

LA COCINA DE *LA LOZANA ANDALUZA*:  
TESTIMONIOS Y ECOS EN LAS DOS ORILLAS SEPTENTRIONAL  
Y MERIDIONAL DEL MEDITERRÁNEO

FEDERICO CORRIENTE

Sabido es que la controvertida obra de Francisco Delicado ha gozado en los últimos tiempos de cierta boga y tenido más de una nueva edición, ya que incluso no mucho después de la de J. Joset y Folke Gernert (Madrid, Galaxia Gutenberg, 2007), que fue objeto de bastantes elogios, junto a notas a veces discrepantes en Corriente (2010),<sup>1</sup> apareció en 2011 la de Jesús Sepúlveda, revisada y preparada por Carla Perugini, que no pudo seguramente tenerlos en cuenta por la proximidad de las fechas, pero ha sido aun seguida de la segunda de Folke Gernert y J. Joset, publicada por la RAE en 2013.

Por este motivo, y al buscar un asunto temáticamente apropiado, pero no demasiado prolijo, para el merecidísimo homenaje a nuestra querida amiga y compañera Aurora Egido, nos ha parecido que podrían servir algunas observaciones ampliadas acerca de la materia culinaria contenida en dicha obra, decisiva para determinar la atribución cultural y étnica de sus personajes y autor, y particularmente concentrada en el mamotreto II,<sup>2</sup> al mencionar y alabar las habilidades del personaje principal. Es muy digno de reseñarse que, a diferencia de lo habitual entre nuestros romanistas, que a menudo dedican escasa o nula atención a los ingredientes semíticos de la cultura hispánica, como hemos lamentado varias veces,<sup>3</sup> en este caso el editor original o su revisora, han tenido en cuenta algunos estudios más o menos recientes,<sup>4</sup> que ilustran algunos de los conceptos y tecnicismos utilizados por Delicado y que no son demasiado ajenos en su mayor parte a aquellos de nosotros que, habiendo residido

.....  
<sup>1</sup> Corriente (2010), donde se desmentía con abundante documentación la atribución de la obra y su autor al entorno judío, y se demostraba su indudable raigambre morisca. Alguna de esas observaciones ha sido recogida, aunque silenciosamente, en la entrada «Gastronomía de la *Lozana andaluza*» de J. Cruz Cruz en el blog [regusto.es](http://regusto.es) del 13/5/2011.

<sup>2</sup> En la ed. de Sepúlveda (2011: 91-92) y en la anterior de Damiani (1969: 39), que había circulado bastante hasta entonces.

<sup>3</sup> Como se expresaba con algún detalle en el citado artículo sobre los arabismos de *La Lozana* (2010: 51-52) y, más recientemente, en Corriente (2013 y 2014a).

<sup>4</sup> Como los de Ambrosio de Huici Miranda, F. Abad Alegría, Lucía Bolens e Inés Eléxpuru, aunque se echa de menos otros incluidos en la bibliografía de Manuela Marín (2007), en su traducción del manual culinario de Ibn Razīn al-Tuġġibī, *Relieves de las mesas acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, que fuera años antes objeto de la tesis doctoral inédita de F. de la Granja, y de una edición de urgencia de Mohamed B. A. Bencheikroun (1981).

algún tiempo por razones profesionales en el mundo islámico, y particularmente en Marruecos, hemos tenido contacto estrecho con la cocina norteafricana, prácticamente la misma que floreció en Alandalús, en buena parte de origen persa e importada de Oriente en el siglo IX por el famoso músico y esteta Ziryāb, según detallan los historiadores andalusíes.<sup>5</sup>

Así, por ejemplo, en la famosa relación de especialidades culinarias aprendidas por Al-donza de su abuela, que empieza con los fideos, no solo hay que recordar el origen oriental del producto, con las variedades que recoge Huici,<sup>6</sup> y de él esta última edición de *La Lozana*, sino también la problemática etimología del tecnicismo, sobre el que fantaseó Corominas en su *Diccionario crítico y etimológico de la lengua castellana*, y para el que se propuso en Corriente (1999: 322)<sup>7</sup> una derivación del verbo andalusí *fádyifid* ‘aprovechar’, hibridado con un sufijo romance, de una manera nada excepcional en dicho haz dialectal, para designar un producto que se elaboraba a menudo con masa sobrante de otros platos, para evitar su desperdicio.

No puede sorprender la pronta aparición en esta relación del *alzuzcuzu* (léase *alcuzcuzú*), eje de la dieta norteafricana, aunque voz de origen árabe que se ha querido equivocadamente atribuir al bereber, y plato que admite muchísimas versiones.<sup>8</sup> Es inmediatamente seguido por la mención del «arroz, entero, seco y graso», cuya apariencia y fórmula coinciden bastante exactamente con el «arroz al vapor», descrito en el tratado de cocina marroquí de Bennani-Smires (1986: 145).

En otro caso, el de la empanada, se ha traducido al romance el término árabe andalusí *muḥabbáza*, citado por Huici (1965: 61), y reflejado ya en una fuente anterior, una tableta astrológica toledana publicada por Kunitzsch.<sup>9</sup> Curioso es también el caso de las «rosquillas de alfajor», una construcción muy similar semántica y morfológicamente al castellano «roscos de anís», donde se confirma la confusión que se ha producido en nuestra lengua entre reflejos del árabe andalusí *alḥašú*, más fielmente representado por «*alajú*», nombre de una pasta rellena, y del iranismo *fašúr*, del neo-persa *aḥsor* ‘jugo, licor’, lo que ha conducido a la interpretación de «*alfajor*» como nombre de dichos rosos, cuando

<sup>5</sup> Véase Ibn Ḥayyān, *Crónica de los emires Alḥakam I y ‘Abdarrahmān II entre los años 796 y 847 [Almuqtabis II-1]* (ed. 2001) con mención (204-206) ya de algunos de los platos y postres citados en *La Lozana*.

<sup>6</sup> En su edición y traducción (1965: 184) del *Kitāb u’lṭabīḥi fi ‘lmaḡribi wal’andalus*, de época almohade. Para su origen en el Oriente Medio, más bien que traídos por Marco Polo de su viaje a China, según conseja muy extendida, véase la entrada «aletría» en Corriente (1999).

<sup>7</sup> O Corriente (2008a: 91-92), donde se mantiene dicha hipótesis, del mismo modo que ocurre con la de Corominas, en la reelaboración de su obra en colaboración con J. A. Pascual de 1980-1981. El término sigue en uso en marroquí *ḥāwāš* para designar el producto de fabricación europea, según Premare (1998, X: 36), quien comete el error de considerar la voz como un préstamo moderno del español, ignorando sus antecedentes medievales.

<sup>8</sup> Que ocupan las pp. 296-322 y 460-462 del extenso tratado de Hal (2008), y las pp. 22-33 de Bennani-Smires (1986). La etimología de su nombre fue estudiada en Corriente (2008a: 91-92).

<sup>9</sup> Kunitzsch (1976), donde se mencionan otros platos muy brevemente descritos en latín. Fue objeto de comentario y adiciones en Corriente (1988a), especialmente en la p. 33, donde se trata de una empanada de lengua de buey, *linguam bovis panem circumdatam*.

hay otros testimonios, p. e., del *Cancionero* de Baena, de que se trataba todavía de una sustancia líquida.<sup>10</sup> También los «textones» requieren algún comentario y precisión, que sigue faltando en la mencionada edición de *La Lozana*, ya que se trata de una alteración fonética, por palatalización bastante frecuente de la primera vocal, del término ya presente en Ibn Quzmān 90/14/4, *tuštún* ‘tostón’ que se preparaban en una sartén especial, ocasionalmente esgrimida como argumento contundente en discusiones domésticas poco corteses.<sup>11</sup>

Bajo el nombre de «nuégados» yace uno de los dulces más característicos hasta hoy día del Oriente Medio, bajo distintos nombres, pero reflejo del árabe medio *ḡawzīnaḡ*, del pahlaví *gōzēnaḡ* ‘confitura de nuez’,<sup>12</sup> en competencia con el *lawzīnaḡ* ‘confitura de almendras’, también del pahlaví *lawzēnaḡ*, lo que deja pocas dudas acerca de su introducción por Ziryāb, con una fonética contemporánea de este y aún anterior a la del neo-persa o *fārsi*, que pierde dicho sonido final.

En cuanto a las «jopaipas», ortografía modernizada de «sopaipas» o «xopaipas», su definición como «tortas que se fríen en la sartén» parece deber corregirse como «torrijas», a la vista de su etimología germánica *suppa*, compartida por el castellano «sopa», lo que implica que se trataba de pan o torta previamente empapada en miel u otras sustancias líquidas, antes de freírse, todo lo cual sugiere una contribución andalusí, y no oriental, por excepción aunque no aislada, a esta cocina.<sup>13</sup>

Los llamados «hojaldres» también requieren algún comentario. Conocidos tanto en la cocina del Oriente Medio,<sup>14</sup> como en la norteafricana, donde son la base de la *baštēlah*, un hispanismo reflejo del castellano «pastilla», probablemente introducido también por los moriscos expulsados.<sup>15</sup> Pero, de hecho, los nombres de este producto son generalmente romances, como es el caso del «hojaldre con pollo» llamado *fulyāṭil* en la obra de Ibn Razīn, antecedente al menos fonético de la *maflēta* de algunos judíos norteafricanos,<sup>16</sup> evolución de

<sup>10</sup> Véase Corriente (1999: 52-53) y (2008a: 100), con otros ejemplos y explicación de esta transposición semántica.

<sup>11</sup> Véase *El Cancionero andalusí [de Ibn Quzmān]*, traducción anotada de Corriente (1996). La voz se encuentra de nuevo en los refraneros del cordobés *Azzaḡḡālī* (edición y traducción de Ould Mohamed Baba, 1999) y el granadino Ibn ʿAšim, (edición y traducción de Marina Marugán, 1994), en este caso como en el *Vocabulista* granadino de Alcalá de 1505 (edición de P. Lagarde de 1883, reimpresión en Osnabrück, Zeller, 1971, y alfabetizada en Corriente, 1988b), bajo la forma evolucionada *tučūn*.

<sup>12</sup> Documentado por el gramático Ibn Hišām (ed. 1990) y por Ibn Razīn (ed. 2007) como >*ḡawzīnaḡ*<.

<sup>13</sup> Véase Corriente (1999: 233), s.v. *asopaipa*, con comentarios sobre la forma variable de la palabra, también reflejada por el castellano «sopapo». Sin embargo, los datos citados en Corriente (2014b, especialmente p. 23), podrían invalidar dicho étimo germánico a favor de uno yemení o, al menos, introducir una contaminación fonética que explicaría la anormal evolución vocálica.

<sup>14</sup> Tanto en repostería como en platos fuertes, como el relleno horneado de berenjenas llamado en turco *imam bayıldı* «el imán se desmayó» (al conocer el gasto de aceite).

<sup>15</sup> Este plato admite diversas recetas, de las que puede verse varias en Hal (2008: 25-26, 96-104) y una presentación detallada en Bennani-Smires (1986: 17-21).

<sup>16</sup> Véase Granja (1960).

la *massa foliatilis* del latín vulgar, lo que sugiere otra contribución genuinamente andalusí a la cocina islámica occidental.

Entre hojaldres, también muy típicos de la cocina marroquí,<sup>17</sup> y talvinas, relativamente bien conocidas y descritas y, por tanto, refiriéndose probablemente a un postre, vienen en esta relación los «hormigos torcidos en aceite», un auténtico quebradero de cabeza etimológico y semántico, al que dedica la obra de Corominas y Pascual página y media (de 394 a 396 del vol. III), claro indicio ya en sí de la complejidad de esta voz que ha significado desde gachas a variedades de repostería, y cuyo origen no queda definitivamente resuelto, por la disparidad de esos significados en distintas fuentes. Pedro de Alcalá da no menos de tres equivalencias a los hormigos, a saber, *cuzcuçú* ‘alcuzcuç’, *zebezín* ‘variedad del mismo’,<sup>18</sup> y *muçámeça*, errata por *muhámeça* ‘variedad de grano grueso’.<sup>19</sup> Sin embargo, para Nebrija, cuyo archifamoso *Vocabulario español-latino* sirve de falsilla al fraile jerónimo, «hormigo» no tiene otro equivalente que el latín *laganum*, generalmente interpretado como masa frita, y si juntamos este dato a su definición como «torcidos en aceite» nos podemos estar acercando a lo que actualmente solemos llamar en castellano «churros», y en Andalucía «tejerings», palabra sobre cuya etimología se ha desbarrado bastante, pero probable deformación del árabe andalusí *taslik* ‘lazo’,<sup>20</sup> que es su forma característica, que se le da cuando se echa la masa a freír.

No hay mucho que añadir a lo que las fuentes dicen sobre las zahínas, al tiempo que se puede señalar que la «col murciana con alcaravea» tiene parientes modernos en la sopa de solo alcaravea o de almáciga y alcaravea,<sup>21</sup> caso también de los nabos «sin tocino y con comino».<sup>22</sup> También requiere comentario la llamada «olla reposada», reiterando lo dicho en el artículo de *Estudis Romànics* (2010: 59, n. 60), acerca de su probable identidad con el plato llamado *rāhibī* ‘frailuno’ por Ibn Razīn y la moderna «gandula», un encebollado de morcillo de cocción muy lenta.

Por otra parte, tenemos bastante información sobre las alboronías y otros diversos platos de berenjenas, cuya boga entre musulmanes es mencionada por el mismísimo Cervantes en

<sup>17</sup> Véase varias recetas de esta especialidad con el nombre de *rgāyfen* Hal (2008: 116-120) y una descripción detallada de su preparación en Bennani-Smires (1986: 46-49). Dicha voz se ha perpetuado en castellano «*regañfa*», gallego «*regueifa*» y portugués «*religueifa*», con distintas acepciones culinarias; véase Corriente (2008a: 419).

<sup>18</sup> Variedad de alcuzcuz grueso con verduras, voz presente también en Ibn Razīn, a la que se dio una etimología híbrida bereber-latina \**s+pisellum* ‘con guisantes’ en Corriente (1997).

<sup>19</sup> Literalmente, «como garbanzos», pero sin llevarlos, como es el caso de la *mhammsa* marroquí, según Premare (1998: III-226).

<sup>20</sup> Véase Corriente (1997: 289), donde aún no se recoge el origen egipcio de esta voz, lo que sí se hace ya en Corriente (2008b: 89-90). Los churros son conocidos en Marruecos con el nombre de *sfānšbānyūli* ‘buñuelo español’, probablemente a causa de su reintroducción con técnicas recientes, pero manteniendo el nombre clásico de la pasta frita en Alandalús, *isfanğa*, del latín *spongia* y griego *spōngia*.

<sup>21</sup> Véase Hal (2008: 25-26). En esta obra se cita a menudo platos marroquíes que continúan literal y nominalmente las recetas del prestigioso Ibn Razīn.

<sup>22</sup> *Ibidem*: 52, cuya ensalada de nabos crudos se condimenta con sal, pimienta, limón, aceite y cominos.

*El Quijote*, en su famosa disquisición sobre el nombre del imaginario Cidi Hamete Benengeli, cuyo último elemento sigue siendo enigmático. Pero, en cambio, debemos aclarar que las llamadas «cazuelas moriscas» solo pueden ser el plato con muchas variedades conocido en todo el mundo islámico como *ṭāġīn*, nombre de su recipiente, una pequeña cazuela de barro, generalmente cocida al horno, palabra transmitida por el arameo, del griego *tágenon*, y posiblemente de origen egipcio.<sup>23</sup> Estos platos son citados no solo por Ibn Razīn y en el tratado editado por Huici, sino también por el gramático Ibn Hišām, el *Vocabulista in arabico* atribuido a Raimundo Martí,<sup>24</sup> los refraneros de Ibn ʿĀšim y Alonso del Castillo,<sup>25</sup> etc., siendo palabra que sigue en boga en todos los dialectos neo-árabes y comienza a extenderse en la terminología internacional culinaria como *tajin*.

## BIBLIOGRAFÍA

- BENCHEKROUN, Mohamed B. A. (1981), *La cuisine andalou-marocaine au XIII<sup>e</sup> siècle*, Rabat, Arrisālah.
- BENNANI-SMIREs, Latifa (1986), *La cuisine marocaine*, Casablanca, Madaris.
- COROMINAS, Joan (1951), *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, Berna, Fancke. Reelaborado en colaboración con J. A. Pascual, *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, Madrid, Gredos, 1980-1981.
- CORRIENTE, Federico (1988a), «Apostillas a la tabla astrológica bilingüe publicada por P. Kunitzsch», *Sharq al-Andalus*, 5, 31-39.
- CORRIENTE, Federico (1988b), *El léxico árabe andalusí según P. de Alcalá*, Madrid, Departamento de Estudios Árabes e Islámicos de la Universidad Complutense.
- CORRIENTE, Federico (1989), *El léxico árabe andalusí según el «Vocabulista in arabico»*, Madrid, Departamento de Estudios Árabes e Islámicos de la Universidad Complutense.
- CORRIENTE, Federico (1996), trad. y anot., *El Cancionero andalusí [de Ibn Quzmān]*, Madrid, Hiperión.
- CORRIENTE, Federico (1997), *A Dictionary of Andalusí Arabic*, Leiden-Nueva York-Colonia, Brill.
- CORRIENTE, Federico (1999, 2003 y 2008a), *Diccionario de arabismos y voces afines en ibero-romance*, Madrid, Gredos. Segunda edición en 2003. Versión inglesa: *Dictionary of*

<sup>23</sup> De la voz >*ikn*< ‘recipiente’, registrada por Erman & Grapow (1982: I, 140), y continuada por el copto *acalon* ‘vasija de metal o madera’, según Crum (1939: 26). En la citada obra de Hal (2008: 124-164 y 236-244) se describen variedades de este popularísimo plato, como en la de Bennani-Smires (1986: 106-136).

<sup>24</sup> Véase la edición de sus materiales en Corriente (1989).

<sup>25</sup> Edición de Corriente y Bouzineb (1994).

- Arabic and Allied Loanwords: Spanish, Portuguese, Catalan, Galician and Kindred Dialects*, Leiden-Boston, 2008.
- CORRIENTE, Federico (2008*b*), «Coptic loanwords of Egyptian Arabic in comparison with the parallel case of Romance loanwords in Andalusí Arabic, with the true Egyptian etymon of Al-Andalus», *Collectanea Christiana Orientalia*, 5, 59-123.
- CORRIENTE, Federico (2010), «Los arabismos de *La Lozana andaluza*», *Estudis Romànics*, 32, 51-72.
- CORRIENTE, Federico (2013), «Arabismos en el *Cantar de Mio Cid*: lexemas, remas y sistemas», *Voz y Letra*, 24/1, 101-145.
- CORRIENTE, Federico (2014*a*), «Del “teatro de sombras” islámico a los títeres, pasando por los “retablos de maravillas”», *Revista de Filología Española*, 94/1, 39-56.
- CORRIENTE, Federico (2014*b*), «Again on the ‘Yemenite connection’ of Andalusí Arabic and other Western Arabic dialects», *Folia Orientalia* (Cracovia), 51, 9-26.
- CORRIENTE, Federico, y Hossain BOUZINEB (1994), eds., *Recopilación de refranes andalusíes de Alonso del Castillo*, Zaragoza, Universidad de Zaragoza (Área de estudios árabes e islámicos, 3).
- CRUM, W. E. (1939), *A Coptic dictionary*, Oxford, Clarendon.
- DELICADO, Francisco, *La Lozana andaluza*, ed. B. Damiani, Madrid, Castalia (Clásicos Castalia, 13), 1969.
- DELICADO, Francisco, *La Lozana andaluza*, ed. J. Joset y Folke Gernert, Barcelona, Galaxia Gutenberg, 2007.
- DELICADO, Francisco, *La Lozana andaluza*, ed. J. Sepúlveda, revisada y preparada por C. Perugini, Málaga, Universidad de Málaga, 2011.
- DELICADO, Francisco, *La Lozana andaluza*, ed. J. Joset y Folke Gernert, Madrid, Real Academia Española; Barcelona, Galaxia Gutenberg-Círculo de Lectores, 2013.
- ERMAN, Adolf, y Hermann GRAPOW (1982), *Wörterbuch der ägyptischen Sprache*, Berlin, Akademie Verlag, 7 vols.
- GRANJA, Fernando de la (1960), «Nota sobre la ‘maflêta’ de los judíos de Fez», *Al-Andalus*, 25, 235-238.
- HAL, Fatéma (2008), *El gran libro de la cocina marroquí*, Barcelona, RBA.
- HUICI MIRANDA, Ambrosio (1965), ed. y trad. *Kitāb u’lṭabīhi fi ’lmağribi wal’andalus*, Madrid, Instituto Egipcio de Estudios Islámicos.
- IBN ‘ĀSIM AL-GARNĀTĪ, *El refranero andalusí de Ibn ‘Āsim Al-Garnātī*, trad. de Marina Marugán, Madrid, Hiperión, 1994.

- IBN ḤAYYĀN, *Crónica de los emires Alḥakam I y 'Abdarraḥmān II entre los años 796 y 847 [Al-muqtabis II-I]*, traducción anotada de M. 'A. Makkī y F. Corriente, Zaragoza, Instituto de Estudios Islámicos y del Oriente Próximo, 2001.
- IBN HIŠĀM, *Almadḥalu ilā taqwīm illisān watabyīn ilbayān*, ed. José Pérez Lázaro, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas-Instituto de Cooperación con el Mundo Árabe, 1990.
- IBN RAZĪN AL-TUĠĪBĪ, *Relieves de las mesas acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, trad. Manuela Marín, Gijón, Trea, 2007.
- KUNITZSCH, Paul (1976), «Eine bilingue arabisch-lateinisch Lostafel», *Révue d'Histoire des Textes*, 6, 267-304.
- OULD MOHAMED BABA, Ahmed-Salem (1999), *Estudio dialectológico y lexicológico del refranero andalusí de Abu Yahya Azzaġġālī*, Zaragoza, Universidad de Zaragoza (Área de estudios árabes e islámicos, 5).
- PREMARE, A.-L. de (1998), *Dictionnaire arabe-français*, Paris, L'Harmattan.