

EWA STALA
(UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI)
ORCID 0000-0003-2281-8367

FLEXIÓN NOMINAL EN EL *LIBRO DE GUISADOS, MANJARES Y POTAGES* (1549)

LIBRO DE GUISADOS, MANJARES Y POTAGES (1549):
NOMINAL INFLECTION

RESUMEN

El objetivo principal de este artículo es presentar algunos aspectos morfosintácticos de *Libro de guisados, manjares y potages*, obra de un jefe de cocina catalán del siglo XVI, Robert de Nola, publicada en 1549 cuyo ejemplar se halla en la colección de P. Dunin-Wolski en Cracovia. El trabajo consta de dos partes principales. La primera es la presentación del obispo Piotr Dunin-Wolski, Robert Nola y sus respectivas obras. La segunda parte comprende el análisis y la interpretación de los fenómenos de flexión nominal documentados en el *Libro*.

PALABRAS CLAVE: lingüística culinaria, Robert Nola, Piotr Dunin-Wolski, flexión nominal

ABSTRACT

The main objective of this paper is to present some morpho-syntactical aspects of *Libro de guisados, manjares y potages*, a work by a 16th-century Catalan chef, Robert de Nola, published in 1549, a copy of which is in the collection of P. Dunin-Wolski in Krakow. The work consists of two main parts. The first is the presentation of Bishop Piotr Dunin-Wolski, Robert Nola and their respective works. The second part comprises the analysis and interpretation of the nominal inflection phenomena documented in the *Libro*.

KEYWORDS: culinary linguistics, Robert Nola, Piotr Dunin-Wolski, nominal inflection



Copyright © 2025. The Author. This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0>), which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are properly cited. The license allows for commercial use. If you remix, adapt, or build upon the material, you must license the modified material under identical terms.

INTRODUCCIÓN

El acto de comer acompaña al hombre desde siempre y, como observa Carretero Domínguez (2014: 5, *apud* Torres Martínez 2021: 231), en el ámbito de la antropología de la alimentación:

La cocina es un acto social que implica el hecho de compartir los alimentos. A partir de la preparación de la comida, se reparten las tareas de la elaboración, se intercambian conocimientos y se consume el alimento juntos. El hombre ha transformado la alimentación a través de la Historia, imprimiéndole su sello particular según cada cultura y la ha hecho intervenir en sus rituales. Los actos de elegir ciertos alimentos, prepararlos y consumirlos de determinada forma y dentro de un contexto determinado definen a las sociedades. Ciertos platos se eligen, preparan y consumen de acuerdo a las reglas sociales inculcadas por la observación, la costumbre y el aprendizaje. Es decir, en torno a los alimentos existen una serie de profundos significados que son importantes para cada comunidad en particular. Estos significados son siempre respetados por todos sus miembros.

La inspiración de este texto ha sido doble: por un lado, la poco conocida y poco explorada colección de manuscritos e impresos que se encuentra en la Biblioteca Jagellónica de la cual forma parte el *Libro de guisados, manjares y potages*. La otra inspiración ha sido el título de la monografía de Dan Jurafsky (2014): *The language of food. A linguist reads the menu* – o sea el intento de tratar el texto culinario como un texto no literario sometido al análisis filológico, en este caso restringido al aspecto morfosintáctico.

Por todo ello, la primera parte es una breve presentación de la colección de Piotr Dunin Wolski y de *Libro de guisados, manjares y potages* de Robert de Nola. La parte principal se enfoca en el análisis morfosintáctico tanto del Prólogo como de las recetas mismas. El método aplicado es meramente descriptivo y consiste en aplicar los parámetros gramaticales a un texto culinario visto como objeto de análisis filológico. Por razones de espacio, hemos optado por limitar este estudio a la flexión nominal, dejando los demás aspectos morfosintácticos para otra ocasión.

Asimismo, este artículo se sitúa dentro de la llamada lingüística culinaria comprendida como estudio cualitativo de la lengua en la tradición gastronómica o hábitos culinarios a través del paradigma lingüístico (Jabonillo, Bag Ao 2016). Esta rama de la lingüística cuenta con estudios de variada índole: el aspecto más fructífero parece ser el léxico (cf. Eberenz 2014, 2016, 2020, 2021; Gemmingen 1995; Torres Martínez 2014, 2017, 2020, 2021, 2022, por citar solo algunos ejemplos) aunque se estudia también el impacto de la cocina española en el continente americano y sus repercusiones en Europa (cf. Erlensdóttir *et al.* 2017; Long 2018) o la llamada fraseología culinaria (cf. Codita 2014; Cano, Alexandrescu 2017; García Benito 2016). En Polonia destacan los estudios de Bochnakowa (2008, 2011, 2017, 2018, 2019) que parece ser la pionera de estudios culinarios, pero vale la pena mencionar también las obras de Hryszko (2012, 2013), la monografía dedicada

a los dulces catalanes (Sasor, Hryszko 2017) o las tesis doctorales cuyo tema es el lenguaje culinario (Wilkiewicz 2018; Liu 2021; Szymanski 2024). Escasean, sin embargo, estudios dedicados a las cuestiones gramaticales. Con este trabajo intentamos, al menos parcialmente, llenar este vacío, incitar a otros estudios de lingüística culinaria y a conocer y estudiar la inestimable colección de Piotr Dunin-Wolski.

EL OBISPO PIOTR DUNIN-WOLSKI Y SU COLECCIÓN

Piotr Dunin Wolski (1531–1590) nació en el seno una familia noble, lo que le facilitó estudios en Italia. Tras su regreso de Italia residió en la corte de Segismundo Augusto, donde se conoció su talento para los idiomas (dominaba el francés, italiano y español) y la diplomacia. Por eso, tras la muerte de Bona Sforza en 1560, fue enviado a Madrid, donde permaneció diez años intentando recuperar las llamadas sumas napolitanas. Enviado otra vez, para resolver problemas diplomáticos, regresó a Polonia en 1573. Tras la vuelta a su tierra natal, fue recompensado por sus servicios a la corona polaca con los honorables cargos de Vicecanciller de la Corona y Gran Canciller de la Corona. Desde 1577 hasta su muerte en 1590 fue obispo de Płock. Conocido también como gran bibliófilo, donó su impresionante colección de manuscritos e impresos a la Academia de Cracovia (unos 1000 volúmenes) y a la biblioteca del capítulo de Płock (unas 130 obras) (Obrębski 2000). Con 1412 obras en 1364 volúmenes fue la segunda colección más grande de Polonia (tras la del rey Segismundo Augusto) y la más grande en toda Europa Nororiental perteneciente a un solo dueño (Obrębski 1999). Entre las obras publicadas en español se hallan diversas obras literarias, crónicas, libros de viaje (entre otros a América, China o África), refraneros, tratados medicinales, cancioneros o manuales de epistolografía.

Al final de los años setenta el departamento de Grabados Antiguos de la Biblioteca Jagellónica recibió una petición desde España para realizar un estudio sobre un bloque de novelas de caballerías, publicado en Granada a mediados del siglo XVI, cuyo único ejemplar en el mundo forma parte de la colección de Piotr Dunin-Wolski. El encargado de esa tarea fue Andrzej Obrębski. Este trabajo, combinado con la investigación de fuentes manuscritas (el diario de Wolski descubierto por A. Obrębski, su correspondencia y los testimonios de sus contemporáneos) duró muchos años y dio como resultado la tesis doctoral titulada *Piotr Dunin-Wolski y su biblioteca*, defendida en 1988 y el catálogo *Volsciana. Catálogo de la colección de libros renacentistas de Piotr Dunin-Wolski, obispo de Płock* de más de 514 páginas publicado en 1999 con una extensa introducción histórica y una rica documentación de notas manuscritas (Wawrykiewicz 2018).

ROBERT DE NOLA Y SU *LIBRO DE GUISADOS, MANJARES Y POTAGES* (1549)

Robert de Nola, conocido también como Robert de Noia, Rupert de Nola o Mestre Robert fue maestro de cocina catalán, del siglo XVI, cocinero del rey de Nápoles, Fernando I. Nacido probablemente en Cataluña, en la localidad Nola o Noia (aunque otros suponen la localidad italiana Nola, cerca de Nápoles) se conoce sobre todo como autor de *Llibre de Coch*, primer libro de cocina catalán impreso.¹ La primera edición conocida de 1520 fue tan popular que el emperador Carlos V, conocido por su gula, pidió su traducción al castellano, por lo que se editó en Toledo en 1529 (Long 2018: 23) o quizá el 1525 (Weiss Adamson 2004: 122).²

El libro contiene consejos del servicio de la mesa y 229 recetas, para carnes, pescados, salsas, potajes y verduras. En principio son recetarios italianos, a los que el autor sumó recetas aragonesas, francesas y catalanas, recetas conventuales muy antiguas y algunas recetas para enfermos y convalecientes. El recetario reforzó la gastronomía catalana en Italia, y se convirtió en una de las obras más relevantes y representativas de la cocina mediterránea de la época (Thibaut i Comalada 2006). Se supone que el libro impreso en 1520 es una copia de un texto más antiguo ya que mantiene los preceptos de la Cuaresma anteriores al año 1491 (prohibición de productos lácteos) y no contiene productos procedentes de América (Thibaut i Comalada 2006).

El tratado gozó de gran popularidad y circuló desde el siglo XVI como *Libro de guisados (...)* o *Libro de cocina* en más de 15 ediciones. De hecho, sigue gozando de su fama, ya que se conocen varias reediciones antiguas (cf. 1529, 1568) y facsímiles actuales (cf. 1969, 1971, 1985, 1982, 1992, 1997, 2010, 2012) y en 2018 apareció la versión italiano-inglesa redactada por Edoardo Mori.

El ejemplar que se halla en la colección cracoviana es del año 1549 y se publicó en Medina del Campo. Consta del prólogo “dirigido al serenissimo rey don Fernando de Napoles” donde se subraya la importancia del arte de cocinar reflejada en expresiones tales como: *un tratado desta arte ò mi officio* (2v^o) o *doctrina de cortar* (3v^o). Allí se adjuntan informaciones generales sobre el servicio en casa noble. Entre ellas los consejos de cómo cortar varios tipos de carne (lechón, vaca, conejo, carnero, cabrito o aves), cómo afilar cuchillos, servir agua para lavar las manos o servir la bebida, más las descripciones de los oficios de casa (maestre de sala, mayordomo, despensero, camarero, trinchante, veedor, cocinero o caballero). La parte principal

¹ De hecho, el primero es el *Llibre de Sent Soví*, pero se trata de un manuscrito. Algunas partes del libro se basan en el *Llibre de Sent Soví*, un famoso libro de cocina (Colman 1999; Weiss Adamson 2004).

² Pajares Ladrero (2019) sugiere que fue la desmesurada glotonería del emperador Carlos V la que le puso en contacto con la primera edición impresa en catalán del *Libre de coch*, publicada en Barcelona por iniciativa del rey Fernando I de Nápoles. Carlos V tal vez conoció el libro durante su estancia en Barcelona en febrero de 1520.

son más de doscientas recetas de varios tipos de comida y bebida (arroz en cazuela al horno, almidón, berenjenas a la morisca, corte de vaca, congrio en escabeche, especias de sala de pavo, pastel en bote, pulpo, salsa francesa, mostaza francesa, truchas, torta a la genovesa, limonada, etc.). Al final se halla el índice de todas las recetas. Terminan con el colofón (grafía actual): “Deo gracias. Fue impreso el presente libro, en la muy noble villa de Medina del Campo: en casa de Pedro de Castro impresor de libros. A costa de Francisco Gallego librero, mercader de libros. Acabose a trece día del mes de Julio, año del nacimiento del nuestro señor Jesu Cristo de MDXLIX”. Pajares Ladrero (2019) subraya su importancia al ser el primer libro de cocina impreso, publicado luego en Amberes en 1556 y conocido luego en Hispanoamérica:

Esta obra nos da una visión de la comunidad palaciega, que sirvió de ejemplo para casas señoriales, extendiendo unos protocolos y dando difusión a una cocina hasta entonces restringida a unos pocos privilegiados. Junto a otras obras de la época que marcaron los tiempos del Renacimiento, también esta contribuyó a popularizar los rituales de la organización señorial y a extender una gastronomía que dan carácter renacentista a este libro de cocina. Prueba de todo ello es la amplia difusión que tuvo lo que viene indicado por el número de ediciones que tuvo (Pajares Ladrero 2019: 320).

Vale la pena mencionar que no fue el único tratado culinario de la época. Eberenz (2020: 44–45) junto con las versión catalana y castellana de Mestre Robert menciona otras obras de este tipo en catalán: *Llibre del coch de la Canonja de Tarragona* de Guillem Clergue: [ms. 1331], *Llibre d'aparellar de menjar* [ms. 1370–1400], *Llibre de Sent Soví* [ms. mediados del s. XV], *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* [ms. mediados del s. XV] y en castellano: *Arte cisoria* de Enrique de Villena: [1423], *Manual de mugeres* [ms. anterior a 1525], *Regalo de la vida humana* de Juan Vallés [ms. anterior a 1563], *Libro del arte de cozina* de Diego Granado: [Madrid, 1599], *Libro del arte de cozina* de Domingo Hernández de Maceras [Salamanca, 1607] o *Arte de cozina, pasteleria, vizcocheria y conserueria* de Francisco Martínez Mo[n]tano [Madrid, 1611] aunque admite que “el tratado de cocina peninsular de mayor éxito fue el *Libre del coc* de Nola” (Eberenz 2020: 45).

ANÁLISIS DE LA FLEXIÓN NOMINAL EN EL *LIBRO DE GUIRADOS, MANJARES Y POTAGES* (1549)

Tal como se ha dicho, el objetivo de este trabajo es analizar la flexión nominal en este texto culinario, tanto en su parte “teórica” o sea el prólogo como en las recetas mismas. Desconocemos al traductor de la obra al castellano, lo que podría arrojar luz sobre las características del texto analizado. Al mismo tiempo, somos conscientes de

que la obra original fue redactada en catalán, lo que podría explicar el origen de algunos fenómenos.³

Asimismo, ya la breve comparación con la primera edición castellana del año 1525 hace pensar que se trata de una edición revisada. Se notan diferencias en cuanto a:

- títulos de las recetas: *Especies de salsa comun* (1525, 13v^o) vs. *Especies de salsa comun. Enmendado* (1549, 15r^o), *Salsa de pauo especias* (1525, 13v^o) vs. *Especies de salsa de pavo. En mendado* (1549, 15r^o);
- las recetas mismas: *Empanadas de fruta de sarten* (1525) vs. *Empanadas de açucar filo* (1549); *Salsa blanca* (figura en la ed. de 1525, pero no aparece en la de 1549);
- las instrucciones: *El lechon se quiere cortar de esta manera...* (1525, 4v^o) vs. *As de cortar el lechon desta manera...* (1549, 4v^o), *El pavo se corta desta manera* (1525, 7r^o) vs. *As de cortar el pavo desta menra* (1549, 5v^o)

y, en pocas ocasiones, los ingredientes. Igual, en la edición manejada aparecen algunos fragmentos nuevos, p.ej. *Consejos del mismo santo doctor* o *Aviso singular* (ambos en la p. 15r^o).

Tal como advierte Cano Aguilar (2008: 20), “al analizar la gramática de un texto antiguo, conviene separar lo que se refiere a los miembros individuales de los distintos paradigmas (...), de lo que tiene que ver con los esquemas de construcción sintáctica del texto, y de los modos de engarce de sus elementos componentes”. El análisis está restringido a la flexión de los grupos nominales y, aunque no es un análisis de carácter cuantitativo, se nota que algunos de los fenómenos tienen carácter puntual, mientras que otros aparecen en el texto con cierta frecuencia.

En principio, el texto no ofrece demasiados elementos que requieran un comentario: falta, por supuesto, la flexión casual del nombre, tenemos fijadas las marcas de género (-o / -a) y número ('cero' / -s o -es), faltan discrepancias entre la presencia o ausencia de artículo. Sin embargo, llaman la atención algunos fenómenos enumerados a continuación.

1. Destaca el uso del artículo femenino *la* delante del sustantivo femenino que empieza con la *a* tónica: *echa la agua* (7r^o), *el modo y la manera que se ha de dar la agua para lauar las manos* (8v^o), *la agua que abastare para lavarse el señor las manos* (8v^o) mientras que durante la época medieval es notable el uso del artículo masculino delante de los sustantivos que empiezan con cualquier vocal (cf. Lathrop 1995: 145) y para el español clásico solo delante de los que empiezan con la *a* tónica (Cano Aguilar 2002: 246). Igualmente, vale la pena subrayar que el CORDE documenta numerosísimos casos del sintagma *la agua* desde principios del s. XIII con un auge en el s. XIV. Además, el catalán dispone de la forma *l'aigua* proveniente de la contracción del artículo delante de una vocal (cf. Badia i Margarit 1984: 318–319).

³ Agradezco a mi colega, dra. Marta Pawłowska, sus sugerencias en cuanto a la influencia catalana en el texto analizado.

2. Proliferan las formas contractas de las preposiciones y los artículos tipo: *ala, conella, dela, alos, enel, delas, porellos* (3v^o), la contracción del artículo: *la manera del guisar delas viandas y potages* (2r^o), *limpialas bien delos granos* (19v^o), fenómeno presente en español desde sus inicios, dada su presencia en las gramáticas más tempranas (cf. Benítez Buraco 2005).
3. Se nota el uso del partitivo: *tomar delas calabças* (67r^o). Es una construcción presente en español medieval (cf. *El Poema del mio Cid*) que desaparece con el tiempo. Sin embargo, permanece en francés y, en menor grado, en catalán (cf. Badia i Margarit 1994: 220–223).
4. No se documentan todos los pronombres personales en función de sujeto, por lo que es imposible averiguar su forma (p.ej. *nos* o *vos*), la única forma que expresa reverencia es *vuestra magestad* (al dirigirse al rey mismo, 2v^o), en los demás casos disponemos de fórmulas de tratamiento tipo: *el servidor a de dar agua* (8v^o), *esso mesmo puede hacer el copero* (8v^o).
5. Los pronombres personales en función de objeto directo en la gran mayoría de los casos van pospuestos, aunque varía la grafía: *passalas* frente a *qbrtar las por medio* y *lauarlas bien, poner las* (24r^o). Se halla un caso de uso del pronombre personal en función de sujeto en el mismo contexto: *puedes hazer ellos* (24r^o) y una forma asimilada del pronombre enclítico: *para podella tomar con un paño* (4r^o). La posposición no debe extrañar ya que, como afirma Cano Aguilar (2002: 245), los pronombres personales afijos siguen siendo enclíticos en el español áureo.
6. Destaca el uso frecuente del pronombre relativo *cual*: *en el qual libro* (2v^o), *ala ql* (2r^o), *De los officios necessarios que comunmente ay en casa de los señores para el regimiento dela casa delos grandes caballeros. El principal de los quales es el mayordomo* (9v^o). *Cual*, proveniente del lat. *quālis* ‘de qué tipo’ pierde su noción de cualidad y origina el interrogativo ¿cuál? y el relativo *cual*. Penny (2001: 149) asegura que en español medieval el artículo definido no acompañaba normalmente al relativo *qual* aunque el CORDE da testimonio de esta combinación desde principios del s. XIII. Badia i Margarit (1984: 323) nota que “la llengua antiga ja coneix l’ús del relatiu compost *el qual* adés amb valor d’adjectiu (...), adés de pronom (...), i que la llengua literària moderna manté”, además, el catalán antiguo lo empleaba frecuentemente en función del adjetivo interrogativo en vez de *quin* que con el tiempo se ha constituido como principal en esta función (Duarte i Monserrat, Alsina i Keith 1986: 82).
7. Aparición del pronombre demostrativo *aqueste*: *aquestas quatro cosas* (6r^o), *aqueste oficio* (6r^o) al lado del pronombre *aquell aquella: aquella corte* (3v^o). Aunque en el español medieval (cf. *El Poema del Cid* y las obras de Berceo) se conocen dos sistemas: el simple *este, esse, aquel* y el reforzado *aqueste, aquesse, aquel*, siendo el segundo un sistema minoritario y el reajuste definitivo se da en la época áurea (Penny 2001: 146; Girón Alconchel 1998: 495). En catalán antiguo se aplicaban las formas simples (*est, eix*) y las compuestas

(*aquest*, *aqueix*) y la preferencia se da después de la Edad Media según el dialecto (Duarte i Montserrat, Alsina i Keith 1986: 79). De hecho, la forma *aquest* se oponía a *aquell* y *aqueix* y son las formas que forman la triada en el catalán actual (Badia i Margarit 1984: 310).

8. El uso de los sufijos diminutivos *-illo*, *-uela* e *-ica*: *tajadas anchas y algo gordillas* (3r^o), *la cabeçuela* (4v^o), *ollica* (14v^o). Si bien los sufijos *-iello* (que luego se transformó en *-illo*) y *-uelo* son propios del español medieval (Lathrop 1995: 143), el sufijo *-ico*, también documentado desde el s. X es muy frecuente su uso en la época de los Reyes Católicos, limitando su empleo a lo largo del siglo XVI y conservando cierta vitalidad en los niveles populares (Ariza Viguera 1998).
9. El sufijo *-age* presente en el lexema clave de esta obra: *potage*, que se fue imponiendo en el español medieval, proveniente del fr. *-age* (Lathrop 1995: 143) y presente en catalán (*-atge*).

Además de los fenómenos que se documentan con cierta recurrencia, se pueden enumerar algunos rasgos puntuales que se atribuyen tal vez al estilo personal del autor (¿traductor?) o a un simple error de imprenta. Son los siguientes:

10. la combinación de pronombre demostrativo *este* y el indefinido *tal*: *porque a estos tales se les debe hacer reverencia* (8r^o);
11. *los mas dellos* con el valor de *la mayoría de ellos* (3v^o);
12. concordancia del género *una poca de cebolla* (20v^o);
13. gradación poco común del adjetivo: *mas alta que alta que las narizes* (7v^o) – al parecer se debe al error de imprenta (no aparece en la edición de 1525).

Como se desprende de la lista confeccionada, dejando de lado los rasgos puntuales (10-13), entre las características de la flexión nominal hay un grupo de rasgos propios del español a través de su historia o sea documentados desde sus principios que no requieren un comentario especial. Son, entre otros, la contracción del artículo (n.º 2), uso del título honorífico *vuestra magestad* (n.º 4) cuyo auge cae entre el siglo XVI y XVII (según las estadísticas del CORDE) o los pronombres clíticos (n.º 5). Esta transición entre las épocas queda perfectamente ilustrada en el caso de los diminutivos (n.º 8): se documentan tanto los sufijos típicamente medievales, es decir *-uelo* y *-iello* como la forma más moderna de este último, es decir *-illo* y, a la vez, el sufijo *-ico* que empieza a limitar su uso a lo largo del siglo XVI. Y aunque la edición analizada data de la mitad del s. XVI, recordemos una vez más que es la versión enmendada de la primera versión castellana (de 1525 o 1529).

Todos los demás rasgos (n.º 1, 3, 6, 7, 9) se pueden caracterizar como propios de la época, pero también como propios de la lengua catalana cuya influencia pudo haber servido de refuerzo. Tal como se ha dicho anteriormente, desconocemos al traductor de la obra, tal vez catalán, pero con certeza *Libro de guisados* fue publicado originalmente en 1520 en catalán.

CONCLUSIONES Y NUEVAS LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

En esta breve característica de la flexión nominal se dejan entrever todas las circunstancias de la confección de *Libro de guisados*. El año de su edición, el hecho de ser versión de una edición más temprana, el traductor desconocido y el idioma del original o sea el catalán. Así, tenemos un texto que presenta varios rasgos medievales a pesar de ser publicado en plena época clásica y que comparte algunos de ellos con la lengua catalana.

Asimismo, sería interesante comparar el catalán y el castellano del *Libro* o comparar las versiones posteriores para comprobar si con el transcurso del tiempo, los traductores modificaron algunos rasgos del texto.

Por supuesto, este artículo no agota las posibilidades de análisis de *Libro de guisados*. Más allá de las sugerencias presentadas, otro campo de interés lo podrían constituir los elementos léxicos del texto (sobre todo, teniendo en vista el proyecto de Eberenz de crear un diccionario histórico de términos gastronómicos⁴), pero también los enfoques más antropológicos, donde el lenguaje empleado sirve como punto de partida para estudios culturales (culinarios, históricos, etc.) y, en una perspectiva más amplia, actúa como espejo de nuestra civilización.

BIBLIOGRAFÍA

- ARIZA VIGUERA M. (1998): *El sufijo -ICO*, in: GARCÍA TURZA C., GONZÁLEZ BACHILLER F., MANGADO MARTÍNEZ J. J. (eds.), *Actas del IV Congreso Internacional de Historia de la Lengua Española: La Rioja, 1-5 de abril de 1997*, 1: 351-359.
- BADIA I MARGARIT A. M. (1984 [1951]): *Gramàtica històrica catalana*, Tres i Quatre, Barcelona.
- BADIA I MARGARIT A. M. (1994): *Gramàtica de la llengua catalana. Descriptiva, normativa, diatòpica, diastràtica*, Enciclopèdia Catalana, Barcelona.
- BENÍTEZ BURACO R. (2005): Historia de la gramática del español: a propósito de los fenómenos de contracción, „Revista de Filología”, 23: 9-24.
- BOCHNAKOWA A. (2008): *Przez żółdek do serca, czyli o kilku nowszych hispanizmach kulinarnych w języku polskim*, „Studia Iberystyczne (Z Hiszpanią w sercu. Studia dedykowane profesor Teresie Eminowicz-Jaśkowskiej)”, 7: 235-246.
- BOCHNAKOWA A. (2011): *O tytułach i przypisach w tłumaczonych na polski książkach kucharskich (na przykładach z XVIII, XX i XXI wieku)*, „Między oryginałem a przekładem”, 17: 207-216.
- BOCHNAKOWA A. (2017): *Le tabou dans la langue culinaire?*, „Acta Universitatis Lodzianensis. Folia Litteraria Romanica” (Nouveaux tabous linguistiques), 12: 81-88.
- BOCHNAKOWA A. (2018): *Les anglicismes avec “food” en polonais actuel*, in: JACQUET-PFAU C., NAPIERALSKI A., SABLAYROLLES J. F. (dir.), *Emprunts néologiques et équivalents autochtones: études interlangues*, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź: 289-302.
- BOCHNAKOWA A. (2019): *Sur quelques mots de la table en français et en polonais*, in: BASTIAN S., FELTEN U., GOUDAILLIER J. P. (éds.), *Cultures et mots de la table : comment parle-t-on de la*

⁴ Más acerca de este proyecto en: <https://hispanismo.cervantes.es/recursos/proyecto-lexico-espanol-alimentacion-arte-culinario-tradicionales>.

- nourriture et de la cuisine en termes académiques, littéraires et populaires/argotiques?*, Peter Lang, Berlin: 149–159.
- CANO AGUILAR, R. (2002): *El español a través de los tiempos*, Arco/Libros, Madrid.
- CANO AGUILAR, R. (2008): *Comentario filológico de textos medievales no literarios*, Arco/Libros, Madrid.
- CANO SILVA O., ALEXANDRESCU J. (2017): *Fraseología culinaria en el español de México*, „Meridian Critic”, 2/ 29: 35–49.
- CARRETERO DOMÍNGUEZ M. Á. (2014): *Antropología culinaria*, Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla, México.
- CODITA V. (2014): *Fraseología culinaria: algunos apuntes histórico-diacrónicos*, in: ROLF E. (ed.) „Discursos hispánicos sobre alimentación y culinaria. Aproximaciones literarias y lingüísticas”, Visor, Madrid: 313–340.
- COLMAN A. (1999): *Catalan Cuisine*, Grub Street, New York.
- DUARTE I MONSERRAT C., ALSINA I KEITH A. (1986): *Gramàtica històrica del català*, t. II, Curial, Barcelona.
- EBERENZ R. (2014): *Alimentos, platos y bebidas en el Tesoro de la lengua castellana o española (1611) de Sebastián de Covarrubias*, in: EBERENZ R. (ed.), *Discursos hispánicos sobre alimentación y culinaria. Aproximaciones literarias y lingüísticas*, Visor Libros, Madrid: 385–407.
- EBERENZ R. (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/ 1: 81–112.
- EBERENZ R. (2020): *“Tantos nombres ay de diversydad de vinos e de potajes ...”*. *Galicismos referentes a la alimentación en el español y el catalán medievales y renacentistas*, „Boletín Hispánico Helvético”, 35–36: 43–66.
- EBERENZ R. (2021): *Germán Colón, el léxico de la alimentación y los términos opacos en el “Llibre del coc” del maestro Nola (1520)*, in: PEREA M. P., SANTIAGO FORTUÑO LL., GIMENO BETÍ LL. (eds.), *Ad perennem magistri memoriam. Germà Colón Domènech: fesomies i texts*, Universitat Jaume I, Valencia: 83–98.
- ERLENSDÓTTIE E., MARTINELL E., SÖHROAMN I. (eds.) (2017): *De América a Europa: Denominaciones de alimentos americanos en lenguas europeas*, Iberoamericana, Frankfurt.
- GARCÍA BENITO A. B. (2016): *Fraseoloxía culinaria. Unidades fraseolóxicas portuguesas con bacalhau: locucións e enunciados fraseolóxicos*, „Cadernos de fraseoloxía galega”, 18: 151–175.
- GEMMINGEN B. (1995): *Estudios lexicológicos sobre la lengua culinaria del Siglo de Oro*, „Revue de Linguistique Romane”, 59/ 235–236: 402–417.
- GERHARDT C., FROBENIUS M., LEY S. (2013): *Culinary Linguistics, The chef’s special*, John Benjamins Publishing Company, Amsterdam.
- GIRÓN ALCONCHEL J. LU. (1998): *Sobre el reajuste morfológico de los demostrativos en el español clásico*, in: GARCÍA TURZA C., GONZÁLEZ BACHILLER F., MANGADO MARTÍNEZ J. J. (eds.), *Actas del IV Congreso Internacional de Historia de la Lengua Española: La Rioja, 1–5 de abril de 1997*, 1: 493–502.
- HRYSZKO R. (2012): *Katałońskie praktyki kulinarne w świetle najstarszych ksiąg kucharskich w późnym średniowieczu*, in: MOŻEJKO B., BARYLEWSKA-SZYMAŃSKA E. (eds.), *Historia naturalna jedzenia: między antykiem a XIX wiekiem*, Muzeum Historyczne Miasta Gdańska/ Wyd. UG, Gdańsk: 95–105.
- HRYSZKO R. (2013): *Piśmiennictwo kulinarne korony Aragonii pod koniec wieków średnich – analiza źródeł oraz zakres i problematyka dotychczasowych badań*, *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego*, „Prace Historyczne”, 140/ 2: 145–159.
- INSTITUT D’ESTUDIS CATALANS (2016): *Gramàtica de la llengua catalana*, Institut d’Estudis Catalans, Barcelona.

- JABONILLO J., BAG-AO P. (2016): *A Preliminary Research on Boholano Culinary Linguistics* (tesis doctoral), https://www.academia.edu/27100867/Pagkaong_Binol_anon_A_Preliminary_Study_of_Boholano_Culinary_Linguistics.
- JURAFSKY D. (2014): *The language of food. A linguist reads the menu*, WW Norton & Company, New York.
- LATHROP T. (1995): *Curso de gramática histórica española*, Ariel, Barcelona.
- LIU J. (2021): *Las unidades fraseológicas sobre la gastronomía en chino y en español: estudio lingüístico y sociocultural* (tesis doctoral).
- LONG J. (2018): *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, Ed. UNAM, México.
- MORI E. (2018): *Ruperto da Nola Libro de Guidados, Manjares y potajes, Raccolta di testi per la storia della gastronomia digitalizzati e restaurati da Edoardo Mori 2018. In appedice Traduzione in inglese a cura di Lady Brighid in Chairain of Thethba*, Barony of Swanp.
- OBREŃSKI A. (1999): *Volszciana. Katalog renesansowego księgozbioru Piotra Dunin Wolskiego, biskupa polskiego*, Księgarnia Akademicka, Kraków.
- OBREŃSKI A. (2000): *Piotr Dunin-Wolski (1531–1590), jego ród i najbliższa rodzina*, in: OKOŃ J., KURAN M. (eds.), *Od średniowiecza ku współczesności. Prace ofiarowane Jerzemu Starnawskiemu w pięćdziesięciolecie doktoratu*, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź: 210–243.
- PAJARES LADRERO L. F. (2019): *Carlos V y el libro de cocina de Ruperto de Nola*, in: EDELMAYER F. (coord.), MURCIA ROSALES D. (coord.), RODRÍGUEZ MOLINA J. (coord.), TORO CEBALLOS F. (ed. lit.), *Carolvs: primeros pasos hacia la globalización: homenaje a José María Ruiz Povedano*, Ayuntamiento de Alcalá la Real (Jaén), Jaén: 309–322.
- PENNY R. (2001): *Gramática histórica del español*, Ariel Lingüística, Barcelona.
- SASOR R. HRYSZKO R. (2017): *Średniowieczne słodycze katalońskie w źródłach i literaturze (z wyborem tekstów z XIV i XV wieku)*, Historia Jagellonica, Kraków.
- SZYMAŃSKI J. (2024): *Las paremias de la comida y la bebida en español y en polaco* (tesis doctoral inédita).
- THIBAUT I COMALDA, E. (2006): *Cuina medieval catalana*, Cossetania Edicions, Barcelona.
- TORRES MARTÍNEZ M. (2014): *Léxico culinario autorizado en el primer diccionario académico*, „Cuadernos del Instituto de Historia de la Lengua”, 9: 295–324.
- TORRES MARTÍNEZ M. (2017): *Recepción de léxico de confitería decimonónico en diccionarios del español. Online*, „Études romanes de Brno”, 38/ 2: 69–81.
- TORRES MARTÍNEZ M. (2020): *En la despensa del hospital: léxico de cocina en un inventario de beneficencia (Jaén, 1869)*, „Estudios de Lingüística del Español (ELiEs)”, 42: 133–152.
- TORRES MARTÍNEZ M. (2021): *Recetas y léxico culinario en prensa española del siglo XIX*, “Boletín de Filología”, LVI/ 1: 203–233.
- TORRES MARTÍNEZ M. (2022): *Léxico culinario en el Libro de cuentas de cocina y repostería de la Casa de Arcos (1750)*, „Cuadernos AISPI: Estudios de lenguas y literaturas hispánicas”, Vol. 20, N.º. Extra 22 (Ejemplar dedicado a: La Ilustración técnica: El discurso de especialidad en el siglo XVIII): 117–140.
- WAWRYKIEWICZ Z. (2018): *Andrzej Obreński (1949–2018)*, „Biuletyn Biblioteki Jagiellońskiej”, 68: 253-272.
- WEISS ADAMSON M. (2004): *Food in medieval times*, Westport: Greenwood Press.
- WILKIEWICZ S. (2018): *Les recueils manuscrits des recettes de cuisine des XVI e et XVII e siècles, conservés dans la collection «berlinoise» à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie, comme source du savoir sur la cuisine française de la dite période. Etude linguistique et culturelle, accompagnée de l'édition critique de textes* (tesis doctoral).

SITOGRAFÍA

- <<https://www.cowmadrycie.pl/blog/czlowiek-do-zadan-specjalnych-piotr-dunina-wolskiego/>> [last access: 12.03.24]
- <https://www.bne.es/es/Micrositios/Guias/gastronomia/Comentadas_s_XV-XVII/DetalleImagen5.html> [last access: 04.06.24]
- <<https://estudiosindianos.up.edu.pe/biblioteca-indiana/libro-de-guisados-manjares-y-potajes-intitulado-libro-de-cozina-de-ruperto-de-nola/>> (versión de 1568) [last access: 04.06.24]
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Banco de datos (CORDE) [en línea]. *Corpus diacrónico del español*. <<http://www.rae.es>> [last access: 29.10.24]
- <https://hispanismo.cervantes.es/recursos/proyecto-lexico-espanol-alimentacion-arte-culinario-tradicionales> [last access: 04.11.24]