

## El *Arte de cocina* de Francisco Martínez Montañó: una introducción a su terminología culinaria

### The *Arte de cocina* by Francisco Martínez Montañó: an introduction to his culinary terms

Ángel Soto García

*Universidad Nacional de Educación a Distancia*

[ninoflorio@edu.xunta.es](mailto:ninoflorio@edu.xunta.es)

**Resumen:** Este artículo forma parte del trabajo interdisciplinar de vaciado y definición de los términos culinarios que se está realizando del recetario *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería* de Francisco Martínez Montañó. Presentamos aquí el leuario de los verbos referidos a la terminología culinaria entre los siglos XVI y XVII utilizados en esta magna obra, con el objetivo de servir como guía para futuros trabajos filológicos y gastronómicos.

**Palabras clave:** Montañó, cocina, recetario, terminología, guisar

**Abstract:** This article stems from the wider interdisciplinary research effort applied to the extraction and definition of the culinary terms found in Francisco Martínez Montañó's cookbook *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*. We present a list of the verbs connected to culinary terms between the 16th and 17th centuries found in the text. Our aim is to fulfil a guiding role for future research endeavors connected to gastronomy and philology.

**Key words:** Montañó, cooking, recipe book, terminology, stew

## 1. Introducción

El *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería* de Montañó ve la luz en 1611 en Madrid, en la imprenta de Luis Sánchez. Estamos, sin duda, ante un *manual de cocina* con palabras mayúsculas, no solo por su fondo, recetas complejas y de elaboración cuidada, referentes de la cocina de corte y la alta gastronomía de la época, sino también por su forma, libro extenso en su elaboración, cuidado por el autor en la recopilación del recetario propio y cuidada su presentación en los distintos capítulos que componen la presente obra.

Este manual cortesano del cocinero que fue de la corte de Felipe II, Felipe III y que acabó sus días de labor como *maestre* de Felipe IV, forma parte del compendio de cuatro tipos de obras de esta índole que aparecen, impresos o no, a lo largo de los siglos XVI y XVII en España, y que Pérez Samper (1998) clasifica en:

1. Recetarios cortesanos.
2. Recetarios conventuales.

3. Recetarios confiteros.
4. Recetarios femeninos.

Sobre los primeros, en el que se enmarca el manual de Montañón, expone que:

Entre los diversos tipos de recetarios, el primero y principal es el de los recetarios cortesanos. Estos recetarios reflejaban el sistema alimentario de una minoría privilegiada, la familia real y la corte. Integran muchos productos, productos caros y difíciles de conseguir. Las elaboraciones eran complicadas y costosas y las presentaciones resultaban espectaculares. Normalmente sus autores eran los cocineros de la Corte, que escribían estos libros como un modo de reflejar el poder de su señor. Son, pues, libros de prestigio. Los destinatarios que iban a consumir estos platos eran una minoría, porque muy pocos eran los privilegiados que podían disponer de los medios económicos y humanos, del tiempo y de la experiencia para disfrutar de esta cocina. Pero en cierta manera los destinatarios eran muchos, en cuanto los libros estaban dirigidos al público, para pregonar la excelencia del Príncipe. En este tipo de recetarios es donde mejor pueden apreciarse las influencias entre los diversos modelos gastronómicos (Pérez Samper, 1998: 253).

También resulta de interés la influencia culinaria del recetario, recogida en el siguiente párrafo:

La cocina de palacio, pese a todo, era un punto de referencia obligado. Si en la Corte se elaboraba la gran cocina, a veces recogiendo y transformando la tradición popular, también desde la Corte se difundían las novedades y las modas. En todos los aspectos la Corte se erigía en modelo a imitar, en la medida de lo posible, comenzando por los estamentos más elevados de la sociedad y calando paulatinamente hacia abajo, al tiempo que se iba simplificando y adaptando a gustos y bolsillos más modestos (Pérez Samper, 1998: 262).

## 2. El léxico en Montañón

Si algo aporta el recetario de Montañón para la lingüística es, sin lugar a dudas, una riqueza lexical que supera, por los términos culinarios adoptados en sus elaboraciones, a otros recetarios coetáneos. Téngase en cuenta que este recetario formó parte del corpus del *Diccionario de Autoridades* (1726-1739). A este respecto, resulta de interés el trabajo en el campo léxico de Torres Martínez (2014): "Léxico culinario autorizado en el primer diccionario académico", en donde se introduce un glosario de términos que "se centra en vaciar las voces autorizadas por Martínez Montañón en el Diccionario de autoridades y crear un corpus léxico con los términos hallados" (2014: 296), entre ellos tres verbos de

procedimientos culinarios de nuestro interés: *conservar*, *rellenar* y *sobar*. También los investigadores han dado noticia de este recetario y de su importancia en la historia de la lengua, en la social y en la antropológica de la alimentación, véanse, por ejemplo, los artículos de Pérez Samper: "Los recetarios de cocina (siglos XV-XVIII) (1992) y "La comida escrita en la España del Siglo de Oro" (2004); además del artículo de Eberenz (2014) sobre "El léxico español de la alimentación y la culinaria en su historia: fuentes y líneas de investigación". Todos ellos, directa o indirectamente reflejan un problema que persiste hoy en día, y que es la falta de estudios en el tema. Como dice Gemmingen en uno de los primeros artículos sobre la incipiente terminología profesional en la cocina, "Estudios lexicológicos sobre la lengua culinaria del siglo de oro" (1995), en referencia a los autores recogidos en el *Diccionario de Autoridades* (1726-1739):

Con eso los académicos han nombrado a los autores y obras más importantes del sector de la gastronomía del Siglo de Oro, sin embargo, en comparación, se le ha dado muy poca importancia a la consideración de la terminología de la lengua culinaria en este diccionario y en las ediciones siguientes (Gemmingen, 1995: 401).

El leuario presentado en este artículo recoge los verbos de procedimientos en cocina, necesarios para la ejecución de las recetas en él descritas. Este leuario cumple dos funciones u objetivos principales:

1. Aportación a futuros estudios lingüísticos, sincrónicos. y diacrónicos, de los términos en él reflejados.
2. Aportación interdisciplinaria entre lengua y cocina.

Cuando hablamos de *procedimientos culinarios*, definidos por los verbos culinarios dentro de la terminología de la gastronomía, debemos diferenciar entre *técnicas* y *procesos*. Con las primeras nos enmarcamos dentro de los verbos de elaboración primaria a la que es sometido un alimento: cocer, asar, estofar, freír, perdigar, ahogar... Entendemos por *técnica* (RAE, 2014: s.v. *técnica*) lo "perteneiente o relativo a las aplicaciones de las ciencias y las artes" y "el conjunto de procedimientos y recursos de que se sirve una ciencia o un arte". Asimismo, entendemos por *proceso* (RAE, 2014: s.v. *proceso*) el "conjunto de las fases sucesivas de un fenómeno natural o de una operación artificial"; según nuestra categoría terminológica, enmarcamos bajo esta conceptualización los verbos de preelaboración, elaboración secundaria y servicio: salar, enharinar, marcar, bridar...

Sirva, por lo tanto, esta primera clasificación de los *procedimientos culinarios*:

1. Técnicas culinarias: primarios, de elaboración y transformación hacia lo comestible.

2. Procesos culinarios: secundarios, de preelaboración, conservación y servicio.

Uno de los últimos trabajos sobre terminología en los libros del Siglo de Oro es el artículo de Eberenz (2016), el cual resalta la importancia de los verbos referidos a los procedimientos como referentes del estudio del léxico culinario:

Como todo plato es el resultado de un proceso de elaboración, uno de los caminos más prometedores para adentrarse en la lexicología de las denominaciones de preparaciones culinarias pasa por un examen detenido de los verbos referentes a tales actos. Los procedimientos principales, aunque no los únicos, son evidentemente aquellos que, mediante la aplicación de calor, permiten hacer comestibles las carnes y los vegetales. Dos destacan claramente entre los demás, el asado o exposición directa de la materia prima al fuego y la cocción o mediación de un líquido en que se cuece el alimento. [...] Así pues, la semiótica de los actos culinarios de transformación culinaria constituye el fenómeno antropológico y cognitivo más importante para el estudio del léxico alimentario. Sin embargo hay otro elemento capital, estrechamente vinculado a la cocción, que es el tipo de recipiente en que se lleva a cabo. Por fin, no se deben olvidar las demás clases de procesos de elaboración, como la fermentación, el secado, la salazón, el ahumado, el confitado, etc., muchos de ellos más utilizados para la conservación de los alimentos que para hacerlos simplemente comestibles (Eberenz, 2016: 83-84).

Este autor distingue cuatro tipos de características dentro de lo que entiende por *actos culinarios*, para nosotros *procedimientos*; a saber:

1. La noción general de preparar la comida. En este campo introduce lexemas como adobar, guisar y cocinar:

Estos lexemas se caracterizan por una gran extensión semántica, al referirse de un modo general a la elaboración de la comida, abarcando pues los distintos actos necesarios para su confección, como ocurre sobre todo con adobar, guisar y cocinar (Eberenz, 2016: 85).

2. Las principales operaciones culinarias que suponen aplicación de calor:

En consonancia con la tipología propuesta por los antropólogos, los verbos más emblemáticos del español en este ámbito son asar y cocer. No sorprende, pues, que ambos formen parte de los pocos lexemas de este tipo heredados del latín (Eberenz, 2016: 87).

A estos dos verbos principales añade las operaciones culinarias de “freír” y “tostar”.

3. Verbos culinarios específicos. Sobre ellos nos dice Eberenz que:

Los verbos que se tratan en este apartado se refieren a procedimientos de elaboración más técnicos, son menos recurrentes en los textos, y algunos de ellos aparecen relativamente tarde, usándose sobre todo en los tratados gastronómicos (Eberenz, 2016: 93).

Son verbos del tipo: “ahogar”, “avahar”, “escalfar”, “estofar”, “perdigar”, “sancochar”, “sofreír”.

4. Procedimientos de transformación sin uso de fuego. Bajo este epígrafe introduce “otras muchas manipulaciones” y las técnicas que “permiten su conservación” (Eberenz, 2016: 97): “adobar”, “salar”, “batir”, “derretir”, “majar”, etc.

### 3. Lemario del *Arte de cocina*

Presentamos, a continuación, los 156 verbos culinarios vaciados del texto de nuestro ilustre cocinero. En base a los parámetros anteriores y a nuestras necesidades, en cuanto a los objetivos a conseguir, ampliamos nuestros rasgos en los siguientes campos semánticos, que estimamos recogen mejor las posibles diferencias terminológicas y culinarias:

- Noción general de preparar la comida.
- Procesos culinarios de preelaboración.
- Procesos culinarios de elaboración.
- Técnicas culinarias.
- Procesos culinarios de conservación.
- Procesos culinarios de presentación y servicio.

#### 3.1. Noción general de preparar la comida

Recogemos en este campo aquellos verbos que describen actos globales de transformación de los alimentos. Semánticamente sinónimos con el término “cocinar” (Figura 1).

Aderezar de comer	Adobar	Aparar
Beneficiar	Componer	Guisar

Fig. 1: Verbos culinarios generales

### 3.2. Procesos culinarios de preelaboración

En este apartado se exponen aquellos términos que describen los procesos de manipulación de los alimentos anteriores a la fase de elaboración y cocinado final, a saber (Figura 2):

1. Lavado e higienizado de los alimentos para eliminar suciedad y residuos.
2. Pelado, eviscerado y despiezado de alimentos.
3. División, corte y porcionado previo según elaboración posterior.
4. Preparaciones de adobos y empanados.
5. Otras manipulaciones: golpeados, cincelados, etc.

Adobar	Aporrear	Atar
Cercenar	Cernir	Chamuscar
Cortar	Coser	Cuchillar
Desengranar	Desgranujar	Desollar
Destripar	Embroquetar	Empanar
Empapelar	Enharinar	Enramar
Enternecer	Entremeter	Escamar
Espetar	Florear	Golpear
Hendir	Hincar	Lardear
Machacar	Majar	Manir
Mechar	Moler	Mondar
Partir	Pelar	Picar
Purgar	Quebrantar / Quebrar	Rajar
Rallar	Tasajar	

*Fig. 2: Verbos culinarios de preelaboración*

### 3.3. Procesos culinarios de elaboración

Pertenecen a este campo aquellos términos referidos a los procedimientos necesarios de manipulación y transformación durante la elaboración culinaria, entendida ésta como la preparación de los platos para su servicio final (Figura 3).

**El Arte de cocina de Francisco Martínez Montiño: una introducción a su terminología culinaria**

Ablandar	Aclarar	Aderezar
Andar a una mano	Aplanar	Apretar
Apuntar (de sal)	Apurar	Arrollar
Bañar	Batir	Blanquear
Calar	Caldear	Calentar
Cansar (la manteca)	Cargar	Cebar
Colar	Cortar	Cuajar
Cubrir	Cucharar	Derretir
Desatar	Deshilar	Despachurrar
Embeber	Empapar	Encerar
Encorporar	Endulzar	Enjutar
Entibiar	Escaldar	Ecurrir
Espesar	Esponjar	Esprimir
Espumar	Estregar	Estrujar
Hilar	Menear	Mexer
Mezclar	Probar	Punzar
Quemar	Rebozar	Rellenar
Remojar	Revolver	Rociar
Salar	Salpimentar	Sazonar
Sembrar	Sobar	Tender
Tostar	Traer a una mano	Travar
Untar		

*Fig. 3: Verbos culinarios de elaboración*

### 3.4. Técnicas culinarias

En este campo se recogen aquellos términos referidos a procedimientos amplios de cocinado final. Son transformaciones completas de una cocción mediante el uso de calor (Figura 4).

Ahogar	Asar	Bizcochar
Cocer	Escabechar	Escalfar
Estofar	Freír	Guisar
Hervir	Lamprear	Ojaldrar
Perdigar		

*Fig. 4: Verbos culinarios de técnicas finales*

### 3.5. Procesos culinarios de conservación

Se introducen en este campo las acciones encaminadas a la conservación de los alimentos para su consumo posterior (Figura 5).

Ahumar	Conservar	Enfriar
Escabechar		

*Fig. 5: Verbos culinarios de conservación*

### 3.6. Procesos culinarios de presentación y servicio

Se incluyen en este campo aquellos actos destinados a la fase de servicio final en cuanto al hermoseado de los alimentos, a las texturas y al servicio de los platos (Figura 6).

Adornar	Armar	Asentar
Clarificar	Descarnar	Descascar
Desembarazar	Deshojar	Desmoronar
Dorar	Embanastar	Empedrar
Encañutar	Enrejar	Enroscar
Ensapar	Frisar	Granujar
Mojar	Ondear	Polvorear



Raspar	Repulgar	Señalar
Servir	Trastornar	Vidriar
Lustrar		

Fig. 6: Verbos culinarios de presentación y servicio

#### 4. Conclusión

Esta presentación se inserta dentro de la tesis doctoral que se está realizando por el autor en la Universidad Nacional de Educación a Distancia. Dicha investigación tiene como objetivo principal el análisis de los diferentes procedimientos culinarios; es decir, se estudiarán las técnicas y los procesos empleados en el trabajo diario de una cocina profesional de la época. Para este fin, se ejemplificarán cada uno de los lexemas con los párrafos de la obra que al efecto resulten más significativos para el análisis de los datos, llegando así a su definición semántica en el momento histórico del recetario, y según la acepción que Montañón tenía de dichos términos. Haremos un recorrido histórico del lema, siempre que entendamos que sea preceptivo y adecuado para su comparación y análisis con las definiciones actuales. Nos apoyaremos en los diferentes recursos lexicográficos, principalmente en el *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española* (NTLLE) y en los fondos de la Real Academia Española en red del *Corpus Diacrónico del Español* (CORDE). En cuanto a los diccionarios de especialización, nos centraremos en aquellos en los que los distintos lemas, algunos de ellos en desuso, fueron recogidos y definidos, nos referimos al *Diccionario general de cocina* (1892) de Ángel Muro, y al *Pequeño diccionario ilustrado de los términos usuales en la cocina* (1900) de José de Praussols. Para su formalización conceptual se estudiarán los recetarios anteriores y posteriores al de Montañón. Principalmente, se analizará el uso y la periodicidad de los términos culinarios en el *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado Libro de Cozina [...]* (1529) de Ruperto de Nola, y en el *Libro del Arte de Cozina* (1607) de Domingo Hernández de Maceras. Ambos son predecesores del recetario de Montañón, cortesano el primero y conventual el segundo. Esto nos ayudará a entender mejor el uso de los lemas en diferentes estamentos sociales y gremiales. Como objetivo secundario, pretendemos demostrar, a su vez, que este texto no es simplemente un “recetario”, sino que es un verdadero “manual de cocina profesional”, ejemplo para futuros cocineros de la Corte.

Este trabajo lexicológico y lexicográfico de los términos culinarios del manual barroco de Francisco Martínez Montañón pretende contribuir al estudio interdisciplinario. Dicha investigación no tiene como destinatarios únicos a los historiadores de la lengua; sino que se presenta con el objetivo marcado de formar en el léxico histórico gastronómico a cocineros y futuros estudiantes de cocina y gastronomía, ofreciéndoles la visión, hoy en día velada, de que la

riqueza culinaria que tenemos en el presente se basa en aquella que nos viene dada por los cocineros que nos precedieron. Sin duda, la cocina está inventada, y su vocabulario lo atestigua.

## Bibliografía

- EBEREN, Rolf (2004): "El léxico español de la alimentación y la culinaria en su historia: fuentes y líneas de investigación", en V. Álvarez Vives, E. Díez del Corral Arreta y N. Reynaud Oudot (coords.): *Dándole cuerda al reloj: ampliando perspectivas en lingüística histórica de la lengua española*. Valencia: Tirant lo Blanch, 23-46.
- EBEREN, Rolf (2016): "De lo crudo a lo cocinado: Sobre el léxico fundamental de la culinaria en la historia del español (siglos XIII a XVII)". *Revista de filología española*, 96, 81-112.
- GEMMINGEN, Barbara Von (1995): "Estudios lexicológicos sobre la lengua culinaria del siglo de oro". *Revue de linguistique romane*, 59 (235-236), 402-417.
- HERNÁNDEZ DE MACERAS, Domingo ([1607] 2004): *Libro del arte de cocina*. Valladolid: Maxtor.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco ([1763] 2006): *Arte de cocina, pastelería, vizcochería, y conservería*. Barcelona: Maxtor.
- MURO, Ángel (1892): *Diccionario general de cocina* (Vol. 1-2). Madrid: José María Faquineto, editor.
- NOLA, Ruperto de ([1529] 2010): *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado Libro de Cocina [...]*. Valladolid: Maxtor.
- PÉREZ SAMPER, María Ángeles (1992): "Los recetarios de cocina (siglos XV-XVIII), en Profeti, M. G. (coord.), *Codici del gusto*. Milán: Francoangeli, 152-184.
- PÉREZ SAMPER, María Ángeles (1998): *La alimentación en la España del Siglo de Oro*. Huesca: La Val de Onsera.
- PÉREZ SAMPER, María Ángeles (2004): "La comida escrita en la España del Siglo de Oro". *Food and History*, 2/1, 85-136.
- PRAUSSOLS, José de (1900): *Pequeño diccionario ilustrado de los términos usuales en la cocina*. Madrid: Hernando y Compañía.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (1726-1739): *Diccionario de la lengua castellana, en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad con las frases o modos de hablar, los proverbios o refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua*. 6 vols., Madrid, Imprenta Francisco del Hierro.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2001): *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española*. Madrid: Espasa Calpe [Edición en 2 DVD] [NTLLE] [en línea] disponible en <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtlle>> [consultado en febrero de 2020]
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2014): *Diccionario de la lengua española* (DRAE) 23ª ed. [en línea], disponible en <<https://dle.rae.es/>> [consultado en febrero de 2020].
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Banco de datos (CORDE) Corpus Diacrónico del Español [en línea] disponible en <<https://www.rae.es/banco-de-datos/corde>> [consultado en febrero de 2020].

TORRES MARTÍNEZ, Marta (2014): "Léxico culinario autorizado en el primer diccionario académico". *Cuadernos del Instituto de Historia de la Lengua*, 9, 295-324.

**Fecha de recepción: 12/03/2020**  
**Fecha de aceptación: 14/07/2020**