

TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA ITALIANA EN ÁLVARO CUNQUEIRO¹

Isabel González

Universidade de Santiago de Compostela*

Sintesi: Lo scrittore galiziano Álvaro Cunqueiro, buon conoscitore e amante della cucina gallega, utilizza molto frequentemente nelle sue opere prestiti dall'italiano. In questo lavoro ci siamo centrati sul campo semantico della gastronomia –e più concretamente nel suo romanzo *Fanto Fantini della Gherardesca*– che, essendo stato ambientato in Italia, è ricco d'italianismi, analizzando alcuni termini come *grappa*, *prosciutto*, *risotto*, *pizza*, *fettuccine*, *spaghetti*, etc.

Resumen: El escritor mindoniense Álvaro Cunqueiro, buen conocedor y amante de la cocina gallega, utiliza muy a menudo en sus obras préstamos del italiano. En este trabajo nos hemos centrado en el campo semántico de la gastronomía –y más concretamente en su novela *Fanto Fantini della Gherardesca*– que, por estar ambientada en Italia, está llena de italianismos, analizando algunos términos como *grappa*, *prosciutto*, *risotto*, *pizza*, *fettuccine*, *spaghetti*, etc.

En general, no es exagerado afirmar que la lengua gallega ha tomado bastantes préstamos del italiano. Por lo que se refiere al lenguaje especializado y concretamente en la gastronomía, son frecuentes los italianismos culinarios utilizados en la cocina gallega: *birra*, *grappa*, *cappuccino*, *pizza* o *spaghetti* son palabras corrientes en nuestra lengua.

* **Dirección para correspondencia:** Departamento de Filoloxía Francesa e Italiana. Facultade de Filoloxía. Avda. de Castelao, s/n. Universidade de Santiago de Compostela. 15782, Santiago de Compostela.

¹ Este artículo es resultado del trabajo del Proyecto de Investigación PGIDIT06CSC20402PR “A terminoloxía galega e italiana do Turismo: Hostelería e Gastronomía” (TEGAITUR) Subvencionado por la Consellería de Educación e Ordenación Universitaria de la Xunta de Galicia.

Álvaro Cunqueiro es una buena muestra de ello. En efecto, el escritor mindoniense, cuya afición por la gastronomía es conocida de todos —ciertamente la cocina y la gastronomía gallegas le deben mucho a D. Álvaro—, recurre muy frecuentemente en casi todas sus obras a términos italianos, ya sea para ambientar a sus personajes o simplemente por el placer de usar italianismos, gusto que le lleva, incluso, a italianizar algunas palabras castellanas, intentando unir siempre el saber popular con una exquisita erudición.

Aunque los italianismos utilizados en la obra de Cunqueiro afectan a todos los sectores de la lengua, en el campo semántico de la gastronomía son muy frecuentes —ya hemos dicho que el escritor era un enamorado de la cocina: su libro *Cocina Gallega* es un auténtico manual de referencia de nuestros platos— y por ello los protagonistas de sus obras aparecen muy a menudo comiendo o explicando cómo se hacen ciertas recetas y con qué vinos se deben tomar ciertos alimentos² y, aunque la cocina francesa está también muy presente, es la italiana la que se lleva la palma.

Es natural que la novela *Fanto Fantini della Gherardesca*, publicada en el año 1972, por estar ambientada en Italia³, esté llena de italianismos para hacernos más real y vivo el mundo que nos describe⁴. El autor dice recoger las noticias que nos ofrece de documentos y manuscritos, pero deja siempre abierta la posibilidad para que el lector pueda creer o no en la complejidad de este mundo cargado de una fuerte dosis de imaginación. Pasemos revista a alguno de estos italianismos usados por el escritor gallego.

GRAPPA

La *grappa* es una bebida alcohólica de alta graduación —tiene casi un 50% de alcohol— que se obtiene destilando los orujos de la prensa, sobre todo a partir de moscatel o de uva de Barolo. Está considerada como uno de los mejores aguardientes blancos que se pueden consumir hoy en día⁵. Las mejores grapas proceden del Piamonte, del Véneto, de Friuli o del Trentino. Para atenuar el sabor a tanino, se coloca el alcohol en toneles de roble de Eslavonia.

El término lombardo *grapa* (*grappa* ‘aguardiente’ en C. Tenca, *Scritti linguistici*, a cura di A. Stella, Milano-Napoli, 1974, antes de 1871, junto con *grappatt* ‘quien frecuenta los aguardenteros o tiene una cierta debilidad por los aguardientes’), viene de *grapo*, ‘racimo de uvas’ de cuya destilación se saca el aguardiente. Cortelazzo⁶ dice que la definición se refuerza

2 “Puede decirse que a través de su narrativa hay todo un tratado de cocina en el que nada se echa a faltar; ninguno de los platos de un buen libro de cocina está ausente y así podríamos confeccionar variados menús” (Cfr. Blanco, L., *El léxico de Álvaro Cunqueiro*, Anexo 33 de *Verba*, *Anuario Galego de Filoloxía*, Universidade de Santiago de Compostela, 1990, p. 59).

3 Dice Cunqueiro que “un feliz hallazgo en una biblioteca florentina, nos permitiría publicar el texto, hasta ahora inédito del segundo acto de una pieza teatral, que tenía por protagonista a Fanto Fantini della Gherardesca” (A. Cunqueiro, *Vida y fugas de Fanto Fantini della Gherardesca*, Barcelona, Destino, 1972, p. 10).

4 “Para ambientar mejor su novela, el autor utiliza continuamente términos y frases italianas” (Isabel González, “Italianismos en *Vida y fugas de Fanto Fantini della Gherardesca* de Álvaro Cunqueiro”, *Homenaxe a Álvaro Cunqueiro*, Facultade de Filoloxía, Santiago de Compostela, Secretariado de Publicacións, 1982. p. 94).

5 Mientras en la gallega, según dice Xosé Posada en su libro sobre los vinos de Galicia, el límite de contenido del metílico no puede sobrepasar los dos gramos, en la italiana se permite hasta seis gramos.

por el paralelismo con el término véneto *graspa*, derivado de *graspo* ‘racimo’. Corominas⁷ opina que la palabra italiana *grappa* no fue del todo ajena al francés antiguo, aunque allí pronto desapareció gracias a la concurrencia de *grappe de raisin* ‘racimo’.

En las bases de datos de la Real Academia Española, concretamente en el Corpus Diacrónico del Español (CORDE)⁸ *grapa* aparece ya en el año 1951 en Argentina: “El comisario pidió una grapa” (Rodolfo Walsh, *Cuento para tahúres y otros relatos policiales*, Buenos Aires, Ediciones de la Flor, 1997, p. 99) y como *grappa* en el año 1966 en la obra de Juan Goytisolo *Sueño de identidad*: “Venecia glacial e imprecisa de vía Garibaldi con sus tendetes y puestos de mercado en medio de la calle y sus tabernas frecuentadas por empedernidos bebedores de grappa” (Barcelona, Mondadori, 1996, p. 33).

En gallego, según o *Tesouro Informatizado da Lingua Galega* (TILG)⁹ el término *grappa* se encuentra documentado en *Os viños de Galicia* de Xosé Posada (Ourense, Diputación Provincial, 1978).

El sinónimo italiano de *grappa* es *acquavite*, término muy usado también para definir el aguardiente, que sin embargo Cunqueiro no utiliza nunca en su novela *Fanto*, frente a *grappa* que aparece cuatro veces, siempre para designar al aguardiente destilada¹⁰:

“Lavado y vestido le fue entregado a donna Becca, que ya había vuelto en sí, ayudada por unos sorbos de **grappa**, del desmayo que hubo en el estrepitoso paso de la fúlgora.” (*Vida y fugas de Fanto Fantini della Gherardesca*, p. 17).

“El paje que acudió a servir la **grappa** se avergonzaba de ver los bellos pechos desnudos de donna Becca, y miró hacia la pared,” (*Vida y fugas de Fanto Fantini della Gherardesca*, p. 17).

“Llegó la peste negra, digo, y se llevó a los padres de Fanto, Ser Pietro y donna Becca, a su padrino, el médico Andrea della Garda, y a la nodriza Camillina, y aun al paje de la **grappa**,” (*Vida y fugas de Fanto Fantini della Gherardesca*, p. 19).

“Eso sí, cuando veía vespertino un murciélago, le daban náuseas, y pedía un sorbo de **grappa**.” (*Vida y fugas de Fanto Fantini della Gherardesca*, p. 73).

PROSCIUTTO

El italiano *prosciutto* “jamón” (*presuctu*, *presutium* en el latín medieval de Cicolano del s. XIII: P. Sella, *Glossario latino italiano*, 1944), procede de *asciutto* con cambio de prefijo; utilizado en las denominaciones de jamones crudos de origen italiano, “sobre todo el *prosciutto di Parma* y el *prosciutto di San Daniele*”¹¹, ambos de excelente calidad.

6 Cortelazzo, M – Zolli, P., *Dizionario etimologico della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli, 1999.

7 Corominas, J., *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*, Madrid, Greda, 1976.

8 REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Banco de datos (CORDE) [en línea]. *Corpus diacrónico del español*. <http://www.rae.es>.

9 INSTITUTO DA LINGUA GALEGA: *Tesouro Informatizado da Lingua Galega* (TILG), Xunta de Galicia, Dirección Xeral de Política Lingüística, [en línea] <http://www.ti.usc.es/TILG/>.

10 Vid. Isabel González, op. cit, p. 99.

11 Cfr. *Larousse gastronomique en español*, Barcelona, Larousse editorial, 2006, p. 915.

El *Corpus de Referencia del Español Actual* (CREA)¹² documenta por primera vez *prosciutto* en Argentina “La región Emilia Romagna es el paraíso de los fiambres de cerdo: “salami” y “mortadella” de Boloña, “zamponi” de Módena y “prosciutto” de Parma” (Osvaldo Brusco, *¿qué debemos comer?*, Buenos Aires, Lidiun, 1987, p.109), y ya es un vocablo muy extendido en las décadas siguientes en Puerto Rico, Colombia, República Dominicana, etc.

El *Corpus de Referencia do Galego Actual* (CORGA)¹³ no recoge ningún caso, situación que se repite en el *Tesouro Informatizado da Lingua Galega*.

Debería escribirse con dos t: *prosciutto* y no con una sola, ya que es un cruce de *presciutto* con *prosciugato*, del lat. vulgar *perexsuctus* y **proexsucatus*, con muchas variedades dialectales, veneciano: *persuto*, lombardo: *persüt*, abruces: *presuttu*, siciliano: *prisuttu*, etc., procedentes todas ellas del mismo étimo.

Prosciuto con una sola t no aparece documentado en el CREA. En el CORDE, como sinónimo de jamón, aparece sólo una vez, precisamente en *Vida y fugas de Fanto Fantini della Gherardesca*:

“y ya los más de los soldados se apearan de sus monturas, y abrían las bolsas y destapaban la bota, olían el salami y el **prosciuto**,” (*Vida y fugas de Fanto Fantini della Gherardesca*, p. 50).

SALAME

Los *salami* son productos de la charcutería italiana muy parecidos al salchichón seco, pero de diámetro mayor. Se elaboran con una mezcla de carnes de vacuno y de cerdo trituradas y con una proporción abundante de grasa, pimienta y otros aromatizantes; después de un proceso de curación, se comen en lonchas muy finas, generalmente como entremés o para elaborar canapés, pizzas, etc. Aunque son muy famosos los *salami* italianos: *milanese*, *fiorentino*, *calabrese*... también se preparan bien en Francia, Alemania, Austria, Suiza, Dinamarca, etc.

Salame deriva del lat. medieval *salamen* “conjunto de cosas saladas”. Según Cortelazzo procede del latín tardío *salame(n)*, de significado incierto, de *sal*, *salis* ‘sal’.

El italiano *salame* es una palabra corriente y de uso común en varios lugares de América como sinónimo de salchichón o embutido: Aparece documentado en el CORDE, concretamente en Diego Duque de Estrada (1607-1645)¹⁴: “mande recoger todas las municiones y víveres, comestibles y *salame* de todo género, aceite, vino, sal, legumbres y queso; haga molinos y provéase de trigo; tome medicinas y prepare lugar para los heridos” y en Argentina

12 REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Banco de datos (CREA) [en línea]. *Corpus de referencia del español actual*. <http://www.rae.es>.

13 Corpus de Referencia do Galego Actual (CORGA), una colección de documentos que se almacenan en formato electrónico y en la que están representados los diferentes tipos de textos de la lengua gallega actual, periodísticos, literarios, etc. Cronológicamente comprende textos publicados desde 1975 hasta la actualidad. La versión consultada: <http://corpus.cirp.es/corexml> tiene 19'8 millones de formas.

14 Vid. Henry Ettinghausen, *Comentarios del desengañado de sí mismo. Vida del mismo autor*, Madrid, Castalia, 1982.

desde el año 1951: “y hasta un pedazo de salame que le alcanzaron en la punta de un cuchillo” (Rodolfo Walsh, *Cuento para tahúres y otros relatos policiales*, Buenos Aires, Ediciones de la Flor, 1997, p. 140). También lo encontramos registrado en el CREA, concretamente en Uruguay en 1978: “Y Eduardo me cuenta que el viernes bajó a comprar jamón y salame a la fiambrería de la esquina de su casa” (Eduardo Galeano, *Días y noches de amor y de guerra*, Barcelona, Laia, 1979), y a partir de los años 80 ya está muy extendido en Bolivia, Chile, Ecuador, Nicaragua, Venezuela, etc.

El CORGA registra un solo caso de *salame*: “En noviembre-diciembre de 1994 notificáronse veinte casos confirmados polo laboratorio en Washington e California asociados ó consumo duna determinada marca comercial de salame” (Juan Jesús Otero Gestal, *Enfermedades infecciosas emergentes*, Xunta de Galicia, 1977). En plural es también muy frecuente en toda Hispanoamérica. El TILG registra *salami* en la obra de Xavier Queipo, *Mundiños*, del año 1996 y *salame* en años sucesivos.

Mientras que en italiano predominó la idea de la sal con la que se sala estas carnes, en español y en gallego predominó el concepto de embutir, como demuestran las definiciones de la RAE: “Embutido hecho con carne vacuna y carne y grasa de cerdo, picadas y mezcladas en determinadas proporciones, que, curado y prensado dentro de una tripa o de un tubo de material sintético, se come crudo” y de la RAG: “salchichón groso”, quedando salazón para las carnes y pescados salados.

Cunqueiro utiliza *salami*: “olían el salami y el prosciuto” (*Vida y fugas de Fanto Fantini della Gherardesca*, p. 50), y no *salame*, la más corriente, tal vez porque conoce la palabra del alemán *salami*.

RISOTTO

El *risotto*, preparación de arroz, de origen italiano, es una especie de menestra de arroz que se cuece con agua, caldo, vino blanco y varios condimentos y aromatizantes para obtener un conjunto de consistencia cremosa más o menos densa (1829, G.F. Luraschi, citado en *Lingua Nostra* LII, 1991), es un derivado de *riso*. Aparece en el año 1848 con Petrocchi, del milanés. También aparece documentado en inglés en este mismo año y es posible que también el francés *ris* sea de origen italiano (Battisti Alessio¹⁵). Según Cortelazzo, los derivados de *riso* (*risone*, *risotto*, *risara* o incluso el plural *risi*) dependen del uso dialectal lombardo y añade que el antiguo uso francés de *rizerie* (1868), *rizicole* (1879), *riziculteur* (1923) y *riziculture* (1923) nos hace pensar si los correspondientes italianos no dependerán, incluso en parte, de los ejemplos franceses.

Risoto se documenta en el CREA en el año 1990 en Argentina: “almuerzo: chauchas a la lionesa - risoto con merluza - 40 g de pan integral - bebida: ½ vaso de vino tinto o blanco - postre: compota de manzanas” (Ketty de Pirolo-Mabel de Erra, *El libro de las dietas. Cocina para recuperar*, Buenos Aires, Ateneo, 1990). El CORDE no recoge ningún caso.

Bajo la forma *risotto* el CREA documenta varios casos, el primero en el año 1987 en Argentina: “En la Lombardía, la influencia de Milán es tan grande que varios platos son “olla

15 Battisti, C-Alessio, G.: *Dizionario etimologico italiano*, Firenze, Barbera, 1950-57. Reimpr. 1966.

milanese”, el “minestrone”, “el risotto”, arroz cocido con azafrán, la “costoletta”, similar a nuestra popular milanesa, que es, en realidad, una creación vienesa, etc.” (Osvaldo Brusco, *¿Qué debemos comer?*, Buenos Aires, Lidiun, 1987, p. 109) y desde el año 1995 en España: “Se sirve inmediatamente, ya que el risotto queda pastado antes de que uno se dé cuenta”, una receta de Carmen Casas del *risotto al parmigiano*, publicada en *La Vanguardia* el 16 de mayo del 95 y en Hispanoamérica: Argentina, República Dominicana, Chile. El CORGA no documenta esta palabra. En el CORDE sólo se recoge el ejemplo de Cunqueiro:

“Fanto había surgido de la niebla, como fantasma de otoño, justo por donde los artilleros en vez de la caballería saboyana, esperaban el *risotto* de las doce, con tropezos de vaca.” (*Vida y fugas de Fanto Fantini della Gherardesca*, p. 49).

PIZZA

En *La otra gente* Cunqueiro nos habla de una palabra italiana, totalmente incorporada al gallego¹⁶ (y español), la *pizza*, de origen napolitano, especie de torta chata, de forma redonda y aplastada, hecha con harina de trigo amasada y cocida en el horno —mejor si es de leña—, que se condimenta con aceite, salsa de tomate, queso (mozzarella), sal y otros ingredientes dependiendo del tipo, como anchoas, aceitunas, atún, etc.

La *pizza*, es una voz ya presente en el 997 en el latín medieval de Gaeta y en 1195 en el de Penne, en los Abruzzos¹⁷. Aunque algunos diccionarios italianos como el Zingarelli o el De Felice-Duro la dan como incierta, la etimología de *pizza* es hoy clara. Cortelazzo considera que es una forma equivalente al germánico de Italia (gótico y/o longobardo) del antiguo alto alemán *bizzo*, *pizzo* documentado en las acepciones de “mordisco”, “bocado”, “trozo” “pedazo de pan”, “de forma de pan”, “torta” (alemán moderno *Bissen*).

En su origen, “la *pizza* era una tortita (*schiacciata*) u hogaza (*focaccia*), de pasta fermentada, que debía cocerse bien pero quedar tierna”¹⁸. Típica de la Italia meridional, difundida en época reciente a través del napolitano, la pertenencia al estrato longobardo se corrobora por su dislocación geográfica: aparece concentrada, a parte de la muy reciente presencia en Pésaro, y después de la aislada aparición en las riberas del Garigliano (Benevento), en la zona de los Abruzzos atravesada por el río Pescara (L’Aquila, Penne, Celano, Sulmona) donde estuvieron, en efecto, los asentamientos longobardos.

Bajo la forma *piza* el CORDE registra: “Entre dichas palabras ha de haber algunas, distribuidas simétricamente, que sólo sean palabras en apariencia, es decir, que estarán compuestas de parejas de sílabas sin sentido (v.g.: pleta, serge, yane, piza, etc.” (Discurso de

16 Es frecuente en textos literarios desde el año 1971: en la novela *Adiós María* de Xohana Torres leemos “ademais, para qué veñen agora as faroladas, que xa me conocedes, ¿por que sería eu duro, pero por qué?, **pizza**, tomate, cousa delicada”, p. 533, y en *O mellor francés de Barcelona* de Bieito Iglesias (1999), “entretendo o moito vagar diante do televisor, partido de risa coas trapalladas de Eddie Murphie e comendo napolitanas de **pizza** – móbil”, p. 933.

17 Las variadas etimologías de *pizza* propuestas hasta ahora, de diversas palabras griegas o de *pizzo* ‘punta’ se encuentran muy bien enumeradas en el artículo de G. Princi Braccini, “Etimo germanico e itinerario italiano di ‘pizza’” en *Archivio Glottologico Italiano*, LXIV, Torino, 1979, pp. 42-89.

18 Cfr. *Larousse*, op. cit, p. 884.

recepción ante la Real Academia Española de Julio Casares, RAE, Madrid, 1921). El CREA registra también un único caso, del año 1996: “¿Se siente halagado Quino al contemplar a una niña cubana de 13 años prostituyéndose a cualquier precio, aún por un simple pedazo de piza recalentada” (‘Quino y su admiración por el tirano’ en el periódico *La Información*, Texas, 1996).

La forma *pizza* está presente en toda Hispanoamérica desde la década de los '50. El CREA documenta 286 casos, el primero en 1979 en Argentina; en los años siguientes es una palabra frecuente en la República Dominicana, Costa Rica, Méjico, Chile, etc. El CORDE documenta 9 casos, el primero en Puerto Rico (1951): “Tenía un plan muy bien preparado y todo se le vino al suelo. Había pensado llevarla a comer a un restaurante italiano, pequeñito y muy típico, donde hacían una pizza que sabía a gloria” (Guillermo Cotto-Thorner, *Trópico en Maniatan*, San Juan de Puerto Rico, Cordillera, 1967, p.180) y el segundo en España, concretamente en la obra de Miguel Delibes *Diario de un emigrante*, del año 1958.

También en el CORGA se registran abundantes casos (49) desde el año 1991: “Pasara todo o día sen saír da casa sen xantar, a penas unha pizza polo mediodía...” (Xosé Ramón Pena, *Paixóns privadas. La vie en rose*, Vigo, Edicións Xerais, 1991) y ya es un término muy frecuente en las décadas sucesivas.

“A los quince años emigró a Buenos Aires y entró de pinche en una tahona. Al poco tiempo dominaba el arte de la *pizza napolitana*, y había dado con el punto del orégano” (*La otra gente*, p. 31).

FETTUCCINE

En *Crónicas del sochantre*, la segunda novela de nuestro autor, escrita en gallego en 1956 y traducida al castellano por él mismo tres años más tarde, Cunqueiro nos habla de un tipo de tallarines, tipo de pasta muy común en Italia, los *fettucine*. Aunque es una opinión generalizada (DEI, Migliorini, Duro, Devoto...), según Cortelazzo no es del todo seguro que esta voz derive de un **offetta*, diminutivo de *offa* (en la antigua Roma, torta de harina, y en sentido más general y común ‘rosca achatada’, palabra culta, lat. *offa(m)*, de origen desconocido, difundida en el mundo romano¹⁹ a través de **l’offetta > la fetta*).

Fettucine “tallarines”, plural de *fettucina*, diminutivo de *fettucia*, que a su vez es diminutivo de *fetta* “tira, loncha, rebanada, rodaja” es una voz romana²⁰ que denomina a un muy conocido tipo de pasta cortada en tiras largas y finas, hecha con huevo y harina y que se condimenta con jugo de carne, de tomate o de queso picante de cabra. Los *fettucine* corresponden, más o menos, a los *tagliatelle* boloñeses, aunque la condimentación es diferente.

19 Con el significado figurado es muy conocida, por la popularidad que le dio el episodio de la *Eneida* en el que la Sibila aplaca al enorme Cerbero hambriento con una torta de grano y miel opiada: “melle soporatam et medicatis frugibus offam/ obicit” VI, 420.

20 “Così chiamasi a Roma una ben nota specie di pasta in forma di tagliatelle fatta in casa con farina ed uova, che si condisce con sugo di carne, di pomodoro e cacio picante di capra (A. Panzini, *Dizionario moderno*, Milano, 1905).

En las bases de datos de la RAE solo aparecen dos casos documentados, *fetuccine* y *fettucine*. El CREA registra *fettucine*: “En Roma y sus vecindades las especialidades tradicionales son los “fettucine”, la “saltimbocca” (arrollados de ternera y jamón fritos en manteca y rociados con vino Marsala) y el “abbacchio al forno” (cordero al horno)” en Osvaldo Brusco, *¿Qué debemos comer?*, Buenos Aires, Lidiun, 1987, p.109), y *fetuccine* en el periódico *El Expreso de Guayaquil* de Ecuador del día 4 de octubre del año 2002: “El Colegio de Ingenieros del Guayas ha programado para mañana y el domingo el “Festival de la pasta italiana”. Degusta junto a tu familia del menú del sábado. Podrás saborear lasagna a la bolognesa, canelones a la romana y raviolos con carne y acelga. El último día habrá rigatone al horno, canelones a la romana, *fetuccine* con salsa de carne”. En el CORDE no aparece ningún ejemplo.

Para acompañar a los *fettuccine* Cunqueiro habla de un *fritto misto*, es decir una fritura de pescados diferentes:

“Y le llevaba obsequios de bebida fina por la noche, y “**fetuccine**” espumados de manteca y “*fritto misto*” –que le hacían babearse de gula-,” (*Las crónicas del sochantre*, 85).

CARCIOFO

La alcachofa (*carciofolia*, antes del 1533, L. Ariosto; *carciofo*: 1546, L. Alamanni), planta de huerta, de la familia del cardo, lat. *cynara cardunculus*, de la que se comen los tallos tiernos, viene del hispanoárabe *harsufa*, *hursufa* (árabe *harsafa*), el portugués *alcahofra*, el catalán *carxofa* y el italiano *carciofo* proceden, según Corominas, del colectivo *harsuf*.

Sólo están registrados dos ejemplos en un mismo documento, recogidos en el CREA, pertenecientes a la prensa de la República Dominicana, concretamente en el *Listín Diario*, Santo domingo, 11 de septiembre de 1997: “Risotto con aragosta y carciofi”.

En su primera novela ‘mágica’, *Merlín e familia* —escrita en gallego y publicada en 1955, luego traducida por el propio Cunqueiro al castellano dos años más tarde—, que es también la primera gran obra gastronómica del escritor mindoniense, en la que hay cientos de referencias culinarias, Cunqueiro nos relata con una gran profusión de detalles lo que comen, beben y cocinan los personajes. Como un excelente gourmet, Cunqueiro precisa que los *carciofi* estaban preparados *alla guida* es decir con albahaca (‘basílico’), ajo y aceite de oliva virgen y que los *spaghetti* eran *alla carrettiera* o sea con tomate fresco, perejil y guindilla.

“Por veces se ponía melancólico, acodado en la ventana de su posada, y se le preguntaba qué le entristecía solía responder: —Estaba soñando con “*carciofi alla guida*” y con “spaghetti alla carrettiera”, y que remojaba la comida con una botella de Marino, que de los vinos del Castelli romani, es el de mi gusto.” (*Merlín y familia*, Barcelona, Destino, 1973, p. 189).

SPAGHETTI

Los espaguetis son una pasta originaria de Nápoles, de fabricación casera ancestral que se comercializaron en el Renacimiento al mismo tiempo que los macarrones. *Spaghett* está atestiguado en el dialecto piacentino de finales del 1836; el término italiano *spaghetti* está hoy totalmente implantado en nuestra lengua, los ‘espagueti’ son tan comunes en nuestra alimentación como la carne, el pescado o los huevos. Es un diminutivo de *spago* (lat. tardío *spacu(m)*, ‘cordón’ por la forma, en efecto, se trata de una pasta de forma cilíndrica larga y delgada, un poco más gruesa que la pasta de los fideos. *Spagus* está atestiguado en el latín medieval de Venecia ya en el año 1233: P. Sella, *Glosario latino italiano. Stato della Chiesa-Veneto-Abruzzi*, Città del Vaticano, 1944).

Tanto el CREA como el CORDE recogen *spaghetti / spaghetts* ya en el año 1940, en la enciclopedia culinaria de la Marquesa de Parabere *La cocina completa*, para la receta de “Fideos (spaghetts) a la cazuela” y ya es muy frecuente –una treintena de casos- desde el año 1955 en España y en la década de los ‘70 en Cuba, Argentina, etc.

La forma adaptada al castellano *espagueti* está documentada en el CREA desde el año 1979 en Méjico: “No saben hacer espagueti” (Jorge Ibarguengoitia, Barcelona, Grijalbo Mondadori, 1995, p.108), y en años posteriores también en España e Hispanoamérica: Colombia, Cuba, Venezuela... El plural *espaguetis*, es un término muy común. El CREA registra 129 casos. Aparece documentado por primera vez en el año 1986 en Colombia y Perú y es ya muy frecuente pocos años más tarde, tanto en España como en América.

En gallego, el TILG recoge la forma *espagueti* en la novela de Xohana Torres *Adiós María* y en plural *espaguetis*, en el relato corto *A historia en arrotos da vella muller morcego* de Manuel Seixas (Edicións Positivas, Santiago de compostela, 1996). En el CORGA se documentan tres ejemplos de *espagueti* el primero en el año 1998 en la revista (Robert Bassa, *Tempos novos*) y 8 casos del plural *espaguetis*, desde el ejemplo ya mencionado de Manuel Seixas, hasta el año 2000.

“Por veces se ponía melancólico, acodado en la ventana de su posada, y se le preguntaba qué le entristecía solía responder: —Estaba soñando con “carciofi alla guida” y con “*spaghetti alla carretiera*”, y que remojaba la comida con una botella de Marino, que de los vinos del Castelli romani, es el de mi gusto.” (*Merlín y familia*, 189).

Para acompañar a los *spaghetti alla carretiera*, plato típico del Lacio, bastante fuertes porque se hacen con setas, atún y queso ‘pecorino’ nada mejor que un buen vino. Cunqueiro habla del Marino, uno de los mejores dentro de los romanos:

“Por veces se ponía melancólico, acodado en la ventana de su posada, y se le preguntaba qué le entristecía solía responder: —Estaba soñando con “carciofi alla guida” y con “spaghetti alla carretiera”, y que remojaba la comida con una botella de *Marino*, que de los vinos del Castelli romani, es el de mi gusto.” (*Merlín y familia*, 189).

Para terminar, mencionemos *latte del nipote del Papa*. Aunque no hemos encontrado ningún testimonio escrito²¹ que nos confirme esta acepción, por el texto de Cunqueiro podemos deducir que en Roma, a un tipo de vinagre de mala calidad –como de mala entraña solían ser, por lo general, los familiares, amigos o sobrinos y nietos (‘nipoti’) protegidos de los papas-, le llaman “latte del nipote del papa” y que equivale a mala leche o mala uva:

“El vinagre del escabeche que llevaba el signor Ubaldo debía ser de ese que en Roma llaman por mal nombre leche del nipote del Papa.”²² (*Vida y fugas de Fanto Fantini della Gherardesca*, p. 30).

Es muy probable que se trate de la pura invención y fantasía de Cunqueiro, escritor al que tanto le debe la cultura italiana y en particular la gastronomía porque según sus propias palabras es en la cocina, como en el amor, donde el hombre ha puesto más imaginación, mucha más, incluso, que en la guerra o en la política.

21 En muchos recetarios del Perú aparece un plato denominado “Leche de monja”. En un menú satánico de internet (<http://www.diocazzo.altervista.org/menusat.htm>) hemos encontrado “riso al latte di suora negra e peli della schiena di padre Pio” que nada o poco tienen que ver, a no ser porque uno de los ingredientes es la leche.

22 Es extraño que Cunqueiro no haya dejado ambas palabras en italiano (latte del nipote) en vez de traducir la primera (“leche del nipote”).