elementos se mezclan y se embuten».

<sup>44</sup> Muro, en su *DGC*, apunta que se trata de «la substancia con que se cuaja la leche». Además, bajo la entrada de *queso*, se especifica lo que sigue: «Para cuajar la leche varias son las substancias que se

*Dornillo*: Es vna artesuela pequeña, y redonda, en que dan de comer a los lechones (*Tesoro de la lengua castellana o española*, 1611, Covarrubias)<sup>45</sup>.

*Embadurnar*: Untar con cosas líquidas algo espesas y asquerosas, sin orden ni método, pringando y ensuciando más que pintando a hecho. Es término jocoso y vulgar (*Diccionario de autoridades*, 1726-39, RAE)<sup>46</sup>.

*Emborrizar*: *And.* Dar a los dulces un baño de almíbar o azúcar (*Diccionario de la lengua castellana*, 1925, RAE)<sup>47</sup>.

*Escabeche*: Comida, o guisado del pescado aleche, del qual se haze una salsa para conservar los demas [...] Los escabeches delicados se hacen con vino blanco, limones cortados, hojas de laurel (*Tesoro de la lengua castellana o española*, 1611, Covarrubias)<sup>48</sup>.

*Escaldar*: Quemar, o abrasar con agua caliente. Escaldarse una cosa, alterarse y enroscarse con el calor (*Tesoro de la lengua castellana o española*, 1611, Covarrubias)<sup>49</sup>.

---

emplean. Los ácidos de toda clase la alteran y la coagulan; pero la substancia de que más convenientemente se hace uso para este objeto es aquella porción de leche, ya descompuesta y cuajada, que se encuentra depositada en el estómago de los terneros no destetados aún. *Cuajo* se llama esta substancia».

<sup>45</sup> En el *TLHA* (2000): «Artesilla redonda de madera de encina muy usada en las matanzas del siglo XIX y, posteriormente, utilizada para la elaboración del gazpacho» («Diccionario de términos matanceros de las ceremonias andaluzas» en *Manual de Matanzas*, 1982, José Carlos Capel). En el *FG* encontramos esta voz documentada en el último cuarto del siglo XX: «en el dornillo de barro cocido del gazpacho familiar» (*El capirote*, 1974, Alfonso Grosso). En efecto, como se recoge en Pons y Torres (2021: 41), en las provincias de Córdoba, Málaga o Jaén, el *dornillo* es una artesa o fuente redonda de madera empleada tradicionalmente en las matanzas o para preparar elaboraciones culinarias típicas como el gazpacho, el salmorejo o la pipirrana. Por ejemplo, «La pipirrana tradicional se elabora en un dornillo de madera en el que se hace un majado y se utilizan ingredientes tan sencillos como ajos, aceite de oliva, sal, vinagre, tomates pelados y picados, unas migas de pan y un poco de agua» («La pipirrana, el plato típico de Jaén», *Diario Jaén*, 21/08/2017). Además, cabe destacar que desde el *Diccionario de la lengua española* (1925), la Academia incluye un andalucismo derivado de esta voz: *dornillero* («*And.* El que en las cuadrillas de trabajadores del campo está encargado de hacer el gazpacho»).

<sup>46</sup> En el *TLHA* (2000) se recoge el significado de 'untar', según el *ALEA*, localizado en Jaén, Santiago de Calatrava y Huelma y también en las provincias de Almería y Granada.

<sup>47</sup> En el *Diccionario de la lengua española* (2001), la Academia ya registra dos acepciones: «*And.* rebozar (un alimento)» y «*And.* empanar (rebozar con pan rallado)». En el *TLHA* (2000) se reconocen esos dos significados y, además, se recogen otros algo más específicos: 'dar a los dulces un baño de huevo batido y azúcar con canela' (en la provincia de Córdoba), por ejemplo.

<sup>48</sup> Muro, en el *DGC* (1892), reproduce la definición de la RAE y apunta las siguientes recetas: escabeche de atún, escabeche de besugo y escabeche de congrio. Actualmente, el diccionario académico presenta la siguiente caracterización: «Salsa o adobo que se hace con aceite frito, vino o vinagre, hojas de laurel y otros ingredientes, para conservar y hacer sabrosos los pescados y otros alimentos».

<sup>49</sup> En el *DGC* (1892), Muro especifica que «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

*Espuerta*: Capácho, o espécie de vaso y cesta, fabricado de esparto, de palma sylvestre, o de otra matéria semejante, con la qual se portea y lleva de una parte a otra lo que se quiere. Hácense grandes, pequeñas, y de todas medidas (*Diccionario de autoridades*, 1726-39, RAE)<sup>50</sup>.

*Fardo*: Significa lo mesmo que fardel (*Tesoro de la lengua castellana o española*, 1611, Covarrubias)<sup>51</sup>.

*Gachas*: Un género de comida compuesta de harina y miel, suelta con agua, y cocida al fuego. <sup>52</sup>Algunos añaden azéite, arrope, ajos fritos, o otras cosas, conforme al gusto de cada uno. Por otro nombre se llaman Puches (*Diccionario de autoridades*, 1726-39, RAE)<sup>53</sup>.

*Hervorcico, llo, to*. s. m. d. de hervor (*Diccionario de la lengua castellana*, 1803, RAE)<sup>54</sup>.

*Ligar*: Conseguir que una substancia como la leche, las natillas, la mayonesa, etc., presente aspecto homogéneo (*Diccionario manual e ilustrado de la lengua española*, 1983-86, RAE)<sup>55</sup>.

---

la palabra á la operación de sumergir en el agua hirviente un cuerpo ó manjar cualquiera para blanquearlo, ablandarlo, etc.».

<sup>50</sup> En el *TLHA* (2000) se recoge el significado 'recipiente en el que se recogen las aceitunas', general en toda Andalucía, como recoge el *ALEA*.

<sup>51</sup> En el *Diccionario de autoridades* (1726-39) hallamos la siguiente definición: «Lio grande de ropa, mui ajustada y apretada, para poder llevarla de una parte a otra, lo que se hace regularmente con las mercaderías que se han de transportar, y se cubre con harpillera o lienzo embreado o encerado, para que no se maltraten con los temporales». En el *TLHA* (2000) se documenta el significado 'tendal', registrado en el *ALEA*, especialmente en Andalucía Oriental.

<sup>52</sup> En el *Diccionario de la lengua española* (2001) la Academia ya consigna la siguiente definición: «Mezclar diversas sustancias hasta que formen una masa homogénea».

<sup>53</sup> Actualmente, la definición no varía demasiado en el diccionario académico: «Comida compuesta de harina cocida con agua y sal, que se puede aderezar con leche, miel u otro aliño». Como se indica en Pons y Torres (2021: 47), se reconoce como andalucismo en el *TLHA* (2000) donde se destaca que en algunas zonas de Andalucía como en la Sierra de Cazorla (Jaén), las gachas son consideradas un guiso a base de harina acompañada de un sofrito de boquerones, chorizo, pimiento, tomate y cebolla, condimentado con ajo, pimienta y comino.

<sup>54</sup> Este lema se registra en la tradición lexicográfica académica como diminutivo de *hervor* desde 1803 a 1869. *Hervor*, ya en *Diccionario de autoridades* (1726-39), se define como «El movimiento y bullicio de las cosas líquidas, quando hierven».

<sup>55</sup> Aunque Muro no recoge este lema en su *DGC* (1892), sí alude a este verbo bajo el artículo de *salsa*, en concreto cuando describe la receta de la *salsa española*: «Se pasa por tamiz esta salsa, y para darla consistencia se liga con harina, pero haciendo la liga aparte y obscura y sabiéndola hacer». También se documentan registros en el *CORDE*, en particular del *El Practicón. Tratado completo de cocina* (1891-94) de Muro. Por ejemplo, en el apartado destinado a las harinas y pastas alimenticias, se indica: «Hay que saber elegir muy bien la harina de trigo candeal, de que tanto uso se hace en la cocina, bien para *ligar* las salsas, bien para espolvorear o embadurnar el pescado que se ha de freir, o bien para hacer las masas y papillas para fritos de rebozado».

*Majar*: Quebrantar alguna cosa con instrumento, como majar en el almirez o mortero (*Tesoro de la lengua castellana o española*, 1611, Covarrubias)<sup>56</sup>.

*Manojo*: Hazecito que se puede ceñir con la mano (*Tesoro de la lengua castellana o española*, 1611, Covarrubias)<sup>57</sup>.

*Mantecado*: Cierta género de bollo amassado con manteca (*Diccionario de autoridades*, 1726-39, RAE)<sup>58</sup>.

*Matalahúva*: dice el Andaluz al Anís (*Origen y etimología*, 1601, Del Rosal)<sup>59</sup>.

*Mondar*: Particularmente se usa por quitar la cáscara a las frutas (*Diccionario de autoridades*, 1726-39, RAE)<sup>60</sup>.

*Morcilla*: La tripa del puerco, o del carnero, o de otro animal rellena con sangre. Y porque es corta a manera de bocados se llamó assi, á morsu, y de allí morcilla (*Tesoro de la lengua castellana o española*, 1611, Covarrubias)<sup>61</sup>.

---

<sup>56</sup> En el *Diccionario de autoridades* (1726-39) de la RAE se caracteriza como «Machacar o quebrantar alguna cosa, aplastándola o desmenuzándola». Es esta definición la que reproduce Muro en su *DGC* (1892).

<sup>57</sup> El primer diccionario académico define *manojo* como «El hacecillo de alguna cosa, que se puede coger con la mano, de cuyo nombre se forma» (*Diccionario de autoridades*, 1726-39). En la edición actual se documenta el siguiente significado: 'Haz pequeño de cosas que se puede coger con la mano'.

<sup>58</sup> Llama la atención cómo, paulatinamente y en especial a partir de la segunda mitad del siglo XIX, en la tradición lexicográfica del español se va concretando la caracterización de este dulce: «Especie de bollo muy sabroso, hecho con una masa muy cargada de manteca, y análoga á la del bizcocho» (*Gran diccionario clásico de la lengua española*, 1853[1846-47], de Domínguez), «cierto género de bollo amassado con manteca» y «compuesto de leche, huevos y azúcar, de que se hace un género de sorbete» (*Diccionario de la lengua castellana*, 1869, RAE). A partir del *Diccionario de la lengua castellana* (1884) de la RAE encontramos esta acepción bajo *mantecada*: «Cierta especie de bizcocho amasado con manteca, de forma prismática rectangular y contenido en una cajita de papel sin tapa. Fabricanse las de más fama principalmente en Astorga». Ya en la edición de 1925 se documenta «Especie de bollo compuesto de harina de flor, huevos, azúcar y manteca de vacas, que suele cocerse en una cajita cuadrada de papel». En el *TLHA* (2000) se registran los siguientes significados: 'Dulce de Navidad, en general' y 'Dulce tradicional de Navidad, hecho a base de harina, canela, ajonjolí y manteca' en vocabularios de Estepa (Sevilla) y de otras localidades de Málaga, Córdoba y Granada.

<sup>59</sup> Ya Nebrija en su *Vocabulario español-latino* (1495) documenta la siguiente equivalencia: «matalahúga o anis, anisum, i». El *Diccionario de autoridades* (1726-39) de la RAE, bajo el lema *matalahúga* (variante de *matalahúva*), ofrece una remisión a *anís*. A pesar de que, como hemos visto, en su primera documentación se reconoce como andalucismo, no posee tal estatuto en el *TLHA* (2000), donde no se recoge.

<sup>60</sup> A partir del *Diccionario de la lengua castellana* (1925), y hasta la actualidad, la Academia ofrece la siguiente definición: «Quitar la cáscara a las frutas, la corteza o piel a los tubérculos, o la vaina a las legumbres».

<sup>61</sup> En el *Diccionario de autoridades* (1726-39) incorpora la información relativa a la adición de especias: «Tripa del puerco, carnero o otro animal, rellena de sangre, guisada y dispuesta antes con especias». En el *DGC* (1892), Muro ofrece la definición del diccionario académico y, además, indica: «se hacen incisiones á lo largo de los extremos de cada lado de la morcilla, para impedir que se

*Mortero*: Instrumento hueco en que se majan las salsas, y otras cosas (Tesoro de la lengua castellana o española, 1611, Covarrubias)<sup>62</sup>.

*Nochebuena*: Torta grande amassada con azéite, almendras, piñones y otras cosas, para la colación de noche buena, por lo qual se le dio este nombre (Diccionario de autoridades, 1726-39, RAE)<sup>63</sup>.

*Paleta*: Se llama tambien un instrumento de hierro, que consta de una plancha redonda y un hastíl largo, y sirve en las cocínas, especialmente de Comunidades, para repartir la vianda (Diccionario de autoridades, 1726-39, RAE)<sup>64</sup>.

*Pipirrana*: *And.* Ensaladilla hecha con pepino y tomate principalmente, y preparada de una manera especial (Diccionario de la lengua española, 1936, RAE)<sup>65</sup>.

*Pleita*: La faja o tira de esparto, que junta y cosida con otras, forma el rollo de estera o otra qualquier cosa que se fabrica con ella (Diccionario de autoridades, 1726-39, RAE).

*Pochar*: Freír a fuego lento un alimento. *Pochó una cebolla*. U. t. c. prnl. (Diccionario de la lengua española, 2014, RAE-Asociación de Academias de la Lengua Española)<sup>66</sup>.

---

reviente al cocer; las cortaduras no deben tener más de tres milímetros de profundidad. Se asa á la parrilla durante cinco minutos. Se vuelve y se asa otros cinco minutos por el otro lado. Se sirve siempre muy caliente». También describe tres recetas: morcilla blanca de ave, morcillas blancas de cámara y morcillas de puerco dulces. En la historia de Valdepeñas de Jaén, Martínez Cabrera (2003: 460-61) describe cómo se elabora la morcilla: «hirviendo en una gran caldera una masa de manteca, a la que se le añade, cuando se derrite, la cebolla cocida y picada [...] La operación morcilla es la más complicada de la matanza y era una de las bases de alimentación para los pobres».

<sup>62</sup> En el primer diccionario académico hallamos una información más detallada, de corte enciclopédico: «Instrumento redondo y hueco, de piedra o madera, que sirve para machacar en él especias, semillas o drogas. Algunos se hacen mui grandes y de piedra porosa para pasar o colar por ellos el agua, para sutilizarla o purificarla» (Diccionario de autoridades, 1726-39).

<sup>63</sup> Actualmente, el Diccionario de la lengua española de la RAE y Asociación de Academias de la Lengua lo definen como «Torta grande amasada con aceite, almendras, piñones y otras cosas, para la colación de Nochebuena. En algunas partes se suele hacer solo con aceite, huevos y miel». En el FG se registra una cédula donde se documenta en el ALEA el significado 'dulce con harina, aceite, nueces, pasas y anís' en localidades de Jaén (Noalejo) y Granada (Montejícar).

<sup>64</sup> Actualmente, el diccionario académico define *paleta* como «Instrumento de hierro o acero inoxidable compuesto por un platillo redondo con agujeros y un astil largo, que se emplea en la cocina, principalmente para sacar los fritos de la sartén». *Paleta* se considera voz general y, por tanto, no se recoge en el TLHA (2000).

<sup>65</sup> Además de registrar el significado recogido en el diccionario académico, localizado en Andalucía Oriental, el TLHA (2000) incluye otras variantes documentadas en el ALEA: 'ensalada de tomate, pimiento, pepino y cebolla a la que se añade también huevo cocido y bacalao' (Santiago de la Espada, Jaén) y 'ensalada de cebolla cocida con pimentón y bacalao' (Ohanes, Almería).

<sup>66</sup> No obstante, en el FG se documenta esta voz en el número 28 de la revista *Cocineros y reposteros* (1989): «se prepara una holandesa y se añade la reducción de pochar el salmón y la nata [...] Posteriormente se sazone y se pochá [el salmón] con champagne, zumo y nata cuando llegue el momento».

**Puñado:** La porción de alguna cosa menuda, que se puede llevar ó tomar en la mano, cerrado el puño (*Diccionario de autoridades*, 1726-39, RAE).

**Rasera:** Paleta de metal, por lo común con varios agujeros, que se emplea en la cocina para volver los fritos y para otros fines (*Suplemento del Diccionario de la lengua castellana*, 1947, RAE)<sup>67</sup>.

**Raspadura:** La acción de raspar, o lo que se quita de la superficie raspando (*Diccionario de autoridades*, 1726-39, RAE).

**Rosco:** Pan o bollo de esta forma (*Diccionario de la lengua castellana*, 1925, RAE)<sup>68</sup>.

**Salchichón:** Es un cierto genero de morcillas embutidas de carne picada, que primero ha estado en sal, y despues le han echado muchas especias; y es lo mesmo que chicha que vale carne con sal: de donde se dixo salchichón (*Tesoro de la lengua castellana o española*, 1611, Covarrubias)<sup>69</sup>.

---

<sup>67</sup> Al buscar en el *CORDE* esta forma, la encontramos documentada únicamente en *El Practicón. Tratado completo de cocina* (1891-94) de Muro. En el FG de la RAE *rasera* se documenta en el *ALEA*, concretamente en Andalucía Oriental. Además, hallamos papeletas donde se observa el empleo de *rasera* en otras comunidades como Aragón, Navarra, La Rioja y Murcia. Por este motivo, se considera general en la actualidad y no aparece marcada como dialectalismo. Alcalá Venceslada la recoge en su *Vocabulario andaluz* (1951[1934]) como «cuchara plana de hierro con agujeros para los fritos», si bien esta acepción no se codifica en el *TLHA* (2000), que considera andalucismos otros significados como 'espátula' (Sierra de Segura, Jaén), 'utensilio pequeño de hierro con mango corto que se usa en el horno para raer la artesa' (Níjar, Almería y Alta Alpujarra) o 'paleta del brasero' (en zonas de Almería y Granada, según el *ALEA*).

<sup>68</sup> Más adelante, en los diccionarios académicos se va modificando ligeramente esta definición: «roscón o rosca de pan» (*Diccionario de la lengua española*, 1925, RAE) y «roscón o rosca de pan o de bollo» (*Diccionario de la lengua española*, 1970, RAE). En el FG hallamos significados de índole dialectal tales como los que siguen: 'Roscón enorme que se fabrica para ser rifado el día de un santo determinado en provecho de alguna cofradía ó asociación religiosa. En muchos pueblos del campo de Cariñena' (*Diccionario de voces aragonesas*, 1859, Jerónimo Borao), 'Pan que regalan las madrinas a sus ahijados el Lunes de Pascua (Arbulo, Olazu)' (*Voces alavesas*, 1958, Gerardo López de Guereñu), 'Bollo en forma de rosca pequeña' (*El lenguaje popular de la Cantabria montañesa*, 1966, Adriano García Lomas) y 'Bollo en forma de rosca' (*Voces andaluzas (o usadas por autores andaluces) que faltan en el Diccionario de la Academia Española*, 1920, Miguel Toro y Gisbert). En el *DGC* (1892) de Muro no se recoge *rosco*, pero sí *rosca* («El bollo de masa de harina, como la del pan ú otra delicada, como la del bizcocho, formada en círculo. El pan moldeado en rosca tiene fama en Madrid y en Sevilla. Es pan de lujo, y cuando está amasado con harina muy apretada y una chispa de anís se llama *rosca de Castilla*»), *rosquete* («Especie de rosquilla algo mayor que las regulares») y *rosquilla* («Especie de masa dulce y delicada, formada en figura de rosca pequeñas»). En el *TLHA* (2000) se recoge el significado general en toda Andalucía, 'panecillo que se hace con el resto de la masa', documentado en el *ALEA*.

<sup>69</sup> El *Diccionario de autoridades* (1726-39) ofrece una definición detallada de la voz *salchichón*: «La salchicha mui grande, ò gruessa. Tòmase regularmente por las que vienen de fuera del Réino, que se conservan mucho tiempo, y son mui gruessas y apretadas, como metidas en prensa: tienen mucha especia, y suelen comerse crudos». El *DGC* (1892) de Muro también presenta un artículo muy completo donde, además de definir esta voz, explica su elaboración y detalla tres recetas (*salchichón* à la catalana, *salchichón* à la francesa, *salchichones* de carne). En el caso de Valdepeñas de Jaén, Martínez Cabrera (2003: 461) cuenta que «El salchichón tiene un proceso parecido: Se muele la carne de lomo, se le añade pimienta en grano y molida, y sal. Se embute y, una vez que la tripa se ha secado algo, se le embadurna con aceite, al que se le ha mezclado un poco de sal y pimienta. Esta operación ayuda a la conservación».

- Sesada*: La fritada de sesos. En Andalucía se toma por los sesos de la cabeza de un animal (*Diccionario de autoridades*, 1726-39, RAE)<sup>70</sup>.
- Sofreír*: Freír un poco, ò ligeramente alguna cosa (*Diccionario de autoridades*, 1726-39, RAE)<sup>71</sup>.
- Sofrito*: Cosa como tomate o cebolla sofrita para condimentar un guiso (*Diccionario de uso del español*, 1966-67, de María Moliner)<sup>72</sup>.
- Tapa*: Hoy se da este nombre a pequeñas porciones de manjares que se sirven como acompañamiento de una bebida alcohólica (Suplemento del *Diccionario de la lengua española*, 1970, RAE)<sup>73</sup>.
- Torrezno*: El pedaço de la lunada que assamos: y dixose a torrendo, porque se tuesta y se assa en el fuego, a diferencia de lo demas del tocino que se guisa, o se cueze en la olla (*Tesoro de la lengua castellana o española*, 1611, Covarrubias)<sup>74</sup>.
- Traguillo o traguito*: *dim.* El trago pequeño. Usase comunmente por lo mismo que trago, para mayor viveza de la expresión (*Diccionario de autoridades*, 1726-39, RAE)<sup>75</sup>.
- Varear*: Varear la azeytuna, o las nuezes, bellotas, y castañas, es derrocarlas con varas (*Tesoro de la lengua castellana o española*, 1611, Covarrubias)<sup>76</sup>.
- Yerbaluisa*: Planta muy aromática, de tallo ramoso, hojas lanceoladas, ásperas y llenas de puntitos transparentes, y flores blancas y pequeñas en espiga (Suplemento del *Diccionario de la lengua castellana*, 1884).

<sup>70</sup> En el *Diccionario de la lengua castellana* (1884) la Academia introduce la marca dialectal («pr. And. sesos de un animal»), si bien se elimina a partir de la edición de 1925, al considerarse ya una voz general.

<sup>71</sup> Como segunda acepción, en el *Diccionario de uso del español* (1966-67) de María Moliner encontramos «Freír alguna cosa, tal como tomate o cebolla, para condimentar un guiso».

<sup>72</sup> La Academia incluye este significado a partir del *Diccionario de la lengua española* (1984): «Condimento que se añade a un guiso, compuesto por diversos ingredientes fritos en aceite, especialmente cebolla o ajo entre otros».

<sup>73</sup> No obstante, como se documenta en el FG, ya *tapa* es recogida por Alcalá Venceslada en el *Vocabulario andaluz* (1951[1934]): «Pequeña porción de comida, –mariscos, pescado, aceitunas, queso, etc.– que en muchas tabernas andaluzas sirven con los vasos de vino. “Les puso unos chatos con sus tapas correspondientes».

<sup>74</sup> En el *Diccionario de autoridades* (1726-39) hallamos la siguiente definición: «Pedazo de tocino cortado, frito, ò para freír. Viene del Latino *Torrere*, porque se tuesta».

<sup>75</sup> La Academia lo deja de recoger en el *Diccionario de la lengua castellana* (1869).

<sup>76</sup> El primer diccionario académico define este verbo como «Derribar con los golpes, y movimientos de la vara los frutos de algunos árboles. Es formado del nombre *Vara*» (*Diccionario de autoridades*, 1726-39).

## BIBLIOGRAFÍA

- COFRADÍA GASTRONÓMICA DE LA SIERRA SUR DE JAÉN “EL DORNILLO” (s. f.): *Recetario de Gastronomía tradicional de la Sierra sur de Jaén: Valdepeñas de Jaén*. Jaén, Catena 3.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, J. y M. GRACIA ARNÁIZ (2005): *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona, Ariel.
- CORDE= REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Corpus diacrónico del español* <<http://corpus.rae.es/cordenet.html>>.
- DGC= MURO, Á. (1892): *Diccionario general de cocina*. Madrid, Imprenta de Jose M.ª Faquineto.
- FG= REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Fichero general* <<http://web.frl.es/fichero.html>>.
- GARRIGA, R. y M. KOPPMANN (2019): *Masa madre. Pan con sabor a pan*. Barcelona, Grijalbo.
- GONZÁLEZ LIMÓN, V. C. (2005): “La cocina como espacio de producción y reproducción de la vida cotidiana”, *Caleidoscopio*, 17, pp. 143-172 <<https://revistas.uaa.mx/index.php/caleidoscopio/article/view/528>>.
- INSTITUTO EUROPEO DE LA ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA: *Biblioteca de la Gastronomía* <<http://www.ieamed.es/ieamed/servlet/FrontController?action=Static&url=conoceN.html&rec=default&menu=biblioteca>>.
- LAROUSSE COCINA (2014): *El pequeño Larousse Gastronomique en español*. Madrid, Ediciones Larousse.
- MADOZ, P. (1846-1850): *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Madrid, Establecimiento tipográfico de P. Madoz y L. Sagasti.
- MAÑERO LOZANO, D. (dir./ed.) (2019-): *Corpus de Literatura Oral* <[www.corpusdeliteraturaoral.es](http://www.corpusdeliteraturaoral.es)>.
- MARTÍNEZ CABRERA, F. (2003). *Historia de Valdepeñas de Jaén*. Jaén, Instituto de Estudios Giennenses.
- MEDINA, F. X. (2017): “Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística”, *Anales de Antropología*, 51/2, pp. 106-113 <<https://www.elsevier.es/es-revista-anales-antropologia-95-articulo-reflexiones-sobre-el-patrimonio-alimentacion-S018512251730005X>>.
- MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE DEL GOBIERNO DE ESPAÑA (2015): *Plan Nacional de Salvaguardia del Patrimonio Cultural*

*Inmaterial* <<https://www.culturaydeporte.gob.es/planes-nacionales/planes-nacionales/salvaguardia-patrimonio-cultural-inmaterial.html>>.

- MOREIRA, R. (2006): “Memoria y patrimonio alimentario: la importancia de los saberes empíricos”, Comunicación en Congreso Internacional de la Red SIAL “Alimentación y Territorios” (Baeza, 18-21 de octubre de 2006) <<https://core.ac.uk/download/pdf/62689144.pdf>>.
- MORENO MORENO, M. Á. (2020a): “El ambiente percibido en la correlación hombre-planta: aproximación a un método de estudio del léxico en la literatura oral”, *Boletín de Literatura Oral*, 10, pp. 139-156 <<https://doi.org/10.17561/blo.v10.5016>>.
- MORENO MORENO, M. Á. (2020b): “Los vegetales como dominio específico del conocimiento cultural”. En MORENO MORENO (dir./coord.): *Un mundo en retazos léxicos. Ambientes lingüísticos en la literatura oral de Jaén*. Madrid/Frankfurt am Main, Iberoamericana/Vervuert, pp. 21-38.
- MURO, Á. (1894): *El Practicón. Tratado completo de cocina*. Madrid, Librería de Miguel Guijarro.
- NGLE= REAL ACADEMIA ESPAÑOLA-ASOCIACIÓN DE ACADEMIAS DE LA LENGUA ESPAÑOLA (2009): *Nueva gramática de la lengua española*. Madrid, Espasa.
- NUNES DO SANTOS, C. (2007): “Somos lo que comemos: identidad cultural y hábitos alimenticios”, *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 16/2, pp. 234-242 <<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180713889006>>.
- NTLLE= REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española* <<http://buscon.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtll>>.
- PONS RODRÍGUEZ, L. y M. TORRES MARTÍNEZ (2021): “Las hablas andaluzas: glosario de una realidad lingüística”, suplemento *Archiletras*, 10.
- REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA <<https://realacademiadegastronomia.com/>>.
- TLFI= CENTRE NATIONAL DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE, *Trésor de la langue française informatisé* <<http://atilf.atilf.fr/tlf.htm>>.
- TLHA= ALVAR EZQUERRA, M. (2000): *Tesoro léxico de las hablas andaluzas*. Madrid, Arco Libros.
- TORRES MARTÍNEZ, M. (2020a): “Recepción de léxico de confitería decimonónica en diccionarios del español”, *Études romanes de Brno*, 38/2, pp. 69-81.
- TORRES MARTÍNEZ, M. (2020a): “Entre fogones: léxico culinario en muestras orales giennenses”. En MORENO MORENO (dir./coord.): *Un mundo en retazos léxicos. Ambientes lingüísticos en la literatura oral de Jaén*. Madrid/Frankfurt am Main, Iberoamericana/Vervuert, pp. 39-60.
- TORRES MARTÍNEZ, M. (2020b): “Recuperación de patrimonio inmaterial: estudio del léxico en muestras lingüísticas orales de la provincia de Jaén”.

- En LÓPEZ MENESES *et al.* (coords.): *Claves para la innovación pedagógica ante los nuevos retos: respuestas en la vanguardia de la práctica educativa*. Barcelona, Octaedro, pp. 1478-1485.
- TORRES MARTÍNEZ, M. (2020b): “Preservación y estudio del patrimonio lingüístico oral: una propuesta de innovación docente en torno al léxico culinario giennense”. En GÁZQUEZ LINARES *et al.* (coord.): *Innovación docente e investigación en arte y humanidades: avanzado en el proceso de enseñanza-aprendizaje*. Madrid, Dykinson, pp. 145-154.
- UREA HERRADOR, M. (2016): “El Corpus de Literatura oral. Presentación del proyecto y avances de la investigación de campo en la Sierra de Segura”, *Boletín de Literatura Oral*, 6, pp. 91-99 <<https://doi.org/10.17561/blo.v1i0.2940>>.
- VALAGÃO, M.-M. (2002): “The reinvention of food traditions and new uses of the countryside”. En MONTANARI (ed.): *Food and Environment. Geographies of Taste*. Roma, Società Geografica Italiana, pp. 251-262.
- YARZA, I. (2019): *100 recetas de pan de pueblo: Ideas y trucos para hacer en casa panes de toda España*. Barcelona, Grijalbo.