

ETIMOLOGÍA DE *AJAR* Y DEL *AJO* PERDIDO, Y SU RELACIÓN CON *ALEAR* Y *LÍO**

María Teresa Santamaría Hernández 

Universidad de Castilla-La Mancha (España)

teresa.santamaria@uclm.es

RESUMEN

En este artículo se descubre la etimología del verbo español *ajar* (*allēuare*), y se vincula a él, formal y semánticamente, un sustantivo *ajo* diferente, por su origen y significado, del nombre homógrafo y homófono que designa el vegetal usado frecuentemente como ingrediente culinario. Se revisan otras interpretaciones diferentes de *ajar* propuestas anteriormente. En relación con esta etimología, se analizan y explican los distintos usos y acepciones en español del término *ajo* derivado de *ajar*, revelando entonces su conexión con la palabra *lio*. La diferenciación formal y semántica de ambos *ajos* permite aclarar la confusión que durante siglos ha motivado que el significado del sustantivo procedente de *ajar* haya sido interpretado en diferentes obras lexicográficas como una mera acepción derivada de la del *ajo* que designa el vegetal. Se desvela además que *allēuare* es también el étimo del cultismo *alear*.

PALABRAS CLAVE: lexicografía, *ajar*, *ajo*, *alear*, *lio*.

ETYMOLOGY OF *AJAR* AND THE LOST *AJO*,
AND THEIR RELATION TO *ALEAR* AND *LÍO*

ABSTRACT

This article reveals the etymology of the Spanish verb *ajar* (*allēuare*), and links to it, formally and semantically, a noun *ajo* different, by its origin and meaning, from the homograph and homophone noun designating the vegetable frequently used as a culinary ingredient. Other different interpretations of *ajar* proposed above are reviewed. In relation to this etymology, the different uses and meanings in Spanish of the term *ajo* derived from *ajar* are analyzed and explained, then revealing its connection with the word *lio*. The formal and semantic differentiation of both *ajos* allows clarifying the confusion that for centuries has caused the meaning of the noun derived from *ajar* to be interpreted in different lexicographical works as simply derived from that of the *ajo* designating the vegetable. In addition, it is revealed that *allēuare* is also the etym of the learned word *alear*.

KEYWORDS: lexicography, *ajar*, *ajo*, *alear*, *lio*.

DOI: <https://doi.org/10.25145/j.fortunat.2025.41.07>

FORTVNATAE, Nº 41; 2025 (1), pp. 159-192; ISSN: 1131-6810 / e-2530-8343

[Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional \(CC BY-NC-ND 4.0\)](#)



INTRODUCCIÓN

La existencia en español de una acepción del término *ajo* distinta de la que hace referencia al vegetal permite considerar que pueda corresponder a un término con un origen etimológico propio y diferente del que dio lugar al vocablo que designa la planta. El planteamiento de este otro término *ajo* como deverbativo conduce al verbo *ajar* como origen directo del mismo. La debilidad, desde una perspectiva fonética o semántica, de las propuestas etimológicas formuladas hasta ahora para tal verbo, que no dan cuenta además de su vinculación formal y semántica con el sustantivo, unida a una profunda reflexión sobre los procesos evolutivos y resultados formales que evidencian ambos términos, lleva directamente a la familia léxica del latín *lēuo*. Un examen detallado de los verbos y el adjetivo que la componen, en sus acepciones y usos, permitirá entender la vinculación semántica de ambos términos del español, así como el ámbito conceptual al que remontan. En esta revisión terminológica cobran especial relevancia, como se verá, los escritos técnicos, porque algunas acepciones de los vocablos latinos revisados emanan especialmente de aquellos, y porque, en el caso particular de los textos de Medicina, estos constituyen una fuente importante de terminología del ámbito culinario, al que pertenece también el vocablo *ajo* derivado de *ajar*.

Sobre esta base será posible a continuación determinar el étimo de *ajar* y del *ajo* derivado de este verbo, que justifica los significados con que ambos términos se utilizan en la actualidad. Precisamente a la luz de esta etimología es posible comprender los usos y acepciones del término *ajo* derivado de *ajar*, como se desprende del repaso detenido de los mismos, y especialmente de las abundantes denominaciones compuestas pertenecientes al ámbito culinario, algunas de las cuales son además reinterpretadas desde la perspectiva de su formación. Finalmente, desde el planteamiento etimológico propuesto, se hace patente también la relación semántica y formal de *ajar* y *ajo* con otras palabras del español.

ACEPCIONES DE *LĒVO* Y OTROS TÉRMINOS RELACIONADOS

Desde el siglo I a. C. está atestiguado en latín un verbo *lēuo*, que, con el significado de ‘afinar’ o ‘alisar’, tiene básicamente dos acepciones: alisar o pulir una superficie, incluida la piel humana, rayéndola, raspándola o untándola con algo; y afinar una sustancia o un producto compuesto macerándolo, agitándolo o revolviéndolo para eliminar grumos o pequeños trozos¹.

* Este trabajo se ha realizado en el marco de los proyectos de investigación PID2020-120212GB-I00, MICIN (*Galeno árabo-latino: Recuperación del Patrimonio Escrito de la Medicina Europea III*); 2022-GRIN-34432, UCLM-FEDER (*Vna salus: estudios y visibilización de escritos antiguos de medicina, nutrición y recursos naturales*); y 2024-TRAN-36589 (*Transferencia de textos técnicos*).

¹ Véase *ThLL*, s. v. 2. *Lēuo*, donde podrán consultarse los testimonios de los autores que menciono a continuación.

Así, los testimonios antiguos más abundantes (de Cicerón, el naturalista Plinio, Marcial, Ausonio, Quintiliano) emplean el término para referir el efecto de la depilación y la exfoliación, que se consigue, como especifican algunos de ellos, a través de diversas preparaciones o materiales: *psilothrum*, *dropax*, *smegma* y piedra pómez u *ostracites*; y, desde una perspectiva terapéutica, el efecto de limar asperezas patológicas de la piel o lijar huesos sobresalientes o astillados (Celso, Quinto Sereno), así como los cortes realizados en los troncos o ramas de las plantas (Columela). En otros casos, se designa con este verbo la acción de limar o afinar un metal o una punta (Virgilio, Juvenco); de lijar rocas o madera (Plinio, Séneca, Estacio, Ps. Rufino); de enlucir una superficie (Varrón) o alisarla con la mano (de nuevo Estacio). Horacio aplica el verbo también a la labor de lima de asperezas que ejerce un poeta sobre su obra.

La segunda acepción, relativa a la elaboración de productos alimenticios o medicinales, la encontramos en el poema *Moretum* atribuido a Virgilio, cuando se describe el proceso de amasado de la harina para hacer el pan («iamque subactum / leuat opus»: «y afina [*sc. el agricultor Símil*] lo que ya ha amasado»)², y en el escrito de terapéutica de Escribonio Largo (s. I d. C.), en la descripción de la receta de un medicamento compuesto en mortero para el dolor de colon, que Marcelo de Burdeos (s. V d. C.) repite con leves variantes (*med.* 29, 9 Liechtenhann)³:

Scrib. Larg. 122, 65 Sconocchia

Haec cum in unum commixta sunt mortario diligenter, coctea uera Africana, id est inde adlata, sumitur quam potest maculosissima et uiua <in> mortario cum sua testa contunditur atque ut est teritur, donec nullum uestigium appareat testularum. Postea uini Falerni non saccati cyathus adicitur et nihilo minus rursus teritur: magis enim tunc apparent residendo aspritudines, si quae reliquae sunt; quibus leuatis iterum adiciuntur cyathi duo eiusdem uini atque ita prioribus bene admiscuntur, ...

Cuando esto se ha mezclado cuidadosamente en un mortero, se coge una caracola africana verdadera, es decir, traída de allí, con todas las manchas posibles, y se machaca viva en un mortero con su concha y tal cual se tritura, hasta que no haya ningún resto de los trozos de concha. Después se añade un ciato de vino de Falerno sin colar y se tritura de nuevo igualmente; pues entonces posándose se muestran más las partículas, si quedan algunas; una vez afinadas, se añaden todavía dos ciatos del mismo vino y así se mezclan bien con lo anterior...

Como se comprueba en los dos testimonios aducidos del *Moretum* y de Escribonio Largo, la acción de *lēuare* se combina en las descripciones de elaboración de

² Edición en Ribbeck, 1868: 135-144. Una traducción al español en Echave-Sustaeta, 1982, que, sin embargo, vierte el término como «recoger». El *ThLL* incluye este testimonio en la primera acepción del verbo, pero creo que en el contexto del amasado (*subactum*) corresponde más bien a la segunda.

³ Ediciones en Sconocchia, 2020, y Liechtenhan - Niedermann, 1968.





productos con las de amasar (*subigo*), machacar o majar (*contundo*) y triturar (*tero*), encaminadas a conseguir un resultado espeso y bien mezclado. En ambos casos se recurre a un líquido –agua en el *Moretum* y vino en la receta médica– para amalgamar los ingredientes⁴.

El verbo *lēuo* está emparentado con el griego λείω (‘pulir’, ‘alisar’, ‘triturar’, ‘machacar’, ‘afinar’, ‘emulsionar’), principalmente atestiguado en recetas de tipo médico⁵, y por tanto con la raíz de *lēuis* 2 (cf. gr. λείος)⁶, adjetivo que reúne las mismas acepciones del verbo, tanto las referidas a las superficies carentes de asperezas naturalmente o por medio de alguna acción, como a líquidos y a la mezcla de sustancias con líquidos que se espesa con macerado o triturado. En esta segunda acepción, el término es empleado exclusivamente por autores médicos (Escribonio Largo, repetido por Marcelo de Burdeos, y *Mulomedicina Chironis*) como equivalente de ‘mucoso’, ‘espeso’, ‘blando’, ‘fino’, ‘meloso’, ‘con espesor de miel’⁷. En el mismo sentido usa Marcelo los adverbios *lēuiter* y *lēuissime*, dependientes de *tero* o *tundo*, para designar el estado de una textura untuosa o mucosa que se busca con el triturado o machacado de determinadas sustancias: *med.* 14, 8 «brassicae crudae folium leuissime terito» («tritura muy finamente hoja de berza cruda»); 14, 18 «alumen scissum leuiter tritum vel tunsum» («alumbre partido finamente triturado o machacado»).

Por su raíz, *lēuo* es además sinónimo de los verbos *lēuigare* y *liare*. *Lēuigare* es muy utilizado desde el siglo I a. C., sobre todo, aunque no exclusivamente, por escritores técnicos, y se emplea también, como los términos mencionados arriba, con la acepción de ‘alisar’, ‘suavizar’ o ‘quitar asperezas de superficies o piel untándolas o enluciéndolas, o puliéndolas, rayéndolas y lijándolas’ (Columela, Paladio,

⁴ En este sentido, el participio *leuatus* en forma superlativa llega a tener, como indica el *ThLL* (s. v.), el significado de ‘espeso’.

⁵ *LSJ*, s. v. («make smooth», «polish», «pound fine», «triture», «emulsify», «levigate»): aparece sobre todo en recetas de escritos médicos de Galeno, Marcelo Sidetes y Oribasio, junto a otros cuatro testimonios de Ps. Aristóteles (*De coloribus*), los *Septuaginta*, los escritos alquímicos de Ps. Demócrito y un papiro de los siglos IV o V d. C.

⁶ Véanse al respecto *CGL* II 122, 30; 361, 27; III 13, 57; 86, 69; y, s. v. *lēuis*, *LEW*: 789; *DEEL*: 353; Vaan, 2008: 336-337.

⁷ *ThLL* 7.2: 1220-1223. Por ejemplo, Scrib. Larg. 113, 61 «cum fuerint haec ita leuia, ut ungui nulla appareat aspritudo» («cuando esto haya quedado tan fino que no se sienta en la uña ninguna aspereza»); 37 «ubi leuia facta sunt et habent spissitudinem passi» («cuando [estos ingredientes] se han reblandecido y tienen la densidad del vino de pasas»); 201, 93 «ad omnia, quae teri debeant, dum leuia habuerint mellis liquidi spissitudinem» («para todos [los ingredientes] que hay que triturar, hasta que, reblandecidos, hayan adquirido un espesor de miel líquida»); Chiron 357 «curabitur... cibo leui et leni» («se curará... con comida espesada y blanda») = Veg. *mulom.* 2, 106 «glutinosus et lenibus cibis» («con comidas viscosas y blandas»). También, por ejemplo, *CGL* V 370, 28 «leuis in uerbis (sc. *inherbis*) et omne quod aspiratibus (sc. *asperitatibus*) caret» («pulido: imberbe y todo lo que carece de asperezas»). Están atestiguadas formas de las declinaciones primera y segunda: *leus*, *leua*, *leuum* (cf. *CGL*). Según el *DELL* (353, s. v. *lēuis*), una forma *lea* (Plin. *nat.* 20, 79) es la transcripción del adjetivo griego correspondiente.



Vitrubio, Plinio, Pelagonio, etc.); y, en la elaboración de medicamentos o alimentos, con la de ‘ablandar ingredientes macerándolos o triturándolos’, frecuentemente con algún líquido o sustancia grasa o untuosa, espesándolos y eliminando toda aspereza⁸. Así lo utilizan principalmente los escritores técnicos de agricultura y medicina humana y veterinaria Columela, Pelagonio, Paladio, el autor de *Mulomedicina Chironis* y Marcelo de Burdeos, además de Aulo Gelio y Zenón de Verona. Como *lēuo*, *lēuigo* se emplea también, aunque minoritariamente, en relación con la acción de pulir el lenguaje.

Mucho menos utilizado es el verbo *liare*, que aparece varias veces en el libro V del compendio de recetas de cocina que se nos ha transmitido bajo el nombre de Apicio, datado poco antes del año 400 d. C.⁹. En este escrito el verbo designa el proceso culinario de afinar, eliminando asperezas y grumos, diversos ingredientes más o menos sólidos mezclados con otros líquidos a base de triturarlos y mezclarlos revolviéndolos o agitándolos¹⁰. El resultado obtenido viene a ser un puré denso o una crema realizados con diversos vegetales y partes o sustancias animales. En efecto, las recetas donde el verbo aparece en el compendio mencionado describen el modo de elaboración de gachas de sémola o *pultes* (179, 182), un puré de legumbres (190), crema de cebada o sémola (201), además de un triturado de hierbas (187). Traigo solo uno de los fragmentos, que ilustra bien el significado del verbo, cuya acción persigue eliminar asperezas:

Apic. 5, 3, 5: PISAM VITELLIANAM SIVE FABAM: Pisam coques, lias. Teres piper, ligusticum, gingiber et super condimenta mittis uitella ouorum quae dura coxeris, mellis unc. III, liquamen, uinum et acetum. Haec omnia mittis in caccabum et condimenta quae triuisti, adiecto oleo ponis ut ferueat. Condies pisam, lias, si aspera fuerit, melle mittis et inferes¹¹.

⁸ *ThLL* 7.2: 1197-1199. Véanse también, por ejemplo, *CGL* V 217, 16 «leuigatum unctum» («ablandado: untuoso»), IV 107, 13 «leuigato leui facto» («ablandado: afinado»).

⁹ Edición en André, 2002 (sobre el estado del texto, especialmente pp. X-XVI). Para la problemática lingüística y de la composición del texto, véanse Brandt, 1927; y Grocock - Grainger, 2006: 14-36.

¹⁰ *ThLL* 7.1: 1471. De *lio* derivaría el término *liaculum*, que en Vitrubio (2, 4, 3) y, desde ahí, en Cecio Faventino (7, 3, 7; Cam, 2001) designaría un instrumento para remover y afinar un estucado, aunque tales testimonios presentan variantes en la tradición manuscrita. Sobre la cuestión, véase Schneider (1808: 41-42), que se decanta por *baculorum*.

¹¹ La forma personal *lias* de los fragmentos 179 (primera de las dos) y 201 aparece transmitida en los códices como *ligas*, pero los restantes testimonios y el significado del verbo, muy claro en 5, 1, 1 («lias ut quasi succus uideatur») y en 5, 3, 5 («lias, si aspera fuerit»), permiten una fundamentada restitución. Cf. André, 2002: *app. crit. ad loc.* y 173. El *ThLL* (7.1: 1471, s. v., y 7.1: 1390, s. v. *ligo*) interpreta dichas formas como resultado de una confusión con el verbo *ligare*, pero no hay que descartar la posibilidad de que puedan evidenciar un empleo de -g- para marcar el hiato existente entre las vocales, como encontramos atestiguado otras veces en códices medievales (al respecto, véase Stotz, 1996: 213-214 y 176, esp. 176.4). En este sentido, otros testimonios de *ligare* recogidos en el diccionario, como Varro *frg. Lact. Opif.* 10, 16; Plin. *nat.* 36, 200; Apic. 3, 97 (no 91); Colum. 9, 7, 2, resultan

Guisantes o habas a la Viteliana¹²: Cueces el guisante, lo afinas majando. Trituras pimienta, ligústico, jengibre y sobre las especias pones yemas duras de huevos que hayas cocido, 3 onzas de miel, licuamen, vino y vinagre. Pones todo esto en un caldero y las especias que has triturado, con aceite lo pones a hervir. Aderezas los guisantes, afinas si hay grumos, pones miel y sirves.

Aparte de los testimonios apicianos mencionados, *lio* se encuentra también en el *De idolatria* de Tertuliano (c. 160-c. 220), quien, hablando de oficios artesanales que pueden o no vincularse a la idolatría, lo utiliza para referirse al alisado del yeso que realiza un yesero cuando enlucen una cisterna: Tert. *idol.* 8, 2, p. 34, 1-2 «scit albarius tector ... et cisternam liare» («el yesero sabe... pulir una cisterna»)¹³.

Jacques André, en su edición del escrito apiciano (2002: 173), considera, como ya antes también Ernout y Meillet (*DELL*: 362, s. v.)¹⁴, que *lio* es un préstamo del correspondiente verbo griego, que, junto con otros dos helenismos utilizados en las recetas 173 (4, 4, 1) y 201 (5, 5, 1), le sirve de base para sostener que probablemente estén tomadas de un recetario griego.

De todo lo expuesto se puede concluir, pues, que los tres verbos *lēuo*, *lēuigo* y *lio* reúnen las dos acepciones de pulir o afinar una superficie o una sustancia o mezcla de sustancias removiéndolas o triturándolas. En el caso de *lēuo* y *lēuigo*, además, encontramos testimonios que denotan explícitamente una mayor intensidad o fuerza en la ejecución del afinado, reflejada en el lijado, serrado o, en *lēuigo*, triturado y machacado¹⁵.

DE ALLĒVARE (O ADLĒVARE) A AJAR. OTRAS EXPLICACIONES ETIMOLÓGICAS

En el escrito de agricultura de Columela encontramos once testimonios del verbo *allēuo* (*ThlL* 1: 1673) formado desde el simple *lēuo* por adición del preverbo

más que dudosos. No deja de sorprender a este respecto que con la acepción mencionada no se utilice *ligare* en fragmentos farmacológicos de escritos médicos. Tampoco los gramáticos recogen esa acepción para el término.

¹² André (2002: 177-178) aclara que esta denominación de la receta se debe al emperador Vitelio.

¹³ Ediciones en Waszink - Winden, 1987; y Reifferscheid - Wissowa 1890. Sobre el testimonio, Blanc, 1983: 866-868.

¹⁴ Véase también Vaan, 2008: 336-337, s. v. *lēuis*.

¹⁵ Como Cels. 8, 3, 9 «circumradendae leuandaeque orae ossis sunt» («hay que raspar alrededor y lijar los bordes del hueso»); 8, 10, 7F «(*fragmentum ossis*) si breuius, limandum, et utrumque scalpro leuandum» («si [el fragmento de hueso] es pequeño, hay que limarlo, y lijar uno y otro con un escabelo»); Colum. 5, 9, 3 «illae plagae utraque parte falce leuentur» («líjense aquellas heridas por los dos lados con una podadera»); 5, 11, 4 «acuto ferramento plagam leuato» («lija la herida con una herramienta afilada»); Plin. *nat.* 17, 101 «leuigatur falce truncus» («el tronco se lija con la podadera»); Greg. Naz. *orat.* 1, 43, 1 «uiam... incedere adtritam et leuigatam adsiduitate commeantium» («pasar por un camino pisado y alisado por asiduos paseantes»). Son significativas en este sentido las equivalencias que encontramos en Vegecio con respecto a Columela y Pelagonio: donde estos usan *lēuigare*, aquel emplea *tundo* o *tero*. Véase al respecto *ThlL* 7.2: 1199, s.v. *lēuigo*.

adlativo *ad*¹⁶. Además del valor direccional, dicho preverbio aporta probablemente también al significado del verbo un valor de intensidad. En todos los testimonios se emplea el término con la primera acepción del simple *lēuo*, pues designa la acción de raspar o lijar, para alisarlos, cortes y cicatrices, nudos, brotes y ramas de los troncos de las plantas, o de afilar la punta de un injerto¹⁷: 3, 15, 3 «uitem totam exputare ... nodosque et cicatrices adleuare» («podar toda la vid... y lijar nudos y cicatrices»); 4, 8, 2 «minime adleuanda plaga est» («hay que lijar al mínimo la herida»); 5, 6, 12 «stirpem... praecidi et adleuari oportet» («conviene... cortar el tallo y lijar»); 5, 6, 16 «cauendum, ne... pollices... ita adleuentur, ut ipse truncus laedatur» («hay que tener cuidado de que... las protuberancias... no se alisen tanto que se dañe el tronco mismo»); etc. En algunos de estos testimonios se menciona el utensilio con el que se realiza esa acción de raspado o afinado: *ferrum* (4, 24, 4), *scalper* o *escalpeo* (4, 25, 2), *falx* o *podadera* (5, 6, 14).

De ese verbo *allēuare* procede la palabra *ajar* que, obviamente, ha conservado el significado de la acción de raspado, raído o lijado producida en cualquier superficie, incluida la piel. La evolución del término desde el latín al romance debió de producirse desde el infinitivo, pues las formas del verbo donde la sílaba *-le-* era tónica habrían dado, en principio, otro resultado acentual y fonético manteniendo esa tónica, como **al(l)eo* o **al(l)ío*.

El inicio del proceso de evolución del término y de los cambios producidos en él hasta llegar a su forma castellana ha de situarse presumiblemente en la Antigüedad tardía. En efecto, aunque resulta difícil precisar una cronología exacta, debe de remontar a época antigua la desaparición o enmudecimiento de *-u-* intervocálica, probablemente por influencia de su desaparición ante vocal homórgana en la forma de adjetivo *leuus* (>*leus*), testimoniada en el CGL (IV 107, 1)¹⁸, o quizás en la primera persona *alle(u)o*¹⁹; la longitud del infinitivo, tetrasílabo, pudo facilitar la desaparición de *-u-*. También en época tardía se producirían el cierre, atestiguado frecuentemente ya en Pompeya, de *le/*, que en este caso era inicialmente larga y por tanto evolucionó a cerrada, en hiato ante una vocal más abierta (Väänänen, 1985: 95-96),

¹⁶ Sobre este preverbio y su valor véanse Thomas, 1938; García Hernández, 1978 y 1980; Moussy, 2005; Pharies - Fischer-Dorantes, 2024.

¹⁷ El testimonio de 4, 12, 2 que incluye el *Thll* en este lema parece que debe ser más bien incluido en el de *allēuo*, con el significado de 'elevar'.

¹⁸ Del cambio de flexión de adjetivos encontramos testimonios en la *Appendix Probi* (por ejemplo, 56 *tristis, non tristus*). Al respecto, Väänänen, 1985: 114-115; Lloyd, 1993: 259. Véase también la nota 7.

¹⁹ El fenómeno se produce en distintos momentos de la evolución del latín, y también en otros contextos fonéticos (Väänänen, 1985: 102-105; Cano Aguilar, 2008: 3070). La forma *leus* del adjetivo *leuus* se ha transmitido en un glosario cuyo testimonio manuscrito más antiguo (*Vat. Lat.* 3321) se ha datado en el siglo VII (CGL IV: VII). Para la desaparición de /u/ ante /a/ en *gingiua* y *lixiaua*, que se ha explicado por analogía con la producida en la terminación *-iuus*, véanse Menéndez Pidal, 1994: 133-134; y Ariza Viguera, 1989: 93.

y el consiguiente paso a yod que ya en latín tardío motivó la palatalización de la consonante previa (Mariner, 1976: 78-79; Lloyd, 1993: 220 y 222): **alleare* > **alliare* > /aɭare/. Es de suponer que la palatalización provocada por la yod debió de afectar al conjunto de la geminada /l:/²⁰, de modo que ya no hubo de experimentar la otra palatalización que en un momento posterior generó el proceso de degeminación protorromance. En cualquier caso, la palatal /ɭ/ derivó finalmente, ya en una fase no inicial del romance castellano, en una pronunciación prepalatal fricativa sonora /ʒ/ (Lloyd, 1993: 392 y 407)²¹. Esta fricativa pasó posteriormente por un proceso, iniciado hacia principios de la Edad Moderna, de ensordecimiento y velarización (/ʒ/ > /x/) que condujo a las grafías *j* y *x*²²: *alleuare* > **alleare* > **alliare* > /aɭar/ > /aʒar/ > *ajar* (o *axar*).

Covarrubias recogió en su diccionario (1611: 25v) solo una forma *ahaxar*, y vinculó el término al latín *ago*, entendiendo que aquel podría ser un frecuentativo de este, lo que carece de justificación, pues de hecho él mismo planteó a continuación que podría venir del árabe²³:

AHAXAR, traer alguna cosa entre las manos maltratandola, y arrugandola, parece venir del verbo ago, agis, agaxar, entre las demas significaciones admitira esta, y será como verbo frequentatiu, ahaxado, lo maltratado, y manoseado. Ahaxada dezimos la muger que ha sido tratada de muchos, y està desflorada, y deslustrada, podria ser Arabigo.

Antes de Covarrubias recogieron la forma *ahajar* (o *ahaxar*) los diccionarios de Diego de Guadix (1593), que en su *Recopilación de algunos nombres arábigos* (1593) lo remitía al árabe *hachar* ('piedra')²⁴; Francisco del Rosal (ca. 1601), que lo hizo sinónimo de *sobajar*²⁵; C. Oudin (1607); G. Vittori (1609), siguiendo al anterior; y posteriormente algunos diccionarios, de español y otras lenguas, de los siglos XVII, XVIII y XIX. Como sinónimo de *ajar* apareció ya en el *Diccionario de Autoridades* (*Diccionario de la lengua castellana*, 1726), y después en los diccionarios de la RAE (*Diccionario de la lengua castellana / española* y *Diccionario manual e ilustrado de la lengua*

²⁰ Cf. *mallēare* > *majar*; *colligere* > *coger*. Al respecto, Menéndez Pidal, 1994: 152-153.

²¹ Sobre las distintas grafías utilizadas en este caso en romance, Menéndez Pidal, 1980: 274-280.

²² Para la desonorización, evolución y resultado de las prepalatales fricativas en castellano, véanse Menéndez Pidal, 1994: 113-114; Frago Gracia, 1983 y 1985: 300-302; y Cabrera Morales, 1992, con estado de la cuestión y bibliografía.

²³ El mismo origen propuso Minsheu (1617), a partir de Covarrubias.

²⁴ Bajo Pérez - Maíllo Salgado, 2005: 200: «Ahajar dizen en España para significar apretar o comprimir a una cossa, como entre dos piedras. Viene d'este nombre hachar, que, en arábigo, significa piedra ... Este verbo ahajar ... significará apedrar i hazer efecto con alguna Piedra i como echándosela o puniéndosela encima, y de aquí, ahajado y ahajamiento». Otra edición en Moreno Moreno, 2007.

²⁵ Edición de Gómez Aguado, 1992. El año 1601 es la fecha del privilegio que consta en el manuscrito 6929-T.127 de la Biblioteca Nacional, que contiene la obra.

española) que desde 1914 recogían este término como lema principal, del que habría resultado *ajar*²⁶. Y, ciertamente, aquella forma se encuentra ya desde el principio de la Edad Moderna en ediciones y manuscritos de distintas obras, aunque con menor frecuencia que *ajar*²⁷.

Las diferencias formales y gráficas que presenta *ahaj(x)ar* con respecto a *ajar* no parecen, sin embargo, deberse a razones etimológicas. La escritura del término con *-x-* que encontramos en Covarrubias se debe sin duda al proceso de intercambio de grafías resultante del ensordecimiento y velarización de la antigua prepalatal fricativa sonora /ʒ/ > /x/ procedente de la evolución de yod. A una prefijación no etimológica, innecesaria o inexpressiva, se debe la *a-* protética²⁸, considerada propia del habla vulgar y utilizada probablemente para intensificar el significado de la acción designada por el verbo (Barrio de la Rosa, 2021: 98-99 y 101).

La *-h-* que separa esta *a-* protética de la vocal del mismo timbre que da comienzo al verbo —esta sí de procedencia latina— tampoco es etimológica, sino más bien de reforzamiento hiático, un recurso lingüístico ya presente en testimonios romances medievales²⁹. El hecho de que encontremos testimonios del verbo con *h* inicial en ediciones de los siglos XVII y XVIII pudo deberse precisamente a la conciencia de

²⁶ Para estos testimonios hasta la edición del *DRAE* de 1992 puede consultarse en línea el *NTLLE*.

²⁷ Testimonios en *DHLE* (1960-1996), donde el primero es de 1511. El *CORDE* de la RAE ofrece como primer testimonio de *ahajar*, de entre 20, el de Herrera, 1513 (163r: «y aun a las madres quando estan rezien paridas es bien procurar darles la yerua fresca o alomenos que no este ahajado ni rebollado»), siendo el último de 1662 (Espinosa Medrano, 1662), y ello por más que algunos casos no puedan considerarse sólidos y totalmente fiables, ya sea por variantes en la tradición manuscrita (como en la *Declaración de las canciones que tratan del ejercicio de amor entre el alma y el esposo Cristo* de Juan de la Cruz [1627: 196: *a oxar*; o Elia, 1999: 255: *ahajar*, *a axar*, *alaxar*, *ahojar*]), ya porque se presume que la escritura en algunos casos pueda estar equivocada o al menos resultar confusa: Arias Dávila Puertocarrero, 1590: 28v: «Y tambien sintiendose el caualllo libre va desassossegado, de donde viene a sudar, que es muy feo, cubriendose de agua y ahajarse» (¿quizás «a [h]ajarse»?); En el caso del testimonio de Calderón (*Basta callar. Comedia en tres jornadas*, c. 1657) donde se presenta una forma *ahajando*, la métrica exige evidentemente *ajando* («que ajando la estimación,/ el escrúpulo mantenga»: Altamiranda, 1995; Greer, 2000), como encontramos en los dos manuscritos que transmiten la obra, el de Madrid, BN, 17069, con nota fechada en 1634 (en línea en <<https://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000186930&page=1>> [19/06/2024]), que trae *hajando* (28r); y el en parte autógrafo, de Madrid, BN, Res/91, 38v (en línea en <https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/basta-callar-manuscrito-comedia-en-tres-jornadas-inc-mucho-flora-fio-de-ti-exp-basta-callar-0/html/02087bbe-82b2-11df-acc7-002185ce6064_181.htm> [19/06/2024]). Sobre el empleo del verbo por Calderón trata Menéndez Pidal, 1920: 11. Para la datación de la comedia, véanse Altamiranda, 1995: 6-9, y Greer, 2000: 13-14; para la del manuscrito, Treviño, 1936: 682, que lo hace posterior a octubre de 1652. Además, el *CORDE* da incorrectamente reproducidos algunos casos por *abaj-*.

²⁸ Menéndez Pidal, 1994: 329-330 (126.3); Batllori - Pujol Payet, 2012, con testimonios medievales; y Barrio de la Rosa, 2021: 96-101.

²⁹ Similar grafía de reforzamiento encontramos por ejemplo en *aojar* / *ahojar*. Al respecto, Marcet Rodríguez, 2010: 71-72.



que el prefijo *a-* era impropio de una lengua culta y, en consecuencia, se eliminó del término³⁰.

En cualquier caso, fue la forma *ahajar*, con grafía *-h-* intercalada, la que determinó significativamente las explicaciones etimológicas contemporáneas sobre el verbo, pues lo derivan de esa forma supuestamente antigua³¹. Por ello se han buscado étimos latinos formados con preverbio *ad-* más un verbo con *f-* inicial que pudiera haber devenido en aquella *h*. Menéndez Pidal (1920: 9-12) derivó el término de *faculare*, procedente a su vez de *facula* ('antorcha', 'tea' o 'astilla para tea'), que, según explicaba, desde una acepción posterior 'astilla en general' habría dado lugar al verbo con el significado correspondiente³². Aunque no lo menciona explícitamente, se ha de entender que la explicación de Menéndez Pidal implica el preverbio para el verbo (**ad-faculare*), como se manifiesta en algunos diccionarios (por ejemplo, en *DRAE* de 1956: «Del lat. *ad*, a, y **facūlāre*, de *facūla*, antorcha»; y García de Diego, [1955]: «241. **affacūlāre* ... Esta etimología es de Menéndez Pidal»). El origen en *faculare* quedó recogido en varias ediciones del diccionario de la RAE desde la de 1925, con la expresión de duda («quizá») o sin ella (1933, 1956). Pero la debilidad semántica de esta hipótesis, como también la de Jakob Jud (1925: 190: < *falcula*, 'podadera'), fue señalada por Corominas (1976, 1: 67)³³, que, con dudas y recogiendo el planteamiento que ya había formulado Walther von Wartburg (*FEW*3: 391-392), remontó el término a un latín vulgar **fallia* ('falta', 'defecto', 'grieta' o 'hendidura'), de *fallere*. Consignó, sin embargo, como primera documentación del término la de *afajar* (1475 en Guillén de Segovia)³⁴, que es más bien derivado de *fascia*, 'faja'³⁵. Esta propuesta de la procedencia de *ajar* desde un posible **fallia* a través de un antiguo *ahajar*, que desde una perspectiva semántica resulta igualmente endeble, se recoge en la última edición del *DRAE* (2014): «Quizá der. del lat. vulg. **fallia* 'defecto', 'grieta', y este der.

³⁰ Sirvan como ejemplo los testimonios de Saavedra Fajardo - Nuñez de Castro, 1678: 1 («hajado el poder, y deslustrado el Cetro»); Gracián, 1657: 21 («Tal es el tiempo, con propiedad tirano, pues que de todo tira, haja y deshoja la mayor belleza»); y Feijoo, 1733: Prólogo, f. 2v («pero el desig-nio era hajarme a mi»). Para otros testimonios, véanse *CORDE* y *DHLE* (1960-1966), s. v. *ajar*, donde, sin embargo, parece erróneo el testimonio (tomado de Lazar, 1965: 151) *haxaré* de la *Fazienda de Ultra Mar*, datado ahí c. 1200, pues la forma del manuscrito es *baxare*, como se comprueba en la transcripción y correspondientes concordancias de Arbesú Fernández, 2011a y 2011b: f. 52v.

³¹ Véase *DHLE* 1933-1936, s. v. *ajar*. El *DHLE* 1960-1996 recoge las formas *ajar*, *axar*, *hajar*, *haxar*, *ahajar*, *ahaxar* y *afaxar*.

³² No es exacta la noticia que en este trabajo (p. 10) ofreció Menéndez Pidal, y que luego retomó Corominas (1976, 1: 67; después en Corominas - Pascual, 1984, 1: 92), de que *ahajar* figuraba en el diccionario de Nebrija de 1492 (*ex sermone Latino in Hispaniensem*): la entrada sí figura en la edición del diccionario de 1581, aumentado por su nieto. Al respecto, Esparza Torres, 2009.

³³ Luego en Corominas - Pascual, 1984, 1: 92-93, s. v., donde (p. 93) también rechazó, como antes ya hizo Menéndez Pidal (1920: 12), la etimología, del gótico **afaljan* ('encolerizar' > 'injuriar'), propuesta por Bruch (1912: 577).

³⁴ En realidad, *afaxar*: véanse *DHLE* (1960-1996), s. v. *ajar*₁; Tallgren, 1907: 52; y Casas Homs, 1962.

³⁵ Véanse al respecto Nebrija, 1495?, s. v. *faxar*; y Covarrubias, 1611, s. v. *faxar*.

del lat. *fallēre* ‘faltar’³⁶; y, entre interrogantes, en el *DHLE* (1960-1996). Como origen de *ahajar* una forma *haja* fue desafortunadamente propuesta³⁷, parece que como reconstrucción de uno de los dos supuestos étimos latinos *facula* o **fallia*, en las ediciones del *DRAE* (o *DEL*) de 1970, 1984 y 1992.

El verbo *ajar*, sin embargo, aparece ya, bajo la forma *ajado*, en el llamado catecismo de Pedro de Cuéllar, datado en 1325 aunque conservado en una copia de 1472³⁸, y lo encontramos profusamente empleado a partir del siglo XVII³⁹. Los diccionarios de la RAE publicados entre 1770 y 1899 recogen, a diferencia de otros mencionados arriba, ese lema *ajar*⁴⁰. El de 1884 establece para el verbo una etimología árabe (هجا, ‘insultar’, transcrito como *hacha* en lugar de un esperable *haja*)⁴¹, recogida por Zero lo *et al.* (1895: 95). Tal propuesta resulta semánticamente muy limitada, teniendo en cuenta que el significado de *ajar* es marcadamente físico. También a un supuesto término árabe (*axabar*) con el mismo significado del verbo castellano (‘deslucir’, ‘manosear’, ‘maltratar’, ‘causar daño’, ‘vejar’...) lo remite Rodríguez-Navas y Carrasco (1918: 82)⁴².

EL AJO PERDIDO

El significado en castellano del verbo *ajar* prueba que su uso superó el ámbito técnico que evidencian en la Antigüedad los testimonios de *allēuare* de Columela,

³⁶ Para estos y otros testimonios hasta la edición del *DRAE* de 1992 puede consultarse en línea el *NTLLE*.

³⁷ Este término no parece existir en las lenguas romances hispanas de las edades Media y Moderna, y tampoco parece necesario presuponer su existencia, pues, en cualquier caso, si se aceptaran las propuestas de Menéndez Pidal y de Corominas, el verbo derivaría ya de una forma verbal latina (*faculare* o **falliare*).

³⁸ «Es establecido por el papa Clemente Vº que si algund clérigo husare de vestido ajado o a meatat partido, públicamente sin razón...». Transcripción procedente de Martín - Linage Conde, 1987. Sobre la datación de la obra, *ibid.*: 9, nota 3.

³⁹ Testimonios en *CORDE*. Ayala Manrique en su *Tesoro de la Lengua Castellana*, iniciado en 1693, aclara (f. 32r): «Ajar. Ahora todos lo escribimos y pronunciamos así: Covarr<ubia>s pone Ahaxar». Desde el siglo XVII encontramos también testimonios de *ajar* con grafía x: el *CORDE* recoge los de Jacinto Alonso Maluenda (*Cozquilla del gusto*, 1629: «axar la valona»; edición de Juliá Martínez, 1951: 43) y de Bernardo de Torres (*Crónica agustina*, 1657: «la misma honra que axaron»; edición de Prado Pastor, 1974: 14).

⁴⁰ Véase *NTLLE*. Las ediciones del *DRAE* del siglo XIX, hasta el de 1884, incluyen también la escritura *ajar* para un antiguo *hallar*.

⁴¹ Sobre las características de esta edición véase Clavería Nadal, 2014.

⁴² Tratando de las etimologías propuestas para *ajar*, Menéndez Pidal (1920: 12) interpreta que Diez (1853: 452 [no 458], s. v. *ajar*) y Pribsch (1895: 15) lo relacionan con *hallar*, por confusión con formas occidentales del verbo tales como *axar* o *achar*. Pribsch en realidad solo trata del verbo *hallar*, sin buscar la etimología de *ajar*, y Diez, en esa entrada, solo menciona la similitud de las formas de ambos verbos. Sin embargo, un poco más adelante (1853: 500, s. v. *hallar*) sí parece proponer, incomprensiblemente, una forma *aflar* como origen de *ajar*. Esta desafortunada propuesta fue rechazada por Meyer-Lübke (*REW*: 18, 261 *afflare*) por su falta de fundamento fonético.





y sirvió comúnmente para expresar en cualquier contexto, a la manera del verbo simple *lêuo*, la acepción relativa a ‘raer’ o ‘raspar superficies’, en tanto que mantuvo el significado de ‘desgastar, deslucir, deteriorar por acción del hombre o por el paso del tiempo o el uso’, y, metafóricamente, el de ‘humillar’ o ‘maltratar’⁴³. La aparente escasez de testimonios escritos del verbo hasta principios de la Edad Moderna apunta a que al menos hasta esa fecha pudo ser un término empleado más bien en la lengua hablada y en contextos familiares y rurales, con poca proyección en la literatura escrita. En esos contextos debió de perderse el uso del término en las acepciones de *lêuo* relativas a la preparación de alimentos o fármacos en mortero, probablemente por la competencia de otros verbos que designaban con más claridad y precisión procesos de elaboración, frecuentemente en mortero, implicados también en la acción de *lêuare*, como *majar* (*malleare*), *machacar* o *triturar* (*pinso*, *tundo*, *tero*, *intero*), por ejemplo.

Conservamos, sin embargo, todavía en español actual un precioso término que, en el ámbito de la cocina, ha mantenido aquella acepción de afinar una sustancia o un producto compuesto, mezclándolo generalmente con un líquido, agitándolo o revolviéndolo para eliminar grumos o pequeños trozos: *ajo*. El término, en efecto, bien apegado al significado original latino de las palabras formadas con la raíz *lêu-*, designa el producto resultante de tal acción, es decir, un revuelto o puré de varios ingredientes, más o menos espeso y afinado.

El sustantivo *ajo* derivado de *ajar* es seguramente una creación romance: de haber derivado de la sustantivación de **ad-lêuum* > **allêum* (formado de sufijo más adjetivo) habría devenido más bien en algún resultado con mantenimiento del acento en la antigua vocal tónica. Es más probable que se trate de un sustantivo postverbal (Menéndez Pidal, 1994: 232-233) creado desde el infinitivo correspondiente *ajar* (o *aiar*), pero necesariamente en un momento en que todavía hubiera constancia de aquella segunda acepción del verbo *lêuare* que remitía a la acción de agitar, envolver y afinar un producto.

Ya el *Diccionario de Autoridades* (1726), en la entrada *ajo*, además de recoger algunos refranes y expresiones donde se utilizaba el término, distinguió de la acepción principal botánica del mismo (del latín *alium*) otra que enlaza directamente con la

⁴³ El *DRAE*, que recoge como acepciones del verbo las de ‘humillar’, ‘desgastar, deteriorar o deslucir algo por el tiempo o el uso’ y ‘hacer que pierda su lozanía alguien o algo’, considera, sin embargo, que la primera es la de ‘maltratar, manosear, arrugar, marchitar’. Ello ha podido deberse a la influencia del significado covarrubiano («traer alguna cosa entre las manos maltratándola, y arrugándola»), donde, sin embargo, la referencia a las manos no parece relevante en el significado del verbo, por más que varias de las acciones que designa se realicen con estos órganos. Ya la edición de 1770 añadió que puede realizarse la acción de manera diferente al uso de las manos: «Maltratar ó deslucir alguna cosa manoseándola, ó de otro modo» (Menéndez Pidal, 1920: 10, n. 2). Para los testimonios lexicográficos de las distintas ediciones del *DRAE*, que han ofrecido estas acepciones de manera más o menos agrupada y simplificada, véase *NTLLE*.

mencionada acepción del verbo latino, aunque no reconocía que se tratara de dos palabras distintas:

Ajo. Se toma por toda salsa, ò pebre que se hace para sazonar los guisados, que por lo comun llevan ajo, y suelen tomar el nombre del mismo guisado: y assi se dice ajocomino, ajopollo, ajoqueso, porque van sazonados con ajo estos manjares. Lat. *Intinctus*, us. *Conditura*, ae.

Como se ve, el término se identificó con el homógrafo que designa la planta liliácea, que habría servido para designar las salsas que la incorporaban entre sus ingredientes, pues efectivamente la semejanza formal de ambos vocablos motivó que no se reconociera que se trataba de dos términos diferentes desde su origen. Y así se mantuvo la situación hasta la última edición del *DRAE* («Salsa o pebre que se hace con ajos para guisar y sazonar las viandas, y alguna vez suele tomar el nombre de la misma vianda o cosas con que se mezcla»), que recoge también a modo de ejemplo las formas *ajo comino*, *ajo blanco* (o *ajoblanco*: «Sopa fría que se hace con almendras y ajos crudos machacados, miga de pan, sal, aceite, vinagre y agua») y *ajo de pollo*.

En la confusión de los dos *ajos* y en la interpretación del significado del derivado de *ajar* como una acepción procedente del significado del *ajo* vegetal influyó probablemente también la existencia del término *ajada*⁴⁴, que designa, como su correspondiente latino *alliata*⁴⁵, una salsa elaborada con diversos ingredientes entre los que se cuentan frecuentemente los ajos. La receta de la ajada, con variantes, aparece en los más importantes tratados de cocina europeos de la Baja Edad Media y la Edad Moderna escritos en latín o en lenguas vernáculas, empezando por el *Liber de coquina*

⁴⁴ El primer testimonio que ofrece el *CORDE* de la RAE es el de la anónima traducción castellana de la *Cirugía* de Teodorico de Cervia (1205-ca. 1298), transmitida en el manuscrito de Granada, Biblioteca Universitaria, B11, de 1509, fol. 156v: «la leonina ... es fecha de calientes comeres e de calientes beueres. Asi commo por fuerte ajada o por fuerte pebrada» (transcripción de Herrera, 2015). En el texto latino, que fue publicado por primera vez en Venecia en 1498, el término correspondiente es, en efecto, *alliata* (manejo la edición *Cirurgia*, 1519: f. 141vb).

⁴⁵ Los primeros testimonios del término latino *alliata* (o *alleata*), así como los de algunos de sus equivalentes en lenguas romances, se sitúan en la Baja Edad Media, pero parecen formados según el modelo de un adjetivo *aliatus*, aunque es difícil determinar si la forma medieval es resultado de una continuidad de uso de una forma latina antigua, o más bien una creación propia sobre *alium*, o incluso una simple traducción al latín de formas ya romances. Al respecto, véanse *AtLiTeG*, s. v. *agliata*; *LEI Digitale*, s. v. *alliatum* (= *LEI* II9: cols. 134-136); y *MLW*, s. v. El portal léxico *CNRTL* remonta el término *aillie* del antiguo francés al siglo XII, por su aparición en el cantar de gesta *Aleschans* o *Aliscans* (Jonckbloet, 1854: 317, 3897; Régnier, 2007: 546). Para variantes del término en diversas lenguas romances, véase *FEW* 1: 72, s. v. *allium*. El *ThlL* (1: 1553; y 6.1: 1589, 51, s. v. *fungor*) recoge, como derivado de *alium*, un sustantivo neutro *aliatum*, que glosa como «cibus alio conditus» («comida condimentada con ajo»), posiblemente a partir de Turnèbe, 1604: 303 y 369, y del que ofrece tres testimonios, uno de Plauto, otro de Donato y un tercero procedente de un glosario altomedieval (*CGL* III 315, 5): «σκορδῦτον aleatum». Pero al menos en los dos primeros (Plaut. *Most.* 47 y Don. *Ter. Phorm.* 318 [3, 4, 1-2 Wessner]) el término puede ser interpretado como adjetivo.



(cf. notas 50 y 57), y se menciona frecuentemente en escritos de terapéutica y dietética en el mismo plano que la *piperata*, una salsa realizada a base de pimienta. Como resultado de la pérdida progresiva de la noción del significado etimológico del *ajo* procedente de *ajar*, que, a juzgar por las definiciones de los diccionarios, encontramos ya testimoniada en la Edad Moderna, este término recibió de la forma *ajada* su nuevo significado, basado en una más sencilla relación semántica con su homógrafo.

Del sustantivo derivado de *ajar*, solo o acompañado de otras palabras que lo precisan, tenemos testimonios ya de bien entrada la Edad Moderna, y son abundantes desde el siglo XVII. En algunos de ellos, se señala la naturaleza popular de la elaboración culinaria que designa. En ese sentido parece que se utiliza *ajo* en este fragmento de *El culto sevillano* (1631) de Juan de Robles (ms. Sevilla, Capítular y Colombina, 56-4-38: 159r; Gómez Camacho, 1992: 217), donde, comparando con la lengua hablada, se cuenta el ajo, junto con el gazpacho y la caldereta, entre guisos populares y rústicos:

I siendo esto (como pienso que lo es) no puede ser buena la regla General que hazen algunos de que se ha de escrivir como se pronuncia, porque la pronunciación es una cosa mui vaga, i por el mismo caso incierta en todo género de estados i sujetos porque, si miramos los rústicos, no ai que hazer caso dellos en ella; ni havrá potencia humana que pueda reduzir a método ni dotrina sus modos, como no havrá cozinero de Rei ni de Príncipe que acierte con mucho estudio a darle el punto de sabor a un gazpacho o a un ajo de unos segadores, ni a una caldereta de unos pescadores como se la dan ellos.

Una obra un poco posterior, *La vida i hechos de Estevanillo Gonzalez* (1646: 95 [Carreira - Cid, 1990]), también ofrece esa caracterización del plato cuando dice haberlo comido con un cabrero:

Me preguntò un labrador, si queria estar con amo; y por responderle que sí, me llevò a media legua de allí, y me entregò a un cabrero suyo, para que le ayudasse a guardar un hato de cabras, que tenia: y al despedirse de mi, me dixo que tuviera buen animo, y que sirviessse bien, que con el tiempo podria ser, que llegasse à ser cabrero. Y pienso que ya lo uviera sido muchas vezes, si Dios no me uviera guardado mi juicio, y quitadome de la cabeça el no averme casado. Comimos al mediodia un gazpacho, que me resfriò las tripas, y à la noche un ajo blanco, que me encalabrinò las entrañas.

También recurren al término los manuales técnicos de cocina, como el de Juan Altamiras, *Nuevo arte de cocina* (1758: 112-113), que lo utiliza con propiedad en una receta de caracoles en salsa:

... y para que sepan mejor, harás un ajo de este modo: Tomarás un pedazo de pan, lo remojarás en agua, y vinagre; machacaràs unos ajos en el mortero, con un poco de pimienta, sal, luego lo exprimirás, pondrás un poco de perejil, yerba buena, lo picarás todo en dicho mortero, echarás yemas á proporción, tomarás una aceytera de pico, y podrás echar aceite poco á poco, y revolviendo à una mano, sin cessar, hasta que quede como engrudo, y que sepa á sal: de este ajo pondrás en el borde del plato de los Caracoles, si huvieres de hacer muchos platos.

Precisamente la percepción más o menos consciente de que la forma *ajo* expresa un significado que nada tiene que ver con la planta fundamentó el uso apropiado y correcto del término hasta la actualidad, que ha motivado además distintas observaciones que, sin acertar en la justificación etimológica, sí inciden en la singularidad de la supuesta acepción del mismo, más vinculada a las acciones de majar o triturar, o al espesor de la composición⁴⁶.

En efecto, hay muchas denominaciones de recetas culinarias, de uso más o menos limitado, donde se emplea con propiedad el término *ajo* acompañado de adjetivos o sustantivos en sintagma preposicional, elidiendo o no la preposición *de*, o dando lugar a algunos compuestos nominales con elemento nuclear *ajo*⁴⁷. En ese grupo se incluyen los términos *ajo mataero* (*ajo de matadero*), *ajopringue*, *ajo mortero*, *ajoatao*, *ajo mulero*, *ajo hachero*, *ajoarriero*, *ajoharina*, *ajo nuez*, *ajoblanco* o *ajo blanco*, *ajo colorao*, *ajo morcilla*; y con *ajo* se construyen también las denominaciones *ajo lebricano*, *trebujenero*, *molinero*, *campero*, *de viña* o *viñero*, *de raya*, *de cuajar*, *cocio*, *grande*, *braguetero* y *carretero*⁴⁸.

Estos términos designan pastas, revueltos, cremas o purés espesos, con los ingredientes más o menos triturados y mezclados o envueltos, donde el término *ajo*, sustantivo verbal de *ajar*, indica en realidad el tipo de preparación. Al haberse interpretado *ajo* como el vocablo que designa la planta, se habría considerado entonces ingrediente principal de esos platos, que efectivamente, al menos en la actualidad, suelen llevarlo⁴⁹. Es verosímil que la creación de muchas de estas denominaciones

⁴⁶ A modo de ejemplo pueden leerse la sección de gastronomía de la web del Ayuntamiento de Castellar (Jaén): «Propio de las matanzas es el “ajoprínge”, hecho con el hígado del cerdo aderezado con especias y pringue, ya sea manteca del cerdo o aceite de oliva. Dentro de este tipo de viandas donde “ajo” significa triturado, en Castellar se preparan el “ajoquemao” y el “ajo mortero”»; Gómez Aragón, 2008: 6.a-2: «Cocina de los ajos. Con ajos nos referimos, además de al producto en sí mismo, a un conjunto de platos que poseen este producto como su base principal. Su característica diferenciadora es el majado, que pasa desde casi gacha hasta grueso puré, y es el elemento más peculiar de estos platos tradicionales. Generalmente, además del ajo, se usan como base otros ingredientes accesibles como las patatas, la harina o el pan»; y los artículos de López Villar, 2023 y 2024, en el que aclara: «Son normalmente, guisos, sopas o cremas en los que interviene el pan, la harina, la patata, o más de uno, como elementos que espesan la elaboración».

⁴⁷ Al respecto, véanse Val Álvaro, 1999: 4769-4772 y 4783, donde, sin embargo, se considera compuesto exocéntrico, es decir, carente de núcleo, el término *ajoarriero* (p. 4787); y E. Bustos Gisbert, 1986: 194 y 218-219, donde *ajohuevo*, *ajonuez*, *ajopollo* y *aj queso*, entre otros términos, se clasifican como compuestos coordinativos exocéntricos en los que cada uno de los miembros designaría uno de los componentes principales de estas salsas.

⁴⁸ Algunas más, con el término *ajo* acompañado de otros adjetivos o sintagmas, recogen Ríos, 1986: 170-171; Armendáriz Sanz, 2019: 114; y especialmente López Villar, 2013- y 2023.

⁴⁹ De ahí, por ejemplo, la explicación a propósito del *ajocomino* de Núñez de Oria, 1572: 241v: «Del qual (*el comino*) y los ajos hazen una salsa llamada *ajocomino*».





a través de la unión de modificadores añadidos al núcleo *ajo* se haya producido en época moderna o incluso contemporánea, pero otras, como vamos a ver a continuación, parecen remontar a un tiempo anterior, como apunta el carácter arcaico e inusual de algún término o la presencia de algunas elaboraciones en recetarios bajomedievales.

Buena parte de estas denominaciones y recetas están vinculadas a las provincias de Albacete, Jaén y Murcia, con Ciudad Real y Cuenca en algún caso, y especialmente a las áreas de La Mancha y la Sierra de Segura. Otras se emplean en diversas regiones de Andalucía. Así, *ajo mataero* o *ajo pringue* designan, sobre todo en Albacete y Ciudad Real respectivamente, un tipo de puré no demasiado afinado donde el ingrediente principal es el hígado de cerdo, acompañado de aceite o manteca de cerdo, miga de pan, ajos, agua y especias, a lo que pueden añadirse trozos de panceta y piñones (Lescure Beruete, 2005: 143)⁵⁰. Una variante, con aceite de oliva, pimiento y tomate, es el denominado *ajomarrano* en la provincia de Jaén. *Ajo mortero* y *ajoatao* (*atascaburras* en Albacete, y también *ajo de nieve*) designan, en la cocina manchega y jienense, una elaboración realizada a base de patatas, ajos, aceite de oliva, agua y bacalao desmigado, que puede presentarse con huevo cocido y, a veces, piñones (Palacios Soler, 1987: 108 y 126; Armendáriz Sanz, 2019: 112). Con alguna variación en los ingredientes, son similares el *ajo (de) patata* de La Mancha, Jaén y Moratalla (Gregorio Arriaga, 2016), el *ajo mulero* (La Mancha, Jaén), que puede llevar azafrán, y el *hachero* de las Sierras de Segura y Cazorla (Ruiz Gijón, 1965: 408), el *ajo cocido* (con harina)⁵¹ y el *ajo colorao* de Almería, al que se añade pimentón entre otras especias (González de Heredia, 2015: 158). También con agua, bacalao, ajos, pan y tomate en vez de patata, triturados y mezclados hasta adquirir una consistencia pastosa, se hace el *ajo calote* (Calero López de Ayala, 1987: 43; Díaz, 1997: 154; *Cuadernos manchegos* 91: 17), y añadiendo pimiento y vino el *ajoquemao*⁵². Con cuajar de cerdo en vez de bacalao se hace el *ajo (de) cuajar* en Los Pedroches. El *ajoharina* (Palacios Soler, 1987: 104 y 126), vinculado a Jaén, Albacete y Murcia, especialmente de nuevo a la Sierra de Segura, consiste en una base espesa (o gachas) de aceite de oliva, harina, ajos, agua, sal y pimentón a la que pueden incorporarse, según las regiones, tocino y longaniza, o patatas, pimientos, tomates y níscales, comino, azafrán y otras verduras y especias.

⁵⁰ La elaboración es parecida al morteruelo, más propio de la provincia de Cuenca, donde se añaden además carnes desmigadas (Vega, 1967: 150; Armendáriz Sanz, 2019: 114). Las recetas de los dos tipos de morteruelo, con hígado o con carne, se encuentran ya en el medieval *Liber de coquina* II 63-64 (Mulon, 1971: 409-410). El texto latino de este recetario, que se ha vinculado a la corte de Federico II, se ha transmitido en tres códices datados entre los siglos XIV y XV; la edición de Mulon se basa solo en dos de ellos: Paris, BNF, Lat. 7131, 96v-99v (1308-1314); y Lat. 9328, cc. 133v-139v (segundo tercio del siglo XIV). Al respecto, Bouchon, 1951: 64; Martellotti, 2005; Cupelloni, 2022 y 2023.

⁵¹ Véanse Calero López de Ayala, 1987: 43, que recoge otras denominaciones como *ajo pescao* y *ajo calabaza*; y *Cuadernos manchegos* 91: 17.

⁵² En Castellár (Jaén) y en Mecina Bombarón (Alpujarra granadina). Al respecto véanse San Martín Montilla - Ramos Lizana, 1997: 142; Gázquez Expósito - Guil Matarín, 2008: 87; y *Web del Ayuntamiento de Castellár. Gastronomía*.



Variantes del mismo parecen ser el *ajo grande*⁵³ y el *ajo braguetero*⁵⁴, con miga de pan, que se hace en localidades de las provincias de Albacete y Ciudad Real. En la provincia de Jaén (Villacarrillo) se elabora también el *ajo (de) morcilla*, o *morcilla en caldero* o *ajobrollo* (García Mateos, 2022), que es un revuelto de los ingredientes de este embutido.

Ya en el Marco de Jerez hay un ajo caliente, que es un gazpacho caliente (López Villar, 2013-: s. v. *ajo viña*), que, en función de leves variantes de elaboración o de su localización geográfica, lleva las denominaciones de *ajo lebrijano*, *trebujenoro*, *molinero*⁵⁵, *campero*, *de viña* o *viñaero* y *de raya*. Se elabora con pan majado o miga de pan, aceite, ajo, agua, sal, pimienta y tomate, a los que en algunos casos se añaden huevo (lebrijano), o naranja y perejil (de raya) (González Turmo, 1997: 123-124; González de Heredia 2015: 158). Y sustituyendo la miga de pan por patatas se hace el *ajo papa* (García Rodríguez, 2017: s.p).

Propio sobre todo de Andalucía y Extremadura, pero también de La Mancha, es el *ajoblanco*⁵⁶. Es una crema o sopa espesa realizada a base de almendras crudas, ajos (en mayor proporción las primeras que los segundos), miga de pan, agua, aceite, vinagre y sal. La receta actual del ajoblanco coincide en lo fundamental con la de la *allia-ta alba* («ajada blanca») que transmiten los testimonios medievales y sus continuadores romances, y en su nombre el adjetivo indica el color del alimento resultante, como aclaran la receta del *Liber de coquina* («Si aliter coloretur, perdit nomen suum» [«Si se le da otro color, pierde su nombre»]⁵⁷) y el hecho de que también pueden elaborarse ajadas de otros colores: morada, verde, amarilla (*AtLiTeG*: s. v. *agliata*). En relación con el ajoblanco parece estar el *ajonuez*, que remite a las recetas de ajada (o pesto) con nueces en lugar de almendras, atestiguadas ya en recetarios de finales del s. XV y del XVI⁵⁸.

⁵³ En localidades como Villanueva de la Fuente, al sureste de la provincia de Ciudad Real, cerca de las de Albacete y Jaén, y El Bonillo (Mancha albaceteña), Robledo (Albacete, cerca de Alcaraz) y Ossa de Montiel (al respecto, Ayllón, 2000: 37).

⁵⁴ En la localidad de Fuencaliente, al sur de Ciudad Real, cerca de las provincias de Jaén y Córdoba.

⁵⁵ Para el término véase Toro y Gisbert, 1920: 324. Fernán Caballero (1862: 84) caracteriza el plato como «comida de pobres».

⁵⁶ El término está atestiguado ya en Freylas (1606: 200v), donde se menciona este plato al tratar de las propiedades del ajo, que es uno de sus ingredientes, en la prevención de la peste, y donde se caracteriza como alimento de personas del campo y de pastores: «Y en el estio comiendo menos dellos, y desatados con agua, vinagre y azeite como ellos hazen el ajo que llaman blanco; no ay duda sino que les conforta el calor natural que esta debil...».

⁵⁷ *Liber de coquina* II 16 (Mulon, 1971: 402): «De alba alliata: pro alba alleata, capones bene lixos recipe et, cum brodio suo, distempera species albas, allea, amigdalas. Et sufficienter fac bulliri, quod sit spissum. Hic cibus, secundum Gallicos, uocatur alba alleata. Si aliter coloretur, perdit nomen suum» («Ajada blanca: Para la ajada blanca, toma unos capones bien hervidos y, con su caldo, mezcla especias blancas, ajos, almendras. Y haz que hierva bastante, que se espese. Esta comida, según los galos, se llama ajada blanca. Si se le da otro color, pierde su nombre»).

⁵⁸ El término está atestiguado desde 1589 (Pineda, 1589: 106r; edición en Meseguer Fernández, 1963-1964), y se usa también en referencia a un producto cosmético: *DHLE* (1933-1936) y (1960-1996).

En cuanto al término *ajogarriero*, puede utilizarse para nombrar un plato similar al atascaburras, o, sobre todo en regiones del norte, para referirse a una variante del mismo, un revuelto realizado con aceite, ajos, pimientos, tomates y patatas (y a veces cebolla, huevos, harina o pimentón) con bacalao desmigado o no (Luján - Perucho, 2003: 443). A pesar de que es difícil determinar el origen cronológico de esta composición y de que la patata y el pimiento no se incorporan a ella antes de la Edad Moderna, en su denominación el término *ajo* mantiene el significado etimológico que nos ocupa, y no hay que descartar que designara en un pasado remoto un tipo más básico de preparado al que se añadirían con el tiempo las verduras mencionadas⁵⁹. Desde 1992, el *DRAE* lo define considerando el bacalao como ingrediente básico y principal («Guiso de bacalao, condimentado con ajos y otros ingredientes»).

DOS DENOMINACIONES ANTIGUAS: *AJO POLLO* Y *AJO QUESO*

Muy interesante resulta la denominación *ajopollo* o *ajo pollo*, que designa una elaboración propia especialmente de Andalucía, y particularmente de Almería, Granada y Jaén, con la que se acompañan frecuentemente patatas –patatas al ajopollo– (Toro y Gisbert, 1920: 324; Porcel López, 2012: 198-199), pero también otros alimentos como el pescado. Ha llegado a definirse como salsa de almendras (Peláez, 2024; y Quesada, 2017: 273). Efectivamente, estas constituyen el ingrediente principal de este majado, junto con ajos (en menor cantidad) y pan, que pueden freírse o tostarse en aceite, y a los que pueden añadirse un poco de caldo y azafrán (Escobedo Rodríguez, 2003: 20). El hecho de que el pollo no forme parte de la receta como ingrediente ha venido generando desconcierto sobre la razón de su denominación. La realidad es que en este nombre compuesto el término *pollo* no es el sustantivo que designa al ave, sino más bien un adjetivo, de origen latino, que hace referencia al color de la composición culinaria. En efecto, junto al sustantivo *pullus*, que designa las crías recién nacidas o de corta edad de aves y otros animales, incluido el hombre, y un gallo de cualquier edad, existe en latín un adjetivo *pullus*, *-a*, *-um* que sirve para nombrar un color pardo, oscuro, entre marrón y gris, o manchado, o incluso tendente a negro,

Covarrubias (1611, s. v. *Doblón*) lo menciona como producto adecuado para acompañar callos de vacuno. Desde 1925 (véase *NTLLE*, s. v. *ajonuez*), el *DRAE* lo define como «Salsa de ajo y nuez moscada», pero, teniendo en cuenta los testimonios de recetas de ajada con nueces transmitidos en recetarios de los siglos XV y XVI (*AtLiTeG*: s. v. *agliata*), debe de tratarse más bien del fruto del nogal.

⁵⁹ Lo explica acertadamente López Villar, 2024: «Cuando uno examina esta familia de ajos comprueba su entronque tradicional, muy anterior a la venida de la patata, y la popularización del bacalao, ya que la mayoría de ellos, y con múltiples variaciones en ingredientes y técnicas de elaboración se hacían con miga de pan, o con harina, hasta que en el XVII/XVIII, la popularización de la patata, su mejor economía y manejo, hacen que esta vaya sustituyendo a los cereales, y resto de harinas...».



que se define también como opuesto a *albus* ('blanco')⁶⁰. Teniendo en cuenta que desde la Edad Media está atestiguada, como se ha visto (n. 57), la *alliata alba*, convertida en castellano en *ajo blanco*, es verosímil que el ajo pollo fuera su receta opuesta por el color, pues en su nombre el adjetivo significaría 'coloreado', 'manchado', 'oscuro'⁶¹, en alusión al tono que confieren al majado los ajos, las almen dras y el pan una vez tostados, mientras que en el ajo blanco se usan esos mismos ingredientes en crudo. En recetarios posteriores, ya de los siglos XV y XVI, hay aja das que varían su color y su nombre con la adición de otros ingredientes a la com posición básica⁶². Resulta difícil determinar el contexto y el momento concretos de la aparición del ajo pollo, de cuyo nombre en latín o en alguna lengua romance no hay testimonios en la Edad Media, como sí sucede con la *alliata alba*. Sin embar go, el hecho de llevar en el nombre el adjetivo *pollo*, directamente tomado desde el latín y fosilizado en este término, apunta a que este puede remontar a un periodo bastante temprano, quizás anterior a la Baja Edad Media⁶³. En cambio, en el caso de *ajo blanco* y otras variantes vernáculas como *agliata bianca* (segundo tercio del siglo XIV: *AtLiTeG*: s. v. *agliata*), se toma un adjetivo ya de uso romance, frente a la forma latina *alba*, que incluso podría ser una traducción de alguno de aquellos.

Similar situación plantea el vocablo *ajqueso*, que resulta difícil de interpretar, por complejo. A partir de la suposición de que los dos términos que lo componen serían los que usualmente designan la liliácea y el producto lácteo, y en consecuen cia harían referencia a los dos ingredientes básicos de la composición, se ha identifi cado esta con una mezcla de ajo y queso⁶⁴, ingredientes que efectivamente lleva en la actualidad y llevaba ya a principios de la Edad Moderna. Sin embargo, en receta rios catalanes atestiguados entre la segunda mitad del siglo XIV y finales del siglo XV se encuentra la composición bajo los nombres de *ayls esquesos*, *ayns* (o *anys*) *esque sos* o *allos quesos*⁶⁵. El modo de preparación, unido al hecho formal de que la forma

⁶⁰ *ThLL* 10.2: 2591-2592. Sobre el término, Vaan, 2008: 497, s. v., con bibliografía adicional; André, 1949: 71-72; y Arias Abellán, 1994: 86 y 161-162.

⁶¹ Al respecto, *CGL* v 576, 20 «Pollata tunica multicoloria» («*Pollata tunica*: multicolor»); 22 «Pollata tunica nigra uestis» («*Pollata tunica*: vestido negro»).

⁶² Recuérdese la aclaración del *Liber de coquina* (cf. nota 57): «Si aliter coloretur, perdit nomen suum». Ilustran bien esta oposición de color en las distintas versiones del plato denominaciones como, por ejemplo, *agliata ghiada* o *gialla*, *pavonaza*, *morella* y *verde* (en *AtLiTeG*: s. v. *agliata*, con referencia de las fuentes).

⁶³ En italiano está atestiguado el arcaísmo *pullo*, con un valor culto y literario, en Colonna, 1499: f. 197v; y en Caracciolo, 1608. El término aparece recogido en *GDLI* 14: 930, y 7: 488 (s. v. *impluviato*); y en *GRADIT* 5: 261.

⁶⁴ El *DRAE* define el término, que recoge en entrada propia, como «Género de guisado en que entran el ajo y el queso».

⁶⁵ Véanse Grewe - Soberanas - Santanach, 2009: 75, 18 (n. 1); 177, 142 (n. 3), donde se indica que la expresión *allos quesos* que ofrece el *Llibre de Sent Soví* tendría un origen castellano; 179, 147 (edicio nes posteriores en Santanach - Barrieras - Riera - Banegas, 2014; y Barrieras - Riera - Santanach - Fundació Alícia, 2017); y Santanach - Barrieras - Riera - Fundació Alícia, 2015: 187 (receta 69) y 295 (receta 187).

esquesos consta de una raíz precedida de preverbo, apunta a que en tales denominaciones estamos ante un adjetivo verbal (*quesos*, *esquesos*), vinculado en último extremo al participio *quassus*, del verbo latino *quatío*⁶⁶, de donde toma el significado de ‘triturado’, ‘picado’, ‘machacado’, ‘roto’ o ‘partido’⁶⁷. Del mismo modo, en el término *ajoqueso* o *ajo queso* encontramos también el adjetivo verbal *queso*. Desde mediados del siglo XIII está atestiguado en castellano el sustantivo deverbativo *quexo*, que, además de las acepciones de ‘preocupación’ o ‘aflicción’, expresa también la de ‘daño’ causado por una enfermedad, por golpes o por otra acción de fuerza. El sustantivo podría ser una construcción romance, como señalaba Malkiel (1945: 162-165), derivada del verbo *quexar* (de *quassare* o **quassiare*⁶⁸), o de origen latino, pues existe el sustantivo *quassus*, -us, de forma similar al participio de *quatío*⁶⁹. Es, por tanto, verosímil que dicho

⁶⁶ De *quassus* procede *quassare*, intensivo-frecuentativo de *quatío*, que tiene el significado de ‘golpear’, ‘romper’, ‘cortar’, ‘trocear’: véanse al respecto, *CGL* v 326, 18 «Quassat uexat concutit frangit»; IV 383, 23 «contundit, uexat, comminuit»; II 166, 46 «Quassum σαθρόν» (‘roto’, entre otras acepciones); IV 276, 33 «Quatio concutio»; IV 383, 25 «quater percutere, contundere (vel tundere)»; y Forcellini 3: 1007: «Quassus ... quassatus, concussus, labefactatus, fractus».

⁶⁷ Corominas (1980: 674-676, s. v. *esqueixar*), que para *esqueixare* menciona las formas del siglo XV *esquexa*, *esquexar* y *squexada* (Joan Esteve, 1489), y *esquixar* de principios del XVI, propone para el término la etimología en **excapsiare* (de *capsa* y *capsus*), cuestionando, entre otras, la de Fouché (1929: 108-109), que ya había propuesto un origen en **quassiare*. Véanse también Malkiel, 1945; Corominas, 1976, 2: 402 (s. v. *esqueje*) y 3: 937-939 (s. v. *quejar*); Corominas - Pascual, 1984, 2: 755 (s. v. *esqueje*); y Recasens i Vives, 2017: 42. En relación con *esquesos*, existe en catalán balear un término *esquès*, -esa, del que el DCVB dice desconocer el significado, poniéndolo en relación con el sintagma *ou esquès* (‘huevo roto’ o ‘batido’), y definiéndolo como «ou de certa mena o cuit de certa manera, del qual avui es desco-neix el significat (Ciutadella)».

⁶⁸ Sobre esta etimología véanse también REW: 519-520 (6939 y 6940: *quassare* **quassiare*); Malkiel, 1945, que alertaba (p. 149, n. 80) ante las cuestionables propuestas de hipotéticas formas vulgares en -iare; Piel, 1950: 232-234; Bork, 1969: 191; y s. v. *quejar*: Corominas, 1976, 3: 937-939; y Corominas - Pascual, 1985, 4: 709-712. Acerca de la palatalización de /s/ y /ss/ e inflexión de la vocal anterior, véanse Menéndez Pidal, 1980: 85.2, y 1994: 119 y 197; Lloyd, 1993: 423-426; Ariza Viguera, 1989: 121 y 131-132; y Del Valle, 1996: especialmente 76-80. De **quassiare* deriva Corominas (s. v. *queso*: 1976, 3: 948; Corominas - Pascual, 1985, 4: 721) el apellido y topónimo *Quesada*, que habría cambiado /s/ en /sl/ por interpretarse que se debía a pronunciación morisca.

⁶⁹ El CORDE recoge, por ejemplo, los testimonios del *Libro de los animales que cazan* (Moamín): «e se messaren ellas las pénnolas de las piernas con quexo de las ladiellas» (edición: Fradejas Rueda, 1987); de la *Estoria de España* de Alfonso X: «E el [sc. Constantino] con el grand quexo de la enfermedat touo por bien» (edición: Sánchez Prieto, 2002: 113r); o del anónimo *Libro de los caballos*: «et quandol corrierdes luego en golpe fazet quanto quexo podierdes de espuelas o de vara o de çinta» (ediciones: Sachs, 1936; y Herrera - Sánchez, 2000). En el mismo sentido se encuentra el verbo *quexar* (‘dañar’, es decir ‘aquejar’), por ejemplo en Alfonso X, *General Estoria*: «tanto fue el fumo que quexo mucho a los del çessar» (Sánchez Prieto, 2002) y *Estoria de España* II: «Et tanto la combatio (sc. Mayorgas) cada día et tanto la quexo por mar et por tierra que por fuerça se le ouieron a dar» (Kasten - Nitti - Jonxis-Henkemans 2015: 127r); en la Biblia de El Escorial: «lo que dios crebanto et quexo» (Littlefield, 1983); o en Juan Fernández de Heredia: «el indiano fue caualgado, dio de spuelas, et quexo la mula» (Cacho Bleuca, 2003). Y de un modo similar se emplea el sustantivo *quexa* («quexa de muerto», «de la set», «de la fambre», «viose en quexa»; «de la quexa de la hueste de ponpeo»). El verbo y los sustantivos derivados testimonian, pues, acepciones y usos similares a los expresados también por *quatío*, *quasso* y *quassus* (‘sacudir’, ‘golpear’, ‘agitar’, ‘conmover’, ‘turbar’). Remito para ellos a Forcellini, 3: s. v. *quatío*.



participio hubiera sobrevivido también, muy residualmente, en una forma similar *quexo*. A ello apunta la presencia de la forma femenina del adjetivo verbal, si bien con la acepción más anímica que física del verbo de origen, en los *Milagros de Santa María* de Gonzalo de Berceo (García Turza, 1992), en el episodio de la abadesa preñada (531)⁷⁰: «Díssoli la Gloriosa: Aforzad, abadessa,/ bien estades comigo, non vos pongades quessa». En este caso, como se ve, el sonido /s/ resultante de la palatalización de /s/ se escribe con grafía -ss- (o -s- en manuscritos tardíos). El adjetivo *quexo*, o *quesso*, especialmente en su acepción más física de ‘golpeado’, ‘roto’, ‘triturado’, debió de desaparecer pronto de la lengua⁷¹. A ello debió de contribuir, además de la existencia de otros verbos (y, por tanto, sus participios) más usados con ese significado y de la progresiva especialización semántica de *quexar* (‘preocupar’, ‘preocuparse’, ‘estar angustiado’, ‘quejarse’), la confusión, particularmente en el ámbito de la cocina, con el muy utilizado sustantivo *queso* (< *caseum*). Esta confusión habría motivado la readaptación semántica del adjetivo y, en consecuencia, la interpretación del término *ajo queso* como compuesto por los dos nombres de los supuestos ingredientes de la receta, y quizá también la incorporación misma del queso a una elaboración que en origen pudo haber llevado solo ajos.

Como el ajoqueso actual se han interpretado frecuentemente los dos términos que aparecen en *El martirio de San Lorenzo de Gonzalo* de Berceo (76), referidos al castigo que Decio podría imponer a los hombres que llevaban preso al papa Sixto⁷²:

Cuitaron se los moros que lo leuauan preso,
dissieron: «somos torpes, ¡femos muí mal seso!;
Si reuellar quisiere leuemos lo en peso,
Si non, dar nos ha Decio amargos ajos queso»⁷³.

La expresión del sintagma *ajos queso* resulta, sin embargo, extraña, pues aparentemente une un sustantivo en plural, que concierta con el adjetivo *amargos*, y otro término en singular. Además, el ajo y el queso, en principio, no son modelos de alimentos amargos, y mucho menos designan, como alimentos, realidades que puedan ser comparables con un castigo. Hay que tomar también en consideración que el texto se conserva en dos manuscritos tardíos, del siglo XVIII (Archivo del Monasterio de Silos. Ms. 110, *olim* 93: 45r-51v; y tomo 36 de los *Papeles de la Congregación de Valladolid*: 139r-145v⁷⁴), de manera que conviene contemplar la posibilidad de

⁷⁰ Sobre el episodio, Hamlin, 2018: 371-396; y Luongo, 2023: 65-102.

⁷¹ Ello está probablemente en consonancia con la menor frecuencia del sustantivo homógrafo frente al femenino *quexa*, que señalaba Malkiel (1945: 163).

⁷² Así, por ejemplo, Ramoneda, 1980: 266, que recurre a la definición del *DRAE*; y Tesauro en Uría, 1992: 480, que interpreta el verso en sentido figurado, pues, según explica, el autor se referiría con un alimento de mal sabor al castigo que Decio impondría a los hombres.

⁷³ Ediciones en Marden, 1930; Tesauro, 1971 y en Uría, 1992; Ramoneda, 1980; y Dutton, 1981.

⁷⁴ Sobre estas copias y el estado de lengua que transmiten, véanse Marden, 1928 y 1929; Pérez de Urbel, 1930; Alarcos Llorach, 1992.

que la lectura pueda estar alterada⁷⁵. La consideración de *queso* como forma deverbativa parece conducir hacia un sentido pleno del verso: en efecto, se podría pensar que la *-s* de *ajos* puede ser una corrupción de una conjunción *e* que uniría los dos sustantivos verbales *ajo* y *queso*, que designan las acciones de los verbos de los que proceden: *ajar* (o *aiar*) y *quexar* (o *quessar* o *quesar*). Ello justificaría el plural del adjetivo *amargos*, que se estaría aplicando a esas dos acciones que bien pueden representar la violencia y los golpes de un castigo⁷⁶.

OTRAS ACEPCIONES. *ESTAR EN EL AJO*, O EN UN LÍO

El término *ajo* mantuvo el significado propio de *lëuare* relativo a la preparación de productos mezclando, agitando, batiendo, machacando y envolviendo los ingredientes. Y lo conservó designando tanto la acción mencionada como, según se ha visto, el producto resultante de la misma, es decir, una crema, puré o revuelto más o menos espeso de varios ingredientes. El significado propio de la acción se evidencia en la expresión *dar o llevar su ajo*, donde el sustantivo equivale a daño o castigo (*Diccionario de la lengua castellana* I, 1726; *DHLE* 1960-1996), como se ha visto en el testimonio mencionado de Berceo.

También la acepción farmacológica y culinaria pudo derivar en el uso del término que el *Diccionario de Autoridades* definía como «afeite de que se sirven las mugéres para aderezar, blanquear, y componer el rostro, garganta y manos». No he localizado, sin embargo, el único testimonio que el diccionario aduce para esta acepción: «Solimán, Albarino, Gordolóbo, y otros *ajos* con que se transforman de tinta en leche», en Salas Barbadillo, 1635: fol. 225. Ya en aquel diccionario el uso se calificó de metafórico, y de figurado y familiar desde la edición de 1884. Dado que el testimonio parece tardío, es posible que en él se esté comparando una crema cosmética con un preparado alimenticio, y que, en principio, no estemos ante una acepción del término, sino ante un uso particular de un autor en una obra concreta⁷⁷. Pero tampoco hay que descartar que se trate de una acepción que apenas haya dejado testimonios escritos. En efecto, en el testimonio mencionado el término *ajo* hace referencia a un cosmético, de manera que conectaría con aquellos usos de *lëuo* (también de *lëuigo*) por autores médicos en el campo de la farmacología para nombrar un procedimiento de preparación de medicamentos. En el mundo antiguo la cosmética era una parcela incluida en esta disciplina, y *medicamen* o *medicamentum* pueden referirse a un cosmético⁷⁸.

⁷⁵ Como hacía notar García Solalinde, 1922: xxviii. La grafía *-j-* en *ajos* es rara, teniendo en cuenta que en otra ocasión (*SDom* 659) encontramos *aïos* en la obra de Berceo (Thomas, 1937: 34).

⁷⁶ No es descartable tampoco que *queso* sea aquí el adjetivo, referido entonces al nombre deverbativo *ajo*, constituyendo un sintagma (*ajos queso<s>*) con cierta recurrencia semántica de ambos miembros.

⁷⁷ En el *DRAE* la acepción se mantuvo hasta la edición de 1970, y no se incluye desde la edición de 1983.

⁷⁸ Al respecto, véanse, con bibliografía adicional, Olson, 2009; Buzzi - Calà, 2017; Calà, 2020.



El significado de *ajo* como ‘puré’ o ‘revuelto’ sí derivó en la acepción metafórica que la RAE señala en las expresiones «estar en el ajo» («Estar al corriente, estar al tanto de un asunto tratado reservadamente», desde el *DRAE* de 1780), «bueno anda el ajo» («para referirse a las cosas cuando están muy turbadas y revueltas», ya recogida en el *Diccionario de Autoridades*, 1726), y «revolver el ajo» («Dar motivo para que se vuelva a reñir o insistir sobre alguna materia», con variantes, desde la edición de 1770). El *Diccionario histórico* de 1933-1936 lo define, de manera similar al *DRAE* 1780, como «Negocio misterioso entre varios», y el de 1960-66 añade ya la acepción más amplia de ‘Enredo, embrollo’, en la que incluye los significados de ‘Negocio, asunto, empresa, proyecto, a veces sospechoso o poco limpio’, secreto y materia sobre la que se riñe o insiste («revolver el ajo»).

A que un *ajo*, es decir, un revuelto o una mezcla de cosas envueltas unas con otras, es lo mismo que un *lio*, apunta el hecho de que ambos términos pueden estar emparentados por un origen similar. En efecto, además del adjetivo latino *lēuis* (formado con la misma raíz de *lēuare* y *allēuare*), están atestiguadas en el *CGL*, como ya se ha dicho, las formas del adjetivo flexionadas por las declinaciones primera (*lēua*: *CGL* II 360, 37) y segunda (*lēuum* [*lēuem*?]: II 361, 28 y *lēus*: IV 107, 1). Precisamente una forma *lēum*, resultante de desaparición o enmudecimiento de *-u-* intervocálica (véase nota 19), pudo evolucionar a *lio*, con cierre de /e/ tónica (< ē) en /i/ en hiato⁷⁹.

Tradicionalmente se ha considerado *lio* como sustantivo formado desde *liar*, a su vez procedente, a través del francés *lier* (‘atar’), de *ligare* (*REW*: 362 [5024]; Corominas, 1976, 3: 89-90; Corominas - Pascual, 1984, 3: 647; Lloyd, 1993: 381, n. 64; *DRAE*, s.v. *liar*). Ciertamente, la semejanza formal de *lier* y *liar* pudo ser la causa de la identificación de significados en el uso de la lengua⁸⁰, lo que, unido a la coherencia semántica que supone que un revoltijo de cosas pueda estar envuelto por medio de una atadura, motivó que ya Covarrubias le atribuyera el significado de *ligar*, que pasó también a los diccionarios de la RAE⁸¹. Pero la significación dominante de *liar* es la de envolver, poner juntas varias cosas mezclándolas, concepto que designaba *lēuo*. Y ese es también el significado de *lio*: una mezcla de cosas envueltas entre sí o por una envoltura⁸².

⁷⁹ Sobre este fenómeno, que tiende a diferenciar las vocales en contacto en un hiato, véanse Menéndez Pidal, 1994: 59; Ariza Viguera, 1989: 13-15 y esp. 40; Lloyd, 1993: 314.

⁸⁰ Así, la anónima traducción al castellano de Lanzarote del Lago, ca. 1414 (Micha, 1978-1983; Contreras Martín - Sharret, 2006; Alvar, 1988) emplea *liar* por *lier* y *attacher* (testimonios en *CORDE*).

⁸¹ Covarrubias, 1611: 523: «LIO, lo que se ata»; 526: «LIO, es fardel de cosas puestas sin orden y revueltas, que porque van atadas y liadas se llamó lio, como lio de ropa. Vide supra Lia». De *liar* así entendido se habría creado *lia* (testimonios en plural en *CORDE* de entre 1477 y 1491), por más que Covarrubias ponga este término en el origen del verbo (523: «LIA, sogá de esparto para liar los fardeles, o tercios de cargas, quasi liga, del verbo ligo, ligas: y de allí Liar por atar, y su opuesto Desliar por desatar»).

⁸² Recuérdese que una de las acepciones de *lēuigo* es ‘afinar’ o ‘alisar’ una superficie cubriéndola (con diversos productos como *tectorium* o *calc*). Cf. *Thll*, 7.2: 1197, s.v.

Allèuare es posiblemente también el étimo del cultismo técnico *alear* ('mezclar metales')⁸³ y del francés *alei(i)er* (antiguo) o *allier*. Como forma culta y conservadora desde una perspectiva formal, *alear* solo evidencia la pérdida de /u/ intervocálica ya mencionada, además de la de vocal final, y la evolución a monosilábica de la antigua geminada /ll/, que en cultismos no experimentó palatalización (Benítez Claros, 1959: 220; García de Diego, 1961: 106). Sin embargo, considerado tradicionalmente como origen del término castellano, *aleier* (o *allier*) se ha derivado en diversos trabajos de *alligare* (REW: 24, 363 *alligare*, Corominas, 1976, 1: 105; Corominas - Pascual, 1984, 1: 140; DHLE [1960-1966], s. v. *alear*)⁸⁴. El FEW (5: 327-328, s. v. *ligare*) recoge, entre otras, las formas antiguas (desde el siglo XIV) *aloyer*, *allayer* y *allier*, además de *aloyî*, con el significado de «hacer una mezcla de salsas, de materias espesas», y los nombres *aloi* y *aloy* como «aleación o mezcla de dos metales»⁸⁵. Du Cange recoge las formas *alleium* (*Edictum Philippi IV. Franc. Regis ann. 1295. tom. 1. Ordinat. Reg., pag. 325. et 326*), y *aleium* (*Inventar. Chart. reg. ann. 1482, fol. 183v*), que deriva de la forma francesa *alloy* ('aleación'). En cambio, Littré (1873, 1: 118, s. v. *aloi*), deriva el término francés de *alleium*, *aleium* o *alaium*, aunque también de *loi*. Torres (1996: 133) deriva *aleier* y *aloier* de *lege* (de *lex*, con especialización semántica). El español *ley* referido a la calidad de la aleación de metales se ha derivado tradicionalmente de una errónea partición ya en francés de *l'aloi* (> *la loi* [o *loy*])⁸⁶, aunque una forma *loi*, atestiguada en el siglo XIII (Torres, 1996: 132 y 139), podría proceder igualmente de **leuium* > *leium*, o mejor de *leum* (de la forma atestiguada de la segunda declinación). También a través de la identificación con *lier* (< *ligare*) y de una cierta conexión semántica, debió de producirse en castellano una equiparación o confusión entre *ley* y *liga*⁸⁷.

⁸³ El primer testimonio que ofrece el DHLE (1960-1966), s. v. *alear*, data de 1442 (*Ordenamiento de moneda* en Sáez, Fray L., *Apénd. Crón. Juan II 1786, 98b*): «Yo hove información cierta a la sazón que las buenas Doblas Valadíes que en mis Regnos e Sennoríos se usaban ... eran aleadas a ley de diez e nueve quilates de oro fino». Torres, 1996: 130, ofrece un testimonio del participio de 1334.

⁸⁴ También el catalán *al(l)eyar* se ha derivado del francés: DCVB 1, s. v.

⁸⁵ Para la diptongación, atestiguada ya en el siglo XI, de /e/ cerrada tónica en antiguo francés central y los posibles resultados, véanse Dauzat, 1950: 63; Zink, 1986: 57-58 y 134; Fouché, 1958: 219-229 y 269-271; Morin, 2008: 2910 y 2917. Un documento escrito en valón («Accord pour differents d'entre les Mestiers des Corbesiers et Corduaniers et le mestier des Tanneurs», en *Chart[r]es et privilèges*, [1730]: 227), datado en 1480, transmite la frase «alleyer cuirs», que, aunque ha sido objeto de interpretación dudosa (quizás *arreier: préparer, mettre en oeuvre*, en Grandgagnage - Scheler, 1980: 549; *allenchier: acheter, se procurer*, en Bormans, 1862: 367), parece significar más bien 'pulir pieles', y mantiene por tanto la acepción de *allèuare* atestiguada en Columela.

⁸⁶ Al respecto, Corominas - Pascual, 1984, 1: 140. Pone en duda esta interpretación Torres, 1996: 132-133.

⁸⁷ Testimonios en Torres, 1996: 134-143.

CONCLUSIONES

El origen etimológico del verbo *ajar* se encuentra en el verbo *allēuare*, formado sobre el simple *lēuare* con un preverbo adlativo intensivo. De las dos acepciones del verbo *lēuare*, ‘alisar’ o ‘pulir’ una superficie rayéndola, raspándola o untándola con algo, y ‘afinar’ un producto compuesto macerándolo, agitándolo o revolviéndolo para eliminar grumos o pequeños trozos, la forma verbal castellana se especializó semánticamente en la primera, atestiguada ya en el latín de Columela, asumiendo particularmente una cierta connotación negativa contenida en la acción de raspar o raer.

La otra acepción, que designa el triturado y agitado de una mezcla para conseguir una textura espesa y afinada, no está atestiguada por escrito en el verbo latino *allēuare*, pero se ha conservado en el sustantivo deverbativo *ajo*, lo cual apunta a que en latín y en romance el verbo pudo usarse con aquella otra acepción. Esta debió de perderse en el verbo correspondiente por la competencia de otros más utilizados, ya en latín, para designar un proceso de elaboración parecido, y por el hecho de que el verbo pudiera haber quedado restringido al ámbito doméstico y familiar en el que tradicionalmente se ha practicado la actividad culinaria, lo que no habría favorecido su difusión. Pero el término debió de utilizarse desde un tiempo remoto, a lo que apunta el hecho de que haya quedado vinculado a adjetivos antiguos como *pollo* (de *pullus*) o *queso* (de *quassus*).

La semejanza formal existente entre el *ajo* formado sobre *ajar* y el término homógrafo y homófono que designa el bulbo tan utilizado como condimento, condujo a una identidad semántica que supuso la asimilación del primero por el segundo y, en consecuencia, su práctica desaparición como término específico en el panorama lingüístico del castellano. De ahí que en numerosos diccionarios, desde el de Covarrubias, se haya incluido la acepción correspondiente en un único lema que denota primariamente el significado vegetal. Y de ahí también que dicha acepción se haya formulado como secundaria para adaptarla a ese significado vegetal. Sin embargo, la relación semántica del término con su origen etimológico, aun habiendo sido este desconocido hasta ahora, no parece haberse perdido en la conciencia de algunos usuarios de la lengua.

La identificación del origen etimológico de este otro *ajo* permite explicar el uso del término en las expresiones «estar en el ajo» o «dar a cada uno su ajo», que evidencian también la acepción que el verbo de base *lēuo* tenía ya en latín de mezclar ingredientes agitándolos y triturándolos: en el primer caso, el ajo es una mezcla o revuelto, como lo es un lío, palabra etimológicamente vinculada a aquella (< *lēum*); en el segundo, es la acción o el resultado de agitar o golpear.

El término *allēuare* dejó también su huella en el cultismo técnico *alear*, para el que tradicionalmente se ha propuesto una procedencia francesa, pero que pudo perfectamente haber aparecido en ámbito hispano.

RECIBIDO: febrero 2025; ACEPTADO: abril 2025.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALARCOS LLORACH, E. (1992): «La lengua de las obras de Berceo», I. URÍA (coord.), *Gonzalo de Berceo, Obra completa*, Espasa-Calpe, Madrid.
- ALTAMIRANDA, D. (1995): *P. Calderón de la Barca, Basta callar. Según el texto crítico Res. 91 (Biblioteca Nacional de Madrid)*, Reichenberger, Kassel.
- ALTAMIRAS, J. (1758): *Nuevo arte de cocina*, Juan de Bezàres, Barcelona (1745').
- ALVAR, C. (1987-1988): *Historia de Lanzarote del Lago*, 7 vols., Alianza, Madrid.
- ANDRÉ, J. (1949): *Étude sur les termes de couleur dans la langue latine*, Klincksieck, Paris.
- ANDRÉ, J. (2002): *Apicius. L'art culinaire*, Les Belles Lettres, Paris (2ª ed.).
- ANÓNIMO (1646): *La vida i hechos de Estevanillo Gonzalez, hombre de buen humor, compuesto por el mesmo*, Viuda de Juan Cnobbart, Amberes.
- ARBESÚ FERNÁNDEZ, D. (2011a): *La fazienda de Ultramar*. <http://www.lafaziendadeultramar.com> [08/07/2024].
- ARBESÚ FERNÁNDEZ, D. (2011b): *Electronic Texts and Concordances of La Fazienda de Ultramar*, en *BDTEA: Textos bíblicos españoles*. <https://www.hispanicseminary.org/>.
- ARIAS ABELLÁN, C. (1994): *Estructura semántica de los adjetivos de color en los tratadistas latinos de agricultura y parte de la enciclopedia de Plinio*, Universidad, Sevilla.
- ARIAS DÁVILA PUERTOCARRERO, J. (1590): *Discurso para estar a la Gineta con gracia y hermosura*, Pedro Madrigal, Madrid.
- ARIZA VIGUERA, M. (1989): *Manual de Fonología Histórica del español*, Síntesis, Madrid.
- ARMENDÁRIZ SANZ, J. L. (2019³): *Gastronomía y nutrición*, Paraninfo, Madrid.
- AtLiTeG = *Atlante della Lingua e dei Testi della Cultura Gastronomica Italiana dall'Età Medievale all'Unità*, Università per Stranieri di Siena, di Salerno, di Cagliari, di Napoli "Federico II", 2019-2024. <https://vocabolario.atliteg.org/> [03/08/2024].
- AYALA MANRIQUE, J. F. DE (1693): *Tesoro de la Lengua Castellana en que se añaden muchos Vocablos, Etimologías, y Advertencias, sobre el que escrivio el Doctissimo Don Sebastian de Covarrubias*, ms. Madrid, BN, 1324. <https://www.cervantesvirtual.com/buscador/?q=ayala+manrique> [23/01/2025].
- AYLLÓN, J. R. (2000): «Campos de Montiel: La larga proyección de los humedales», *La voz de Albacete* 184 (02/07/2000): 37-40. <https://ceclmdigital.uclm.es/viewer.vm?id=0002627170&page=37&search=la%20voz%20de%20albacete%20campos%20de%20montiel&lang=es&view=prensa> [01/09/2024].
- AYUNTAMIENTO DE CASTELLAR (Jaén). *Gastronomía*. <https://admin.dipujaen.es/municipios/Castellar/el-municipio/gastronomia.html> [01/09/2024].
- BAJO PEREZ, E. - MAÍLLO SALGADO, F. (2005): *Diego de Guadix. Recopilación de algunos nombres arabigos que los arabes pusieron a algunas ciudades y a otras muchas cosas*, Ediciones Trea, Gijón.
- BARRIERAS, M. - RIERA, A. - SANTANACH, J. - FUNDACIÓ ALÍCIA (2017): *Llibre de totes maneres de potatges*, Barcino, Barcelona.
- BARRIO DE LA ROSA, F. DEL (2021): «La prefijación “inexpresiva” en el español rural: verbos prefijados denominales con *a-*», *RFE* 101/1: 95-125.
- BATLLORI, M. - PUJOL PAYET, I. (2012): «El prefijo *a-* en la formación de derivados verbales», E. MONTERO CARTELE (ed.), *Actas del VIII Congreso Internacional de Historia de la Lengua Española*, Meubook, Santiago de Compostela, pp. 659-671.

- BDTEA = *Biblioteca Digital de Textos del Español Antiguo, Hispanic Seminary of Medieval Studies*, Madison, 2015, 2017, 2020. <https://www.hispanicseminary.org/> [31/07/2024].
- BENÍTEZ CLAROS, R. (1959): «Clasificación de los cultismos», *Archivum* 9: 216-227.
- BLANC, N. (1983): «Les stucateurs romains: Témoignages littéraires, épigraphiques et juridiques», *Mélanges de l'École française de Rome. Antiquité* 95.2: 859-907.
- BORK, H. D. (1969): *Die Familie von lateinisch quater im Romanischen*, Winter, Heidelberg.
- BORMANS, S. (1862): «Le bon métier des tanneurs de la cité de Liège», *Bulletin de la Société Liégeoise de Littérature Wallonne* 5.1: 147-481.
- BOUCHON, M. (1951): «Latin de cuisine», *Archivum Latinitatis Medii Aevi* 22.1: 63-76. <https://doi.org/10.3406/alma.1951.2321>.
- BRANDT, E. (1927): *Untersuchungen zum Römischen Kochbuche (Versuch einer Lösung der Apicius-frage)*, Dieterich'sche Verlagsbuchhandlung, Leipzig.
- BRÜCH, J. (1912): «Zu Meyer-Lübkes etymologischem Wörterbuch», *ZRPh* 36.5: 577-585.
- BUSTOS GISBERT, E. DE (1986): *La composición nominal en español*, Universidad, Salamanca.
- BUZZI, S. - CALÀ, I. (2017): «Le ricette cosmetiche nelle enciclopedie mediche tardoantiche», L. LEHMHAUS - M. MARTELLI (eds.), *Collecting Recipes. Byzantine and Jewish Pharmacology in Dialogue*, De Gruyter, Boston - Berlin, pp. 123-146.
- CABALLERO, F. (1862): *Cosa cumplida... solo en la otra vida. Diálogos entre la juventud y la edad madura*, Mellado, Madrid.
- CABRERA MORALES, C. (1992): «Las sibilantes medievales: reflexiones sobre el problema de la desonorización», *Medievalia* 11:1-18.
- CACHO BLECUA, J. M. (2003): *Juan Fernández de Heredia, De secreto secretorum*, Universidad, Zaragoza.
- CALÀ, I. (2020): «Some Cosmetic Recipes in Medical Texts of Late Antiquity: Treatments for the Face in the *Libri Medicinales* of Aetius Amidenus», *Meridies. Estudios de historia y patrimonio de la Edad Media* 11: 2-14.
- CALERO LÓPEZ DE AYALA, J. L. (1987): *Léxico alcarreño conquense: aproximación al estudio etnolingüístico de la comarca*, Diputación, Cuenca.
- CAM, M.-TH. (2001): *Cetius Faventinus, Abrégé d'architecture privée*, Les Belles Lettres, Paris.
- CANO AGUILAR, R. (2008): «Historia interna del español: fonología y sistema gráfico / Interne Sprachgeschichte des Spanischen: Laut- und Schriftsystem», en G. ERNST *et al.*, *Romanische Sprachgeschichte / Histoire linguistique de la Romania. Ein internationales Handbuch zur Geschichte der romanischen Sprachen / Manuel international d'histoire linguistique de la Romania*, 3, De Gruyter, Berlin - New York, pp. 3062-3078.
- CARACCILO, P. (1608): *La gloria del cavallo*, Giunti, Ciotti *et al.*, Venetia.
- CARREIRA, A. - CID, J. A. (1990): *La vida y hechos de Estebanillo González*, 2 vols., Cátedra, Madrid.
- CASAS HOMS, J. M. (1962): *La gaya ciencia de P. Guillén de Segovia. Transcripción de O. J. Tuulio*, 1, CSIC, Madrid.
- CGL = GOETZ, G. (1888-1923): *Corpus Glossariorum Latinorum*, 7 vols., Teubner, Lipsiae - Berolini.
- «CHART[R]ES ET PRIVILÈGES de bon métier des Tanneurs de la Cité, Franchise, et Banlieuë de Liège», *Chartes et privilèges des XXXII bons métiers de la Ville, Cité et Banlieuë de Liège*, 2, [Liège], [1730], pp. 217-299.
- CLAVERÍA NADAL, G. (2014): «La etimología en la duodécima edición del *DRAE* (1884)», M. P. GARCÉS Gómez *et al.* (eds.), «*Llaneza: Estudios dedicados al profesor Juan Gutiérrez Cuadrado*, Universidad, A Coruña, pp. 279-292.





- CNRTL = Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales, CNRS - UMR ATILF - Nancy Université, 2005-. <https://cnrtl.fr/> [03/08/2024].
- COLONNA, F. (1499): *Hypnerotomachia Poliphili*, Aldus Manutius, Venetiis.
- CONTRERAS MARTÍN, A. - SHARRER, H. L. (2006): *Lanzarote del Lago*, Centro de Estudios Cervantinos, Alcalá de Henares.
- CORDE = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Corpus Diacrónico del Español*. <https://www.rae.es/banco-de-datos/corde> [9/06/2024].
- COROMINAS, J. - PASCUAL, J. A. (1984): *Diccionario Crítico Etimológico Castellano e Hispánico*, 1: A-CA, 2: CE-F, 3: G-MA, Gredos, Madrid [1ª ed.: 1980].
- COROMINAS, J. - PASCUAL, J. A. (1985): *Diccionario Crítico Etimológico Castellano e Hispánico*, 4: ME-RE, Gredos, Madrid [1ª ed.: 1981].
- COROMINAS, J. (1976): *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, 4 vols., Gredos, Madrid [3ª reimpr., 1ª ed. 1955-57].
- COROMINAS, J. (1980): *Diccionari etimològic i complementari de la lengua catalana*, 1: A-BL, Barcelona, Curial.
- COROMINAS, J. (1987): *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*, Gredos, Madrid [1ª ed.: 1961].
- COVARRUBIAS, S. DE (1611): *Tesoro de la lengua castellana, o española*, Luis Sánchez, Madrid.
- CRUZ, J. DE LA (1627): *Declaracion de las Canciones, que tratan del exercicio de amor entre el alma, y el Esposo Christo*, Godefredo Schoevarts, Bruselas.
- CUADERNOS MANCHEGOS 91, Año III (del 30-3 al 5-4-1987). Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha (CECLM - UCLM): <https://ceclmdigital.uclm.es/viewer.vm?id=0002366184&page=1&search=&lang=es&view=prensa> [20/01/2025].
- CUPELLONI, F. (2022): «I ricettari federiciani: appunti di lavoro», *ZrP* 138(4): 1055-1080. <https://doi.org/10.1515/zrp-2022-0054>.
- CUPELLONI, F. (2023): «Una tradizione europea: i ricettari federiciani», G. FROSINI - S. LUBELLO (eds.), *L'italiano del cibo*, Carocci, Roma, pp. 68-72.
- CYRURGIA (1519) = *Cyrurgia Guidonis de Cauliaco et Cyrurgia Bruni, Teodorici, Rolandi, Lanfranci, Rogerii, Bertapalie*, B. Venetus de Vitalibus, Venetiis.
- DAUZAT, A. (1950): *Phonétique et grammaire historiques de la langue française*, Larousse, Paris.
- DCVB = ALCOVER, A. M. - MOLL, F. DE B. (1968; 1953): *Diccionari Català-Valencià-Balear: inventari lexicogràfic i etimològic de la llengua catalana*, vol. 1: A-ARQ, Moll, Palma de Mallorca, [2ª ed.: 1ª ed.: Alcover, 1930]; vol. 5: ENO-FORM, Miramar, Palma de Mallorca. <https://dcvb.iec.cat/inici.asp> [11/10/2024].
- DEL VALLE, J. (1996): *El trueque s/x en español antiguo: Aproximaciones teóricas*, Niemeyer, Tübingen.
- DELL = ERNOUT, A. - MEILLET, A. (2001): *Dictionnaire étymologique de la langue latine. Histoire des mots*, Klincksieck, Paris [reed. de 1959; 1ª ed.: 1932].
- DHLE(1933-1936) = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario histórico de la lengua española* (1933-1936). <https://apps2.rae.es/DH1936.html> [07/07/2024].
- DHLE(1960-1996) = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario histórico de la lengua española* (1960-1996). <https://apps2.rae.es/DH.html> [07/07/2024].
- DÍAZ, L. (1997): *La cocina del Quijote*, Alianza, Madrid.
- DICCIONARIO de la lengua castellana, tomo primero (1726): F. Del Hierro, Madrid.

- DIEZ, F. (1853): *Etymologisches Wörterbuch der romanischen Sprachen*, Marcus, Bonn.
- DRAE = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2014), *Diccionario de la Lengua Española*, Espasa, Madrid. <https://dle.rae.es/> [07/07/2024].
- DUTTON, B. (1981): *Gonzalo de Berceo, Obras completas v: El sacrificio de la Misa, La vida de Santa Oria, El martirio de San Lorenzo*, Tamesis Books, London.
- ECHAVE-SUSTAETA, J. DE (1982): «El *Moretum*, poema juvenil virgiliano», *Anuario de Filología* 8: 43-56.
- ELIA, P. (1999): *Juan de la Cruz, Declaración de las canciones que tratan del ejercicio de amor entre el alma y el esposo Cristo (Cántico espiritual)*, Textus, L'Águila.
- ERNST, G. et al. (2008): *Romanische Sprachgeschichte / Histoire linguistique de la Romania. Ein internationales Handbuch zur Geschichte der romanischen Sprachen / Manuel international d'histoire linguistique de la Romania*, 3, De Gruyter, Berlin - New York. <https://doi.org/10.1515/9783110211412.3>.
- ESCOBEDO RODRÍGUEZ, A. (2003): *Vocabulario almeriense*, Universidad, Almería.
- ESPARZA TORRES, M. Á. (2009): «Datos editoriales para la investigación de las ampliaciones y correcciones de los diccionarios nebrisenses hasta 1800», *RomGG* 15.2: 161-186.
- ESPINOSA MEDRANO, J. DE (1662): *Apologético en favor de don Luis de Góngora*, Juan de Quevedo y Zárate, Lima.
- ESTEVE, J. (1489): *Liber elegantiarum*, De Paganinis, Venetiis.
- FEIJOO, B. J. (1733): *Theatro critico (sic) universal, o discursos varios en todo genero (sic) de materias...*, 5, Viuda de Francisco del Hierro, Madrid.
- FEW = WARTBURG, W. VON (1922-2002): *Französisches Etymologisches Wörterbuch. Eine Darstellung des galloromanischen Sprachschatzes*, 25 vols., Klopp et al., Bonn - Leipzig - Basel. <https://lecc-teur-few.atilf.fr/index.php/site/index> [20/12/2024].
- FORCELLINI, E. (1965): *Lexicon totius Latinitatis*, 3: L-Q, secunda impressio anastatice confecta quartae editionis aa. 1864-1926, A. Forni, Bononiae.
- FOUCHÉ, P. (1929): «Études de philologie hispanique», *Revue hispanique: recueil consacré à l'étude des langues, des littératures et de l'histoire des pays castillans, catalans et portugais* 77.171: 1-171.
- FOUCHÉ, P. (1958): *Phonétique historique du français*, II: *Les voyelles*, Klincksieck, Paris.
- FRADEJAS RUEDA, J. M. (1987): *Moamín. Libro de los animales que cazan (Kitāb al-ŷawarih)*, prólogo original M. ALVAR, Casariego, Madrid.
- FRAGO GRACIA, J. A. (1983): «El reajuste fonológico del español moderno en su preciso contexto histórico: Sobre la evolución /ʃ, ʒ/ > /x/», E. ALARCOS LLORACH et al. (eds.), *Serta philologica F. Lázaro Carreter natalem diem sexagesimum celebranti dicata I: Estudios de lingüística y lengua literaria*, Cátedra, Madrid, pp. 219-230.
- FRAGO GRACIA, J. A. (1985): «Valor histórico de las alternancias gráficas en los fonemas del orden velar», *RFE* 65.3/4: 273-304.
- FREYLA, A. DE (1606): *Conocimiento, curacion, y preservacion (sic) de la peste*, Díaz de Montoya, Jaén.
- GARCÍA DE DIEGO, V. [1955]: *Diccionario etimológico español e hispánico*, S.A.E.T.A., Madrid, s.a.
- GARCÍA DE DIEGO, V. (1961): *Gramática histórica española*, Gredos, Madrid.
- GARCÍA HERNÁNDEZ, B. (1978): «Relaciones clasemáticas en el sistema preverbal latino», *SPhS* 1: 147-158.
- GARCÍA HERNÁNDEZ, B. (1980): *Semántica estructural y lexemática del verbo*, Avesta, Reus.





- GARCÍA MATEOS, R. (2022): *Comer, beber y contar: historias arrimadas a la cocina de la necesidad*, Arola, Tarragona.
- GARCÍA RODRÍGUEZ, J. C. (2017): *La cocina sanluqueña: historia, modos y sabores*, Almuzara, Córdoba.
- GARCÍA SOLALINDE, A. (1922): *Berceo, I: Milagros de Nuestra Señora*, Ediciones de La Lectura, Madrid.
- GARCÍA TURZA, C. (1992): «Gonzalo de Berceo, *Los Milagros de Nuestra Señora*», en I. URÍA (coord.), *Gonzalo de Berceo, Obra completa*, edición: B. DUTTON - A. RUFFINATTO - P. TESAURO - I. URÍA - G. GARCÍA TURZA - G. ORDUNA - N. SALVADOR - P. M. CÁTEDRA - M. GARCÍA; estudios: E. ALARCOS LLORACH *et al.*, Espasa-Calpe, Madrid, pp. 553-795.
- GÁZQUEZ EXPÓSITO, A. - GUIL MATARÍN, E. M. (2008): «Patrimonio gastronómico de la Alpujarra», A. GARCÍA LORCA - A. S. MATARÍN GUIL (eds.), *La Alpujarra oriental. La gran desconocida*, Universidad, Almería, pp. 85-94.
- GDLI = BATTAGLIA, S. (1995): *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, 7 (GRAV-ING) (1972¹); 14 (PARA-PY) (1988¹), UTET, Torino. <https://www.gdli.it/> [13/09/2024].
- GÓMEZ AGUADO, E. (1992): *Francisco del Rosal, Diccionario etimológico: Alfabeto primero de origen y etimología de todos los vocablos originales de la lengua castellana*, CSIC, Madrid.
- GÓMEZ ARAGÓN, A. (2008): «Informe previo Comarca Sierra de Segura (Jaén)», *Atlas del patrimonio inmaterial de Andalucía*, Junta de Andalucía, [s. l.], https://repositorio.iaph.es/bitstream/1-1532/332109/1/ATLAS_FASE0_COMARCA_45_SIERRADESEGURA_INFORME_COMARCAL_PREV.pdf [02/09/2024].
- GÓMEZ CAMACHO, A. (1992): *El culto sevillano de Juan de Robles*, Universidad, Sevilla.
- GONZÁLEZ DE HEREDIA, F. (2015): *El estado de las gastronomías. Su historia y las recetas de antes y de siempre*, Nobel, Oviedo.
- GONZÁLEZ TURMO, I. (1997): *Comida de rico, comida de pobre. Evolución de los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz (siglo XX)*, Universidad, Sevilla [2ª ed., 1995¹].
- GRACIÁN, B. (1657): *El Criticón, tercera parte. En el invierno de la vejez*, De Val, Madrid.
- GRADIT = DE MAURO, T. (1999-2007): *Grande Dizionario Italiano dell'Uso*, 6 vols. + 2 suppl., UTET, Torino (vol. 5 [POM-SE], 1999-2000).
- GRANDGAGNAGE, CH. - SCHELER, A. (1980): *Dictionnaire Étymologique de la langue wallonne, Suite et fin du tome II*, Librairie Européenne C. Muquardt, Bruxelles («Glossaire de l'ancien wallon», pp. 545-646).
- GREER, M. R. (2000): *P. Calderón de la Barca, Basta callar*, Dovehouse, Ottawa.
- GREGORIO ARRIAGA, C. DE (2016): *Costumbres y Cocina Manchega*, Biblioteca de Autores Manchegos, Diputación, Ciudad Real [2ª ed.].
- GREWE, R. - SOBERANAS, A.-J. - SANTANACH (2009): *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar. Llibre de totes maneres de confits*, Barcino, Barcelona.
- GROCOCK, CH. - GRAINGER, S. (2006): *Apicius: a Critical Edition With An Introduction and An English Translation of the Latin Recipe Text Apicius*, Prospect Books, Totnes.
- HAMLIN, C. M. (2018): «La configuración tipológica de “La abadesa preñada” de Berceo y su relación con la tradición apócrifa», *RFE* 98.2: 371-396. <https://doi.org/10.3989/rfe.2018.013>.
- HERRERA, G. A. DE (1513): *Obra de agricultura*, Guillén de Brocar, Alcalá de Henares.
- HERRERA, M. T. - SÁNCHEZ, M. N. (2000): *Anónimo, Libro de los caballos*, Universidad, Salamanca.
- HERRERA, M. T. (2015): *Teodorico Borgognoni, Cirugía*, (Granada, Universitaria, BHR/Caja MS-1-033), en BDTEA: *Textos Médicos Españoles*. <https://www.hispanicseminary.org/>.

- JONCKBLOET, W. J. A. (1854): *Guillaume d'Orange. Chansons de geste des XI^e et XII^e siècles*, I, Nyhoff, La Haye.
- JUD, J. (1925): «Problèmes de géographie linguistique romane», *RLiR* 1: 181–236.
- JULIA MARTÍNEZ, E. (1951): *Jacinto Alonso Maluenda I: Cozquilla del gusto*, CSIC, Madrid.
- KASTEN, L. A. - NITTI, J. J. - JONXIS-HENKEMANS, W. (2015): *Estoria de España II*, BDTEA: *Obra en prosa de Alfonso X El Sabio*. <https://www.hispanicseminary.org/>.
- LAZAR, M. (1965): *Almerich, Arcidiano de Antiochia, La fazienda de Ultra Mar. Biblia romanceada et itinéraire biblique en prose castillane du XII^e siècle*, Universidad, Salamanca.
- LEI = PFISTER, M. (1987): *Lessico Etimologico Italiano*, II9 (*albus - apertura*), Reichert, Wiesbaden (*LEI Digitale*: <https://online.lei-digitale.it/> [04/08/2024]).
- LESCURE BERUETE, L. F. (2005): *Diccionario gastronómico. Términos, refranes, citas y poemas*, Vision Net, Madrid.
- LEW = WALDE, A. - HOFMANN, J. B. (1938): *Lateinisches Etymologisches Wörterbuch*, Erster Band: A-L, C. Winter, Heidelberg.
- LIECHTENHAN, E. - NIEDERMANN, M. (1968): *Marcelli De medicamentis liber*, J. KOLLESCH - D. NICKEL, (trads.), 2 vols., Teubner, Berlin (CML v).
- LITTLEFIELD, M. (1983): *Biblia romanceada I.I.8. The 13th Century Spanish Bible Contained in Escorial MS I.I.8*, en BDTEA: *Textos bíblicos españoles*. <https://www.hispanicseminary.org/>.
- LITTRÉ, E. (1873): *Dictionnaire de la langue française*, 1: A-C, Hachette, Paris. <https://www.littre.org/> [22/11/2024].
- LLOYD, P. M. (1993): *Del latín al español. I: Fonología y morfología históricas de la lengua española. Versión española de Adelino Álvarez Rodríguez*, Gredos, Madrid.
- LÓPEZ VILLAR, R. (2013-): *Enciclopedia de las Gastronomías Tradicionales Españolas*. <https://defuegos-ybrasas.blogspot.com/?m=0> [01/09/2024].
- LÓPEZ VILLAR, R. (2023): «Confieso que he pecado (VI): los ajos», *Plazabierta*, 15/07/2023. <https://plazabierta.com/confieso-que-he-pecado-vi-los-ajos/> [01/09/2024].
- LÓPEZ VILLAR, R. (2024): «Del ajoarriero al atascaburras: respuesta a Rosa Tovar», *Plazabierta*, 02/09/2024. <https://plazabierta.com/del-ajoarriero-al-atascaburras-respuesta-a-rosa-tovar/> [02/09/2024].
- LSJ = LIDDELL, H. G. - SCOTT, R. - JONES, H. S. - MCKENZIE, R. (1996): *A Greek-English Lexicon, with a Revised Supplement* [9^a ed.], Clarendon Press, Oxford.
- LUJÁN, N. - PERUCHO, J. (2003): *El libro de la cocina española. Gastronomía e historia*, Tusquets, Barcelona [1970¹].
- LUONGO, S. (2023): «Dal *miraculum* al milagro: *La abadesa preñada* di Gonzalo de Berceo», *Carte Romanze* 11/1: 65-102.
- MALKIEL, Y. (1945): «The Etymology of Hispanic *que(i)xa*», *Language* 21.3: 142-183.
- MARCET RODRÍGUEZ, V. J. (2010): «De nuevo sobre los usos y valores de la grafía h en la escritura medieval leonesa», M. T. ENCINAS MANTEROLA et al. (eds.), *Ars Longa. Diez años de AJIHLE*, 1, Voces del Sur, Buenos Aires, pp. 63-80.
- MARDEN, CH. C. (1928): *Cuatro poemas de Berceo (Milagros de la iglesia robada y de Teófilo, y vidas de santa Oria y de san Millán)*. *Nuevo manuscrito de la Real Academia Española*, Hernando, Madrid (*RFE*, Anejo IX).
- MARDEN, CH. C. (1929): *Berceo. Veintitrés milagros. Nuevo manuscrito de la Real Academia Española*, Hernando, Madrid (*RFE*, Anejo X).





- MARDEN, CH. C. (1930): «Berceo's *Martirio de San Lorenzo*, from an Unpublished Manuscript», *PMLA* 45: 501-515.
- MARINER BIGORRA, S. (1976): *Latín vulgar*, I, UNED, Madrid.
- MARTELOTTI, A. (2005): *I ricettari di Federico II. Dal Meridionale al Liber de coquina*, Olschki, Firenze.
- MARTÍN, J.-L. - LINAGE CONDE, A. (1987): *Religión y sociedad medievales. El catecismo de Pedro de Cuéllar (1325)*, Junta de Castilla y León, Salamanca.
- MENÉNDEZ PIDAL, R. (1920): «Notas para el léxico románico», *RFE* 7: 1-36.
- MENÉNDEZ PIDAL, R. (1980): *Orígenes del español. Estado lingüístico de la Península Ibérica hasta el siglo XI* [9ª ed.], Espasa, Madrid (1ª ed.: 1926).
- MENÉNDEZ PIDAL, R. (1994): *Manual de gramática histórica española* [22ª ed.], Espasa-Calpe, Madrid [1904¹].
- MESEGUER FERNÁNDEZ, J. (1963 - 1964): *Diálogos familiares de la agricultura cristiana*, 5 vols., Atlas, Madrid.
- MICHA, A. (1978-1983): *Lancelot, roman en prose du XIII^e siècle*, 9 vols., Droz, Genève.
- MINSHU, J. (1617): *Vocabularium Hispanicolatinum et Anglicum copiosissimum...*, I. Browne, London (1599¹).
- MLW = *Mittelateinisches Wörterbuch bis zum ausgehenden 13. Jahrhundert*, Beck, München, 1959-.
<https://www.woerterbuchnetz.de/MLW?lemid=B02102> [31/07/2024].
- MORENO MORENO, M. A. (2007): *Diego de Guadix. Diccionario de arabismos. Recopilación de algunos nombres árabigos*, Universidad, Jaén.
- MORIN, Y. CH. (2008): «Histoire interne du français: Histoire des systèmes phonique et graphique du français», en G. ERNST *et al.*, *Romanische Sprachgeschichte / Histoire linguistique de la Romania. Ein internationales Handbuch zur Geschichte der romanischen Sprachen / Manuel international d'histoire linguistique de la Romania*, 3, De Gruyter, Berlin - New York, pp. 2907-2926.
- MOUSSY, C. (2005): *La composition et la préverbation en latin* (Lingua Latina 8), Presses de l'Université Paris-Sorbonne, Paris.
- MULON, M. (1971): «Deux traités inédits d'art culinaire médiéval», *Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des Travaux historiques et scientifiques. Année 1968*, 1, Bibliothèque Nationale, Paris, pp. 369-435.
- NEBRIJA, E. A. DE (1495?): *Vocabulario español-latino (dictionum hispanarum in latinum sermonem translatio)*, Salmanticae.
- NEBRIJA, E. A. DE (1581): *Dictionarium. Ex Hispaniensi in Latinum sermonem Aelio Antonio Nebrissensi interprete, Nepotis sui diligentia nunc permultis demum vocibus, locutionumque formulis locupletatum*, A. A. Nebrissensis, Antiquariae.
- NTLLE = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española*, <https://www.rae.es/obras-academicas/diccionarios/nuevo-tesoro-lexicografico-0> [26/06/2024].
- NÚÑEZ DE ORIA, F. (1572): *Aviso sanidad*, Cusin, Madrid.
- OLSON, K. (2009): «Cosmetics in Roman Antiquity: Substance, Remedy, Poison», *Classical World* 102.3: 291-310.
- PALACIOS SOLER, R. (1987): «Caracterización del habla de la Sierra del Segura», *Al-Basit. Revista de Estudios Albacetenses* 21: 97-131.
- PASCUAL PLA, J. L. (1986): *La circulación monetaria en el reino de Valencia, 1220-1270*, Ayuntamiento, Vinaròs.



- PELÁEZ, E. (2024): «Ajopollo, el majado con historia para hacer mil platos en un pispás», *El País. El Comidista*, 20/01/2024. <https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2024-01-20/ajopollo-el-majado-con-historia-para-hacer-mil-platos-en-un-pispas.html> [08/09/2024].
- PÉREZ DE URBEL, J. (1930): «Manuscritos de Berceo en el Archivo de Silos», *Bull. Hisp.* 32.1: 5-15.
- PHARIES, D. - FISCHER-DORANTES, E. (2024): *Diccionario etimológico e histórico de los prefijos de la lengua española*, De Gruyter, Berlin - Boston.
- PIEL, J. M. (1950): «Apontamentos de etimologia portuguesa», *AIL* 4: 228-236.
- PINEDA, J. DE (1589): *Primera parte de los treynta y cinco dialogos familiares de la agricultura Christiana ...*, Adurça y López, Salamanca.
- PORCEL LÓPEZ, E. (2012): *Cocina granadina de siempre*, Vita Brevis, [s. l.].
- PRADE PASTOR, I. (1974): *Crónica agustina de Bernardo de Torres*, 1, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima.
- PRIEBSCHE, J. (1895): «Altspanische Glossen», *ZrP* 19.1: 1-40.
- QUESADA, F. (2017): *Las cosas claras y el chocolate espeso: Historias, curiosidades y anécdotas gastronómicas*, Cultiva Libros, Madrid.
- RAMONEDA, A. (1980): *Gonzalo de Berceo. Signos que aparecerán antes del Juicio Final. Duelo de la Virgen. Martirio de San Lorenzo*, Castalia, Madrid.
- RECASENS I VIVES, D. (2017): *Fonètica històrica del català* (Biblioteca Filològica 80), Institut d'Estudis Catalans, Barcelona.
- RÉGNIER, C. (2007): *Aliscans*. Présentation et notes de J. SUBRENAT. Traduction revue par A. et J. SUBRENAT, Champion, Paris, 2007.
- REIFFERSCHIED, A. - WISSOWA, G. (1890): *Quinti Septimi Florentis Tertulliani Opera*, CSEL 20, 1, F. Tempsky - G. Freytag, Pragae - Vindobonae - Lipsiae.
- REW = MEYER-LÜBKE, W. (1911): *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, Winter, Heidelberg.
- RIBBECK, O. (1868): *P. Vergili Maronis Opera*, IV: *Appendix Vergiliana*, Teubner, Lipsiae.
- RÍOS, A. (1986): «Garlic: a Kitchen Amulet», T. JAINE (ed.), *Oxford Symposium on Food and Cookery 1984 & 1985: Cookery: Science, Lore and Books. Proceedings*, Prospect Books, London, pp. 162-174.
- RODRÍGUEZ-NAVAS Y CARRASCO, M. (1918): *Diccionario General y Técnico Hispanoamericano*, Centro de Cultura Hispanoamericana, Madrid.
- RUIZ GIJÓN, R. (1965): «Estudio de la alimentación de los trabajadores españoles», *Anales RANM* 82.3: 401-409.
- SAAVEDRA FAJARDO, D. - NUÑEZ DE CASTRO, A. (1678): *Corona Gothica, Castellana y Austriaca*, Parte segunda, Juan Bautista Verdussen, Amberes.
- SACHS, G. (1936): *El libro de los caballos. Tratado de albeitería del siglo XIII*, Centro de Estudios Históricos, Madrid (*Revista de Filología Española*: Anejo XXIII).
- SALAS BARBADILLO, A. G. DE (1635): *Coronas del Parnaso y Platos de las Musas*, Imprenta del Reino, Madrid.
- SAN MARTÍN MONTILLA, C. - RAMOS LIZANA, M. (1997): *Con pan, aceite y vino. La tríada mediterránea a través de la historia*, GEU, Granada.
- SÁNCHEZ PRIETO, P. (2002a): *Alfonso X, General Estoria*, Quinta parte, Universidad, Alcalá de Henares.
- SÁNCHEZ PRIETO, P. (2002b): *Alfonso X. Estoria de Espanna que fizo el muy noble rey don Alfonso, fijo del rey don Fernando et de la reyna donna Beatriz*, Universidad, Alcalá de Henares.



- SANTANACH, J. - BARRIERAS, M. - RIERA, A. - BANEGAS, R. A. (2014): *Llibre de Sent Soví*, Barcino, Barcelona.
- SANTANACH, J. - BARRIERAS, M. - RIERA, A. - FUNDACIÓ ALÍCIA (2015): *Llibre d'aparejar de menjar*, Barcino, Barcelona.
- SCHNEIDER, I. G. (1808): *Marci Vitruvii Pollionis de architectura libri decem, Tomus tertius commentariorum partem posteriorem tenens*, G. J. Göschen, Lipsiae.
- SCONOCCHIA, S. (2020): *Scribonii Largi Compositiones*, De Gruyter, Berolini (CML II.1).
- STOTZ, P. (1996): *Handbuch zur lateinischen Sprache des Mittelalters*, 3: *Lautelehre*, C. H. Beck, München.
- TALLGREN, O. J. (1907): *La Gaya o consonantes de Pero Guillén de Segovia, Manuscrito inédito del siglo XV. Estudios sobre La Gaya de Segovia*, tesis doctoral, Kirjapaino-Osakeyhtiö Sana, Helsinki.
- TDHLE = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Tesoro de los diccionarios históricos de la lengua española*: <https://www.rae.es/tdhle/> [15/11/2024].
- TESAURO, P. (1971): *Gonzalo de Berceo, Martirio de San Lorenzo*, Liguori, Napoli.
- ThlL = 1900-, *Thesaurus linguae Latinae*, Bayerische Akademie der Wissenschaften, Teubner - Saur - De Gruyter, Stuttgart - Leipzig - München - Berlin.
- THOMAS, B. E. (1937): *A Concordance to the Works of Gonzalo de Berceo*, 1 [tesis doctoral], University of Wisconsin, Madison.
- THOMAS, F. (1938): *Recherches sur le développement du préverbe latin ad-*, Klincksieck, Paris.
- TORO Y GISBERT, M. DE (1920): «Voces andaluzas (o usadas por autores andaluces) que faltan en el diccionario de la Academia Española», *Rev. Hisp.* 49: 313-647.
- TORRES, J. (1996): «*Alear, aleación, lex* y otros términos conexos en la Romania medieval», *Revista de llengües i literatures catalana, gallega y vasca* 5: 129-150.
- TREVIÑO, S. N. (1936): «Versos desconocidos de una comedia de Calderón», *PMLA* 52: 682-704.
- TURNÈBE, A. (1604): *Aduersarium libri xxx in quibus variorum auctorum loca intricata explicantur, obscura dilucidantur, et vitiosa restituuntur*, Petrus Quercetanus, Aureliopoli.
- URÍA, I. (coord.) (1992): *Gonzalo de Berceo, Obra completa*, edición: B. DUTTON - A. RUFFINATTO - P. TESAURO - I. URÍA - G. GARCÍA TURZA - G. ORDUNA - N. SALVADOR - P. M. CÁTEDRA - M. GARCÍA; estudios: E. ALARCOS LLORACH *et al.*, Espasa-Calpe, Madrid.
- VAAN, M. DE (2008): *Etymological Dictionary of Latin and the Other Italic Languages*, Brill, Leiden - Boston (Leiden Indo-European Etymological Dictionary Series 7).
- VÄÄNÄNEN, V. (1985): *Introducción al latín vulgar*, Gredos, Madrid (trad. esp.; 1968¹).
- VAL ÁLVARO, J. F. (1999): «La composición», I. BOSQUE - V. DEMONTE (dirs.), *Gramática descriptiva de la lengua española*, 3: *Entre la oración y el discurso. Morfología*, RAE, Espasa, Madrid, pp. 4757-4842.
- VEGA, L. A. DE (1967): *Guía gastronómica de España*, Editora Nacional, Madrid [2ª ed.].
- WASZINK, J. H - WINDEN, J. C. M. VAN (1987): *Tertullianus. De idolatria*, Brill, Leiden.
- ZEROLO, E. *et al.* (1895): *Diccionario enciclopédico de la lengua castellana*, 1: *A-G*, Garnier, París.
- ZINK, G. (1986): *Phonétique historique du français. Manuel pratique*, PUF, Paris.