

Recetas y léxico culinario en prensa española del siglo XIX

*Marta Torres Martínez*¹
Universidad de Jaén, España

Resumen

En esta investigación nos aproximamos al léxico culinario documentado en prensa escrita en español del siglo XIX, un periodo especialmente relevante para la historia de nuestra lengua. Además, como han sostenido muchos estudiosos de la literatura, historia o la sociología, el siglo XIX es, por excelencia, el siglo de la prensa escrita (Mejías y Arias 1998: 241), que se convierte en un medio privilegiado para la transmisión y mediatización de ideas. Partiendo del estudio de Aguirregoitia y Fernández (2015), donde se revela la importante presencia de la gastronomía en la prensa decimonónica, seleccionamos una fuente concreta: los recetarios. No obstante, elegimos dos tipos bien distintos: de un lado, recetas incluidas en agendas o almanaques culinarios y, de otro lado, recetas insertas en publicaciones periódicas. En concreto, respectivamente, nos centramos en el *Almanaque de Conferencias Culinarias* (1892) de Ángel Muro y en el semanario *El hogar* (1866-67), editado por José Ferrer y González. Además de estas dos fuentes, nos interesa hacer una incursión en el panorama hispanoamericano, específicamente, en el caso de la prensa chilena. En cuanto a la esfera culinaria,

¹ Para correspondencia, dirigirse a: Marta Torres Martínez (matorma@ujaen.es), Universidad de Jaén, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Departamento de Filología Española, Campus de las Lagunillas, s/n, 23071, Jaén. ORCID 0000-0002-7766-2315.

desde la Biblioteca Nacional de Chile se da noticia de los primeros libros de recetas, publicados a partir de la segunda mitad del siglo XIX. El objetivo es comprobar las ideas lingüísticas existentes en las publicaciones seleccionadas y, particularmente, revisar las denominaciones de los platos descritos en las recetas, permeables *a priori* a las innovaciones y tendencias culinarias de la época.

Palabras clave: léxico histórico culinario, prensa escrita en español, siglo XIX, recetas.

RECIPES AND CULINARY LEXICON IN THE 19TH CENTURY SPANISH PRESS

Abstract

This research approaches the culinary lexicon documented in the press written in Spanish during the 19th century, a period that is especially relevant for the history of our language. Furthermore, as many scholars of literature, history or sociology have argued, the 19th century is the century of the written press *par excellence* (Mejías and Arias 1998: 241), as it becomes a privileged medium for the transmission and mediatization of ideas. Based on the study by Aguirregoitia and Fernández (2015), which reveals the important presence of gastronomy in the nineteenth-century press, we select a specific source: cookbooks. However, we choose two very different types: on the one hand, recipes included in culinary agendas or almanacs and, on the other hand, recipes inserted in periodicals. Specifically, we focus respectively on the *Almanac of Culinary Conferences* (1892) by Ángel Muro and the weekly *El Hogar* (1866-67), edited by José Ferrer y González. In addition to these two sources, we are interested in exploring the Spanish American scene, specifically, the case of the Chilean press. Regarding the culinary sphere, the National Library of Chile has records of the first recipe books, published from the second half of the 19th century. Our objective is to review the existing linguistic ideas in the selected publications and, particularly, to review the names of the dishes described in the recipes, permeable *a priori* to the culinary innovations and trends of the time.

Keywords: historical culinary lexicon, written press in Spanish, 19th century, recipes.

Recibido: 10/01/21

Aceptado: 01/02/21

1. INTRODUCCIÓN²

Como se ha puesto de manifiesto en numerosos trabajos como, por ejemplo, el de Mejías y Arias (1998: 241),

la prensa del XIX fue consciente, en todo momento, de su poder en lo que se refería a la difusión de ideas políticas, culturales, religiosas o de cualquier otro tipo. Se sentía “educadora” y cumplió, conscientemente, este papel: por esta razón, en los periódicos y revistas del siglo XIX encontramos secciones dirigidas a los hombres (sobre todo, las referentes a las noticias políticas y culturales), otras diseñadas para las mujeres con artículos sobre moda [...].

Este afán por dar a conocer saberes de múltiples y diversos ámbitos lo observamos también en los repertorios léxicos de corte enciclopédico publicados profusamente en este siglo, si bien, ya desde los orígenes de la lexicografía monolingüe del español con Sebastián de Covarrubias y su *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611), se documentan artículos con amplia y detallada información acerca de los lemas recogidos (Azorín 1996-97; Anaya 1999-2000: 8). Entre los materiales que se acopian, atendemos en este estudio a los relativos a la gastronomía a fin de aproximarnos al léxico culinario decimonónico. Entendemos que la prensa del siglo XIX nos permitirá tener una visión completa y variada acerca del ámbito culinario, y del vocabulario de especialidad que emplea, gracias a las noticias, reportajes, artículos o recetas documentadas.

En concreto, atendiendo a Aguirregoitia y Fernández (2015), que destacan el papel de la gastronomía en la prensa decimonónica, nos centramos en los recetarios. De una parte, nos interesan las recetas incluidas en agendas o almanaques culinarios y, de otra, aquellas halladas en publicaciones periódicas. Particularmente, nos centramos en el *Almanaque de Conferencias Culinarias* (1892) de Ángel Muro y en el semanario *El hogar* (1866-67), editado por José Ferrer y González, respectivamente. En el primer caso se recopilan fórmulas culinarias escritas por renombrados autores de la época como Ramón de Campoamor, José Ortega Munilla, Vital Aza o el célebre Doctor Thebussem (por ejemplo, *dulce de crema de boniato, ensalada real*,

² Este trabajo se inscribe en el proyecto *Ideas lingüísticas y pedagógicas en la prensa del siglo XIX* (PGC2018-098509-B-I00]), financiado por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades y dirigido por Victoriano Gaviño Rodríguez (Universidad de Cádiz) y María José García Folgado (Universidad de Valencia).

macarrones verdes, apple-kake); en el segundo, se ofrecen sencillas recetas autóctonas de fácil ejecución (*sopa a la juliana, conejo estofado, bacalao a la vizcaína, ensalada de naranja*).

Además de estas dos fuentes, nos interesa hacer una incursión en el panorama hispanoamericano, específicamente, en el caso de la prensa chilena. La Biblioteca Nacional de Chile dispone de los primeros libros de recetas, publicados a partir de la segunda mitad del siglo XIX y en los que se recoge la fusión de tres tradiciones: el sustrato indígena, el elemento hispano y el influjo de la cultura francesa. En lo que respecta al ámbito periodístico, surgen revistas donde se incluyen recetas e incluso se dan pautas sobre la disposición de la mesa o la preservación de los alimentos. Revisaremos, específicamente, tres publicaciones que, si bien se publican ya a comienzos del siglo XX, recogen a buen seguro el acervo léxico surgido en la centuria anterior: *Familia* (1910-1928 y 1935-40), *Zig-Zag* (1905-1964) y *Pacífico Magazine* (1913-1921).

El objetivo es localizar las ideas lingüísticas presentes en las publicaciones de interés, así como analizar los ítems léxicos relativos a las elaboraciones culinarias descritas. En definitiva, se trata de completar la aproximación al léxico histórico culinario del español realizada en trabajos previos (Torres 2012, 2014, 2017 y 2018) a fin de compilar, secuenciar y repertorizar los términos objeto de estudio atendiendo a la metodología de la lexicografía histórica.

2. EL AMBIENTE CULINARIO EN LA PRENSA DECIMONÓNICA

Tal como apuntan Aguirregoitia y Fernández (2015: 22), a lo largo del siglo XIX se publican agendas y almanaques culinarios para el ama de casa, tratados de cocina económica, sencillos manuales de cocina, obras de repostería, licorería, helados y sorbetes, libros para órdenes religiosas, cocina de cuaresma, diccionarios domésticos con recetas de fácil ejecución, excelentes tratados de prestigiosos gastrónomos, reediciones de obras antiguas y traducciones casi siempre del francés.

No obstante, en la prensa, en torno a la gastronomía, lo más destacado fue el intercambio de misivas entre el Dr. Thebussem –Mariano Pardo de Figueroa, experto en gastronomía y acérrimo defensor de la cocina española– y Un cocinero de S.M. –José Castro y Serrano, periodista y asiduo

colaborador en periódicos y revistas de la época—, entre 1876 y 1877, en *La Ilustración española y americana* (cf. Aguirregoitia y Fernández 2015: 21; Ruiz Torres 2020: 175).

3. RECETARIOS EN LA PRENSA DECIMONÓNICA

Según constatan Aguirregoitia y Fernández (2015: 22-23), a la vista de los resultados de su estudio acerca de la presencia de la gastronomía en noticias, artículos y reportajes en la prensa a partir de 1860, el ámbito culinario fue un tema que interesó a la sociedad del momento. Estas especialistas agrupan los datos que arroja su análisis en cinco apartados: historia de la gastronomía, teoría gastronómica, publicidad, recetas y curiosidades.

En el presente trabajo nos centramos especialmente en las recetas, dado que nos interesa revisar y compilar las denominaciones de los platos elaborados, determinación justificada y avalada por Eberenz (2014: 33), quien considera estos términos especialmente sugerentes en el ámbito del léxico histórico:

Lo que más atrae al historiador del léxico son los nombres de los alimentos elaborados, los platos más o menos complejos que se han confeccionado a lo largo de los siglos, y también ciertas bebidas compuestas. Si se excluyen las sustancias y productos simples, esto es, los productos vegetales y animales cuyas denominaciones pertenecen al léxico común, nos encontramos ante un contingente de voces más o menos homogéneo que podría reunirse en un diccionario histórico de la alimentación y la culinaria.

A continuación, como hemos indicado en la introducción, nos centramos en prensa generada en España —*Almanaque de Conferencias Culinarias* (1892) de Ángel Muro y *El Hogar* (1866-67)— y en revistas producidas en Chile —*Zig-Zag* (1905), *Familia* (1910) y *Pacífico Magazine* (1913)— a fin de revisar el léxico culinario incluido en las recetas compiladas en las publicaciones seleccionadas.

3.1. *ALMANAQUE DE CONFERENCIAS CULINARIAS* (1892) DE ÁNGEL MURO

Tal como se especifica en la información registrada en la Hemeroteca digital de la Biblioteca Nacional de España, este almanaque, del que solo consta el número correspondiente a 1892, se editó como complemento a la publicación *Conferencias Culinarias*³, un recetario de periodicidad mensual editado desde 1890 por Ángel Muro, ingeniero, periodista y gastrónomo bastante reputado. Además, Muro es el autor del *Diccionario general de cocina* (1892), en dos volúmenes con más de 800 páginas y 200 grabados, y *El Practicón. Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras* (1894)⁴, precisamente, dedicado al Doctor Thebussem y a Un cocinero de su Magestad.

En el prólogo, Muro declara haber pensado realizar este almanaque a finales de noviembre de 1892. Y, aunque en un primer momento le pareció una difícil empresa, reconoce que el proyecto salió adelante gracias a “la exquisita benevolencia y educación esmeradísima de escritores, artistas y prohombres notables de España” (Muro 1892: V) a los que el gastrónomo solicitó una inmediata colaboración. En efecto, entre sus páginas, hallamos recetas de Ramón de Campoamor (*pan y cebolla*), José Ortega Munilla (*zorzales en salsa*), Vital Aza (*pastel de pato á la Besançon*) o el propio Doctor Thebussem (*cotelettes à la Remuñana*)⁵, así como indicaciones de platos confeccionados por personajes célebres, como Lord Byron (*apple-kake*), Alejandro Dumas padre (*leche de almendras*), Molière (*lait de poule*), el Conde de Tolstói (*flan ruso*), Montesquieu (*setas tostadas á la bordelesa*)

³ Martínez Llopis (1995: 378) describe las *Conferencias culinarias* como “una serie de pequeños tomos sobre temas gastronómicos que se publicaban mensualmente [en “La Monarquía”], a lo largo de cinco años [(1890-1894)], en los que el autor trata cuanto se relaciona con la mesa y la cocina [...] Se le puede señalar como defecto el excesivo entusiasmo del autor por las ideas venidas de allende el Pirineo”.

⁴ A juicio de Martínez Llopis (1995: 377-378), “una obra muy popularizada, esmaltada de anécdotas, pero totalmente inspirada en la cocina francesa, de la que se multiplicaron las ediciones”. A propósito del “glosario escondido” hallado en este tratado culinario, cf. Torres (2018).

⁵ En la introducción al *Almanaque de Conferencias Culinarias* (1892) de la Hemeroteca digital, además, se destacan otras recetas de distintas personalidades: “podemos ver cómo preparar las gachas manchegas según la receta del dueño del famoso restaurante Lhardy, de la Carrera de San Jerónimo, o el curioso guisado de trigo, por el periodista y más tarde alcalde de Madrid José Francos Rodríguez. No faltan recetas de platos de todas las regiones y territorios de España, como el arroz a la cubana, firmada por José del Perojo, que tiene la particularidad de ser redactada cuando Cuba todavía era española”.

o el Papa Pío IX (*cappone alla siciliana*). Además, recopila elaboraciones de famosos cocineros de siglos anteriores, como Martínez Montañón (*costrada de assadurilla de cabrito*), Altamiras (*mazapán de almíbar*) o Nola (*morcilla de cebolla*).

A modo de *captatio benevolentiae*, Muro (1892: VI) destaca que “este almanaque no puede, por su clase, parecerse a ningún otro almanaque”. De ahí que relegue al final de la publicación, tras la indicación de más de cien recetas y del listado de platos sugeridos para cada mes⁶, el contenido habitual de este género (calendario con épocas célebres, fiestas, inicio de estaciones o santoral), lo que le da pie a confirmar que “el *Almanaque de Conferencias culinarias* resulta un libro superior a todos los libros de su clase, por la calidad y por la cantidad de sus redactores”. De hecho, Muro (1892: VII) constata que “es el primer ejemplo en España de un libro escrito por tantas y tan sobresalientes personalidades”, que no quiso empañar con anuncios de artículos culinarios, pues “en manifestaciones como esta en que brillan más que el oro, el talento y la inteligencia, no cabe el mercantilismo” (Muro 1892: 148).

Entre las denominaciones del listado de recetas compiladas encontramos algunas de interés como *arropía* (p. 2), *huevos carlistas* (p. 4), *ensalada real* (p. 7), *morteruelo* (p. 22), *gofio* (p. 26), *migas canas* (p. 27), *macarrones verdes* (p. 34), *gachas manchegas* (p. 41), *cazuela cuajada* (p. 49), *tinola* (p. 57), *farinato* (p. 67), *picadillo cubano* (p. 88), *huevos pasados por agua* (p. 102), *potaje popular* (p. 104), *pochas* (p. 118), *costrada de asadurilla de cabrito* (p. 127), *leche de almendras* (p. 130), *flan ruso* (p. 131), *sopa flamenca* (p. 153), *blanco y negro* (p. 142), *salmis de agachadizas* (p. 144), *torrijas de manzanas* (p. 154), *salmis de chochas* (p. 155), *buñuelos de viento* (p. 156), *pepitoria de gazapos* (p. 156), *mayonesa de pollo* (p. 156), *pepitoria de pollas* (p. 158), *costilletas de cordero* (p. 160), *natillas de caramelo* (p. 161), *chanfaina encebollada* (p. 162), *chupe* (p. 163), *malvises* (p. 163) o

⁶ Por ejemplo, para el mes de enero Muro recomienda 31 elaboraciones, una por día, y anota que “la mayor parte de estas recetas las hallará el lector en la colección de *Conferencias culinarias* que consta de 20 tomos”: *sopa de fideos*, *pichones en pepitoria*, *múgil esparrrillado*, *ternera asada con acederas*, *solomo de vaca en su jugo*, *macaroni a la italiana*, *jalea al marrasquino*, *arroz en purée de guisantes*, *sollo a la gijonesa*, *despojos de ave con nabos*, *lebrato salteado*, *pierna de carnero asada en asador*, *acelgas glaseadas*, *plum-pudding*, *sopa de sémola*, *anguilas a la marinera*, *vol-au-vent con relleno de pechugas*, *gallina con arroz*, *roastsbeef [sic] con patatas*, *escorzoneras a la Thebussem*, *huevos moles*, *caldo concentrado con huevos escalfados*, *perdices estofadas*, *pescadillas al gratin*, *mollejas de ternera mechadas*, *liebre asada*, *cardos en salsa blanca*, *torrijas de manzana*, *sopa de cebolla*, *lenguas de carnero braseadas y ostras al gratin*.

sobreasada trufada (p. 165). Además, se documentan voces procedentes de otras lenguas como *cotelettes* (p. 1), *apalaurreandiak* (p. 23), *hyram* (queso tártaro) (p. 106), *apple-kake* (p. 129), *plum-pudding* (p. 133 y 154), *sauce mayonnaise* (p. 138), *amourettes* (p. 143), *macaroni* (p. 154 y 155), *vol-au-vent* (p. 154), *roatsbeef* [sic] (p. 154), *pilau turco* (p. 155), *entrecote* (p. 157) y *galantina* (p. 159).

Si atendemos a la recepción de estos ítems léxicos en la tradición lexicográfica del español, encontramos voces ya recogidas en el *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611) de Covarrubias –*morteruelo*, “cierta salsa que se haze del hígado del puerco y de la manteca”; *natillas*, “suerte de natas artificiales y de cozina”; *pepitoria*⁷, “un guisado que se haze de los pescueços y alones del ave” y *picadillo*, “cierto género de guisado que se executa picando la carne cruda con tocino, verduras y ajos, después de lo qual se cuece y sazona con especias y huevos batidos”⁸– o incluidas a partir del *Diccionario de autoridades* (1726-39) de la RAE –*arropía*, “cierto género de torcido hecho de harina, miel y especias, tostado al fuego”, *buñuelo*, “una bola más o menos grande (lo más común del tamaño de una nuez) de massa,

⁷ No obstante, en el caso de *pepitoria*, Varela (2009: 285) señala cómo esta voz se trata de un galicismo introducido en español en los Siglos de Oro: “en el léxico culinario propiamente contamos con otros galicismos cuya presencia en nuestra lengua arranca de los siglos XVI y XVII: nombre de platos como *crema*, *fricasea*, *gigote*, *hipocrás*, *jalea*, *pepitoria* o *uspot*; de utensilios relacionados con la preparación o el momento de la ingestión de comida, como *servilleta*, *taller*, *trincheo*; o de fiestas fundadas en una buena comida, como *festín* (*banquete* y *jira* se documentan antes del siglo XVI)”. Sin embargo, más adelante, Varela (2009: 289) advierte que “la realidad muestra que, aun procediendo del francés la designación del guiso, desconocemos si su referente vino también del país vecino. En ningún recetario se nos informa, por ejemplo, del origen de la pepitoria, del gigote o del hipocrás”.

⁸ En la receta de *picadillo cubano*, aportada por Matías de Padilla, se introduce un ingrediente especial en la base de la fuente donde se sirve la carne picada y condimentada, a saber, “una capa de *casabe* húmedo, o sea la torta que se hace con la harina del tubérculo conocido con el nombre de *yuca*” (p. 88). Es de interés indicar que *casabe* se registra por vez primera en el repertorio inconcluso de Adolfo de Castro, *Biblioteca universal. Gran diccionario de la lengua española [...]* (1852-55); “según Pichardo en su *Diccionario cubano*, torta circular y delgada hecha de la raíz de la yuca agria, rallado y exprimido el jugo venenoso de la punta. Se cuece en el buren echando por un cedazo la fécula ya preparada. Se extiende y comprime con una paleta o tablilla llamada *cuisa*, hasta que cocida de un lado se vuelve del otro”. No obstante, la variante con la interdental (*cazabe*) se incluye en el *Diccionario de autoridades* (1726-39) de la RAE: “torta que a la manera de pan se hace en algunas partes de las Indias Occidentales de la raíz de la tucubia o yuca, la qual raen fuertemente los naturales y después la ponen como en lagar con una gran piedra encima, para que exprima todo el zumo y lo que queda seco se cuece a fuego lento en vasos de barro, cuya figura dexa hechas las tortas, que sirven de pan a los Indios y Españoles. Nuestros historiadores casi vulgarmente le llamen pan de *cazabe*”.

bien preparada, que echada en azeite hirviendo, se forma de esta manera una figura, y después de bien frita se come con miel o sin ella” y *torrija*, “rebanada de pan empapada en vino, ù otro líquor, rebozada con huevos batidos, y frita en manteca, ò azéite”-. En el siglo XVIII, en el *Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes* (1786-93[1767]) de Terreros, también se lista *pilau* (“cierto plato que hacen los turcos con arroz, grasa (y según otros) grasa, manteca, aceite frito y cebolla”), si bien esta voz no vuelve a ser incorporada en diccionarios del español hasta la segunda mitad del siglo XIX⁹. A lo largo de este siglo se incorporan otros lemas como *chupe* (“*Amér.* Guisado muy común y gustoso de carne con papas, chuño y pimienta, a que se añade a veces queso y huevos”, en *Nuevo diccionario de la lengua castellana*, 1846, de Salvá)¹⁰, *plum pudding* (“manjar inglés, especie de pastel cocido en agua y compuesto de harina, tuétano de vaca, aceitunas o pasas de corinto, etc. se sazona generalmente con vino de Madera o ron”, en el *Diccionario enciclopédico de la lengua española*, 1853-55, de Gaspar y Roig) y *mayonesa* (“del fr. *mayonnaise*. Salsa fría y muy espesa que se hace batiendo aceite y yemas de huevo || Plato aderezado con esta salsa. Mayonesa de pescado, de ave”, desde el *Diccionario de la lengua castellana*, 1884, de la RAE). No obstante, habrá que esperar al siglo XX para encontrar en la macroestructura de los diccionarios numerosas voces como *gofio* y *galantina* (“*Amér.* Pasta hecha con harina de maíz y dulce” y “del fr. *galantine*. Entre cocineros, ave deshuesada, rellena, que se sirve prensada y fría || *Amér.* En Chile, gelatina seca”, respectivamente, en el *Diccionario de la lengua española*, 1917, de Alemany Bolufer); *farinato* y *tinola* (“*Sal.* Embutido de pan amasado con manteca de cerdo, sal y pimienta” y “*Filip.* Especie de sopa que se hace cociendo en agua pollo o gallina muy picados, con trocitos de calabaza o de patata”, respectivamente, en el *Diccionario de la lengua española*, 1925, de la RAE) o los préstamos *costilleta*, *entrecote* y *vol-au-vent* (“galicismo por chuleta”, “voz francesa. Entrecuesto, solomillo, chuleta”, “voz francesa, pronúnciese volován. Especie de pastel de hojaldre

⁹ En concreto, en los suplementos de 1853 y 1869 del *Diccionario nacional* de Domínguez y en el *Diccionario enciclopédico de la lengua castellana* (1895) de Zerolo, Toro e Isaza, donde se define *pilau* como “cierto plato que hacen los turcos con arroz, manteca, carne, aceite frito y cebolla”.

¹⁰ La RAE incluye esta voz a partir de *Diccionario manual e ilustrado de la lengua española* de 1927: “Chile y Perú. Guisado muy común, semejante a la cazuela chilena. Se hace con papas en caldo, a que se añade carne o pescado, mariscos, leche, queso, huevos, ají, tomate y a veces algo más”.

que se rellena de carne o de pescado”, respectivamente, en el *Diccionario manual e ilustrado de la lengua española*¹¹, 1927, de la RAE)¹².

Otras voces no se documentan en diccionarios pero sí en corpus como el *Fichero general* de la RAE. Por ejemplo, *salmis* se localiza en el *Diccionario general de cocina* (1892) y en *El Practicón* (1894) de Muro, donde se define como “guisado compuesto especialmente con aves de caza asadas, sobre todo chochas y becacines; después trinchadas y puestas con una salsa típica, para estimular el apetito y refinar el plato” y se ofrece el término *salmorejo* como equivalente¹³. También se registran vocablos como *roastbeef* o *cake*¹⁴, incluidos en las *Apuntaciones idiomáticas y correcciones de lenguaje* (1943) de Roberto Restrepo (“la carne de vaca soasada tiene ya su nombre en el diccionario, *rosbif*, un poco rudo para nuestro armonioso idioma, pero menos bárbaro en su escritura que el *roastbeef* que usan los elegantes” y “es pastel en español”, respectivamente)¹⁵.

¹¹ *Diccionario manual e ilustrado de la lengua española* ha conocido cuatro ediciones: la primera data de 1927, la segunda edición sale en 1950, la tercera consta de seis volúmenes y se ofreció al público en fascículos semanales entre 1983 y 1985, mientras que la cuarta y última se publica en 1989 de nuevo en un volumen. Según relata Seco (2003[1987]: 338), este repertorio fue proyectado en 1915 a fin de “llegar a un sector social más amplio que el destinatario tradicional del Diccionario común, no solo imprimiendo un determinado giro a su fisonomía interna, sino haciéndolo más económico y físicamente más manejable”. En este sentido, Alvar Ezquerro (2002: 349) destaca que este repertorio registra palabras siguiendo criterios más amplios y, por este motivo, considera que su principal peculiaridad es la “permissividad”.

¹² Cabe destacar cómo *costilleta* solo se recoge en las ediciones del *Diccionario manual e ilustrado* de la RAE, si bien *entrecote* y *vol-au-vent* se adaptan como *entrecot* y *volavén* y se recogen a partir de las ediciones de 1992 y 2001, respectivamente, del *Diccionario de la lengua española* de la RAE.

¹³ *Salmorejo* sí se recoge desde el *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611) de Covarrubias como “un cierto género de salsa o escabeche con que suelen aderezarse los conejos echándoles pimienta, sal y vinagre y otras especias”.

¹⁴ *Cake* se recoge en el *Diccionario general de cocina* (1892) de Muro: “También se dice *kake*. Es un pastel inglés que, cuando hay una boda en Inglaterra, en casa de cada novio, como puede leerse en Dickens, se hace una torta enorme para repartirla en pedazos entre los convidados”.

¹⁵ En efecto, *rosbif* se lematiza en la tradición lexicográfica del español a partir del *Diccionario de la lengua castellana* (1884) de la Real Academia Española: “del inglés *roastbeef*. Carne de vaca soasada”.

3.2. *EL HOGAR* (1866-67)

Publicado desde junio de 1866 hasta marzo de 1867, según la información proporcionada por la Hemeroteca digital de la Biblioteca Nacional de España, este semanario de largo subtítulo –“periódico de intereses materiales, adelantos en las artes domésticas, higiene, parte culinaria, revistas, poesías, cuentos, anécdotas, novedades, modas, anuncios y espectáculos”–, funcionaba a modo de boletín de la Agencia de Servicio Doméstico que un año antes se había creado en Madrid como empresa de colocación y contratación de sirvientes.

El propietario y editor, José Ferrer y González, se encargaba de distribuir gratuitamente esta publicación entre los abonados de su agencia. Cada número constaba de cuatro páginas, donde se aludía a la relación entre criados y amos y figuraban secciones de higiene, culinaria, instructiva o de modas. Además, en su cuarta plana se informaba de los precios de los alimentos de primera necesidad (pan, carne, vino, aceite, etc.), de las cotizaciones de la bolsa, cartelera de espectáculos y anuncios comerciales.

En concreto, a propósito del ámbito culinario, Aguirregoitia y Fernández (2015: 28) indican que *El Hogar* (1866-67)

contenía una sección de interés gastronómico arte de trinchar y arte culinario con indicaciones de comidas que usa la clase media y que se componen de dos sopas un plato volante y otro fuerte y su postre de repostería, pudiendo consistir el otro de frutas de la estación y advirtiendo que elegirán platos de fácil ejecución, esto es, sencillas recetas autóctonas muy alejadas de las casi imposibles recetas francesas y, por ende, de las mesas de aristócratas y burgueses enriquecidos.

En efecto, en el número 1 de *El Hogar*, como preámbulo a la “sección culinaria”, se explica lo que sigue:

Como nuestro interés principal es prestar utilidad a todas las familias en general, y esta sección no es seguramente la menos importante para ella, en cada número les daremos las indicaciones de una comida de las que habitualmente usa la clase media, compuesta de dos sopas para variar, un plato volante, otro fuerte y su postre de repostería, pues el otro puede ser de frutas de estación, advirtiendo que elegiremos los platos, que sin dejar de tener mérito sean de fácil ejecución en una casa de regulares condiciones.

De los 26 números publicados, 19 se encuentran disponibles en la Hemeroteca digital de la Biblioteca Nacional de España. Listamos, seguidamente, los menús seleccionados e incluidos en cada una de estas entregas:

- n.º 1 (junio de 1866): sopa a la primavera, sopa de pan, croquetas de ave, solomillo a las setas, flan o crema de café al baño maría.
- n.º 2 (junio de 1866): sopa de macarrones con queso, sopa de patatas, vaca a la moda, bacalao a la vizcaína, torrijas de arroz.
- n.º 3 (junio de 1866): sopa de pan aderezada, sopa a la condé de carne o de vigilia, almondiguillas de carne, merluza en salsa de avellanas, puding de pan.
- n.º 4 (julio de 1866): sopa a la francesa, sopa de acederas, bacalao a la marinera, calabacines en pisto, ensalada de naranja.
- n.º 12 (noviembre de 1866): sopa de sémola, sopa de zanahorias nuevas, ternera cocida en su jugo, vaca guisada, croquetas de confituras, crema de chocolate.
- n.º 13 (diciembre de 1866): sopa a la juliana, sopa de cebolla con leche, costillas de cerdo asadas, conejo estofado, tortilla de azúcar, leche asada.
- n.º 14 (diciembre de 1866): puré de lentejas, puré de acederas, cocretas de aves, ternera cocida en su jugo, natillas.
- n.º 15 (diciembre de 1866): puré de zanahorias, sopa a la monaco, chuletas de ternera en yerbas finas, sartenada, peras a la alemana.
- n.º 16 (diciembre de 1866): besugo guisado, merluza frita, lenguados fritos, coliflores, cardo, sopa de aves caseras, sopa de té, criadillas de cordero y carnero, chuletas de puerco en guisado, merluza a la holandesa, pava a lo casero, pastel de arroz, huevos de nieve.
- n.º 17 (diciembre de 1866): puré de lentejas, sopa a la juliana, solomillo con setas, pierna de carnero con judías, croquetas de aves, menudillos de pavo a la casera, patatas a la duquesa, solomillo asado, pavo trufado, gelatina en pirámide a la española, ensalada a la italiana.
- n.º 18 (enero de 1867): sopa de macarrones con queso, riñones de carnero a la brocheta, guisado de carnero, pollos asados, torrijas con trufas.
- n.º 19 (enero de 1867): sopa de arroz, chuletas de ternera a la papillote, ternera guisada con su propia sustancia, panecillos americanos.
- n.º 20 (enero de 1867): sopa alemana de cerveza, puré de patatas, vaca guisada, lengua de carnero, pasta torrada de almendras, tortas de pan con manteca.
- n.º 21 (enero de 1867): sopa a la capuchina, sopa de macarrones al graten, capón en arroz, conejo frito, rosquillas de Fuenlabrada, bizcocho al pan negro.
- n.º 22 (febrero de 1867): sopa de pan, jamón frito, bistefk, lengua de vaca, mechada y en salsa, conejo en pepitoria.

n.º 23 (febrero de 1867): sopa de cebolla con leche, puré de zanahorias, picadillo de vaca, sesos de vaca o ternera, liebre a la casera, pierna de carnero asada, dulce de grosella.

n.º 24 (febrero de 1867): sopa de ajo, sopa de nabos, sopa de calabaza, frito de pájaros, ternera asada.

n.º 25 (febrero de 1867): pollos con yerbas finas, panatela o sustancia de pan, caldo de pollo para los enfermos, salsa picante, vaca cocida, lomo de vaca mechada en asador, mantequilla de vacas para la mesa.

n.º 26 (marzo de 1867): sopa de calabaza en leche, paladar de vaca a la casera, salsa de anchoas, aves, patatas cocidas al vapor, mantecados de Astorga, mantequillas de Soria.

Podemos observar cómo se repiten términos ya vistos en el *Almanaque de Conferencias culinarias* (1892) de Muro, como *natillas*, *pepitoria*, *picadillo* o *torrijas*. Se trata de voces que, efectivamente, apuntan elaboraciones tradicionales, de asequible ejecución.

Ya desde el *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611) de Covarrubias se lematiza *pisto*, definido como “la sustancia que se saca del aue, auiéndola primero majado y puesto en una prensa, y el xugo que se allí sale bolviéndolo a calentar se da al enfermo que no puede comer cosa que aya de mascar”. De este modo también lo caracteriza la RAE en su *Diccionario de autoridades* (1726-39), si bien en el *Diccionario de la lengua castellana* (1803) se añade el significado “en algunas partes la fritada de pimientos y tomates revueltos”. A partir de 1852 se incorpora la siguiente definición: “en algunas partes le agregan cebolla y calabacín”. De hecho, la propuesta de receta de *El Hogar*, en su número 4, es “calabacines en pisto”¹⁶.

El *Diccionario de autoridades* (1726-39) de la RAE recoge *almondiguilla* o *almondeguilla*, “voces corrompidas de albondiguilla, que es como debe decirse”; *panetela*, “especie de sopa, como papas, que se hace con caldo, pan rallado y azúcar, que mantiene mucho, y es mui útil para los que padecen del pecho y personas delicadas. Hácense también de otras maneras, aunque

¹⁶ En el *Diccionario general de cocina* (1892), Muro deja claro que “lo que propia y vulgarmente se llama pisto es la pistada de pimientos y tomates revueltos, la que, para que sea más sabrosa, se prepara del modo siguiente: se pican calabacines muy menudos y se frien en sartén con cebolla menuda, pimientos, tomates, perejil, sal y pimienta. Luego se agregan yemas de huevo bien batidas, removiéndolo todo mucho hasta que esté cocido”.

comúnmente siempre entra el pan rallado”¹⁷ y *sartenada*, “lo que de una vez se puede freír en la sartén”.

El *Diccionario enciclopédico de la lengua española* (1853-55) de Gaspar y Roig lematiza por primera vez *papillote*, etiqueta esta voz como neologismo y la define como “el papel en que se envuelve el cabello, para que tome rizo, y la carne, particularmente las costillas, para asarla, y que no se caiga el pan rallado y demás ingredientes que se le echan. Es voz tomada del francés”. Ya en el *Diccionario manual e ilustrado de la lengua española* (1927) se registra la locución *a la papillote*, caracterizada como “asado de carne o pescado con manteca o aceite y envuelto en un papel”. Muro en su *Diccionario general de cocina* (1892) recoge la voz *papillota* (“el papel en que se envuelve la carne, particularmente las costillas, para asarlas y que no se caiga el pan rallado y demás ingredientes que se le echan”), ya incluida en el *Nuevo diccionario de la lengua castellana* (1846) de Salvá, quien inspira la definición de *papillote* presente en el repertorio de Gaspar y Roig.

Croqueta se recoge por vez primera en la quinta edición, de 1853, del *Diccionario nacional* de Domínguez: “especie de almóndiga de arroz, patas, patatas, etc. que se hace freír”. En el *Diccionario general de cocina* (1892) de Muro se especifica que “no son las croquetas más que unas albondiguillas hechas de todo y con todos los manjares en picadillo, rebozadas con huevo y pan rallado y fritas hasta el punto de tueste. Tienen también una forma típica y hasta un tamaño reglamentario. Son cilíndricas, del grueso de una pieza de 10 céntimos y de dos a tres pulgadas de largo. Las croquetas son platos de entrada y de entremés ordinario o de dulce”.

Sopa juliana se incorpora a la tradición lexicográfica en el *Diccionario de la lengua española* (1936) de la RAE, bajo el artículo de *sopa*, “la que se hace cociendo en caldo verduras, como berza, apio, puerros, nabos, zanahorias, etc. cortadas en tiritas y conservadas secas”. Cabe destacar que en la última edición del *Diccionario de la lengua española* de la RAE se incorpora *juliana* como lema (“conjunto de verduras u otros alimentos cortados en juliana”) y se incluye la locución *en juliana* (“dicho de la manera

¹⁷ No obstante, en el *Diccionario de la lengua castellana* (1899) de la RAE, ya se incorpora una acepción distinta, que apunta a un plato algo más suculento: “especie de papas que se hacen con caldo muy substancioso y pan rallado, a lo cual se suele agregar gallina picada, yemas de huevo, azúcar u otros ingredientes”. Esta receta ya la incorpora Martínez Montaña en su *Arte de cocina* (1611): “Para vna escudilla de panetela, cozerás media gallina con vn poco de carnero, y picarás la carne de la pechuga en parte que salga muy blanca, y tendrás pan rallado que esté de vn día para otro”. Además, tal como se registra en el *Fichero general* de la RAE, *panetela* también se refiere a una especie de bizcocho en algunas zonas hispanohablantes como en Cuba, México, Puerto Rico y Andalucía.

de cortar principalmente las verduras para ensaladas o guarnición de otros alimentos: En tiras finas”). La acepción relativa a *sopa juliana* se mantiene con la definición “sopa preparada con verduras cortadas en juliana”. Ya Muro en su *Diccionario general de cocina* (1892) afirmaba que “se da este nombre a una sopa que se hace con toda clase de hierbas y de legumbres, y muy particularmente con zanahorias cortadas en tiritas muy delgadas”. Además, añade que “en estos tiempos del progreso gastronómico se ha llegado a perfeccionar en absoluto la conservación de todas esas legumbres picadas por medio de la desecación, lo cual permite confeccionar la sopa juliana en todo tiempo”.

En cuanto a los extranjerismos crudos, se documentan *bistefk* y *puding*. De un lado, *bistefk*, se registra en el primer cuarto del siglo XX, en el *Diccionario de la lengua española* (1917) de Alemany Bolufer, con la forma *bistec*, que remite a *biftec*, lema definido por vez primera en el *Diccionario de la lengua española* (1925) de la RAE: “del ingl. *beefsteak*, de *beef*, buey, y *steak*, lonja, tajada. Lonja de carne de vaca soasada en parrillas”¹⁸. Anteriormente, desde la edición de 1884, la voz lematizada era *biftec*. De otro lado, la forma *puding* solo se registra como forma alterna a *puđin* (en el doble lema *puđin* o *puding*) en el *Diccionario enciclopédico de la lengua española* (1853-55) de Gaspar y Roig (“cierta masa hervida, que se hace por lo común de harina, azúcar, pasas, leche y huevos. Es plato de la cocina inglesa, de donde lo hemos recibido con el vocablo”). No obstante, la variante adaptada¹⁹ *puđin* se registra ya en el siglo XVIII, en el *Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes* (1786-1793[1767]) de Terreros: “cierta masa sabrosa y dulce, que se compone en España según el uso de Inglaterra”²⁰.

¹⁸ Recordamos cómo, a propósito de esta voz, Álvarez de Miranda (2004: 1054) apunta que “*biftec*, *bistec* han de venir del fr. *bifteck*, más que del ingl. *beefsteack*”.

¹⁹ Es preciso recordar a Álvarez de Miranda (2009: 143), cuando alude a que la diferencia entre préstamo y extranjerismo radica en el diferente grado de aclimatación o adaptación a la lengua receptora: “el préstamo sería la palabra ya asimilada, plenamente incorporada a la lengua, adaptada en los diferentes aspectos (fonético, gráfico, morfológico); el extranjerismo, la palabra que todavía no lo está, que los hablantes perciben como extranjera”.

²⁰ Muro en su *Diccionario general de cocina* (1892) ofrece las variantes *puđin* y *puding*, al igual que indicó años antes Salvá en su *Nuevo diccionario de la lengua castellana* (1846): “cierta masa hervida, que se hace por lo común de harina, azúcar, pasas, leche y huevos. Es plato de la cocina inglesa, de donde lo hemos recibido con el vocablo”. Además, señala que procede del anglicismo *puđding*, voz documentada solo en dos repertorios: en el *Diccionario enciclopédico de la lengua castellana* (1895) de Zerolo, que remite a *puđin*, y *Diccionario general y técnico hispanoamericano* (1918) de Rodríguez-Navas, que lo define como “pastel inglés”.

Leche asada no se registra en la tradición lexicográfica del español, pero sí se incluye en el *Diccionario general de cocina* (1892) de Muro, que reproduce la receta documentada por Juan de Altamiras en su *Nuevo arte de cocina* (1745): “Tomarás dos quartillos de leche, con una libra de azúcar, revuelta con una docena de huevos batidos, revuélvelo todo, ponle fuego arriba, y abaxo, y se asará; tiene el gusto de quesada”²¹.

En cuanto a los dos productos con denominación de origen citados en el último menú (*mantecados de Astorga* y *mantequillas de Soria*), en el *Diccionario general de cocina* (1892) de Muro se ofrece sendas recetas, bajo los artículos de *mantecada* y *mantecado*, respectivamente:

Mantecada. La rebanada de pan, untada con manteca de vacas y azúcar. *Mantecadas de Astorga.* Se pone en un cazo una libra de buena manteca fresca y otra de azúcar blanco tamizado, se bate bien con una espátula y a intervalos se añaden hasta doce huevos; cuando está muy batida se la [sic] incorpora una libra de harina superior, bien pasada, y una onza de canela pulverizada; hecho esto se traslada a cucharadas esta masa en unas cápsulas de papel que de antemano se han preparado, y al momento se ponen a cocer en el horno regular o templado por espacio de seis u ocho minutos.

Mantecado. Cierta género de bollo amasado con manteca. *Mantecados de Soria.* Se pone en un cazo una libra de manteca fresca de vaca y se deslíe a lumbre mansa; luego se la [sic] echa azúcar de pilón hasta formar una masa espesa, la que se coloca en cápsulas chatas de papel blanco, y en seguida se meten a cocer en el horno flojo, pero con la puerta abierta, porque estos mantecados para cocerse solamente se han de secar.

3.3. RECETARIOS EN PRENSA CHILENA

Nos resulta de interés acercarnos a la prensa chilena, concretamente a revistas de índole doméstica ya publicadas a comienzos del siglo XX, a fin de observar y analizar la presencia de temas culinarios para comparar esta información con la hallada en los documentos ya vistos en la hemeroteca española. Para ello, nos centramos en tres revistas: *Zig-Zag*, considerada la

²¹ En el *Fichero general* de la RAE localizamos una cédula en la que se define este plato: “postre de leche y huevos”. Se trata de una información contenida en un libro de cocina de una autora ecuatoriana del siglo XX, *Nuestras comidas* (1969) de Piedad Larrea Borja.

primera publicación de carácter misceláneo producida en Hispanoamérica desde 1905; *Familia*, destinada a mujeres de élite y letradas publicada entre 1910 y 1928; y *Pacífico Magazine*, editada desde 1913 y orientada a un público eminentemente masculino y de clase alta.

Antes de iniciar nuestro análisis, reproducimos las palabras de presentación del monográfico sobre “Cocina chilena. Los primeros libros de recetas (1851-1950)”, incluido en la web de la Biblioteca Nacional de Chile²², a propósito de sus inicios y desarrollo a lo largo del siglo XIX:

Los trabajos historiográficos acerca de la cocina chilena coinciden en señalar que esta es el resultado de la fusión de tres tradiciones culinarias. En primer lugar, el sustrato indígena, que aportó las materias primas, especies vegetales autóctonas como el maíz, la papa, el poroto, el zapallo y el ají, que hasta la actualidad conforman la base de las preparaciones criollas. Por su parte, los conquistadores introdujeron una serie de productos, técnicas y prácticas culinarios que, asociados a los ingredientes locales, dieron origen a una cocina mestiza, que se consolidó durante la época colonial. Posteriormente, a fines del siglo XIX, el influjo de la cultura francesa sobre los hábitos de las élites locales se tradujo en la adopción de nuevas recetas procedentes de la gastronomía europea [...] Con la difusión de la imprenta y el progresivo desarrollo de la industria editorial, comenzaron a circular los primeros manuales de cocina editados en Chile. El primero de ellos, publicado en Santiago en 1851, fue *Ciencia gastronómica. Recetas de guisos y potajes para postres*, atribuido a Eulogio Martín [...] Entre los títulos publicados durante la segunda mitad del siglo XIX destacan el *Cuaderno de guisos y postres* (1865), *El cocinero chileno* (1867), *El confitero chileno* (1872) y el *Manual del cocinero práctico* (1882), que llegó a tener cinco ediciones. Tan populares como este último fueron el *Libro de las familias* (1876) y —ya en el umbral de nuevo siglo— la *Enciclopedia del hogar de la Tía Pepa* (1898), de Rafael Egaña, los cuales junto con ofrecer recetas de cocina incluían consejos de higiene, medicina doméstica, cosmética y otros datos prácticos para la dueña de casa.

Según se advierte en la presentación de *Zig-Zag* ubicada en la web de la Biblioteca Nacional de Chile, a comienzos del siglo XX se emprende la modificación del quehacer editorial chileno que, tras haber servido en la etapa decimonónica a la discusión política y al saber ilustrado, inicia su orientación al entretenimiento y la información, lo que, asociado a la profesionalización

²² Disponible en: <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-3340.html>

de la actividad, marcó el nacimiento del periodismo moderno en Chile. Su primer número se publica el 19 de febrero de 1905 y contiene variedad de temáticas, que atraen a diversos tipos de lectores. Al parecer, dado su atractivo grafismo y calidad visual, este semanario tuvo gran éxito y se alzó inmediatamente como el más vendido del momento. Con más de 3.000 números publicados y de índole miscelánea, *Zig-Zag* incluye información relativa a la literatura, artes, moda, cocina, curiosidades y vida social. No obstante, tras revisar sus quince primeros números, no encontramos noticia sobre cuestiones gastronómicas. Únicamente se alude a un banquete, en concreto, el ofrecido a propósito de “la presencia del señor Menéndez Pidal y las delegaciones arbitrales que iban de paso para España a terciar en el litigio de límites peruano-ecuatoriano sometido al discernimiento de don Alfonso XIII” (n.º 12, de 7 de mayo de 1905, p. 11). Se informa acerca de este y otros banquetes desde la óptica de su valor como evento de la alta sociedad—de hecho, se ubica en la sección llamada “Ecos mundanos”—, pero no se aporta ningún dato a propósito de los menús servidos y, por tanto, no se describe ni se alude a ninguna elaboración culinaria.

Familia, publicada ininterrumpidamente desde 1910 hasta 1928 y subtitulada “Revista mensual ilustrada dedicada exclusivamente al hogar”, en cambio, fija su interés en un tipo específico de lectoras, mujeres de la alta sociedad y letradas, a fin de entretenerlas y cultivarlas. Tal como se explica en la presentación de la Biblioteca Nacional de Chile, se nutre de las siguientes secciones: comentario de libros y literatura; artículos de música y avances científicos; uno o más folletines; vida social; temas relativos al matrimonio, al amor, a la religión y al hogar; consejos para la casa y decoración; recetas de cocina; labores y moda, y una sección de correspondencia titulada “Cartas de París”, donde se reflejó la influencia de la cultura francesa en las costumbres. En ella participaron importantes escritores e intelectuales de la época y, además, bajo su amparo se impulsó la formación de varias instituciones femeninas y se fundó en 1915 el Círculo de Lectura. En relación con el ámbito gastronómico, en efecto, como se avanza, constatamos que en cada número se presenta una sección culinaria que, en cada ocasión, presenta subsecciones distintas. Por ejemplo, el número 1 (enero de 1910) se centra en “Una buena comida”, “Menús y su explicación”, “La buena presentación de los dulces en las comidas” y “Duraznos en conserva para el invierno”, mientras que el número 2 (febrero de 1910) atiende a “La buena cocina”, “Menús”, “Cómo se deben trincar la carne y el pescado”, “Salsa de tomates en conserva” y “Conservación de las legumbres”.

Hemos comprobado que el inicio de la sección culinaria en los dos primeros números, bajo los títulos de “Una buena comida” y “La buena cocina”, encierra recetas de suculentas elaboraciones:

Número 1: consommé, sopa al natural, sopa de acelgas, lenguado a la bosmague, pollo con naranja, huevos a la bouchère, fresas a la Magda, damascos pralinés, puddings variados (pudding de Pascua, plum pudding sencillo, chancellois pudding, pudding de bizcochuelo, palmira pudding, excelente pudding de pan con mantequilla, pudding de colegiales, pudding de arroz molido, pudding de limón, pudding de higos) y sus salsas (salsa de vino y salsa de chuño).

Número 2: callampas rellenas, huevos a la creey, huevos printaniere, pichones rellenos a la limousine, soufflé de coliflor al gratín, chuletas de cordero con pebre de castañas, salsa bordelesa para los tallos o la médula, cepas a la bordelesa, noisettes de ternera a la paillard, soufflé Rothschild, truchas á la meunière, espaldilla de cordero á la d'Artois.

Observamos cómo se documentan voces ya comentadas anteriormente como *pudding* o *plum pudding* que aparece en numerosas ocasiones. También encontramos nuevos ítems como *praliné*, introducido también en las ediciones de 1983-85 y 1989 del *Diccionario manual e ilustrado de la lengua española* de la RAE (“Voz francesa. Crema de almendra o avellana. Se dice especialmente del chocolate que lleva en su composición trocitos de almendra, avellana”) e incluido en las siguientes ediciones hasta la actualidad (“Del fr. *praliné*. Crema de chocolate y almendra o avellana”). También la forma *consommé* se incluye exclusivamente en la edición de 1927 del *Diccionario manual e ilustrado de la lengua española* de la RAE (“Voz fr. Consumado, caldo”), si bien a partir de la segunda mitad del siglo XX se lematiza con la forma adaptada *consomé*. Un caso similar es el de la voz *soufflé*, que encuentra acomodo solo en las ediciones de 1983-85 y 1989 del *Diccionario manual e ilustrado de la lengua española* de la RAE (“Voz francesa. adj. Aplíc. a ciertos manjares preparados de modo que se adquieran consistencia esponjosa || m. plato preparado a base de claras de huevo batidas a punto de nieve y algún ingrediente, como queso, pescado, etc. También se prepara de otras formas como postre”) y, ya en 2014, se registra con la variante adaptada *sufflé*. Por su parte, el adjetivo *bordeles*, *bordelesa* se empieza a lematizar a partir de mediados del siglo XIX, en el suplemento de 1853 del *Diccionario nacional* de Domínguez. De otro lado, la voz *bizcochuelo* (*pudding de bizcochuelo*) se cataloga como voz empleada en Argentina y Uruguay en el *Diccionario de la lengua española* de la RAE a partir de su edición de 2001: “Arg. y Ur. Torta esponjosa hecha con harina, huevos y azúcar muy batidos”²³.

²³ No obstante, en el *Diccionario general de cocina* (1892), Muro define *bizcochuelo* como “bizcocho hecho sin cuidado”. De otro lado, en las ediciones de 1970 y 1984 del *Diccionario*

Cabe destacar dos voces procedentes del quechua: *callampa* y *chuño*. De un lado, *callampa* se registra a partir del *Diccionario de la lengua española* (1917) de Alemany Bolufer (“*Amér. En Chile, hongo*”) e inmediatamente después en el *Diccionario de la lengua española* (1925) de la RAE (“*Chile, seta*”). De otro lado, *chuño* se incluye ya a mitad del siglo XIX, en el *Nuevo diccionario de la lengua castellana* (1846) de Salvá²⁴ (“*Per. Papa amarga, seca y curada al hielo, con que se hace una especie de menestra, que es alimento común*”)²⁵.

En el apartado central, encontramos listas de menú, en concreto, cuatro en cada entrega. Veamos, como más arriba, el caso de los dos primeros números de *Familia*:

Número 1:

- Gateau de boeuf a la charbonniere (pan de buey a la chabonniere), mayonesa de ave, haricots blancs a la bretonne (porotos blancos a la bretona), Pudding de figues (budín de higos)
- Potage celesi (sopa de apio), petits patés aun jambon (pastelitos de jamón), poulet santé marengo (pollo marengo), contrefilet a la broche (punta de picana al asador), ris a la maitaise (arroz a la maltesa)
- Croutes de moelle a la bordelaise (tostadas de medusa a la bodelesa), maquereau maitre d’hotel (pescado maitre d’hotel), filet de mouton a la casserole (filete de cordero a la cacerola), salade pommes de terre (ensalada de papas), pommes a la portuguese (manzanas a la portuguesa)
- Potage crecy bonne femme (sopa de zanahoria), rissoles a la arisienne (empanaditas a la parisiense), gigot braisé a la catalane (pierna de cordero a la catalana), foie de veau roti en masinade (hígado de ternera asado), petits pots a la crème (tacitas de crema)

de la lengua española de la RAE, se caracteriza como “pan sin levadura que se cuece por segunda vez para que dure mucho tiempo”.

²⁴ Precisamente, entre los aspectos más relevantes incluidos por Salvá en su repertorio, tanto Seco (2003[1987]: 277) como Azorín (2003: 130) apuntan la preocupación del valenciano por incorporar al caudal léxico de nuestra lengua palabras procedentes del continente americano. En este sentido, Alvar Ezquerro (1992: 20-21) indica que Salvá “incluyó numerosos arcaísmos –con la pretensión de hacer un diccionario total de la lengua–, no pocos neologismos, y muchos regionalismos, en especial americanismos, siendo el primero de nuestros lexicógrafos que lo hace de una manera consciente e intencionada”.

²⁵ Ambos términos, *callampa* y *chuño*, se incluyen en la última edición del *Diccionario de la lengua española* de la RAE (“*Bol., Chile, Ec. y Perú. seta (l hongo con forma de sombrilla)*” y “*1. m. Arg., Bol., Chile, Ec., Perú y Ur. Fécula de la papa. 2. m. Bol. y Perú. Papa deshidratada, muy usada en la comida criolla de las regiones andinas*”, respectivamente).

Número 2:

- Oeufs frits a la Pastourelle (huevos fritos á la Pastourelle), veau du cheval blanc (ternera receta del restaurante El Caballo Blanco), salchichas al vino blanco, salade de chou-fleur (ensalada de coliflor), gateau Picayune (budín Picayune)
- Consommé a la savoisienne, soubric de foie gras, pigeons foreis a la Masarchère (pichones rellenos á la Masarchère), cané de veau a la broche (asado de ternera al asador), petits pois a l'oignon et laitux (arvejas con cebolla y lechuga), pruneaux a la Mère Louise (ciruelas á la Mère Louise)
- Escargots a la bourguignonne (caracoles á la bourguignonne), oeufs a l'aurore (huevos a la aurora), morne a la Marianne (bacalao a la Mariana), pommes de terre en gratín Dauphinoise (papas á la Dauphinoise), budín de castaña
- Potage crème salsifis (sopa crema salsifias), canapé d'oeufs aux anchois, raie sauce hachée (raya salsa picada), canard sauvage roti (patos voladores asados), endives a la mornay (legumbres en forma de pepino)

Observamos rápidamente cómo se emplea, de manera general, el francés a la hora de ofrecer tales listados²⁶, si bien, en la mayoría de los casos, se ofrece la traducción a nuestra lengua. Cabe destacar algunas voces como *budín*, *salsifí*, *maitre*, *poroto*, *arvejita* y *filete*. *Budín* se recoge por vez primera en Zerolo (1895), “*Amér.* Masa hecha por lo regular de harina, con azúcar, pasas y especias, que se sirve como postre”. La RAE lo incluye en 1925 (“Del ingl. *pudding*. Plato dulce que se prepara con bizcocho o pan deshecho en leche y azúcar y frutas secas, cocido todo al baño de María”) y, a partir de la edición de 1992, remite a *pudding*, ya visto más arriba. *Salsifí* (del fr. *salsifis*)

²⁶ Álvarez de Miranda (2004: 1052) confirma que “por lo que a los préstamos se refiere, no hay duda de que durante los siglos XVIII y XIX el francés ocupa el primer lugar entre las lenguas de procedencia”. Además, Álvarez de Miranda (2004: 1053) destaca cómo “durante los dos últimos siglos, y más en el XX que en el XIX, se incrementan las dificultades para la adaptación fonética y por ende gráfica (también morfológica: formación del plural) de los galicismos; ello se debe sin duda a un mayor conocimiento –por más que sea superficial y, desde luego, no generalizado– de la lengua francesa por parte de las clases altas y medias”. Desde luego, según afirma Álvarez de Miranda (2009: 142) en otro de sus trabajos, “la historia de los préstamos de una lengua refleja claramente la historia de las relaciones culturales (en sentido amplio) que el pueblo que la habla ha mantenido con otros pueblos, así como la influencia que han ejercido en determinados momentos los pueblos y lenguas culturalmente hegemónicas”.

se documenta a partir del *Diccionario de la lengua castellana* (1884) de la RAE (“planta parecida a la barba cabruna, pero con hojas como las del puerro. Se comen cocidos los brotes tiernos y las raíces”). Por su parte, *maitre* solo se incluye en dos ediciones del *Diccionario manual e ilustrado* de la RAE (1984 y 1989): “Voz francesa. Jefe de comedor en restaurantes y hoteles”, si bien María Moliner, veinte años antes, registra la expresión *maitre d’hôtel* en su *Diccionario de uso actual* (1966-67): “expresión francesa con que se designa al jefe de comedor de un hotel o restaurante”²⁷. Como traducción de *haricots* se emplea *poroto*, voz procedente del quechua que registra por vez primera en la tradición lexicográfica el *Nuevo diccionario de la lengua castellana* (1846) de Salvá: “*Am.* Legumbre, especie de alubia o arveja”. No obstante, *petits pois* se traduce como arvejas. Bajo el lema *arveja*, precisamente, a partir del *Diccionario de la lengua española* (1925) de la RAE se recoge la acepción “Chile, arvejo” y *arvejo* en ese mismo repertorio equivale a *guisante*. A finales del siglo XX, en la edición de 1992 ya queda marcado como “*Argent., Col. y Chile.* Guisante” y ya a partir de 2001 como “*Am.* Guisante”. Finalmente, en lo que respecta a *filete*, hasta el *Diccionario de la lengua castellana* (1869) de la RAE no se registra la acepción referida al ‘solomillo’²⁸. Ya en 1914 se incorpora el significado ‘pequeña lonja de carne magra o de pescado limpio de raspas’. En francés, según hemos comprobado en el *Trésor de la la langue française informatisé*, la acepción de *filet* marcada mediante la abreviatura “*BOUCH*” y definida como “*pièce de viande particulièrement tendre, qui est située dans la région lombaire, chez les animaux de boucherie*” se documenta desde finales del siglo XIV (*Le ménager de Paris: traité de morale et d’économie domestique*, c. 1393). En *CORDE*, *filete*, con el significado de ‘pequeña lonja de carne magra o de pescado limpio de raspas’, se documenta por vez primera a finales del siglo XIX, en *Fortunata y Jacinta* (1885-87) de Benito Pérez Galdós.

A propósito de los numerosos galicismos registrados, ya en *La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el Doctor Thebussem y un cocinero de S. M.* (1887)²⁹, en el primer artículo, dedicado

²⁷ Alvar Ezquerro incluye *maitre* en su *Diccionario de voces de uso actual* (1994) y la define como “jefe de cocina”.

²⁸ Anteriormente, desde el *Diccionario de autoridades* (1726-39) de la RAE, se registra el significado “*assador pequeño y delgado*”, al que le acompaña una cita del *Arte de cocina* (1611), de Martínez Montañón (“*Velos espetando en un filete, que es un assadorcillo delgado y si no en una broqueta de hierro*”).

²⁹ Esta publicación, como indica Ruiz Torres (2020: 170), recopila los artículos que se intercambiaron Mariano Pardo de Figueroa y José de Castro y Serrano en *La Ilustración Española y Americana* (1876-77 y 1882).

al *gigote de lengua*, el doctor Thebussem habla de la influencia gala en el ámbito gastronómico y del uso del francés a la hora de citar las distintas elaboraciones³⁰. Además, se reflexiona y debate acerca de la idoneidad del empleo de una lengua u otra en el contexto gastronómico:

Se advierte que al verificar la deliciosa cocina de Francia su invasión en diversos países del mundo, lo ha hecho imponiendo también su ya generalizado y casi universal idioma, y redactando en la lengua de Molière el texto íntegro de las listas de comidas; particularidad que ha contribuido a difundir el habla de la Galia, y que no debe pasar inadvertida a los ojos de aquellas personas que se dedican a estudios lingüísticos.

Ahora bien: ¿debe ponerse todo el menú en lengua francesa o ha de escribirse en la nacional de cada tierra?

Después de largas meditaciones sobre esta consulta y de oír el parecer de sabios académicos, de expertos cocineros, de filósofos eclécticos y de inteligentes gastrónomos, la respuesta es fácil: “La lista, dicen sin vacilación, ha de redactarse en el idioma nacional, dejando de los extranjeros aquellos nombres, ya técnicos o ya de ciertos manjares, admitidos por el buen uso” (p. 12, 2.^a ed., 1888).

De hecho, más adelante se alude a denominaciones de platos empleadas habitualmente en su lengua de origen:

³⁰ No en vano, ya Moyano (2010: 27) advierte lo que sigue:

El siglo XVIII representa el inicio de la influencia francesa. En España el siglo comienza con la muerte de Carlos II, último monarca de la dinastía de los Austrias que, tras la guerra de Sucesión, proclamará monarca a Felipe V, instaurándose en España la dinastía de los Borbones. Su llegada a la corte impone el ceremonial y el protocolo de Versalles. Esta influencia que llega a todos los ámbitos de la vida lo hace naturalmente a la cocina, aunque reducida a los círculos aristocráticos. La cocina española popular se mantendrá fiel a las tradiciones y los productos, aunque con la progresiva incorporación de los cultivos de América.

El modelo francés se extiende rápidamente por Castilla y Cataluña debido tanto al enorme prestigio de la cocina francesa como al afrancesamiento general de la sociedad española que lo interpreta como expresión de modernidad. La nueva dinastía de los Borbones impone la presencia de cocineros franceses en la corte, a lo que tendremos que unir que la España del siglo XVIII no produce grandes recetarios al estilo del de Nola en el siglo XVI o Martínez Montañón en el XVII.

Por su parte, Varela (2009: 284) afirma que, en efecto, “en nuestro país se tomó conciencia del buen hacer culinario francés a partir del siglo XVIII”, con la llegada de los Borbones; restringida entonces la influencia al reducido espacio de la corte, hubo de esperarse al siglo XIX y sobre todo al XX para que se produjera la extensión y vulgarización de ciertos elementos e ingredientes, técnicas para elaborar distintos platos, modos de presentarlos y de servirlos”.

Queden en habla francesa e inglesa los vocablos *consommé*, *sándwich*, *foie-gras*, *relevé*, *fliet*, *roast-beef*, *beef-steak* y otros, y sea este un tributo de cortesía y de justicia a las naciones a quienes se deben platos delicados o voces propias de la mesa y de la gastronomía (p. 13).

No obstante, a la hora de recordar algunos banquetes como el de la cena ofrecida por el Duque de Montpensier en el palacio de San Telmo (Sevilla) con motivo del baile con que se obsequió a la reina Isabel II el 4 de octubre de 1862, el Doctor Thebussem expresa lamento: “doloroso es, por la categoría de los sujetos a quienes pertenecen, mencionar ahora algunos menús estampados en francés” (p. 15)³¹. De hecho, al final del artículo recomienda “que las listas de los convites dados por el Rey de España deben redactarse, en la parte que sea posible, en lengua castellana”.

La sección del primer número de *Familia* (enero de 1910) concerniente a “La buena presentación de los dulces en las comidas” habla de platos como los que siguen: *cake de nuez*, *merengues de nuez*, *cake good-luck*, *torta danesa*, *manzanas rellenas*, *jalea de uva*. En este caso, al igual que en el *Almanaque de Conferencias Culinarias* (1892) de Muro, observamos la aparición del anglicismo *cake*, recogido en la tradición lexicográfica del español únicamente en las ediciones de 1983-85 y 1989 del *Diccionario manual e ilustrado de la lengua española* de la RAE: “Voz inglesa. Especie de bizcocho que contiene frutas”.

Destacamos también la última subsección culinaria del segundo número de *Familia* (febrero de 1910), acerca de la “Conservación de las legumbres”, en la que se alude a las *arvejas verdes*, *arvejas preparadas a la inglesa*, *porotos verdes*, *porotos blancos*, *damascos* o *duraznos*. En relación con esta última voz, a partir de la segunda mitad del siglo XX, se marca dialectalmente en los repertorios de la tradición lexicográfica del español: “*Argent. y Chile*. Nombre genérico de las varias especies de árboles melocotonero, pérsico y durazno, propiamente dicho” y “*Argent. y Chile*. Fruto de esos árboles” en el *Diccionario de la lengua española* (1925) de la RAE³².

Finalmente, la tercera revista chilena revisada ha sido *Pacífico Magazine*. Publicada desde 1913 hasta 1921, fue destinada a un público eminentemente masculino y de clase alta. Incluye contenidos relativos, fundamentalmente, a

³¹ En este sentido, en relación con el empleo de galicismos en el ámbito culinario, Varela (2009: 284-285) confirma que aumenta a partir del siglo XIX favorecido por el mundo cortésano “que de manera más fructífera favoreció las escasas relaciones entre Francia y España en el campo de la cocina”.

³² En la última edición ya recibe la marca general *Am.* (‘americanismo’).

satisfacer los intereses de un lector culto y cosmopolita, de gustos exigentes y gran poder adquisitivo. Como se indica en la presentación de *Pacífico Magazine* en la Biblioteca Nacional de Chile, entre sus páginas albergan extensos artículos de actualidad, populares folletines de autores nacionales y extranjeros, crónicas históricas, relatos fantásticos, artículos biográficos y reseñas artísticas. Además, se incluyen secciones de corte más liviano, como notas de viajes y deportes, galerías fotográficas de personajes de la aristocracia chilena, recetas de cocina, caricaturas, curiosidades y consejos para la vida doméstica. Tras leer los números publicados de enero a diciembre de 1913, en efecto, encontramos secciones en las que se tratan temas culinarios. Por ejemplo, en el número 2 (febrero de 1913, p. 204) se atiende a “La fabricación de bombones” donde destacamos las siguientes especificaciones:

Existen, diversas clases de bombones que podemos clasificar en cuatro grupos según el procedimiento empleado en su fabricación: almendras, caramelos, bombones de azúcar y pastillas” [...] clásicas almendras peladillas [...] las almendras garrapiñadas [...] las pastillas se diferencian de los bombones en que se forman por una masa no disuelta, sino pastosa de substancia pulverizada y mezclada con almíbar o jarabes gomosos. Hay dos clases de pastillas, “estampées” y las pastillas “a la goutte” o de esencia.

Observamos en esta cita voces como *peladillas*, registrada ya en el *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611) de Covarrubias (“almendras confitadas llanas”); *garrapiñadas*, ítem incluido a partir de la edición de 1950 del *Diccionario manual e ilustrado de la lengua española* de la RAE (“dícese de las almendras confitadas”) o *pastillas*, voz incorporada desde los inicios de la lexicografía del español, pero definida atendiendo al contexto culinario ya en el siglo XIX (“porción muy pequeña de pasta compuesta de azúcar y alguna substancia medicinal o meramente agradable”, en el *Diccionario de la lengua castellana* de la RAE de 1884). Es curioso cómo Adolfo de Castro en su *Biblioteca universal. Gran diccionario de la lengua española [...]* (1852-55) lematiza la forma *bombones*, en plural: “pastillas muy pequeñas de azúcar”³³. El singular *bombón* se documenta a partir del *Diccionario de la lengua castellana* (1884) de la RAE: “Del fr. *bombon*. Confite que, por lo común, contiene licor”. En cuanto a *jarabe*, se incluye

³³ En 1853, en la quinta edición del *Diccionario nacional* de Domínguez también se incluye *bombones* como lema y se define de este modo: “*Conf.* Pequeñas pastillas de azúcar, de diferentes colores y de sabor variado exquisito”.

desde el *Diccionario de autoridades* (1726-39) de la RAE (“bebida dulce, y medicinal, que confeccionan los Boticarios hasta la consistencia de almíbar, y según los ingredientes, o el simple, de que se forma, toma el nombre: como jarabe de violetas, de camuesas, rosado, etc.”), si bien ya en la primera edición de su *Diccionario de la lengua castellana* (1780) se halla una acepción que exclusivamente apunta al ámbito de la confitería (“qualquier bebida compuesta, que excede en el dulce, especialmente si no está muy fría”).

Además, en *Pacífico Magazine* es recurrente encontrar en muchos números la sección denominada “La felicidad en la vida modesta”. En concreto, ofrecemos los ítems léxicos documentados en los números 2, 4 y 9, de febrero, abril y septiembre de 1913.

De un lado, en el número 2 (febrero de 1913, p. 222), se habla de “sopas mogras buenas para los ricos como para los pobres”: *sopa de cebolla*, *sopa de frejoles*, *sopa verde*, *sopa de repollo*, *sopa de arvejas*, *sopa de tomates*, *apio seco*, *sopa de zanahorias*, *sopa de apio*. Hallamos la voz *frejol*, documentada en la tradición lexicográfica a partir del *Diccionario de la lengua castellana* (1817) de la RAE (“lo mismo que judihuelo” y, desde 1832, “legumbre, judía”)³⁴. *Repollo*, en cambio, se registra desde los inicios de la lexicografía monolingüe del castellano, a saber, en el *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611) de Covarrubias (“cierta especie de berça recogida y apretada”).

De otro lado, en el número 4 (abril de 1913, p. 492), hallamos una reseña de interés a propósito de un libro de cocina publicado en Chile: *Cocina moderna y práctica* de Lucía Vergara de Smith, “una verdadera Enciclopedia culinaria, repleta de indicaciones utilísimas, que contiene cerca de 2300 recetas, para todos los gustos y todas las bolsas, desde el exquisito manjar de banquete hasta el sencillo plato de comida burguesa y sencilla”. Se centra en la elaboración de las berenjenas: *berenjenas rellenas al gratín* y *berenjenas a la Bohemia*. En lo que respecta a la voz *gratín*, se registra en las ediciones de 1927 y 1950 del *Diccionario manual e ilustrado de la lengua española* de la RAE (“Voz francesa. Modo de preparar las viandas de modo que queden recubiertas de una costra tostada”) y se incorpora a la edición usual en 2001 en la locución *al gratín* (“Del fr. *au gratin*. Dicho de

³⁴ *Frejol* no queda marcada en ningún momento como americanismo, pero sí la variante *frijol*, desde que se documenta por vez primera en el *Nuevo diccionario de la lengua castellana* (1846) de Salvá.

un alimento: Metido en el horno después de cocinado, para que se gratine. *Espinacas al gratin*)³⁵.

Finalmente, en el número 9 (septiembre de 1913, p. 344), se habla de la hora y la distribución de las comidas: “la moderna civilización tiende a uniformar las costumbres en todo el mundo”. Se indica las costumbres de alemanes, franceses, ingleses, españoles o chilenos. Además, se detallan tres recetas para preparar el *cochayuyo* (“guiso a que suelen hacer asco algunos individuos de pésimo gusto, pero que, no por qué no venimos de Francia, deja de ser uno de los más sabrosos que se pueden comer en Chile”): *cochayuyo en forma de pescado* (“recomendable para las señoras, cuyos maridos son odiosos para la comida, y no dan bastante dinero para la casa. Es un medio de hacer pasar el cochayuyo por otra cosa, o sea gato por liebre [...]”), *cochayuyo a la chilena* (“se lavan juntos, papas, zapallo picado y cebolla [...] Se alifia como el charquicán. Si queda muy seco, se aclara con leche, a la cual no es necesario agregar agua, si la leche es comprada en Santiago”) y *fritos de cochayuyo* (“Se cuece el cochayuyo en agua y vinagre. Cuando esté blando se pica muy bien. Se pica además verduras, cebolla y tomate. Se baten dos huevos con harina y leche. Se agrega el cochayuyo y se frie todo con croquetas. Se sirve en caldillo de arroz”). En cuanto a su recepción en la lexicografía del español, *cochayuyo* se incluye por vez primera en el *Diccionario de la lengua española* (1917) de Alemany (“Del quichua *cocha*, lago, mar, y *yuyo*, hierba. *Amér.* En Chile y Perú, alga marina fucácea, de que se usa en la cocina americana”) y la RAE lo incorpora en 1925 (“Del quichua *kocha*, laguna, y *yuyu*, hortaliza. *Amér. Merid.* Planta marina en forma de alga, que tiene más de tres metros de largo y dos decímetros de ancho. Es comestible”).

Cabe destacar, por último, que en la segunda receta de *cochayuyo* se alude a *charquicán*, definido como un “guiso hecho a base de charqui, ají, zapallo y otros ingredientes” y localizado en Argentina, Chile y Perú en la última edición del *Diccionario de la lengua española* de la RAE. En la lexicografía del español se documenta por vez primera en el repertorio de Salvá (“*Am.* Guiso que se hace del charque, sazónándolo con pimiento,

³⁵ Curiosamente, también se documenta la voz *gratén*, pero en las ediciones de 1983-85 y 1989 del *Diccionario manual e ilustrado de la lengua española* de la RAE: “Voz francesa. Salsa espesa hecha con besamela y queso, con la que se cubren algunas viandas y que se dora al horno antes de servirla”. A partir del *Diccionario de la lengua española* (2001) se registra la locución *al gratén*, que remite a *al gratin*.

ajonjolí, cacahuete y papas”³⁶. En el *Fichero general* de la RAE hallamos información de su etimología, proporcionada por Malaret en su *Diccionario de americanismos* (1925): “De *charqui* y el araucano *caucán*, asado. Guiso que se hace asando el charqui, se muele en seguida y se cuece después, mezclándolo con papas y otras legumbres”³⁷.

4. FINAL

El objetivo principal de este trabajo se ha centrado en revisar la inclusión de léxico culinario en la prensa generada en el siglo XIX a partir de recetas de cocina publicadas en revistas de la época. No obstante, también nos hemos aproximado a la prensa chilena publicada a inicios del siglo XX. Tanto en un caso como en otro se han documentado numerosas voces de origen inglés (*apple-kake*, *plum-pudding*, etc.) y, sobre todo, francés (*entrecote*, *vol-au-vent*, *consommé*, *salsifi*, *soufflé*, etc.) a la hora de denominar los distintos platos. Además, en el caso de las recetas chilenas, hemos documentado algunos ítems procedentes de lenguas indígenas, principalmente, del quechua (*callampa*, *chuño* o *cochayuyo*).

También hemos constatado cómo varían las elaboraciones citadas atendiendo al nivel socioeconómico de los destinatarios de las revistas en cuestión. Así, mientras que en el *Almanaque de Conferencias Culinarias* (1892) de Muro se registraban suculentos platos firmados por autoridades de la época, en *El Hogar* (1866-67) se incluían recetas de fácil ejecución, con ingredientes más básicos y asequibles.

³⁶ Muro, en su *Diccionario general de cocina* (1892), incluye *charquicán* y la define siguiendo el *Nuevo diccionario de la lengua castellana* (1846) de Salvá.

³⁷ También en el *Fichero general* de la RAE se encuentra una papeleta relativa a la obra *Chilenismos. Apuntes lexicográficos* (1928) de José Toribio Medina donde, además de definir *charquicán* (“Amér. Guiso hecho con charqui, ají, patatas, judía y otros ingredientes”), ofrece un pasaje de *Memorias de un oficial de marina inglés al servicio de Chile durante los años de 1821-1829*, de Richard Longeville Vowel, en el que se describe detalladamente este plato: “Los chilenos cocinan el charqui, ya fresco o añejo, de varias maneras y en todas ellas tienen buen gusto. El charquicán es plato corriente en todo el país y es con mucho preferible a la renombrada olla española. Se corta el charqui en pedazos menudos, se machaca entre dos piedras, hasta dejarlo como estopa y se pone en una cacerola con mantequilla, papas y ají, y en tiempo de verano se le agregan alverjas o frejoles, y en invierno pedazos de zapallo. Estos ingredientes se mezclan, agregando el agua suficiente para cocer los vegetales”.

En definitiva, podemos confirmar cómo la prensa del siglo XIX se convierte en un medio transmisor ideal de las tendencias culinarias de la época. No en vano, la cocina, ámbito doméstico relegado habitualmente a lo cotidiano, se alza como un componente social importante y, por tanto, como marcador de identidad de las comunidades. De hecho, como bien afirma Carretero (2014: 5) en el ámbito de la antropología de la alimentación:

La cocina es un acto social que implica el hecho de compartir los alimentos. A partir de la preparación de la comida, se reparten las tareas de la elaboración, se intercambian conocimientos y se consume el alimento juntos. El hombre ha transformado la alimentación a través de la Historia, imprimiéndole su sello particular según cada cultura y la ha hecho intervenir en sus rituales. Los actos de elegir ciertos alimentos, prepararlos y consumirlos de determinada forma y dentro de un contexto determinado definen a las sociedades. Ciertos platos se eligen, preparan y consumen de acuerdo a las reglas sociales inculcadas por la observación, la costumbre y el aprendizaje. Es decir, en torno a los alimentos existen una serie de profundos significados que son importantes para cada comunidad en particular. Estos significados son siempre respetados por todos sus miembros.

Con este estudio, pues, no solo hemos accedido a la prensa como fuente idónea para seguir descubriendo documentos interesantes desde el punto de vista de la historiografía lingüística, sino que también hemos compilado un corpus léxico de especialidad, de gran interés a la hora de comprobar su presencia y vitalidad en la tradición lexicográfica del español.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGUIRREGOITIA MARTÍNEZ, AINHOA y MARÍA DOLORES FERNÁNDEZ POYATOS. 2015. La gastronomía en la prensa española del siglo XIX. *Estudios sobre el Mensaje Periodístico* 21 (1): 17-33.
- ALVAR EZQUERRA, MANUEL. 1992. Tradición en los diccionarios del español. *Revista Española de Lingüística* 22/1:1-24.
- _____. 1994. *Diccionario de voces de uso actual*. Madrid: Arco Libros.
- _____. 2002. *De antiguos y nuevos diccionarios del español*. Madrid: Arco Libros.
- ÁLVAREZ DE MIRANDA, PEDRO. 2004. El léxico español, desde el siglo XVIII hasta hoy. En Rafael Cano (coord.). *Historia de la lengua española*, pp. 1037-1064. Barcelona: Ariel.
- _____. 2009. Neología y pérdida léxica. En Elena de Miguel (ed.). *Panorama de la lexicología*, pp. 134-158. Barcelona: Ariel.

- ANAYA REVUELTA, INMACULADA. 1999-2000. Los diccionarios enciclopédicos del español actual. *Revista de Lexicografía* 6: 7-36.
- ANDRIES, LISE. 2005. La divulgación del conocimiento en los almanaques franceses. *Secuencia* 62: 164-182.
- AZORÍN FERNÁNDEZ, DOLORES. 1996-1997. La lexicografía española en el siglo XIX. *Estudios de Lingüística* 11: 11-122.
- _____. 2003. Un proyecto original en la lexicografía española del siglo XIX: el Nuevo diccionario de la lengua castellana (1846) de Vicente Salvá. En *Lexicografía y Lexicología en Europa y América. Homenaje a Günther Haenchs en su 80 aniversario*, pp. 115-131. Madrid: Gredos-Biblioteca Valenciana.
- BIBLIOTECA NACIONAL DE CHILE. *Cocina Chilena*. Disponible en: <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-3340.html> [Consulta: 08/11/2020]
- BIBLIOTECA NACIONAL DE ESPAÑA. *Hemeroteca digital*. Disponible en: <http://www.bne.es/es/Catalogos/HemerotecaDigital/> [Consulta: 18/08/2020]
- CARREÑO, MYRIAM. 1997. Almanaxes y calendarios para maestros. *Historia de la Educación: Revista interuniversitaria* 16: 47-63.
- CARRETERO DOMÍNGUEZ, MIGUEL ÁNGEL. 2014. *Antropología culinaria*. México: Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla.
- CENTRE NATIONAL DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE. *Le Trésor de la langue française informatisé*. Disponible en: <http://atilf.atilf.fr/tlf.htm> [Consulta: 07/01/2021].
- DÍAZ MÉNDEZ, CECILIA e ISABEL GARCÍA ESPEJO. 2014. La mirada sociológica hacia la alimentación: análisis crítico del desarrollo de la investigación en el campo alimentario. *Política y Sociedad* 51 (1): 15-49.
- DOCTOR THEBUSSEM y UN COCINERO DE S. M. 1888[1887]. *La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el Doctor Thebussem y Un cocinero de S. M.* Madrid: Librerías de Fernando Fe y Leocadio López.
- EBERENZ, ROLF. 2014. El léxico español de la alimentación y la culinaria en su historia: fuentes y líneas de investigación. En Vicente Álvarez, Elena Díez del Corral y Natacha Reynaud (coords.). *Dándole cuerda al reloj: ampliando perspectivas en lingüística histórica de la lengua española*, pp. 23-46. Valencia: Tirant lo Blanch.
- FUNDACIÓN RAFAEL LAPESA. 2012a. *Diccionario de autoridades*. Disponible en: <http://web.frl.es/DA.html> [Consulta: 14/12/2020]
- FUNDACIÓN RAFAEL LAPESA. 2012b. *Fichero general*. Disponible en: <http://web.frl.es/fichero.html> [Consulta: 18/12/2020]
- FUNDACIÓN RAFAEL LAPESA. 2012c. *Mapa de diccionarios*. Disponible en: <http://web.frl.es/NTLLEt/SrvItGUILoginNTLLEtPub> [Consulta: 14/12/2020]
- GUTIÉRREZ SEBASTIÁN, RAQUEL. 2013. La literatura de almanaque. En Dolores Thion Soriano-Mollá y Jorge Urrutia Gómez (coords.). *De élites y masas: textualizaciones*, pp. 221-236. Madrid: Devenir.
- LÓPEZ GARCÍA, JULIÁN; LORENZO MARIANO JUÁREZ y FRANCISCO XAVIER MEDINA. 2016. Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* LXXI (2): 327-370.
- MARTÍNEZ LLOPIS, MANUEL. 1995. *Historia de la gastronomía española*. Huesca: La Val de Onsera/Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- MEJÍAS ALONSO, ALMUDENA y ALICIA ARIAS COELLO. 1998. La prensa del siglo XIX como medio de difusión de la literatura hispanoamericana. *Revista General de Información y Documentación* 8 (2): 241-257.
- MOYANO ANDRÉS, ISABEL. 2010. La cocina escrita. Estudio publicado a propósito de la exposición *La cocina en su tinta* (pp. 17-59). Madrid: Biblioteca Nacional de España.

- Disponible en: <http://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/Estudios/seccion1/> [Consulta: 07/01/2021]
- MURO, ÁNGEL. 1892. *Almanaque de Conferencias Culinarias*. Madrid: Librería de Fernando Fe.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Corpus diacrónico del español (CORDE)*. Disponible en: <http://corpus.rae.es/cordenet.html> [Consulta: 07/01/2021]
- _____. *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española*. Disponible en: <http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtlle> [Consulta: 10/12/2020]
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA Y ASOCIACIÓN DE ACADEMIAS DE LA LENGUA: *Diccionario de la lengua española*, 23.ª ed. En línea: <https://dle.rae.es> [Consulta: 20/12/2020]
- RUIZ TORRES, MANUEL J. 2020. Los tratados gastronómicos del Dr. Thebussem: visibilidad y modernización de la cocina tradicional. En Alberto Romero Ferrer y Victoriano Gaviño Rodríguez (eds.). *De Mariano Pardo de Figueroa al Doctor Thebussem*, pp. 169-207. Sevilla: Editorial Renacimiento.
- SECO, MANUEL. 2003[1987]. *Estudios de lexicografía española*. Madrid: Gredos, 2.ª ed. aumentada.
- TORRES MARTÍNEZ, MARTA. 2012. Recepción del léxico gastronómico en la lexicografía española: a propósito del Nuevo arte de cocina (1745) de Juan de Altamiras. *Diálogo de la lengua* IV: 1-31.
- _____. 2014. Léxico culinario autorizado en el primer diccionario académico. *Cuadernos del Instituto de Historia de la Lengua* 9: 295-324.
- _____. 2017. Recepción de léxico de confitería decimonónica en diccionarios del español. *Etudes Romanes de Brno* 38 (2): 69-81.
- _____. 2018. Léxico culinario decimonónico: el glosario escondido incluido en *El Practicón. Tratado completo de cocina (1894) de Ángel Muro*. *Diálogo de la lengua* 10. 56-75.
- VARELA MERINO, ELENA. 2009. *Los galicismos en el español de los siglos XVI y XVII*. Anejos de la *Revista de Filología Española*. Madrid: CSIC.