

LOS PROCEDIMIENTOS CULINARIOS  
EN EL *ARTE DE COZINA, PASTELERÍA,*  
*VIZCOCHERÍA Y CONSERVERÍA* (1611) DE  
FRANCISCO MARTÍNEZ MONTIÑO

ÁNGEL SOTO GARCÍA



Soto García, Ángel

Los procedimientos culinarios en el arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería (1611) de Francisco Martínez Montañó / Ángel Soto García. -- Jaén : Universidad de Jaén, UJA Editorial, 2024.

160 p. ; 17 x 24 cm - ( Lingüística ; 14)

ISBN 978-84-9159-620-2

I. Cocina-Siglo 15 2. Martínez Montañó, Francisco I.Título II. Jaén. Universidad de Jaén. UJA Editorial ed. 641.5"14"

Esta obra ha superado la fase previa de evaluación externa realizada por pares mediante el sistema de doble ciego

COLECCIÓN: Lingüística, 14  
Director: Ventura Salazar García

© Ángel Soto García  
© Universidad de Jaén  
Primera edición, noviembre 2024  
ISBN: 978-84-9159-620-2  
ISBNe: 978-84-9159-621-9  
Depósito Legal: J-486-2024

EDITA

Universidad de Jaén. UJA Editorial  
Vicerrectorado de Cultura  
Campus Las Lagunillas, Edificio Biblioteca  
23071 Jaén (España)  
Teléfono 953 212 355  
web: editorial.ujaen.es



editorial@ujaen.es

DISEÑO

José Miguel Blanco. [www.blancowhite.net](http://www.blancowhite.net)

IMPRIME

Gráficas «La Paz» de Torredonjimeno, S. L.

Impreso en España/*Printed in Spain*

«Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley. Dirijase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, [www.cedro.org](http://www.cedro.org)) si necesita fotocopiar, escanear o hacer copias digitales de algún fragmento de esta obra».

## ÍNDICE

Presentación .....	1
Montiño y su obra .....	3
El léxico en el <i>Arte de cocina</i> .....	5
Noción general de preparar la comida .....	5
Procesos culinarios de preelaboración .....	5
Procesos culinarios de elaboración .....	6
Técnicas culinarias .....	7
Procesos culinarios de conservación .....	7
Procesos culinarios de presentación y servicio .....	7
Organización y definición de los términos en el lemario.....	9
Organización de la información en el lemario .....	9
Definición de los términos.....	10
Modelo de definición de los términos y marcación de las fichas .....	11
Lemario del <i>Arte de cocina</i> de Montiño .....	15
Los términos culinarios del <i>Arte de cocina</i> en otros recetarios .....	131
Actualización de los términos del <i>Arte de cocina</i> .....	135
Lista de abreviaturas .....	139
Diccionarios y corpus consultados .....	141
Referencias bibliográficas .....	143

# 1

## PRESENTACIÓN

Hablar de gastronomía es hablar de sus recetarios. En un momento como el actual en el que la venta de libros sobrevive a tendencias y modas que provocan que las pequeñas librerías de barrio cierren sus puertas para dar paso a las concesiones de los grandes almacenes, los libros gastronómicos resisten a este pulso con tiradas cada vez más especializadas, más trabajadas y, en su mayoría, más rigurosas. No en vano, los programas televisivos de cocina de aprendizaje, de entretenimiento o documentales juegan a favor de esta tendencia. Si la cocina siempre ha tenido un prestigio social, no lo es menos el valor que le otorgamos a los cocineros, convertidos en escritores ocasionales, con tiradas que superan a muchos superventas. Al respecto, señalaba Peyrebonne (2009: 487): “Hoy en día, los libros de cocina representan una de las ramas más dinámicas del sector editorial. Ese género editorial, que aparece en los siglos XV y XVI, ha conocido pues un desarrollo impresionante”.

Abrir un recetario antiguo va más allá del mero hecho de adentrarnos en el mundo de nuestra cocina histórica, de la que somos gastronómicamente deudores, ya que integra todo un proceso revolucionario en el léxico especializado que lo construye. Esta terminología culinaria, cambiante con el transcurso del tiempo, se mantiene, se transforma o, sencillamente, se pierde. En este trabajo recogemos una muestra de esas palabras, algunas olvidadas por los propios cocineros. Es por ello que este trabajo ofrece un acercamiento filológico, sin distanciarse de una perspectiva culinaria histórica, a la terminología del *Arte de cozina, pastelería, vizcochería y conservería* (1611) de Francisco Martínez Montañón, concretamente a sus procedimientos culinarios. Presentamos, pues, un leuario que estudia los verbos que definen los procesos y las técnicas entre los siglos XVI y XVII y que aparecen nombrados en esta magna obra del barroco gastronómico.

Este trabajo lexicológico y lexicográfico, cuyo desarrollo es eminentemente práctico por cuanto se definen los lemas estudiados, pretende contribuir al estudio interdisciplinario. Dicha investigación no tiene como destinatarios únicos a lexicógrafos, historiadores de la lengua o a traductores, sino que se presenta con el objetivo marcado de formar en el léxico histórico gastronómico a cocineros y a 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 profesionales que nos precedieron. Sin duda, la cocina está inventada, y su vocabulario lo atestigua.

El manual profesional culinario de Montañón recoge un gran número de términos culinarios. Posiblemente sea el mayor compendio de léxico gastronómico profesional del Siglo de Oro español. Este léxico, si bien pertenece en buena parte al acervo de la lengua patrimonial, se convierte en especializado cuando se contextualiza dentro de una narración como es la de un recetario de cocina, por ello, puede definirse desde la terminología propia de esa lengua de especialidad. Así pues, queremos dar a conocer este léxico culinario histórico poco estudiado desde la filología, pero que ya desde *Autoridades* (1726-1739) entra en los diccionarios académicos, si bien en forma y número poco significativo. Queremos aportar conocimiento léxico para que la gastronomía siga en la agenda de las investigaciones lingüísticas, poniendo en valor la comunicación entre ciencia y técnica.

## MONTIÑO Y SU OBRA

Pérez Samper (1992) distingue cuatro tipos de recetarios en la Edad Moderna, a saber: cortesanos, conventuales, confiteros y femeninos. Los recetarios conventuales son textos en los que se informa de las labores y las recetas en conventos y monasterios. Están influenciados por las normas que los rigen, tanto en su día a día como en sus dietas religiosas. Cabe destacar el *Libro del Arte de Cocina* de Domingo Hernández de Maceras, cocinero del colegio mayor de Oviedo de la ciudad de Salamanca y publicado en 1607; esta obra se considera la antesala de otro de los mejores recetarios religiosos que tenemos en nuestra historia gastronómica: el *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica* de Juan de Altamiras, editado en 1745. Los recetarios de confiteros son, sin lugar a dudas, libros profesionales que muestran un afán de didacticismo y perduración del oficio y de las fórmulas. Entre ellos tenemos un claro ejemplo en *Los Cuatro Libros del Arte de Confitería*, de Miguel de Baeza, publicado en 1592. Asimismo, los recetarios femeninos, claramente no profesionales y enmarcados en una cocina popular y pobre, eran transmitidos oralmente; si bien las mujeres nobles también participaron en la elaboración y pervivencia de estos recetarios. Los recetarios cortesanos, en donde se enmarca el *Arte de cocina [...]* de Montaña, fueron de suma importancia para el legado culinario y gastronómico, tanto por el número de ediciones que se publicaron de estos libros a lo largo de los siguientes siglos como por la riqueza culinaria y, en nuestro caso, terminológica que dejaron. Sin duda, son los precedentes de lo que hoy conocemos como manuales de cocina profesional. Son recetarios escritos por cocineros de la corte a la que pertenecían. Se asientan todos ellos en formulaciones confeccionadas de forma magistral, con técnicas modestas, pero de gran variedad de recursos, influenciadas por modos de hacer de los países con los que se mantenía una interacción gastronómica fluida y recíproca, como Italia o Francia; y con presentaciones que llegarán a su culmen en la gran cocina de los siglos posteriores. Uno de los motivos de esta cocina profesional radica en la posibilidad de disponer de una gran variedad de alimentos, prohibitivos para las clases sociales más bajas, importados algunos de ellos de otros países: a este respecto, cabe señalar el uso y, diríamos, abuso, de las especias, en muchos casos excesivo para nuestros paladares. Entre ellos, tenemos dos ejemplos significativos de este tipo de recetarios anteriores al de Montaña. El primero

es el *Libro de Guisados* de Ruperto de Nola, cocinero del rey Fernando de Nápoles, que aparecerá en 1525, traducción del *Libre del Coch* impreso en 1520 en catalán. Al igual que hará Montañón en su recetario, Nola no solo dejará constancia de sus recetas de clara tendencia mediterránea, 229 en total, sino que, yendo más allá, el texto será una catequesis de organización y *exemplum* en el servicio de la mesa, si bien como señala Dionisio Pérez en la edición crítica del recetario (Nola, (1529 [1929]): “¡Lástima grande que Nola no nos trazara un cuadro completo de la cocina del Rey Fernando de Nápoles!”. El segundo de los recetarios cortesanos publicados será el *Libro del arte de cocina, en el qual se contiene el modo de guisar y de comer en cualquier tiempo, así de carne, como de pescados, para sanos, enfermos, y convalecientes: así de pasteles, tortas y salsas, como de conservas al uso Español, Italiano, y Tudesco de nuestros tiempos* de Granado Maldonado con fecha de 1599, si bien parece que parte de la obra sería copia de recetarios anteriores. De ambos libros hay en la actualidad varias ediciones. De todas ellas, destacamos por las introducciones a los recetarios en su contexto histórico, social y antropológico la edición a cargo de Dionisio Pérez (Nola [1529 (1929)]); así como la edición de del Val (Granado [1599 (1971)]). Queremos destacar la importancia de estas ediciones no solo desde la investigación histórica de los recetarios sino desde el propio valor técnico para la reproducción de las recetas en ellas recogidas.

El último y más completo de los recetarios cortesanos que se publicará en este periodo es el *Arte de cozina, pastelería, vizcochería y conservería* de Francisco Martínez Motiño (a partir de 1623 las ediciones llevarán el nombre de Montañón). Los datos que tenemos sobre la vida de Francisco Martínez Montañón son escueros. Los documentos localizados son escasos; si bien tenemos una buena referencia en su expediente personal, AGP F. Personal C. 634 N.º 56, custodiado por el Archivo General de Patrimonio, en donde se muestra la precaria situación con la que subsistían los oficiales al cargo de la cocina de palacio, a más de la lastimera condición con la que llegaban a la jubilación El *cursus honorum* de nuestro cocinero comienza con el servicio a doña Juana de Austria, pasando a trabajar en las cocinas de Felipe II, de Felipe III, e incluso, ya con una edad avanzada, de Felipe IV (Soto, 2023). El recetario se imprimirá en Madrid en 1611 por Luis Sánchez y llegará hasta las 26 estampaciones entre los siglos XVII y XVIII (Soto, 2021b: 489-500). Es el libro de cocina más importante del Barroco y, podríamos llegar a decir, como atestiguan sus posteriores ediciones, de toda la Edad Moderna. Esto no se debe solo a su fondo, que recoge recetas propias de elaboración cuidada, referentes de la cocina de corte y la alta gastronomía de la época; sino también a su forma, libro extenso y estructurado en sus partes: Tassa; Licencia; Prólogo al lector, Advertencia, a cerca de la medida de cómo se han tener los cucharones para hacer vizcochos, que están figurados al fin de la obra; Capítulo I: De la limpieza de la cozina, y del gobierno que ha de tener el Cozinero mayor en ella; Capítulo II: De todo género de asado. (506 recetas); y Tabla.