

LÉXICO CULINARIO EN LOS *ELEMENTOS DE HIGIENE PRIVADA* (1846) DE PEDRO FELIPE MONLAU*

MARTA TORRES MARTÍNEZ

Universidad de Jaén

matorma@ujaen.es

Resumen: En esta investigación nos aproximamos a un tratado sobre higiene publicado a finales del siglo XIX, *Elementos de higiene privada* (1846) de Pedro Felipe Monlau. Nuestro objetivo consiste en estudiar el léxico culinario incluido en esta obra, concretamente en la sección tercera, dedicada a la Bromatología, donde se encuentran capítulos tan sugerentes como el titulado «Preparación y conservación de los alimentos» (pp. 150-164). Siguiendo a Eberenz (2014: 30), consideramos que, además de centrar el interés en los tratados culinarios, un historiador del léxico ha de prestar atención a una tipología textual más variada. En particular, nos disponemos a organizar las voces de especialidad documentadas para después revisar su presencia, tratamiento y evolución en la tradición lexicográfica del español.

Palabras clave: siglo XIX, higiene, léxico histórico culinario, lexicografía del español, Pedro Felipe Monlau.

Abstract: The present research deals with *Elementos de higiene privada* (1846), a treatise by Pedro Felipe Monlau about hygiene from the late 19th century. Our main objective is to study the culinary lexicon within this work, particularly the third section, dedicated to food science, where several intriguing chapters can be found, as the one titled “Preparation and Preservation of Food” (pp. 150-164). In accordance with Eberenz (2014: 30), apart from focusing on the culinary treatise, a historical lexicographer has to pay attention to a more varied textual typology. Particularly, we aim to organize the documented specialty terms in order to revise their presence, treatment and evolution in the Spanish lexicographic tradition.

Keywords: 19th century, hygiene, historical culinary lexicon, Spanish lexicography, Pedro Felipe Monlau.

Title: Culinary lexicon in *Elementos de higiene privada* (1846) by Pedro Felipe Monlau

* Esta investigación se ha gestado en el marco del Proyecto *Ideas lingüísticas y pedagógicas en la prensa del siglo XIX* (PGC2018-098509-B-I00), financiado por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades del Gobierno de España y dirigido por el Dr. Victoriano Gaviño Rodríguez (Universidad de Cádiz) y por la Dra. María José García Folgado (Universidad de Valencia).

1. INTRODUCCIÓN

En la presente investigación nos aproximamos a un tratado sobre higiene publicado a finales del siglo XIX, los *Elementos de higiene privada* (1846) de Pedro Felipe Monlau. Nuestro objetivo se centra en estudiar el léxico culinario incluido en esta obra, concretamente en la sección tercera, dedicada a la bromatología, donde se encuentran capítulos tan sugerentes como el titulado «Preparación y conservación de los alimentos» (pp. 150-164).

La elección de este tema viene motivada por Eberenz (2014: 30) que, al frente del *Léxico español de la alimentación y arte culinario tradicionales. Proyecto de investigación sobre la documentación de los siglos XIII a XVI*, considera que, además de centrar el interés en los tratados culinarios, un historiador del léxico ha de prestar atención a una tipología textual más variada. En concreto, Eberenz (2014: 30-33) alude a cuatro clases de escritos como fuentes para el estudio del léxico culinario: (i) aquellos que proponen pautas relacionadas con el ceremonial de la mesa, (ii) los recetarios privados, (iii) los tratados médicos medievales, y (iv) la denominada «literatura contable», a saber, «los libros de cuentas y documentos similares de la nobleza, de las colectividades públicas y de la casa real» (Eberenz, 2014: 32). Además de estos cuatro tipos de escritos, Eberenz (2014: 32-33) observa la conveniencia de estudiar, como se ha venido haciendo hasta el momento, tanto las obras del canon literario (*Libro de buen amor*, *Corbacho*, *La lozana andaluza*, etc.) como el refranero español¹.

Así, en este trabajo pretendemos cubrir otro tipo de fuente a la hora de compilar léxico culinario, a fin de estudiarlo desde el punto de vista histórico. Ya en trabajos anteriores nos centramos en diccionarios —*Diccionario nuevo de las dos lenguas francesa y española* (1705) de Francisco Sobrino en Torres Martínez (2014c) y *Diccionario de autoridades* (1726-1739) de la Real Academia Española en Torres Martínez (2014b)—, fuentes literarias especializadas —*Nuevo arte de cocina* (1745) de Juan Altamiras en Torres Martínez (2012), *Arte de cocina* (1611) de Martínez Montañó

¹ Leiva Córdoba (2001), por ejemplo, publica un vocabulario cordobés de la alimentación atendiendo a los siglos XV y XVI —en concreto, recopila los términos culinarios documentados en una fuente literaria, *Retrato de la Lozana andaluza* (1528), y en una fuente legal, las *Ordenanzas del concejo de Córdoba* (1435)—. Además de realizar el estudio del léxico, atendiendo especialmente a las primeras documentaciones y a la etimología de los términos en cuestión, la autora ofrece un inventario ideológico en el que dispone las voces en once campos (minerales, vegetales, animales, nombres genéricos para “alimento”, productos elaborados, procesos de elaboración, combustibles, utensilios, medidas dentro de la cocina, acciones relacionadas con la alimentación, cualidades y variedades de los alimentos). Además, Eberenz (2014: 34) cita las contribuciones de López Quero (2005), sobre la sátira en el léxico gastronómico del *Cancionero de Baena*, y de Ruiz Otín (1989), acerca del vocabulario de la alimentación en castellano medieval.

en Torres Martínez (2014a), *El confitero moderno* (1851) de José Maillat en Torres Martínez (2017), *El Practicón. Tratado completo de cocina* (1894) de Ángel Muro en Torres Martínez (2018) y *Recetario mexiquense* (c. 1750) de Dominga de Guzmán en Torres Martínez (2021)—, fuentes literarias orales —recetas de cocina procedentes de la comarca de la Sierra de Cazorla en Torres Martínez (2020a)— y fuentes documentales archivísticas —sobre el léxico de cocina documentado en un inventario de beneficencia giennense fechado en 1869 en Torres Martínez (2020b)—.

2. SOBRE MONLAU, EL CONTEXTO HIGIENISTA Y SU MANUAL

Pedro Felipe Monlau y Roca (1808-1871) desempeñó diferentes cargos docentes en distintos centros de Barcelona y Madrid: catedrático de Literatura e Historia en la Universidad de Barcelona (1840-1844) y, en Madrid, fue catedrático de Psicología y Lógica en el Instituto de San Isidro, agregado a la Universidad de Madrid (1849-1854 y 1854-1857), profesor de Psicología y Lógica en la Escuela Normal de Filosofía (1850-1852), catedrático de Higiene en la Universidad Central (1854) y catedrático numerario de la Escuela Superior de Diplomática (desde 1857). También fue director del Museo Arqueológico Nacional e ingresó en la Real Academia Española en 1859, con un discurso titulado *Del origen y la formación del romance castellano* (vid. Real Academia Española, 1860).

A lo largo de su vida, Monlau publicó numerosos trabajos sobre medicina, higiene, botánica, filosofía, retórica, historia, etc. (DBE: s. v.). En efecto, Mourelle (1968: 192) da cuenta de la variedad temática de sus obras (anatomía, higiene, psicología, política, historia, matemática, botánica, medicina general, agricultura, lingüística, retórica, etc.), fruto de su profunda inquietud intelectual². Acerca de la técnica de Monlau, Mourelle (1968: 192) subraya la claridad y el método de exposición, junto a su gran erudición y originalidad. Nos interesa aquí sus desvelos en torno a la higiene y las obras producidas en torno a esta materia.

² La *Relación de estudios, grados, méritos, servicios y obras científicas y literarias del Ilmo. Sr. Dr. D. Pedro Felipe Monlau* (1864[1858]) se la debemos a su hijo, José Monlau y Sala, Catedrático de Historia Natural en el Instituto de Barcelona. Entre sus trabajos sobre psicología, destacamos el *Curso de Psicología y Lógica* (1851), escrito junto con José María Rey y Heredia (que se encargó de la Lógica), declarado libro de texto oficial en los Institutos y Colegios de segunda enseñanza de España. Entre otras obras, en materia de salud, subrayamos *Higiene del matrimonio o El libro de los casados* (1853) o *Nociones de higiene doméstica y gobierno de la casa para uso de las escuelas de primera enseñanza de niñas y colegios de señoritas* (1860). De otra parte, nos parece curioso el libro *Madrid en la mano o El amigo del forastero en Madrid y sus cercanías* (1850), en el que Monlau describe la capital «para conocimiento de los vecinos y guía de los forasteros». En materia lingüística, destaca el *Diccionario etimológico de la lengua castellana* (1856).

En concreto, Moliner y Moliner (1986: 102) apuntan que la primera publicación sobre higiene de Monlau fue *¿El cólera morbo invadirá la España?* (1832), en la que propuso una serie de indicaciones para su prevención e insistió en el empleo de la desinfección. Precisamente, en esa época desempeñó varios cargos como médico militar y gestionó la epidemia de cólera que sufrió Barcelona entre 1834 y 1835. Más adelante, hasta 1854, Monlau ocupa la cátedra de Higiene Pública en la Universidad Central de Madrid. Entre sus obras, destaca *Higiene Industrial*, que obtuvo la Medalla de Oro (1856) concedida por la Academia de Medicina y Cirugía de Barcelona. Además, Monlau realizó varios informes para el gobierno acerca de la prostitución madrileña y sus causas (Moliner y Moliner, 1986: 104)³.

En torno al ámbito de la higiene, Alcaide (1999) apunta la preocupación del hombre del ochocientos por aspectos relacionados con su entorno, como el hábitat o la salubridad en establecimientos públicos tales como cuarteles, sanatorios, barcos, prisiones, minas y fábricas. También en el contexto del movimiento ilustrado se hallan las primeras ideas acerca de la mejora en la atención médica para las clases menos favorecidas. En este sentido, se produce un aumento de literatura higienista a partir de la década de los 40 del siglo XIX⁴, debido no solo a la superación de las dificultades históricas protagonizadas por el absolutismo y a la asimilación de los ideales y de las conquistas sociales alcanzadas en Europa, sino también a la renovación de los conceptos y de los contenidos científicos.

Granjel (1983: 11) destaca, por su parte, la consolidación de la higiene como disciplina científica durante el siglo XIX, dadas las limitaciones de las medidas terapéuticas en uso y el cambio demográfico que, a partir de la Revolución Industrial, se produce en Europa. En España, se crea en 1847 la Dirección General de Beneficencia y Sanidad y, poco después, en 1855, se aprueba la Ley de Sanidad (Granjel, 1983: 18). Además, en 1883 aparece la *Revista de la Sociedad Española de Higiene*, circunstancia que institucionaliza definitivamente esta disciplina en nuestro país. Efectivamente, Gutiérrez Rodilla (2000: 55), en un trabajo acerca de la higiene en la lexicografía médica decimonónica, apunta cómo «el interés desencadenado por la situación sanitaria de la población originará, en la segunda mitad del siglo XIX, la

³ Moliner y Moliner (1986: 111) destacan a Monlau como el primer higienista español preocupado por el proletariado. Siguiendo a los higienistas británicos, denunció la explotación del trabajo femenino, el excesivo número de horas de trabajo o el abuso del trabajo infantil en las fábricas. Entre las medidas que propone, se encuentran la descentralización de la industria, la creación de Asociaciones de Socorros Mutuos o la lucha contra el fraude alimentario. En suma, Moliner y Moliner (1986: 118) confirman cómo Monlau describe y denuncia la situación higiénica española de mediados del siglo XIX.

⁴ Alcaide (2009), por ejemplo, en su estudio bibliométrico, observa cómo entre 1845 y 1849 se publican 45 libros sobre higiene.

consolidación y desarrollo científico de la higiene, así como su planteamiento como problema y exigencia social».

También Coteló (2017: 15), en su trabajo en torno al léxico del discurso higienista del siglo XIX, destaca:

a través de la prensa de la época se hace evidente hasta qué punto la higiene se concibe como una medicina de lo cotidiano, que regula tanto el ámbito de lo privado como de lo público. La higiene se percibe como sinónimo de modernidad y progreso, y también como fuertemente vinculada al espacio de las ciudades. En las campañas sanitarias y en las columnas higienistas de la prensa decimonónica, se construye un discurso con retórica y léxico propios.

Precisamente, el trabajo de Coteló (2017: 17) se centra en mostrar la creciente presencia de esta materia en la prensa española de la época y en cómo el discurso higienista se va modificando, y a la vez diluyendo, en el lenguaje común y en todos los ámbitos de la vida cotidiana. Gómez de Enterría (2013: 290) también se hace eco de la fuerte irrupción del higienismo y sitúa a Monlau como «uno de los más ilustres higienistas españoles».

En este sentido, podemos observar cómo la prensa recoge la noticia de la publicación de la obra de Monlau. Por ejemplo, en el núm. 42 de *Gaceta Médica* (periódico oficial de medicina, cirugía y farmacia del Instituto Médico de Emulación), publicado el 28 de febrero de 1846, se puede leer una reseña en la que se alaba sobremanera:

La exposición de las materias está hecha con el orden, claridad y concisión que requieren los escritos didácticos, sin digresiones superfluas, pero sin lagunas ni omisiones de cosas importantes. Además, se halla salpicada toda la obra de notas eruditas, que acreditan el buen gusto y la instrucción de su autor. El estilo es apropiado, el lenguaje castizo y hasta la parte tipográfica recomienda por su hermosura esta nueva producción. [...] No podemos menos de recomendar eficazmente esta obra, que siquiera por ser original de un autor español, y estar calcada sobre nuestras costumbres y circunstancias particulares, lleva mucha ventaja a las que existen en el extranjero sobre la misma materia.

De hecho, también en la prensa decimonónica constatamos que los *Elementos de higiene privada* (1846) de Monlau fueron propuestos como texto para la enseñanza de las ciencias médicas y sus auxiliares. Concretamente, en el núm. 38 (de 20 de septiembre de 1846) del *Boletín de Medicina, Cirugía y Farmacia* (periódico

oficial de la Sociedad Médica General de Socorros Mutuos), se incluye en la lista de manuales de la Facultad de Medicina concernientes a materias de segundo año (Historia natural médica, Fisiología e Higiene Privada).

3. LÉXICO CULINARIO EN LOS *ELEMENTOS DE HIGIENE PRIVADA* (1846) DE MONLAU

En la advertencia a la obra, el propio Monlau (1846: [I]) se lamenta de la falta de «un Compendio que resuma lo más esencial del arte de conservar la salud», de carácter básico y didáctico. Es interesante cómo el autor alude a la índole enciclopédica que habitualmente poseen los tratados de higiene, si bien, a su entender, estos han de ser más concretos y limitados, de forma que recuerden «aquellos principios que deben suponerse sabidos, pero de los cuales va á hacer la Higiene una aplicación directa á su objeto» (Monlau, 1846: I).

En lo que respecta a las fuentes empleadas, Monlau (1846: II) reconoce haberse servido de «las obras generales ó monográficas» publicadas en torno a la higiene. En cuanto a la metodología, una vez compilados los materiales, declara haberlos dispuesto en «el orden más lógico y más expedito para la enseñanza».

Finalmente, a propósito del estilo, Monlau (1846: II) advierte:

Para amenizar un tanto la severidad del lenguaje doctrinal, he puesto algunas notas, unas verdaderamente ilustrativas del texto, y otras meramente curiosas ó eruditas, pero siempre útiles para descansar el ánimo del lector y empeñarle con gusto en la prosecucion del estudio.

La obra se inicia con un apartado de *Prenociones* —donde se define y caracteriza la Higiene y sus principales elementos—, que da paso a las dos partes principales: *I. Higiene privada general* y *II. Higiene privada especial*.

De un lado, bajo el epígrafe dedicado a la *Higiene privada general*, se trata la «Atmosferología» (sección I), «Cosmetología» (sección II), «Bromatología» (sección III), «Gimnástica» (sección IV) y «Perceptología» (sección V). De otro lado, a propósito de la materia *Higiene privada especial*, se explican «Circunstancias temporarias y topográficas» (sección I), «Circunstancias dependientes del organismo» (sección II) y «Circunstancias adquiridas» (sección III).

En nuestra investigación, nos interesa la tercera sección de la primera parte, a saber, la Bromatología, definida actualmente en el diccionario académico como «Del gr. βρῶμα, -ατος brōma, -atos ‘alimento’ y -logía. f. Ciencia que trata de los alimentos» (*DLE: s. v.*). La clasificación temática de esta disciplina en el tratado de Monlau es compleja y bastante exhaustiva, como se puede ver en el siguiente esquema:

Sección tercera: Bromatología

I. De los alimentos

- Especies de alimentos
 - Alimentos vegetales: cereales, legumbres, verduras y frutas
 - Alimentos animales: mamíferos, aves, peces, crustáceos, moluscos y reptiles
- Composición de los alimentos
 - Principios inmediatos vegetales
 - Principios inmediatos animales
 - Composición de los alimentos vegetales
 - Composición de los alimentos animales
- Preparación y conservación de los alimentos
 - Preparación y conservación de los alimentos vegetales
 - Preparación y conservación de los alimentos animales
- Digestibilidad de los alimentos
 - Digestibilidad de los alimentos vegetales
 - Digestibilidad de los alimentos animales
- Efectos generales y propiedades de los alimentos
 - Alimentación vegetal
 - o Dieta feculenta
 - o Dieta mucilaginosa
 - o Dieta sacarina
 - o Dieta ácida
 - o Dieta aceitosa

Alimentación animal

II. De los condimentos

- Especies de condimentos
 - Condimentos minerales
 - Condimentos vegetales
 - Condimentos animales
- Efectos generales de los condimentos

III. De las bebidas

- Bebidas acuosas
- Bebidas emulsivas
- Bebidas ácidas
- Bebidas aromáticas
- Bebidas fermentadas
 - Fermentadas simples
 - Fermentadas destiladas

Cabe destacar las palabras de Monlau (1846: 150), en la introducción a esta subsección (Bromatología), en torno a sus objetivos a la hora de abordar esta materia, sin ánimo de teorizar sobre gastronomía:

No es, ni puede ser, nuestro ánimo dar aquí un tratado del arte culinaria, ó de repostería; pero indicaremos á lo menos las principales preparaciones que corrigien diversas cualidades insalubres de los alimentos, ó les comunican otras que no tenían antes, etc., igualmente que los métodos generales de conservacion de algunos alimentos.

Antes de presentar el corpus objeto de estudio, también interesa recordar la cita con la que cierra la sección Monlau (1846: 163-164), en relación con la preparación y conservación de los alimentos:

Basten estas consideraciones generales acerca de la preparacion y conservacion de los alimentos. No se olvide empero que las combinaciones culinarias son infinitas; que las preparaciones elementales de que hemos hablado se compli-can y reproducen de mil maneras, constituyendo ya la base de un arte difícil, remontado quizás á ciencia (*la gastronomía*), que tiene por objeto toda la extensión de las fruiciones gustuales; y que las salsas y los condimentos desempeñan un gran papel en la preparacion de las substancias esculentas, aguzando su sabor, alterando su digestibilidad, y diversificando notablemente sus efectos y propiedades.

Así como en cada país se usan con más especialidad ciertos alimentos, condimentos y bebidas; así tambien tiene cada uno sus preparaciones culinarias especiales, sus platos favoritos y sus guisos nacionales. De ahí lo que se dice *cocina francesa*, *cocina italiana*, etc., cuyas influencias particulares no debe despreciar el higienista.

Nos disponemos, seguidamente, a comentar los aspectos más significativos que hemos encontrado en torno al léxico culinario. Podemos englobarlos en cinco apartados: (i) dobles lemas, (ii) definiciones «ocultas», (iii) tipologías, (iv) elaboraciones o recetas y (v) referencias a gastrónomos y valoraciones personales.

3.1. Dobles lemas

Hemos observado el abundante empleo de dos ítems léxicos para referirse a un mismo producto alimenticio o plato.

De un lado, Monlau ofrece dos variantes léxicas, o incluso tres, que denotan un mismo concepto, como en el caso de *habichuelas* o *judías*, *achicorias* o *barba de capuchino*/*barba de Padre eterno*, *valerianilla* o *yerba de los canónigos*, *frambuesas* o *sangüesas* y *puches* o *gachas*.

Si bien *judía* y *habichuela* se recogen en el *Diccionario de autoridades* (1726-1739) de la RAE⁵, *judía* presenta definición («Especie de arveja o habilla»), mientras que *habichuela* ofrece la remisión a *judía*, hasta la actualidad (*vid. DLE: s. v.*). No obstante, cabe destacar cómo, bajo el lema *alubias* (*sic*), el primer repertorio académico incluye información diatópica de interés: «comúnmente se llama en Castellano judías, judigüelos, frijoles y majocas, y habichuelas en Andalucía».

La *achicoria*, *barba del capuchino* o *barba del Padre eterno* es considerada por Monlau (1846: 117) una «ensalada muy sana, muy estimada en Francia, y la única que los médicos permiten á veces á los enfermos que entran en convalecencia». *Barba de capuchino* se registra en el cuarto tomo de la *Enciclopedia moderna o Diccionario universal de Literatura, Ciencias, Artes, Agricultura, Industria y Comercio* (1851) de Francisco de P. Mellado y se describe como una planta muy nutritiva, ideal para ensaladas y obtenida artificialmente a partir de la achicoria silvestre, de tal modo que «en vez de echar hojas verdes, segun su estado natural, las produce blancas y largas, bastante semejantes á la cosa cuyo nombre lleva». La expresión *barba del Padre eterno* se debe, igualmente, a la semejanza de la forma y color del vegetal con la representación de la figura del Padre en el cristianismo. Muro, en su *Diccionario general de cocina* (1892), detalla, precisamente, cómo «para satisfacer los caprichos del apetito y para disminuir el demasiado amargor que a veces sobresale en las achicorias, se blanquean y curan al modo de las escarolas, y es una ensalada tierna y delicada que compensa los cuidados del cultivo»⁶ (*s. v. achicoria*). Además, bajo el artículo relativo a *ensalada*, Muro (1892) relata: «yo he comido en París la ensalada llamada *barba de capuchino*, y por estrambótico que fuera su aliño resultaba agradable la tal hierba, manipulada con violetas y un polvito de ese iris de Florencia con que se rellenan los saquitos para perfumar la ropa».

Monlau (1846: 117) se refiere a la *valerianilla* o *yerba de los canónigos* como una «ensalada muy fresca y gustosa, buscada con avidez por el ganado, y sobre todo por los carneros». En *Apuntes para la flora de las dos Castilla* (1849) de Miguel Colmeiro, se recoge tanto su nombre científico (*valerianella*) como el vulgar (*yerba*

⁵ Para el estudio de las voces analizadas en esta investigación en la tradición lexicográfica del español, tanto académica como extraacadémica, se ha consultado el *NTLLE*.

⁶ Además, Muro (1892: *s. v. achicoria*) ofrece información enciclopédica de interés, como la que sigue: «Esta legumbre, que se cultivaba con esmero en San Ildefonso, en tiempo de Felipe V, se servía en invierno á la reina doña Isabel de Farnesio, que gustaba mucho de ella en ensalada».

de los canónigos). En la tradición lexicográfica solo se recoge *valerianilla* en el *Diccionario castellano* (1786-1793[1767]) de Terreros, bajo el doble lema *valerianela* o *valenianilla* («yerba»). No obstante, el jesuita remite a la voz *macha* (o *valerianilla*), que caracteriza como «Planta parecida á la valeriana comun, ó yerva bendita, de que hai muchas especies [...] Algunos llaman á esta planta ensalada de Canónigos por llamarse también en Francés *Salade de chanoine*». *Macha* se documenta en los diccionarios del español de la segunda mitad del siglo XIX, como el *Gran diccionario clásico de la lengua española* (1853[1846-1847]) de Domínguez.

Sobre las *frambuesas* o *sangüesas*, Monlau (1846: 122) aporta que «de ellas los rusos sacan vino, y los polacos un precioso hidromiel». *Sangüesa* se recoge en el *Diccionario de la lengua castellana* (1832) de la RAE como provincialismo («*prov.* Frambuesa»), si bien esta indicación dialectal se elimina a partir del último cuarto del siglo XIX. En su *Catálogo de voces vulgares y en especial de voces gallegas de diferentes vegetales* (1986[1746-1754]), Fray Martín Sarmiento aporta un dato relevante en relación con el empleo diatópico del término: «Haylas de monte y jardín [...], el Diccionario castellano no trae *sangüesa*, siendo tan común [...]. Trae frambuesa, y es la misma fruta. Creeré que se llaman sangüesas por haberse traído del territorio de Sangüesa, en donde nacen naturalmente en los montes y valles. En toda Navarra se llaman sangüesas».

En lo que respecta a los términos *puches* o *gachas*, empleados para referirse a las 'féculas cocidas en agua o en leche, con o sin adición de miel', se recogen desde el *Diccionario de autoridades* (1726-1739) como «Un género de comida compuesta de harina y miel, suelta con agua, y cocida al fuego. Algunos añaden azeite, arrope, ajos fritos, u otras cosas, conforme al gusto de cada uno. Por otro nombre se llaman Puches»⁷. En efecto, en el *Fichero general* de la RAE, se hallan papeletas que registran el uso de *puches* en determinadas zonas peninsulares (por ejemplo, en *Léxico alcarreño conquense. Aproximación al estudio etnolingüístico de la comarca*, 1987, de José Luis Calero López de Ayala)⁸. Así también lo constata Muro (1894: 122) en *El Practicón*: «con la harina de maíz se hacen unas puches o gachas muy usadas en algunas localidades de España».

De otro lado, según constatamos seguidamente, Monlau indica la equivalencia de ciertas voces en una lengua diferente al español, especialmente en francés, pero también en alemán y en inglés, en menor medida. Así, al hablar de la *sarga* o *ca-*

⁷ Tal como constatan Pons y Torres Martínez (2021: 47), «en Sevilla, Huelva y Cádiz se denominan *poleás*. Por ejemplo, la poleá es lo que hoy llamaríamos un postre [...] Esta especie de gachas o de papilla, popular en la Andalucía occidental, parece más un preparado de subsistencia para tomar a cualquier hora en tiempos de escasez» («El comidista», *El País*, 02/10/2020)».

⁸ No obstante, también se documenta el significado de 'alubia blanca' para *puche* en el *Vocabulario navarro* (1984) de José María Iribarren.

balla, Monlau (1846: 129-130) detalla que «los franceses la llaman *poisson d'avril*, porque ordinariamente se pesca con abundancia en el mes de abril»; las *gachas* o *papillas*, extraídas de la parte farinácea de las legumbres cocidas, son el «*purée* de los franceses» (Monlau, 1846: 153); la preparación de la «col repolluda blanca» es el «*sauerkraut* de los alemanes, ridículamente afrancesada en *chou-croute* (col-cos-tra)» (Monlau, 1846: 154); la *perada* o «*poiré* de los franceses» es el producto de la fermentación del zumo de las peras, según Monlau (1846: 237), «análogo por su gusto y espirituosidad» al *vino de serbas*, «*cormé* de los franceses»; «muy usado en algunos distritos de la Gran Bretaña» es el *vino de grosellas*, «*gooseberry-wine* de los ingleses» (Monlau, 1846: 237); «se extrae también aguardiente de la sidra, de las guindas ó cerezas negras (*kirsch-wasser*)» (Monlau, 1846: 241) y, por último, se alude al arroz fermentado y destilado (*arack*, *arrack* o *rack* de los indios), del que «se extrae también aguardiente de la sidra» (Monlau, 1846: 241).

Puré se empieza a lematizar en la tradición lexicográfica del español en el último cuarto del siglo XIX, en el *Diccionario de la lengua castellana* (1884) de la RAE: «(Del fr. *purée*) m. Especie de sopa que se hace de legumbres ú otras cosas comestibles, cocidas, pasadas por colador y disueltas en caldo. *Puré de judías, de lentejas*». Unos años antes, según consta en el *Fichero general* de la RAE, el *Arte de arreglar comidas y componer lo sobrante de las comidas de un día para otro* (1869), de un gastrónomo jubilado, cita la voz *puré*: «se pueden arreglar estos pedazos sirviendo las tajadas de carnero en salsa con tomate espesada con harina, tostada o sobre un puré de patatas, de judías o de lentejas». Muro, en su *Diccionario general de cocina* (1892), aporta la siguiente definición:

Esta palabra, tomada del francés y que es una sopa preparada con el zumo de algunas plantas mezclado con grasas y especias, de buena digestión y muy sabrosas, suele tener por base el pan, toda clase de pastas y las féculas que convengan. También se prepara el puré con una prensa muy manual que se vende en los almacenes de efectos de cocina, con las que se saca la parte farinácea de las lentejas, judías, arroz, etc.

Poiré no se lematiza en diccionarios pero sí *perada*, desde el *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611) de Covarrubias («la conserua hecha de peras»). En el *Diccionario general de cocina* (1892) de Muro, además, se indican otros dos significados: «dulce que se hace con peras» y «bebida análoga a la sidra». Este último, el que nos interesa en este estudio, es introducido en los diccionarios generales a partir del primer cuarto del siglo XX: «Bebida alcohólica que se obtiene por fermentación del zumo de la pera» (*Diccionario de la lengua española*, 1925, de la RAE). Ni *cormé*

ni el sintagma *vino de serbas* se registran en la tradición lexicográfica, pero *serba* sí la hallamos desde el *Diccionario de autoridades* (1726-1739), definida como «Especie de pera sylvestre, de color pardo, que tira à roxo, sumamente áspera al gusto, hasta que se suavizan, y mudan despues de cortadas del arbol con el mucho tiempo»⁹.

La fórmula del *vino de grosellas* se incluye en *El moderno destilador-licorista* (1888) de Pedro Valsecchi, junto al de ciruelas, albaricoques y melocotones, «se hace como el de cerezas sustituyendo estas por grosellas y empleando las mismas dosis de los demás ingredientes»¹⁰ (p. 268). De hecho, ya en el *Diccionario de autoridades* (1726-1739) se afirma, bajo el lema *grosella*, que este fruto «Tiene un agrio agradable al gusto, con lo qual es à propósito para hacer bebidas y jaléas».

En lo que respecta al término *kirsch*, se registra tanto en diccionarios como corpus de nuestra lengua. De un lado, el primer repertorio que recoge *kirsch* o *kirschwasser* es en el *Diccionario enciclopédico de la lengua española* (1853-1855) de Gaspar y Roig: «licor que se obtiene por la destilación de diferentes especies de cerezas silvestres, sometidas a la fermentacion. Se usa mucho en Alemania». No se recoge en diccionarios académicos, sino en repertorios de índole enciclopédica publicados a lo largo de la segunda mitad del siglo XIX y del primer cuarto del siglo XX (por ejemplo, «Aguardiente de cerezas» en el *Nuevo diccionario enciclopédico ilustrado de la lengua castellana*, 1901, de Toro y Gómez o «Licor que los alemanes y los suizos fabrican con cerezas, muy generalizado ya en todos los países. Voz alemana» en el *Diccionario general y técnico hispano-americano*, 1918, de Rodríguez Navas). De otro lado, en el *Fichero general* de la RAE, se documenta esta voz en *Conferencias enológicas: tratado de elaboración de vinos de todas clases y fabricación de vinagres, alcoholes, aguardientes, licores, sidra y vinos de otras frutas* (1895) de Víctor C. Manso de Zúñiga y Enrile y Mariano Díaz y Alonso: «los aguardientes reciben nombres especiales atendiendo á la materia de que procede [...]. El kirsch, que proviene de las cerezas y ciruelas».

⁹ Sí encontramos la elaboración de este vino en las *Memorias* de la Real Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de Madrid (1855: 395): «François, farmacéutico de Nantes, aconseja el uso de las serbas o el fruto del serbal. Las serbas se machacan y agitan en tal estado con el vino alterado. Una media libra de ellas es lo que emplea para cada ocho arrobas de vino».

¹⁰ El *vino de cerezas* presenta la siguiente elaboración: «Se estrujan con las manos cerezas bien maduras; se quitan los pedúnculos y huesos y se echa todo en un barril, con una gran abertura en el fondo superior para poder extraer las heces. No se llenará del todo y se tatará. Por cada 500 partes, se echarán 150 partes de azúcar común o de miel que se diluirán en una porción de zumo de cerezas, y se echará muy caliente en el barril, procurando que este conserve la temperatura de unos 15°. Cuando haya cesado la fermentación, se trasiega con precaución y embotella. Para aromatizarlo puede echarse una pequeña cantidad de lirio de Florencia en polvo, antes de la fermentación. Las heces o escoria pueden destilarse al baño maría, añadiendo agua para obtener el kirsch. Este vino es muy bueno y económico» (p. 276).

Aunque *sauerkraut* no se incorpora en ningún diccionario del español, sí hallamos en el *Diccionario enciclopédico de la lengua castellana* (1895) de Zerolo, Toro e Isaza, la voz *choucroute* como «pron. *chucrut*. (Del alem. *sauerkraut*, col ácida). Nombre dado en Francia a un alimento que se prepara con repollo de col. Es mucho más de fácil digerir que la col en su estado natural». En el *Diccionario general de cocina* (1892), de Muro, bajo el artículo relativo a *col*, se afirma que «en Alemania se condimentan de un modo especial para hacer la famosa *chocroute* [...] y se come con jamón crudo, salchichas ú otros embutidos muy especiados».

McCulloch en *A Dictionary, Practical, Theoretical and Historical, of Commerce and Commercial Navigation* (1845) apunta, bajo el artículo de *arrack* o *rack*, que se trata de una bebida espirituosa que producen diversos países de Oriente Medio y el sur de Asia. Se indica que la voz equivalente en español es *arak*, que registra Terreros en su *Diccionario castellano* (1786-1793[1767]), «especie de agua fuerte, que hacen los Tartaros Tungutes, sujetos á Moscovia; el *Arak* embriaga mucho mas que el agua fuerte, que se saca del vino», y, ya en el siglo XIX, tanto en el *Gran diccionario de la lengua española* (1852) de Adolfo de Castro («Aguardiente que hacen los tártaros con leche agriada de yegua. Es sumamente fuerte») como Domínguez, en su *Diccionario nacional* (1853[1846-1847]), bajo los lemas *arac*, *arach* o *arak*, con una definición más detallada («Voz indiana genéricamente significativa de todo licor espirituoso, y en particular de una especie de aguardiente que se estrae del arroz, mezclado con azúcar de caña y nuez de coco»). *Arac/arak* se documenta en la tradición lexicográfica decimonónica, pero no en el caso de los diccionarios académicos. Ya en el siglo XX, el único repertorio que incluye esta voz es el *Diccionario de la lengua española* (1917) de Alemany, '(del ár. *arac*, aguardiente, licor destilado). m. Licor espirituoso usado en Oriente, que se obtiene de vino de palmera y también de arroz fermentado. || Aguardiente que hacen los tártaros con leche agria de yegua'¹¹.

3.2. Definiciones ocultas

Es interesante cómo Monlau (1846), a lo largo del capítulo destinado a la Bromatología, va citando y definiendo productos o elaboraciones, a modo de breves artículos lexicográficos que van conformando un glosario implícito o escondido¹².

¹¹ Según se puede constatar en el *Fichero general* de la RAE, esta voz también se incorpora en repertorios de especialidad como el *Diccionario de Farmacia del Colegio de Farmacéuticos de Madrid* (1865), el *Diccionario general de cocina* (1892) de Muro o el *Léxico de la borrachera* (1989) de Germán Suárez Blanco, entre otros.

¹² Haensch y Omeñaca (2004[1997]: 66-67), en esta línea, exponen que «muchos materiales lexicográficos interesantes no aparecen en diccionarios, vocabularios o glosarios fácilmente identifica-

Así, encontramos una caracterización precisa de *manteca de cacao*, *caldo*, *lamprear*, *helados y sorbetes*, *jaleas y jaletinas*, *condimentos*, *hidromiel vinoso* e *hipocrás*:

Manteca de cacao: «aceite concreto que se receta á veces para uso interno, y que sirve sobre todo para componer pomadas cosméticas ó medicamentosas» (Monlau, 1846: 124)

Caldo: «el *caldo*, resultado del cocimiento de la carne muscular del capón, de la gallina, del pollo, de la perdiz, etc., y varias preparaciones, almibaradas ó no, que se hacen con los *buevos*» (Monlau, 1846: 128) y «Las propiedades excitantes del caldo varían según la especie de carne, de cuya substancia se extrae, y según su mayor ó menor concentración», a propósito de las aves y de la carne, respectivamente (Monlau, 1846: 186).

Lamprear: «Entre nosotros se llama también *lamprear* el componer ó guisar una vianda, friéndola ó asándola primero, cociéndola después en vino ó agua con azúcar ó miel y especia fina, á lo cual se añade un poco de agrio al tiempo de sacarla á la mesa» (Monlau, 1846: 162).

Helados y sorbetes: «confecciones de los zumos de frutas ácidas con azúcar, crema, etc., que se sirven heladas» (Monlau, 1846: 183).

Jaleas y jaletinas: «resultantes de la transformacion ó conserva del zumo de las frutas ácidas sometido á la coccion con el azúcar» (Monlau, 1846: 183).

Condimentos: «ciertas substancias, generalmente más ó menos estimulantes y nada ó poco nutritivas de por sí, que sirven para acompañar ó aderezar los alimentos aguzando su sabor y modificando su digestibilidad»¹³ (Monlau, 1846: 193).

bles como repertorios lexicográficos y accesibles para todo el mundo, sino que forman parte de otras publicaciones, como glosarios que figuran anejos a una obra literaria o en un trabajo lexicológico o dialectológico [...] y son, por esto, difícilmente accesibles a los lingüistas, lexicógrafos o traductores. Por esta razón se les ha llamado *bidden glosaries* ('glosarios escondidos'). Gran número de estos inventarios lexicográficos pueden ser útiles, pero como no aparecen en las bibliografías de diccionarios, se ignora su existencia». En este caso, no nos situamos ante un glosario anexo a la obra, sino ante definiciones dadas a lo largo de las páginas relativas a la sección de Bromatología.

¹³ A esta definición general siguen la de los "condimentos aromáticos" (canela, clavos de especia, nuez moscada, vainilla, jengibre, azafrán, laurel, tomillo, badiana, pp. 197-198) y la de los "condimentos picantes" (pimienta, mostaza, ajos, pimientos, alcaparras, perejil, pimienta negra, pp. 198-200).

Hidromiel vinoso: «bebida poco comun en nuestro país, que consiste en una solucion de miel en el agua (*aguamiel*)» (Monlau, 1846: 237).

Hipocrás: «bebida resultante de la mixtion del vino puro con la miel» (Monlau, 1846: 237).

Estas voces son recogidas a partir del siglo XVIII: en el *Diccionario de autoridades* (1726-1739) de la RAE (*lamprear*¹⁴, *jalea*¹⁵ e *hipocrás*¹⁶); en el *Diccionario castellano* (1786-1793[1767]) de Terreros (*jaletina*¹⁷); en el *Diccionario de la lengua castellana* (1780) de la RAE (*sorbete*¹⁸); *Diccionario de la lengua castellana* (1803) de la RAE (*helado*¹⁹) y *Diccionario de la lengua castellana* (1825) de Núñez de Taboada (*hidromiel*²⁰).

¹⁴ «Disponer cierto guisado, el qual se hace friyendo ò assando primero lo que se ha de lamprear, y despues se cuece en vino ò agua hasta que esté en su debido punto, y se le echa azucar, o miél, y su especia fina en cantidad competente: y al tiempo de sacarse à la mesa se le echan algunas gotas de agrio. Llamóse assí por ser este el guisado regular que se hace à la lampréa» (*Diccionario de autoridades*, 1726-1739).

¹⁵ «Conserva del zumo ò liquór del membrillo, ù de otras frutas, que traban y congelan de modo que queda transparente y como helado. Viene del Latino *Gelum*, que significa hielo» (*Diccionario de autoridades*, 1726-1739).

¹⁶ «Bebida que se hace de vino, azúcar, canela, clavo y otros ingredientes: todo lo qual se cuele por una manga de estameña ò lienzo crudo, despues de haber estado en infusion algún tiempo. Muchos le echan una porcion de água, para que no sea tan fuerte. Algunos con Menagé, creen fué Hypocrates el inventor desta composicion, y que de ahí tomó el nombre» (*Diccionario de autoridades*, 1726-1739).

¹⁷ «el jugo de carnes, con mezcla de frutas, flores, hierbas, y raíces, segun la necesidad, ó el gusto» (*Diccionario castellano*, 1786-1793[1767]), de Terreros). En los diccionarios académicos se incorpora ya en el siglo XIX: «Especie de jalea mas fina y ménos condensada, que se sirve en las mesas, y se compone del yugo de qualquier fruta mezclada con azúcar; y para confortativo de los enfermos se hace con substancia de pechugas de gallina, manos de ternera y polvos de hasta de ciervo» (*Diccionario de la lengua castellana*, 1803).

¹⁸ «Confeccion de algún zumo de fruta sabrosa, y azúcar en punto muy alto para su duracion, que deshecha en el agua, compone bebida gustosa al tiempo que no se hallan las frutas para disponerla» (*Diccionario de la lengua castellana*, 1780).

¹⁹ «Una especie de cuajada muy suave hecha de frutas, leche, café, huevos ú otras cosas semejantes, la qual con hielo, ó nieve se enfría en un molde, y por este medio adquiere tambien mas cuerpo, ó consistencia» (*Diccionario de la lengua castellana*, 1803).

²⁰ «Aguamiel, agua mezclada con miel» (*Diccionario de la lengua castellana*, 1825, de Núñez de Taboada). *Hidromiel* se incluye en los repertorios académicos a partir del *Diccionario manual e ilustrado de la lengua española* (1927), si bien la variante *hidromel* sí se registra desde la segunda mitad del siglo XIX, que remite a *aguamiel*, incorporada ya desde la segunda edición del *Diccionario de autoridades* (1770).

3.3. Tipologías

Monlau también clasifica y presenta una aproximada categorización de productos básicos como la leche, el queso, el aceite, el agua, el café, el té, el vino, la cerveza o la sidra, según observamos a continuación:

Leche: de vaca, de cabra, de mujer, de oveja, de yegua y de burra (Monlau, 1846: 146-147).

Queso: «los hay frescos y sin sal, frescos y salados, fermentados y alcalescentes. A esta última clase pertenecen los quesos de Holanda, de Gruyera y de Roquefort» (Monlau, 1846: 148).

Aceite: de oliva, de adormideras y de nueces (Monlau, 1846: 195).

Agua: de lluvia, de las nieves, de manantial, de pozo, de río, de los lagos, de mar (Monlau, 1846: 208-210).

Café: de Moka (Arabia), de la Isla de Borbón (Santo Domingo), de la Martinica y de otras colonias europeas (Monlau, 1846: 217-218).

Té: «no hay más que dos especies: *té negro* y *té verde*: los demás téns conocidos son meras variedades de estas dos especies» (Monlau, 1846: 221)²¹.

Vino: tintos, blancos, espumosos, dulces, secos y cocidos (Monlau, 1846: 226-227).

Cerveza: fuertes y ligeras (Monlau, 1846: 234-235)²².

Sidra: fuerte o gruesa; floja, delgada, ligera o pequeña y media o mediana (Monlau, 1846: 235).

²¹ «Los téns negros (el *bou*, que es el más usado, el *peko*, el *liang-sin* odorífero, que es el más exquisito, etc.) tienen un color más ó menos moreno, son más suaves que los verdes [...] Los téns verdes (el *beyswen*, el *perlado*, el *pólvara*, etc.) tienen un color verde ó gris, son acres, aromáticos y dan un infuso de color de cidra» (Monlau, 1846: 221).

²² Monlau (1846: 235) destaca cómo «el uso habitual de la cerveza es tenido por algunos como excelente remedio para muchas enfermedades (escorbuto, escrófulas, gastralgia, etc.) y como preservativo de las arenillas y de los cálculos de la vejiga».

3.4. Elaboraciones o recetas

Además de definir y categorizar los principales productos alimenticios, tal como hemos visto en las líneas precedentes, Monlau ofrece recetas entre las páginas de su obra, entre las que destacan las que siguen:

Ratafia de las siete semillas y de vespetro: dos licores de mesa obtenidos de la zanahoria, «tan en boga en otro tiempo» (Monlau, 1846: 118).

Rob: «De las frambuesas se hacen excelentes licores, bebidas deliciosas, un rob exquisito, que muchas veces ha sido substituido al oximiel, ratafias, sorbetes, compotas, almíbares y jarabes» (Monlau, 1846: 122).

Panatelas y sopas: «el pan cocido en agua, caldo ó leche, constituye las *panatelas* y las *sopas*» (Monlau, 1846: 151).

Tortas y tortadas: «Mezcladas las féculas con manteca, carne, peces, huevos, azúcar, materias colorantes, aromas, etc., dan las *tortas*, las *tortadas* y demás infinitos y variados preparados alibles de *pastelería*» (Monlau, 1846: 151-152).

Puches o gachas, papillas: «Cocidas las féculas en agua ó en leche, con ó sin adición de miel, dan los *puches* ó *gachas*, las *papillas*, etc.» (Monlau, 1846: 152).

Ensalada italiana: «Llámase *ensalada italiana* la que se compone de diversas yerbas y á veces con pechugas de aves, aceitunas, etc.» (Monlau, 1846: 154).

Mazapán: «Las *almendras* machacadas y mezcladas con leche y azúcar, dan el *mazapán*, preparado alible muy agradable y nutritivo. La leche se deja evaporar hasta cierta consistencia» (Monlau, 1846: 156-157).

Pastillas, grajeas: «Con las frutas, la goma y la fécula se hacen *pastillas*, *grajeas*, etc.» (Monlau, 1846: 157).

Sorbetes, granizados: «Con la mayor parte de las frutas ácidas y azucaradas ó mucoso-sacarinas, el azúcar, la crema, y el agua helada, se preparan *sorbetes*, *granizados*, etc.» (Monlau, 1846: 157).

Jarabes: «Con el zumo de las mismas frutas y el azúcar se componen los jarabes» (Monlau, 1846: 157).

Consomé: «El *consomé*, es un caldo suculento, hecho de carnes cuya substancia se ha extraído ó exprimido por entero mediante una cocción prolongada (*consummatum, succus ex decoctis carnibus expressus*), y que por lo mismo es mas analéptico y fortificante que el caldo ordinario» (Monlau, 1846: 158).

Carnes guisadas y estofadas: «Las carnes se hacen tambien guisadas ó estofadas (cocidas en su propio jugo, ó con corta cantidad de agua, y en vasijas tapadas)» (Monlau, 1846: 158).

Crema de leche: «la crema de leche con pan, ó mezclada con el cuajo, es alimento muy agradable, muy nutritivo y demulcente» (Monlau, 1846: 192).

Ajiacete: «manteca de España»: «ajo majado e incorporado con aceite» (Monlau, 1846: 200).

Trufas: «se usan solas, ó, mas generalmente en carne guisada, ó mechando ó rellenando una ave asada [...] el pavipollo trufado es tenido en Francia por el nec plus ultra de los platos finos y deliciosos» (Monlau, 1846: 203-204).

Ponche: «preparado con ron, agua, azúcar y zumo de limón» (Monlau, 1846: 241).

La mayoría de los lemas destacados se recogen ya en el siglo XVIII en los repertorios del español, tal como constatamos en el caso de *ratafia* («Especie de Rosóli, mas delicado y activo»), *rob* («Term. con que los Chímicos llaman á el arrópe: y explican con esta voz qualquier zumo de frutos maduros, mezclado con alguna miel ò azúcar cocido, hasta que tome la consistencia de xaráve, ò miel líquida»), *tortada* («Torta grande de massa delicada, rellena de carne, huevos, dulce, y algunas veces de aves, la qual se sirve en las mesas por plato especial, regalado, y apetitoso»), *ensalada italiana* («Se llama la que se compone de diversas hierbas») ²³, *mazapán* («Cierta género de pasta dulce, hecha de almendras, azúcar y otras cosas, de la qual se hacen unas torticas redondas, ú de otras figuras, que se cuecen en el horno»), *grajea* («Especie de confitúra mui menúda, que ordinariamente sirve en las Carnestolendas para tirar unos à otros»), *jarabe* («Bebida dulce, y medicinal, que confeccionan los Boticarios hasta la consistencia de almibar, y segun los ingredientes, ò el simple,

²³ A partir del *Diccionario de la lengua castellana* (1843) de la RAE se añaden ingredientes: «La que se compone de diversas yerbas y á veces con pechugas de aves, aceitunas etc.».

de que se forma, toma el nombre: como xarabe de violetas, de camuesas, rosado, &c.») y *ponche* («Bebida que se hace de aguardiente templado con agua, limón y azúcar»), incluidos en el *Diccionario de autoridades* (1726-1739).

En el siglo XIX se incorporan en los repertorios lexicográficos del español las voces *ajiaceite* («Composicion hecha de ajos majados y aceite»), a partir del *Diccionario de la lengua castellana* (1817) de la RAE y *panatela* («Especie de bizcocho grande y delgado»), a partir del *Diccionario de la lengua castellana* (1884) de la RAE. No obstante, el significado que apunta Monlau no es este, sino el que se relaciona con el lema *panetela*²⁴, que se documenta desde el *Diccionario de autoridades* (1726-1739), autorizado por el *Arte de cocina* (1611) de Martínez Montañó: «Especie de sopa, como papas, que se hace con caldo, pan rallado y azúcar, que mantiene mucho, y es mui util para los que padecen del pecho, y personas delicadas. Hácese tambien de otras manéras, aunque comunmente, siempre entra el pan rallado, por lo qual se le dió este nombre»²⁵.

Dos de las voces se registran a partir del siglo XX: *granizado* («neol. Sorbete compuesto de agua helada con azúcar y zumo de limón») en el *Diccionario general y técnico hispano-americano* (1918) de Rodríguez Navas y *consomé* («(voz fr.) m. consumado, caldo») a partir del *Diccionario manual e ilustrado de la lengua española* (1950) de la RAE²⁶.

3.5. Referencia a gastrónomos y valoraciones personales

Por último, advertimos cómo Monlau, de una parte, alude a los gastrónomos, a la hora de destacar ciertos productos como las *asadurillas de barbo* («Los gastrónomos apetecen mucho las asadurillas del barbo», Monlau, 1846: 130), las *lechecillas del esturión* («sus lechecillas son muy apreciadas de los gastrónomos», Monlau, 1846: 134) y la *tinta de los moluscos* («esta misma tinta es la salsa que mas gusta, particularmente en la jibia, á ciertos gastrónomos», Monlau, 1846: 136).

²⁴ Terreros en su *Diccionario castellano* (1786-1793[1767]) registra la variante *panotela* como «especie de sopa de pan rallado, azúcar, &c.».

²⁵ *Panetela* ha desarrollado dos significados referidos al ámbito culinario: (i) «Especie de papas que se hacen con caldo muy sustancioso y pan rallado, a lo cual se suele agregar gallina picada, yemas de huevo, azúcar u otros ingredientes» y (ii) «Cuba y P. Rico. Especie de bizcocho» (*DLE: s. v.*). Del primero, el documentado por Martínez Montañó, apenas existe información en el *Fichero general* de la RAE. En cambio, del segundo significado hallamos diferentes cédulas que ubican el término *panetela* en Cuba, México, Puerto Rico y Andalucía.

²⁶ Tal como destacamos en Torres Martínez (en prensa), en anuncios o recetas publicadas en prensa decimonónica se documenta fundamentalmente la voz en francés, *consommé*, junto a otros términos como *vol-au-vent*, *consommé*, *salsifi*, *soufflé*, etc.).

Precisamente, si nos detenemos en la palabra *gastrónomo*, constatamos que se recoge por vez primera en el primer cuarto del siglo XIX, a saber, en el *Diccionario de la lengua castellana* (1825) de Núñez de Taboada: «El que gusta de comer regaladamente». En el caso de los repertorios académicos, habrá que esperar a la mitad del siglo para ver incluido este lema en la macroestructura del *Diccionario de la lengua castellana* (1852): «El inteligente en el arte de la gastronomía, y el aficionado á las mesas opíparas». Por su parte, Muro, en su *Diccionario general de cocina* (1892), bajo la entrada relativa a *gastronomía*, destaca a Brillat-Savarin, autor del primer tratado de gastronomía (*Fisiología del gusto*, 1825). Según Muro, este jurisperito francés considera la gastronomía como «la verdadera, la justa e inteligente apreciación de los buenos alimentos condimentados y preparados con suma y exquisita perfección» (Muro, 1892: s. v.).

De otro lado, Monlau presenta denominaciones alternativas de ciertos alimentos y elaboraciones, fundamentadas en su personal punto de vista: *pulpo* («calamar de los pobres», Monlau, 1846: 136), *trufas* («diamante de la cocina», Monlau, 1846: 203), *cerveza* («vino de cebada», Monlau, 1846: 232), *sidra* («vino de manzanas», Monlau, 1846: 235) y *perada* («sidra de peras», Monlau, 1846: 237).

Estas apreciaciones de Monlau se corresponden con las valoraciones que algunos gastrónomos o lexicógrafos realizan a propósito de los términos destacados más arriba. Por ejemplo, tal como indica Muro (1892: s. v.), la *trufa* —enviada desde Francia a Inglaterra, España, Suecia, Turquía y América— es llamada por Brillat-Savarin *diamante de la cocina*, del mismo modo en que lo hace Monlau. En cuanto a *sidra* y *perada*, bajo el lema *sidra*, Muro (1892: s. v.) puntualiza que se trata de una «bebida fermentada, acre y capaz de embriagar, que se hace del zumo de las manzanas y de las peras; pero entonces debe llamarse perada». En el *Diccionario general de cocina* no se documenta el lema *pulpo*, pero sí *calamar*, «exquisito manjar y abundante en nuestras costas» (Muro, 1892: s. v.). En lo que respecta a la voz *cerveza*, Muro (1892: s. v.) la define como «bebida de olor y sabor vinoso», por lo que la identifica, como Monlau, con el vino. Además, aduce que «después del vino es el mejor licor fermentado y su gasto diario es mayor que el de aquel, pues la cerveza se fabrica y se consume en todo el mundo».

4. VALORACIÓN FINAL

En esta investigación se ha estudiado el léxico relacionado con el ámbito culinario en una obra concreta, los *Elementos de higiene privada* (1846) de Pedro Felipe Monlau.

Desde 2012, nos centramos en esta parcela de la vida cotidiana, en torno a la que hemos compilado más de 500 ítems. Además de atender a manuales de cocina,

publicados a partir del siglo XVII, también nos hemos aproximado a fuentes de diferente índole como diccionarios, documentos de archivo, literatura oral o prensa decimonónica.

No obstante, a fin de completar el corpus y siguiendo las indicaciones de Ebenz (2014: 32-33) a propósito de la idoneidad de acudir a textos variados a la hora de investigar este léxico de especialidad, decidimos seleccionar este manual, publicado por uno de los higienistas más ilustres de la época y recomendado como texto para la enseñanza de las ciencias médicas.

Tras recordar la trayectoria de Monlau y el contexto higienista en el que se publica su obra, hemos podido comprobar que, en ella, se incluye una sección sobre Bromatología, donde hemos documentado y recopilado numerosas voces adscritas al campo culinario. El corpus extraído ha sido dispuesto para su estudio en cinco apartados: dobles lemas, definiciones ocultas, tipologías, elaboraciones o recetas y referencias a gastrónomos.

Es de interés destacar cómo, además de ítems léxicos registrados desde los inicios de la tradición lexicográfica del español (*gachas, jalea, hipocrás, tortada, mazapán* o *ponche*, entre otras), hemos hallado voces incorporadas a lo largo del siglo XIX (*jalletina, helado, hidromiel* o *ajiaceite*) y XX (en el caso de *granizado*, palabra marcada como neologismo). También Monlau da cabida en esta sección de su manual a *puches* o *sangüesas*, de carácter dialectal. En relación con los préstamos tomados de otras lenguas, hemos documentado una buena muestra de términos no adaptados (*choucroute, sauerkraut, kirsch-waser* o *arak*), anecdóticamente lematizados en repertorios decimonónicos extraacadémicos de corte enciclopédico, si bien se registran voces como *puré* o *consomé*, galicismos recogidos en los diccionarios a partir del siglo XIX y XX, respectivamente, ya integrados en español y relativamente frecuentes en su contexto de uso.

En definitiva, podemos confirmar cómo la literatura higienista decimonónica se convierte en un medio transmisor ideal de las tendencias culinarias de la época y, por tanto, en fuente para el estudio del léxico de especialidad implicado. No en vano, la higiene se alza como un concepto que involucra numerosas necesidades vitales, como la alimentación.

BIBLIOGRAFÍA

- ALCAIDE GONZÁLEZ, Rafael (1999): «Las publicaciones sobre higienismo en España durante el período 1736-1939: Un estudio bibliométrico», *Scripta Nova. Revista electrónica de geografía y ciencias sociales*, 3, pp. 32-54. En línea: <<http://www.ub.edu/geocrit/sn-37.htm>> [20/12/2020].
- COLMEIRO, Miguel (1849): *Apuntes para la flora de las dos Castillas*, Madrid, Librería de Ángel Calleja.

- COTELO GARCÍA, Rosalía (2017): «El léxico del discurso higienista en el siglo XIX», *Revista de Investigación Lingüística*, 20, pp. 15-24.
- DBE = REAL ACADEMIA DE LA HISTORIA: *Diccionario Biográfico electrónico*. En línea: <<http://dbe.rah.es>> [13/06/2021].
- DLE = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2014): *Diccionario de la lengua española* [versión electrónica 23.4.]. En línea: <<https://dle.rae.es/>> [28/01/2021].
- EBERENZ, Rolf (2014): «El léxico español de la alimentación y la culinaria en su historia: fuentes y líneas de investigación», en Vicente Álvarez Vives, Elena Díez del Corral Areta y Natacha Reynaud Oudot (coords.), *Dándole cuerda al reloj. Ampliando perspectivas en lingüística histórica de la lengua española*, Valencia, Tirant Humanidades, pp. 23-46.
- GÓMEZ DE ENTERRÍA, Josefa (2013): «Higiene y salud en las traducciones médicas del francés al español durante el siglo XVI», *Panacea*, 14, 38, pp. 287-295.
- GRANJEL, Mercedes (1983): *Pedro Felipe Monlau y la higiene española del siglo XIX*, Salamanca, Ediciones de la Universidad de Salamanca.
- GUTIÉRREZ RODILLA, Bertha (2000): «La higiene en la lexicografía médica de divulgación de la España decimonónica», *Revista Internacional de Ciencias Sociales*, 20, pp. 51-60.
- HAENSCH, Günther y Carlos OMEÑACA (2004[1997]): *Los diccionarios del español en el siglo XXI*, Salamanca, Ediciones de la Universidad de Salamanca.
- LEIVA CÓRDOBA, Francisca (2001): *Vocabulario cordobés de la alimentación (ss. XV y XVI)*, Córdoba, Ediciones de la Universidad de Córdoba.
- LÓPEZ QUERO, Salvador (2005): «La sátira en el léxico gastronómico del *Cancionero de Baena*», *Alfinge*, 17, pp. 105-122.
- MCCULLOCH, John Ramsay (1845): *A Dictionary, Practical, Theoretical and Historical, of Commerce and Commercial Navigation*, Philadelphia, Thomas Wardle.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611): *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*, Madrid, Luis Sánchez.
- MELLADO, Francisco de P. (1851): *Enciclopedia moderna. Diccionario universal de Literatura, Ciencias, Artes, Agricultura, Industria y Comercio*, t. IV, Madrid, Establecimiento Tipográfico de Mellado.
- MOLINER I PRADA, Antoni y Carmen MOLINER I PRADA (1986): «El doctor Pere Felip Monlau y la cuestión obrera», *Anales de la Universidad de Alicante. Historia contemporánea*, 5, pp. 101-118.
- MONLAU, José (1864): *Relación de los estudios, grados, méritos, servicios y obras científicas y literarias del Ilmo. Sr. Dr. D. Pedro Felipe Monlau: redactada en vista de documentos oficiales y testimonios auténticos por su hijo, el Dr. D. José Monlau y Sala*, Madrid, Imprenta y Estereotipia de M. Rivadeneyra, 2.^a ed.

- MONLAU, Pedro Felipe (1846): *Elementos de higiene privada*, Barcelona, Imprenta de Pablo Riera.
- MOURELLE-LEMA, Manuel (1968): *La teoría lingüística en la España del siglo XIX*, Madrid, Prensa Española.
- NTLLE = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*. En línea: <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtlle>> [12-16/05/2021].
- PONS RODRÍGUEZ, Lola y MARTA TORRES MARTÍNEZ (2021): «Las hablas andaluzas. Glosario de una realidad lingüística». Anexo *Archiletras*, 10.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (1860): *Discursos leídos en las recepciones públicas que ha celebrado desde 1847 la Real Academia Española*, tomo segundo, Madrid, Imprenta Nacional.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA-FUNDACIÓN RAFAEL LAPESA (2021): *Fichero general*. En línea: <<http://web.frl.es/fichero.html>> [18-22/05/2021].
- REAL ACADEMIA DE CIENCIAS EXACTAS, FÍSICAS Y NATURALES DE MADRID (1855): *Memorias*, vol. III, Madrid, Aguado.
- RUIZ OTÍN, Doris (1989): «Contribución al estudio del vocabulario de la alimentación en el español medieval», en Dieter Kremer (ed.), *Actes du XVIII Congrès international de linguistique et philologie romanes*, Tübingen, Niemeyer, pp. 365-372.
- SARMIENTO, Fray Martín (1986[1746-1754]): *Catálogo de voces vulgares y en especial de voces gallegas de diferentes vegetales*, José Luis Pensado (ed.), Salamanca, Ediciones de la Universidad de Salamanca.
- TORRES MARTÍNEZ, Marta (2012): «Recepción del léxico gastronómico en la lexicografía española: a propósito del *Nuevo arte de cocina* (1745) de Juan Altamiras», *Diálogo de la Lengua*, IV, pp. 1-31.
- TORRES MARTÍNEZ, Marta (2014a): *Arte de cocina (1611) de Martínez Montiño como fuente del Diccionario de autoridades*. Trabajo fin de máster en Elaboración de diccionarios y control de calidad del léxico español, UNED.
- TORRES MARTÍNEZ, Marta (2014b): «Léxico culinario autorizado en el primer diccionario académico», *Cuadernos del Instituto de Historia de la Lengua*, 9, pp. 295-324.
- TORRES MARTÍNEZ, Marta (2014c): «Lexicografía y traducción: en torno al léxico culinario en el *Diccionario nuevo de las dos lenguas francesa y española* (1705) de Francisco Sobrino», *Alfinge*, 26, pp. 191-217.
- TORRES MARTÍNEZ, Marta (2017): «Recepción de léxico de confitería decimonónico en diccionarios del español», *Études Romanes de Brno*, 38/2, pp. 69-81.

- TORRES MARTÍNEZ, Marta (2018): «Léxico culinario decimonónico: el glosario escondido incluido en *El Practicón. Tratado completo de cocina* (1894) de Ángel Muro», *Diálogo de la lengua*, 10, pp. 56-75.
- TORRES MARTÍNEZ, Marta (2020a): «En la despensa del hospital: léxico de cocina en un inventario de beneficencia (Jaén, 1869)», *Estudios de Lingüística del Español*, 42, pp. 133-142.
- TORRES MARTÍNEZ, Marta (2020b): «Entre fogones: léxico culinario en muestras orales giennenses», en María Águeda Moreno Moreno (coord.), *Un mundo en retazos léxicos. Ambientes lingüísticos en la literatura oral de Jaén*, Madrid, Iberoamericana/Vervuert, pp. 39-60.
- TORRES MARTÍNEZ, Marta (2021): «Léxico de cocina dieciochesco: pucheros para enfermos y convalecientes en el *Recetario mexiquense* de Dominga de Guzmán», en María Águeda Moreno Moreno y Marta Torres Martínez (coords.), *Líneas de investigación del Seminario de Lexicografía Hispánica. Investigaciones léxicas. Estados, temas y rudimentos*, Barcelona, Octaedro, pp. 551-563.
- TORRES MARTÍNEZ, Marta (en prensa): «Recetas y léxico culinario en prensa española del siglo XIX», *Boletín de Filología de la Universidad de Chile*.
- VALSECCHI, Pedro (1888): *El moderno destilador-licorista*, 4.^a ed., Barcelona, Manuel Sauri.

Fecha de recepción: 24 de mayo de 2021

Fecha de aceptación: 17 de junio de 2021