

En los *hormigos* estaba la clave: etimología latina de *(al)cuzcuz**

The Key Laid in *hormigos*: Latin Etymology of *(al)cuzcuz*

María Teresa SANTAMARÍA HERNÁNDEZ

Universidad de Castilla-La Mancha

ORCID ID: 0000-0002-5290-1068

teresa.santamaria@uclm.es

RESUMEN: Para el término árabe /al-kuskus(u)/ del que derivan en español *alcuzcuz* y *cuzcuz* y las palabras equivalentes en otras lenguas modernas, se han propuesto hasta la fecha dos posibles etimologías: una árabe y, en consonancia con el reconocido origen en el Magreb de este preparado alimenticio, otra bereber. En este trabajo, sin embargo, se revela que el término transmitido por el árabe que da lugar a *cuzcuz* procede del latín **coscosus*. Esta conclusión se fundamenta en la existencia en ámbito hispano de una denominación metafórica para el *cuzcuz*, *formigos* u *hormigos*, atestiguada desde la Edad Media. Esta denominación se vincula al término latino *coscus* de origen mediterráneo, alusivo a animales de aspecto similar a las hormigas y del que procede el étimo. Se explica la evolución fonética del término latino hasta *(al)cuzcuz* a través del árabe y la razón de la interpretación metafórica que evidencia *hormigos*.

PALABRAS CLAVE: *Alcuzcuz*, lexicografía, etimología, **coscosus*, *hormigos*

ABSTRACT: For the Arabic term /al-kuskus(u)/, from which the Spanish words *alcuzcuz* and *cuzcuz* and their equivalents in other modern languages derived, two possible etymologies have been proposed: one Arabic and, in line with the recognised origin of this food in the Maghreb, another Berber. In this work, however, it is revealed that the term transmitted by Arabic that gave rise to *cuzcuz* comes from Latin **coscosus*. This conclusion is based on the existence in Spanish of a metaphorical name for couscous, *formigos* or *hormigos*, attested since the Middle Ages. This name is linked to the Latin term *coscus* of Mediterranean origin, alluding to animals similar in appearance to ants (Sp. *hormigas*), from which the etymon derives. The phonetic evolution from

* Este trabajo se ha realizado en el marco de los proyectos de investigación PID2020-120212GB-I00, MICIN (*Galeno árabe-latino: Recuperación del Patrimonio Escrito de la Medicina Europea* III); 2025-GRIN-38490 (*Alimentación y salud en el Mediterráneo antiguo: desarrollo y vigencia de conceptos y terminología*); y 2024-TRAN-36589 (*Transferencia de textos técnicos*).

the Latin term to Sp. (*al*)*cuzcuz* through Arabic is explained, as is the reason for the metaphorical interpretation shown by *hormigos*.

KEYWORDS: Couscous, Lexicography, Etymology, **coscosus*, *Hormigos*

CÓMO CITAR ESTE ARTÍCULO: María Teresa Santamaría Hernández, «En los *hormigos* estaba la clave: etimología latina de (*al*)*cuzcuz*», *Revista de Estudios Latinos* 25 (2025), págs. 121–152.

1. EL CUZCUZ: PROPUESTAS SOBRE EL ORIGEN DEL TÉRMINO TRANSMITIDO EN ÁRABE

En el ámbito de la alimentación típicamente mediterránea de la actualidad ocupa un lugar destacado, por su larga tradición y su difusión, el *cuzcuz*, *alcuzcuz* o *cuscús*, un preparado culinario que el *DRAE* en su última edición define como «Comida típica magrebí, hecha con sémola en grano y salsa, servida con carne o verduras»¹. Procedente al parecer de África noroccidental, y particularmente de origen amazige², la elaboración del *cuzcuz* está sin duda vinculada al empleo del trigo, y de otros cereales, como fuente básica de alimento en la cuenca del Mediterráneo desde la Antigüedad. Está emparentada por tanto con otras preparaciones como el *libanum* o *tracta*, el *farriculum* o *farrata*³ y la polenta grecorromanos, y las sopas desmigadas, y es precursora de la elaboración de la pasta⁴. En efecto, el preparado consiste en pequeños granos elaborados con sémola de trigo humedecida, que, una vez cocidos al vapor o hidratados, se combinan con diferentes carnes, verduras y legumbres, aunque también puede llevar otros ingredientes como pescado⁵.

Los primeros testimonios conocidos del término árabe (/al-kuskus(u)/ o (الكسكسو)) se encuentran en dos recetarios andalusíes medievales, el del murciano

¹ Para referirme a esta preparación alimenticia en este trabajo utilizaré la forma del término en español *cuzcuz* que junto a *alcuzcuz*, que presenta aglutinado el artículo árabe, es la forma propia de la lengua española, aunque en época contemporánea ha entrado en concurrencia con el galicismo *cuscús* (*couscous*), procedente también del nombre árabe del plato cuya etimología explico aquí. Al respecto, *DPD*, s. v. *cuscús*.

² Zaouali (2007: 121–124); Nasrallah (2021: 29).

³ Véase *ThIL*, s. v.

⁴ Sobre los orígenes de la pasta en el Mediterráneo occidental, véanse Oubahli (2006) y (2011). El autor menciona aquí (p. 50) que en dos escritos magrebíes de los siglos XI y XII un plato similar al *cuzcuz* es mencionado con el nombre de *ta'am*. También Lejavitser Lapoujade (2008: 119–120).

⁵ La bibliografía sobre el *cuzcuz*, tanto en lo relativo a su versión moderna como a los posibles orígenes del plato, es abundantísima. Véanse al respecto los artículos de Champault (1986: 512), Demoulin & Chamla (1986), Gast (1986: 525–526), Féry (1986: 490), Hanoteau & Letourneux (1986: 484), Louis (1986: 497), Soussi (1986: 510–511) y Tanfous (1986: 505–506) en *Encyclopédie Berbère* 4, y Cour & Pellat (1986), Hammami & Sissous (2020) y Hammami & Barbar & Laurent & Cuq (2022).

Ibn Razīn⁶, del siglo XIII (1228/29–1293), que pudo haber escrito su obra en Túnez, y otro anónimo⁷, de ese mismo siglo o quizás un poco anterior⁸. También en el siglo XIII lo recoge una anónima compilación culinaria siria (*Kitāb al-Wuṣṣla ilā l-Habīb*) que en dos de las cuatro recetas que ofrece, atribuye el plato al Magreb⁹.

En cuanto a la procedencia del término árabe del que derivan las distintas formas de las lenguas modernas (*cuzcuz*, *cuscús*, *couscous*, *cuscussó*, etc.) existen hasta la fecha dos hipótesis, que proponen para el mismo un origen bereber o árabe¹⁰. En consonancia con la atribución del origen del plato al pueblo amazige, se ha considerado que el término *kuskus* o *kuskusu* derivaría de la palabra bereber *seksu* con que se designa tal preparación de la sémola¹¹, que por otra parte en dicha lengua recibe también otras denominaciones como *ta'am* o *berkukes*, que sirve para nombrar un *cuzcuz* de grano grande¹². Partidarios del origen bereber son Auguste Cour y Charles Pellat, que aducen como prueba de dicho origen el que la palabra no lleve artículo en árabe vernacular (*sekso*, *ksēkso*, *kuskus*, *kusksi*)¹³, y Salem Chaker, quien plantea que el término *seksu* se integra en una familia léxica estable en el bereber, con palabras como el derivado *aseksut* ('cuscusera') y *berkukes*, y que un radical *KS podría ser el origen de este y otros términos relacionados semánticamente (*seksu*, *berkukes* y el bereber sahariano *keskesu*)¹⁴. Sin pronunciarse sobre el origen último de la palabra, Georges Séraphin Colin planteaba que el término podría haber entrado en el árabe andalusí, que daría el castellano *alcuzcuz*, a través de los bereberes del Magreb¹⁵. Todavía en el contexto de esta propuesta, Benjamín García Hernández consideraba, como ya antes Giovanni Alessio (1941, 162), que «el bereber *kuskús*», del que derivaría el arabismo español *cuscús*, estaría formado sobre una base radical prerromana propia del Mediterráneo occidental **cosco-*

⁶ Edición en Šaqrūn (1981); traducción al francés: Mezzine – Benkirane (1997); al español: Marín (2007); al inglés: Nasrallah (2021) y Newman (2023).

⁷ Traducción al español de Huici Miranda (2005), que la había publicado ya y editado el texto en Huici Miranda (1966) y (1961–1962), respectivamente; versión en inglés en Nasrallah (2025).

⁸ Sobre estas obras, su transmisión manuscrita y ediciones y traducciones de las que han sido objeto, véanse también Newman (2020: XIV–XVI, notas e y g) y (2023: 17–22).

⁹ Perry (2017: 135). Para esta obra y ediciones anteriores, remito a Newman (2020: XIV–XV, nota c).

¹⁰ Un breve resumen de la cuestión en Gast (2010: 69–70).

¹¹ Sarrionandia & Ibáñez Robledo (2007: 32–33, s. v. *alcuzcuz* [*siksu*]) y Haddadou (1994: 140), que escribe que del bereber *seksu* proceden el árabe dialectal *kseksu* y el árabe clásico *kuskusi*. También Destaing (1937: 238).

¹² Cour & Pellat (1986: 528); Hanoteau & Letourneux (1986: 484); Champault (1986: 512).

¹³ Así, en Cour & Pellat (1986: 527–528).

¹⁴ Chaker (s. a.), también recogido en Gast (2010: 69–70).

¹⁵ Ferrando (1997: 117). También Lokotsch (1927: 101 [1267]); REW (389 [4796]). Sobre el contacto lingüístico entre bereberes e iberorromances, Marcos Marín (2019: 143–154).

o **cucu-*, que entre sus significados tenía el de ‘objeto redondo’, ‘grano’, ‘semilla’, y a la que vincula el latín *cusculium* (‘coscojo’) y otras palabras presentes en lenguas romances o no, como *cuesco* (‘hueso de fruta’), *cosco* (‘cáscara’ en gallego y asturiano), *cosc* (‘cáscara de huevo’ en catalán), *cuzcu* (‘grano de trigo’ en navarro), y *kosko* y *kusku* (‘cáscara’, ‘corteza’, en vasco), entre otras¹⁶. En la misma línea, tratando sobre sustrato euroafricano y sobre el estudio de Johannes Hubschmid (1953) de términos formados sobre la base *cucu-* en sardo, latín y bereber, Valeria Argiolas puso en probable relación el término *seksu* con diversas formas bereberes en KS, con reduplicación o no (como *asakes*, *tikest*, *kkes*, *ekkes*, *ukus*, *ssekkes*, vinculadas al significado de ‘retirar’, ‘quitar’, ‘desprender’, ‘deshacerse’, ‘rechazar’, y por extensión ‘recoger’, ‘cosechar’, ‘recolectar’)¹⁷.

Por otra parte, Federico Corriente planteó, oponiéndose a la hipótesis anterior, que el término sería una forma árabe procedente de un verbo *kaskas*, ‘desmenuzar’, en referencia al proceso de preparación característico del *cuzcuz*¹⁸. De ahí que no incluyera el término entre los vocablos bereberes recibidos por el árabe andalusí¹⁹. Tal planteamiento parece remontar al que ya expusiera Covarrubias (*Tesoro* 1611: 40v), basándose —según decía— en las explicaciones etimológicas de Diego de Guadix, que interpretaba *alcozcuçu* como una forma corrompida de un verbo *cazcade*²⁰, y Diego de Urrea, que proponía el origen de la palabra en un verbo *quesquese*²¹. Ambas interpretaciones, sin embargo, parecen ajustar el supuesto significado del presunto verbo de origen a la naturaleza misma del *cuzcuz*:

¹⁶ García Hernández (2014: 282) y, también sobre este radical, (2013). Sobre términos formados con esa base, véanse además Hubschmid (1960: 38–39); y Krüger (1952).

¹⁷ Argiolas (2020: 46) y (2017).

¹⁸ Corriente (1999: 145–146) y (2017: 546). Esta interpretación es repetida, sin mencionar a Corriente, en Gast (2010: 67–68). En Corriente (2005: 111), el autor daba por buena, entre otras, esta etimología de Guadix.

¹⁹ Corriente (1998).

²⁰ Como se indica en Bajo Pérez & Maíllo Salgado (2005: 37), la propuesta atribuida a Diego de Guadix no se encuentra realmente en su *Recopilación de algunos nombres árabigos* (ediciones en Bajo Pérez & Maíllo Salgado 2005, y Moreno Moreno 2007), donde a propósito del término no hay interpretación etimológica alguna: «alcozcuçu llaman en algunas partes d’España y en algunas partes de Italia y en toda la isla y reyno de Sicilia a cierta suerte de fideos o macarrones menudos y en forma rotunda, pasta y comida bien usada entre árabes. Consta de *al*, que, en arábigo, significa el, y de *cuzcuçu*, que significa esta dicha suerte de fideos; de suerte que, todo junto, *alcuzcuçu* significa el *cuzcuçu*, i., los fideos o los macarrones; y, corrompido, dicen *alcozcoçu*. En Roma llaman a esta suerte de fideos *frascareli*» (Bajo Pérez & Maíllo Salgado 2005: 244).

²¹ Sobre las fuentes de Covarrubias para sus explicaciones etimológicas de arabismos, Ruhstaller (2017: 317–336) y Neyrod (2020).

ALCVZCVZV, es un cierto genero de hormiguillo, que hazen los Moros de massa desecha, en granos redondos. El padre Guadix dize es Arabigo corrompido de Cazcace, verbo que vale redondear pelotillas sobre la tabla, o palma de la mano, de donde se dixo cazcarria. Diego de Vrrea, que en su terminación Arabiga se llama cuscusun, del verbo quesquese, que sinifica arrollar con la palma de la mano, haciendo granillos menudos, a manera de cabeças de hormigas, y desta similitud llamamos en nuestro vulgar al mesmo alcuzcuzu, o cosa que se le parece hormiguillo, ambos acuden a un mesmo origen Guadix, y Vrrea.

Los dos planteamientos sobre el origen de la palabra, sin embargo, presentan algunas debilidades, principalmente desde las perspectivas morfológica y lexicológica, y, en consecuencia, no pueden considerarse definitivos. En cuanto a la hipótesis del origen bereber, ya Cour y Pellat manifestaban que dicho origen era «probable», y el mismo Chaker acepta la dificultad que para su planteamiento supone la morfología, extraña a esa lengua (sin vocal inicial), del término *seksu*, lo que le lleva a atribuir este nombre, entre otros, a un estadio arcaico de la misma²². Reconoce, además, que la raíz *KS no aparece en una formación propia, sino solo en derivados con reduplicación expresiva parcial o total (*ksks*, *kukes*, *sksu*²³). Tampoco parece que todas las palabras que considera pertenecientes a la misma familia (*keskesu*, *seksu*, *berkukes*)²⁴ estén realmente formadas con la misma raíz, ya que *berkukes*, aunque se haya relacionado con *seksu*, puede, sin embargo, derivar de otra base, pues para esta se ha propuesto una etimología *praecox*²⁵; y *keskesu* parece referirse al árabe dialectal, tal como indica Haddadou sobre la forma *kseksu*²⁶. A ello se añade que la existencia de posibles vocablos derivados (como *aseksut*) no presupone necesariamente para el término base un origen autóctono. Tampoco se ha explicado en ningún caso desde una perspectiva fonética y morfológica cómo *seksu* habría dado el árabe *kuskus*(*u/ū*), ni si una forma *keskesu* puede haber sido más bien tomada del árabe. García Hernández remontaba *kuskus* a una raíz prerromana, considerando que aquel es término bereber, pero no es esa la forma de esta lengua, sino *seksu*.

²² Chaker (1988: 687) y (1995: 41).

²³ Sobre este término explica también, con reservas, que podría estar formado sobre la raíz *KS con un prefijo factitivo instrumental *s-*.

²⁴ Así, en Chaker (s. a.). La misma asociación terminológica (*keskesu*, *seksu*, *berkukes*) encontramos en Haddadou (2006–2007: 192), bajo la raíz *SKS* (772).

²⁵ Corriente (1998: 273) y Corriente – Pereira – Vicente (2017: 133). Aunque en Sidi Boumediene (2023: 13) se dice que el término vendría de *kukes* ‘redondear la sémola’ («rouler la semoule») con un prefijo aumentativo *ber-*.

²⁶ Haddadou (1994: 140).

Desde una perspectiva semántica, por otra parte, los términos bereberes mencionados formados con raíz *KS* no necesariamente tienen que pertenecer a la familia de *seksu*, pues, además de la objeción morfológica expuesta arriba con respecto a este término, los significados de aquellos ('retirar, quitar, desprender, deshacerse, rechazar, recoger, cosechar, recolectar') parecen distantes, y no se encuentra punto de conexión claro con el cuzcuz: y, en efecto, estos términos son agrupados en una raíz *KS* distinta de la de *seksu* (*SKS*) en el *DRB*²⁷. En cuanto a la raíz prerromana *cosco-* (*cuscu-*), no aparenta ser la base exacta de *seksu*, que es la forma bereber, y no *kuskusu*, que es el término que designa el preparado en árabe.

En lo relativo a la hipótesis de un origen árabe, se le ha objetado principalmente²⁸, además del hecho de que en árabe son pocos los verbos que presentan una estructura basada en la repetición de elemento bilítero²⁹, que el verbo *kaskas* o *kaskasa* no figura en diccionarios antiguos de árabe, sino que solo está registrado desde el siglo XIX, y que esta lengua no tiene ninguna raíz simple que pueda estar en su origen. Ello hace pensar por tanto en una creación léxica moderna. Desde un punto de vista semántico, además, no parece que el significado del verbo propuesto ('triturar', 'moler', 'machacar', 'desmenuzar', 'pulverizar')³⁰ tenga que ver con el proceso básico de elaboración del cuzcuz, que consiste más bien en redondear la masa humedecida, más allá de la imprescindible molienda inicial.

2. *COSCUS*, *COSSUS* Y *COCCUM*

Al sustrato mediterráneo se ha atribuido un radical **cosco-* que, como se verá, está presente en los términos latinos *coscus* y, con asimilación progresiva o regresiva, *cossus* (y *cossis*) y *coccum*³¹. Como se concluye desde un examen conjunto de testimonios antiguos de tal radical en griego, latín y otras lenguas antiguas, y de distintos resultados romances, parece que desde su significado básico original de 'pequeño objeto redondo o curvo', 'grano', 'tito' ('hueso de fruta') o 'baya', los distintos términos resultantes habrían ido adquiriendo acepciones relacionadas, como, además de la mencionada, las de 'gusano' y 'pequeño bicho o insecto' normalmente localizado en el interior de un cuerpo,

²⁷ Haddadou (2006–2007: 104 [394] y 192 [772]).

²⁸ Taoufiq Monastiri y Marceau Gast, en Gast (2010: 68–69 y 71), donde se detalla el estado de la cuestión.

²⁹ También Coromines (1981: 2, 1118).

³⁰ Biberstein-Kazimirski (1860: 899), Wehr & Cowan (1979: 969).

³¹ García Hernández (2013: 49) y (2014: 275, 279–285).

de un fruto o de la madera, y más específicamente ‘agalla’ del quermes (κόκκος, *coccum*, *cusculium*)³².

En el tratado latino de veterinaria conocido como *Mulomedicina Chironis*, datado sobre 400 d. C.³³, se ha transmitido, referido a unos parásitos intestinales del caballo, el término *coscus*³⁴, que, en su edición, fue corregido en *cossus* (ac. pl. *cossos*) por Oder (Chiron 237 [3, 4 *De uentris dolore*, p. 71, 22]) a partir de los testimonios paralelos de Vegecio (*mulom.* 1, 44 *tit.*, 5; 1, 52, *tit.*, 2)³⁵, que empleaba una forma *cossus*, aunque en un caso alternando también con *coscus* (L). En los testimonios latinos conservados, el término *cossus* aglutina los significados de ‘gusano de la madera’, ‘termita’ o ‘carcoma’³⁶, y, en los

³² Alessio (1941: 159–162), (1945: 126) y (1948: 204–205); García Hernández (2013: 44–49) y (2014: 282–283).

³³ Edición completa en Oder (1901); ediciones parciales en Wölfflin (1898), Niedermann (1910), y Cózar Marín (2005). Para datos sobre la obra, remito a Fischer (1988: 199–200) y (1993). El tratado se ha conservado en dos manuscritos tardíos (del siglo xv): el de Múnich (M), Bayerische Staatsbibliothek, clm 243 (Halm – Laubmann – Meyer 1892: 62), en línea en <<http://daten.digital-sammlungen.de/~db/0009/bsb00092688/images/index.html?seite=00001&l=de>> (01/05/2025); y el de Basilea (B), Universitätsbibliothek, D III 34 (Sackmann 1988, 1993a y 1993b), en línea en <<http://www.e-codices.unifr.ch/en/list/one/ubb/D-III-0034>> (01/05/2025), no conocido por Oder. La *Mulomedicina Chironis* se basa en buena parte en el escrito del hipiatra griego Apsirto, datado entre la segunda mitad del siglo I y el siglo IV (Björck 1944: 7–12; Fischer 1993a: 88, n. 3; McCabe 2007; Petitjean 2019; y Doyen 2019) y transmitido en los *Hippiatrica*, compilación bizantina compuesta sobre los siglos v o vi d. C. (edición: Oder – Hoppe 1924 y 1927).

³⁴ Chiron 237 (M 118va) *Ita omnes uermes quas coscos* (cos B 79r) *appellamus et tineolas* (Oder: *tumaleos* M: *tigolas* B) *in ulteriori parte cum* (Oder: cui MB) *stercore* (correx: *stercora* MB) *per adsellationem purgabis* («Así, en la parte posterior, con los excrementos quitarás por medio de la deposición todos los gusanos que llamamos *coscos* y *tineolas*» [*tinea* significa también ‘gusano’ de distintos tipos, ‘carcoma’, ‘polilla’: Lewis – Short, 1998: s. v.]). En la *Mulomedicina Chironis* (718) *coscus* alterna con las formas femeninas *coxas* (M 145rb, B 172r) y, en un caso, *cossas* (B 172r), que fueron igualmente corregidas por Oder en *cosses* a partir de los usos por la tercera declinación que transmite la obra del naturalista Plinio (cf. *ThLL* 4: 1083–1084, s. v. *cossus*). Estas variantes pueden deberse a distintos motivos, desde la mera confusión gráfica (por una mala lectura de *coscus* o *cosses* como *coxas* lo explica Addabo [1991: 4]), a una atracción por el término *uermes* usado en femenino (como atestigua, por ejemplo, Chiron 237 *Ita omnes uermes, quas...*) quizás por influjo de un término presente en un posible original griego (como ἔλμινς), o a una oscilación de género propia de una lengua hablada y vulgar. La forma *cosses* de la tercera declinación que encontramos en Plinio (y desde él en Plin. *Med.* 3, 4) se transmite como masculina: *Nat.* 30, 115 *cosses, qui in ligno nascuntur, sanant ulcera*. Los casos con grafía -x- pueden haberse originado también por una errónea lectura (*sc* > *x*), aunque los intercambios gráficos de -s-, -ss- y -x- están atestiguados en la Antigüedad y la Edad Media. Al respecto, Del Hoyo (2011: 83–85): casos de *x* por *s*, de *ss* por *x* y de *s* por *x*; Schuchardt (1866: 132–133): confusión *x* y *s* o *ss*; y Stotz (1996: 316, 279.5 y 282.2): *x* por *ss* (*fexus* por *fessus*, etc.) y *ss* para *x* (*lassare* por *laxare*). En Pelagonio (index 33 R; ediciones: Ihm 1892, Fischer 1980 y Gitton-Ripoll 2019) y después en Isidoro de Sevilla (*Orig.* 12, 5, 12; edición: Lindsay 1911) el término aparece escrito como *costi*, deturpación sin duda de la forma *cosci*.

³⁵ Edición del tratado, datado entre finales del siglo IV y la primera mitad del v, en Lommatsch (1903); y del libro I en Ortoleva (1999). En esta obra de Vegecio el término *cossus* aparece también en 1, 45, 4 *Ad cossos specialis potio*; 3, 10 *tit.* *Ad cossos, uermes uel tineas*; 3, 10, 1 *Cossos, uermes uel tineas ceteraque animalia uentris extinguit, si...*; 4, 28 *tit.* *Ad lumbricos, cossos et tineas* (*coscos* L); y alterna en algunos lugares con las variantes *cosulis* y *coxis* (1, 52 *tit.*).

³⁶ Véanse CGL 5, 59, 12 *Cossos uermiculos qui in materia nascuntur*; 185, 44 *Cossi uermis in ligno* (278, 66); 566, 22 *Cossus uermis*; 654, 3 *uermes in ligno quos teredones uocant*; 186, 1 *Cossi quos uulgo teredonem*

escritos veterinarios, junto con la voz *coscus*, ‘gusano intestinal’³⁷, que, según se ha precisado, podría ser oxiuro³⁸ o estróngilo³⁹.

Los dos términos —o las dos formas de un mismo término— *coscus* y *cossus* se han remontado, como se ha mencionado, a un origen preindoeuropeo mediterráneo, bien confiriéndoles independencia⁴⁰, bien atribuyéndoles un origen común⁴¹. En cualquier caso, ambos términos debieron de ser utilizados entre la Antigüedad Tardía y la Edad Media: de *cossus* derivarían en español *gusano* y *cosijo* (y *cojijo*)⁴² y, quizás a través del francés, en catalán *cussó* y otras variantes⁴³; pero *coscus* también debió de tener su integridad en el Mediterráneo occidental, como evidencian resultados como el sardo *còscu* o *còsche*⁴⁴, y en ámbito hispano *coscarse*⁴⁵ (‘concomerse’, ‘restregarse a causa de un picor’, de donde ‘percibir algo’); *gozque* (o *guzque*, *cuzco* y *cusco* [Argentina y Uruguay], con el significado de ‘perro pequeño’, que a todas luces parece

uocant; 516, 36 *termites terodones* (580, 61); 2, 119, 32 *cusus*. También Paul. Fest. p. 41, 9; y *Lib. Gloss.* Mai 6, 557 *Cossum rugosum et contractum et curuum*.

³⁷ Ambos significados asume también el término griego τερηδών con que se glosa *cossus* (véase nota anterior), y que es utilizado como ‘parásito intestinal’ del tipo σκώληξ (que también puede significar ‘lombriz’, ‘gusano de la madera’ o ‘larva de insecto’ entre otras acepciones [Chantraine 1999: 1025, s. v.]) en los *Hippiatrica*: *Hipp. Berol.* 41, 1 (Apsyrthus); y 41, 3 (Eumelus).

³⁸ Gitton-Ripoll (2019: 402, § 526).

³⁹ Adams (1995: 312, n. 200), que se apoya sobre todo en el argumento de que los oxiuros no son rojos.

⁴⁰ Como parece hacer Addabo (1991: 5 y 22), que, reconociendo la autonomía del término *coscus* y adscribiéndolo al latín, sostiene (p. 13, con bibliografía adicional) que el origen como sustrato preindoeuropeo justificaría las variaciones de testimonios con /o/ y /u/, y presenta las distintas propuestas etimológicas existentes. Véase también Cotte & Cotte (1918: 110).

⁴¹ Ya Alessio (1948: 204–205) relacionaba ambos términos con una raíz *cos(s)- y distinguía un significado primario para cada uno: ‘gusano de la madera’ o ‘intestinal’ para *cossus*, y ‘granito’, ‘hueso’ o ‘baya’ para el segundo. Sobre la relación y equivalencia de la base *cosc-* con el griego κόκκος (‘tito’, ‘granito’, ‘quermes’), véase Alessio (1941: 159–161) y (1945: 126), donde atribuye la prioridad a la forma con -sk- sobre la que lleva -kk-. García Hernández (2013: 48–49) señala la existencia de una base mediterránea *cosco/cuscu*, en el origen de κόκκος y *coccum* (‘coscojo’), presente en derivados con el significado de forma esférica y color rojo de la agalla de la cochinilla, que habría dado por asimilación las formas *cossus* y *cossis*, a cuyo significado se habría llegado por la adopción previa del término de la noción del insecto que produce el coscojo, la cochinilla. A ello apunta ciertamente, como explica el autor, la glosa que encontramos en Chiron 718 (*Similia signa adferet et hic, qui in longaone cosses, id est uermes rubros et rotundos habuerit*). Procede apuntar, en este sentido, que más que oxiuros (como apuntaba Gitton-Ripoll), los parásitos parecen ser del tipo *gasterophilus*, larvas de mosca redondeadas y rojas que se adhieren a las mucosas del aparato digestivo y que, ciertamente, tienen un notable parecido con la agalla del quermes. André (1986: 178–179 y n. 309), sin embargo, aun reconociendo la existencia y resultados de *coscus*, consideraba que la forma usual es *cossus*.

⁴² García de Diego (1959: 39–46) y García Hernández (2013: 49, n. 9).

⁴³ Coromines (1981: 1079, s. v. *cuc* y 913, s. v. *coquí*). Otros derivados romances en *REW* (180, 2278); y en Pensado (1999: 105–107). En Corominas & Pascual (1984: 3, 287–288, s. v. *gusano*), sin embargo, esta etimología es puesta en duda, siguiendo a Subak (1906: 150) y a Meyer-Lübcke (*REW*: 2278).

⁴⁴ *DES* I (390, s. v. *kòskos*); Wagner (1921: 103, n. 4), que lo deriva de *cossicus*; *Ditzionàriu in lina de sa limba e de sa cultura sarda* (2016–2025, s. v.); Maxia (2002–2003: 5): «culcusi... ‘parassita degli animali’».

⁴⁵ Desde 1791 en el *DRAE*, que desde 1956 lo remonta al «lat. *coxicare, de coxa ‘cadera’». También en Domínguez (1852, 625, s. v.).

derivar del de ‘animal de pequeño tamaño’ como un gusano o insecto⁴⁶; y *cosquillas* y *coscas*⁴⁷, que refieren una sensación en cierto modo similar al hormigueo que produciría un pequeño animal en la piel o en el cuerpo. También quedan testimonios de un adjetivo *coscoso/a* en español de América⁴⁸ y en la toponimia hispana (*La Coscosa*, Badajoz; *Casa de La Coscosa*, La Roda, Albacete)⁴⁹.

A una realización diferente de la misma base parecen deberse formas ya romances, relativas todas al insecto de la madera o carcoma, como *corcón*, *corco*, *corca*, *corcoma* (> *carcoma*), *corcomer* (sin duda, origen de *concomer*⁵⁰), que no recoge el *DRAE*, sino solo *carcomer*, y *corcomar*⁵¹, que, utilizadas en Aragón, Murcia, Almería, Granada y Jaén, se han atribuido a un influjo o sustrato catalán (*corcó*, *corc*, ‘gorgojo’ o ‘insecto o gusano de la madera’)⁵², y

⁴⁶ La forma *cucho*, que encontramos en Gonzalo de Berceo (*Duelo* 197; Dutton 1975: 45), y que se ha relacionado por forma y significado con *gozque* (Corominas – Pascual 1984: 3, 186, s. v. *gozque*; García Turza 2004: 120), parece más bien que pueda derivar de *cossus* y mantener el sentido de ‘gusano’. De ahí probablemente también procedan en catalán *gos* y *cus* / *cussa*, de significado similar a *gozque*. Nebrija (1495?, s. v.) registraba *gozque* como *catulus* o *catellus*, como Percival (1591) *gosque* (véase Coromines 1984: 4, 580, s. v. *gos*: *gosset*, *koçét* ‘cadell’); y a tal forma remitía Minsheu (1617) en *guzque*, *gusque* y *gusquejo* (testimonios en *CORDE* y *NTLLE*). En otra línea, la última edición del *DRAE*, de 2014, remite las formas *gozque*, *cuzco* y *cusco* a interjecciones (*gozc*, *cuz*) empleadas para llamar a los perros, recogiendo una interpretación que ofrecía ya en 1601 Francisco Del Rosal: «Cuzcuz. llamando al perro; que otros dicen Quiz; es llamarle por su nombre Gozque» (edición facsimilar y estudio de Gómez Aguado 1992). Véase también la interjección *cuz*, desde Terreros y Pando (1786), aunque en Covarrubias (1611) y *Autoridades* (*DLC* 1739) la palabra para llamar al perro es *tus*. Igualmente a interjecciones de base *k-s*, *g-s*, *ksk* y *gsk* empleadas para llamar al perro remitía Corominas (1984: 4, 578–579, s. v. *gos*) el catalán *gos* y otras formas romances, que relacionaba con *gozque* y otros términos precisamente por una repetición en la interjección (*kus-kus*) o una «variante más completa» de la misma (*ksk*, *gsk*). Reconocía además un valor peyorativo del término en algunos contextos. Indudablemente, este valor peyorativo deriva de la acepción de ‘gusano’, como posiblemente el significado del catalán *cusc*, con el sentido de ‘tímido’, ‘apocado’, ‘empequeñecido’ (sobre el término y distintas propuestas sobre el mismo, Coromines 1981: 2, 1117–1118, s. v.).

⁴⁷ García Rey (1934: 70, s. v.). El *DRAE* 2014 califica *cosquillas* de «voz expresiva».

⁴⁸ El *Diccionario de americanismos* (*DA*) recoge *coscoso/a* como ‘Persona desaliñada y desaseada’, aunque lo considera procedente del aimara y el quechua *qhushcu*, ‘grasiento’. *Coscosos* utiliza por *cocosos* de Corominas & Pascual (1985: 4, 307, s. v. *orondo*) y de García Rey (1934: 95, s. v. *forón*) Cortés Valenciano (2013: 226, n. 39); y Robles (1878: 523) por *cocosa* de Herrera (1513).

⁴⁹ *Plan general municipal de ordenación-revisión*, Mérida, 18, s. p.; y Aulló Martínez & Fernández-Pacheco Sánchez – Ayuntamiento de La Roda (2020: 11).

⁵⁰ Véase, por ejemplo, Domínguez (1852: 625, s. v.): *Coscado*, *Concomido*.

⁵¹ *TDHLE* (1933–36), inéditos, s. v. *corca*, *corcarse*, *corcón*. De aquí encontramos un adjetivo *corcoso* (Rodigas 1860: 154 [«nabo corcoso»], que traduce del francés *coriace* [Deby & Rodigas 1853: 173]).

⁵² Al respecto, véanse el completo artículo «Corcar» en Coromines (1981, 2: 928–931), así como Sempere-Martínez (1995), Martí Mestre (2006: 186–187, s. v. *corca*, *corcar*, *corcoma*), Idáñez de Aguilar (2015: 294), y Soto López (2017: 89–90). Resulta difícil precisar la cronología de la diferenciación formal de la base (*cosc-* / *corc-*), aclarando si es antigua, a lo que apuntarían formas conservadas en latín (*cusculium*, *curculio* [gurgulio]), o ya romance. Postula una base diferenciada **corcus* en latín Moran i Ocerinjaregui (1990: 230, n. 157). Corominas (1981: 2, 928, s. v. *corcar* y *corc*), lógicamente, descarta que *corcar* (desde el siglo XIII en catalán) y *corc* deriven de *curculio*, pero los relaciona junto con *corcó* con la forma, muy

que, en cualquier caso, evidencian una pronunciación -r- por -s- en posición implosiva (*musgo* > *murgo*)⁵³, atestiguada también en dialectos italianos del sur en formas como *korkoggjo* o *kurkoggjo* y *korkósino*⁵⁴.

En relación con estos términos están otros como *coco*, *coca*, *cuca*, *cuco* en español y el catalán *cuc(a)* ('gusano', 'lombriz', 'insecto' o 'larva')⁵⁵, y *cocoso*⁵⁶, *cucar* (*cucada*) y *cocarse*⁵⁷ o *cucarse*⁵⁸ (también referidos a la acción de la carcoma o de otros insectos, a echarse a perder o pudrirse, o a un efecto molesto, en sentido figurado). Estas formas parecen remontar también a aquella base mediterránea *cosc-* en la forma asimilada *cocc-* que encontramos en el latín *coccum* (quizá independiente del griego κόκκος⁵⁹), que designaba el grano o la semilla de algunos frutos, así como el coscojo ('agalla del quermes' o 'cochinilla'), además de otras acepciones secundarias⁶⁰. Ciertamente, de la forma latina *coccum* no tenemos en la Antigüedad testimonios de la acepción referida a un insecto o gusano de frutos, semillas o madera, sino solo la de agalla (grana) del quermes y otras derivadas del color de la misma (*ThLL*, s. v.), aunque sí parece tener la acepción de pequeño animal en latín medieval⁶¹ y se ha defendido su existencia a partir de términos del español⁶². Llama la

dudosa, de Polemio Silvio *corgus*, que sería el nombre de un insecto o reptil (*ThLL*, s. v.). Considera además que *corcar* y *corcó* (este desde el s. xiv en catalán) son los términos primitivos frente a *corc*, presente en testimonios más tardíos. Sin embargo, en términos populares y poco atestiguados por su pertenencia a ámbitos poco académicos y por tanto con escasa presencia escrita, la cronología basada en testimonios escritos ha de tomarse con cautela. No es imposible que *corc* sea el término base del que sale *corcó*, con sufijo diminutivo (y de ahí el femenino *corcona*). Ya Pou (1575: 89) veía la relación entre los términos formados sobre la base mencionada: «Cuc o corc del forment: Cúrculio, onís»; «Corc de la fusta: *Cossus*».

⁵³ García de Diego (1961: 188) y (1964: 323 y 356).

⁵⁴ Véase Alessio (1941: 161 y nota 10).

⁵⁵ Coromines (1981: 2, 1077–1079, s. v.), que destaca como significado genérico el de insectos y animalillos que dañan las cosechas, además de recoger variantes con -o- en vez de -u- en asturiano y leonés, y testimonios como *cucada*: «agusanada» (una pera), y alt. arag. *cucà-se*: «corcar-se la fusta». En Balari (1927: 409, s. v. *cuca*) se recoge una glosa de *formiga* como *patita cuca* (de la traducción catalana del *Breviari d'amour*: manuscrito de París, BN, esp. 206, 68r), y se define *cuchs* (410) como 'ascárides', 'lombrices'. La traducción provenzal del *Liber de equorum medela* de Teodorico Borgognoni o de Cervia (s. XIII; edición en Dolz, 1936–1937) emplea *cucas* para el latín *uermes* del original (1, 17), que designaba metafóricamente el muermo equino. Al respecto, Santamaría Hernández (2017: 170).

⁵⁶ Testimonios en *CORDE* desde Herrera (1513): «no carcomido ni roñoso ni cocoso» (31v).

⁵⁷ Salas Barbadillo (1635: 85 [*La peregrinación sabia*]); Boutelou (1817: 32); etc. Véase también *Diccionario de americanismos*, s. v.

⁵⁸ Briz Gómez (1985: 41) y Mora Rodenas (s. a.).

⁵⁹ García Hernández (2014: 280).

⁶⁰ *LSJ*, s. v.; Chantraine (1999: 553).

⁶¹ *MLW* 2, 761, s. v. *coccum* (*coccus*, *cocca*). Por ejemplo, Albert. M., *Animal*. 5, 61: *uocatum est animal coccus bis tinctus propter sui ruboris intensionem*.

⁶² Así lo aclara García Hernández (2013: 47–48), que aduce los términos *coca* y *coquita* para 'mariquita'. Véase también nota 32. El *DRAE* recoge *coco* con la acepción de 'gorgojo', como ya hacía *Autoridades* (*DLC* 1729: 392, s. v.) en la definición de este término: «Cierta gusanillo ò especie de polilla que se cria

atención, en efecto, que tales términos romances exhiban un significado más vinculado al de *coscus* o *corcón*, que al de los términos *coccum* y *κόκκος*, lo que lleva a pensar efectivamente que también la forma *cocc-* se empleó con la acepción de ‘bichito’ o ‘insecto’ dentro de algún objeto o cuerpo⁶³.

En cualquier caso, en latín tardío encontramos los términos *coscus* y *cossus* (y posiblemente *coccus*) para designar pequeños insectos o parásitos, especialmente termitas, carcomas o gusanos intestinales, y en romance de ámbito hispano distintas raíces léxicas que parecen remitir a aquellas: *cosc(qu)-* / *gozqu-* (*guzqu-*) / *corc-*, *gus-* / *cos-* / *cuss-*, y *coc-* / *cuc-*.

3. HORMIGOS

En español el término *alcuzcuz* está atestiguado desde la primera mitad del siglo xv⁶⁴, fecha desde la que se documentan otras variantes del mismo (*alcuzcuzu* o *alcuzcuçu*, *alcuzcuzú*, *cuzcuz*, *cozcuz*, *cuzcuzu*, *cuzcuzú*), recogido en el *DRAE* desde la edición de 1726 (*alcuzcuz*, *alcuzcuzu*), y en otros diccionarios anteriores⁶⁵. Una forma *cozcucho* aparece en los *Miraculos Romançados* de Pedro Marín (s. XIII) que complementan la información sobre el *Repartimiento de Lorca*⁶⁶. Es frecuente en distintos testimonios que la palabra, y por tanto el alimento que designa, se asocie a moros o moriscos y a los lugares donde estos habitan o habitaron, marcando una diferenciación social que se proyecta también en el uso del término. Este, en efecto, una vez adoptado por el castellano en la Baja Edad Media a partir de la lengua árabe, debió de ir adquiriendo una condición marginal vinculada a los grupos sociales

ò introdúce en las semillas y frutas, y las dañe de manera que no pueden servir». Y en la misma línea se pronunciaba ya Francisco Del Rosal (1601: s. v. *bermejo*): «Un gusanillo de que se hace la grana; y de aquí *bermellón*, de donde cualquier gusanillo llamamos *coco*, que es el nombre de la grana en griego y latín».

⁶³ Corominas (1981: 2, 1078) rechaza que *coccum* esté en el origen de *cuc* y *cuca*, encontrando entre ellos solo un vago paralelismo formal. En su opinión, los términos catalanes serían creaciones ya romances, con las variantes *kokk-* y *kukk-* y un significado inicial de algo pequeño y redondeado o cilíndrico.

⁶⁴ Primera documentación, según Corominas y CORDE, en *El Victorial* de Gutierre Díaz de Games (edición Beltrán Llavador 1997), aunque el *DHLE* (1960–1996) registra como tal (1423) la de Álvarez Ruiz de Toro (*alcus[cús]*, ms. *Cancionero de Baena*). Para el catalán, véanse Coromines (1984: 1118, s. v. *cuscussó*) y Gimeno Betí (1998: 160–162), con bibliografía adicional.

⁶⁵ *Alcuzcuz* aparece ya en Francisco Del Rosal (1601: «*Alcuzcuz*, ò *Cuzcuzú*»). El *DRAE* recoge *cuzcuz* desde 1925, y *cuscús*, que es adaptación del francés *couscous*, solo desde 1992 (véase *NTLLE*), aunque aparece también en el diccionario de Zerolo & Toro y Gómez & Isaza (1895). Variantes gráfico-fonéticas en *DHLE* (1960–1996: s. v.).

⁶⁶ Torres Fontes (1994: 55). Según Corriente (2008: 272, s. v.), el término es una distorsión formada por metanálisis y sufijo peyorativo. Por disimilación desde **cozcuzo* lo explicaba Maccarrone (1934: 237).

que lo utilizaban, que ciertamente no tuvo en época árabe⁶⁷. A principios del siglo xvi, testimoniaba ya la polarización social del término y el plato Antonio de Lebrija en su *Quinquagena* (1516: cap. 42), en el capítulo dedicado a la flor de harina (actualizo uso de mayúsculas y puntuación):

Atqui in Baetica mea acemit uocant id quod ego similam dico, ex qua in festorum celebritatibus faciunt delicatissimos panes, quales sibi Deus offerri uult Leuitici cap. xxiii et xxiiii, et Mauri atque Aethiopes qui apud nos degunt suum illum peculiarem cibum concinnant, quem sine honoris praefatione nominare non licet: alcuzcuz appellant.

Y en efecto, en mi Bética llaman acemite a lo que yo llamo *simila*, de la que en las celebraciones festivas hacen unos panes muy refinados, como los que en *Levítico* 23 y 24 quiere Dios que se le ofrezcan, y los moros y los etíopes que viven entre nosotros preparan su peculiar comida, que con vuestro permiso se puede nombrar⁶⁸: la llaman *alcuzcuz*.

Pero, además del término *alcuzcuz* (y sus variantes), que, tomado del árabe, se utilizaba en castellano para designar este alimento, sirvió también para ello la denominación metafórica *hormigos* (o *formigos*⁶⁹) u *hormigos de masa*. La encontramos ya en el *Libro de buen amor* (ms. S, s. XVin), aunque sin definición alguna: «que comas los formigos, e mucho non te fartes» (1165)⁷⁰, y después en el *Vocabulista arauigo* de Pedro de Alcalá («Hormigos de massa. Cuzcuçũ»)⁷¹, que la aplica también a otros dos tipos de cuzcuz de grano grueso, cuyas denominaciones en árabe son igualmente metafóricas, *muhāmeça*, ‘como garbanzos’; y *zebezīn*, para el que Corriente propuso la etimología *s + *pisellum* que interpretaba ‘con guisantes’⁷². Después de estos usos, el término

⁶⁷ En el *Anónimo andalusí* se dice sobre uno de los tipos de cuzcuz que recoge, que «lo conoce todo el mundo» (Huici Miranda 2005: 223).

⁶⁸ Sobre el sentido de la frase *sine honoris praefatione nominare non licet*, relativa en este caso al uso de una palabra no latina, véase Plin., *Nat. praef.* 13 (Jan & Mayhoff).

⁶⁹ Testimonios en obras de medicina de los siglos xv y xvi en OSTA. También aparece *formigos* (en latín *sorbitiunculae*) en la Biblia romanceada de El Escorial, ms. 1 1 3 (1425–1450, aunque el texto puede ser anterior), Sam. 2, 13, 6, 8 y 10. Por ejemplo: Sam. 2, 13, 8 «E fuese tamar a casa de amon su hermano & el echado & tomo la masa & amasola & torçiolos antel & cozio los formjgos». Torres y Scio (1885: 346, n. 6) interpretaban el término como ‘hojuelas’ o ‘pastelillos’ en cuyo interior se ponía algo líquido, pero indudablemente se trata de los pequeños granos de masa, empleados aquí en algún tipo de sopa (*sorbitiuncula*) espesa o gachas. Igualmente, por ejemplo, en un tratadito sobre alimentación posiblemente bajomedieval: «Los trigos e los formigos que se fazen de la masa çençena, dizen los sabios que todos enpeçen así como el pan çençeno» (Pensado Figueiras 2012: 186).

⁷⁰ Cejador y Frauca (1967: 107); recogido como primer testimonio en Corominas (1976: 2, 948–949) y Corominas & Pascual (1984: 3, 395), aunque en alternancia con otra variante («espárragos»).

⁷¹ Alcalá (1505: s. v.).

⁷² Al respecto, Corriente (1997: 226 y 2017: 548). Como aclara el autor, Nebrija traduce «hormigos de massa» con el término latino *laganum*. También para este tipo de cuzcuz, véase Marín (2007: 102).

se utiliza en obras de los siglos XVI y XVII⁷³, ya propiamente literarias, como *La lozana andaluza* («Digamos que queremos torcer hormigos o hacer alcuzcuzu», «hormigos torcidos en aceite», «unos hormigos torcidos»)⁷⁴ o los *Diálogos* de Juan de Pineda («podréis sorber el caldo que os valdrá más que los pistos y hormigos que os da vuestra madre»)⁷⁵, ya técnicas, relativas a la medicina (Ruyzes de Fontecha 1606: 51v: «Far, el farro, hormigos de harina de cebada y de todo frumento generalmente»; 142v: «Terid, hormigos hechos con brodio, o grasa de caldo», refiriéndose a una sopa con granos de cuzcuz⁷⁶) o al arte de cocina (Martínez Motiño: 1611, 83v: «y sácale las yemas, y deshazlas con un cucharón muy bien, de manera que parezcan hormigos»). También se utiliza el término en singular (*hormigo* o *formigo*)⁷⁷ y en forma de diminutivo, como recogió Covarrubias en su *Tesoro* (1611: 479):

HORMIGVILLO, cierta menestra hecha de pan desmenuçado en forma de cabeças de hormigas, y esto significa cerca de los Arabigos la palabra alcuzcuzu, como esta dicho⁷⁸.

En estos testimonios el término *hormigos* designa, pues, los pequeños granitos o piezas de pasta que se emplean como ingrediente, o el plato mismo que los lleva. En uno de los testimonios de *La lozana andaluza* («Digamos que queremos torcer hormigos o hacer alcuzcuzu y, si los sabe torcer, ahí veremos

⁷³ Testimonios en *CORDE*, desde 1518.

⁷⁴ Edición en Allaire (1994). A propósito del término *hormigos* en esta obra, Corriente (2017: 548) lo interpretaba como ‘churros’, llevado por el empleo del verbo *torcer* que se aplica a la elaboración del grano junto con la mención del aceite. Pero el verbo tiene aquí, como *torqueo*, el significado de ‘volver’, ‘revolver’ amasando, ‘doblar’ los trocitos de masa precisamente para darles una forma redondeada. Lo tiene también el término de origen latino *torta*. El aceite (o la manteca) se utiliza en este proceso, como se ve en la receta de Martínez Motiño recogida más adelante, para dejar más sueltos o jugosos los granos del cuzcuz. En Palestina y Jordania se denomina *maftūl* (participio del verbo ‘torcer’, ‘doblar’, ‘enrollar’) a un cuzcuz de grano grande; y parecido significado tiene el verbo /yaltam/. En francés se utiliza para este proceso de elaboración el término *rouler* (Louis 1986: 497).

⁷⁵ Pineda (1589: 230v); edición Meseguer Fernández (1963–1964).

⁷⁶ Ruyzes de Fontecha (1606). *Tarid* es una sopa elaborada, en principio, a base de pan (o pasta), muy extendida en recetarios árabes.

⁷⁷ Por ejemplo, en Lazar & Dilligan (1995: 462r) y *CORDE*: «Los trigos e los formigos que se fazen de la masa çençena, dizen los sabios que todos enpeçen asi como el pan çençeno y toda cosa que fizieren destas cinco especias en la olla, como hormigo, y farro, y modos de massa, bendeziran en principio»; y Hernández de Maceras (1607: 72–73): «Los potages que ordinariamente se suelen dar en las quaresmas son los siguientes, arroz, natillas, espinacas, castañas, almidon, hormigo, turmas de tierra, borrajas, lechugas, garuanços,»; «De hormigo de avellanas».

⁷⁸ También Covarrubias (1611: 40v, s. v. *alcuzcuzu*): «es un cierto genero de hormiguillo, que hazen los Moros de massa desecha, en granos redondos ... Diego de Vrrea, que en su terminación Arabiga se llama cuscusun, del verbo quesquese, que sinifica arrollar con la palma de la mano, haciendo granillos menudos, a manera de cabeças de hormigas, y desta similitud llamamos en nuestro vulgar al mesmo alcuzcuzu, o cosa que se le parece hormiguillo».

si es de nobis, y si los tuerce con agua o con aceite»), es difícil saber si los dos términos, hormigos y alcuzcuzu, son utilizados como sinónimos, o más bien si con *hormigos* se designa el tipo de pasta y con *alcuzcuzu* el plato ya elaborado, pues en este caso ciertamente menciona que se mezcla con garbanzos.

La identificación explícita, que presenta Covarrubias, de los pequeños granos del alcuzcuz con las hormigas o con sus cabezas, que denotan mejor la forma redonda, no es, en el ámbito hispano, exclusiva de la Edad Moderna, sino que está atestiguada en fecha anterior. En efecto, la encontramos ya en el recetario andalusí de Ibn Razīn, que, cuando explica la elaboración de este tipo de pasta antes de detallar cinco recetas en las que se utiliza, precisa que hay que darle una forma similar a cabezas de hormiga:

5.1 Confección del alcuzcuz⁷⁹

Se coge sémola fresca y se pone en la artesa. Se rocía con agua en la que se ha disuelto un poco de sal y se remueve con las puntas de los dedos para que la absorba. Luego se frota entre las palmas de las manos con cuidado para que tome la forma de cabezas de hormiga. Se sacude en un cedazo fino para que pierda toda la harina que tenga y se deja reposar tapada.

En la actualidad, y según el *DRAE*, el término *hormigos* puede denominar unas gachas generalmente de harina de maíz, un plato de repostería de pan rallado, avellanas o almendras machacadas y miel —acepción que recoge sin duda la del hormigo de avellanas de Hernández de Maceras (véase nota 77)—, y los trozos gruesos de sémola o trigo que quedan al ser cribados estos productos, además de un tipo de ceniza cernida⁸⁰. Y ciertamente hoy en día los hormigos son en Almería, Granada y Jaén, un tipo de gachas espesas cuya elaboración debe de proceder de aquellos antiguos granitos de masa o pasta, que al cocerse en un líquido se desharian en mayor o menor medida y darían el espesor característico al plato. Similar elaboración tienen la llamada *harina torcía*⁸¹, que conserva en su nombre aquel verbo *torcer* que a los hormigos se aplicaba con propiedad en la *Biblia* de El Escorial y en *La lozana andaluza*, y las migas,

⁷⁹ Marín (2007: 130).

⁸⁰ Véanse también Corominas (1976: 2, 948–950), y Corominas & Pascual (1984: 3, 394–396), que registran las tres acepciones gastronómicas del término, y ofrecen la interpretación de la denominación metafórica, aunque sin determinar el origen de la misma: «origen incierto, quizá derivado de HORMIGA por comparación de los granitos de trigo que quedan en el arnerillo o en las gachas con las hormiguillas que bullen en el hormiguero»; y Chamorro Martínez (1993: 70). En cuanto a la variedad dulce, las ediciones del *DRAE* comprendidas entre 1817 y 1992 definían el *alcuzcuz* como «pasta de harina y miel»; no así las ediciones anteriores desde 1726.

⁸¹ Matarín Guil & Abad Gutiérrez (1995: 159): «Harina torcía. Llamada en otros lugares cuscús»; Escobedo Rodríguez (2003: 139); García Duarte (2025: s. p.).

que ya encontramos relacionadas con el *alcuzcuz* realizado con migas de pan en el *Anónimo andalusi*⁸².

4. DE LA SEMÁNTICA A LA ETIMOLOGÍA: *HORMIGOS* COMO TRADUCCIÓN

La valoración conjunta de los términos *(al)cuzcuz* y *hormigos* conduce a pensar que en el proceso por el que se llegó a la denominación metafórica del *cuzcuz* con el segundo debió de haber un nexo formal y conceptual que diera lugar a tal término y denominación. Los datos aportados sobre la base léxica **cosc-* y en particular sobre el término *coscus* apuntan a que la pasta y el plato que nos ocupa debieron de denominarse con una palabra verosíblemente creada en latín o en un romance temprano sobre esa base léxica. En castellano están atestiguadas las formas de adjetivo en *-oso* *cocoso*, *corcoso* y, como se ha visto, *coscoso* (notas 48 y 49), de modo que es probable que en latín, al menos en la Antigüedad tardía o en época protorromance, hubiera existido un adjetivo similar, formado desde el término *coscus*, en uso en la latinidad tardía como atestigua la *Mulomedicina Chironis*. Ya Alessio (1941, 162) señaló, precisamente desde la forma *kuskus*, la posibilidad de que el tema **cosco-* hubiera estado documentado en África, además de en el Egeo (κόσκινος), aunque dejó a los especialistas en bereber la confirmación de tal cuestión o de una coincidencia fonética. Pero la presencia de este tema, en particular en el término que nos ocupa, pudo haber sido resultado del uso del latín en el Mediterráneo occidental. Efectivamente, es verosímil que un adjetivo **coscosus*, sustantivado, esté en el origen, a través de su adopción por el árabe, de los términos *cuzcuz* y *alcuzcuz*, y a ello apuntan la morfología y sobre todo la evolución fonética. En *cuzcuz* la palabra original habría sufrido apócope de la vocal final, ya fuera en árabe al adoptar la palabra, o quizás incluso en romandalusí, por influencia del árabe⁸³. Las formas transcritas en castellano con *-u* final, recogerían simplemente el término acabado con vocal *ḍamma*, que el árabe utilizaba también para notar *-o* (o *-u*) final, independientemente de la tonicidad de la sílaba⁸⁴. De manera que, como atestiguan los términos del castellano, el árabe pudo tener las dos realizaciones del término, con o sin vocal final. La palabra *cuzcuz* (o *alcuzcuz*) evidencia además la pronunciación en árabe de la /o/ romance como /u/ y el cambio de /s/ a /θ/ (z), que estaría sin duda determinado por el del grupo /sk/ a /θk/ que se produjo desde el

⁸² Huici Miranda (2005: 226).

⁸³ Galmés de Fuentes (1983: 70–71, 192–194). También Menéndez Pidal (1980: 176–174). Para las variantes árabes del término, con interesantes datos lingüísticos, Oubahli (2008: 22–23).

⁸⁴ Galmés de Fuentes (1983: 53–54).

final de la Edad Media, favorecido entre otros motivos por la inestabilidad de las sibilantes, y que, aunque con más resistencia tras vocales o/u, dejó sin embargo también testimonios, como precisamente *gozque* y sus variantes *cuzco* o *guzco*⁸⁵. En el término *cuzcuz* o *alcuzcuz* el cambio producido en la secuencia /sk/ habría sin duda llevado la -s final a un resultado similar, quizás influido también por la tendencia a debilitar la silbante en posición final de sílaba, existente en variantes romances meridionales, que pudo conducir a un uso de grafía z para notar el sonido debilitado.

Formado con el sufijo -osus, de significado ‘abundante en’⁸⁶, aplicado a la base *cosc-*, **coscosus* significaría ‘abundante en granitos’ o, por la selección de la acepción relativa a los insectos, ‘abundante en hormigos’, en referencia a las múltiples bolitas de pasta de que consta el *cuzcuz*, semejantes a pequeños bichitos. *Hormigos* por tanto sería una traducción del término latino, trasladando por medio del plural, que es el número con que se usa más frecuentemente el término como evidencian los testimonios del mismo, el sentido de abundancia del sufijo -osus⁸⁷.

El motivo por el que en la denominación metafórica *hormigos* se usó la forma masculina en vez de la femenina *hormigas* pudo ser la mera diferenciación, a través de la variación de género, del concepto designado (bolitas de pasta) de los insectos nombrados con el sustantivo femenino. Pero también pudo ser que con *hormigos* se hiciera referencia más bien a la *carcoma* o a la *termita*, distinguiendo estos insectos de la hormiga, designada en femenino. En efecto, la carcoma en su fase de larva, que roe la madera, tiene aspecto de gusano, y las termitas semejan hormigas blanquecinas, aunque no lo son. Y recordemos que en los testimonios conservados las formas latinas *cossus* / *coscus* tenían ambos significados: ‘gusano’ de la madera o intestinal y ‘termita’.

Teniendo en cuenta que la zona donde originariamente parece conocerse y elaborarse el *cuzcuz* se circunscribe a las dos orillas del Mediterráneo occidental, es verosímil que el término **coscosus* fuera ya utilizado en latín en este contexto geográfico, y desde ahí, en un temprano momento protorromance, fuera adoptado por el árabe. Si el préstamo se produjo desde el norte de África

⁸⁵ Malkiel (1969: 191–192), que ofrece en este trabajo una interpretación detallada de este fenómeno; y Penny (2004: 609).

⁸⁶ Ernout (1949) y André (1971).

⁸⁷ La misma expresión metafórica evidencian los términos *guzanitos*, quizás otra traducción del término latino o una derivación de *hormigos*, con la que en judeo-español marroquí se denomina una «especie de masa, en forma de guzanos, fabricada a la mano» (Benoliel 1928: 194, s. v. *guzanitos*; recogido en Corominas 1976: 2, 853–854; y Corominas & Pascual 1984: 3, 287 y 289, s. v. *gusano*); y *vermicelli* (por ejemplo en Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, s. xv, en *AtLiTeG*) y *vermissaux* (Oubahli 2008: 18), aunque todos parecen más bien referidos a unos fideos.

o desde la orilla norte y particularmente andalusí o en todo ese ámbito, es difícil de precisar, como también es imposible saber si bereberes más o menos latinizados que entraron tempranamente en la Península Ibérica pudieron traer el término latino. Tampoco puede afirmarse con rotundidad si este fue de uso muy restringido y luego extendido, o si se utilizó desde la Antigüedad Tardía en toda esa parte occidental⁸⁸. No deja de ser significativo, no obstante, que *coscus* se haya conservado en un escrito, la *Mulomedicina Chironis*, para el que, en función de datos lingüísticos, se ha propuesto una vinculación con el ámbito sardo o africano, además de otros posibles lugares (Hispania, Sicilia)⁸⁹, lo que evidencia que al menos en algunas zonas del Mediterráneo occidental se conocía el término y, por tanto, seguramente sus derivados. La ausencia de testimonios de **coscosus* se debe sin duda a su carácter vulgar y doméstico, y circunscrito a un ámbito conceptual no académico, en una situación exactamente igual a la de los vocablos *coscus* y *coscus* a los que se vincula.

A ello se añade que la presencia del término *hormigos* en literatura de ámbito hispano y la descripción del tipo de masa que hace referencia a las hormigas ya en un recetario del siglo XIII de origen andalusí, hacen pensar que la forma latina pudo sin duda haber circulado previamente en este contexto, y que la conciencia del significado vinculado al de los pequeños bichitos que tenía dicha forma latina pervivió en época árabe y romance, en la que se generó la denominación metafórica con aquel significado.

5. EL CEDAZO Y EL CUZCUZ

El cedazo o harnero era un utensilio básico en la elaboración tradicional de los granos de pasta que constituyen el ingrediente principal del cuzcuz. Como se ve en el testimonio recogido arriba, lo señalaba ya Ibn Razīn, cuando describía la manera de preparar la pasta («se frota entre las palmas de las

⁸⁸ Según Alessio (1941: 162), los árabes habrían llevado el término a Sicilia, Calabria e Hispania. En los últimos años de la década de los 50 del siglo XX G. S. Colin manifestaba que el árabe hispano lo habría tomado de los bereberes del Magreb (Ferrando 1997: 107-117), pero no contempló que estos últimos podían estar romanizados y ser en mayor o menor medida usuarios del latín o haber tomado el vocablo desde esa lengua (existe en amazige, por ejemplo, el término *akuz* ['gorgojo'], que parece ser préstamo de origen latino: Haddadou 2006-2007: 108, bajo la raíz KZ [410]; Cid Kaoui 1907: 51, s. v. *charançon*; Kessai 2018: 212). No se pronunciaron, en cualquier caso, sobre el origen de la palabra. Acerca de la relación entre bereber y latín, véanse Adams (2007: 569-573) y especialmente (2003: 245-247), que cuestiona las influencias mutuas y plantea si préstamos considerados latinos en amazige no procederán más bien del romance; Murcia (2021), Marcos Marín (2019), e Ibáñez (1961).

⁸⁹ Véanse Grevander (1926: 129-145 [*Zu welchem Sprachgebiet gehört die Mulomedicina Chironis?*]), Cózar Marín (2005: XIX-XX) y Adams (2007: 708-710), que analiza en la *Mulomedicina Chironis* algunos africanismos y usos léxicos que perviven en Cerdeña, Córcega, Nápoles y Calabria. Sobre la relación lingüística entre África y Cerdeña, Adams (2007: 542).

manos ... Se sacude en un cedazo fino para que pierda toda la harina que tenga y se deja reposar tapada»), y lo detalla también siglos después Francisco Martínez Motiño en su *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conserjería* (1611), que recomienda utilizar dos cedazos en una minuciosa y trabajosa labor de cernido:

221r–222r Como se haze el Alcuzcuz

Tomaras medio celemin de harina floreada, y echarle has medio quartillo de cemite cernido que sea de tahona, si fuere possible, y mezclarlo has todo junto: y esta harina la has de echar en una pieça de cobre ancha y llana, o en alguna artesilla de palo, o en una serilla redonda de las de Valencia, que tan bien se puede hacer alli como en el cobre, y aun mejor: luego tendrás en una pieça agua tibia, y tendrás un hisopillo, y esta agua ha de estar salada, como para ojaldrar, y ve echando con el hisopillo de aquel agua sobre el harina, de manera que las gotas del agua cayan muy menudas sobre el harina, que en esto está el toque de torcer bien el alcuzcuz, y iras trayendo la mano estendida por encima la harina, y siempre a una mano: luego tornaras a echar mas agua con el hisopillo, y andar con la mano estendida sobre la harina: y de quando en quando meteras la mano y rebolueras el harina lo de arriba abaxo: y desta manera iras haziendo hasta que el harina ande haziendose muchos granillos, y que no tenga poluo: luego tendras dos harnerillos, el uno ha de tener los agujeros que no passe por ellos mayor grano que de mijo, y el otro ha de ser que passe por el del tamaño de un grano de rauano, o un poquito mayor: luego cerneras este alcuzcuz con el harnerillo chico sobre una pieça, y todo lo que quedare arriba echalo sobre el harnerillo grande, y ciernelo sobre unos manteles limpios, de manera que no haga monton: y desta manera iras cerniendo todo el alcuzcuz, y todo lo menudo que huuiere passado por el harnerillo chico: y lo que no huuiere passado por el harnero grande, lo junta (*sic*) otra vez todo junto en la pieça donde se tuerce el alcuzcuz, y estregarlo has entre las manos, y tornaras a torcer, trayendo la mano estendida por encima ...

El uso del cedazo puede incluso ser necesario después de cocida la pasta «en su alcuzcucero»:

222v–223r

Luego sacalo y echalo sobre un tablero, y toma un poco de manteca, o aceite, y moja las manos, y estrega el alcuzcuz, porque desta manera se desgranara muy bien: y si a caso tuuiere algunos burrujoncillos sera menester cernerlo

por otro harnerillo un poco mas ancho que ninguno de los dos con que se cernio.

El cedazo se denomina en griego antiguo κόσκινον (*κοσκίνιον* como diminutivo), término atestiguado desde Semónides de Amorgos (s. VII–VI a. C.)⁹⁰, para el que hasta el momento no hay una etimología clara, aunque Chantraine y Alessio proponían que podía ser palabra de origen mediterráneo⁹¹. Es ciertamente indudable que el término está formado sobre la base *cosc-* en su acepción básica de ‘grano’ o ‘granito’, ‘semilla’, de modo que tendría un significado de utensilio ‘relativo a los granos’, o más específicamente ‘cedazo para o de granos’⁹².

Resulta significativo en este sentido que un término τυροκόσκινον, referido a una torta de pan con queso granulado (o *cuzcuz* de queso), fuera utilizado por Ateneo de Náucratis (s. II–III d. C.) atribuyéndolo a Crisipo de Tiana⁹³:

14, 57 (3, 168 f Meineke) τυροκόσκινον. Τυρὸν ἐκπιέσας καλῶς θές εἰς ἄγγος, εἴτ’ ἄνω κόσκινον χαλκοῦν ἐπιθείς δίαγε τὸν τυρόν. ὅταν δὲ μέλλῃς προσφέρειν, βάλε μέλιτος αὐταρκες ἐπάνω.

Tyrokóskinon: después de triturar cuidadosamente queso, ponlo en un recipiente, luego habiendo puesto arriba un cedazo de bronce haz pasar el queso a través de él. Y cuando vayas a servir, echa por encima suficiente cantidad de miel.

El término κόσκινον, aunque es griego y no parece tener una incidencia directa en la formación de la palabra *cuzcuz*⁹⁴, permite apoyar la idea de que el significado originario de la base léxica *cosc-* ‘grano’ es el ámbito conceptual al que pertenece esta y, por ende, la realidad que designa. En relación con esto, podemos plantearnos, y es difícil saberlo, si desde un principio el plato presumiblemente llamado en latín **coscosus* era un ‘granulado’ (en cedazo), es decir, un plato de granitos de pasta, y en algún momento entre la Antigüedad Tardía y la Alta Edad Media se reinterpretó metafóricamente por la influencia

⁹⁰ LSJ, s. v.

⁹¹ Chantraine (1979: 203) y (1999: 570). Lo retoma Frisk (1960: 928, s. v.); lo vincula al sumerio Dossin (1969: 193–194). El término resulta en su forma muy similar a κόκκινος, que con el grupo consonántico asimilado, se habría especializado en la acepción de la grana (‘de color grana’). Al respecto, Chantraine (1999: 553, s. v. κόκκος).

⁹² Véase Alessio (1941: 162), donde explica que el término sería un testimonio de la base *cosc-* en el sustrato egeo.

⁹³ Edición en Meineke (1859). En el mismo capítulo, un poco antes (3, 168 d Meineke), se habla también de colar o cribar el queso para formar una masa con harina y miel.

⁹⁴ Sobre el término, Adams (2007: 489–491), donde sugiere que la forma latinizada **coscinum* habría entrado en el latín local del sur de Italia, y habría pervivido en dialectos de esta región.

de la acepción ‘gusano’ y ‘termita’ adquirida por el término *coscus*; o si desde un principio este tipo de pasta se denominó a partir de esa interpretación metafórica.

6. CONCLUSIONES

Los testimonios léxicos conocidos relativos al cuzcuz, tanto cuando designa un tipo de pasta granulada como cuando alude a la preparación culinaria elaborada con ella, apuntan a un origen latino del término que la designa, *al-kuskusu* y, en consecuencia, *(al)cuzcuz*. Desde las perspectivas fonética, morfológica y semántica este se vincula a una forma **coscosus*, derivada del atestiguado *coscus* y procedente por tanto de la base mediterránea preindo-europea **cosc-*, que pervive también en latín en las realizaciones formales emparentadas *cocc-* y *coss-*.

Los resultados romances, especialmente en ámbito hispano, vienen a demostrar que *coscus*, y también *coccum*, tuvieron acepciones no documentadas en latín, entre las que se encuentra la de ‘carcoma’ o ‘termita’ para *coscus*.

La comparación de los granos de pasta con cabezas de hormigas que encontramos en el texto de Ibn Razīn en el siglo XIII, como también el término *formigos* u *hormigos* documentado desde el siglo XV (aunque posiblemente existente antes), testimonian una interpretación metafórica del producto que no puede sino venir de aquella acepción de *termes* o *uermis materiae* atestiguada en la Antigüedad Tardía para *cossus*, pero que, a juzgar por los resultados romances, también debió de tener *coscus*. Pero, a este respecto, la descripción de Ibn Razīn evidencia que esa asociación del cuzcuz con los insectos tuvo que haber llegado al mundo árabe del autor desde un ámbito latino o protorromance anterior, en el que se conocía el significado de *coscus* y sus derivados.

Precisamente esa interpretación metafórica que remite a una acepción de un término del latín tardío, junto a la morfología de la palabra y las evidencias de su evolución fonética, son fundamentos sólidos para sostener que el término *cuzcuz* procede de una forma latina (**coscosus*) asimilada por el árabe. Esta forma verosíblemente fue conocida en el ámbito del Mediterráneo occidental, siendo prácticamente imposible precisar si tuvo un carácter más o menos local. La tradición secular de elaboración del cuzcuz en el Magreb hace pensar que desde luego el término latino y su resultado árabe y quizá romance se utilizó en el norte de África, pero ello no implica que no fuera también conocido en otras zonas de la orilla norte, y particularmente en Hispania, donde el

protorromance del sur apenas debía de diferenciarse mucho del existente en el norte de África. El término evolucionado en período protorromance pudo haber pasado al árabe en fecha temprana —no necesariamente a través del amazige—, aunque los testimonios conservados solo remontan al siglo XIII. Desde el árabe pasó al castellano, que lo utilizó con y sin artículo.

BIBLIOGRAFÍA

- ADAMS, James Noel (1995): *Pelagonius and Latin Veterinary Terminology in the Roman Empire*, Leiden – Nueva York – Colonia, Brill.
- ADAMS, James Noel (2003): *Bilingualism and the Latin Language*, Cambridge, Cambridge University Press.
- ADAMS, James Noel (2007): *The Regional Diversification of Latin. 200 BC - AD 600*, Cambridge, Cambridge University Press.
- ADDABO, Anna Maria (1991): «Una traccia indomediterranea: lat. *cossus*», *AGI* 76, 3–25.
- ALCALÁ, Pedro de (1505): *Vocabulista arauigo en letra castellana*, Granada, Juan Varela.
- ALESSIO, Giovanni (1941): «I dialetti romanzi e il problema del sostrato mediterraneo», *Archivum Romanicum* 25, 140–183.
- ALESSIO, Giovanni (1945): «Suggerimenti e nuove indagini sul problema del sostrato mediterraneo», *Studi Etruschi* 18, 93–157.
- ALESSIO, Giovanni (1948): «Concordances toponymiques sicano-ligures», *Onomastica. Revue Internationale de Toponymie et d'Anthroponymie* 3–4 (2e année), 183–206.
- ALLAIGRE, Claude (1985): *Francisco Delicado, Retrato de la Lozana Andaluza*, Madrid, Cátedra.
- ANDRÉ, Jacques (1971): *Emprunts et suffixes nominaux en latin*, Ginebra – París, 1971.
- ANDRÉ, Jacques (1986): *Isidore de Séville, Étymologies, Livre XII: Des animaux*, (Auteurs Latins du Moyen Age), París, Les Belles Lettres.
- ARGIOLAS, Valeria (2017): *L'action du substrat/adstrat libyco-berbère en latin littéraire et épigraphique*, París, Thèse de Doctorat Inalco-Sorbonne Paris Cité.
- ARGIOLAS, Valeria (2020): «Un état des études sur l'action du substrat/adstrat "libyque" en Sarde: problèmes et méthodes», *Asinag* 15, 31–61.
- AtLiTeG = *Atlante della Lingua e dei Testi della Cultura Gastronomica Italiana dall'Età Medievale all'Unità*, Università per Stranieri di Siena, di Salerno, di Cagliari, di Napoli Federico II, 2019–2024. <<https://corpus.atliteg.org/elenco-opere>> [11/07/2025].
- AULLÓ MARTÍNEZ, Ángel & FERNÁNDEZ-PACHECO SÁNCHEZ, Antonio R. & Ayuntamiento de La Roda (2020): *Estado actual del término municipal: Límite del término municipal y Catastro de Rústica*, <<https://laroda.es/pom/02%20Planos%20de%20Informacion/02%20Tomo%20I.%20PI/I.02-CATASTRO%20DE%20R%C3%A9STICA.pdf>> [15/06/2025].
- BAJO PÉREZ, Elena & MAÍLLO SALGADO, Felipe (2005): *Diego de Guadix. Recopilación*

- de algunos nombres arábigos que los árabes pusieron a algunas ciudades y a otras muchas cosas*, Gijón, TREA.
- BALARI I JOVANY, Josep (1927): *Diccionario Balari: Inventario lexicográfico de la lengua catalana, dispuesto para su publicación por M. de Montoliú*, 1, Barcelona, Imp. Elzeviriana y Lib. Camí.
- BELTRÁN LLAVADOR, Rafael (1997): *Gutierre Díaz De Games, El Victorial*, Salamanca, Universidad.
- BENOLIEL, José (1928): «Dialecto judeo-hispano-marroquí o hakitía», *BRAE* 15, 183–223.
- BIBERSTEIN-KAZIMIRSKI, Albert de (1860): *Dictionnaire arabe-français contenant toutes les racines de la langue arabe, leurs dérivés, tant dans l'idiome vulgaire que dans l'idiome littéral, ainsi que les dialectes d'Alger et de Maroc*, Paris, Maisonneuve.
- BJÖRCK, Gudmund (1944): *Apsyrtus, Iulius Africanus, et l'hippiatrique grecque (Uppsala Universitets Arsskrift 1944:4)*, Uppsala – Leipzig, Lundequistska Bokhandeln.
- BOUTELOU, Claudio (1817): *Tratado del injerto*, Madrid, F. Martínez Dávila.
- BRIZ GÓMEZ, Antonio (1985): *El léxico de la vid en la comarca de Requena-Utiel*, Valencia, Institució Alfons el Magnànim – Institut Valencià d'Estudis i Investigació.
- CEJADOR Y FRAUCA, Julio (1967): *Juan Ruiz, Arcipreste de Hita, Libro de Buen Amor II*, Madrid, Espasa-Calpe.
- CGL = Georg Goetz (1888–1901), *Corpus Glossariorum Latinorum*, 7 vols., Leipzig, Teubner.
- CHAKER, Salem (1988): «Annexion (état d')», en *Encyclopédie berbère*, 5, Aix-en-Provence, Edisud, 686–695. <<https://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2514>> [28/07/2025]. doi: 10.4000/encyclopedieberbere.2514.
- CHAKER, Salem (1995): *Linguistique berbère: Études de syntaxe et de diachronie*, Paris – Louvain, Peeters.
- CHAKER, Salem (s. a.): «Couscous: sur l'étymologie du mot» (note inédite), *Le CRB 2011*: <<https://centrederechercheberbere.fr/faq/items/quelle-est-lorigine-du-mot-couscous-.html>> [16/04/2025].
- CHAMORRO MARTÍNEZ, José María (1993): «Vida y costumbres de los judeoconversos, según los procesos inquisitoriales», *RDTP* 48/2, 57–84.
- CHAMPAULT, Dominique (1986): «Alimentation dans les oasis du Sahara nord-occidental», en *Encyclopédie berbère*, 4, Aix-en-Provence, Edisud, 512–515. <<https://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2436>> [01/04/2025]. DOI: <<https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.2436>>.
- CHANTRAINE, Pierre (1999²): *Dictionnaire étymologique de la langue grecque, Histoire des mots, avec un Supplément* (Blanc, Alain – Lamberterie, Charles de – Perpillou, Jean-Louis, dirs.), Paris, Klincksieck (1968¹).
- CHANTRAINE, Pierre (1979): *La formation des noms en grec ancien*, Paris, Klincksieck, (1933¹).
- CID KAOUÏ, Saïd (1907): *Dictionnaire Français - Tachelh'it et Tamazir't*, Paris, E. Leroux.

- CORDE = Real Academia Española, *Corpus Diacrónico del Español*. <<https://www.rae.es/banco-de-datos/corde>> [23/04/2025].
- COROMINAS, Joan (1976³): *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, 2: CH-K, Madrid, Gredos (1955–57¹).
- COROMINES, Joan (1981, 1984): *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*, 2: BO-CU, 4: FL-LI, Barcelona, Curial. <<https://decat.iec.cat/>> [23/05/2025].
- COROMINAS, Joan & PASCUAL, José Antonio (1984, 1985): *Diccionario Crítico Etimológico Castellano e Hispánico*, 3: G-MA, 4: ME-RE, Madrid, Gredos (1980¹, 1981¹).
- CORRIENTE, Federico (1998): «Le berbère en Al-Andalus», *Études et documents berbères* 15–16, 269–275.
- CORRIENTE, Federico (1999): *Diccionario de arabismos y voces afines en iberorromance*, Madrid, Gredos.
- CORRIENTE, Federico (2005): «Notas lingüísticas acerca de la “Recopilación de algunos nombres arábigos” de Diego de Guadix», *Estudios de dialectología norteafricana y andalusí* 9, 93–114.
- CORRIENTE, Federico (1997): *A Dictionary of Andalusí Arabic*, Leiden – Nueva York – Colonia, Brill.
- CORRIENTE, Federico (2017): «La cocina de *La lozana andaluza*: testimonios y ecos en las dos orillas septentrional y meridional del Mediterráneo», en Ezama, María de los Ángeles *et al.* (eds.), *La razón es Aurora: Estudios en homenaje a la profesora Aurora Egido*, Zaragoza, Institución Fernando el Católico, 545–551.
- CORRIENTE, Federico; PEREIRA, Christophe & VICENTE, Ángeles (2017): *Dictionnaire du faisceau dialectal arabe andalou: Perspectives phraséologiques et étymologiques*, Berlín – Boston, De Gruyter.
- CORTÉS VALENCIANO, Marcelino (2013): «El sistema de apodos de Ejea de los Caballeros», *Archivo de filología aragonesa* 69, 215–252.
- COTTE Jules & COTTE, Charles (1918): «Le kermès dans l’Antiquité», *RA* 7 (Cinquième Série), 92–112.
- COUR, Auguste & PELLAT, Charles (1986): «Kuskusū», en Bosworth, Clifford Edmund – van Donzel, Emeri J. – Lewis, Bernard – Ch. Pellat, Charles (eds.), *The Encyclopædia of Islam. New Edition*, 5.1, Leiden, Brill, 527–528 (= *Encyclopaedia of Islam New Edition Online* [EI-2 English]. DOI: <https://doi.org/10.1163/1573-3912_islam_SIM_4565>).
- CÓZAR MARÍN, José María (2005): *Mulomedicina Chironis. Estudio filológico. Estudio crítico y edición de la Mulomedicina Chironis*, Tesis Doctoral, Barcelona, Universitat de Barcelona.
- COVARRUBIAS, Sebastián de (1611): *Tesoro de la lengua castellana, o española*, Madrid, Luis Sánchez.
- DA = *Diccionario de americanismos*, ASALE, Asociación de Academias de la Lengua Española. <<https://www.asale.org/damer/>> [14/06/2025].
- DEBY, Julien & RODIGAS, François Ch. H. (1853): *Manuel de culture maraîchère*, 2, Bruselas, Bibliothèque Rurale.

- DEL HOYO, Javier (2011): «El grafema X ayer y hoy. Polivalencia y ambigüedad. Su representación en la epigrafía latina de Hispania», *SPhV* 13, n. s. 10, 69–89.
- DEL ROSAL, Francisco (1601): *Origen y etimología de todos los vocablos originales de la lengua castellana. Obra inedita*.
- DEMOULIN, Françoise & CHAMLA, Marie-Claude (1986): «L'alimentation actuelle dans l'Aurès: le cas de Bouzina», en *Encyclopédie berbère*, 4, Aix-en-Provence, Edisud, 494–496. <<https://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2436>> [01/04/2025]. DOI: <<https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.2436>>.
- DESTAING, Edmond (1937): *Textes arabes en parler des Chleuhs du Sous (Maroc). Transcription, traduction, glossaire*, Paris, Imprimerie Nationale.
- DES = Wagner, Max Leopold (1960–64): *Dizionario etimologico sardo*, 3 vols., Heidelberg, Carl Winter.
- DHLE (1933–1936, 1960–1996): Real Academia Española, *Diccionario histórico de la lengua española*. <<https://apps2.rae.es/DH1936.html>> [07/07/2024].
- Ditzionàriu in l'ìnia de sa limba e de sa cultura sarda, Regione Autònoma de Sardigna, 2016–2025, s. v. <<https://ditzionariu.nor-web.eu/en/>> [10/05/2025].
- DLC (1726, 1729, 1739) = Real Academia Española, *Diccionario de la lengua castellana, Tomo primero, Tomo segundo, Tomo sexto*, Madrid, Francisco del Hierro.
- DOLZ, Erich – Klütz, Günther – Heinemeyer, Wilhelm (1936–1937): *Die Pferdeheilkunde des Bischofs Theodorich von Cervia*, 1, 2, 3, Berlin.
- DOMÍNGUEZ, Ramón Joaquín (1852): *Compendio del diccionario nacional de la lengua española*, 1, Madrid, F. de P. Mellado.
- DOSSIN, Georges (1969): «Note sur le terme grec κόσκινον “crible”», en Hyart, Charles (ed.), *Mélanges de linguistique, de philologie et de méthodologie de l'enseignement des langues anciennes offerts à René Fohalle à l'occasion de son soixante-dixième anniversaire*, Gembloux, Duculot, 193–194.
- DOYEN, Anne-Marie (2019): «Apsyrtos de Clazomènes, sa vie, son oeuvre», *LEC* 87/4, 351–409, 470–489.
- DPD = Real Academia Española, *Diccionario panhispánico de dudas*, 2.ª edición (versión provisional), en línea. <<https://www.rae.es/dpd/>> [28/07/2025].
- DRAE (2014): Real Academia Española, *Diccionario de la Lengua Española*, Madrid, Espasa. <<https://dle.rae.es/>> [14/06/2025].
- DUTTON, Brian (1975): *Gonzalo de Berceo, Obras completas III: El duelo de la Virgen. Los himnos. Los loores de Nuestra Señora. Los signos del juicio Final*, Londres, Tamesis.
- Encyclopédie berbère*, 4 (1986), Aix-en-Provence, Edisud. <<https://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/744>> [28/07/2025]. DOI: <<https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.744>>.
- ERNOUT, Alfred (1949): *Les adjectifs latins en -osus et en -ulentus*, París, Klincksieck.
- ESCOBEDO RODRÍGUEZ, Antonio (2003): *Vocabulario almeriense*, Almería, Universidad.
- FERRANDO, Ignacio (1997): «G. S. Colin y los berberismos del árabe andalusí», *Estudios de dialectología norteafricana y andalusí* 2, 105–145.
- FÉRY, Raymond (1986): «L'alimentation traditionnelle dans l'Aurès avant la Seconde

- Guerre Mondiale», en *Encyclopédie berbère*, 4, Aix-en-Provence, Edisud, 488–494. <<https://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2436>> [01/04/2025]. DOI: <<https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.2436>>.
- FISCHER, Klaus-Dietrich (1988): *Ancient Veterinary Medicine: A Survey of Greek and Latin Sources and Some Recent Scholarship*, in *Medizinhistorisches Journal* 23/3–4, 191–209.
- FISCHER, Klaus-Dietrich (1980): *Pelagonii Ars Veterinaria*, Leipzig, Teubner.
- FISCHER, Klaus-Dietrich (1993): «*Mulomedicina Chironis*», en Herzog, Reinhart (ed.), *Nouvelle histoire de la littérature latine* (édition française sous la direction de Gérard Nauroy) 5, Paris, Brepols, 87–90.
- FRISK, Hjalmar (1960): *Griechisches etymologisches Wörterbuch*, 1, Heidelberg, C. Winter.
- GALMÉS DE FUENTES, Álvaro (1983): *Dialectología mozárabe*, Madrid, Gredos.
- GARCÍA DE DIEGO, Vicente (1959): «Notas etimológicas», *BRAE* 39, 39–72.
- GARCÍA DE DIEGO, Vicente (1961): *Gramática histórica española*, Madrid, Gredos.
- GARCÍA DE DIEGO, Vicente (1964): *Etimologías españolas*, 1, Valencia, Aguilar.
- GARCÍA DUARTE, Francisco de Borja (2025): *La gastronomía de Al Ándalus: Los sabores andalusíes que persisten en nuestra memoria*, Córdoba, Almuzara.
- GARCÍA HERNÁNDEZ, Benjamín (2013): «Del lat. COCCUM, COCEUS y COCCINUS al esp. coco, cocho, cochino y cochinilla», *RFE* 93/1, 41–70. doi: 10.3989/rfe.2013.02.
- GARCÍA HERNÁNDEZ, Benjamín (2014): «*Cusculium* (Plin. xvi 32), *coscus* (Chiron 237) y *coccolubis* (Colum. III 2.19), sustrato mediterráneo y formas latinas», *Emerita* 82/2, 273–289. doi: 10.3989/emerita.2014.04.1410.
- GARCÍA REY, Verardo (1934): *Vocabulario del Bierzo*, Archivo de tradiciones populares 4, Madrid, S. Aguirre.
- GARCÍA TURZA, Claudio (2004): «El código Emilianense 31 de la Real Academia de la Historia. Presentación de algunas de las voces de interés para el estudio lingüístico del latín medieval y del iberorromance primitivo», *Aemilianense* 1, 95–170.
- GAST, Marceau (1986): «Alimentation au Sahara central», en *Encyclopédie berbère*, 4, Aix-en-Provence, Edisud, 515–529. <<https://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2436>> [01/04/2025]. DOI: <<https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.2436>>.
- GAST, Marceau (2010): «Une hypothèse sur l'origine historique et culturelle du couscous», en Franconie, Hélène – Chastanet, Monique – Sigaut, François (eds.) (2010): *Couscous, boulgour et polenta. Transformer et consommer les céréales dans le monde*, Paris, Éditions Karthala, 67–82.
- GIMENO BETÍ, Lluís (1998): *De lexicografía valenciana: estudio del Vocabulari del Maestrat de Joaquim Garcia Girona*, Valencia – Barcelona, Institut Interuniversitari de Filologia Valenciana – Publicacions de l'Abadia de Montserrat.
- GITTON-RIPOLL, Valérie (2019): *Pelagonius Saloninus. Recueil de Medecine Veterinaire*, Paris, Les Belles Lettres.
- GÓMEZ AGUADO, Enrique (1992): *Francisco Del Rosal, Diccionario etimológico: Alfa-*

- beto primero de Origen y Etimología de todos los vocablos originales de la Lengua Castellana*, Madrid, CSIC.
- GREVANDER, Sigfrid (1926): *Untersuchungen zur Sprache der Mulomedicina Chironis*, Lund – Leipzig, C. W. K. Gleerup – O. Harrassowitz.
- HADDADOU, Mohand Akli [1994]: *Guide de la culture et de la langue berbères*, [Alger], Ed. Paris-Méditerranée, [ENAL]: [ENAP].
- HADDADOU, Mohand Akli (2006–2007): *Dictionnaire des racines berbères comunes. Suivi d'un index français - berbère des termes relevés*, [Alger], Haut Commissariat à l'Amazighité.
- HALM, Karl ; Laubmann, Georg von & MEYER, Wilhelm (1892): *Catalogus Codicum Latinorum Bibliothecae Regiae Monacensis*, I.1, Múnich, Bibliotheca Regia. <<http://daten.digital-e-sammlungen.de/~db/bsb00008251/images/index.html?fip=193.174.98.30&seite=70&pdfseite=x>> [08/05/2025].
- HAMMAMI, Rifka & SISSONS, Mike (2020): «Durum wheat Products: Couscous», en Igrejas, Gilberto – Ikeda, Tatsuya M. – Guzman, Carlos (eds.), *Wheat Quality for Improving Processing and Human Health*, Cham, Springer 2020, 345–366. DOI: <http://dx.doi.org/10.1007/978-3-030-34163-3_15> [14/07/2025].
- HAMMAMI, Rifka; BARBAR, Reine & LAURENT, Marie & CUQ, Bernard (2022): «Durum Wheat Couscous Grains: An Ethnic Mediterranean Food at the Interface of Traditional Domestic Preparation and Industrial Manufacturing», *Foods* 11/7, 902, s. p. <<https://www.mdpi.com/2304-8158/11/7/902>>. DOI: <<https://doi.org/10.3390/foods11070902>> [14/07/2025].
- HANOTEAU, Adolphe & LETOURNEUX, Aristide (1986): «Alimentation en Kabylie au XIX^e siècle», en *Encyclopédie berbère*, 4, Aix-en-Provence, Edisud, 484–486 (extracto de *La Kabylie et les coutumes kabyles*, París, Challamel, 1893). <<https://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2436>> [01/04/2025]. DOI: <<https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.2436>>.
- HERNÁNDEZ DE MACERAS, Domingo (1607): *Libro del arte de cozina*, Salamanca, Antonia Ramírez.
- HERRERA, Gabriel Alonso de (1513): *Obra de Agricultura*, Alcalá de Henares, A. Guillén de Brocar.
- HUBSCHMID, Johannes (1953): *Sardische Studien. Das mediterrane Substrat des Sardischen, seine Beziehungen zum Berberischen und Baskischen sowie zum eurafrikanischen und hispano-kaukasischen Substrat der romanischen Sprachen* (*Romanica Helvetica* 41), Berna, A. Francke.
- HUBSCHMID, Johannes (1960): «Lenguas no indoeuropeas. Testimonios románicos», en Alvar, Manuel et al. (dirs.), *Enciclopedia lingüística hispánica*, 1, Madrid, CSIC, 27–66.
- HUICI MIRANDA, Ambrosio (1961–1962): «Un libro anónimo de la Cocina hispano-magribí, de la época almohade», *Revista del Instituto de Estudios Islámicos en Madrid*, 9–10 (1961–1962), 284 y 15–242 (sección árabe).

- HUICI MIRANDA, Ambrosio (2005): *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade. Según un manuscrito anónimo del siglo XIII*, Gijón, TREA.
- HUICI MIRANDA, Ambrosio (1966): *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribí*, Madrid, Maestre.
- IBÁÑEZ, Esteban (1961): «Supervivencia de voces latinas en el dialecto bereber del Rif», *Orbis* 10, 447–455.
- IDÁÑEZ DE AGUILAR, Alejandro Faustino (2015): *Léxico de la Región Prebética (Límites del lenguaje andaluz y del murciano)*, Murcia, Universidad.
- IHM, Max (1892): *Pelagonii Artis veterinariae quae extant*, Leipzig, Teubner.
- JAN, Ludwig von & MAYHOFF, Karl Friedrich Theodor (1906): *C. Plini Secundi Naturalis Historiae libri XXXVII, vol. 1: Libri I–VI*, Leipzig, Teubner.
- KESSAI, Fodil (2018): *Élaboration d'un dictionnaire électronique de berbère avec annotations étymologiques. Linguistique*, Tesis doctoral, París, Université Sorbonne Paris Cité. <<https://theses.hal.science/tel-02178359v1>> [26/07/2025].
- KRÜGER, Fritz (1952): «Acerca de las raíces onomatopéyicas *casc-*, *cosc-*, *coc-* y *croc-*», *Nueva revista de Filología Hispánica*, 1 (año VI), 1–32.
- LAZAR, Moshe & DILLIGAN, Robert (1995): *Libro de las Oracyones: Ferrara Ladino Siddur (1552)*, Lancaster, California (USA), Labyrinthos.
- LEBRIJA, Elio Antonio de (1516): *In quinquaginta sacrae scripturae locos non uulgariter enarratos. Tertia quinquagena*, [Alcalá de Henares], [Arnau Guillén de Brocar].
- LEJAVITZER LAPOUJADE, Andrea (2008): «La tríada mediterránea de la alimentación. El aceite, el pan y el vino en el *De re coquinaria* de Apicio», *Estudios avanzados* 10, 111–124.
- LEWIS, Charlton T. & SHORT, Charles (1998): *A Latin Dictionary*, Oxford, Clarendon (1879¹).
- LINDSAY, Wallace Martin (1911): *Isidori Hispalensis episcopi Etymologiarum sive Originum libri XX*, II, Oxford, Clarendon.
- LOKOTSCH, Karl (1927): *Etymologisches Wörterbuch der Europäischen (Germanischen, Romanischen und Slavischen) Wörter Orientalischen Ursprungs*, Heidelberg, Carl Winter.
- LOMMATZSCH, Ernst (1903): *P. Vegeti Renati Digestorum artis mulomedicinae libri*, Leipzig, Teubner.
- LOUIS, André (1986): «Alimentation dans le Sud tunisien», en *Encyclopédie berbère*, 4, Aix-en-Provence, Edisud, 496–502. <<https://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2436>> [01/04/2025]. DOI: <<https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.2436>>.
- LSJ = Liddell, Henry George & SCOTT, Robert & JONES, Henry Stuart & MCKENZIE, Roderick (1996⁹): *A Greek-English Lexicon, with a Revised Supplement*, Oxford, Clarendon (1843¹).
- MACCARRONE, Nunzio (1934): «Proposte e discussioni etimologiche», *AGI* 26–27, 104–118, 209–247.
- MALKIEL, Yákov (1969): «Sound Changes Rooted in Morphological Conditions: The

- Case of Old Spanish /sk/ Changing to /θk/, *Romance Philology* 23/2, 188–200. <<https://www.jstor.org/stable/44940524>> [18/06/2025].
- MARÍN, Manuela (2007): *Ibn Razín al-Tuġībī, Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos. Estudio, traducción y notas*, Gijón, TREA.
- MARCOS MARÍN, Francisco (2019): *El léxico latino en bereber en el marco del estudio de los romances africanos y el continuo lingüístico andalusí*, en Luque Toro, Luis – Luque, Rocio (eds.), *Léxico español actual* 6, Venezia, Università ca'Foscari, 143–154.
- MARTÍ MESTRE, Joaquim (2006): *Diccionari històric del valencià col·loquial (Segles XVII, XVIII i XIX)*, Valencia, Universitat.
- MARTÍNEZ MOTIÑO, Francisco (1611): *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conseruería*, Madrid, Luis Sánchez.
- MATARÍN GUIL, Manuel Francisco & ABAD GUTIÉRREZ, Julia (1995): *Etnografía y folklore en un medio rural: Alboloduy (Almería)*, Alboloduy, Instituto de Estudios Almerienses – Ayuntamiento de Alboloduy.
- MAXIA, Mauro (2002–2003): «L'elemento logudorese nei lessici di Castelsardo e Sedini», *Tra Sardo e Corso. Studi sui dialetti del Nord de Sardegna*, Sassari, Magnum, 1–18.
- MCCABE, Anne (2007): *A Byzantine Encyclopaedia of Horse Medicine. The Sources, Compilation, and Transmission of the Hippitrica*, Oxford, Oxford University Press.
- MEINEKE, August (1859): *Athenaei Deipnosophistae*, 3, Leipzig, Teubner.
- MENÉNDEZ PIDAL, Ramón (1980⁹): *Orígenes del español. Estado lingüístico de la Península Ibérica hasta el siglo XI*, Madrid, Espasa-Calpe (1926¹).
- MESEGUER FERNÁNDEZ, Juan (1963–1964): *Diálogos familiares de la agricultura cristiana*, 5 vols., Madrid, Atlas.
- MEZZINE, Mohamed, Laila Benkirane (1997): *Les délices de la table et les mei-lleurs genres de mets*, Fez, Association Fès-Saïs.
- MINSHEU, John (1617): *Vocabularium Hispanicolatinum et Anglicum copiosissimum...*, Londres, I. Browne (1599¹).
- MLW = *Mittelateinisches Wörterbuch, digitalisierte Fassung im Wörterbuchnetz des Trier Center for Digital Humanities*, Version 01/25, <<https://www.woerterbuchnetz.de/MLW?lemid=C05312>> [30/05/2025].
- MORA RODENAS, Ángel de (s. a.): *El Bienhabla. Repertorio de vocablos (La Manchuela)*. <<http://www.elbienhabla.es/>> [10/07/2025].
- MORAN I OCERINJAUREGUI, Josep (1990): *Les homilies de Tortosa*, Textos i Estudis de Cultura Catalana, Barcelona, Curial.
- MORENO MORENO, María Águeda (2007): *Diego de Guadix. Diccionario de arabismos. Recopilación de algunos nombres árabigos*, Jaén, Universidad.
- MURCIA, Carles (2021): «Contribution of Latinisms of Paleo-Amazigh to the knowledge of the history of both Latin and Amazigh languages», *Études et documents berbères* 45–46, 299–314.
- NASRALLAH, Nawal (2021): *Best of Delectable Foods and Dishes from al-Andalus and*

- al-Maghrib: A Cookbook by Thirteenth-Century Andalusī Scholar Ibn Razīn al-Tujībī* (1227–1293), Leiden, Brill.
- NASRALLAH, Nawal (2025): *Smorgasbords of Andalusī and Maghribī Dishes and Their Salutary Benefits. English Translation of the Thirteenth-Century Cookbook Anwāʿ al-Ṣaydala fī Alwān al-Aṭʿima with Introduction and Glossary*, Leiden, Brill.
- NEBRIJA, Elio Antonio de (1495?): *Vocabulario español-latino (dictionum hispanarum in latinum sermonem translatio)*, Salamanca.
- NEWMAN, Daniel L. (2020): *Ibn Mubārak Shāh, The Sultan's Feast: A Fifteenth-Century Egyptian Cookbook*, Londres, Saqi Books.
- NEWMAN, Daniel L. (2023): *The Exile's Cookbook. Medieval Gastronomic Treasures from al-Andalus and North Africa. Ibn Razīn al-Tujībī*, Londres, Saqi Books.
- NEYROD, Dominique (2020): «Un compendio de gramática árabe en una obra lexicográfica castellana: el “tesoro” de Diego de Urrea en el *Tesoro de la lengua castellana o española* de Sebastián de Covarrubias (1611)», *Al-Qanṭara* 41/2, 443–475.
- NIEDERMANN, Max (1910): *Proben aus der sogenannten Mulomedicina Chironis (Buch II und III)*, Heidelberg, Carl Winter.
- NTLLE = Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española, RAE. <<https://www.rae.es/obras-academicas/diccionarios/nuevo-tesoro-lexicografico-0>> [27/07/2025].
- ODER, Eugen (1901): *Claudii Hermeri Mulomedicina Chironis*, Leipzig, Teubner.
- ODER, Eugen & HOPPE, Karl (1924): *Corpus Hippiatricorum Graecorum*, 1: *Hippiatrica Berolinensia*, Leipzig, Teubner.
- ODER, Eugen & HOPPE, Karl (1927): *Corpus Hippiatricorum Graecorum*, 2: *Hippiatrica Parisina Cantabrigensia Londinensia Lugdunensia. Appendix*, Leipzig, Teubner.
- POU, Onofre (1575): *Thesaurus Puerilis*, Valencia, P. à Huete.
- ORTOLEVA, Vincenzo (1999): *Publii Vegeti Renati Digesta artis mulomedicinalis. Liber primus, Introduzione, testo critico e comentario*, Catania, Università.
- OSTA = Gago Jover, Francisco & PUEYO MENA, Javier (2015-): *Old Spanish Textual Archive*, en *Hispanic Seminary of Medieval Studies*, Madison, 2015, 2017, 2020. <<https://osta.oldspanishtextualarchive.org/>> [04/06/2025].
- OUBAHLI, Mohamed (2006): «Une histoire de pâte en Méditerranée occidentale. Des pâtes arabo-berbères et de leur diffusion en Europe latine au Moyen-Âge, partie 1: Al Andalus et le monde ibérique chrétien», *Horizons Maghrébins - Le droit à la mémoire* 55, *Manger au Maghreb*. 48–72. DOI: <<https://doi.org/10.3406/horma.2006.2374>>.
- OUBAHLI, Mohamed (2008): «Une histoire de pâte en Méditerranée occidentale. Des pâtes arabo-berbères et de leur diffusion en Europe latine au Moyen Âge, partie II: La France et le monde italique. Les pâtes en France et en Provence», *Horizons Maghrébins - Le droit à la mémoire* 59, *Manger au Maghreb*, 14–29. DOI: <<https://doi.org/10.3406/horma.2008.2665>>.
- OUBAHLI, Mohamed (2011): *La main et le pétrin. Alimentation céréalière et pratiques culinaires en Occident musulman au Moyen Age*, Casablanca, Fondation du Roi Abdul – Aziz Al Saoud pour les Études Islamiques et les Sciences Humaines.
- PENNY, Ralph (2004): «Evolución lingüística en la Baja Edad Media: evoluciones en el

- plano fonético», en Cano Aguilar, Rafael (coord.), *Historia de la lengua española*, Barcelona, Ariel, 593–612.
- PENSADO FIGUEIRAS, Jesús (2012): *El códice Zabálburu de medicina medieval: edición crítica y estudio de fuentes*, Tesis doctoral, La Coruña, Universidad.
- PENSADO, José Luis (1999): *Estudios asturianos*, Oviedo, Academia de la Llingua Asturiana.
- PERCYVALL, Richard (1591): *Dictionarie in Spanish, English, and Latine*, Londres, John Jackson.
- PERRY, Charles, ed. (2017): *Scents and Flavors: A Syrian Cookbook*, Nueva York, NYU Press.
- PETITJEAN, Maxime (2019): «La datation d'Apsyrtos: données militaires et prosopographiques», *LEC* 87, 331–349, 470–489.
- PINEDA, Juan de (1589): *Primera parte de los treynta y cinco dialogos familiares de la agricultura cristiana*, Salamanca, Pedro de Adurça y Diego López.
- Plan general municipal de ordenación revisión, Mérida, Plan especial del conjunto histórico-arqueológico, Excelentísimo Ayuntamiento de Mérida, Redacción y Producción: Urbanismo y Arquitectura López-Bermúdez S. L., Fichas de patrimonio arqueológico. Nivel B: Protección de restos y yacimientos en el medio rural (Catálogo de elementos protegidos, Tomo 5), s. a.* <<https://descargas.merida.es/urbanismo/pgou-fichas-proteccion-arqueologica.pdf>> [28/07/2025].
- REW = Meyer-Lübke, Wilhelm (1911): *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg, Carl Winter.
- ROBLES, José de (1878): «La *phylloxera vastatrix*. De los procedimientos más eficaces para su extinción (Conclusión)», *Revista europea* 11/1, 523–526.
- RODIGAS, François Ch. H. (1860): *Manual de cultura hortense*, Santiago, Imprenta del Ferrocarril (trad. esp.).
- RUHSTALLER, Stefan (2017): «Sebastián de Covarrubias como recopilador y transmisor del saber generado durante el Humanismo acerca del arabismo léxico en español», *Bulletin Hispanique* 119/1, 317–336.
- RUYZES DE FONTECHA, Juan Alonso de los (1606): *Diez privilegios para mujeres preñadas*, Alcalá de Henares, Luis Martynez.
- SACKMANN, Werner (1988): *Tiermedizinisches Schrifttum aus sieben Jahrhunderten (13.-19. Jh.) in der Universitätsbibliothek*, Basilea, Universitätsbibliothek.
- SACKMANN, Werner (1993a): «Über eine bisher unbekannte Handschrift der *Mulomedicina Chironis* in der Basler Universitätsbibliothek», *Schweizer Archiv für Tierheilkunde* 135, 4–8.
- SACKMANN, Werner (1993b): «Eine bisher unbekannte Handschrift der *Mulomedicina Chironis* aus der Basler Universitätsbibliothek», *Sudhoffs Archiv* 77, 117–120.
- SALAS BARBADILLO, Alonso Jerónimo de (1635): *Coronas del Parnaso y Platos de las Musas*, Madrid, Imprenta del Reino.
- SANTAMARÍA HERNÁNDEZ, María Teresa (2017): «Una acepción medieval de *uermis*

- en Medicina humana y veterinaria a partir del *morbus farciminosus* tardoantiguo», *Archivum Latinitatis Medii Aevi* 75, 149–186.
- ŠAQRŪN, Muḥammad Ibn (1981): *Fann al-ṭabj fī l-Andalus wa-l-Magrib fī bidāyat ‘aṣr Banī Marīn: Fuḍālat al-jiwān fī Hayyibāt al-ṭa‘ām wa-l-alwān*, Rabat, Maṭba‘at al-Risāla (Beirut, 1984², 2012³).
- SARRIONANDIA, Pedro Hilarión & IBÁÑEZ ROBLEDO, Esteban (2007): *Diccionarios Español-Rifeño / Rifeño-Español. Edición facsímil al cuidado de José Megías Aznar – Vicente Moga Romero. Estudios preliminares de Ramón Lourido Díaz, Vicente Moga Romero, Mohand Tilmatine*, Melilla – Barcelona, UNED Melilla – Edicions Bellaterra.
- SCHUCHARDT, Hugo (1866): *Der Vokalismus des Vulgärlateins*, 1, Leipzig, Teubner.
- SEMPERE-MARTÍNEZ, Juan Antonio (1995): *Geografía lingüística del murciano con relación al substrato catalán*, Biblioteca de Estudios Regionales 17, Murcia, Real Academia Alfonso X el Sabio.
- SIDI BOUMEDINE, Rachid (2023): *L’arbre des couscous: Unité et diversité d’un patrimoine*, Alger, Chihab Éditions.
- SOTO LÓPEZ, Alberto (2017): *Sustrato catalán en el habla del Bajo Segura*, [Alicante], Círculo Rojo (2002¹).
- SOUSSI, Lagdim (1986): «Alimentation chez les Berbères du sud du Maroc», en *Encyclopédie berbère*, 4, Aix-en-Provence, Edisud, 508–512. <<https://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2436>> [01/04/2025]. DOI: <<https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.2436>>.
- STOTZ, Peter (1996): *Handbuch zur lateinischen Sprache des Mittelalters*, 3: *Lautlehre*, München, C. H. Beck.
- SUBAK, Julius (1906): «Zum Judenspanischen», *ZRPh* 30, 129–185.
- TANFOUS, Aziza Ben (1986): «Alimentation à Jerba», en *Encyclopédie berbère*, 4, Aix-en-Provence, Edisud, 502–507 (extractos de Cahiers des Arts et Traditions populaires, Tunis, INAA, 1984, 101–108). <<https://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2436>> [01/04/2025]. DOI: <<https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.2436>>.
- TDHLE = Real Academia Española, *Tesoro de los diccionarios históricos de la lengua española*: <<https://www.rae.es/tdhle/>> [15/06/2025].
- TERREROS Y PANDO, Esteban de (1786): *Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes y sus correspondientes de las tres lenguas francesa, latina e italiana*, 1, Madrid, Viuda de Ibarra, Hijos y Compañía.
- ThLL = 1900-, *Thesaurus linguae Latinae*, Stuttgart – Leipzig – München – Berlín, Bayerische Akademie der Wissenschaften – Teubner – Saur – De Gruyter.
- TORRES AMAT, Félix (1885): *La Santa Biblia Vulgata latina y su traducción al español por Félix Torres Amat, con notas de éste y del P. Felipe Scio de San Miguel; cronologías, comentarios y vindicias del P. Fidel Fita*, Tomo tercero: *Antiguo Testamento*, Barcelona, Imprenta Barcelonesa.
- TORRES FONTES, Juan (1994): *Repartimiento de Lorca*, Murcia, Real Academia Alfonso X el Sabio.

- WAGNER, Max Leopold (1921): *Das ländliche Leben Sardiniens im Spiegel der Sprache: kulturhistorisch-sprachliche Untersuchungen*, Heidelberg, C. Winter.
- ZAOUALI, Lilia (2007): *Medieval Cuisine of the Islamic World. A Concise History with 174 Recipes. Translated by M. B. De Bevoise. Foreword by Charles Perry*, Berkeley – Londres, University of California Press.
- WEHR, Hans & COWAN, J. Milton (1979⁴): *A Dictionary of Modern Written Arabic (Arabic – English)*, Wiesbaden, Otto Harrassowitz (1961¹).
- WÖLFFLIN, Eduard von (1898): *Proben der vulgärlateinischen Mulomedicina Chironis*, en *Archiv für Lateinische Lexikographie und Grammatik* 10, 413–426 (§ 2–26 Oder).
- ZEROLO, Elías; Toro y Gómez, Miguel de & ISAZA, Emiliano (1895): *Diccionario enciclopédico de la lengua castellana*, 1, París, Garnier.