

GastroLex: gastronomía y léxico

Marta Torres Martínez

✉ matorma@ujaen.es

🆔 <https://orcid.org/0000-0002-7766-2315>

Universidad de Jaén, España

Profesora Titular del Área de Lengua Española de la
Universidad de Jaén y, actualmente, Vicerrectora de
Cultura de la Universidad de Jaén

Es Licenciada en Filología Hispánica por la Universidad de Jaén (2002); obtuvo la suficiencia investigadora en 2004 y alcanzó el grado de doctora con mención de doctorado europeo y máxima calificación en 2009. Además, ha realizado el Máster en Elaboración de Diccionarios y Control de Calidad del Léxico de la UNED y la Universidad Autónoma de Barcelona (2014). Sus investigaciones se centran en la historia del léxico, especialmente en el ámbito culinario. También analiza la presencia del léxico andaluz en diccionarios del español, en muestras de literatura oral, así como en documentación de archivo dieciochesca y en prensa decimonónica. Ha desarrollado estancias de investigación en la Universidad de Salamanca, Universidad París 13, Real Academia Española, Instituto de Lingüística de la Universidad de Buenos Aires, Universidad de Bolonia o en la Universidad de Potsdam. Ha participado en más de diez proyectos de I+D+i. En la actualidad pertenece al Grupo de investigación Seminario de Lexicografía Histórica (HUM-922) de la Universidad de Jaén, del que surge un repertorio lexicográfico, EnRÉDate. *Diccionario temático infantil* (2018) y la Revista sobre Investigaciones Léxicas (RILEX).

RESUMEN

En este artículo se presenta un proyecto llamado *GastroLex: Gastronomía y Léxico*, financiado por la Junta de Andalucía gracias a una convocatoria de ayudas a actividades de transferencia de conocimiento. Integrado por un equipo interdisciplinar, los objetivos se centran en desarrollar una plataforma web innovadora, accesible y flexible que permita el acceso al léxico gastronómico estudiado mediante un código QR. El léxico compilado procede del menú degustación de restaurantes de Jaén con la distinción estrella Michelin. Tras el vaciado del corpus, se analiza el léxico de interés y se ofrece información acerca de su etimología y uso, atendiendo al contexto culinario en el que se genera. En definitiva, se pretende ofrecer una experiencia cultural en el marco del turismo enogastronómico.

Palabras clave: gastronomía, léxico, transferencia de conocimiento, cultura.

Recibido: 26/03/2024

Aceptado: 23/06/2024



GastroLex: Gastronomy and Lexicon**ABSTRACT**

This article presents a project called GastroLex: Gastronomy and Lexicon, funded by the Junta de Andalucía thanks to a call for grants for knowledge transfer activities. Integrated by an interdisciplinary team, the objectives are focused on the development of an innovative, accessible, and flexible web platform that allows access to the gastronomic lexicon studied using a QR code. The lexicon compiled comes from the tasting menus of Michelin-starred restaurants in Jaén. After building the corpus, the lexicon of interest is analyzed and information about its etymology and use is provided, considering the culinary context in which it is generated. In brief, the aim is to offer a cultural experience within the framework of food and wine tourism.

Keywords: gastronomy, lexicon, knowledge transfer, culture.

GastroLex : Gastronomie et lexique**RÉSUMÉ**

Cet article présente un projet intitulé GastroLex : Gastronomie et Lexique, financé par la Junta de Andalucía dans le cadre d'un appel à subventions pour des activités de transfert de connaissances. Intégrés par une équipe interdisciplinaire, les objectifs sont centrés sur le développement d'une plateforme web innovante, accessible et flexible qui permet d'accéder au lexique gastronomique étudié au moyen d'un code QR. Le lexique compilé provient des menus de dégustation des restaurants étoilés de Jaén. Après avoir vidé le corpus, le lexique d'intérêt est analysé et des informations sont fournies sur son étymologie et son utilisation, en tenant compte du contexte culinaire dans lequel il est généré. En résumé, il s'agit de proposer une expérience culturelle dans le cadre de l'œnotourisme et de la gastronomie.

Mots-clés: gastronomie, lexique, transfert de connaissances, culture.



GastroLex: Gastronomía e lessico**RIASSUNTO**

In questo articolo è stato presentato un progetto chiamato *GastroLex: Gastronomía e Lessico*, finanziato dalla *Junta de Andalucía*, grazie ad un bando di aiuti per il trasferimento di conoscenze. Lui è stato composto da una squadra interdisciplinare; i loro obiettivi sono quelli di concentrarsi sullo sviluppo di una piattaforma web innovativa, accessibile e flessibile che consenta la accesso al lessico gastronomico studiato attraverso un codice QR. Il lessico compilato proviene dai menu chiamati *degustazione* dei ristoranti della città di Jaén (Spagna) con la stella Michelin. Dopo aver svuotato il corpus, si analizza il lessico di interesse e si offrono informazioni in merito alla loro etimologia e il suo utilizzo, tenendo conto del contesto culinario in cui viene generato. Finalmente, il lavoro si propone di offrire un'esperienza culturale nell'ambito del turismo enogastronomico.

Parole chiavi: gastronomia, lessico, trasferimento di conoscenze, cultura.

GastroLex: Gastronomía e Léxico**RESUMO**

Este artigo apresenta o projeto chamado *GastroLex: Gastronomía e Léxico*, financiado pela *Junta de Andalucía* graças a uma chamada de subsídios para atividades de transferência de conhecimento. Integrado por uma equipe interdisciplinar, os objetivos se centram no desenvolvimento de uma plataforma web inovadora, acessível e flexível que permita o acesso ao léxico gastronômico estudado por meio de um código QR. O léxico compilado vem dos menus de degustação de restaurantes com estrelas Michelin em Jaén. Depois de esvaziar o corpus, o léxico de interesse é analisado e são fornecidas informações sobre etimologia e uso, levando em conta o contexto culinário em que foi gerado. Em suma, o objetivo é oferecer uma experiência cultural no âmbito do turismo gastronômico e enológico.

Palavras-chave: gastronomia, léxico, transferência de conhecimento, cultura.



Introducción

GastroLex: Gastronomía y Léxico (en adelante, *GastroLex*) se concibe como una iniciativa consistente en poner a disposición del usuario información cultural inmediata relativa al entorno gastronómico. El resultado central de este proceso ha consistido en crear una página web (<https://gastrolex.es/>) a partir de una base de datos que contiene un nutrido corpus de léxico histórico culinario, a la que se accede mediante un código QR.

Se trata de ofrecer una experiencia cultural en el marco del turismo enogastronómico: además de degustar el plato cocinado, se invita al interesado a que conozca el origen y la historia de la denominación del este o de los productos agroalimentarios que lo componen.

Esta propuesta ha sido seleccionada y financiada como proyecto de transferencia, desarrollado entre marzo de 2022 y mayo de 2023, por parte de la Consejería de Universidad, Investigación e Innovación de la Junta de Andalucía (Fondo Social Europeo).

Los objetivos del proyecto han sido, desde un punto de vista amplio, dar a conocer la historia del léxico andaluz, especialmente el relativo a la parcela gastronómica, así como transferir ese conocimiento a todo aquel usuario que se acerca al sector turístico y hostelero. Además, específicamente se ha pretendido diseñar, desarrollar e implementar un sistema de información a partir del corpus procedente del *Léxico Histórico Andaluz* (LEXHIAN) y del *Léxico Histórico Culinario* (LEXHICUL) y desarrollar una plataforma web innovadora, accesible y flexible que permita el acceso a cada uno de los ítems vía código QR.

El equipo interdisciplinar de la propuesta lo han integrado cuatro profesores e investigadores de la Universidad de Jaén: dos Titulares del Área de Lengua Española (Dra. María Águeda Moreno Moreno y Dra. Marta Torres Martínez) y dos Catedráticos del Área de Lenguajes y Sistemas informáticos (Dra. María Teresa Martín Valdivia y Dr. Luis Alfonso Ureña López).

A continuación, se indican los proyectos previos de los que parte la investigación planteada en este artículo y, además, se plantea su justificación y metodología seguida. También se caracteriza el corpus, nutrido de denominaciones de platos elaborados por dos restaurantes giennenses que ostentan una Estrella Michelin (Bagá y Radis). Finalmente, analizaremos, desde el punto de vista histórico, algunos términos relevantes (*quisquilla*, *escabeche*, *ajoatao*, *andrajos*, *ajoblanco*, *manjar blanco*, *torrija*, *gazpachuelo* y *majao*).



Antecedentes

En el seno del grupo de investigación Seminario de Lexicografía Hispánica (SHL), con sede en el área de Lengua Española de la Universidad de Jaén, una de las líneas de investigación desarrolladas se centra en el *Léxico histórico de las hablas andaluzas* (LEXHIAN). En torno a este proyecto, se han generado estudios que, en un primer momento, tomaron como fuente diccionarios del español publicados desde el siglo XV hasta el XXI (de los 106 repertorios lexicográficos dispuestos para revisión, ya se ha extraído un 91 % del léxico) y que, posteriormente, se han centrado en documentos de archivo y muestras de literatura oral. Las primeras investigaciones en torno al proyecto salen a la luz con el trabajo sobre el léxico histórico regional en los primeros diccionarios etimológicos del español que se sitúan entre el periodo de los siglos XV y XVIII (Moreno, 2004).

Además de trabajar con los diccionarios publicados en la historia de nuestra lengua, en una segunda fase del proyecto, se tomó en consideración los documentos de archivo vinculados al *Corpus Histórico del Santo Reino* (COHSANRE), proyecto de investigación actual del grupo inTEXTA de la Red CHARTA¹ en la Universidad de Jaén. El marco histórico del corpus analizado se maneja un espacio diacrónico que comprende desde el siglo XIII al XIX. En particular, se ha trabajado con documentación notarial del Archivo Histórico Provincial de Jaén y del Archivo de la Diputación Provincial de Jaén. Los documentos han sido sometidos a un sistema riguroso de triple edición (facsimil, transcripción paleográfica y presentación crítica, según criterios recogidos por la Red CHARTA), lo que permite un aprovechamiento total del texto. En Moreno (2020a) y Torres (2020a), se ofrece una aproximación al estudio del léxico social y cultural que se recoge tanto en una pequeña muestra de sucesiones testamentarias como en un inventario decimonónico en el que se listan los víveres y enseres disponibles en un hospital giennense, respectivamente. En ambos casos, se localizan términos vinculados al español hablado en Andalucía (por ejemplo, *badil*, *chocolatera*, *colador* o *perol*, entre otros).

¹ La red CHARTA es un proyecto destinado a la publicación en red de un corpus de textos y documentos antiguos de los siglos XII al XIX de España e Hispanoamérica, con un sistema de presentación triple riguroso (paleográfica, crítica y facsimilar) con el fin de satisfacer distintas necesidades de investigadores y usuarios en general (<https://www.redcharta.es/>).



Por otra parte, la concesión de dos proyectos, un I+D nacional y otro de innovación docente de la Universidad de Jaén, dirigidos por la Dra. María Águeda Moreno y por la Dra. Marta Torres, respectivamente, ha permitido la extracción de andalucismos en el patrimonio oral perteneciente, fundamentalmente, a la provincia de Jaén. De una parte, *Documentación, tratamiento archivístico digital y estudio lexicológico, histórico-literario y musicológico del patrimonio oral de la Andalucía Oriental*, proyecto de I+D de Excelencia del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades, permitió la publicación del volumen *Un mundo en retazos léxicos. Ambientes lingüísticos en la literatura oral de Jaén*, dirigido y coordinado por Moreno (2020b), en el que el dominio de acción se centra en los ambientes de la literatura oral de Jaén, en concreto, en la acción del hombre con los vegetales, la etnogastronomía, la acción cultural de la magia, religión frente a la ciencia y las relaciones sociales más tradicionales, como son el noviazgo y matrimonio. Los esquemas culturales documentados en estos contextos nos permiten localizar léxico especializado, unidades fraseológicas y sentidos redefinidos por la situación y el tiempo, que determinan el objeto de estudio de estos ambientes lingüístico-culturales verbalizados por transmisión oral. De otra parte, se desarrolló el proyecto de innovación docente *Recuperación de patrimonio inmaterial: estudio del léxico en muestras lingüísticas orales de la provincia de Jaén* (PIMED39_201921), financiado por la Universidad de Jaén con ejecución entre 2020 y 2022. En concreto, se recopiló un corpus representativo del patrimonio oral perteneciente a la provincia de Jaén. Se trata de un objeto de gran interés y utilidad indudable, ya que las composiciones que se pretenden registrar y estudiar son una parte esencial de la identidad cultural y costumbres de la provincia de Jaén. En torno a dicho proyecto, se han publicado los resultados contenidos en Torres (2020b y 2020c) donde, respectivamente, se realiza una presentación de los objetivos, metodología y fuentes para el estudio de las muestras orales de interés y se presentan resultados relativos, de manera particular, al ámbito del léxico culinario giennense. Por ejemplo, se revisan voces como *ajo pringue*, *andrajo*, *boladillo*, *carnerete* o *panecillo*, de índole andaluza, documentadas en la provincia de Jaén:

Ajo pringue. Comida a base de hígado de cerdo [Segura de la Sierra, Jaén] (Alvar Ezquerro, 2000, definición 35).



Andrajo. Tarta de masa muy fina hecha con harina, partida luego en trozos [Sierra de Segura, Jaén]. Plato que se elabora con esta pasta, y que lleva conejo y se aromatiza con hierbabuena. También puede prepararse con bacalao [Sierra de Segura, Jaén]. Comida compuesta esencialmente de liebre, tortas de harina y huevo, aromatizada con hierbabuena [Sierra de Segura, Jaén] (Alvar Ezquerra, 2000, definiciones 5, 6 y 7).

Boladillo

Fritura hueca de masa de harina y a veces trozos de bacalao [Almería] (Alvar Ezquerra, 2000, definición 1).

Carnerete

Guiso de aceite, vinagre, pimienta molino, pan rallado y tostones [Cambil, Jaén] (Alvar Ezquerra, 2000, definición 2).

Panecillo

Albóndiga de pan rallado, bacalao, huevo, ajo y perejil que se añade al potaje de garbanzos cocinado tradicionalmente el Viernes Santo [Bélmez de la Moraleda, Jaén] (Alvar Ezquerra, 2000, definición 2).

No obstante, también se hallan algunos ítems que no se registran en los corpus y diccionarios generales. Tal es el caso de *ajo caldo*, *espárragos jaeneros*, *habas en petaca* o *panecillos dulces*, caracterizados por los informantes a modo de receta, sin ajustarse a la técnica lexicográfica, como se ha visto en Alvar Ezquerra (2000):

Ajo caldo. Se parte jamón en trozos pequeños y se refría en la sartén con el ajo picado; cuando está se saca y se pica en el mortero. Se deja aparte. Se trocea el pan duro y se refría, se añade el huevo y se le da una vuelta, después se le echa la mezcla del mortero y el agua. Se deja que hierva, se le echa la sal y el azafrán. También se le puede echar lomo de orza.

Espárragos jaeneros. En una sartén se pone un poquito de aceite, cebolla y picatostes. En un cazo se ponen dos ñoras, se hacen trocitos y se dejan que se pongan tiernas para sacarles después la carne. Se machacan esos ingredientes en un mortero, junto con un poco de sal. Y ese es el condimento fundamental de los espárragos jaeneros. Se cortan los espárragos y se marean en una sartén con un poquito de aceite y poquito de sal. Se echa un poco de agua, se tapan y van soltando el vapor hasta que se pongan blandos. Entonces ya en una olla totalmente limpia se ponen los espárragos y los condimentos que ya anteriormente se habían machacado y con el caldito de la ñora se va jugando hasta que se te traben.

Habas en petaca

Se hace un sofrito con ajo, cebolla y laurel. Se le añade las habas y agua hasta que cubra bien. En un mortero se machaca perejil, pimienta, hierbabuena y un poco de vino. Cuando estén cocidas, se batan unos huevos poco batidos, unos minutos hirviendo y listo.

Panecillos dulces

Los panecillos en dulce era un pan también, mojado en leche, pero se le echaba azúcar y le echaba canela y una ralladura de limón.

Precisamente, *GastroLex* parte del marco del *Léxico Histórico Andaluz* (LEXHIAN), que centra su interés en el ámbito de la culinaria y en el que la Dra. Marta Torres cuenta con una amplia trayectoria investigadora y divulgativa. Desde 2012, esta investigadora trabaja en el *Léxico Histórico Culinario* (LEXHICUL), gracias al que se elabora un nutrido corpus de términos relativos al ámbito gastronómico tomando fuentes variadas (diccionarios, tratados culinarios y de índole médica-higiénica, literatura oral, documentos de archivo, prensa, etc.): Torres (2012, 2014a, 2014b, 2014c, 2017a, 2017b, 2018, 2019a, 2019b, 2020a, 2020b, 2021a y 2021b). Además, cabe destacar la concesión de dos proyectos por parte del Instituto de Estudios Giennenses, desarrollados en 2020/2021 y 2023/2024, respectivamente, *Ambiente gastronómico y léxico culinario giennense en prensa del siglo XIX: creación de corpus, atlas*



*léxico y glosario*² y *Gastronomía y léxico en la comarca giennense de La Loma*³. La idea es ir aumentando el corpus y, por tanto, la representación de las hablas andaluzas gracias a la futura concesión de nuevos proyectos de investigación que nos permitan estudiar el resto de los restaurantes andaluces con estrella Michelin.

El ámbito culinario: justificación y metodología

En cuanto al tema objeto de estudio, es necesario destacar que nos centramos en un ámbito importante de la vida cotidiana: el culinario. No en vano Gracia y Díaz (2012: p. 25) afirman que la literatura científica muestra el hecho alimentario como un objeto poliédrico y, por tanto, lo alimentario debe ser estudiado desde un punto de vista multidisciplinar. Sin embargo, según indica De Garine (2012: p. 13), a pesar de que la alimentación es una necesidad primaria de la especie humana, la inclusión de este tema en el campo de la antropología ha sido muy tardía. Precisamente, nos situamos en este proyecto en el ámbito de la antropología de la alimentación, entendida como el estudio de los dominios de acción social insertos en la tradición y cultura culinarias, partiendo de las siguientes ideas:

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. (Carretero, 2014, p. 5)

² Este proyecto se centra en el ámbito gastronómico atendiendo a una fuente muy concreta, la prensa generada en el siglo XIX, y con un objetivo claro, el estudio del léxico culinario giennense recopilado mediante la creación de un corpus, el diseño de un atlas léxico o mapa conceptual y la repertorización de los términos en un glosario.

³ El proyecto atiende a una comarca giennense concreta, La Loma. En concreto, su objetivo es el estudio del léxico culinario documentado en las web y redes sociales de restaurantes, sitios en dicha comarca y recomendados por las principales guías gastronómicas.



De hecho, todo lo relacionado con el ámbito culinario se puede considerar incluido en el llamado “patrimonio cultural”, concepto desarrollado por el sociólogo francés Pierre Bourdieu (1979), catalogado como *capital* precisamente porque se acumula a lo largo del tiempo y supone la transmisión y asimilación de dicho capital en cada generación.

GastroLex viene a completar el panorama turístico y gastronómico andaluz y reúne un contenido de excelencia en el llamado *consumo cultural*, definido por García Canclini (1993, p. 34) como “el conjunto de procesos de apropiación y usos de productos en los que el valor simbólico prevalece sobre los valores de uso y de cambio, o donde al menos estos últimos se configuran subordinados a la dimensión simbólica”.

En definitiva, la creación, desarrollo e implementación de *GastroLex* proporciona la conexión y colaboración con sectores, empresas e instituciones del ámbito de interés.

La metodología seguida se enmarca en una línea de marcado carácter teórico dentro del ámbito general de la Lingüística y el particular de la Lexicografía de especialidad. En primer lugar, se han identificado los ítems léxicos idóneos al contexto culinario de interés; en segundo lugar, se ha realizado la repertorización o elaboración de la información lexicográfica de los ítems seleccionados. Se ha planteado una definición de índole enciclopédica, que no responde a una microestructura al uso, a saber, no se marca la categoría gramatical del término ni se aplica marca o ejemplo. Se prioriza la información cultural, si bien se incluyen referencias a repertorios históricos para que se aprecie cómo va modificándose la caracterización del término que se comenta.

En la revisión lexicográfica, hemos consultado el *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española (NTLLE)* de la RAE, tanto para la tradición extraacadémica como para la académica (en la que se ha examinado el *DRAE, Diccionario de la lengua castellana/española*, y el *DMILE, Diccionario manual e ilustrado de la lengua española*). Ha sido necesario, igualmente, el manejo tanto de repertorios de especialidad diatópica (en particular, del *Tesoro léxico de las hablas andaluzas*, de Alvar Ezquerro, 2000 y el *Diccionario de americanismos*, de la Asociación de Academia de la Lengua Española, 2010) como de especialidad técnica (sobre todo el *Diccionario general de cocina*, de Muro, 1894). Nos centramos, por tanto, exclusivamente en la lexicografía monolingüe. Además, también



se ha empleado el *Fichero general* de la RAE para hacer búsquedas en el caso de algunos ítems léxicos, en especial los parcialmente documentados en los diccionarios del español.

Corpus

El corpus inicial se nutre de los nombres de los platos elaborados en dos restaurantes situados en la ciudad de Jaén, *Bagá* y *Radis*, ambos reconocidos con la distinción estrella Michelin en 2018 y 2023, respectivamente.

Tal como lo indican Gomes Teixeira, Azevedo Barbosa y Gomes de Souza (2013):

Los restaurantes de alta cocina han desarrollado una nueva retórica gastronómica. Se trata de un concepto en el cual el consumo de alimentos deja de tener como único objetivo la nutrición y adquiere múltiples significados, ya que el consumidor de hoy no busca sólo alimentar el cuerpo sino vivir experiencias de consumo. (p.337)

Corpus Bagá

El corpus de Bagá se ha extraído del libro *Bagá*, Pedro Sánchez. *El equilibrio del sabor* (Montagud, 2021). La obra recopila 62 creaciones icónicas, platos de apenas tres ingredientes. En la web de *GastroLex*, se recopilan 48 elaboraciones y, en total, se caracterizan 123 términos. En esta ocasión, destacamos tres platos:

Quisquilla de Motril en escabeche de perdiz

El plato lo tiene todo; la dulzura y el yodo de las quisquillas de Motril con la acidez y los aromas herbáceos del escabeche. Este último se monta con mucho aceite de oliva virgen extra de Jaén, un producto amargo que encaja a la perfección con cualquier sopa fría. Las quisquillas se alían justo en el momento del pase con un poco de limón, aceite y shichimi togarashi⁴, un picante muy volátil que desaparece muy rápido en boca (Sánchez, 2021, p. 21).

⁴ Es una mezcla de especias tradicional de la cocina japonesa que cuenta con siete ingredientes (chile o guindilla en polvo, piel de mandarina tostada, semillas de sésamo blanco y negro, semillas de amapola, pimienta Sichuan, jengibre y nori), pero hay distintas fórmulas según el fabricante. Se trata de un condimento picante que se puede añadir a sopas, fideos, arroz, pescados, carnes, etc. y que cada vez es más utilizado en la cocina occidental, sobre todo en la cocina fusión. (<https://gastronomiaycia.republica.com/2008/03/28/shichimi-togarashi/>).



Analizamos a continuación, los ítems *quisquilla* y *escabeche*, definidos en *GastroLex*:

Quisquilla

La RAE equipara la quisquilla (lat. *quisquilia*) al camarón. Este crustáceo se cocina cocido, en ceviche, a la plancha o en tortilla. Es abundante en el Atlántico y el norte de África, incluyendo las islas Canarias. También se conoce como camarón azul, carabinero blanco o periquito.

La quisquilla de Motril es más dulce y su carne algo más dura que la recogida en la zona cántabra. Esta variedad se puede pescar en las aguas cercanas a Motril debido al propio clima⁵. La orografía montañosa de la zona granadina, la necesidad de tener un fondo marino rocoso para su desarrollo y el viento que proviene del litoral hace que este crustáceo sea exclusivo de esta zona y tenga un sabor distinto a los de su misma especie. Esto también hace que se pueda encontrar en cualquier época del año.

Escabeche

Así lo define el primer diccionario de la RAE: “Un género de salsa y adobo, que se hace con vino blanco o vinagre, hojas de laurel, limones cortados, y otros ingredientes, para conservar los pescados y otros manjares” (*Diccionario de autoridades*, 1726-39). El escabeche nació como técnica de conservación de alimentos y se remonta al Imperio Romano. Tiene gran valor gastronómico por la textura aromática y gustativa que aporta a los alimentos.

De un lado, a finales del siglo XIX, Muro, en su *Diccionario general de cocina* (1894), considera que *quisquilla* es el “nombre que se da al camarón en las provincias vascas”. No obstante, en el último cuarto del siglo XX, en el *Atlas lingüístico y etnográfico de Aragón, Navarra y Rioja* (1979-83), de Manuel Alvar, con la colaboración de Antonio Llorente, Tomás Buesa y Elena Alvar, la *quisquilla* se recoge como gamba, atendiendo a las

⁵ La orografía montañosa de la zona granadina, la necesidad de tener un fondo marino rocoso para su desarrollo y el viento que proviene del litoral hace que este crustáceo sea exclusivo de esta zona y tenga un sabor distinto a los de su misma especie

https://www.granadahoy.com/vivir/especiales-quisquillas-Motril_0_1681033838.html



cédulas incluidas en el *Fichero general* de la RAE, donde también se recoge la cita del *Diccionario de Ictiología, Piscicultura y pesca fluvial* (1945) de Luis Pardo (“Gamba de agua dulce”).

De otro lado, la voz *escabeche* la recogen los primeros diccionarios bilingües (Percivall, Oudin, Vittori, etc.), así como Covarrubias, en su *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611), y la definen los principales tratados culinarios (por ejemplo, según recoge el *Fichero general* de la RAE, Muro en *El Practicón*, 1894: “Se hace un escabeche con buen vino blanco y vinagre muy fuerte, mucha sal, pimienta en grano, tomillo, romero, estragón, unas bayas de ginegra, y uno o dos tallos de menta”). Tiene gran valor gastronómico por la textura aromática y gustativa que aporta a los alimentos.

Guiso de callos de bacalao y crema de ajoatao

Gracias a la textura resultante de los callos y a ese acompañamiento que es el ajoatao, el conjunto del plato bien recuerda a nuestros andrajos. Jaén es un plato (Sánchez, 2021: p. 47).

Comentamos dos ítems léxicos considerados andalucismos: *ajoatao* y *andrajos*, recogidos en *GastroLex*:

Ajoatao

Plato elaborado a partir de pan, patatas cocidas, agua, ajo, huevo, sal, pimentón y aceite, todo ello triturado. Ambas elaboraciones son típicas, especialmente, de la Sierra de Segura y la Sierra de Cazorla (Jaén).

Andrajos

Plato típico de las provincias de Albacete, Granada, Jaén, Almería y Murcia. Consiste en un guiso de tortas de harina con un sofrito de tomate, cebolla, ajo, pimiento rojo, a veces bacalao y conejo. Es un plato de la gente del campo y que se consume en invierno.

Ambas elaboraciones son típicas, especialmente, de la Sierra de Segura y la Sierra de Cazorla (Jaén).

De la voz *ajoatao*, en el *Tesoro léxico de las hablas andaluzas* (2000), de Alvar Ezquerro, se recogen dos acepciones: ‘alioli, pasta hecha de ajo machacado y aceite’ y ‘comida típica hecha a base de aceite, ajo, huevo y patata cocida’.

En el caso de *andrajos*, es curioso cómo Alvar Ezquerro (2000) incorpora diez significados, relativos al ámbito culinarios y adscritos a la provincia de Jaén: ‘tallarines’ (Chilluévar, Jaén), ‘tallarines o guiso de tiras de masa en caldo de tomate’ (Sierra de Cazorla, Jaén), ‘torta de masa muy fina hecha con harina, partida luego en trozos’ (Sierra de Segura, Jaén), ‘plato que se elabora con esta pasta, y que lleva conejo y se aromatiza con hierbabuena. También puede prepararse con bacalao’ (Sierra de Segura, Jaén), ‘comida compuesta esencialmente de liebre, tortas de harina y huevo, aromatizada con hierbabuena’ (Sierra de Segura, Jaén), ‘tiras de masa de harina que se emplean en un guiso’ (Valdepeñas de Jaén), ‘Guiso típico de Úbeda a base de tortas de harina y bacalao’ (Úbeda, Jaén), ‘guiso de tiras de masa frito y bacalao o carne, propio de los meses de enero y febrero’ (Úbeda, Jaén), ‘tortas finas hechas con la masa de las gachas de harina’ (Jódar, Jaén) y ‘plato típico que se prepara con una fritura de cebolla, pimienta, tomate, berenjena y ajo, a la que se añaden unas tortas hechas con harina (Bélmez de la Moraleda, Jaén)’.

Ajoblanco de coco y almendra con granizado de piña y albahaca

Tanto por su frescura como por su armonía, es un eslabón importante dentro de la experiencia que supone comer en Bagá [...] Parece un plato sencillo, pero es uno de los más complejos. De hecho, es del único que tengo receta escrita (Sánchez, 2021: p. 67).

Ajoblanco se caracteriza en *GastroLex* de este modo:

Ajoblanco

Sopa fría que deriva o es antecedente del gazpacho en sus orígenes, con el que comparte inicialmente la mayoría de ingredientes. Constituye un plato característico



de Andalucía oriental, donde se elabora con pan de víspera, preferiblemente candeal, almendras crudas y ajos pelados, procurando quitarles el germen para que no piquen en exceso y cuidando también que el aceite de oliva virgen sea suave, al igual que el vinagre de vino blanco. En Extremadura se hace otra variante de ajoblanco sin almendras. Se acompaña con uvas moscatel y, en ocasiones, con melón dulce.

El *Tesoro léxico de las hablas andaluzas* (2000), de Alvar Ezquerro, lo define como “condimento que se hace con harina de habas o almendras machacadas, o con huevo y aceite, muy bien trabajados con la maja o machaca y sazonado con sal, vinagre y agua”, si bien también incluye dos acepciones localizadas en Córdoba y Almería, respectivamente: “modalidad de gazpacho, que se hace con habas secas muy majadas, aceite, vinagre, sal y ajo” y “salsa blanca de ajo y almendra picada que se toma frecuentemente con salmonetes pequeños fritos”.

Corpus Radis

El corpus de Radis se ha compilado a partir de su Instagram. Concretamente, se han revisado las entradas publicadas desde el 5/11/2021 hasta el 11/5/2023. En total, en la web de *GastroLex*, se incluyen 59 platos, de los que se han comentado 139 ítems léxicos. Destacamos igualmente, al igual que en el caso del corpus de Bagá, tres platos habitualmente incluidos en su menú degustación:

Manjar blanco

Postre tradicional de Jaén, y típico en nuestra familia. Receta pasada de la abuela de Juanjo, Dolores, a su madre, Ángela, y ahora está en sus manos (Instagram Radis, 12/12/2021).

Este término se define en *GastroLex* como:

Manjar Blanco

El diccionario de la Real Academia Española recoge el significado relativo al postre (“Plato de postre que se hace con leche, almendras, azúcar y harina de arroz”), pero



también otro documentado desde antiguo (“Plato compuesto normalmente de pechugas de gallina mezcladas con azúcar, leche y harina de arroz.”), así como dos relativos a América (“Cuba. Dulce hecho con leche, harina de maíz, azúcar y especias” y “El Salv., Pan. y Perú. dulce de leche”).

En el *Diccionario de americanismos* de la Asociación de Academias de la Lengua Española, se caracteriza como “Dulce que se prepara con leche y azúcar o leche condensada y se somete a cocción lenta y prolongada”, se localiza en Guatemala, El Salvador, Costa Rica, Paraguay, Cuba, República Dominicana, Puerto Rico, Suroeste de Colombia, Venezuela, Ecuador, Perú, Bolivia y Chile, y se aceptan las variantes gráficas *majablanco* y *manjarblanco*. Eberenz (2021), en un reciente estudio a propósito de la recepción lexicográfica de preparaciones culinarias tradicionales en el mundo hispanico, se centra en el *manjar blanco*, junto a otros términos como *torta*, *tortilla*, *empanada* o *pastel*. Concretamente, Eberenz (2021, pp. 66-67) apunta que:

En el siglo XVI se perdió la costumbre de azucarar ciertos platos de carne y se pasó a distinguir claramente entre platos salados, de carne y verduras, que constituían el servicio principal de una comida, y preparaciones dulces consumidas en el postre. Así el *manjar blanco* se convirtió en un simple dulce, con una serie de variantes regionales.

Torrija de la casa

Viniendo de casa nada puede salir mal, como siempre hemos visto, una torrija se moja durante un tiempo determinado, se pasa por huevo y se fríe. Nosotros hacemos los mismos procesos, pero en diferentes procesos. Sin olvidar el sabor a la torrija de casa (Instagram Radis, 2/5/2022).

Esta es la definición de *torrija* en *GastroLex*:

Torrija

El diccionario de la Real Academia Española la define como “Rebanada de pan empapada en leche o vino y rebozada con huevo, frita y endulzada”. La variante



torreja se documenta desde finales del Cuatrocientos, concretamente en el *Cancionero* (1496) de Juan del Encina, al aludir, en un cantar pastoril, a la importancia de este alimento en la recuperación de las parturientas. Estas deliciosas elaboraciones han sido objeto de recetarios impresos desde los Siglos de Oro. Por ejemplo, en el *Libro del arte de cocina* (1607), de Domingo Hernández de Maceras, se indica: “Y luego toma y haz la torrija, y ten tu massa amassada con manteca, y huevos, y vino blanco y açúcar, y ha de ser bien fina la massa”. El *Diccionario general de cocina* (1892) de Ángel Muro, reputado gastrónomo y director de una de las primeras escuelas de cocina creadas en Barcelona, la define así: “Rebanada de pan empapada en manteca derretida, en leche, en vino u otro licor, rebozada con huevos batidos y frita en manteca o aceite. Hácese también con otros ingredientes y del principal toma el nombre”.

Corazón de atún, gazpachuelo y majao de casa

Un plato para el disfrute de los paladares de los comensales que quieran vivir la experiencia Radis (Instagram Radis, 17/3/2023).

Destacamos aquí las voces *gazpachuelo* y *majao*, caracterizadas de este modo en *GastroLex*:

Gazpachuelo

Sopa caliente, originaria de Málaga y típica de pescadores, elaborada con un caldo de pescado al que se agrega patata, aderezado con una mayonesa de aceite, huevo y ajo. Se suele acompañar con pescado blanco, almejas, gambas e incluso tacos de jamón.

Majao

También se emplea el término *maja(d)illo*, que se registra en la *Guía el buen comer español* (1929) de Dionisio Pérez: “El potaje madrileño [...] es plato humilde y de austera vigilia, pero muy gustoso con su majadillo de azafrán y cominos”. En el *Vocabulario andaluz* (1951[1934]) de Alcalá Venceslada se recoge y se define como “condimento hecho con la maja”. Además, en distintos corpus se comprueba que



majao, en América, se refiere a un plato típico boliviano hecho de arroz y carne, servido habitualmente con huevos, frutos y plátano.

De un lado, el término *gazpachuelo* presenta en el *Tesoro léxico de las hablas andaluzas* (2000), de Alvar Ezquerro, tres significados: uno genérico, documentado en el *Vocabulario andaluz* (1951[1934]) de Alcalá Venceslada (“Sopa caliente con huevos, batida la yema y cuajada la clara, y que se adereza con vinagre o limón”) y otros dos adscritos a la provincia de Córdoba: “Gazpacho aguado” y “Comida muy popular hecha con huevos a medio freír, ajos fritos y vinagre”.

De otro lado, en el caso de la voz *majao*, el *Diccionario de americanismos* de la Asociación de Academias de la Lengua Española reconoce cinco acepciones: ‘sopa de plátano triturado’ (Colombia), ‘alimento preparado con plátano verde cocinado y molido, mezclado con pasta de maní, manteca negra o chicharrones’ (Ecuador y Perú), ‘postre o guiso hecho de este maíz o trigo’ (noroeste de Argentina), ‘trigo o maíz remojado y triturado que se utiliza en postres y guisos’ (Chile) y ‘comida preparada con charque martajado y arroz’ (oeste y este de Bolivia).

Final

GastroLex aspira a ser un referente en la creación y divulgación del conocimiento especializado en el sector gastronómico andaluz. De hecho, actualmente, la investigación para ampliar la web *GastroLex* a otros restaurantes estrella Michelin se encuentra en vías de ser financiada por proyectos autonómicos.

La máxima garantía de éxito está en forjar la cooperación activa de todos los agentes implicados para la generación de conocimiento multidisciplinar y contribuir con ello a la globalización, a la innovación, al avance tecnológico y al cambio cultural.

Gracias al prototipo o prueba de concepto que supone *GastroLex* se podrá saber más del origen y la historia de las recetas tradicionales o innovadoras, así como de los productos, o incluso utensilios, empleados en la cocina andaluzas y, en definitiva, de la cultura del lugar que se visita.

En este contexto, los expertos valoran positivamente distintas iniciativas de colaboración transversal encaminadas a singularizar, concretamente, la oferta gastronómica



de Andalucía (recuperación de recetas, divulgación del recetario tradicional, reinterpretación de platos tradicionales, etc.). Además, al hablar de las estrategias de negocio, los expertos señalan que, en el segmento enogastronómico, el diseño del producto intenta ofrecer al turista una experiencia que vaya más allá de comer o visitar un lugar. A través del turismo enogastronómico se da a conocer la autenticidad del destino, y en este contexto, la “experiencia vivencial” aparece como el principal eje sobre el que desarrollar la actividad turística.

De hecho, *GastroLex* ofrece un tipo de actividad turística que complementa a las indicadas por los expertos: visitas guiadas, participación en torno al proceso de elaboración, participación en torno al espacio productivo o contacto con lo auténtico.



Referencias

- Academia Iberoamericana de Gastronomía. *Diccionario de Gastronomía*.
<https://diccionariodegastronomia.com/>
- Alvar Ezquerro, M. (2000). *Tesoro léxico de las hablas andaluzas*. Arco Libros.
- Asociación de Academias de la Lengua Española (2010). *Diccionario de americanismos*. Santillana.
- Bourdieu, P. (1979). Los tres estados del capital cultural. *Sociológica*, UAM Azcapotzalco, 5, 11-17.
- Carretero Domínguez, M. Á. (2014). *Antropología culinaria*. Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla.
- De Garine, I. (2012). Prólogo. En L. Cantarero Abad (Ed.), *La antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales* (pp. 13-14). Editorial UOC.
- Eberenz, R. (2021). Preparaciones culinarias tradicionales del mundo hispánico: variación regional y descripción en los diccionarios del español. *Revista Internacional de Lingüística Iberoamericana*, 37(1), 59-70.
- Fundación Rafael Lapesa. *Fichero general*. <http://web.frl.es/fichero.html>
- García Canclini, N. (1993). El consumo cultural y su estudio en México: una propuesta teórica. En N. García Canclini (Coord.), *El consumo cultural en México* (pp. 15-42). Conaculta.
- Gomes Teixeira, A. K., de Azevedo Barbosa, M. L. & Gomes de Souza, A. (2013). El sistema de oferta de restaurantes de alta gastronomía. Una perspectiva sensorial de las experiencias de consumo. *Estudios y perspectivas en turismo*, 22(2).
http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322013000200009
- Gracia Arnaiz, M. y Díaz Méndez, C. (2012). Alimentación, cultura y sociedad: problemáticas e investigación desde las ciencias sociales. En L. Cantarero Abad (Ed.), *La antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales* (pp. 25-41). Editorial UOC.
- Hernández Rojas, R. D. (2018). El turismo gastronómico en Andalucía: Factores de análisis. *Revista Espacios*, 39, 15.



- Moreno Moreno, M. Á. (2004). El léxico histórico regional en las primeras obras lexicográficas etimológicas (ss. XV-XVII). En I. Ahumada (Ed.), *Lexicografía regional del español* (pp. 39-61). Universidad de Jaén.
- Moreno Moreno, M. Á. (2020a). Léxico social transmitido en las sucesiones testamentarias en la documentación de archivo del Antiguo Reino de Jaén (siglo XVIII). *Revista ELiEs. Estudios de Lingüística del Español*, 42, 113-132.
- Moreno Moreno, M. Á. [Ed.]. (2020b). *Un mundo en retazos léxicos. Ambientes lingüísticos en la literatura oral de Jaén*. Vervuert-Iberoamericana.
- Muro, Á. (1894). *Diccionario general de cocina*. José María Faquineto.
- Real Academia Española. *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española*. <http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtll>
- Sánchez, P. (2021). *Bagá. El equilibrio del sabor*. Montagud Ediciones.
- Torres Martínez, M. (2012). Recepción del léxico gastronómico en la lexicografía española: a propósito del *Nuevo arte de cocina* (1745) de Juan Altamiras. *Diálogo de la Lengua*, 4, 1-31.
- Torres Martínez, M. (2014). *Arte de cocina (1611) de Martínez Montañón como fuente del Diccionario de autoridades* (Trabajo Fin de Máster). Universidad Nacional de Educación a Distancia.
- Torres Martínez, M. (2014b). Léxico culinario autorizado en el primer diccionario académico. *Cuadernos del Instituto de Historia de la Lengua*, 9, 295-324.
- Torres Martínez, M. (2014c). Lexicografía y traducción: en torno al léxico culinario en el *Diccionario nuevo de las dos lenguas francesa y española* (1705) de Francisco Sobrino". *Alfinge*, 26, 191-217.
- Torres Martínez, M. (2017a). Recepción de léxico de confitería decimonónica en diccionarios del español. *Etudes Romanes de Brno*, 38(2), 69-81.
- Torres Martínez, M. (2017b). Andalucismos léxicos en muestras de literatura oral de la Comarca de la Sierra de Segura (Jaén). *Boletín de Literatura Oral*, 7, 145-160.
- Torres Martínez, M. (2018). Léxico culinario decimonónico: el glosario escondido incluido en *El Practicón. Tratado completo de cocina* (1894) de Ángel Muro. En *Diálogo de la lengua*, 10, 56-75.



- Torres Martínez, M. (2020a). En la despensa del hospital: léxico de cocina en un inventario de beneficencia (Jaén, 1869). *Revista ELiEs. Estudios de Lingüística del Español*, 42, 133-152.
- Torres Martínez, M. (2020b). Entre fogones: léxico culinario en muestras orales giennenses. En Á. Moreno (Ed.), *Un mundo en retazos léxicos. Ambientes lingüísticos en la literatura oral de Jaén* (pp. 39-60). Vervuert-Iberoamericana.
- Torres Martínez, M. (2020c). Recuperación de patrimonio inmaterial: estudio del léxico en muestras lingüísticas orales de la provincia de Jaén. En E. López Meneses (Coord.), *Claves para la innovación pedagógica ante los nuevos retos. Respuestas en la vanguardia de la práctica educativa* (pp. 1478-1485). Octaedro.
- Torres Martínez, M. (2020d). Preservación y estudio del patrimonio lingüístico oral: una propuesta de innovación docente en torno al léxico culinario giennense. En J. J. Gázquez Linares (Coord.), *Innovación docente e investigación en Arte y Humanidades: Avanzando en el proceso de enseñanza-aprendizaje* (pp. 145-154). Dykinson.
- Torres Martínez, M. (2022b). Patrimonio inmaterial oral y gastronomía: léxico de especialidad en recetas de Valdepeñas de Jaén". *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses*, 225, 211-242.
- Torres Martínez, M. (abril, 2019a). *Léxico culinario en los Elementos de higiene privada (1846) de Pedro F. Monlau*. Trabajo presentado en las III Jornadas internacionales sobre investigaciones lexicográficas y lexicológicas (inLéxico2019), Universidad de Jaén, España.
- Torres Martínez, M. (diciembre, 2021). Alfajores, suspiros y cordiales: historia de tres palabras en tiempo de Navidad. *The Conversation*. <https://theconversation.com/alfajores-suspiros-ycordiales-historia-de-tres-palabras-en-tiempo-de-navidad-173768>
- Torres Martínez, M. (junio, 2021). Picadillo, piriñaca y pipirrana: historia de tres palabras en tiempo estival. *The Conversation*. <https://theconversation.com/picadillo-pirinaca-y-pipirranahistoria-de-tres-palabras-en-tiempo-estival-160726>



- Torres Martínez, M. (marzo, 2021). De pestiños y torrijas: historia de dos palabras en tiempos de Cuaresma. *The Conversation*. <https://theconversation.com/de-pestinos-y-torrijas-historia-de-dospalabras-en-tiempo-decuaresma-155673>
- Torres Martínez, M. (octubre, 2019). *Léxico de cocina dieciochesco: pucheros para enfermos y convalecientes en el Recetario mexiquense de D. de Guzmán*. Trabajo presentado en las Jornadas de Investigación *El Léxico Americano en su Historia: Análisis y Perspectivas de Estudio*, Universidad Autónoma de Querétaro, México.
- Torres Martínez, M. (octubre, 2021). Mermelada, jalea y compota: historia de tres palabras en tiempo otoñal. *The Conversation*. <https://theconversation.com/mermelada-jalea-y-compota-historia-de-tres-palabras-entempo-otonal-169845>
- Torres Martínez, M. (octubre, 2022) ¿Qué comemos en España y Latinoamérica en el día de Todos los Santos? *The Conversation*. <https://theconversation.com/que-comemos-en-espana-y-latinoamerica-en-el-dia-de-todoslos-santos-192428>



