

El vocabulario neológico de la gastronomía en español del s. XIX

The neological vocabulary of gastronomy in 19th century Spanish

Josefa GÓMEZ DE ENTERRÍA

Universidad de Alcalá

j.gomezdeenterria@uah.es

ORCID iD: <https://orcid.org/0000-0001-6330-7614>

RESUMEN

Este trabajo es una aproximación al nuevo vocabulario de especialidad de la gastronomía decimonónica en español. El objetivo es describir algunos de los procesos lexicogenéticos que facilitan el nacimiento del nuevo léxico, tomando como punto de partida un corpus textual y otro lexicográfico. El corpus textual está formado por un conjunto de tratados y manuales de gastronomía y de cocina; el corpus lexicográfico por diccionarios de especialidad y los repertorios que conforman el *Nuevo Tesoro de la lengua española* de la Real Academia Española.

PALABRAS CLAVE

Léxico español, neología, gastronomía, español del siglo XIX.

ABSTRACT

This paper is an approach to the new specialty vocabulary of nineteenth-century gastronomy in Spanish. The aim is to describe some of the lexicogenetic processes that facilitate the birth of the new lexicon, taking as a starting point a textual and a lexicographical corpus. The textual corpus is made up of a set of treatises and manuals on gastronomy and cookery; the lexicographical corpus is made up of specialty dictionaries and the repertoires that make up the Real Academia Española's *Nuevo Tesoro de la lengua española* (*New Treasury of the Spanish Language*).

KEYWORDS

Spanish lexicon, neology, gastronomy, 19th century Spanish.

Fecha de recepción: 12/3/2023.

Fecha de aceptación: 17/4/2023.

1. Introducción

Los cambios sociales que se producen en España durante la segunda mitad del s. XIX permiten el desarrollo de un período de apertura económica y política, en el que son frecuentes las expansiones sociales, con los consabidos banquetes y reuniones gastronómicas. El fenómeno de la nueva gastronomía eclosiona en Europa —fundamentalmente en Francia—, de donde llegará hasta España, aunque esta influencia no es totalmente nueva, pues tiene un claro precedente en las últimas décadas del siglo ilustrado.

Estamos ante un vocabulario de especialidad cuyo funcionamiento lexicogenético ha sido desvelado mediante un detenido examen, a partir de un corpus textual y otro lexicográfico. Ambos posibilitan la valoración del nacimiento y posterior desarrollo del léxico de la nueva gastronomía. El corpus textual¹ está compilado con tratados de culinaria; el corpus lexicográfico, con diccionarios de gastronomía y cocina, además de los repertorios decimonónicos, académicos y no académicos, testigos de la formación de las nuevas voces.

Durante el proceso de despojamiento de los textos, hemos planteado como tarea fundamental detectar los sentidos secundarios y específicos que cada una de las voces nos pueden ofrecer (Baldinger 1985), pues a menudo estas fluctúan entre la novedosa gastronomía y la culinaria más castiza, dadas las coordenadas socioculturales en las que se sitúa este léxico. También es importante contextualizar estas muestras de lengua en su realidad socio-histórica, para resolver los problemas y rasgos peculiares de algunas de las voces, en su tránsito hasta la incorporación del nuevo léxico en el vocabulario de especialidad.

2. Actitudes cautelosas ante el nuevo vocabulario gastronómico

El corpus textual nos proporciona numerosos ejemplos para seguir el curso del vocabulario neológico de la gastronomía, desde la lengua de origen de las nuevas voces hasta su inserción en el sistema del español. Otras veces estos mismos textos nos desvelan actitudes cautelosas ante el aluvión provocado por los neologismos, a pesar de que los especialistas prefieran las voces tradicionales, o incluso las vulgares, que ofrece la historia de la gastronomía hispana. Así, recogemos en fecha temprana algunas muestras de autores críticos como Larra (1828) o Sebastián de Miñano (1720-1723), que, con fina ironía, se muestran escépticos ante una actitud que persevera en la lengua desde el siglo ilustrado, sin visos de solución (1 y 2).

- (1) En vano miré la lista² por ver si personas que inventaban nombres tan ajustados a las cosas habrían mudado el tecnicismo gastronómico galo-hispano que tenemos, para poner a los manjares nombres españoles sacados de nuestros autores clásicos, del Mariana o del Antillón; pero me encontré todavía con los *cornisonos*, los *purés*, las *chuletas a la papillote*, las *manos a la vinagret*, el *salmin de chochas*, el *hígado salteado*, etc., y se me cayó el alma a los pies viendo

¹ La relación de las obras que componen el corpus textual y el corpus lexicográfico se puede consultar al final de este trabajo, en el apartado de bibliografía.

² La voz castiza *lista* estaba en uso desde tiempo atrás para referirse al 'conjunto de platos que constituyen una comida', pero a finales del s. XIX va a ser reemplazada por el galicismo *menú*, a pesar de que este préstamo había sido ampliamente cuestionado en su momento por gastrónomos y diccionaristas. Vid. Gómez de Enterría (2023a).

que era preciso resignarse a seguir comiendo en extranjero. ¡Nada de nombres nuevos! Paciencia. No siempre han de venir los nombres a las cosas. (*El Duende Satírico del Día*, cuaderno segundo, marzo de 1828).

- (2) Y mucho que me gustan a mí las cosas naturales —respondió el cura—, algo más que las fingidas y contrahechas; pero veamos esas entradas, aunque, a decir verdad, casi se me ha pasado la gana sólo con oír unos términos tan raros y unas frases tan ininteligibles.— Ochenta y cuatro, nada menos, puedo presentar a usted, y vive Dios que le ofrezco ochenta y cuatro misas de a peseta como adivine lo que significa una siquiera. Corra usted la vista por esas pollas a *la rabi-gota*, *al aspic*, *al gratín*, *a la financiére*, a la mameluca, a la tártara, y dése un hartazgo de globos, de filetes, y de inglesas, que le han de poner una panza como un tambor. (Miñano 1820-1823: 151).

La actitud purista, frente a la llegada de las voces foráneas, perdura en la lengua de la gastronomía a lo largo del s. XIX, aunque son numerosos también los partidarios de los neologismos que traen consigo las novedades gastronómicas. *La mesa moderna* (1888)³ es quizá la obra de gastronomía más importante del siglo, con un marcado carácter social y didáctico. Está redactada a modo de correspondencia cruzada entre dos autores miembros de la *Real Academia Española*⁴: Mariano Pardo de Figueroa (Doctor Thebussem) y José de Castro y Serrano (el Cocinero de S.M.). Ambos poseen una rica trayectoria periodística y literaria y firman esta obra con seudónimo: el Doctor Thebussem y el Cocinero de S.M., desarrollando un apasionado debate en el que muestran su desvelo por la pureza de la lengua española en este ámbito especializado cuando desgranán poco a poco el rico léxico neológico que surge con esta nueva actividad. El Doctor Thebussem, después de haber consultado a académicos, cocineros, filósofos y gastrónomos, comienza su discurso lanzando al Cocinero de S.M. el siguiente alegato (3):

- (3) La lista, dicen sin vacilación, ha de redactarse en el idioma nacional, dejando de los extranjeros aquellos nombres, ya técnicos o ya de ciertos manjares, admitidos por el buen uso. Tal es señor maestro, la costumbre observada en los palacios y espléndidos banquetes políticos o literarios de los principales países de Europa. Note usted que los ingleses escriben *bill of fare* y no menú; y que lo propio, en sus respectivos idiomas, hacen rusos, alemanes, suecos, italianos, etcétera. (Pardo de Figueroa 1888: 3).

La respuesta del Cocinero de S.M. no se hace esperar, con una afirmación tajante: «Los menús de S. M. el Rey se escriben en la lengua de la cocina»⁵ (Pardo de Figueroa 1888: 29). Aunque, al mismo tiempo, argumenta acerca del contexto puramente francés en el que se desenvuelve la gastronomía decimonónica, y defiende la facilidad que posee la lengua para naturalizar los préstamos (4):

- (4) Cuando los pueblos aceptan un plato, como cuando aceptan un tejido, un mueble o cualquiera otro objeto de uso general, aceptan con él los nombres de su procedencia, y si estos nombres son difíciles, los alteran y amalgaman a la pronunciación de su país, aun cuando sin hacer desaparecer su contextura de origen, que no de otro modo se enriquecen las lenguas a la vez que se conservan las etimologías. (Pardo de Figueroa 1888: 29).

³ Este tratado gastronómico ofrece una rica documentación con numerosos menús de banquetes y agasajos, ya sean reales, oficiales o sociales. Los autores, conscientes del carácter histórico de su obra, se proponen reflejar en ella el cambio que supuso el advenimiento de la monarquía Alfonsina, en cuanto a renovación de usos y costumbres (Pardo de Figueroa 1888: 8).

⁴ Mariano Pardo de Figueroa fue académico correspondiente y José de Castro y Serrano académico de número.

⁵ El debate acerca de cuál había de ser la lengua de la cocina llega incluso hasta la prensa del momento: «Conviene también recordar la polémica que sobre el idioma en que debían redactarse los menús publicó el acreditado papel *La Ilustración Española y Americana*, en los meses de Abril, Mayo y Junio de 1876. Los resultados favorables, de semejante controversia fueron el mejoramiento parcial de las listas de comidas y el que los periódicos de más fama no se hayan desdeñado desde entonces de insertar copias literales de ellas en sus columnas» (Pardo de Figueroa 1888: 72).

Es evidente que el celo por la pureza de la lengua se hace patente (5), cuando advierte acerca del peligro que supone para la lengua lo que el Cocinero de S.M. denomina «pisto de lenguas mal habladas»:

- (5) Pero usted me dirá: yo no me opongo a que se dejen en francés los nombres propios de aquella cocina antes, por el contrario, he encarecido la conveniencia de que se respete el idioma galo para lo que de francés tenga la mesa, como propongo que se dejen en italiano, en inglés y en ruso los nombres de los manjares que de esos países proceden. [...] ¿No incurriremos en el abuso de mala entendida nacionalidad al corromper aún más la jerga de la cocina con ese salpimentado de palabras españolas en un fondo todo francés? ¿Ganará la lista en claridad con ese pisto de lenguas mal habladas? (Pardo de Figueroa 1888: 30).

En la misiva siguiente Thebussem hace sesudas advertencias lingüísticas, ya sea acerca del celo que debe guiar la ortografía⁶ de los extranjerismos (6), ya en torno a la naturalización de los préstamos (7), para concluir razonando su planteamiento.

- (6) Pone usted el dedo en la llaga al decir que los menús de S. M. el Rey no se escriben en francés, sino en la lengua franca de la cocina. Pero es tal y tan elástica la franqueza que se da a dicho idioma, que andando el tiempo será necesario abrir cátedra que nos enseñe a interpretar esta jerga, como hoy se hace para comprender el latín bárbaro de la Edad Media. Por eso pedía yo en mi carta que siquiera se respetase la ortografía, y no se estampara *Auril* por *Avril*, *Escaloppes* por *Escalopes*, *Bart* por *Barth*, *Latour Blanche* por *La Tour Blanche*, *Cliquot* por *Clicquot*, *Chateaubiand* por *Chateaubriand*, etc., etc. (Pardo de Figueroa 1888: 42)
- (7) Por no hacer demasiado largo este escrito, me abstengo de entrar de lleno en pormenores sobre los vocablos que han de quedar en francés y los que deben traducirse al castellano. Influye mucho en esto la desinencia, el oído y la costumbre, y por consiguiente a la costumbre, al oído y a la desinencia hay que atenerse. (Pardo de Figueroa 1888: 50)
- (8) Reconozco que el tecnicismo de la gastronomía siempre ha sido difícil, y advierto que el mismo Cervantes, tan entendido en diversas materias, creyó (según el modo que tiene de decirlo) que *cabial* era palabra extraña, y nos dejó en toscano *li buoni pollastri, picioni, presuto e salcicie*. Vea usted por qué mi demanda se concretó a que las listas se redactasen en castellano, pero solamente en la parte posible. (Pardo de Figueroa 1888: 50).

Planteado así el problema (8), y gracias a la facilidad que nos ofrece el corpus textual compilado, haremos un breve recorrido en torno a los procesos lexicogenéticos que se ponen en funcionamiento ante la llegada en tromba de este nuevo léxico. En cuya formación desempeña un importante papel la noción de prestigio; factor condicionante para la acuñación de este vocabulario de especialidad, máxime si tenemos en cuenta que la gastronomía en España a lo largo del siglo que nos ocupa es fiel deudora de la francesa, ya que aquí el arte culinario era prácticamente desconocido. La influencia del francés llegará al extremo de condicionar incluso la llegada de nuevas voces de la gastronomía europea, por ejemplo, la adopción de anglicismos pasados por el filtro galicado como: *bistec* o *rosbif*. También se hace patente la noción de prestigio en la organización de múltiples actos sociales relacionados con la comida, como son los numerosos banquetes de carácter oficial o institucional que trae *La mesa moderna*, con casi total hegemonía de la lengua francesa en la redacción de los menús, no solo en los celebrados en Palacio, sino también en otros muchos banquetes realizados a lo largo de la geografía española como el ejemplo 9, del que Pardo de Figueroa (1888: 74) comenta: «Este programa no marca ni pueblo, ni fecha, ni litógrafo, ni quién dio la comida, ni a quien se ofreció. Es casi completamente anónimo y clandestino».

⁶ Los extranjerismos irrumpen algunas veces en los tratados de culinaria con una ortografía absolutamente descuidada, como cuando leemos: «Salsa ketehup o salsa de setas [...] Se emplea con los Bistefc, el pecho de ternera y de vaca» (Un Gastrónomo Jubilado 1869: 38).

- (9) TARRAGONA, 28 febrero. Comida de 32 cubiertos de la Diputación Provincial y Ayuntamiento. Elegante litografía en azul, sobre cartulina blanca, con las armas reales en la parte superior. Esta comida, notable desde el punto de vista gastronómico, y por su esmerado servicio, se compuso de lo siguiente: «MENU. POTAGES. Consommé à la Royale. Risotto à la Regence. HORS-D'OEUVRES. Petites caisses de foies-gras. Obuses à la moderne. RELEVÉE. Filets à la Godard. ENTRÉES. Cannedon à la Richelieu. Mauviettes en croustade. Punch imperial. ROTS. Chapons du Mans. FROID. Galantine de faisán à la Buffon. ENTRÉMETS. Petites pois à la française. Fromages panaches. VINS. Jerez néctar. Chateau Iquem. Chateau Margaux. Cristal Champagne. Veuve Clicquot frappé.» (Pardo de Figueroa 1888: 74).

3. La creación léxica a través de los tratados de culinaria en el siglo XIX

Uno de los fenómenos más frecuentes en este proceso neológico es la recepción de nuevas voces, aunque algunas veces sean a todas luces superfluas. Tal es el caso del galicismo *consomé*, que a lo largo de la centuria se impondrá en la lengua de la gastronomía en español, conviviendo previamente durante varias décadas con el neologismo de sentido *consumado*⁷. Este último muestra gran vitalidad a lo largo del siglo XIX, sin embargo, en el XX cada vez se hace más infrecuente llegando a desaparecer a causa de la fuerte presión que sobre él ejerce el galicismo *consomé*. Así lo atestigua la vigésima primera edición del diccionario académico.

Consumado es voz de la medicina y está en la lengua desde antiguo. El *Diccionario de Autoridades* (1729) la autoriza con una cita de Andrés Laguna⁸: «Entonces pues veréis los médicos mui turbados, y como remordidos de la conciencia, andar muy diligentes y apresurados a majar y exprimir pechugas, destilar capones, y hacer instaurativos y consumados». Este término médico permanece inalterable en el *DRAE* —desde la segunda hasta la décima edición— con una definición siempre referida a la medicina. Será en la undécima edición —ya superada la mitad de la centuria decimonónica— cuando delimite su significación en el ámbito de la gastronomía, precisando únicamente las características del caldo y prescindiendo de la indicación facultativa: «[...] y sirven sólo para nutrir al enfermo», presente en las ediciones anteriores. Estamos, pues, ante un trasvase de términos entre dos ámbitos de especialidad, en este caso el desplazamiento de una voz de la medicina hasta la gastronomía y, en consecuencia, la acuñación de un nuevo término⁹.

El corpus textual aporta numerosos ejemplos, algunos de fecha temprana, que muestran la vitalidad del neologismo de sentido; en *La nueva cocinera curiosa y económica*¹⁰ la receta del consomé se denomina «*consumado* o sustancia»¹¹, esto resulta bastante chocante si tenemos en cuenta que *La nueva cocinera*

⁷ Acerca de *consomé* y *consumado*, vid. Álvarez de Miranda (en prensa). [Agradezco a Pedro Álvarez de Miranda que me haya facilitado este artículo imprescindible para aprehender el tratamiento de las voces propuestas.]

⁸ En el *Fichero general RAE* leemos que Julio Casares alude en el artículo *consomé* de su *Diccionario* de 1956 a la voz antigua *consumado*, que ya trae Laguna hacia 1555. Sin embargo, el ilustre académico termina su comentario afirmando que «tanto aquí como en América todos decimos consomé, salvo algún recalitrante purista».

⁹ Se trata de una de las características de los vocabularios de especialidad para la formación de nuevos términos. Vid. Guilbert (1975).

¹⁰ Su autor, oculto tras las iniciales D.A.P.Z.G., declara que se trata de una obra de divulgación dirigida a «la clase más numerosa de la sociedad [...] a la cocinera de un particular» que trata de emular a los grandes cocineros, pero también «al ama de casa para hacer los honores en su mesa».

¹¹ «Consumado o sustancia. Se pone en una holla de cobre una buena presa de carne de vaca como de ocho libras, ocho gallinas viejas, dos perdices, cuatro patas de ternera, y se llena de agua, poniéndolo al fuego y espumándolo; se retira por tres

es una traducción del francés¹². *Consumado* permanece en la lengua de la gastronomía a lo largo del siglo XIX, y es especialmente frecuente en la segunda mitad de la centuria.

Ángel Muro, gastrónomo cosmopolita y cocinero de fama, lo emplea repetidamente, incluso evitando el galicismo, con una actitud rotundamente normativa (10):

- (10) [...] por este medio se eliminarían a la carne todos sus principios solubles y se conseguiría, en menos de media hora, un verdadero caldo concentrado, como el que los franceses llaman *consommé*, y que nosotros debemos llamar *consumado*, porque así lo mandan los maestros de la Academia de la Lengua. (Muro 1892-I: 356),

aunque guiado también por este mismo principio normativo, escribe en el artículo *caldo* de su *Diccionario*: «La cocina francesa tiene: caldo consumado a la regencia; caldo consumado a la antigua usanza; caldo consumado a la moderna». (Muro 1892: 358). Sin embargo, en *El Practicón* —una de las obras de culinaria de éxito en el primer tercio del siglo XX—, al definir el neologismo de sentido en el glosario¹³, reconoce la pujanza que ya había adquirido el galicismo cuando afirma: «*Consumado*. Así ha de llamarse el buen caldo concentrado que hemos dado en llamarlo en francés *Consommé*» (Muro 1883: 243), estableciendo la analogía semántica entre *consumado* de la cocina española y *consommé* de la francesa. A pesar del desacuerdo que, en torno a esta cuestión, habían mostrado otros gastrónomos de la época como Pardo de Figueroa, al acotar la diferencia entre ambas voces (11), pues consideraba la superioridad del consomé como plato propio de la gastronomía francesa:

- (11) Queden en habla francesa e inglesa los vocablos *consommé*, *sandwich*, *foie-gras*, *relevé*, *filet*, *roast-beef*, *beef-steak* y otros, y sea éste un tributo de cortesía y de justicia a las naciones a quienes se deben platos delicados o voces propias de la mesa y de la gastronomía. (Pardo de Figueroa 1888: 13).

El vigor que adquiere en el transcurso del siglo el préstamo *consomé* se afianza cada vez más, a pesar de que aún perdura alguna que otra postura antigalicista como la de Cotineli¹⁴ (1857: 11) cuando bajo el título «Cocido o puchero a la francesa» trae una detallada receta del auténtico consomé. Los textos del corpus corroboran el empleo que hace la mayoría de los gastrónomos del galicismo como préstamo crudo (12), evidentemente a causa de la fuerte presión que sigue ejerciendo el francés como lengua de prestigio.

Es interesante también considerar los procesos de reformulación que, para introducir el galicismo, nos ofrece el corpus, ya sea con la voz tradicional *caldo* (13), o incluso con el neologismo de sentido *con-*

veces un poco del fuego para que suba bien la espuma, y después de haber cocido suavemente, se echan en la holla unas zanahorias, nabos, cebollas y dos clavos de especia, y cocidas las carnes se cuele la sustancia por una servilleta fina para que se quede clara.» (D.A.P.Z.G. 1822-I: 283).

¹² Como revela el editor en una nota aclaratoria que incluye al final del índice del primer tomo: «Habiéndose publicado últimamente en París un tercer tomo por apéndice de esta obra, se ofrece dar a los mismos precios a continuación del segundo, para que no quede incompleta, pues contiene recetas muy interesantes de cocina y repostería».

¹³ Este manual de Ángel Muro nos brinda un glosario oculto de términos de cocina, intercalado en el cuerpo de la obra, pp. 234 y 245. A mayor abundamiento acerca de este glosario, *vid.* Torres Martínez (2018).

¹⁴ Rogelio Cotineli, cocinero con treinta años de experiencia —según anuncia en la portada de su libro— es el autor del *Manual de la perfecta cocina*, publicado en Madrid en 1875.

sumado, como cuando el prestigioso cocinero Adolfo Solichón¹⁵ reconoce la aclimatación del galicismo *consomé* en nuestra lengua —aunque aún lo trae como extranjerismo crudo—, y lo equipara semánticamente con la voz *consumado* (14):

- (12) *Consommé de ave a la crema*. [...] Conseguido esto, se deja enfriar durante dos o tres horas, y en el momento de servir la mesa se saca la crema del molde, se divide en trocitos, se echan estos en la sopera y luego se vierte el *consommé* encima, después de colado y desengrasado cuidadosamente. (Anónimo [*El cocinero práctico*] 1896: 102).
- (13) *Consommés o caldos concentrados*. Sabida es la importancia que estos preparados alcanzan en la cocina; por esta razón creemos que merecen capítulo aparte y que reclaman especial atención de cuantos conceden al arte culinario toda la importancia que realmente tiene en estos tiempos, *cujus Deus venter est*, y cuyo idealismo no raya a gran altura. (Anónimo [*El cocinero práctico*] 1896: 101)
- (14) *Consommé o consumado*, palabra francesa, adaptada hoy a nuestro idioma. *Consommer* significa consumir, o sea *consumado*, reducido. El *consommé* es simplemente un buen caldo reducido y clarificado. (Solichón 1900: 36).

A lo largo del corpus solo aparece un caso de adaptación del galicismo al español, cuando Mariano Muñoz¹⁶ trae *consumé*¹⁷, forma naturalizada resultado de un truncamiento entre *consumado* y *consomé*. Así, evita el neologismo de sentido y afianza su creación empleándola, no solo en el enunciado de los platos, sino también en el cuerpo de la receta (15), siempre reformulado con el adjetivo *clarificado*, no en vano la clarificación es la característica más destacada del *consomé*:

- (15) Sopa de quenefas al *consumé*. [...], y cuando se va a servir, se pondrá en la sopera el *consumé* o *caldo clarificado* y sobre este las quenefas, y se sirve. (Muñoz 1861: 20). Sopa de fideos al *consumé*. [...] se escurren y echan en un buen *consumé* clarificado. (Muñoz 1861: 28).

El seguimiento del neologismo *consumado* en el vocabulario de la gastronomía decimonónica termina por mostrarnos su escaso acomodo al final de la centuria, a pesar de que esta nueva acepción había ingresado pronto en el *Diccionario* académico de 1869, y de su recepción temprana en el repertorio de Núñez de Taboada de 1825 («Consumado. Caldo de ternera, pollo, y otras carnes, sacando toda la sustancia de ellas»), esta definición es la que repite casi al pie de la letra la undécima edición del *DRAE*, y añade otras dos características que no hemos encontrado en ninguno de los textos del corpus: «usado más comúnmente en plural»¹⁸ y «ordinariamente se cuecen en baño de María»¹⁹.

¹⁵ Para Agustín Lhardy el *Arte culinario* de Solichón es una obra imprescindible que viene a cubrir un vacío en la gastronomía española. Francisco Capella —antiguo cocinero del Real Palacio— le dedica un prólogo en el que, después de hacer la crítica de los numerosos libros de cocina publicados en España en el siglo XIX, brinda grandes elogios al de Solichón, no solo por el buen oficio que demuestra en las lides culinarias, sino también por la concisión y claridad con las que se acerca hasta el lector. Para terminar con una irónica invectiva contra los políticos del momento: «No estaría de más que regalase un ejemplar a los políticos que tienen la sartén por el mango, para que, ya que nos frien, tengamos el consuelo de que lo hagan con todas las reglas del arte.» (F. Capella: «Prólogo», en Solichón 1900: 12).

¹⁶ Se trata de un autor, comprometido con la gastronomía decimonónica, pues así se presenta en el prólogo de su obra *La cocina moderna, según la escuela francesa y española: estudios prácticos sobre este arte, según los adelantos de la época*: «Al tomar nuestra humilde pluma no nos ha guiado el interés que podría producirnos este trabajo: nos ha movido tan solo el deseo de presentar a nuestra patria, y en nuestro nativo idioma, un resumen de cocina según los adelantos hechos hasta el día en la vecina Francia». Para continuar aseverando la importancia que esta obra tiene para la gastronomía: «Irá arreglada en un todo bajo el punto de vista moderno, advirtiendo que nada de lo que haya escrito dejará de haber sido ejecutado por nosotros, y por esta razón los dibujos serán tomados de los mismos originales que nosotros presentaremos.» (Muñoz 1858: «Prólogo»: s/p). Este tratado fue publicado en 1858 con gran éxito, como muestran las reediciones corregidas y aumentadas que el autor sacó a la luz posteriormente. En este trabajo citamos por la edición de 1861.

¹⁷ Aunque no parece que la adaptación que propone Muñoz tuviera eco alguno entre los gastrónomos del momento.

¹⁸ A partir de la edición del *DRAE* de 1925 se suprime la indicación del uso en plural. *Vid.* Álvarez de Miranda (en prensa).

¹⁹ Este inusual procedimiento para la realización de un caldo permanece en el *Diccionario* académico hasta la cuarta edición manual de 1989; finalmente, la acepción de *consumado* referida al caldo desaparece del *Diccionario* académico en la vigésima primera edición. A mayor abundamiento *vid.* Álvarez de Miranda (en prensa).

Es quizá la presencia simultánea del galicismo reforzado por la noción de prestigio y el neologismo de sentido indiscutiblemente normativo, lo que lleva a afirmaciones farragosas como la que hace Praussols en su *Diccionario* (1900) cuando reflexiona en torno al galicismo *consomé* y a la voz castiza *consumado*: «*Consommé*. Palabra francesa que ha sido malamente adaptada a nuestro idioma con el nombre de consumado. Caldo de carne muy concentrado.», mientras que en la entrada *Consumado* se limita a proporcionar un sinónimo: «Concentrado».

Pero, como hemos visto en el ej. 13, es el afamado cocinero Solichón el que con su habitual estilo hace las precisiones oportunas: «El *consommé* es simplemente un buen caldo reducido y clarificado». (Solichón 1900: 36). En la década siguiente, la Condesa de Pardo Bazán (1913) en el epígrafe dedicado a «Caldos, sopas y purés» indica con la claridad meridiana que caracteriza sus escritos: «Los caldos de los que aquí hablaré están inspirados en la modernización de la cocina española» y explica a continuación el significado del neologismo de sentido *consumado* (16), que emplea en analogía semántica con el galicismo que notoriamente rechaza, pues no lo trae en ninguno de sus dos tratados gastronómicos.

- (16) El *consumado* en principio es un caldo de puchero como todos, la diferencia está en que es preciso dejarlo reducir hasta que las carnes suelten sus elementos nutritivos y se enriquezca con ellos el caldo. [...] y todo almuerzo fino empieza por una tacita de *caldo consumado*, frío en verano y reforzado por unas cucharadas de Jerez. (Pardo Bazán 1913: 1).

Es evidente que *consomé* termina imponiéndose gracias a la noción de prestigio que ejerce en su momento la gastronomía francesa sobre la española, hasta el extremo de que algún autor de éxito como el gastrónomo anónimo que publica *El cocinero práctico* 1899²⁰ prioriza en sus recetas el uso del galicismo *consommé* sobre la voz castiza *caldo*, que emplea a menudo para reformular el extranjerismo (17):

- (17) Así que haya hervido durante hora y media la mezcla, se agregan *consommé* y setas. (Anónimo [*El cocinero práctico*] 1896: 92). *Consommés* o caldos concentrados. Sabida es la importancia que estos preparados alcanzan en la cocina. (Anónimo [*El cocinero práctico*] 1896: 101). Después de cortar y machacar en un mortero 500 gramos de jamón cocido, se humedece con *consommé* o caldo concentrado; se le agrega en el mortero una cantidad de *salsa a la soubise*. (Anónimo [*El cocinero práctico*] 1896: 112). Se diluye sémola en *consommé*, se pone a enfriar cuando se haya espesado bastante el líquido, y se extiende en los moldes, de modo que resulte una capa de medio centímetro; (Anónimo [*El cocinero práctico*] 1896: 354).

El *CORDE* proporciona interesantes ejemplos²¹ del uso decimonónico del galicismo con un empleo generalizado del extranjerismo por parte de literatos prestigiosos en España y América.

Consomé y *consumado* conviven en los años centrales de la centuria con la voz tradicional *caldo*²², muy frecuente en los textos del corpus como, por ejemplo, en la *Cocina Moderna*, cuando Mariano Muñoz, a pesar de que introduce su creación *consumé* (14) en sustitución del extranjerismo crudo, también emplea

²⁰ *El cocinero práctico. Nuevo tratado de cocina, repostería y pastelería, con interesantes artículos de economía doméstica y horticultura*, fue uno de los recetarios de referencia en España de finales del siglo XIX y principios del XX. Reeditado en numerosas ocasiones desde 1883, la 4.ª ed. hasta 1896 la 14.ª ed., incluida la 12.ª, que fue publicada en México —aquí citamos por la 13.ª ed. publicada en Madrid por Saturnino Calleja—.

²¹ 1884 Cambaceres, Eugenio, *Música sentimental*: «tuve sobre la mesa una taza de *consommé*, pollo asado, camembert». 1891 Coloma, Luis, *Pequeñeces*: «que casi vinieron a echar por las narices el *consommé* à la Regence, servido en magnífica vajilla». 1895 Pérez Galdós, Benito *Torquemada y San Pedro*: «Diéronle champagne helado, *consommé* helado». 1896 Valera, Juan, *Los telefonemas de Manolita*: «Récipe: a eso de las nueve, *consommé* con huevo fresco, filet mignon, chaud froid».

²² El *Diccionario de Autoridades*, 1729, nos recuerda que la voz *caldo* ya está en el s. XVI en «Laguna, *Dioscórides*, lib. 2, cap. 32. El *caldo* de los peces frescos bebido por sí solo, y con vino relaxa el estómago». También en «Quevedo *Tacañ.*, cap. 11. Traxeron *caldo* y el de las ánimas tomó con entrambas manos una escudilla».

reiteradamente la voz *caldo*. Así, después de afirmar en la *Introducción* que «los grandes caldos son los principios necesarios para las sopas y salsas» comienza la obra con la receta de «gran caldo de carne» (Muñoz 1858: 9) en la que describe minuciosamente el proceso de elaboración del *consumado*. También recogemos este mismo concepto en el recetario del popular tratado *Novísimo arte práctico de cocina* de José Antonio Giménez y Fornesa²³ cuando, bajo el título «caldo de sustancias» (18), describe la receta del *consumado* pero sin nombrarlo:

- (18) *Caldo de sustancias*. Pónganse manos de ternera, trozos de vaca, caza y aves viejas, con caldo del puchero; se menea y se añade con el mismo caldo del puchero a medida que se forme la jaletina; espúmese, añadid raíces, ajo y clavo; se deja disminuir a fuego lento cinco horas, y por último se cuele. (Giménez y Fornesa 1871: 12)

La voz *caldo* está presente en la mayoría de los textos revisados, empleada de manera habitual para reformular ambos neologismos: *consumado* y *consomé*, además de un uso prioritario para referirse al líquido en el que se cuece la vianda. Esta voz tradicional suple muchas veces a los neologismos, como hemos comprobado en *Arte de arreglar comidas*²⁴ (Un Gastrónomo Jubilado 1869) donde no recogemos nunca *consumado* ni *consomé*, únicamente *caldo*; tampoco emplea los neologismos Cortés y Morales (1866) en su *Diccionario Doméstico* donde, al final del artículo *caldo* trae *caldo de carne*, una detallada receta de *consumado* o de *consomé*, aunque sin nombrarlos, incluyendo incluso el específico proceso final de la clarificación (19):

- (19) Hemos dado una breve reseña de los *caldos* que constituyen el principio de las sopas y salsas; solo nos resta decir que estos *caldos* pueden clarificarse y dejarlos transparentes, y de este modo quedan purificados de tantos cuerpos extraños como tienen; lo que se consigue batiendo dos o tres claras de huevo con unos alambres, y a medio batir aumentarles un poco de caldo, sin dejar de agitarlas, para incorporar todo esto al caldo, que esté bien desengrasado; Cortés y Morales (1866: 163).

Eladia Martorell, autora de *Carmencita o La buena cocinera*²⁵, trae *caldo de enfermo* (1899: 12) con una receta que también corresponde al *consumado*, aunque no usa nunca *consumado* ni *consomé*. Breccarelli (1898) no emplea el neologismo de sentido en los enunciados de las recetas; sin embargo, sí lo usa al describir los caldos. En un plato tan común como la sopa de fideos lo incluye reformulándolo con valor de equivalencia: «Sopa de fideos. Échanse por partes en el *caldo* o en el *consumado* en ebullición los fideos quebrados, y se les deja hervir únicamente lo bastante para que sean cocidos sin estar demasiado blandos.» (Breccarelli 1898: 7).

El rastreo por la voz castiza *caldo* nos facilita el hallazgo de otro neologismo de esta misma familia léxica. Se trata del calco *caldo corto*²⁶, adaptado mediante la traducción del término francés *court-bouillon*²⁷.

²³ José Antonio Giménez y Fornesa fue un afamado gastrónomo y gran divulgador, así lo enuncia en el «Prólogo» de su libro: «Mi objeto no es otro que presentar al público una recopilación de secretos y operaciones económicas y provechosas, aprobadas e inventadas por los mejores profesores, sobre las facultades que versan, cuyos resultados pueden contribuir a proporcionar alguna economía, o dar una idea cierta y útil.» (Giménez y Fornesa 1871⁵: 6). Su tratado fue un manual de gran éxito, reeditado numerosas veces hasta los últimos años del siglo, como muestra la undécima edición, que salió a la luz en 1893.

²⁴ Cuyo anónimo autor se presenta en la portada del libro como «Un gastrónomo jubilado».

²⁵ Este manual, muy popular en su momento, actualizado y aumentado por la hija de la autora, fue reeditado a lo largo del siglo XX hasta alcanzar la 50.^a ed. en 1974. El libro contiene también algunas recetas de la cocina americana y especialmente cubana, pues Eladia Martorell había nacido en la isla caribeña.

²⁶ «caldo corto. m. caldo compuesto de agua, vino blanco, alguna verdura y especias, que se emplea para cocer pescados». *DLE*, actualización de 2022, s. v. *caldo*.

²⁷ El *TLFi* data esta voz de la gastronomía en 1651, autorizándola en el siglo XIX con una cita de Émile Zola (*Fécondité*, 1899): «Elle [Rose] voulait que l'eau fût sur le feu, avec le vin blanc, les carottes, les épices du court-bouillon».

El período de aclimatación de este galicismo al español ofrece diversas variantes, la más frecuente es *medio caldo*, empleado en el último tercio de la centuria para nombrar un caldo suave en el que se cuece el pescado, de ahí que no sea, ni tan sustancioso, ni tan largo en su período de cocción como el *consumado* o el *consomé*. El corpus textual trae numerosos ejemplos de este neologismo de vida efímera (20 y 21), acompañado a menudo de adjetivos que le proporcionan mayor expresividad o de complementos preposicionales (21 y 22).

- (20) El *medio-caldo* más sencillo se compone de agua salada, en la cual se cuece el pescado: de este modo conserva cada pescado el gusto que le es natural. Pero como ciertos pescados, en general, todos los de agua dulce, tienen poco sabor, [...] se halla obligado el cocinero a recurrir a los *medio-caldos compuestos*, con el objeto darles un sabor más pronunciado. (Anónimo [*Cocina moderna*] 1875: 89-90).
- (21) Los dos trozos así obtenidos se cuecen en un *medio caldo de vino blanco* con perejil en rama. (El cocinero práctico 1899: 201). Éste se elabora con restos de pescados fritos, cociéndolos con vino blanco o con *medio caldo blanco*, después de quitar a los restos la piel y las espuenas. (Anónimo [*El cocinero práctico*] 1896: 356).
- (22) Sollo con caldo azul. Cuécese el pescado con *medio caldo al azul* sin despojarle de las escamas; (Anónimo 1896: 192) Perca a *medio caldo*. Para preparar este plato, se escama el pez, se destripa, se le despoja de sus agallas y se pone a cocer en un *medio caldo*. (Anónimo [*El cocinero práctico*] 1896: 193).

El autor de *El cocinero práctico* (1896) —gastrónomo consagrado como evidencia su libro— nos recuerda en el «Prólogo» que se ocupa no solo de la cocina económica de cada día, sino también de la más refinada, ambas tomadas de cocineros nacionales y extranjeros, de ahí que los préstamos no escaseen en su obra, a veces incluso con la presencia de voces tan infrecuentes como el extranjerismo *water-fish*. Estamos ante otra de las variantes, ahora con un anglicismo, que surge para denominar el caldo corto (23), cuya diferencia conceptual se limita al uso generoso del perejil:

- (23) *Water-fish* de perca. Este condimento, que es el preferible para las percas, en sentir del barón Brisse, es en realidad muy parecido al *medio caldo* holandés, y para obtenerle se escogen seis grandes matas de perejil con sus raíces correspondientes; se raen éstas sin separarlas de sus ramitas y se ponen a hervir durante tres horas en agua con sal, un tallo de puerro blanco, una chirivía cortada en trozos y un pimiento colorado. Reducido el *medio caldo* hasta que se espese lo bastante, se saca el pimiento y el puerro, y se echan las percas a cocer. (Anónimo [*El cocinero práctico*] 1896: 194).

También en la *Cocina moderna* (1875) recogemos el anglicismo con una definición muy somera: «El *water-fish* es un *medio-caldo* hecho con agua, a la que se han añadido muchas raíces de perejil». (Anónimo [*Cocina moderna*] 1875: 92). Praussols (1900) le dedica un artículo en su *Diccionario*, donde afirma que *water-fish* es: «Medio caldo de pescado cuya base es el perejil. Es propio de la cocina inglesa, de la que procede».

Es en los albores del siglo xx cuando los gastrónomos y cocineros comienzan a emplear el calco, *caldo corto*, tal como perdura la voz hasta hoy (24):

- (24) Cocimiento de pescado al *caldo corto court bouillon*. Se ponen a cocer en una cacerola tres partes de agua y una de vino blanco, cebollas y zanahorias cortadas, sal y hierbas aromáticas. Después de una hora de cocimiento se pasa por un cedazo ese caldo, y se pone en una barquilla proporcionada al tamaño del pescado que se va a cocer. Se mete el pescado en la barquilla y se pone al fuego hasta que hierva. (Solichón 1900: 124).

Sin embargo, Solichón hace patente la novedad de la voz no solo, con la reformulación que ofrece en el ej. 24 al introducir el extranjerismo en aposición al calco, sino que muestra también la fluctuación de la voz recién acuñada, cuando la trae en su texto invirtiendo el orden de las dos bases (25), pues hace la traducción literal del original francés.

- (25) Sollo al *corto caldo*. [...] El sollo no se escama, pero sí se le quitan las agallas con un paño de cocina para no pincharse; se destripa con esmero y se cuece al *corto caldo*, como he indicado en el capítulo de los relevés. (Solichón 1900: 224).

El galicismo lo registra A. Muro en el *Diccionario General de Cocina* (26), y en *El Practicón* (27), aunque en ambas obras proporciona una definición inexacta²⁸, porque denomina *caldo corto* a la acción de cocer el pescado y no al proceso de preparación del caldo en el que se cocerá posteriormente ese pescado.

- (26) *Caldo corto*. Es el *court bouillon* de la cocina francesa. Consiste en cocer el pescado o algunas legumbres en agua fría para retirar la vasija del fuego al primer hervor y dejar el manjar hasta el momento de servirlo o de prepararlo con algún aliño en el agua que ha cocido. (Muro 1892-1: 359).
- (27) *Caldo corto*. Manera de preparar el pescado, que consiste en hacerlo hervir en agua aromatizada de diferentes maneras, mezclada o no con vino. (Muro 1883: 236)

Otro neologismo que surge en este mismo campo léxico es *caldo seco* o *en pastillas* que recogemos en 1875, en el *Manual de la perfecta cocina* de Rogelio Cotineli²⁹. El ejemplo 28 trae una útil receta para la preparación casera de un caldo deshidratado, con la ventaja añadida de su conservación y almacenamiento. Este neologismo —a menudo con el adjetivo *portátil*— viene además doblemente reformulado dada la novedad del concepto³⁰. El autor anónimo de *El cocinero práctico* (1896: 569) lo denomina *extracto de caldo de Liebig* o *caldo de Liebig*: «El jarabe de muscolina de Reveil es análogo al *caldo de Liebig* elaborado, según queda dicho, con carne puesta antes a macerar en agua acidulada con ácido clorhídrico». (Anónimo [*El cocinero práctico*] 1896: 571).

- (28) *Caldo seco portátil o en pastillas, o extracto de vaca*. Para esta preparación, que puede conservarse muchos años, se toman dos pies de ternera, seis libras de buey o vaca, una libra y media de tapa de ternera y cinco libras de carnero: [...] hecho lo cual se reúnen, se cuelan y se hacen evaporar al baño maría, hasta que tenga la consistencia de pasta, se retira de la vasija y extiende sobre una piedra unida, se corta en pequeñas pastillas, que se acaban de secar al baño maría o en una estufa, hasta que las pastillas sean quebradizas; [...]. Empleo. Se disuelve una media onza o quince gramos de estas pastillas en el agua, se añade un poco de sal, se calienta al rescoldo y se usa. (Cotineli 1875: 13)

Ángel Muro trae el neologismo *caldo seco* en *El Practicón*: «Del caldo a la española queda dicho bastante y voy a dar ahora la fórmula del *caldo seco portátil en pastillas*, o sea el producto conocido con el nombre de extracto de caldo de vaca, que le ha valido a Liebig nombre y fortuna» (Muro 1883: 77). Y continúa, el gastrónomo cosmopolita, describiendo la receta que casualmente es idéntica a la que veinte años antes nos había deparado Cotineli. Pero no termina aquí el plagio porque, en la misma década en la que

²⁸ Como sucede a menudo en el recetario de Muro (1892, 1883).

²⁹ Cotineli nos proporciona un indicio de la novedad de esta voz al incluirlo en la portada del libro, cuando a continuación del título escribe: «Contiene: Cocido a la francesa, a la española, *portátil o en pastillas*. Sopas y caldos de carnes, pescados, yerbas, y refrescantes para enfermos. Potajes. Salsas. Carnes: varios modos de confeccionarlas. Pescados: diversos guisos. Patatas, verduras, sustancias farináceas (revalentas). Tortillas varias. Pastelería. Mazapanes. Confituras, etc.» (Cotineli 1875: «Portada»).

³⁰ Este caldo —económicamente muy ventajoso como alternativa a la carne— fue inventado por el químico alemán Justus Von Liebig a mediados del siglo XIX, llegando a alcanzar gran popularidad en Europa después de un proceso industrial y de comercialización. Más tarde a principios del s. XX también lo comercializó Maggi en Italia. Aunque, desde un siglo antes, a mediados del XVIII ya hay noticias, en un tratado de cocina inglés, de un caldo seco fácil de transportar.

escribe Muro, leemos por tercera vez la misma receta, incluso con idéntico título que el de Cotineli: «*Caldo seco* portátil o *en pastillas*, o extracto de vaca»³¹; ahora es Brecarelli (1898: 5) el que la incluye en su *Manual de la cocinera española y americana*, publicado en Madrid y en México con numerosas reediciones en ambas ciudades.

Sin embargo, no todos los préstamos superfluos de la gastronomía decimonónica van a correr la misma buena suerte de la voz *consomé*, con una aclimatación tan sencilla y un afianzamiento capaz de desplazar al neologismo de sentido *consumado*, tal vez a causa de la reminiscencia del caldo de enfermo que evocaba su predecesor, el término de la medicina.

El número de galicismos que aporta el corpus textual es muy elevado, muchos no llegarán nunca al *Diccionario* académico y otros terminarán por desaparecer, a pesar de que muestran un uso muy recurrente en la literatura de la culinaria decimonónica. Tal es el caso del galicismo *ordubre*, difusa aclimatación fonética de la voz francesa *hors-d'oeuvre*³², cuyo empleo en los textos despojados data de fecha temprana. Ya en la tercera década del siglo Sebastián de Miñano da testimonio de la nueva voz (29), criticándola —junto con otras— en sus escritos satíricos:

- (29) Pues vuelta con los *ordubres* calientes, que puede que alguna *bechamela* o algún *champignon* con costra le agraden a la *chevaliere*, y más si se la dan decorada a la *nougat* o al *ermitage*. Ni aunque usted me la decorara con cuantos términos extravagantes hay en todas las lenguas del mundo, era yo capaz de probar una pepitoria de idiomas como la que usted ha hecho en esas pocas líneas. (Miñano 1820-1823: 152).

Por las mismas fechas espigamos también algunos otros vocablos para denominar este mismo concepto, por ejemplo, el cocinero Rementería evita el galicismo y lo nombra con la voz *platillos* (30). Téngase en cuenta que el manual de Rementería es una traducción del francés³³ adaptada al gusto y al estilo de la cocina española, como indica el propio traductor en la «Advertencia» cuando llama la atención sobre el amplio abanico que constituye el público lector al que se dirige: «[...] tanto a los diestros cocineros, como a las cocineras y madres de familia, así de la ciudad, como del campo, y a todos aquellos que quieran conocer el uso y efectos [...] de los alimentos en su preparación» (Rementería y Fica 1828: 5), de ahí que preste especial atención al léxico de la gastronomía, evitando en todo momento los extranjerismos e incluso los calcos como la voz *ordubres*, que adapta con la metonimia *platillos* (30):

- (30) *Platillos*. Los hay de dos especies, calientes y fríos; aunque por lo regular no se hace uso sino de los últimos, [...]. Se pueden contar en el número de los *platillos* los embuchados y albondiguillas de toda especie, las berengenas, langostas, cangrejos y un blanco, los sesos de carnero o de ternera fritos, [...]. *Platillos* fríos. Pepinillos, melón, aceitunas, pan y manteca, rábanos, alcachofas con prebe. (Rementería y Fica 1828: 67-68).

³¹ Nótese que incluso la puntuación es la misma en los dos textos: «Para esta preparación, que puede conservarse muchos años, se toman dos pies de ternera, seis libras de buey o vaca, una libra y media de tapa de ternera y cinco libras de carnero: [...], hecho lo cual, se reúnen, se cuelan y se hacen evaporar al baño maría hasta que tenga la consistencia de pasta, se retira de la vasija y se extiende sobre una piedra unida, se corta en pequeñas pastillas, que se acaban de secar al baño maría o en una estufa hasta que las pastillas sean quebradizas; [...]. Empleo. Se disuelve una media onza o quince gramos de estas pastillas en el agua, se añade un poco de sal, se calienta al rescoldo y se usa». Brecarelli (1898: 5-6).

³² «Hors(-)d'oeuvre. B. Mets léger(s) servi(s) au début du repas, après le potage ou avant le premier service. Alors, dit-il, hors-d'oeuvre variés pour tout le monde (QUENEAU, Pierrot, 1942, p. 162). Étymol. et Hist. 2. 1690 "mets servi au début d'un repas" (FUR.)». (TLFi).

³³ El *Manual del cocinero, cocinera y repostero: con un tratado de Confitería y Botillería, y un método para trinchar y servir toda clase de viandas...*, es la versión en español del *Manuel du cuisinier et de la cuisinière*, de M. Cardelli, obra que gozó de gran éxito en Francia.

Tres décadas más tarde, aún constatamos algún que otro intento de sustituir *ordubre* por un calco más afín a la lengua española, cuando Mariano Muñoz —en *La cocina moderna*— lo reemplaza por *platos volantes* (31):

- (31) Llámense *platos volantes* (*hors d'oeuvres* [sic]), todo lo que por su calidad o ligereza no fastidia el estómago y estimula el apetito. De estos los hay calientes y fríos, aquellos que en el servicio a la rusa son pasados como los demás platos a los convidados después de la sopa, y estos que son colocados con anterioridad en la mesa donde quedan hasta los postres. (Muñoz 1861: 40).

Únicamente la noción de prestigio, que detentan en el siglo XIX la lengua y la cultura francesas, puede explicar que una voz como este galicismo, adaptado a duras penas al español, llegara a ser prácticamente aceptado por la mayoría de los usuarios de la lengua de especialidad, es decir, los cocineros y los gastrónomos. Sin embargo, a lo largo de la centuria el corpus textual nos muestra todavía algún nuevo intento para acuñar otro calco que evite la presencia del poco agraciado *ordubre*. El anónimo autor de *La cocina moderna* introduce en la primera edición el neologismo de sentido *platos ligeros* (32), para nombrar este concepto ya plenamente aceptado por la gastronomía hispana. Pero llama nuestra atención que este mismo autor, cuando revisa el texto para la novena edición de 1888, emplea el galicismo *ordubre* al que dedica un epígrafe con su correspondiente descripción, aunque conserva también el término *platos ligeros* para reformularlo (33):

- (32) *Platos ligeros* fríos y calientes. Vaca. Salchichas, croquetas, pulpetas y cuajar de vacas. Ternera. Cabeza, orejas, tendrones [sic], hígados, mollejas, costillas, manos rellenas y salchichas. Carnero. Lenguas, riñones, criadillas, pies y colas. [...] Manteca, rábanos, pepinillos en adobo, legumbres crista-marina. Alcachofas en pimienta, aceitunas, anchoas, atún escabechado, etc., etc. (Anónimo [*Cocina moderna*] 1875: 44).
- (33) *Ordubres*. Se llaman así, por corrupción de la palabra francesa *hors-d'oeuvre*, los *platos ligeros* sin consecuencia que se sirven inmediatamente después de la sopa y adornan la mesa desde el principio de la comida hasta el segundo servicio. (Anónimo [*La cocina moderna perfeccionada*] 1888: 108). La clasificación de los guisos se reduce a siete especies distintas, que son: sopas, relevos, entradas, *platos ligeros*, llamados por algunos *ordubres*, asados, intermedios y postres. (Anónimo [*La cocina moderna perfeccionada*] 1888: 24). Los *ordubres* son la manteca, los rábanos, las anchoas, las sardinas, salchichería, tortas, etc. (Anónimo [*La cocina moderna perfeccionada*] 1888: 30).

Varias son, pues, las variantes que surgen a lo largo del siglo para sustituir al denostado galicismo: *platillos*, *platos volantes* y *platos ligeros*. Todas ellas voces normativas, propuestas por especialistas ante la necesidad de acuñar un neologismo aceptable para el sistema del español, de tal manera que designe el mismo concepto que ya había sido introducido en el léxico de la gastronomía con un galicismo de difícil fonética como *hors-d'oeuvre*. No obstante, *ordubre*, a medida que avanza el siglo, se emplea cada vez más en la mayoría de los tratados de gastronomía, a pesar de todos los esfuerzos aquí recogidos.

En el glosario oculto que trae en *El Practicón*, Ángel Muro dedica un artículo al extranjerismo *hors-d'oeuvre*, éste le sirve de pretexto para justificar el uso del galicismo naturalizado *ordubre*, al que concede carta de naturaleza en cuanto a su uso y difusión en lengua española, aunque no duda en calificarlo de vulgar (34).

- (34) *Hors d'oeuvre*. Entradas más insignificantes, o más bien, pequeñas entradas. Los hay calientes y fríos. Los pastelillos calientes, los bocadillos, las croquetas, los cromesquis, las conchas, las cajitas, etc., son *hors d'oeuvre* calientes. También suelen llamarse así por ser algunos, ape-

ritivos, entremeses, etc. Es vulgar llamar a estos manjares *ordubres*, pero la palabra no es castellana, por más que el uso y el abuso la [sic] han dado patente de nacionalidad, y que yo la usaré cuando se me antoje, seguro de que ha de entenderla todo el mundo. (Muro 1883: 241).

Más adelante, ya en el cuerpo del texto, bajo el marbete «*Ordubres, Entremeses, Postres*», este gastrónomo, con su discurso habitual y su actitud tantas veces crítica, defiende el empleo y la pervivencia de tan tosco calco (35) al tiempo que lamenta la actitud de rechazo de la *Academia Española* ante el galicismo.

- (35) *Ordubre* no es palabra castellana. La Academia de la Lengua no la quiere admitir, y hay que resignarse a vivir sin *ordubres*..., en el Diccionario. Pero en cambio, la aceptamos, la entendemos, y sabemos lo que quiere significar y lo que significa, los cincuenta o sesenta millones de habitantes de ambos hemisferios que hablamos castellano a diario. Verdad que la palabra *ordubre* es una adaptación o traducción burda, aunque sencilla, del francés *hors d'oeuvre*, que significa, fuera de obra; mas el uso y hasta el abuso la han impuesto, y *ordubre* tendremos para rato. (Muro 1883: 776).

Pero no es Muro el único que sale en defensa del extranjerismo naturalizado, en fecha cercana recogemos en *El cocinero práctico* un alegato para justificar la voz *ordubre* gracias a la universalización que ya había alcanzado entre los usuarios. No obstante, este gastrónomo anónimo se mantiene en una posición equidistante entre los que apoyan el empleo del neologismo semántico y los que abogan por el calco. Así, llama la atención que, para reformular el galicismo, emplee *platos ligeros* (36), término que ya había usado dos décadas antes el autor del tratado *Cocina moderna* (32), con una buena acogida entre los gastrónomos.

- (36) *Ordubres*. Esta palabra, corrupción de la francesa *hors d'oeuvres*, se ha generalizado por la gente del oficio para designar los *platos ligeros* que se sirven después de la sopa, y que se mantienen sobre la mesa a disposición del convidado, hasta que se presenta el segundo servicio. Sirvense estos manjares en platos especiales y de diferentes formas, procurando que sean elegantes y de colores bien combinados para que adornen la mesa. Los *platos ligeros* de que hablamos no son indispensables para que las comidas resulten bien combinadas, pero amenizan grandemente los banquetes y están muy generalizados, aun cuando los verdaderos gastrónomos no les tributan grandes honores; en cambio las mujeres y los comensales afeminados los suelen preferir. (*El cocinero práctico* 1896: 119).

Praussols (1900) aborda el galicismo en dos artículos de su *Diccionario*, en uno encabezado por el extranjerismo, que define así: «*hors-d'oeuvre*. Frase francesa adaptada a nuestra cocina con la palabra *ordubre*. Entremeses, platillos, aperitivos, encurtidos» (Praussols 1900: 72), y en otro con el calco: «*ordubres*. Galicismo introducido en nuestra cocina para designar los entremeses. En francés: *hors-d'oeuvre* (fuera de la lista), esto es: *platos ligeros* no comprendidos en la lista.» (Praussols 1900: 94), reformulando el calco naturalizado *ordubres* con el neologismo semántico *platos ligeros*.

Es evidente que el neologismo *platos ligeros* ya había alcanzado al final del siglo un puesto en la lengua de la gastronomía, con el que bien podría haber desbancado al galicismo. Sin embargo, no prosperó porque los hablantes y especialistas tomaron partido por otro neologismo semántico cercano conceptualmente: la voz *aperitivo*, instalada de antemano en la lengua de la gastronomía con tal pujanza que contribuirá muy activamente a la desaparición del áspero *ordubre*. Tanto es así que este último calco, ya a mediados del siglo xx, puede ser considerado como un caso de pérdida léxica.

Aperitivo es voz de la medicina³⁴ y así permanece en la lengua hasta bien entrado el siglo XIX, en que, por influencia de la gastronomía francesa, desliza su significado hacia el ámbito de la gastronomía, cobrando un valor diferente, pues pasa del significado inicial de la medicina ‘que abre y limpia las vías’ hasta ‘que sirve para abrir el apetito’³⁵. Esta voz, muy recurrente en numerosos tratados médicos, llega a la lengua de la gastronomía en el s. XIX, pasando posteriormente hasta la lengua común, ya entrado el s. XX. Estamos, pues, ante un neologismo de sentido que ha sido trasvasado desde la medicina hasta la gastronomía gracias a la influencia de la cultura francesa, por lo que podemos considerarlo una creación inducida (Álvarez de Miranda 2009: 146).

El neologismo semántico se incorpora al *DRAE* en la undécima edición con una segunda acepción y sin la marca técnica *Med.*: «m. Cualquiera sustancia que sirve para abrir el apetito. Se usa también como adjetivo». Pero va a ser en la duodécima cuando adquiera mayor relevancia al ocupar el primer puesto del artículo, prescindiendo de la apostilla «cualquiera sustancia» —con reminiscencias de la voz médica—; además de la rectificación en el orden de la categoría gramatical, que había sido alterado en la edición anterior: «adj. Que sirve para abrir el apetito. Ú. t. c. s. m.». Así permanece hasta el Suplemento de 1970, en que se registra el concepto moderno de la voz *aperitivo*, formulado con dos acepciones: «3/m. Bebida que se toma antes de una comida principal. 4/ Manjares que suelen acompañar a esta bebida».

Entre los repertorios no académicos, solo dos se hacen eco del neologismo, el *Nuevo Diccionario Enciclopédico Ilustrado de la Lengua castellana* de Manuel Toro y Gómez, 1901, lo trae en la primera acepción del artículo con la misma definición del *DRAE*, autorizándolo con una cita de carácter higienista, que documenta en la *Enciclopedia*: «El uso de aperitivos alcohólicos, tan extendido en otros países es muy perjudicial para la salud»; también acoge el neologismo el *Gran Diccionario de la Lengua castellana*, de Aniceto de Pagés, 1902. Este ilustre lexicógrafo antepone la acepción gastronómica a la de medicina, pero, además, autoriza el neologismo con dos ejemplos que ofrecen gran interés para la historia de esta voz. En primer lugar, con una cita de Jaime Vera referida a las bebidas aperitivas, y en segundo lugar, cuando incluye un texto de Emilia Pardo Bazán con el que documenta por primera vez el sentido figurado de la voz, cuya recurrencia recoge el *CORDE* con ejemplos de España y América³⁶.

Nótese que los dos repertorios no académicos antes citados priman uno de los valores conceptuales del neologismo semántico, el referido a las bebidas³⁷, sin hacer alusión alguna al correspondiente a los

³⁴ Lo trae el *Diccionario de Autoridades*, 1726: «adj. Cosa que abre y limpia las vías. Es voz usada de Médicos y Botícarios que se aplica a cualquier medicamento que causa este efecto». Es voz antigua, está en la *Cirurgia Mayor de Lanfranco*, 1450: «melecinas aperitivas», con un empleo muy recurrente, hasta el s. XX, en los principales tratados médicos (*Fichero general RAE*). También lo acoge Esteban de Terreros en el *Diccionario de la lengua castellana con las voces de ciencias y artes* como «diurético, término de Medicina». *Aperitivo* permaneció en el *Diccionario* académico con la misma definición de *Autoridades* hasta la duodécima edición, en que fue renovado después de haber sido revisada la voz por la Corporación de la *Real Academia de Medicina* y aprobada por la *RAE* el 8 de marzo de 1877: «[...] examinadas las cédulas de la Academia de Medicina», entre otras «fue aprobado aperitivo -va». Según consta (Acta 8 marzo de 1877 *RAE*: 24 r).

³⁵ Según Alain Rey (2020) en francés la evolución de *apéritif* es muy semejante y previa en el tiempo a la voz del español aperitivo. «Ce sens, substantivé pour *médicament qui ouvre les pores* (1751), a dû vieillir et disparaître dans la première moitié du XIXe s., pour qu’une autre valeur, correspondant à « qui stimule, ouvre l’appétit », puisse se développer après 1850».

³⁶ 1855 Bello, Andrés (Venezuela); 1880-1881 Mesonero Romanos; 1884 Cambaceres, Eugenio (Argentina); 1891 Clarín (= Alas, Leopoldo); 1896 Riva Palacio, Vicente; 1896 Gamboa, Federico; 1902 González Prada, Manuel (Perú); 1909 Lugones, Leopoldo (Argentina).

³⁷ Es interesante al respecto el comentario de Alain Rey (2010) en la entrada que dedica a la voz *apéritif* en el *Dictionnaire Historique de la Langue Française*: «Au cours du XIXe s., l’adjectif se substantive à nouveau pour désigner, au masculin, une boisson alcoolisée prise avant le repas (1888, Maupassant). Il s’agit d’une désignation quelque peu publicitaire et pseudo-médicale, dont le succès est dû aux mœurs françaises et à l’alcoolisme convivial». Pues relaciona el aperitivo-bebida con el

manjares. Sin embargo, los diccionarios de especialidad sí recogen la acepción relacionada con la comida, como leemos en Praussols (1900: 11): «*Aperitivo*. Llámase así a lo que tiene la propiedad de estimular el apetito, como los encurtidos, los pepinillos, la cerveza, el ajeno, el biter, etc.», incluyendo las dos acepciones que registrará en 1970 el Suplemento del *DRAE*. Otras veces, este mismo diccionarista alude a la voz *aperitivo* en paralelismo semántico con *ordubre*: «Encurtidos. Variantes. Pícles. Achards. Conservas en vinagre que son servidas como *aperitivos* y *ordubres*» (Praussols 1900: 53), aquí ofrece los primeros testimonios de cómo el neologismo *aperitivo* aventaja al calco *ordubre*, al tiempo que insiste en la progresiva identidad semántica de ambos préstamos.

Ángel Muro, siempre preocupado por la manera de nombrar, desestima el valor sinonímico ya detectado en el uso de *ordubre* y *entremés*, pero no duda en igualar *aperitivo* con la voz *ordubre* (37):

- (37) No falta quien haga sinónimos *ordubre* y *entremés*, pero si resulta para algunos casos, no conviene en la mayor parte en que los *ordubres* son manjares que se sirven como *aperitivos*. Además, cuando la palabra francesa se coló de rondón en la cocina, significaba solamente todo aquello que no componía parte de la comida formal, y que no podía, por consiguiente, satisfacer la necesidad o el apetito del comensal. (Muro 1883: 776).

J. Giner (1971-81) reflexiona acerca del deslizamiento semántico del vocablo *aperitivo* en varias cédulas del *Fichero general RAE*, valorando la acepción referida a las bebidas pero también el significado relacionado con los alimentos. Así, establece la diferencia que existe entre los manjares aperitivos que pueden acompañar a la bebida y el plato de comida también llamado aperitivo. Y aporta una interesante cita de Darmesteter h. 1900³⁸, en donde el ilustre filólogo afirma que este plato (en fr. *hors-d'oeuvre*) «qu'on offre [...] avant le premier service», se llama también *aperitivo*. Los ejemplos espigados en el corpus textual avallan la teoría de Darmesteter antes que la prevalencia del aperitivo-bebida que fundamentan los repertorios lexicográficos no académicos. Únicamente Pérez Zúñiga en su libro *Cocina cómica*, proporciona un testimonio de la voz *aperitivo* (38) aludiendo sólo a las bebidas, cuando escribe en tono crítico burlesco:

- (38) No dejes de ofrecer *entremeses* a las señoras, y mucho más si tienen la probabilidad de ser manjares. ¿Qué les gusta lo que las [*sic*] ofreces? Pues contarás con su eterno reconocimiento. ¿Que no les gusta? Pues recibirás un *desaire*, lo cual es amargo siempre, y ya sabes lo conveniente que es empezar a comer con algo amargo por vía de *aperitivo*³⁹. (Pérez Zúñiga 1897: 10-11).

Si bien es cierto que las voces *aperitivo* y *entremés* presentan analogías entre sí, también lo es que cada una posee rasgos semánticos propios, que cobrarán un significado más especializado en el transcurso de las primeras décadas del s. XX; en el caso de *entremés* con progresiva restricción semántica de la voz. *Entremés* es una creación inducida porque, gracias a la fuerte pujanza de la cultura gastronómica del país vecino, se instala en la lengua de la culinaria en español y encuentra su acomodo como neologismo de

alcoholismo —verdadero problema ya persistente en la sociedad decimonónica—; además también señala el matiz seudocientífico del neologismo, tratando de vincularlo a su origen como voz de la medicina. Este matiz higienista, tan en boga en la Europa de finales del XIX, es el mismo que ofrecen Toro (1901) y Pagés (1902) en sus repertorios, con los ejemplos que traen para autorizar el neologismo aperitivo.

³⁸ Adolphe Hatzfeld & Arsène Darmesteter (1890-1900): *Dictionnaire général de la langue française du commencement du XVIIIe siècle jusqu'à nos jours...* t. I.

³⁹ Las bebidas del aperitivo eran predominantemente amargas: «[...] el ajeno, el vermouth y el bitter», así lo indica Aniceto de Pagés en el artículo *aperitivo*, *va.* (*Gran Diccionario de la Lengua castellana*, 1902).

sentido, al tomar el significante de la voz del teatro que ya estaba en castellano desde antiguo⁴⁰. El *Diccionario Doméstico* (1866) acoge pronto el neologismo gastronómico *entremés* (39) y adelanta el significado que este adoptará en el siglo XIX:

- (39) *Entremés*. En otro tiempo eran los entremeses las diversiones y pasatiempos entretenidos, que tenían lugar durante las comidas y en los momentos en que se renovaba el servicio. Hoy se designa con esta palabra los platos que se sirven entre plato y plato de los de una misma comida y antes de los postres. Ordinariamente consisten en aceitunas, manteca, queso, rabanitos, pepinitos o cebollitas en vinagre o encurtidas, salchichón, sardinas fritas, anchoas preparadas con aceite [y] un poco de vinagre, huevos duros y picados, perejil y alcaparras; cosas todas que excitan el apetito. (Cortés y Morales 1866: 357).

Sin embargo, los primeros cocineros que introducen el nuevo concepto de la gastronomía francesa en sus textos lo adoptan con la voz *intermedio* (40 y 41), tomando el significante de otro término del teatro —muy cercano semánticamente a *entremés*—. El *Diccionario de Autoridades*⁴¹, 1732, lo registra en la tercera acepción del artículo *intermedio*, sin autoridad. Aunque este término ya estaba en el *Tesoro de las dos lenguas francesa y española* de Oudin, 1607: «Intermedio. Intermede des comedies ou tragedies»; y en el *Vocabulario español e italiano* de Franciosini, 1620: «Intermedio o entremés. Intermedio de commedia».

Podemos afirmar que el nuevo concepto gastronómico llega hasta la lengua receptora a través de dos vías, ambas con idéntico procedimiento, pues los dos son neologismos de sentido que dan como resultado voces sinónimas, con rasgos semánticos comunes y significante diferente, es decir, que mantienen entre sí una relación de hiperonimia. La causa de este desdoblamiento debemos buscarla en la corriente antigalicista, pues *intermedio* surge como rechazo ante la cercanía que *entremés* muestra con la francesa *entremets*. Solo dos repertorios no académicos se harán eco del neologismo *intermedio*: el *Diccionario* de Salvá, 1846, lo registra en la quinta acepción del artículo, de acuerdo con las pautas conceptuales del galicismo: «pl. Los platos que se sirven en una mesa entre el asado y los postres»; y en 1901 el *Diccionario* de Toro y Gómez lo acoge con la misma definición de Salvá. El neologismo de sentido *intermedio* continuará empleándose en tratados y manuales hasta bien entrada la segunda mitad de la centuria (42):

- (40) En cuanto a los postres, la señora de casa es la que hace los honores, y en caso de necesidad puede servir algunos *intermedios*. (D.A.P.Z.G. 1822: *Advertencia* s/p); Criadillas de tierra. Estas generalmente se comen cocidas en vino y sustancias, sazonadas con sal, pimienta, un manojo de yerbas odoríficas, zanahorias, y cebolla. [...] y después de cocidas se sirven por *plato intermedio* con una servilleta. (D.A.P.Z.G. 1822: 238).
- (41) En el segundo⁴² se comprenden los asados, sean de carne, sean de aves caseras o menores, el pescado y todas las ensaladas; [...]. En el tercero se comprenden las pastas calientes o frías, y todos los *intermedios*, que después de haberse servido muy calientes, no pueden dejar de comerse con el calor posible. (Rementería y Fica 1828: 18).
- (42) Los espárragos, después de raspados, se cuecen con agua ligeramente salada y se sirven como *intermedio* con salsa o aceite. (Anónimo [*Cocina moderna*] 1875: 349); Los *intermedios* comprenden las legumbres, los pescados fritos, los huevos, la pastelería, las cremas, etc. (Anónimo [*Cocina moderna*] 1875: 54); Ambigú. [...] Los asados, los platillos ligeros, los *intermedios azucarados*, las jaleas, los frutos y las tortas deben remediar la falta de las entradas. (Anónimo [*Cocina moderna*] 1875: 50).

⁴⁰ Percival 1591: «Entremés de la tarasca»; Palet 1604: «Entremés. Farce de comedie»; Oudin 1607: «Entremés. Intermede ou farce de comedie»; Vittori 1609: «Entremés. Intermede ou farce de comedie, intermedio de commedia».

⁴¹ «Intermedio. Usado como substantivo se llaman en los espectáculos y teatros aquellas diversiones o piezas que sirven de divertir a los que las ven, para que no causen hastío y poder descansar entre tanto los representantes y cantores: como son los sainetes, entremeses, coros de música, etc.».

⁴² Nótese que este gastrónomo explica en fecha temprana el lugar que deben ocupar los *entremeses* dentro del servicio de los manjares en la mesa, pues Rementería, traductor del afamado manual de M. Cardelli, ya estaba al tanto de la norma francesa.

La fuerza con la que se impone el galicismo *entremés* favorece que un autor como el de *La cocina moderna*, caracterizado por su purismo en el tratamiento de los préstamos (42), nos sorprenda con su empleo en la 9.^a edición de la obra, revisada y aumentada en 1888: «Patatas a la Rossini. [...] Basta media hora para preparar este *entremés*, sencillo, nutritivo y de un gusto exquisito. Se sirve muy caliente». (Anónimo [*Cocina moderna perfeccionada*] 1888: 50), aunque en esta edición aún sigue empleando *intermedio*.

Otro, como el traductor de Brillat-Savarin, trae *entremés* coetáneamente y sin ningún tipo de restricción (43):

- (43) Si es para servirse de él como *entremés* se picarán perejil y huevos pasados por agua, la yema a un lado y las claras en otro. Unl gastrónomo jubilado 1869: 25); Si la pasta se ha hecho para un *entremés* con azúcar no hay que poner sal. (Un gastrónomo jubilado 1869: 26).

Los ejemplos anteriores dan a entender que los *entremeses* de la culinaria del s. XIX pueden ser salados o dulces, cocinados o sin cocinar, fríos o calientes, etc., pero siempre mantienen un rasgo común: se sirven en cantidades no muy grandes y durante el transcurso de la comida principal. Sin embargo, no todos los gastrónomos que conforman el corpus textual están de acuerdo con estas características. Praussols (1900: 54) en la entrada *entremeses* de su *Diccionario*, después de proporcionar el calco *intermedios*, los define así: «Los *entremeses* son de pastelería y *entremeses dulces*. Son servidos inmediatamente antes de los postres»; es decir, este diccionarista excluye los entremeses salados que Brillat-Savarin consideraba parte significativa de una comida⁴³. Sin embargo, otros describen este plato de la gastronomía decimonónica, ya consolidado en el menú, de acuerdo con lo prescrito por Brillat-Savarin⁴⁴, como, por ejemplo, el autor de *El cocinero práctico*, 1896 (44).

Por las mismas fechas recogemos los indicios del cambio, con la presencia de ciertas fluctuaciones, cuando el neologismo *entremés* aparece en analogía con el calco *ordubre* como en el ej. 45. Ángel Muro compara ambos neologismos y dedica una entrada a la voz *entremés* en su *Diccionario* (46). Restando importancia al tratamiento que recibe este concepto por parte de otros gastrónomos⁴⁵; indudablemente condicionado por el parangón que establece entre *ordubre* y *entremés*⁴⁶ y obviando la diferencia cualitativa y cuantitativa que poseen ambos platos.

- (44) *Entremeses*. Llámase *entremeses* a las preparaciones culinarias que se sirven con el asado y que se comen antes que los postres: a veces se sirven después de las legumbres; pueden ser calientes o fríos; cuando se sirve más de uno, es necesario que los haya de ambas clases. (Anónimo [*El cocinero práctico*] 1896: 309). *Entremeses*: Ensalada, coles de Bruselas, patatas fritas, alcachofas a la española, coles rojas. (462) *Entremeses* azucarados: Crema al caramelo, merengues a la Chantilly, buñuelos de manzana calientes. (Anónimo [*El cocinero práctico*] 1896: 463).
- (45) Servida la sopa se circularán los *entremeses* (hors d'oeuvre) en tanto son trinchados los principios. Estos serán servidos empezando por las aves, si las hay, carnes de matadero, caza de pelo, etc. (Brecarelli 1898: 174).

⁴³ «Série de plats servis entre le rôti et le dessert: [...] un énorme dindon de Crémieu faisait face à un très-beau brochet au bleu, le tout flanqué de six entremets obligés (salade non comprise), parmi lesquels se distinguait un ample macaroni au parmesan. Brillat-Savarin, *Physiol. du goût*, 1825, p. 333.» (TLFi).

⁴⁴ *El cocinero práctico: nuevo tratado de cocina* fue uno de los recetarios de referencia de finales del siglo XIX y principios del XX en España, reeditado en numerosas ocasiones en España y México.

⁴⁵ Vid. los ejemplos 41 y 42 para cotejar esta afirmación de A. Muro acerca de la importancia culinaria de los entremeses.

⁴⁶ Vid. el ejemplo 37.

- (46) *Entremés*. En gastronomía significa la palabra cualquier manjar de poca monta entre platos de más importancia; pero se puede discutir el significado, porque en la cocina francesa los *entremeses* son los manjares que se sirven después de los asados y de las ensaladas, y se componen generalmente de pescados, legumbres, huevos y pastelería, con o sin preparados dulces. En España, en donde no tenemos el equivalente de la palabra francesa *hors d'oeuvre*, por más que hay quien dice y escribe *ordubre*, y que todos lo entienden, es preciso llamar *entremés* al aperitivo o aliciente que se pone en una mesa para excitar o entretener el apetito, y que son tan conocidos y variados que no es menester su enumeración. (Muro 1892: 757).

A la vista del artículo *entremés* del *Diccionario* de Ángel Muro, es evidente que los entremeses de finales del siglo XIX en España ya habían adquirido un carácter propio, pues el galicismo ya se ha alejado del concepto de la gastronomía francesa⁴⁷ para situarse más cerca del que tenía la voz *ordubre*, al que parece que quiere emular, o incluso del *aperitivo*. No obstante, a pesar de la evolución semántica de la voz *entremés* en España, esta coexiste con una realidad patente que ponen de manifiesto los numerosos banquetes oficiales y las atenciones sociales de carácter culinario⁴⁸, donde el protocolo de la comida se regía por los cánones de la gastronomía francesa, además de los numerosos tratados de cocina publicados a lo largo del siglo, que se presentan supeditados a este mismo procedimiento.

Ya entrado el siglo XX, la Condesa de Pardo Bazán publica su tratado *La cocina española moderna*, con el que se propone renovar la tradición gastronómica en España⁴⁹ pero, eso sí, manteniendo los fundamentos culinarios de carácter nacional e introduciendo normas y actitudes que eleven el nivel cultural del país: «Entre los síntomas de adelanto que puedan observarse en España debemos incluir el que se coma mejor y sobre todo con más elegancia y refinamiento». (Pardo Bazán 1913: 1). En esta obra los *entremeses* reciben un tratamiento destacado con casi diez páginas de reflexiones interesantes, en las que la autora aporta noticias acerca de la nueva aceptación de estos manjares (47). Pardo Bazán considera que los entremeses han sufrido un período de descrédito —en concomitancia con los comentarios de Ángel Muro (46)— y aduce el argumento prestigioso de la gastronomía rusa, como factor favorable para la posterior aceptación de los entremeses, describiendo las diversas clases, la forma y el momento de servirlos (48):

- (47) Cuando se sirven *entremeses* es siempre al almuerzo. Han estado muy desacreditados en las mesas elegantes; pero ahora vuelven a disfrutar un poco de favor, porque hemos averiguado que en Rusia se sirven, en una mesa aparte, antes de la comida y con acompañamiento de aguardiente. (Pardo Bazán 1913: 333).
- (48) Si la cocinera retrasa algún tanto la sopa, los *entremeses* permiten ser puntual, y calman aquella primer [*sic*] hambre canina de los invitados. Abarcan los entremeses un vastísimo cuadro: hortalizas, flores, frutas, huevos, pescados, mariscos, carnes, preparaciones de la leche, repostería, salchichería. Además, ofrecen un aspecto alegre y tentador. [...] Se observará que en las descripciones de los entremeses se prodigan los diminutivos, y se encarga que todo se corte delgado como hostia. [...] Es que el entremés, servido en una concha delicada de porcelana, plata o cristal, ha de ser algo fino también, reducido, graciosamente menudo en sus proporciones. Debe el entremés recordar una comidita de muñecas. (Pardo Bazán 1913: 334-335).

Es notorio que los *entremeses* expuestos en *La cocina española moderna* se distancian conceptualmente de los *entremets* de la gastronomía francesa y, en consecuencia, del neologismo decimonónico, pues ya poseen características propias más cercanas a los *ordubres*, en cuanto a clase y tamaño, y a los

⁴⁷ Vid. el menú recogido en el ejemplo 9 de este trabajo.

⁴⁸ La *Mesa moderna*, 1888, de Pardo de Figueroa, nos ofrece una extensa nómina de los menús prototípicos de la época, en los que predomina el servicio a la francesa y las viandas de la gastronomía del país vecino.

⁴⁹ Así escribe: «En efecto, si es verdad que nos ha invadido la cocina francesa, y algo la inglesa y alemana, también hay una reacción favorable a la regional y nacional.» (Pardo Bazán 1913: V), con recetas tales como «Rosbif españolizado» o «Imitación española del fuagrás». (Pardo Bazán 1913: 174 y 329).

aperitivos, en la manera y tiempo de servirlos. Estos entremeses son los precursores de la voz moderna que se impondrá en el siglo XX, confinando los *entremets* de la gastronomía francesa al siglo XIX, pues ya no se trata de un plato servido después del asado y antes del dulce como indicaba Brillat-Savarin en la *Fisiología del gusto*. El neologismo que describe Pardo Bazán (1913) ha cobrado un sentido más especializado que ya adelantaba la duodécima edición del *Diccionario* académico, al acoger el nuevo concepto gastronómico en la segunda acepción del lema *entremés*: «Cualquiera de los platillos que se ponen en las mesas con viandas ligeras como encurtidos, aceitunas, etc., a diferencia de los manjares que constituyen la verdadera comida». No en vano, la edición del *DRAE* de 1884 fue en el s. XIX una obra de referencia de los fundamentos científicos y culturales del país, pues marca un antes y un después en la historia lexicográfica del diccionario académico, como muestra la recepción frecuente de neologismos de especialidad para introducir los nuevos conceptos (Gómez de Enterría 2023b).

4. Conclusión

La gastronomía decimonónica provoca en el vocabulario de la culinaria en español un cambio de tal alcance que va a proveer a esta lengua de especialidad de un rico léxico con numerosos neologismos. Estos son imprescindibles para nombrar los nuevos conceptos que colonizarán a lo largo del siglo XIX la cocina española, siempre de la mano de la prestigiosa gastronomía francesa.

Este trabajo recoge algunos de los procesos lexicogenéticos que intervienen en la formación del nuevo vocabulario, favorecidos con la presencia de factores propios de la historia externa que han condicionado la acuñación de las nuevas voces. La creación neológica gira en torno a las creaciones inducidas (*aperitivo*, *entremés*), los trasvases de términos desde otros ámbitos de especialidad (*consumado*, *aperitivo*, desde la medicina, y *entremés*, *intermedio*, desde el teatro), también identificados como neologismos de sentido, y la recepción de los préstamos con numerosos calcos naturalizados (*caldo corto*, *ordubres*) que favorecen la variación con creaciones ocasionales (*medio caldo*, *platillos*, *platos volantes*, *platos ligeros*) incluso, con algún caso de obsolescencia léxica (*ordubres*, *consumado*). Sin embargo, llama la atención la práctica ausencia de la combinatoria derivativa o compositiva, al contrario de lo que sucede en otros vocabularios de especialidad.

Bibliografía

Referencias bibliográficas

- ÁLVAREZ DE MIRANDA, Pedro (2009): «Neología y pérdida léxica». En E. de Miguel (ed.): *Panorama de la lexicología*. Barcelona: Ariel, 133-158.
- ÁLVAREZ DE MIRANDA, Pedro (en prensa): «Un pequeño enjambre léxico: *consumación* y *consumición*, *consumar* y *consumir*, *consumado* y *consumé*». En *Medir las palabras*. Madrid: Espasa-Calpe.

- BALDINGER, Kurt (1985): «Lengua y cultura: su relación en la lingüística histórica». *Revista Española de Lingüística* 15/2, 247-276.
- GÓMEZ DE ENTERRÍA, Josefa (2023a): «Neología y variación en un corpus decimonónico de gastronomía». En I. Molina, E. Hernández, P. Butragueño & E. Mendieta (eds.): *Caminos y palabras. Estudios de variación lingüística dedicados a Pilar García Mouton*. Valencia: Tirant lo Blanch.
- GÓMEZ DE ENTERRÍA, Josefa (2023b): «La evolución del léxico médico del s. XIX en las ediciones del DRAE de 1869, 1884 y 1899». *Cahiers de lexicologie* 123, 37-56.
- GUILBERT, Louis (1975): *La créativité lexicale*. Paris: Larousse Université.
- 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, 56-75.

Corpus textual

- D.A.P.Z.G. (1822): *La nueva cocinera curiosa y económica y su marido el repostero famoso amigo de los golosos* por D.A.P.Z.G., tomo I. Tomo 2: *El repostero famoso amigo de los golosos, segunda parte de la madre de las obras* (1822). Tomo 3: *Apéndice a la madre de las obras o sea tomo tercero de La cocinera económica y el repostero famoso amigo de los golosos* (1822). Madrid: imprenta de D. Eusebio Álvarez. 2.^a ed., 1825.
- ANÓNIMO (1875): *Cocina moderna: tratado completo de cocina, pastelería, repostería y botillería: contiene gran número de recetas de ejecución fácil y segura según la práctica de los más afamados cocineros españoles y extranjeros*. Madrid: Librería de Anllo y Rodríguez.
- ANÓNIMO (1888): *La cocina moderna perfeccionada: tratado completo de cocina, pastelería, repostería y botillería, comprendiendo todos los útiles de cocina y todo lo que se refiere a la cocina española, extranjera y americana, economía doméstica y floricultura de ventanas y balcones, ilustrada con numerosos grabados intercalados en el texto*. Madrid: Agustín Jubera Editor, 9.^a ed.
- ANÓNIMO (1896): *El cocinero práctico: nuevo tratado de cocina, repostería y pastelería, con interesantes artículos de economía doméstica y horticultura*. 13.^a ed. Madrid: Saturnino Calleja. Calle Valencia, 28; México: Herrero Hermanos, San José el Real, 3.
- BRECCARELLI, M. (1889): *Manual de la cocinera española y americana*. México: Librería «La Ilustración» de Ortega y Vázquez, 4.^a ed.
- BRECCARELLI, M. (1898): *Manual de la cocinera española y americana*. Madrid: Lorenzo P. Escribano, 11.^a ed.
- COTINELI, Rogelio (1875): *Manual de la perfecta cocina por el cocinero Rogelio Cotineli*. Madrid: Librería e imprenta de Eduardo Martínez.
- GIMÉNEZ Y FORNESA, José Antonio (1871): *Novísimo arte práctico de cocina perfeccionada, repostería y arte de trinchar: contiene además un tratado para la fabricación de licores*. Madrid: Carlos Bailly-Bailliere, 1871. Aumentado en esta 5.^a ed.
- MARTORELL, Eladia (1899): *Carmencita o La buena cocinera: manual práctico de cocina española, americana, francesa*. Barcelona: Tipolitografía de Luis Tasso.
- MIÑANO, Sebastián DE (1820-1823): *Sátiras y panfletos del Trienio Constitucional*. Selección, presentación y notas de Claude Morange. Madrid: Centro de Estudios Constitucionales, 1994.
- MUÑOZ, Mariano (1858): *La cocina moderna, según la escuela francesa y española: estudios prácticos sobre este arte, según los adelantos de la época*. Madrid: Imprenta de «El Blasón», a cargo de Joaquín Barrera y Piedramillera, 1861², tomo I.
- MURO, Ángel (1883): *El Practicón. Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras: con un apéndice que comprende [...] las reglas para el servicio de una mesa y el modo de trinchar y comer los manjares*. Madrid: Librería de Miguel Guijarro, 1894³.
- PARDO BAZÁN, Condesa de (1913): *La cocina española moderna*. Madrid: Renacimiento.

PARDO FIGUEROA, Mariano (1888): *La mesa moderna: cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el Doctor Thebussem y un cocinero de S. M.* Madrid: Tipografía de los Huérfanos.

PÉREZ ZÚÑIGA, Juan (1897): *Cocina cómica.* Madrid: Imprenta de los hijos de M.G. Hernández.

REMENTERÍA Y FICA, Mariano DE (1828) *Manual del cocinero, cocinera y repostero: con un tratado de confitería y botillería, y un método para trinchar y servir toda clase de viandas [...]* Traducido de la 5.^a ed. francesa y aumentado con algunos artículos por D. Mariano de Rementería y Fica. Madrid: Librería de la Cuesta. 5.^a ed.

SOLICHÓN, Adolfo (1900): *El arte culinario: tratado práctico y completo de cocina, pastelería y repostería, según la escuela moderna francesa y española.* Prólogos de A. Lhardy y de F. Capella. Madrid: Romo y Füssel.

UN GASTRÓNOMO JUBILADO (1869): *La gran economía de las familias: arte de arreglar y componer lo sobrante de las comidas de un día para otro. Por un Gastrónomo Jubilado.* Madrid: Imprenta de F. López Vizcaíno.

Corpus lexicográfico

CORTÉS Y MORALES, Balbino (1866): *Diccionario doméstico: tesoro de las familias o repertorio universal de conocimientos útiles: contiene más de 4.000 fórmulas, preceptos o recetas de fácil ejecución.* Madrid: Imprenta y Estereotipia de M. Rivadeneyra, 5 vols.

Fichero general RAE = Real Academia Española: Fichero General de la Lengua española [en línea] <http://web.frl.es/fichero.html>.

MURO, Ángel (1892): *Diccionario general de cocina.* Madrid: José María Faquineto, editor, 2 vols.

NTLLE = Real Academia Española: *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española.* En línea <http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtile>.

PRAUSSOLS, José DE (1900) *Pequeño diccionario ilustrado de los términos usuales en la cocina: comprende más de dos mil voces acompañadas de cerca de ciento ochenta grabados.* Madrid: Hernando y Compañía.

DLE = Real Academia Española (2014): *Diccionario de la lengua española.* Madrid: Espasa. Edición del tricentenario, 23.^a ed., actualización 2022. En línea: [En línea: <https://dle.rae.es>](https://dle.rae.es).

REY, Alain (2010): *Dictionnaire Historique de la Langue Française.* Paris: Le Robert.

TLFi = ATILF-CNRS / Université de Lorraine (1994): *Trésor de la Langue Française informatisé.* En línea: <http://www.atilf.fr/tlfi>.