



Centro de Estudios Lingüísticos y Literarios

La presencia del francés en la terminología gastronómica del
español de México

T e s i s

que para optar al grado de

Maestra en Traducción

p r e s e n t a

Lic. Mariana Renata Richter Rodríguez

Asesora: Dra. María Pozzi

México, D. F., Marzo, 2010.

Gracias a cada una de las personas - de mi vida y de El Colegio de México - que hizo posible que este proyecto se llevara a cabo y llegara a su fin; gracias por las enseñanzas, la asesoría, la motivación, el tiempo y el apoyo que me brindaron en cada etapa del trayecto.

"Progress has little to do with speed but much to do with direction"
(Autor desconocido)

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
Notación	4
CAPÍTULO I: BREVE PANORAMA GASTRONÓMICO	5
1.1. Grecia y Roma antiguas	5
1.2. Datos sobre la alimentación en Europa	8
1.3. Francia	9
1.4. México	15
1.5. La influencia francesa	20
CAPÍTULO II: TERMINOLOGÍA	26
2.1. Brotes de una disciplina	26
2.2. Pero, ¿qué es la terminología?	28
2.3. Los principales teóricos de la terminología	29
2.3.1. La Teoría General de la Terminología (TGT)	29
2.3.1.1. Conceptos	30
2.3.1.2. El término desde la TGT	31
2.3.1.3. Características	32
2.3.1.4. Intensión y extensión	33
2.3.1.5. Relaciones entre conceptos	34
2.3.1.6. Sistema de conceptos	35
2.3.1.7. Enfoque sincrónico	37
2.3.1.8. Definiciones	37
2.3.2. La Teoría Comunicativa de la Terminología (TCT)	38
2.3.2.1. El término para la TCT	39
2.3.2.2. Lengua general y lengua especializada	39
2.3.2.3. Multiplicidad	40
2.3.2.4. Textos de especialidad	40
2.3.2.5. Objetivos de la terminología teórica y aplicada	41
2.4. Procesos de formación de término	41
2.5. Aplicación a la investigación en cuestión	44
CAPÍTULO III: PROCESO TERMINOGRÁFICO	46
3.1. Definición y delimitación del trabajo	46
3.1.1. Delimitación del campo del conocimiento y del tema	46
3.1.2. Otras delimitaciones puntuales	46
3.1.2.1. Lengua exclusivamente profesional	46
3.1.2.2. Funciones	47
3.1.2.3. Criterios	47
3.2. Construcción del corpus	47
3.2.1. Criterios generales de evaluación y selección de fuentes para el corpus	47
3.2.2. El corpus francés	48

3.2.2.1. Clasificación de las fuentes utilizadas en la investigación terminográfica	49
3.2.2.2. Fuentes principales y fuentes de referencia utilizadas	51
3.3. Identificación terminológica	51
3.3.1. Identificación de los términos en francés	51
3.3.2. Identificación de los equivalentes en español	53
3.4. Construcción del sistema de conceptos	54
3.4.1. Especificaciones	54
3.4.2. Sistema de conceptos en francés (con sus equivalentes en español)	55
3.5. Creación de la base de datos	66
3.5.1. Especificaciones	66
3.5.2. Descripción de los campos que conforman la base de datos	67
CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE LA TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA EN FRANCÉS Y ESPAÑOL	72
4.1. Análisis morfológico	73
4.1.1. Estudio de la estructura formal de los términos simples	73
4.1.2. Términos simples, términos compuestos y términos complejos	78
4.1.3. Clases gramaticales	81
4.1.3.1. Similitudes	85
4.1.3.2. Diferencias	86
4.1.4. Procesos de formación de términos	87
4.1.4.1. Análisis del francés	87
4.1.4.1.1. Creación de nuevas formas	87
4.1.4.1.2. Uso de formas existentes	88
4.1.4.2. Análisis de procesos de formación de términos en español	93
4.1.5. Cambio de género gramatical entre francés y español	98
4.2. Análisis semántico	99
4.3. Origen del término	104
4.3.1. Origen francés	104
4.3.2. Origen francés del término o uso en francés en la terminología en español	105
4.3.3. Origen del término combinado (francés y otro) o incierto	110
4.4. Aspecto histórico-aneecdótico	111
4.4.1. Supuesto origen francés del platillo basado en anécdotas gastronómicas o datos históricos	111
4.4.2. Origen antiguo del platillo	124
4.4.3. Anécdota histórica relacionada con el origen extranjero (no francés) del platillo	125
4.5. Determinación de la presencia del francés en la terminología gastronómica del español de México	127
4.5.1. Observaciones generales	130
CONCLUSIONES GENERALES	135

BIBLIOGRAFÍA	139
---------------------	-----

ANEXO	150
Pantallas de la base de datos Multiterm	150
Extracto de la base de datos (en orden alfabético)	154

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 3.1. Pantalla que muestra los campos definitivos (para cada lengua) por completar, de cada entrada de la base de datos	150
Imagen 3.2. Ejemplo de entrada de un término en francés	151
Imagen 3.3. Ejemplo de entrada de un término en francés (con su equivalente en español)	152
Imagen 3.4. Apreciación de una parte del listado de términos en francés contenidos en la base de datos	153

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 4.1. Prefijos en francés	74
Tabla 4.2. Sufijos en francés	74
Tabla 4.3. Prefijos en español	76
Tabla 4.4. Sufijos en español	77
Tabla 4.5. Tipos de composición de los términos en francés	79
Tabla 4.6. Tipos de composición de los términos en español	80
Tabla 4.7. Clases gramaticales en francés	82
Tabla 4.8. Clases gramaticales en español	84
Tabla 4.9. Procesos de formación de términos en francés	92
Tabla 4.10. Procesos de formación de términos en español	96
Tabla 4.11. Equivalencias conceptuales	99

INTRODUCCIÓN

Algunas personas saben, probablemente por leyenda o por rumor, que el volován viene del viejo continente, de Francia, o que el quiche es tal vez francés porque al referirse a él, se pronuncia diferente del resto de las palabras que pertenecen a nuestra lengua. Pero, ¿acaso tenemos un poco más que esta mínima noción o en algún momento nos hemos detenido a pensar en lo que hay detrás de un “simple” platillo de alta cocina? En realidad, hay un mundo inimaginable en el cual se encuentran elementos que nunca se hubiera pensado que pudieran convivir y que, al final, desembocan y se materializan en un platillo. Estos elementos, que parecieran no tener relación entre sí, por su naturaleza tan diferente y a veces tan extrema, oscilan y van desde: historias que pueden haber tenido lugar en las cortes, entre reinas y reyes; o anécdotas que en un principio pudieron haber parecido un accidente (con fuego, por ejemplo) pero que en realidad se iban a convertir en uno de los mejores descubrimientos culinarios conocidos internacionalmente, o explicaciones etimológicas que desenredarían el origen de un sinnúmero de palabras, o creadores cuyo gran ingenio nos permite, hoy en día, gozar de grandes platillos, hasta términos especializados, conceptos y definiciones pertenecientes a un campo del conocimiento muy particular: el de la gastronomía. Además del hecho de que, una vez materializados estos platillos, es posible seguir el camino que algunos emprendieron allende sus fronteras de origen, para llegar hasta la mesa de otras culturas.

Con base en lo anterior, y una vez que se identificó un platillo extranjero en una cultura, surge una serie de interrogantes: ¿Cuál es el origen de ese platillo, cuál fue el proceso a través del cual se formó el término correspondiente al nuevo platillo en la cultura de llegada, el platillo permaneció sin modificaciones? Ésta y muchas otras interrogantes son las que se van a tratar en la siguiente investigación sobre la presencia del francés en la terminología gastronómica del español de México, o dicho de otra manera, sobre el sabor de los términos y platillos gastronómicos franceses en el México actual.

La razón por la que se seleccionó la gastronomía francesa se debe al hecho de que, desde hace mucho tiempo, Francia ha tenido un gran impacto a nivel mundial, y con base en este hecho, se busca analizar la repercusión que tuvo en nuestra gastronomía, a través del análisis de la terminología gastronómica tanto en francés como en español.

En esta investigación se busca indagar a fondo la presencia francesa en la terminología gastronómica de México¹. El propósito es analizar en qué ramas de la gastronomía y de qué forma se manifiesta en nuestra lengua, dicha presencia. Es de resaltar que aunque el campo de la gastronomía pareciera estar al alcance del público general, pues todos nos alimentamos diariamente y todos tenemos algo que decir sobre algún platillo o alguna receta, la gastronomía debe ser considerada como cualquier otra rama del conocimiento cuyos especialistas son profesionales, que requieren de un lenguaje especializado para comunicarse entre ellos. En este caso sólo se estudiará el lenguaje escrito por los profesionales para los profesionales del campo de la gastronomía, tanto en francés de Francia como en español de México. La literatura culinaria está por un lado, en las manos de los *amateurs* culinarios y por otro, en las de los profesionales; a diferencia de los primeros, los segundos se dirigen a un público de especialistas, se sostienen en una base, en una fuente segura y cierta, se fundan en datos exactos que parten de las experiencias vividas, como bien dice Édouard Nignon (1933:23-24): “Chacun son métier (...); il faut avoir appris et pratiqué la cuisine, mis ‘la main à la pâte’, pour pouvoir parler avec assurance, fort des ses connaissances personnelles, et traduire les plus infimes nuances de l’Art Culinaire”.

Por lo anterior, insisto en que no se estudiará la terminología de la gastronomía tradicional mexicana, sino únicamente la terminología de la gastronomía francesa que manejan actualmente los profesionales de la gastronomía en México.

Por medio de la identificación de los términos gastronómicos franceses que remiten a los platillos más conocidos, más usuales y que más han trascendido a nivel internacional, el propósito de este trabajo consiste en rastrear y analizar los platillos que llegaron a México, cómo se designan en nuestro español, así como cuál fue el proceso de formación de los términos correspondientes.

Por otra parte, hay que mencionar que las ramas gastronómicas seleccionadas e incluidas en la presente investigación (como las entradas, las sopas, los platillos, los postres y las salsas, entre otros), son las que permiten apreciar y estudiar de la mejor manera, si la

¹ Ya que, como establece Cabré (1999:100-101), los términos son a la vez unidades especializadas de conocimiento, de lengua y de comunicación, la presencia francesa puede darse en cualquiera de estos tres ámbitos, lo que implica que puede referirse tanto al concepto que representa un platillo específico, a su denominación mediante un término o bien, a las formas de adaptar tanto el platillo original como el término francés a la cultura mexicana.

influencia de un país o una cultura, trascendió -o no- allende sus fronteras. En cambio, hay otras ramas más locales, como la de los ingredientes, donde las limitaciones geográficas y climáticas, no permiten su apertura hacia otros países; los ingredientes suelen cambiar de un país a otro, y en escasas ocasiones son sustituibles.

La tesis está estructurada en cuatro capítulos que son indispensables para su desarrollo: el primero proporciona un panorama general de la historia gastronómica occidental a través de los siglos y en ciertas culturas clave. El segundo capítulo trata sobre la teoría de la terminología con sus rasgos generales y sus dos principales corrientes; estas dos escuelas de pensamiento proporcionaron los lineamientos teóricos para determinar la metodología terminográfica que se siguió a lo largo de la investigación. En el tercer capítulo, se presenta la metodología -o el proceso terminográfico- empleada en esta investigación para identificar los términos gastronómicos franceses que llegaron a México y que usan los profesionales; en este capítulo se hace hincapié en la necesidad de construir un sistema de conceptos gastronómicos con el objeto de obtener la terminología de forma estructurada y sistemática. En el cuarto capítulo, se presenta un análisis terminológico y lingüístico de la terminología estudiada, tanto en francés como en español, para determinar la presencia del francés en la terminología del español de México. Este análisis abarca varios aspectos: el morfológico, el del proceso de formación de los términos, del origen de algunos términos, el aspecto histórico o el anecdótico, y finalmente, la resolución de la cuestión planteada al principio de esta investigación: el grado de presencia de francés en la terminología gastronómica del español de México. En la última parte se muestran las conclusiones generales y además, como anexo, se presenta, un fragmento del contenido de la base de datos bilingüe, que contiene 393 conceptos culinarios y que compila el trabajo realizado de forma organizada y detallada.

Notación

Es importante mencionar que para dar claridad y consistencia a la lectura, se utilizará la siguiente notación:

- al referirse a los términos en español, se usarán las comillas dobles², por ejemplo, “pato a la naranja”;
- los términos en francés se indicarán en cursivas³, por ejemplo, *canard à l’orange*;
- los conceptos se marcarán con comillas sencillas, por ejemplo, ‘volován a la financiera’; y
- los objetos no serán señalados de ninguna forma, aun cuando se mencionen en francés.
- los préstamos directos provenientes del francés que se usan en español, serán marcados con comillas dobles y en cursivas, como: “*mousse*”.

² Cabe mencionar que las comillas dobles se emplean también para las citas y las definiciones, debido a que no hay posibilidad de confundir el texto de éstas -por la extensión- con los términos. Asimismo, las comillas dobles se aplican para los nombres de los sitios de internet.

³ También se emplean las cursivas cuando se mencionan términos en otras lenguas.

CAPÍTULO I: BREVE PANORAMA GASTRONÓMICO

“La cocina es un perfeccionamiento de la alimentación, la gastronomía lo es de la cocina misma” (Revel, 1996: 39)

El propósito de este capítulo consiste en presentar un breve panorama de la historia de la gastronomía. Dado que el tema es muy extenso y que no es el objetivo principal de esta investigación, se tratará, de forma general, únicamente algunos aspectos de la historia de la gastronomía, que son relevantes para el tema de esta tesis. Se empezará con la antigua Grecia y la antigua Roma, consideradas cunas de la civilización occidental; luego se pasará a la gastronomía general europea, para después llegar a uno de los temas principales de esta tesis: la gastronomía francesa y finalmente, se describirá la mexicana y algunas de sus influencias.

1.1. Grecia y Roma antiguas

El arte de la gastronomía, que comprende la preparación de alimentos y la presentación de la mesa⁴ para los comensales, se ha practicado desde épocas antiguas. De acuerdo con datos que proporciona Gómez de Silva (2004:89), “gastronomía” viene del griego y se traduce como: “ley de panza”. Según el sitio de internet de la página del idioma español, “gastronomía” se refiere tanto al “arte de preparar una buena comida” como a “la afición a disfrutar los placeres de la buena mesa”. El vocablo se formó como derivado culto del griego *gaster*, *gastrós*⁵ (“vientre”, “estómago”) y se le agregó el elemento *nomos* (“conjunto de reglas”). El etimólogo Albert Dauzat (sitio de la página del idioma español) explica que *gastronomie* surgió en lengua francesa, en 1622, a partir de una obra publicada con el título: *Gastronomie*, por el poeta Berchoux, quien al parecer era amante de la buena comida y un goloso empedernido.

Comenzaremos con nuestro referente más cercano: Grecia, antigua civilización en la que, según Brillat-Savarin (s.f.: 249), se organizaban grandes festines en donde los

⁴ No se tiene un registro del origen de la mesa, sin embargo ya desde la Grecia antigua, se colocaban los alimentos en mesas: “Durante un corto intervalo los esclavos se llevaban las mesas, limpiaban el suelo y arreglaban los lechos, preparando esta última fase de la fiesta en la que se iba a comer y beber nuevamente” (fuente: sitio de internet “Recetas con historia e historia de la gastronomía”). Nignon (1933:100-101) también menciona que en los banquetes griegos, los comensales se acostaban en camas, alrededor de una mesa pequeña donde sólo había de beber.

⁵ Presente también en: “gastroenteritis”, “gasterópodo” o “gastritis”, por ejemplo.

griegos comían recostados⁶ sobre lechos cubiertos de tapices color púrpura. Después del tercer servicio, había cantos de temas variados; todo se desarrollaba en un ambiente de opulencia y voluptuosidad. Ya desde entonces había escritos sobre el tema gastronómico, como “La gastronomía de Aquestrades” (Brillat, s.f.:249), poema gnómico de Arquéstrato⁷, “gastrónomo ambulante” (según lo llama Jean-François Revel, 1996: 41) que recorría los países con un fin muy particular: conocer sus cocinas y la forma en que dichas culturas preparaban los alimentos. De acuerdo con Revel (1996: 54-58), la obra más antigua que sirvió como fuente para numerosos libros de cocina es el *Ars magirica*⁸ (*Arte del cocinero*) redactado por Apicio⁹ en el siglo I; en dicha obra se podía apreciar la abundancia de hierbas y especias en los platillos, así como la mezcla de dulce y salado; los platos preferidos eran de pescado, lechón, cabrito, cordero y aves silvestres. Había gran variedad de ragoûts¹⁰, purés y croquetas que facilitaban la masticación de los griegos (por comer acostados). Según Curnonsky¹¹ (1936:267), las obras de Apicio fueron la base de la cocina francesa, sobre todo de las recetas de la Edad Media y del siglo XVI (no fue sino hasta el reinado de Luis XV, durante el siglo XVIII, cuando se empezó a darle un nuevo sabor a la comida gracias a las aportaciones de Massialot y La Chapelle, entre otros). En función de lo que indica Revel (1996:41), otra obra que tuvo importancia en esa época es *Los deipnosofistas* (*El banquete de los sabios*), escrita en el siglo III por Ateneo, quien fue un compilador

⁶ Dada esta postura horizontal, los griegos y los romanos preferían alimentos suaves que requerían de poca masticación.

⁷ Originario de Gela, Sicilia, Arquéstrato escribió este poema alrededor del año 330 a.C. (fecha registrada por Benevides, 2002:223); el mismo Benevides menciona otro título para dicho poema: “La vida de las delicias”, cuyos fragmentos fueron recopilados por Ateneo bajo el nombre de: “Los fragmentos de la gastronomía”.

⁸ También era conocido como: *Apicius culinarius* o *De re coquinaria libri decem* (*Diez libros de cocina*) o *De re coquinaria* (*De la cocina*). Se hizo una edición abreviada en el siglo III y su primera edición impresa apareció en Venecia a finales del XV, basada en los diversos manuscritos transmitidos y recopilados durante la Edad Media. La segunda edición se hizo en 1498, en Milán (Revel, 1996: 54-58).

⁹ Marcus Gavius Apicius nació en Roma en el año 25 a.C; hizo notables investigaciones gastronómicas para la época, así como algunos grandes descubrimientos, como macerar la col en aceite y sal antes de cocerla para conservar su color verde o poner algunos peces en salmuera de *garum* para matarlos. Según Curnonsky (1936: 256, 268), Apicio perfeccionó o, incluso, inventó lo que más tarde sería conocido como: “omelette”, “salmis”, “navarin”, “marinada”, “salchichas de hígado de pato”, “bouillabaisse” y “paté en costra”, entre otros.

¹⁰ Genérico para referirse a estofados, braseados o asados de todo tipo con carne cortada en pedazos y acompañada con alguna salsa o guarnición.

¹¹ Conocido también como Maurice Sailland, era considerado el “Prince des Gastronomes, président de l’Académie des Gastronomes, et membre de vingt sociétés gourmandes” (Curnonsky, 1936: 207).

egipcio nacido en Naucratis; se trata de una recopilación de citas de escritores y cocineros.

Según relata Edouard Nignon (1933: 100-101), desde la época de la Grecia antigua, ya se dividía la jornada culinaria en tiempos; Esquilo la ordenó en tres: *acratisma* (o *acratismos*, según Revel 1996:94), *ariston* y *deipnon*¹². A la hora de comer, se ponían los cubiertos, es decir, un pan hueco; los comensales tomaban casi todo con los dedos, se aseaban con migajón de pan y una pasta especial. La vajilla se componía de platos, canastas para pan y pequeños vasos o recipientes para los condimentos, como salsas o vinagretas. La cena era la más importante de las tres comidas e incluía tres servicios: la cena propiamente dicha, el postre y finalmente la degustación de vinos. Se empezaba con ostras, ensaladas y hors-d'oeuvres¹³, para luego servir platillos (fríos o calientes) que abrieran el apetito. Enseguida servían carnes, pescados o ragoûts. Las mesas de la cena eran reemplazadas por las de los postres, que podían ser frutas (como higos secos, dátiles, aceitunas, almendras, nueces, castañas, manzanas o uvas) y quesos¹⁴. Después era la degustación o *symposion*, que, de acuerdo con Revel (1996:94), consistía en hacer una libación en honor a Dionisios (en ese momento sólo había de beber y era vino mezclado con agua en un recipiente de barro o metales preciosos -Nignon, 1993: 100); además se nombraba al jefe de la sesión encargado de dictar el número de copas que se tomaría a lo largo de la noche. Los comensales hacían una ablución, se perfumaban, se coronaban con flores y hacían una libación tomando un trago de vino.

Los romanos tardaron un poco más en familiarizarse con la buena mesa; sin embargo, una vez que hicieron sus conquistas en África, Sicilia y Grecia, llevaron hasta Roma las novedades culinarias que descubrieron allende sus fronteras. Con el tiempo, y a medida que fueron refinando sus costumbres, Roma conoció lo que era una alimentación variada, llena de lujo y riqueza: “los muebles para el festín eran de materias preciosas y ricamente labradas” (Brillat, s.f.: 254); dado que se le concedía

¹² El primer tiempo correspondería a lo que se conoce como “desayuno”, el segundo a la “comida” y el tercero, a la comida más fuerte o “cena”; también está el *hesperisma* que fungía como “tentempié”.

¹³ Esta preparación incluye platillos muy variados que se pueden tomar entre cualquier tiempo de la comida, pueden ser fríos o calientes, pero en general se caracterizan por ser ligeros.

¹⁴ Incluso a veces llegaban a comer sal con comino y otras hierbas, también comían pasteles salados, que eran los preferidos de los que bebían. Según Nignon (1933: 102), su finalidad era dar sed para seguir bebiendo.

extremo cuidado a cada comida, había esclavos que se encargaban especialmente de cada uno de los servicios. Nignon menciona (1933: 101-102) que, al igual que los griegos, los romanos también tenían tres comidas: el *jentaculum* (“desayuno ligero”), el *prandium* (compuesta de pan, pescado y carnes frías) y la *cena*, comida principal llevada a cabo alrededor de las tres o cuatro de la tarde. La mesa desempeñaba un papel tan importante para los romanos, que realizaban festines solemnes ofrecidos a los dioses principales (en el Capitolio o en algún templo dedicado a la divinidad en cuestión); curas especiales como los *epulons* presidían estos *lectisternes* (según Nignon 1933: 102 o *lectisternium* -“lechos romanos”- según Brillat s.f.:254), que incluso podían durar varios días.

1.2. Datos sobre la alimentación en Europa

El cereal básico de la Edad Media en Europa era el trigo, componente principal del pan, junto con la cebada, la avena y el centeno; el pan era el producto de mayor consumo en aquel continente. En lo que se refiere a la carne, a diferencia de la nobleza, los plebeyos comían poca; la res era la más consumida, sin embargo, por ser costosa, también comían cordero, cabra, carnero y cerdo, así como carnes un tanto más accesibles como la de conejo, liebre, oso y castor. Las aves de corral como gallinas, patos, gansos, faisanes o codornices, también eran muy costosas. Los europeos de esa época se alimentaban de pescados y mariscos: lenguado, carpa, cangrejo, langosta, camarón, bacalao o arenque, entre otros; comían pocas verduras: ajos, cebollas, coles y chícharos, y frutas: manzanas, duraznos, peras, moras y castañas. Bebían agua y vino, y en algunos países como Inglaterra, Alemania u Holanda, hipocrás¹⁵ y cerveza. Los platillos y las salsas tendían a ser muy condimentados; un ejemplo de condimentación del siglo XV es la salsa Robert, que menciona Brokmann (1996: 9) y que llevaba: cebolla picada y frita en mantequilla, caldo de carne y base de castañas; se reducía todo esto y se le agregaba azúcar, pimienta, vinagre y mostaza. Los alimentos se cocían en agua hirviendo, se guisaban con salsa, se freían en aceite o se asaban, también se rostizaba carne y se horneaban tartas. Espesaban la comida con harina para hacerla más abundante, y también la adelgazaban con agua, aceite, leche de almendras o vinagre para diluir sabores o algunos elementos nocivos para la salud.

¹⁵ Vino caliente condimentado con jengibre, canela, cardamomo, pimienta y limón (Brokmann, 1996: 7).

En 1555, en cuanto a las reglas de la mesa, se decía lo siguiente: “no es amable rascarse cuando estéis sentado a la mesa. También debéis tener cuidado, tanto como podáis, de no escupir durante la comida, pero si es necesario, hacedlo decentemente (...) es de mala educación limpiar vuestros dientes con la servilleta o el dedo, está mal enjuagarse la boca y escupir el vino en público” (Brokmann, 1996: 10).

Los españoles en general cultivaban trigo, cebada, arroz, mijo, y otros cereales y gramíneas para pan. Consumían espinacas, rábanos, zanahorias, ajos, cebollas, espárragos, naranjas y limones; y transformaban en aceite y vino el olivo y la vid. En el norte de la península, criaban ovejas, cabras, carneros y cerdos. En el sur cultivaban arroz, cítricos y frutas de origen árabe (Brokmann, 1996: 10).

1.3. Francia

“Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un oeil” (Brillat-Savarin, “Aphorismes du professeur” XIV, *apud*, Curnonsky, 1936:70).

Es así como llegamos a Francia; la historia¹⁶ de su cocina empezó a finales de la Edad Media con Taillevent¹⁷. A pesar de que en esa época las únicas fuentes gastronómicas eran relatos de banquetes festivos que no necesariamente reflejaban la realidad, de acuerdo con Neirinck (2001:21), este primer gran chef codificó sus conocimientos culinarios por escrito¹⁸ y estableció la técnica de blanchir, es decir, hervir las carnes antes de asarlas. Servía menús divididos en cuatro servicios y a veces en seis; entre uno y otro había *entremets*¹⁹. En aquella época no se usaban platos, ni tenedores, ni servilletas, sólo cucharas y dagas o puñales a modo de cuchillo, el pan tajo servía para cortar carne, los dedos para comer y el mantel para limpiarse. Las técnicas de cocción eran: asar, hervir, freír y brasear. Nignon (1933:102) dice que en los grandes

¹⁶ Aunque en épocas anteriores ya habían tenido lugar festines y otros acontecimientos culinarios, es a partir de Taillevent que se empieza a registrar la historia gastronómica del hexágono y que se le empieza a atribuir importancia a dicho tema.

¹⁷ Su nombre verdadero era Guillaume Tirel (1313-1395); escribió su obra en 1375 y fue: “enfant de cuisine de la reine Jeanne d’Evreux, queux du roi Philippe de Valois et du duc de Normandie, dauphin du Viennois, premier queux et sergent d’armes de Charles V, maistre des garnisons de cuisine de Charles VI” (Curnonsky, 1936: 6)

¹⁸ Al parecer escribió el primer manuscrito de cocina en francés: *Le Viandier* (Neirinck, 2001:13).

¹⁹ El término correspondiente, *entremets*, ha tenido distintas acepciones a lo largo de la historia gastronómica de Francia; en la Antigüedad designaba platillos servidos después del guisado, como verduras o preparaciones más ligeras. Posteriormente, el término se refirió a un platillo dulce que se servía después de los quesos. La acepción de *entremets* varía entre Francia y México (para mayor información, consultar la base de datos en la entrada *entremets*).

festines del siglo XIV, los entremets podían ser platillos sorpresa mientras que la comida se acompañaba de baile, acrobacias, música y cantos. En ese mismo siglo, se empezaron a usar las salsas que solían ser ácidas y fuertes en cuanto a su sabor por contener numerosas especias.

Durante el Renacimiento hubo una renovación de la mesa por medio del refinamiento de las costumbres: se inició la difusión de los principios de urbanidad, así como el uso de los primeros utensilios de mesa. Esto se debió a la influencia italiana que llegó a través del matrimonio de Catalina de Médicis con Enrique II, en 1533. Según registros de Revel (1996:133), el tenedor -que se empezó a usar a partir de 1574-, así como el plato individual, los vasos de Murano, la vajilla de loza, las gelatinas, los mazapanes, alajús y turroneos -entre otros- fueron aportaciones italianas²⁰. Muchos le atribuyen a Italia haber tenido una gran influencia en Francia e incluso haber sido la causa de una revolución gastronómica; sin embargo, otros dicen que la influencia sólo fue significativa en cuanto a los modales en la mesa²¹ y muy escasa en cuanto a la práctica culinaria, pues de acuerdo con Revel (1996:133), la cocina francesa empezó a desarrollarse a partir del siglo XVII. A mediados de éste, *Le cuisinier françois*²² (Neirinck, 2001:35) de Pierre François La Varenne, considerado como el primer libro de cocina francesa, y como “el acta de nacimiento de la modernidad gastronómica culta” (Revel, 1996:19), fue reeditado ocho veces e incluso traducido al italiano; con esta obra “se inicia la grandeza y la reputación mundial de la cocina francesa” (Neirinck, 2001:39), en ella se encuentran las primeras recetas de la salsa rubia²³ y de la bisque. Además, se inventaron dos célebres técnicas de ligazón: el roux²⁴ y la reducción²⁵ que

²⁰ Al igual que lavarse las manos antes de comer, y practicar mayor elegancia y discreción al comer. En cuanto a los alimentos, la aportación italiana fue sobre todo de alimentos dulces, como golosinas, mermeladas, frutas confitadas, pasteles de frutas y arquitecturas de azúcar, entre otros (Revel, 1996: 141-142).

²¹ Una obra que tuvo gran influencia en Italia y Francia con respecto al tema de los modales fue *De honesta voluptate et valetudine* (1474) de Platino de Cremona; se tradujo al francés en 1505 como *Le livre de l'honneste volupté*. Trata sobre la buena educación y el placer en la mesa respetando los modales y las reglas.

²² Según Revel, este libro fue muy importante históricamente; La Varenne fue el escudero del marqués d'Uxelles.

²³ Conocida también como “salsa alemana”; está hecha a base de velouté de ternera, fumet de champiñones, jugo de limón y yemas de huevo.

²⁴ Mezcla que permite ligar y darle consistencia a salsas y otras preparaciones; se hace a base de mantequilla y harina.

²⁵ La reducción consiste en dejar evaporar una parte de la salsa para aumentar su viscosidad y darle más sabor.

serían la base para hacer los fondos²⁶. A finales del XVII y principios del siglo XVIII, se editaron o reeditaron numerosos libros de cocina, entre los que destacan: *Le cuisinier royal et bourgeois* (1691), *Le nouveau cuisinier royal* de Massialot (1712) y *Le confiturier françois* (1662, que en 1667 había sido conocido como *Le parfait confiturier*) de La Varenne (Neirinck, 2001: 50).

En el siglo XVIII la cocina experimentó una substancial evolución, Vincent de la Chapelle inventó la salsa española e integró platillos -o preparaciones- extranjeros en la cocina francesa; también se empezó a nombrar las salsas y los aparatos con nombres pertenecientes a la nobleza francesa. Neirinck (2001: 50) dice lo siguiente: “Francia debe a sus salsas el estandarte de la gastronomía”. Este mismo siglo es el de los restaurantes; según narra Revel (1996:203), hasta antes de 1760, la palabra *restaurant* remitía a tonificante, posteriormente, la misma palabra apareció en un decreto (el 8 de junio de 1786) que autorizaba que los mesoneros y restauradores pudieran recibir gente en sus salas y darles alimento. El *Dictionnaire de Trévoux* (edición de 1771) mostraba el artículo que sigue: “Il s’est établi à Paris de nouveaux traiteurs qui ne vendent que des restaurants et qui s’appellent restaurateurs” (Aron, 1967:14). Los primeros intentos de lo que más tarde sería un restaurante, empezaron alrededor de 1765²⁷; Boulanger (o *Champ d’Or Seaux*) era dueño de un lugar que servía restaurants, es decir, una especie de caldo cocido de pollo o caldo restaurante, que restaura a quien lo bebe, (de acuerdo con Neirinck, 2001:59). Según Novo (1973: 122), este restaurant fue el primero en ofrecer opciones al cliente por medio de una carta o minuta²⁸. Boulanger abrió dicho lugar en donde vendía comida para consumir *in situ* (a diferencia de los traiteurs que vendían guisos para llevar), en la *rue Poulis* (hoy *rue du Louvre*) con una leyenda sobre la puerta -que en realidad era un fragmento del Evangelio en latín- que invitaba a entrar a los de estómago débil: “*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos*²⁹” (Neirinck, 2001:59). En 1782, Antoine Beauvilliers abrió el primer restaurante refinado en la *rue Richelieu*, que servía comida³⁰ de todo tipo y se llamaba la *Grande*

²⁶ Mezcla de diversos ingredientes -que varían en función del uso que se le quiera dar- que sirve como base para elaborar otras preparaciones.

²⁷ Fecha registrada por Novo (1973: 122) y Aron (1967:14), mientras que Neirinck (2001:59) registra 1756 para el mismo hecho (aunque podría tratarse de una errata).

²⁸ También llamada “menú”.

²⁹ “Venid a mi, vosotros que tenéis un estómago que grita miseria y yo os restauraré” (Neirinck, 2001: 59).

³⁰ Por su parte, Francesco Capelli (o Procopio) abrió el primer café literario en 1674: *Café Procope*. Fue el primero en permitir la entrada a mujeres; servía café, té, chocolate, pasteles,

*Taverne de Londres*³¹. Dicho lugar vendía raciones a precio fijo y ofrecía una gran variedad de platillos. Los restaurantes³² lograron que la gente empezara a salir de casa; en 1787, Roze y Pointallé pusieron un restaurante en la calle *Saint-Honoré* donde la novedad eran los platillos sobre pedido³³. De esta forma, se podía comer a cualquier hora, sabiendo de antemano el costo del platillo y eligiéndolo en función de las posibilidades económicas; fue algo útil para todos aquellos que no contaban con fácil acceso a una cocina, de forma permanente o momentánea. Aron cuenta que a lo largo de ese siglo, en las ciudades principales de Francia y entre las clases más privilegiadas, el desayuno se tomaba entre las seis y las ocho de la mañana, la comida entre las 12 y 14 horas y la cena entre las 17 y 22 horas. Las clases más bajas, y sobre todo en provincia, tomaban los alimentos mucho más temprano: “Lever à cinq, dîner à neuf, souper à cinq, coucher à neuf, fait vivre d’ans nonante et neuf” (Aron, 1967: 40); después de la revolución hubo algunos cambios en el horario que consistían en comer más tarde, a partir de las cuatro de la tarde o incluso a las siete de la noche.

A finales del XVIII, gracias a Massialot, surgió una tendencia que consistía en que los platillos llevaran nombres que explicaran el modo de preparación, que remitieran al nombre del autor del platillo o al nombre de algún personaje célebre. El objetivo consistía en sacar al alimento de su trivialidad. En ese entonces “el mundo entero gira alrededor de Francia (...), está en la cima de la cultura culinaria, y es quien se replantea a la luz de su ciencia la cocina del mundo entero” (Neirinck, 2001: 73). A lo largo de dicho siglo la cocina se volvió objeto de reflexión y no sólo de sensación, antes era una añadidura de especias y condimentos, ahora, en cambio, una cocina creadora, a través de las mezclas, combinaciones y fusiones de productos naturales. Otro hecho que dejó huella en esa época fue, que según datos de Revel (1996:190), la denominación “chef de cocina” (*chef de cuisine*) o “jefe de fuego”, que remitía a la persona que tenía la cocina a su mando (y a los que ahí trabajaban), se redujo a “chef” (antiguamente este término remitía al oficial o ayudante de cocina y el mayordomo era el oficial de intendencia).

bebidas heladas, sorbetes [o *shorbet*, del árabe]. La propagación de los cafés fue tal que en 1721 ya había 300 cafés en París y más de dos mil a finales del siglo (Neirinck, 2001: 60).

³¹ Sitio de internet: “Helen Stringer, The story of the restaurant”.

³² Según datos de Aron (1967:15), en París, en 1789, el total de restaurantes era menor a 50, y mayor a 3000 treinta años después (entre restaurantes y *traiteurs*).

³³ *Cfr.* Aron, 1967:15 y Revel, 1996: 203.

Con base en lo que indica la *Historia de la cocina y de los cocineros*, el XIX fue el “siglo de oro de la gastronomía francesa” (Neirinck, 2001: 75), además fue cuando se afirmaron los grandes principios de la cocina gala que más tarde servirían de modelos internacionales. La cocina se refinó y se complicó, aumentaron los tiempos de comida y los platillos de cada servicio. Los estómagos de ese siglo no se conformaban con ser alimentados, también buscaban cierta comodidad, en un ambiente elegante: “les contemporains insistent sur l’atmosphère du repas, sur la chaleur qui lui convient, sur l’importance de l’environnement (...) Ce sont les salles à manger de Véry, du Rocher, de Grignon qui répondent le mieux à ces exigences, avec leurs glaces somptueuses (...), leur éclairages chatoyants, leurs petites tables” (Aron, 1967:39). Los potajes abundaban en los libros de cocina; también se adoptó el servicio a la rusa³⁴ “qui présente des pièces découpées à l’avance” (Gouffé, 1980: 344) con el fin de que los comensales se sirvieran más fácilmente, así, los manjares se cortaban en la cocina y se llevaban a la mesa una vez que los invitados estuvieran sentados. Poco a poco, el refinado arreglo de la mesa de los tiempos pasados se fue haciendo más sobrio y de gusto más delicado, con menos adornos: “Une table dressée avec grâce et symétrie fait la joie des yeux; elle émeut les sens, aiguillonne l’appétit, éveille une salutaire convoitise” (Nignon, 1933:103). A principios de este siglo, se consumían numerosos platillos fríos como ostras, embutidos, tripería o pastelería, y en cambio muy pocos verduras o asados; los hombres -mas no las mujeres- solían comer en restaurantes. A pesar del descubrimiento de la conserva³⁵, se seguían consumiendo numerosos alimentos frescos que variaban según la temporada; en general los franceses comían res, cordero, pollo, paloma, cerdo, trucha, salmón y algunos otros pescados y mariscos. En cuanto a frutas y verduras, se alimentaban de espárragos, chícharos, espinacas, lechugas, chabacanos, fresas, cerezas y grosellas, entre otros. Neirinck (2001: 98) refiere que en 1869, a petición de Napoleón III, Hippolyte

³⁴Desde la Edad Media hasta el siglo XIX, se practicaba el servicio a la francesa que consistía en “servir sur la table les pièces [complètes] de tout un service, que l’on enlève ensuite pour les découper” (Gouffé, 1980:344). Según Revel (1996: 229), el servicio a la rusa llegó a París en 1810 con Alejandro Borisovitch Kurakin, embajador del zar; sin embargo no fue sino hasta 1860 que Urbain Dubois lo introdujo. A finales del XX, se implementa el servicio ruso afrancesado: en la mesa se pasan los platonos con comida, de comensal a comensal, para que cada uno se sirva lo que desee.

³⁵Bajo el mandato de Napoleón, se ofreció un premio de 10 mil francos a la persona que pudiera conservar los alimentos a pesar del clima. Fue Nicolás Appert quien obtuvo el premio, en 1803, tras la aprobación del Consejo de Salud de Brest y era conocido como experto preparador de alimentos. Las primeras conservas se envasaban en botes de cristal, el envase de hojalata fue invento del inglés Peter Durand, el cual lo patentó en 1810 (Sitio de internet: “Historia de la cocina y la gastronomía”, Azcoytia, Conservas).

Mège-Mouriès inventó la margarina; ésta surgió de la necesidad de “dotar a las tripulaciones de la flota con un producto graso comestible que se conservara más que la mantequilla”.

En 1900, la casa *Michelin* (empresa francesa dedicada a fabricar llantas) promovió la difusión gratuita del *Guide Michelin* que contenía un listado de los hoteles, restaurantes y talleres de autos en cada ciudad junto con su dirección; esto con el fin de alentar a los automovilistas a recorrer las carreteras de Francia para que usaran sus llantas. En la primera parte del siglo XX, hubo una tendencia a retornar a la gastronomía tradicional, es decir, a lo natural; se buscaban los marcos clásicos de referencia como los panes campesinos, la comida asada al carbón y los productos de granja, entre otros. En la segunda mitad del siglo surgió la *Nouvelle cuisine*³⁶ basada en los principios de la alimentación sana, la delgadez, la armonía con la naturaleza y el rechazo de un orden social establecido. Se tiende al individualismo, a crear e innovar; se busca una cocina ligera. Las revoluciones gastronómicas implican revoluciones terminológicas; en esta época es el lenguaje el que varía en función de la moda, y así, se juega con la sintaxis de las denominaciones culinarias, las cuales se alargan y se vuelven muy descriptivas, Revel (1996: 27) lo confirma: “es la sutileza de la sintaxis lo que llama la atención y no el platillo”. Se bautizan las entradas con nombres de postres, por ejemplo: “sorbete de embutido” (Neirinck, 2001:133), *sorbet de fromage de tête* (Revel, 1996: 27), los “pasteles” sólo remiten a pasteles de verduras o pescado, en el platillo principal se invierte el nombre del contenido tradicional, sobre todo con carnes y pescados: “rodaja de vaca a la moda” (Neirinck, 2001:133), *rumsteak de sole* (Revel, 1996:27), y los postres llevan nombres de entradas, como: “sopa de fresas” (Neirinck, 2001:133).

En síntesis, se puede decir que desde mediados del XIX, la cocina profesional francesa ha seguido dos fases: la primera es la de complicación y pesadez, amontonamiento de cantidades, decoración excesiva y enmascarada, se tiende a la internacionalización, a una cocina abierta al mestizaje, a la *world cuisine* (Alain Ducassé *apud* Neirinck, 2001:145), se hace hincapié en los sabores, los aromas marcados y en una gran cantidad de especias. La segunda es la fase de simplificación y

³⁶Estilo culinario que surgió alrededor de la década de 1970 y que empleaba pequeñas cantidades de alimentos frescos dispuestos sobre un plato y aderezados con salsas reducidas. Las verduras se servían ligeramente cocidas y poco crujientes; en las salsas no se empleaba ni mantequilla, ni crema, ni huevos o harina, y la comida se servía sin complejas y elaboradas decoraciones (*De la A a la Z*, 2003: 479). Para mayor información sobre la *Nouvelle cuisine*, *cfr.* Neirinck, 2001: 121.

aligeramiento, reducción de cantidades y presentación sobria; se tiende a volver a las cocinas regionales y tradicionales, se promueve lo natural y lo auténtico, se buscan los aromas discretos, imperceptibles o casi inexistentes. Como vemos, la gastronomía de Francia ha estado siempre en constante cambio y evolución: “la historia de la cocina ha vivido tanto innovaciones y creaciones, como pérdidas y destrucciones” (Revel, 1996: 260-267).

1.4. México

“La tortilla se inflaría como si hubiera cobrado vida, como si quisiera volar, como si Ehécatl [el dios azteca del viento] la hubiera insuflado” (Salvador Novo *apud* Kennedy, 1994: 23)

Al igual que la gastronomía de todas las culturas, la mexicana es intensa y amplia de la misma forma en que lo es su historia gastronómica. Como ya se dijo anteriormente, sólo daremos un breve recorrido para proporcionar una idea general de la evolución de la gastronomía en México, esto será desde la época en la que se empezaron a registrar dichos aspectos hasta la actualidad.

La manera más antigua de cocinar del hombre consistía en asar directamente los alimentos sobre las brasas, luego se empezaron a usar medios transmisores de calor entre el fuego y la comida. Nuestra cultura usó el comal desde la época prehispánica, también ponía los alimentos entre la ceniza caliente del fogón o en hornos bajo tierra colocando piedras calientes y leña encendida encima, el hoyo se tapaba con tierra seca y ahí se dejaba el alimento por varias horas (a lo que se denomina “barbacoa”), esto se usaba en varias partes de México. Hervir la comida en algún recipiente o cocerla al vapor fueron procedimientos posteriores y se usaron para alimentos que no podían consumirse crudos. Los antiguos mexicanos no freían los alimentos, ni usaban grasa; conservaban las provisiones salándolas (pescado y carne) o secándolas (pescado, carne, chiles y semillas); también usaban mieles azucaradas para conservar frutas y raíces. En la época prehispánica, la mayoría de los utensilios de cocina se hacía de barro, cerámica³⁷ o piedra; aquí el metal no era tan común como en el Viejo Mundo. Desde el periodo Formativo³⁸, la comida seca se ponía en platos trípodes (Sugiura, 1996: 38), la

³⁷Los hallazgos más antiguos de utensilios en cerámica datan de 2000 a.C. y se encontraron en lugares como Puerto Marqués, Acapulco, Guerrero o Tehuacán, Puebla (Sugiura, 1996: 41).

³⁸El periodo Formativo abarca entre el 2.500 a. C. y el inicio de nuestra era. Los investigadores lo dividen a su vez en tres subperiodos: Temprano, Medio y Tardío, que marcan la evolución

líquida en cajetes hondos, y ambas se servían con la ayuda de cucharones de barro; no se usaban cubiertos aunque la tortilla hacía las veces de cuchara. En aquel entonces, ya había gente que vendía comida preparada como: tortillas, tamales, guisados de carne, mole, salsas, atoles y antojos variados, y Sahagún (*apud* Sugiura, 1996: 49) habla incluso de fondas o casas que vendían comida y bebida durante la época de los mayas y los aztecas (en el reinado de Moctezuma Xocoyotzin).

La austeridad del comedor indígena, donde se comía entre 2 y 3 veces al día, no estaba peleada con la aplicación de las reglas que había que seguir en la mesa: “primero se servía a los ancianos y hombres adultos, luego a los niños y por último a las mujeres. Había que lavarse las manos antes de comer, así como la boca [al final de la comida volvían a hacerlo] (...) Había que comer con mesura y control, con amabilidad, no atragantarse, ni atascarse” (González de la Vara, 1996: 23). La alimentación prehispánica se basaba en productos como maíz³⁹ (base para las tortillas, que se hacían de formas variadas y de relleno también variado), atole, frijoles, chiles, aguacates, cacao (que se llegó a usar como moneda), calabazas, flores, guajolotes, magueyes, nopales y tunas, algunos insectos, ranas y ajolotes, camarones de agua dulce, y en regiones cerca del mar se comían tortugas, cangrejos, ostras y distintos tipos de pescado. Del campo se recolectaban ciruelas, pitahayas, guajes, tomates y cacahuates, entre otros. A excepción de las clases altas, casi no se consumía carne, excepto en las fiestas o durante la temporada de caza; todo era comestible, salvo algunos insectos o animales venenosos, o algo en especial que fuera impedido por algún ritual o tabú.

Con la conquista de los españoles, nuestro país experimentó una apertura hacia las culturas extranjeras; recibió influencia directa de la forma de vivir de éstas (no olvidemos que antes ya había recibido influencia de otras culturas locales dentro del mismo país). Así, se estableció el primer vínculo con Europa y empezaron a llegar novedades de todo tipo, especialmente en cuanto a gastronomía se refiere, como ingredientes, animales desconocidos, platillos y novedosas técnicas para preparar los

de diversos rasgos culturales que, en algunas zonas en mayor medida que en otras, culminarán con una domesticación de plantas y animales plenamente establecida, una compleja organización social y una vida urbana totalmente asentada” (Sitio de internet: “Arte Historia, Junta de Castilla y León”).

³⁹ Al parecer (aunque hay otras teorías que afirman que pudo haber sido 2000 años después) el maíz empezó a cultivarse hace 6 o 7 mil años en las tierras altas de Mesoamérica, tal vez en la cuenca del río Balsas, donde se encuentra su ancestro silvestre: el *teocinte*, “grano divino” en náhuatl. La nixtamalización (tratamiento del maíz en agua de cal) permitió que el México antiguo asegurara su supervivencia, así como su desarrollo como “alta civilización” (Sugiura, 1996:17, 36).

alimentos. Durante la primera mitad del XVI, se establecieron los fundamentos de la cocina mexicana que conocemos en la actualidad y se originó una nueva cocina con la introducción de productos nuevos traídos por los españoles:

A partir del XVI, hay que agregar a las cocinas nativas de nuestra patria, el aporte que los conquistadores y colonizadores hicieron, a través de sus propios hábitos alimenticios, de las cocinas árabes, españolas, caribeñas y europeas para crear, con la fusión de todos esos elementos, nuevas fórmulas antes desconocidas para nosotros. El Ser mestizo del mexicano se muestra sin disturbios en sus cazuelas, que amalgaman, incorporan y compenetran nuevas fórmulas y elementos de cocinas diversas (Sitio de Internet: Mexico tenoch “Reflexiones sobre la cocina mexicana: un crisol mestizo”).

A finales de ese siglo, llegaron diversas frutas provenientes de Europa, Asia y África, como las manzanas (se empezó a hacer sidra con ellas y a cultivarlas con éxito en zonas de la Sierra de Puebla) y los cítricos (naranjas, limones dulces y agrios, limas y toronjas) cuyas semillas fueron traídas por Bernal Díaz del Castillo: “sembré unas pepitas de naranja junto a otra casa de ídolos (...) Nacieron muy bien porque los papas [*sic.*] de aquellos ídolos las beneficiaban y regalaban y limpiaban desde que vieron que eran plantas diferentes a las suyas; de allí se hicieron [*sic.*] de naranjos toda aquella provincia” (Brokmann, 1996: 28). También llegó el plátano desde las Canarias, Vasco de Quiroga lo aclimató en Michoacán pocos años después de la conquista; la producción fue tal (en el siglo XVIII) que se llegó a pensar que esta fruta era originaria de las Indias. Moras, zarzamoras, priscos, granadas, melones, dátiles, aceitunas y caña de azúcar fueron otros productos traídos por los españoles, así como algunas especias españolas, árabes e indias, como: azafrán, canela, jengibre, cilantro, albahaca, mejorana, mostaza, romero, clavo, anís y pimentas. En el caso de algunas de éstas, su primer uso fue médico y luego culinario. Junto con los españoles también llegaron cerdos, gallinas, pollos y vacas (ganado que tuvo mayor éxito). Durante ese siglo, los comedores no formaban parte de las casas: todavía se comía en cuclillas alrededor del fogón, al aire libre o en un rincón del mismo cuarto, se seguía usando la tortilla como instrumento para comer y se comía según la etiqueta azteca: con los tres dedos de la mano derecha.

Una costumbre que data por lo menos del siglo XVII, era la de tomar un tentempié antes de la comida, que en aquel entonces consistía en chocolate y bizcochos. Según Long (1997:52), el fraile irlandés Thomas Gage registró esta costumbre a principios del siglo y se lo atribuyó a la posibilidad de que las comidas de aquí no fueran tan nutritivas como las de Europa. En ese siglo había gran lujo en los banquetes y

las recepciones de los virreyes; éste llegó a ser tal que el rey de España emitió una orden para que se empezaran a evitar los gastos superfluos. Según Long (1997: 47), fue a mediados del siglo XVII cuando el comedor se integró a la arquitectura novohispana, algunos criollos exhibían sus vajillas de plata y oro (todavía no usaban vajillas de porcelana).

A mediados del XVIII, luego de viajar por Michoacán, Guanajuato y Querétaro, según Long (1997: 53), el fraile Ajofrín observó que a mediodía se comía lo siguiente: para empezar, caldo de pollo, enseguida guisado de carne, papas cocidas o fritas en manteca, asado de cerdo, y para acabar, frijoles, seguidos por dulces hechos a base de frutas y raíces. Sólo se bebía después de comer, si se pedía agua antes se pensaba que la persona ya había acabado de comer y se le retiraba el plato. El palacio virreinal era el punto de contacto entre la cultura europea y la mexicana, así, llegaron nuevas ideas, modas y nuevos platillos, como la comida de influencia francesa que, según Long (1997: 59), llegó a la Nueva España a mediados del XVIII, con el virrey marqués Don Carlos Francisco de Croix⁴⁰.

Durante el siglo XIX se perdió la relación comercial con España, pues en 1827 y 1829, el gobierno mexicano decretó la expulsión de los españoles de México; por lo tanto se empezaron a conocer novedades gastronómicas de otros países como Inglaterra, Francia y Alemania. Ese siglo es considerado el “segundo descubrimiento de México” (Long, 1997: 61) por parte de empresarios, comerciantes y diplomáticos franceses, alemanes e ingleses que dejaron huella en nuestro país con sus negocios extranjeros. Desde la década de los treinta, llegaron chefs franceses, italianos y chinos; éstos empezaron a trabajar en casas ricas pero pedían sueldos tan altos que acababan trabajando en restaurantes lujosos. Poco a poco, Francia e Inglaterra fueron ganando terreno sobre España; sus usos y costumbres se iban introduciendo en la sociedad mexicana, sin embargo, Francia siempre predominó: “Inglaterra tendría poco que enseñarnos, y los recetarios franceses sufrirían al llegar a nuestras cocinas las adaptaciones necesarias para adecuarlas al ‘gusto mexicano’” (Novo, 1973: 107).

Salvador Novo (1973:106) asegura que la Independencia alejó a nuestro país de España y poco a poco lo acercó a Francia, sobre todo a partir del siglo XIX: “Los orígenes de la influencia que Francia ha ejercido en nuestra vida han sido (...)

⁴⁰ Nacido en Flandes, este hombre culto y refinado, era un gran conocedor de la buena mesa y sobre todo, de la comida francesa. Llegó a la Nueva España junto con varios cocineros y ayudantes que conocían todo sobre el estilo francés, tanto para cocinar, aderezar los platillos, como para servir la mesa (Long, 1997: 58).

explorados por muchas plumas ilustres, que en ella descubren los gérmenes de nuestro pensamiento independiente”. Las relaciones comerciales empezaban a desarrollarse únicamente de Francia hacia México, por la falta de mercancía y de flota de nuestra parte; así, llegaron a México hosteleros, cocineros, reposteros y comerciantes franceses. A partir de 1827 se editaron libros de cocina que auxiliaban a las amas de casa, así como recetarios privados con platillos comunes. En los libros de cocina había recetas novedosas para banquetes, casi todas de origen francés, las cuales normalmente no se cocinaban en casa⁴¹. De acuerdo con González de la Vara (1997: 34), vemos que las comidas de las casas ricas eran muy vastas, sus horarios eran de la siguiente forma: a las ocho de la mañana algo ligero como chocolate con pan dulce; a las diez un desayuno caliente: carne asada, huevos y frijoles; a las tres se comía: caldo, sopa de arroz o de pasta, o una especie de budín o torta, y olla como tercer plato⁴², también había verduras y carne, y para terminar, postre y dulces cubiertos; a las seis de la tarde normalmente se tomaba un refrigerio con chocolate, y éste se reemplazaba por nieve o gelatina en época de calor. Los postres gustaban mucho, tanto en las mesas como en los recetarios y en todas las clases sociales. Las cocinas eran los espacios más concurridos de las casas:

Todavía se cocinaba en el fogón adosado a la pared, con sus cuatro o cinco hornillas alimentadas con carbón de madera de madroño (...) en profundas cazuelas de barro, en cazos de cobre provenientes de Michoacán y los guisos se movían con grandes cucharas de madera. Desde luego no faltaban el metate para moler el nixtamal y los chiles, así como el molcajete para hacer salsas, las jarras para la leche y el espumante chocolate. En algún rincón, la olla de barro rojo en la que se ponía a refrescar el agua que posteriormente se convertiría en horchata, jamaica o agua de limón con chía” (sitio de Internet de Suárez y Farías, “México desconocido”).

Las bebidas más usuales eran las aguas frescas y los vinos de origen español; en muchas casas se tomaba el pulque de piña con canela, también se acostumbraban los tés de salvia, muclé, cedrón y hierbabuena.

Alrededor de 1864, junto a las tabernas, pulquerías y viejas fondas, se fueron instalando inversionistas extranjeros, con lugares novedosos de huella extranjera y

⁴¹ *Cfr.* González de la Vara (1997:31).

⁴² Según González de la Vara, la tradición de España sólo se conservaba en los horarios y la abundancia de alimentos. Aunque se consumía mucho el cocido -de origen español- llamado también “olla podrida” o “puchero”, éste era el plato más común en las casas de las clases medias y altas (1997:34).

origen diverso, como hoteles con restaurant, cantinas y cafeterías al *American Style*⁴³, cafés y cafés cantantes⁴⁴ (modalidad de café importada desde Francia donde, además de consumir algo, se ofrecía algún espectáculo, Rabell, 1996: 22) y las neverías que hacían que los extranjeros que vivían en México no añoraran tanto sus costumbres. Se crearon el Casino Alemán, el Club Británico, el American Club, el Centro Vasco, el Asturiano, el Gallego y el Casino Español, entre otros, “estos clubes satisfacen las añoranzas gastronómicas de sus miembros... Pero la *élite* mexicana es fiel a sus devociones francesas” (Novo, 1973: 135). Gracias al empeño de Anselmo de Zurutuza⁴⁵, se empezó a desarrollar la red de transporte así como el servicio de alojamiento y alimentación. A finales del siglo, ya había numerosos y novedosos lugares de convivencia de estilo europeo que llegaron a México por el fortalecimiento de las nuevas clases urbanas. Así, poco a poco los mexicanos empezaron a salir de sus casas para comer en restaurantes, cafés o bares, pues antes sólo iban a las casas de aquellos que los invitaban.

1.5. La influencia francesa

“México, pues, se hallaba *à la page*: formaba parte del cortejo universal de admiradores y súbditos de la cocina francesa” (Novo, 1973: 117)

Durante el siglo XIX, el afrancesamiento de las costumbres en México -y España- estuvo relacionado con varios ámbitos: “La francofilia estaba a la orden del día y se manifestaba en todos los aspectos de la vida cotidiana, tanto en lo más frívolo como en lo científico. Desde los juguetes, dulces y manuales hasta la arquitectura o la fotografía, sin mencionar la gastronomía y la moda, el gusto por lo francés progresaba por doquier, cuando menos entre la alta sociedad” (Paire, 1999:170). De esta forma, los mexicanos empezaron a vivir, en el siglo XIX, en un ambiente de doble presencia: la nacional y la extranjera: “en la mesa, las tortillas convivían con el pan y el pulque con el champán” (González de la Vara, 1997: 36). Donde mejor se pudo apreciar la influencia francesa fue sobre todo en la elegancia de la mesa del restaurante. El gusto por la gastronomía

⁴³ Con la influencia estadounidense también hubo una tendencia a usar modismos y anuncios publicitarios en inglés, como: *hot dogs, snack-bar, sandwiches...* (Carreño Tania, 1997:57).

⁴⁴ Asencio los llama “Café concierto” y dice que fue hasta 1912 -a diferencia de Rabell (1996: 10) que dice que fue antes- cuando José F. Cantú y Fernando Blumenkron tuvieron la intención de adaptarlo en México.

⁴⁵ Zurutuza fue un vasco muy estimado por los mexicanos, compró el Hotel Iturbide, y puso postas, paraderos y fondas. “En 1837 uno de sus barcos nos trajo la nueva de que España había reconocido la Independencia de México” (Novo: 1973, 101).

francesa⁴⁶ se fue introduciendo poco a poco en los hogares de la alta sociedad mexicana; en 1831 se publicó el *Cocinero mexicano* recomendando una serie de recetas de este arte culinario francés, y en 1903 salió el *Nuevo cocinero mexicano* en forma de diccionario. Dicha obra se volvió indispensable en las casas de las clases medias y altas y así, de “algún tiempo a esta parte la cocina francesa ha invadido nuestros comedores, y se van haciendo de uso común entre nosotros sus condimentos y su esmerada finura en la disposición de sus platos” (Carreño Tania, 1997:29-30).

Fue durante el imperio de Maximiliano de Habsburgo (que duró del 12 de junio de 1864 al 15 de mayo de 1867) y con la ocupación francesa, cuando hubo una tendencia a adoptar este estilo francés en el ámbito culinario. Esto se puede apreciar en una comida de carácter íntimo que Maximiliano ofreció el 11 de noviembre de 1865, algunos de los platillos del menú eran: “Filetes de ternera, papas duquesa, áspic de pechugas de aves a la financiera, judías verdes a la maîtresse d’hôtel, budín de pan, jalea de rum, conserva de chabacanos, quesos, helado de frambuesas...” (Farga, 1980: 196). La presencia francesa fue tal que, según Jacques Paire, alrededor de 1870, el presidente Sebastián Lerdo de Tejada ordenó que los menús de los banquetes oficiales y aristócratas se imprimieran en francés, costumbre que perduró por varios años -durante el gobierno de Porfirio Díaz- en los altos círculos: “El asunto causó gran escándalo en su momento pero finalmente, los mexicanos sucumbieron ante la excelencia de la gastronomía francesa, por lo que ya nadie cuestionaba una influencia que prosperaba bajo el gobierno del general Díaz” (Paire 1999:31-32); incluso a la gente le empezó a gustar ver esta lengua extranjera en los menús de algunos restaurantes.

Un ejemplo (del siglo XX) en francés es el menú que ofreció el Presidente Díaz al Cuerpo Diplomático y Misiones Especiales, en 1910:

*“Consommé Ambassadeur
Pomponette à la Tayllerand
Turbans de sole à la Manon
Coeur de filet bouquetière
Timballe de ris de veau Régence
Poularde à la Lambertye
Canards à la broche
Salade Andalouse
Petits pois à la Française
Sauce Hollandaise
Mousseline à l’orange*

⁴⁶ Cabe decir que también había influencias de otros países, pero éstas fueron menos marcadas, por ejemplo, la revista “El correo de las señoras” presentaba -todos los domingos- recetas de cocina italiana, francesa, inglesa y española (Carreño Tania, 1997: 30).

Corbeille Napolitaine
Desserts
Café-té
Jerez-Oporto
Scharahofberger Ausleses 1887
Château Larose 1883
Champagne G.H. Mumm & Co. 1898
Liqueurs.
Jefe de cocina: Sylvain- Palacio Nacional”
(Farga: 1980, 201).

He aquí otro ejemplo de una cena ofrecida en Palacio Nacional el 15 de septiembre de 1910 -fecha en que se conmemoraban tanto los 100 años de la Independencia de México, como el cumpleaños de Porfirio Díaz:

*“Melon glacé au Clicquot rosé,
potage Christophe Colomb,
saumon du Rhin grillé à la St-Malo,
poularde à l’écarlate,
pyramide d’écrevisses à la moderne,
bécasse des bois à la Riche,
salade Jockey-Club,
aubergines au vin du Rhin,
pêches Florida,
petits gâteaux MacMahon,
délicieux au parmesan,
dessert”*
(Paire, 1999: 221).

Hacia 1870, los banquetes se habían europeizado tanto que, según un editorialista de la revista *El mundo*: “al caldo tradicional, con sus rebanaditas de chile verde, sus gotas de limón, sus garbanzos en el fondo, lo reemplazó el “*consommé*” diáfano, las prosaicas “costillas” fueron sustituidas por los “*entrecôtes*” y los “asados de pollo” con sus cogollos de lechuga y sus rábanos escaroleados por el “*poulet sauté*” con chícharos “*sautés*” o “*cresson*” (González de la Vara, 1997: 59). Novo refiere que se adquiriría categoría al decir “*petite marmite*” en vez de “caldo con verduras y menudencias”, “*pot-au-feu*” en vez de “cocido”, “*gigot*” en vez de “guisado”, “*volaille*” en vez de “pollo”, “*fromage*” en vez de “queso”; y al nombrar salsas con nombres extranjeros y novedosos como: “*Mornay*”, “*Bechamel*”, “*Bearnaise*”, “*Hollandaise*” o decir “*oeufs cocotte*” u “*omelette fines herbes*” (1973: 126). Los banquetes sufrieron cambios importantes, un banquete en una casa mexicana de la alta sociedad se parecía en forma y contenido a una comida de la Francia de Luis XVI: guantes blancos para las damas y la

servidumbre, cristalería de Bohemia, cubiertos de plata y oro, platillos sofisticados, licores importados y toda una serie de reglas de etiqueta que había que seguir.

A finales de ese mismo siglo, a pesar de las novedades extranjeras, las cocinas seguían siendo sencillas, incluso rústicas: mesas de trabajo, una larga para comer, alacena, horno y brasero, entre otros. En ciertos círculos altos de la sociedad, se intentaba imitar los platillos galos de los nuevos cafés y restaurantes; algunos de los chefs más conocidos eran: Recamier, Daumont o Deverdun⁴⁷ (después de Porraz). Sylvain Daumont⁴⁸ se especializaba en platos de carne y de caza así como en el salmis⁴⁹ de agachonas o los tournedos⁵⁰; según Rabell (1996: 38-39), cerca del restaurante de Daumont, en la misma calle de Coliseo Viejo, estaba la fonda de Gustave Montaudon: “El Café de París”, especializada en mariscos y sopa de tortuga. La dulcería de Deverdun ofrecía bombones y frutas glácees; y en “La Casa de Plaisant” -que luego fue de Genin-, punto de reunión de elegantes y literatos, tomaban el aperitivo a mediodía y saboreaban vol-au-vents.

En lo que se refiere al siglo XX, cabe mencionar que las cocinas mexicanas tuvieron que adaptarse al ritmo de la modernidad, lo que permitió que las mujeres pudieran ocupar su tiempo en otras labores. En marzo de 1901, con el descubrimiento del primer yacimiento de petróleo en San Luís Potosí, la cocina empezó a sufrir grandes cambios. Las estufas de gas y petróleo reemplazaron a los fogones o braseros de leña o carbón; y la evolución de los medios de transporte aceleró la distribución de los productos alimenticios, entre otros.

Después de la Primera Guerra Mundial, hubo avances tecnológicos a escala mundial como el prensa-papas de la marca francesa *Moulinex* que se apegaba al lema: *Moulinex libère la femme!* (Arias, 1997: 30). La llegada de la electricidad (a partir de 1920) hizo que se simplificara la elaboración de los alimentos y disminuyera el tiempo dedicado a esto. En 1930, el censo contó 16 millones de mexicanos, según Agustín Yáñez (*apud* Arias, 1997:31); la mayoría, que vivía en pueblos rurales y en regiones

⁴⁷O Alfred L. Deverdun, especializado en servir banquetes para el *Jockey Club* y para la corporación municipal, escribió artículos gastronómicos y un libro de cocina (Asencio, 1997: 24).

⁴⁸Daumont llegó a México a finales del siglo XIX, además de poner su negocio, fue el chef principal de los banquetes de Palacio Nacional, de la familia Díaz, del Ayuntamiento y del *Jockey Club* (fue fundado en 1903; en la actualidad es la Casa de los Azulejos) [Asencio, 1997: 9].

⁴⁹Tipo de estofado.

⁵⁰Filete de res cortado en forma redonda.

altas, comía a mediodía: caldo de res, sopa de pasta o de arroz, cocido y frijoles y en el desayuno y la cena: chocolate, pan y leche. En las ciudades más grandes (Monterrey, Guadalajara y el Distrito Federal) los cambios fueron más drásticos por la llegada de productos industrializados y de nuevos utensilios para la cocina. Así, llegaron nuevos artículos, y empezaron a convivir en una misma cocina: palas de madera, molcajetes, comales y cazuelas de barro con licuadoras, batidoras, cafeteras, calentadores de agua, estufas (a pesar de su elevado costo), sartenes, planchas y refrigeradores (en 1950), entre otros.

En esa época, la alimentación de algunas clases se limitaba a tortillas con chile, frijol y sal; la clase media añadía arroz, verduras, y en algunas ocasiones, huevos y carne. La clase alta no sufría carencia alguna, y alternaba entre comer en casa o en algún restaurante. A lo largo del siglo empezaron a surgir varios restaurantes elegantes, algunos se inspiraban en los antecedentes franceses e incluso en la arquitectura francesa; uno de ellos es el restaurante “La Concordia” que “llamaba la atención de los forasteros por el juego de espejos adosados al muro que parecían prolongar sus ya amplios salones. Nos instalamos en una larga mesa de manteles blancos, y unos comieron y otros probamos helados de vainilla y de fresa” (Asencio, 1997:8). Cabe mencionar que sólo había restaurantes en algunas de las capitales del país, en cambio en las ciudades pequeñas la gente seguía comiendo en casa; pero sí había fondas, cenadurías, cantinas, figones y puestos de mercado que vendían comida.

En México y en algunas clases, también había normas que respetar al sentarse a la mesa (normas que hoy en día se siguen practicando), éstas eran, entre otras: no poner los codos sobre la mesa, no hablar con la boca llena de comida, no comer con el cuchillo, no tomar el tenedor con la mano izquierda, ni sorber algún alimento líquido.

Después de la Revolución, la industrialización y el contacto más estrecho con Estados Unidos provocaron cambios en los hábitos alimenticios de los mexicanos. Los mexicanos conocieron el refresco embotellado y a mediados de la década de los setenta, ya había comida procesada de todo tipo: enlatada, congelada o empaquetada. A finales del siglo, se adquirió un gusto por el pan, que en los siglos anteriores tanto trabajo costó que se adaptara a nuestro paladar tan estrechamente vinculado con la tortilla. Sin embargo hay que observar que a pesar de la llegada de tantas novedades, factor que no se dio en todos los niveles de la sociedad, ni en todas las regiones, los alimentos básicos tradicionales (como la tortilla, el maíz, el chile, los tamales, etc.) nunca se han hecho de lado.

Otro factor, provocado por la modernidad y el crecimiento de las ciudades, fue que la mayoría de la gente trabajadora no podía ir a comer a sus casas y por esta razón se empezaron a multiplicar las fondas y las cocinas económicas que ofrecen comida corrida por un módico precio, en lugares pequeños y con un menú que cambia día con día; el comensal puede escoger entre sopa líquida (o “aguada”): de pasta, consomé o caldo; sopa seca: arroz o pasta; guisado: carne de res, cerdo o pollo con alguna salsa; y postre: gelatina, flan, arroz con leche, plátanos con crema o ate con queso, entre otros. Todo esto acompañado con pan o tortilla y salsa verde o roja. Actualmente, a principios del siglo XXI, se puede apreciar la variedad internacional que se ofrece a través de la amplísima diversidad de restaurantes de origen extranjero en México.

Luego de hacer un breve recorrido gastronómico por las dos culturas que aquí nos interesan -la mexicana y la francesa- parecería que la francesa tuviera corrientes culinarias más identificables, sin embargo esto se podría deber al hecho de que la mexicana cuenta con menos documentación. Se puede observar que Francia es un país con un importante papel en cuanto a la gastronomía universal se refiere; de cierta forma es Francia la que dicta las tendencias.

Hay que observar también que la presencia francesa en México desde el siglo XIX es innegable; nos basaremos en este principio para ver de qué forma dicha corriente se reflejó y se tradujo en el ámbito de la terminología gastronómica que se usa en la actualidad. Como pudimos apreciar en los ejemplos anteriores, es evidente que con la llegada de los platillos, las nuevas formas de preparar alimentos y los nuevos ingredientes provenientes del extranjero, también llegó la terminología correspondiente. Cada concepto culinario es designado por un término y aquí es cuando entra en juego la terminología y su doble función: representar el conocimiento y transmitirlo; todo esto se logra a través del lenguaje. Como con cualquier otro lenguaje especializado, la terminología gastronómica desempeña un papel fundamental en el marco profesional de la gastronomía, pues permite establecer intercambios comunicativos más eficaces y precisos entre los profesionales. Se trata de un ámbito que emplea, en sus textos especializados, la terminología específica del campo, además de que realiza investigación culinaria con especialistas en la materia.

CAPÍTULO II: TERMINOLOGÍA

2.1. Brotes de una disciplina

Desde siempre la necesidad de nombrar objetos (materiales o no), actividades, procesos, hechos, fenómenos y aquello que rodeaba al hombre hizo que todo fuera adquiriendo un nombre: “Est-ce qu’on sait ce que c’est qu’un pinson/ D’ailleurs il ne s’appelle pas réellement comme ça/ C’est l’homme qui a appelé cet oiseau comme ça/ Pinson pinson pinson pinson/ Comme c’est curieux les noms...” (Prévert⁵¹, *apud* Alain Rey, 1979:3). Alrededor del siglo XVIII, empezó a haber algunos destellos de lo que más tarde sería una disciplina que se encargaría de las denominaciones, surgió también la necesidad de llegar a acuerdos sobre los distintos nombres de las cosas, Buffon⁵² escribió: “la première chose que l’on doit se proposer lorsqu’on entreprend d’éclaircir l’histoire d’un animal, c’est de faire une critique de la nomenclature, de démêler exactement les différents noms qui lui ont été donnés dans toutes les langues et dans tous les temps” (Buffon *apud*, Rey, 1979: 4). En la primera mitad del XVIII se realizaron los primeros trabajos prácticos formales, referentes a las denominaciones precisas, estos trabajos fueron un medio para normalizar la comunicación. Carlos Linneo⁵³ estableció un sistema taxonómico para nombrar, ordenar y clasificar los organismos vivos en materia de botánica y zoología, mientras que Lavoisier y Berthold diseñaron un sistema moderno de nomenclatura química⁵⁴ (segunda mitad del mismo siglo). El objetivo en común de los tres consistía en “sistematizar las denominaciones de los conceptos científicos” (Pozzi *apud* Somers, 1996: 69).

Aún cuando a finales del XVIII y a principios del siglo XIX, de acuerdo con datos de Rey (1979:6), se acuñó el adjetivo alemán *terminologisch*⁵⁵ en 1788 y en 1801 surgieron los sustantivos *terminology*⁵⁶ y *terminologie*⁵⁷, en inglés y francés, respectivamente,

⁵¹ Jacques Prévert, *Paroles*, “Dans ma maison”.

⁵² Francia, 1707-1788.

⁵³ Este hombre, también conocido como *Carl von Linné* o *Carolus Linnaeus*, clasificó el maguey con el término “agave” que significa “admirable” (Benítez, 2001:20).

⁵⁴ Ambos trabajos se siguen utilizando en la actualidad.

⁵⁵ Con el profesor alemán Christian Gottfried Schütz (1747-1832).

⁵⁶ Que inicialmente, según Rey (1979:6), surgió como sinónimo de “nomenclatura”.

⁵⁷ Este término aparece con un significado un tanto polémico: “abus de termes incompréhensibles” (Rey, 1979:6), con Sébastien Mercier.

todavía no se empleaban con el significado que se les atribuye en la actualidad. En 1837, William Whewell le atribuyó a la palabra “terminología” su valor científico de aquel entonces: “système des termes employés dans la description des objets de l’histoire naturelle” (Rey, 1979:7). Según Rey, algunos diccionarios generales en francés, a menudo asociaban el significado de la palabra “terminología” con la idea de palabras difíciles, obscuras e inútiles; no obstante, los diccionarios especializados ya empezaban a presentar una imagen objetiva de la noción, como el *Dictionnaire des sciences, des lettres et des arts* (1864): “Terminologie: ensemble des termes techniques d’une science ou d’un art et des idées qu’elles [*sic.*] représentent” (Bouillet, *apud*, Rey, 1979: 7).

Pero no fue sino hasta el siglo XX cuando aquella que sería “la science des termes” (Rey, 1979 : 6), es decir, la terminología, se fundó y se concretó como disciplina con una teoría y una metodología; fue entonces cuando se pudo colmar aquella antigua necesidad de nombrar objetos -y demás- siguiendo un orden establecido: “Spontanée et théorique dès sa naissance, qui correspond à celle des sciences et des techniques, puis ressentie comme nécessaire à partir du XVIII, avec les difficultés liées au développement simultané du savoir, des techniques et de la communication sociale, la terminologie ne devient un projet scientifique qu’au XXème siècle et une activité sociale reconnue que tout récemment” (Rey, *apud*, Cabré, 1993: 21). Todo esto se dio porque, como lo relata Teresa Cabré (1993: 21), a finales del XIX y principios del XX, hubo una gran cantidad de términos nuevos que surgía a la par de la evolución científica y tecnológica, así como de la difusión y el intercambio del saber a escala internacional. Esto provocó que -de parte de científicos, ingenieros y técnicos (según Eugen Wüster, 1998: 11)- hubiera la necesidad de ordenar y regular (normalizar, unificar o sistematizar) esta terminología para mejorar la comunicación, que se estaba haciendo cada vez más difícil (Pozzi *apud* Somers, 1996: 69). La constante proliferación de términos referentes a un mismo concepto, hizo que se requiriera fijar un registro normalizado, es decir, había que “unificar, por consenso, algunos conceptos y términos” (Wüster, 1998:23) para garantizar la eficiencia de la comunicación profesional y la transferencia de conocimientos entre especialistas a nivel internacional (Wüster, 1998: 11):

La nécessité de la normalisation terminologique est d’abord apparue dans les années 1930-1940 parmi les spécialistes, qu’ils soient des individus (Ernest Drezen en URSS, E. Wüster en Autriche) ou des

groupes (Commission Electrotechnique Internationale, Commission de la réforme de la nomenclature de la chimie organique). C'est à eux que revient la définition du concept de normalisation terminologique et des mécanismes consultatifs de sa mise en application. De cette réflexion est né le Comité de normalisation de l'ISA⁵⁸ d'où sortira plusieurs années plus tard le Comité technique 37 d'ISO⁵⁹ (Auger *apud*, Cabré, 1999: 55-56).

Aunado a esto, también se experimentó, según dice Cabré (1993: 21), el deseo de establecer reglas de formación de los términos de cada una de las disciplinas que iban desarrollando su propia terminología referente a los conceptos de su especialidad.

2.2. Pero, ¿qué es la terminología?

Desde sus orígenes, la terminología ha ido evolucionado, sin embargo sus objetivos principales han sido casi siempre los mismos; Boulanger los plantea de forma concreta y sintética: “la creación de términos, la recopilación de unidades especializadas, la explicación de su contenido semántico, así como su esquematización en diccionarios” (Boulanger *apud* Sager, prólogo, 1993: 15).

Para Cabré (*apud* Somers, 1996:16), el término “terminología” enmarca tres significados; el primero se refiere a la disciplina que se encarga del estudio de los términos especializados, el segundo remite a una serie de principios metodológicos que rigen la compilación y presentación de términos, y el tercero está relacionado con el producto mismo generado por la práctica terminológica, que es un conjunto de términos pertenecientes a un campo dado del conocimiento.

Para Wüster (prefacio, 1998: 11), el objetivo de la actividad terminológica consiste en crear una lengua universal, así como lograr la uniformidad en la comunicación especializada. Se recopilan conceptos y términos para normalizar la terminología de las especialidades.

La norma ISO/CD 704⁶⁰ (2005: VIII) establece las principales actividades de la terminología, que consisten en:

⁵⁸ISA: International Standardisation Associations, cuya sucesora es la ISO: International Organization for Standardization o la Organización Internacional de Normalización (Wüster, 1998:24).

⁵⁹Wüster promovió la creación del Comité Técnico 37 de la ISO.

⁶⁰Esta norma está basada en los planteamientos de la TGT, los cuales veremos más adelante.

- identifying concepts and concept relations;
- analysing and modelling concept systems on the basis of identified concepts and concept relations;
- establishing representations of concept systems through concept diagrams;
- defining concepts;
- attributing designations (predominantly terms) to each concept in one or more languages;
- recording and presenting terminological data, principally in print and electronic media (terminography).

Dados sus distintos significados, los distintos campos del conocimiento que la integran, las variadas funciones que cumple, así como la diversidad de usuarios que se beneficia de ella, la terminología se caracteriza por ser diversa: “I feel close to those who advocate a terminology which is diverse, adapted to a given medium and appropriate to specific goals (...) what underlies it is plurality, diversity and multifunctionality” (Cabré *apud* Somers, 1996:16).

En síntesis, se puede decir que el objetivo general de la terminología consiste en “attempt[ing] to provide theoretical elements -and practical principles- that can govern the search, selection and ordering of terms from a given subject field, to normalize their form and contents” (Cabré *apud* Somers, 1996:24).

2.3. Los principales teóricos de la terminología⁶¹

2.3.1. La Teoría General de la Terminología (TGT)

En los años treinta, Eugen Wüster⁶² inició los primeros trabajos teóricos y prácticos sobre terminología con su tesis⁶³ (1931), sus clases y su trabajo práctico *The Machine Tool*

⁶¹ Como lo indica el título de este capítulo, sólo se verán, de forma muy general, las grandes corrientes de la terminología que son la TGT y la TCT. Existen numerosas posturas, sin embargo se puede decir que la mayoría surgió de alguna de estas dos principales corrientes, la TCT se basa en la TGT y le agrega una concepción más lingüística.

⁶² Austria, 1898-1977. “El mismo Wüster, a pesar de asumir su protagonismo en la configuración de la terminología como disciplina, reconoció en la apertura del simposio de Infoterm de 1975, que habían contribuido a ello autores y aportaciones de otros científicos europeos” (Cabré, 1999: 73), entre los que figuran el alemán A. Schloman (que constató el carácter sistemático de los términos de una especialidad), el suizo F. de Saussure (que descubrió la sistematicidad de las lenguas), el inglés J.E. Holmstrom (que impulsó la difusión internacional de las terminologías y reclamó un organismo internacional que se encargara de ellas), y el ruso E. Drezen (quien destacó la importancia de la normalización y promovió la ISA, *International Federation of National Standardizing Associations*).

(1968); sus propuestas serían los fundamentos de la Teoría General de la Terminología (TGT), teoría desarrollada por la escuela de Viena⁶⁴. Fue Helmut Felber quien compiló y editó el trabajo legado por Wüster después de su muerte; en 1979 se publicó la versión original en alemán de la *Introducción a la Teoría General de la Terminología y a la lexicografía terminológica* (Wüster, 1998:15).

Basada en una multiplicidad de disciplinas, como el conjunto de las ciencias y sus aplicaciones, la filosofía, la información y documentación, la ingeniería del conocimiento, la lógica y la informática -entre otras- (Arntz, 1995: 22), para Wüster la terminología es “an interdisciplinary field of study, relating linguistics, logic, ontology and information science with the various subject fields” (*apud*, Sager, 1990: 2). De acuerdo con él (prefacio, 1998:15), el objetivo consiste en asegurar una comunicación inequívoca y libre de ambigüedad en los ámbitos científico y técnico, integrando una herramienta básica de trabajo: la terminología; se busca también la universalidad de la lengua, así como la uniformidad de la comunicación especializada (Wüster, prefacio, 1998: 11). La importancia de la teoría terminológica de Wüster, radica en que hasta mediados de los años 90, según Cabré (Wüster, prefacio, 1998: 11), era la única en haber expuesto un corpus sistemático de principios y fundamentos para lograr una actividad metódica y controlada. Wüster se enfocó en los aspectos teóricos y metodológicos del trabajo terminológico, para hacer una teoría prescriptiva.

2.3.1.1. Conceptos

Desde la perspectiva de la TGT, la terminología tiene varios elementos básicos de estudio, como los conceptos, que están representados por términos. Los conceptos son elementos de pensamiento que corresponden a los elementos comunes percibidos por los seres humanos, es decir, a los objetos⁶⁵; para Wüster (1998: 39) los conceptos son un medio

⁶³ Titulada: *International Sprachnormung in der Technik, besonders in der Elektronik* (Wüster, 1998: 15).

⁶⁴ A pesar de que la escuela de Viena es la más reconocida, también se ha hecho trabajo terminológico en la escuela checa y en la rusa, aunque cabe mencionar que éstas no trascendieron allende sus fronteras.

⁶⁵ Los objetos se definen como “cualquier cosa que pueda ser percibida o concebida”. Pueden ser:

- concretos o materiales, como un río, un lápiz o una nube;
- abstractos o inmateriales, como la gravedad, la belleza o el flujo de efectivo;
- imaginarios, como la piedra filosofal, un unicornio o un personaje literario;

de clasificación mental. Según la ISO/CD 704 (2005: 1): “Concepts depict or correspond to an object or set of objects. They are categorized into mental constructs or units of thought and they are represented (or expressed) in language by designations or by definitions and they are organized into concept systems”. La terminología estudia los conceptos referentes a las distintas áreas especializadas⁶⁶; para la TGT (Wüster, 1998:21) los conceptos son el principal objeto y punto de partida de la investigación terminológica: “According to Wüster, Terminology begins with the concept and aims to clearly delineate each concept” (Temmerman, 2000:4), es decir que se sigue una perspectiva onomasiológica. Arntz (1995:63) dice que “sólo si ha quedado claro de qué se está hablando, tiene sentido reflexionar sobre la denominación más adecuada para el concepto en cuestión”, es decir que para normalizar un término, previamente se debe normalizar el concepto. El terminólogo puede describir los conceptos de tres formas: “by definition, by their relationship to other concepts -as expressed by the conceptual structure and realised in linguistic forms-, and by the linguistic forms themselves, the terms, phrases or expressions chosen for their realisation in any one language” (Sager, 1990: 21-22). Como entidad abstracta, el concepto varía de un pensamiento a otro y requiere de un término común que lo designe; para poder referirse a él, tiene que: “be placed into its knowledge structure which delimits and confines it, it has to be named so that we can clearly refer to it, and it has to be defined as an act of clarification, confirmation or fixation of an item of knowledge” (Sager, 1990: 21).

2.3.1.2. El término para la TGT

Es el término otro elemento de estudio fundamental para la TGT, es decir: “a verbal designation of a general concept in a specific subject field” (ISO 1087-1, 2000:15); esta teoría concibe los términos y los conceptos como pertenecientes a un lenguaje especializado independiente del lenguaje general que se da en situaciones diarias de

-
- posibles, como una tormenta, un huracán o un átomo;
 - imposibles, como un decaedro regular, o un cuadrado cuya superficie sea la misma que la de un círculo.

Desde el punto de vista de la terminología, podemos asumir que cualquier objeto existe, siempre que sea de interés para la misma, esto es, que tenga por objetivo la comunicación especializada (Pozzi, apuntes del curso “Terminología I”).

⁶⁶Para Wüster y la escuela de Viena, el campo del conocimiento científico es universalmente uniforme e independiente de las lenguas y las culturas; las especialidades son vistas como ámbitos cerrados y estáticos.

comunicación. El término es simplemente una “etiqueta” lingüística del concepto, independiente del contexto, es “un símbolo lingüístico de los conceptos” (Wüster, 1998: 71). Para Wüster, los términos tienen un valor exclusivamente denotativo y único (Cabré, 1999: 116), es decir que su valor no varía; su estricta función es designar conceptos. Tanto término como concepto siguen un patrón de biunivocidad: “a term is assigned permanently to a concept” (Temmerman, 2000:10), es decir, un concepto es designado por uno y sólo un término y un término es la representación de uno y sólo un concepto en un determinado campo del conocimiento; no se acepta la sinonimia, ni la polisemia, ni la homonimia: “univocity of terms is essential for unambiguous and therefore effective and efficient communication [...] Following this principle, synonymy and polysemy are eliminated” (Temmerman, 2000:10). Cabe agregar que entre lenguas distintas, hay equivalencia conceptual mas no léxica, los términos son los únicos que cambian, por obvias razones.

2.3.1.3. Características

Todos y cada uno de los conceptos, están compuestos por una serie de características⁶⁷ propias basadas en las propiedades de los objetos. Las características diferencian un concepto de otro, además de que contribuyen a definirlo y a establecer las relaciones que tiene con los demás conceptos del mismo campo del conocimiento, para luego construir el sistema de conceptos. En terminología se reconocen los principales tipos de características que siguen⁶⁸: las esenciales que resultan indispensables para la comprensión del concepto en un campo del conocimiento, le dan su particularidad, lo delimitan del resto de los conceptos relacionados. Si no están todas las características esenciales, el concepto cambia; como ejemplo de dichas características tenemos las referentes a ‘salsa bechamel’: salsa base hecha de un *roux* blanco con harina. Si la característica harina faltara, entonces el concepto no correspondería al de ‘salsa bechamel’, podría ser atribuido tal vez a otro concepto de otra salsa o alguna preparación. Por otro lado están las características no esenciales las cuales no son necesarias para la comprensión del concepto, por ejemplo, el color blanco de ‘salsa bechamel’. También están las

⁶⁷ “A characteristic is an element of a concept which serves to describe or identify a certain quality of an individual object. The characteristic itself is also a concept” (Felber, 1984:117 *apud* Temmerman, 2000: 6).

⁶⁸ Basado en la ISO/CD 704.

diferenciadoras que son las características esenciales que distinguen cada concepto de los demás relacionados entre sí.

Por ejemplo, las distintas formas de preparar huevos: ‘omelette’, ‘huevos cocotte’, ‘huevos estrellados o fritos’, ‘huevos revueltos’, ‘huevos duros’, ‘huevos tibios’, ‘huevos al plato’, ‘huevos moldeados’, ‘huevos escalfados’ o ‘*pochés*’. Las características esenciales de cada uno de estos conceptos remiten a que se trata de clases distintas de preparaciones de huevos sometidos a una cocción. Por otra parte, las características diferenciadoras de ‘omelette’, las cuales se manifiestan en su definición, son⁶⁹: ‘huevos batidos’ ‘cocidos en sartén’ ‘con aceite o mantequilla’, ‘dorados por fuera’ y ‘tiernos por dentro’, las de ‘huevos cocotte’: ‘huevos cocidos’ ‘en cocoteras’ ‘dentro de una salsa’, ‘la clara se coagula por completo’ y ‘la yema se conserva líquida’, las de ‘huevos al plato’: ‘huevos cascados’ ‘sobre mantequilla’, ‘cocidos al horno’, con ‘las claras cocidas’ y ‘las yemas blandas’. Las características no esenciales serían la ‘cantidad de huevos necesaria para preparar cada platillo’.

2.3.1.4. Intensión y extensión

De acuerdo con Wüster (1998, 39-40), el conjunto de características de un concepto constituye la intensión y la totalidad de objetos que corresponde a un concepto constituye la extensión. Es decir que cada concepto posee una intensión y una extensión⁷⁰.

Por ejemplo las características de ‘cocer’ son las siguientes:

- ‘método de preparación culinaria’
- ‘de los alimentos crudos, animales o vegetales’
- ‘con la ayuda del calor’
- ‘con el fin de transformarlos y hacerlos más digeribles’ (Martínez de Flores, 2004: 53).

El conjunto de estas características constituye la intensión del concepto ‘cocer’.

Todos los objetos, en este caso acciones, correspondientes al concepto ‘cocer’ son: asar, cocer al vapor, escalfar, pochar, hervir, blanquear, saltar, rehogar, estofar, brasear,

⁶⁹Debido a que las características son en sí mismas conceptos, éstas están marcadas tipográficamente con comillas simples, al igual que los conceptos.

⁷⁰Los conceptos de ‘intensión’ y ‘extensión’ también se usan en otras disciplinas, se originaron en la Filosofía.

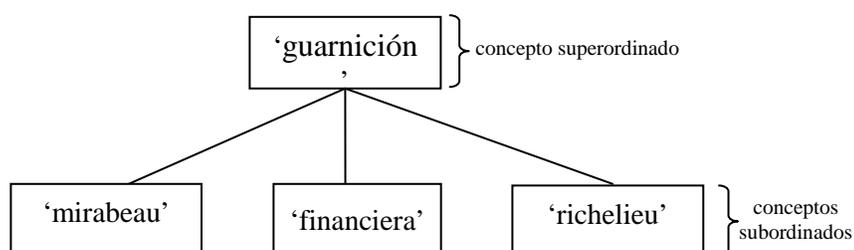
gratinar, glasear, hornear, freír, dorar y rostizar. La totalidad de estos objetos forma la extensión.

2.3.1.5. Relaciones entre conceptos

Los conceptos de un campo del conocimiento no existen como unidades aisladas sino en relación con los demás conceptos. Hay varios tipos de relaciones que se pueden establecer entre ellos, y que constituyen la base sobre la que se construye un sistema de conceptos, el cual veremos más adelante.

Principalmente tenemos las relaciones jerárquicas (o lógicas, para Wüster, 1998:40) en las que los: “concepts are organized into levels of superordinate and subordinate concepts. At the superordinate level, there must be at least one subordinate concept” (ISO/CD 704, 2005: 7). Las hay de dos tipos:

a) Genéricas: es la relación entre un concepto superordinado o genérico y un concepto subordinado o específico; éste último tiene la misma intensión que el superordinado pero muestra por lo menos una característica de más. Se trata de una serie vertical⁷¹:



b) Partitivas: es la relación que existe entre el concepto superordinado o comprensivo (el todo) y sus conceptos subordinados o partitivos (las partes del todo). Según Sager (1990: 33), “The parts are a finite numbered set [...]. The part or parts are an optional constituent of the whole”; como ejemplo de relación partitiva tenemos los ingredientes de ‘sauce espagnole’: ‘fonds brun’, ‘mirepoix’ et ‘purée de tomate’ ou ‘tomates fraîches’.

Por otra parte, están las relaciones no jerárquicas o asociativas (ISO/CD 704, 2005: 4-6): este tipo de relaciones se establece cuando hay una conexión temática entre dos o más

⁷¹ ‘Guarnición’ es el concepto superordinado y ‘mirabeau’, ‘richelieu’, etc., son los conceptos subordinados.

conceptos, dada por la experiencia. Hay muchos tipos de relaciones asociativas, como la de causa-efecto (por ejemplo, causa: ‘sobrecalentar un platillo’- efecto: ‘platillo quemado’), productor-producto (‘chef’-‘platillo’), oficio-herramienta (‘panadero’-‘horno’), objeto-medida (‘líquido’-‘litro’), entre muchas otras.

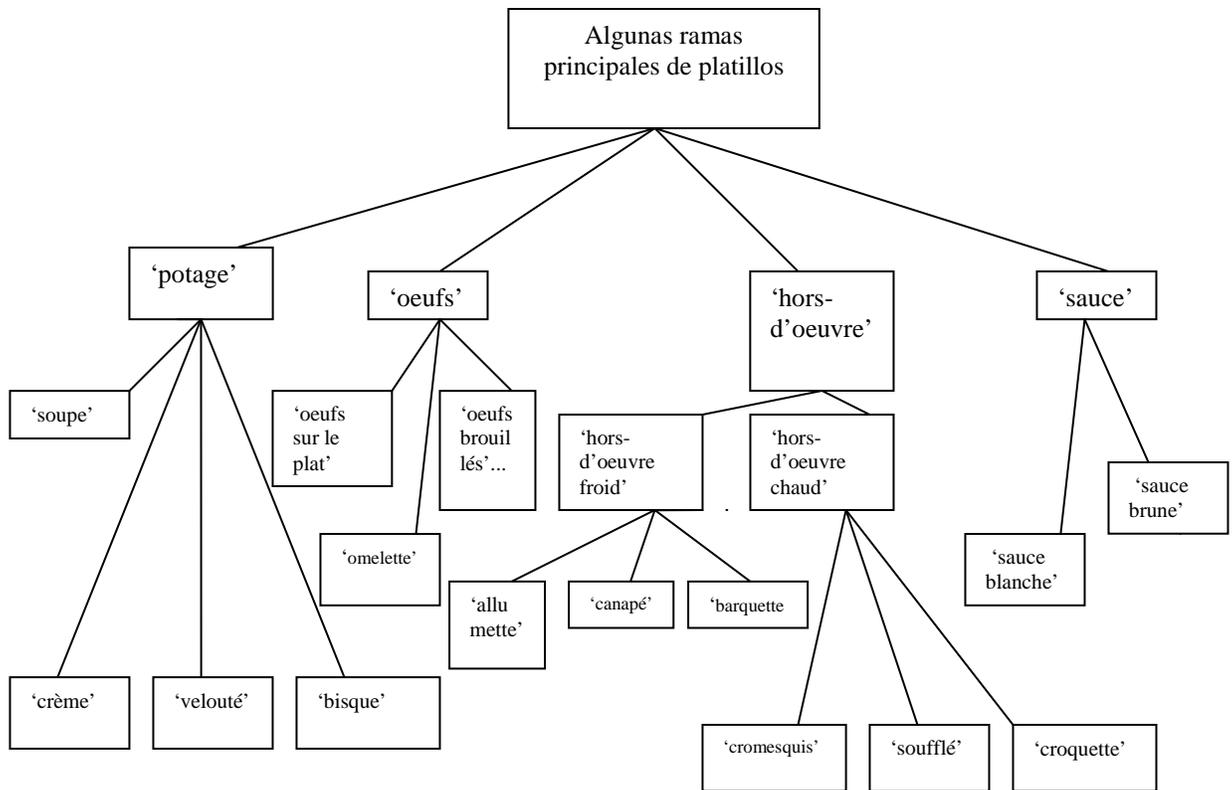
2.3.1.6. Sistema de conceptos

Como ya vimos, con base en el conjunto de las características de cada concepto y en las relaciones establecidas entre los conceptos del campo del conocimiento, se puede determinar la estructura base del “sistema de conceptos” (ISO/CD 704, 2005: 5-6).

Picht (1985:62) propone lo siguiente: “A system of concepts may be compared to a building in which the concepts are the bricks and the relations between them are the mortar. The shape of the specific building is given by the purpose (for whom is the system intended?), the subject field or sub-field to be systematized and the classifying criteria governing the ordering of the system”. El sistema de conceptos es la organización gráfica de los distintos conceptos de un campo del conocimiento: “Concept system: set of concepts structured according to the relations among them” (ISO 187-1, 2000:4). En función de lo que establece la ISO/CD 704 (2005: 17), éste es una estructura que permite la organización y la clasificación de los conceptos pertenecientes a un campo específico del conocimiento especializado; además, el sistema de conceptos resulta útil para apreciar gráficamente las estructuras conceptuales y las relaciones entre los conceptos del campo en cuestión; para crear la base de una terminología uniforme y sistemática; así como para hacer posible el análisis comparativo que se puede llevar a cabo entre los conceptos y los términos en varias lenguas.

He aquí un fragmento del sistema de conceptos gráfico que presenta algunas ramas principales de platillos de la gastronomía francesa⁷² que serán estudiadas en esta tesis; es importante mencionar que este ejemplo no es exhaustivo, no se incluyen todas las ramas, ni todos los niveles que abarca el sistema de conceptos completo:

⁷² Es importante tomar en cuenta que el francés es el punto de partida de esta investigación, por esta razón es que el sistema de conceptos está en francés también.



Para la construcción del sistema de conceptos, se delimita el campo de especialidad que se va a tratar, junto con los conceptos y los términos que los representan; enseguida se analiza la definición (o caracterización) completa de cada concepto, para luego determinar su relación con los demás conceptos y su posición en el sistema de conceptos; normalmente los conceptos están dispuestos en distintos niveles (en función del tipo de relaciones que existe entre ellos y que ya vimos más arriba), los niveles inferiores suelen ser un tipo del nivel superior inmediato que les sigue. Por ejemplo, como se puede apreciar arriba, el superordinado 'hors-d'oeuvre' tiene dos subordinados: 'hors-d'oeuvre chaud' y 'hors-d'oeuvre froid', ambos son un tipo de 'hors-d'oeuvre' y éstos a su vez, tienen varios tipos de, como: 'allumette', 'canapé' o 'barquette' para el primero, y 'cromesquis', 'soufflé' y 'croquette', entre otros, para el segundo.

Una vez construido el sistema de conceptos, según Temmerman (2000:7), se estructura el campo del conocimiento en cuestión y éste se vuelve accesible mentalmente.

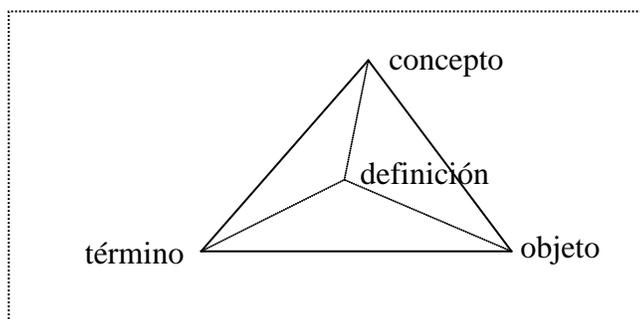
2.3.1.7. Enfoque sincrónico

Otro principio básico de la teoría de la escuela de Viena es el enfoque sincrónico⁷³ (Wüster 1998:22), es decir que normalmente se estudia o se estudiaba la terminología en un momento dado, en una época dada, y no de forma histórica: “Traditional Terminology as defined by the Vienna school does not study language development and language evolution because the main emphasis is on the concept system” (Temmerman, 2000: 14).

2.3.1.8. Definiciones

La TGT también trata las definiciones que son una “descripción de un concepto mediante conceptos conocidos, expresados generalmente por medio de palabras” (Wüster, 1998: 65). Además, desde la perspectiva de Wüster, los conceptos son los que se definen, y no los términos, esto se hace con la ayuda de las definiciones (que son de dos tipos: intensionales y extensionales, *cfr.* Wüster 1998:65 o Sager, 1990: 39-51). Ejemplo de definición del concepto: ‘Allumette’: “rectangle en demi-feuilletage ou en rognures de feuilletage, de dimension de 7cm de longueur sur 2 et demi de large et 7 à 8 mm d'épaisseur” (Escoffier, 1921:188).

Desde la perspectiva de la TGT, el concepto se representa a través de la definición o del término. A continuación se pueden apreciar las relaciones de los 4 elementos de la Terminología según la escuela de Viena (según la ISO/CD 704, 1987: 2):



De esta forma, orientando su labor hacia la normalización de los conceptos, en primer lugar, y de los términos, en segundo lugar, la teoría de la escuela de Viena busca el ideal de una lengua universal, con el fin de lograr una óptima comunicación especializada. Una de las principales aportaciones de la TGT, es que con ella la terminología se forjó al fin como

⁷³ Cabe mencionar que, en la actualidad, con mayor frecuencia se están realizando estudios desde un enfoque diacrónico.

disciplina; dicha teoría predominó como única desde sus inicios hasta los años noventa y fue la base de otros trabajos terminológicos que se desarrollaron más adelante en diferentes países.

2.3.2. La Teoría Comunicativa de la Terminología (TCT)

Aunque la TGT fue una teoría útil, aceptada durante muchos años, con el tiempo y a medida que la práctica avanzaba, se fueron revelando algunas deficiencias, así como ciertas limitaciones (en cuanto a sus principios teóricos y su metodología, pues ésta sólo la hacía válida en ciertas situaciones y con determinados tipos de trabajo) que impedían apreciar todas las facetas de la terminología. Por esta razón, algunos terminólogos⁷⁴ se percataron de que con la corriente de la escuela de Viena, la teoría no correspondía con la práctica y había otras necesidades que cumplir. Entre estos terminólogos figura Teresa Cabré⁷⁵, quien consideraba que la TGT tendía a seguir un gran “reduccionismo y una excesiva uniformización” en cuanto a sus principios (Cabré, 1999: 69).

Así, a lo largo de la década de los 90, la percepción de Teresa Cabré sobre la terminología dejó de coincidir con varios aspectos fundamentales de la TGT, y, con base en su trabajo terminológico aplicado, Cabré empezó a crear lo que serían las bases de una nueva teoría, las cuales plasmó en su obra: *La terminología, representación y comunicación*. Junto con el grupo IULATERM⁷⁶, Cabré propuso la Teoría comunicativa de la terminología (TCT), con el propósito de dar cuenta de “la complejidad del fenómeno terminológico en el marco de la comunicación especializada” (Cabré, 1999: 74). Basada principalmente en la teoría del conocimiento, en la teoría de la comunicación y en la teoría del lenguaje (Cabré, 1999: 122), la TCT busca ser una teoría más flexible, ampliando la concepción que se tenía de la unidad terminológica en función de un método descriptivo (Cabré, 1999: 138).

⁷⁴ Entre los que destacan: Rey, Sager, Gambier, Slodzian, Condamines, Gaudin y Temmerman, por mencionar algunos.

⁷⁵ María Teresa Cabré nació en 1947 en Cataluña, es terminóloga y lingüista, catedrática de la Universidad Pompeu Fabra, fue directora del Centro de Referencia en Ingeniería Lingüística de Cataluña (fuente: sitio de internet de “Wikipedia”).

⁷⁶ *Institut Universitari de Lingüística Aplicada de la Universitat Pompeu Fabra*, fundado en 1994.

2.3.2.1. El término desde la TCT

El objeto de estudio de la TCT es el término; se observa que éste sigue una condición de comunicación especializada. El término es una unidad “described by a similar set of linguistic features, this unit being used in a specialized domain” (Cabré *apud* Somers, 1996:22). Para Cabré, la función de los términos consiste en “representar el conocimiento especializado y ser vehículos de transmisión de ese conocimiento” (1999: 80). La TCT se centra en la posibilidad de explicar los términos en el marco de una teoría terminológica desde una teoría del lenguaje (Cabré, 1999:13); éstos siguen un patrón de “poliedricidad” (Cabré, 1999: 70), es decir que la unidad terminológica es a su vez una unidad lingüística, cognitiva y sociocultural o comunicativa (Cabré 1999: 119-120); su carácter comunicativo radica en que sirve para transmitir el conocimiento especializado (actividad que normalmente se lleva a cabo en un contexto específico entre interlocutores especialistas en la materia en cuestión).

2.3.2.2. Lengua general y lengua especializada

Según la TCT el lenguaje especializado forma parte del léxico general del hablante, al igual que las unidades de la comunicación cotidiana; es hasta que la unidad se pone en funcionamiento y en uso, que se determina si es, o no, una unidad terminológica especializada: “los términos *no pertenecen a un ámbito* sino que *son usados en un ámbito* con un valor singularmente específico” (Cabré, 1999: 124). El carácter de término se activa en función de su uso en contexto y en función de la situación dada; los términos son unidades que se incorporan al léxico de un hablante en cuanto éste desempeña o adquiere su papel de especialista: “la forma y el contenido de un término son temáticamente específicos, de forma que un término siempre lo es de un campo de especialidad y nunca en abstracto [...] No existe término sin materia especializada que lo ubique ya que una unidad tiene carácter terminológico si y sólo si representa el nudo conceptual (o nudo de conocimiento) de una materia especializada” (Cabré, 1999: 197). Según esta nueva perspectiva, la unidad terminológica es una unidad léxica, de la misma forma que lo es cualquier unidad de la lengua general; “se busca comprobar que las unidades terminológicas muestran características y propiedades de las unidades del lenguaje natural” (Cabré, 1999:82). Desde un enfoque más flexible, de acuerdo con Cabré (1993: 82), los

términos, o las unidades terminológicas, se pueden analizar funcional, formal y semánticamente teniendo en cuenta su doble sistematicidad: general (con respecto al sistema de la lengua a la que pertenecen) y específica (con respecto a la terminología del ámbito de especialidad en que se usan). Así, se busca ampliar la teoría para dar una visión más completa de los términos.

2.3.2.3. Multiplicidad

Desde la perspectiva de Cabré, se constata que hay multiplicidad de términos y que éstos pueden ser usados en otros ámbitos del conocimiento especializado o no, por lo tanto se acepta la variación conceptual y la variación terminológica, pues al analizar la comunicación profesional real entre especialistas: “La propuesta asume también que la comunicación especializada no es uniforme sino variada porque variadas son las condiciones pragmáticas en que se produce; fruto de esta variación, la terminología pasa a ser dinámica y diversa tanto formalmente (la denominación) como conceptualmente (el concepto)” (Cabré, 1999: 14). Es decir que la TCT considera que los distintos campos del conocimiento están en continuo desarrollo y que se pueden llegar a interrelacionar; acepta la existencia de varios términos para un solo concepto (sinonimia); que un mismo término puede referirse a más de un concepto en un mismo campo del conocimiento (polisemia y homonimia); también que un mismo término pueda oscilar entre varias áreas del conocimiento y referirse a conceptos distintos; y finalmente acepta el fenómeno de banalización o generalización (el fenómeno contrario se llama terminologización, Cabré, 1999: 115), por medio del cual, el uso de un término deja de estar restringido a la lengua de especialidad y se puede extender a la lengua general para hacerse del dominio común, siempre y cuando tenga el mismo significado que en el campo especializado.

2.3.2.4. Textos de especialidad

Cabe agregar que los términos no aparecen en cualquier discurso o cualquier formato escrito del habla diaria, su único espacio de difusión suelen ser los textos especializados o los textos de divulgación, así como en los discursos científicos y técnicos. Los textos especializados son concisos, precisos y despersonalizados (Cabré, 1999: 87) y en ellos prepondera un léxico nominalizado. Otro rasgo es que normalmente el texto especializado

se conceptualiza desde la perspectiva de la especialidad y del especialista: “la especialización de un texto, pues, no se basa tanto en la temática que vehicula, sino en cómo vehicula esta temática” (Cabré, 1999: 89).

2.3.2.5. Objetivos de la terminología teórica y aplicada

Desde la teoría comunicativa, según Cabré (1999: 124) el objetivo de la terminología teórica consiste en describir formal, semántica y funcionalmente las unidades capaces de adquirir valor terminológico. Se describe la activación de este valor, así como también se explican sus relaciones con otro tipo de signos del mismo sistema o de otro. En cambio, la terminología aplicada busca recopilar las unidades terminológicas referentes a un tema dado y a una situación dada para luego establecer sus características de acuerdo con esa situación, entre las cuales puede figurar la condición de unidad normalizada. Además, en función de lo que dice Cabré (1999: 136), el trabajo terminológico siempre conduce a una aplicación como: un listado de términos, un glosario, un diccionario, una resolución de una consulta o un listado normalizado, entre otras.

En síntesis, hay que especificar los cuatro aspectos fundamentales de la terminología, desde la perspectiva de la TCT (Cabré, 1999: 129): su poliedricidad (denominativa, comunicativa y funcional), su doble función (de representación y transmisión del conocimiento especializado), la definición de sus elementos operativos (lenguaje concebido como real o ideal, y comunicación concebida como una actividad *in vivo* o *in vitro*) y finalmente, su diversidad de aplicación.

2.4. Procesos de formación de término

La terminología en general se encarga también de estudiar los procesos de formación de términos (no olvidemos que una de sus actividades o funciones, consiste en crear términos); estos procesos son muy variados, por lo tanto aquí sólo se incluirán los principales y los más conocidos⁷⁷ que serán útiles para determinar los procesos que siguieron los términos gastronómicos encontrados en la presente investigación, aquellos que hubieran llegado del francés hacia el español de México. Según Cabré (*apud* Somers,

⁷⁷ Me basaré principalmente en los procesos de formación de términos mostrados en Sager (1993: 111-135), la norma ISO/CD 704 (2005: 49-52) y Pozzi, apuntes de clase de “Terminología I”.

1996:21), la terminología en general concibe los términos desde una perspectiva global, es decir que le concede prioridad a los criterios de procesos de formación cuya validez va más allá de la particularidad de cada lengua.

- **Creación de nuevas formas:**

- **Derivación o afijación:** es el proceso por medio del cual se forma un término al añadir uno o más elementos morfológicos (sufijos, prefijos, infijos) a la raíz o al término (según la ISO/CD 704, 2005: 49). Por ejemplo: “kilo+gramo”, “centi+litró”, “cuchar+ón”. También tenemos “estabilizar” que derivó en “estabilización”, o “refrigerar” en “refrigeración”.
- **Composición:** se combinan palabras para crear un término nuevo y referirse a otro concepto. Hay una gran variedad de combinaciones, se pueden combinar sustantivos con sustantivos, sustantivos con verbos, verbos con verbos, etc. Los hay de dos tipos:
 - a) Los **términos compuestos** como: “pelapapas”, “abrelatas”, “*chaud-froid*”, “*blanc-manger*”⁷⁸.
 - b) Los **complejos**, como: “baño maría”, “a punto de listón”, “*cuire à blanc*”⁷⁹.
- **Compresión** (término de Sager, 1993:114): se acorta una forma por medio de la abreviación, el inicialismo o el acrónimo; este último es un recurso de interés para esta investigación, como en el caso de “*salmis*” que es el acrónimo de *salmigondis*, “motel” que es el resultado de la combinación de “motor” y “hotel”.
- **Neologismo:** se crea un término nuevo, como *gratiner*.

- **Uso de recursos existentes** (de acuerdo con la clasificación de los procesos que propone Sager, 1993:11): con este método se extiende el significado de un término ya existente para que abarque el significado de un concepto nuevo. Hay varios tipos⁸⁰:

- **Conversión:** se cambia la categoría o subcategoría gramatical de una forma a otra (ISO/CD 704 2005: 51). Por ejemplo, los nombres propios que se vuelven comunes,

⁷⁸ “Entremets de couleur blanche, qui a pour base une gelée combinée à une émulsion d’amandes douces, sucrée et aromatisée” (*Trésors...*,1999: 895).

⁷⁹ Precocer.

⁸⁰ Para la clasificación de estos procesos, me basé principalmente en la ISO/CD 704 y en los apuntes de “Terminología I”.

como *Bechamel* que hace referencia al marqués Béchamel pero que en la terminología gastronómica remite a una salsa, o *Charlotte* que es un nombre propio pero en gastronomía, el término hace referencia a un postre.

- **Terminologización:** de acuerdo con los planteamientos de la ISO/CD 704 (2005: 52), por medio de este proceso se traslada una palabra de la lengua general hacia alguna lengua de especialidad, para designar un concepto específico: “the word acquires the status and characteristics of a term” (Picht, 1985:108). Por ejemplo, *château* que en construcción se refiere a ‘castillo’, como tipo de edificio, y en terminología gastronómica remite al concepto específico de ‘corte de papas’; o *baigner* que por un lado, se refiere a: “Mettre dans un bain, laver”, “Border, entourer de ses eaux, envelopper” o “Mouiller, arroser” y por otro, en terminología gastronómica remite a “plonger dans un liquide, napper⁸¹”, es decir cubrir un platillo o un alimento con alguna salsa o preparación líquida.
- **Transferencia semántica dentro de un mismo lenguaje especializado:** un término existente dentro de la lengua de especialidad se usa para designar otro concepto por extensión lógica (ISO/CD 704, 2005: 52). Por ejemplo, “terrina” que designa tanto el concepto ‘recipiente de barro en el que se elaboran patés’, como el concepto ‘paté preparado a base de carne, pescado o verduras picadas, aromatizado y cocinado en el horno en un molde tapado’, o “cocotte” que designa tanto el concepto ‘forma de cocer alimentos en un recipiente’, como el concepto ‘huevos cocidos en cocotera dentro de una salsa’.
- **Préstamo interno o interdisciplinario:** un término perteneciente a un campo del conocimiento hace referencia a un nuevo concepto en otro campo del conocimiento (ISO/CD 704, 2005: 52). Las características de cada concepto son, con frecuencia, comparables por analogía, por ejemplo, el término “baño maría” refiere a conceptos análogos tanto en la alquimia como en la gastronomía.
- **Préstamo interlingüístico:** se toma prestado un término de una lengua extranjera (ISO/CD 704, 2005: 53). Los hay de varios tipos:

⁸¹ Según las definiciones del sitio de internet: “L’internaute encyclopédie”.

- **Préstamo directo:** se toma prestado un término de la lengua extranjera sin hacerle modificaciones. Por ejemplo, los siguientes términos que vienen del francés y que se usan tal cual en español de México: “*mousse*”, “*quiche*”, “*croissant*”, “*roux*”, “*bouquet garni*”, “*mise en place*”, entre muchos otros.
- **Préstamo adaptado:** por medio del cual se puede alterar la forma fonológica, morfológica u ortográfica para ajustarla al sistema de la lengua meta (según los apuntes de “Terminología I”). Ej: “sufilé” (en España, proveniente del francés: *soufflé*), “volován” en español de México (proveniente del francés: *vol-au-vent*), “brocheta” en México (que viene del francés: *brochette*) o “consomé” (préstamo adaptado de *consommé* en francés).
- **Calco:** según la ISO/CD 704 (2005: 53), con este proceso los elementos morfológicos de un término extranjero se trasladan para formar un término nuevo. Se hace una traducción literal de los elementos de un término con el subsecuente arreglo para que se vea natural en la lengua de llegada, por ejemplo: *court-bouillon* → “caldo corto”; como se puede apreciar en el ejemplo, los términos originales se tradujeron por medio de sus equivalentes en español y se cambió el orden de acuerdo con las normas del español.

2.5. Aplicación a la investigación en cuestión

A pesar de que en terminología existen distintas posturas en cuanto a principios y métodos, para esta tesis se tomarán en cuenta algunos de los principios de la TGT, otros de la TCT y otras posturas teóricas, como la de Sager, la de Arntz y Picht, y algunas propuestas del Comité Técnico ISO/TC37 de la ISO (norma ISO/CD 704) y de la norma ISO 1087-1. A pesar de las diferencias, hay un eje común a todas ellas que hace que se enfoquen en la organización formal de las relaciones entre los conceptos y sus términos (unas parten de los conceptos, como la TGT, y otras de los términos, como la TCT).

Cabe mencionar que se tomarán en cuenta particularmente algunos principios de la TCT por ser descriptiva, por ejemplo la variación conceptual y terminológica; mientras que para la construcción del sistema de conceptos y con base en el establecimiento de las relaciones entre conceptos, los fundamentos de la TGT serán el soporte teórico. Se trabajará con los conceptos y términos, a través de su definición o sus definiciones.

Como se ha visto, cada campo del conocimiento posee una terminología especializada que lo caracteriza y lo hace único. La gastronomía es también un ámbito del conocimiento cuyos especialistas emplean terminología específica para comunicarse entre ellos. A continuación veremos la metodología que se siguió para hacer la presente investigación.

CAPÍTULO III: PROCESO TERMINOGRÁFICO

En este capítulo se describe la metodología que se siguió a lo largo de la investigación. Con el fin de elaborar un trabajo de alta calidad, fue necesario seguir un proceso terminográfico riguroso y sistemático, basado en algunos de los métodos reconocidos y empleados en la actualidad por la mayoría de los terminólogos. Tradicionalmente, el trabajo terminográfico se compone de una serie de etapas que, en este caso, sirvieron como modelo y guía:

3.1. Definición y delimitación del trabajo

3.1.1. Delimitación del campo del conocimiento y del tema

La primera etapa del proceso de un proyecto terminográfico es la delimitación del campo del conocimiento con el cual se va a trabajar: se determina lo que se incluye y lo que no, en función de los objetivos específicos de la investigación. Se establecen límites precisos y prácticos que permiten acotar el trabajo, así como hacerlo en un tiempo determinado de acuerdo con los diversos recursos disponibles para el proyecto. De esta manera, y con base en la metodología terminográfica propuesta por Cabré (1993: 293), se deslindó la gastronomía de otros campos del conocimiento y se delimitó el tema a tratar: el estudio de la presencia francesa en la terminología gastronómica profesional del México actual. Con el fin de precisar el grado de presencia -francesa en la mexicana- se partió del análisis de la terminología francesa que trascendió los límites de Francia y que logró integrarse a la gastronomía actual de México.

3.1.2. Otras delimitaciones puntuales

3.1.2.1. Lengua exclusivamente profesional

Una vez definidos y delimitados el campo del conocimiento y el tema de la investigación, se detallaron otros aspectos como el hecho de que esta tesis se concentra única y exclusivamente en la terminología especializada que emplean los profesionales de la gastronomía tanto de Francia como de México. En el ámbito de la gastronomía, resulta imprescindible delimitar lo profesional de lo general pues la intersección entre ambos es

muy amplia o incluso, en algunas ocasiones, no muy clara, debido a su cercanía con la lengua general.

3.1.2.2. Funciones

A diferencia de otros trabajos terminográficos, esta investigación no sólo se limita a recopilar los términos de un campo de especialidad determinado (*cf.*, Cabré, 1993: 293), sino que para cumplir su principal finalidad (que consiste en determinar el grado de presencia francesa), también fue necesario realizar un estudio del comportamiento de los términos (tanto en francés como en español de México), así como de los procesos de formación de los términos en español. El estudio se complementó con un análisis del grado de variación conceptual y denominativa en este campo del conocimiento y con algunas anécdotas o datos históricos sobre los platillos.

3.1.2.3. Criterios

Esta propuesta terminológica incluye la investigación de dos lenguas (francés de Francia -salvo escasas excepciones en las que hay algún término proveniente de otro país francófono de Europa- y español de México) y se enfoca en el estudio riguroso de “un conjunto de términos (de la misma área o subárea) (...) lo suficientemente voluminoso como para que deba establecerse previamente el sistema conceptual del área en cuestión” (Cabré, 1993: 291).

3.2. Construcción del corpus

3.2.1. Criterios generales de evaluación y selección de fuentes para el corpus

Generalmente, en el trabajo terminográfico bilingüe o multilingüe se construye un corpus⁸² en cada una de las lenguas tratadas con el objeto de identificar y extraer de allí la lista base de términos para el trabajo. El corpus condiciona de forma directa los resultados finales que se obtengan de la investigación, lo que implica que la calidad del producto terminográfico depende en gran medida de las fuentes utilizadas, por lo que hay que tratar con sumo cuidado la selección de los documentos que constituirán el corpus, mismos que

⁸² Según Cabré (1993:298), un corpus es “el conjunto de documentos que permite establecer la lista de términos del trabajo”.

deben cumplir los siguientes requisitos mínimos de calidad, según las especificaciones de Cabré⁸³ (1993:298-299):

1. “El corpus tiene que ser representativo del campo en que se trabaja (...), debe ser completo, por lo que debe de incluir todos los aspectos relacionados con el tema de trabajo”.
2. “A ser posible, redactado por un autor de calidad”.
3. “Actual, para que la lista de términos que pueda extraerse refleje la realidad lingüística presente del ámbito en cuestión”.
4. El corpus “debe ser original, es decir, debe estar expresado en la lengua en que se trabaja”.

3.2.2. El corpus francés

Con el fin de satisfacer los requisitos de calidad propuestos por Cabré (1993:298-299), para la constitución del corpus en francés se buscó que las obras seleccionadas fueran representativas del campo de la gastronomía en Francia, que los contenidos ofrecieran una rica variedad en cuanto a los conceptos gastronómicos incluidos, que las obras provinieran de distintas fuentes (reconocidos cocineros, escuelas de renombre y célebres personajes de la gastronomía francesa) y que éstas fueran de formatos variados (como recetarios, glosarios, vocabularios, diccionarios gastronómicos, etc.). En cuanto a que las obras fueran redactadas por un autor de calidad, para el corpus en francés, sólo se seleccionaron las obras clásicas realizadas por los profesionales de la cocina, escritas por reconocidas autoridades de la gastronomía gala. También se tomaron en cuenta los manuales que usan los profesionales de la gastronomía, así como glosarios y diccionarios especializados elaborados por los mismos profesionales. Para dar cumplimiento al requisito de actualidad, se buscó que las obras seleccionadas se mantuvieran actuales a pesar de que algunas de ellas fueron escritas anteriormente. Se trata de las obras de los clásicos franceses que han trascendido a través del tiempo, ya que continúan siendo las principales obras de referencia de gastronomía francesa a nivel internacional (la obra francesa más antigua incluida en el corpus data de 1921 y es de Escoffier: *Le guide culinaire-Aide-mémoire de cuisine*

⁸³Aunque el concepto de ‘corpus’ es antiguo y se usa en otros ámbitos del conocimiento, la perspectiva que Cabré propone sobre el ‘corpus’, es suficiente y pertinente para esta investigación.

pratique); además siguen siendo consultadas y empleadas por los profesionales de hoy. Finalmente, para cumplir el requisito de originalidad, es decir, que la obra seleccionada haya sido escrita originalmente en la lengua de trabajo, se buscaron textos escritos originalmente en francés. También se tomó en cuenta que la elaboración de la obra fuera respaldada por algún chef profesional, especialista del campo del conocimiento gastronómico o por alguna escuela de prestigio en Francia⁸⁴.

En general, únicamente se buscaron fuentes gastronómicas que fueran claras, precisas y adecuadamente escritas, con un contenido técnico pertinente, tomando en cuenta la presencia de terminología especializada, en un mismo nivel de especialización y formalidad⁸⁵.

3.2.2.1. Clasificación de las fuentes utilizadas en la investigación terminográfica

Las fuentes que se consultaron en francés se clasifican, por un lado, en “fuentes principales” e incluyen todas las fuentes básicas para la investigación, que sirvieron de base material para extraer los términos:

- **Manuales de cocina y recetarios**: es decir, “documentos especializados propios del tema en cuestión que dan cuenta de las estructuras y unidades conceptuales de la materia de especialidad” (Cabré, 1999:217). Aquí entra en juego el material de enseñanza básica para los que estudian gastronomía, así como los recetarios hechos por los profesionales; ambos son manuales elaborados por profesionales, y dirigidos a profesionales del campo del conocimiento gastronómico.
- **Diccionarios o glosarios gastronómicos** útiles para extraer definiciones que validen la existencia de los términos, estas obras son fuentes con términos especializados e información lingüística, conceptual y pragmática sobre ellos (Cabré, 1999:224).

⁸⁴ Por ejemplo, las versiones de *Cordon Bleu*, escuela gastronómica europea de alto prestigio a nivel internacional, de origen francés.

⁸⁵ Un ejemplo de obra que cumple con todos estos requisitos es *Les nouvelles bases de la cuisine* de Jean Planché (Paris, Jacques Lanore, 1986); dicho libro fue adecuadamente escrito en francés de Francia, por profesionales de la rama de la gastronomía que se dirigen a profesionales y que parten de principios básicos como la manera de adaptar un espacio para instalar una cocina profesional o industrial.

Por otro lado, además de las fuentes principales, están las “fuentes de referencia” que proporcionan y complementan los datos terminológicos recabados por medio de las fuentes ya mencionadas; de las fuentes de referencia no se extrae terminología especializada, sino información más general sobre distintos aspectos de la gastronomía:

- **Material auxiliar** es decir, la documentación especializada que ofrece información sobre la especialidad y sus contenidos (Cabré, 1999:224); se trata de textos escritos por profesionales o investigadores del campo, útiles para la investigación, como la mayoría de las obras de historia gastronómica.

Comúnmente, en el trabajo terminográfico, la consulta con los especialistas es esencial para validar y corroborar la información; es conveniente que el terminólogo “cuente con el asesoramiento permanente de especialistas en la materia que le sirvan de guía, le confirmen o rectifiquen las ideas que se va formando del tema, le resuelvan las dudas puntuales que inevitablemente surgirán a lo largo del trabajo, y le asesoren en la selección del material más adecuado para informarse sobre el tema” (Cabré, 1993:296). Es por ello que la consulta con los especialistas constituye una fuente testimonial importante.

- **Consulta oral a los especialistas:** es decir, chefs profesionales y especialistas en el campo del conocimiento gastronómico. Los profesionales que se tomaron en cuenta son personas con más de diez años de experiencia que los respaldan o con más de 4 años de estudios académicos en gastronomía, o carreras afines como artes culinarias, administración de restaurantes, hotelería, administración de instituciones⁸⁶, y 2 años de práctica.

⁸⁶ Informante 1: 54 años, egresada de la ESDAI de la carrera de “Administración de instituciones”. Profesora y directora de la sección de alimentos de la ESDAI. Lleva más de 25 años en el ámbito gastronómico.

Informante 2: 60 años, fue Chef en el “Restaurante Cardini Internacional”; jefe de todas las áreas de la cocina del Hotel María Isabel Sheraton; jefe de la cocina del Casino Naval de la Armada de México; comisionado como jefe de la cocina de la Presidencia en el periodo del C. José López Portillo y jefe de la cocina del comedor de “Bacardi y Compañía”. Lleva más de 35 años en el ámbito gastronómico.

Informante 3: 45 años, es egresado de la carrera de “Gastronomía y artes culinarias” del CESSA (Centro de Estudios Superiores de San Ángel), tiene su propia empresa organizadora de banquetes. Lleva más de 20 años en el ámbito gastronómico.

Informante 4: 30 años, egresada de la carrera de “Gastronomía” de la ESDAI. Lleva más de 8 años en el ámbito gastronómico.

3.2.2.2. Fuentes principales y fuentes de referencia utilizadas

El corpus francés está conformado principalmente por fuentes principales de la gastronomía francesa, de donde se extrajo la terminología especializada. Por otra parte, las fuentes de referencia, aunque no forman parte del corpus de extracción de términos, permitieron completar la investigación con datos de índole anecdótica e histórica. En la primera clasificación (fuentes principales) tenemos, por ejemplo, los recetarios de célebres representantes franceses como Escoffier con sus múltiples obras, Gringuire con *Le répertoire de la cuisine*, Curnonsky con *Cuisine et vins de France*, Gouffé con *Le livre de cuisine par Jules Gouffé*, Maisonneuve y Renard con *Mots de cuisine*; también está el sitio oficial de Paul Bocuse (elaborado y respaldado por el mismo profesional), el léxico culinario del Chef Simon, o el *Larousse de la cuisine* de Girard y Longuépée. En las fuentes de referencia se incluyen los libros de historia gastronómica que fueron fuentes valiosas para recopilar datos como el origen, el nombre del creador o incluso la fecha de creación de algunos platillos⁸⁷, como: *Un festín de palabras* de Revel, el *Diccionario del amante de la cocina francesa* de Ducasse, *La fisiología del gusto* de Curnonsky, *Les éloges de la cuisine française* de Nignon, la *Historia de la cocina y de los cocineros* de Edmond Neirinck o *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au 19e siècle* de Aron.

3.3. Identificación terminológica

3.3.1. Identificación de los términos en francés

De acuerdo con Cabré (1993:302), a partir del corpus se “extrae[n] los segmentos que se consideran términos propios del campo de especialidad en que se trabaja”. En primer lugar se localizan y se reconocen los términos correspondientes a algún concepto del campo del conocimiento en cuestión, en los textos especializados. En segundo lugar, se determina

Informante 5: 28 años, jefa del departamento de “Alimentos y Bebidas” del CESSA, chef en varios restaurantes, egresada de la carrera de “Alimentos y Bebidas” del CESSA. Lleva más de 6 años en el ámbito gastronómico.

Informante 6: 32 años, chef independiente, ex-subdirectora de la división de “Alimentos y Bebidas” del CESSA, egresada de la carrera de “Administración de restaurantes” del CESSA. Lleva más de 10 años en el ámbito gastronómico.

⁸⁷De estas obras no se extrajeron términos. Únicamente se complementó la investigación terminográfica o histórica con los datos que proporcionan, por lo que a pesar de que algunas de estas obras están traducidas, la información obtenida es válida para los fines de esta investigación.

su pertinencia para el trabajo. Tras una lectura minuciosa del corpus en francés, se extrajeron los términos gastronómicos especializados: “Concepts belonging to the subject field shall be identified by analysing the source material” (ISO 10241, 1992: 9).

Para determinar si una palabra o un conjunto de palabras es un término, se toman en cuenta distintos factores, como:

- la frecuencia de aparición en los textos de una determinada especialidad
- el hecho de que el término sea empleado por los profesionales de la gastronomía, ya sea en los recetarios o en el desarrollo de las actividades del ámbito gastronómico profesional
- el hecho de que tenga una definición, normalmente presentada en un glosario que se incluye en la mayoría de las obras consultadas (al final o al principio de la obra)
- el punto de vista de los especialistas

Una vez identificados los términos y los conceptos gastronómicos, se incluyeron en una lista base con un total de 850 términos en francés. Debido a las limitaciones de tiempo, se determinó trabajar con un número reducido de términos, los cuales fueron seleccionados con base en los siguientes criterios:

- que el término tuviera una ocurrencia de aparición en por lo menos 3 fuentes consultadas
- que los subcampos de mayor interés para este estudio estuvieran representados de forma equilibrada, con el objeto de evitar que algunos estuvieran sobrerrepresentados en detrimento de otros⁸⁸; éstos fueron establecidos en función de su representatividad y de la consulta directa con los especialistas.

De esta manera se identificaron 393 conceptos –representados por 483 términos en francés– del campo conceptual⁸⁹ de la gastronomía, mismos que constituyen la muestra de análisis para esta investigación, y que servirán de base para construir el sistema de conceptos (descrito más adelante).

⁸⁸ Esto no significa que todos los subcampos deban incluir un número similar de términos, ya que unos están naturalmente más desarrollados que otros, por ejemplo, en el caso de la gastronomía, es claro que el subcampo que comprende los diferentes platillos es mucho más extenso que el de los cortes de carne.

⁸⁹ Un campo conceptual es un conjunto no estructurado de conceptos temáticamente relacionados (ISO 1087-1, 2000:3).

3.3.2. Identificación de los equivalentes en español

En el caso del español -a diferencia del francés- no se construyó un corpus⁹⁰ formado por un conjunto cerrado de fuentes preseleccionadas, sino que se hizo una investigación puntual en un conjunto abierto de fuentes principales y de referencia, además de consultar a los especialistas, con el objeto de encontrar los equivalentes en español de México de los términos en francés y sus conceptos correspondientes⁹¹. El hecho de realizar una investigación puntual de la terminología gastronómica en español, se explica por la necesidad de no perder el objetivo central de la investigación.

La búsqueda en español también se hizo con base en fuentes principales y fuentes de referencia (clasificación explicada en la sección 3.2.2.1. “Clasificación de las fuentes utilizadas en la investigación terminográfica”). La primera selección de fuentes primarias se compone de obras de enseñanza básica gastronómica como: *Arte culinario, bases y procedimientos* e *Iniciación en las técnicas culinarias*, ambas, elaboradas y publicadas por profesionales de la ESDAI. También están las obras de Javier Reynoso con sus distintos *Tratados de alimentos y bebidas (1-4)*, el *Larousse gastronómico en español* de Robuchon, las obras de Kennedy *El arte de la cocina mexicana* y *La cocina de la Hacienda de los Morales* o las obras varias de Girondella de’Angeli. Asimismo tenemos el sitio o programa de “El rincón de los sabores” (tanto en Internet como en televisión) de Canal Once, o el de “ABC gourmet” del canal gourmet de la televisión de paga. La segunda selección, correspondiente a las fuentes de referencia, está conformada por obras con contenido histórico, anecdótico o información gastronómica, como: *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México* de Novo, las ediciones de Clío sobre gastronomía mexicana, la *Historia de la gastronomía* de Nestor Luján, *Historia de la comida en México* de Farga o la *Breve historia de la comida mexicana* de Flores y Escalante, *De caracoles y escamoles. Un cocinero francés en tiempos de don Porfirio* de Paire, entre otros. Ambos

⁹⁰ Si se hubiera identificado la terminología en español a través de un corpus se habría producido una cantidad inaceptable de “ruido”, ya que en lugar de obtener puntualmente los equivalentes para cada término en francés, se hubiera obtenido todo tipo de términos culinarios en español, incluyendo los de la cocina tradicional mexicana y los términos que llegaron de otras culturas. Es por ello que se decidió no construir un corpus en español y que la investigación para encontrar estos equivalentes se llevaría a cabo en todo tipo de material especializado, previa evaluación de la calidad de cada fuente consultada.

⁹¹ De acuerdo con la norma ISO 1087-1 (2000:9) “equivalents: relation between designations in different languages representing the same concept”.

tipos de fuentes fueron complementados con información obtenida de un número considerable de sitios de Internet de gastronomía, previa evaluación de su calidad. La consulta con los especialistas, cuyas características se describieron en la sección 3.2.2.1., fue indispensable para validar equivalencias y resolver dudas.

Como puede apreciarse, a diferencia del francés, en el caso del español, en su mayoría se utilizaron manuales actuales escritos por profesionales que emplean los mismos profesionales y las principales escuelas de gastronomía en México⁹². Al igual que en francés, se buscó que las obras consultadas en español estuvieran escritas en español de México. Sólo se utilizaron traducciones cuando no existía documentación original escrita en español de México y ésta resultaba imprescindible para la investigación⁹³, como en el caso de algunas obras de historia gastronómica o de las definiciones de algunos términos.

3.4. Construcción del sistema de conceptos

3.4.1. Especificaciones

Para construir el sistema de conceptos a partir de los términos en francés, se relacionaron y se clasificaron todos los conceptos base de esta investigación, esto se hizo con la contribución de los especialistas para determinar su lugar dentro del sistema de conceptos y con la ayuda de los manuales básicos de enseñanza. Hay que observar que no hay una sola forma de construir el sistema de conceptos, su constitución está determinada por el objetivo del trabajo: “She [Cabré] points out that ‘the reality of specialised subjects is a multifaceted configuration of many concepts which can be studied from many different points of view’” (*apud* Temmerman, 2000:30).

El sistema de conceptos que se presenta a continuación está estructurado de forma taxonómica y por esta razón, las relaciones entre los conceptos son genéricas,

⁹² En el libro *Arte culinario, bases y procedimientos*, se especifica lo siguiente: “Este libro se propone ofrecer un conjunto de consejos, fórmulas, conocimientos y recetas de cocina que constituirá una guía completa para el logro del arte culinario. Se vuelca en él no sólo la profundización teórica de una profesora universitaria, su investigación profunda y sistemática realizada durante más de 20 años en la Coordinación del Área de Alimentos de la ESDAI (Escuela Superior de Administración de Instituciones), sino también la riqueza empírica de técnicas y recetas probadas y repetidas cientos de ocasiones en los laboratorios de dicha institución” (prólogo de Martínez, 1991:8 y portada). Las obras de Reynoso también son reconocidas, él es Licenciado en administración de empresas turísticas, egresado del *Institut International d’Administration de Suisse*.

⁹³ Por ejemplo: *Un viaje culinario por Francia*, escrito originalmente en alemán.

principalmente. Los primeros dos niveles del sistema se construyeron en una dirección descendente y los niveles más profundos se desarrollaron en una dirección ascendente, en función de la rigurosa clasificación y ordenación de los distintos conceptos. Este sistema se construyó con base en las definiciones recabadas y en las relaciones genéricas establecidas entre los distintos conceptos.

Se incluyeron 393 conceptos (es evidente que dada la sinonimia, hay más términos que conceptos), clasificados en seis ramas que cubren las principales técnicas de base [42 conceptos], técnicas de cocción [28 conceptos], base de cocina [88 conceptos], salsas [48 conceptos], platillos diversos (divididos en entradas, sopas, platos fuertes –según el tipo de carne–, huevos, preparaciones con queso, preparaciones de verduras y postres) [201 conceptos], y cortes de carne [21 conceptos]⁹⁴. Una vez construido el sistema de conceptos a partir de los términos en francés, se analizó de forma puntual cada uno de los nodos, y en caso de que hubiera equivalencias, se completó el sistema con el término en español entre paréntesis; se buscaron e identificaron las equivalencias conceptuales entre las dos lenguas a través de las definiciones.

3.4.2. Sistema de conceptos en francés (con sus equivalentes en español)

Es importante mencionar que aunque el sistema de conceptos se construye con base en las relaciones que se establecen entre los conceptos del campo de la gastronomía, éstos están representados mediante los términos correspondientes, y cada concepto puede estar representado por uno o más términos en cada lengua (sinónimos) y por ello, del sistema de conceptos se deriva el sistema de términos asociado, el cual se muestra a continuación.

1. [gastronomie (gastronomía)]⁹⁵
 - 1.1. [technique de base (técnica de base)]
 - 1.1.1. [ajouter du goût, un ingrédient ou un arôme à un aliment ou à une préparation (agregar sabor, aroma o ingrediente a algún alimento o alguna preparación)]
 - 1.1.1.1. *arroser* (“rociar”)
 - 1.1.1.2. *assaisonner* (“sazonar”)
 - 1.1.1.3. *barder* (“albardar”)

⁹⁴ Hay que aclarar que debido a que algunos conceptos fueron clasificados en dos o más lugares, por ejemplo ‘mousse’ que pertenece tanto a los ‘entremeses fríos’ (1.5.1.1.9.) como al ‘fondo de cocina’ (1.3.1.1.16.), el número de conceptos incluidos en el sistema de conceptos es mayor a los 393 conceptos clasificados.

⁹⁵ Los corchetes indican categorías (no términos) para agrupar los términos dentro del sistema de términos con base en los conceptos gastronómicos.

- 1.1.1.4. *farcir* (“rellenar”)
- 1.1.1.5. *glacer* (“glasear”)
- 1.1.1.6. *incorporer* (“incorporar”/ “mezclar”)
- 1.1.1.7. *larder* (“mechar”/ “picar”)
- 1.1.1.8. *macérer* (“macerar”)
- 1.1.1.9. *mariner/ faire mariner* (“marinar”)
- 1.1.1.10. *napper* (“cubrir”/ “bañar”/ “napar”)
- 1.1.1.11. *paner* (“empanizar”/ “empanar”)
- 1.1.1.12. *saupoudrer* (“espolvorear”)
- 1.1.2. [modifier la consistance (modificar la consistencia)]
 - 1.1.2.1. *battre/ fouetter/ brouiller* (“batir”)
 - 1.1.2.2. *battre en neige/ “monter en neige très ferme* (“batir a punto de nieve”)
 - 1.1.2.3. *délayer* (“desleír”)
 - 1.1.2.4. *faire le ruban* (“a punto de listón”)
 - 1.1.2.5. *monter* (“montar”)
 - 1.1.2.6. *réduction* (“reducción”)
 - 1.1.2.7. *travailler* (“trabajar”)
- 1.1.3. [manipuler des utensiles et des ingrédients pour la préparation d’un plat (manipular utensilios e ingredientes para preparar un platillo)]
 - 1.1.3.1. *beurrer* (“enmantequillar”)
 - 1.1.3.2. *chemiser* (“enfondar”)
 - 1.1.3.3. *déglacer* (“desglasear”/ “desglasar”)
 - 1.1.3.4. *démouler* (“desmoldar”)
 - 1.1.3.5. *enfariner/fariner* (“enharinar”)
- 1.1.4. [couper les aliments en leur donnant certaine forme (rebanar los alimentos para darles cierta forma)]
 - 1.1.4.1. *ciseler* (“cincelar”)
 - 1.1.4.2. *concassé* (“concassé”)
 - 1.1.4.3. *émincer* (“emincer”/ “émincé”)
 - 1.1.4.4. *hacher* (“picar”)
 - 1.1.4.5. *tailler* (“cortar”)
 - 1.1.4.5.1. *brunoise* (“brunoise”)
 - 1.1.4.5.2. *chiffonade/ chiffonade* (“chiffonade”/ “chifonade”)
 - 1.1.4.5.3. *jardinière* (“jardinera”)
 - 1.1.4.5.4. *julienne* (“juliana”)
 - 1.1.4.5.5. *macédoine* (“macedonia”)
 - 1.1.4.5.6. *printanier* (“primavera”)
 - 1.1.4.5.7. *mirepoix* (“mirepoix”)*⁹⁶
 - 1.1.4.5.7.1. *matignon* (“matignon”)*
 - 1.1.4.5.8. *paysanne* (“paisana”/ “paysanne”)
 - 1.1.4.6. *tourner* (“tornear”)
- 1.1.5. [débarrasser un aliment de quelque chose (eliminar un ingrediente o algo de un alimento)]
 - 1.1.5.1. *clarifier* (“clarificar”)

⁹⁶ El asterisco indica que se trata de un mismo término que se repite varias veces pues se refiere al mismo concepto en ámbitos diferentes de la cocina.

- 1.1.5.2. *désosser* (“deshuesar”)
- 1.2. *cuisson* (“cocción”)
 - 1.2.1. [par concentration⁹⁷ (por concentración)]
 - 1.2.1.1. *au bleu* (“al azul”/ “*au bleu*”)
 - 1.2.1.2. *blondir/ faire blondir* (“acitronar”)
 - 1.2.1.3. *confire* (confitar”)
 - 1.2.1.4. *cuire à l’anglaise* (“cocinar a la inglesa”/ “a la inglesa”)
 - 1.2.1.5. *frire/ faire frire* (“freír”)
 - 1.2.1.6. *griller* (“tostar/ “asar en parrilla”)
 - 1.2.1.7. *mijoter* (“rehogar”)
 - 1.2.1.8. *revenir/ faire revenir* (“sofreír”/ “revivir”)
 - 1.2.1.9. *rissoler* (“risolar”)
 - 1.2.1.10. *rôtir/ faire rôtir* (“asar”)
 - 1.2.1.11. *sauter/ faire sauter* (“saltear”/ “sofreír”/ “*sauter*”)
 - 1.2.1.12. *dorer/ faire dorer/ “colorer* (“dorar”/ “colorear”)
 - 1.2.2. [par expansion⁹⁸ (por expansión)]
 - 1.2.2.1. *bain-marie* (“baño maría/ “baño María”)
 - 1.2.2.2. *cuire à la vapeur* (“cocer al vapor”)
 - 1.2.2.3. *mettre à bouillir* (“hervir”/ “cocción por ebullición”/ “bullir”)
 - 1.2.2.3.1. *blanchir* (“blanquear”/ “sancochar”)
 - 1.2.2.4. *pocher* (“escalfar”/ “pochar”)
 - 1.2.3. [mixte⁹⁹ (mixta)]
 - 1.2.3.1. *ragoût* (“ragout”/ “ragú”)
 - 1.2.3.1.1. *estouffade* (“estofado”)
 - 1.2.4. [sans liquide, sans graisse, avec une seule source de chaleur (sin líquido o grasa, con sólo la fuente de calor)]
 - 1.2.4.1. *braiser* (“brasear”)
 - 1.2.4.2. *caraméliser* (“caramelizar”)
 - 1.2.4.3. *cuire à blanc* (“cocer en blanco”)
 - 1.2.4.4. *flamber* (“flamear”)
 - 1.2.4.5. *fondre/ faire fondre* (“derretir”/ “fundir”)
 - 1.2.4.6. *glacer/ faire glacer* (“glasear”)
 - 1.2.4.7. *gratiner* (“gratinar”)
 - 1.2.4.8. *suer* (“sudar”/ “sofreír”)
- 1.3. [base de cuisine (base de cocina)]
 - 1.3.1. [élément de base (elemento base)]
 - 1.3.1.1. *fond de cuisine* (“fondo de cocina”)
 - 1.3.1.1.1. *appareil* (“aparejo”)
 - 1.3.1.1.2. *aspic* (“áspic”/ “aspic”)
 - 1.3.1.1.3. *chaud-froid/ chaudfroid* (“chaufroid”)
 - 1.3.1.1.4. *court-bouillon* (“caldo corto”)
 - 1.3.1.1.5. *croûton* (“crotón”/ “crutón”/ “costrón”/ “crotón”)
 - 1.3.1.1.6. *duxelle/ duxelles/ d’uxelles* (“*duxelle*”/ “*duxelles*”)

⁹⁷ A partir de un líquido o una grasa caliente.

⁹⁸ A partir de un líquido frío.

⁹⁹ Combinación de saltear con brasear.

- 1.3.1.1.7. *farce* (“farsa”/ “relleno”)
 - 1.3.1.1.7.1. *quenelle* (“quenelle”/ “quenefa”)
- 1.3.1.1.8. *fond brun/ estouffade* (“fondo obscuro”/ “fondo líquido obscuro”)
- 1.3.1.1.9. *fond blanc* (“fondo líquido blanco”)
- 1.3.1.1.10. *fumet* (“fumet”)
- 1.3.1.1.11. *gelée* (“gelée”/ “gelatina”)
- 1.3.1.1.12. *glace* (“glasa”)
 - 1.3.1.1.12.1. *glace de viande* (“glasa de carne”)
- 1.3.1.1.13. *hachis* (“picadillo”)
- 1.3.1.1.14. *liaison* (“ligazón”)
 - 1.3.1.1.14.1. *liaison au sang* (“ligazón con sangre”)
 - 1.3.1.1.14.2. *liaison au beurre* (“ligazón con mantequilla”)
 - 1.3.1.1.14.3. *liaison à l’oeuf* (“ligazón con yema de huevo”)
 - 1.3.1.1.14.4. *liaison à la crème* (“ligazón con crema”)
- 1.3.1.1.15. *marinade* (“marinada”)
- 1.3.1.1.16. *mousse* (“mousse”)*
 - 1.3.1.1.16.1. *mousseline* (“mousseline”/ “muselina”)*
- 1.3.1.1.17. *panade* (“panada”)
- 1.3.1.1.18. *profiterole pour potage* (“profiterol”)
- 1.3.1.1.19. *purée* (“puré”)
- 1.3.1.1.20. *roux* (“roux”)
 - 1.3.1.1.20.1. *roux brun* (roux obscuro”)
 - 1.3.1.1.20.2. *roux blond* (roux dorado”)
 - 1.3.1.1.20.3. *roux blanc* (roux blanco”)
- 1.3.1.1.21. *royale* (royale”)
- 1.3.1.1.22. *saumure* (“salmuera”/ “escabeche”)
- 1.3.1.1.23. *salpicon* (“salpicón”)
- 1.3.1.1.24. *soufflé* (“soufflé”)*
- 1.3.1.2. *garniture* (“guarnición”)
 - 1.3.1.2.1.1. *Agnès Sorel* (“Agnès Sorel”)
 - 1.3.1.2.1.2. *garniture arlésienne* (“arlesiana”)
 - 1.3.1.2.1.3. *garniture à la bourguignonne/ bourguignonne* (“borgoñona”/ “a la borgoñona”)
 - 1.3.1.2.1.4. *garniture Choisy* (“Choisy”)
 - 1.3.1.2.1.5. *garniture financière/ financière* (“financiera”)
 - 1.3.1.2.1.6. *garniture jardinière/jardinière* (“jardinera”)
 - 1.3.1.2.1.7. *garniture Richelieu* (“Richelieu”)
 - 1.3.1.2.1.8. *garniture Talleyrand* (“Talleyrand”)
 - 1.3.1.2.1.9. *à la mirabeau/ mirabeau* (“mirabeau”)
 - 1.3.1.2.1.10. *garniture provençale* (“guarnición provenzal”)
- 1.3.1.3. [fond auxiliaire aromatique (fondo auxiliar aromático)]
 - 1.3.1.3.1. *bouquet garni* (“bouquet garni”)
 - 1.3.1.3.2. *concassé de tomate* (“concassé de jitomate”)
 - 1.3.1.3.3. *coulis* (“coulis”/ “culis”)*
 - 1.3.1.3.4. *mirepoix* (“mirepoix”)*
 - 1.3.1.3.4.1. *matignon* (“matignon”)*
 - 1.3.1.3.5. *tapenade* (“tapenade”)
 - 1.3.1.3.6. *sauce tomate* (“salsa de tomate”)
- 1.3.1.4. [type de pâte (tipo de masa o pasta)]

- 1.3.1.4.1. *feuilleté / feuilletage* (“hojaldre”/ “hojaldrado”/ “pasta hojaldrada”/ “pasta hojaldre”)*
- 1.3.1.4.2. *vol-au-vent/ vol au vent* (“volován”/ “vol-au-vent”)*
- 1.3.1.4.3. *pâte à choux* (“pasta de choux”/ “pasta para choux”/ “pasta choux”/ “pasta lyonesa”/ “pasta cocida”)*
- 1.3.1.4.4. *pâte Brisée* (“pasta brisé”/ “pasta quebrada con huevo”/ “pasta para enfondar”/ “pasta brisée”/ “pasta brisa”)*
- 1.3.1.4.5. *pâte à brioche/ brioche* (“pasta de brioche”/ “pasta de levadura”/ “brioche”)*
- 1.3.1.4.6. *crêpe* (“crepa”)*
- 1.3.1.4.7. *pâte sablée* (“pasta arenilla”/ “pasta sablée”)*
- 1.3.1.4.8. *pannequet* (“pannequet”)
- 1.3.1.4.9. *croissant* (“croissant”/ “cuerno”)
- 1.3.1.4.10. *baguette* (“baguette”)
- 1.3.1.4.11. *tarte* (“tarta”)
- 1.3.1.5. [autre (otro)]
 - 1.3.1.5.1. *lit* (“cama”/ “capa”)
 - 1.3.1.5.2. *mise en place* (“mise en place”/ “puesta a punto”)
 - 1.3.1.5.3. *papillote* (“papillote”)
- 1.3.2. [préparation diverse (preparación diversa)]
 - 1.3.2.1. [pommes de terre (papa)]
 - 1.3.2.1.1. *pommes allumettes/ pommes de terre en allumette/ pommes de terre allumette* (“papas allumette”)
 - 1.3.2.1.2. *pommes Dauphine/ dauphine* (“preparación dauphine”/ “papas Dauphine”/ “dauphiné de papa”)
 - 1.3.2.1.3. *pommes de terre à la duchesse* (“preparación duquesa”)
 - 1.3.2.1.4. *pommes de terre Anna* (“papa Anna”)
 - 1.3.2.1.5. *pommes de terre Château/ château* (“château”/ “papas château”/ “papas chateau”)
 - 1.3.2.1.6. *pommes de terre Pont-neuf/ frites/ pommes frites/ pommes pont-neuf* (“papas fritas”/ “papas a la francesa”/ “papas pont-neuf”)
 - 1.3.2.1.7. *pommes de terre soufflées* (“papas soufflé”)
 - 1.3.2.2. [*beurre* (mantequilla)]
 - 1.3.2.2.1. *beurre à la maître/ sauce d’hôtel maître d’hôtel* (“mantequilla maitre d’hôtel”/ “maitre d’hôtel”/ “maitre d’hotel”)
 - 1.3.2.2.2. *beurre clarifié* (“mantequilla clarificada”)
 - 1.3.2.2.3. *beurre composé* (“mantequilla compuesta”)
 - 1.3.2.2.4. *beurre manié* (“mantequilla manié”)
 - 1.3.2.2.5. *beurre noir* (“mantequilla negra”)
 - 1.3.2.3. [type de préparation (tipo de preparación)]
 - 1.3.2.3.1. *cuire à l’américaine/ cuire à l’américaine* (“a la americana”/ “a la armoricana”)
 - 1.3.2.3.2. *à la Bénédictine* (“a la benedictina”)
 - 1.3.2.3.3. *à la bonne femme/ bonne femme* (“a la bonne femme”/ “bonne femme”)
 - 1.3.2.3.4. *à la bordelaise/ bordelelaise* (“a la bordelesa”/ “a la bordalesa”)
 - 1.3.2.3.5. *à la bouquetière/ bouquetière* (“a la bouquetière”/ “bouquetière”)
 - 1.3.2.3.6. *à la marinère* (“a la marinera”)
 - 1.3.2.3.7. *à la meunière* (“al meunière”/ “meunière”/ “a la meunière”/ “a la molinera”)
 - 1.3.2.3.8. *confit* (“confit”/ “confitado”)
- 1.4. *sauce* (“salsa”)

- 1.4.1. [*sauce blanche* (salsa blanca)]
 - 1.4.1.1. *velouté simple/ sauce velouté* (“salsa velouté”)
 - 1.4.1.2. *sauce Béchamel/ sauce blanche* (“salsa bechamel”/ “bechamel”/ “salsa blanca”)
 - 1.4.1.2.1. *sauce mornay* (“salsa mornay”)
 - 1.4.1.2.2. *sauce soubise/ purée soubise* (“salsa soubise”/ “soubise”)
 - 1.4.1.2.3. *sauce nantua* (“salsa nantua”/ “salsa de nantua”)
- 1.4.2. [*sauce brune* (salsa oscura)]
 - 1.4.2.1. *sauce espagnole/ sauce brune* (“salsa española”)
 - 1.4.2.2. *sauce demi-glace/ demi-glace* (“*demi-glace*”/ “salsa demi-glace”/ “salsa media glasa”)
- 1.4.3. [mélange de sauce brun et sauce blanche (mezcla de salsa oscura y blanca)]
 - 1.4.3.1. *sauce bordelaise* (“salsa bordelesa”/ “bordalesa”/ “*bordelaise*”)
 - 1.4.3.2. *sauce bourguignonne* (“salsa borgoñona”/ “salsa bourguignonne”)
 - 1.4.3.3. *sauce bretonne* (“salsa bretona”)
 - 1.4.3.4. *sauce chambord* (“salsa chambord”)
 - 1.4.3.5. *sauce chasseur* (“salsa chasseur”/ “salsa cazadora”)
 - 1.4.3.6. *sauce chateaubriand* (“salsa chateaubriand”)
 - 1.4.3.7. *sauce diable* (“salsa diabla”)
 - 1.4.3.8. *sauce duxelles* (“salsa duxelles”)
 - 1.4.3.9. *sauce génevoise* (“salsa genovesa”)
 - 1.4.3.10. *sauce lyonnaise* (“salsa lionesa”)
 - 1.4.3.11. *sauce madère* (“salsa madera”)
 - 1.4.3.12. *sauce matelote* (“salsa matelote”/ “salsa marinera”)
 - 1.4.3.13. *sauce périgieux* (“salsa périgieux”)
 - 1.4.3.14. *sauce poivrade ordinaire* (“salsa pimienta”)
 - 1.4.3.15. *sauce provençale* (“salsa provenzal”)
 - 1.4.3.16. *sauce ravigote* (sin equivalente en español)
- 1.4.4. [*sauce composée* (salsa compuesta)]
 - 1.4.4.1. *sauce suprême* (“salsa suprema”)
 - 1.4.4.1.1. *sauce albuféra* (“salsa albufera”)
 - 1.4.4.1.2. *sauce aurore* (“salsa aurora”)
 - 1.4.4.1.3. *sauce chivry* (“salsa chivry”)
 - 1.4.4.2. *sauce parisienne/ sauce allemande/ sauce blonde* (“salsa alemana”)
 - 1.4.4.3. *sauce au vin blanc* (“salsa al vino blanco”)
 - 1.4.4.4. *sauce bercy/ bercy* (“salsa bercy/ bercy”)
 - 1.4.4.5. *sauce normande* (“salsa normanda”)
- 1.4.5. [*sauce emulsionnée chaude* (salsa emulsionada caliente)]
 - 1.4.5.1. *sauce hollandaise* (“salsa holandesa”)
 - 1.4.5.2. *sauce moutarde* (“salsa mostaza”)
 - 1.4.5.3. *sauce mousseline/ mousseuse* (“salsa muselina”)
 - 1.4.5.4. *sauce béarnaise* (“salsa bearnesa”/ “bernesa”)
 - 1.4.5.4.1. *sauce foyot* (“salsa foyot”)
 - 1.4.5.4.2. *sauce valois* (“salsa valois”)
 - 1.4.5.4.3. *sauce choron* (“salsa choron”)
 - 1.4.5.4.4. *sauce française* (“salsa francesa”)
- 1.4.6. [*sauce emulsionnée froide* (salsa emulsionada fría)]
 - 1.4.6.1. *sauce mayonnaise/ mayonnaise* (“salsa mayonesa”/ “mayonesa”)
 - 1.4.6.1.1. *aïlloï/ aioli/ sauce aioli* (“salsa alioli”/ “ali-oli”)
 - 1.4.6.2. *sauce aurore* (“salsa aurora”)
 - 1.4.6.3. *sauce chantilly* (“salsa chantilly”)
 - 1.4.6.4. *sauce tartare* (“salsa tártara”)

- 1.4.6.5. *sauce gribiche* (“salsa gribiche”)
- 1.4.6.6. *sauce vinaigrette/ sauce ravigote* (“salsa ravigote”)
- 1.4.7. [*sauce rouge* (salsa roja)]
 - 1.4.7.1. *sauce tomate* (“puré de tomate”/ “salsa de tomate”/ “salsa italiana”)
- 1.5. [*plat divers* (platillo diverso)]
 - 1.5.1. *hors-d’oeuvre* (*hors-d’oeuvre* ”/entremés”/ aperitivo”/ bocadillo”)
 - 1.5.1.1. *hors-d’oeuvre froid* (“hors-d’oeuvre frío”/“entremés”/ “aperitivo”/ “bocadillo”)
 - 1.5.1.1.1. *aspic* (“aspic”)
 - 1.5.1.1.2. *allumette* (“allumette”)
 - 1.5.1.1.3. *canapé* (“canapé”)
 - 1.5.1.1.4. *barquette* (“barqueta”/ “barquita”)
 - 1.5.1.1.5. *pain à la française/toast melba* (“melba toast”)
 - 1.5.1.1.6. *galantine* (“galantina”)
 - 1.5.1.1.7. *pâté* (“paté”/ “pâté”)*
 - 1.5.1.1.8. *terrine* (“terrina”)
 - 1.5.1.1.9. *mousse* (“mousse”)*
 - 1.5.1.1.9.1. *mousseline* (“muselina”/ “mousseline”)*
 - 1.5.1.1.10. [*salade* (ensalada)]
 - 1.5.1.1.10.1. *salade simple* (“ensalada simple”)
 - 1.5.1.1.10.2. *salade composée* (“ensalada compuesta”)
 - 1.5.1.1.10.2.1. *salade niçoise* (“ensalada niçoise”/ “ensalada Niza”)
 - 1.5.1.1.11. *tartelette* (“tartaleta”)*
 - 1.5.1.2. *hors-d’oeuvre chaud* (“hors-d’oeuvre caliente”/ “entremés”/ “aperitivo”/ “bocadillo”)
 - 1.5.1.2.1. *allumette* (“allumette”)
 - 1.5.1.2.2. *barquette* (“barqueta”/ “barquita”)
 - 1.5.1.2.3. *bouchée* (“bouchée”/ “pequeño volován”/ “bocadillo bouché”)
 - 1.5.1.2.3.1. *bouchée à la reine* (“bouchée a la reina”)
 - 1.5.1.2.4. *brochette* (“brocheta”)
 - 1.5.1.2.5. *croque-monsieur* (“croque-monsieur”)
 - 1.5.1.2.6. [*friture* (fritura)]
 - 1.5.1.2.6.1. *beignet* (“buñuelo”/ “beignet”)
 - 1.5.1.2.6.2. *cromesquis* (“cromesquis”)
 - 1.5.1.2.6.3. *croquette* (“croqueta”)
 - 1.5.1.2.7. *pâté* (“paté”)*
 - 1.5.1.2.8. *quiche* (“quiche”)
 - 1.5.1.2.8.1. *quiche [à la] Lorraine/ quiche Lorraine* (“quiche lorraine”/ “quiche lorraine con tocino”/ “quiche de Lorena”)
 - 1.5.1.2.9. *tartelette* (“tartaleta”)*
 - 1.5.1.2.10. *timbale* (“timbal”)*
 - 1.5.1.2.11. *vol-au-vent/ vol au vent* (“volován”/ “vol-au-vent”)*
 - 1.5.1.2.12. *pâté en croûte* (“pâté en croûte” / “paté en croute” / “pastel de cocina”)
 - 1.5.2. *potage* (“potaje”)
 - 1.5.2.1. *pot-au-feu/ petite marmite* (“pot-au-feu”, “puchero”, “pequeña marmita”, “guiso”)
 - 1.5.2.2. *potage clair/ consommé* (“consommé”)
 - 1.5.2.2.1. *consommé de boeuf* (“consomé de res”)
 - 1.5.2.2.2. *consommé julienne* (“sopa juliana”)
 - 1.5.2.2.3. *consommé de volaille* (“consomé de pollo”)
 - 1.5.2.3. *potage lié* (“potaje ligado”)
 - 1.5.2.3.1. *purée/soupe de purée* (“puré”/ “potaje colado”)

- 1.5.2.3.1.1. *potage purée Parmentier/ crème Parmentier* (“potaje”/ “sopa Parmentier”)
- 1.5.2.3.1.2. *potage St-germain* (“potaje Saint-Germain”/ “crema”)
- 1.5.2.3.1.3. *potage Crecy/ crème Crecy* (“potaje Crécy”)
- 1.5.2.3.1.4. *potage Esau/ crème Esau* (“potaje Esau”)
- 1.5.2.3.2. *coulis* (no tiene equivalente en español)
- 1.5.2.3.3. *bisque* (“*bisque/ “bisquet”*)
- 1.5.2.3.4. *soupe* (“sopa”)
 - 1.5.2.3.4.1. *soupe à l'oignon* (“sopa de cebolla”)
 - 1.5.2.3.4.2. *vichissoise* (“vichysoise”/ “vichysoise”)
 - 1.5.2.3.4.3. *soupe dauphinoise* (“sopa delfinesa”)
 - 1.5.2.3.4.4. *soupe/ potage cultivateur* (“*potage cultivateur*”)
- 1.5.2.3.5. *crème* (“crema”)
 - 1.5.2.3.5.1. *crème reine* (“crema reina”)
- 1.5.2.3.6. *velouté* (“*velouté*”)
 - 1.5.2.3.6.1. *velouté choisy* (“*velouté choisy*”)
 - 1.5.2.3.6.2. *velouté Agnès Sorel/ crème Agnès Sorel* (“*velouté Agnès Sorel*”)
 - 1.5.2.3.6.3. *velouté de poisson* (“velouté de pescado”)
- 1.5.2.3.7. *bouillabaisse* (“*bouillabaisse/ “bullabesa/ “sopa de mariscos a la marselesa/ “puchero de mariscos*”)
- 1.5.3. [*viande* (carne)]
 - 1.5.3.1. [*agneau et mouton* (cordero y carnero)]
 - 1.5.3.1.1. *agneau Marie-Louise* (“cordero maría luisa”)
 - 1.5.3.1.2. *agneau marengo* (“marengo de ternera”)
 - 1.5.3.1.3. *agneau provençal* (“cordero a la provenzal”)
 - 1.5.3.1.4. *cassoulet* (“*cassoulet*”)
 - 1.5.3.1.5. *côtelette d'agneau maréchale* (“côte d'agneau marechal”)
 - 1.5.3.1.6. *épigramme* (no tiene equivalente en español)
 - 1.5.3.1.7. *navarin/ ragoût de mouton* (“navarín”)
 - 1.5.3.1.8. *navarin printanier* (“ragout de carnero”)
 - 1.5.3.2. [*boeuf* (res)]
 - 1.5.3.2.1. *boeuf à la bourguignonne/ boeuf bourguignon/ bourguignon* (“buey a la Bourguignonne”/ “res bourguignon”/ “*boeuf bourguignon*”)
 - 1.5.3.2.2. *boeuf à la mode* (“buey a la moda”)
 - 1.5.3.2.3. *bœuf à la provençale* (“buey a la provenzal”)
 - 1.5.3.2.4. *boeuf béarnaise* (“buey con salsa bernesa”)
 - 1.5.3.2.5. *chateaubriand* (“*chateaubriand*”)
 - 1.5.3.2.6. *entrecôte bordelaise* (“entrecote bordelasa”)
 - 1.5.3.2.7. *filet de bœuf bouquetière* (“filete de res bouquetière”)
 - 1.5.3.2.8. *filet de bœuf financière* (“filete de res financiera”)
 - 1.5.3.2.9. *fondue bourguignonne* (“*fondue bourguignonne*”)
 - 1.5.3.2.10. *hachis Parmentier* (“picadillo Parmentier”)
 - 1.5.3.2.11. *rognon chateaubriand* (“chateaubriand”)
 - 1.5.3.2.12. *tournedos Bordelaise* (“tournedós Bordalesa”)
 - 1.5.3.2.13. *tournedos Henri IV* (“*tournedos Henri IV*”)
 - 1.5.3.2.14. *tournedos Rossini* (“turnedos Rossini”)
 - 1.5.3.3. *foie gras/ foie-gras* (“*foie-gras/ foie gras*”)
 - 1.5.3.3.1. *pâté de foie gras* (“*pâté de foie gras*”)
 - 1.5.3.4. [*gibier* (animal de caza)]
 - 1.5.3.4.1. *cailles aux raisins* (codornices con uvas –*cailles aux raisins*”)
 - 1.5.3.4.2. *civet* (“*civet*”)

- 1.5.3.4.3. *fricassée de caille* (“fricassée de codorniz”)
- 1.5.3.4.4. *gibelotte* (“gibelotte”)
- 1.5.3.4.5. *mauviette normande* (“faisán a la normanda”)
- 1.5.3.4.6. *pigeon forestière* (“pichón forestière”)
- 1.5.3.4.7. *rilette/ rillettes* (“rilette”)*
- 1.5.3.4.8. *salmis* (“salmis”)
- 1.5.3.5. [*poisson* (pescado)]
 - 1.5.3.5.1. [*poisson de mer* (pescado de mar)]
 - 1.5.3.5.1.1. *brandade* (“brandade”)
 - 1.5.3.5.1.2. *poisson dugléré/ poisson à la dugléré* (“pescado a la dugléré”)
 - 1.5.3.5.1.3. *poisson armenonville* (“pescado armenonville”)
 - 1.5.3.5.1.4. *poisson bercy* (“pescado bercy”)
 - 1.5.3.5.1.5. *poisson bonne-femme* (“pescado bonne femme”)
 - 1.5.3.5.1.6. *poisson chambord* (“pescado chambord”)
 - 1.5.3.5.1.7. *poisson grenobloise* (“pescado grenobloise”)
 - 1.5.3.5.1.8. *poisson joinville* (“pescado joinville”)
 - 1.5.3.5.1.9. *poisson maître d’hôtel* (“pescado asado maitre d’hotel”)
 - 1.5.3.5.1.10. *poisson orly* (“pescado orly”)
 - 1.5.3.5.1.11. *poisson richelieu* (“pescado richelieu”)
 - 1.5.3.5.1.12. *poisson suchet* (“pescado suchet”)
 - 1.5.3.5.1.13. *sole à la meunière* (“lenguado a la meunière”/“lenguado meunière”)
 - 1.5.3.5.2. [*crustacé et mollusque* (crustáceo y molusco)]
 - 1.5.3.5.2.1. *escargots à la bourguignonne/ escargots bourguignonne* (“caracoles a la bourguignonne”/ “caracoles a la bourguignon”/ “escargots a la bourguignon”)
 - 1.5.3.5.2.2. *homard américaine* (“langosta a la americana”)
 - 1.5.3.5.2.3. *homard en coquilles à la Mornay* (“langosta Mornay”)
 - 1.5.3.5.2.4. *homard thermidor* (“langosta a la thermidor”)
 - 1.5.3.5.2.5. *moules marinière* (“almejas a la marinera”)
- 1.5.3.6. [*veau* (ternera)]
 - 1.5.3.6.1. *blanquette de veau à l’ancienne* (“blanquette de veau à l’ancienne”)
 - 1.5.3.6.2. *côte de veau foyot* (“costillas de ternera foyot”)
 - 1.5.3.6.3. *escalope de veau viennoise* (“escalope de veau viennoise”)
 - 1.5.3.6.4. *fricassée de veau* (“fricassé de ternera”/ “fricasé”/ “fricassée”)
 - 1.5.3.6.5. *paupiette de veau* (“paupiette de ternera”)
 - 1.5.3.6.6. *veau fermière* (“ternera belle fermière”)
 - 1.5.3.6.7. *veau orloff* (“veau orloff”)
 - 1.5.3.6.8. *sauté de veau bourguignonne* (“salteado de ternera bourguignon”)
- 1.5.3.7. [*volaille* (ave)]
 - 1.5.3.7.1. *blanquette* (“blanquette”)
 - 1.5.3.7.2. *canard à l’orange* (“pato a la naranja”/ “canard à l’orange”)
 - 1.5.3.7.3. *coq au vin/ coq-au-vin* (“coq au vin”/“ coq-au-vin”/ “pollo al vino”/ “gallo al vino”)
 - 1.5.3.7.4. *fricassée* (“fricasé”/ “fricassée”)
 - 1.5.3.7.5. *poulet aux fines herbes* (“pollo sauté aux fines herbes”)
 - 1.5.3.7.6. *poulet sauce suprême* (“pollo salsa suprema”)
 - 1.5.3.7.7. *poulet sauté chasseur* (“pollo a la cazadora”)
 - 1.5.3.7.8. *poulet sauté marengo* (“marengo de pollo”)
 - 1.5.3.7.9. *suprême de volaille Villeroy* (“pollo a la villeroy”)
 - 1.5.3.7.10. *suprême de volaille en papillotes* (“pechugas de pollo en papillote”)

- 1.5.3.8. [*porc* (cerdo/ puerco)]
 - 1.5.3.8.1. *carré de porc* (“carré de cerdo”)
 - 1.5.3.8.2. *côte de porc charcutière* (“costilla de cerdo charcutière”)
 - 1.5.3.8.3. *jambon choucroute* (“jamón choucroute”)
 - 1.5.3.8.4. *médailillon de porc boulangère* (“medallón de puerco boulangère”)
 - 1.5.3.8.5. *porc en croûtes* (“cerdo en croûte”)
 - 1.5.3.8.6. *rilette/ rillettes* (“rilette”)*
- 1.5.4. [*œufs* (huevos)]
 - 1.5.4.1. [*cuits dans leur coque* (cocidos en su cascarón)]
 - 1.5.4.1.1. *œufs à la coque/ coque* (“huevos tibios”/ “huevos pasados por agua”)
 - 1.5.4.1.2. *œufs mollets* (“huevos mollets”/ “huevos blandos”)
 - 1.5.4.1.3. *œufs durs* (“huevos duros”)
 - 1.5.4.1.4. *œufs moulés* (“huevos moldeados”)
 - 1.5.4.2. [*cuits hors leur coque* (“huevos cocidos fuera del cascarón”)]
 - 1.5.4.2.1. *œufs à la poêle/ œufs frits/ œufs poêlés* (“huevos fritos”/ “huevos estrellados”)
 - 1.5.4.2.2. *œufs en cocotte/ œufs cocotte* (“huevos cocotte”/ “huevos en cocotte”)
 - 1.5.4.2.3. *œufs sur le plat/ œufs au plat* (“huevos al plato”)
 - 1.5.4.2.4. *œufs pochés* (“huevos pochés”/ “huevos escalfados”)
 - 1.5.4.2.5. *œufs brouillés* (“huevos revueltos”)
 - 1.5.4.2.6. *œufs en omelette/ omelette* (“omelette”)
- 1.5.5. [*préparation avec fromage* (preparación con queso)]
 - 1.5.5.1.1. *fondue* (“fondue”)
 - 1.5.5.1.2. *gratin* (“gratinado”/ “gratin”)
- 1.5.6. [*préparation aux légumes* (preparación de verduras)]
 - 1.5.6.1. *choucroûte/ choucroûte* (“choucroute”)
 - 1.5.6.2. *ratatouille* (“ratatouille”)
- 1.5.7. *entremet* (“postre”)
 - 1.5.7.1. [*préparation auxiliaire* (preparación auxiliar)]
 - 1.5.7.1.1. [*pâte et compositions diverses* (pasta y composiciones diversas)]
 - 1.5.7.1.1.1. *feuilleté/ feuilletage* (“pasta de hojaldre”/ “pasta hojaldrada”/ “hojaldrado”)*
 - 1.5.7.1.1.2. *pâte à brioche* (“pasta de brioche”)*
 - 1.5.7.1.1.3. *pâte Brisée* (“pasta brisé”/ “pasta quebrada con huevo”/ “pasta para enfondar”/ “pasta brisée”/ “pasta brisa”)*
 - 1.5.7.1.1.4. *pâte sablée* (“pasta arenilla”/ “pasta sablée”)*
 - 1.5.7.1.1.5. *pâte à choux* (“pasta de choux”/ “pasta choux”/ “pasta lionesa”)*
 - 1.5.7.1.1.6. *biscuit* (“bizcocho”)
 - 1.5.7.1.1.7. *tartelette* (“tartaleta”)*
 - 1.5.7.1.1.8. *timbale* (“timbal”)*
 - 1.5.7.1.2. *crème* [et autres] (cremas [y otros])
 - 1.5.7.1.2.1. *coulis* (“coulis”/ “culis”)*
 - 1.5.7.1.2.2. *crème à l’anglaise/ crème anglaise* (“crema inglesa”/ “natilla”)
 - 1.5.7.1.2.3. *crème chantilly/ crème fouettée* (“crema chantilly”/ “crema batida”)
 - 1.5.7.1.2.4. *crème frangipane* (“frangipan”/ “frangipane”)
 - 1.5.7.1.2.5. *crème pâtissière* (“crema pastelera”)
 - 1.5.7.1.2.6. *fondant* (“fondant”)
 - 1.5.7.1.2.7. *pralin* (“praliné”)
 - 1.5.7.1.2.8. *meringue* (“merengue”)
 - 1.5.7.2. [*entremet chaud* (postre caliente)]

- 1.5.7.2.1. *beignet* (“*beignet*”)
- 1.5.7.2.2. *crêpe* (“crepa”/ “*crêpe*”/ “pasta de crepas”)
 - 1.5.7.2.2.1. *crêpes suzette* (“crepas suzette”/ “*crêpes suzette*”)
 - 1.5.7.2.2.2. *crêpes georgette* (“crepas georgette”/ “crepas georgina”)
 - 1.5.7.2.2.3. *crêpes normande* (“crepas normandas”/ “crepas normande”)
- 1.5.7.2.3. *omelette* (no tiene equivalente en español)
- 1.5.7.2.4. *soufflé* (“*soufflé*”)*
- 1.5.7.2.5. *tarte tatin* (“tarta tatín”/ “tarta de manzana”/ “tarta de manzanas volteada”)
- 1.5.7.2.6. *pain perdu/ croûte dorée* (“tostada francesa”/ “pan a la francesa”/ “pan francés”)
- 1.5.7.3. [*entremet froid* (postre frío)]
 - 1.5.7.3.1. *bavarois* (“bavaresa”/ “crema de Baviera”/ “bavarois”)
 - 1.5.7.3.2. *bûche de Noël* (“leño navideño a la francesa”/ “tronco navideño”/ “tronco de Noel”)
 - 1.5.7.3.3. *charlotte* (“carlota”/ “charlota”/ “*charlotte*”)
 - 1.5.7.3.4. *crème brûlée* (*crème brûlée*”/ “*crème brulée*”/ “crema brulé”/ “crema quemada”)
 - 1.5.7.3.5. *éclair* (*éclair*”)
 - 1.5.7.3.6. *flan/ crème caramel* (“flan”/ “*crème caramel*”/ “crema caramel”)
 - 1.5.7.3.7. *fruit condé/ à la condé* (“fruta condé”)
 - 1.5.7.3.8. *gâteau* (“pastel”)
 - 1.5.7.3.9. *île flottante* (“isla flotante”)
 - 1.5.7.3.10. *madeleine* (“magdalena”)
 - 1.5.7.3.11. *mousse* (“*mousse*”)*
 - 1.5.7.3.11.1. *mousseline* (“*mousseline*”)*
- 1.5.7.4. [*entremet de température variable* (postre de temperatura variable)]
 - 1.5.7.4.1. *compote* (“compota”)
 - 1.5.7.4.2. *mille-feuille* (“milhojas”)
 - 1.5.7.4.3. *petit-four* (“*petit-four*”)
 - 1.5.7.4.4. *profiterole* (“profiterol”)
- 1.5.7.5. [*entremet glacé* (postre helado)]
 - 1.5.7.5.1. *bombe* (“bomba”)
 - 1.5.7.5.2. *parfait* (“*parfait*”/ “perfecto”)
 - 1.5.7.5.3. *pêche melba/ melba* (“peach melba”/ “duraznos melba”)
 - 1.5.7.5.4. *poire belle Hélène/poires Hélène* (“pera Hélène”/ “pera Elena”)
 - 1.5.7.5.5. *poire Bourdaloue* (“pera Bourdaloue”)
 - 1.5.7.5.6. *mousse* (“*mousse*”)*
- 1.6. [*coupure de viande* (corte de carne)]
 - 1.6.1. [*viande diverse* (diversa carnes)]
 - 1.6.1.1. *carré* (“*carré*”)
 - 1.6.1.2. *escalope* (“escalopa”)
 - 1.6.1.3. *filet* (“filete”)*
 - 1.6.1.4. *médaille* (“medallón”)
 - 1.6.1.5. *paupiette* (“*paupiette*”)*
 - 1.6.1.6. *paillard* (“*paillard*”)*
 - 1.6.2. [*boeuf* (res)]
 - 1.6.2.1. *entrecôte* (“entrecote”)
 - 1.6.2.2. *filet* (“filete”)*
 - 1.6.2.2.1. *chateaubriand/ châteaubriant/ châteaubriand* (“*chateaubriand*”)
 - 1.6.2.2.2. *tournedos* (“*tournedos*”/ “*tournedós*”/ “*tournedo*”/ “*turnedos*”)

- 1.6.2.2.3. *filet mignon* (“*filete mignon*”/ “*filete mignón*”)
- 1.6.3. [*mouton/ agneau* (carnero/ cordero)]
 - 1.6.3.1. *baron/ bas-rond* (“*barón*”)
 - 1.6.3.2. *gigot* (“*gigote*”/ “*gigot*”)
- 1.6.4. [*volaille* (ave)]
 - 1.6.4.1. *magret* (“*magret*”)
 - 1.6.4.2. *suprême* (“*suprema*”)*
- 1.6.5. [*veau* (ternera)]
 - 1.6.5.1. *noisette* (“*noisette*”)
 - 1.6.5.2. *noix* (“*noix*”/ “*nuez de ternera*”)
 - 1.6.5.3. *paupiette* (“*paupiette*”)*
 - 1.6.5.4. *paillard* (“*paillard*”)*
- 1.6.6. [*poisson* (pescado)]
 - 1.6.6.1. *suprême* (“*suprema*”)*
 - 1.6.6.2. *filet* (“*filete*”)*

El sistema de conceptos permite apreciar qué tan completo está o no el estudio del campo del conocimiento en cuestión; su estructura queda abierta para poder integrar nuevos conceptos a medida que se avanza en una investigación: “The system should be flexible and open-ended in its conception to admit the inclusion of new concepts that can emerge later (Picht, 1985: 65)”. Gracias a éste, se puede garantizar un trabajo completo y consistente; se logra dar sistematicidad y coherencia a la investigación terminográfica.

3.5. Creación de la base de datos

3.5.1. Especificaciones

La base de datos es una herramienta frecuentemente empleada en terminología para almacenar y procesar información terminográfica dividida en distintos campos, los cuales se determinan según las necesidades del proyecto en cuestión. La base de datos permite que el manejo de una gran cantidad de información se haga de forma eficiente, organizada y práctica, además de que el terminólogo ahorra tiempo con la ayuda de esta herramienta electrónica.

Para un manejo adecuado de la información, la mayor parte de la investigación terminográfica de esta tesis, fue tratada de forma electrónica, utilizando la plataforma “Multiterm” (incluida en el programa de traducción “Trados”). Esta base de datos está orientada hacia el concepto, es decir, cada ficha terminológica corresponde a un solo concepto e incluye los términos que representan al concepto en las dos lenguas, sus

sinónimos, así como las variantes ortográficas, en caso de que los haya. Se trata de una base bilingüe: francés-español que se construyó de forma rigurosa y sistemática.

3.5.2. Descripción de los campos que conforman la base de datos¹⁰⁰

La base de datos está estructurada en función de una plantilla base con una serie de campos que tienen que ser llenados y que se repiten para cada entrada. Los campos son los siguientes:

- **Número de entrada:** cada concepto incluido en la base de datos forma una entrada y cada entrada está numerada de forma consecutiva¹⁰¹.
- **Tema al que pertenece el concepto:** al introducir una nueva entrada en la base de datos, es necesario seleccionar el tema general al que remite el concepto en cuestión; los temas posibles a elegir son: técnicas de cocción, técnicas de preparación, técnicas para cortar, entradas, platos fuertes, ensaladas y postres¹⁰². Este campo refleja en cierta medida la distribución del sistema de conceptos.
- **Entrada:** el término en francés o en español -que representa un concepto- es el punto clave de cada ficha, así como el punto de partida fundamental para la búsqueda de información acerca de un concepto en la base de datos; el término puede estar formado por una sola unidad léxica¹⁰³ o por un sintagma¹⁰⁴ de más de dos unidades léxicas. Dicho término se presenta en su forma canónica: el verbo en infinitivo y el sustantivo en singular -salvo el caso en el que el término sólo se use en plural, por ejemplo: “huevos” y sus distintas preparaciones: “huevos al plato”, “huevos revueltos”, en estos casos se especifica que el término es plural en el campo “número”¹⁰⁵.
- **Fterm:** este campo indica la fuente de la cual se extrajo el término; la fuente se incluye para la mayoría de los campos (como son: el término, la definición, el contexto, el dato

¹⁰⁰ Para ver ejemplos de las pantallas con los campos de la base de datos, se puede consultar el anexo, al final de esta tesis.

¹⁰¹ Como ejemplo, el concepto de ‘bouquet garni’ tiene el número de entrada 5.

¹⁰² A modo de ejemplo del tema técnicas para cortar, incluye: ‘brunoise’ y como ejemplo de técnicas de preparación ‘enfondar’.

¹⁰³ Nominal, verbal o adjetival.

¹⁰⁴ Nominal, verbal o locución (Arntz 1995:261)

¹⁰⁵ Ejemplos de entradas de la base de datos: ‘ciseler’, ‘concassé’, ‘fricassé de veau’, ‘consommé julienne’, etc.

histórico (o anecdótico), la información adicional y la nota) y se hace de forma codificada. Ejemplos de códigos registrados en la base de datos:

Código	Fuente correspondiente al código
Alemán (seguido del número de página)	SCHLAGENHAUFER, Martina, <i>Un viaje culinario por Francia</i> . trad. de Ambrosio Berasain y Mariona Gratacòs. Madrid, Mateu cromos artes gráficas, 1999 (Título original: <i>Frazösische Spezialitäten</i> , 1998).
Ron 2 (seguido del número de página)	REYNOSO RON, Javier, <i>Tratado de alimentos y bebidas 2</i> . Limusa Noriega editores, México, 1992.
Inic (seguido del número de página)	MARTÍNEZ DE FLORES ESCOBAR, Graciela <i>et al.</i> , <i>Iniciación en las técnicas culinarias</i> . México, D.F., Limusa-Noriega Editores, 2003.

- **Información gramatical:** este apartado incluye una serie de campos determinados para detallar datos esenciales gramaticales sobre el término, como la categoría gramatical (sustantivo, verbo, adjetivo o locución adverbial; hay que mencionar que cuando los términos son sintagmas, toda la unidad funciona como sustantivo o verbo), el género (masculino o femenino), el número (singular o plural) y el patrón sintáctico, el cual se vuelve interesante cuando se trata de sintagmas (el patrón es indicado de forma abreviada, por ejemplo: V para verbo, Adj para Adjetivo, etc.).
- **Fecha inicial y fecha de actualización:** cada nueva operación que se lleva a cabo en la base de datos por parte del responsable de la investigación, es registrada indicando la fecha; estos campos se llenan de manera automática, igual que el del autor.
- **Autor:** se registra de forma automática el nombre de la persona que está introduciendo la información en la base de datos.
- **Definición:** en dicho campo se recopila toda la información sobre el concepto; puede haber varias definiciones que se complementen entre sí y que correspondan a un mismo concepto o incluso pueden ser de varios tipos, como un contexto definitorio, una explicación o una descripción¹⁰⁶.
- **Fdef:** sigue el campo que indica, de forma codificada, la fuente de la cual se extrajo la definición.

¹⁰⁶ Ejemplo de definición del concepto 'larder': "envelopper de tranches de lard, la volaille, le gibier ou le poisson" (Fdef: Gringoire, p.XV). Otro ejemplo del concepto 'blanchir': "opération consistant à faire bouillir plus ou moins longtemps des aliments dans de l'eau salée ou vinaigrée soit pour les raffermir (pieds ou tête de veau), pour enlever l'excès de sel (lard), pour enlever l'âcreté de certains légumes ou pour pouvoir éplucher plus facilement certains légumes ou fruits" (Fdef: sitio de internet «chefsimon.com »).

- **Contexto:** en este campo se presenta el término contenido en fragmentos de textos originales (no traducciones) que proceden normalmente de las obras que constituyen el corpus en francés y cualquiera de las obras consultadas en español; el contexto permite validar el uso del término, así como su comportamiento dentro de su entorno lingüístico¹⁰⁷; “los contextos ilustran el uso de un término” (Cabré, 1993: 313).
- **Fcont:** sigue el campo que indica, de forma codificada, la fuente de la cual se extrajo el contexto.
- **Historia:** este campo está destinado para los datos históricos o anecdóticos sobre el platillo o el término (en caso de que se hayan encontrado), como la fecha de su creación, su supuesto creador o cualquier otro dato conveniente referente al origen o la ubicación histórica¹⁰⁸.
- **Fhist:** sigue el campo que indica, de forma codificada, la fuente de la cual se extrajo el dato histórico.
- **Información adicional:** dicho campo resulta práctico para indicar cualquier información útil sobre el término en cuestión como de etimología, de otra información lingüística o de uso. También se puede señalar algún comentario sobre la posición del concepto dentro del sistema de conceptos, o incluso sobre el análisis preliminar del concepto o del término, en ambas lenguas.
- **Finfo:** sigue el campo que indica, de forma codificada, la fuente de la cual se extrajo la información adicional.
- **Nota:** este campo corresponde también a la inclusión de cualquier tipo de anotación o indicación que le sea de ayuda al terminólogo para elaborar su trabajo terminográfico.
- **Fnota:** campo que indica, de forma codificada, la fuente de la cual se extrajo la nota¹⁰⁹.

¹⁰⁷ Ejemplo de contexto de uso de *bouquet garni* : "Ajoutez un bouquet garni composé de persil frais, d'une brindille de thym, d'un peu moins de basilic, d'une feuille de laurier" (Fcont: Nignon, p.380).

¹⁰⁸ Por ejemplo, la anécdota referente al concepto ‘pêche Melba’: “Auguste Escoffier inventó en 1893 este postre para la "cantatrice" Nelly Melba, como agradecimiento por haber escuchado su voz en la Opera del Covent Garden, desempeñando el papel de Elsa de Lohengrin”, también está la fuente para dicho dato traducido (campo: “Fhist”: “chefsimon.com”).

¹⁰⁹ Ejemplo de una entrada completa de la base de datos:

```

<Entry Number>53
<Francés>matignon
<Cat. gramatical> Sust.
<Fecha inicial>2006/08/08 - 17:50:33

```

Luego de los campos de la entrada en francés, sigue el mismo modelo para la parte en español, además de que se presenta otro campo adicional en el cual se especifica el proceso de formación del término (si se trata de un préstamo, un calco, una terminologización o una adaptación, entre otras posibilidades).

A través de una búsqueda intensiva y una investigación puntual para cada concepto, se completó la base de datos en ambas lenguas. Así, se extrajeron las definiciones y contextos de uso de todos los términos; también se hizo una amplia investigación en las fuentes históricas y anecdóticas para recopilar datos de dicha índole. Se completaron los campos de forma exhaustiva en función del corpus en francés, de las diversas fuentes en español y de la consulta a los expertos. Una vez encontradas las equivalencias entre francés

<Fecha actualización>2007/02/12 - 18:34:23
<Fterm>Gringoire, p.4/ Rey, p.65
<Patrón sintáctico>S
<Definición>préparation diverse à base de légumes et d'aromates servant à augmenter la saveur de certains plats.
<Fdef>Lyon (may 2007)/ chefsimon.com (oct 06)
<Contexto>"Elle [la matignon] est composée de carottes, oignons taillés en mirepoix, thym, laurier, jambon cru en dès ou lard "/ "Matignon: paysanne composée de carottes, oignons, céleri, jambon cru, 1/2 feuille de laurier, brindilles de thym, étuvée au beurre, déglacée au madère".
<Fcont>Lyon (may 2007)/Gringoire, p.4.
<Nota>subtema de ^garniture^ (según Escoffier p.78)/ Sistema de conceptos en "técnicas para cortar"
<Español>matignon
<Cat. gramatical>Sust.
<Fecha inicial>2006/10/16 - 13:10:28
<Fecha actualización>2007/02/12 - 18:34:23
<Fterm>arte, p.37/ Info 1/ Rey, p.65
<Patrón sintáctico>S
<Definición>combinación de varios elementos aromáticos, se compone de la mezcla de una mirepoix y un bouquet garni.
<Fdef>arte, p.37
<Definición>pequeños cubos o tajadas muy delgadas de zanahoria, apio, cebolla y jamón crudo o tocino, cocido en mantequilla con tomillo y laurel, desglasado con vino blanco. Se usa para dar sabor a sopas y estofados.
<Fdef>Rey, p.190
<Contexto>"Filete de res al Madeira con champiñones: coloque una capa de matignon [zanahoria, cebolla, apio, tocino en cubos, laurel, tomillo, mantequilla, vino blanco seco, fondo oscuro] en un recipiente hondo para hornear..."
<Fcont>Rey, p.65
<Info. adicional>Préstamo directo/ SIST!

y español, la siguiente y última etapa de la investigación fue el análisis final entre ambas lenguas; tema que se verá a continuación.

CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE LA TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA EN FRANCÉS Y ESPAÑOL

Una vez terminada la investigación terminográfica descrita en el capítulo anterior, se empezó el análisis lingüístico de los términos gastronómicos tanto en francés como en español (393 conceptos designados con 572 términos en español y 483 términos en francés -incluyendo sinónimos). El análisis que se presenta a continuación, comprende los siguientes aspectos:

a) Morfológico:

- Estudio de la estructura formal de los términos simples, en particular de los procesos de derivación: en este caso se estudian los prefijos y sufijos característicos o relevantes, que forman parte de los términos que representan los conceptos gastronómicos de ambas lenguas.
- Identificación de unidades terminológicas: determinar si las unidades terminológicas son términos simples, términos compuestos, términos complejos o sintagmáticos.
- Presentación de las clases gramaticales de los términos en ambas lenguas.
- Descripción de los procesos de formación de los términos. Por un lado, se hace la descripción de los términos en francés y por otro lado, la de los términos en español. Se estudia también si hubo algún cambio de género en los términos trasladados del francés al español.

b) Semántico: en este caso se analiza la definición de cada concepto en español y en francés, para determinar el grado de equivalencia conceptual entre ambas lenguas.

c) Origen del término: en dicho apartado se presentan los términos en español cuyo origen pareciera ser francés, por un lado se encuentran los que por sí mismos hacen alusión a algún lugar o personaje francés (de ahí la suposición de un probable vínculo con Francia), y por otra parte, los que provienen de raíces o palabras francesas.

d) Histórico-anecdótico: en esta última parte se estudian, en una primera instancia, los términos y conceptos gastronómicos que refieren a platillos de supuesto origen francés basados en datos históricos o anécdotas. En segunda instancia, se presentan los términos y conceptos que refieren a platillos de origen extranjero (distinto al francés), con la ayuda de datos históricos.

Todos los aspectos antes mencionados desembocan en la última parte de este capítulo: la determinación del grado de presencia del francés en la terminología gastronómica del español de México, que es lo que constituye el objetivo principal de este trabajo.

4.1. Análisis morfológico

4.1.1. Estudio de la estructura formal de los términos simples

En esta parte, se estudian los prefijos y los sufijos que forman parte de los términos de las dos lenguas analizadas. Se parte de una raíz morfológica, que “es el núcleo semántico de la palabra compleja” (Moreno de Alba, 1996:14), a la cual se le añade un afijo que puede ser un prefijo (por ser colocado en una posición anterior a la raíz) o un sufijo (que es colocado en un posición posterior a la raíz).

Con base en diversas fuentes gramaticales, tanto en francés como en español (Corbien: 1987, López Vásquez: 1958, Munguía: 2004 o Moreno de Alba: 1996), el estudio de los prefijos y sufijos de los términos gastronómicos se presenta en tablas por separado (por lenguas), junto con porcentajes y frecuencias con el fin de apreciar los prefijos y sufijos más comunes en los términos gastronómicos de la muestra bilingüe que sirve de base para esta investigación. Se indica también el o los significados de cada prefijo o sufijo; hay que señalar que cuando se agrega un prefijo, la categoría gramatical no varía aunque el significado de la palabra cambia, mientras que cuando se agrega un sufijo, suelen cambiar ambos aspectos, tanto la categoría gramatical (salvo algunas excepciones, por ejemplo: “tarta” y “tartaleta”) como el significado de la palabra.

El orden de las tablas en las que se exponen los prefijos y sufijos encontrados, se desarrolla de forma decreciente, es decir, en función de la frecuencia de aparición de los afijos para cada caso; la primera columna muestra el prefijo o sufijo en la lengua correspondiente, junto con su significado, en la segunda columna, la frecuencia se refiere al número de veces en que un mismo afijo coincide en términos distintos, mientras que el porcentaje de la tercera columna, remite a la frecuencia del afijo en comparación con los diferentes prefijos y sufijos. Finalmente, la cuarta columna muestra ejemplos de términos recogidos del corpus de estudio. Es importante mencionar que el análisis se llevará a cabo con base en la forma canónica del término (infinitivo para verbos, y masculino y singular

para sustantivos y adjetivos, salvo que sólo exista la forma femenina y/o plural, como término acuñado, es el caso de: “marinada”, “crepas” o “huevos estrellados”).

De los 483 términos en francés que son la base de este análisis, hay 59 formados por derivación, los prefijos y sufijos que los componen son los siguientes:

Tabla 4.1. Prefijos en francés

Prefijos	Frecuencia (total 12)	Porcentaje	Ejemplos
dé, dés: <i>separación, fuera de</i>	5	41.67%	<i>Dé + mouler</i> (del verbo <i>mouler</i>) <i>dés + osser</i> (del verbo <i>osser</i>) <i>dé + glacer</i> (del verbo <i>glacer</i>)
entre: <i>intervalo, en medio</i>	2	16.67%	<i>entre + mets</i> <i>entre + côte</i>
re, ra: <i>de nuevo, repetición</i>	2	16.67%	<i>ra + goût</i> (de <i>goût</i>)
com, con: <i>unión, con, junto</i>	1	8.33%	<i>com + posé</i> (del verbo <i>poser</i>)
as: <i>hacia, dirección, aproximación</i>	1	8.33%	<i>as + saisonner</i> (de <i>saison</i>)
en: <i>en, dentro</i>	1	8.33%	<i>en + fariner</i> (del verbo <i>fariner</i>)

Tabla 4.2. Sufijos en francés

Sufijos en francés	Frecuencia (total 47)	Porcentaje	Ejemplos
ette: <i>diminutivo de sustantivo</i>	14	29.79%	<i>tartel + ette</i> <i>allum + ette</i> <i>vinaigr + ette</i>
ais: <i>origen</i>	6	12.77%	<i>lyon + ais</i> (de <i>Lyon</i>)
ois: <i>origen</i>			<i>bavar + ois</i> (de <i>Bavarie</i>) <i>genev + ois</i> (de <i>Genève</i>) <i>dauphin + ois</i> (de <i>Dauphiné</i>)
ier: <i>relación con</i>	4	8.51%	<i>marin + ier</i> (con <i>marin</i>) <i>ferm + ier</i> (con <i>ferme</i>)

			<i>jardin + ier</i> (con <i>jardin</i>)
ade: <i>resultado de la acción</i>	4	8. 51%	<i>chiffonn + ade</i> (acción de <i>chiffonner</i>) <i>poivr + ade</i> (acción de <i>poivrer</i>) <i>marin + ade</i> (acción de <i>mariner</i>)
ant: <i>calidad de</i>	2	4.26%	<i>flot + ant</i> (que “flota”, del verbo <i>flotter</i>) <i>fond + ant</i> ¹¹⁰ (que se “funde”, del verbo <i>fondre</i>)
ée: <i>contenido</i>	2	4.26%	<i>bouch + ée</i> (contenido de una “boca” o <i>bouche</i>)
eur: <i>profesión</i>	2	4.26%	<i>chass + eur</i> (de <i>chasser</i>) <i>cultiv + at + eur</i> (de <i>cultiver</i>)
ien: <i>origen</i>	2	4. 26%	<i>paris + ien</i> (de <i>Paris</i>)
is: <i>resultado de una acción</i>	2	4.26%	<i>coul + is</i> (resultado de <i>couler</i>) <i>hach + is</i> (resultado de <i>hacher</i>)
tage, age: <i>colección</i>	2	4.26%	<i>feuille + tage</i> (“colección de hojas”) <i>pot + age</i> (“colección de verduras”)
ain: <i>origen</i>	1	2.13%	<i>améric + ain</i> (de <i>Amérique</i>)
aison: <i>acción de</i>	1	2. 13%	<i>li + aison</i> (acción de <i>lier</i>)
an: <i>origen</i>	1	2. 13%	<i>pays+an</i> (de <i>pays</i>)
et (ette): <i>diminutivo de adjetivo</i>	1	2. 13%	<i>mignonn + ette</i> (adjetivo: <i>mignon</i>)
ole: <i>diminutivo</i>	1	2.13%	<i>profiter + ole</i> (de <i>profit</i>)
on: <i>diminutivo</i>	1	2. 13%	<i>croût + on</i> (de <i>croûte</i>)
ture: <i>acción de</i>	1	2. 13%	<i>garni + ture</i> (acción de <i>garnir</i>)

¹¹⁰ En realidad estos son participios que se usan como sustantivos.

Hay que resaltar que el estudio en español no incluye los préstamos adaptados del francés (como “barqueta”, “muselina”, “galantina” o “filete”), ni los términos cuyo uso en español es el préstamo directo del francés (por ejemplo: “*papillote*”, “*allumette*”, “*bouquetière*”, “*meunière*”, “*chiffonnade*”, “*brunoise*”, etc.). Los afijos de estos términos franceses pierden su calidad de afijos al pasar al español y se incorporan al término tal cual, volviéndose una unidad indivisible.

De los 572 términos en español, que son la base de este análisis, hay 58 formados por derivación; los prefijos y sufijos que los forman son los siguientes:

Tabla 4.3. Prefijos en español

Prefijos	Frecuencia (total 11)	Porcentaje	Ejemplos
em, en: <i>interior</i>	4	36.36%	“em + panizar** ¹¹¹ ” (de “pan”) “en + mantequillar**” (de “mantequilla”)
des, de: <i>privación</i>	4	36.36%	“des + huesar**” (de “hueso”) “des + moldar**” (de “molde”)
re: <i>repetición</i>	2	18.18%	“re + lleno” (de “llenar”)
a: <i>aproximación, unión asimilación de una cualidad o un estado</i>	1	9.09%	“a + parejo” (de “aparejar”, que viene de “parejo”)

¹¹¹ Aunque aquí sólo se estudian los prefijos, es de observar que los ejemplos señalados con doble asterisco, son casos parasintéticos (por combinar e integrar prefijos y sufijos en una misma palabra).

Tabla 4.4. Sufijos en español

Sufijos	Frecuencia (total 47)	Porcentaje	Ejemplos
és: <i>origen</i>	11	23.40%	“genov + és” (de “Genova”) “holand + és” (de “Holanda”) “marsell + és” (de “Marsella”)
ón ¹¹² : <i>origen</i> <i>aumentativos</i>	7	14.89%	“borgoñ + ón” (de “Borgoña”) “medall + ón” (de “medalla”)
ano: <i>Origen</i>	5	10.64%	“americ + ano” (de “América”)
ero/ iero: <i>relativo a</i>	4	8.51%	“jardin + ero” (de “jardin”) “molin + ero” (de “molino”) “pastel + ero” (de “pastel”)
ado: <i>resultado de acción</i>	4	8.51%	“estof + ado” (resultado de “estofar”) “salte + ado” (resultado de “saltar”)
illo: <i>Diminutivo</i>	4	8.51%	“picad + illo” (de “picado”)
ada: <i>resultado de</i>	2	4.26%	“marin + ada” (resultado de “marinar”)
eta: <i>diminutivo</i>	1	2.13%	“broch + eta” (de “brocha”)
eño: <i>relativo a</i>	1	2.13%	“navid + eño” (de “navidad”)
dor: <i>que realiza la acción de</i>	1	2.13%	“caza + dor” (del verbo “cazar”)
al: <i>perteneciente, relativo a</i>	1	2.13%	“provenz + al” (a “Provenza”)
ita: <i>diminutivo</i>	1	2.13%	“barqu + ita” (de “barca”)
ante: <i>acción de</i>	1	2.13%	“flot + ante” (de “flotar”)

¹¹² A partir del aumentativo construido por el sufijo **ón**, los ejemplos se lexicalizaron.

Se puede apreciar que en español la cantidad de afijos es menor que en francés dado que un gran número de términos son préstamos directos o adaptados del francés y esto impide que se puedan analizar morfológicamente en español. En francés, el 2.48 % de los términos totales de la muestra, presentan prefijos, mientras que el 9.73% del total presenta sufijos. En español, hay un 1.92% de los términos que presentan prefijos y un 8.22% que presentan sufijos. Hay que observar que el porcentaje de términos que presentan prefijos, es muy similar en ambas lenguas.

Se encuentran numerosas coincidencias entre ambas lenguas en el caso de algunos afijos, vemos que los prefijos: *de-/ des-* o *dé-/ des-* (privación) son iguales en ambas lenguas e incluso tienen el mismo significado; sucede lo mismo con el prefijo: *re-* (repetición). En lo que se refiere a los sufijos, vemos que tanto en francés como en español, hay numerosos sufijos con significado de diminutivo, por ejemplo *-ette* e *-ine*, en francés y *-eta* e *-illa*, en español. En cuanto a las coincidencias, los sufijos que tienen el mismo significado, son los siguientes: *-ado* o *-ade* en francés (acción), *-ante* o *-ant* (acción); es muy probable que los afijos sean tan similares debido a la cercanía de las dos lenguas, al ser ambas romances.

En general, tanto en francés como en español se observa uniformidad de afijos, hay una tendencia de afijos con sentido de origen o de relación con algo, de acción y de diminutivo. En las dos lenguas, el número de casos parasintéticos es muy bajo en comparación con la totalidad de términos.

4.1.2. Términos simples, términos compuestos y términos complejos

En la categoría de término simple se incluye tanto un término formado por una sola raíz, sin morfemas derivativos, como: “salsa”, como un término derivado: con un radical y uno o más morfemas derivativos, como: “espolvorear”. Por otra parte, el término compuesto está formado por dos o más palabras que crean una nueva, ya sea que están unidas: “milhojas” o escritas con guión: *demi-glace*. Y finalmente, el término complejo (o sintagma terminológico) consiste en una unidad compuesta por dos o más palabras gráficas, con espacio entre ellas: *escargots à la bourguignonne*. Cabe agregar que el siguiente análisis es sincrónico, es decir que se toma en cuenta únicamente el uso de los términos en la actualidad.

Tabla 4.5. Tipos de composición de los términos en francés

Tipo de composición	Frecuencia (de un total de 483 términos)	Porcentaje en función de la totalidad de términos	Ejemplos
Término complejo	273	56.52%	<i>à la bonne femme</i> <i>à la mirabeau</i> <i>à point</i> <i>battre en neige</i> <i>boeuf à la mode</i> <i>bouchée à la reine</i> <i>cailles aux raisins</i> <i>canard à l'orange</i> <i>consommé julienne</i> <i>côtes de porc charcutière,</i> <i>crème Agnès Sorel</i> <i>crème frangipane</i> <i>crêpes Suzette</i> <i>cuire à l'armoricaine</i> <i>garniture richelieu</i> <i>liaison à la crème</i> <i>œufs au plat</i> <i>pâté de foie gras</i> <i>poisson Joinville</i> <i>pommes de terre soufflées</i>
Término simple	193	39.96 %	<i>aspic</i> <i>baguette</i> <i>beurrer</i> <i>bisque</i> <i>bouchée</i> <i>brunoise</i> <i>carré</i> <i>chiffonnade</i> <i>civet</i> <i>démouler</i> <i>éclair</i> <i>feuilletage</i> <i>julienne</i> <i>mignon</i> <i>potage</i> <i>salpicon</i> <i>saupoudrer</i> <i>tarte</i>
Término compuesto	17	3.52%	<i>bain-marie</i> <i>bas-rond</i> <i>chaud-froid</i> <i>court-bouillon</i> <i>croque-monsieur</i> <i>demi-glace</i>

			<i>foie-gras</i> <i>hors-d'oeuvre,</i> <i>pot-au-feu</i> <i>tournedos</i>
--	--	--	--

Tabla 4.6. Tipos de composición de los términos en español

Tipo de composición	Frecuencia (de un total de total 572 términos)	Porcentaje	Ejemplos
Término complejo	30	52.97%	<i>“coq au vin”,</i> <i>“mantequilla maître d’hôtel”</i> <i>“foie gras”</i> <i>“paté de foie gras”</i> <i>“quiche lorraine”</i> <i>“pescado joinville”</i> <i>“roux blanco”</i> <i>“salsa provenzal”</i> <i>“sopa juliana”</i> <i>“velouté de pescado”</i> <i>“huevos mollets”</i> <i>“huevos revueltos”</i>
Término simple	252	44.06%	<i>“crepa”</i> <i>“coulis”</i> <i>“escalopa”</i> <i>“espolvorear”</i> <i>“farsa”</i> <i>“filete”</i> <i>“flamear”</i> <i>“fondant”</i> <i>“frangipane”</i> <i>“galantina”</i> <i>“gelée”</i> <i>“gibelotte”</i> <i>“hojaldre”</i> <i>“magdalena”</i>
Término compuesto	17	2.97 %	<i>“milhojas”</i> <i>“ali-oli”</i> <i>“coq-au-vin”</i> <i>“demi-glace”</i> <i>“foie-gras”</i> <i>“pot-au-feu”</i> <i>“vol-au-vent”</i> <i>“chaud-froid”</i>

Como se puede apreciar en las tablas anteriores, en francés los términos más frecuentes son los términos complejos, enseguida están los términos simples y en tercer lugar los compuestos. En español sucede lo mismo, abundan los términos complejos, seguidos por los términos simples; sin embargo, a diferencia del francés, en español hay menos términos compuestos, ya que este último fenómeno es menos usual en nuestra lengua¹¹³; incluso se puede observar que salvo algunas excepciones como “milhojas”, la mayoría de los términos que forman parte de esa categoría (términos compuestos), son de origen francés o corresponden a préstamos directos del francés. Cabe mencionar que en español se pueden o se suelen omitir algunos elementos de los términos como es el caso de las “guarniciones”, por ejemplo, en el término “guarnición arlesiana”, “guarnición” desaparece y sólo se usa “arlesiana”, por lo tanto esto provoca que términos que originalmente eran complejos, sean empleados como simples. También hay términos cuya composición varía al pasar de una lengua a otra, es el caso de algunos términos compuestos en francés que en español, se vuelven términos simples por el hecho de que ya no se puede apreciar la unión de varias palabras en una, cada una de las palabras pierde sentido en español, por ejemplo: “*bouillabaisse*” (que en francés es la suma de: *bouillir+abaisser*), “*tournedos*” (*tourner+dos*) o “*volován*” (*vol+au+vent*), entre otros.

4.1.3. Clases gramaticales

Las clases gramaticales corresponden a la categoría gramatical de cada elemento que constituye un término, ya sea simple, compuesto o complejo. En una primera parte se presenta el análisis de las clases gramaticales de la terminología en francés, y en una segunda parte las de la terminología en español. En la primera columna se indica la clase gramatical de forma abreviada (explicación de cada abreviatura en nota al pie de página), en la segunda columna, la frecuencia de aparición de cada clase, es decir, la misma clase hallada en distintos términos; en la tercera, el porcentaje que representa esta clase en relación con el total de términos, y en la última columna, se muestran ejemplos para cada caso.

¹¹³Manuel Seco menciona y confirma la existencia de guiones que se intercalan entre los componentes de palabras compuestas, como: “casa-cuna”, “hombre-rana”, “mueble-cama”, “coche cama” o “coche-cama”, “café teatro” o “café-teatro” (Seco, 1972: 93)

Tabla 4.7. Clases gramaticales en francés

Clases ¹¹⁴	Frecuencia (de un total de 483 términos)	Porcentaje	Ejemplos
S	133	27.54%	<i>appareil</i> <i>beignet</i>
S + ADJ	71	14.70%	<i>agneau provençale</i> <i>beurre composé</i> <i>entrecôte bordelaise</i>
S + S*	60	12.42%	<i>agneau marengo</i>
V	50	10.35%	<i>assaisonner</i> <i>caraméliser</i>
S + S	29	6.00%	<i>jambon choucroute</i> <i>oeufs cocotte</i> <i>pommes château</i>
S + P + ART + S	25	5.18%	<i>boeuf à la mode</i> <i>cailles aux raisins</i> <i>canard à l'orange</i> <i>coq au vin</i> <i>escargots à la bourguignonne</i>
S + P + S	21	4.35%	<i>bûche de Noël</i> <i>consommé de volaille</i>
S*	16	3.31%	<i>bercy</i> <i>châteaubriand</i> ¹¹⁵
V + V	10	2.07%	<i>faire blondir</i> <i>faire glacer</i>
ADJ + S	6	1.24%	<i>bonne femme</i> <i>demi-glace</i> <i>court-bouillon</i>
S + P + S + S**	6	1.24%	<i>filet de boeuf bouquetière</i> <i>filet de boeuf financier</i> <i>côtes de porc charcutière</i> <i>pommes de terre château</i>
P+ ART + S	5	1.04%	<i>à la marinière</i> <i>à la meunière</i>
S + P + S + S*	4	0.83%	<i>côte de veau foyot</i> <i>pommes de terre Anna</i> <i>pommes de terre Pont-neuf</i>
V + P + ART + S	4	0.83%	<i>cuire à la vapeur</i>
S + P + S + ADJ	4	0.83%	<i>escalope de veau viennoise</i>
S + ADJ + S	4	0.83%	<i>poisson bonne-femme</i>

¹¹⁴ S: sustantivo, V: verbo, Adj: adjetivo, P: preposición, Art: artículo, S*: nombre propio, S**: adjetivo sustantivado.

¹¹⁵ En estos términos que usan un nombre propio, hay que mencionar que en algunos casos se sigue utilizando el término con mayúscula mientras que otras veces se pierde y se usa como sustantivo normal, sin mayúscula; sea cual fuere el caso, la tipografía se respetó como se encontró en el corpus, por ejemplo: *chateaubriand*, *Chateaubriand*.

			<i>poulet sauté chasseur sauce demi-glace</i>
P+ ART + S*	3	0.62%	<i>à la bénedictine à la condé à la mirabeau</i>
S + S + P + S	2	0.41%	<i>poisson maître d'hôtel</i>
S + S + ADJ	2	0.41%	<i>poulet sauce suprême</i>
S + P + S + P + S	2	0.41%	<i>suprême de volaille en papillote</i>
S + P + ART + S*	2	0.41%	<i>poisson à la dugléré</i>
S + ADJ + S*	2	0.41%	<i>poulet sauté Marengo</i>
ADV + P + S + ADJ	2	0.41%	<i>hors-d'oeuvre froid</i>
V + S	1	0.21%	<i>croque-monsieur</i>
V + P + V	1	0.21%	<i>mettre à bouillir</i>
V + P + S + ADV + ADJ	1	0.21%	<i>monter en neige très ferme</i>
V + P + S	1	0.21%	<i>battre en neige</i>
V + P + ADJ	1	0.21%	<i>cuire à blanc</i>
V + ART + S	1	0.21%	<i>faire le ruban</i>
S + S + S*	1	0.21%	<i>potage purée Parmentier</i>
S + P + S + P + ART + S*	1	0.21%	<i>homard en coquilles à la Mornay</i>
S + P + S + P + ART + S	1	0.21%	<i>pommes de terre à la duchesse</i>
S + P + S + P + ART + ADJ	1	0.21%	<i>blanquette de veau à l'ancienne</i>
S + P + ART + S + P + S	1	0.21%	<i>beurre à la maître d'hôtel</i>
S + P + ART + S + ADJ	1	0.21%	<i>sauce au vin blanc</i>
S + P + ART + ADJ + S	1	0.21%	<i>poulet aux fines herbes</i>
S + ART + S + S	1	0.21%	<i>côtelette d'agneau maréchal</i>
P+ ART + ADJ + S	1	0.21%	<i>à la bonne femme</i>
P + S	1	0.21%	<i>à point</i>
P + ART + ADJ	1	0.21%	<i>au bleu</i>
ADV + P + S	1	0.21%	<i>hors-d'oeuvre</i>
ADJ + ADJ	1	0.21%	<i>bas-rond</i>
ADJ	1	0.21%	<i>bleu</i>

Tabla 4.8. Clases gramaticales en español

Clases	Frecuencia (de un total de 572 términos)	Porcentaje	Ejemplos
S	178	31.12%	“crepa” “aperitivo”
S + ADJ	89	15.56%	“crepas normandas” “salsa bernesa”
V	63	11.01%	“batir”
S + S*	56	9.79%	“guarnición Agnès Sorel” “baño María” “cordero maría luisa”
S + P + S	38	6.64%	“carré de cerdo” “codornices con uvas”, “concassé de jitomate”
S + S	28	4.90%	“bocadillo bouché” “crema reina”
S + P + ART + S	24	4.20%	“almejas a la marinera” “bocadillo a la reina”
S*	21	3.67%	“Agnès Sorel” “Chateaubriand” “carlota”
P + ART + S**	12	2.10%	“a la inglesa” ¹¹⁶ , “a la molinera” “a la provenzal”
ADJ + S	7	1.22%	“bonne femme” “demi-glace”
S + P + S + S** ¹¹⁷	7	1.22%	“costillas de puerco charcutière” “filete de res bouquetière” “filete de res financiera” “salteado de ternera bourguignon”
S + ADJ + S	4	0.70%	“pescado bonne femme” “ternera belle fermière” “salsa demi-glace”
S + P + S + ADJ	4	0.70%	“tarta de manzanas volteada”
S + ADJ + P + S	3	0.52%	“huevos pasados por agua”
S + P + ART + S*	3	0.52%	“pescado a la dugléré” “picadillo a la Parmentier”
S + P + S*	3	0.52%	“crema de Baviera” “salsa de Nantua” “quiche de Lorena”
S** ¹¹⁸	2	0.35%	“perfecto” “bourguignonne”

¹¹⁶ Adjetivos sustantivados.

¹¹⁷ Adjetivo sustantivado.

¹¹⁸ Se trata de un adjetivo sustantivado.

P + ART + ADJ	2	0.35%	“ <i>au bleu</i> ”
S + ADJ + ADJ	2	0.35%	“fondo líquido blanco” “fondo líquido oscuro”
S + S + P + S	2	0.35%	“mantequilla maitre d'hotel”
S* + P + S	2	0.35%	“marengo de pollo”
V + P + ART + S	2	0.35%	“cocer al vapor”
V + P + S	2	0.35%	“asar en parrilla” “cocer por ebullición”
P + S + P + S	2	0.35%	“a punto de nieve”
ADJ + S + P + ART + S	2	0.35%	“pequeño volován a la reina”
P + ART + ADJ + S	2	0.35%	“a la bonne femme”
P + ART + S*	1	0.17%	“a la benedictine”
P + S	1	0.17%	“a punto”
S + ADJ + P + ART + ADJ + S	1	0.17%	“pollo sauté aux fines herbes”
S + ADJ + P + ART + S	1	0.17%	“leño navideño a la francesa”
S + P + ART + S + ADJ	1	0.17%	“salsa al vino blanco”
S + P + S + P + ART + S*	1	0.17%	“costillas de ternera a la foyot”
S + P + S + P + S	1	0.17%	“pechugas de pollo en papillote”
S + P + V	1	0.17%	“pasta para enfondar”
S + S + ADJ	1	0.17%	“pollo salsa suprema”
V + P + ADJ	1	0.17%	“cocer en blanco”
V + S	1	0.17%	“ <i>croque-monsieur</i> ”

4.1.3.1 Similitudes

Hay que observar que las primeras ocho clases en cada una de las lenguas son las más representativas, ya que producen el 84% de los términos en francés, y el 87% en español. Podemos observar que en ambas lenguas, las primeras 8 clases son las mismas, sólo que no todas ocupan la misma posición dentro de la tabla en cada una de las lenguas; las primeras dos clases coinciden e incluso siguen el mismo orden, las siguientes, a pesar de no seguir el mismo orden en función de la frecuencia, representan las mismas clases. La tercera y la cuarta coinciden pero están invertidas en ambas lenguas: la clase S+S* en tercera posición, mientras que en español, en esa misma posición está la clase V y en cuarto lugar, le sigue la clase S+S*, mientras que en francés sigue V. Es a partir de la novena clase cuando la posición empieza a variar en cada una de las lenguas. La octava clase: S* está colocada en

la misma posición tanto en francés como en español. La clase: S + S + P + S presenta la misma frecuencia en ambas lenguas. La clase: P + S remite exactamente al mismo término en ambas lenguas: “a punto” (*à point*), de la misma forma que la clase: S + ADJ + P + ART + ADJ + S, que remite al mismo término en ambas lenguas: *poulet sauté aux fines herbes* / “pollo sauté aux fines herbes”, sucede lo mismo para la clase: S + P + S + P + ART + S *blanquette de veau à l’ancienne*, y para V+S: *croque-monsieur*.

Es de observar que el número de clases gramaticales que coinciden entre ambas lenguas es muy alto.

4.1.3.2. Diferencias

En francés, no se encontraron las siguientes clases que se usan en español:

- S + P + S* (“salsa de Nantua”, “quiche de Lorena”),
- S + ADJ + ADJ (“fondo líquido obscuro”)
- S* + P + S (“marengo de pollo”)
- P + S + P + S (“a punto de nieve”)
- ADJ + S + P + ART + S (“pequeño volován a la reina”)
- S + ADJ + P + ART + S (“leño navideño a la francesa”)
- S + P + V (“pasta para enfondar”).

En comparación con el francés, en español, la clase del verbo “hacer” (en infinitivo) seguido por otro verbo en infinitivo: V+V (*faire bouillir*) no se usa en este contexto. Y la clase: S + ADJ + S muestra términos basados en el francés, como los siguientes: “pescado *bonne femme*”, “ternera *belle fermière*”, “salsa *demi-glace*”, por lo tanto en español, esta clase no es usual. No se encontró ninguna ocurrencia de la clase S + P + ART + S (como en: *boeuf à la bourguignonne*) en español en el marco de la terminología gastronómica pero sí en francés con dos ocurrencias. Tampoco se encontraron las clases siguientes en español:

- S + ADJ + S* (*poulet sauté Marengo*)
- ADV + P + S + ADJ (*hors-d’oeuvre froid*)
- V + P + S + ADV + ADJ (*monter en neige très ferme*)
- V + ART + S (*faire le ruban*)
- S + P + S + P + ART + ADJ (*blanquette de veau à l’ancienne*)
- S + P + ART + S + P + S (*beurre à la maître d’hôtel*)

- S + ART + S + S (*côtelette d'agneau maréchal*)
- ADV + P + S (*hors-d'oeuvre*).

Podemos ver que en el caso de la clase: “ADJ + S”, los ejemplos están en francés y así permanecieron en español, por lo tanto no es una estructura originalmente hispana, por ejemplo: “*bonne femme*” o “*demi-glace*”.

4.1.4. Procesos de formación de términos

Como ya vimos, uno de los objetivos de la terminología es estudiar los procesos de formación de términos, los cuales serán útiles para determinar los procesos que siguieron los términos gastronómicos encontrados en la presente investigación, sobre todo aquellos que hubieran llegado del francés hacia el español de México. Este estudio sigue dos enfoques. El primero es un análisis aislado del francés sin establecer ningún tipo de comparación con el español; se estudia el proceso de formación de los términos franceses. El segundo enfoque es un estudio mixto: es decir, tanto aislado en español como cruzado en comparación con el francés, se analiza el proceso de formación de los términos en español. Enseguida se explica cada proceso de formación y se brinda un ejemplo, basado en las tablas que se presentan más abajo.

4.1.4.1. Análisis del francés

4.1.4.1.1. Creación de nuevas formas

Para mayor explicación sobre los procesos de la tabla, se puede consultar el apartado correspondiente a “Procesos de formación de términos” al final del segundo capítulo.

- Derivación: se añaden uno o varios elementos morfológicos a una raíz y se crea una nueva palabra:
 - *Blanquette*: viene del provenzal *blanc* (“blanco”) + y se le agregó el sufijo *-ette*, con sentido diminutivo.
 - *Biscuit*: *bis* (“doble”) + *cuit* (“cocido”)
 - *Chiffonnade*: viene de *chiffonner* (“arrugar”) + *-ade*, con sentido de acción.
 - *Démouler*: *dé* (“separación”) + *mouler* (“moldear”)
 - *Filet*: *fil* (“hilo”) + sufijo diminutivo: *-et*.

- Composición: se combinan varias palabras para crear un término nuevo y referirse a un nuevo concepto. Ejemplos de términos compuestos en francés:
 - *Aïoli*: se compone de *ail* (“ajo”) + *oli* (de *olive*, es decir, de “aceite de oliva”).
 - *Bouillabaisse*: *bouillir* (“hervir”) + *abaisser* (“reducir”).
 - *Chaud-froid* : *chaud* (“caliente”) + *froid* (“frío”).
 - *Entremets* : *entre*¹¹⁹ + *mets* (“plato”, “manjar”).
 - *Tournedos*: *tourner* (“voltar”, “girar”) + *dos* (“espalda”, “lomo”).
 - *Vol-au-vent*: *vol* (“vuelo”) + *au* (à+le = “al”) + *vent* (“viento”).

4.1.4.1.2. Uso de formas existentes

- Conversión: se trata de un cambio de categoría gramatical.
 - *Agnès Sorel*: además de ser en un nombre propio, en el campo del conocimiento gastronómico se usa como término (sustantivo común) para referirse a la guarnición del mismo nombre (hecha a base de pollo, champiñones y lengua). Sucede lo mismo con la mayoría de los nombres propios que se emplean como sustantivos comunes entre los profesionales culinarios, por ejemplo, *bercy*, *bechamel*, *duxelle*, *julienne*, *melba*, *mirabeau*, entre otros.
 - *Concassé*: es el participio del verbo *concasser* (“machacar” o “triturar”) que se volvió sustantivo, y, como término gastronómico se refiere específicamente a una preparación hecha a base de jitomates triturados.
 - *Consommé*: es el participio del verbo *consommer* (“consumir”) que se volvió sustantivo, y se refiere a un caldo (resultado del efecto mismo de consumir).
 - *Crème frangipane*: además de ser una terminologización, pues parte del nombre propio Frangipani, se utilizó además este nombre para referirse a una salsa dulce en terminología gastronómica, se trata entonces de una conversión gramatical que pasó del nombre propio al adjetivo calificativo de crema: *frangipane*.
 - *Fricassée*: con base en el verbo *fricasser* (que significa “cocer carne y verduras en trozos”), existe el término *fricassée* que se usa como sustantivo femenino y hace referencia al platillo de carne cocida con verduras.

¹¹⁹ *Entre* funciona como prefijo y como palabra.

- *Parfait*: el adjetivo *parfait* (“perfecto”) se usa como sustantivo en la terminología gastronómica y se refiere al postre del mismo nombre: *parfait*.
 - *Soufflé*: es el participio (o adjetivo) del verbo *souffler* (es decir, “soplar” o “inflar”) y se usa como sustantivo para referirse al concepto culinario de preparación horneada hecha a base de salsa Bechamel con otros ingredientes al gusto.
- Terminologización: una palabra de la lengua general se convierte en término especializado de un ámbito del conocimiento.
- *Allumette*: una allumette es un cerillo en la lengua general, y una tira de hojaldre, larga y delgada -como si se asemejara a un cerillo-, en terminología gastronómica.
 - *Baguette*: en lengua general *baguette* remite a un bastón delgado y flexible que puede tener diversas funciones, por extensión, en gastronomía, el pan en forma alargada y delgada, es también una baguette.
 - *Bûche*: se trata de un leño para hacer fogatas en lengua general mientras que en lengua gastronómica, el término *bûche* remite al postre (la mayoría de las veces, navideño) que parece, efectivamente, un tronco de árbol.
 - *Chiffonnade*: este término viene de la palabra perteneciente a la lengua general: *chiffonner* (“arrugar”) y aunada al sufijo “-ade”, se obtiene *chiffonnade*, término gastronómico que remite a verduras desmenuzadas que parecen trapos (Gómez de Silva, 2204:47).
 - *Lit*: el término culinario *lit* se inspira de la “cama” (en la que se duerme) de la lengua general, para referirse a una capa de ingredientes que se dispone encima de otra, en el ámbito gastronómico.
 - *Réduction*: en lengua general remite al efecto de disminuir algo: reducción, en lengua gastronómica, el mismo término remite al hecho de dejar hervir un líquido (normalmente, una salsa o alguna otra preparación) para que se consuma, espese y concentre así el sabor.
- Transferencia semántica en el mismo campo del conocimiento: un término de una lengua especializada se usa para designar otro concepto por extensión lógica, dentro de la misma lengua especializada.

- *Biscuit*: alrededor del siglo XVIII, cuando la baguette se empezó a consumir en París, la gente de pocos recursos sólo podía comprar biscuit (de bis-cuit: dos veces cocido), es decir, el pan del día anterior horneado otra vez, para secarlo y conservarlo (Schlagenhauser, 1998:17). En la actualidad, el término *biscuit* se refiere a una pasta cocida que sirve como base para una gran variedad de preparaciones dulces.
- *Brochette*: este término remite a una aguja muy larga de acero en la que se ensartan alimentos en pedazos para ser cocidos en parrilla o a las brasas. Por extensión, el conjunto de alimentos ensartados en la aguja, también se llama así.
- *Bouchée*: se refiere a un bocado, y también, por extensión, a un pequeño volován del tamaño de un bocado.
- *Maître d'hôtel*: originalmente este término se refería a una persona que se encargaba de dirigir los servicios de comida en las antiguas casas francesas y el término fue transferido dentro del mismo campo del conocimiento gastronómico, para referirse a la mantequilla con el mismo nombre, que lleva perejil como ingrediente principal.
- *Terrine*: anteriormente, remitía a una vasija de barro cocido, ahora remite también a un tipo de paté cocido (*terrine*) en el recipiente terrine, con variados ingredientes (Gómez de Silva, 2004:211).
- *Pain-perdu*: el nombre de este platillo se basa en su ingrediente principal: el *pain-perdu* (“pan perdido”), es decir, pedazos de pan viejo y duro, base para crear el platillo que consiste en pan capeado en huevo, con miel y canela.
- *Petit-four*: en el siglo XVIII, este término se refería a la cocción de alimentos pequeños que se hacía à *petit four* (literalmente, a horno pequeño), es decir, con el horno prácticamente apagado, es decir, con el horno prácticamente apagado, aprovechando el calor de las grandes preparaciones (Robuchon, 2004: 864). Por extensión, se le llama así a varias preparaciones de pastelería y confitería, de tamaño pequeño.
- *Petite marmite*: *marmite* remite a un recipiente de barro típicamente francés, en el que se hace el platillo que lleva el mismo nombre, y que consiste en un tipo potaje, precedido por el adjetivo *petite* (“pequeña”).
- *Profiterole*: el término se refería a una preparación salada, una especie de pan para sopas, y más adelante, se transfirió para también referirse a un postre.

- *Timbale*: originalmente, este término se refería a un pequeño recipiente de metal u oro, de forma redonda y que servía para las bebidas, después se usó para referirse a un plato de tierra cocida o de metal (sitio de “Chef Simon, la cuisine dans tous ses états”).
- Préstamo interdisciplinario: un término que se usa en un campo del conocimiento, se emplea para designar un concepto nuevo en otro campo del conocimiento; las características de ambos conceptos son comparables por analogía.
 - *Bain-marie*: históricamente, *bain-marie* pertenecía a la terminología de la alquimia; se decía "bain de Marie", como referencia a María la judía (siglo IV a.C.) a quien también se le atribuye el origen de algunos utensilios de laboratorio como el kérotakis y el tribikos ou alambic à trois becs (fuente sitio de internet: “Chef simon, la cuisine dans tous ses états”). Como sabemos, bain-marie también es la técnica de calentamiento frecuentemente empleada en la gastronomía (así como en farmacéutica y química) que consiste en poner a hervir un recipiente, con alguna preparación adentro de otro, con agua.
 - *Bombe*: se refiere tanto a un arma (un proyectil explosivo) redonda de varias capas, como a un postre helado en forma de medio círculo e igualmente de varias capas.
 - *Mousseline*: en el campo de las telas y la costura, remite a la tela muy fina de algodón, lana o seda que se caracteriza por ser muy suave; y en el ámbito de la gastronomía, se trata de una mezcla de ingredientes molidos. La suavidad es el factor común.
- Acronimia: este proceso es un tipo de acortamiento, a través del acrónimo, se toman varias letras de las palabras que constituyen el término para formar uno nuevo, por ejemplo:
 - *Salmis*: es el acrónimo de la palabra desplegada: *salmigondis* (*sel* [“sal”] + *mi* [partícula cuyo significado es desconocido en este contexto] + “*gondire* o *condire*” [“sazonar”]).

Tabla 4.9. Procesos de formación de términos en francés

Proceso	Frecuencia (total 285)	Porcentaje	Ejemplos
Terminologización	121	42.46%	<i>au bleu,</i> <i>à la bourguignonne,</i> <i>allumette, appareil,</i> <i>baigner¹²⁰,</i> <i>blanchir,</i> <i>canapé,</i> <i>carré,</i> <i>château,</i> <i>chaud-froid,</i> <i>lit,</i> <i>éclair,</i> <i>parfait,</i> <i>financière,</i> <i>jardinière,</i> <i>mille-feuilles,</i> <i>profiterole,</i> <i>Agnès Sorel,</i> <i>Bechamel,</i> <i>Bercy,</i> <i>julienne,</i> <i>Melba,</i> <i>Mirepoix,</i> <i>mirabeau,</i> <i>duxelle.</i>
Derivación	98	34.39%	<i>blanquette,</i> <i>brandade,</i> <i>chiffonnade,</i> <i>brochette,</i> <i>filet,</i> <i>églacer,</i> <i>feuilletage,</i> <i>papillote.</i>
Conversión (cambio de categoría)	23	8.07%	<i>parfait¹²¹,</i> <i>consommé,</i> <i>Agnès Sorel,</i> <i>bechamel,</i> <i>bercy,</i> <i>julienne,</i> <i>Melba,</i> <i>mirepoix,</i> <i>mirabeau,</i> <i>duxelle,</i>

¹²⁰ Sucede lo mismo con este concepto en español: “bañar”, que también es una terminologización.

¹²¹ Sucede lo mismo con este concepto en español “perfecto” (o “parfait” en algunos casos) que sufre una conversión de categoría gramatical y de ser un adjetivo se vuelve un sustantivo en el marco de la terminología gastronómica.

			<i>chateaubriand.</i>
Composición	19	6.67 %	<i>aioli,</i> <i>bain-marie,</i> <i>bouillabaise,</i> <i>chaud-froid,</i> <i>coq-au-vin,</i> <i>entremets,</i> <i>tournedos,</i> <i>vol-au-vent.</i>
Transferencia semántica en el mismo campo del conocimiento	17	5.96%	<i>biscuit,</i> <i>brochette,</i> <i>maître d’hôtel,</i> <i>terrine,</i> <i>petit-four,</i> <i>petite marmite,</i> <i>profiterole,</i> <i>timbale.</i>
Préstamo interdisciplinario	6	2.11%	<i>bain-marie,</i> <i>bombe,</i> <i>liaison,</i> <i>mousseline.</i>
Acronimia	1	0.35%	<i>salmis.</i>

4.1.4.2. Análisis de procesos de formación de términos en español

Los procesos de formación de los términos en español son los siguientes:

- Préstamo directo: un término de una lengua es transferido directamente a otra lengua sin sufrir cambio alguno (en este caso, del francés al español). Por ejemplo:
 - “*blanquette*”
 - “*bouquet garni*”
 - “*coulis*”
 - “*croissant*”
 - “*demi-glace*”
 - “*éclair*”
 - “*mousse*”
 - “*mousseline*”
 - “*mirabeau*”
 - “*papillote*”
 - “*soufflé*”

- “*velouté*”
- Proceso mixto de formación¹²²: se trata de un término compuesto por varios elementos, que presenta una combinación de dos procesos de formación (calco y préstamo directo o calco y préstamo adaptado); generalmente este tipo de término está compuesto por elementos en ambas lenguas. Por ejemplo:
 - “Bocadillo bouché”: en este caso, el primer término sería un calco del francés y el segundo, un préstamo adaptado (pues se eliminó la “e” final, original en francés).
 - “*Bouchée* a la reina”: préstamo directo del francés y calco.
 - “Buey a la bourguignonne”: calco y préstamo adaptado tomado del francés.
 - “Entremés caliente”: préstamo adaptado del francés y calco.
- Derivación: se añaden uno o varios elementos morfológicos a una raíz o y se crea una nueva palabra. Ejemplos:
 - “Cocción”: verbo cocer + sufijo “ción” (“acción de”)
 - “Relleno”: prefijo “re” (“repetición”) + adjetivo “lleno”.
- Calco: proceso en el que los elementos de un término en una lengua, se traducen para formar el término en la lengua de llegada, esto, a través de la adaptación de la forma para que se vea natural en la lengua de llegada. Muchas veces dicho proceso implica el reordenamiento de los elementos y la adición o supresión de algunos elementos. Ejemplos:
 - *à la bordelaise* “a la bordalesa”
 - *canard à l’orange* “pato a la naranja”.
 - *court-bouillon* “caldo corto”.
 - *mise en place* “puesta a punto”.
 - *pâte Brisée* “pasta brisa”
 - *petite marmite* “pequeña marmita”.
- Préstamo adaptado: el préstamo adaptado es un término ligera o completamente adaptado de acuerdo con las reglas gramaticales, ortográficas o fonéticas del español (en este caso). Esto puede ser:

¹²² Aquí se observó que hacía falta un proceso de formación que combinara dos procesos, por lo tanto se decidió nombrarlo e integrarlo con el fin de tener una completa variedad de procesos que se aplicaran a los términos de la muestra de estudio.

- La eliminación de un acento: *croûton* a “crouton”, *entrecôte* a “entrecote”.
 - Un cambio ortográfico: de *croûton* a “crutón”, *coulis* a “culis”, *chiffonnade* en “chifonade”, *purée* en “puré”.
 - Una terminación verbal: de *pocher* a “pochar”.
 - La inserción de una letra: de *aïoli* a ali-oli, es decir, se agrega la letra “l”.
- Composición: combinación de varias palabras para crear un término nuevo y referirse a un nuevo concepto. Ejemplos de términos compuestos en español:
- “Milhojas”: “mil” + “hojas”
 - “*Chaud-froid*”: “chaud” + “froid”
 - “*Hors-d’oeuvre*”: “hors”+ “de” +“oeuvre”
- Terminologización: una palabra de la lengua general se convierte en término especializado de un ámbito del conocimiento. Por ejemplo:
- “Cama”: en lengua general, se refiere a una cama para dormir, en lengua gastronómica, “cama” se refiere a una capa de ingredientes en un platillo.
 - “Jardinera”: en lengua general, remite a una maceta para plantas, en terminología gastronómica, “jardinera” remite a un corte de verduras en específico, que sirven como acompañamiento.
- Cambio de categoría o subcategoría gramatical: una palabra de cierta categoría gramatical en lengua general, cambia de categoría gramatical y se usa como término en algún ámbito del conocimiento. Por ejemplo:
- “Carlota”: el nombre propio femenino se usa como sustantivo común en la gastronomía para referirse al postre.
 - “Magdalena”: el nombre propio se usa como sustantivo común en la gastronomía, para referirse al pan dulce tradicional de la región de Lorena, que tiene la forma de una pequeña concha.
- Préstamo interdisciplinario: un término que se usa en un campo del conocimiento, se emplea para designar un concepto nuevo en otro campo del conocimiento; las características de ambos conceptos son comparables por analogía.
- “Baño maría”: que originalmente pertenecía al ámbito de la alquimia, también pertenece al de la gastronomía, la farmacéutica y la química.

Tabla 4.10. Procesos de formación de términos en español¹²³

Procesos de formación	Frecuencia (total 480)	Porcentaje	Ejemplos
Préstamo directo	125	26.04%	<p>“Agnès Sorel” “allumette” “baguette” “bechamel” “blanquette” “confit” “gelée” “boeuf bourguignon” “bouquet garni” “bouillabaisse” “brunoise” “canapé” “château” “chaudfroid” “coq au vin” “cordon bleu” “quenelle” “quiche” “sauter” “soubise” “soufflé”</p>
Proceso mixto	119	24.79%	<p>a) Calco + préstamo adaptado (o viceversa): “caracoles a la bourguignonne”, “crema brûlé” “papas chateau” “papas soufflés” “pasta brisé” “pequeño volován”</p> <p>b) Préstamo directo + calco (o viceversa): “carré de cerdo”, “concassé de jitomate”, “consomé de pollo” “costillas de puerco charcutière”, “crepas georgette”, “ensalada niçoise”, “entrecôte bordalesa”, “filete de res bouquetière”, “fricassé de ternera”, “huevos pochés”, “mantequilla manié”,</p>

¹²³ Los términos entre paréntesis son los términos equivalentes en francés.

			“papas château” “pasta brisée”.
Derivación	77	16.04%	“cocción”, “picadillo”, “preparación”, “reducción”, “relleno”, “sofreír”.
Calco	72	15.00%	“a la bordalesa” (<i>à la bordelaise</i>) “a la marinera” (<i>à la marinère</i>) “blanquear” (<i>blanchir</i>) “caldo corto” (<i>court-bouillon</i>) “caracoles a la bourguignon” (<i>escargots à la bourguignon</i>) “milhojas” (<i>mille-feuilles</i>) “pasta brisa” (<i>pâte brisée</i>) “pasta lionesa” (<i>pâte lyonnaise</i>) “pato a la naranja” (<i>canard à l’orange</i>) “pequeña marmita” (<i>petite marmite</i>) “pochar” (<i>pocher</i>) “salsa bearnesa” (<i>sauce béarnaise</i>) “tronco navideño” (<i>bûche de Noel</i>)
Préstamo adaptado	55	11.46%	“bullabesa” (<i>bouillabaisse</i>), “chifonade” (<i>chiffonnade</i>), “crepa” (<i>crêpe</i>), “entrecote” (<i>entrecôte</i>), “croqueta” (<i>croquette</i>), “crouton” (<i>croûton</i>), “culis” (<i>coulis</i>), “escalopa” (<i>escalope</i>), “galantina” (<i>galantine</i>), “mayonesa” (<i>mayonnaise</i>), “merengue” (<i>meringue</i>).
Composición	14	2.92%	“milhojas”, “vol-au-vent”, “chaud-froid”, “hors-d’oeuvre”.
Terminologización	12	2.50%	“barquita”, “cama”, “cuerno”, “jardinera”, “medallón”.
Cambio de categoría	4	0.83%	“perfecto”, “macedonia”, “magdalena”.
Préstamo interdisciplinario	2	0.42%	“baño maría”, “bomba”.

En general, recordemos que un mismo término puede haber experimentado varios procesos de formación tanto en francés como en español, por ejemplo, el término: “*entrecôte*” (en español) que puede ser tanto un préstamo directo tomado del francés (*entrecôte*), como un préstamo adaptado: “entrecote” (por la eliminación del acento circunflejo). O el término *bain-marie* que es tanto un término compuesto (*bain+marie*), como un préstamo interdisciplinario (proveniente de la alquimia). Es de observar que en español, la mayoría de los términos provenientes del francés se incorporaron al español por medio de dos procesos principalmente: el préstamo directo (125 términos) y el proceso mixto (119 términos), y normalmente en nuestra lengua coexisten dos o más términos para referirse a un mismo concepto, como el término original en francés, el término adaptado y la traducción (préstamo directo, préstamo adaptado y calco). El resto de los términos de origen francés se formó en el español de México a través del calco en primer lugar (72 términos) y del préstamo adaptado en segundo lugar (55 términos). Vemos entonces, que al integrar términos gastronómicos de origen francés dentro de nuestra terminología en español, generalmente se observa una tendencia que consiste en no hacerles modificaciones mayores a estos términos; además de que algunos de estos términos provienen y derivan probablemente del latín, y por esta razón tienen procesos muy similares de formación tanto en francés como en español.

4.1.5. Cambio de género gramatical entre francés y español

À la meunière (“al meunière”): el término es femenino en francés y masculino en español de México (cabe mencionar que el término no siempre se usa así, también se conoce en su forma femenina).

Entrecôte (“entrecôte”): el término es femenino en francés y masculino en español.

Omelette (“omelette”): el término es femenino en francés y masculino en español.

Profiterole (“profiterol”): el término es femenino en francés y masculino en español.

Purée (“puré”): el término es femenino en francés y masculino en español.

Quiche (“quiche”): el término es femenino en francés y ambiguo en español, a veces masculino y a veces femenino.

Royale (“royal”): el término es femenino en francés y masculino en español.

Timbale (“timbal”): el término es femenino en francés y masculino en español.

Hay que observar que los cambios por lo general se hicieron de femenino a masculino. A comparación de la gran cantidad de términos que pasaron del francés al español, se puede observar que son muy escasos los que sufrieron un cambio de género.

4.2. Análisis semántico

El estudio que a continuación se presenta está basado en las definiciones con el objeto de establecer la equivalencia conceptual de los conceptos gastronómicos entre francés y español. Existe equivalencia conceptual¹²⁴ cuando los términos en francés y en español se refieren al mismo concepto. Esto se puede clasificar en función de los siguientes factores:

- **Equivalencia conceptual completa:** la definición del concepto coincide en ambas lenguas, es decir que el platillo se prepara de la misma forma tanto en México, como en Francia. Por ejemplo:

Tabla 4.11. Equivalencias conceptuales

Francés	Español
‘agneau Marie-Louise’ “agneau pané avec fonds d’artichauts et purée de champignons et purée soubise” (Gringoire, 1986:124).	‘cordero maría luisa’ “cordero con salsa española, fondo de alcachofa, puré de cebolla soubise, champiñones” (Sayve, 1991:196).
‘bavarois’ “préparation composée d’une crème anglaise collée à la gélatine et additionnée de crème fraîche fouettée” (Escoffier, 1921:830)	‘bavaresa’ “postre hecho a base de crema inglesa encolada (con grenetina) aromatizada con esencia o licores a la que se le agregan claras batidas con azúcar a punto de turrón, se obtiene una preparación esponjosa y consistente que se cuaja en el refrigerador”(Martínez de Flores, 1991:333)
‘enfariner’ “passer dans la farine avant de les cuire, un	‘enharinar’ “espolvorear o cubrir de harina un alimento o

¹²⁴ “Para la terminología tradicional, la equivalencia conceptual tiene que ver con la concordancia conceptual que presentan términos de distintas lenguas para denominar un mismo concepto” (Freixa, Judit *et al.*, “Equivalencia conceptual y reformulación parafrástica en terminología” [en línea]). “Así pues, la noción de equivalencia conceptual se convierte en pertinente para un análisis lingüístico-discursivo de los términos, y el análisis de distintos niveles de equivalencia debe tomarse en consideración también en el interior de una misma lengua” (Freixa, Judit *et al.*, “Equivalencia conceptual y reformulación parafrástica en terminología” [en línea]). En terminología se definen los conceptos, y es la definición la que describe el contenido del concepto, es decir, sus características esenciales, lo que permite diferenciarlas de cualquier otro concepto. La equivalencia conceptual puede ser completa (cuando las definiciones coinciden en ambas lenguas) o parcial (cuando la definición coincide únicamente en lo principal).

poisson, une viande, une volaille, afin d'en faciliter la cuisson et la coloration ou avant de les paner. On peut saupoudrer de farine une plaque ou un moule aussi” (Gringoire, 1986:70).	un molde” (Martínez de Flores, 2003:93).
‘farcir’ “remplir l'intérieur d'une volaille, d'un poisson, etc., avec de la farce, du riz, etc.” (Gringoire, 1986:XV).	‘rellenar’ “llenar con farsa o alguna otra composición (puré, salpicón, etc.) el interior de un pescado, carne, ave o legumbre” (Martínez de Flores, 1991:379).
‘macédoine’ “légumes ou fruits de plusieurs sortes coupés en dés (de 0,5 x 0,5cm) et mélangés” (Gringoire, 1986:XV).	‘macedonia’ “mezcla de hortalizas cortadas o frutas cortadas en cubos de 1 centímetro por lado” (Martínez de Flores, 2003:102).
‘mariner’ “mettre à tremper dans un liquide aromatique (vin, vinaigre, eau salée) une viande ou un gibier pendant un temps déterminé pour attendrir et parfumer la chair. C'est le temps qui attendrit les chairs et le mélange aromatique qui produit la spécificité du goût des viandes de ce type” (sito de internet «Chef Simon, la cuisine dans tous ses états »).	‘marinar’ “sumergir, durante unas horas en un líquido condimentado, carnes, pescados o legumbres. Sirve para dar mejor sabor a los alimentos, y para mejorar la carne de caza antes de cocerla. Se prepara con vino, vinagre, aceite, ajo y hierbas aromáticas, también con oporto, madera, etc.” (Martínez de Flores, 1991:377).
‘panade’ “elle est de plusieurs sortes; se compose essentiellement d'eau, de beurre et de farine. Elle s'emploie selon le genre de la farce et la nature de la préparation à laquelle cette farce est destinée. Normalement, elle doit être employée complètement froide” (Escoffier, 1921:69).	‘panada’ “preparación hecha a base de pan (principalmente), harina o fécula, las cuales sirven para ligar o pegar los elementos de algún relleno” (Martínez de Flores, 1991:39).
‘tailler’ “couper, découper, façonner un aliment quelconque, afin de lui donner une certaine forme”(Planche, 1986:656).	‘cortar’ “dividir un alimento o separar sus partes para darles cierta forma, con algún instrumento afilado como tijeras, cuchillo, etc.” (Martínez de Flores, 1991:373).
‘saupoudrer’ “parsemer régulièrement de sel, farine, sucre, etc.” (Gringoire, 1986:XVI).	‘espolvorear’ “rociar por encima con especias, sal, harina, azúcar o cualquier otro elemento granulado o en polvo” (Martínez de Flores, 1991:375).
‘travailler’ “battre ou remuer un appareil quelconque soit à la main, soit avec un fouet ou une spatule”(sito de internet «Chef Simon, la cuisine dans tous ses états »).	‘trabajar’ “remover durante un tiempo determinado, masas, pastas, salsas, etc.” (Martínez de Flores, 1991:379).

- **Equivalencia conceptual parcial:** en esta categoría la definición del concepto en ambas lenguas coincide en algunas características básicas¹²⁵, pero no en todas. Esto significa que hubo una adaptación del platillo al llegar a México y como consecuencia, el concepto se modificó parcialmente.
 - ‘Escalope de veau viennoise’: en este caso, no coinciden todos los ingredientes. En lo que se refiere a la definición en francés, los ingredientes básicos son: ‘escalopas’ con ‘huevo’, ‘perejil’, ‘limón’, ‘filetes de anchoas’ y ‘mantequilla’. En español, lleva además, ‘vino blanco’, ‘demi glace’ y ‘papa salteada’.
 - ‘Omelette’: en francés la extensión del concepto incluye tanto al omelette dulce, como al omelette salado, mientras que en español de México, la extensión de ‘omelette’ sólo incluye el omelette salado ya que el omelette dulce, es prácticamente desconocido en nuestro país.
 - ‘Pescado Suchet’: no todos los ingredientes coinciden: en francés la definición sólo incluye ‘vino blanco’, ‘juliana de legumbres’ y ‘sauce Mornay’, mientras que en español, incluye ‘trufas’, ‘vino blanco’ y ‘juliana de verduras’.
 - ‘Marengo de pollo’: en francés la definición incluye los siguientes ingredientes: ‘pollo’, ‘vino blanco’, ‘champiñones’, ‘salsa demi-glace’ y ‘salsa de jitomate’, ‘camarones’ y ‘huevo’; mientras que en español los ingredientes son ligeramente diferentes: ‘pollo’, ‘salsa de tomate’, ‘cebollas’, ‘champiñones’ y ‘vino blanco’.
 - ‘Salsa normanda’: en francés, los ingredientes incluyen ‘vino blanco’ y ‘*fumet* de pescado’; en español la definición incluye más ingredientes: ‘salsa al vino blanco’ a la que se le añade ‘fumet de pescado’, ‘champiñones’ y ‘ostras’.
 - ‘Guarnición provenzal’: concepto de equivalencia variante entre español y francés, pues en ocasiones los ingredientes que constituyen su definición coinciden y en otras no. En francés se compone de ‘vino blanco’, ‘jitomate’, ‘aceite’, ‘perejil’, y algunas veces, ‘champiñones’. En español unas veces lleva ‘champiñones’, ‘aceite de oliva’,

¹²⁵ En terminología, las definiciones basadas en relaciones partitivas, cada una de las partes constituye una característica (ISO 704:2000 p. 25). En este caso, los ingredientes de cada platillo constituyen las características esenciales del concepto en cuestión. De acuerdo con la norma ISO 704:2000 p. 4, “[...] the characteristics that make up a concept are in themselves concepts”. En consecuencia, las características, por ser en sí mismas conceptos, están marcadas tipográficamente entre comillas simples.

‘cebolla’, ‘chalotes’, ‘perejil’, ‘jitomate’ y ‘vino blanco’; y otras veces sólo ‘ajo’, ‘tomillo’, ‘aceite de oliva’ y ‘mantequilla’.

- **Equivalencia conceptual nula entre ambas lenguas:** en cuanto a la equivalencia nula, es importante mencionar que en este estudio, sólo dos conceptos (de toda la muestra terminológica) no tuvieron equivalencia conceptual en español, se trata de los conceptos: ‘épigramme’ que se refiere a un ‘platillo de costilla de cordero empanizada’ y ‘coulis’ cuando remite al concepto de tipo de ‘potaje’.

- **Casos de homonimia¹²⁶:** en ocasiones, los calcos, préstamos directos y adaptados, además de remitir al mismo concepto en las dos lenguas mediante equivalencia total o parcial, también remiten a otro concepto en español. Se trata de los siguientes casos:
 - ***Paupiette*** (“*paupiette*”): designa el concepto ‘escalopa de carne enrollada y rellena’. En español (de México), además, el mismo término “*paupiette*” designa un segundo concepto que consiste en una ‘croqueta’.
 - ***Pain perdu o croûte dorée*** –término menos frecuente: en francés este término designa al concepto ‘pan capeado en huevo frito en sartén y acompañado de miel y canela (algunas veces, pasas)’. En español, este mismo concepto se designa con el término “pan francés” (o “pan a la francesa”), sin embargo este término también designa otro concepto: ‘pan tostado que se utiliza para servir bocadillos, canapés y en sopas’ (y que en francés se llama *pain à la française*).
 - ***Sauce aurore*** (“salsa aurore”, “salsa aurora”): este término designa dos conceptos diferentes en español de México, uno de los cuales coincide con el de: ‘salsa derivada de la suprema hecha con jitomate y mantequilla’, mientras que el segundo concepto que designa es ‘salsa derivada de la mayonesa, a la que se le agrega salsa o puré de jitomate’.
 - ***Sauce ravigote*** (“salsa ravigote”): en francés este término designa tanto el concepto ‘salsa blanca con velouté’ como el concepto ‘salsa vinagreta’. En español el término “salsa ravigote” sólo designa el concepto ‘salsa emulsionada fría, derivada de la

¹²⁶ Homonimia, según la norma ISO 1087-1:2000 p. 10, es “the relation between designations and concepts in a given language in which one designation represents two or more unrelated concepts.

vinagreta’ (cuya definición incluye como características esenciales los siguientes ingredientes: ‘vinagre de estragón’, ‘alcaparras’, ‘perejil’ y ‘estragón’).

- **Salpicon** (“salpicón”): este término designa el concepto ‘corte en cubos’ (en la terminología francesa), mientras que en español de México también designa el concepto ‘carne deshebrada con verduras, aceite y vinagre’.

- Casos en los que se usa el mismo término (préstamo directo, préstamo adaptado o calco) en ambas lenguas para designar conceptos distintos:

- **À la bénédicte** (“a la benedictine”): en español, este término designa el concepto ‘huevos escalfados, sobre pan tostado con base de tocino y cubiertos de una fina salsa bechamel’, mientras que en francés designa el concepto ‘guarnición a base de trufas y bacalao’.
- **À la bonne femme** (“a la bonne femme”): en español este término designa el concepto ‘preparación que lleva champiñones’, mientras que en francés designa el concepto ‘platillo preparado en el horno con mantequilla, jugo de limón y cebolla picada’.
- **Entremets**: en español el término “entremés” designa el concepto ‘entrada’ mientras que en francés actual el término *entremets* designa el concepto ‘postre’ (antes, el *entremets* designaba ‘espectáculo’, ‘platillo’ (entre el guisado y el postre) y posteriormente, ‘entrada’). En realidad, nunca ha habido equivalencia conceptual entre los términos en ambas lenguas, ya que los conceptos están desfasados, el concepto actual, en español, de ‘entremés’ corresponde al concepto antiguo francés.
- **Suprême de volaille a la villeroy** (“pollo a la villeroy”): en Francia el término designa el concepto ‘pollo empanizado con salsa Villeroy, perejil y salsa Périgueux’. En México el término designa el concepto ‘pollo empanizado con salsa Bechamel y salsa Madeira’.

4.3. Origen del término en francés

Aquí se presentan algunos términos cuyo origen se supone francés dado que unos, por una parte, hacen alusión a algún lugar o personaje francés, y por otra parte, otros provienen de raíces o palabras francesas (según datos recabados).

4.3.1. Origen francés

Algunos términos parecen ser de origen francés ya que incluyen como elemento del término una ciudad o región francesa, o incluso a algún personaje francés¹²⁷, es decir, un epónimo.

A modo de ejemplo de términos que hacen referencia a lugares franceses (como ciudades, provincias o regiones), están los siguientes:

- *agneau provençale*
- *à la bordelaise*:
- *boeuf/ escargots/ garniture à la bourguignonne*
- *garniture Choisy*
- *mauviette normande*
- *pommes pont-neuf*
- *sauce albuféra*
- *sauce bercy*
- *sauce bretonne*
- *sauce chantilly*
- *sauce chivry*
- *sauce lyonnaise*
- *sauce normande*
- *salade niçoise*
- *sauce Mornay*
- *sauce périgieux*
- *sauce valois*

Como ejemplo de términos que hacen referencia a personajes franceses, están:

- *Agnès Sorel*
- *à la Condé/ Condé*¹²⁸

¹²⁷ Recordemos que a finales del XVIII, gracias a Massialot, surgió una tendencia que consistía en que los platos llevaran nombres que explicaran el modo de preparación, que remitieran al nombre del autor del plato o al nombre de algún personaje célebre. El objetivo consistía en sacar el alimento de su trivialidad. En ese entonces “el mundo entero gira alrededor de Francia (...), está en la cima de la cultura culinaria, y es quien se replantea a la luz de su ciencia la cocina del mundo entero” (Neirinck, 2001: 73)

¹²⁸ Familia de la monarquía francesa.

- *à la mirabeau*
- *Duxelles*¹²⁹
- *Paillard*¹³⁰
- *garniture Richelieu* y *poisson Richelieu*
- *garniture Talleyrand*¹³¹
- *hachis Parmentier* y *potage Parmentier*¹³²
- *poisson à la dugléré*¹³³
- *sauce chateaubriand* y *chateaubriand*¹³⁴
- *sauce Foyot*¹³⁵.

4.3.2 Origen francés del término o uso en francés en la terminología en español

En los casos siguientes, el origen del término está determinado por la etimología francesa o también por el hecho de que el término en español es un préstamo directo o adaptado del francés. Cabe mencionar que en algunos casos el origen del concepto es muy antiguo o extranjero.

- ***Agnès Sorel***: este término que se aplica a diversas preparaciones, viene del nombre de una célebre mujer: Agnès Sorel, quien al parecer (según la fuente del sitio de internet de “Vatel Club Mexico”) era la amante preferida del rey francés Carlos VII, contrataba a los mejores chefs de Europa y era gran concedora de la gastronomía, dio su nombre a varias creaciones culinarias propias para asegurar su trascendencia.
- ***Blanquette***: viene del provenzal *blanc* (por lo tanto el término *Blanquette de veau à l’ancienne* también es francés) (Gómez de Silva, 2004: 25).
- ***Brandade***: término de origen provenzal, que viene de *brander* (“mover”, “remover”, “hacer puré”) (sitio de internet: “Historias de la gastronomía”).
- ***Bouillabaisse***: se cocía en una cazuela con agua hirviendo, de ahí el nombre: *bouillir* (“hervir”) y *abaisser* (“reducir”) (*Cordon Bleu*, 1998[b]:4.). Antes, los pescadores decían en *patois*: *bouillebeisso* o *bouillepeïs* (Louis Roule, *apud* Curnonsky, 1936: 370, 386).

¹²⁹ Remite al marqués Louis Chalon du Blé d’Uxelles.

¹³⁰ Paillard remite al restaurantero del mismo nombre.

¹³¹ Gran cocinero francés del siglo XVIII.

¹³² Parmentier es el que introdujo las papas en Francia.

¹³³ Chef francés del siglo XIX.

¹³⁴ Célebre poeta francés del siglo XIX.

¹³⁵ Cocinero del rey Luis Felipe I de Francia.

- **Chaud-froid:** este término está basado en *calidus frigidus*, por lo tanto la etimología podría venir del latín (Robuchon, 2004:277). Sin embargo, en español, el término es un préstamo directo del francés.
- **Crème brûlée:** en la mayoría de los casos, el término pasó en francés al español de México, a pesar de que las versiones sobre el origen del platillo son varias: español, francés o inglés (Gómez de Silva, 2004:58).
- **Croissant:** este término llegó del francés, aun cuando, como se verá más adelante, el pan es originario de Viena (según la referencia de Neinrick 2001:157,158).
- **Filet:** según la RAE y Gómez de Silva (2004:79), el término viene del francés y es el diminutivo de *fil* (“hilo”).
- **Filet mignon:** literalmente se traduce como: “filete pequeño”, “filete delicado” (Gómez de Silva, 2004:79) y así se presenta normalmente este platillo en pequeñas rodajas de carne muy suave.
- **Glacer:** según Gómez de Silva (2004:91), este verbo viene del francés *glace* (“hielo”).
- **Gratin:** el término viene del francés antiguo *gratter* (o *grater*), es decir, “raspar” o “rascar”, pues parte de la costra tenía que rasparse del fondo y de las paredes de la olla (según la RAE y Gómez de Silva, 2004:93).
- **Galantine:** “Pour certains l'origine du mot "galantine" vient du radical gothique "gal", gelée, qui aurait d'abord formé le mot "galatine" puis "galantine" mais il y a une autre origine possible. Il se peut, en effet, que le mot galantine vienne de "géline" ou "galine" qui anciennement signifiait "poule" puisque ces préparations étaient d'abord faites avec des volailles. Ce n'est que plus tard, vers la fin du XVIIème siècle qu'elles seront faites aussi avec des oiseaux divers, des viandes de boucherie et même des poissons” (sitio de internet: "Chef Simon, la cuisine dans tous ses états").
- **Mayonnaise:** el origen etimológico del nombre de esta salsa es un tanto confuso, y hay varias versiones al respecto mostradas en una misma fuente (sitio de internet: "Chef Simon, la cuisine dans tous ses états"); una de ellas dice que *mayonnaise* viene de la palabra *moyeu* que, en viejo francés, significa “yema”; la apelación de origen sería la *moyeunaise*. Otra versión (de la misma fuente ya mencionada) indica que la salsa fue una especialidad de la ciudad de Bayonne, de ahí el nombre de *bayonnaise* que se deformó hasta transformarse en *mayonnaise* (misma versión que comparte Revel,

1996:175). Una tercera versión (misma fuente) es que al tomar el puerto de Port-Mahon (en 1756), el duque de Richelieu (o su cocinero) inventó esta salsa y la bautizó así: *mahonnaise* (de Mahon). Por otra parte, Antonin Carême (1784-1833), el célebre creador de numerosas preparaciones francesas, decía que *magnonnaise* venía del verbo francés: *manier* (“manipular”) (según los sitios de internet: "Chef Simon, la cuisine dans tous ses états" y “Recetas con historia e historia de la gastronomía”); al parecer (según el sitio de “Recetas con historia e historia de la gastronomía”), Carême incluyó esta salsa en su libro *La cuisine française dans le siècle XIX*, y así se consagró como invención francesa.

- **Mousse:** el término viene del francés y literalmente significa: “espuma”, “musgo”. Tanto los mousses como los purés surgen (durante el siglo XVII) del refinamiento de la sociedad, donde las apariencias son muy importantes. Eran considerados alimentos para mujeres ya que no había que masticarlos pues ése era un "espectáculo prosaico y grosero" (Neirinck, 2001:43).
- **Mousseline:** el término viene del francés *mousseline*, es decir, “muselina”, tela poco tupida (Gómez de Silva, 2004:138).
- **Navarin:** hay versiones que dicen que viene de la palabra *navet* (“nabo”) y otras que dicen que el término remite a la ciudad de Navarino, Pylos, en Grecia (Gómez de Silva, 2004:141), sin embargo, es un hecho que el término en español pasó directamente del francés.
- **Paillard:** este nombre se debe al famoso restaurador y cocinero Paillard, quien formó, entre otros, a Léopold Mourier (restaurador de principios del XX). Alrededor de 1895, Paillard se instaló en el restaurante *Le Bignon* (antiguo *Café de Foy*); el lugar tuvo tal éxito que con frecuencia era visitado por las "cabezas coronadas" pero desapareció con la primera guerra mundial (Neirinck, 2001: 165).
- **Papillote:** viene del francés *papillon* (“mariposa”), por el aspecto del papel que envuelve el alimento (Gómez de Silva, 2004: 153).
- **Pâte à choux:** al parecer en 1775 empezó por llamarse: *pâte à chaud*, y en 1798, la masa fue nuevamente modificada; por su parecido con las *choux pommés* (“repollo”), y se llamó: *pâte à choux* (Neirinck, 2001:165).

- **Petit-four:** este término se remonta al XVIII, cuando los hornos se hacían de albañilería, la cocción de alimentos pequeños se hacía *à petit four* = “a horno pequeño”, es decir, con el horno prácticamente apagado, aprovechando el calor de las grandes preparaciones (Robuchon, 2004: 864). En la actualidad el término remite a las galletas dulces que se sirven con café o té.
- **Potage:** viene de *pot*, es decir, “puchero”; la palabra se encuentra por primera vez en 1240 con sus variantes: *pot-au-feu* (“olla”, “cocido”), *pot-bouillie* (“cocido hervido”) y *pot-pourri* (“cocido podrido”) (Revel, 1996:275).
- **Purée:** el platillo ya se concocía desde la Grecia Antigua pero el término viene del francés antiguo *purere*: “presser pour faire sortir le jus des légumes” (exprimir las verduras para sacar su jugo), que a su vez viene del latín bajo *purare*, derivado del latín clásico: *purus* (alrededor de 1200, fuente: Gómez de Silva, 2204:175). Al parecer, ya desde la Grecia antigua había variedad de purés y croquetas que facilitaban la masticación de los griegos que comían en una postura casi horizontal (Revel, 1996:58).
- **Profiterole:** según Ducasse, el origen de este término se remonta a la época del escritor Rabelais (siglo XVI) quien lo usó en su obra *Pantagruel* como: *profiterolle* que se refería a una pequeña gratificación que reciben los sirvientes. A mediados del siglo XVI, la palabra se fue especializando en el terreno culinario, designando una ‘especie de pasta cocida bajo cenizas’ y a finales del XVII, designaba un ‘panecillo sin molde, una corteza rellena que acompañaba las sopas’. Al parecer el término “profiterol” que remite al postre es posterior (1881): "Representa uno de los postres franceses más simples pero más logrados" (Ducasse, 2004: 418-419).
- **Sauce moutarde:** con base en datos de Neirinck (2001:163), *moutarde* podría venir de *moût* (“mosto”), base de la preparación de la mostaza. Sin embargo, al parecer hay una anécdota de Borgoña que cuenta que unos golosos que se reunían para apreciar los productos gastronómicos, probaron este condimento a base de grano de mostaza, mosto y verjus. Y así, le buscaron un nombre evocador que recordara a Borgoña, entonces un concejal propuso basarse en la divisa del gran Philippe, duque de Borgoña: "Moult me tarde!" lo que terminó siendo: *moutarde*. Por su parte, Azcoytia (en el sitio de internet “Historia de la cocina y la gastronomía”) dice que “mostaza” remite tanto a la planta como a la semilla y a la salsa hecha con dichas semillas que se preparan de diversas

formas. El nombre clásico para denominarla en castellano era “jenabe”, que venía del latín *sinapi*, que a su vez viene del griego con el mismo nombre, de ahí la palabra *sinapismos*, que remite a cataplasmas de mostaza aplicadas al pecho como remedio de catarros y otras afecciones pulmonares. Sin embargo, tal parece que el nombre de *moutarde* (como se le conoce hoy) apareció por primera vez en Francia hacia el año 1220, derivado de la palabra latina *mustum*. Los etimólogos dicen que proviene del vocablo popular *mustum ardens* o lo que es lo mismo que decir “mosto ardiente” por tener los romanos la costumbre de añadir, o diluir, granos de mostaza en el zumo de la uva. Lo cierto es que en la misma época aparece en castellano con el nombre de “mostaza” y en Italia con el de *mostarda* (fuente: sitio de internet de Azcoytia “Historia de la cocina y la gastronomía”).

- **Tournedos:** viene del francés *tourner* (“girar”) + *dos* (“espalda”, “lomo”). Hay varias etimologías: 1) por su textura y ternura, al cocer este pedazo de carne, se expone al fuego *on lui tourne le dos* (se le da la espalda, la vuelta) y la cocción está terminada. 2) En el pasillo central del Pavillon Baltard, en el viejo mercado de París, se presentaban las mejores carnes, mientras que en los pasillos adyacentes, dos tourné (de espaldas) al pasillo principal, estaban las carnes de menor calidad, como estos filetes 3) Consciente de la mala reputación de estos trozos de carne, a petición de un comensal, un maître d'hôtel le sirvió el medallón de buey que pidió, dando la espalda a los otros clientes para disimular al intruso (según Neirinck, 2001:168).
- **Sauce albuféra:** al parecer, Carême y luego Plumerey (ambos cocineros), usaron este nombre para designar varias preparaciones de alta cocina en honor al mariscal Suchet - duque de Albufera en 1812-, después de las victorias de Oropesa, Murviedo y Valencia, en España (el lago de Albufera está cerca de Valencia) (fuentes: sitio “Chef simon, la cuisine dans tous ses états” y Robuchon, 2004:24).
- **Sauce gribiche:** este término se refiere una salsa relevée que explica su sentido en normando. En francés de suiza, *gribiche* era una mégère o una femme méchante, es decir, una “mala mujer”. En antiguo normando, viene de *grimacier*, el que hace *grimaces*, es decir, “gestos” (*Dictionnaire encyclopédique Larousse*, 1979).

4.3.3. Origen del término combinado (francés y otro) o incierto

- **Aspic** (“áspic”): en función de lo que indican varias fuentes (Gómez de Silva, 2004:14 y la RAE), pareciera que el término viene del francés, aunque hay un término griego que se parece mucho: *aspís* y significa “broquel” o “serpiente” (Barcia, s.f.: 456) y según otra fuente, el término *aspic* procede del latín *aspis* que remitía a una serpiente o a un escudo con un reptil aovillado (Robuchon, 2004: 65).
- **Beignet** (“beignet”, “buñuelo”): al parecer, cuando se usa “buñuelo” en español (y no *beignet*), este término es de origen catalán y es un derivado del antiguo “boño”, y éste del gótico: *buggjo*, *grumo*, *bony*, *bulto* (según la RAE en línea).
- **Choucroûte** (“*choucroûte*” o “*choucroute*”): es el nombre de un platillo alsaciano (no se sabe la época, por lo tanto no se puede saber si en aquel entonces Alsacia era territorio alemán o francés); sin embargo, el término viene del alemán y del alsaciano, pero evolucionó y se quedó en francés aunque lleva etimología alemana y alsaciana. Según datos del sitio de internet de Bocuse, se trata de un afrancesamiento de la palabra alemana *sauerkraut*: “choucroute, mot cocasse issu de l'allemand Sauerkraut, ou mieux de l'alsacien sürkrût, chouaigre (de sùr, sauer, aigre et krût, Kraut, herbe, chou). Il a évolué vers le mot français choucroute, littéralement chou chou”.
- **Quenelle** (“*querelle*”, “quenefa”): el término, al parecer, viene del alemán *Knödel*: una especie de empanadita a pesar de que el platillo es de Lyon (Gómez de Silva, 2004:176). Por otra parte, Revel (1996:162-163) menciona que hay algunos escritores culinarios que dicen que el término viene de *knyll* o *knill* (“machacar”) ya que la carne para la *quenelle* debía machacarse en mortero.

4.4. Aspecto histórico-anecdótico

4.4.1. Supuesto origen francés del platillo basado en anécdotas gastronómicas o datos históricos

Aunque no son hechos comprobados, los datos que se presentan a continuación aportan información pertinente para esta investigación. Cabe mencionar que muchas de estas anécdotas no son hechos comprobados, sin embargo aportan información pertinente para esta investigación. Además, todos los platillos que se enumeran a continuación, son usados en la actualidad en el campo del conocimiento de la gastronomía profesional mexicana.

- **Bisque:** al parecer desde sus orígenes y hasta finales del siglo XVIII, se trataba de una sopa elaborada a base de ave y pichones con champiñones, mollejas, crestas de gallo, corazones de alcachofa y jugo de cordero (Escoffier, 1970:106). Según relata Revel (1996:19), al parecer La Varenne lo sirvió de forma especial el 25 de agosto de 1690, en casa de Louvois¹³⁶, quien recibió al rey por la festividad de San Luis. En el siglo XIX, bisque era una sopa hecha de un coulis de cangrejos. Parecería que el origen del platillo fuera francés, sin embargo, hay otra versión que indica que el término “bisque” viene de Vizcaya¹³⁷, provincia del norte de España (Gómez de Silva, 2004:24), por lo que el origen del platillo también pudiera ser español.
- **Blanchir:** según Neirinck (2001:21), Taillevent (1313-1395) fue el primer chef que codificó sus conocimientos por escrito y estableció la técnica de hervir carnes antes de asarlas, es decir: blanchir.
- **Blanquette:** es un plato clásico de la burguesía francesa, su nombre deriva de *blanc* (“blanco”) pues se elabora con carne blanca guisada en caldo limpio o agua y se adereza con crema (Cordon Bleu, 1998 [a]: 43).
- **Boeuf à la mode:** este platillo fue creado por los fundadores de Le Restaurant de Paris, alrededor de 1792 (Medina, 2007:50).
- **Brandade:** su origen viene de Languedoc-Rousillon (Schlagenhauer, 1999:349). Esta especialidad pertenece a las regiones francesas del Languedoc y Provenza y era uno de

¹³⁶ François Michel le Tellier, Marqués de Louvois (18 January 1641 – 16 July 1691) fue Secretario de Guerra en Francia, en tiempos de Luis XIV.

¹³⁷ La forma francesa de Vizcaya es *Biscaye*, de donde pudo haber tomado el nombre.

los platillos favoritos en todo el Mediodía francés. La ciudad de Nimes se enorgullece de poseer las verdaderas recetas de esta preparación, la cual la ofician sin ajo; sin embargo, en Marsella y Tolón se le incorpora ajo triturado, y los picatostes que la acompañan son frotados con ajo. Algunos cocineros han enriquecido la preparación con trufas e incluso con un ragú de cangrejos de río a la Nantua, mientras que otros suelen incorporarle puré de papa, pero entonces ya no se trata de la auténtica brandada (sitio de internet de “Recetas con historia e historia de la gastronomía”).

- **Bûche de Noël:** "De tradition en France pour les fêtes de Noël" (Girard, 1997: 99), según Neirinck (2001:155), el tronco navideño fue creado por Antoine Caradot (pastelero de la pastelería “Sanson”, en París, en la calle de Buci) en 1879. En sus inicios, se trataba de “un bizcocho hecho en moldes especiales y decorado con crema de mantequilla, que buscaba reemplazar el tronco tradicional, difícil de encontrar en París y añorado por los provincianos. La costumbre consistía en que un tronco ahuecado ocultara golosinas y sorpresas para la fiesta antes de ser encendido en la chimenea, acto que era una ceremonia en sí. Antes de encenderlo, la abuela bendecía el tronco que se regaba con vino o aceite o se espolvoreaba con sal. Una vez hecha la combustión, se recogían los tizones para ponerlos entre la ropa con el fin de proteger a la pareja de peleas y la casa de tormentas o incendios” (Neirinck, 2001:155). En su versión moderna este pastel es un tronco helado.
- **Charlotte:** “La première charlotte a été conçue par le cuisinier de Talleyrand, Antonin Carême” (sitio de internet: “Cuisine- France, recettes de cuisine”). Al parecer este postre es de Gran Bretaña, tal vez el nombre es en honor a la reina Carlota, esposa del rey Jorge III; fue Carême quien reemplazó el pan por soletas y la compota por bavaoises (Neirinck, 2001: 156).
- **Chateaubriand:** según Neirinck (2001:157), el cocinero Montmireil del escritor Chateaubriand creó dicho platillo con carne a la parrilla. Después, el Chateaubriand se convirtió en la especialidad del restaurante Magny (1862), sobre la calle Contrescarpe Dauphiné. “El Conde de Chateaubriand, (1768-1848), tuvo una vida azarosa y llena de miserias, pero también era gastrónomo y un gran entusiasta del solomillo de vaca, aunque no le gustaban las partes exteriores, que en contacto con el fuego quedaban tostadas”.

Otra versión sobre el autor de este platillo, relata que al parecer Montmirail, el cocinero de Chateaubriand, tuvo la idea "de oficiar el bístec", al que denominó: *Chateaubriand* y así lo hizo: "cortó un trozo de la parte ancha de un solomillo y dos trozos delgados, el grueso lo puso (una vez aderezado) entre los dos delgados, sujetó el conjunto con una cuerda fina y lo puso sobre la parrilla. Cuando las tapas estuvieron bien chamuscadas, las retiró del fuego, las quitó y se encontró con un soberbio trozo de carne rosada, uniformemente cocida. Lo sirvió con una reducción de chalotes y vino blanco con media-glasa, mantequilla, jugo de limón y estragón" ("Recetas con historia e historia de la gastronomía"). Hay otra versión de un tal Pellaprat ("Recetas con historia e historia de la gastronomía"), que asegura que este evento no tuvo lugar en casa del conde, sino que el plato (compuesto por una tajada gruesa de corazón de filete) se creó en el restaurante Champeaux en 1811 -cuando el Conde publicó el *Itinerario de París a Jerusalén*.

- **Chaufroid:** al parecer, una noche de 1759, el mariscal de Luxemburgo (cuya mesa era célebre por ser una de las mejores) fue interrumpido durante su cena (en el castillo de Montmorency) por un escrito que le pedía que fuera al Consejo del rey (a Versalles); razón por la cual el mariscal tuvo que interrumpir su cena. Al regresar mucho tiempo después, el mariscal pidió que sólo le dieran un platillo como cena (en vez de los múltiples platillos que se acostumbraban); le sirvieron "une fricassée de poulet figée dans sa sauce crème qu'il dégusta avec un certain plaisir" (sitio de internet: "Chef simon, la cuisine dans tous ses états"), que era frío y brillante. Unos días más tarde, volvió a pedir "ce met délicieux" y se lo dieron bajo el nombre de *refroidi*; pero al mariscal no le agradó esta apelación y al parecer fue él mismo quien le puso *chaud-froid* (fuentes: sitio "Chef simon, la cuisine dans tous ses états" y Neirinck, 2001:157).
- **Confit:** el confit, una de las formas más antiguas de conserva que existen, es una especialidad del suroeste francés; supuestamente se inventó en la región de la Guyenne, en Périgord, según Gaston Derys (*apud* Curnonsky, 1936:236).
- **Consommé julienne:** originalmente había un potage Julienne d'Arblay (sitio de internet: "Chef simon, la cuisine dans tous ses états") cuya denominación fue reemplazada por *consommé julienne*. Según Neirinck (2001:160), algunos escritos le atribuyen la creación de un caldo adornado con bastones de verduras y hierbas, a un cocinero llamado Jean Julienne, en el siglo XVII.

- **Crème Chantilly:** según el sitio de la “Historia de la cocina y de la gastronomía”, Azcoytia menciona que su nombre podría venir del castillo Chantilly en la pequeña ciudad de L'Oise, donde trabajaba el officier de bouche Vatel, para el príncipe Condé¹³⁸ (general de Luis XIV). Uno de los legados gastronómicos de la época de Vatel, es “el extraordinario y suave volumen de la famosa crema Chantilly” (fuente: Maisonneuve, 2005:48). Según Neirrick (2001: 133, 156), la creación de esta crema es también de Vatel en una recepción que dio Fouquet (en el castillo de Vaux-Praslin) para Luis XIV; se batía con ramas de boj o de mimbre. Pero los pasteleros de Catalina de Médicis (1519-89) ya batían la crema con ramas de retama.
- **Crème frangipane:** al parecer (según Neirrick, 2001:160) esta crema surgió de la añoranza de Catalina de Médicis por las polentas dulces y saladas (originarias de Italia); en Francia, a falta de harina de maíz, el chef pastelero de la corte creó una preparación similar ligándola con harina de trigo, adornada con macarrones desmenuzados y mantequilla. Dicha receta la dedicó al conde Césare Frangipani, amigo de la reina. Sin embargo, hay quienes dicen que la receta es italiana y que se inventó en la casa Frangipani, antes de la boda de Catalina.
- **Crème reine:** según Revel (1996:126, 137), el potaje a la reina con puré de pechuga, pulardas y avelinas, se servía los jueves en la corte de los Valois pues le gustaba mucho a la reina Margarita (de ahí el nombre del platillo); al parecer dicho platillo fue inventado y codificado por Taillevent.
- **Crêpe:** al parecer Carême atribuyó este invento al rey de Polonia (Novo, 1973: 122). Aunque según otra fuente, las primeras crepas se registraron en París; pero dada su gran experiencia con el horneado, los bretones rápidamente las convirtieron en su especialidad: "las creperías eran la forma más popular de gastronomía francesa" (Schlagenhauser, 1999:125).
- **Crêpes suzette:** supuestamente el creador de este postre fue Henri Charpentier, cocinero francés, en Montecarlo. Mientras preparaba las crepas para el príncipe de Gales (futuro Eduardo VII), el alcohol con el que Charpentier las estaba humedeciendo, se encendió, luego espolvoreó azúcar y así se caramelizó todo, accidentalmente. Suzette era el

¹³⁸ Cuando trabajaba para los Condé, Vatel se suicidó por la angustia que le causó saber que no había suficiente asado en una colación del rey (Neirrick, 2001:156).

nombre de la compañera de Charpentier en ese momento (Neirinck, 2001:167 y sitio “Cuisine- France, recettes de cuisine”); esta historia data de finales del siglo XIX. Según otras dos fuentes, dichas crepas se inventaron en París (Gaston Derys *apud* Curnonsky, 1936:233 y Schlagenhauser, 1999:123).

- **Croque-monsieur:** de acuerdo con varias fuentes y con algunos historiadores de la restauración parisina, el primer croque-monsieur fue servido en 1910 en un café del boulevard des Capucines, en París (Robuchon, 2004: 389 y Ducasse, 2004:149).
- **Cuire à l’armoricaine:** según el sitio de “Recetas con historia e historia de la gastronomía”, el creador de esta técnica fue Pierre Fraisse, Fraysse o Fraise (mejor conocido como Petres o Peters), cocinero francés que se estableció en París, en 1860 (luego de haber trabajado como chef en Chicago), con su restaurante Peters. Según dicha fuente, Peters fue el autor de esta receta, al parecer le confió este hecho a un amigo, y éste, se lo dijo a su amigo Garrigue, quien dejó constancia escrita del evento y menciona que el origen de esta técnica es la empleada por los marineros de la costa catalana para guisar crustáceos. Sin embargo en el sitio del Chef Simon (sitio “Chef simon, la cuisine dans tous ses états”) se menciona que el nombre *américaine* viene de *armoricaine*, y que la cuna culinaria del condimento básico que se usa para este platillo, está en Armorique (Armorica), nombre antiguo de la región francesa de Bretaña que se caracteriza por ser uno de los mejores productores de crustáceos. Según datos de Curnonsky (1936:232), una noche, poco antes de cerrar el restaurante, llegaron unas personas que insistían en que Peters les diera de cenar; Peters acabó por acceder, pero a falta de tiempo y de provisiones, decidió cocer "des homards dans une sauce composée de tomates, ail, échalote, vin blanc, cognac" (Curnonsky, 1936:232) para que todo se cociera más rápidamente, y luego lo cortó en pedazos. Supuestamente la cena fue un éxito y cuando le preguntaron el nombre del platillo, contestó -todavía bajo la influencia de su viaje a América: *homard à l’américaine* (Curnonsky, 1936:232).
- **Entremets:** en la actualidad éste es un platillo dulce servido después del tiempo de los quesos. Sin embargo ha ido variando con el pasar del tiempo; antiguamente, era un platillo servido entre el guisado y el postre (según la fuente Trésors de la cuisine, 1999: 900). En los tiempos de la corte, entre el siglo XIV y el XVII, *entremets* se referían a varios platillos: "mets divers et variés, mais aussi un véritable spectacle avec trouvères,

troubadours, acrobates, jongleurs (...) un intermède en milieu de repas" (fuente sitio de internet: "Chef simon, la cuisine dans tous ses états"). Bajo el reino de Louis XIV y hasta el siglo XIX, se asociaba este mismo término con platillos dulces y platillos de legumbres. En el Larousse gastronomique de 1938, se clasificaban como entradas. Y ya en la edición de 1990, dicha sección desapareció y los *entremets* fueron reemplazados por los: *amuse-gueules* o *amuse-bouches*. Según Neirick (2001:16), en la edad media el tiempo de comida solía dividirse en cuatro tiempos (o servicios) e incluso a veces en seis, entre uno y otro se quitaba y se volvía a poner la mesa, mientras tanto había un *entremés* para entretener a la gente, con artistas, bailarines, cantantes, malabaristas, trovadores y troveros.

- **Escargots à la bourguignonne:** a principios del XIX, Carême procuró que este platillo obtuviera un reconocimiento gastronómico; tuvo tal éxito que incluso se crearon platos especiales (con cavidades), tenazas y tenedores de dos picos (Schlagenhauser, 1999: 361). Otra versión (del sitio de "Recetas con historia e historia de la gastronomía") es que fue Talleyrand (gastrónomo francés y político), quien los volvió a poner de moda. Y su resurgimiento precisamente llegó porque le pidió a su jefe de cocina: Antonin Carême que los preparara para la cena que ofreció al zar de Rusia; desde ese momento la fama de los caracoles volvió a ponerse de moda (sitio de "Recetas con historia e historia de la gastronomía").
- **Feuilletage o feuilleté:** según datos de Neirick (2001:159), al parecer, se trata de una creación accidental de Claude Gellée (el *Lorrain*), pintor y aprendiz pastelero de la región de Toulouse, en la primera mitad del siglo XVII. Un día tenía que preparar una pasta con mantequilla y al percatarse de que había olvidado incorporarla, la agregó por encima de la masa, doblando los bordes para integrarla y aplastando varias veces el conjunto. Al sacar la mezcla del horno, se encontró con una masa hinchada que sería el principio del hojaldre. En 1635, gracias al invento de Gellée, el pastelero parisino François Robotout se hizo rico. Hay otra versión sobre el origen de esta preparación (Schlagenhauser, 1999: 24) que supone que un cocinero de París descubrió el hojaldre al apostar que haría un pastel con mil capas; no salieron tantas pero la pasta tuvo un gran éxito. Además dice que ya desde 1651, fecha en la que salió *Le cuisinier françois*, la receta se incluyó en dicho recetario.

- **Foie gras:** según Revel (1996:199), el foie gras data del siglo XVIII. Curnonsky (1936:229) menciona su relación con Estrasburgo, sin embargo no se sabría si es originario de esa ciudad: "Strasbourg est célèbre par son sublime foie-gras". Carlos Azcoytia (sitio de internet "Historia de la cocina y la gastronomía") menciona también su origen francés; dice que el cocinero del Mariscal Contades: Jean Pierre Clause, lo descubrió en 1762, y lo presentó al rey de Francia Luis XV y éste le puso el nombre de *Paté à la Contades*. El rey le dio al Mariscal unas tierras de Picardía como premio y al cocinero una gratificación de veinte luis. Luego de la muerte del mariscal, en 1788, el cocinero abrió una tienda para explotar la venta de su paté, y así se hizo popular esta forma de conservar el hígado de oca. "Pero todavía no era el foie-gras que conocemos, le faltaba aún el toque de trufa que lo hace inconfundible y este acierto se lo debemos a Doyen, cocinero del primer Presidente del Parlamento de Burdeos que por cuestiones políticas tuvo que escapar a Estrasburgo" (sitio de internet Azcoytia, "Historia de la cocina y la gastronomía").
- **Fruits condé:** postre nombrado en honor al "Grand Condé Louis II, prince de Bourbon" (Maisonneuve, 2005:43). El autor de este postre fue, según Neirinck (2001:153), el chef Feuillet; al parecer, en el menú de una cena en casa de los Condé, había unas croquetas de arroz seguidas por una compota de chabacanos; el maître d'hôtel sirvió los postres juntos por error, sin embargo la combinación tuvo gran éxito. Esta receta apareció por primera vez en un recetario llamado: *La cuisine simplifié de Robert* (1845).
- **Liaison** (y todos los tipos de liaison): según Revel (1996:190), esta técnica es originaria de Francia y "de esta forma se comprende la importancia de una palabra que será clave para la cocina a partir de 1750".
- **Madeleine:** de acuerdo con datos tomados del sitio "Chef simon, la cuisine dans tous ses états", este pastelito es originario de la ciudad de Commercy en Lorraine, donde, al parecer, Stanislas Leczinski, rey de Polonia y suegro de Luis XV, lo probó en 1755. Según dicen, esta creación fue de una campesina llamada Madeleine, y el rey nombró así el pastel, quien lo dio a conocer en Versalles y luego en París, por medio de su hija Marie, esposa de Luis XV.
- **Mayonnaise:** Revel (1996:175) asegura que Richelieu inventó la mayonesa en el siglo XVIII y la nombró "mahonesa" luego de haber tomado el puerto de Mahón el 28 de

junio de 1756 (en la isla Menorca, en las Baleares). Sin embargo, en otra versión (del sitio de “Recetas con historia e historia de la gastronomía”) pareciera que dicha salsa fuera de origen español: “En los siglos XVIII y XIX hemos ido enriqueciendo la cocina francesa con nuestras aportaciones: entre otras les hemos dado, la perla de su cocina: la llamada, por los franceses, salsa mayonesa, España es la patria de una de las más importantes salsas que existen en el mundo: la mahonesa”. Esta misma fuente menciona otra versión referente a una dama menorquina, ocasional amante de Richelieu, que le regalaba esta salsa con frecuencia, y tanto le gustó a Richelieu que le pidió su receta, prometiéndole a la dama darle el nombre de “mahonesa” en su honor.

- **Melba:** para homenajear y agradecer el talento de la cantante australiana Nelly Melba, así como a su finura y elegancia, Auguste Escoffier (quien en aquél entonces dirigía la cocina del hotel Carlton, en Londres) creó un postre alrededor de 1893 (o 1896), luego de haberla escuchado en la Ópera de Covent Garden, desempeñando el papel de Elsa en Lohengrin. Al día siguiente le sirvió este postre a la cantante hecho con un durazno escalfado sobre una cama de helado de vainilla, en una copa de plata decorada con dos alas de cisne formadas por el helado cubierto de azúcar, y al final, una frambuesa que agregó Escoffier (según el sitio de internet: “Chef simon, la cuisine dans tous ses états”).
- **Mirabeau:** según datos de Neirinck (2001:163), Vileroux, el cocinero de Gabriel Mirabeau¹³⁹ (1749), inventó esta guarnición.
- **Mirepoix:** el cocinero del duque de Lévis-Mirepoix, mariscal de Francia y embajador de Luis XV, inventó esta guarnición en el siglo XVIII (varias fuentes: sitio de internet “Chef simon, la cuisine dans tous ses états”; Lujan, 1997:134; Revel, 1996:174).
- **Oeufs au plat:** supuestamente fue Fernand Point¹⁴⁰ quien creó este platillo (Neirinck, 2001:118); gran chef y padre de la ‘Nouvelle Cuisine’, Point fue el maestro de famosos cocineros como Paul Bocuse o Alain Chapel, entre muchos otros (según el sitio de internet: “World Culinary Institute”).
- **Oeufs brouillés:** dos fuentes indican al mismo creador: Brillat-Savarin (sin embargo, esto no significa que este platillo no haya podido haber surgido en otros países, de otros

¹³⁹ Honoré Gabriel Riquetti, Conde de Mirabeau (1749-1791), era revolucionario y fue rechazado por su familia a causa de su cara poco agraciada, y llevado a prisión (cuando estaba en el ejército) por sus ideas liberales y extravagantes (Neirinck, 2001:163).

¹⁴⁰ 1897-1955.

creadores). Al parecer llevó los huevos revueltos a América en el siglo XIX (Revel, 1996: 217). "Durante su exilio en Estados Unidos, [Brillat-Savarin] comunicó sus recetas a sus anfitriones, especialmente la técnica de los huevos batidos" (Neirinck, 2001:68).

- **Pâte à choux:** según la fuente (Neirinck, 2001:165), esta pasta aparece por primera vez en Francia, de manera un tanto rústica en 1540, para la llegada de Catalina de Médicis y de su chef pastelero italiano Pasterelli. En 1775, Tiroly, chef pastelero de la casa de Orléans, modificó las proporciones, la usaba en forma de buñuelos de viento. En 1798, la masa fue nuevamente modificada por Avice (maestro de Carême) quien la enrrollaba con las manos y cocía las bolas para obtener buñuelos asados.
- **Petite marmite:** había un restaurante llamado *La marmite perpetuelle* en la calle de *Grands Augustins* que tuvo su auge en el Primer Imperio (1804); según la fuente, dicho lugar se caracterizaba por tener una marmita que nunca se apagaba y cuyo caldo era célebre en París (Neirinck, 2001:162).
- **Poisson à la dugléré:** platillo nombrado en honor a Adolphe Dugléré (1805-1884) "maestro de los fogones" y chef del Café Anglais de París (Neirinck, 2001: 86).
- **Pommes de terre Anna:** se supone que fue Dugléré quien creó estas "tortas de patatas laminadas" (según Neirinck, 2001:86,153 y el sitio de internet de "Chef Simon, la cuisine dans tous ses états") como homenaje a Anna Deslions (cortesana del siglo XIX) quien, junto con otras mujeres de la época llamadas: "leonas", se caracterizaban por animar los salones particulares de los restaurantes parisienses de la *Belle Epoque*. El sitio de internet del Chef Simon menciona que Anna Deslions iba con frecuencia a los salones privados del *Café Anglais*.
- **Pommes pont-neuf:** caracterizadas por la forma regular en la que se cortaban: según un documento de la época, medían 11 cm exactos. Su nombre viene de uno de los puentes más antiguos de París: el Pont-Neuf, construido entre 1578 y 1607. De cada lado del puente había tiendas y entre ellas estaban los "friteros", famosos por sus papas fritas (Neirinck, 2001:166).
- **Pommes soufflées:** la preparación de estas papas fue evolucionando gracias a varios cocineros a lo largo de los años. Sin embargo, según Neirinck, la fecha de creación que se puede dar es el 25 de agosto de 1837, día de la inauguración de la línea de ferrocarriles Paris-Saint-Germain en Laye, evento por el cual hubo una cena a cargo de

Colinet. "La dificultad del tren para subir la cuesta de Saint-Germain, había retrasado la comida. Fiel a una tradición de exactitud, Colinet estaba listo a su hora, las patatas fritas también. En el momento de servir las, las volvió a sumergir en el aceite muy caliente para dejarlas crujientes y así apareció esta maravilla"(Neirinck, 2001: 166).

- **Potage:** ancestro de la *porrée blanche* (de 1393), el potaje es la “*désignation récente, des premières années du 19ème siècle. Le potage ancien était un mets complet: élément liquide, viandes, volailles gibiers ou poissons (...) ainsi que les légumes de la garniture*” (Escoffier, 104: 1970). Según Revel (1996:263-264) es la “ancestral institución de la cocina francesa: el potaje”.
- **Potage saint-germain:** aparentemente fue hecho en honor al conde de Saint-Germain, ministro de Luis XV (Maisonneuve, 2005: 102).
- **Poulet sauté marengo:** según las fuentes, este platillo nació el 14 de junio de 1800 cuando las tropas napoleónicas estaban en combate contra las austro-húngaras en los alrededores de Alessandria¹⁴¹. A pesar de que las cosas no iban bien para Napoleón -sus tropas eran inferiores en número- consiguió la victoria; “Napoleón se pasó todo el día sin comer y eso que según dicen, los que saben de estas cosas, siempre llevaba un pollo asado en sus alforjas” (sitio de internet “Recetas con historia e historia de la gastronomía”). Pidió entonces a su cocinero Durand que le preparara algo de comer, pero las provisiones eran escasas pues la cocina móvil y los carros para los víveres, habían sido destruidos por los enemigos. Por lo tanto Durand ordenó que fueran a comprar algo a las casas de los alrededores; sólo consiguieron: gallinas, pan, huevos, jitomates, champiñones, cangrejos, vino blanco y aceite. Durand era de origen suizo y en medio de la desesperación, recordó una preparación de los Alpes y del Jura, e inventó la fórmula con el siguiente nombre: “pollo a la Marengo” (sitio “Recetas con historia e historia de la gastronomía”).
- **Pralin:** supuestamente (según Gómez de Silva, 2004: 172) es un dulce inventado por el cocinero del conde Plessis-Praslin (1598-1675); el nombre del dulce remite al apellido del conde.

¹⁴¹ Ciudad de la región de Piamonte, cerca de Marengo, zona de granjas.

- **Quiche lorraine:** según Paul Bocuse (en su sitio de internet) la quiche figura en los textos de cocina desde finales del XVI. Al parecer un panadero la inventó en Nancy en el siglo XVI (Schlagenhauser, 1999: 67).
- **Réduction:** según datos de Neirinck (2001:40), fue alrededor del siglo XVII, cuando en Francia, “se inventaron dos técnicas de ligazón: el roux y la reducción que serían la base para hacer los fondos”.
- **Sauce soubise:** de acuerdo con lo que menciona Revel (1996:174), esta salsa surge en el siglo XVIII; el nombre viene por Charles de Rohan (o de Orléans, según Maisonneuve, 2005:112), príncipe de Soubise (aldea al oeste de Francia), noble francés del siglo XVIII (Gómez de Silva, 2004: 202).
- **Roux:** hay dos versiones sobre su origen. Según Escoffier (1921:4), el roux llegó a Francia desde España junto con Ana de Austria y sus cocineros. Y según Neirinck (2001:40), fue un invento francés de alrededor del XVII, que serviría como base para hacer los fondos.
- **Sauce béarnaise:** según la fuente (sitio de internet “Chef simon, la cuisine dans tous ses états”), a diferencia de lo que se podría creer, la salsa no es originaria de Béarn, sino que este nombre es en memoria del rey Enrique IV llamado el Grand Béarnais. Otra versión (de Maisonneuve, 2005: 104) es que el nombre viene del restaurante Pavillon Henri IV (cuyo nombre anterior fue Le Béarnais), en Saint-Germain- en Laye, en las Yvelines. Al parecer la receta se elaboró en 1830 para carnes rojas asadas, aunque desde el siglo XVI, ya figuraba en un manual. Otra versión se la atribuye a un cocinero de origen bearnés (Neirinck, 2001: 154) y finalmente, según Gaston Derys, esta salsa se inventó en París (Curnonsky, 1936:233).
- **Sauce Béchamel:** diversas fuentes (como Girard, 1997:110, el sitio de internet de Azcoytia “Historia de la cocina y la gastronomía” y Gómez de Silva, 2004: 22) se la atribuyen a Louis de Béchamel¹⁴² -o Béchameil-, financiero y marqués de Nointel, quien al parecer perfeccionó una receta antigua de un cocinero de la bouche du roi que le dedicó su creación. Nignon es el único que no le atribuye esta obra al marqués Béchamel (maître d'hôtel de Louis XIV), sino a un cocinero anónimo, aunque sí reconoce que es francesa : "La formule de cette sauce est d'ordre national: on s'efforce à

¹⁴² 1630-1703.

l'appliquer avec art dans les foyers les plus modestes, comme les plus somptueux" (Nignon, 1933:68). Por su parte, Neirinck (2001:154), presenta cuatro versiones sobre la paternidad de la salsa bechamel: a) La inventaron los cocineros florentinos de Catalina de Médicis¹⁴³, que la acompañaron a Francia. b) La inventó el duque Philippe de Mornay¹⁴⁴, gobernador de Saumur y señor de Plessis. c) El marqués Luis de Bechamel, administrador de la corte de Luis XIV, la inventó para acompañar al bacalao seco. d) En su libro *Le Cuisinier François* (1651), François Pierre de la Varenne¹⁴⁵ (cocinero de Luis XIV, fundador de la cocina clásica francesa), presenta por primera vez la constancia escrita de esta receta, cuyo nombre es en honor al marqués Luis de Bechamel. "Lo más probable es que se trate de una receta antigua, perfeccionada por su cocinero, quien luego se la dedicó [a Béchamel], como era costumbre en aquella época". El originario nombre *Bechameil* aparece transformado en *Béchamelle* en el libro de Vincent de la Chapelle *Le Cuisinier moderne* de 1735, perdiendo la mayúscula a finales del siglo XVIII, por lo que desde entonces la conocemos como *béchamell* o *béchamel* (sitio de "Recetas con historia e historia de la gastronomía").

- **Sauce espagnole:** según Revel (1996:183), La Chapelle inventó esta salsa madre en el siglo XVIII. Maisonneuve (2005:108) asegura que el nombre de esta salsa viene por su color café u oscuro. Por su parte, Neirinck (2001:158) dice que el origen de esta salsa es español y llegó a Francia a mediados del siglo XVII, cuando Luis XIV se casó con la infanta de España.
- **Sauce Foyot:** con base en datos de Neirinck (2001:159), al parecer Foyot era el cocinero de Luis Felipe, pero sus opiniones políticas lo obligaron a dejar las Tullerías y en 1848 se volvió "comerciante de vinos y traiteur". Con el fin de atraer a los clientes, afuera puso un oso en una jaula y su talento fue tal, que en 1864 se pudo retirar con una gran fortuna. Algunos cocineros pasaron por su restaurante que perduró hasta 1938 a causa de la expropiación. Varias preparaciones llevan este nombre: "salsa Foyot", "costilla de ternera Foyot", "palomo Foyot". Al parecer fue Leopold Mourier, gran cocinero y sucesor de Foyot, el responsable de estas denominaciones entre 1890 y 1912.

¹⁴³ 1519-1589.

¹⁴⁴ 1549-1623.

¹⁴⁵ 1615-1678.

- **Sole à la meunière:** al parecer, el lenguado belle meunière (“bella molinera”) es una creación de Marie Quinton, en honor a su propia belleza (finales del siglo XX). Era dueña de un restaurante llamado *Les Marronniers* (en su natal Royat); en 1901, abrió *La Belle Meunière* en Niza, con la ayuda del chef Luccini (Neirinck, 2001:154).
- **Soupe à l'oignon:** originaria de Rhône, Alsacia (sitio de internet: “Cuisine- France, recettes de cuisine”). “Es uno de los emblemas de las noches bohemias de París que terminaban en Les Halles con un plato de sopa de cebolla” (Sayve, 1991:14).
- **Tarte tatin:** el sitio de “Recetas con historia e historia de la gastronomía” indica que fue inventada, ya sea por las hermanas Tatin, o por su cocinera (Stephany), a finales del siglo XIX (alrededor de 1888) o principios del XX. Al parecer, las tartas invertidas se crearon antes de que los hornos fueran indispensables en la cocina; el pastel se cocía en una cazuela sobre el fuego, con su tapa, así, la capa de masa se cocía arriba de las frutas y no debajo, quedaba crujiente y el azúcar se caramelizaba en el fondo. A la tapa se le ponían unas ascuas encima para cocer la parte alta del postre. Es probable que las Tatin no tuvieran horno, y por esto estuvieran familiarizadas con los preparados invertidos de la zona (en Sologne y Orléans); sin embargo, es un hecho que son las hermanas Tatin las que dieron a conocer esta tarta de manzanas. Con base en datos de Girard (1997:716), las Tatin tenían un restaurante en Lamotte-Beuvron, en Sologne, donde servían este postre. Según Cordon Bleu (1998[c]: 52), se trataba de un hotel, además dice que el restaurante Maxim’s la sirvió en París por primera vez y fue éste quien la popularizó internacionalmente.
- **Terrine:** "Qu'il soit d'oie ou de canard, c'est là un des plus beaux fleurons de notre gastronomie nationale" (sitio de internet de Paul Bocuse); según Bocuse, alrededor de 1780, Jean-Pierre Clause (cocinero del mariscal Contades, quien gobernaba el país) la inventó en Alsacia. Aunque también se menciona que diez años antes, un tal Courtois hizo una en Périgueux.
- **Timbale:** supuesta creación de Agnès Sorel¹⁴⁶ (Girard, 1997:16, sitio de internet: “Chef simon, la cuisine dans tous ses états”).

¹⁴⁶ Para mayor información sobre Agnès Sorel, se puede consultar la página 105 de este mismo capítulo.

- **Toast Melba:** al parecer su creador fue Escoffier; esta preparación fue supuestamente el resultado de un pequeño accidente ocurrido en 1897 cuando la “Dame Nellie, dont le régime amaigrissant était basé sur du toast, a goûté un toast au Savoy Hotel à Londres où elle vivait qui lui plut fortement. Il parait que la cuisine avait trop fait griller le pain qui ressemblait, selon les dires, à du parchemin. Mais Dame Nellie en était ravie et, lorsque César Ritz, le propriétaire de l'Hôtel est venu s'excuser, Madame Melba s'est exclamée "César! Qu'il est formidable, cet Escoffier. Je n'ai jamais goûté du toast aussi délicieux" ". Al parecer fue César Ritz quien bautizó así el pan tostado, luego de tener una conversación con Escoffier (Sitio: “Conservatoire Frédéric Chopin”).
- **Vichyssoise:** su creador pareciera ser un chef originario del Bourbonnais y la inventó en el Ritz Carlton de Nueva York, a principios del siglo XX: "Sa vichyssoise y fit un malheur, devenant là-bas et ici une des illustrations de la grande cuisine française. Normal, donc, que nous l'inscrivions à l'inventaire des recettes du patrimoine" (sitio de Bocuse).
- **Vol-au-vent:** la creación de esta variedad de hojaldre (recordemos que el hojaldre fue creación de Claude Gellée en el siglo XVII) se le atribuye a Antonin Carême (1784-1833), quien, a raíz de la petición del príncipe Condé -que pensaba que las tartas eran muy pesadas-, empezó a buscar algo nuevo y moderno. Así, intentando nuevas combinaciones, “logró un ensamblado de dos bases de masa completadas con cinta de hojaldre, ya en el horno, el hojaldre subió y se hinchó tanto que el encargado del horno exclamó con admiración: 'Antonin, ta tourte vole au vent'” (Neirinck, 2001: 168-169). Otra versión de Azcoytia, indica que con el fin de innovar, a Carême se le ocurrió hacer un hojaldre relleno, pero la ligereza de la pasta hizo que con el calor se hiciera una pequeña torre, el cocinero gritó alarmado: “Antonin elle vole au vent” y con el tiempo la -e final de “vole” se eliminó (sitio de internet “Historia de la cocina y la gastronomía”). Esta última fuente le atribuye el volován a Luis de Bechameil (sitio de “Historia de la cocina y la gastronomía”).

4.4.2. Origen antiguo del platillo

- **Biscuit:** los romanos, venecianos y turcos ya lo conocían; en Francia se empezó a hacer durante el reinado de Luis XV (según Girard, 1997:133).

- **Croquette, purée y mousse:** dichas preparaciones al parecer vienen desde la Grecia antigua (Revel, 1996:58), sin embargo no se conoce cómo se llamaban en aquella época pero hay que observar que estos términos en español provienen del francés.
- **Omelette:** un platillo muy parecido ya se conocía en la Roma antigua como *ova mellita* (sitio de internet “Chef simon, la cuisine dans tous ses états”).

4.4.3. Anécdota histórica relacionada con el origen extranjero (no francés) del platillo:

- **Croissant:** según Neinrick (2001:157,158) en 1683, durante el sitio de la ciudad de Viena en Austria, por el ejército turco, un(os) panadero(s), al escuchar ruidos, informó (aron) a las autoridades sobre esto y resultó que eran enemigos cavando fosas para invadir la ciudad. Como recompensa por la información, los panaderos tuvieron permiso para elaborar hojaldres pequeños a los que dieron forma de media luna turca. Otra versión es que esto sucedió en Budapest y que por haber triunfado, los panaderos hornearon el emblema de los turcos con pasta de hojaldre: la luna creciente. El croissant llegó a París por María Antonieta en el siglo XVIII (Schlagenhauser, 1999:18). A pesar de su origen extranjero, en español el término se sigue usando en francés.
- **Cromesquis:** podría suponerse que esta preparación tiene algún origen ruso pues el término original *kromeski*, según Gómez de Silva (2004:115), viene del ruso *kromochki* (diminitivo plural) es decir, rebanadas de pan, y a su vez del singular: *kroma*. Hay otras fuentes que hablan de un posible origen polaco (Montagne, 1960:388 y Maisonneuve, 2005:48). Independientemente de su origen, es un hecho que en español este platillo se denomina con el término: “cromesquis”, que lleva ortografía francesa.
- **Flan:** con base en lo indicado en el sitio de “Recetas con historia e historia de la gastronomía”, el flan es muy antiguo, ya que aparece en el libro VII capítulo XIII- *Dvlcia domestica et melcae* (“Dulces caseros y leche agria”), de Apicius. El nombre latino era *tiropatinam* y los ingredientes consistían en huevos, leche y miel, lo calentaban a fuego lento en un plato de cumas. Una vez cuajado, se servía espolvoreado de pimienta. La cocina medieval era muy abundante en flanes, ya confeccionados con azúcar; al parecer la obra poética de San Fortunato los reseña. También figuran, siglos más tarde, en la obra de Taillevent. En el *Nuevo arte de cocina* de Juan Altamiras (1758), hay una fórmula de leche asada con los mismos ingredientes que el flan pero no

se menciona el término en sí. En *El confitero Moderno*, de José Maillet alrededor de 1851, dice textualmente: “flan”. A partir de 1900 ya aparecen en casi todos los recetarios el “flan de leche” y también en algunos el “flan de naranja” (sitio “Recetas con historia e historia de la gastronomía”).

- **Fondue:** supuestamente el origen de este platillo es suizo, y para nombrarlo se usa el francés de Suiza. Hay una anécdota del al siglo XVIII en la que el señor Madot, nuevo obispo de Belley, fue acogido por la gente del pueblo con un gran banquete que incluía fondue. Al empezar a comer dicho platillo y pensando que se trataba de una crema, el obispo tomó una cuchara para comerlo; esto provocó una gran conmoción en el pueblo: el obispo comía fondue con cuchara (Nignon, 1933:134).
- **Meringue:** Revel (1996:199) dice que el merengue data del siglo XVIII. Según Neinrick (2001:163), el merengue fue invento del pastelero Gasparini que lo nombró en honor a la ciudad de Mehrlingen, en Alemania. Ducasse aporta otras versiones sobre el origen del merengue, como la posibilidad de que fuera polaco pues en Polonia había una preparación llamada *murzynka* que literalmente significa “negra” y se asocia con un merengue de chocolate. Sin embargo, a pesar de que el origen del merengue pareciera no ser francés, según Ducasse (2004:323), Carême fue el que tuvo la gran idea de “usar una manga de pastelería para 'recostar' los merengues sobre una placa de horno para cocerlos”. Otra fuente (sitio de internet “750 grammes”), menciona que originalmente esta crema era un pastel (del mismo nombre) creado en 1720, por el ya mencionado Gasparini, al parecer se le llamó “mehrlingen” hasta que en 1804, se le eliminaron las dos “h”. Según la fuente, el merengue como crema se empezó a servir en Francia en la época del rey Stanislas, en Nancy.
- **Médaille:** Según Gómez de Silva (2004:130) los medallones se originaron en Italia. El término viene del italiano: *medaglione*, es decir, “medalla grande”, que a su vez viene de *medaglia*.
- **Sauce diable:** el platillo es inglés, viene de “develled sauce” (Gringoire, 1986:17).

4.5. Determinación de la presencia del francés en la terminología gastronómica del español de México

Después del análisis de los distintos aspectos de la terminología gastronómica tanto en francés como en español, se presentan los siguientes comentarios generales; en lo que se refiere a los tipos de términos, se puede apreciar que en francés, los más frecuentes son los términos complejos, enseguida están los términos simples y en tercer lugar los compuestos. En español sucede lo mismo, abundan los términos complejos, seguidos por los términos simples; sin embargo, a diferencia del francés, en español hay menos términos compuestos, ya que esta última composición es menos usual en nuestra lengua, e incluso se observa -en las tablas- que los términos compuestos de la muestra son, en su gran mayoría, préstamos directos, préstamos adaptados del francés o calcos; es el caso de términos como: “*hors-d’oeuvre*”, “*chaud-froid*”, “*foie-gras*”, “*coq-au-vin*”, entre otros. El único término compuesto que fue calcado al español es: “milhojas”, sin embargo al rastrear su origen, se descubrió que era francés, por lo tanto todos los términos compuestos que forman la muestra terminológica de esta investigación, provienen del francés.

En cuanto a las clases gramaticales, es de resaltar las numerosas similitudes entre la mayoría de las clases en ambas lenguas; esto se puede deber al hecho de que tanto el español como el francés son lenguas romances. Como se puede apreciar en la tabla, hubo casos muy escasos que no se encontraron en la otra lengua. Hay que mencionar que la estructura típicamente francesa *à la* también se emplea en el español: “pescado a la *dugléré*” o “pollo a la *villeroy*”.

En lo que se refiere a la terminación francesa: *-ette* (en *tartalette*, *barquette*...), que se usa en el español de México como: “-eta” en algunos casos (por ejemplo en: “croqueta”, “barqueta” o “tartaleta”) y como: “-ette”, en otros (por ejemplo: “*allumette*”, “*rillette*”, “*baguette*” o “*noisette*”, los cuales se emplean así en español), fueron aceptadas e integradas en la terminología del español de México, a pesar de que no son terminaciones usuales. Es de observar el caso de *omelette* el cual no se tradujo como “omeleta”, sin embargo *tartalette* sí pasó como “tartaleta”. En cambio, *pocher* sí se tradujo: “pochar” (aunque también se usa: “escalfar”). Por otro lado, *terrine* (en francés) se usa en español como: “terrina”. Otras terminaciones francesas que pasaron al español son: *-ote*, que pasó al español con: *papillote*, e: *-ine*, como en: *mousseline* (aunque también se usa “muselina”).

Por otra parte es curioso observar que el término *tapenade* se usa tal cual en español, sin haber sufrido traducción o adaptación alguna a pesar de que la terminación –ada sí existe en español como en “marinada” (o *marinade* en francés). Otras dos terminaciones francesas usadas en español son las de los términos: “*tournedos*” y “*quenelle*”. En general estos términos provienen del francés y su terminación se asimiló así en nuestra lengua, tal vez por facilidad de pronunciación.

También es de notar que en la terminología aquí analizada, en español, abundan las terminaciones provenientes del francés en: “é”; en el ámbito de la gastronomía se integraron sin sufrir cambio alguno, por ejemplo, en términos como: “*carré*”, “*concassé*”, “*paté*”, “*consomé*”, “*canapé*”, “*puré*”, “*velouté*”, “*soufflé*”, “*émincé*”, entre muchos otros.

En lo referente a la equivalencia conceptual completa, se puede ver que en general, entre francés y español, se encontró equivalencia. En otros casos hay equivalencia parcial debido a que los ingredientes principales (mostrados como características esenciales en las definiciones construidas a partir de relaciones partitivas) son los mismos pero otros varían; algunas de estas desigualdades se pueden deber a la falta de ingredientes franceses en México, como es el caso de las trufas que son base de numerosas recetas en francés. Otros factores que pudieron haber influido en la existencia de equivalencia conceptual parcial es la adaptación del platillo francés al gusto mexicano o la vía por la cual llegó el platillo francés a la gastronomía mexicana (lo que implicó que hubieran cambiado ciertos ingredientes y por ende, que las definiciones coincidieran sólo en las características básicas, pero no en todas). A propósito, es importante ver que *cordón bleu*, no es un platillo de alta cocina en Francia (sino de cocina popular), llegó a México de alguna forma y se integró a la alta cocina de los profesionales gastronómicos mexicanos; en español se trata de una preparación empanizada, rellena de jamón y queso (por esta razón este platillo no se describe en la base de datos en francés, pues no pertenece a la cocina profesional).

Hay que observar que los platillos franceses se han ido innovando al añadirles ingredientes mexicanos o locales; esta adaptación se aprecia en la forma de nombrarlos: “*quiche poblano*” o “*filete de res Paillard ranchero*”, que representan una fusión de las dos culturas.

En cuanto a la presencia del francés en la terminología gastronómica de México, fue detectada por medio de una serie de recursos que serán enumerados a continuación.

a) **El análisis de los procesos de formación de términos:** en primer lugar, la presencia gala en la terminología en español se puede ver a través del alto número de préstamos directos del francés (125 casos), de términos mixtos (119 casos), de calcos (72 casos) y de préstamos adaptados (55 casos). Como préstamos directos están: “*coulis*”, “*roux*”, “*croissant*”, “*éclair*”, “*soufflé*”, “*velouté*”, etc. En lo que se refiere a los términos mixtos, vemos que a través de uno de los elementos que componen dichos términos, se delata la presencia francesa de alguna forma, por ejemplo (indicado en negritas): “caracoles **a la bourguignon**”, “crepas **Suzette**”, “salsa **gribiche**”, etc. En cuanto a los préstamos adaptados, los casos son muy variados y van desde un acento o una letra como: “crouton” o “crutón” (del francés *croûton*) o *culis* (de su original *coulis*), hasta adaptaciones gráficas basadas en la forma fonética del término, como “volován” (del francés *vol-au-vent*).

Se puede decir que en el marco de los términos de origen francés que conforman la muestra terminológica de esta investigación, hay una tendencia a la no traducción de estos términos al pasar al español; en general la lengua francesa es la que predomina en el caso de los platillos de origen francés, que se usan en español. En realidad, el francés abunda en la terminología gastronómica del español actual de México. Recordemos además, que un mismo término puede haber sufrido varios procesos de formación al ser trasladado del francés al español. Por ejemplo, *mousse* pasó del francés al español como préstamo directo (“*mousse*”) y como préstamo adaptado (“*mouse*”). O *pocher* llegó al español como préstamo directo (“*pocher*”), como calco (“escalfar”) y como préstamo adaptado (“pochar”). El hecho de que el francés haya permanecido en numerosos términos gastronómicos del español de México, se puede deber a un factor de esnobismo en la sociedad mexicana.

b) **El análisis terminológico** con aportaciones etimológicas muestra un probable origen francés de un número significativo de términos gastronómicos que se usan en español de México. Este rastreo del origen francés del término se hizo, ya sea por la etimología del término (30 términos), por la referencia geográfica a algún sitio de Francia o por la referencia a algún personaje francés (aproximadamente 30 términos). Muchas veces se encontró la etimología francesa de algún término (por ejemplo, *sauce gribiche*, *glacer*, *gratiner*, etc.) sin saber si el origen del platillo era francés también.

Asimismo, están los términos cuyo origen etimológico es incierto o compartido con alguna otra lengua (como: *choucroute* o *quenelle*, que tienen origen alemán) pero que al final, pasaron al español en francés. Además se encontraron otros dos casos, por una parte, los términos cuyo uso en español se sigue haciendo en francés, a pesar de que no hay equivalencia conceptual entre ambas lenguas, ni se conoce el origen de la preparación, como sucede con: “a la bñedictine”. Por otra parte, los términos cuyo origen etimológico proviene de otra lengua (como el latín, por ejemplo) pero que en español se usan como préstamo directo del francés, es el caso de: “*chaud-froid*” que viene del latín: *calidus-frigidus*. También está “*demi-glace*”, que la mayoría de las veces se usa en francés entre los profesionales de la gastronomía en México, aunque eso no indica que el origen sea francés. En el caso de los términos que remiten a lugares o personajes franceses, fue muy fácil detectar el origen a simple vista, como en: “a la bordelaise” (que remite a Bordeaux), “salsa Valois” (aluson al condado de Valois), “salsa provenzal” (referencia a Provence), “guarnición Richelieu” (célebre personaje francés), “*tournedos Henri IV*” (rey de Francia), o “*duxelle*” (mariscal que lleva el mismo nombre), etc.

- c) **Aspecto histórico-anecdótico:** es significativo que los términos y platillos cuyo origen francés se basa, en anécdotas o datos históricos, son términos que se usan en la terminología gastronómica del español de México.

4.5.1. Observaciones generales

A través de esta investigación, se confirmaron varios hechos y se obtuvieron algunos resultados inesperados (lo que se esperaba que sera francés, no lo fue o viceversa), como los que siguen.

Algunos platillos que se presuponan franceses desde un principio; en esta rubrica están los casos usados a nivel internacional por los profesionales gastronómicos, y de entre los cuales se encontró información al respecto de su posible origen francés como: el foie-gras, la salsa bechamel, la tarta tatin, las crepas suzette, la vichyssoise, las crepas (aunque otra versión indica que el origen es de Polonia), la sopa de cebolla, el cassoulet, el quiche Lorraine, el coq au vin, los caracoles a la bourguignonne, la ratatouille o el pato a la naranja, entre otros. Seguramente en muchos de estos casos se podía intuir que eran

franceses sin tener más datos, pero en esta investigación se pudo obtener mayor información al respecto con la ayuda de anécdotas o datos históricos sobre sus orígenes (a pesar de que el objetivo de esta tesis no consiste en ver si algunos de estos datos son hechos históricos comprobables o constatables, es de reconocer que muchos de ellos son útiles para observar una tendencia que apunta hacia un origen francés; esto resulta ser muy significativo y pertinente para la investigación, aunque no contundente).

Los casos que sorprendieron son algunos términos culinarios que resultaron un tanto engañosos, en el sentido de que a pesar de que estaban en francés, las preparaciones resultaron tener, al parecer, su origen en otro lado, por ejemplo: croissant que es de origen austriaco pero que en español se usa en francés: “*croissant*”, el cromequis de supuesto origen polaco y cuyo término se usa en francés, o el fondue de origen suizo. Otro caso es el del postre crême brûlée que a pesar de que su origen es un tanto incierto, el término se usa en francés en la terminología gastronómica en español: “*crême brûlée*”. Lo que parecía ser francés no lo fue y lo que se creía lejos de ser francés, resultó serlo inesperadamente. En este caso tenemos numerosos ejemplos, como algunas técnicas o algunos procesos de cocción: reducir o blanquear (ambos, inventos de Taillevent), a pesar de que el origen de las técnicas es normalmente indescifrable pues el término no incluye ningún nombre propio. Otros platillos de origen francés no tan evidente o tan esperado son: la estouffade, originaria del Mediodía francés y del Sureste de Francia, el fondo que surge en el siglo XVII, así como el consommé Julienne y la técnica de cortar las verduras en juliana (cuyo autor fue el cocinero Jean Julienne), el mirepoix, el condé, el roux (aunque hay otras versiones sobre su origen). Otros platillos de supuesto origen francés son los huevos al plato de Fernand Point, el praliné, así como la liaison (según Revel, este platillo aparece en 1750), el profiterol, las papas Anna, el feuilleté y el milhojas (de París). En esta categoría también figuran otros platillos -o preparaciones- que no denotaban su origen francés en una primera instancia, como: aioli, cuire à l'américaine, magdalena, salsa mayonesa, duraznos Melba (engañoso por el nombre que no delata a su creador francés -Escoffier- pero que remite a la cantante australiana Nelly Melba), carlota, tronco navideño, timbal, a la marinera, pera Helene; las preparaciones a la marengo, el salmis y el navarín, entre muchos otros casos sorprendentes. Además, aunque no es seguro que la preparación de salsas se haya originado en Francia, por lo menos la clasificación de las salsas se dio en el siglo XIX,

gracias al cocinero francés Carême; su propuesta fue la siguiente: española (fondo oscuro), velouté (fondo claro), bechamel (salsa blanca), holandesa y mayonesa (salsas emulsionadas) y vinagreta (aceite y vinagre). Las salsas que sí fueron detectadas como francesas, a pesar de que su nombre no lo denotaba de inmediato, son la foyot, la albuféra, la española, la mostaza y la mayonesa. Así, se puede observar que con sólo ver los términos correspondientes a estos platillos, en la mayoría de los casos es casi imposible determinar el origen del platillo, por lo tanto es necesario analizarlo más a profundidad como se hizo en esta investigación.

Por otra parte, en cuanto al comportamiento terminológico, de un total de 393 conceptos, hay más términos en español que en francés, es decir que en español hay más sinónimos que en francés: 572 términos en español y 483 en francés, esto se puede deber al hecho de que en español, hay una competencia entre los préstamos directos, los préstamos adaptados y los calcos, en algunos casos¹⁴⁷. Hay casi 200 términos, es decir, 34% del total de términos en español, de los cuales se desconoce el origen; entre estos términos se encontró un gran número que tiene equivalencia conceptual entre francés y español; sin embargo no fue posible rastrear el origen del platillo, ni del término. Probablemente el origen del término en algunos casos podría provenir del latín, por ser dos lenguas romances (francés y español). Los términos cuya estructura es similar tanto en francés como en español son: *incorporer* e “incorporar”, *macérer* y “macerar”, *mariner* y “marinar”, *paner* y “empanizar”, *saupoudrer* y “espolvorear”, *suer* y “sudar”, *tourner* y “tornear”, *aspic* y “áspic”, *appareil* y “aparejo”, *braiser* y “brasear”, *ciseler* y “cinselar”, *démouler* y “desmoldar”, entre otros. Otros, cuya estructura es diferente y cuyo origen también es desconocido, son: *farcir*/ “rellenar”, *larder*/ “mechar”, *napper*/ “cubrir”, “bañar”, *rissoler*/ “sellar”, *chemiser*/ “enfundar”, *lit*/ “cama”, entre otros.

¹⁴⁷ A modo de ejemplo, hay platillos con varias opciones de término en español y un solo término en francés, como: “sauter” y “saltear” (*sauter* en francés), “parfait” y “perfecto” (*parfait* en francés). “Hors d’oeuvre” se usa tal cual en español, además de que también se le conoce como: “entremés”, “aperitivo” o “bocadillo”. Hay otros en los que en español hay una sola forma de decirlo, en cambio existen varias opciones en francés para un concepto, esto pasa a menudo con los verbos: *faire glacer* o *glacer* (“glasear” en español, *faire mariner* o *mariner* (“marinar” en español), *faire macérer* o *macérer* (“macerar” en español), *faire frire* y *frire* (“freír” en español), entre otros (recordemos que ésta es una forma usual en francés, mientras que en español se emplea muy poco: el verbo “hacer” en infinitivo con otro verbo en infinitivo).

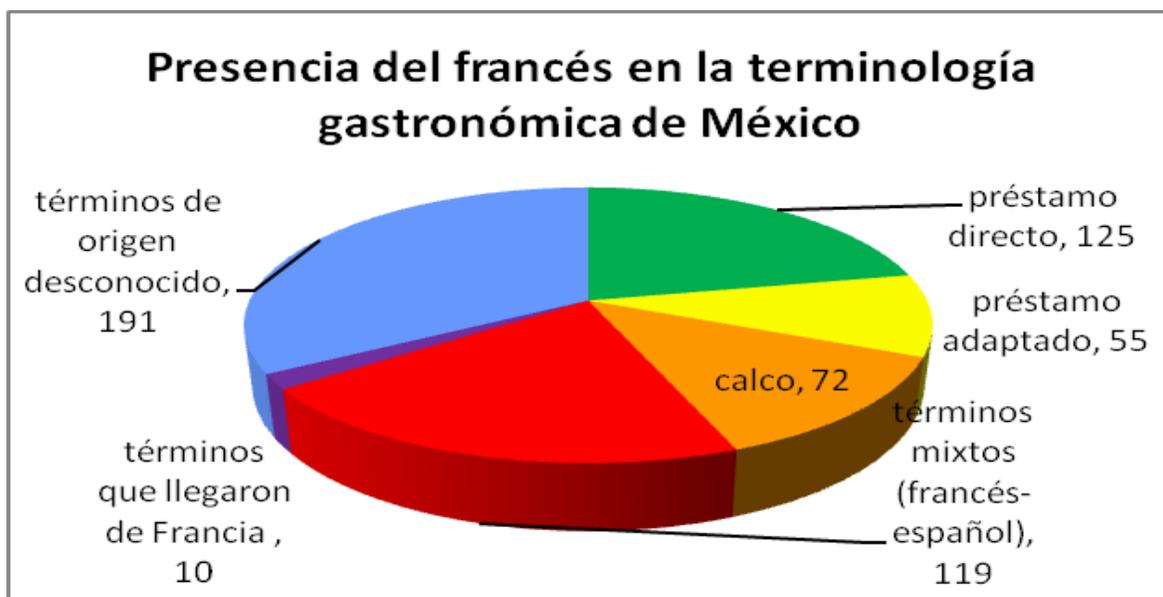
Se puede decir que para todos los términos franceses, hay al menos un equivalente en español de México. Existen algunos casos en los que las unidades terminológicas están formadas por varias palabras en francés, mientras que en español se suele omitir una o más palabras de la forma extendida del término, por ejemplo: *beurre* o *sauce maître d'hôtel*, en español se suele usar como “*maître d'hôtel*”. Sin embargo en el caso de *beurre manié*, en español sí se dice “mantequilla manié”. Hay términos franceses que pasaron al español de México mediante la adaptación ortográfica a la fonética, por ejemplo: “volován” (con base en la pronunciación del francés *vol-au-vent*) o el corte “barón” (con base en el original *bas-rond*).

Como ya se vio a lo largo de este capítulo, abundan los términos mixtos en español, en numerosos casos no se traducen los que llevan la carga francesa, como: “papas chateau”, “papas allumette”, “potaje Saint-germain”, “pichón forestière”, “pasta de brioche”, “bouchée a la reina” (también conocido como: “volován a la reina” o “bocadillo a la reina”), “huevos pochés” (aunque en este caso también se usa: “huevos escalfados” o “huevos pochados”), “roux blanco”, “crepas Georgette” (en este caso el nombre se dejó en francés a pesar de que existe su equivalente en español), entre numerosos otros. En el caso de “huevos en cocotte”, puede ser que el origen del platillo no sea francés, o por lo menos es desconocido, pero el uso del término en español prevalece en francés y es tal vez por hacer referencia al utensilio francés llamado *cocotte-minute*. En general, se puede observar que hay inconsistencia en la forma como se formaron los términos en español correspondientes a los equivalentes en francés. Esto se puede deber al hecho de que no todo llegó al mismo tiempo a nuestra gastronomía, sino que fue a lo largo de las décadas, a través de distintas corrientes. Por ejemplo: “*escalope de veau viennoise*”, “*côte d'agneau maréchal*” se usan tal cual en español, mientras que “salteado de ternera bourguignon” es un mezcla de ambas lenguas, así como “costillas de puerco charcutière”, “ternera belle fermière” o “picadillo a la Parmentier”, entre otros. Muchos de estos términos permanecieron en francés, sobre todo en las escuelas de gastronomía; en algunas escuelas (como el CESSA¹⁴⁸) tienden a dejar los términos en francés, mientras que en otras (como la

¹⁴⁸ Centro de Estudios Superiores de San Angel.

ESDAI¹⁴⁹), tienden a usar varios términos para referirse a un mismo concepto, uno en francés, el otro en español, etc.

La presencia del francés en la terminología gastronómica del español de México es muy alta; del total de términos que componen la muestra de esta investigación, hay alrededor de 370 que son de origen francés, es decir, el 65% de éstos muestra presencia del francés de alguna u otra forma, recordemos que en total hay 393 conceptos designados con 572 términos en español y 483 términos en francés. Se pueden apreciar claramente los resultados de esta investigación en la siguiente gráfica. Hay 191 términos de origen desconocido, 125 préstamos directos del francés, 55 préstamos adaptados, 72 calcos, 119 términos mixtos y 10 términos que se usan en francés en México pero que la parecer no son de origen francés:



¹⁴⁹ Escuela Superior de Administración de Instituciones.

CONCLUSIONES GENERALES

Como recapitulación de cada uno de los temas tratados a lo largo de los cuatro capítulos de esta investigación, se puede decir lo siguiente: en lo que se refiere a la gastronomía, se puede observar que se trata de un tema antiquísimo que ha ido evolucionando junto con el hombre a través de los siglos; en algunas culturas esta evolución ha sido más rápida y más sofisticada que en otras. Sin embargo, es un hecho que el avance gastronómico de cada país, en algún momento se ha complementado y enriquecido con la influencia de otras culturas. Existen platillos que se utilizan todavía en la actualidad, cuyo origen se remonta a la época de civilizaciones antiguas (como el caso omelette o el de croqueta, por ejemplo). Cada cultura gastronómica local va impregnada de lo propio y de lo ajeno, que a la larga acaba siendo propio. Luego del recorrido gastronómico (en el primer capítulo), se puede apreciar que Francia tiene un papel importante en la gastronomía mundial, de cierta forma es ella la que ha dictado un gran número de tendencias culinarias internacionales; en la gastronomía mexicana, además de lo local y tradicional, es evidente la presencia de otras influencias gastronómicas, sobre todo la francesa.

Junto con la llegada de las influencias gastronómicas extranjeras, llegaron también nuevos términos. Esto nos lleva directamente a tratar el tema del segundo capítulo: la terminología, disciplina relativamente reciente cuyo origen se remonta a principios del siglo XX. Los primeros intentos de hacer de la terminología una disciplina, se deben a Wüster, quien fundó la escuela de Viena y concretó sus ideas en la Teoría General de la Terminología, que más tarde sirvió de fundamento para arrojar otras reflexiones y teorías de parte de distintos terminólogos, como es el caso de Cabré y el grupo IULATERM, con la Teoría Comunicativa de la Terminología (TCT), entre otros. Así, la terminología fue reconocida como una disciplina independiente.

Con base en algunos principios teóricos de la TCT y algunos de la TGT, se siguió la metodología pertinente para esta investigación (descrita en el tercer capítulo de la tesis), la cual consta de los siguientes pasos: delimitación del campo del conocimiento y del tema (y otras delimitaciones, como la lengua exclusivamente profesional, los criterios y las

funciones), construcción del corpus en francés con base en los más rigurosos parámetros de evaluación y selección de fuentes, selección de los términos en francés, identificación de los equivalentes en español, construcción del sistema de conceptos bilingüe, creación de la base de datos –bilingüe- y finalmente, llenado de cada uno de los campos definidos en la base.

Así, los nuevos términos gastronómicos provenientes de otras culturas, con el tiempo se fueron integrando a la terminología gastronómica del español de México. Algunos de ellos sufrieron cambios drásticos al ser trasladados al español y otros pasaron tal cual, sin mostrar cambios. Este es el tema del cuarto capítulo: el análisis de los términos gastronómicos tanto en francés como en español. Esto para resolver la pregunta planteada al principio de esta investigación: la presencia del francés en la terminología gastronómica del español de México. En síntesis, y con base en los diversos análisis realizados: de los procesos de formación de los términos gastronómicos, del origen de algunos platillos -y los términos correspondientes- basado en anécdotas y datos históricos, se puede apreciar claramente la presencia del francés en la terminología gastronómica del español de México.

Hay un gran número de términos de origen francés que se usan en español (65% del total de la muestra de esta investigación); y es relevante que su asimilación en el español se mantuvo principalmente en la lengua original del término. En general, son muy pocos los casos en los que el término en español -de origen francés-, no delata algún rastro de esta presencia francesa de alguna u otra forma, como que uno de los términos esté en francés, haga referencia a algún personaje o a alguna región de Francia, entre otras posibilidades -ya antes vistas. Hubo pocos casos en los que el origen francés resultó invisible en un principio, pero fue descubierto con la ayuda de alguna anécdota o dato histórico.

A través de esta investigación se logró ver que, efectivamente, hay una importante presencia francesa en la gastronomía profesional mexicana. Por medio del estudio puntual de cada caso, se pudo saber con detalle en dónde radicaba dicha presencia francesa. Así, se descubrió que había más presencia francesa de la que se esperaba; hubo resultados un tanto sorprendentes pues algunos platillos que parecían evidentemente franceses (dado que el término estaba en francés) resultaron ser de supuesto origen extranjero, de origen dudoso o ambiguo. Por otra parte, hubo numerosos casos cuyo origen se desconocía, pues no presentaban trazas evidentes de presencia francesa, pero al final, se vio que podían estar

relacionados con un origen francés. Además, se pudo constatar que en ocasiones no basta conocer un término para poder determinar su origen, muchas veces el uso de un término se da en determinada lengua (por ejemplo, “croissant” en la terminología del español de México), sin que ese factor sea necesariamente un indicio de su origen.

En lo que se refiere a los hallazgos personales que experimenté con esta tesis, descubrí que el ámbito gastronómico es muy vasto y rico pues abarca, entre otros, cultura, anécdotas, historia, terminología especializada del campo y un sinnúmero de combinaciones culinarias posibles. La gastronomía puede unir o entrelazar a dos o más culturas que nada tienen que ver una con la otra. El resultado de esta investigación fue un trabajo muy agradable, con el cual se pudo dar cuenta del comportamiento de la terminología gastronómica en francés y en español de México, además de haber enriquecido el contenido con las historias y anécdotas de numerosos conceptos gastronómicos.

Los resultados de esta investigación sobrepasaron las expectativas que se tenían en un principio. Al final se obtuvo un trabajo original (por la naturaleza del tema ya que no se trata con frecuencia en el marco académico), variado, enriquecido (dada la variedad de aspectos tratados) y diferente, que engloba varias disciplinas y sub-disciplinas, como la Historia, la Terminología, la Traducción, la Gramática, la Lingüística, entre otras. Se puede apreciar que las disciplinas están relacionadas entre sí, y que en general necesitan unas de otras para complementarse y poder hacer estudios más profundos e innovadores.

Finalmente, hay que reconocer los múltiples acercamientos al tema que no fueron contemplados en este trabajo por falta de espacio, y que seguramente arrojarían conclusiones complementarias, por ejemplo, la elaboración de un vocabulario bilingüe de terminología gastronómica con un complemento de datos históricos o anecdóticos. También sería interesante realizar un estudio trilingüe comparativo de la terminología gastronómica en francés, español e inglés, con el fin de analizar si la presencia del francés es igual de alta en inglés que en español, así como ver qué tan alta es su repercusión en esa lengua. Otro enfoque posible sería complementar la muestra terminológica que aquí se tiene, con terminología gastronómica referente a las técnicas o los utensilios, para descubrir su origen y la forma en la que algunos de estos elementos llegaron a nuestra cultura.

La pregunta planteada al principio de esta investigación, fue resuelta y el resultado del hallazgo fue que la presencia del francés en la terminología gastronómica del español de México es alta y muy representativa.

BIBLIOGRAFÍA

Gastronomía

- ANÓNIMO, *El cocinero mexicano*, tomos 1 y 3. México, D.F., Dirección general de culturas populares, 2000.
- ARIAS, Patricia, *La cocina mexicana a través de los siglos- Comida en serie*. México, Clío-Fundación Herdez, 1997.
- ASENCIO ORTEGA, Enrique, *La cocina mexicana a través de los siglos-Alta cocina*. México, Clío-Fundación Herdez, 1997.
- ARON, Jean-Paul, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au 19e siècle*. Paris, librairie Armand Colin, Cahier des Annales 25 (publiés avec le concours du Centre National de la Recherche Scientifique) Association Marc Bloch, 1967.
- BÉLISLE, YVAN CHEF, *¿Qué cocinar?* Québec, DS-Max, 1993.
- BENEVIDES, Luis, “Educación y gastronomía” en *Patrimonio cultural y turismo, cuadernos- Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural en América Latina y el Caribe- Memorias*. México, Conaculta, 2002, pp.223-241.
- BENITEZ DE, A. M., *Del cacao al chocolate*. México, Clío, 1999
- BENÍTEZ MURO, Ana, *Nuestros sabores- Las cocinas del mundo en México*. México, Clío, 2001.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme, *La fisiología del gusto*, trad. Miguel del Toro y Gisbert. París, Sociedad de ediciones literarias y artísticas, s.f. (serie clásicos de la mesa).
- BROKMANN HARO, Carlos, *La cocina mexicana a través de los siglos- Mestizaje culinario*. México, Clío-Fundación Herdez, 1996.
- CARAZA, Laura et al., *Mi casa es tu casa. La magia de vivir en México, ambientes y recetas para el buen vivir*. Barcelona, Planeta-Dupuis, 2000 (primera edición: Editorial Planeta, 1999).
- CARREÑO, King, Tania, *La cocina mexicana a través de los siglos-El pan de cada día*. México, Clío-Fundación Herdez, 1997.
- CRUZ DE LA, Sor Juana, *Libro de cocina- convento de san jerónimo, selección y transcripción atribuidas a Sor Juana Inés de la Cruz*. Toluca edomex, Instituto Mexiquense de Cultura, 1996.
- CURNONSKY et Gaston DERYS, *Anthologie de la gastronomie française*. Paris, Librairie Delagrave, 1936.
- CURNONSKY, *Cuisine et vins de France*. Paris, Larousse, 1997.
- DUCASSE, Alain, *Diccionario del amante de la cocina- presentación de Ferran Adrià trad. Josep M. Pinto*. Barcelona, Paidós, 2004 (título original: *Dictionnaire amoureux de la cuisine*, Plon, 2003).
- ESCOFFIER, Auguste, *Le guide culinaire-Aide-mémoire de cuisine pratique*. Paris, Flammarion, avec la collaboration de Philéas Gilbert et Émile Fetu, 1921, cuarta edición (primera edición: 1902).
- _____, *Ma cuisine 2500 recettes*. Paris, Flammarion, 1970.
- _____, *Ma cuisine*, trad. from french by Vyvyan Holland. London, Hamlyn, 1965.

- _____, *Escoffier, rey de los cocineros y cocinero de los reyes*, [adaptación de la obra *The Complete Guide to the Art of Modern Cookery* – traducción de *Le Guide culinaire*- por Anne Johnson] traducido por Iona Marcia (título original: *The illustrated Escoffier*). Bogotá, Voluntad, 1994.
- FARGA, Amando, *Historia de la comida en México* (2da edición). México, Litográfica México, 1980.
- FLORES Y ESCALANTE, Jesús, *Breve historia de la comida mexicana*. México, Grijalbo, 2003.
- GIRARD, Sylvie et Frédérique LONGUEPEE, *Larousse de la cuisine- 1500 recettes*. Paris, Larousse-Bordas, 1997.
- GIRONDELLA DE'ANGELI, Alicia y Jorge DE'ANGELI, *El gran libro de la cocina mexicana-Cocina barroca*. México, D.F, Larousse, 1990.
- _____, *El gran libro de la cocina mexicana-Cocina de la sencillez*. México, D.F, Larousse, 1990.
- _____, *El gran libro de la cocina mexicana-Cocina de las sorpresas*. México, D.F, Larousse, 1990.
- GÓMEZ DE SILVA, Guido, *Diccionario internacional de la gastronomía*. México, FCE, 2004.
- GONZÁLEZ DE LA VARA, Fernán, *La cocina mexicana a través de los siglos- -Época prehispánica*. México, Clío-Fundación Herdez, 1996.
- GONZÁLEZ DE LA VARA, Martín, *La cocina mexicana a través de los siglos- -Tiempos de guerra*. México, Clío-Fundación Herdez, 1997.
- Gran Enciclopedia de los postres- Postres con fruta y postres fríos*. México, Promexa, 1991.
- _____- *Dulces y conservas*. México, Promexa, 1991.
- GRINGOIRE TH. et L. SAULNIER, *Le répertoire de la cuisine*. France, Flammarion, 1986.
- GOUFFE, Jules, *Le livre de cuisine par Jules Gouffé comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine*. Paris, Baudouin, 1980, sixième édition (première édition en 1884), [avec 25 planches imprimés en chromolithographie et 161 gravures sur bois dessinées par E.Ronjat].
- KENNEDY, Diana, *El arte de la cocina mexicana- Cocina tradicional mexicana para aficionados*, trad. Celia Urrea y Claudia Martínez Urrea (*The art of mexican cooking*). México, Diana, 1994.
- KENNEDY, Diana et al., *La cocina de la hacienda de los morales*. México, Landucci Editores, 2001.
- Le Cordon Bleu- recetas caseras: cocina regional francesa*, traducción del inglés por Verónica Puigdengolas. Barcelona, Loc team, 1998[a] (título original: *Regional French*).
- _____- *recetas caseras: "Guisos"*, traducción del inglés por Elena Calzada Lladó. Barcelona, Loc team, 1998[b] (título original: *Casseroles*).
- _____- *recetas caseras: tartas saladas*, traducción del inglés por María Cristina Minguet Ramis. Barcelona, Loc team, 1998[c] (título original: *Quiches and pastries*).

- LONG, Janet, *La cocina mexicana a través de los siglos-La Nueva España*. México, Clío-Fundación Herdez, 1997.
- LUJAN, Nestor, *Historia de la gastronomía*. Barcelona, Folio, 1997.
- MAISONNEUVE, Emmanuelle et Jean-Claude RENARD, *Mots de cuisine, Volume 2 Préparations et ingrédients*. Paris, Buchet-Castel, 2005.
- MARTÍNEZ DE FLORES ESCOBAR, Graciela, *Arte culinario-Bases y procedimientos*. México, D.F., Limusa-Noriega Editores, 1991.
- MARTÍNEZ DE FLORES ESCOBAR, Graciela *et al.*, *Iniciación en las técnicas culinarias*. México, D.F., Limusa-Noriega Editores, 2003.
- MEDINA, Giovanna, “Formación profesional del chef” en *Patrimonio cultural y turismo, cuadernos- Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural en América Latina y el Caribe- Memorias*. México, Conaculta, 2002, pp.245-249.
- MEDINA, Ignacio, *Cocina país por país, elegancia y sobriedad de una cocina con historia: Francia*. México, Santillana, 2007.
- MONTAGNE, Prosper, *Nouveau Larousse gastronomique*. Paris, Larousse, 1960.
- NEIRINCK, Edmond y Jean-Pierre POULAIN, *Historia de la cocina y de los cocineros-Técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia, de la Edad Media a nuestros días*, trad. Tabita Peralta, prolog. Ferran Adrià y prefacio de Joël Robuchon. Barcelona, Zendera Zariquiey, 2001 (título original: *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*).
- NIGNON, Édouard, *Eloges de la cuisine française*, présentation de Sacha Guitry. Paris, H.Piazza, 1933.
- NOVO, Salvador, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*. México, Porrúa, 1973.
- PAIRE, Jacques, *De caracoles y escamoles. Un cocinero francés en tiempos de don Porfirio*. México, Alfaguara, 1999.
- PATIÑO, Mónica, *Sabores en la cocina de Mónica Patiño- 100 recetas prácticas*. Hong Kong, AM Editores, 2003.
- PLANCHE, Jean *et al.*, *Les nouvelles bases de la cuisine*. Paris, Edition Jacques Lanore, 1986.
- RABELL JARA, René, *La cocina mexicana a través de los siglos- La bella época*. México, Clío-Fundación Herdez, 1996.
- REVEL, Jean-François, *Un festín de palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días*, trad. Lola Gavarrón y Mauro Armiño. Barcelona, Tusquets Editor, 1996 (Título original: *Un festin en paroles: histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'antiquité à nos jours*).
- REYNOSO RON, Javier, *Tratado de alimentos y bebidas 1*. Limusa Noriega, México, 1994.
- _____, *Tratado de alimentos y bebidas 2*. Limusa Noriega, México, 1992.
- _____, *Tratado de alimentos y bebidas 3, recetario del gourmet (2da parte)*. Limusa Noriega, México, 1993.

- _____, *Tratado de alimentos y bebidas 4, recetario del gourmet (3ra parte)*. Limusa Noriega editores, México, 1993.
- ROBUCHON, Joël *et al.*, *Larousse gastronómico en español*, trad. Josep María Pinto. España, SPES, 2004 (título original: *Larousse gastronomique*).
- SAYVE, Carmen de, *La cocina francesa en México*. México, Promexa, 1991.
- SCHLAGENHAUFER, Martina, *Un viaje culinario por Francia*, trad. de Ambrosio Berasain y Mariona Gratacòs. Madrid, Mateu cromo artes gráficas, 1999 (Título original: *Französische Spezialitäten*, 1998).
- SOLÍS, Felipe, *Alimentos de México-La cultura del maíz*. México, Clío, 1999.
- SUGIURA, Yoko y González de la Vara, Fernán, *La cocina mexicana a través de los siglos- México antiguo*. México, Clío-Fundación Herdez, 1996.
- Trésors de la cuisine-tous les produits de A à Z. Suisse*, Minerva, 1999.
- Toda la gastronomía de la A a la Z. Productos, técnicas y recetas*. España, Everest, 2003.

Terminología

- ARNTZ, Reiner y Heribert PICHT, *Introducción a la terminología*, traducción del alemán: Amelia de Irazazábal y varios. Madrid, Pirámide, 1995.
- CABRÉ, M. Teresa, *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona, Antártida/ Empúries, 1993.
- _____, *La terminología-Representación y comunicación*. Barcelona, Institut Universitari de Lingüística Aplicada, 2000 (primera edición: 1999).
- CAZÉS, Heidi, ponencia “*La traducción de términos en textos literarios*”. Encuentro internacional de traductores literarios, traducción y crítica, octubre de 2007.
- FREIXA, Judit *et al.*, “Equivalencia conceptual y reformulación parafrástica en terminología”, Actas del VII Simposio de RITerm, Lisboa, [en línea]: <http://www.riterm.net/actes/7simposio/bach.htm>
- ISO/CD 704, *Terminology work –Principles and methods*. Ginebra, International Organization for Standardization, 2005.
- ISO/CD 704, *Terminology work –Principles and methods*. Ginebra, International Organization for Standardization, 1987.
- ISO 1087-1, *Terminology work-Vocabulary-Part 1: Theory and application*. Geneva, 2000.
- PEARSON, Jennifer, *Terms in context*. Amsterdam/ Philadelphia, John Benjamins publishing company, 1998.
- PICHT, Heribert y Jennifer DRASKAU, *Terminology: an introduction*. England, University of Surrey, 1985.
- POZZI, María, *Apuntes de clase de Terminología 1*. México, El Colegio de México, 2005. (no publicado)
- REY, Alain, *La terminologie: noms et notions*. Paris, Presses universitaires de France, 1979.

SAGER, Juan C., *A practical course in terminology processing*. Philadelphia, John Benjamins Publishing Company, 1990.

_____, *Curso práctico sobre el procesamiento de la terminología*, con un capítulo adicional de Joan Torruella y Gloria Clavería, trad. Laura Chumillas Moya pról. Jean-Claude Boulanger. Madrid, Pirámide (fundación Germán Sánchez Ruipérez), 1993 (título original: *A practical course in terminology processing*).

SOMERS, Harold (ed.), *Terminology, LSP and translation-Studies in language engineering in honour of Juan C. Sager*. Amsterdam/ Philadelphia, John Benjamins, 1996 (Artículos consultados en esta obra: Cabré, M. Teresa, "Terminology today", Pompeu Fabra University, Barcelona, pp.15-33/ Pozzi, María, "Quality assurance of terminology available on the international computer networks", El Colegio de México, pp.67-82).

TEMMERMAN, Rita, *Towards new ways of terminology description- The sociocognitive approach*. Amsterdam-Philadelphia, John Benjamins, pp.1-15, 2000.

WÜSTER, Eugen, *Introducción a la teoría general de la terminología y a la lexicografía terminológica*, trad. del alemán por Anne-Cécile Nokerman. Barcelona, Institut Universitari de Lingüística aplicada, 1998.

Obras de consulta general y gramatical

BARCIA, Roque, *Primer diccionario general etimológico de la lengua española*. Barcelona, F. Seix, s.f.

CORBIEN, Danielle, *Morphologie dérivationnelle et structuration du lexique*, vol. 1. Tübingen, Niemeyer Verlag, 1987, p.121.

Dictionnaire encyclopédique Larousse. Paris, Librairie Larousse, 1979.

Larousse de la langue française. Paris, Librairie Larousse, 1979.

LÓPEZ VÁSQUEZ, Juvencio, *Síntesis gramatical de la lengua francesa*(2da edición). México, Imprenta universitaria, 1958.

MUNGUÍA, Irma, *et al.*, *Larousse gramática lengua española, reglas y ejercicios*. México, Larousse, 2004.

MORENO DE ALBA, José G., *La prefijación en el español de mexicano*. México, Unam, Instituto de Investigaciones filológicas, 1996.

RIPERT, Pierre, *Dictionnaire des difficultés de la langue française*. France, Maxi-livres, 2002, pp.65-68.

Informantes

Informante 1: 54 años, egresada de la Esdai (Escuela Superior de Administración de Instituciones) de la carrera de "Administración de instituciones". Profesora y directora de la sección de alimentos de la Esdai. Lleva más de 25 años en el ámbito gastronómico.

Informante 2: 60 años, fue Chef en el "Restaurante Cardini Internacional"; jefe de todas las áreas de la cocina del Hotel María Isabel Sheraton; jefe de la cocina del Casino Naval de la Armada de México; comisionado como jefe de la cocina de la

Presidencia en el periodo del C. José López Portillo y jefe de la cocina del Comedor de “Bacardi y Compañía”. Lleva más de 35 años en el ámbito gastronómico.

Informante 3: 45 años, es egresado de la carrera de “Gastronomía y artes culinarias” del Cessa (Centro de Estudios Superiores de San Ángel), tiene su propia empresa organizadora de banquetes. Lleva más de 20 años en el ámbito gastronómico.

Informante 4: 30 años, egresada de la carrera de “Gastronomía” de la Esdai. Lleva más de 8 años en el ámbito gastronómico.

Informante 5: 28 años, directora del departamento de “Alimentos y Bebidas” del Cessa, chef en varios restaurantes, egresada de la carrera de “Alimentos y Bebidas” del Cessa. Lleva más de 6 años en el ámbito gastronómico.

Informante 6: 32 años, chef independiente, ex-subdirectora de la división de “Alimentos y Bebidas” del Cessa, egresada de la carrera de “Administración de restaurantes” del Cessa. Lleva más de 10 años en el ámbito gastronómico.

Consulta de sitios de Internet

Consulta general

Diccionario de la Real Academia en línea: www.rae.es [Consultada en mayo de 2006].

Fralica: enseignement différencié du français au lycée, tâches, procédures, évaluations... : <http://users.skynet.be/fralica/index.htm> [Consultada en junio de 2008].

Français facile, préfixes et suffixes: <http://www.francaisfacile.com> [Consultada en mayo de 2008].

La página del idioma español: [//www.elcastellano.org/palabra.php?q=gastronom%EDa](http://www.elcastellano.org/palabra.php?q=gastronom%EDa) [Consultada en enero de 2007].

Le site des cm2 de l'école des Ceyreste, préfixes et suffixes latins:

<http://cm1cm2.ceyreste.free.fr> [Consultada en junio de 2008].

L'internaute encyclopédie: <http://www.linternaute.com/dictionnaire/fr/> [Consultada en mayo de 2007].

Wikipedia, la enciclopedia de España:

http://es.wikipedia.org/wiki/Teresa_Cabr%C3%A9 [Consultada en noviembre de 2009].

Consulta Gastronómica

Arte Historia, Junta de Castilla y León:

<http://www.artehistoria.jcyl.es/historia/contextos/1380.htm> [Consultada en mayo de 2007].

Asociación mexicana de restaurantes <http://www.amr.org.mx/html/y.html> [Consultada en abril de 2007].

Association @Lyon: cuisine et gastronomie: <http://www.alyon.org/generale/cuisine/>
[Consultada en enero de 2007]

BOCUSE, Paul: <http://www.bocuse.fr/accueil.aspx> [Consultada en octubre del 2006].

_____, “Choucroute garnie à l’alsacienne”:

<http://www.bocuse.fr/recettes/ficherecette.asp?id=115> [Consultada en noviembre del 2006].

_____, “Quiche lorraine”:

<http://www.bocuse.fr/recettes/ficherecette.asp?id=165> [Consultada en octubre del 2006].

_____, “Terrine de foie-gras”:

<http://www.bocuse.fr/recettes/ficherecette.asp?id=185> [Consultada en octubre del 2006].

_____, “Vichyssoise”:

<http://www.bocuse.fr/recettes/ficherecette.asp?id=188> [Consultada en noviembre del 2006].

Canal once- El nuevo rincón de los sabores: <http://oncetv-ipn.net/rincon/nuevo/>

[Consultada en noviembre de 2006].

“Chef simon, la cuisine dans tous ses états”: www.chefsimon.com [Consultada en septiembre de 2006].

_____, “Bain-marie”:

<http://chefsimon.com/lexique/bain-marie.html> [Consultada en octubre del 2006].

_____, “Entremets”:

<http://chefsimon.com/lexique/entremets.html> [Consultada en octubre del 2006].

_____, “Galantine”:

<http://chefsimon.com/lexique/galantine.html> [Consultada en octubre del 2006].

_____, “Chaud-froid”:

<http://chefsimon.com/lexique/chaud-froid.html> [Consultada en octubre del 2006].

_____, “Consommé Julienne”:

<http://chefsimon.com/consomme.htm> [Consultada en octubre del 2006].

_____, “Madeleine”:

<http://chefsimon.com/lexique/madeleine.html> [Consultada en octubre del 2006].

_____, “Mayonnaise”:

<http://chefsimon.com/lexique/mayonnaise.html> [Consultada en octubre del 2006].

_____, “Melba”:

<http://chefsimon.com/lexique/melba.html> [Consultada en octubre del 2006].

_____, “Mirepoix”:

<http://chefsimon.com/lexique/mirepoix.html> [Consultada en octubre del 2006].

_____, “Omelette”:

<http://chefsimon.com/lexique/omelette.html> [Consultada en octubre del 2006].

_____, “Pommes de terre Anna”:
<http://chefsimon.com/lexique/anna.html> [Consultada en octubre del 2006]

_____, “Sauce béarnaise”:
<http://chefsimon.com/lexique/bearnaise.html> [Consultada en octubre del 2006].

_____, “Timbale”:
<http://chefsimon.com/lexique/timbale.html> [Consultada en octubre del 2006].

Choix recettes: <http://www.avaric.com/ecoles/site%20jc/cahierrecette/choixrecette.htm>
[Consultada en mayo de 2007].

Cessa: <http://www.cessa.edu.mx/> [Consultada en septiembre 2006].

Conservatoire Frédéric Chopin:
<http://conservatoirechopin.free.fr/info/accessoires/recettes.html> [Consultada en julio de 2007].

Cuisine- France, recettes de cuisine: <http://www.cuisine-france.com/recettes.htm>
[Consultada en octubre de 2006].

_____, Charlotte aux fraises :
<http://www.cuisine-france.com/recette/charlotte-fraises.htm>

_____, Crêpes Suzette :
<http://www.cuisine-france.com/recette/crepe-suzette.htm>

_____, Soupe à l'oignon:
<http://www.cuisine-france.com/recette/soupe-oignon.htm>

El especiero (en el Diario de Coahuila):
<http://www.eldiariodecoahuila.com.mx/newsadmin/preview.php?id=17369>
[Consultada en mayo 2007].

El Universal: <http://www.eluniversal.com.mx/estilos/52666.html> [Consultada en abril de 2007].

_____, http://www.eluniversal.com.mx/estilos/45164_3.html [Consultada en mayo de 2007].

Embajada de Francia:
<http://www.paginas culturales.org.mx/gastronomia/croquemonsieur.htm>
[Consultada en mayo de 2007].

Euro-ned, lexique culinaire: <http://www.euro-ned.com/lexique.htm> [Consultada en mayo de 2007].

Grupo Reforma, “argot culinario”:
http://gruporeforma.reforma.com/argot/glosario_frames.asp... [Consultada en marzo de 2007].

Helen Stringer, The story of the restaurant:

http://www.themediadrone.com/content/articles/food_articles/restaurant_story.htm [Consultado el 23 de abril de 2008]

Historia de la cocina y la gastronomía: <http://www.historiacocina.com> [Consultada en marzo de 2007].

Historia de la cocina y la gastronomía, Azcoytia, Carlos, “Mostaza”: <http://www.historiacocina.com/historia/articulos/mostaza.htm> [Consultada en abril de 2007].

_____, “Historia de la crema chantilly”:
<http://www.historiacocina.com/gourmets/articulos/vatel.htm> [Consultada en marzo de 2007].

_____, “Volauvent”:
<http://www.historiacocina.com/historia/articulos/volauvent.htm> [Consultada en marzo de 2007].

_____, “Bechamel”:
<http://www.historiacocina.com/historia/articulos/bechamel.htm> [Consultada en marzo de 2007].

_____, “Foie gras”:
<http://www.historiacocina.com/historia/articulos/foiegras.htm> [Consultada en marzo de 2007].

Recetas con historia e historia de la gastronomía:
<http://historiasdelagastronomia.blogspot.com/> [Consultada en mayo de 2007].

_____, “Caracoles, algo sobre su consumo”:
<http://historiasdelagastronomia.blogspot.com/2007/01/caracoles-algo-sobre-su-consumo.html>

_____, “El conde Chateaubriand y el Chateaubriand”:
<http://historiasdelagastronomia.blogspot.com/2006/08/el-conde-chateaubriand-y-el.html>

_____, “Flan, breve cronología a partir de la antigua Roma”:
<http://historiasdelagastronomia.blogspot.com/2006/10/flan-breve-cronologia-partir-de-la.html>

_____, “Langosta a la americana o a l’armoricaine”:
<http://historiasdelagastronomia.blogspot.com/2006/10/langosta-la-americana-o-la-armoricaine.html> [Consultada en mayo de 2007].

_____, “Los banquetes y la comida en la Antigua Grecia (II)”:
http://historiasdelagastronomia.blogspot.com/2007/11/los-banquetes-y-la-comida-en-la-antigua_28.html

_____, “Brandada de bacalao”:
<http://historiasdelagastronomia.blogspot.com/2006/10/brandada-de-bacalao.html>

_____, “Pollo a la marengo”:
<http://historiasdelagastronomia.blogspot.com/2006/07/pollo-la-marengo.html>

-
- _____, “Salsa Bechamel”:
<http://historiasdelagastronomia.blogspot.com/2006/06/bechamel-salsa.html>
-
- _____, “Salsa Mahonesa”:
<http://historiasdelagastronomia.blogspot.com/2006/09/salsa-mahonesa.html>
-
- _____, “Tarta Tatín”:
<http://historiasdelagastronomia.blogspot.com/2006/10/tarta-tatin.html>
- La nouvelle épicerie à domicile : <http://www.euro-ned.com/lexique.htm> [Consultada en diciembre de 2006].
- Les saveurs du monde: http://www.saveursdumonde.net/ency_9/france/france.htm [Consultada en octubre de 2006].
- Mexico tenoch: <http://www.mexico-tenoch.com/enmarca.php?de=http://www.mexico-tenoch.com/comida/gastronomia/segunda.html> (Segunda charla: *Reflexiones sobre la cocina mexicana*: “Un crisol mestizo”) [Consultada en febrero de 2007].
- Recetario: <http://recetario.restaurantesdemexico.com.mx/receta-final.cfm?rec=237> [Consultada en enero de 2007].
- Site 750 grammes : <http://www.750g.com/article.26.934.2200.htm>
- SUÁREZ Y FARIÁS, María Cristina, México desconocido, “El siglo XIX en la gastronomía mexicana”:
http://www.mexicodesconocido.com.mx/espanol/cultura_y_sociedad/fiestas_y_tradiciones/detalle.cfm?idcat=3&idsec=15&idsub=68&idpag=2178 [Consultada en noviembre de 2006].
- Topic Topos Patrimoine-Heritage, Patrimoine et tourisme culturel en France:
<http://fr.topic-topos.com/fondation-leopold-mourier-cormeilles-en-parisis>
- Tout sur la cuisine:
<http://www.touturlacuisine.com/index.php?topgroupid=5&groupid=79> [Consultada en mayo de 2007].
- Vatel Club México:
http://vatelclubmexico.com/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=16&Itemid=50 [Consultada en enero de 2010]
- World Culinary Institute:
http://www.worldculinaryinstitute.com/F_Point.html [Consultada en noviembre de 2009].

Menús consultados de los siguientes restaurantes:

- Al Vino, Cocina Más Vino Cocina: Internacional - Argentina
http://www.restaurantesdemexico.com.mx/menu.cfm?clv_rest=4044 [Consultada en abril de 2007].
- Antigua Hacienda de Tlalpan: <http://www.antiguahaciendatlalpan.com.mx> [Consultada en abril de 2007].
- Antiguo San Angel Inn: <http://www.sanangelinn.com/#> [Consultada en abril de 2007].
- Au pied de cochon: www.aupieddecochon.com.mx [Consultada en abril de 2007].
- Cluny: <http://www.cluny.com.mx/> [Consultada en mayo de 2007].
- El Encino [Consultado en abril de 2007].
- El Estoril: <http://www.grupoestoril.com/> [Consultada en abril de 2007].
- El Lago: www.elago.com.mx [Consultada en abril de 2007].
- El mirador de Chapultepec, cantina restaurante: http://www.melee.com.mx/www-mirador/nuestro_menu.html [Consultada en abril de 2007].
- La petite france: <http://www.lapetitefrance.com.mx/espanol/default.html> [Consultada en mayo de 2007].
- Le Méridiem: <http://www.meridiem.com.mx/> [Consultada en abril de 2007].
- Le petit-resto: <http://www.adore-web.com/menu-le-petit-resto.htm> [Consultada en abril de 2007].
- Le Restaurant d'application du lycée: <http://www.ac-nancy-metz.fr/Pres-etab/RaymondMondon/2000-2001/restau2.htm> [Consultada en mayo de 2007].
- Les Moustaches: <http://www.lesmoustaches.com.mx/> [Consultada en abril de 2007].
- Restaurante André [Consultado en abril de 2007].
- Restaurante Bistro du vin <http://www.bistroduvin.com/home.htm?1> [Consultada en abril de 2007].
- Restaurante Danubio, cocina internacional:
<http://www.danubio.com/esp/bin/especialidades.php> [Consultada en abril de 2007].
- Restaurante Konditori: <http://www.konditori.com.mx/> [Consultada en abril de 2007].
- Restaurante la Sauceda: <http://www.lasauceda.com/masmenus.html> [Consultada en mayo de 2007].
- Restaurante New Orleans: <http://www.neworleansjazz.com.mx/alta.htm> [Consultada en abril de 2007].

Otros medios de consulta:

- Programa de televisión transmitido por el canal Gourmet: “ABC gourmet” [enero a marzo de 2007].
- Conferencia presentada en El Colegio de México el 12 de marzo de 2007: “La comida y la vida cotidiana, una visión antropológica” por Dra. Mayán Cervantes.

ANEXO

A continuación se presentan diferentes pantallas de la base de datos “Multiterm”, contenida en el programa de traducción Trados. Esta base sirvió para registrar toda la información detallada de cada uno de los términos y conceptos gastronómicos (tanto en francés como en español) de la muestra terminológica de esta investigación:

Imagen 3.1. Pantalla que muestra los campos definitivos (para cada lengua) por completar, de cada entrada de la base de datos (la explicación detallada del contenido de cada uno de los campos que conforman la base de datos, se puede consultar en la página 67 del tercer capítulo, en el apartado: “3.5.2. Descripción de los campos que conforman la base de datos”).



Imagen 3.2. Ejemplo de entrada de un término en francés (con su sinónimo) con los campos completados:



Imagen 3.3. Ejemplo de entrada de un término en francés (con su equivalente en español)

The screenshot shows the TRADOS MultiTerm '95 Plus! application window titled "GASTRO.MTW <View>". The interface includes a menu bar (File, Edit, View, Search, Help) and a toolbar with "Index" (set to "Francés"), "à la", and "Target" (set to "Español"). Below the toolbar, three buttons are visible: "beurre à la maître..", "beurre clarifié", and "beurre composé".

The main content area displays the entry for "beurre clarifié" (Entry Number 171) in French. The entry includes the following information:

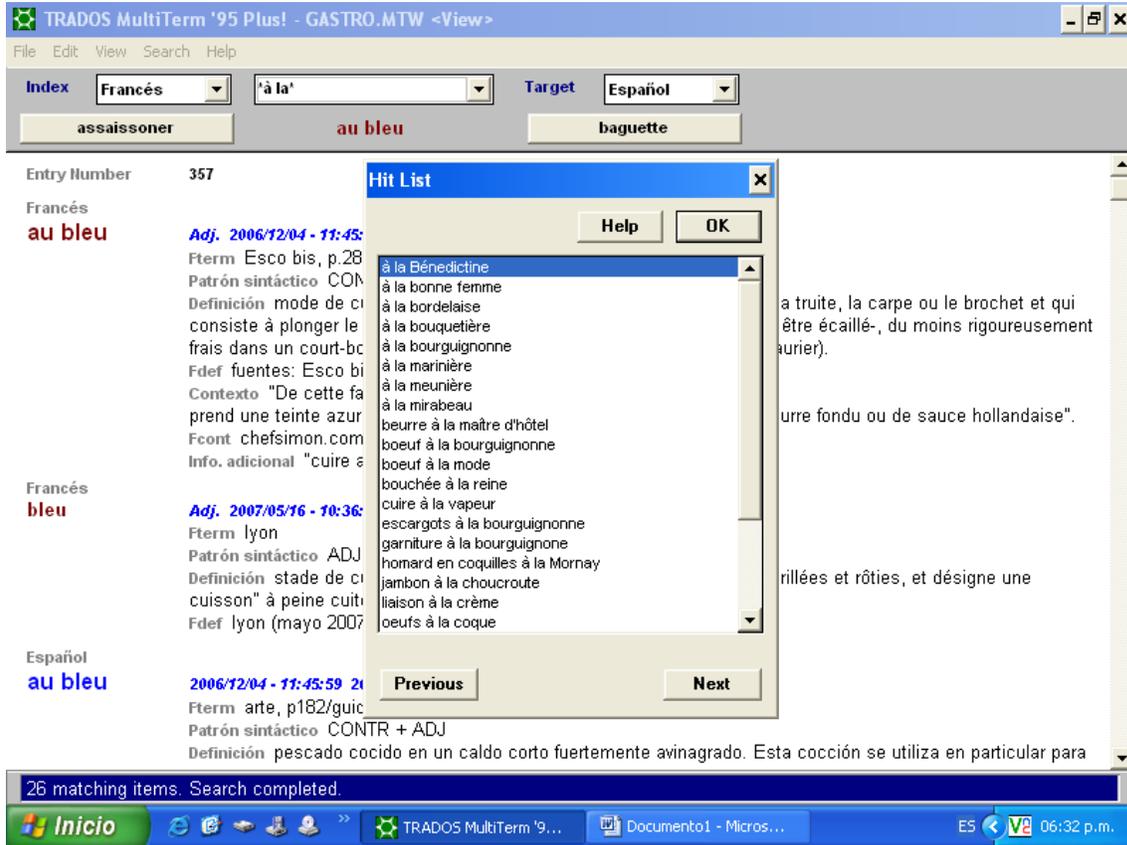
- Francés**
- beurre clarifié** *Sust. masc.* 2006/09/06 - 13:29:09 2007/04/03 - 12:58:43
- Fterm ini, p.102
- Patrón sintáctico S + ADJ
- Definición beurre fondu et décanté, les impuretés et le petit lait restent au fond de la casserole.
- Fdef chefsimon.com (abril 2007)
- Contexto "Beurre clarifié: Coupez le beurre en morceaux.. mettez-les dans une casserole .. laissez fondre sur feu doux. Retirez l'écume .. faire couler le beurre fondu dans un autre récipient pour que le dépôt blanchâtre reste au fond".
- Fcont larou fra, p 66
- Info. adicional SIST!

Below the French entry, the Spanish equivalent is shown:

- Español**
- mantequilla clarificada** *Sust. fem. Fraseología* 2007/03/05 - 12:04:23 2007/04/03 - 12:58:43
- Fterm reforma/ arte, p 377/ ini, p 102
- Patrón sintáctico S + ADJ
- Definición mantequilla para freír algunos alimentos como el pan, bajo circunstancias en que la mantequilla común se quemaría y echaría a perder el sabor final del plato. Se calienta en baño maría por ½ hora o más, hasta que se derrita y sedimente.
- Fdef Rey, p 190
- Contexto se pone a fuego suave o a baño maría para fundirla y separar el suero del resto de la grasa, retirando la espuma blanca de la superficie. Luego se vierte con cuidado en otro recipiente dejando el sedimento en la cacerola en que se fundió. De esta manera se puede utilizar a grandes temperaturas sin que se queme rápidamente.
- Fcont reforma (21/03/07), inic, p 102

The bottom of the window shows a taskbar with the Windows Start button, several application icons, and the system tray displaying "ES" and "06:38 p.m.".

Imagen 3.4. Apreciación de un fragmento del listado de términos en francés contenidos en la base de datos



Extracto de la base de datos (en orden alfabético)

A

<Entry Number>17

<Francés>à la bordelaise

<Cat. gramatical>Sust.

<Género>masc.

<Número>pl.

<Fterm>De A a Z, p.473/ Gringo, p.16/ Larou bis, p 430

<Patrón sintáctico>P + ART + ADJ

<Definición>echalotes hachées, mignonette, thym, laurier, réduit au vin rouge et demi-glace.

<Fdef>Gringo, p.16

<Contexto> "Écrevisse à la bordelaise: préparez une mirepoix de légumes très fine. D'autre part faire sauter les écrevisses.. Les flamber au cognac, mouller au vin blanc"

<Fcont> Larou bis, p 430

<Info. adicional>SIST

<Francés>bordelaise

<Cat. gramatical>Adj.

<Fterm>Gringo, p 16

<Patrón sintáctico>ADJ

<Español>a la bordelesa

<Fterm>Larou, p 136/ Francia, p 44

<Patrón sintáctico>P + ART + ADJ

<Definición>preparaciones a base de distintos elementos (huevos, pescados, crustáceos etc) que tienen en común tuétano, echalotas y salsa al vino.

<Fdef>Larou, p 136

<Contexto> [Las preparaciones a la bordelesa] con vino blanco son para pescado y carnes blancas y con vino tinto para carne roja./ "Pierna de cordero a la bordelesa"/ "A la bordelaise: término francés aplicado a platos con salsa de vino, a menudo con guarnición de tuétano"

<Fcont>Larou, p 136/ Francia, p 44

<Info. adicional>equivalencia conceptual. calco, origen francés, de Bordeaux.

<Español>a la bordalesa

<Fterm>danubio/ Info 1/ cochon

<Patrón sintáctico>P + ART + ADJ

<Contexto>"Almejas a La Bordalesa"

<Fcont>danubio

<Entry Number>1

<Francés>appareil

<Cat. gramatical>Sust.

<Género>masc.

<Número>sing.

<Fterm>Gringoire, p.XV,1/ Escoffier, p.78/ chefsimon.com

<Patrón sintáctico>S

<Definición>préparation composée d'un ou plusieurs éléments de différentes natures, mélangés pour l'apprêt d'un plat quelconque.

<Fdef>Gringoire, p. XV

<Definición>mélange d'ingrédients servant à réaliser une préparation culinaire.

<Fdef><http://www.chefsimon.com> (consultado el 7/09/06)

<Contexto>"Couvrez copieusement de cet appareil [500gr de beurre et 500g de camembert] les tartines et placez sur la surface beurrée une semblable composition".

<Fcont>Nignon, p.166.
<Info. adicional>Synonyme de composition. Par exemple : appareil à soufflé, appareil à biscuit etc... (chefsimon.com)/ SIST!
<Nota>subtema de ^garniture^ (según Escoffier p.78)
<Español>aparejo
<Fterm>Larou, p 50/ Info 1
<Patrón sintáctico>S
<Definición>mezcla de ingredientes variados que se sirven para realizar una preparación de cocina o para confeccionar una comida.
<Fdef>Larou, p 50
<Contexto>"Los aparejos son numerosos sobre todo en pastelería".
<Fcont>Larou, p 50
<Info. adicional>Info 1 dice que el término no se usa con mucha frecuencia, aunque se sabe a qué se refiere cuando se utiliza./ Equivalencia conceptual y léxica, sin embargo el uso del término y el concepto es mucho menos frecuente en español que en francés.

B

<Entry Number>3
<Francés>barder
<Cat. gramatical>Vt.
<Fterm>Gringoire, p.XV/ Larou, p 55/ Gouffe, p. 617
<Patrón sintáctico>V
<Definición>envelopper de tranches de lard, la volaille, le gibier ou le poisson.
<Fdef>Gringoire, p.XV
<Contexto>"préparez et bardez 2 coqs que vous mettez en broche"
<Fcont>Gouffe, p. 617
<Info. adicional>"SIST" EN TECNICAS
<Nota>Barde (Larou, p 55)
<Español>albardar
<Cat. gramatical>Vt.
<Fterm>arte, p 371
<Patrón sintáctico>V
<Definición>envolver una carne, ave o caza en una lonja de tocino graso cortada muy delgada.
<Fdef>arte, p 371
<Contexto>"Esta técnica [albardar] se usa para evitar que se reseque por efecto de cocción".
<Fcont>arte, p 371
<Info. adicional>EQUIVALENCIA CONCEPTUAL / sist!

<Entry Number>31
<Francés>beurre à la maître d'hôtel
<Cat. gramatical>Sust.
<Género>masc.
<Tipo de término>Fraseología
<Fterm>ini, p 102/ ma cui fr, p 225/ Gringo, p 6
<Patrón sintáctico>S + P+ ART + S + P + S
<Definición>accompagnement pour divers plats, composé de persil et de beurre, principalement.
<Fdef>Gouffe, p 94

<Contexto>"Avant, le châteaubriant était toujours accompagné d'une sauce composée de glace de viande, additionnée de deux fois son volume, de beurre à la maître d'hôtel et de pommes rissolées au beurre"
 <Fcont>ma cui fr, p 225
 <Info. adicional>SIST!
 <Francés>maître d'hôtel
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>fem.
 <Fterm>Ma cuisine, p.651/ Gouffe, p 94
 <Patrón sintáctico>S + CONTR + S
 <Contexto> "Pour faire la maître d'hôtel ordinaire, mettez dans une terrine les 2 hectos de beurre, les 30 gr de persil épluché, lavé et haché, avec 2 pincées de sel, 2 prises de poivre et une cuillerée à bouche de jus de citron"
 <Fcont>Gouffe, p 94
 <Francés>sauce maître d'hôtel
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>fem.
 <Fterm>Gouffe, p 94
 <Patrón sintáctico>S + P+ ART + S + P + S
 <Español>maitre d'hôtel
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>fem.
 <Fterm>reforma (21/03/07)/ Guido, p 124/ arte, p 376
 <Patrón sintáctico>S + P + S
 <Definición>mantequilla compuesta que se sirve para carnes o pescados emparrillados, fritos o con otras preparaciones. Está hecha a base de mantequilla derretida, perejil picado, jugo de limón (o vinagre), sal y pimienta.
 <Fdef>fuentes: ini, p 102/ Guido, p 124/ arte, p 376
 <Contexto>La maitre d'hotel se sirve con las carnes o pescados, emparrillados, fritos o con otras preparaciones.
 <Fcont>arte, p 376
 <Info. adicional>equivalencia conceptual, préstamo adaptado proveniente del francés, sólo se eliminó el primer acento circunflejo./ SIST!/ AL parecer, en esp se omite lo de "beurre"
 <Español>maitre d'hotel
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Fterm>ini, p 102
 <Patrón sintáctico>S + P + S
 <Info. adicional>préstamo adaptado, se eliminan ambos acentos circunflejos.
 <Nota>EN LA MAYORÍA DE LAS GUARNICIONES, SALSAS Y MANTEQUILLAS SE ELIDE ESTE TÉRMINO Y SÓLO SE DEJA EL NOMBRE.
 <Español>mantequilla maitre d'hotel
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>fem.
 <Fterm>Info 1
 <Patrón sintáctico>S + S+ P + S
 <Info. adicional>term mixto

 <Entry Number>4
 <Francés>blanchir
 <Cat. gramatical>Vt.

<Fterm>Gringoire, p.XV,3/ Nignon, p.78/ Escoffier, p.726
 <Patrón sintáctico>V
 <Definición>cette opération répond à deux buts différents. Le premier emploi est une cuisson complète conduite rapidement et à grande eau pour conserver aux légumes (comme épinards, petits pois, haricots verts..) la chlorophylle ou principe de la couleur verte. Le second emploi consiste à faire disparaître l'âcreté naturelles des légumes (comme choux, céleri, chicorée...).

<Fdef>Escoffier, p.726
 <Definición>opération consistant à faire bouillir plus ou moins longtemps des aliments dans de l'eau salée ou vinaigrée soit pour les raffermir (pieds ou tête de veau) pour enlever l'excès de sel (lard) pour enlever l'âcreté de certains légumes ou pour pouvoir éplucher plus facilement certains légumes ou fruits.

<Fdef>chefsimon.com (07/09/06)
 <Definición>travailler au fouet un mélange de jaunes d'oeufs et de sucre fin jusqu'a ce qu'il devienne mousseux et clair.

<Fdef>chefsimon.com (07/09/06)
 <Contexto>"On blanchit également les couennes de porc, pour en faciliter le nettoyage et le dégorgement"/ ""Faites-les [les 12 laitances de carpe] blanchir dans un mélange de lait et d'eau salée; quand elles sont cuites, laissez-les refroidir".

<Fcont>Gouffe, p.5/ Nignon, p 416
 <Historia>Según datos de Neirinck, Taillevent fue el primer "gran chef" que codificó sus conocimientos culinarios por escrito y estableció la técnica de hervir carnes antes de asarlas, es decir: "blanchir".

<Fhist> (Neirinck, 2001:21)
 <Info. adicional>SIST!
 <Español>blanquear
 <Cat. gramatical>Vt.

<Fterm>bilingue, p.37/ Barro, p.19
 <Patrón sintáctico>V
 <Definición>sumergir en agua hirviendo de 10 a 15 segundos, legumbres u otros alimentos ya sea para cocerlos o ablandarlos, también para quitarles un sabor excesivamente fuerte, y a continuación se refrescan con agua fría.

<Fdef>bili, p.37
 <Contexto>"muselina de flor de calabaza: las flores de calabaza se blanquean durante 20 segundos en una cacerola con agua salada hirviendo; se meten inmediatamente en agua fría, se escurren, se exprimen con las manos y se secan"

<Fcont>mi casa, p.265
 <Info. adicional>equivalencia conceptual y léxica, el origen al parecer es francés, según Neirrick, calco.

<Español>sancochar
 <Cat. gramatical>Vt.

<Fterm>inic, p.112
 <Patrón sintáctico>V
 <Definición>cocer ligeramente un alimento dejándolo medio crudo.

<Fdef>inic, p.112
 <Info. adicional>calco

<Entry Number>39
 <Francés>blanquette de veau à l'ancienne
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Fterm>ma cui fr, 275
 <Patrón sintáctico>S + P + S + P + ART CONTR + ADJ

<Definición>viande de veau détaillée en morceaux, cuite à grande eau avec carotte, oignon, bouquet garni avec garniture de champignons et sauce avec oeufs.
 <Fdef>ma cui fr, 275
 <Contexto>"blanquette de veau à l'ancienne: (..) dresser les morceaux de veau dans une timbale , ajouter une garniture de champignons.."
 <Fcont>ma cui fr, 275
 <Info. adicional>SIST EN TECNICAS
 <Español>blanquette de veau à l'ancienne
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Fterm>cessa
 <Patrón sintáctico>S + P + S + P + ART CONTR + ADJ
 <Definición>carne de ternera con poro, cebolla, zanahoria, bouquet garni. Se acompaña con salsa a base de fondo de ternera y guarnición de cebolla y champiñones.
 <Fdef>cessa
 <Contexto>"blanquette de veau à l'ancienne"
 <Fcont>cessa
 <Info. adicional>equivalencia conceptual y léxica, préstamo directo.

<Entry Number>5
 <Francés>bouquet garni
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>masc.
 <Fterm>Gringoire, p.XV/ Esco, p.89/ Nignon, p.380
 <Patrón sintáctico>S + ADJ
 <Definición>assemblage de persil, thym, laurier, céleri ficelés ensemble. Sert à donner un parfum agréable aux mets.
 <Fdef>Gringoire, p.XV
 <Definición>herbes et/ou plantes aromatiques (généralement thym, laurier, tiges de persil) attachés en petits fagots pour parfumer certaines préparations pendant la cuisson.On les retire avant de servir.
 <Fdef>chefsimon.com (07/09/06)
 <Contexto>"Ajoutez un bouquet garni composé de persil frais, d'une brindille de thym, d'un peu moins de basilic, d'une feuille de laurier"
 <Fcont>Nignon, p.380.
 <Info. adicional>Le bouquet garni est d'un emploi général pour tous les assaisonnements/ SIST!
 <Finfo>Gouffe, p.36
 <Español>bouquet garni
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>masc.
 <Fterm>bili, p.37/ monik, p.207/ Info 1
 <Patrón sintáctico>S + ADJ
 <Definición>hierbas o plantas aromáticas atadas juntas en pequeños ramilletes. Pueden ser pequeños, medianos o grandes, simples o compuestos, normalmente compuesto de ramitas de perejil, tomillo y una o dos hojas de laurel.
 <Fdef>fuentes: arte, p.372/ inici, p.83
 <Contexto>"El bouquet garni más usado es el de laurel, tomillo y perejil. Las proporciones de cada uno depende de la preparación que van a aromatizar. Se deben retirar antes de servir los platillos".
 <Fcont>arte, p.372
 <Contexto>"Estofado de liebre a la flamenca: agregue el vino tinto, el puré de hígado con vinagre, salpimiento y añada el azúcar morena y el bouquet garni. Tape y deje en ebullición.."

<Fcont>Rey, p.110
 <Info. adicional>ES UN PRÉSTAMO directo, equivalencia conceptual y lexica/ "expresión francesa" (Rey, p.188)/ SIST!
 <Nota>también lo encontré únicamente como: "ramillete de hierbas de olor" (laurel, tomillo, mejorana, orégano)/ bouquet garni (engl, bili, p 85)
 <Fnota>cocina de la senc, p.24

<Entry Number>6
 <Tema>cocción
 <Francés>braiser
 <Cat. gramatical>Vt.
 <Fterm>Gringoire, p.XV,69/ Nignon, p.142/Esco, p.89
 <Patrón sintáctico>V
 <Definición>cuire à court mouillement dans une braisière, ou casserole couverte.
 <Fdef>Gringoire, p.XV/ chefsimon.com (07/09/06)
 <Definición>cuire longuement un aliment à feu doux et à couvert, dans très peu de liquide ou bien un fond de sauce, quelquesfois à découvert.
 <Fdef>Trésors, p.895.
 <Contexto>"Portez cet apprêt au four et braisez-le bien en le remuant de temps en temps; une heure suffit pour obtenir une farce onctueuse".
 <Fcont>Nignon, p.193.
 <Historia>
 <Info. adicional>Certains critères sont à observer pour la 'conduite' de ce procédé [braiser]: cuire longuement les aliments dans un récipient muni d'un couvercle fermant hermétiquement et d'une taille proportionnée à l'élément à braiser; à feu modéré; à faible mouillement; à forte concentration de garniture aromatique. L'opération se traduit en deux temps.
 <Finfo>Bases, p.271.
 <Nota>"braisage" (Esco, p.91)/ "cuisson mixte" SIST!
 <Contexto>Les légumes se braisent sans être blanchis.Daube, viande et volaille se braisent également: dorés au beurre -ou à l'huile-,cuisez-les en ajoutant très peu d'eau ou de bouillon.
 <Fcont>Trésors, p.895.
 <Español>brasear
 <Cat. gramatical>Vt.
 <Fterm>arte, p.372/ reforma (21/03/07) / inic, p.120
 <Patrón sintáctico>V
 <Definición>cocer lentamente y durante largo tiempo una carne o una legumbre en su salsa de acompañamiento, en una brasera o en cualquier cacerola cerrada herméticamente para que al cocerse el alimento no se escape el vapor y conserve íntegro su sabor.
 <Fdef>arte, p.372/ inic, p.120
 <Contexto> La técnica de brasear casi siempre se emplea para aves enteras, pescado o piezas grandes de carne. Las piezas se cuecen en su propio jugo.
 <Fcont>arte, p 372
 <Info. adicional>"sistema de cocción compuesto" (arte, p.64)/ SIST

<Entry Number>7
 <Tema>técnicas para cortar
 <Francés>brunoise
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>fem.
 <Fterm>Gringoire, p.XV/ Trésors, p.896/ Revel p.174.

<Patrón sintáctico>S
 <Definición>légumes coupés en petits dés de 1 à 3 mm de côté, pour mieux leur faire dégager arôme et saveur. On les utilise dans la préparation de certains potages et des farces, sauces ou salpicons.// 0,2 x 0,2 cm
 <Fdef>Gringoire, p.XV/ Trésors, p.896/chesimon.com (07/09/06)// Lyon (may 2007)
 <Contexto>"Elle [la brunoise] entre dans la composition des potages, des farces et la garniture du gibier, des viandes et des poissons"
 <Fcont>Trésors, p.896.
 <Historia>Según Revel, la "brunoise" surgió en el siglo XVIII como la variante magra de la "mirepoix".
 <Fhist>p. 174
 <Info. adicional>Parfois on fait des juliennes et brunoises de légumes ordinaires comme garnitures simples ou complémentaires. En d'autres circonstances, ce sont des juliennes ou des brunoises de filets de volaille, de gibier ou de poisson, etc.
 <Finfo>Esco, p.113/ Gouffe, p.369
 <Nota>SIST! "garniture pour potage" (Esco bis, p.113)
 <Español>brunoise
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>fem.
 <Fterm>aurora/ abc gourmet (23/03/07)/ Info 1
 <Patrón sintáctico>S
 <Definición>manera de cortar alguna variedad (o la misma) de hortalizas en cubos muy pequeños (de 1 a 2 mm).
 <Fdef>inici, p.83
 <Definición>vegetales cortados en tajadas delgadas, luego en tiras y finalmente a través para conseguir cuadrados regulares de aproximadamente 2mm.
 <Fdef>Rey, p.189
 <Contexto>"brunoise de zanahoria"
 <Fcont>inici, p.83
 <Info. adicional> Aparente origen francés, equivalencia conceptual y léxica, préstamo directo.

C

<Entry Number>8
 <Francés>chaud-froid
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>masc.
 <Tipo de término>Fraseología
 <Fterm>Gringoire, p.1/ chefsimon.com/ Escoffier, p.86
 <Patrón sintáctico>ADJ + ADJ
 <Definición>apprêt de volaille, gibier, viande ou poisson que l'on prépare à chaud mais que l'on sert froid, nappé de sauce brune ou blanche et lustré à la gelée.
 <Fdef>chefsimon.com (07/09/06)
 <Contexto>"Les éléments destinés à être enveloppés de sauce Chaud-froid sont généralement détaillés, mais quelques fois on traite des pièces entières".
 <Fcont>Escoffier, p.86
 <Historia>Según datos históricos, en 1759, un noche el mariscal de Luxemburgo (cuya mesa era célebre por ser una de las mejores) fue interrumpido durante su cena (en el castillo de Montmorency) por un escrito recibido que le pedía que fuera al Consejo del rey; razón por la cual el mariscal tuvo que interrumpir su cena. Al regresar mucho tiempo después, el mariscal pidió que

sólo le dieran un platillo como cena (en vez de los múltiples platillos que se acostumbraban); le sirvieron "une fricassée de poulet figée dans sa sauce crème qu'il dégusta avec un certain plaisir" que disfrutó enormemente. Unos días más tarde, volvió a pedir "ce met délicieux" y se lo dieron bajo el nombre de "refroidi"; pero al mariscal no le agradó esta apelación y le puso "chaud-froid".// En una cena (en 1759) en su castillo de Montmorency, el Mariscal Duque de Luxemburgo se tuvo que ir de urgencia a Versailles. Al volver, ya tarde, se encontró con que su fricassée de ave que había dejado deshecho mezclado con crema, estaba frío y brillante.

<Fhist>fuente: chefsimon.com (07/09/06)// fuente: Los cocineros, p.157

<Nota> // subtema de ^garniture^ (Escoffier, p.86)/ SIST!

<Español>chaudfroid

<Cat. gramatical>Sust.

<Género>masc.

<Fterm>arte, p.79/ Info 1/ Larou, p 277

<Patrón sintáctico>ADJ + ADJ

<Definición>mezcla de gelatina de carne con salsa bechamel.

<Fdef>arte, p.79

<Contexto>"Desde la época de Carême, el acabado de los chauds-froids se ha simplificado mucho, pero estos platos siguen siendo delicados y muy decorativos".

<Fcont>Larou, p 277

<Historia>Según datos del Larousse gastronómico, François Brocard (banquero, miembro del Club de los Cien), descubrió que en las ruinas de Pompeya, había una vasija con la siguiente inscripción: "calidus frigidus", por lo tanto la etimología podría ser romana. Pero el concepto francés al parecer fue en 1759 que el mariscal de Luxemburgo lo descubrió; aunque también se le atribuye a un tal Chauffroix, jefe de postres de las cocinas reales en 1774. El término empezó a figurar en libros de cocina hasta finales del XIX.// "chaud-froid" Los cocineros, p.157

<Fhist>Larou, p 277

<Info. adicional>viene como "salsa derivada de bechamel" (arte, p.79)

<Nota>Préstamo.

<Español>chaud-froid

<Cat. gramatical>Sust.

<Fterm>Larou, p 277

<Patrón sintáctico>ADJ + ADJ

<Entry Number>9

<Francés>chemiser

<Cat. gramatical>Vt.

<Fterm>Gringoire, p.XV/ Gouffe, p.751/ chefsimon.com

<Patrón sintáctico>V

<Definición>enduire un moule d'entrée ou d'entremets pour former la couche de farce ou de gelée qui enveloppe le corps de certaines entrées et de certains entremets. On applique aussi l'opération à des pièces glacées, telles que les bombes que l'on recouvre d'une écorce différente comme goût du corps principal de la glace.

<Fdef>Gouffe, p.351

<Contexto>"chemisez un moule d'entremets à cylindre avec la gelée de crème de moka"

<Fcont>Gouffe, p.751

<Info. adicional>"chemisage"/ SIST!

<Finfo>Gouffe, p.351

<Definición>appliquer contre les parois d'un moule une couche de pâte, de beurre et de farine, de biscuit, de papier, de gelée, de salade, de jambon ou autre avant de remplir le centre du moule avec une autre préparation (ex: la charlotte).

<Fdef>chefsimon.com (07/09/06)

<Español>enfondar
 <Cat. gramatical>Vt.
 <Fterm>inic, p.93/ arte, p 375
 <Patrón sintáctico>V
 <Definición>tapizar el interior de un molde con una capa de pasta o con algún alimento o alguna preparación.
 <Fdef>inic, p.93
 <Contexto>"Enfondar la terrina con tocino antes de poner el relleno, también se enfonda un molde con gelatina"
 <Fcont>arte, p 375
 <Info. adicional>SIST TECNICAS

 <Entry Number>10
 <Tema>técnicas para cortar
 <Francés>ciseler
 <Cat. gramatical>Vt.
 <Fterm>Gringoire, p.XV/ Gouffe, p.5/ chefsimon.com
 <Patrón sintáctico>V
 <Definición>entailler certains poissons pour en faciliter la cuisson (1)/faire des petites incisions peu profondes à la surface d'un poisson rond (maquereau par ex) ou d'une andouillette dans le but de faciliter la cuisson au grill ou à la poêle. On incise aussi la peau de la poularde pour y introduire des lamelles de truffes.Dans le cas des légumes et des herbes, ciseler signifie les tailler en petits morceaux ou en fines lanières (2).
 <Fdef>Gringoire, p.XV/ chefsimon.com (07/09/06)
 <Info. adicional>"couper" "trancher": (inic, p.87)/ SIST!
 <Definición>couper en julienne des feuilles de laitues, oseille, etc.(1)/ dans le cas des légumes et des herbes, ciseler signifie les tailler en petits morceaux ou en fines lanières (2).
 <Fdef>Gringoire XV/ chefsimon.com (07/09/06)
 <Nota>
 <Español>cincelar
 <Cat. gramatical>Vt.
 <Fterm>arte, p.237
 <Patrón sintáctico>V
 <Definición>cortar los alimentos en tiras finas.
 <Fdef>arte, p.237
 <Contexto>"La lechuga se cinsela para hacer una chiffonade"
 <Fcont>arte, p.237
 <Info. adicional>equivalencia léxica. Equivalencia conceptual sólo con una de las acepciones.

 <Entry Number>11
 <Francés>concassé
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>masc.
 <Fterm>Gringoire, p.XV/ chefsimon.com/ Trésors, p.897
 <Definición>hachis fait grossièrement.
 <Fdef>Gringoire, p.XV
 <Contexto>"les tomates sont d'abord pelées, épépinées et détaillées en dés, d'où un 'concassé de tomates"
 <Fcont>Trésors, p.897.
 <Info. adicional>SIST!
 <Definición>couper grossièrement au couteau ou au mortier une substance quelconque.

<Fdef>chefsimon.com (07/09/06)
<Español>concassé
<Cat. gramatical>Sust.
<Género>masc.
<Fterm>arte, p.373/ Info 1
<Patrón sintáctico>S
<Definición>picado en grueso de algún alimento
<Fdef>Arte, p.373
<Contexto>"La pimienta 'concassée' cuyos granos se han roto, se denomina 'machacada' o 'mignonette'".
<Fcont>Larou, p 336
<Info. adicional>PRÉSTAMO directo
<Fdef>monik, p.207

<Entry Number>47
<Francés>coulis
<Cat. gramatical>Sust.
<Género>masc.
<Número>sing.
<Fterm>Gringoire, p.2.
<Patrón sintáctico>S
<Definición> purée de volaille, gibier et poissons, voire à celle de crustacés.
<Fdef>Escoffier, p.106.
<Contexto> «Coulis d'écrevisses ou de homard »
<Fcont>Gringoire, p 2
<Info. adicional>SIST!
<Español> NO TIENE EQUIVALENTE

<Entry Number>13
<Francés>consommé julienne
<Cat. gramatical>Sust.
<Género>fem.
<Fterm>ma cui fr, p 60/ Gringo, p 32/ chefsimon.com
<Patrón sintáctico>S + S*
<Definición>consommé clair avec bâtonnets très fins de carottes, navet, poireaux, choux, petits pois, bâtonnets de haricots verts et pluches.
<Fdef>Gringo, p 32
<Contexto>"Consommé Julienne: (..) les légumes doivent être taillés aussi régulièrement que possible. Détailler en julienne: carotte, navet, poireau "
<Fcont>ma cui fr, p 60
<Historia>Hay un "potage Julienne d'Arblay" (chefsimon.com 13/04/07). Según Neirinck, algunos escritos le atribuyen la creación de un caldo adornado con bastones de verduras y hierbas a un cocinero llamado Jean Julienne, en el siglo XVII.
<Fhist>fuente: Los cocineros, p.160
<Info. adicional>SIST!
<Español>sopa juliana
<Cat. gramatical>Sust.
<Género>fem.

<Fterm>Info 1
<Patrón sintáctico>S + S*
<Definición>caldo con verduras diversas, como zanahoria, calabaza y más, cortadas en juliana.
<Fdef>Info 1
<Contexto>"sopa Juliana: sopa compuesta de chirivías, nabos, puerros, cebollas, apio, acedera, lechuga y perfillo".
<Fcont>cocinero, p 47
<Historia>En el cocinero mexicano: "Juliana: sopa compuesta de chirivías, nabos, puerros, cebollas, apio, acedera, lechuga y perfillo".
<Fhist>cocinero, p 47
<Info. adicional>origen francés, calco, aunque "consommé" se tradujo por "sopa".

<Entry Number>46
<Tema>platillos
<Subtema>sopas
<Francés>court-bouillon
<Cat. gramatical>Sust.
<Género>masc.
<Número>sing.
<Tipo de término>Fraseología
<Fterm>Gringoire, p.28/ Nignon, p.83/ Trésors, p.898.
<Patrón sintáctico>ADJ + S
<Definición>bouillon aromatisé dans lequel cuisent cervelles, poissons.
<Fdef>Trésors, p.898.
<Contexto>"Composez d'abord le court-bouillon suivant: carottes, oignons émincés, bouquet garni, ail, sel, poivre en grains, clou de girofle, échalotes en lames, céleris, le tout cuit pendant 30 minutes dans un mélange mi-partie de vin blanc sec et de vinaigre".
<Fcont>Nignon, p.403.
<Info. adicional>va en "poissons" en "séries des courts-bouillons de poissons" (277)/ SIST!/
<Contexto>"clean and fillet the fish. Keep flesh in a cool place for future use.Put the bones, heads and trimmings into a large pan w/ the water. Add the sliced onion, bay leaf, cloves garlic, parsley, salt and peppercorns. Boil for 20 min, then strain through a fine sieve. This is the court-bouillon"
<Fcont>Ma cuisine, p.164.
<Español>caldo corto
<Cat. gramatical>Sust.
<Género>masc.
<Tipo de término>Fraseología
<Fterm>aurora/ cocina sencí, p.35
<Patrón sintáctico>S+ ADJ
<Definición>de hervor corto. Caldo que una vez preparado se deja enfriar, debe de estar muy bien sazonado con verduras y hierbas aromáticas. Algunas veces se le agrega vino o vinagre. Se usa para cocer pescados, crustáceos y algunas vísceras que requieren poca cocción.
<Fdef>aurora e inici, p.84
<Contexto>"Caldo corto al vino blanco: coloque los ingredientes en un recipiente, hierva y mantenga en ebullición a calor bajo, añada la pimienta, hierva x 10 minutos y cuele"
<Fcont>Rey, p.40
<Definición>su función principal es con los pescados cocidos enteros y con ciertas vísceras. Afina y conserva sabores particulares y también ayuda a conservar por más tiempo algunas preparaciones.
<Fdef>arte, p.25

<Info. adicional>Según Guido, viene del francés (p.35). SE TRADUJO AL ESP CON LAS EQUIVALENCIAS CORRESPONDIENTES Y SE INVIRTIÓ EL ORDEN DE LOS TÉRMINOS, es un calco/ SIST!

<Nota>cocina senc p.35: caldo de pez y mariscos mas algunas verduras, colado, para poner encima de pescados.

<Entry Number>2

<Francés>crème à l'anglaise

<Cat. gramatical>Sust.

<Género>fem.

<Fterm>Rey, p.158/ Ma cui fr, p 588/ Mots, p 47

<Patrón sintáctico>S + P + ART + ADJ

<Definición>entremets fluide à la vanille, crème blonde sur laquelle flotte parfois une île.

<Fdef>Mots, p 47

<Contexto>"Crème anglaise: Trancher la vanille en deux, retirer la pulpe, ajouter aux jaunes.."

<Fcont>Mots, p 47

<Info. adicional>SIST!

<Francés>crème anglaise

<Cat. gramatical>Sust.

<Género>fem.

<Fterm>Mots, p 47

<Patrón sintáctico>S + ADJ

<Español>crema inglesa

<Cat. gramatical>Sust.

<Género>fem.

<Fterm>mi casa, p. 172/ inic, p.276/ Rey, p.158

<Patrón sintáctico>S + ADJ

<Definición>leche hervida con canela. Esta mezcla se añade a yemas batidas con azúcar, se cuele todo y se pone a baño María hasta que espese. Una vez lejos del fuego, se agrega vainilla/ Se usa como salsa para postres calientes o fríos, cuando está tibia para cremas a la mantequilla.

<Fdef>mi casa, p.172/ inic, p.277

<Contexto>"merengón graciela: para la crema inglesa: 2 tazas de leche, 1 raja de canela, 1 cáscara de limón, 1 pizca de sal, 10 yemas, 3/4 de taza de azúcar y 1 cucharadita de vainilla"

<Fcont>mi casa, p.172

<Info. adicional>SIST! /EQUIVALENCIA CONCEPTUAL Y TERMINOLÓGICA, S/E x ahora se desconoce el origen del término.

<Español>natilla

<Cat. gramatical>Sust.

<Género>fem.

<Fterm>arte, p.305

<Patrón sintáctico>S

<Entry Number>48

<Francés>croûton

<Cat. gramatical>Sust.

<Género>masc.

<Fterm>Gringoire, p.2./ Nignon, p.159/ Esco, p.99

<Patrón sintáctico>S
 <Definición>pain coupé en dés (potage), en carrés (omelette) ou en triangles (pois cassés) frits dans du beurre ou de l'huile, dont vous parsemez certains plats.
 <Fdef>Trésors, p.898.
 <Definición>pain de mie taillé de formes et d'épaisseurs variées, généralement frit au beurre (ou à l'huile). Employé indifféremment pour plusieurs préparations: en tant que garniture, en tant que complément de garniture en tant que "socles" et en tant qu'élément de décoration.
 <Fdef>Bases, p.643
 <Contexto>"Disposez les filets sur des croûtons de pain frits au beurre et garnis d'une pâte faite des intestins des bécasses..."
 <Fcont>Nignon, p.183.
 <Historia>Dans l'ancienne cuisine, les croûtons étaient le principal, sinon l'unique facteur de liaison employé, notamment pour les coulis et les bisques.
 <Fhist>Escoffier, p.135
 <Info. adicional>// SIST!! va en "garniture" sola y en garniture para sopa.
 <Nota> subtema de ^garniture^ (según Escoffier p.78) de potage
 <Español>crouton
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>masc.
 <Fterm>aurora/ arte, p 373
 <Patrón sintáctico>S
 <Definición>pequeños cuadros de pan tostado con mantequilla para adornar y completar diversos platillos, en especial las cremas y potajes.
 <Fdef>fuent: aurora y arte, p.373
 <Contexto>"Ensalada César: con anchoas, parmesano y croutones al aceite de ajo"
 <Fcont>Les moustaches (abril de 2007)
 <Info. adicional>crouton (engl, bili, p 62)
 <Nota>ORIGEN? si es francés, entonces es un PRÉSTAMO ADAPTADO por LA ELIMINACIÓN DEL ACENTO CIRCUNFLEJO/ SIST!
 <Español>costrón
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>masc.
 <Fterm>arte, p.373 y aurora/ inic, p 87/ guido, p 56/ Info 1
 <Patrón sintáctico>S
 <Info. adicional>CALCO?
 <Español>crutón
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>masc.
 <Fterm>Ron 3, p 202/ Info 1
 <Patrón sintáctico>S
 <Español>croton
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>masc.
 <Fterm>bistro du vin
 <Patrón sintáctico>S
 <Contexto>"Espárragos fríos con vinagreta 'Beaujolais' y crotones"/ "Sopa de jitomate con croton de aceitunas "
 <Fcont>bistro du vin/ al vino
 <Info. adicional>Calco?

E

<Entry Number>14
<Tema>técnicas para cortar
<Francés>escalope
<Cat. gramatical>Sust.
<Género>fem.
<Fterm>Gringoire, p.XV, p.136/ Gouffe, p. 709/ Nignon, p.156
<Patrón sintáctico>S
<Definición>tranche coupée mince et en biais des poissons, viandes, etc.
<Fdef>Gringoire, p.XV/ chefsimon.com (07/09/06)
<Contexto>"Les escalopes se prennent de préférence dans le filet ou le contrefilet et, à défaut, dans la noix. Leur poids normal est de 100 à 110 grammes. Après avoir été aplaties très minces, elles sont parées en forme d'ovales ou de coeurs et, étant donné leur peu d'épaisseur, elles sont presque toujours panées et vivement sautées " [Escalopes de veau] / "Taillez en fines escalopes 600 grammes de cèpes très frais et faites-les..."
<Fcont>Escoffier, p.478./ Nignon, p 229
<Info. adicional>SIST!
<Español>escalopa
<Cat. gramatical>Sust.
<Género>fem.
<Fterm>bili, p.38/ ini, p 95/ Info 1
<Patrón sintáctico>S
<Definición>corte de carnes, pescado o legumbres en láminas delgadas y de forma sesgada para lograr mayor superficie.
<Fdef>fuente: bili, p.38 y arte, p.375
<Contexto> "Las escalopas son planas y se cortan en un lado para que no se retraigan durante la cocción"
<Fcont> arte, p.375
<Info. adicional>SIST!/ equivalencia conceptual y léxica, al parecer, viene del francés (según la RAE y Guido, p 196).
<Español>escalope
<Cat. gramatical>Sust.
<Género>fem.
<Fterm>Guido, p 72/ Info 1
<Patrón sintáctico>S
<Contexto>"las escalopes de ternera tienen forma ovalada y regular"
<Fcont>larou, p 458

<Entry Number>15
<Tema>cocción
<Francés>estouffade
<Cat. gramatical>Sust.
<Fterm>Gringoire, p.XV/ Larou fr, p 260
<Patrón sintáctico>S
<Definición>râgout cuit à court mouillement et à couvert.
<Fdef>fuente Gringoire, p.XV
<Contexto>"estouffade de boeuf à la Provençale"
<Fcont>Rey, p.73
<Historia>Típica del Midi y del Sureste de Francia.
<Fhist>Larou fr, p 260
<Info. adicional> SIST EN coccion mixta

<Español>estofado
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Fterm>inici, p.96/ reforma (21/03/07)
 <Patrón sintáctico>S
 <Definición>platillo de cocción compuesta, que se realiza en dos operaciones: en la primera se sellan las piezas en grasa caliente y en la segunda éstas se someten a una cocción lenta y prolongada con el vapor que se produce en el recipiente tapado.
 <Fdef>inici, p.96
 <Contexto>"estofado en pocillos: la carne se dora en el aceite de oliva, se salpimenta, se acomoda en una charola de horno y se agrega el resto de los ingredientes"
 <Fcont>mi casa, p.49
 <Historia>Estouffade: tipo de estofado cuyos ingredientes se cuecen a fuego lento, normalmente se prepara con carne de buey, vino, zanahorias y cebollas.
 <Fhist>cordon p 19
 <Info. adicional> "cocción compuesta" (arte, p.64)/ SIST!/ "Estofado" viene de "estofar" que viene del antiguo "estufar": calentar en estufa.
 <Finfo>Guido, p 75

F

<Entry Number>49
 <Francés>farce
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>fem.
 <Fterm>Gringoire, p.2,32/Nignon, p.158/Bases, p.330
 <Patrón sintáctico>S
 <Definición>hachis de viande, d'épices et d'herbes qui sert à remplir l'intérieur d'un légume ou d'une volaille.
 <Fdef>Trésors, p.901.
 <Definición>composée d'éléments hachés plus ou moins gros, crus ou cuits. Elle sert à farcir les légumes, les volailles, à confectionner les ballotines, les galantines, les terrines, les pâtés en croûte, etc.
 <Fdef>Bases, p.330
 <Contexto> « La farce est composée de chair à saucisse, de mie de pain imprégnée de lait et d'oeuf; pour les farces les plus riches sont ajoutés champignons escalopés et lamelles de truffes ».
 <Fcont>Trésors, p.901.
 <Contexto>"la cuisine moderne cherchant à se débarrasser des matières superflues, a remplacé (...) la panade et les œufs par de la crème dans les farces crues, le principe coagulant étant fourni para la chair elle-même".
 <Fcont>Gringoire, p.2.
 <Historia>Dans l'ancienne cuisine la plupart des farces se faisaient par addition de panades et d'oeufs.
 <Fhist>Gringoire, p.2.
 <Info. adicional>farce maigre et farce grasse (SiST de CONCE p. 330 Bases)// Divers types de farce: celle avec veau et graisse (ou Godiveau), celle dont l'élément de base est variable mais qui comporte la panade comme facteur de liaison, celle montée à la crème qui sert pour mousses et mousseline, celle spéciale, à base de foie, dite "gratin" et la simple servant aux pièces froides: galantines, pâtés et terrines./ SIST EN GARNITURES
 <Finfo>//Escoffier, p.69
 <Español>relleno
 <Cat. gramatical>Sust.

<Género>masc.
 <Fterm>bili, p.38/ arte, p.40
 <Patrón sintáctico>S
 <Definición>hecha a base de carne, pescado o legumbres molidos y mezclados con especias forma la base para rellenar de la mayor parte de las preparaciones de salchichonería, los pasteles (patés), las terrinas y las galantinas. Sirven también para las quenefas y los mousses, así como para rellenar legumbres, aves y otros.
 <Fdef>fuentes: bili, p.38/ arte, p.40
 <Contexto>"camaronillas y pescadillas: para el relleno de camarón se requiere de cebolla finamente picada, chiles serranos finamente picados, aceite, camarones pelados y cortados en trozos...una mitad de las tortillas se rellena con el guiso de camarón y la otra con el de pescadillas"
 <Fcont>mi casa, p.265
 <Info. adicional>SIST EN GUARNICIONES
 <Español>farsa
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>fem.
 <Fterm>bili, p.38/ arte, p.40
 <Patrón sintáctico>S
 <Definición>"farsa" viene de "farcir" que quiere decir rellenar. Se trata de ingredientes picados y sazonados que se usan para rellenar pescados, aves, carnes y pescados, hortalizas, patés y terrinas.En su mayoría se componen de carnes, tocino o jamón, champiñones, cebolla y hierbas aromáticas.
 <Fdef>inic, p.96
 <Contexto>"Farsa de panada y mantequilla: cortar la carne de res en cubos, sazonarla, agregar la panada, agregar los huevos, pasar por el tamiz y poner la farsa en una terrina"
 <Fcont>Rey, p 36
 <Info. adicional>Es tipo de "fondo auxiliar de apoyo" (arte, p.37), se dividen en "relleno magro" (sin carne) y en "relleno graso" (con)/ La misma definición dice que viene del francés, por lo tanto podría ser calco. SIS!
 <Finfo>inici, p.96

<Entry Number>50
 <Francés>fond
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>masc.
 <Número>sing.
 <Fterm>Gringoire, p.1/Nignon, p.248.
 <Patrón sintáctico>S
 <Definición>comprend les principales bases de préparation de la cuisine. Il s'agit de la base pour préparer les gelées.
 <Fdef>fuente: Gringoire, p.1
 <Definición>jus ou bouillon provenant de la cuisson d'une pièce de viande, ou de poisson, ou confectionné à l'aide d'abats ou de parures de poisson. Utilisé pour le mouillement d'un roux ou pour la confection d'une sauce. On parle de fond de veau, de fond de bœuf, etc..
 <Fdef><http://www.euro-ned.com/lexique.htm> (15/12/06)
 <Contexto>"les fonds sont à la cuisine ce que les fondations sont à un édifice".
 <Fcont>Gringoire, p.1.
 <Historia>Surgen los fondos en el siglo 17, en Francia.
 <Fhist>Los cocineros, p 40

<Info. adicional>Este concepto incluye numerosos conceptos como: APPAREIL, ASpic, chaud-froid, consommé (de volaille, gibier, blanc, clarifié), cout-bouillon, farce.../ SIST!

<Finfo>"Les Fonds de cuisine représentent la base fondamentale" (Escoffier, p.1)

<Nota>Se dividen en ^Fond blanc^ et ^Fond brun^ (ver sistema de conceptos que ya hice atrás de la pag. 286 de Bases) que son la base para las Sauce blanches et Sauces brunes. También hay fonds de gibier (fondo de caza).

<Francés>fonds

<Cat. gramatical>Sust.

<Género>masc.

<Número>sing.

<Fterm>rey, p.8

<Patrón sintáctico>S

<Español>fondo de cocina

<Cat. gramatical>Sust.

<Género>masc.

<Fterm>arte, p.376/ ini, p 97

<Patrón sintáctico>S + P + S

<Definición>diferentes elementos que se unen por cocción o por mezcla, con el fin de obtener las composiciones de base para lograr la perfecta confección de los platillos.

<Fdef>arte, p.376

<Definición>preparación líquida que sirve de base para hacer otras composiciones más definidas, su función consiste en extraer los jugos nutritivos aromáticos y de sazonomiento. Los más usados son los de buey, vaca, ave y pescado.

<Fdef>arte, p.18

<Contexto>"Los fondos son el fundamento del quehacer culinario (...) pueden ser fondos de base que son preparaciones ligeras que sirven para dar más sabor a las sopas y salsas, y los jugos o fondos concentrados, que se pueden clarificar o on para hacer salsas y consomés.

<Fcont>inic, p.123

<Info. adicional> SIST!

<Español>fondo

<Cat. gramatical>Sust.

<Género>masc.

<Fterm>arte, p.18

<Entry Number>51

<Francés>fumet

<Cat. gramatical>Sust.

<Género>masc.

<Número>sing.

<Fterm>Gringoire, p.3/ Gouffe, p.418

<Patrón sintáctico>S

<Definición>préparation liquide obtenu en faisant bouillir, dans de l'eau ou du vin, puis réduire, parures de volailles, de poissons ou de légumes.

<Fdef>(http://www.euro-ned.com/lexique.htm15/12/06)

<Contexto>"Fumet de poisson: oignons émincés avec arêtes et parures de soles.. Faire suer au beurre. Mouiller avec eau et vin blanc. Ajouter racines de persil.. Temps de cuisson de 20 à 25 minutes"

<Fcont>Gringo, p 3

<Info. adicional>SIST!

<Nota>hay muchos tipos de fumets, vienen en ficha de Gouffé, p.418// está en la parte de "sauces"
 <Español>fumet
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>masc.
 <Número>sing.
 <Fterm>morales, p.83/ inici, p.98/ bili, p.39
 <Patrón sintáctico>S
 <Definición>caldos reducidos a base de espinas y cabeza de pescado, verduras, ajo, cebolla y muy poca sal.
 <Fdef>bili, p.39
 <Definición>voz francesa que se aplica a los líquidos más o menos concentrados, en los que se han cocido pescados, setas, trufas...
 <Fdef>aurora
 <Definición>preparación concentrada que se emplea para dar sabor y cuerpo a las salsas; se usa como elemento de ebullición para la cocción de ciertos alimentos, principalmente pescado, también puede ser fondo de base de salsas y sopas, o puede servir para elaborar grasas. Su característica principal es el sudado de los elementos nutritivos y aromáticos a fin de extraer más rápido los sabores. El más usado es el de pescado, pero también se puede hacer de carne, aves, legumbres o champiñones.
 <Fdef>inici, p.98
 <Contexto>"fumet de pescado: hervido, colado en tamiz, de cabezas y espinas de pescado con cebolla, echalote, perejil, champiñones, laurel y vino blanco"
 <Fcont>morales, p.83
 <Info. adicional>"fondo de pescado: espinas, recortes y cabezas de pescado más algunas verduras, agua, vino blanco. Ya colado se emplea para veloutés de pescado y salsas" "FUMET": fondo de pescado reducido, base importante para muchas preparaciones basadas en pescados y mariscos"/ Fumet: literalmente, "aroma agradable de carne que está siendo cocida", viene de "fumer":arrojar vaho, humo o vapor (Guido, p 86)./ SIST!
 <Finfo>inic, p.124
 <Nota>Equivalencia conceptual y léxica, préstamo directo. fumet (engl, bili, p 85)

G

<Entry Number>52
 <Francés>garniture
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>fem.
 <Número>sing.
 <Fterm>Gringoire, p.3/Nignon, p.284/ Escoffier, p.68
 <Patrón sintáctico>S
 <Definición>ses composants sont très variés: légumes, pâtes alimentaires, farces diverses moulées en quenelles, crêtes et rognons, champignons, olives, truffes, mollusques et crustacés, parfois oeufs ou poissons de petite taille. D'autre fois elle est la résultante de la condimentation des mets qu'elle accompagne.
 <Fdef>fuente: Escoffier, p.68.
 <Definición>a)éléments divers (principalement de légumes) ajoutés aux préparations centrales (poisson, pièce de viande, de boucherie, volaille, gibier, etc).Ils sont servis en même temps (à part) ou autour en bouquets.b)divers légumes (carottes, oignons, poireaux, bouquet garni, tomates, etc.)employés comme élément aromatique dans la réalisation de diverses préparations.
 <Fdef>Bases, p.648.
 <Contexto>"Entourez alors de la garniture ci-après: 2 pieds de veau blanchis, une grosse mirepoix de carottes et d'oignons, 12 gousses d'ail, 12 échalottes, 4 coeurs de céleris.."

<Fcont>Nignon, p.284-285.
 <Contexto>Les garnitures peuvent être "simples", c'est-à-dire comporter un seul élément ou "composées", c'est-à-dire formées de plusieurs éléments.// "Un grand nombre de garnitures ont pour élément principal les farces ou leurs dérivés directs les "quenelles".
 <Fcont>Bases, p.648/ Esco, p 69
 <Info. adicional>Verbo: garnir// SIST!
 <Finfo>Nignon, p.74/ Gringoire, p.1,7
 <Español>guarnición
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>fem.
 <Fterm>morales, p.143/ arte, p.376/ ini, p 99
 <Patrón sintáctico>S
 <Definición>acompañamiento de platillo/ lo que acompaña a los platillos, ya sea verduras, legumbres o frutas, como adorno o complemento.
 <Fdef>fuente: morales, p.143/ bili, p.39
 <Contexto>"Alitas de pollo glaseadas: guarnición: blanquear los ejotes en agua hirviendo y enfriar en agua con hielo, cortar las cebollas de cambray a lo largo y reservar en agua con hielo"
 <Fcont>monik, p.19
 <Info. adicional>Las hay de varios tipos, como: ^financiera^, ^mirabeau^, ^richelieu^, ^provenzal^, ^borgoñona^, ^bonne femme^, ^arlesiana^, ^choisy^, ^jardinera^, ^Talleyrand^, ^Agnès Sorel^.../ SIST!
 <Nota> EQUIVALENCIA CONCEPTUAL Y LexiK, ORIGEN?

<Entry Number>19
 <Francés>glacer
 <Cat. gramatical>Vt.
 <Fterm>Gringoire, p.XV/ chefsimon.com (07/09/06)/ Nignon, p.343
 <Patrón sintáctico>V
 <Definición>en cuisine, passer un plat au four ou à la salamandre pour lui donner de la couleur.
 <Fdef>Gringoire, p.XV/ chefsimon.com (07/09/06)
 <Contexto>"Trempez les gâteaux de sirop vanillé et glacez-les légèrement au chocolat, de façon à les enrober à peine.."
 <Fcont>Nignon, p.343
 <Francés>faire glacer
 <Cat. gramatical>Vt.
 <Fterm>Nignon, p.359.
 <Patrón sintáctico>V+ V
 <Español>glasear
 <Cat. gramatical>Vt.
 <Fterm>bili, p.39/ arte, p.69/ ini, p 99
 <Patrón sintáctico>V
 <Definición>dar brillo a un pedazo de carne, ave o pescado colocándolo unos instantes a fuego vivo sin dejar de rociarlo con su jugo. Dar brillo a ciertas legumbres rociándolas con su líquido de cocción reducido.
 <Fdef>bili, p.39
 <Contexto>"Alitas de pollo glaseadas con soya y miel: deshuesar las alitas retirando la carne, abajo del hueso principal, hasta dejar una bolita de carne adherida al hueso; enharinar las alitas y sellarlas en una sartén con aceite caliente; terminar de cocer en el horno a 200°C durante 15 minutos"
 reforma (21/03/07)/ monik, p 19
 <Fcont>monik, p.19

<Info. adicional>SIST! Según Guido (p 91), glasear viene del francés "glacer" (glasear, cubrir de glaseado, congelar), de "glace": hielo.

<Entry Number>20

<Francés>gratiner

<Cat. gramatical>Vt.

<Fterm>Gringoire, p.XV,29/ Bases, p.648/ Nignon, p.273.

<Patrón sintáctico>V

<Definición>passer au four ou à la salamandre un mets saupoudré de chapelure ou de fromage râpé, pour lui faire prendre une couleur dorée.

<Fdef>Gringoire, p.XV

<Contexto>"Faites-les gratiner [les moitiés d'oeufs] jusqu'à l'obtention d'une belle couleur blonde qui rapelle des épis mûrs".

<Fcont>Nignon, p.273.

<Español>gratinar

<Cat. gramatical>Vt.

<Fterm>aurora/ arte, p.68

<Patrón sintáctico>V

<Definición>cubrir un producto con pan molido, queso rallado, salsa, o queso y pan mezclados para fundirlo y dorarlo ligeramente en el horno o salamandra. El resultado es una capa brillante y un tanto dorada.

<Fdef>reforma (21/03/07)

<Contexto>"calabacitas con elote: se mete al horno [las calabacitas con los elotes] a gratinar con los quesos"

<Fcont>morales, p.143

<Info. adicional>equivalencia conceptual y terminologica, según Guido (p 93), gratinar viene de "gratin", es decir, del francés "gratin", que viene del francés antiguo "gratter" (o grater): raspar, rascar,pues parte de la costra tenía que raspase del fondo y de los lados de la olla.

J

<Entry Number>21

<Tema>técnicas para cortar

<Francés>julienne

<Cat. gramatical>Sust.

<Género>fem.

<Número>sing.

<Fterm>Gringoire, p.XV,11/ Nignon, p.85/ Bases, p.545.

<Patrón sintáctico>S*

<Definición>taille d'aliments en filaments réguliers ou bâtonnets 3 à 5 cm longueur, 1mm à 2mm épaisseur/ 0,2 x 0,2 x 5cm.

<Fdef>fuentes: Gringoire, p.XV/ Lyon (may 07)/ chefsimon.com (07/09/06)

<Contexto>"Cette technique [de julienne] se réalise à l'aide d'une 'mandoline' et d'un couteau éminceur (ou d'un moulin-julienne) à main ou d'un coupe-légumes électrique".

<Fcont>Bases, p.545

<Historia>Según Neirinck, esta manera de cortar las verduras en bastones se le atribuye a un cocinero llamado Jean Julienne, en el siglo XVII, algunos escritos le atribuyen la creación de un caldo adornado con bastones de verduras y hierbas. Por otra parte, también está la versión de una cocinera (Anne Boutet) llamada Julienne.

<Fhist>fuente: Los cocineros, p.160

<Nota> SIST! EN "técnicas de cortes"

<Español>juliana

<Cat. gramatical>Sust.
<Género>fem.
<Fterm>mi casa, p.43/ Rey 189/ Benitez, p 70
<Patrón sintáctico>S*
<Definición>corte de cualquier alimento en pequeños bastones del grueso de un fideo (1 o 2mm de grosor)y de 4 a 5cm de largo.
<Fdef>arte, p.376
<Definición>tipo de corte de los alimentos que consiste en cortar en tiras finas del mismo ancho y largo. Se suele emplear en verduras para que se cuezan rápido y de manera uniforme. Es muy utilizado para guarniciones de verduras, legumbres, carnes frías, quesos y frutas.
<Fdef>monik, p.208
<Contexto>"consomé al tequila: dos zanahorias peladas y partidas en juliana, dos calabazas partidas en juliana"/ "Filete de pescado muy blanco sobre arroz criollo y juliana de vegetales verdes, coronado con puntas de espárragos"
<Fcont>mi casa, p.43/ Petite france
<Nota>julienne (engl, bili, p 64)

L

<Entry Number>22
<Francés>larder
<Cat. gramatical>Vt.
<Fterm>Gringoire, p.XV/ Escoffier, p.394/ chefsimon
<Patrón sintáctico>V
<Definición>piquer une viande de petits morceaux de lard ou la traverser de part en part, dans le sens de son fil, avec des lardons d'environ un centimètre de côté.
<Fdef>Gringoire, p.XV/ Escoffier, p.394
<Contexto>"Lors de larder, on enfonce de place en place, à l'aide d'une lardoire, des bâtonnets plus ou moins gros de lard gras ou maigre dans une grosse pièce de boucherie. Les morceaux de lard peuvent être préalablement salés, poivrés, persillés et marinés dans du cognac".
<Fcont>chefsimon (16/04/07)
<Info. adicional>SIST
<Español>mechar
<Cat. gramatical>Vt.
<Fterm>arte, p.67/ reforma (21/03/07)
<Patrón sintáctico>V
<Definición>traspasar -de parte a parte, en el sentido de la fibra de la carne- las carnes con un punzón o aguja especial, que cuenta con un centímetro de grosor, para introducir tiras de jamón, tocino, o trufas.
<Fdef>reforma (21/03/07) -arte, p.67-
<Contexto>"Todas aquellas piezas de carne que no son lo suficientemente grasosas en sí mismas, deben mecharse para que con la cocción prolongada no se sequen".
<Fcont>arte, p.67
<Info. adicional>SIST!

M

<Entry Number>23
<Tema>técnicas para cortar
<Francés>macédoine
<Cat. gramatical>Sust.
<Género>fem.
<Fterm>Gringoire, p.XV/ Lyon (may 2007)

<Patrón sintáctico>ADJ
 <Definición>légumes ou fruits de plusieurs sortes coupés en dés, et mélangés./ Dés de 0,5 x 0,5cm.
 <Fdef>Gringoire, p.XV/ Lyon (may 2007)
 <Contexto>"macédoine de légumes: mêmes éléments que la jardinière, mais ils sont mélangés et liés ensemble au beurre. Elle se dresse au légumier et se sert a part ou dans des fonds d'artichauts"
 <Fcont>Ma cuisine fr, p.42
 <Info. adicional>
 <Contexto>"Garniture macédoine ou macédoine de légumes: this garnish contains vegetables mixed together with butter"
 <Fcont>Ma cuisine, p.50
 <Definición>légumes taillés en dés, cuits à l'anglaise, rafraîchis, égouttés, et généralement assaisonnés de sauce mayonnaise.
 <Fdef>Bases, p.650
 <Nota>no sólo es técnica, también es como un acompañamiento/ es tipo de "garniture" (Ma cuisine, p.50)/ como "hors d'oeuvre froid" (Esco bis, p.198) SIST!!// SIST en "técnicas de cortes"
 <Español>macedonia
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>fem.
 <Fterm>cocinero, p.192/ arte, p.345
 <Patrón sintáctico>ADJ
 <Definición>mezcla de hortalizas cortadas en cubos de un cm por lado. Éstas se cuecen por separado y luego se cortan o se saltean en mantequilla en crudo como elemento de una sopa.
 <Fdef>inic, p 102
 <Definición>puede ser de frutas que se sirven frescas con un almíbar y un poco de aguardiente.
 <Fdef>ini, p 102
 <Contexto>"Macedonia de hortalizas: chirivías y nabos redondeados de 3 a 4 pulgadas de largo; chicharos, ejotes, habas verdes, cebollitas, coliflores, puntas de espárragos"/ "pollo kornish a la macedonia"
 <Fcont>cocinero, p.192/ André (abril de 2007)
 <Historia>su nombre proviene del antiguo reino de los Balcanes.
 <Fhist>Rey, p.190
 <Info. adicional>SIST!

 <Entry Number>24
 <Francés>macérer
 <Cat. gramatical>Vt.
 <Fterm>Gringoire, p.XV/ Nignon, p.324/ chefsimon.com (07/09/06)
 <Patrón sintáctico>V
 <Definición>mettre à tremper pendant un temps plus ou moins long certains éléments (fruits) dans un liquide (alcool, liqueur, vin), afin qu'ils s'imprègnent du parfum de celui-ci.
 <Fdef>Bases, p.650
 <Definición>faire tremper plus ou moins longtemps des fruits crus, séchés ou confits dans un liquide (alcool, liqueur, vin, sirop) pour que celui ci les imprègne de son parfum. Pour les légumes, les viandes ou les poissons on parle plutôt de "mariner".
 <Fdef>chefsimon.com (07/09/06)
 <Contexto>"épépinez-les [les tomates], faites-les macérer pendant deux heures dans un bain d'huile, vinaigre, sel et poivre".
 <Fcont>Nignon, p.324.
 <Info. adicional>SIST en tecnicas
 <Nota>también se dice: faire macérer/ macéré au// Tema posible: IMPREGNAR SABOR a un alimento.

<Fnota>Nignon, p.73.
 <Español>macerar
 <Cat. gramatical>Vt.
 <Fterm>bili, p.39/ ini, p 102/ mi casa, p.141
 <Patrón sintáctico>V
 <Definición>ablandar cualquier tipo de carne sumergiéndola en leche, vino, sal, pimienta y cualquier hierba o especia durante horas.
 <Fdef>bili, p.39
 <Definición>poner frutas peladas y generalmente cortadas, con azúcar, vino, licor, etc. para que tome el sabor de éstos.
 <Fdef>inic, p.102
 <Contexto>"tequila enchilado: los chiles enteros se añaden al tequila y se dejan macerar de un día para otro"
 <Fcont>mi casa, p.141
 <Info. adicional>SIST! equivalencia, se desconoce origen.

 <Entry Number>25
 <Francés>mariner
 <Cat. gramatical>Vt.
 <Fterm>Gringoire, p.XV/ Nignon, p.159, 77/ chefsimon.com
 <Patrón sintáctico>V
 <Definición>mettre à tremper dans un liquide aromatique (vin, vinaigre, eau salée) une viande ou un gibier pendant un temps déterminé pour attendrir et parfumer la chair. C'est le temps qui attendrit les chairs et le mélange aromatique qui produit la spécificité du goût des viandes marinées.
 <Fdef>chefsimon.com (07/09/06)
 <Contexto> « Mariner c'est pour les viandes et les poissons (macérer pour les légumes)».
 <Fcont>chefsimon
 <Historia>"Mariner vient d'eau marine c'est à dire la saumure dans laquelle, depuis l'antiquité, on conservait les aliments". Hoy ya no se trata de conservar los alimentos (como carnes y verduras) sino de impregnarles aroma o sabor.
 <Fhist>chefsimon.com (07/09/06)
 <Info. adicional> SIST!
 <Nota>
 <Francés>faire mariner
 <Cat. gramatical>Vt.
 <Fterm>Nignon, p.72.
 <Patrón sintáctico>V + V
 <Español>marinar
 <Cat. gramatical>Vt.
 <Fterm>cocinero, p.176/ inic, p.703/ aurora/ arte, p.377
 <Patrón sintáctico>V
 <Definición>sumergir, durante unas horas en un líquido condimentado, carnes, pescados o legumbres. Sirve para dar mejor sabor a los alimentos, y para mejorar la carne de caza antes de cocerla. Se prepara con vino, vinagre, aceite, ajo y hierbas aromáticas, también con oporto, madera, etc.
 <Fdef>fuentes: inic, p.703, aurora y arte, p.377
 <Contexto>"hongos en aceite y ajo: se limpian y cortan en pequeños trozos los hongos; se echan en agua fría; enseguida se ponen a marinar o adobar en aceite"/ " Verduras marinadas a la parrilla "
 <Fcont>cocinero, p.176/ tlalpan

<Info. adicional>"adobar":condimentar, sazonar. Poner a un alimento crudo un preparado llamado adobo para conservarlo, ablandarlo o darle un aroma especial. / SIST!/ Equivalencia, origen desconocido.

<Finfo>iniciaci, p.78

<Nota>EL CONTEXTO PONE "ADOBAR" COMO SINÓNIMO DE "MARINAR"

<Entry Number>26

<Tema>cocción

<Francés>mijoter

<Cat. gramatical>Vt.

<Fterm>Gringoire, p.XVI/ Nignon, p.238/ Trésors, p.904.

<Patrón sintáctico>V

<Definición>faire cuire doucement et lentement.

<Fdef>Gringoire, p.XVI

<Definición>cuire doucement, à très petit feu et à très petits bouillons espacés, dans un liquide: eau, bouillon de viande, bière, vin.

<Fdef>Trésors, p.904.

<Contexto> « Cuisson idéale [mijoter] du ragout et d'une daube de viande. »

<Fcont>Trésors, p.904.

<Info. adicional>SIST!

<Español>rehogar

<Cat. gramatical>Vt.

<Fterm>arte, p 379/ inic, p 110

<Patrón sintáctico>V

<Definición>cocer suavemente una carne, a base de grasa, dándole vueltas hasta que tome buen color.

<Fdef>arte, p 379

<Info. adicional>SIST!

<Entry Number>27

<Tema>técnicas para cortar

<Francés>mirepoix

<Cat. gramatical>Sust.

<Género>fem.

<Número>sing.

<Fterm>Gringoire, p.XVI/ Nignon, p.72/ Lyon (may 2007)/ Bases, p.651.

<Patrón sintáctico>S

<Definición>découpe grossière mais régulière. Dés de 1 x 1 cm.

<Fdef>Lyon (may 2007)

<Definición>composition de légumes (rouge de carotte, oignon, céleri) avec adjonction de poitrine de lard maigre selon la préparation, taillés en petits dés (brunoise) et utilisée pour augmenter la saveur de certaines sauces, fonds, viandes, crustacés, poissons, etc.

<Fdef>Bases, p.651

<Contexto>"Une mirepoix de légumes peut servir de base de cuissons pour les poêlés, mais aussi de garniture pour les bouillons et les fonds"/ La mirepoix au gras associe légumes et jambon cru ou lard maigre coupés en petits dés. La mirepoix au maigre ne comporte que des légumes (oignon, carotte, etc.) en brunoise.

<Fcont>chefsimon.com (07/09/06)/ saveursdumonde.net (22/11/06)

<Historia>Según las fuentes, fue creada en el siglo XVIII por el cocinero del duque de Lévis-Mirepoix, mariscal de Francia et embajador de Louis XV/ Revel también confirma que surgió en el siglo XVIII.

<Fhist>fuentes: chefsimon.com (08/09/06)/ Nestor Lujan, p.134/ Revel, p.174
 <Info. adicional> Mirepoix fine, dite à la Bordelaise (Escoffier, p.81)/ SIST!
 <Nota>subtema de ^garniture^ (según Escoffier p.78)// SIST!
 <Español>mirepoix
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>fem.
 <Fterm>aurora/ inci, p.104/ Info 1
 <Patrón sintáctico>S
 <Definición>mezcla de hortalizas cortadas en trozos chicos: zanahorias, cebolla, apio y poro.Se utiliza para añadirla a los fondos, caldos o salsas como guarnición saltéandola en mantequilla.
 <Fdef>inici, p.104
 <Definición>tajadas gruesas o cubos de zanahoria, apio, cebolla y tocino, cocidas con tomillo y laurel. Se usa para dar sabor a sopas, estofados y otros platos.
 <Fdef>Rey, p.190
 <Contexto>"Mirepoix: zanahoria, cebolla, apio. Se puede añadir restos de jamón o tocino para preparaciones con carne. Mirepoix blanca: cebolla, apio y poro, se emplea en preparaciones de color claro"
 <Fcont>arte, p.37
 <Historia>es corte y es guarnición (INFO 1)
 <Definición>voz francesa que se da al conjunto de hortalizas y hierbas finas salteadas.
 <Fdef>arte, p.377
 <Info. adicional>PRÉSTAMO DIRECTO DEL FRANCES, origen francés comprobado/ SIST

N

<Entry Number>28
 <Francés>napper
 <Cat. gramatical>Vt.
 <Fterm>Gringoire, p.XVI/ Nignon, p.72/ Esco, p.90/ chefsimon.com
 <Patrón sintáctico>V
 <Definición>recouvrir de sauce ou de gelée les mets chauds ou froids.
 <Fdef>Gringoire, p.XVI
 <Contexto>"Garniture à la Brabançonne: 10 croûtes de tartelettes garnies de purée, nappées de sauce Mornay et glacées..."
 <Fcont>Esco, p.90
 <Info. adicional>SIST EN "tecnicas"
 <Definición>recouvrir d'une sauce, crème, gelée ou fondant un entremets ou un plat cuisiné pour le terminer.
 <Fdef>chefsimon.com (08/09/06)
 <Español>cubrir
 <Cat. gramatical>Vt.
 <Fterm>arte, p.373
 <Patrón sintáctico>V
 <Definición>bañar o napar con abundancia un pastel, carne o verdura con alguna salsa, glaseado o queso.
 <Fdef>arte, p.373
 <Contexto>"los confits deben estar perfectamente cubiertos de grasa para conservarse mejor"
 <Fcont>Larou, p726
 <Info. adicional>SIST EN TECNICAS
 <Español>bañar
 <Cat. gramatical>Vt.
 <Fterm>arte, p.373/ monik, p.206/ Benitez, p 69

<Patrón sintáctico>V
<Definición> cubrir totalmente algún alimento con salsa, caldo o agua.
<Fdef>monik, p.206
<Contexto>"Alitas de pollo glaseadas: para servir, acomodar las alitas en un plato y bañar con salsa de soya miel"
<Fcont>monik, p.19
<Español>napar
<Cat. gramatical>Vt.
<Fterm>arte, p.377/ reforma (21/03/07
<Patrón sintáctico>V
<Definición>extender sobre una preparación o pastel, una capa de salsa o de crema para recubrirlo completamente.Casi siempre se hace al momento de servir.
<Fdef>arte, p.377/ inici, p.106
<Contexto>"postres fríos condé: a base de arroz y frutas cocidas (por lo general, chabacanos en almíbar, corona sobre pastel de arroz napado con una salsa y kirsch)".
<Fcont>larou, p 337

P

<Entry Number>29
<Tema>técnicas de preparación
<Francés>paner
<Cat. gramatical>Vt.
<Fterm>Gringoire,p.XVI,19/ Nignon, p.228/ chefsimon.com (08/09/06).
<Definición>rouler ou entourer un élément de mie de pain ou chapelure avant de le cuire, faire frire, sauter,etc.
<Fdef>fuentes. Gringoire,p.XVI y chefsimon.com (08/09/06)
<Contexto>"Levez [des poulets reines] les peaux, et panez-les comme suit: trempez dans de l'oeuf battu en omelette, et saupoudrez vos filets de parmesan râpé; cuisez-les, bien panés, dans du beurre blond".
<Fcont>Nignon, p.228.
<Info. adicional>SIST!
<Español>empanizar
<Cat. gramatical>Vt.
<Fterm>elrincon.com (16/11/06)/ bili, p.38/ arte, p.375
<Definición>cubrir con pan molido carne, pescado, queso o cualquier elemento pasado de antemano por huevo batido y harina.
<Fdef>bili, p.38
<Contexto>"Sazonar ligeramente los mejillones crudos y frescos con sal y pimienta, pasarlos por abundante harina y sacudir el exceso, sumergir en el huevo batido y terminar empanizando con la mezcla del pan molido, ajonjolí negro y cebollín, reservar para el momento de servir, friendo previamente y escurriendo en papel absorbente" (brocheta de mejillones empanizados).
<Fcont>elrincon.com (16/11/06)
<Info. adicional>/ SIST!
<Español>empanar
<Cat. gramatical>Vt.
<Fterm>arte, p.375
<Definición>cubrir con migas de pan o pan rallado algún alimento en términos generales para freírlo posteriormente.
<Fdef>arte, p.375
<Contexto>"Empanar, procedimiento: pasar por harina, huevo batido o mezclado con un poco de leche y pan"

<Fcont>arte, p 375
<Info. adicional>equivalencia conceptual y un poco léxica, en esp tiene un prefijo
<Definición>pasar un alimento por leche, mantequilla derretida o huevo batido y pan rallado.
<Fdef>inicia, p.93

<Entry Number>18
<Tema>cocción
<Francés>pommes allumettes
<Cat. gramatical>Sust.
<Género>fem.
<Número>pl.
<Fterm> Mots, p 89
<Patrón sintáctico>S + S
<Definición>pommes de terre coupées en bâtonnets de la taille d'une grande allumette.
<Fdef>Mots, p 89
<Contexto>"pommes allumettes: les pommes de terre sont ensuite frites et accompagnent une grillade"
<Fcont>Mots, p 89
<Francés>pommes de terre en allumettes
<Cat. gramatical>Sust.
<Género>fem.
<Fterm>ma cui fr, p 548/ bases, p 576
<Patrón sintáctico>S + P + S + P + S
<Francés>pommes de terre allumette
<Cat. gramatical>Sust.
<Género>fem.
<Fterm>Gringo, p 209
<Patrón sintáctico>S + P + S + S
<Español>papas allumettes
<Cat. gramatical>Sust.
<Género>fem.
<Número>pl.
<Fterm>Ron 1, p 229/ Info 1/ Ron 2, p 291
<Patrón sintáctico>S + S
<Definición>cortadas finamente en forma de cerillo, se fríen.
<Fdef>Ron 1, p 229
<Contexto>"Cortar las papas en rebanadas muy delgadas en forma de palillo, sumergirlas en aceite caliente por grupos"
<Fcont>Ron 2, p 291
<Info. adicional>SIST!

R

<Entry Number>33
<Francés>réduction
<Cat. gramatical>Sust.
<Género>fem.
<Fterm>Gouffe, p.27/ Gringo, p.60/ Nignon p.72
<Patrón sintáctico>S
<Definición>faire bouillir une sauce ou un fonds pour le rendre plus corsé.

<Fdef>Gringoire,p.XVI
 <Contexto>"Les réductions s'obtiennent par un feu très vif et une évaporation très prompte".
 <Fcont>Gouffe, p.27
 <Historia>Según datos de Neirinck, alrededor del siglo XVII, "se inventaron dos técnicas de ligazón: el roux y la reducción que serían la base para hacer los fondos".
 <Fhist>Los cocineros, p. 40
 <Info. adicional>SIST!
 <Español>reducción
 <Cat. gramatical>Sust.
 <Género>fem.
 <Fterm>elrincon.com (16/11/06)/ cocina de la senc, p.82/ bili, p.40/ arte, p378
 <Patrón sintáctico>S
 <Definición>hervir un líquido hasta conseguir mayor concentración (salsa) o bien para obtener consistencia de jarabe.Esto se hace para aumentar el sabor y para hacerlas más consistentes.
 <Fdef>bili, p.40/ arte, p378
 <Contexto>"Para la reducción de mandarina, poner a fuego el jugo de mandarina con el azúcar y disolver perfectamente; dejar cocinar por 2 o 3 minutos a fuego medio sin que hierva hasta que su consistencia sea más espesa, retirar del fuego" (tarta de mandarina con helado de queso)./ "Sol limón: filete de pescado a la plancha, sazonado con aceite de olivo y reducción de jugo de limón con rodajas de jitomate fresco"
 <Fcont>elrincon.com (16/11/06)/ melee
 <Info. adicional>equivalencia conceptual y lexica. El origen del concepto es francés, el del término es latino: "reductio, -onis" (RAE, jul 07). Term equivalente, terminologización/ SIST!

 <Entry Number>35
 <Francés>rissoler
 <Cat. gramatical>Vt.
 <Fterm>Gringoire,p.XVI/ Esco, p.92/ chefsimon.com (08/09/06)
 <Patrón sintáctico>V
 <Definición>sauter en donnant plus de coloration aux légumes ou aux viandes.
 <Fdef>fuentes: Gringoire,p.XVI/ chefsimon.com (08/09/06)
 <Contexto>cette opération [rissoler] a pour but de former autour de la pièce une sorte de cuirasse qui empêche les sucs intérieurs de la viande de s'échapper.
 <Fcont>Escoffier, p.395
 <Definición> faire revenir de la viande dans une graisse fortement chauffée préalablement.
 <Fdef>Escoffier, p.395
 <Info. adicional>Sustantivo: "la rissole" Nignon, p.182 "laisser rissoler" (gringo, p.170)/ SIST!
 <Español>sellar
 <Fterm>arte, p 180 / inic, p.111
 <Definición>método de cocción que consiste en cocinar carnes, aves o pescados sobre un elemento graso (aceite, manteca, grasa) a fuego vivo por todos sus lados,brevemente hasta que se doren superficialmente sin llegar a quedar cocidos por dentro.
 <Fdef>arte, 180
 <Contexto>Se sella para que en una segunda etapa de su cocción no se salgan los jugos de su interior.
 <Fcont>arte, p 180
 <Español>risolar
 <Cat. gramatical>Vt.
 <Fterm>inic, p.111/ arte, p 379
 <Patrón sintáctico>V

<Definición>dorar por todos sus lados una carne antes de remojarla o cubrirla para terminar su cocción.

<Fdef>inic, p.111

<Contexto>"papas risolé: papas cortadas en cubos que se cuecen en aceite y se salpimientan"

<Fcont>abc gourmet (23/03/07)

S

<Entry Number>37

<Francés>saupoudrer

<Cat. gramatical>Vt.

<Fterm>Gringoire,p.XVI/ Nignon, p.86/Esco, p.91

<Patrón sintáctico>verbo en infinitivo

<Definición>parsemer régulièrement de sel, farine, sucre, etc.

<Fdef>Gringoire,p.XVI

<Contexto>"Placez-les [les cailles] en un plat creux, saupoudrez-les légèrement de sel, d'une prise d'épices et d'un pointe de cayenne".

<Fcont>Nignon, p.184.

<Info. adicional>SIST!

<Español>espolvorear

<Cat. gramatical>Vt.

<Fterm>elrincon.com (16/11/06)/ monik, p.119/ arte, p.375

<Patrón sintáctico>verbo en infinitivo

<Definición>rociar por encima con especias, sal, harina, azúcar o cualquier otro elemento granulado o en polvo.

<Fdef>arte, p.375

<Contexto>"En otro tazón batimos las claras con el resto del azúcar a punto de turrón y lo agregamos a la mezcla de la manzana con las yemas de manera envolvente, espolvoreando poco a poco las almendras".

<Fcont>elrincon.com (16/11/06)

<Info. adicional>sist! Se desconoce el origen del término pero hay equivalencia conceptual

<Entry Number>38

<Tema>cocción

<Francés>sauter

<Cat. gramatical>Vt.

<Fterm>Gringoire,p.XVI/ Nignon, p.229/ Bases, p 263/ Esco, p402

<Patrón sintáctico>V

<Definición>cuire la viande (pièces de faible volume: boucherie,volaille, abat, gibier), des légumes, etc.,dans un corps gras chaud (huile, beurre ou graisse), à la poêle ou au plat à sauter.

<Fdef>Gringoire,p.XVI/ Bases, p 263/ Esco, p402

<Contexto>"12 petites noix de ris d'agneau blanchies, sautées au beurre (...) lorsqu'elles sont devenues blond pâle, mouillez-les de porto".

<Fcont>Nignon, p 249

<Historia>"par concentration" SIST!/ "sauté de veau marengo" trad a: "ternera salteada marengo" (Rey, p.76)

<Info. adicional>"sauter aux fines herbes"/ "sauter à l'huile" (Esco, p.89)// "les poissons et les légumes sautés à la poêle n'ont rien à voir avec ce procédé de cuisson" (les Bases, p.264)// hay

"sauter à brun" et "sauter à blanc" (les Bases, 265)/ COMO SUSTANTIVO: "sauté de veau" como platillo (Esco bis, p.502): sauté de veau aux fines herbes.

<Finfo>Gringoire 14/7

<Nota>El "salteado" para Carême, no es cocción, sino "una guarnición aromática muy rica para dar untuosidad a la pieza. Es un jugo concentrado para enriquecer el sabor de las aves o carnes que ahí se cocerán".

<Fnota>Neirinck, p.89

<Francés>faire sauter

<Cat. gramatical>Vt.

<Fterm>Gringoire, p.2.

<Patrón sintáctico>V+ V

<Español>saltear

<Cat. gramatical>Vt.

<Fterm>elrincon.com (16/11/06)/ cocina de la sorpre, p.39/ monik, p.209

<Patrón sintáctico>V

<Definición>cocer a fuego vivo, moviendo continuamente los ingredientes con poca grasa.

<Fdef>bili, p.40

<Contexto>"saltear el tocino a fuego medio hasta extraer toda la grasa y dejarlo crujiente, saltear la cebolla durante dos minutos hasta que esté transparente"

<Fcont>elrincon.com (16/11/06)

<Info. adicional>"salteado" (inic, p.121)/ sist!

<Nota>salteado ini, p 121

<Español>sauter

<Fterm>El encino

<Patrón sintáctico>V

<Contexto>"Verduras saute (se sautean las verduras)"

<Fcont>El encino (abril de 2007)

<Nota>sauté (engl, bili, p 67)

<Entry Number>40

<Francés>suer

<Fterm>Gringoire,p.XVI,14/ Nignon, p.74/ chefsimon.com (08/09/06).

<Patrón sintáctico>verbo en infinitivo

<Definición>mettre une viande, un poisson, etc., dans une casserole contenant un corps gras. Couvrir et chauffer doucement.

<Fdef>Gringoire,p.XVI

<Definición>terme employé surtout pour des légumes que l'on met dans une casserole contenant un corps gras. Couvrir et chauffer doucement. Il ne doit y apparaitre aucune coloration.

<Fdef>chefsimon.com (08/09/06)

<Contexto>"Technique [celle de "suer"] employée pour des départs de potages".

<Fcont>chefsimon.com (08/09/06)

<Info. adicional>SIST!

<Español>sudar

<Cat. gramatical>Vt.

<Fterm>aurora/ monik, p.209/ ini, p 113

<Patrón sintáctico>verbo en infinitivo

<Definición>método de cocción. Someter los alimentos al fuego con algún elemento graso, de forma lenta y tapado para que saque su propio jugo y se cuezan en él.

<Fdef>reforma (21/03/07)

<Contexto>"Se ponen a sudar las papas en una cacerola con mantequilla a fuego lento"

<Fcont>abc gourmet (23/03/07)

<Info. adicional>sist!/ equivalencia conceptual y léxica, se desconoce el origen del término.

T

<Entry Number>42

<Tema>técnicas para cortar

<Francés>tourner

<Cat. gramatical>Vt.

<Fterm>Gringoire,p.XVI/ Gouffe, p.7/ Esco, p.91

<Patrón sintáctico>verbo en infinitivo

<Definición>donner avec le couteau la forme de poire, de boule ou de bouchon aux légumes et fruits employés pour garniture.

<Fdef>Gouffe,p.7

<Contexto>"ajouter 20 carottes tournées en olives et glacées"

<Fcont>Esco, p.91

<Info. adicional>SISSt en tenicas de cortar.

<Definición>donner aux légumes une forme régulière et définie: pomme cocotte, navet pour bouquetière, champignon pour garniture, etc.

<Fdef>Bases, p.656

<Español>tornear

<Cat. gramatical>Vt.

<Fterm>aurora/ inic p 113

<Patrón sintáctico>verbo en infinitivo

<Definición>por medio de un cuchillo o utensilio, dar forma de pera o bola con 7 lados a algunas hortalizas o frutas que deben servir de adorno o guarnición.

<Fdef>aurora/ arte, p.379

<Contexto>"Se tornea un alimento para embellecerlo".

<Fcont>inic, p 113

<Info. adicional>equivalencia conceptual y léxica, sin embargo se desconoce el origen./ SIST!
