

EL CAMPO LÉXICO DE ‘GRASA’ EN EL ESPAÑOL DEL SIGLO XIX

JUAN GUTIÉRREZ CUADRADO¹

UNIVERSIDAD CARLOS III, MADRID

FRANCESC RODRIGUEZ²

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA

Resumen: Este artículo muestra de qué modo influye el análisis químico en la reorganización del campo semántico relativo a la grasa, durante el siglo XIX. Los neologismos léxicos y semánticos de los lenguajes especiales llegan a la lengua común a través de los textos divulgativos. Este proceso todavía sigue abierto.

Palabras clave: campo léxico-semántico, grasa, lengua de especialidad, neologismo, química, siglo XIX, textos de divulgación.

Abstract: This paper shows how chemical analysis influences the reorganisation of the lexical-semantic field related to fat, during the XIXth Century. Lexical and semantical neologisms of the special languages come in the common language through the popularised texts. However, this process is not yet closed.

Key words: XIXth Century, Chemistry, fat, lexical-semantic field, neologism, popularised text, Special language.

1 Departamento de Humanidades: Filosofía, Lenguas... Facultad de Humanidades, Comunicación y Documentación. Calle Madrid, 126. Getafe. Madrid. juan.gutierrez@uc3m.es

2 Departament de Filologia Espanyola. Universitat Autònoma de Barcelona. Campus Universitari, Edifici B. 08193 Cerdanyola del Vallès. Francesc.Rodriguez.Ortiz@uab.es

0. INTRODUCCIÓN

La lista de lemas y acepciones relacionados con *grasa* y *aceite* que recogen los diccionarios actuales del español es muy abundante. (Basta con repasar el «índice de formas» que proporcionan los cederrones del DRAE-2001 y del DUE2). Si se examinan con detenimiento estos índices se descubre un conjunto de formas heterogéneas relacionadas con animales o plantas que son fuente de grasa, con objetos cubiertos de grasa, con herramientas, instrumentos o máquinas que intervienen en la extracción de la grasa, con los lugares donde se almacena, con nombres o adjetivos formados sobre palabras que significan ‘cierta clase de grasa’ o ‘cierta manera de presentarse la grasa en algún objeto, lugar o animal’, etc. Aquí solo nos fijaremos en las principales palabras que se refieren directamente a las sustancias que pueden agruparse en la actualidad bajo los hiperónimos de *grasa* o *aceite*. Trataremos, por tanto, de las voces *aceite*, *adípocira*, *cetina*, *enjundia*, *esperma de ballena*, *estearina*, *glicerina*, *gordura*, *grasa*, *grosura*, *lardo*, *manteca*, *mantequilla*, *margarina*, *parafina*, *pinguosidad*, *pringue*, *sain*, *sebo*, *tocino*, *unto*, *vaselina*.

Nuestro objetivo en este trabajo es múltiple: a) indicar cómo la organización tradicional del concepto de ‘grasa’ empieza a cambiar a finales del siglo XVIII con los avances del análisis químico de los cuerpos; b) señalar las novedades léxicas que se introducen en la lengua cotidiana desde la lengua especializada, generalmente a través de los textos de divulgación científica (manuales, etc.), de los mecanismos de propaganda de ciertos productos de la industria química, de las estrechas relaciones entre técnicos y legos en los actos médicos o farmacéuticos, de la difusión entre el público lector más o menos culto de ciertas revistas decimonónicas y otras publicaciones que divulgan curiosidades y novedades científicas, etc.; c) mostrar cómo estos procesos influyen también en el léxico tradicional; d) constatar, por fin, cómo el cambio que se consolida a lo largo de un tiempo dilatado (el siglo XIX en sentido amplio) en cierta medida todavía está en marcha, por la divulgación de ciertos planteamientos de la medicina actual. Ni todos los cambios se produjeron con la misma fuerza, ni tuvieron la misma importancia, ni significaron que la aparición de ciertas novedades acabara radicalmente con la situación anterior. Se trata de una historia de la evolución de una parcela del léxico español, funda-

mentalmente, pero también de una historia indirecta, sin duda ninguna, de cambios científicos, industriales y culturales que llegaron a la Península procedentes de Europa y, en menor medida, de los Estados Unidos de Norteamérica. Los agentes fundamentales de estos cambios fueron, sobre todo, los químicos, los farmacéuticos y los médicos. El limitado espacio nos impedirá en ocasiones detenernos en ciertos procesos, pero sí podremos, al menos, aludir a ellos.

Las voces que vamos a tratar pueden agruparse en dos conjuntos: uno tradicional y otro neológico. El tradicional o heredado es relativamente cerrado; el grupo formado por los neologismos se instala en la lengua especializada, es más numeroso que el anterior, aunque solo nos fijemos en algunas voces, y se ha ampliado constantemente desde la reorganización de las grasas en el siglo XIX. De este grupo amplio, solo una parte pequeña se filtra al lexicón común o general. En el grupo tradicional algunas voces quedan reducidas a usos más o menos rurales, otras reorganizan su significado y otras cuantas seguirán empleándose más o menos con idéntico sentido que el tradicional, aunque con menor frecuencia. Nos referiremos primero a los términos tradicionales y luego nos centraremos en las innovaciones.

1. TÉRMINOS TRADICIONALES

1.1. Aceite

Los lemas tradicionales recogidos en los diccionarios españoles relacionados con la grasa son *aceite*, *enjundia*, *gordura*, *grasa*, *grosura*, *lardo*, *manteca*, *pringue*, *sebo*, *tocino*, *saín*, *unto*.

Hasta principios del siglo XIX, antes de que se descubriera su composición, las diversas grasas se describían por las características físicas observadas y por su procedencia (animal o vegetal). En general las grasas que se obtenían de los vegetales se llamaban *aceite*, las de los animales se concretaban en diversos nombres. Así se desprende, con claridad, de las definiciones que ofrecen, por ejemplo, Autoridades y Terreros. En efecto, Autoridades define las varias acepciones de *aceite* así³:

3 No tienen ninguna importancia para nuestro trabajo las variantes gráficas *azeyte*, *azēite* que se encuentran antes de finales del siglo XVIII. Lo mismo conviene advertir a propósito de las

El liquor grueso que se saca de las azeitunas exprimiéndolas en los molinos o prensas [...] Se llama también el xugo y liquor que se saca de otras cosas, y tiene semejanza con el que dan las azeitunas como son *açete de lentisco, de abeto, de linaza, de jazmines, de ballena* y assi de otras especies de quienes toman la determinación. (AUTORIDADES s.v. azeite)

La misma referencia inicial al ‘licor de las aceitunas’ en Terreros, s.v. *aceite*:

Licor compuesto de muchas partículas ramosas, untuosas, crasas, e inflamables, que se sacan de muchas especies de cuerpos naturales. [...] Las especies de aceite son muchas, extrayéndose del cártamo, alazor o azafrán bastardo, de la sésama, de linaza, de lechuga, de lechuga silvestre, de almendras, de ladrillo; y en fin, apenas hai planta, pez ni objeto de que no se saque aceite; pero el de olivas es el más apreciable de todos y el que por antonomasia se entiende por aceite. El aceite que sale de las aceitunas sin exprimir las se llama *gota*.

El DCECH⁴ señala la etimología árabe (زأيت, 1^a doc. En 1251, Calila e Dimna) que aparta al castellano y al portugués de los términos que utilizan las lenguas románicas, continuadoras del latín *oleum*, aunque en castellano antiguo se documenta también *olio*. De hecho, para el ‘árbol productor de la aceituna’ se utiliza el latinismo *olivo* aunque el fruto lleve el nombre del arabismo. *Olio* al lado de *açete* no es desconocido en los textos medievales (Bustos Tovar: 1974, 589); quizá se trata de un cultismo latino en algunos textos clericales, pero en otros textos no se debe descartar la procedencia aragonesa o, sencillamente, debe pensarse en una competencia durante un tiempo entre *olio/açete* hasta que se afincó el arabismo en todos los casos. Ahora bien, como muestra el refrán que documenta Correas (1627, 608), «olivo y aceituno todo es uno», la etimología árabe y la latina siguieron conviviendo, aunque no en igualdad de condiciones; por otro lado, varias zonas orientales peninsulares comparten los étimos

variantes gráficas de *sebo* y *sevo*; *sain*, *sain*, *sayn*; *enxundia* y *enjundia*; *grassa* y *grasa*. Las variantes *sayn*, *enxundia* y *grassa* desaparecen en el siglo XVIII.

4 «ACEITE: «del ár. Záit id. 1^a doc.: 1251, Calila. La denominación plena OLEUM, se ha conservado en todos los romances de Occidente (it. *Olio*, logud. *Ozzu*, engad. *Öli*, fr. *Huile*, oc., cat. *Olí*), a excepción del castellano y portugués (*açete*); pero en todas partes presenta tratamiento semiculto, favorecido por la amenaza de homonimia con *ojo*, a que hubiera conducido una evolución completamente popular. Del mismo modo existió *olio* ‘aceite’ en castellano antiguo, y así se halla en textos de los SS. XIII y XIV... Quizá este carácter semiartificial del vocablo facilitó la pronta generalización de un arabismo para una noción tan esencial. Tenía -z- en castellano antiguo» (Hoy en Cáceres y en judeo español).» Históricamente la relación comercial entre Roma y la Península en torno al aceite está bien documentada.

latinos con el catalán. La brevedad nos obliga a no detenernos en la información de los atlas lingüísticos; basta con recordar algunos vocabularios dialectales. En Murcia, comenta Justo García Soriano (1932, 91): «Oliva f. Aceituna. Este sinónimo nunca se emplea en la región por el vulgo, como tampoco *olivo* por *olivera*, que es la palabra allí usual». Y Alberto Sevilla (1990, 131) comenta s.v. *olivero* «cogedor de olivas y vendedor de éstas aliñadas». *Oliva* y *olivera* se prefieren a *aceituna* en el Rincón de Ademuz (Gargallo: 2004, 174) y son las propias de bastantes zonas del dominio aragonés (Badía Margarit: 1948, 147). Es lo que nos confirman para la Edad Media (Sesma y Líbano (1982, 99 y 270-271): *olio* y *olivas* se documentan más que *azeyt* (una vez) y *azeytunas*.

El aceite desde su primera documentación medieval aparece ligada a la liturgia de la Iglesia Cristiana (compruébese, por ejemplo, en Covarrubias s.v. *azeyte* la importancia del aceite en la Biblia), al alumbrado, a la medicina y veterinaria y a la alimentación. Algunos ejemplos del CORDE⁵ servirán de ejemplo: 1 «[...] da de la miel media quartezna. Et de la medida de *azeyte* una paniella, et de la manteca de I medida...» (c 1234 - 1275 *Fuero de Cáceres*). 2 «[...] al del fuego grisiesco; & fregare esta piedra con *azeyte* et untare el lugar del fuego sanara.» (c. 1250, Alfonso X, *Lapidario*). 3 «E muélanlo e ciérnanlo, e mézclenlo con *azeite*, con miel, e con alvuras de uevos, e remógenle.» (1250, Abraham de Toledo, *Moamín. Libro de los animales que cazan*). 4.

«Et dovos los molinos del *azeite* que son y, libres e quitos». (1253, Anónimo, *Carta de donación*). 5. «[...] et el cabildo tengades una lanpada de prata la qual yo doy luego et lexo delante la magestade de Santa Maria, con *aceite*, et que la fagades alumbrar en estas oras» (*Carta de donación*, 1295, Archivos catedralicio y diocesano de Salamanca). Documentación suficiente se encuentra también en el DETEMA s.v. *aceite*. Además de las referencias al aceite como medicina, alimento y materia de alumbrado, se encuentran en este diccionario numerosos ejemplos de aceites *volátiles* («aceites de lirio», «rosas», etc.) y las construcciones pluriverbales «aceite de comer» y «aceite bendito» (con el mismo sentido de «aceite de ladrillo»). Sin embargo, todas estas estructuras pluriverbales, excesivamente numerosas para referirnos aquí a ellas, se documentan con parquedad en

5 Las citas tomadas del CORDE las identificamos solo por la fecha y el texto. En el mismo CORDE pueden completarse con facilidad las referencias.

los diccionarios generales. En Nebrija se documentan unas cuantas y en Autoridades. Solo a partir del siglo XIX, cuando los repertorios de los boticarios se sienten obligados a conjugar las denominaciones tradicionales con la nueva terminología; precisamente cuando está evolucionando la botica tradicional impulsada por los descubrimientos químicos, los diccionarios generales parecen fijarse en las variadas denominaciones que encierran los aceites volátiles. Las construcciones pluriverbales relacionadas con la farmacia de finales del siglo XIX pueden consultarse en el *Catálogo de Droguería Medicinal* del Dr. Andreu (1907) s.v. *aceite*. El DRAE-1822 innova al marcar el «aceite de aparicio» con la etiqueta de FARM. En el DRAE-1869 se incorpora la marca de *Quím.* a la siguiente definición: «Todo cuerpo graso que se mantiene líquido a la temperatura de 15 a 20 grados o más elevada». En esta edición se documentan también las lexías «aceite esencial» y «aceite volátil». En el DRAE-1884 se incorpora, además, «aceite mineral, nafta» y «petróleo». Es curioso, también, que en el DRAE-1925 se documente por primera vez «aceite de ladrillo», lexía definida hasta el DRAE-2001 de una manera acertada, «líquido empíreumático resultante de la destilación del aceite de oliva con polvo de ladrillo», aunque poco clara para el lector actual. Terreros, en cambio, se refiere al *aceite de ladrillo* de una manera absolutamente confusa: «[las especies de aceite se extraen del] cártamo, alazor o azafrán bastardo, de la sésama, [...] de ladrillo; i en fin, apenas hai planta, pez ni objeto de que no se saque aceite». Es cierto que puede sacarse aceite de ciertos minerales, etc., pero el texto de Terreros poco aclara con «ladrillo», inserto en una enumeración de plantas. El «aceite de ladrillo» se conocía también con el nombre de *aceite bendito* (DETEMA, s.v. *aceite*) y, entre los franceses e ingleses, con los de «huile des philosophes» o «huile de briques» y «oil of the philosophers» respectivamente. Así, en Boyle se documenta *oleum philosophorum*, «literally, oil of the philosophers; often referring to the substance prepared by soaking brick dust in olive oil and distilling» (Hunter y Littleton, s.v.). En el repertorio de Anthon (1861, s.v. *oleum philosophorum*), que ordena los nombres tradicionales de la botica en latín, alemán y francés, se recoge la siguiente entrada: «Oleum laterinum. Oleum lateritium. Oleum laterum. Oleum cum lateribus destillatum. Oleum destillatum philosophorum.- Ziegelöl. Ziegelsteinöl. Philosophisches öl.- Huile philosophe». Para comprender cabalmente qué era el «aceite de ladrillo» o «de los filósofos» hay que situarse en la perspectiva de los

alquimistas (que se autodenominaban filósofos), duramente atacados por los filósofos ilustrados dieciochescos. En *L'Encyclopédie*, puede leerse:

*Usages médicaux: des huiles empyreumatiques; huiles animale de Dippelius, huile de cade; huile de tartre; huile des philosophes; huile de papier. Ce sont à peu près toutes les huiles empyreumatiques employées, ou du moins le plus employées en Médecine; la première, destinée à l'usage intérieur, est une huile empyreumatique animale, communément celle de corne de cerf, rectifiée par quarante ou cinquante distillations successives, & vantée comme un [p. 337] spécifique éprouvé contre l'épilepsie. Si cette vertu est confirmée par des observations décisives, ces observations ne sont pas encore publiques. Les quatre autres s'emploient extérieurement, quoiqu'assez rarement, à titre de très - puissant résolutif. L'huile de cade est retirée de l'oxycedre, ou grand genévrier. Voyez Genévrier, (*Chimie & Mat. méd.*) L'huile des philosophes, ou de briques, de l'huile d'olive. Voyez Olive.*

En español se documenta en el Diccionario Académico, como hemos señalado, desde 1925. Pérez de Laborda (2005, 204) señala:

Las realizaciones de los alquimistas ponen en dificultad a Aristóteles. [...] ¿cómo explicar que se consiga el aceite de ladrillo, es decir, el aceite que se conseguía sumergiendo un ladrillo enrojecido por el fuego en aceite?

Hernández de Gregorio (1803,13) escribe:

«[aceite de ladrillos] que se usa como medicamento particular, no es otra cosa que un aceyte fixo vuelto volátil por la destilación a fuego desnudo, en la que ha perdido el mucilago para formar el gas ácido carbónico, que se desprende durante la operación [...] También se puede sacar este aceyte de la manteca, sebo y enxundias...».

Desde luego, en Dr. Andreu (1907) ya no se documenta, ni en Blas y Manada (1901) o Alessandri (1914).

1.2. Grasa

Grasa es el hiperónimo habitual que en la actualidad prefiere el español para abarcar las distintas especies de grasas. *Grasa* y *aceite* alternan en varios casos «aceite de pescado»/ «grasa de pescado»; «aceite vegetal/grasa vegetal» (referidas ambas expresiones genéricamente a ciertos productos de ciertas plantas), pero no suelen alternar «aceite de oliva/ colza/ girasol», etc. con «grasa de oliva», etc.

Aunque en Autoridades solo se documenta la forma *grassa*, ya en varios diccionarios del siglo XVII alternan *grassa* y *grasa*. Se documenta por primera vez *grassa* en Nebrija-1495: «grassa para escribir, vernix» (que dejaremos aquí de lado), «grassa de cevado, sagina»; «grassa por grossura, pinguitudo, pingue». Covarrubias sigue en la misma línea: «grasa, quasi crasa, es el jugo de la cosa pingüe y grasienta»; «pingue, pinguetudo»; por eso- comenta Covarrubias- «se dixo pringue, pringar». Está presente en casi todos los diccionarios bilingües con definiciones equivalentes. Así, Oudin indica «grasa o grossura, graisse, crasse»; Minsheu, «grassa, pinguedo, sagina, vernix, fatnesse, grease»; Franciosini, «Il grasso (untume o sudiciune)». El DCECH (s.v. graso<lat. crassus, 'gordo') sospecha que la palabra no tenía mucho arraigo en el castellano tradicional. En el CORDE entre el español primitivo y 1650 se documenta *grasa* algo más de 300 veces, pero muchas como adjetivo (con el sentido de 'gordo') o en el sintagma «tierra grasa». (En el CORDE se documenta *grasa* 2493 veces en 457 documentos y *grassa*, 167 en 59 documentos). La documentación medieval del CORDE se refiere en gran medida al topónimo «Bolonía la grasa». Algunas apariciones, sin embargo, muestran ya la acepción actual de 'materia grasa' (generalmente referidas a la veterinaria, botica o a aranceles). Seleccionamos algunos casos de *grasa* como sustantivo en el CORDE : 1.«[...] ffrie lo en vna olla nueva & toma la *grasa* que dent ssaldra & dagela con la carne del pauo» (1300, Anónimo, *Dancus Rex*). 2. «dexen esfriar el caldo en la olla & cojan toda la *grasa* & dengela en la carrne que los dieren a comer» (1350 - 1400, Anónimo, *Tratado de Cetrería*). 3. «[...] como dize Constantino, ha mucha carne & poca *grassa* & color vermeja & mucho pelo negro o vermejo»,(1494, Fray Vicente de Burgos, *Traducción de El Libro de Proprietatibus Rerum*).

Grasas se documenta en el CORDE 854 veces en 148 documentos (y *grassas* 9 veces en 9 documentos). Hay que destacar «grasas de ballena» en Bernardino de Mendoza (1579), «grasas del cacao» (Fray Pedro Simón:1620); «cosas grasas e gruesas» (Arce de Otálora: h. 1550). Además aparecen varios ejemplos de *grasas* referidas a «tierras», «hojas de plantas» etc.

Las voces que se usan con más frecuencia para la materia grasa de los animales desde la Edad media son *enjundía*⁶, *manteca*, *sáin*, *sebo*, *unto*. Nebrija

6 Distinguimos las formas diferentes, pero en cada forma se incluyen los correspondientes plurales.

señala para *enjundia*, s.v. *enxundia*, «adeps, non axungia»; Oudin traduce «de la graisse, de l'oing, du sain doux»; Minsheu «adeps, abdomen, fat, grease»; «sugna o grasso» en Franciosini; Autoridades, «la gordura que las aves tienen en la overa, [...] si bien generalmente se suele tomar esta palabra por el unto y gordura de qualquier animal». En el CORDE se documenta *enjundia* 155 veces en 104 documentos; *enjundias*, 26 en 19; *enxundia*, 295 en 41 (el primero de 1275) y *enxundias*, 62 en 24. Como advertía Autoridades y muestra el siguiente ejemplo medieval del CORDE, *enjundia* solía referirse a las aves: «[...] y olio rosado muy fino: de cada vno dos onças y enxundia de gallina fresca onça y media» (c 1381 - 1418, Anónimo, *Sevillana Medicina* de Juan de Aviñón).

Ya Nebrija distingue en *sebo*, s.v. *sevo*, varias acepciones: «sevo de animal patihendido, sevim»; «sevo para exes, axungia»; «sevo derretido, sevim curatum». Según Covarrubias, s.v. *sebo*, es «la gordura del animal». Sirve para fabricar velas, para untar los ejes de los carrros y para espalmar los navíos. Oudin lo traduce por «suif». Minsheu indica «sevim, a tallow, fat». Franciosini, «sebo o sevo, il grasso dell' animale, sego»; pero también incluye «sebo para velas» y «sebo para exes». Autoridades especifica: «la grassa dura y sólida que se arranca de los lomos de algunos animales secos y terrestres». Está de sobra documentada la voz en el CORDE con significados relacionados con la botica, cocina, alumbrado, lubricación de instrumentos y para afeites u otros usos de tocador («CORDE, Céspedes y Meneses, 1626, «con yerros y tenazas, cintas y vigoterías para el copete y barva, y ya otras muchas con aguas aromáticas, gomas, colirios, untos, xavoncillos y *sevos*, unos para los dientes y otros para la tez, para el cabello y manos»). En el CORDE se documentan *sebo* 1201 veces en 423 docs.; *sebos*, 58 en 28; *sevo*, 155 en 49 y *sevos*, 5 en 4 documentos.

Para *sain* Nebrija indica «grosura, sagina, adeps»; Oudin, «graisse», «sain doux»; Minsheu, «adeps, aruina, fatte»; Covarrubias: «la grosura de qualquier animal»; Autoridades, «grosura de animal». Se documenta *sain* también tanto en el campo de la alimentación como en el de la iluminación, la medicina o farmacia y la lubricación de las máquinas. En el CORDE se documenta 32 veces en 9 documentos, el primero de 1275; *sain*, 20 veces en 13 documentos; *sayn*, 55 en 22 (el primero de 1237).

Lardo se documenta en Nebrija como «lardo de puerco, lardum, succidia»; Covarrubias indica «lo gordo del tocino»; Oudin lo traduce como «lard», y en

Minsheu se documenta «lardum, larde», como en Franciosini «lardo». Autoridades, una vez más de acuerdo con Covarrubias, define «el gordo del tocino». En el CORDE se documentan 87 casos de *lardo* en 51 documentos, el primero de 1250; *lardos*, 6 veces en 6 documentos. En el XV se documenta «fazer lardos» tres veces, con un sentido poco claro.

Unto, en Nebrija, se define como «adeps, unguen» y «unto para exes de carro» como «axungia»; en Oudin, «oing, oignement, graisse» s.v. *untaza*; s.v. *unto*, «ibidem»; «unto para exes de carro», « du vieil oing»; «qualquier grasso como unto de puerco» en Covarrubias; «anoynting, oyntment» en Minsheu; Franciosini, «unto, grasso, lardo»; en Autoridades, «qualquier materia crassa o liquor pingüe dispuesto o capaz para untar». «particularmente se toma por el crasso o gordura interior del cuerpo del animal». En el CORDE se documenta 481 veces en 193 documentos y «untos» 67 en 55. Abundan los ejemplos de «unto de puerco», «unto de león»... (En este caso las ocurrencias documentadas tienen escaso valor, ya que en las cifras se cuentan también las formas verbales «unto» y «untó»).

Manteca aparece en Nebrija con dos acepciones: «manteca de vaca, butyrum» y «manteca derretida, liquamen». En cierta medida, esta situación se mantendrá en todos los diccionarios: Oudin, «beurre» (manteca de vaca), «sain doux, graisse de pourceau» (manteca de puerco); Minsheu, «L. Butyrum» y «the saine or fat of a hogge» (manteca de puerco); Franciosini, «burro, butiro» y «strutto o lardo», respectivamente. Autoridades confirma estas acepciones: «La gordura de qualquier animal, especialmente la del lechón»; «sustancia pingüe y oleosa de la leche» (aunque también- añade Autoridades- de la *almendra* y del *cacao*). En el CORDE, *manteca* se documenta en 4768 casos en 690 documentos; *mantecas*, 95 en 65; *mantega*: 20 en 10. La primera documentación, según el CORDE la proporciona *La Fazzienda de Ultramar* (1200), pero es evidente que la fecha que propone el editor del texto es excesivamente temprana. El mismo comentario sirve para el texto del *Fuero* de Zorita de los Canes, poco creíble como texto de principios del siglo XIII. Sin embargo, en ambos textos se ve cómo *manteca* aparece en contextos en relación con *queso* o con *sáin*. Por tanto, desde los orígenes de la lengua *manteca* tiene un significado contextual y tanto puede referirse a un ‘tipo de grasa animal’, *sáin* o *unto*, o específicamente a la ‘grasa de la leche’.

Si se examinan las diferentes definiciones de *enjundia*, *saín*, *sebo* y *unto*, se descubre que los diccionarios desde Nebrija hasta Autoridades se guían por las correspondencias latinas para mantener unos significados poco diferenciados. *Lardo*, en cambio, muestra unos rasgos distintivos más perfilados. Lo mismo podríamos decir de *tocino*. Así, *enjundia* se refiere a las aves (como indica Autoridades), pero también se encuentran contextos en el CORDE referidos a otros animales. Lo mismo sucede con *sebo* (propiamente un ‘tipo de grasa’ de los «patihendidos», como advierte Nebrija). *Unto* parece adquirir un significado más general, lo mismo que *saín* en varios contextos. Los lexicógrafos bilingües muestran las dificultades de encontrar traducciones diferenciadas para voces solo teóricamente distintas en el español. Por tanto, se trata de un grupo de palabras que se usan a veces en contextos diferentes, a veces en contextos iguales, palabras con una sinonimia imperfecta, podría decirse. No consideramos aquí, otro factor que serviría para juzgar su mayor o menor equivalencia semántica, la procedencia dialectal o, incluso, regional de los textos. De ahí que sirva de poco acudir a los diccionarios, que normalmente no disponen de ejemplos y ofrecen definiciones sinonímicas que impiden diferenciar entre una y otra voz. Esta sinonimia relativa se nota en las definiciones de los diccionarios para definir *grasa*, voz que solo empieza a perfilarse como hiperónimo desde Autoridades: «manteca, unto o sebo» (seguido por DRAE-1780, Núñez de Taboada-1825, Salvá-1846, Pagés-1914). Domínguez, además, aumenta la lista de los sinónimos: «gordura, sebo, crasitud, manteca, unto, sustancia untuosa o pringosa del cuerpo del animal». La sinonimia pervive relativamente en la actualidad, aunque distribuida en diferentes áreas geográficas, como muestran las denominaciones populares del personaje tradicional que se mentaba para asustar a los niños: «el Tío Sacasebos» o «Sacamantecas» y «el Mantequero» (Vitoria y Andalucía, respectivamente); el «Tío del Sebo» (Salamanca y Badajoz); el «Home del untu» (Asturias); el «Sacaúntos» (Cantabria); «el Tío Saín» (en varias zonas). No nos detendremos en *grosura* o *gordura*, voces bien documentadas, a veces con el sentido de grasa de animal o sebo, a veces con el sentido de la grasa acumulada que se nota en varias partes corporales de un animal. En cuanto a *tocino*, se define en Autoridades con el sentido tradicional, diferenciado del de *grasa*: «La carne salada del puerco, que se guarda para echar en la holla, y otros guisados. Regularmente se entiende por el medio puerco que también se

llama ténpano». Sin embargo, el DRAE-1970 ya define: «Panículo adiposo, muy desarrollado, de ciertos mamíferos, especialmente del cerdo».

En el siglo XIX esta red léxico-semántica sufre alteraciones por causas externas que acaban afectando a las relaciones de la propia red. Un mejor conocimiento científico de los referentes no solo produce en el español el aumento de las voces relacionadas con las grasas sino el desplazamiento de algunas tradicionales y, en definitiva, una reorganización general. En los diccionarios, conviven concepciones más o menos tradicionales con algunos conceptos técnicos modernos.

2. TÉRMINOS MODERNOS

Desde la Edad Media los químicos o alquimistas conocían la reacción del aceite y de las grasas para elaborar jabón y, también, sabían cómo conseguir diversos aceites volátiles o esencias de muchas plantas; se describía cada aceite por sus características físicas y su procedencia, y tanto el aceite como la grasa se consideraban sustancias básicas. Sin embargo, ya Sheele aísla «el principio dulce de las grasas» a finales del siglo XVIII (luego se llamará *glícérina*). Todavía a principios del siglo XIX, Escribe Hernández de Gregorio (1803, 1) sobre los «aceytes en general»:

Son unos xugos untuosos, suaves al tacto, inflamables, más o menos líquidos, y más ligeros por lo general que el agua, que se extraen por destilación, expresión e incisión de los vegetales y animales, y de ningún modo de los minerales. Todos constan de hidrógeno, carbón, que son sus principios constituyentes y una determinada dosis de oxígeno en cada uno, según sea más o menos su consistencia, como v.gr. en la *trementina*, que es mayor que la del *aceyte volátil* de romero.

Distingue después entre grasas y aceites y clasifica estos últimos en *aceites fijos* y *volátiles* o *esenciales*; y los *fijos* en *secantes* y *normales*, distinción tradicional que perdura en los textos y diccionarios decimonónicos sin dificultades. Lo que merece la pena subrayar es la descripción de los caracteres físicos observables y la composición de los aceites como cuerpos inmediatos singulares, compuestos de varios elementos. Este panorama de las grasas cambia radicalmente en torno a 1813 con los análisis de los franceses Braconnot y Chevreul (Bouillet s.v. *gras*

y *glycérine*). Chevreul (autor de una famosa memoria sobre las grasas en 1823) será repetidamente citado a lo largo del siglo XIX. Desde entonces se superpone a la percepción tradicional, basada en la mera descripción de las características físicas o de la procedencia de la sustancia, la visión científica que proporciona el análisis químico.

En el siglo XIX el desarrollo de la química y la farmacia en Europa se organiza industrialmente. El modelo ilustrado relacionado con las instituciones del Estado ha dejado paso a la capacidad emprendedora de las empresas. Sin embargo, España sigue dependiendo de la ciencia europea, como bien muestra Rodríguez Nozal (2000:127-159). En efecto, en una fecha próxima al descubrimiento de Chevreul, Orfila (1818,II, 67-68) da cuenta de las novedades del químico francés, a propósito de las grasas:

Se había creído hasta estos últimos tiempos que los aceites fijos, las diferentes especies de grasa que dan los animales, y la manteca de la leche eran principios inmediatos particulares. Chevreul ha publicado últimamente una serie de memorias llenas de hechos preciosos enteramente nuevos, con los que echa por tierra esta opinión y demuestra, 1º que estas sustancias se componen siempre de dos principios particulares, no ácidos, que ha dado a conocer con los nombres de *stearino* y de *elaino*; 2º que algunos de ellos contienen además un principio odorífero; 3º que por la reacción de los aceites y las materias grasas sobre los álcalis, se forman dos hidrácidos grasos que se deben mirar también como principios inmediatos, y que se llama *ácido margárico* y *ácido oléico*; 4º que la esperma o blanco de ballena es un principio inmediato particular que designa con el nombre de *cetino*; 5º en fin, que existe otro principio inmediato ácido, que resulta de la acción de los ácidos sobre el cetino, al que llama *ácido cético*.

[Se propone tratar primero de los principios de las grasas y su acción sobre los álcalis y luego de los aceites y jabones.]

En este mismo texto (Orfila: II, 68-69) al tratar de los jabones, se comenta:

Estos principios [los capaces de formar jabón] son seis, *el stearino, el elaino, el cetino, los ácidos margárico, oléico y cético*; estos tres parecen ser verdaderos hidrácidos. Los otros son, al contrario, alcalinos más bien que ácidos. [...] [El *stearino* descubierto por Chevreul] se ha descrito antes bajo el nombre de *sustancia grasa de la grasa*; su denominación actual se deriva de *stear*, 'sebo'; unido con el *elaino* constituye la grasa del hombre, del carnero, del buey, del puerco, del ganso. [...] Calentándolo [el estearino] con la potasa cáustica, con el alcohol y agua, se descompone el stearino, y da una masa jabonosa formada de potasa, de mucho *ácido*

margárico y de un poco de *ácido oleico*, y una materia soluble en que se halla un principio particular llamado *principio dulce*. Se producen estas sustancias en virtud de la afinidad, que hay entre el álcali y los ácidos oleico y margárico, de suerte que el jabón que se obtiene es *sobre margarate y oleate* de potasa... El *stearino* puro no tiene usos, pero hace un gran papel en la saponificación de las grasas.

Sin duda la influencia del texto de Orfila fue considerable. Dos años después Piñol y Pedret (1820, 341-342) utilizaba la nueva terminología (*ácido margárico* y *ácido oleico*), pero mantenía la división tradicional de las grasas según su procedencia animal o vegetal y rechazaba la composición unitaria descubierta por Chevreul: «No colocamos aquí las sustancias crasas análogas a los aceites fijos, y que no contienen ázoe tal como la grasa de los animales por no hallar suficientes datos para ello». Sin embargo, los químicos europeos encaminan sus investigaciones por la vía marcada por Chevreul. Después de los textos de Orfila, que tuvieron una importante difusión, la obra que también influyó decisivamente en España fue la de Berzelius, traducida varias veces. Si se examina la traducción del autor sueco que realizaron Sáez Palacios y Ferrari Scardini (Berzelius, 1851, XIV, 11-128), se descubrirá una gran cantidad de términos nuevos referidos al aceite y a las grasas y a sus combinaciones en «aceites volátiles», sales, ácidos, etc., con los nombres del descubridor del ácido o sal de que se trata. Además del «*principium dulce oleorum*», se cita la *margarina*, los ácidos *margárico*, *esteárico*, *oleico*, *cético* y los grasos volátiles, que pasaban con el agua en la destilación: *butírico*, *focénico*, *caprónico*, *cáprico* e *hircico*. Todas las materias (excepto el *esperma de ballena*) dieron con un álcali el *principio dulce* (la glicerina). El ácido *margárico*, muchos *margaratos*, *margarona*, *margarana*. El ácido *esteárico* produce *estearatos* y *estearona*. El ácido *oleico*, *oleatos*; el ácido *elaídico*, *elaídatos*, etc. De todas estas denominaciones, pasarán sólo a la lengua más o menos común *glicerina*, *margarina* y *esteárico* (derivado de *estearina*). Como es más que esperable, los manuales de química y farmacia son los primeros en difundir las novedades de los análisis del aceite y de las grasas; con ellas, sus denominaciones. Pero, además, en relación con los aceites se difundirán dos derivados del «aceite mineral», la *parafina* y la *vaselina*. Por último, un derivado relacionado con la glicerina, la *nitroglicerina*, conocerá una gran difusión. Los compuestos de las grasas a medida que la química orgánica se desarrolla en el siglo XIX se multiplican y originan, a su vez, nuevos compuestos y derivados con sus

correspondientes nombres. Estos quedan generalmente restringidos a los ámbitos especializados de la química y saltan, quizá, a los terrenos técnicos de la farmacia, en algunos casos, de la medicina y de la industria. Basta con repasar, por ejemplo, el cuadro de Molinari (1922, I, 437) dedicado a los ácidos «grasos monobásicos no saturados». Esquematiza la «serie *oleica* o *acrílica*» de los «ácidos *olefíncarbónicos*». Los ácidos que enumera son los siguientes: *acrílico*, *crotónicos* (*vinilacético*, *crotónico sólido*, *crotónico líquido*, *metacrílico*); *angélico* y *tíglico* (8 isómeros de estructura y un estereo-isómero); *piroterélico* (no se conocen todos los estereo-isómeros); ácido γ -*alilbutírico* (no se conocen todos los estereo-isómeros); *tetracrílico* (idem); *citronélico* (idem); *undecilénico* (idem); *hipogeico*(idem); *oleico*(idem); *elaidínico* (idem); *isooleico* (idem); *oleico* Δ α β (idem); *erúico* (idem); *brasidínico* (idem); *isoerúico* (idem). «La importancia de estos ácidos estriba en el hecho de que algunos de ellos se encuentran en muchas grasas y aceites, en estado de glicéridos».

Es evidente que la medicina ha conseguido que nos familiaricemos con los ácidos saturados e insaturados; que en las exposiciones de pinturas encontramos en algunas cartelas de los cuadros el rótulo «acrílico sobre madera» y que en la etiqueta de algunos muebles y utensilios de cocina se lee «metacrilato». No sabemos si se usa o no en la química actual la terminología que nos ofrece Molinari, y es probable, también, que el adjetivo *acrílico* y el sustantivo *metacrilato*, tal como lo hemos aprendido y lo utilizamos en la vida cotidiana guarden con el significado técnico actual relaciones laxas. Lo que nos interesa subrayar es cómo el salto de la lengua especializada a la lengua común se produce por unos cauces muy determinados. Si no saltaron todos los términos con la misma fuerza o se perdieron se debe a que solo pasaron a la lengua común los términos ligados a ciertos productos popularizados por la farmacia o por la industria. El vertiginoso desarrollo de la química orgánica y de los derivados del petróleo produjo muchos términos que quedaron encerrados en los laboratorios y entre los especialistas. Examinaremos brevemente los principales que pasaron a la lengua cotidiana.

La *glicerina* pronto se incorpora a la botica y entra en la composición de diversas pomadas y ungüentos en sustitución de las mantecas o sebos tradicionales. Así, en Dr. Andreu (1907) se documenta generosamente *glicerina* (con sus diferentes variedades) y *glicerofosfatos*. En Blas y Manada (1907) *glicerina*, *glicerina alcanforada* / *arnicada* / *boricada*, etc. Los compuestos de esta clase se denominarán

en farmacia *glicerados* o *glicerolados*. *Glicerina* se documenta por primera vez en Domínguez (1853) con una definición que remite a la denominación dieciochesca de la sustancia («principio dulce de los aceites»); también se documenta en Gaspar y Roig (1855). El siguiente diccionario que acepta *glicerina* es el DRAE-1884. Ya fuera de los manuales de química, se encuentra en Utor y Suárez (1862,249) entre los productos naturales que son objeto de comercio. Así, el autor indica entre los aceites fijos: «Los aceites en general son combinaciones salinas formadas por la glicerina y los ácidos esteárico y oleico; algunas veces se encuentra el ácido margárico: [...] Estas mezclas son sólidas o líquidas, según que predominan las sales formadas por el ácido esteárico o margárico». El 13 de agosto de 1860, Luis Martín solicitó una patente para un «sistema de descomposición de cuerpos grasos neutros en ácidos grasos y *glicerina*».

En el CORDE las primeras documentaciones son de finales del siglo XIX. *Glicerina* es un galicismo, sin duda, en español. En francés (TLFI) acuña el término Chevreul en su memoria de 1823 (*Rech. sur les corps gras d'origine animale*, p. 444 et suiv.). La palabra está formada en francés sobre el gr. γλυκερός «doux» y el sufijo *-ine* (adaptado en español como *-ina*).

Trabajando sobre la glicerina el químico italiano Sobrero descubrirá la *nitroglicerina* en 1847. *Nitroglicerina* no se documenta en ningún diccionario hasta el DRAE-1884. La *nitroglicerina* es un importante hallazgo para la construcción (apertura de túneles, etc.), aunque de uso peligroso. La aplicación bajo forma de dinamita que descubre el sueco Nobel la convierte en un producto muy importante, como indica Guareschi (1914,V):

La scoperta della nitroglicerina fatta nel 1847 dal Sobrero, ammesso pure che l'importanza di essa non fosse in tutto preveduta, como invece lo fu certamente la legge di Avogadro, è pur sempre una grande scoperta che ha avuto straordinarie applicazioni, delle quali tuttora sentiamo benefici.

Guareschi (1914, XVI-XVII) narra cómo Sobrero y algún colega italiano experimentaron con la nueva sustancia y la dieron a conocer en varias ciudades italianas en conferencias. La difusión definitiva fuera de Italia se llevó a cabo desde 1860, al publicar Sobrero en algunas revistas especializadas artículos sobre la sustancia, llamada entonces «glicerina fulminante», «piroglicerina», o «pyroglicérine» en francés. Quien la difunde y explota industrialmente, sin

embargo, es el sueco A. Nobel. Así lo confirma Champion (1-2): «La nitroglycérine fut découverte en 1847 par A. Sobrero, et resta longtemps sans application» [...] «en 1864 [...] M. Nobel, ingénieur suédois, commença à utiliser industriellement cette substance».

En español encontramos la primera mención de esta sustancia en la OEPM, *Archivo Histórico*: «Sistema de empleo de la nitroglicerina y otras sustancias analogas en sustitucion de la polvora de cañón». El privilegio (n.3067) de explotación de la patente lo solicita por seis años Alfredo Nobel el 18-2-1865. Otra petición de patente para fabricar explosivos la cursa la Unión Española de Explosivos el 17-02-1911: «Una pólvora para cañones y armas de fuego portátiles, consistente en adición de *vaselina* y sales alcalinas a las pólvoras formadas por nitrocelulosa sola o nitrocelulosa y *nitroglicerina*». Tanto *glícserina* como *nitroglicerina* son estudiadas en Brugués (1905, 277-278);

La *estearina* se difunde con la elaboración de las velas, llamadas precisamente *esteáricas* en oposición a las tradicionales, elaboradas con sebo; a pesar de la opinión de Oriol Ronquillo (1853, II, s.v.) de que «dos usos de la estearina son nulos en su estado de aislamiento; para el alumbrado es preferible el sebo. Unida a la eláina concurre a todos los usos de las grasas y de los aceites fijos», lo cierto es que pronto se prefiere la estearina en la elaboración de las velas. *Estearina* se recoge en Domínguez (1853), Gaspar y Roig (1853), Salvá (1879) y el DRAE-1884. En la lengua general se difunde, sobre todo, el adjetivo *esteárico*, en el sintagma *velas esteáricas*, *candelas esteáricas*, etc. Le Normand (1843, 31) cuenta que Louis Cambacères es el responsable de la fabricación de «bugías oxígenas» en cuya composición entraban los ácidos esteárico y margárico. Collantes (1864) titula su texto, precisamente, *Manual del fabricante de velas de sebo, bujías de cera y esteáricas, ampliado con el modo de fabricar el lacre y empleo del fósforo en las cerillas fosfóricas*. Y todavía en 1908 Jerónimo Martón e Izaguirre publica su *Fabricación de velas, bujías y fósforos. Manufactura de ceras, sebos, ácidos grasos, cerillas, velas de cera y sebo, bujías esteáricas. Fabricación en grande y pequeña escala de velas, bujías y fósforos. Maquinaria y utensilios. Primeras materias. Estearina, mechas, extracción de los ácidos*. La importancia de las velas esteáricas se descubre en las numerosas solicitudes de patentes conservadas en el Archivo Histórico de la OEPM. Por ejemplo, en 1828 José Sanaluja inscribe un «Metodo de purificar y preparar el sebo para elaborar velas perfeccionadas, y

de otra manera para productos alimenticios», pero ya en 1841 Antonio Agenón solicita patente para un «Método de convertir el sebo en ácido *steárico* y oleico, y este último en jabón, fabricando al mismo tiempo velas y cirios». Las solicitudes para explotar patentes en relación con velas esteáricas son varias; Ambrosio Zumagalli solicita una para «Proceder perfeccionado introducido de Francia e inventado por los srs. Eboli y Tresca para la fabricación de velas steáricas». Otra muestra de la extensión de las velas esteáricas nos la proporciona el escrito firmado por José María López el 22 de julio de 1845 en Madrid:

Por el Ministerio de Hacienda se ha comunicado á esta Direccion con fecha 12 del corriente la Real orden que sigue, Conformándose S.M. con lo propuesto por esa Direccion General con motivo de una partida de sebo purificado para la fabricación de velas esteáricas procedente del extranjero, que no tiene derecho señalado en los Aranceles de Aduanas, ha tenido á bien mandar que el expresado artículo se despache con el derecho de quince por ciento sobre el valor de cinco reales libra» (España. Dirección General de Aduanas, Aranceles y Resguardos).

De hecho, la construcción pluriverbal que se populariza es la de «*vela, bugía, candela*, etc. *esteárica*», junto con la de «bugía o candela de parafina o de blanco de ballena». En efecto, los manuales de la fabricación de *velas esteáricas* se ponen de moda, a pesar de las instalaciones de gas que se extienden por las grandes ciudades, a pesar del perfeccionamiento de todos los faroles de aceite y petróleo, y a pesar de la incipiente industria del alumbrado eléctrico. Muestra de la importancia de las velas esteáricas es el texto siguiente de José María de Pereda: «y en el comedor arde una bujía de estearina; junto a la bujía hay una bandeja» (1871, José María Pereda, *Tipos y paisajes*. CORDE).

Parafina se documenta, también por primera vez, en Domínguez (1853), marcado como *Quím*, con la siguiente definición: «Especie de aceite producido por la destilación de ciertas materias orgánicas». No se documenta después en ningún diccionario hasta el DRAE-1884. El término fue creado en alemán, *paraffin*, por el químico Reichenbach en 1830 (<lat. *parvum affinis*). Pronto se difundió en francés (1832) como *paraffine* (DHLEF), en italiano como *paraffina*, 1834, (Cortelazzo-Zolli) y en inglés (OED, s.v., *paraffin*) en 1838. Teniendo en cuenta que la primera documentación está en Domínguez (1853) es probable

que llegara al español procedente del francés o, al menos, que la presencia del término francés reforzara la presencia del germanismo.

En el CORDE se documentan 80 casos en 19 documentos; se recoge una forma aislada de *parafina* en el siglo XV (merecería la pena comprobarse filológicamente), que poco tiene que ver con la sustancia derivada del petróleo: «restener & consume la dicha colora que es dicha *parafina* iten dize gilbertus agavança toma el fruto (c 1471, Anónimo, *Traducción del Libro de recetas de Gilberto*). Después aparecen ejemplos a partir de 1881: «quemar los cadáveres en grandes piras con parafina, gastando en esta horrible operación química» (1881, Vicuña Mackenna, *La campaña de Lima*).

En una fecha relativamente temprana, 20-03-1854, Bruno Bautista solicita una patente para un «Método de fabricacion del carbón de turba y otras materias como betún espeso, *parafina*, etc.». Todavía en Sáez y Utor (1862, I, 381) se considera que es una sustancia de uso industrial muy reciente. Se comenta que los principales fabricantes y proveedores son Alemania, Inglaterra, Francia y Estados Unidos, y se señalan las tasas de la importación. No parece que su fabricación en España estuviera muy consolidada. Se dedicaba sobre todo a la fabricación de velas y a la falsificación del esperma de ballena.

El *esperma de ballena* o *esperma ceti* de documenta ya en Autoridades:

Esperma Ceti. Liqueur pingüe o porción del cerebro de la ballena, que derramándose en el mar, se coagula de suerte que se puede recoger: y el mejor y más oportuno es el que se saca de los cráneos de las ballenas. Es voz usada de los boticarios. Lat. *Sperma ceti* vel *cete*.

En el DRAE-1817 ya se cita su uso para fabricar velas: «*Esperma de ballena* s.f. Grasa sólida, más dura que el sebo, sumamente blanca, y medio trasparente, que se saca de la ballena y se emplea para hacer velas y en algunas cosas medicinales. *Sperma coetis*».

Orfila (1818, II, 70) «Del cetino (blanco o esperma de ballena, spermaceti)». «El cetino entra en la composición de la grasa de varios cetáceos; y existe en mayor cantidad en el tejido celular interpuesto en las membranas del cerebro de algunas especies de ballena».

En el DRAE-2001 la segunda acepción de *esperma* debe suprimirse. Puede suceder que contextualmente *esperma* tenga el sentido de «sustancia grasa que se extrae de las cavidades del cráneo del cachalote, empleada para hacer velas y en

algunos medicamentos», pero ese significado corresponde a la construcción pluriverbal, bien documentada, *esperma de ballena* o *espermaceti* o, incluso, a la construcción *blanco de ballena*, sin duda calco del francés *blanc de baleine*, en algunos textos. En efecto, en Bouillet (1877) se documenta *Blanc de baleine*, *Sperma ceti*, y François (1851) s.v. *sperma ceti ou cétine* remite a *Blanc de baleine*. La *cetina* es la sustancia presente en el *esperma de ballena*, como la *estearina*, etc. está presente en las grasas. En Anthon (s.v. *cetaceum*) se documenta «*Adipocera cetosa*. *Cetina*. *Oleum ceti (irrtbümlich)*.- *Allrath*. *Ballrath*. *Wolram*. *Baldrath*. *Weisser Amber*.- *Blanc de baleine*. *Ambre blanc*. *Ambre subalbie*. *Cétine*. *Adipocire de baleine*. *Sperme de baleine*. *Adipocire*.»

Además de su uso en farmacia, sobre todo en pomadas (Alesandri, 228), el *esperma de ballena* se utiliza para fabricar las bujías más apreciadas. Marton (209-210) indica que las «bujías blancas de ballena» son muy apreciadas, «son transparentes»; las bujías de parafina son también blancas; las bujías esteáricas son superiores a las de sebo. Le Normand (114) señala que la *bugías vistosas*, *diáfanas* o *transparentes* de colores son de «*esperma de ballena* y *cera blanca*» y son siempre «bugías de sala».

En la anterior cita de Anthon (s.v. *cetaceum*) se citaba la *adipocire*. *Adipocira* es un neologismo decimonónico referido a la grasa que aparece en los cadáveres. Wurtz (587-88) explica que «durante la vida, las materias grasas contenidas en las células adiposas son ordinariamente fluidas. Tras la muerte y el enfriamiento fórmanse con frecuencia en las células depósitos cristalinos de *estearina* y *palmitina*». *Adipocira* no se documenta en el CORDE, pero se define en el DRAE-1884, «grasa de los cadáveres».

La *margarina* será el nombre que se utilice para la *mantequilla artificial*. Propiamente se distingue en el siglo XIX y principios del siglo XX entre la *oleomargarina* y la *margarina* o «*manteca artificial*». *Margarina* se incorporan al DRAE-1899; antes ningún diccionario había recogido la voz. Como se ha señalado, la *margarina* y la *estearina* eran los componentes sólidos de las grasas. Los franceses consiguen fabricar una *manteca artificial*, a partir de la *oleomargarina* procedente de las grasas animales y de componentes lácteos. Girard-Brevans (7) señalan que Mège-Mouriès fue el primero que encontró el procedimiento de sacar de las grasas la *oleomargarina*, hacia 1869. En su folleto examinan las legislaciones europeas para mostrar cómo puede perseguirse la falsificación de

la manteca de vaca. La margarina puede comercializarse siempre que se señale con claridad que es «beurre artificiel». En algunos países (Dinamarca, por ejemplo) no pueden venderse ambas sustancias en los mismos establecimientos. Trimm hace propaganda de la margarina y señala que la única diferencia entre la margarina y la manteca de vaca es que en ésta, además de margarina y butirina, se encuentran ácidos butírico, cáprico y caproico. La margarina o manteca artificial se consolida como alimento más barato que la manteca de vaca en los países europeoccidentales. Esta industria se relaciona, además, con la atención que se dedica a las instalaciones de las industrias lácteas a medida que corre el siglo XIX. Como puede comprobarse en Escandón (1910, 13) el atraso de España es considerable en este campo (todavía se usa en España la olla de mazar o el odre primitivo).

El producto final de la oleomargarina es la manteca artificial o margarina. La fabricación de manteca de vaca a partir de la nata de la leche se hacía de una manera tradicional en España. Son las industrias agrarias europeas las que perfeccionan la producción de leche y derivados. En España empiezan a solicitarse patentes de explotación de manteca de vaca en fechas relativamente tempranas en el siglo XIX («Método de elaborar manteca salada como la de Flandes» por Casimiro Domínguez Gil y Juan Antonio La LLana, el 09-06-1832).. . Luego, a finales de siglo, se solicitan permisos para la margarina y la oleomargarina: Juan Custodio Fernández, 16-07-1881, propone «Un nuevo procedimiento de decoloración de los aceites y de obtención de su margarina»; Francisco Soler y Claudio Sabadell, 11-12-1893, solicitan permiso para «disgregar las grasas animales» para obtener oleo-margarina y estearina. A finales del siglo XIX y principios del XX predominan ya las denominaciones de mantequillas y margarinas (con productos de la leche y margarinas): Dionisia Calavia Martínez, 03-02-1892, solicita patente para «Un procedimiento especial para la colaboración y presentación de las mantequillas de Soria». Juan Orlandis Despuig, 22-10-1907, solicita patente para «El procedimiento de fabricación de leche condensada azucarada y mantequilla».

Vaselina se documenta por primera vez en Zerolo (1895), que refiere sus características (no se pone rancia, no es saponificable) y su uso principal (para la curación de llagas); después se documenta en el DRAE-1899. Disponemos

de uno de los primeros folletos de divulgación de la *vaselina* que debieron entrar en España. En efecto, en una fecha relativamente temprana, la casa exportadora neoyorquina instala un depósito en La Coruña. El folleto de la B.N.M. está fechado por su propietario, aunque no tiene año, en la p. 16, («R. por D. Bonifacio Montijo en 9 de junio de 1881»). En francés el DHLF indica que *vaseline* es préstamo «angloamericain» y lo documenta en 1877; en el OED se fecha en 1874. En nuestro folleto, después de la historia de la «veseline» (sic) se ofrecen las instrucciones de uso y se comenta que «no destruir las cualidades medicinales, pero quitar las malas sustancias del aceite crudo fue el objeto de Robert A. Chesebrough de N. Y.» La propaganda prosigue:

Este señor después de una larga serie de experimentos descubrió un nuevo proceso por el cual pudo, sin la destilación o el uso de materias químicas, extraer del aceite crudo una jalea esquisita, de la cual quedan absolutamente eliminados todo el color, olor y otras impurezas, mientras que las propiedades medicinales se conservan en un estado de concentración perfecta. A esta jalea Mr. Chesebrough dio el nombre de Vaseline (Chesebrough, 4).

¿Qué es la vaseline?: La vaseline es una sustancia compacta y oleaginosa con la consistencia de manteca o jalea; se derrite a los 94° Fahrenheit y se evapora a los 600° Fah, poco más o menos; no se cristaliza ni oxida y nunca se pone rancia. Es una sustancia hidro-carbono químicamente pura, sin mezcla y enteramente neutral; no tiene olor, ni sabor y presenta un color de ópalo, ligero y transparente [...] (Chesebrough, 4).

Por fin, los fabricantes subrayan las diferencias entre la parafina y la vaselina, obtenidas de la misma base, pero por tratamientos distintos. El nombre alude a su pureza: «El nombre vaseline [...] tiene su origen del sajón *Wasser* (agua) y el griego *Elaion* (aceite) que significa simplemente *Aceite de agua* (pp. 6-7)».

Ya a principios del siglo XX empiezan las primeras solicitudes de patentes para fabricar vaselina: Pailhez Morrós, Emilio 19-06-1909 «Un procedimiento para la fabricación de *vaselina*»; Busquets Hermanos y Compañía 17-12-1910, «Un procedimiento para la depuración de la *vaselina* en bruto». En el CORDE, *vaselina* se documenta 59 veces en 28 documentos. La primera documentación recogida es de Emilio Bobadilla: «Olía a persona que no se asea y a vaselina rancia» (1903, *A fuego lento*).

Si recordamos el camino recorrido, podemos intentar comprender los procesos que se han producido en el campo léxico-semántico de las grasas. EL análisis químico borró entre los especialistas las divisiones tradicionales entre grasas y aceites. Aunque en principio no tuviera mucha importancia en la lengua común, la utilización de sustancias procedentes de las grasas que antes no se conocían, como la *estearina*, redujeron el campo de uso del sebo. Lo mismo podría decirse de la *margarina*. Por otro lado, la *glicerina* entró en los procesos farmacéuticos de fabricación de pomadas y ungüentos. A estas sustancias se unen dos procedentes de los aceites minerales (derivados del petróleo) la *parafina* y la *vaselina*. La parafina entra también en el campo de las velas. Ambas en el mundo de la farmacia. Y no puede olvidarse la expansión de la *nitroglicerina* y otros derivados en el campo de los explosivos. Lo novedoso de este proceso, además, es que se trataba de neologismos que entraban en la vida cotidiana de las ciudades, sobre todo, y de la mano de grupos industriales que hacían una propaganda continua. Los diversos nombres de las grasas animales no desaparecían, pero quedaban cada vez más reducidos a espacios rurales, si no dialectales. Por último, la *margarina* entra con fuerza en el campo de la alimentación. En la España del siglo XIX se utilizaba *manteca de vaca* (bien con el sentido de «grasa», bien con el de «grasa de la leche»). Todavía perdura en Hispanoamérica y es frecuente a principios del siglo XX. Sin embargo, en la Península se generaliza cada vez más, como nombre común, una clase especial de manteca de vaca, la manteca dulce de Soria, llamada *mantequilla*. Estos cambios no son todos los que se produjeron. Habría que plantearse también los cambios en las técnicas de obtención del aceite y en las técnicas de elaboración de manteca o mantequilla. Habría que contar también con las técnicas de conservación de los alimentos, etc. Además habría que contar con la difusión y la aparición en España de fabricantes relacionados con productos de la nata, como helados, etc., y en las novedades que aparecían en relación con la leche, como *crema*, etc. Pero esa sería otra historia que habrá que dejar para otra ocasión. En resumen, en los campos farmacéutico, de la alimentación, del alumbrado, y de la lubricación (con los aceites minerales) las novedades son muy importantes y, con ellas, se producen cambios importantes en el campo léxico de las voces relacionadas con las grasas.

BIBLIOGRAFÍA

- ALESSANDRI, P. E. (1914): *Manual práctico de Farmacia*. Barcelona, Gustavo Gili (traducido por J. López Capdepón de la 4ª edición italiana).
- ALMERA, Jaime, Pbro del Seminario conciliar de Barcelona [traductor] (1874/2ª): *Lecciones elementales de química moderna* (vertidas al castellano de la segunda edición francesa). Barcelona, Federico Martí y Cantó, 1874. (Obra de texto en España y América Meridional).
- Dr. ANDREU, Laboratorio Farmacéutico (1907/2ª): *Catálogo de la droguería medicinal*, Barcelona.
- ANTHON, Ernst Friedrich (1861) *Handwörterbuch der chemisch-pharmazeutischen, technisch-chemischen und pharmakognostischen Nomenklaturen*. Leipzig, J.L. Schrag's Verlag.
- AUTORIDADES- 1726-1739 (Vid. NTLLE)
- ASSOCIAZIONE CHIMICA INDUSTRIALE DI TORINO (ed.) (1914): *Memorie scelte di Ascanio Sobrero*. Milano, etc., Unione Tipografico-editrice Torinese.
- BADÍA MARGARIT, Antoni (1948): *Contribución al vocabulario aragonés moderno. Zaragoza*. Monografía de la Estación de Estudios Pirenaicos.
- BERZELIUS, J.J. (1845-52): *Tratado de química mineral, vegetal y animal* (traducido por R. Sáez y Palacios y Carlos Ferrari y Scardini). Madrid, Imprenta de José María Alonso, 15 tomos.
- BLAS Y MANADA, Macario (1901): *Formulario de farmacia práctica* (2 tomos). Madrid, Tipolit. De J. Corrales.
- BOUILLET, N. (1877). *Dictionnaire universel des sciences, des lettres et des arts*. Paris, Hachette.
- BRUGUÉS, Casimiro (1905): *Química popular*. Barcelona, Gustavo Gili.
- BUSTOS TOVAR, José Jesús (1974): *Contribución al estudio del cultismo léxico medieval*. Madrid, Anejos del Boletín de la Real Academia Española.
- CHAMPION, P. (1872) : *La dynamite et la nitroglycérine*, Paris, J. Baudry.
- CHASEBROUGH MANUFACTURING CO (antes de 1881): *Vaseline o jalea de peróleo. Nuevo artículo manufacturado por...* Nueva York. Depósito general en España, Santa Catalina, 3. Coruña. Coruña, Imprenta Domingo Puga, s.a. [manuscrito en la p. 16, margen inferior: «R. por D. Bonifacio Montijo en 9 de junio de 1881»].

- COLLANTES, M. (1864): *Manual del fabricante de velas de sebo, bujías de cera y estearicas, ampliado con el modo de fabricar el lacre y empleo del fósforo en las cerillas fosfóricas*. París, Librería de Rosa y Bouret (Enciclopedia Hispano-Americana).
- CORDE= *Corpus Diacrónico del Español* en www.rae.es. (Consultado de enero a mayo del 2008).
- CORREAS, Gonzalo (1627): *Vocabulario de Refranes y frases proverbiales*. Edición de Louis Combet, revisada por R. James y M. Mir-Andreu. Madrid, Castalia.
- CORTELAZZO, M. y ZOLLI, P. (1992): *Dizionario etimologico della lingua italiana*. Bologna, Zanichelli.
- COVARRUBIAS (1611) (Vid. NTLLE).
- DCECH= COROMINAS, J.; PASCUAL RODRÍGUEZ, J. A. (1980-1991): *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*. Madrid, Gredos.
- DETEMA= HERREA, María Teresa et al. (1996): *Diccionario español de textos médicos antiguos*. Madrid, Arco/Libros (2 vols).
- DHLF= REY, Alain (dir.) (2006) : *Dictionnaire historique de la langue française*. Paris, Le Robert.
- DOMÍNGUEZ (1853) (Vid. NTLLE).
- DRAE = Real Academia Española, *Diccionario de la lengua española*. (Se citan las diferentes ediciones con esta abreviatura y el año correspondiente, como DRAE-1780, etc.).
- DRAE-2001= Real Academia Española: *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa Calpe, (edición en CD-ROM).
- DUE2 =Moliner, María, (1998/2ª): *Diccionario de uso del español*, Madrid, Gredos (versión electrónica).
- ENCYCLOPEDIÉ= *Encyclopédie ou Dictionnaire Raisonné des Sciences, des Arts et des Métiers* (<http://www.lib.uchicago.edu/efts/ARTFL/projects/encyc/>) Consultado en abril del 2008.
- ESCANDÓN, M. (1910) : *La leche y sus derivados*. Madrid, Ángel de San Martín.
- FRANCIOSINI (1620) (Vid. NTLLE).
- FRANÇOIS, J. L. (1851) : *Dictionnaire de chimie et de minéralogie...* Petit-Montrouge, J.-P. Migne.
- GARCÍA SORIANO, Justo (1932): *Vocabulario del dialecto murciano*. Editora Regional de Murcia, 1980. (Edición facsimilar con prólogo de J. Muñoz Garrigós).

- GARGALLO GIL, José Enrique (2004): *Habla y cultura popular en el rincón de Ademuz*. Madrid, CSIC.
- GASPAR Y ROIG (1853-55) (Vid. NTLLE).
- GIRARD, Ch. y BREVANS, J. De (1889): *La margarine et le beurre artificiel*. Paris, J.B. Baillièere et Fils.
- GUARESCHI, Icilio (1914): «Discurso Storico critico ed Annotazioni» en Associazione Chimica Industriale di Torino (ed.), *Memorie Scelte di Ascanio Sobrero*, pp. I-XXXVII.
- HERNÁNDEZ DE GREGORIO, Manuel (1803/2ª): *Diccionario elemental de farmacia, botánica y materia médica o aplicaciones de los fundamentos de la química moderna a la farmacia en todos sus ramos*, Madrid, Imprenta Real, tres tomos.
- HUNTER, Michael y LITTLETON, Charles: *Glossary for the Work-diaries of Robert Boyle*. En http://www.perseus.tufts.edu/cache/perscoll_Boyle.html, apartado «Boyle Work Diaries»; (consultado el 11.5.2008).
- LE NORMAND (1843): *Manual del fabricante de velas de cera, y del de sebo*, escrito en francés según los últimos adelantos por ... y traducidos al castellano por ***. Madrid, Librería de Cuesta, Imprenta de Fuentenebro.
- MARTÓN E IZAGUIRRE, Jerónimo (1908): *Fabricación de velas, bujías y fósforos. Manufactura de ceras, sebos, ácidos grasos, cerillas, velas de cera y sebo, bujías esteáricas. Fabricación en grande y pequeña escala de velas, bujías y fósforos. Maquinaria y utensilios. Primeras materias. Estearina, mechas, extracción de los ácidos*. Madrid, Hijos de Cuesta.
- MINSHEU (1617) (Vid. NTLLE).
- MOLINARI, Héctor (1922): *Química General y aplicada a la industria. Química orgánica* (2 tomos). Barcelona, Gustavo Gili.
- NEBRJA (1495) (Vid. NTLLE).
- NTLLE (2001)=Real Academia Española, *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, 2 discos DVD, Madrid, RAE/ Espasa Calpe.
- NÚÑEZ DE TABOADA (1825) (Vid. NTLLE).
- OED= SIMPSON, J. A. y WEINER, E. S. C (1989/2ª): *The Oxford English Dictionary*, Oxford, Clarendon P.
- OEPM= Archivo histórico de la Oficina Española de patentes y Marcas (<http://historico.oepm.es/archivohistorico/default.asp>). Consultado durante 2006-7.
- LOUDIN (1607) (Vid. NTLLE).

- ORFILA, Mateo (1818) *Elementos de Química médica con aplicación a la farmacia y a las artes*, Madrid, Francisco de la Parte, 2 tomos.
- ORIOLO RONQUILLO, José (1853). *Diccionario de materia mercantil, industrial y agrícola*. Barcelona, Imprenta de Agustín Gaspar. Tomo II.
- PAGÉS (1902-14) (Vid. NTLLE).
- PÉREZ DE LABORDA, Alfonso (2005): «San Alberto Magno, científico medieval», en *Estudios filosóficos de historia de la ciencia*, Encuentro Ediciones, 189 y ss., en www.apl.name (consultado en enero 2008).
- PIÑOL Y PEDRET, Miguel (1820): *Elementos de física-química*. Madrid, Imprenta de Fermín Villalpando.
- RODRÍGUEZ NOZAL, Raúl (2000) «Orígenes y consolidación de la industria farmacéutica española (ca. 1850-1936)», *Asclepio*, LII-1, 127-159.
- SÁEZ DE MONTOYA, Constantino (1862) : *Tratado teórico práctico de los productos naturales y artículos fabricados que son objeto de comercio*. Primera parte. Madrid, Carlos Bailly-Bailliere.
- SÁEZ Y UTOR, José María (1862): *Tratado teórico práctico de los productos naturales y artículos fabricados que son objeto de comercio*. Segunda parte. Madrid, Carlos Bailly-Bailliere.
- SALVÁ (1846) (Vid. NTLLE).
- SESMA, J. A. y LÍBANO, Ángeles (1982): *Léxico del comercio medieval en Aragón (s. XV)*. Zaragoza, Institución Fernando El Católico.
- SEVILLA, Alberto (1990): *Vocabulario Murciano*. Murcia, Imp. A.G. Novograf.
- TERREROS (1786-88) (Vid. NTLLE).
- TLFI (<http://atilf.atilf.fr/tlf.htm>).
- TRIMM, Timothée (s/a): *Le beurre, frais pour tous. Histoire de la margarine mouriès*. Paris.
- WURTZ, Adolfo (1891): *Tratado de química biológica (analítica y sintética)*. (Versión española con adiciones de Vicente Peset Cervera). Valencia, Librería Pascual Aguilar, editor.
- ZEROLO (1895) (Vid. NTLLE).

