

## La escritura condimentada de oralidad en el primer libro malagueño de cocina (siglo XIX)<sup>1</sup>

### Writing Seasoned with Orality in the First Cookbook from Málaga (19th Century)

MARISA MONTERO CUIRIEL

PILAR MONTERO CUIRIEL

Universidad de Extremadura

*España*

lmontero@unex.es

pmontero@unex.es

Recibido: 05:01:2024;

aceptado: 19:03:2024

Resumen. En 1867 Guillermo Moyano, cocinero durante algún tiempo de los Marqueses de la Casa-Loring, publicó un recetario de cocina titulado *El cocinero español y la perfecta cocinera instruidos en lo mejor del arte culinario de otros países*, que puede considerarse como el primer libro de tema culinario editado en Málaga. Las casi trescientas páginas que integran la obra reflejan un uso muy correcto de la lengua escrita, salpicado con algunas peculiaridades de la lengua hablada, de la oralidad, que dotan al libro de una gran viveza. Estos rasgos nos han animado a acercarnos a esta obra casi desconocida desde una perspectiva lingüística, con el propósito de analizar un conjunto de elementos fonéticos, morfológicos y, sobre todo, léxicos que se insertan en el discurso escrito y dan forma a todo un catálogo de recetas y técnicas culinarias aderezadas con elementos del andaluz malagueño hablado en la segunda mitad del siglo XIX.

Palabras clave: *recetario de cocina; oralidad; escritura; andalucismos; variación lingüística.*

Abstract. In 1867, Guillermo Moyano, a long-time chef for the Marquesses of Casa-Loring, published a cookbook titled *El cocinero español y la perfecta cocinera instruidos en lo mejor del arte culinario de otros países*, which can be considered the first culinary cookbook edited in Malaga. At almost three hundred pages, the work reflects meticulous use of written language, sprinkled with peculiarities of spoken language, which give the book a great vividness. These features encourage us to approach this little-known work from a linguistic perspective and analyze a set of phonetic, morphological, and, above all, lexical elements in the written discourse. Together, these form an entirely new catalog of recipes and culinary techniques seasoned with elements of the Andalusian Malagan speech in the second half of the 19th century.

Keywords: *culinary recipes; spoken language; writing; andalusism; linguistic variation.*

<sup>1</sup> Para citar este artículo: Montero Curiel, Marisa, Montero Curiel, Pilar. (2024). La escritura condimentada de oralidad en el primer libro malagueño de cocina (siglo XIX). *Alabe, nº extraordinario* (2), 171-193. <https://doi.org/10.25115/alabe2.9863>

## 1. Introducción

El volumen titulado *El cocinero español y la perfecta cocinera instruidos en lo mejor del arte culinario de otros países* (1867)<sup>2</sup>, escrito por Guillermo Moyano, puede leerse como la primera muestra de un libro de cocina publicado en Málaga, en la imprenta Gil de Montes (en la calle Larios), y distribuido por la Librería Francisco de Moya, en un contexto, el de mediados del siglo XIX, en el que las sociedades culturales de la ciudad andaluza pudieron estimular el mercado de libros y de prensa periódica (Víctor Heredia, 2022), y poner en circulación una obra interesante, que es a la vez un manual de etiqueta y un recetario de cocina, con curiosas noticias sobre la sociedad malagueña de la época.

La que nos ocupa es una obra tan desconocida como su propio autor. Tras la segunda edición (1873) debió de caer en el olvido, hasta que en los primeros años del siglo XXI ha sido objeto de dos ediciones facsimilares, una en 2005, con el sello de las Librerías París-Valencia, y otra en 2007, auspiciada por la Real Academia de Bellas Artes de San Telmo y la Fundación Málaga, con unas páginas introductorias, firmadas por los académicos Enrique Mapelli y Manuel Olmedo y por el cocinero Dani García, que ayudan a situar el libro en su contexto histórico y ofrecen informaciones sobre el ambiente en el que se gestó<sup>3</sup>. Por estos escritos prologales sabemos que uno de sus editores, Manuel Olmedo, encontró por casualidad un ejemplar de la obra y decidió reimprimirla, porque representaba, a través de sus recetas, los años prósperos que vivía Málaga en los tiempos de la composición de esta obra dedicada a Jorge Loring (Málaga, 1822-1900) y a su esposa, Amalia Heredia (Málaga, 1830-1902), los marqueses de Casa-Loring, él ingeniero y empresario malagueño, promotor, entre otras, de la línea de ferrocarril Córdoba-Málaga, inaugurada en 1865 (Fernández 2007), y ella, coleccionista, investigadora y promotora en España de la cultura y el arte, y, sin duda, una de las mujeres más interesantes de la sociedad malagueña de finales del siglo XIX.

Las dos ediciones modernas han conseguido dotar de una mayor visibilidad al texto<sup>4</sup> y lo han hecho más accesible a los lectores y a los investigadores interesados por todas

<sup>2</sup> Se manejan tres ediciones para realizar el trabajo: la primera, de 1867, en su reproducción facsimilar del año 2005; la segunda edición revisada por el autor en 1873 y “muy mejorada” (accesible en la Biblioteca Digital Hispánica (BDH): <http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000125240&page=1>) y, por último, la reproducción facsimilar publicada por la Real Academia de Bellas Artes de San Telmo y la Fundación Málaga (Gráficas San Pancracio, Málaga, 2007).

<sup>3</sup> Poco después de ver la luz esta edición, el diario *Málaga hoy*, en versión digital, ofreció una reseña firmada por Cristina Fernández, “Los fogones de la casa Loring” (2 de diciembre de 2007), en la que, tomando prestadas las palabras de Moyano, explicaba que el autor quiso dejar constancia del “mejor medio de preparar y condimentar” todas esas “sustancias pertenecientes al reino vegetal o al animal” con el fin de “hacerlas agradables al paladar”.

<sup>4</sup> En los últimos años se han organizado eventos gastronómicos para recordar y reproducir las recetas de Moyano, como puede verse en <https://www.laopiniondemalaga.es/malaga/2022/11/29/club-gastronomico-kilometro-cero-viaja-79270532.html>. Las escasas informaciones que hemos podido allegar sobre el libro son muy dispares; casi todas proceden de la prensa periódica actual y hablan del libro de Moyano junto a otros de factura similar; así en “Recetas históricas antes del 2.0 para recrear durante la cuarentena” (*La Vanguardia* el 26 de abril de 2020), se mencionan las casi 23.000 obras gastronómicas que atesora la Biblioteca Nacional Española, entre las que se encuentra *El cocinero y la perfecta cocinera*. Meses antes, el artículo “Los mejores libros de cocina sobre Málaga”, de Carlos Mateos y María J. Sánchez (2018), proporcionaba una breve reseña de la edición de 2007 y catalogaba el texto de Moyano como “pieza histórica”, al juzgarlo como el primer recetario de cocina publicado en Málaga, en sintonía con los datos que recoge Alicia Castrillo (2007) cuando apela a Moyano como “un Dani García del siglo XIX”.

las vertientes del arte culinario que encierra, desde la gastronomía, hasta el protocolo e higiene en la mesa y en la cocina, recetas y elaboraciones de la época, utensilios para cocinar, tipos de pesos y medidas, todo ello adornado por un conjunto de voces relativas a la gastronomía, muy interesantes para conocer el arte de la cocina andaluza.

Esta escasez de referencias nos anima a realizar un primer acercamiento a la obra de Guillermo Moyano por su carácter excepcional. Sin dejar de lado la información relativa a las prácticas culinarias de finales del siglo XIX (que es el objetivo que guía la composición del tratado y dibuja su estructura interna), nuestra intención es analizar el texto para descubrir en él los rasgos propios de la oralidad que interfieren en la escritura. Muchos de ellos muestran hasta qué punto Guillermo Moyano, pese a que refleja en su obra una corrección lingüística notable y una erudición intensa, desliza en su discurso elementos que manifiestan que los códigos de su lengua hablada se superponen a los de la escrita y que, muchas veces originados como fenómenos de variación diatópica, pasan a la escritura y se consolidan en ella como rasgos peculiares de la pronunciación del andaluz malagueño. Solo así cobran sentido los numerosos casos de seseo que esconden las páginas del libro; los debilitamientos consonánticos que ocultan aspiraciones en el habla y se traducen, a veces, en faltas de ortografía, si se las enjuicia desde la norma del español actual; los abundantes casos de yeísmo; las ultracorrecciones vinculadas con el seseo y también con el yeísmo y, sobre todo, los andalucismos léxicos que enriquecen las explicaciones de las recetas y dotan de color local a muchas de las técnicas en las que se basan las elaboraciones de Moyano.

Analizado desde esta perspectiva lingüística, el tratado que nos ocupa abre un campo de investigación apasionante. Cuesta creer que un libro pionero en su género, tan singular para la historia de la gastronomía malagueña, haya pasado casi desapercibido. Al tratarse de un auténtico diamante en bruto, revela un amplio abanico de posibilidades para realizar un primer acercamiento al texto y trazar un camino que permita indagar en el futuro en las diferentes líneas de análisis que nos sugiere. Entre todas ellas, resulta sugerente la que anunciamos en el título de esta aportación, por expresarlo con una metáfora culinaria: explicar cómo la escritura se condimenta con los rasgos de la oralidad, cómo las peculiaridades del habla del autor trascienden los límites del texto escrito y consolidan un modo de expresión lleno de matices regionales. A sistematizar estos rasgos según sus tipologías y a interpretar sus motivaciones desde una perspectiva lingüística, que tendrá en cuenta todos los fenómenos de variación inherentes al estilo del autor, vamos a dedicar las páginas del presente estudio.

## 2. El autor: Guillermo Moyano

La obra que nos ocupa es un extenso recetario de cocina que su autor, Guillermo Moyano, un “antiguo criado” (como él mismo confiesa) que trabajó al servicio de la Casa-Loring, dedicó a sus señores, marqueses de Casa-Loring desde el año 1856, cuando la reina Isabel II les otorgó el título.

Son muy escasos los datos disponibles para trazar el perfil biográfico de Guillermo Moyano. Algunas noticias apuntan, sin mucha seguridad, hacia su origen levantino, por las referencias a determinados productos de las huertas de Benicarló y Alicante que incluye el tratado (Manuel Olmedo 2007: XXIX-XXX). Otros detalles que esconde el libro hacen pensar que fue un hombre culto y de modales refinados, con un uso muy correcto de la lengua y una constante exhibición de conocimientos sobre las más variadas disciplinas. Él mismo manifiesta que conoce y lee obras de asunto culinario, de las que toma ideas para elaborar un recetario de cocina fácil: “he elegido los métodos mejores y mas sencillos entre los diversos que enseñan los tratados de cocina”, confiesa en los preliminares del volumen (p. VIII). Incluso declara la deuda que algunas partes de su obra guardan con otras que ha leído y conoce. Así, cuando explica las normas de la “Higiene de la cocina”, no duda en evocar el libro que, “con el mismo título publicó el profesor P. Mantegazza, un curioso estudio de Economía gastronómica, que nos complacemos en extraer” (p. XXII). Se refiere a la obra *Enciclopedia igienica popolare. Igiene della cucina*, del médico italiano Paolo Mantegazza (1831-1910), obra que sigue muy de cerca, y que casi traduce en algunos capítulos, Guillermo Moyano, aunque ambos textos son prácticamente coetáneos. Esta simultaneidad nos hace pensar que Moyano tal vez conociese la lengua italiana, porque la traducción podría ser suya, pues no se localiza ninguna versión de la obra al español en aquellos años, aspecto interesante para comprender algunas interferencias de léxico italiano en el texto de nuestro autor.

Los datos anteriores indican que las noticias sobre la figura de Moyano las podemos deducir de la lectura de su libro y que profundizar en su biografía ayudaría a interpretar muchas de las páginas de su tratado, que no es solo un manual de cocina, como podría parecer por su título, sino un mosaico de la sociedad malagueña de la época que, en cierto sentido, representa la visión de las clases humildes en contraste con las aristocráticas encarnadas en los destinatarios principales del volumen. Como indica Enrique Mapelli, el libro es un «precioso documento que ilustra sobre la comida que en esa época se servía en las mesas a las clases más acomodadas de Málaga» (2007: p. XIII), una cocina que no tenía nada que ver con la que consumía el pueblo llano, elaborada por un hombre adelantado a su tiempo, según explica Manuel Olmedo (2007: XXX), un innovador del arte de guisar y, en cierto sentido, un precursor de la dieta mediterránea, como ponen de manifiesto muchas páginas de su obra, en las que ensalza las virtudes de los alimentos que hoy definen una dieta saludable con el aceite de oliva como protagonista principal.

### 3. La obra: ediciones y estructura

El libro de Guillermo Moyano, cuyo título completo es *El cocinero español y la perfecta cocinera instruidos en lo mejor del arte culinario de otros países. Libro muy útil para los gefes de casa, fondistas, etc.*, es poco conocido. Su primera edición, como se ha apuntado, vio la luz en 1867, y constaba de 297 páginas; unos años después tuvo una se-



gunda edición “muy mejorada”, en 1873, que incrementó el número de páginas a 317<sup>5</sup>, y se publicó en la Imprenta Ramón Párraga; al igual que la primera edición, fue vendida en la Librería Francisco de Moya. Ambas versiones constituyen la base de los textos facsimilares publicados en 2005 y 2007.

La obra se inicia con una dedicatoria del autor a los Marqueses de Casa-Loring, seguida de unas breves palabras del editor (p. v), otras del autor al público (pp. vii-xi) y una introducción (pp. xi-xxxv) sobre el arte cisoria en “el método compendioso para trinchar”, seguido del “arte de servir à la mesa” y de un breve apartado sobre la “higiene en la cocina”. Tras este preámbulo, el autor ofrece un extenso recetario organizado en once “partes”, que se inicia con las recetas de “Caldo, sopas y cocido” (pp. 1-26), y sigue con “Frituras y gachuelas para las mismas” (pp. 27-42), “Bacalao, pescados y mariscos” (pp. 43-73), “Vaca, ternera, carnero, cabrito y cerdo” (pp. 74-108), “Aves, conejos y liebres” (pp. 109-135), “Menestra, rellenos y salsas” (pp. 136-158), “Pudines, gelatina, crema, flanes, biscochos [sic], ojaldres [sic], almíbares y repostería” (159-210), “Pastillas” (pp. 111-121), “Helados, sorbetes y ponches” (pp. 122-243), “Conservación de las sustancias alimenticias” (pp. 244-254) y “Noticia acerca de los vinos” (pp. 255-259). La obra concluye con un apéndice (pp. 260-280) que da consejos sobre higiene, remedios, recetas y economía doméstica. Como se observa, las recetas están organizadas según sus ingredientes principales y según los tipos de platos que se ofrecen: primeros, segundos y postres. Ponen el colofón un índice de materias (pp. 281-282) y un índice alfabético con todas las recetas (pp. 283-296), así como una fe de erratas (p. 297), donde corrige un pequeño desliz de uno de los platos.

Aunque a los lectores actuales se nos ofrece la obra como el primer libro de cocina publicado en Málaga, no puede decirse que las recetas que recoge sean exclusivas de esta provincia, como el propio autor aclara en el título: “lo mejor del arte culinario de otros países”. Puede leerse, pues, como un libro de cocina internacional en el que, junto a las muchas recetas españolas y andaluzas, encontramos una buena muestra de las cocinas inglesa, francesa o italiana, que frenan el deseo, expresado por el autor, de recrear una cocina de subsistencia:

El objeto del autor al publicar este libro no ha sido otro que el de hacerse útil, tanto á los cocineros y madres de familia, así de la ciudad como del campo y á todos aquellos que quieran conocer el uso y efectos que experimentan los alimentos en su preparación (...) indicando los medios de comer bien á poca costa (pp. ix-x).

Pese a esta declaración de intenciones, las diferentes recetas registradas por Moyano nos llevan a pensar en una cocina noble, propia de la alta burguesía malagueña, próxima al estamento social representado por los Marqueses de Casa-Loring. Ello indica que los platos podrían constituir el menú servido en la residencia de los Marqueses, en la

<sup>5</sup> Los cambios, a pesar de lo indicado en el título, son escasos. El mayor número de páginas se debe a que la caja del formato es algo más estrecha.

Alameda Principal de Málaga, así como en su finca de recreo de La Concepción que hoy alberga “un espectacular Jardín Botánico”<sup>6</sup> diseñado por el matrimonio Loring-Heredia.

Hay que subrayar que la obra de Moyano no ofrece pistas sobre la idiosincrasia de la familia a la que va dedicado su libro. Afirmar, como acabamos de hacer, que las recetas recogidas en el volumen representan el conjunto de las comidas elaboradas y servidas en su palacio es también una hipótesis. Moyano traslada a las páginas de su obra todo el saber que ha atesorado sobre gastronomía a lo largo de su vida, y en ese trayecto pasa algún tiempo al servicio de estos marqueses. Pero, seguramente, sus recetas son un compendio de su experiencia personal, mucho más dilatada que la que pudiera haber vivido al lado de la aristocrática familia. En este sentido, el libro se sitúa en la línea de otros tratados culinarios que jalonan la historia de la gastronomía española, como el *Libro de Cozina*, de Domingo Hernández de Maceras, que ejerció como cocinero del Colegio Mayor de Oviedo en la Salamanca del siglo XVI, o, de época anterior, en el *Arte cisoria* de Enrique de Villena, obra escrita hacia 1423, cuya materia argumental la constituyen las descripciones, instrucciones y consejos que el autor da al cortador real, Sancho de Jarava, para ofrecer un testimonio singular de la vida y costumbres de la sociedad de la época en relación con las técnicas de cocina y los ritos practicados para cortar los alimentos y servir las mesas señoriales, asunto que, hasta entonces, apenas se había tratado por extenso. El de Moyano es, por lo tanto, un texto singular, un eslabón que renueva en el siglo XIX una serie de técnicas culinarias conocidas desde antiguo y que pone a disposición de sus lectores un compendio ejemplar de saberes heredados de la tradición y actualizados de acuerdo con las nuevas tendencias decimonónicas, que introducen en la cocina española platos y conceptos revolucionarios, en sintonía con las nuevas prácticas de la cocina europea.

#### 4. La lengua de *El cocinero español y la perfecta cocinera*: rasgos de oralidad en la escritura

La lectura de *El cocinero español y la perfecta cocinera* revela la personalidad de un autor que cuida el vocabulario y que ofrece un texto muy correcto en cuanto a la construcción de su discurso. Esta pulcritud expresiva no impide que a lo largo de la obra se mezclen los códigos de la lengua escrita, más atentos a la norma del castellano general, con los rasgos propios de la oralidad y del registro coloquial, algunos aparentemente intencionados para llegar a un público más amplio (por ejemplo, los sinónimos andaluces de algunos vocablos castellanos), y otros más propios del idiolecto de su autor, que se deslizan e intercalan en el texto y crean situaciones de variación lingüística muy interesantes desde el punto de vista filológico.

<sup>6</sup> <https://laconcepcion.malaga.eu/es/> (consultado el 15 de octubre de 2023).

#### 4.1. La obsesión por usar un lenguaje sencillo

El texto muestra una escritura sencilla que facilita la lectura y la comprensión de sus páginas, y cumple con las intenciones declaradas en la breve nota que incluye el editor al inicio de la obra:

El principal mérito de este libro consiste en ser resultado de la *práctica* y estar explicado con tal claridad que con él cualquiera persona curiosa y lista, logrará hacerse buen cocinero ó cocinera [...], un libro escrito sobre las hornillas en el que por lo tanto no hay que buscar mas que el lenguaje llano propio del caso (p. v).

Parece que Moyano intenta emplear un lenguaje poco artificioso, para que las recetas puedan ser leídas y comprendidas por todo tipo de lectores, según confiesa en las palabras preliminares: “la economía y simplicidad de sus bases me prometen benévola acogida” (pp. vii), ante un texto que trata de reunir “lo útil con lo gustoso” (p. ix), sin provocar dificultades de interpretación. Este pensamiento es insistente en el libro, pues, según Moyano, “sería incurrir en la falta general, recomendar con frases pomposas el mérito y utilidad de la obra enteramente á la española que ofrezco” (p. xix). Muchas de estas intenciones, tras leer la obra completa, podrían interpretarse como el reflejo del tópico de falsa modestia para captar el favor de los lectores, pues algunos de los ingredientes y de los platos ni son sencillos ni se ajustan a la maltrecha economía de las clases menos poderosas que habitaban la ciudad de Málaga en la segunda mitad del siglo xix, destinatarias reales del libro.

Moyano pretende que las recetas resulten “utilísimas para las madres de familia”, a las que se refiere en varias ocasiones, como representantes de un oficio que en esa época recaía, sobre todo, en la mujer ama de casa, pues no en vano el título del libro esconde la apelación a *la perfecta cocinera*, con un adjetivo valorativo-positivo aplicado solo al femenino, porque, en realidad, quienes tenían la fama de ser buenos cocineros eran los hombres:

Deseo que mi trabajo sea provechoso [...] lo mismo á la joven que siendo ama de casa ó cocinera desea poder rivalizar con los cocineros de mas fama, que á los aprendices que encontrarán también un [sic] buen ayuda en lo que como todo tiene sus dificultades (p. xi).

Vemos, por tanto, que el autor tiene muy presente al público que va a manejar su recetario y esta circunstancia condiciona sus declaraciones de sencillez y hasta las reflexiones que se permite hacer sobre el estilo de su prosa. Su preocupación por el lenguaje y la pretendida llaneza de su expresión son un estímulo para profundizar en algunos aspectos lingüísticos que nos permitirán reflexionar sobre las interferencias entre escritura y oralidad en un texto publicado en Málaga en 1867 lleno de interés desde una perspectiva filológica.

#### 4.2. Aspectos fonéticos

La presencia en el discurso escrito de los rasgos propios del código hablado no es una novedad exclusiva de la obra de Guillermo Moyano que nos ocupa, más aún en una lengua como la española, caracterizada por fenómenos frecuentes de discordancia, rela-

cionados con su nivel intermedio de correspondencia entre lo gráfico y lo fónico. Esto significa que algunos fonemas se representan en la escritura con más de un signo gráfico, como sucede con el fonema /b/, bilabial oclusivo sonoro, que puede representarse ortográficamente con las letras *b*, *v*, *w*; o con el velar fricativo sordo /x/, representado en la escritura por *g* y *j*; o el interdental fricativo sordo /θ/, que se manifiesta en la escritura con ‘*c* + vocal palatal *e*, *i*’ y con ‘*z* + *a*, *e*, *i*, *o*, *u*’. Estos desajustes, y otros similares, complican muchas veces la correcta escritura del idioma y llegan a provocar errores ortográficos cuando se cruzan con neutralizaciones de fonemas. A estas condiciones responden los numerosos ejemplos de confusiones entre letras y fonemas<sup>7</sup> que proporciona *El cocinero español y la perfecta cocinera* en muchas de sus páginas y que, desde la perspectiva actual, podrían juzgarse como faltas de ortografía cometidas por un escritor que transparenta lagunas en el manejo de las normas de escritura según los preceptos académicos de su época, si bien muchas de ellas podrían también justificarse como fluctuaciones ortográficas propias de la escritura del siglo XIX o como simples erratas de imprenta.

#### 4.2.1. Las grafías *g* y *j*

El fonema velar fricativo sordo /x/, representado en la escritura con las letras *g* y *j*, favorece confusiones gráficas como las que se manifiestan en *pagiza* y *peregil*: “añadiendo á su tiempo el especiado, la calabaza *pagiza*, las habichuelas secas y morcilla si la hubiere” (p. 4) y “un poco de *peregil* y yerba buena hecho un manojito, un cogollito ó unas hojitas de apio” (p. 15). Los dos vocablos transgreden las normas ortográficas, pero su escritura no denota confusión de fonemas. Estas variantes pudieron alternar diacrónicamente, como se deduce de los datos proporcionados para el adjetivo *pagizo* por la versión digital del *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española* de la RAE, que localiza este polimorfismo gráfico en fechas tan tempranas como la de 1604, en el diccionario bilingüe francés-español de Jean Palet, y en 1721, en el de Bluteau. La variante femenina del adjetivo, *pagiza*, se registra en los repertorios de Percival (1591), Oudin (1607) y Minshew (1617), todos ellos representativos de la etapa preacadémica de la lexicografía y de la ortografía españolas, aún muy alejadas de las convenciones actuales, pero útiles como prueba de fluctuaciones gráficas muy arraigadas en la escritura desde épocas tempranas.

De *peregil*, con la grafía *g*, se pueden hacer las mismas observaciones, desde su primera aparición en 1585 en López Tamarid hasta la última en el diccionario de Domínguez (1853), este último muy próximo a la fecha de composición del libro de Moyano.

Por lo tanto, cabe pensar que *pagiza* y *peregil* son errores de escritura, producidos por ser idéntica la pronunciación de las sílabas *gi* y *ji* como [xi], errores y fluctuaciones presentes en todas las épocas y regiones del idioma.

<sup>7</sup> La primera razón de las faltas ortográficas es el hecho de que un mismo fonema pueda verse representado por diferentes letras (/b/ por *b*, *v*, *w*; /θ/ con *z* y *c*, etc.) o una misma letra pueda tener distintos fonemas (la letra *c* puede tener los fonemas /θ/ y /k/, la letra *g* puede representar los fonemas /g/ y /x/). Pues fonemas muy distantes y distintos raramente se confunden, ni en la oralidad ni en la escritura (nadie escribiría \**mocolate* en lugar de *chocolate*, por ejemplo), pero sí puede escribir *noscada* en lugar de *moscada*, por la proximidad articulatoria de estos dos fonemas nasales y sonoros, que se diferencian en el punto de articulación (alveolar frente a bilabial).



#### 4.2.2. Confusiones entre *b* y *v*

El español no establece distinciones entre la pronunciación de las letras *b* y *v* para representar con ellas el fonema /b/; de ahí la confusión que se observa en el libro de cocina con las formas *trabiosa*, *alcarabea* y *corbejón*, escritas con *-b-*, pese a los requerimientos de la norma: la primera de ellas, *trabiosa*, alterna en la obra con la normativa *traviesa*: “un buen trozo de carne, bien de *trabiosa*, cañada, lomo ó pecho” (p. 2)<sup>8</sup>. Como se observa, la voz elegida por Moyano hace referencia a una pieza de carne de ternera; esta acepción es ajena a los diccionarios generales de la lengua española y la deducimos por el contexto en el que aparece, en correlación con otras formas que designan partes del animal de las que se obtienen determinadas presas.

Otro de los términos que muestra la confusión gráfica entre *b* y *v* es *corbejón*, sustantivo que, según la última edición revisada en 2023 del *Diccionario de la Lengua Española* de la RAE (s.v. *corvejón*), designa la “articulación situada entre la parte inferior de la pierna y superior de la caña”, y de la que dependen “los movimientos de flexión y extensión de las extremidades posteriores en los cuadrúpedos”. Con este mismo sentido la usa Moyano: “se le corta el tendón del *corbejón* en las dos piernas” (p. 134). Se trata de una variante gráfica muy asentada en la lengua, como se deduce de su presencia en algunos de los diccionarios antiguos que la registran, desde Jean Palet (1604) hasta Francisco Sobrino (1705), pasando por los de Oudin, Vittori y Minsheu, todos anteriores al de *Autoridades*; este último registra la variante etimológica *corvejón*, que ha llegado hasta nuestros días.

En la misma línea se sitúa el sustantivo *alcarabea* en el texto de Moyano “madre de clavo, jengibre y alcarabea” (p. 190), en referencia a la planta aromática así identificada por la última edición del diccionario académico (s.v. *alcaravea*). Idéntica vacilación registran en 1585 López Tamarid, en 1617 Minsheu; pero en 1895 Elías Zerolo, para definir este vocablo, remite ya a la forma canónica *alcaravea*, tomada del árabe hispano *alkarawíyya*, según el diccionario académico. Corominas y Pascual (s.v. *alcaravía*) la documentan por primera vez hacia 1400 en los Glosarios de El Escorial y Toledo y proporcionan datos sobre sus vacilaciones gráficas antiguas (arag. ant. *alcarabiella* [a. 1488: BRAE IX, 131], ultracorrección de *alcaravi(II)a*; también las variantes castellanas *alcarabía*, *alcarovea*, *alcorobía* [DHist.], port. *alcaravia*), presentes también, como vemos, en las páginas del tratado culinario de Moyano.

#### 4.2.3. La *h* muda

La grafía *h-*, en posición inicial de palabra, se omite en *ojaldre*, *ojaladrado*, *ojaldrada* por ser una letra carente de soporte fónico en la lengua. La forma *ojaldre*, sin *h*-inicial, solo se localiza en dos casos en los diccionarios de Rosal (1611) y Sobrino (1705); este último remite directamente a *hojaldre*. Ni *ojaladrado* ni *ojaldrada* muestran docu-

<sup>8</sup> Con la grafía *-b-*, en los repertorios digitalizados en el NTLE de la RAE solamente aparece en una ocasión, en el diccionario de la editorial Gaspar y Roig de 1855, que lo define como un lugar de la provincia de La Coruña, “felig. de Santa Dorotea de Folgoso”, totalmente ajeno al valor del sustantivo que nos ocupa.

mentación lexicográfica propia. La “pasta ojaldrada” (p. 129) y los “biscochos, ojaldres, almibares y repostería” (p. 159) que aporta Guillermo Moyano hallan correspondencias en los datos del CORDE, con casi medio centenar de casos de *ojaldrado* en cuatro documentos, la mayoría provenientes de textos anteriores a la normalización ortográfica académica de estas voces, como el *Arte de cozina, pastelería, vizcochería y conseruería*, de Francisco Martínez Motiño (1611), y el de Domingo Hernández de Maceras, *Libro del arte de cozina, en el qual se contiene el modo de guisar, de comer, en qualquier tiempo*, de 1607. La obra titulada *Murcia que se fue* (1872), de Javier Fuentes, proporciona algunas muestras en fechas tardías de lo que puede considerarse ya a finales del siglo XIX como una fluctuación ortográfica similar a la de nuestro autor.

#### 4.2.4. Equivalencias acústicas

Los fonemas bilabiales /b/, /p/ y /m/ suelen mostrar en la lengua hablada equivalencias acústicas, porque comparten muchos de sus rasgos pertinentes: a /b/ y /m/ los diferencia solo la posición del velo del paladar a la hora de articularlos (/b/ es oral y /m/, nasal); a /b/ y /p/, la vibración de las cuerdas vocales, que solo afecta al primero. La similitud de estos dos fonemas justifica algunas vacilaciones en el texto, como la que se localiza entre *budinera* y *pudinera*, calcos naturalizados procedentes de anglicismos que entraron en español desde el francés, en referencia al “recipiente de cobre o hierro estañado en que se hace el pudín”, según explica la última edición del DLE al definir el sustantivo *budinera* (s.v.). Guillermo Moyano emplea indistintamente las dos formas, *budinera* y *pudinera*, en páginas muy próximas dentro de su libro: “calculando siempre según el tamaño de la budinera y las personas que haya” (p. 163) y “se coge una pudinera, se unta con manteca ...” (p. 165). Esta última se explicaría por ser derivada del anglicismo *pudding*, adaptado al español como *pudin*, *pudín* y *budín*, según consta en el repertorio académico. La alternancia se justifica por ser la *pudinera* un recipiente destinado a la elaboración del *pudin*. Los diccionarios de NTLLE no registran ningún ejemplo de *pudinera*; en cambio, documentan *budinera* en catorce obras, desde la de Alemany y Bolufer, de 1917, hasta la 21.ª edición del diccionario académico de 1992; también aparece como lema en las de 2001 y 2014. Esto indica que los textos lexicográficos contemporáneos a Moyano no registran la variante con el fonema bilabial oclusivo sordo en posición inicial y que la forma derivada con el sufijo *-era* se formó a partir de la castellanización *budin*, *budín*, pero no desde la más próxima al étimo inglés del que todas ellas provienen. La base de datos CORDE garantiza la rareza de *pudinera*, y el carácter usual de *budinera* en un texto de 1913, *La cocina española antigua y moderna*, de Emilia Pardo Bazán, y en una revista de 1935 titulada *Vida femenina. La revista de la mujer inteligente*, en ambos casos en referencia al recipiente señalado. Estos datos pueden contrastarse con los de Corominas y Pascual (s.v. *budín*), que documentan *budín* en catalán en un texto de 1797 firmado por el Barón de Maldà, y en castellano, en escritos de Fernán Caballero; opinan que la *b-* inicial “es debida a la debilidad de la articulación de la *p-* inglesa, con frecuencia muy aspirada” y sugieren que el inglés *pudding* viene del francés *boudin* ‘embutido’, aunque

les faltan datos para confirmar esta impresión no compartida por las últimas versiones del diccionario usual de la Real Academia Española. Finalmente, toman *budínera* como la única forma derivada de *budín* en castellano.

Una confusión similar es la que se produce entre *bayonesa* y *mayonesa*; en el recetario de Moyano solo aparece la primera, nuevo testimonio de equivalencia acústica de fonemas bilabiales en posición inicial de palabra: “para las ensaladas hay varios aderezos: anchoas, aceitunas, huevos duros, ajo, yerva-buena, [...] bayonesa, capuchina, etc.” (p. XIX), “salsa bayonesa” (p. 65) y “pescada asada con salsa bayonesa” (p. 57). Los ejemplos apuntados hacen todos referencia a la salsa de aceite de oliva y huevo, castellanización del francés *mayonnaise* (DLE s.v. *mayonesa*) y en ningún caso podrían referirse a la también normativa *bayonesa*, definida por el diccionario académico como “pastel hecho con dos capas de hojaldre y un relleno de cabello de ángel” (DLE s.v. *bayonesa*). Tampoco podemos negar que Moyano confundiese en su pronunciación los dos términos que, por otra parte, están presentes en muchos de los tratados culinarios que se editan en España en el siglo XIX, a veces como adaptaciones o traducciones de recetarios franceses.

Finalmente, puede decirse que la equivalencia acústica, en este caso de fonemas nasales, justificaría el uso constante en la obra de “nuez noscada” por “nuez moscada”: “se majan en un mortero ocho ó diez avellanas mondadas, algunos clavos de especia y pimienta, nuez noscada y rayada y un poco de almoradú” (p. 49).

#### 4.2.5. El seseo

Junto con las equivalencias acústicas y las transgresiones ortográficas explicadas, el texto de Guillermo Moyano refleja numerosos casos de neutralización de las diferencias entre el fonema alveolar fricativo sordo /s/ y el interdental fricativo sordo /θ/ a favor del primero. Este seseo, rasgo característico del andaluz (Cano Aguilar, Morillo y Narbona 2022), se percibe en cada página del tratado, como se observa en “azúcar *tamisada*” (p. 193), por ‘tamizada’; “se echa en *tasas* ú otras vasijas” (p. 205), por ‘tazas’; “colocándolo como la carne de membrillos en *tasillas*” (p. 206), por ‘tacillas’; “se deja tapado en una *orsita* por ocho ó quince días” (p. 210), por ‘orcita’, diminutivo de ‘orza’; “helado de *alfónsigos*” (p. 230), en referencia al fruto del árbol llamado ‘alfoncigo’, entre otros muchos. Apoyan la intensidad del fenómeno ciertas ultracorrecciones como la escondida tras el diminutivo “peluzilla” (p. 235) con la grafía *z* y los casos de seseo en posición implosiva que se encuentran en la expresión “vejiguilla blanquisca” (p. 273) o la ultracorrección “se chamuzcan” (p. 114) por ‘se chamuscan’, entre otros, que dan fe de la conciencia lingüística del autor.

#### 4.2.6. Aspiración de consonantes implosivas

Las huellas de la aspiración se descubren en la escritura en formas como *esitar*, *espondré ausilio*, *esquisito*, *estremidades*, *esperimentan*, *estremeñas*, todas ellas extraídas de las páginas preliminares de la obra de Moyano, que obedecen a la articulación del gru-

po *ks* de la secuencia consonántica formada por la unión del fonema /k/ y el fonema /s/, representada con la grafía *x* en la escritura. Esta combinación se resuelve en el habla mediante una simplificación que da relevancia al fonema /s/ en posición implosiva agrupado con otra u otras consonantes, y elimina, tal vez después de su debilitamiento y aspiración, el fonema velar oclusivo sordo /k/. El proceso se representa en el texto mediante la grafía *sy* y ayuda a interpretar el error en relación con fenómenos fonéticos de variación diatópica propios del español meridional. No es, por tanto, un simple reflejo de desconocimiento del código ortográfico por parte del autor, sino el resultado de su propia articulación de estas secuencias.

Por último, la aspiración y pérdida del fonema /x/ en posición final de palabra se verifica en la transcripción gráfica del sustantivo *almoraduj*, “algunos clavos de especia con un poco de *almoradú*” (p. 21), en referencia la planta aromática conocida también como *mejorana*.

#### 4.2.7. Elyeísmo

El yeísmo propio de la lengua hablada, fruto de la neutralización entre los fonemas palatal lateral sonoro /ʎ/ y palatal central sonoro /j/ a favor del segundo, también encuentra su lugar entre las recetas de Moyano. Ya desde el prólogo se habla de “almendra picada ó queso rayado” (p. xxx), con ese participio del verbo *rallar* que asoma en páginas sucesivas del inventario de recetas: “se hacen unas albondiguillas pequeñas con pan rayado, peregil, azafrán, clavos” (p. 12); “una tanda de macarrones, otra de queso rayado (p. 19); “se echan en pan rayado para que se emborrisen y puedan hacerse unas bolitas redondas achataditas” (p. 35). Es esta una confusión muy común entre hablantes yeístas, que aquí se refleja en la escritura, pero que tiene una dilatada presencia en el habla, al ser *rallar* y *rayar*, lo mismo que otros pares como *malla* y *maya*, voces proclives a la confusión o a la vacilación fónica, a veces incluso entre hablantes distinguidores de las diferencias entre los dos fonemas implicados en la confusión. La tendencia es tan frecuente que la propia Academia, en el *Diccionario Panhispánico de Dudas*, advierte al lector de lo siguiente, cuando explica los usos de los verbos *rallar* y *rayar*: “En la escritura de este verbo y de todos sus derivados, como *rallador* (‘utensilio para rallar’) o *ralladura* (‘partículas que se obtienen al rallar algo’), son incorrectas las grafías con *-y-*, que corresponden al verbo *rayar(se)* (‘hacer(se) líneas o rayas en algo’, ‘lindar o estar próximo a algo’) y, como pronominal, ‘trastornarse’)”. También se adivina el mismo tipo de yeísmo en el nombre del pescado conocido como *rodaballo*, “rodabayo” (p. 62). Estos ejemplos reflejan el gran arraigo que en el habla andaluza de mediados del siglo XIX tiene la neutralización de las diferencias entre los dos fonemas palatales implicados, frente a la zona norte peninsular, más conservadora (pensemos que el ALPI, en los años treinta, dibuja claramente la isoglosa con diferencias entre el español septentrional y el meridional a la hora de articular estos sonidos), donde los textos escritos rara vez muestran confusiones ortográficas derivadas de estos fonemas.



#### 4.2.8. Vacilaciones vocálicas

Para cerrar este apartado relativo a las interferencias de la pronunciación en la escritura, hay que recordar los ejemplos de vacilaciones vocálicas que encierra el libro. La más notable es la que afecta al sustantivo *marmelada*, por *mermelada*: “se coloca en el centro el dulce sin almíbar, bien sea cidra, melocotón, marmelada, fresas, etc.” (p. 180); “marmelada de albaricoques” (p. 203). Podríamos pensar que se trata de un caso de asimilación del timbre de la vocal átona inicial al de la tónica /a/, intensificada esa asimilación por la presencia de dos vocales palatales de abertura media (/e/) en las dos primeras sílabas del lexema. O, tal vez, en un influjo directo de la forma *marmelada*, de origen portugués, a partir de la cual se originó la variante normativa castellana. Los diccionarios del NTLLE registran tres ejemplos de esta forma fiel al étimo: Bluteau en 1721 (idéntico al portugués *marmelada*), Domínguez en 1853 (“sustancia vegetal [sic] confitada por el azúcar”) y Zerolo en 1895 (“fruta ó sustancia vegetal desmenuzada confitada con azúcar”). El CORDE solamente recoge dos casos en un único documento y en un contexto de habla coloquial, una pieza teatral de Antonio Díaz-Cañabate, *Historia de una tertulia*, 1952: “No preguntes na, si es verdad, hombre; está bien. Cuatrocientas pesetas son de ‘marmelada’, que te lo digo yo; de ‘marmelada’”, destacado entre comillas dentro del texto, para poner de relieve el carácter antinormativo de la pronunciación y su uso deliberado por parte del autor al recrear el habla coloquial.

La segunda vacilación vocálica afecta a la transcripción del diptongo [we], solamente en formas conjugadas del paradigma del verbo *cocer* en las que, además, alterna el seseo con la distinción entre *ese* y *zeta*: “se deja que cosa á fuego regular” (p. 11); “se cocen los chícharos” (p. 24); “no es necesario que cosan demasiado” (p. 44); “se deja que cosa todo perfectamente” (p. 104); “se cocen y mondan papas” (p. 146). Esta vacilación refleja que las formas no diptongadas del verbo *cocer* son normales en la escritura del cocinero en algunos tiempos y modos, y que son sistemáticas, porque no se recogen los correspondientes usos normativos en todo el repertorio.

Todos los rasgos apuntados se interpretan como reflejo en la escritura de los códigos articulatorios de la lengua hablada y ponen de relieve que el particular idiolecto del autor se filtra con naturalidad en su discurso escrito. El seseo, el yeísmo, las aspiraciones de consonantes implosivas encuentran su lugar en numerosas páginas de la obra y, al lado de ellas, las ultracorrecciones que de vez en cuando asoman en el texto ponen de relieve que Moyano es consciente de los rasgos particulares de su habla andaluza. Sus transcripciones de estos rasgos identificadores del español malagueño son siempre sistemáticas y coherentes, de ahí la imposibilidad de juzgar la espontaneidad o, por el contrario, la planificación de muchos de los fenómenos que reflejan sus páginas en lo que a la fonética se refiere. Aunque algunas de las que hoy podemos juzgar como faltas ortográficas pueden ser producto de la fluctuación de aquella época e incluso algunas podrían responder a erratas de la edición, no se puede negar que en la mayoría de ellas la oralidad desempeña un papel relevante, pues rara vez entre fonemas muy distintos se localizan erratas y faltas de escritura.

### 4.3. Aspectos morfológicos

La morfología, como parte de la gramática más resistente y menos variable que la fonética, no ofrece en la obra de Guillermo Moyano aspectos reseñables desde el punto de vista del cruce entre escritura y oralidad. Llama la atención el abuso de algunos afijos, como el sufijo diminutivo (elemento que suele caracterizar el lenguaje culinario, tanto para aportar nociones de disminución como de afectividad, según se aprecia en los ejemplos recogidos) o el prefijo intensivo *re-*, que emerge en algunas páginas de la obra como rasgo más propio del lenguaje coloquial y hablado que del código escrito.

#### 4.3.1. Los sufijos diminutivos

Desde el punto de vista morfológico, lo más destacado en la obra es el uso muy frecuente del diminutivo, como suele serlo en los libros de cocina, en los que aflora como un rasgo característico en la descripción de los ingredientes y en las elaboraciones de las recetas. Los sufijos apreciativos diminutivos más frecuentes que encontramos en el texto son *-illo* (muy habitual en las hablas de Andalucía, con la pronunciación yeísta [‘ijo]) e *-ito*, más presente en el español general y más neutro (podría decirse, menos marcado) desde el punto de vista dialectal. La frecuencia de uso de estos afijos en el texto que nos ocupa es elevada, pues las recetas que muestra se basan en cantidades calculadas “a ojo”, de modo intuitivo, con lo cual es normal leer “un poquito”, “una cucharadilla”, “un cachito”, etc., como medidas para elaborar los distintos platos. En estas voces impera el valor aminorativo del sufijo: “a las pencas de acelgas se les quitan las hebras partiéndolas en tiritas ...” (p. 4); “se corta el pan cuadradito en pedazos del tamaño de avellanas” (p. 6); “pan finito ... sobre parrillas. Si es vigilia se fríe en buen aceite y cuando lo está ... se le echa un polvito de pimiento molido” (p. 9); “se hacen unas albondiguillas pequeñas” (p. 12); “hebritas”, “pastelito” (p. 30), “pastillas” (pp. 111 y 121), por ‘pastas pequeñas’, por citar algunos ejemplos.

Frente a estos casos, en otros no referidos a cantidades el sema del sufijo diminutivo suele ser más propiamente afectivo que aminorativo, según reflejan los siguientes ejemplos, algunos de los cuales (como *tenacillas*) están ya lexicalizados en la lengua: “el café se sirve en tazas ó grandes jícaras con sus platillos y cucharitas [...] con las tenacillas cada cual se pondrá el azúcar que guste” (p. xx); “[...] cuiden de tener apetito muy de mañana, y apetito bueno, hasta insolente ...” (p. xxxiii). En el adjetivo “espesita” (p. 30), en referencia a una masa, prevalecen sin duda los valores afectivos del sufijo.

#### 4.3.2. El prefijo *re-*

Junto a los sufijos diminutivos, también en algunas ocasiones llama la atención el uso del prefijo *re-*, que muchas veces –con valores de intensificación o con sentido enfático– resulta sorprendente por las bases a las que se une, según se observa en las formas *repeor*, *remenuado* y *remenuada*, que parecen más propias del registro coloquial: “[...] ó no ha dormido nada, ó ha dormido en un dormitorio mal ventilado, y ha hecho repeor” (p. xxxiii); “todo se pica muy remenuado sobre una tabla” (p. 97); “cebolla muy remenuada,

hongos, ajos [...] que cocerá muy lentamente y se sirve con coscorriones fritos” (p. 121), formas que pueden considerarse como neológicas en el texto de Moyano, dada su rareza de uso en el español general de la época.

#### 4.4. Aspectos léxicos

El léxico que ofrece la obra es muy abundante y variado, pues la cantidad de recetas que atesora permite la multiplicación de ese vocabulario específico de la gastronomía tan bien empleado por Moyano. Muchos de los utensilios que se mencionan en los diversos pasajes del libro hacen referencia a objetos ya desaparecidos o en vías de desaparecer. Llama la atención especialmente el conjunto de palabras relacionadas con los objetos culinarios y las voces relativas a los pesos y medidas de la época, en la que –como se ha apuntado– parece que las recetas se hacían a ojo o, por lo menos, sin las básculas de precisión que hoy nos llevan a una cocina con pesos y medidas muy bien definidos. También llama la atención en la obra el empleo de voces típicamente andaluzas, catalogadas así por los repertorios lexicográficos, lo que no deja de ser interesante para conocer, a través, del vocabulario, aspectos de la vida del autor en la Málaga de la segunda mitad del siglo XIX y, sobre todo, para corroborar esa entrada del léxico propio del habla andaluza malagueña en el texto escrito, con voces como las que se explican a continuación.

##### 4.4.1. Alegría

Es un sustantivo que en el recetario que nos ocupa (usado también en plural, *alegrías*) parece referirse a la forma del pan frito: “se cortan tiritas de pan español todo lo más delgadas posible, y se les da la figura de *alegrías* del tamaño de una almendra” (p. 7); “y toda esta cocida se aparta para servirla en la misma tartera con coscorriones fritos formando *alegrías*” (p. 52); “cuando está cocido se frien [sic] unas rebanadas formando *alegrías*, las que se colocan en la fuente...” (p. 63); “se sirve aderezándola con *alegrías* de pan rebanado fritas” (p. 96); “para que forme un enrejado ó *medias alegrías* por todo el borde” (p. 127). La documentación lexicográfica de la última edición del DLE de este vocablo aporta poco al conocimiento de sus vínculos con la gastronomía, pues no parece tener relación exacta con las acepciones 4 y 5 del artículo que define también el término con sentido gastronómico (s.v. *alegría*): “4. f. ajonjolí. 5. f. Nuégado o alajú condimentado con ajonjolí”, aunque es verdad que el nuégado se elabora a base de unas bolitas o tiras cortas de masa fritas en sartén con forma similar a la de la semilla del ajonjolí. La búsqueda en diccionarios antiguos puede orientar el significado del concepto en relación con el arabismo *ajonjolí*, equivalente a *sésamo* en romance. Covarrubias (1611, s.v. *alegría*) registra esta acepción al explicar que a la masa de pan podían añadirse unas semillas “dulces y agradables” de “alegría”, muy apreciadas por “los niños y las amas que los crían”. También para Francisco del Rosal (1611) *alegría* es sinónimo de *ajonjolí*. El *Diccionario de Autoridades* define *alegría*, en una de sus acepciones (tomo 1, 1726), como “el fruto que lleva la planta del mismo nombre: y son unos granitos amarillos algo mayores que los de la Adormidéra, de la figura de una almendrita pequeña, mui lisos, agradables al gusto,

azeitósos, y nutritivos”, definición coherente, la de esa “figura de una almendrita pequeña”, con la que menciona Moyano en sus recetas en relación con la forma de la semilla del sésamo. En otra subentrada del mismo artículo, *Autoridades* define *alegrías* (en plural) como “unos nuégados hechos de la semilla dicha alegría: y son como una massa de turrón hecha con miel tostada, ó subida mucho de punto, y luego cortada en tabletillas delgadas, del grueso de medio dedo”, datos que también corroboran la asociación metafórica del concepto con la semilla mencionada.

En 1951, el *Vocabulario andaluz* de Alcalá Venceslada (1998) recoge una acepción cercana al sentido que intuimos en la obra de Moyano, al definir la voz *alegrías* (en plural) como “rajas que se hacen a las tostadas de pan para que se tuesten mejor”. Definición que reproduce el *Tesoro léxico de las hablas andaluzas* (2000), de Alvar Ezquerra.

#### 4.4.2. Almoradú

El nombre de esta planta, tal y como se muestra en la obra de Moyano, también parece voz meridional (con aspiración y pérdida del fonema velar final, *almoradux* en lo antiguo y *almoraduj* desde la edición de 1832 del diccionario académico) para lo que en otras áreas del ámbito hispanohablante se conoce como *mejorana* o incluso *tomillo salsero*: “nuez noscada rayada y un poco de *almoradú*, se deshace todo en un poco de leche [...] resultando una salsa blanca y un buen punto de cochura” (p. 49) y “nuez noscada rayada y algunos clavos de especia con un poco de *almoradú* (p. 21). Son muestras de una cocina especiada que echa mano de aliños sencillos, al alcance del público que lo lee y perpetúa su pronunciación hasta lexicalizar en el habla una forma tamizada por el rasgo de la aspiración consonántica en posición implosiva. Alcalá Venceslada no recoge la voz; en cambio, Alvar Ezquerra ofrece la variante *almoraud* con el valor de “almoraduj, mejorana silvestre”.

#### 4.4.3. Chícharo

También es constante la referencia a los *chícharos* en las recetas de Moyano, nombre que se da a los ‘guisantes’ en las hablas meridionales y que incluso desembarcó en América; el propio autor, posiblemente conocedor de las connotaciones regionales del sustantivo *chícharo*, aclara a veces el significado de la palabra con su sinónimo: “se le agregan *chícharos* ó *guisantes*, cogollos ó cabezas de alcachofas y todo cocé” (p. 12); “pichones con *chícharos* ó *guisantes*” (p. 125); “tagarninas, habas, *chícharos* y hojas de lechuga” (p. 3); “*chícharos* y habas” (p. 4). El carácter andaluz del vocablo se pone de manifiesto en la edición de 1783 del diccionario usual de la Real Academia Española (primera documentación lexicográfica del concepto en el NTLLE), que lo identifica con marca de uso dialectal propio de Andalucía con el sentido de ‘guisante’, y en las tres ediciones sucesivas del mismo repertorio (las de 1803, 1832 y 1843). Ajenos a la Academia, los diccionarios de Núñez de Taboada (1825), Salvá (1846), Domínguez (1853) y el de la editorial Gaspar y Roig (1853) mantienen también la marca de variación diatópica andaluza del vocablo en la primera mitad del siglo XIX. Zerolo (1899) y otros lexicógrafos del siglo XX



siguen a la Academia en su decisión de eliminar de sus definiciones la etiqueta de uso regional, desde 1852 hasta la 23.<sup>a</sup> edición de 2014. Extraña que Alcalá Venceslada no recoja la voz. En cambio, sí volvemos a encontrarla documentada en Alvar Ezquerro (2000) con distintos valores: “judía blanca”, “judía pinta”, “judía verde”, “judía alargada” y “guisante” (que parece ser la acepción más extendida dentro del dominio andaluz).

#### 4.4.4. Emborrizar

Con el sentido de ‘empanar’, es un uso típicamente andaluz, más frecuente bajo la forma seseante *emborrisar*, con el significado de “2. tr. And. empanar (|| rebozar con pan rallado). 3. tr. And. rebozar (|| bañar en huevo o harina)” (DLE, s.v.), es decir, con el valor culinario que ofrece el texto y que el autor utiliza a menudo con el sentido del ‘rebozar’ o como adjetivo en la forma *emborrizadas*: “se echan en pan rayado [sic] para que se *emborrisen* y puedan hacerse unas bolitas redondas acataditas” (p. 35); “manos de cerdo *emborrisadas*” (p. 103); “una libra de harina floreada, otra de azúcar florete [...] un cuarteron de almendras tostadas y molidas, tres cuartillas de canela fina [...] se hace almibar espesa y ya frios se *emborrizan* en ella” (p. 184). Es voz de uso antiguo en español, registrada en el leuario del *Diccionario de Autoridades* como término específico del ámbito de la lana, con el sentido de ‘dar la primera carda a la lana, lo mismo que carduzar’, valor que arrastra desde su primera documentación lexicográfica en Minsheu (1617), coherente con el sustantivo *borra* (del latín BURRA ‘lana grosera’). El significado culinario se descubre solo en la forma *emborrazar*, atestiguada desde la versión usual del diccionario académico de 1791 hasta hoy, con algunos cambios de matiz. Tal la vez, a lo largo de la diacronía pudo producirse una interferencia entre estas dos formas, motivada por la semejanza de sus significantes, pues el diccionario de Zerolo, a finales del siglo XIX, recoge, bajo el lema *emborrizar*, los dos significados: 1. “Dar la primera carda a la lana para hilarla” y 2. “Envolver ciertos comestibles, antes de freírlos, en una capa formada con harina, huevos, etc.”, próxima esta última al sentido de ‘empanar’ que se lee en las recetas de Guillermo Moyano. Aniceto de Pagés, en 1904, bajo el lema *emborrazar*, sugiere el origen francés del vocablo, a partir de *embeurrer*, ‘untar con manteca’, procedencia dudosa si se tiene en cuenta que el diccionario académico de 2014 opta por no adscribir el vocablo a ningún étimo seguro. La edición académica de 1925 incluye por primera vez en el artículo correspondiente a *emborrizar* la acepción andaluza ‘dar a los dulces un baño de almíbar o azúcar’, junto con la principal ‘dar la primera carda a la lana para hilarla’. A partir de estas fechas, las ediciones de 1927, 1936, 1939, 1947, 1950, 1956, 1970 mantienen estos dos significados; la versión manual del diccionario de 1984 amplía la definición en lo referente a los usos andaluces, al incorporar una tercera acepción que define el vocablo, también en Andalucía, como ‘recubrir el pescado, la carne, etc., con harina, huevo, etc., para freírlos’, base de las definiciones del manual de 1989. El usual de 1992 se resiste a incorporar estas novedades (mantiene la del baño de almíbar), pero las dos últimas, la de 2001 y 2014, sí la tienen en cuenta y la simplifican al definirla como propia de Andalucía y como sinónimo de ‘rebozar’. Esta historia lexicográfica muestra que Moyano se adelantó

en más de un siglo a la decisión tomada en sus últimas ediciones por el diccionario de la RAE. Por su parte, Alcalá Venceslada recoge *emborrizar* como un verbo transitivo con el sentido de “empanar, envolver en pan rallado o en harina un manjar para freírlo” y “dar a los dulces un baño de almíbar o azúcar”; ambas definiciones son reproducidas por el *Tesoro* de Alvar Ezquerria.

#### 4.4.5. Hornaguear

Verbo muy frecuente entre las recetas de Moyano, también se recoge como de uso en Andalucía, según refiere el DLE s.v. hornaguear: “2. tr. And. Mover algo de un lado para otro, a fin de hacerlo entrar en un lugar en que cabe a duras penas. Hornaguear el pie en un zapato estrecho”. Así pues, presenta el valor de “remover” la comida en la sartén, la cazuela, etc.: “se cogerá la sartén por el mango *hornagueándolos*” (p. 35); “en dando tres ó cuatro vueltas *hornagueando* la cazuela...” (p. 55); “se *hornaguea* tres ó cuatro vueltas” (p. 58). Estos sentidos se descubren en las primeras definiciones del diccionario, desde Nebrija, que hace coincidir en 1495 la expresión castellana *hornaguear la tierra* con las latinas ‘carbunculus, i’ y ‘carbuncolor, oris’. Palet (1604) mantiene el sentido ‘mover la tierra para hacer carbón’, que se repite en otros diccionarios bilingües posteriores a lo largo del siglo XVII y llega al *Diccionario de Autoridades* (1734), que cita expresamente a Nebrija. Este sentido se mantiene sin cambios hasta el diccionario de Alemany y Bolufer (1917), que incorpora las acepciones americanas (chilenas) ‘moverse un cuerpo a un lado y a otro’ y ‘acomodarse los panes en el horno cuando se ordenan convenientemente con la pala para que quepan más’. La Academia, en 1925, añade la acepción andaluza ‘mover una cosa de un lado para otra, a fin de hacerla entrar en un lugar en que cabe a duras penas’, y mantiene la acepción chilena, y también andaluza, ‘moverse un cuerpo de un lado para otro’, que es el que sugiere el libro de Moyano, tanto en sartén como en cazuela. Es un verbo que también lematizan Alcalá Venceslada y Alvar Ezquerria con idéntica definición a la ofrecida por la RAE en 1925.

#### 4.4.6. Marear

Entre los verbos, llama la atención *marear* con el valor típicamente andaluz de ‘rehogar’, significado que hoy sigue recogiendo el DLE en la cuarta acepción del verbo: “4. tr. And. Rehogar”. Es frecuente en la obra de Moyano en lugar de *remover*, *sofreír*, etc.: “se hacen unas albondiguillas pequeñas [...] que se *marean* en manteca y se dejan en un plato aparte” (p. 12); “se cortan cebollas en rebanadas de todo su ancho delgaditas, se *marean* en poca...” (p. 13); “en *mareando* un poco con la cebolla” (p. 15); “en el aceite se *marean* una cucharada ... ó dos de caldo del puchero” (p. 44). El diccionario académico, en su versión de 1803, entre las variadas acepciones del vocablo registra *marear* como “And. Lo mismo que reogar”, que perpetúan las versiones posteriores del repertorio (en 1817, como *rehogar* con su *h* intercalada) y los diccionarios decimonónicos de Salvá (1846), Domínguez (1853), Gaspar y Roig (1853) y Zerolo (1895), prueba de que este uso está bien asentado en la lengua. Alcalá Venceslada (1951) lo define como “rehogar”, pero Al-

var Ezquerra (con datos del libro de José María Becerra Hiraldo, *Lenguas especiales de Andalucía. Repertorios léxicos*) entiende *marear* como “freír ligeramente”, en la provincia de Granada.

#### 4.4.7. Meollada

Es voz que figura ya en el *Diccionario de Autoridades* (1734), con marca de uso regional, como “La fritada de sesos. Es voz usada en Andalucía”. En el texto es una palabra frecuente, no tanto con el significado que le da *Autoridades*, sino como sinónimo de lo que en el resto de España se conoce como *sesada*, que puede aparecer cocida, frita, rebozada o en otras elaboraciones: “huevos cocidos duros rebanados á lo largo y *meollada* ya cocida (p. 126); “se coce la *meollada* aparte [...] Fritura de *meollada*” (p. 38); “agrega á las agujetas trocitos de jamon, alternando una ruedecita de este con otra de *meollada*” (p. 40); “se le añade caldo del puchero, almoradú [...], después la *meollada* y coce á fuego lento” (p. 41). Salvá (1846) va al sentido general al concebir el vocablo con el sentido de ‘los sesos de una res’, definición que repiten en 1951 Alcalá Venceslada y Alvar Ezquerra en 2000.

#### 4.4.8. Papa

Moyano alterna los términos *papa* y *patata*, tal vez por ese afán de llegar a los lectores malagueños, principales destinatarios de su obra: “Se cocen *papas*, se mondan bien calientes y se espachurran en un plato hondo” (p. 157); “se cocen las *papas* y mondadas se pasan por el colador de lata” (p. 25); “media de azúcar cernida por cada tres ó cuatro *papas* y como una nuez pequeña de manteca dura” (p. 29). *Papa* se define por primera vez en el *Diccionario de Autoridades* (1737) con el sentido de ‘ciertas raíces que se crían debaxo de la tierra, sin hojas y sin tallo, pardas por de fuera y blancas por de dentro. Es comida insípida’, e ilustra con un ejemplo de la *Historia natural* de Plinio. Según Corominas y Pascual (s.v. *papa* II), esta fue la forma habitual en castellano desde que se conoció el producto tras el descubrimiento de América hasta que un cruce con *batata* popularizó en España la forma actual *patata*, que es normal ya en la prosa de Quevedo y en textos de finales del siglo XVII. Alcalá Venceslada no incluye en su vocabulario la voz con el sentido gastronómico; en cambio, Alvar Ezquerra sí la documenta (s.v. *papa*<sup>2</sup> sexta acepción) como “de tierra, patata común” y define la expresión “papas a lo pobre” como “patatas cortadas en grandes rodajas y fritas con poco aceite”. *Papa* pervive en Canarias y América y, al parecer, es hoy coloquial en Andalucía y en puntos aislados de Murcia y Extremadura.

#### 4.4.9. Pescada

Es voz que emplea Moyano en lugar de *merluza* y, con este sentido, parece también ser un uso andaluz, a juzgar por la información que nos ofrece el DCECH (s.v. *pez*), “*pescada* (es la forma normal de decir ‘merluza’, en toda Andalucía, desde el Oeste —F. Caballero, *La Gaviota* 1, cap.7, p. 74— hasta Almería, y también en otras partes)” y porque

en el resto de España domina la forma *merluza*. Se observa en uno de los ejemplos cómo el autor aclara entre paréntesis que la pescada es la merluza, posiblemente consciente de que algunos lectores no pudieran saberlo: “Se cubren con la salsa dicha para la *pescada*” (p. 45); “Se toma una buena *pescada*, (merluza) se escama y limpia” (p. 51); “mezclándolas á fuego regular, meneando con cuchara de madera para que no se haga borujones la harina [...] adornando la *pescada* con papas mondadas y cocidas á vapor” (p. 53); “*pescada* asada con salsa bayonesa” (p. 57). Desde el *Diccionario de Autoridades* hasta 1803, *pescada* se define en la tradición académica como ‘pescado salado extendido, seco y curado. Regularmente se dice del abadejo y sus especies’. Esta última edición incorpora la subentrada *pescada fresca ó pescada en rollo*, que explica como sinónimo de merluza “en algunas partes”, prueba de su carácter dialectal. Aunque la voz falta en el diccionario de Alcalá Venceslada, Alvar Ezquerro (2000) sí la registra en su *Tesoro* como “merluza”, y ofrece una enorme documentación en el ALEA en distintos puntos de Almería, Cádiz, Granada, Córdoba, Jaén, Málaga o Sevilla, prueba de su extensión por toda Andalucía.

#### 4.4.10. Puchero

En las primeras páginas de la obra son constantes las alusiones al *puchero*, que, a pesar de ser un guiso que toma el nombre de la vasija en la que se elabora, como plato típico de la cocina española se considera muy andaluz. Moyano alude constantemente en muchas de las recetas al caldo de puchero o a la buena olla<sup>9</sup> y el caldo, en sintonía con su afán de plantear recetas económicas y al alcance de cualquier bolsillo, pues, como él mismo apunta, “los principios constitutivos de una buena olla y del *caldo* que resulta de ella están tomados de las gentes sóbrias y económicas” (pp. VII-VIII). La presencia del vocablo en *Autoridades* manifiesta su carácter antiguo y popular con esta acepción: después de definirlo como ‘vasija de barro vedriado ú por vedriar’, añade que ‘se toma también por el cocido que se encierra ó contiene dentro del puchero’. Otras, como ‘comida diaria’, muestran que, en el español actual y en el texto de Moyano, estas acepciones gozan de total vitalidad. También Alemany y Bolufer (1917) afina estos sentidos al explicar *puchero* como sinónimo de *olla*, con el sentido figurado y familiar de ‘alimento diario y regular’. No es necesario insistir en que tales acepciones llegan hasta la última edición del diccionario académico. Alvar Ezquerro da a conocer distintos significados del término recogidos en el ALEA: “comida”, “cocido que se prepara para la comida” o “cocido con arroz”, “cocido de garbanzos con carne de matanza”.

#### 4.4.11. Sobrehúsa

También parece voz típicamente malagueña, citada en el libro como “sobrehúsa de pescado” (p. 69); este parece ser un guiso propiamente andaluz, o al menos así lo cataloga el diccionario académico en su versión en línea (s.v. *sobrehúsa*): “Del lat. *superfusa* ‘derramada por encima’. 1. f. And. Guiso de pescado en salsa, con cebolla, ajo, pimentón y otras

<sup>9</sup> Esperanza Pélaez (2022) comenta los diferentes “cocidos u olla española” que recoge Moyano en su obra y afirma que “Muchas de las berzas que Moyano describe en su libro ya no se elaboran”.



especias”. Es una receta que está en vías de extinción, a juzgar por las palabras de Guillermo Jiménez Smerdou, que en abril de 2015 publica en la prensa local de Málaga un artículo titulado “Papas, chícharos y ajogatos”, en el que nombra algunos platos típicos de la cocina malagueña que han desaparecido o están en proceso de desaparición. A propósito de la *sobrehúsa* dice: “De la gastronomía nacional y local huyen los jóvenes y menos jóvenes, que nunca han oído hablar de la sobrehúsa, ropa vieja, guisaílo, morralla, ajo arriero, olla podrida”. Define la sobrehúsa como “un guiso de pescado en salsa con cebolla, ajo y pimentón. Normalmente se elaboraba con el pescado frito sobrante”, y añade que era una receta muy socorrida para las familias malagueñas. La versión del repertorio académico de 1884 define *sobrehúsa* [sic] como ‘guisado caldoso que en Andalucía se hace de pescado frito’, acepción presente en las últimas ediciones de la obra, que guarda lejanas conexiones con el sentido etimológico del vocablo latino *superfusa*, ‘derramada por encima’ (desde Pagés, 1904). Alcalá Venceslada lo documenta como “guiso de pescado en salsa”, pero también como “potaje de habas secas”, sentido este último que registra Alvar Ezquerro en su *Tesoro*.

## 5. Reflexión final

Las páginas anteriores evidencian que un texto de tema cotidiano, como es un recetario de cocina, proporciona materiales valiosos para realizar un análisis lingüístico. Y más aún cuando en su escritura interfieren los rasgos propios de la lengua hablada, en este caso estrechamente vinculados con el dialecto andaluz. Guillermo Moyano, al tiempo que persigue un estilo sencillo, pero cuidado, en su escritura, no pone freno a su espontaneidad idiomática y salpica su prosa con los elementos propios del registro hablado, y deja así, además, constancia de fluctuaciones normales en la escritura de la época. La obra entabla un diálogo con sus lectores en el que el uso de un vocabulario cercano crea una atmósfera favorable a la inclusión (espontánea, no deliberada) de los rasgos propios de la fonética y la morfosintaxis andaluzas en todos sus capítulos. Es muy poco lo que hemos podido averiguar sobre la vida de este autor, pero mucho lo que hemos logrado deducir de su manera de expresarse, de su conocimiento del léxico propio de la gastronomía (con muchos andalucismos), del seseo inherente a su discurso y de otros fenómenos meridionales como la aspiración de /s/ final de sílaba o el yeísmo, sin olvidar sus preferencias por los diminutivos en *-illo* e *-ito* o el uso del prefijo *re-* con valor intensivo, por citar algunos, muchos de ellos resueltos con ultracorrecciones que denotan una conciencia lingüística singular por parte del autor. Estas páginas nos han permitido abrir una vía de investigación apasionante, sobre todo en relación con el estudio del léxico de la gastronomía, que merecería un análisis pormenorizado, empezando por los extranjerismos (a los que las dimensiones de este trabajo nos han impedido acercarnos) y continuando con el riquísimo corpus de tecnicismos culinarios que nos proporciona y que podrían ser objeto de una investigación más ambiciosa.

## Referencias bibliográficas

- Alcalá Venceslada, A. (1998). *Vocabulario andaluz (edición facsímil de la impresa por la Real Academia Española en el año 1951)*. Estudio preliminar y edición de Ignacio Ahumada. Jaén: Universidad de Jaén.
- Alvar Ezquerro, M. (2000). *Tesoro léxico de las hablas andaluzas*. Madrid: Arco-Libros.
- Cano Aguilar, R.; Morillo Velarde-Pérez, R. y Narbona Jiménez, A. (2022). *El español hablado en Andalucía*. Sevilla: Editorial Universidad de Sevilla.
- Castillo, I. (2014). La dinastía Loring en su origen. *La Opinión de Málaga*. Consultado el 16 de octubre de 2023 desde <https://www.laopiniondemalaga.es/malaga/2014/06/08/dinastia-loring-origen-28625138.html>.
- Castrillo, A. (2007). El Dani García del siglo XIX. *Diario Sur*. Consultado el 22 de octubre de 2023 desde <https://www.diariosur.es/20071209/sociedad/dani-garcia-siglo-20071209.html>.
- Corominas, J. y Pascual, J. A. (1980-1990). *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico (DCECH)*. Madrid: Gredos.
- Covarrubias, S. de (1993). *Tesoro de la lengua castellana o española*. Barcelona: Alta Fulla.
- El Club Gastronómico Kilómetro Cero viaja al siglo XIX para celebrar su décimo aniversario. *La Opinión de Málaga*. Consultado el 14 de octubre de 2023 desde <https://www.laopiniondemalaga.es/malaga/2022/11/29/club-gastronomico-kilometro-cero-viaja-79270532.html>. <https://laconcepcion.malaga.eu/es/>. [Consultado el 15 de octubre de 2023].
- Fernández, C. (2007). Los fogones de la casa Loring. *Málaga hoy*. Consultado el 22 de octubre de 2023 desde [https://www.malagahoy.es/ocio/fogones-casa-Loring\\_0\\_100790623.html](https://www.malagahoy.es/ocio/fogones-casa-Loring_0_100790623.html).
- Heredia, V. (2022). Comprar libros en la Málaga del XIX: dónde estaban las primeras librerías. *Diario Sur*. Consultado el 10 de octubre de 2023 desde <https://www.diariosur.es/sur-historia/comprar-libros-malaga-primeras-librerias-20220723000043-nt.html>.
- Hernández de Maceras, D. de (1999). *Libro de Cocina*. Santiago Gómez Laguna, ed. Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca.
- Jiménez Smerdou, G. (2015). Papas, chicharos y ajogagatos. *La Opinión de Málaga*. Consultado el 10 de octubre de 2023 desde <https://www.laopiniondemalaga.es/malaga/2015/04/13/papas-chicharos-ajogagatos-28547290.html>.
- Mantegazza, P. (1870). *Enciclopedia igienica popolare. Igiene della cucina*. Consultado el 10 de octubre de 2023 desde [https://issuu.com/accademiadimedicatorino/docs/igiene\\_della\\_cucina\\_parte\\_1](https://issuu.com/accademiadimedicatorino/docs/igiene_della_cucina_parte_1).

- Martínez, N. (2020). Recetas históricas antes del 2.º para recrear durante la cuarentena. *La Vanguardia*. Consultado el 20 de octubre desde <https://www.lavanguardia.com/comer/tendencias/20200426/48504421927/recetas-archivo-biblioteca-nacional-espana-cocina-historia.html>.
- Mateos, C. y Sánchez, M. J. (2018). Los mejores libros de cocina sobre Málaga. *ABC*. Consultado el 14 de octubre desde [https://www.abc.es/gurme/malaga/guias/abci-los-mejores-libros-cocina-malaga-201809222229\\_noticia.html](https://www.abc.es/gurme/malaga/guias/abci-los-mejores-libros-cocina-malaga-201809222229_noticia.html).
- Moliner, M. (1987). *Diccionario de uso del español*. Madrid: Gredos.
- Moyano, G. (2005). *El cocinero español y la perfecta cocinera instruidos en lo mejor del arte culinario de otros países. Libro muy útil para los gefes de casa, fondistas, etc.* Valencia: Librerías París-Valencia S.L. (edición facsímil de la primera, de 1867).
- Moyano, G. (1873). *El cocinero español y la perfecta cocinera instruidos en lo mejor del arte culinario de otros países. Libro muy útil para los gefes de casa, fondistas, etc.* Consultado el 2 de octubre de 2023 en la Biblioteca Digital Hispánica (BDH): <http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000125240&page=1>.
- Moyano, G. (2007). *El cocinero español y la perfecta cocinera instruidos en lo mejor del arte culinario de otros países. Libro muy útil para los gefes de casa, fondistas, etc.* Málaga: Real Academia de Bellas Artes de San Telmo y la Fundación Málaga.
- Pélaez, E. (2022). Berzas: Málaga tiene su propio cocido al menos desde 1867. *Diario Sur*. Consultado el 27 de octubre de 2023 desde <https://www.diariosur.es/malagaenla-mesa/recetas/gastropistas-berzas-malaga-cocido-20221217225240-nt.html>.
- Real Academia Española (1990). *Diccionario de Autoridades*. Madrid: Gredos.
- Real Academia Española. (2020). *Diccionario de la Lengua Española*, versión electrónica actualizada de la 23.ª edición [en línea] <<https://dle.rae.es/>>.
- Real Academia Española: Banco de datos (CORDE) [en línea]. *Corpus diacrónico del español*. <<http://www.rae.es>>.
- Real Academia Española: *Nuevo Tesoro Lexicográfico del Español*. <<http://buscon.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtllle>>.
- Vázquez, A. (2018). El sabroso libro del cocinero de los Loring, en *La opinión de Málaga*, 14-02-2018.
- Villena, E. de (1948). *Arte Cisoria. Arte de trinchar o cortar con cuchillo carnes y demás viandas* [1423]. Prefacio y apéndice-glosario por Enrique Díaz-Retg. Barcelona: Seleccion Bibliófilas.