

**Etimología de *gazpacho* (*caccabaceus*):
significado originario y evolución fonética**
[Etymology of *Gazpacho* (*caccabaceus*):
Original Meaning and Phonetic Evolution]

María Teresa Santamaría Hernández*
Universidad de Castilla-La Mancha

<https://doi.org/10.6018/myrtia.588511>

Resumen: En este artículo se desvela la etimología del término español *gazpacho*, que procede del adjetivo latino *caccabaceus*, derivado de *caccabus* ('caldero') y aplicado a un tipo de pan. Previamente, se revisan las definiciones publicadas en diversos diccionarios y otras obras, y las etimologías propuestas desde la Edad Moderna hasta la actualidad. Se detalla también la evolución fonética experimentada por el término desde su étimo latino. Por último, se interpreta el significado del término a la luz de su etimología y en relación con diversos testimonios escritos y con las variantes existentes en la actualidad de esta preparación culinaria.

Abstract: This article reveals the etymology of the Spanish term “gazpacho”, which comes from the Latin adjective *caccabaceus*, derived from *caccabus* (“cauldron”) and applied to a type of bread. Previously, the definitions published in various dictionaries and other works are reviewed, as well as the etymologies proposed from the Modern Age to the present day. The phonetic evolution of the term from its Latin etymon is also detailed. Finally, the meaning of the term is interpreted in the light of its etymology and in relation to various written testimonies and to the variants of this culinary preparation that exist today.

Palabras clave: gazpacho, *caccabaceus*, etimología, pan, alimentación

Keywords: Gazpacho, *Caccabaceus*, Etymology, Bread, Food

Recepción: 24/06/2023

Aceptación: 04/09/2023

* **Dirección para correspondencia:** Universidad de Castilla-La Mancha. Facultad de Humanidades. Edificio Benjamín Palencia, Campus Universitario, s/n. 02071 Albacete (España). Correo electrónico: teresa.santamaria@uclm.es. ORCID: 0000-0002-5290-1068

Este trabajo se ha realizado en el marco de los proyectos de investigación “*Galeno árabo-latino: Recuperación del Patrimonio Escrito de la Medicina Europea III*” (PID2020-120212GB-I00, MICIN) y “*Una salus: estudios y visibilización de escritos antiguos de medicina, nutrición y recursos naturales*” (2022-GRIN-34432, UCLM).

A Joaquín.

Y a nuestros hijos, andaluz y manchega.

1. Definición

La vigésima tercera y última edición del *DRAE* (2014) ofrece para la palabra *gazpacho* dos acepciones que aluden respectivamente a dos productos culinarios o, por mejor decir, a las dos variantes del mismo que actualmente ofrece la cocina española, y que calificamos habitualmente con los adjetivos gentilicios de *andaluz* y *manchego*¹. Además, para esta última acepción el *DRAE* recoge un uso plural, y lo hace sinónimo de la voz *galianos*²:

1. m. Sopa fría cuyos ingredientes básicos son tomate, pimiento, aceite, vinagre, ajo y sal, que es propia sobre todo de Andalucía.
2. m. Especie de migas que la gente del campo hace de la torta cocida en el rescoldo o entre las brasas.
gazpachos manchegos
1. m. pl. galianos.

En realidad, ni uno ni otro plato se limitan hoy a los ámbitos geográficos que indican dichos adjetivos, pues, sin entrar en la difícil cuestión del origen exacto de cada una de las elaboraciones que conocemos en la actualidad, con el generalmente identificado con Andalucía tiene una estrecha relación el elaborado en Extremadura e incluso en algunas zonas cercanas de

¹ La misma diferenciación, sin alusiones geográficas y con mínimas variaciones en las definiciones, encontramos en el diccionario de M. Alonso Pedraz, 1958, tomo 2: *D-M*. En la edición realizada en 2016 sobre el *Diccionario de uso del español* de María Moliner (vol. 1: *a-h*, Madrid, 4ª ed., s. v), se distinguió también las dos acepciones y se refirió la diferencia existente en el modo de preparar los ingredientes (tritutados o troceados) para la primera variante, así como el uso frecuente de carne de caza que efectivamente caracteriza a la segunda elaboración.

² En realidad, el uso del término en plural en la variante manchega, que, como se verá a continuación, fue registrado en diversos diccionarios para la misma, no excluye el singular, que también se utiliza. Es simplemente fruto de una diferenciación entre la denominación del plato y la de la composición del mismo a base de trozos de torta de pan. Ese valor colectivo del plural fue señalado por J. Corominas (1976, p. 719), que lo consideró probablemente el original (la misma indicación se recogió en J. Corominas - J. A. Pascual, 1984, *A-CA*, p. 910). Juan de Pineda, por ejemplo, lo usa indistintamente y con el mismo sentido en singular y en plural (1589, 18r; edición en Meseguer Fernández, 1963 - 1964).

Portugal (Alentejo y Algarve); y el conocido frecuentemente como manchego se elabora también en zonas de la serranía de Cuenca y de Teruel, de Valencia, de Murcia (Jumilla, Yecla) y de la provincia de Jaén (especialmente la mitad norte)³.

Conviene precisar también, a propósito del gazpacho denominado manchego, que ni su elaboración ni el resultado final y por tanto su aspecto se corresponden con los de las llamadas migas, por más que dicho gazpacho tenga con estas en común el uso del pan y de los básicos aceite, sal, ajo y alguna hortaliza, además de algún elemento cárnico, por otra parte diferente en uno y otro caso. Las migas se elaboran con pan, más o menos duro, desmigado o con harina (gachasmigas) y el resultado final de la elaboración es relativamente seco. El gazpacho manchego o de otras regiones, por el contrario, se hace con trozos de tortas de pan ácimo (tortas cenceñas), puestos a cocer con abundante caldo y con un sofrito de ajos, tomates, pimientos, a veces setas, y carne preferentemente de caza (liebre, perdiz) o corral (pollo, conejo). Se añaden también laurel y a veces otras especias. El resultado debe ser meloso y jugoso, más cerca de caldoso que de seco, pero sin los trozos de torta deshechos. Dichas tortas se hacen en la actualidad generalmente en los hornos de los panaderos⁴.

Son también frecuentes en la Mancha, aunque ciertamente no los más habituales, los denominados *gazpachos viudos*, que no constan sino de los ingredientes básicos⁵: torta, aceite, sal, ajos y tomate y pimiento sofritos, a los que pueden añadirse, en todo caso, otras verduras como patatas o setas. El gazpacho admite también otros ingredientes, en elaboraciones ya contemporáneas, como el pescado y otros frutos de mar.

Finalmente, aunque en su origen el gazpacho de tipo manchego fuera una receta extendida entre “gente del campo”, en la actualidad se cocina en cualquier núcleo rural o urbano y en muchos restaurantes de las zonas en las que es comida típica y habitual.

³ Al respecto véase J. Corominas – J. A. Pascual, 1984, p. 911, s. v. El plato recibe en Jaén el nombre de *andrajos* (F. Gómez Ortín, 1991, p. 49; I. Yarza, 2017, pp. 216, 233).

⁴ En los Montes Universales se denominan *sollapas* (F. López – J. L. Aspas, 2007, pp. 47-48; J. M. Vilar Pacheco, 2008, s. v. *gazpacho*), término que también se recoge en F. A. Yeves Descalzo, 2008.

⁵ Los mencionaban J. Corominas – J. A. Pascual, 1984, *A-CA*, p. 911.

Más ajustada a estas precisiones es la definición que ofrece el *Diccionario del español actual*, que añade fragmentos de textos ilustrativos – que omito– y menciona en uno de ellos el gazpacho yeclano⁶:

Gazpacho m 1 Plato frío andaluz a base de aceite, vinagre, ajo, pan, tomate y pimiento, al que suelen añadirse otros ingredientes. ... 2 Guiso típico de la Mancha y Murcia, hecho básicamente con sopas de torta de pan ácimo a las que se añade conejo, liebre u otra carne y frec. otros ingredientes...

La distinción de las dos variantes de gazpacho no estuvo, sin embargo, siempre presente en las obras lexicográficas relativas a la lengua española. En efecto, Covarrubias lo definió como “cierto genero de migas que se haze con pan tostado, y azeyte, y vinagre, y algunas otras cosas que les mezclan, con que los poluorizan”, y añadió que “Esta es comida de segadores, y de gente grosera”. No detalló si el plato era caliente o frío. Y esa comparación con las migas fue tomada, de manera discontinua, para la segunda acepción por algunos de los diccionarios de la RAE (1803, 1884) hasta llegar, como se ha visto, a la edición actual.

En cuanto a estos diccionarios (*Diccionario de la lengua castellana / española* y *Diccionario manual e ilustrado de la lengua española*), el proceso de definición de *gazpacho* se revela, a través de las ediciones de los mismos, cargado de adiciones, supresiones y precisiones⁷. Todas las ediciones del siglo XVIII (1780, 1783, 1791), empezando por el *Diccionario de Autoridades* (1734), mantuvieron una definición única, similar a la de Covarrubias, pero sustituyeron la comparación con las migas por la descripción, acertada, como sopa o menestra, aunque eliminaron la condición de “tostado” que debe tener el pan utilizado para la elaboración⁸. Conservaron también la observación relativa al grupo social que recurre a esta comida. Incluyeron además una explicación en latín del plato en cuestión, donde extraña el término *offa*,

⁶ M. Seco – O. Andrés – G. Ramos, 2011.

⁷ Para estos y otros testimonios hasta la edición del *DRAE* de 1992 puede consultarse en línea el *NTLLE* de la RAE.

⁸ Esta definición es la que, con leves variaciones, ofrecen otros diccionarios de español y otras lenguas (francés, italiano, inglés) desde principios hasta finales del siglo XVII, como puede comprobarse en el *NTLLE*. L. Franciosini Florentin (1620, s. v.), compara o identifica los *gazpachos* con el italiano “pan lavato”: “pane bagnato, e messoui sopra aceto, sale, et olio, che alcuni dicono pan lauato”. Recogió esta comparación Esteban de Terreros y Pando, 1787, s. v.

‘albóndiga’ o ‘porción redondeada’, a la que se añaden aceite, vinagre y ajos. Ofrezco, para ejemplificar esta definición uniforme, la versión de la edición de 1734, que se repite, como he dicho, en las tres posteriores⁹:

Cierto género de sopa ò menestra, que se hace regularmente con pan hecho pedacitos, azéite, vinagre, ajos y otros ingredientes, conforme al gusto de cada uno. Es comida regular de segadores y gente rústica. [...] Lat. *Offa pulmentaria oleo, aceto alliisque condita*.

La primera edición del *DRAE* del siglo XIX (1803) trajo cambios significativos con respecto a la situación anterior. En efecto, introdujo ya la distinción de dos acepciones, que diferenció además por el uso del singular para la primera y del plural para la segunda (*gazpacho* / *gazpachos*). En la primera se suprimió el término *menestra*, dejando la composición simplemente en sopa, y se cambiaron ajos por cebolla. La definición latina se modificó ligeramente, y parece que se confundieron los ajos (*alliis*) de la definición anterior con “otros ingredientes” (*alii adjunctis*). Para la segunda acepción, esta edición recuperó las migas de Covarrubias, y su pan tostado para la definición latina, además de asignar esta variante de alimento al grupo social rústico (“gentes del campo”) con que aquel y los anteriores diccionarios de la RAE habían caracterizado su única acepción. En cuanto a la definición latina, es imprecisa y no deja entender con claridad qué tipo de plato o receta se describe. El uso del término *placenta* (‘torta’, ‘pastel’), que se dice elaborada o aderezada con trozos o migas de pan seco o tostado, puede deberse a la costumbre de servir el plato elaborado sobre una torta de gazpacho entera, sin partir, a modo de plato. Ahora bien, si la definición latina ha de corresponder a la expresada en español, hubo sin duda un error a la hora de colocar en la frase los términos *placenta* y *micae*, que debían haber aparecido cambiados: *Micarum genus ex panis torridi placenta conditum*:

Gazpacho. s. m. Cierta género de sopa que se hace regularmente con pan, hecho pedacitos, aceyte, vinagre y cebolla, ú otros ingredientes, conforme al gusto de cada uno. *Offae genus pane, oleo, aceto et aliis adjunctis conditum*.

Gazpachos. p. Especie de migas que hacen las gentes del campo de la torta cocida en el rescoldo, ó entre las brasas. *Placentae genus ex panis torridi micis conditum*.

⁹ Omito la mención de Covarrubias y las referencias literarias de aquella edición, que no recogieron estas.

Ambas acepciones, con las mismas definiciones, se mantuvieron en los diccionarios de 1817 y de 1822¹⁰. El primero, sin embargo, corrigió la confusión del texto de 1803 de *aliis* por *alliis* en la definición latina de la primera acepción, volviendo a introducir en ella el ajo y añadiendo la sal (*Offae genus pane, oleo, aceto, sale et allio conditum*), aunque no en la definición castellana, donde mantuvo la cebolla. Y análoga situación muestra la edición de 1832, aunque introdujo alguna variación en la primera de las definiciones, pues suprimió de la misma los “otros ingredientes” y sustituyó el “pan hecho pedacitos” por “pedacitos de pan”. Este estado se mantuvo de nuevo en las dos ediciones siguientes (1837, 1843), y en la de 1852 se introdujo otro cambio, al añadir el adjetivo ‘fría’ a la sopa de la primera acepción. El añadido se conservó en la edición de 1869, que a su vez volvió a introducir en la primera acepción el ajo junto a la cebolla, y suprimió las frases latinas. Y así quedaron las definiciones en las ediciones del *DRAE* de 1884, 1899, 1914, 1925 (que incorporó “sal” a la primera acepción), hasta que la de 1927 (*Diccionario manual e ilustrado de la lengua española*) añadió un uso propio de Honduras, donde el término significaría ‘Heces, residuos, escamochos’¹¹. Esta última acepción, sin embargo, desapareció ya de la edición de 1936-39, que sin embargo añadió “otros aditamentos” a los ingredientes de la primera, y ello se mantuvo en 1947, 1950 (*Diccionario manual*), 1956, 1970, 1984, y 1992.

En esta sucesión de cambios, añadidos y supresiones, las ediciones del *Diccionario manual* de 1983-85 y 1989 aportaron sucesivamente importantes precisiones en la definición de las dos acepciones de *gazpacho* que, sin embargo, no quedarían reflejadas en su totalidad en las ediciones posteriores del *DRAE*.

Así, en la primera de ellas (1984: tomo III *divorciado-incógnita*) encontramos que a las elaboraciones designadas en ambas acepciones se añaden ingredientes que son en la actualidad ciertamente muy característicos de las mismas: tomates y pimientos en el caso del *gazpacho* andaluz, y diversas carnes

¹⁰ También se adoptó la división de acepciones en otros diccionarios de lengua española distintos del de la RAE publicados durante el siglo XIX y el XX. Al respecto, véase *NITTLE*.

¹¹ Esta acepción sería recuperada en la edición de 1950.

en el caso del manchego¹². Se añade además la precisión geográfica para esta última variante, así como la acepción hondureña:

Gaspacho. m. Género de sopa fría que se hace con pedacitos de pan, tomates, pimientos y con aceite, vinagre, sal, ajo, cebolla y otros aditamentos. || Especie de migas que las gentes del campo hacen de la torta cocida en el rescoldo o entre las brasas y diversos ingredientes como carne de conejo, de ave, etc. Es plato típico del campo manchego. || **Hond.* Heces, residuos.

En esta misma línea, el *Diccionario manual* de 1989, que mantuvo la primera definición de su antecesor, precisó el origen andaluz de esa elaboración, diferenciándola de otras variedades como el *gaspacho manchego*, sobre el que además introdujo el relevante dato de que se elabora con pan ácimo.

Sorprendentemente, las ediciones de 1992 y 2001¹³ no incorporaron ninguno de estos significativos detalles, que mejoraban decisivamente las definiciones de ambos platos en su estado actual. Además, como se puede ver al principio de este artículo, si el tomate y el pimiento entraron en la definición del *gaspacho andaluz* publicada en 2014, desapareció de ella el pan. Igualmente, después de 1989, en 1992 y 2001, la variedad del *gaspacho* denominado *manchego* perdió la carne y la indicación geográfica, que en 2014 se trasladó simplemente a la expresión “*gaspachos manchegos*”.

En lo concerniente, por último, a los primeros testimonios escritos del término *gaspacho*, distintos de los lexicográficos, estos parecen ciertamente tardíos, ya pertenecientes a la Edad Moderna. Así, en el repertorio que ofrece el *CORDE* de la RAE, el primer testimonio recogido data de 1539 (Fray Antonio de Guevara, *Arte de marear*¹⁴). En cualquier caso, sí exponen desde el principio la alusión a la composición básica del plato, como muestra el testimonio mencionado: “ya puede ser que de migas y agua, sal y aceite, haga un tal *gaspacho* que le sepa mejor que un capón en otro tiempo”¹⁵. También es

¹² La mención del tomate y el pimiento, junto con el pepino, ya se encontraba en realidad en diccionarios anteriores del siglo XIX y principios del XX: R. J. Domínguez, 1853; AAVV, 1855; M. Rodríguez-Navas y Carrasco, 1918.

¹³ La edición de 2001, entre otras, puede consultarse online en el *Mapa de diccionarios* de la RAE.

¹⁴ Edición de Asunción Rallo, Cátedra, Madrid, 1984.

¹⁵ Un poco antes, se menciona el vinagre. En la misma línea se inscriben otros testimonios como el de Juan de Santa María, 1615, p. 258: “y de algunos la cena es un *gaspacho*, comida

relativamente temprana la distinción entre las dos variantes del gazpacho, que hoy conocemos como andaluz y manchego, ambas ya mencionadas en escritos del siglo XVII. En efecto, en 1603 el médico portugués, exiliado en Hamburgo, Rodrigo de Castro (c. 1546–1627), en su obra de medicina para mujeres, recomendaba al tratar de la obesidad la bebida de agua con vinagre, que, según decía, utilizaban las mujeres sevillanas para hacer el gazpacho, si bien no precisó si se trataba de una bebida en frío¹⁶:

*potus (sc. sit) vinum aquosum aut granatorum, aut acetum lymphatum, in quem usum Hispalenses mulieres existimo uti cibo ex pane et posca, siue aqua et aceto, quem vocant gaspacho*¹⁷.

Que la bebida sea vino aguado o de granadas, o vinagre con agua, para lo cual creo que las mujeres sevillanas se sirven de una comida de pan y posca, o agua y vinagre, que llaman *gaspacho*.

En cuanto a la variedad caliente, o manchega, en 1611 el *Arte de cocina* de Francisco Martínez Motiño¹⁸ refiere una sopa de perdices, que llama también sopa de gazpacho, que no es sino una elaboración culinaria similar al gazpacho manchego, que, como indica, se puede hacer también con conejo. La receta lleva también vinagre, pero no incluye todavía ni tomates ni pimientos, cuyo uso en la cocina se generalizaría más tarde. No se menciona para ella tampoco ninguna localización regional:

Asarás las perdizes, y luego las cortarás, apartando toda la carne de los huesos, y hazerla has tajadillas pequeñas: luego harás una sopa de pan blanco cortado con la

de que usan los labradores en el campo, una escudilla de pan migado con azeyte, sal, y vinagre”.

¹⁶ Nótese que la *posca* romana, mezcla de agua y vinagre, podía tomarse caliente, como vemos por ejemplo en esta recomendación de Marcelo de Burdeos (s. V d. C.): *poscam calidam bibas per plures dies*. Edición: E. Liechtenhan, 1968.

¹⁷ R. de Castro, 1603, p. 233. Modifico ligeramente la puntuación. Recogió la noticia Ph. J. Sachs, 1661, donde, en el capítulo *De aceti usu*, recomendaba el vinagre para corregir la obesidad (p. 539). Una obra un poco posterior, *La vida i hechos de Estevanillo Gonzalez* (Amberes, 1646, p. 95), también ofrece la localización en Andalucía de la variedad fría del gazpacho, cuando el protagonista describe sus andanzas por Sevilla y lugares próximos: “Volví a proseguir el camino de Sevilla; detúveme una semana en Cazalla ... Desde allí fui a Alcalá del Río ... Comimos al mediodía un gazpacho que me resfrió las tripas ...”. Edición: A. Carreira – J. A. Cid, 1990.

¹⁸ F. Martínez Motiño, 1611.

mano a bocadillos, de manera que esté la sopa bien alta. Luego pondrás por encima la carne de las perdizes. Luego tomarás caldo de la olla, y échale un poco de buen azeite y vinagre, que esté bien agrio, y pimienta, y un poco de sal, y échalo por encima de la sopa, y de la carne, y ponla a calentar, y sírvela caliente. Esta sopa es sopa de gazpacho caliente. Esta misma sopa podrás hazer de conejos, beneficiándola como la de las perdizes.

Encontramos también, desde los primeros testimonios del término, la referencia a su condición de alimento humilde, habitual entre gente de campo, pastores y otros trabajadores del ámbito rural¹⁹.

2. Etimología

2.1. Estado de la cuestión

En las ediciones vigésima segunda (2001) y vigésima tercera (2014) del *Diccionario de la lengua española* de la RAE²⁰, se ofrece la siguiente interpretación etimológica del término *gazpacho*, marcada, sin embargo, como una posibilidad (“quizá”)²¹:

¹⁹ Por ejemplo, aparte del fragmento de Juan de Santa María mencionado en nota 15, en Juan de Pineda, 1589, 18r (edición: J. Meseguer Fernández, 1963 - 1964): “doscientos gañanes de los cortijos destos señores, que no se les entiende más que comer la miga y el gazpacho”, o “¡Mal aconsejado fuistes en desamparar heredad tan provechosa que os pudiera bien sustentar a vos y a ella y veniros entre nosotros, criados con gazpachos”; en Raimundo de Lantery, ca. 1700 (ediciones: Á. Picardo, 1949; y M. Bustos Rodríguez, 1983, p. 128): “pues dicho gazpacho es cosa de pastores o rústicos que no tienen otra cosa que comer, pues se compone de ajos, vinagre, pan y agua”; en Pedro Rodríguez Campoanes, ca. 1750 (edición: J. Cejudo, 1984): “tantas hambres y estrechez con que pasan los pobres trabajadores reducidos a gazpachos y ensaladas y otras miserables comidas”. Es significativo también que en un romance nuevo pastoril (*Flores*, 1596; y *Romancero*, 1600, p. 306v-307j) un pastor lleve el nombre de *Gazpacho*. Véase al respecto J. M. Suárez Díez, 2015, pp. 168-169; edición del romance en pp. 572-574. Precisamente con esa significación de comida modesta debe entenderse el término en el conocido pasaje del *Quijote* (II 53), donde Sancho Panza defiende su condición humilde y su libertad, y donde nada indica que se refiera a la versión caliente y manchega del plato, frente a la fría.

²⁰ Versiones en línea, respectivamente, en *Mapa de diccionarios académicos* y en <<https://dle.rae.es/>> (23/05/2023).

²¹ Como señaló M. Alvar Ezquerro, 2017, pp. 45-46.

Quizá del ár. hisp. **gaspáço*, y este del gr. γαζοφυλάκιον *gazophylákion* ‘cepillo de la iglesia’, por alus. a la diversidad de su contenido, ya que en él se depositaban como limosna monedas, mendrugos y otros objetos.

Esta interpretación, que como se ve remonta el origen del término a la lengua griega a través del árabe, parece recoger la de Federico Corriente²², que, en una entrada conjunta con la voz gallega *gaspallo* (‘mezcla para alimento de animales’) y mencionando también un paso intermedio por el latín, lo derivó de una forma romandalusí **gasp(el)áço* < lt. *gāzophŷlācium* < gr. *gazophylákion*. El autor, sin embargo, expresó también cierta duda sobre su interpretación (“parece voz...”) y no ocultó la dificultad que plantea para ella la explicación de la caída de /l/, que intentó justificar como resultado de solucionar el grupo /zpl/ o de una metátesis de la misma (**gaspálço*)²³. En cualquier caso, Corriente no mencionó en ninguna de las fases de transmisión del término la lengua árabe –aunque quizás suponía el paso al castellano a través de esta lengua–, como sí encontramos en el *DRAE*. Pero no hay, hasta donde podemos saber, testimonio alguno de una supuesta forma arabizada del vocablo²⁴.

Una peregrina etimología, de raíz árabe y latina a la vez, ofreció Manuel Rodríguez-Navas y Carrasco, en su *Diccionario General y Técnico Hispanoamericano* (Madrid, 1918), explicando que *gaspacho* podía proceder “Tal vez del ár. *kaz*, dornajo y el lat. *pacuo*, de *pascuum*, del v. *pascor*, alimentar: del gr. *paoo*, pastar”. Pero aparte de lo raro de la conjunción en época medieval de dos raíces árabe y latina²⁵, y del significado que de ella resultaría, tampoco esta explicación justifica la aparición de la terminación con africada -*acho*.

²² F. Corriente, 2003, p. 332. La interpretación ya había aparecido publicada en F. Corriente, 1996, p. 183, donde añadió en nota, como justificación de su propuesta, que “el semantema básico de esta voz [*sc. gaspacho*] es la mezcla de ingredientes (cf. *aceitunas gaspachadas*, cuando se mezclan con encurtidos)”.

²³ La condición dudosa de la interpretación de Corriente es también planteada por J. Bergua Caveró, 2004, pp. 26 (“si se acepta”), 102-103, 104 (“la discutida *gaspacho*”).

²⁴ F. Corriente, 1997. John Minsheu, 1617, s. v., señala con una *crux* el término como de origen árabe. Sobre este diccionario véase H. H. Fernández Urdaneta, 2010. Una procedencia árabe del plato sostiene A. Davidson, 1999, p. 333, aunque ve en el empleo del vinagre un nexo con la cultura romana.

²⁵ Sobre la excepcionalidad de etimologías híbridas, véanse J. Vernet, 1960, pp. 561-578; y A. Steiger, 1948-49, pp. 18-19.

Corominas, en su *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*²⁶, incluyó el término *gazpacho* en la familia de *caspa*, relacionándolo con *caspiás* por el significado que a esta palabra da la Academia (desde la edición de su diccionario de 1899) de “resto, sobras de ningún valor”²⁷. No ofreció, sin embargo, ninguna explicación concreta de tipo fonético y morfológico sobre el proceso de evolución del término. Señaló además que el sufijo *-acho* indica el origen mozárabe del mismo.

La interpretación de Corominas se mantuvo en el posterior diccionario de Corominas-Pascual, donde, en la nota correspondiente al término²⁸, se añadieron informaciones varias sobre el plato en cuestión y su distribución geográfica, entre ellas las relativas a la variante manchega-valenciana, ausentes del repertorio anterior. Sobre esta variante se precisó además que no existen razones para considerarla anterior al *gazpacho* andaluz, afirmación que se apoyaba en la existencia de testimonios sobre este desde el siglo XVI, además de que es el que describen Covarrubias y otros autores²⁹. Se dio noticia además, aunque sin ninguna referencia de base, de la existencia en la Mancha y en Valencia de una etimología popular que derivaría *gazpacho* de *gazapo*, que, como no podía ser de otra manera, se rechazó por cuestiones formales y conceptuales. Frente a ello, los autores defendieron de nuevo, también para esta variante, la posible procedencia de *caspa* “en el sentido de ‘pedacito de pan’, puesto que al fin también la torta del *gazpacho* manchego-valenciano se hace luego pedazos y aun en estas tierras es conocida la preparación con migas”³⁰.

²⁶ J. Corominas, 1976, 1: A-C, s. v. *caspa*.

²⁷ Después, en el *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana* (1990, s. v.), sostuvo que el término es “de origen incierto, quizá deriv. mozárabe del prerromano *caspa* ‘residuo, fragmento’ (de donde el cast. *caspa*) por alusión a los pedacitos de pan y verdura que entran en el *gazpacho*”.

²⁸ J. Corominas – J. A. Pascual, 1984, *A-CA*, p. 911-912.

²⁹ J. Corominas – J. A. Pascual, 1984, *A-CA*, p. 912: “No hay razones firmes para creer que el *gazpacho* manchego-valenciano constituya el tipo primitivo más que el andaluz, al que corresponden las descripciones antiguas, de Covarr. y otros, y nótese que ya las hay del S. XVI”.

³⁰ *Ibid.* 912. Esta etimología es frecuentemente recogida, con o sin la expresión de la posibilidad, en diccionarios y estudios como los de R. Wright, 1989, p. 26; A. Galmés de Fuentes, 1983, p. 326; M. Ariza Viguera, 2004, p. 218; M. Ortuño Palao, 1987, p. 72; M. Moliner, 1990 y 2016, que añade el paso intermedio por el mozárabe; sin embargo, en la modificación llevada a cabo en la segunda edición, de 1998, la propuesta de *caspa* se cambió

Por lo que respecta a esta interpretación, a la falta de justificación lingüística hay que añadir que el término *caspicias* aparece por primera vez recogido en la decimotercera edición del *DRAE* (1899), lo que apunta a que se trata de un vocablo relativamente nuevo, con un valor cuando menos discutible para el establecimiento de la etimología de un término más antiguo como *gazpacho*. Y, en efecto, el *CORDE* de la RAE solo recoge seis testimonios de la palabra en dos obras, uno en la de Agustín Azcona, de 1847, y cinco en la de Ángel Muro, de 1891-94³¹.

La dificultad encontrada para explicar el origen de la palabra *gazpacho* es patente ya en los primeros testimonios lexicográficos del castellano. Así, en 1611, Covarrubias, que recogió el término solo en plural, planteaba dos posibles orígenes para el término: o la palabra toscana *guazo* o la hebrea *gazaz*³²:

Gazpachos, cierto genero de migas que se haze con pan tostado, y azeyte, y vinagre, y algunas otras cosas que les mezclan, con que los poluorizan. Esta es comida de segadores, y de gente grosera, y ellos le deuieron poner el nombre como se les antojò: pero digamos traer origen de la palabra Toscana guazo, y guazeto, que vale potage, o guisado liquido con algunos pedaços de vianda cortados y guisados con el, y de guazo, guazpachos, o del verbo Hebreo גָּזַז *gazaz*, que vale succidere, excidere, por los pedaços en que parten y desmenuçan el pan porque se remoge mejor.

La etimología toscana fue recogida después en el *Diccionario de Autoridades*³³, en las ediciones del *DRAE* de 1884 y 1889, y en el diccionario etimológico de Echegaray³⁴.

Antes de Covarrubias también intentaron explicar el término, con resultados ciertamente sorprendentes por faltos de fundamento lingüístico alguno, Diego de Guadix y Francisco del Rosal, en sendas obras inéditas en su

por la etimología de Corriente, formulada entre signos de interrogación. Serafim da Silva Neto, 1976, p. 237, considera controvertida la relación entre ambos vocablos. Por razones prácticas, prescindo de recoger las noticias sobre el término procedentes de otros diccionarios de español y otras lenguas.

³¹ Á. Muro, 1982.

³² S. de Covarrubias, 1611. Edición: I. Arellano – R. Zafra, 2006.

³³ *Diccionario de la lengua castellana, tomo quarto*, Madrid, 1734, s. v.

³⁴ E. de Echegaray y Eizaguirre, 1888.

tiempo³⁵. El primero, en su *Recopilación de algunos nombres arábigos* (1593)³⁶, lo derivó del árabe y comparó también la receta con las migas:

gazpacho o gaspacho, llaman en España a ciertas migas que usan comer los labradores a el tiempo de segar y coger los panes, que como son hechas en agua envinagrada o saboreada y azedada de vinagre vale para refrescarles los estómagos contra el grandísimo calor que en aquel tiempo y en aquel exercicio padeçen. Consta de *haç*, que en arábigo significa ‘lechugas’, y de *ba*, que significa ‘con’, y de *choá*, que significa ‘hambre’; así que todo junto *haçbachoá*, significa ‘lechugas con hambre’, como si dixésemos comer lechugas quien tiene buena hambre, que de más de mojar las lechugas en el vinagre y comer, también moja en el vinagre algunas sopas o pan, y aun también da algún sorvillo en el vinagre. Así que este modo de comer lechugas con hambre, mojándolas en vinagre, lo más dello es sopas y sorver. Pues por el nombre desta comida quiso el vulgo llamar a las dichas migas o sopas hechas en agua envinagrada o azedada con vinagre, y corrompido dizen gazpacho, y otros, rebentando de curiosos, dizen gaspacho, y yerran mucho [...].

Francisco del Rosal, por su parte, tuvo por lo menos el acierto de pensar en una procedencia latina, aunque equivocada, en su *Origen y etimología de todos los vocablos originales de la lengua castellana* (1601)³⁷, al explicar que *gazpacho* se habría formado de *casi* y *pastus*:

gaçpacho, el antiguo llamó pacho al pan o común mantenimiento, de *pastu* latino; y de allí empachar, al ahitar, como también este se dize de hita, que es pan de trigo en hebreo. Y pachorra llaman a la persona gorda y bien cebada. Y de aquí pacharros y pachecos, apellidos de linages, como señores de pan y labranza. Y así gaçpacho es casipacho, que es comida casi hecha y presto aparejada. Sino (*sic*) es casipacho ‘comida de casa’, que así llamaban al cortijo y casa de pastores o labranza [...]³⁸.

³⁵ Recoge ambos testimonios, y la información sobre las obras de que proceden, M. Alvar Ezquerro, 2017, pp. 46-47. También se recogen, junto con el de Covarrubias, en L. Nieto Jiménez – M. Alvar Ezquerro, 2007, 5090.

³⁶ Ediciones en E. Bajo Pérez – Maíllo Salgado, 2005; M. Á. Moreno Moreno, 2007. Pasaje también en M. Alvar Ezquerro, 2017, pp. 46-47. La fecha de 1593 es la de la licencia eclesiástica para impresión que consta en el manuscrito (Sevilla, Biblioteca Colombina, 59-1-24).

³⁷ Edición de E. Gómez Aguado, 1992. 1601 es la fecha del privilegio que consta en el manuscrito que contiene la obra, el 6929-T.127 de la Biblioteca Nacional de España.

³⁸ Esta etimología es recogida en P. F. Monlau, 1856, p. 286; y en R. Barcia Martí, 1894.

2.2. *Un origen latino: caccabaceus*

Como he podido descubrir a partir de la valoración fonética del término *gazpacho* y de su integración en el marco del proceso de evolución de las lenguas romances, este, como la mayoría de las palabras del español actual, viene del latín. Su origen no es otro que la voz *cac(c)abaceus*, atestiguada desde finales del siglo II o principios del III d. C. y, como se verá, frecuentemente referida al pan. La revisión detallada de los testimonios latinos del término y su significado, así como de su proceso de evolución fonética dará cuenta no solo de la conformación del término actual, sino también de su sentido originario, y del nexo semántico y base fundamental de su pervivencia en los significados actuales de *gazpacho*.

Cac(c)abaceus es un adjetivo derivado del sustantivo *caccabus* ('caldero', 'olla' o 'cacerola') con el sufijo latino *-aceus*, que indica pertenencia, semejanza o relación con algo³⁹. El término *caccabus* es a su vez un préstamo del griego *κάκκαβος*, sinónimo de *κακκάβη* (de origen incierto), que designan el mismo utensilio culinario y farmacológico, destinado a hervir o cocer al fuego distintos productos normalmente en un líquido (agua o salsa)⁴⁰. Aunque el primer testimonio latino conocido de *caccabus* es de Varrón (116-27 a. C.⁴¹), al que siguen otros del siglo I d. C. (Columela, Petronio, Plinio, Estacio, Escribonio Largo), la mayoría son más tardíos, y se extienden entre los siglos II y VI. Buena parte de ellos procede de obras médicas (Escribonio Largo, *Medicina Plinii*, Teodoro Prisciano, Casio Félix, las traducciones latinas tardías

³⁹ Ch. Kircher-Durand, 2002, pp. 89-90; Th. Aufrecht, 1853, pp. 210-215. La relación que establece el sufijo *-aceus* con el referente de cuyo nombre base derivan los adjetivos que forma es más laxa que la establecida por el sufijo *-alis*, que implica normalmente la presencia de dicho referente en el adjetivo. En las formas con *-aceus*, la relación puede establecerse con cualidades o circunstancias relativas al referente de cuyo nombre derivan.

⁴⁰ Para el origen y usos antiguos y medievales de estos términos, véanse A. Ernout – A. Meillet, 2001, p. 80 s.v.; LEW, p. 126 s.v. H. Frisk, 1954–1979, I, p. 757, s.v.; P. Chantraine, 1968–1980, p. 481, s. v.; J. André, 1978, p. 51; R. S. P. Beekes, 2010, I, 619 s.v.; A. Donnelly, 2016; y especialmente I. Bonati, 2016., pp. 87-105 s.v., procedente de la tesis doctoral de la autora: I. Bonati, 2014. Por la existencia de una variante *cascabus*, el término se ha comparado con otros de posible procedencia de un sustrato mediterráneo. Al respecto, G. Alessio, 1941, p. 161; B. García Hernández, 2013, p. 49, n. 7; y 2014, p. 274, nota 3.

⁴¹ Varro, *ling.* 127, 4. El autor latino define el utensilio con un intento de etimología: *vas ubi coquebant cibum, ab eo caccabum appellarunt*. Edición en G. Goetz – F. Schoell, 1910.

de los escritos de Oribasio, Sorano [Musción] y Dioscórides, Pelagonio, Vegecio y *Mulomedicina Chironis*) que, como en otros términos y temáticas, vienen a llenar la laguna que supone la falta de escritos específicamente culinarios, con la excepción de la compilación elaborada presumiblemente entre los siglos IV-V d. C. y transmitida bajo el nombre de Apicio (s. I d. C.), donde también figura el término⁴². La difusión de la voz *caccabus* en el terreno de la medicina latina pudo haber estado en parte influenciada por el uso de la misma llevado a cabo por Galeno, que sin duda determinó también su aparición en escritos médicos griegos posteriores, incluidos los de veterinaria (Oribasio, Aecio, Alejandro de Tralles, Pablo de Egina, *Hippiatrica*)⁴³.

2.3. Los testimonios de *caccabaceus*: entre la Antigüedad y la Alta Edad Media

El primer testimonio del adjetivo *caccabaceus* (transmitido con la forma más vulgar *caccabacius*) aparece en el tratado *Contra Hermógenes* de Tertuliano (fl. s. IIex./IIIin.)⁴⁴. En este escrito el autor, refutando las contradicciones de Hermógenes sobre la materia, y en particular la opinión de este sobre el movimiento de la misma, le reprocha que, a la vez que sostiene que dicho movimiento es similar al del contenido de una olla en ebullición, dice también que la materia se mueve de manera equilibrada, sin tender ni a lo bueno ni a lo malo; por tanto, ese movimiento ya no es turbulento ni propio de caldero, sino templado:

⁴² Para estos autores y obras médicos remito a G. Sabbah – P.-P. Corsetti – K.-D. Fischer, 1987; e I. Mazzini, 1997. Para una relación de testimonios y valoración de los mismos, véanse *ThLL*, s. v.; e I. Bonati, 2016, pp. 87-93 (“Testimonia”). A los usos de *caccabus* en obras médicas se añaden los del diminutivo *caccabulus* en las de Pelagonio, Celio Aureliano y Marcelo de Burdeos. Frente a la actividad culinaria, circunscrita fundamentalmente al entorno familiar, la parcela de la medicina, humana y veterinaria dejó abundantes testimonios léxicos y conceptuales sobre asuntos culinarios y nutricionales, así como sobre elaboración de recetas. Para Apicio, véase J. André, 2002.

⁴³ I. Bonati, 2016, pp. 90-91.

⁴⁴ En los testimonios escritos conservados, como se verá, el término aparece a veces sin la notación gráfica de la geminada, como también *caccabus*, y con finales *-acius*, *-icius* (evolución presente ya en latín tardío: S. Mariner Bigorra, 1976, pp. 78-80), y sus formas *-atius*, *-itius*, resultantes del intercambio de *-c-* y *-ti*. Al respecto véanse Lloyd, 219-221; P. Stotz, 2000, pp. 351 (VI 72 “-eus”, 3 “-ius” y 84 “-aceus”), con bibliografía adicional; y P. Stotz, 1996, p. 26 (VII 17.5) y p. 188 (VII 157).

Tert. adv. *Hermog.* 41 Waszink⁴⁵

Cum enim uis materiam nec bonam nec malam inducere, 'Igitur,' inquis, 'subiacens materia aequalis momenti habens motum neque ad bonum neque ad malum plurimum uergit.' Si aequalis momenti, iam non turbulentus nec caccabacius, sed compositus et temperatus.

Pues cuando quieres establecer que la materia no es ni buena ni mala, dices: 'así pues, la materia subyacente al tener un movimiento uniforme no tiende más ni a lo bueno ni a lo malo'. Si es uniforme, ya no es turbulento, ni de caldero, sino ordenado y equilibrado".

En este testimonio, pues, el término está referido al movimiento de unos ingredientes en un caldero hirviendo. Distinto es, sin embargo, el siguiente, ya del siglo IV, donde *caccabaceum* se utiliza referido al pan. En efecto, en uno de sus sermones, Zenón († ante 380), hablando de la elaboración de las hostias, que se preparan con harina blanca de trigo bien limpio y sin levadura, explica, después de unas alusiones metafóricas a la intervención divina en su confección, que los panes ácidos resultantes no son *cacabacii*, es decir, panes 'para caldero', y tampoco viejos, ni están quemados o crudos ni tienen humedad:

Zeno 2, 44, 1 Migne⁴⁶

Hi, quos uidetis, egregia coctura suauē redolentes, qui excocti sunt non furno, sed fonte; non humano, sed igne diuino: non illos aura corruptit: non fumus amarus infecit: non frigus elisit: (quod plus est) sine fermento leuati sunt. Certe cacabacii non sunt, non uetusti, non usti, non crudi, non mucidi. Lacteus illis color est: lacteus sapor est.

Estos que veis, que huelen por su excelente y suave cocción, que no han sido cocidos en un horno, sino en una fuente; no por un fuego humano, sino divino; a aquellos no los ha estropeado el aire, no les ha afectado el humo amargo, no los ha roto el frío; lo que es más, han subido sin levadura. Ciertamente no son de caldero, ni viejos, ni están quemados, ni crudos, ni mohosos. Tienen un color de leche, un sabor a leche.

De este fragmento se desprende cierta connotación negativa del término –como de los otros que lo acompañan (*uetusti, usti, crudi, mucidi*)–, que se contrapone al pan blanco y delicado de las hostias. A propósito de este testimonio, Migne, como se verá, interpretaba que se trataba de un pan vulgar

⁴⁵ J. H. Waszink, 1956. Edición anterior: E. Kroymann 1906.

⁴⁶ *PL* 11, cols. 496-497. Edición también en B. Löfstedt, 1971.

y barato, hecho con una harina cualquiera y sin refinar: *itaque panes cacabacii sunt vulgares et viles panes, ex farina non lectissima nec bene cribrata conditi*⁴⁷.

Un poco más tardío es el tercer testimonio del término, que transmiten los *Dynamidia Hippocratis*. El testimonio resulta relevante, porque evidencia el uso del adjetivo de nuevo vinculado al pan, pero esta vez en un escrito de carácter técnico relativo a la alimentación, el régimen de vida y las propiedades medicinales de vegetales y animales. En efecto, estos *Dynamidia* pseudohipocráticos constituyen un compendio de capítulos, procedentes de diversas fuentes, organizados en cuatro libros y dedicados a cereales y hierbas (I y II), frutos (III), y carnes y diversas actividades higiénicas (IV). La transmisión manuscrita de esta obra ha conferido al texto una gran complejidad, pero, de un modo sintético, se puede afirmar que se conservan dos redacciones del mismo, una más antigua, del siglo VI y transmitida en el códice de St. Gallen, Stiftsbibliothek, 762 (ca. 800); y otra posterior, que ha sido datada en el siglo VIII, transmitida en tres manuscritos vaticanos (Pal. Lat. 1088, s. IX; Lat. 4418, s. XI; Reg. Lat. 1004, s. XII). Otros manuscritos recogen diversos fragmentos, en mayor o menor número⁴⁸.

Entre los capítulos iniciales del libro primero, dedicados a los cereales, hay uno que trata sobre el trigo (*De tritico* o *De tritici uirtute*), pero en realidad es un capítulo sobre el pan y otras elaboraciones a base de harina y sus propiedades alimenticias, formuladas desde la perspectiva humoral característica de la doctrina médica de la Antigüedad, incluida la preceptiva nutricional. La fuente fundamental de dicho capítulo, como de buena parte de la compilación, es el escrito *De obseruantia ciborum*, es decir la traducción latina tardoantigua y anónima, del libro II del *Regimen* (Περὶ διαίτηης) pseudohipocrático⁴⁹. En este capítulo, como en otros, los *Dynamidia* guardan con respecto a su fuente bastante fidelidad, pero también introducen variaciones, que se unen a

⁴⁷ PL 11, col. 498. Al respecto, Donnelly, 2016, p. 249.

⁴⁸ Para profundizar en los aspectos relativos a la naturaleza de este escrito, sus fuentes y sus circunstancias de transmisión, remito a L. C. MacKinney, 1935/36, pp. 404-414; P. Kibre, 1985, pp. 132-134; J.-M. Riddle, 1989, pp. 283-311; I. Mazzini, 1992, pp. 257-269; G. Sabbah – P.-P. Corsetti – K.-D. Fischer, 1987, pp. 73-75; A. Ferraces Rodríguez, 1999, pp. 19-93.

⁴⁹ Sobre esta traducción, que se ha datado entre finales del siglo V y principios del VI d. C., véase R. Joly, 1964. Ediciones del texto latino en I. Mazzini, 1977, pp. 287-357, y 1984. Ediciones del texto griego, datado entre finales del s. V y principios del IV a. C., en R. Joly, 1967 y 1972; y R. Joly – S. Byl, 2003.

diferencias de expresión que podemos suponer motivadas por accidentes de transmisión.

En el capítulo mencionado, después de exponer la superioridad nutricional del trigo con respecto a la cebada y de relacionar las propiedades de algunos tipos de pan, clasificados tanto por su composición (*candidus, fermentacius, azymus, siligineus, de grossa farina*) como por su tamaño y por el modo de elaboración o el utensilio empleado para ella (*maximi, in furno cocti, focatius, clibanitius*⁵⁰), se menciona el *panis cacabatius* (o *caccabacius*, según manuscritos)⁵¹:

⁵⁰ Para *focacius* (etimológicamente, el pan cocido sobre el hogar o las cenizas encendidas: cf. Isid. *Orig.* 20, 2, 15 Lindsay: *Subcinericius, cinere coctus et reuersatus; ipse est et focacius*) y *clibanicius* (el pan cocido en un *clibanus*) encontramos también en los testimonios escritos los finales *-atius* e *-itius*, junto a diversas deformaciones de los mismos, como *-atiuus* e *-ituius*. Sobre los utensilios empleados para cocer u hornear el pan, véase A. L. Cubberley – J. A. Lloyd – P. C. Roberts, 1988.

⁵¹ No hay edición crítica de este escrito. Angelo Mai (1835) editó, sin criterios científicos, los libros I y II de la versión conocida como *Dynamidia Vaticana* (desde *Pal. Lat.* 1088 y *Reg. Lat.* 1004); Valentin Rose (1870, pp. 131-156) publicó la transcripción del texto del manuscrito de St. Gallen; además, buena parte del escrito se reprodujo, con un texto atribuido a Oribasio, en la edición, salida de las prensas de Johannes Schott, *Physica Hildegardis... Oribasii medici de simplicibus libri quinque. Theodori physici dieta ... Esculapii liber unus...*, Argentorati, 1533. A falta, por tanto, de una edición crítica de los *Dynamidia Hippocratis*, reproduzco el fragmento desde el manuscrito de St. Gallen (en línea en <<https://www.e-codices.unifr.ch/en/searchresult/list/one/csg/0762>>), que he contrastado, no obstante, con la transcripción de Rose (que en algún caso no transcribe correctamente, como sucede con *aut* por *autem* [*auñ* tachado en el manuscrito por un corrector] en la frase *fortior autem in his omnibus*, que obviamente cambiaría el sentido de la misma), con los códices vaticanos que lo ofrecen (*Vaticanus Lat.* 4418, ff. 151v-152r [en línea en <https://digi.vatlib.it/view/MSS_Vat.lat.4418>]; *Reg. Lat.* 1004, f. 1v [en línea en <https://digi.vatlib.it/view/MSS_Reg.lat.1004>]) y el de Glasgow, Hunterian Museum, 96 (T.4.13, s. VIII-IX), y con la versión de texto ofrecida por A. Mai. Las variantes que traen dichos códices no son en realidad significativas en lo relativo al término que nos ocupa ni al sentido del pasaje. El texto del código de St. Gallen presenta correcciones de una mano contemporánea del mismo, que no traslado a mi transcripción (excepto las señaladas entre corchetes cuadrados), porque alteran sintácticamente el texto o son simples cambios de grafía (u por b en *clibanatius* y *clibanicius*). La edición de Rose, en un aparato creado para ello, recoge dichas correcciones o adiciones. Actualizo puntuación y uso de mayúsculas y minúsculas.

Dynamidia Hippocratis, St. Gallen, Stiftsbibliothek 762, p. 34

De tritici uirtute[m]

... *Item panes in furno cocti magis nutriunt ideo quia minus exuruntur ab igne. Clibanatius autem et focatius ualde sicci sunt*⁵². *Focatus quidem quia in cinere[m] amittit humorem; clibanicius autem in testo. Fortior*⁵³ *autem in his omnibus est siligineus, sed et hi qui de grossa farina fuerint facti, omnibus fortius nutriunt, sed non ualde egeruntur. Similiter et cacabatius.*

De la propiedad del trigo

... Igualmente los panes cocidos en un horno alimentan más porque el fuego los quema menos. Por su parte, el que se hace en un clíbano y el que se hace en un hogar son muy secos. El del hogar sin duda porque en las cenizas pierde la humedad, y el de clíbano, en el barro. Y de todos estos el más nutritivo es el de flor de harina, pero también los que se hayan hecho de harina gruesa alimentan más que todos, pero no se evacúan bien. Y lo mismo el pan de caldero.

Por el contexto en que aparece el término, vinculado por el adverbio *similiter* a los panes citados inmediatamente antes, los de harina gruesa que alimentan mucho pero se digieren mal, se diría que el *caccabaceus* se considera de cualidades similares, aunque no es posible precisar si dicha semejanza afecta solo a las propiedades nutricionales o incluye también la observación relativa al tipo de harina utilizada en su composición. Ante esta conclusión se impone, sin embargo, la cautela, pues, como se verá a continuación, los escritos de que procede el capítulo ofrecen otra frase después de la que menciona los panes de harina gruesa.

El término *cacabatius* no se acompaña, por tanto, en este pasaje de otra información detallada que permita precisar sus características. Sin embargo, el análisis detallado del complejo entramado textual del que deriva el escrito que lo transmite sí ha resultado fructífero en este sentido. Ni el término ni expresión alguna que pueda remitir a un concepto relacionado con él aparecen en el capítulo correspondiente (*De tritici uirtute*) del *De obseruantia ciborum*, el escrito que, como se ha dicho, es fuente de los *Dynamidia*. Pero la obra griega de la que dicho escrito procede, el *Regimen* pseudohipocrático, sí transmite, en el conjunto de dos frases que ocupan el lugar asignado a *cacabatius* en los

⁵² Para el uso de adverbios en la expresión del superlativo (*ualde sicci*) véase P. Stotz, 1998, pp. 295 (IX 39) y 303 (IX 47.1).

⁵³ Para el comparativo por superlativo, véase P. Stotz, 1998, p. 299 (IX 44.2).

Dynamidia, la mención de un guiso de pan con agua: πλύμα σταιτὸς ἐπὶ πυρί, que se podría traducir como ‘baño de masa de pan al fuego’⁵⁴. De esas dos frases este sintagma es la única parte que no aparece traducida al latín en el estado de texto que conservamos del *De obseruantia ciborum*⁵⁵, pero es posible que el término *cacabatius*, que sí han transmitido los *Dynamidia*, corresponda a la traducción de ese sintagma, que podría haberse perdido en la versión latina del *Regimen*, o que al menos podría haber sido introducida por un glosador o comentarista para recoger el concepto.

En efecto, los términos griegos mencionados, πλύμα σταιτὸς, hacen referencia al llamado *pan lavado* (πλυτὸς ἄρτος, *panis lauatus* o *lotus*), pan bañado o sumergido en agua, que aparece en obras médicas de época imperial escritas en griego o en latín, valorado según sus cualidades nutricionales o recomendado para algunas enfermedades⁵⁶. En el *Regimen* se menciona este pan en agua como hecho ‘al fuego’ (ἐπὶ πυρί), de modo que quien tradujo el texto unos mil años después, o quien lo adaptó en los *Dynamidia*, bien pudo trasladar o glosar el concepto con el término más aproximado que conocía para ello, *cacabatius*, que haría referencia por tanto a un pan para guisar o guisado en un caldero, obviamente con agua o caldo.

⁵⁴ El sustantivo πλύμα, como el adjetivo πλυτός, está formado con la raíz de πλύνω, ‘lavar’, pero también ‘remojar’, ‘humedecer’, un significado que igualmente tienen las formas latinas *lauo* y *lotus*. Véanse H. Estienne, 1842-1847; y *ThLL*, s. v. Para σταις (‘masa de harina de trigo’ o ‘masa de pan’), véase H. Estienne, 1848-1854, s. v.

⁵⁵ Ps.-Hipp., *reg.* 542, 44 Joly – Byl: ... ὁμοίως ἄλητον καθαρὸν καὶ πινόμενον ἐφ’ ὕδατι ψύχει, καὶ πλύμα σταιτὸς ἐπὶ πυρί. Πιτύρων χυμὸς ἐφθὸς κοῦφος καὶ διαχωρεῖ (“... igualmente. La harina purificada y bebida en agua refrigera, y el baño de masa de pan al fuego. El jugo hervido del salvado es ligero y se evacúa”); *De obseruantia ciborum* VI 189-191 Mazzini 1984: *Similiter farina munda, cum aqua puta refrigerat. Consparsus susus furfurum et colatus leuis est et egeritur* (“Igualmente la harina limpia bebida con agua refrigera. El jugo de salvado salpicado y colado es ligero y se evacúa” [no abordo ahora el proceso de transmisión que ha podido motivar la presencia del adjetivo *consparsus* en este pasaje]). En la edición del texto griego se deja el adverbio ὁμοίως en la frase anterior a todo este pasaje; en la traducción latina está, como se ve, incorporado a la siguiente.

⁵⁶ Gal. *de alim. fac.* I 5 (6, 494 K; 224-225 Helmreich); Oribas. *syn.* 4, 13 (6, p. 12 Molinier); 4, 32 (6, p. 36 Molinier); Cael. Aur. *acut.* 3, 18, 182 Bendz. También mencionó el pan lavado en el s. V d. C. Paladio de Galacia, en un conjunto de ejemplos de comidas refinadas (Pallad. *vita Chrys.* p. 112, 24; edición: E. Bigot, 1680). Véase también nota 8.

2.4. *El significado*

La escasez de testimonios del término *caccabaceus*, unida a la falta de precisión que sobre el mismo ofrecen los que conservamos, al no añadir definiciones, descripciones o elementos conceptuales claros sobre el referente que designan, ha sido la causa de la aparición de diversas explicaciones sobre su significado.

Una de ellas se originó en relación con otro término derivado de *caccabus*, de testimonios también antiguos, cuyo significado determinó la interpretación de *caccabaceus*. Se trata de la voz *caccabatus*, que aparece una vez en una de las epístolas de Paulino de Nola (ca. 353–431 d. C.), dirigida a Sulpicio Severo, y dos veces en la traducción de las *Vitae patrum* (o *Historia eremitica*) realizada por Pelagio (ca. 540 d. C.)⁵⁷. El término significa ‘ennegrecido’, ‘negro’, ‘manchado de hollín’ de un caldero o como un caldero, como aclaró Migne a partir de Rosweyde⁵⁸, y antes otros estudiosos como Juan Luis de la Cerda⁵⁹, y como encontramos también en el *ThIL*⁶⁰ y en el *MLW* para tres testimonios ya de los siglos VII y X⁶¹.

De los tres mencionados, el testimonio más explícito acerca del significado de *caccabatus* se conserva en las *Vitae patrum*. En uno de los capítulos del libro quinto de la versión de Pelagio (5, 15, 29), se aplica el adjetivo *caccabatus* a un eremita, Moisés el Etíope (330-405 d. C.): *Bene tibi fecerunt, cinerente et cacabate* (“Te trataron bien, ceniciento y negro”)⁶². En este testimonio los adjetivos son traducción de las palabras griegas σποδόδερμε (‘de piel cenicienta’) y μέλανε (‘negro’), lo que demuestra claramente el

⁵⁷ *PL* 73.

⁵⁸ *PL* 11, col. 498; *PL* 61, col. 878, nota 148 (*Notae et observationes in S. Paulini opera*, cols. 855-936); y *PL* 74, col. 423, a propósito de la traducción de Pelagio.

⁵⁹ 1626, p. 363.

⁶⁰ 3:4 (s. v.): *niger factus, fort. idem quod feruens*.

⁶¹ En efecto, este diccionario da, respectivamente, los significados de *fuligine aspersus*, *perniger*, y *homo sordidus* para dos testimonios de Aldhelmo de Malmesbury, ca. 690 (*Aldh. virg.* I 50 p. 306, 4; y I 44 p. 296, 21), y otro de Raterio de Verona, ca. 965-970 (*Excerptum e dialogo confessionalis* 39 col. 437 [*PL* 136]).

⁶² *PL* 73, col. 960. A este testimonio se asemeja mucho el posterior de Raterio mencionado en nota 61, donde Migne corrigió *cinerente* en *cinerate* apoyándose precisamente en este fragmento sobre Moisés: *PL* 136, cols. 437-438, n. 596; también J.-B. Cotelier, 1677, “*Notae*”, col. 815 ad p. 551.

significado de *caccabatus* como ‘negro’ o ‘ennegrecido’⁶³. El proceso por el que este adjetivo llegó a tener ese significado es complejo, pues el sustantivo *caccabus* del que deriva no tiene como sema destacado o principal el de ‘color negro o ennegrecido’, por más que un caldero pueda llegar a serlo a causa del hollín que genera el uso continuado del utensilio sobre el fuego. En este caso más bien el adjetivo surge de establecer una relación metonímica con el objeto, asumiendo una cualidad adquirida como característica del mismo.

También en las *Vitae patrum*, Macario el Egipcio, o el Viejo (ca. 300 - 390 d. C.), uno de los Padres del Desierto, que fue eremita, cuenta que, acusado falsamente de fornicar con una joven de una aldea, fue obligado por los vecinos de esta a dar vueltas, después de que le hubieran colgado al cuello asas de vasijas y unas ollas *cacabatas*, que podemos interpretar como ennegrecidas por el uso:

Vitae patr. 5, 15, 25⁶⁴: *Narravit aliquando de seipso Abbas Macarius: ... comprehenderunt me, et adduxerunt ad uicum, et appenderunt in collum meum cacabatas ollas et ansas uasorum, et miserunt me circuiturum in uico illo...*

El abad Macario contó una vez de sí mismo: ... me cogieron y me llevaron a la aldea, y me colgaron al cuello ollas renegridas y asas de vasijas, y me mandaron a dar vueltas en aquella aldea...

Y en el primer testimonio del término, Paulino de Nola, al enviar a Sulpicio unos versos destinados a ser inscritos en una iglesia, reconoce modestamente que con ellos esos *aedificia* que todavía lucen inmaculados van a quedar *caccabata*, es decir, ‘ennegrecidos’:

Epist. 32, 9 (p. 284 von Hartel)⁶⁵:
Credo enim uel tunc de meis ineptiis erubescas et poenitebit te desiderii et exactionis tuae, cum aedificia, quae immaculata adhuc operis tui gratia splendent,

⁶³ Para la edición del texto griego, véase J.-B. Cotelier, 1677, p. 551, que traduce el término como *nigre*.

⁶⁴ J.P. Migne, ed., *PL* 73, col. 958. No comparto la atribución que encontramos en el *ThLL* (3:4, s. v.) para *Vitae patr.* 5, 15, 25, de un posible significado *idem quod feruens*, que no me parece justificada; más bien el término, que tiene el mismo significado que en sus otros testimonios, hace alusión a ollas renegridas.

⁶⁵ Ediciones: W. von Hartel, 1894; y *PL* 61, col. 335A. Sobre la epístola véanse también P. G. Walsh, 1975 [*ACW*40]; y R. C. Goldschmidt, 1940.

obscurata naeniis insipientiae meae et, ut digno meis uersibus uerbo utar, caccabata ridentibus multis uel nauseantibus confusus adspicies.

En efecto, creo que sin duda entonces te vas a sonrojar por mi ineptitud y te vas a arrepentir de tu deseo y tu requerimiento, cuando, confundido por la risa o el asco de muchos, veas los edificios, que todavía relucen immaculados por tu obra, oscurecidos por las tonterías de mi ignorancia y, por utilizar una palabra digna de mis versos, ennegrecidos como calderos.

Sea como fuere, a partir del significado de *caccabatus* se interpretó a veces el de *caccabaceus*. Ya Migne (*PL* 11, 497-498), en el fragmento de Zenón, entendió el término como ‘vulgar’ en su uso referido al pan, porque trasladó al mismo el valor vulgar con que pensaba que Paulino de Nola utilizaba *caccabatus* (*ut digno meis uersibus uerbo utar*), mezclando de alguna manera el nivel lingüístico del término y su significado. Ciertamente, *caccabatus* es un término vulgar, pues en él el sufijo formativo del adjetivo no está utilizado correctamente con su valor original (‘provisto o formado con algo’), tal como sucede también en testimonios medievales de, por ejemplo, los adjetivos *rosatus* o *violatus* para designar color⁶⁶. Pero en realidad Paulino parece estar refiriéndose simplemente al carácter de sus versos, más oscuros y menos brillantes que las obras de Sulpicio, e indignos de las mismas, como los llama poco antes del fragmento aducido.

En otros casos se confirió a *caccabaceus* directamente el significado de ‘negro’ o ‘ennegrecido’ que tiene efectivamente *caccabatus*⁶⁷. El mismo Migne añadió a la de *vulgaris* la acepción de *fuscus* (‘oscuro’ o ‘moreno’), argumentando que en el fragmento de Zenón el adjetivo expresaba una oposición con respecto al color *lacteus* del delicado pan de las hostias⁶⁸. Migne tomó su explicación de la similar interpretación (*panes nigri*) del jesuita Heribert Rosweyde (1569-1629), que él mismo publicó en las *Notae* et

⁶⁶ Véase Du Cange, 1883-1887, s. v.

⁶⁷ Así, Du Cange, 1883-1887, s. v. *cacabacius* (*Ego uero malim cacabacios dictos, nigros, et quibus nihil ademptum est furfuris*), y el *MLW* (s. v.), que a la correcta definición in *caccabo coctus* añade la de *fuscus*, aunque solo aduce el testimonio de los *Dynamidia* pseudohipocráticos, donde nada hace pensar en la acepción relativa al color. En la actualidad, también asignan ese significado al término A. Donnelly, 2016, pp. 250-251, que rechaza la interpretación de Migne y que parece reunir ambos adjetivos a la hora de determinar su significado; e I. Bonati, 2016, p. 94.

⁶⁸ *PL* 11, col. 498.

observationes variorum in S. Paulini opera del volumen de la *Patrologia Latina* dedicado al nolano⁶⁹. Pero desmiente esta posibilidad especialmente el significativo testimonio de Tertuliano, donde, como hemos visto, el adjetivo se aplicaba a un movimiento⁷⁰, de manera que parece adecuado desestimar la existencia de la mencionada antítesis en el escrito de Zenón. Una cierta lógica lingüística hace pensar, más bien, que *caccabatus* con el significado de negro pudo ser creado con ese sufijo para diferenciarlo de la forma con *-aceus*, que ya existía en latín con otro significado.

En el difícil proceso de descubrir y definir el significado de *caccabaceus*, también se le atribuyó, cuando se utilizaba referido al pan, el de ‘pan elaborado en un caldero y de mal sabor’, que tomaría del agua calentada en dicho utensilio⁷¹. Esta interpretación parece partir de Isaac Casaubon (1559-1614), quien, en sus notas sobre el relato de los lujosos utensilios de cocina de Heliogábalo que transmite la *Historia Augusta*, interpretó que los *panes ca(c)cabacei* eran los que hacían los panaderos en un *caccabus*, y parece deducir que adquieren mal sabor simplemente de la connotación negativa o despectiva con que se utiliza el término en Zenón, sin aportar ningún fundamento textual para tal afirmación⁷². La interpretación de Casaubon fue adoptada también por el jesuita Jules-César Boulenger⁷³.

Una interpretación desafortunada, por falta de sentido, fue la de Jean Filesac (1550-1638), quien, comentando los fragmentos citados de Zenón y de

⁶⁹ PL 61, col. 878. En su nota, Rosweyde, que había realizado la edición de las *Vitae Patrum* en 1615, asignó a *cacabata* el significado de *denigrata*, y, en relación con ello, explicó que los *panes cacabacei* de Zenón eran *panes nigri*. La edición de Rosweyde se publicó de nuevo en 1628 y fue reeditada por Migne (PL 73). Sobre él, véase P. A. Weis, 1889, pp. 281-283.

⁷⁰ Que, al menos en la literatura, se siguió recurriendo al *caccabus* como un elemento adecuado para la comparación a la hora de designar un movimiento agitado, lo vemos también en testimonios ya medievales, recogidos en el *MLW* (s. v.): *Aethicus Ister* 59 p. 38,14 *strepitum undarum feruentium quasi in olla uel cacabo cernentes* (c. 727); *Chron. Ebersh.* 27 p. 445, 9 *uenter ipsius intumuit et quasi cacabus bullire cepit* (s. XII^{med.} – s. XIII^{med.}).

⁷¹ Recoge y rechaza esta interpretación Migne, PL 11, col. 497, a propósito del testimonio de Zenón.

⁷² I. Casaubon, 1603, p. 332. Las anotaciones de Casaubon se publicarían después en París en 1620 y en Leiden en 1671.

⁷³ J.-C. Boulenger, 1627, p. 393. Recoge ambas referencias Migne (PL 11, col. 497), que rechaza también esta opinión.

Paulino de Nola, derivó *cacabacius*, y *cacabatus*, de los verbos *cacabo* y *κακαβίζειν*, referidos al sonido o canto que emiten las perdices (= *garrir*). Por ello explicó que *cacabacius* designaba a los hombres que son *nugaces*, *garruli* y *leues* ('frívolos', 'charlatanes' y 'simples'), fuera de toda lógica, porque, como le reprochó Migne, el término en Zenón está referido a los panes⁷⁴. Para los *aedificia cacabata* de Paulino aclaró Filesac que se trataba de edificios que anunciaban algo, pues tendrían los versos inscritos en ellos⁷⁵.

Frente a todas las interpretaciones presentadas, la conformación misma del término con el sufijo *-aceus* indica su significado: 'propio de caldero, relacionado con un caldero o con alguna cualidad o circunstancia propia de caldero'. El adjetivo se predica por tanto de algo que tiene esa vinculación, como es el caso del movimiento en Tertuliano, que remitiría a la ebullición agitada de un líquido. Cuando el término se aplica al pan, designa el que es propio de caldero, o para caldero. Y este es el sentido etimológico de la palabra *gazpacho*, perfectamente acorde con las elaboraciones del mismo conservadas todavía en la actualidad. Del propio término *caccabaceus*, se deduce que el pan al que hacía referencia estaba destinado a ser guisado, pues el utensilio que le dio nombre se utilizaba para cocer al fuego líquidos o alimentos en un líquido. Del testimonio de Zenón se puede colegir, como se ha visto, que se trataría de un pan basto o poco delicado.

2.5. *La evolución de la palabra: de caccabaceum a gazpacho*

El final *-acho* de la palabra *gazpacho* nos indica su origen mozárabe, como ya se ha puesto de manifiesto⁷⁶. En efecto, la evolución con palatalización de /k/ ante yod, procedente de /e/ o /i/ en hiato, atestiguada ya en el latín de la Antigüedad desde el siglo II d. C., y que en *caccabaceus* encontramos a veces documentada bajo la forma *-acius*, es característica de aquella lengua romance, que mantiene en este caso la pronunciación propia del latín tardío⁷⁷. La

⁷⁴ *PL* 11, col. 497. También Rosweyde rechazó la opinión de Filesac: *PL* 61, col. 878.

⁷⁵ I. Filesac, 1621, pp. 45-46 y 246 (caps. 3 y 14); *PL* 11, col. 497.

⁷⁶ Así, J. Corominas – J. A. Pascual, 1984, *A-CA*, p. 910; J. Corominas, 1987, s. v.; y F. Corriente, 2003, 332. Sobre las fases de desarrollo de esta lengua y algunas características de la misma, véanse R. Menéndez Pidal, 1980, pp. 415-440 ("España mozárabe"); y J. Mellado Rodríguez, 2018, pp. 119-156.

⁷⁷ Al respecto, M. C. Díaz y Díaz, 1960, p. 169 (30); Ch. Kircher-Durand, 2002, pp. 89-90; P. M. Lloyd, 1993, pp. 219-223, 224-228 y 414-418; A. Galmés de Fuentes, 1983, pp.

fosilización en algunas palabras de dicha palatalización parece haber correspondido a una fase inicial del mozárabe, coincidente con el principio de la presencia musulmana en Hispania, pero fue seguida de la evolución del sonido a dental fricativo, que se produjo también en otros lugares de la Romania Occidental. Los términos en *-acho* habrían mantenido, pues, esa fase primitiva⁷⁸. Está ausente del sufijo el matiz peyorativo o aumentativo que llega a adquirir *-azo* en castellano⁷⁹. El término además mantuvo la vocal final (*-o*), frente a la pérdida de la misma que también podía producirse en mozárabe⁸⁰.

La palabra *gazpacho* evidencia la sonorización de la oclusiva gutural sorda inicial. Tal sonorización, que en general resulta extraña en los dialectos romances hispanos, ha sido explicada, entre otras interpretaciones, como un fenómeno generalizado en un estadio protorrománico, que habría dejado residuos en algunas lenguas romances, incluido el castellano, y préstamos en vasco⁸¹. El cambio habría que atribuirlo a la fonética sintáctica, debido a que en una secuencia de palabras la sorda inicial quedaba frecuentemente en posición intervocálica. Los dobles que esta sonorización habría generado en el conjunto de palabras afectadas, en función del contexto fonético y sintáctico en que estas aparecieran, habrían llevado habitualmente a preservar la consonante originaria, es decir la sorda en inicial de palabra, y solo habrían quedado algunos términos con la consonante inicial sonorizada. Uno de ellos es *gazpacho*, que habría adquirido la sonora inicial en una época antigua, en los siglos de transición de latín a romance⁸². Parece que un mayor número de palabras con

324-327, y también 88-89, 147-151, 198-200 y 233-234; P. Stotz, 2000, p. 351 (VI 84); y R. Menéndez Pidal, 1994, pp. 113, 151.

⁷⁸ Véanse A. Galmés de Fuentes, 1983, pp. 89-90; y 1995, pp. 725-726 (3.2.6); A. Alonso, 1946, p. 30; M. Sanchis Guarner, 1960, p. 316; D. Pharies, 2004, p. 159.

⁷⁹ M. Alvar – B. Pottier, 1983, p. 378; F. Hanssen, 1913, p. 135.

⁸⁰ R. Menéndez Pidal, 1980, pp. 176-183; A. Galmés de Fuentes, 1995, p. 723 (3.1.2).

⁸¹ También se ha explicado como resultado de una neutralización entre /k/ y /g/ en posición inicial. Al respecto véanse G. Salvador Caja, 1968, pp. 1739-1754; F. González Ollé, 1972, pp. 253-274, con una completa exposición de los trabajos e hipótesis existentes; también H. Gavel, 1921; A. Martinet, 1950; R. Menéndez Pidal, 1980; M. Ariza Viguera, 1989, 134-135, con un breve pero completo estado de la cuestión.

⁸² Quizá pueda considerarse un indicio de la existencia de tal sonorización ya en los siglos VI y VII d. C. la falsa etimología de Isidoro de Sevilla (ca. 560-636) a propósito de un tipo de cuenco (*Orig*, XX 4, 11 Lindsay): *Gauata, quia cauata, G pro C littera posita*. El

gutural sonorizada inicial podrían proceder de hablas rurales⁸³, dato que resulta especialmente relevante para nuestro término, que designa un tipo de alimento rústico.

La explicación de la evolución de las consonantes de la secuencia intermedia *-ccab-* entraña una notable complejidad, derivada en buena parte de la ausencia de testimonios escritos del término que pudieran corresponder a la etapa de los cambios experimentados a lo largo de la Edad Media hasta llegar a la forma que encontramos ya en la Edad Moderna.

Para *caccabus* hay atestiguada una forma *cascabus* en un glosario transmitido en el código de Erfurt, Universitätsbibliothek, Amplonianus 42, del siglo IX (*CGL* 2, 571, 34)⁸⁴. Dicha forma y el propio resultado *gaspacho* documentan que en *caccabus* y en su derivado *caccabaceus* no se habría producido en protorromance una simplificación de la geminada⁸⁵, fenómeno por otra parte bastante generalizado en ámbito románico con la excepción del italiano y del sardo⁸⁶. En este caso debió de producirse en el grupo /kk/ un debilitamiento de la oclusiva en posición implosiva para devenir en fricativa velar [x] y, con ello, en un grupo de más fácil pronunciación⁸⁷. Tal debilitamiento es el que testimonia la forma *cascabus*, donde la grafía *-s-* revela

término *gauata* se ha interpretado, no obstante, como de origen semítico o germánico. Al respecto, véase M. Caparrini, 2009, p. 185.

⁸³ Como indicó F. González Ollé, 1972, p. 273.

⁸⁴ El código fue escrito en la catedral de Colonia en la primera mitad del siglo IX. Véanse B. Bischoff, 1998, p. 249 (n° 1174); y R. Bergmann – S. Stricker – Y. Goldammer – C. Wich-Reif, 2005. Sobre esta glosa, W. Meyer-Lübke, 1903, pp. 95-96, donde defiende la existencia de la forma *cascabus* en varios resultados romances para *cascabel*, y rechaza la corrección por *cabus* de J. M. Stowasser (1885, p. 319). En efecto, de una forma **cascabellus* se ha conjeturado que procederían el provenzal *cascavel*, que habrían tomado otras lenguas romances, y los españoles *cascabillo* y *cascabullo*. Al respecto véanse *REW* 1731, que da mal la referencia del *CGL*; *FEW*, p. 455; A. Ernout – A. Meillet, 2001, p. 80 y 103; V. García de Diego, 1985, p. 530; J. Corominas, 1976, 1, pp. 715-716, para quien la *s* sería onomatopéyica; J. Corominas – J. A. Pascual, 1984, *A-CA*, pp. 904-905; *ThIL* 3:5: *caccabulus* y *caccabellus*. Contra esta interpretación, M. Rodríguez de Berlanga, 1895.

⁸⁵ P. M. Lloyd, 1993, pp. 239-240.

⁸⁶ V. Väänänen, 1985, p. 115.

⁸⁷ De un modo similar a lo que parece mostrar el término catalán *esglesia*, por más que haya sido objeto de distintas interpretaciones. Sobre él, J. Corominas – J. A. Pascual, 1984, *G-MA*, p. 438.

un fonema fricativo que, si mantuvo su carácter velar, carecía de representación gráfica en latín, y por ello fue escrito con la letra correspondiente al fonema fricativo alveolar que era el más parecido disponible. Además, la conservación de las dos consonantes del grupo con la fricativización de la primera, que parece corresponder a un estado previo a la fragmentación de las lenguas románicas⁸⁸, habría quedado fosilizada en la palabra, sin que encontremos aquí una posterior evolución a semivocal palatal [j] que, en otros grupos consonánticos con gutural, como /kt/, muestra el mozárabe (y otras lenguas romances) en otros términos, y que es el paso previo a la conversión en distintos sonidos consonánticos en diferentes lenguas del grupo⁸⁹.

Además, el término *gazpacho* muestra síncope de la vocal en la segunda sílaba (-ca-) de *caccabaceus* o más bien ya **cascabaceus*. Esta síncope debió de producirse ya en protorromance, pues, a diferencia de las producidas en latín en un momento anterior, especialmente en el caso de vocales postónicas en contacto con líquidas o /n/, y con resultado de grupos consonánticos normales en latín, el caso que nos ocupa habría generado un grupo consonántico insólito: /skb/⁹⁰. La síncope mencionada pudo haberse producido en **cascabaceus*, en cuyo caso se trataría de una supresión de vocal pretónica no inicial. El hecho de tratarse de un término tetrasílabo, por tanto extenso, pudo sin duda favorecer esta síncope. Pero muy frecuente fue también la de vocal postónica en palabras esdrújulas, fenómeno normal que se producía ya en época antigua, en latín, y que estaba generalizado en protorromance⁹¹. No hay que descartar, pues, que la síncope tuviera lugar primero en la palabra esdrújula de origen,

⁸⁸ La sustitución de implosiva /k/ por la fricativa pudo haberse producido en el contexto de la lenición romance, pues también la relajación consonántica fue el proceso que redujo geminadas que no se habían simplificado en latín. Al respecto, S. Mariner Bigorra, 1976; M. C. Díaz y Díaz, 1960, p. 169 (29); P. M. Lloyd, 1993, p. 405, que considera que se trata de un fenómeno generalizado en latín tardío, y que habría afectado a cualquier grupo de /k/ en final de sílaba seguida de cualquier otra consonante, no solo de /t/, caso que ofrece los testimonios más abundantes, junto con las formas terminadas en *-culum* y *-gulum*.

⁸⁹ S. Mariner Bigorra, 1976; R. Menéndez Pidal, 1980, pp. 280-286; A. Galmés de Fuentes, 1983, pp. 105-106, 181; M. Sanchís Guarner, 1960, p. 322 (67. 69); M. Ariza Viguera, 1989, pp. 119-121.

⁹⁰ M. C. Díaz y Díaz, 1960, p. 164 (20); P. M. Lloyd, 1993, pp. 324-325, 328-329; A. Galmés de Fuentes, 1995, p. 724 (3.1.5); R. Menéndez Pidal, 1980, pp. 318-319, que considera los grupos secundarios en romance ya constituidos en el siglo X.

⁹¹ P. M. Lloyd, 1993, pp. 188-190, 324-325.

cascabus, y que de aquí automáticamente se aplicara al adjetivo correspondiente, que conservaba la relación etimológica con aquella. Sin embargo, en romance la síncope no se producía generalmente en el caso de vocal /a/, que tendió a conservarse⁹². Por ello hemos de pensar que, en un caso u otro, tuvo que producirse, antes de la síncope, en la lengua hablada un cambio de timbre en la vocal afectada, que está atestiguado en otros términos⁹³.

A partir de este punto resulta arduo describir con exactitud el proceso de evolución del grupo consonántico generado por la síncope, hasta llegar al resultado que conocemos en los testimonios del siglo XVI. Indudablemente el grupo triconsonántico original, /skb/, se redujo⁹⁴, y, en consecuencia, como consonante implosiva del grupo ya simplificado quedó la silbante alveolar⁹⁵. Además, en algún momento esta silbante pudo generar el ensordecimiento de la labial para dar lugar a un grupo con *p*, más frecuente y estable ya desde el latín.

La escritura del término con *z* en vez de con *s*, que conocemos en la actualidad, se habría debido seguramente a la confusión de grafías, atestiguada ya desde el siglo XIV, producida en buena parte como consecuencia de la reducción de sibilantes⁹⁶. A ello puede añadirse que, en variantes romances meridionales, frente a las del centro y norte de la Península Ibérica, la silbante en posición final de sílaba tendió a debilitarse, e incluso perderse por aspiración,

⁹² Ibid.; y R. Menéndez Pidal, 1994, pp. 73-78.

⁹³ Sobre ello, R. Menéndez Pidal, 1994, p. 77. A un cambio en *-i*, como el que se encuentra en otras palabras como *Oxima*, de *Uxama*, que dio *Osmá*, podría apuntar el término *cachivache*, si se acepta su procedencia de un derivado de *caccabus* (*caccabaculum*), como defendió A. Pariente, 1973.

⁹⁴ Sobre reducción de grupos triconsonánticos con caída de la consonante intermedia, véase P. M. Lloyd, 1993, pp. 333-335. Un grupo similar es el que se resuelve, después de síncope de vocal postónica, en la evolución del término *episcopos* a *obispo*.

⁹⁵ El portugués ofrece las formas *gaspacho* y *caspacho*, que pueden ser préstamos del castellano. Al respecto, C. de Figueiredo, 1913, pp. 391 y 952, donde el término se califica de “provincianismo”; J. P. Frago de Siquiera, 1815, pp. 3-4, nota 3; J. A. Pombinho Júnior, 1935, p. 121; J. Da Silva Picão, 1983, pp. 107 y 112.

⁹⁶ La bibliografía al respecto es abundante. Pueden verse, con bibliografía adicional, R. Penny, p. 606; M. Ariza Viguera, 1989, pp. 159-170 (“La llamada revolución fonológica del Siglo de Oro. De la pronunciación medieval a la moderna en español”); C. Cabrera Morales, 1992. También R. Menéndez Pidal, 1994, pp. 150-151.

lo que pudo contribuir igualmente a reflejar el sonido debilitado, carente de representación gráfica propia, con una u otra grafía⁹⁷.

La evolución del término *caccabaceus* a *gazpacho* conllevó obviamente la sustantivación del mismo, proceso por otra parte normal. Partiendo de un momento inicial en que el adjetivo podía ser aplicado a distintos referentes, como prueba el testimonio de Tertuliano, donde califica al movimiento, la conversión en sustantivo quedó limitada al uso del mismo referido al pan (testimonios de Zenón y los *Dynamidia*). Efectivamente, este uso, seguramente más frecuente que el del término atribuido a otros nombres, habría propiciado la sustitución del sintagma nominal *panis caccabaceus* por el adjetivo, que, a través de la sustantivación, pasó a designar un tipo de pan concreto: el pan de caldero. Como se puede comprobar en los dos testimonios de Zenón y los *Dynamidia* citados arriba, estos parecen mostrar las distintas fases de ese proceso, cuyo resultado se habría consolidado en el amplio periodo medieval: en el primero, el término está utilizado claramente como adjetivo, con una función atributiva similar a la de los otros que aparecen en el pasaje: *Certe cacabacii non sunt* (sc. panes), *non uetusti, non usti, non crudi, non mucidi*. En los *Dynamidia*, sin embargo, después de la aparición inicial del sustantivo *panes*, el término *cacabatius*, igual que otros del mismo pasaje referidos a ellos, ya aparece solo, en función nominal: *hi qui de grossa farina fuerint facti, omnibus fortius nutriunt, sed non ualde egeruntur. Similiter et cacabatius*.

⁹⁷ R. Penny, 2004, p. 609. Dicha alternancia gráfica se comprueba en los primeros testimonios escritos del término *gazpacho*, que encontramos con *z*, *ç* y *s*. En el siglo XVI, por ejemplo, los testimonios que recoge el *CORDE* de Antonio de Guevara (1539, p. 474a) y Juan de Pineda (1589, p. 18, diálogo XVII), presentan *z* en sus ediciones. En el *Entremés del rescate de Melisendra*, la palabra lleva, respectivamente, *s* y *z* en su edición con las comedias de Lope de Vega de Valencia de 1605 (p. 3) y de Valladolid de 1609 (p. 335v); y el manuscrito de Madrid, Biblioteca Nacional, Res. 88 (<<http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000099810&page=1>>, 09/07/2023), que lo contiene, presenta (f. 5v) también *z*. Estudio y edición del manuscrito en P. Cuenca Muñoz, 1999. Como se ha visto arriba, Diego de Guadix, sobre 1593, escribía el término con *z* y *s*, y poco después Francisco del Rosal, sobre 1601, usó la grafía *ç*.

3. Interpretación de *gazpacho* a la luz de su etimología y en relación con otros alimentos antiguos

Tomando en consideración las características de las preparaciones culinarias que actualmente designamos con el término *gazpacho*, a la vez que el étimo latino del mismo, resulta evidente que el elemento común que los vincula es, como se ha aclarado arriba, el pan⁹⁸. Un *gazpacho* fue originariamente, por tanto, un pan destinado a caldero, o, posteriormente desde esa significación, una elaboración culinaria de la que forma parte, pues el nombre progresivamente se extendió al plato mismo, incluyendo los diversos ingredientes que este pudiera contener. Dado que *caccabaceus* deriva de *caccabus*, y que este utensilio culinario se utilizaba fundamentalmente para hervir o cocer alimentos en un líquido (agua o caldo), parece obvio que el descendiente del *gazpacho* original es el actual tipo conocido como *manchego* más que el plato frío que conocemos como *andaluz*, pues solo en aquel se cocina al fuego el pan con caldo, además de otros ingredientes⁹⁹.

En realidad, dicha elaboración caliente no difiere de otras que tenían como ingredientes básicos agua o caldo y pan. Pero para este tipo de receta se utilizó más frecuentemente desde principios de la Edad Media el término *suppa*, que, aunque de origen germánico, fue el que predominó en las lenguas romances para nombrar en general tal composición alimenticia¹⁰⁰. Originariamente *suppa* designaba un trozo de pan mojado en un líquido, y, a partir de ahí, se extendió a la elaboración culinaria de la que forma parte¹⁰¹. El término está atestado

⁹⁸ Esa relación del término con el pan presente en las dos versiones del plato fue señalada por N. Luján y J. Perucho, 2003, p. 406, aunque partieron de la etimología errónea *caspacho* a través del portugués *caspacho*. También p. 363.

⁹⁹ Frente a lo que sostenían J. Corominas – J. A. Pascual, 1984 (cf. nota 29) y otros como J. Briz, 1989; y más recientemente A. Davidson, 1999.

¹⁰⁰ Con la excepción de rumano, sardo y dalmata. Véanse *REW* 8464 (pp. 637-638); y *FEW* 17, 284-288.

¹⁰¹ El *Liber de coquina*, colección latina de recetas de principios del siglo XIV (edición en M. Mulon, 1971), ofrece este tipo de composición bajo el nombre de *sopae Gallicanae*, una sopa con cebolla donde se utiliza por supuesto el pan. En mi opinión, el adjetivo *Gallicanus* que se atribuye a estas sopas con pan es el origen etimológico del término *galianos* con que se designan también los *gazpachos manchegos*, y no la denominación de la vía o cañada *Galiana*, con la que aquellos se han relacionado por ser comida de pastores que transitan por este tipo de camino pecuario (véanse J. Corominas – J. A. Pascual, 1984, *G-MA*, pp. 39-40; y *DRAE*, s. v.). Recuérdese también la “sopa de *gazpacho*” que mencionaba

por primera vez en un escrito médico, la traducción latina, datada entre finales del siglo V y el VI d. C., de la *Synopsis* de Oribasio de Pérgamo (s. IV d. C.)¹⁰². El pasaje, donde para quienes vomitan, según se dice, los excrementos a causa de una afección intestinal, se recomienda dar a comer sopas calientes hechas de pan sumergido en agua hirviendo, es elocuente, y en él se traduce por *suppa* el término griego que designa los trozos de pan (ψωμός)¹⁰³:

Oribas. *Syn.* 9.36 Aa Messina (304.6–8 Mol. Aa)
*Postquam biberit, panem calidum*¹⁰⁴ *in bullientem mittes et mox dabis manducare calidas suppas*¹⁰⁵. *Liberatur utique, etiam si suffocetur.*

Después de que haya bebido, introducirás pan [caliente] en agua hirviendo y luego darás a comer las sopas calientes. Se salva en cualquier caso, incluso aunque se esté ahogando.

Francisco Martínez Motiño en su *Arte de cozina*, ya en 1611 (cf. nota 18). Según *FEW* 17, 287, la transferencia de significado del pan al plato se produjo en francés en el siglo XIV. También Diego de Guadix, equiparando el gazpacho de tipo andaluz con la llamada “mieta” en siciliano, aunque equivoca la etimología, refiere que son sopas o migas en agua envinagrada o en vinagre que toman los labradores en verano (Moreno Moreno 2007, 325, s. v. “mieta”). Sobre el término, M. Pasqualino, 1786, p. 158.

¹⁰² Oribasio escribió en griego unas extensas *Collectiones medicae* (setenta libros), que resumió en la *Synopsis ad Eustathium* (nueve libros) y los *Euporista ad Eunapium* (cuatro libros). Se ha conservado la traducción latina de las dos obras breves, que conocemos en dos estados de una versión anterior, llamados por el primer editor contemporáneo de estos textos, Auguste Molinier, Aa y La por las siglas de dos de los manuscritos que las transmiten (Paris, Bibliothèque Nationale, lat. 10233, siglos VI-VII; y Laon, Bibliothèque Communale, cod. 424, siglo IX). Edición de las versiones latinas en U. C. Bussemaker – Ch. Daremberg – A. Molinier, 1873-1876; y, para los dos primeros libros de la *Synopsis*, en H. Mørland, 1940.

¹⁰³ Tomo el texto establecido por Federico Messina en S. Buzzi – F. Messina, 2014, p. 302. Modifico en algún caso la puntuación. Texto griego en Oribas. *Syn.* 9.16.13–15, en I. Raeder, 1926, p. 286.

¹⁰⁴ El adjetivo *calidus*, aquí referido a *panis*, debe de ser resultado de una mala interpretación por parte del traductor del correspondiente fragmento griego, donde el adjetivo θερμόν va referido al agua. Al respecto véase S. Buzzi – F. Messina, 2014, p. 304. Lo señalo, por tanto, incluyéndolo entre corchetes en mi traducción del texto.

¹⁰⁵ La redacción La ofrece el término *suppas* (restituido por Messina en S. Buzzi – F. Messina, 2014, p. 302, a partir de la lectura de Aa sobre las formas *sundas* y *sondas* de los manuscritos) como glosa del original griego ψωμός: La *et postea biberit, panem calidum in feruentem aquam mittes; mox dabis ad edendum calidos psomus, id est suppas, liberatur utique iam si suffocetur* (Oribas. *Syn.* 9.36 La Messina, p. 302; 304.6–8 Molinier La).

Frente a la difusión de la palabra *suppa*, el término *caccabaceus* o *gazpacho*, tanto para el tipo específico de pan destinado a la preparación culinaria como para el plato ya elaborado, debió de quedar limitado, al parecer, al ámbito hispano-mozárabe, llegando con el paso del tiempo a designar un plato específico dentro del conjunto de otros tipos de sopas, que es el que seguimos llamando *gazpacho* propio de la Mancha y otras zonas de España. Y ciertamente el plato caracteriza, junto con otras preparaciones antiguas, la “cocina manchega, cocina recia y venerable, una verdadera cocina madre”, como la definían Néstor Luján y Juan Perucho¹⁰⁶.

La receta, además, es humilde en cuanto a su elaboración e ingredientes y, efectivamente, debió de ser propia de un ámbito rural, poco refinado y urbano, difundida en entornos familiares y entre trabajadores de dicho ámbito que necesitaran preparar fácilmente una comida con elementos básicos. Ello es acorde también con la poca difusión del término, que se habría utilizado en este ámbito, conservando rasgos fonéticos procedentes de fases primitivas de evolución mozárabe, como la oclusiva sonora inicial o la fase palatal africada del sufijo final (*-acho*).

En cuanto a la versión fría del *gazpacho*, que, como se ha dicho, encontramos bien atestiguada con esa denominación al principio de la Edad Moderna, no es extraño que en zonas cálidas o en época de calor, y especialmente entre quienes se dedicaban al trabajo en el campo, se utilizara agua fría en lugar de caliente, y que se añadiera siempre el vinagre, no solo para dar sabor, sino también para eliminar los eventuales gérmenes de un agua que en la versión caliente los perdía por la ebullición. Dicha bebida existía también a la Antigüedad, pues no es sino la denominada *posca* por los antiguos romanos (ὀξύκρατον en griego). El término, atestiguado desde Plauto, es, sin embargo, de mayoritaria aparición en escritos médicos fechados desde el siglo I d. C. (Celso, Plinio, *Medicina Plinii* y *Physica Plinii*, Escríbonio Largo, Teodoro Prisciano, Marcelo de Burdeos, Oribasio latino, Pelagonio, *Mulomedicina Chironis*, etc.), donde a menudo se recomienda esta bebida –fría, templada o caliente– en la curación o alivio de distintas enfermedades, y para cocer o mezclar en ella diversos ingredientes, muchos de ellos comestibles: fundamentalmente vegetales (lechuga, lentejas, col, harina de cebada, beleño, énula, nísperos, rábanos, ajos, dátiles, chirivía, comino, etc.), pero también

¹⁰⁶ N. Luján – J. Perucho, 2003, p. 405.

carne o sesos de ave. La *posca* también aparece en los textos relativos a la alimentación de Apicio y Antimo¹⁰⁷. Como composición humilde y barata, igual que las sopas de pan o gazpachos, la *posca* se contaba, según refiere la *Historia Augusta* (Spart. *Hadr.* 10, 2), entre los alimentos que se repartían entre los soldados romanos, como el pan seco y tostado (*bucellatum*), el tocino y el queso¹⁰⁸. También, con el pan, formaba parte, en la Antigüedad Tardía, de la dieta de ermitaños (Pallad. *hist. mon.* I 44, p. 330^A: *Haec ipsa* [sc. Candida] ... *posca et sicco pane contenta uiuebat*)¹⁰⁹.

En los escritos que atestiguan el término encontramos frecuentemente la recomendación de añadir pan a la *posca* para macerarlo en ella, de modo que, si la composición llegó a llamarse *gazpacho*, debió de ser precisamente por el uso del pan que se le añadía, del mismo tipo que el empleado para el plato caliente: un pan destinado a una elaboración en caldero¹¹⁰. Las alusiones a la *posca* con pan todavía se hacían en latín con estos dos términos en la Antigüedad Tardía¹¹¹, de modo que se puede deducir que fue durante el período medieval cuando se produjo el cambio de nombre. Sin embargo, ante la falta de testimonios escritos conocidos del término *caccabaceus* o de su derivado romance durante la Edad Media, resulta imposible determinar con seguridad cuándo pudo adquirir la *posca* con pan tal denominación. Este cambio habría estado sin duda influido tanto por la pérdida del sentido etimológico de

¹⁰⁷ Testimonios detallados en *ThLL*, 10.2: 68, s. v.

¹⁰⁸ Galicano (*Hist. Aug. Gallican. Avid.* 5, 3) refiere cómo Avidio Casio solo permitía a los soldados romanos llevar tocino, *bucellatum* y vinagre.

¹⁰⁹ Edición en *PL* 74, pp. 243–382.

¹¹⁰ Conviene recordar en este punto que en dos de las tres recetas que transmite la compilación atribuida a Apicio para hacer *sala cattabia* –un plato frío en el que se utilizan entre otros ingredientes agua, aceite, vinagre, pan y pepinos–, se indica que se elabora en un caldero o cazuela (*caccabulus*), que se ha vinculado a la denominación del plato. Sobre el nombre, véanse J. André, 2002, pp. 161-162; y A. Lejavitzer Lapoujade, 2005, pp. 149-163, que puso en relación dicha receta con el gazpacho andaluz y manchego, y con la toscana ‘panzanella’.

¹¹¹ Véase *ThLL*, 10, 2:68, s. v. En el escrito médico de Celio Aureliano (s. V d. C.) encontramos la recomendación, para abrir el apetito, de pan o gachas con *posca*, y con aceite hispano (es decir bético) en el primer caso: *chron.* 3, 2, 33 (sc. dabimus) *panem pusca infusum cum paruo pulegio et sale el Hispano oleo, pultem ex pane ... atque posca et oleo et sale paruo confectam* (“daremos pan bañado en *posca* con un poco de poleo, sal y aceite hispano, también unas gachas hechas de pan ... *posca*, aceite y un poco de sal”). Edición: G. Bendz, 1990/1993.

gazpacho, que habría pasado de ser ‘pan de caldero’ a ‘pan remojado’, como por un progresivo desuso en romance del término *posca*, que, por otra parte, tampoco servía para denominar la mezcla de agua avinagrada y pan, pues solo sirve para designar la primera.

Sobre si el tipo de pan utilizado para esta composición culinaria era ácimo, como en los actuales gazpachos manchegos, es difícil de precisar a partir de los testimonios conservados del término. El pasaje de los *Dynamidia* pseudohipocráticos mencionaba el pan ácimo, opuesto al que lleva levadura (*fermentum*)¹¹². Sin embargo, el *caccabaceus*, como se ha visto, por el nombre del que deriva ha de contarse más bien en el grupo de los que son clasificados por el utensilio en que se elaboran o cocinan, con el *focacius* y el *clibanicius*; y además parece que se considera de harina gruesa, o al menos que alimenta mucho (*hi qui de grossa farina fuerint facti, omnibus fortius nutriunt, sed non ualde egeruntur. Similiter et cacabatius*)¹¹³. Pero ambos tipos no son excluyentes entre sí. Partiendo de la idea de que en los distintos ámbitos se podría utilizar el pan que se pudiera elaborar y se tuviera a mano, es lógico pensar que para recetas con caldo o agua el pan utilizado sería seco, que adquiriría jugosidad precisamente por el líquido en que se sumergía. En este sentido, el uso de unas pequeñas tortas o galletas de pan seco y tostado, conocido como *bucellatum* o *bucella*, está atestiguado ya en la Antigüedad romana, desde el siglo IV¹¹⁴. El hecho de que se repartiera a los soldados romanos,

¹¹² Según el códice de St. Gallen, Stiftsbibliothek 762, p. 33 (cf. V. Rose, 1870, p. 134): *Ex ipsis panibus fermentacius quidem leuis est, et ex eo, quia austeritas fermenti sumit humorem qui nutrire solet. Egeritur autem ideo, quia cito conficitur. Azimus autem, id est sine fermento, tardius quidem egeritur, sed magis nutrit*: “De estos panes el fermentado es ciertamente ligero, y es por esto, porque la austeridad de la levadura consume la humedad que suele nutrir. Pero se evacúa por esto, porque se digiere pronto. Por otra parte, el ácimo, es decir, el que no lleva levadura, se evacúa en efecto más lentamente, pero alimenta más”.

¹¹³ De este tipo de harina (*κρίμνον* en griego) decía Dioscórides (2, 90) que es muy nutritiva y sirve para hacer gachas. Véase M. Wellmann, 1907, p. 172.

¹¹⁴ Cf. *ThLL*, 2: 2228; *MLW* 1: 1600 (*bucellatus*, -a, -um). El término deriva de *bucella*, ‘trozo pequeño, bocado de pan’, o ‘pan pequeño’, como el mismo *bucellatum*, pero no necesariamente ácimo, como atestigua Antimo: 55 *de pane cocto candido et bene fermentato bucellas*. En los glosarios medievales latinos (*CGL* 6, p. 155) *bucella* o *bucellum* se hacen sinónimos precisamente del término griego *ψωμός*, el mismo que traducía *suppa* en los testimonios arriba mencionados, y otros de la misma raíz; también puede significar *tortelli minuti*. Que el *bucellatum* o *panis bucellatus* era seco lo

diferenciado además del pan propiamente dicho, hace pensar que muy probablemente se tratara de un pan sin levadura¹¹⁵. La razón es obvia: se trata de un pan más seco que el fermentado, carente por tanto de miga y humedad, que favorecen un deterioro rápido. La elaboración del pan ácimo, tostado u horneado y seco, permite una mejor conservación, especialmente necesaria para quienes pasaban tiempo aislados o no podían disponer del tiempo y los medios adecuados para elaborar el pan diariamente en un horno, como trabajadores del campo, pastores, soldados y otros viajeros. Exactamente la misma razón por la que los judíos que emprendieron el viaje de huida de Egipto con Moisés llevaban este tipo de pan.

Con este origen antiguo y con una pervivencia secular, favorecida sin duda por el empleo de ingredientes básicos y baratos y por la facilidad de la preparación, las dos recetas de gazpacho evolucionaron a través de la adición de diversos ingredientes hasta llegar a las elaboraciones que hoy conocemos. De los testimonios escritos existentes se puede concluir que las dos versiones, caliente y fría, perduraron durante siglos en su forma original, con la progresiva adición de elemento cárnico o caldo animal en el caso de las sopas que están en la base del gazpacho caliente y que tenemos atestiguadas ya en la Edad Media. Pero, en este sentido, la valoración conjunta de los testimonios parece indicar que, una vez producida en el periodo medieval la extensión del término *gazpacho* para denominar también el pan remojado en agua avinagrada, el plato debió de ser concebido como uno solo, definido ahora no por un pan para ser cocido en caldero, sino por el pan remojado (en agua, caldo, o agua con

atestiguan Olimpiodoro de Tebas (s. IV-V d. C.: Phot. *Bibl. Cod.* 80, p. 57b, 1: τὸν ξηρὸν ἄρτον βουκελλάτον) y la *Dieta Theodori*, una compilación tardoantigua que recoge diversos alimentos y sus propiedades terapéuticas, precisamente en la adaptación de una frase del capítulo sobre el trigo del *Regimen* pseudohipocrático que servía de fuente también a los *Dynamidia*. En dicha adaptación se traduce *panis siccus* por *buccellatus*: *Dieta Theod.* 25: *panis calidus corpus exsiccatur, buccellatus et corroboratur et extenuatur*. Sobre esta obra véanse G. Sabbah – P.-P. Corsetti – K.-D. Fischer, 1987, pp. 68-69; A. Ferraces Rodríguez, 2008, pp. 75-77; y 2010, pp. 99, nota 11. Edición en K. Sudhoff, 1915. También de la *buccella* escribía Cosme de Praga (1045 -1125) que era tostada, oponiéndola al pan blando: *chron.* 3, 59, p. 237, 26: *mollis panis et tosta buccella*. Edición en B. von Bretholz, 1923, pp. 1-241.

¹¹⁵ *Cod. Theod.* 7, 4, 6. También la *Historia Augusta* (Spart. *Pesc.* 10, 4) indica que Pescenio Níger prohibió que hubiera panaderos en las expediciones militares, de modo que los soldados debían conformarse con el *buccellatum*.

vinagre), y con dos modos de elaboración y presentación, en caliente y en frío¹¹⁶.

El cambio más importante producido sobre la composición básica de las variedades de gazpacho se debió a la entrada en la misma de las hortalizas americanas, tomate y pimiento, que, aunque llegadas a España poco después del Descubrimiento, tardaron por lo menos un siglo en formar parte del uso culinario habitual¹¹⁷. Dichas hortalizas enriquecieron significativamente las recetas y, en el caso del gazpacho frío, llegaron a convertirse en señas de identidad del mismo. Aun así, a juzgar por los testimonios escritos conservados, su presencia en el gazpacho parece tardía: en el caso particular del gazpacho andaluz, se detecta en el siglo XIX, y ello con una paralela existencia de testimonios donde las hortalizas no se mencionan¹¹⁸. Y lo mismo ha de

¹¹⁶ Con propiedad y acierto hablaba de un solo plato con dos preparaciones, una guisada y caliente, y otra fría y con vinagre, Vicente Blasco Ibáñez en *La bodega* (Madrid, Valencia, 1905), novela situada en Jerez, (edición: F. Caudet, 1998), cuando describía la parca alimentación de los braceros del campo: “En los meses restantes, la comida se componía de pan, sólo de pan. Pan seco en la mano y pan en la cazuela, en forma de gazpacho fresco o caliente, como si en el mundo no existiese para los pobres otra cosa que el trigo. Una panilla escasa de aceite, lo que podía contener la punta de un cuerno, servía para diez hombres. Había que añadir unos dientes de ajo y un pellizco de sal, y con esto el amo daba por alimentados a unos hombres que necesitaban renovar sus energías agotadas por el trabajo y el clima” (p. 299); “A las ocho de la mañana, cuando llevaban más de dos horas trabajando, llegaba el gazpacho caliente, servido en un lebrillo. Lo guisaban en el cortijo ... A mediodía era el gazpacho frío, preparado en el mismo campo. Pan también, pero nadando en un caldo de vinagre, que casi siempre era vino de la cosecha anterior que se había torcido ... Y por la noche, cuando regresaban a la gañanía para dormir, otro gazpacho caliente: pan guisado y pan seco, lo mismo que por la mañana” (p. 300).

¹¹⁷ Al respecto véanse R. Grewe, 1987; D. Gentilcore, 2009; E. Katz, 2009; M. L. López Terrada, 2017; T. van Andel – R. A. Vos – E. Michels – A. Stefanaki, 2022.

¹¹⁸ En 1884 Pérez Galdós mencionaba ya el tomate para el gazpacho en *La de Bringas* (Madrid, p. 217), y poco después lo hacían en sus obras los hermanos Álvarez Quintero o Emilia Pardo Bazán (testimonios en el *CORDE* de la RAE). Pero todavía en 1909 Tomás Giménez Valdivieso en *El atraso de España* (edición: J. Esteban, 1989, pp. 282-283) menciona un gazpacho andaluz sin hortalizas: “El peor de todos (*sc. los guisos del país*) es el gazpacho andaluz, pues se reduce á pan mojado en agua con una salsa de aceite y ajo. Me he maravillado algunas veces al ver á pobres segadores realizar un trabajo duro bajo un sol de fuego, alimentándose casi exclusivamente con gazpacho”. La misma composición del plato había recogido antes V. Blasco Ibáñez en 1905 en *La bodega* (F. Caudet, 1998, p. 299). Véase también nota 12.

presumirse para el sofrito de tomate y pimiento del gazpacho llamado manchego. Todo parece indicar, en relación con lo expuesto, que la marcada distinción de dos variedades de gazpacho, de tipo manchego y de tipo andaluz, se produce ya en la Edad Contemporánea.

La variedad fría, en cualquier caso, ha tenido una mayor repercusión internacional y ha llegado a ser conocida en todo el mundo, sin duda por su difusión en importantes ciudades andaluzas, visitadas por extranjeros ya en la Edad Moderna, empezando por Sevilla que en el siglo XVI era una cosmopolita metrópoli. La variedad caliente, o manchega, guarda, sin embargo, la esencia del gazpacho romano original.

4. Conclusiones

El término *gazpacho* procede del adjetivo *caccabaceus* y de su uso referido al pan en latín tardío. El nombre del plato, por tanto, además de conservar el vínculo del mismo con la Antigüedad romana a través de su etimología latina, conserva el recuerdo del que es el ingrediente básico del gazpacho original: el pan.

En la Antigüedad romana el término se utilizaba para un pan destinado a una elaboración culinaria realizada al fuego. Si se toma, por tanto, en consideración esta etimología, la variedad caliente del gazpacho, que conocemos con el nombre de *manchego*, es la heredera del plato original, pues tanto en el nombre como en la preparación ha conservado el sentido del adjetivo latino: el modo de elaboración al fuego para el que se empleaba el utensilio (*caccabus*) del que deriva dicho adjetivo.

La valoración de las características fonéticas del término *gazpacho* en relación con su étimo apuntan a que el término latino debió de experimentar los cambios que le dieron su forma románica en una época temprana, protorromance, y a que quedó limitado a la lengua mozárabe, que lo habría conservado especialmente en entornos rurales.

Probablemente durante la Edad Media, el gazpacho realizado con *posca* o agua avinagrada, también alimento presente en la Antigüedad romana, habría adoptado el nombre precisamente del tipo de pan que se empleaba para la anterior elaboración, seguramente porque *posca* fue cayendo en desuso y porque *gazpacho* había perdido ya el sentido etimológico de la referencia al caldero, quedando simplemente en ‘pan para remojo’ o ‘pan en remojo’.

La escasez de testimonios latinos del término *caccabaceus* ha sido sin duda causa del desconocimiento secular de la etimología de la palabra *gazpacho*, para la que se han planteado diversas propuestas más o menos desafortunadas.

Ello ha motivado también que se hayan formulado sobre el plato explicaciones y definiciones poco acertadas y carentes de solidez, al no estar apoyadas en evidencias formales. En esta línea se inscriben, por ejemplo, las dudas sobre la antigüedad del gazpacho de tipo caliente, las alusiones a un origen árabe del plato, o la supresión del pan, ingrediente fundamental del gazpacho, en su definición.

Bibliografía

- AA.VV., 1855, *Diccionario enciclopédico de la lengua española*, tomo II, Madrid.
- G. Alessio, 1941, “I dialetti romanzi e il problema del sostrato mediterraneo”, *Archivum Romanicum*, 25, pp. 140-183.
- M. Alonso Pedraz, 1958, *Enciclopedia del idioma: diccionario histórico y moderno de la lengua española [siglos XII al XX] etimológico, tecnológico, regional e hispanoamericano*, tomo 2: D-M, Madrid.
- A. Alonso, 1946, “Correspondencias árabe-españolas en los sistemas de sibilantes”, *Revista de Filología Hispánica* 8, pp. 12-76.
- M. Alvar – B. Pottier, 1983, *Morfología histórica del español*, Madrid.
- M. Alvar Ezquerro, 2017, “Si las palabras hablaran...”, en *Léxico español actual*, V, L. Luque Toro – R. Luque (eds.), Venezia, pp. 23-48.
- J. André (ed.), 2002, *Apicius. L’art culinaire*, Paris.
- J. André, 1978, *Les mots à redoublement en latin*, Paris.
- J. André, 2002, *Apicius. L’Art Culinaire*, Paris (1ª ed.: 1974).
- Anónimo, 1646, *La vida i hechos de Estevanillo Gonzalez, hombre de buen humor, compuesto por el mesmo*, Amberes.
- I. Arellano – R. Zafra (eds.), 2006, *Sebastián de Covarrubias Horozco, Tesoro de la lengua castellana o española*, Madrid, Frankfurt am Main.
- M. Ariza Viguera, 1989, *Manual de Fonología Histórica del español*, Madrid.
- M. Ariza Viguera, 2004, “El romance en Al-Ándalus”, en *Historia de la lengua española*, R. Cano-Aguilar (ed.), Barcelona, pp. 207-238.

- Th. Aufrecht, 1853, “Die lateinischen suffixe *ceus* und *cius*”, *Zeitschrift für vergleichende Sprachforschung auf dem Gebiete des Deutschen, Griechischen und Lateinischen* 2,3, pp. 210–15.
- A. Azcona, 1847, *El sacristán de San Lorenzo: zarzuela en tres cuadros*, Madrid (2ª ed.).
- E. Bajo Pérez – F. Maíllo Salgado (eds.), 2005, *Diego de Guadix. Recopilación de algunos nombres árabigos que los árabes pusieron a algunas ciudades y a otras muchas cosas*, Gijón.
- R. Barcia Martí, 1894, *Primer diccionario general etimológico, tomo segundo*, Barcelona (reed.; 1ª ed.: Madrid, 1880-1883).
- R. S. P. Beekes, 2010, *Etymological Dictionary of Greek*, I-II, Leiden, Boston.
- Bendz (ed.), 1990/1993, *Caelii Aureliani Celerum passionum libri III, Tardarum passionum libri V[...] in linguam Germanicam transtulit I. Pape, Berolini (CML VI 1)*. <<https://cmg.bbaw.de/epubl/online/publicml.html>> (06/06/2023).
- R. Bergmann – S. Stricker – Y. Goldammer – C. Wich-Reif, 2005, *Katalog der althochdeutschen und altsächsischen Glossenhandschriften*, Berlin, New York, 6 vols.
- Bergua Cavero, 2004, *Los helenismos del español. Historia y sistema*, Madrid (Biblioteca románica hispánica III.83).
- E. Bigot (ed.), 1680, *Palladii episcopi Helenopolitani De vita S. Johannis Chrysostomi dialogus*, Luteciae Parisiorum.
- B. Bischoff, 1998, *Katalog der festländischen Handschriften des neunten Jahrhunderts (mit Ausnahme der wisigotischen) I: Aachen-Lambach, Wiesbaden*.
- I. Bonati, 2014, *Il lessico dei contenitori nei papiri greci: spezie, salse, aromi e droghe medicinali*, Università di Parma. Tesis doctoral. <<https://www.repository.unipr.it/handle/1889/2455>> (10/06/2023).
- I. Bonati, 2016, *Il lessico dei vasi e dei contenitori greci nei papyri. Specimina per un repertorio lessicale degli angionimi greci*, Berlin, Boston.
- J.-C. Boulenger, 1627, *De conviviis libri quatuor*, Lugduni.
- J. Briz, 1989, *Breviario del gazpacho y de los gazpachos*, Madrid.
- U. C. Bussemaker – Ch. Daremberg – A. Molinier (eds.), 1873-1876, *Oeuvres d’Oribase*, vols. 5-6, Paris.
- M. Bustos Rodríguez (ed.), 1983, *Un comerciante saboyano en el Cádiz de Carlos II: las memorias de Raimundo de Lantery, 1673-1700*.
- S. Buzzi – F. Messina, 2014, “The Latin and Greek Tradition of the Corpus Oribasianum”, en ‘Greek’ and ‘Roman’ in Latin Medical Texts: Studies in

- Cultural Change and Exchange in Ancient Medicine*, B. Maire (ed.), Leiden, Boston, pp. 289-314.
- C. Cabrera Morales, 1992, “Las sibilantes medievales: reflexiones sobre el problema de la desonorización”, *Medievalia* 11, pp. 1-18.
- M. Caparrini, 2009, “Per un approfondimento dei germanismi dell’*Epistula Anthimi de observatione ciborum: bridum / spiss, sodinga / pruep*”, *Linguistica e Filologia* 29, pp. 179-196.
- A. Carreira – J. A. Cid (eds.), 1990, *La vida y hechos de Estebanillo González*, 2 vols., Madrid.
- I. Casaubon (ed.), 1603, *Historiae Augustae scriptores sex*, Parisiis.
- R. de Castro, 1603, *De uniuersa mulierum medicina, Pars secunda, siue Praxis*, Hamburgi.
- F. Caudet (ed.), 1998, *V. Blasco Ibáñez. La bodega*, Madrid.
- J. Cejudo (ed.), 1984, *Conde de Campoanes. Bosquejo de política económica española*, Madrid.
- CGL*: G. Goetz (ed.), 1888, 1892, 1901, *Corpus Glossariorum Latinorum* 2, 3, 7, Lipsiae.
- P. Chantraine, 1968-1980, *Dictionnaire étymologique de la langue grecque*, I-II, Paris.
- G. Clavería Nadal, 2003, “La Real Academia Española a finales de siglo XIX: el *Diccionario de la Lengua Castellana* de 1899 (13.^a edición)”, *BRAE* 83/288, pp. 255-336.
- CORDE*, Real Academia Española, <<https://www.rae.es/banco-de-datos/corde>> (26/05/2023).
- J. Corominas – J. A. Pascual, 1984, *Diccionario Crítico Etimológico Castellano e Hispánico*, Madrid (1^a ed.: 1980).
- J. Corominas, 1976, *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, vol. 1: A-C, Madrid (3^a reimpr., 1^a ed. 1955-57).
- J. Corominas, 1987, *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*, Madrid (1^a ed.: 1961).
- F. Corriente, 1996, “Hacia una revisión de los arabismos y otras voces con étimos del romance andalusí o lenguas medio-orientales en el Diccionario de la Real Academia Española (segunda parte)”, *BRAE*, 76.268, pp. 153-195.
- F. Corriente, 1997, *A Dictionary of Andalusí Arabic*, Leiden, New York, Köln, 1997.
- F. Corriente, 2003, *Diccionario de arabismos y voces afines en iberorromance*, Madrid (2^a ed.; 1^a ed.: 1999).

- J.-B. Cotelier (ed.), 1677, *Apophthegmata Patrum*, en *Ecclesiae Graecae monumenta. Tomus primus*, Luteciae Parisiorum, pp. 338-712 (repr. en *PG* 65, cols. 75-440).
- S. de Covarrubias, 1611, *Tesoro de la lengua castellana, o española*, Madrid, 1611.
- A. L. Cubberley – J. A. Lloyd – P. C. Roberts, 1988, “*Testa and Clibanī*: The Baking Covers of Classical Italy”, *Papers of the British School at Rome* 56, pp. 98-119.
- P. Cuenca Muñoz, 1999, “Estudio paleográfico de algunos autógrafos teatrales de Lope de Vega y edición del entremés de *Melisendra* (Res: 88)”, *Cuadernos para investigación de la literatura hispánica* 24, pp. 149-193.
- S. da Silva Neto, 1976, *Introdução ao estudo da filologia portuguesa*, Sao Paulo (1ª ed. 1956).
- J. Da Silva Picão, 1983, *Através dos campos: Usos e costumes agrícolol-alentejanos*, Janeiro.
- A. Davidson, 1999, *The Oxford Companion to Food*, Oxford, New York.
- E. de Echegaray y Eizaguirre, 1888, *Diccionario general etimológico de la lengua española, tomo tercero*, Madrid.
- J. L. de la Cerda, 1626, *Adversaria sacra*, Lugduni.
- J. de Pineda, 1589, *Primera parte de los treynta y cinco dialogos familiares de la agricultura Christiana ... Segunda parte de la agricultura christiana*, Salamanca.
- J. de Santa María, 1615, *Chronica de la provincia de San Ioseph de los Descalços de la Orden de los Menores de nuestro Seraphico Padre S. Francisco*, Madrid.
- E. de Terreros y Pando, 1787, *Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes y sus correspondientes de las tres lenguas francesa, latina e italiana*, 2, Madrid.
- M. C. Díaz y Díaz, 1960, “El latín de la Península Ibérica: Rasgos lingüísticos”, en *Enciclopedia lingüística hispánica*, 1: *Antecedentes. Onomástica*, M. Alvar et al. (dirs.), Madrid, pp. 153-197.
- Diccionario de la lengua castellana, tomo quarto*, Madrid, 1734.
- R. J. Domínguez, 1853, *Diccionario nacional o gran diccionario clásico de la lengua española*, tomo I, Madrid, París.
- A. Donnelly, 2016, *Cooking, Cooking Pots, and Cultural Transformation in Imperial and Late Antique Italy*, Loyola University Chicago. https://ecommons.luc.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=3278&context=luc_diss (9/06/2023). Tesis doctoral.

- Ch. Du Cange, 1883-1887, *Glossarium Mediae et Infimae Latinitatis, editio nova aucta... a L. Favre*, Niort. <<http://ducange.enc.sorbonne.fr/>> (23/06/2023).
- A. Ernout – A. Meillet, 2001, *Dictionnaire étymologique de la langue latine. Histoire des mots*, Paris (reed. de 1959⁴; 1ª ed.: 1932).
- J. Esteban (ed.), 1989, *El atraso de España. Tomás Giménez Valdivieso (1909)*, Madrid.
- H. Estienne, 1842-1847, 1848-1854, *Thesaurus Graecae linguae*, VI, VII, Parisiis (ed. aum.).
- H. H. Fernández Urdaneta, 2010, *Dictionaries in Spanish and English from 1554 to 1740: Their Structure and Development*, Soria.
- A. Ferraces Rodríguez, 1999, *Estudios sobre textos latinos de fitoterapia entre la Antigüedad latina y la Alta Edad Media*, A Coruña.
- A. Ferraces Rodríguez, 2008, “Oribasiana”, en *La transmisión de la ciencia desde la Antigüedad al Renacimiento*, M. T. Santamaría Hernández (ed.), Cuenca, pp. 71-96.
- A. Ferraces Rodríguez, 2010, “El glosario *Agrestia et siluestria animalia* (Florenca, Biblioteca Medicea Laurenziana, 73.41, ff. 1v-8v). Estudio, edición crítica y comentario”, *Voces* 21, pp. 89-144.
- FEW: W. von Wartburg, 1934, *Französisches Etymologisches Wörterbuch*, 2, Tübingen (reimpr. 1949). <<https://lecteur-few.atilf.fr/index.php/site/index>> (04/07/2023).
- C. de Figueiredo, 1913, *Novo dicionario da lingua portuguesa*, Lisboa (2ª ed.; 1ª ed.: 1899).
- I. Filesac, 1621, *Selectorum, liber primus. Indice triplici*, Parisiis.
- Flores, 1596: *Flores del Parnaso. Octava parte. Recopilado por Luys de Medina*, Toledo.
- J. P. Fragoso de Siquiera, 1815, “Memoria sobre a introdução das gadanhas Alemans, e Flamenga em Portugal”, *Memorias economicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa*, V, Lisboa, pp. 1-44.
- L. Franciosini Florentin, 1620, *Vocabolario español e italiano*, Segunda Parte, Roma.
- H. Frisk, 1954-1979, *Griechisches etymologisches Wörterbuch*, I-III, Heidelberg.
- G. Salvador Caja, 1968, “Neutralización g-/k- en español”, en *XI Congreso Internacional de Lingüística y Filología Románicas: actas*, A. Quilis – R. Blanco Carril – M. Cantarero (eds.), 4, pp. 1739-1754.
- A. Galmés de Fuentes, 1983, *Dialectología mozárabe*, Madrid.

- A. Galmés de Fuentes, 1995, “Mozarabische Varietäten. Las variedades mozárabes”, en *Lexikon der Romanistischen Linguistik*, II 2, G. Holtus – M. Metzeltin – Ch. Schmitt (eds.), Tübingen, pp. 720-735.
- V. García de Diego, 1985, *Diccionario etimológico español e hispánico*, Madrid (2ª ed. aum.; 1ª ed.: 1954).
- B. García Hernández, 2013, “*Del lat. COCCUM, COCEUS y COCCINUS al esp. coco, cocho, cochino y cochinilla*”, *RFE* 93.1, pp. 41-70.
- B. García Hernández, 2014, “*Cusculium* (Plin. XVI 32), *coscus* (Chiron 237) y *coccolubis* (Colum. III 2.19), sustrato mediterráneo y formas latinas”, *Emerita. Revista de Lingüística y Filología Clásica* 82.2, pp. 273-289.
- H. Gavel, 1921, *Éléments de phonétique basque* (*Revue Internationale des Etudes Basques* 12), Paris.
- D. Gentilcore, 2009, “Taste and the tomato in Italy: a transatlantic history”, *Food & History* 7.1, pp. 125-140.
- G. Goetz – F. Schoell, 1910, *De lingua latina quae supersunt; accedunt grammaticorum Varronis librorum fragmenta*, Lipsiae.
- R. C. Goldschmidt (ed.), 1940, *Paulinus’ Churches at Nola: Texts, Translations and Commentary*, Amsterdam.
- E. Gómez Aguado, 1992, *Francisco del Rosal (¿1537-1613?)*, *lexicógrafo y humanista*, Madrid.
- F. Gómez Ortín, 1991, *Vocabulario del Noroeste murciano. Contribución lexicográfica al español de Murcia*, Murcia.
- F. González Ollé, 1972, “La sonorización de las consonantes sordas iniciales en vascuence y en romance y la neutralización de k-/g- en español”, *Archivum: Revista de la Facultad de Filosofía y Letras* 22, pp. 253-274.
- R. Grewe, 1987, “The Arrival of the *Tomato* in Spain and Italy: Early Recipes”, *Journal of Gastronomy* 3.2, pp. 67-81.
- A. de Guevara, 1539, *Las obras del illustre señor don Antonio de Guevara [...]* *Item un libro de los inventores del marear*, Valladolid.
- F. Hanssen, 1913, *Gramática histórica de la lengua castellana*, Halle a. S.
- G. Helmreich (ed.), 1923, *De alimentorum facultatibus libri III*, Lipsiae, Berolini (CMG V 4.2). <<https://cmg.bbaw.de/epubl/online/editionen.html>> (05/05/2023).
- E. Hohl, 1965, *Scriptores historiae Augustae*, Lipsiae (add. et corr. Ch. Samberger – W. Seyfarth; 1ª ed. 1927).
- R. Joly – S. Byl (eds.), 2003 *Hippocratis De diaeta*. Berlin 2003 (CMGI 2.4.2). <<https://cmg.bbaw.de/epubl/online/editionen.html>> (25/04/2023).
- R. Joly (ed.), 1967, *Hippocrate, Du régime*, Paris.

- R. Joly (ed.), 1972, *Hippocrate VI.2: Du régime des maladies aiguës. Appendice. De l'aliment. De l'usage des liquida*, Paris.
- R. Joly, 1964, "La traduction latine du livre II du *Régime* et l'unité de la tradition hippocratique", *AC* 33, pp. 45-57
- E. Katz, 2009, "Chili Pepper, from Mexico to Europe: Food, Imaginary and Cultural Identity", en *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers. Essays in Honour of Helen Macbeth*, F. X. Medina – R. Ávila – I. de Garine (eds.), Guadalajara, Jalisco, México, pp. 213-232.
- P. Kibre, 1985, *Hippocrates Latinus. Repertorium of Hippocratic Writings in the Late Middle Ages*, New York.
- Ch. Kircher-Durand, 2002, "Les adjectifs en *-eus, -a, -um*", en *Grammaire fondamentale du Latin, 9: Création lexicale: la formation des noms par dérivation suffixale*, Ch. Kircher-Durand (ed.), Louvain, Paris, Dudley, MA, pp. 85-99.
- E. Kroymann (ed.), 1906, *Quinti Septimi Florentis Tertulliani opera*, CSEL 47, Pars 3, Vindobonae, Lipsiae.
<<http://www.earlymedievalmonasticism.org/Corpus-Scriptorum-Ecclesiasticorum-Latinorum.html>> (13/06/2023).
- C. G. Kühn (ed.), 1823, *Claudii Galeni opera omnia*, 6, Lipsiae.
- A. Lejavitzer Lapoujade, 2005, "Entre cazuelas y salazones: sala cattabia en Apicio IV, I, 1-3", *Noua tellus* 23.1, pp. 149-163.
- LEW: A. Walde – J. B. Hofman, 1938, *Lateinisches Etymologisches Wörterbuch*, 1, Heidelberg.
- E. Liechtenhan (ed.), 1968, *Marcelli De medicamentis liber, ... in linguam Germanicam transtulerunt J. Kollesch et D. Nickel*, 2 vol., Berlin (*CML* V).
<<https://cmg.bbaw.de/epubl/online/publicml.html>> (06/06/2023).
- W. M. Lindsay (ed.), 1911, *Isidori Hispalensis episcopi Etymologiarum sive Originum libri XX*, II, Oxonii.
- P. M. Lloyd, 1993, *Del latín al español. I: Fonología y morfología históricas de la lengua española. Versión española de Adelino Álvarez Rodríguez*, Madrid.
- B. Löfstedt (ed.), 1971, *Zeno Veronensis, Sermones seu Tractatus*, Turnhout (*Corpus Christianorum*, Series Latina, 22).
- F. Lope de Vega, 1605, *Comedias famosas del poeta Lope de Vega Carpio. Recopiladas por Bernardo Grassa*, Valencia.
- F. Lope de Vega, 1609, *Las comedias del famoso poeta Lope de Vega Carpio. Recopiladas por Bernardo Grassa. Primera parte de entremeses*, Valladolid.
- F. López – J. L. Aspas, 2007, "Gastronomía de los Montes universales", *Rehald* 5, pp. 47-56.

- M. L. López Terrada, 2017, “Cultivar y comer tomates en la Valencia del siglo XVIII”, *I Congreso de la Tomaca Valenciana: La Tomaca Valenciana d’El Perelló*, El Perelló.
<https://www.researchgate.net/publication/347546082_Cultivar_y_comer_r_tomates_en_la_Valencia_del_siglo_XVIII> (05/08/2023).
- N. Luján – J. Perucho, 2003, *El libro de la cocina española. Gastronomía e historia*, Barcelona (1ª ed.: 1970).
- L. C. MacKinney, 1935-1936, “*Dynamidia* in Medieval Medical Literature”, *Isis* 24, pp. 404-414.
- A. Mai (ed.), 1935, “*Dynamidorum libri duo*, en *Classicorum auctorum e Vaticanis codicibus editorum tomus VII*, Romae, pp. 397-458.
- Mapa de diccionarios académicos*, Real Academia Española, <<https://www.rae.es/obras-academicas/diccionarios/mapa-de-diccionarios-0>> (28/05/2023).
- S. Mariner Bigorra, 1976, *Latín vulgar*, I, Madrid,
- A. Martinet, 1950, “De la sonorisation des occlusives initiales en basque”, *Word* 6.3, pp. 224-233.
- F. Martínez Motiño, 1611, *Arte de cozina, pastelería, vizcochería y conseruería*, Madrid.
- I. Mazzini (ed.), 1977, “*De obseruantia ciborum*. Un’antica traduzione latina del Περί διαίτης pseudoippocratico (I. II) (editio princeps)”, *Romanobarbarica* 2, pp. 287-357.
- I. Mazzini (ed.), 1984, *De obseruantia ciborum. Traduzione tardo-antica del Περί διαίτης pseudoippocratico I. II*. Roma.
- I. Mazzini, 1992, “*Dynamidia Hippocratis. esempio di problematiche ecdotiche tardoantiche*”, en *Tradizione ecdotica dei testi medici tardoantichi e bizantini*, A. Garzya (ed.), Napoli, pp. 257-269.
- I. Mazzini, 1997, *La Medicina dei greci e dei romani. Letteratura, lingua, scienza*, 2 vols., Roma.
- J. Mellado Rodríguez, 2018, “La lengua de los mozárabes. Otra lectura de las fuentes”, *Collectanea Christiana Orientalia* 15, pp. 119-156.
- R. Menéndez Pidal, 1980, *Orígenes del español. Estado lingüístico de la Península Ibérica hasta el siglo XI*, 9ª ed., Madrid (1ª ed.: 1926).
- R. Menéndez Pidal, 1994, *Manual de gramática histórica española*, 22ª ed., Madrid (1ª ed.: 1904).
- J. Meseguer Fernández (ed.), 1963 - 1964, *Diálogos familiares de la agricultura cristiana*, 5 vols., Madrid.
- W. Meyer-Lübke, 1903, “Zu den lateinischen Glossen”, *WS* 25.1, pp. 90-109.

- J. Minsheu, 1617, *Vocabularium Hispanicolatinum et Anglicum copiosissimum...*, London (1ª ed. 1599).
MLW: Mittellateinisches Wörterbuch bis zum ausgehenden 13. Jahrhundert, München, 1959-
 <<https://www.woerterbuchnetz.de/MLW?lemid=B02102>> (19/06/2023).
- M. Moliner, 1990, *Diccionario de uso del español*, vol. 1: a-h, Madrid (reimpr. de la 1ª ed.; 2ª ed. 1998).
- M. Moliner, 2016, *Diccionario de uso del español* de María Moliner, vol. 1: a-h, Madrid, (4ª ed. revisada y ampliada).
- P. F. Monlau, 1856, *Diccionario etimológico de la lengua castellana*, Madrid.
- M. A. Moreno Moreno (ed.), 2007, *Diego de Guadix. Diccionario de arabismos. Recopilación de algunos nombres árabigos*, Jaén.
- H. Mørland (ed.), 1940, *Oribasius Latinus*, Osloae.
- M. Mulon (ed.), 1971, “Deux traités inédits d'art culinaire médiéval”, en *Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des Travaux historiques et scientifiques. Année 1968*. Paris, pp. 369-435.
- A. Muro, 1982, *El Practicón. Tratado completo de cocina*, Madrid.
- L. Nieto Jiménez – M. Alvar Ezquerro (eds.), 2007, *Nuevo Tesoro lexicográfico del español (s. XIV-1726)*, vol. VI, Madrid.
NITTLE, Real Academia Española (RAE), *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española*, <<https://www.rae.es/obras-academicas/diccionarios/nuevo-tesoro-lexicografico-0>> (28/05/2023).
- M. Ortuño Palao, 1987, *El habla de Yecla*, Murcia.
- A. Pariente, 1973, “El elemento presufijal cachi”, *Archivum* 23, pp. 73-103.
- M. Pasqualino, 1786, *Vocabolario siciliano etimologico, italiano e latino*, tomo 2, Palermo.
- R. Penny, 2004, “Evolución lingüística en la Baja Edad Media: evoluciones en el plano fonético”, en *Historia de la lengua española*, R. Cano Aguilar (coord.), Barcelona, pp. 593-612.
- PG 65*: J.-P. Migne (ed.), 1864, *Patrologiae cursus completus, series Graeca prior, LXV: S. P. N. Procli ... Opera omnia*, Lutetiae Parisiorum.
- D. Pharies, 2004, “Tipología de los orígenes de los sufijos españoles”, *RFE* 84.1, pp. 153-167.
- Á. Picardo (ed.), 1949, *Memorias de Raimundo de Lantery, mercader de Indias en Cádiz, 1673-1700*, Cádiz.
- PL*: J.-P. Migne (ed.), *Patrologiae cursus completus, Parisiis*:
 11, 1845: *Sanctorum Zenonis et Optati ... Opera omnia*.
 61, 1847: *S. Paulini Nolani ... Opera omnia*.

- 73, 1849: *Vitae Patrum sive Historiae Eremiticae libri decem*.
- 74, 1850: *Vitae Patrum - Addenda*.
- 136, 1853: *Ratheri Veronensis episcopi Opera omnia*.
- J. A. Pombinho Júnior, 1935, “Vocabulário alentejano (Subsídios para o léxico português)”, *Revista lusitana. Arquivo de estudos filológicos e etnológicos relativos a Portugal* 33, pp. 94-176.
- I. Raeder (ed.), 1926, *Oribasii Synopsis ad Eustathium. Libri ad Eunapium*, Lipsiae, Berolini (CMG VI 3).
<<https://cmg.bbaw.de/epubl/online/editionen.html>> (05/04/2023).
- A. Rallo (ed.), 1984, *Antonio de Guevara. Menosprecio de corte y alabanza de aldea. Arte de marear*, Madrid.
- REW: W. Meyer-Lübke, 1911, *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg.
- J.-M. Riddle, 1989, “The Pseudo-Hippocratic *Dynamidia*”, en *Die Hippokratischen Epidemien, Théorie, Praxis, Tradition*, G. Baader – R. Winau (eds.), Stuttgart, pp. 283-311.
- M. Rodríguez de Berlanga, 1895, “Inscripción romana de Tarragona grabada en un utensilio de cobre”, *Revista crítica de historia y literatura españolas*, Año I, 6, pp. 177-189; y 9, pp. 14-22.
- M. Rodríguez-Navas y Carrasco, 1918, *Diccionario General y Técnico Hispanoamericano*, Madrid.
- Romancero, 1600: *Romancero general, en que se contienen todos los Romances que andan impresos en las nueve partes de Romanceros*, Madrid.
- V. Rose (ed.), 1870, *Anecdota Graeca et Graecolatina* II, Berlin.
- H. Rosweyde (ed.), 1615, *Vitae Patrum. De vita et verbis seniorum libri X*, Antuerpiae.
- G. Sabbah – P.-P. Corsetti – K.-D. Fischer, 1987, *Bibliographie des textes médicaux latins. Antiquité et haut Moyen Âge*, Saint-Étienne.
- Ph. J. Sachs, 1661, *Ampelographia sive vitis viniferae eiusque partium consideratio physico-philologico-historico-medico-chymica*, Lipsiae.
- M. Sanchís Guarner, 1960, “El Mozárabe Peninsular”, en *Enciclopedia lingüística hispánica*, 1, M. Alvar et al. (dirs.), Madrid, pp. 291-342.
- M. Seco – O. Andrés – G. Ramos, 2011, *Diccionario del español actual*, 2ª ed. actualizada, Madrid (1ª ed.: 1999).
- A. Steiger, 1948-1949, “Aufmarschstrassen des morgenländischen Sprachgutes”, *VR* 10, pp. 1-62.
- P. Stotz, 1996, *Handbuch zur lateinischen Sprache des Mittelalters, 3: Lautlehre*, München.

- P. Stotz, 1998, *Handbuch zur lateinischen Sprache des Mittelalters, 4: Formenlehre, Syntax und Stilistik*, München.
- P. Stotz, 2000, *Handbuch zur lateinischen Sprache des Mittelalters, 2: Bedeutungswandel und Wortbildung*, München.
- J. M. Stowasser, 1885, “Coniectanea”, *ALL* 2, pp. 318-320.
- J. M. Suárez Díez, 2015, *El Romance Nuevo Pastoril. Estudio y edición crítica. (1589-1688)*, Universidad Autónoma de Madrid (tesis doctoral inédita).
- K. Sudhoff (ed.), 1915, “*Diaeta Theodori*”, *AGM* 8.6, pp. 377-403.
ThLL: 1900-, *Thesaurus linguae Latinae*, Leipzig, München, Berlin.
- V. Väänänen, 1985, *Introducción al latín vulgar*, Madrid (trad. esp.; 1ª ed.: 1968).
- T. van Andel – R. A. Vos – E. Michels – A. Stefanaki, 2022, “Sixteenth-century tomatoes in Europe: who saw them, what they looked like, and where they came from”, *PeerJ* 10:e12790. <<http://doi.org/10.7717/peerj.12790>> (05/08/2023).
- J. Vernet, 1960, “Toponimia árabiga”, en *Enciclopedia lingüística hispánica*, 1, M. Alvar *et al.* (dirs.), Madrid, pp. 561-578.
- J. M. Vilar Pacheco, 2008, *Léxico y cultura popular de la sierra de Albarracín, Tramacastilla* (Teruel).
- B. von Bretholz (ed.), 1923, *Die Chronik der Böhmen des Cosmas von Prag, Monumenta Germaniae Historica, Scriptores Rerum Germanicarum*. Nova series / 2, Berlin.
- W. von Hartel (ed.), 1894, *S. Pontii Meropii Paulini Nolani Opera. Pars 1: Epistulae*, *CSEL*, vol. 29.1, Pragae, Vindobonae, Lipsiae. <<http://www.earlymedievalmonasticism.org/Corpus-Scriptorum-Ecclesiasticorum-Latinorum.html>> (13/06/2023).
- P. G. Walsh (ed.), 1975, *Poems of S. Paulinus of Nola*, New York, 1975 (*ACW* 40).
- Waszink (ed.), 1956, *Tertullian, The Treatise against Hermogenes*, London (*ACW* 24).
- P. A. Weis, 1889, “Rosweyd, Heribert”, en *Allgemeine Deutsche Biographie* 29, pp. 281-283.
- M. Wellmann (ed.), 1907, *Pedanii Dioscuridis Anazarbei De materia medica libri quinque*, I, Berolini.
- R. Wright, 1989, *Latín tardío y romance temprano en España y la Francia carolingia*, Madrid (trad. esp.).
- I. Yarza, 2017, *Pan de pueblo. Recetas e historias de los panes y panaderías de España*, Barcelona.

F. A. Yeves Descalzo, 2008, *Diccionario del lenguaje histórico y del habla popular y vulgar de la comarca Requena-Utiel*, 2ª ed. ampliada, Requena.