

El duro campo de batalla entre pescados y albondiguillas. Otra vez sobre la *macarela* y la *macatela* en el *Licenciado Vidriera*¹

Felice Gambin²

Resumen. El texto analiza un pasaje del *Licenciado Vidriera* de Cervantes en el que se detecta un error de interpretación. Se trata de un italianismo proveniente de una traducción italiana hecha en 1912 que hizo fortuna en el siglo pasado, tanto en el ámbito italiano como, por un efecto de cascada, en las ediciones españolas y en otras extranjeras. Tal error de interpretación incluso ha llegado a modificar –como en el caso de Francisco Rodríguez Marín– el texto de las *Novelas ejemplares* publicado en vida de Cervantes.

La mayor atención que en los últimos decenios prestan los historiadores de la cultura y los lexicógrafos al arte de la cocina en el siglo XVI italiano nos permite valorar como correcta la grafía del italianismo presente en las primeras ediciones de aquella obra cervantina, considerar errónea la interpretación corriente del significado del término *macarela* (albondiguilla abollada) y afirmar que no se trata de una carne sino de un pescado: la caballa.

Palabras claves: *Licenciado Vidriera*; macarela y macatela; Luigi Messedaglia; ecdótica.

[en] The harsh battlefield between fishes and meatballs. Further considerations on the *macarela* and the *macatela* in the *Licenciado Vidriera*

Abstract. The text examines a passage of Cervantes' *Licenciado Vidriera* in order to underline a misread Italianism that, since the Italian translation of 1912, have been spreading in the last century both in Italian and other foreign languages translations, the Spanish ones included. The misinterpretation even caused the alteration –as in the case of Francisco Rodríguez Marín– of the original version published under Cervantes supervision of the *Novelas ejemplares*.

Due to the recent attention paid by cultural historians and lexicographers to the art of cooking in the Italian Renaissance, it's possible to consider as correct the spelling of the Italian word used in the first editions of Cervantes' work, a misinterpretation the current reading of the term *macarela* (meatballs) and as to say that it is not a meat but a fish: mackerel.

Keywords: *Licenciado Vidriera*; macarela and macatela; Luigi Messedaglia; Textual Criticism.

Cómo citar: Gambin, F. (2017). El duro campo de batalla entre pescados y albondiguillas. Otra vez sobre la *macarela* y la *macatela* en el *Licenciado Vidriera*, *Dicenda. Cuadernos de Filología Hispánica*, 35, 77-91.

¹ Este trabajo es el resultado de la mucha paciencia y de las indicaciones de Pilar Sánchez Otín, de Silvia Monti, de Giulia Poggi, de Donatella Pini y de Paolo Pellegrini.

² Università degli Studi di Verona
felice.gambin@univr.it

y él, con dos de sus camaradas, se partió luego, goloso de lo que había oído decir a algunos soldados de la abundancia de las hosterías de Italia y Francia, y de la libertad que en los alojamientos tenían los españoles. Sonábale bien aquel *Eco li buoni polastri, picioni, presunto e salcie*, con otros nombres deste jaez, de quien los soldados se acuerdan cuando de aquellas partes vienen a éstas y pasan por la estrechez e incomodidades de las ventas y mesones de España
(Cervantes Saavedra, *La fuerza de la sangre*).

però che son più i pesci che le stelle
(Pulci, *Morgante*, XVI, 67, 6).

La peripecia es muy conocida. Tomás Rodaja, un muchacho pobre, va de camino hacia Salamanca porque ha oído decir que “de los hombres se hacen obispos” (Cervantes Saavedra, 2001 (a): 266). Por eso acepta entrar al servicio de dos caballeros estudiantes de la universidad salmantina, que se topan con él por las riberas del Tormes mientras duerme debajo de un árbol. Ocho años más tarde, acabados los estudios, ambos caballeros se despiden de Tomás con una generosa compensación económica. En el camino de Antequera el joven entabla amistad con un capitán de infantería, Diego de Valdivia, quien, para convencer al futuro Licenciado Vidriera de que lo acompañe a la campaña militar de Italia dibuja ante él, con vivos colores, los encantos gastronómicos de tan bello país:

Alabó la vida de la soldadesca; pintóle muy al vivo la belleza de la ciudad de Nápoles, las holguras de Palermo, la abundancia de Milán, los festines de Lombardía, las espléndidas comidas de las hosterías; dibujóle dulce y puntualmente el *Aconcha, patrón; pasa acá Manigoldo; venga la macarela, li polastri, e li macarroni* (Cervantes Saavedra, 2001 (a): 268)³.

Pues bien, Luigi Messedaglia, historiador de la alimentación y presidente entre otras cosas de la Academia de agricultura, ciencias y letras de Verona (Messedaglia, 1942: 32-35; Messedaglia, 1937: 268), hacía notar que ante esta enésima evocación de los platos italianos, los dos traductores italianos de las *Novelas Ejemplares* en el siglo XVII habían considerado el término *macarela* un tropiezo, una dificultad (Messedaglia, 1942: 2).

En *Il novelliere castigliano di Michiel di Cervantes Saavedra* (Venecia, Barezzi Barezzi, 1626) el francés Guillaume Alexandre de Noviliers Clavel, italianizado como Novilieri Clavelli, se salta el término con total desenvoltura:

Sopra di questo lodò la vita soldatesca e rappresentò a Tomaso la bellezza di Napoli, le delizie di Palermo, l'abondanza di Milano, i banchetti di Lombardia ed il buon trattamento di quelle osterie; e gli rappresentò ancora il dolce suono di queste grate parole: *aconcia, patrone; passa qua, manigoldo; vengano i macaroni ed i pollastri* (Cervantes Saavedra, 1626)⁴.

³ Sobre lo italianismos en las *Novelas ejemplares*, con útil bibliografía, véase Bucalo, 1998: 29-80.

⁴ Para las traducciones de Guillaume Alexandre de Noviliers Clavel y de Donato Fontana uso la edición digital

Tan apenas un año después el milanés Donato Fontana publica en Milán, en la imprenta de Bartolomeo Vallo y Alberto Besozzo una nueva traducción, sin haber conocido al parecer la de Novilieri. Donato Fontana transforma la *macarela* en *minestra* (sopa):

Lodò la vita del soldato. Li dipinse molto al vivo la bellezza della città di Napoli, le ricreazioni di Palermo, l'abbondanza di Milano, i festini di Lombardia, le splendide tavole dell'osterie. Li disegnò puntualmente quello acconcia, padrone, vieni qua, manigoldo, porta la minestra, li polastri e li macheroni (Cervantes Saavedra, 1627).

El propio Luigi Messedaglia recordaba dos curiosas propuestas en las nuevas traducciones italianas de las obras de Cervantes en el curso del siglo XX. Hacía notar que en su edición de 1912, Alfredo Giannini, siguiendo la traducción francesa de Foulché-Delbosc (Paris, Librairie H. Welter, 1892), propone la siguiente traducción: “Presto, padrone! vieni qui, manigoldo! vengano gli sgombri, i pollastri, i macaroni!” (Cervantes Saavedra, 1912: 118). Sin embargo, en las páginas finales, *Aggiunte e correzioni*, Giannini se come su propia traducción:

Per ‘sgombri’ ho tradotto col Foulché-Delbosc un oscuro ‘macarela’ del testo, che, forse parola corrotta in ispanolo, val meglio tradurre per ‘maccatella’, parola oggi disusata di ‘cibo (registra il Fanfani) fatto di carne, come polpetta, ma ammaccata (Cervantes Saavedra, 1912: 321)⁵.

Y efectivamente, en la traducción del hispanista francés de *El licencié Vidriera* (1892), se lee: “Vite, patron; vien ici, maraud, apporte le maquereau, les poulets et le macaroni” (Cervantes Saavedra, 1892: 41). Y en la correspondiente nota a pie de página Foulché-Delbosc concreta: “Le text de cette phrase italienne est, dans l'édition originale, légèrement espagnolisé: ‘Aconcha patron, pasa acà manigoldo, venga la macarela, li polastri è li macaroni’” (Cervantes Saavedra, 1892: 41, nota 1). Para el celeberrimo hispanista francés no hay dudas: la *macarela* es el *maquereau*, es decir,

a cargo de Donatella Pini, Carmen Castillo Peña y Anna Vencato: http://www.cervantes.cab.unipd.it/public/afronte/licenc_it.html.

⁵ “Por ‘sgombri’ he traducido con Foulché-Delbosc un oscuro ‘macarela’ del texto, tal vez palabra corrompida en español, que es mejor traducir con ‘maccatella’, palabra desusada de ‘comida’ (observa Fanfani) hecha de carne, a modo de albóndiga, pero abollada” (la traducción es mía). La referencia es al *Vocabolario della lingua italiana* de Pietro Fanfani: “Maccatella: cibo fatto di carne, come polpetta, ma ammaccata.|| Oggi, perché se n'è perduto l'uso, il senso metaforico ha tolto il luogo al proprio; e si trova detto *maccatella* per vizio e magagna, ribalderia, opera fatta con fraude; ma è poco usato.|| Giocare di maccatelle, far suoi ingegni e funzioni per ingannare altrui” [“Maccatella: comida hecha de carne, a modo de albóndiga, pero abollada.|| Hoy, porque ya no se usa esta palabra, el sentido metafórico ha desplazado al propio; y encontramos *maccatella* por vicio y defecto, villanía, obra fraudolenta; pero es poco usado||. Giocare di maccatelle, usar el ingenio y las habilidades propias para engañar a otros” (1855, II: 953a, la traducción es mía)].

Giannini no tiene duda ni titubeo algunos años después. En un artículo publicado en la destacada *Revue hispanique*, dirigida por Foulché-Delbosc, recuerda la frase del *Licenciado Vidriera*: “Presto, padrone! Vieni qui, manigoldo! Vengano le maccatelle, i pollastri, i macaroni” (Giannini, 1922: 64). Es decir: Giannini en 1912, siguiendo a Foulché-Delbosc, traduce *macarela* con “sgombri” pero sugiere “maccatelle” en nota. Sorprende que ya en 1922 no haya huellas del término *macarela* con el significado de “sgombri” y el autor proponga sin más “maccatella”. Recuerdo que la suya fue la primera traducción al italiano de *El Licenciado Vidriera*, después de las de Novillieri Clavelli (1626) y la de Donato Fontana (1627).

la caballa. Sin embargo, la interpretación del término fue muy otra, tanto en Italia como en España y en otros países, como podremos ver a continuación.

Messedaglia se muestra en su artículo asombrado y presa del desconcierto al leer que, en 1931, Giovanni Maria Bertini declara *burro* (mantequilla) a la *macarela*: “‘arrangia padrone’; ‘passa di qua manigoldo’; ‘portami il burro, i polli ed i maccheroni’” (Cervantes Saavedra, 1931: 103).

Aún más, se le escapó a Messedaglia la traducción de Luigi Bacci de 1916, editada para conmemorar el aniversario de la muerte de Cervantes y dedicada *A sua maestà Alfonso XIII re cattolico di Spagna*. En su traducción, Bacci, profesor de lengua española en los regios institutos de Roma, convierte a la *macarela* en una variedad de pasta y en plural: “‘i tagliatelli’”: “‘presto padrone! Vieni qua, manigoldo: vengano i tagliatelli, i pollastri e i maccheroni’” (Cervantes Saavedra, 1916 (a): 125).

Pocos años después de la muerte de Messedaglia, el apreciado traductor Antonio Gasparetti realiza una nueva versión, que se sigue reeditando. Corre el año 1956 y la *macarela* se convierte para los lectores italianos en la *mozzarella*. Lee-mos: “‘apparecchia, padrone’, ‘passa qua, manigoldo’, ‘venga la mozzarella’, ‘i pollastri e i maccheroni’” (Cervantes Saavedra, 1956, I: 278). En nota al pie se justifica la elección:

Così intendiamo la parola *macarela* data dall’originale. Il Giannini, nella sua traduzione, e dopo di lui Alonso Cortés ed il Rodríguez Marín, propone una diversa interpretazione: ammettendo un errore di stampa (*r* in luogo di *t*), legge *macatela* per “maccatella”, forma accettata dai vocabolaristi italiani come desueta, e cioè “cibo fatto di carne, come polpetta, ma ammaccata”. Tenendo conto che il capitano Valdivia enumera vivande tipicamente italiane, come certamente non era una volgare polpetta, sia pure “ammaccata”, pensiamo che l’errore di stampa vi sia, sì, ma non quello che il Giannini suppone.

Infatti, sostituendo con una *o* la prima *a* del testo e sapendo che con moltissima frequenza nelle stampe secentesche spagnole veniva omessa la cediglia sotto la *c*, leggeremmo *moçarela*, cibo prettamente italiano e napoletano non meno dei maccheroni nominati subito (Cervantes Saavedra, 1956, II: 670-671)⁶.

En fin: en las traducciones italianas se abren camino varias lecturas del término *macarela*, el cual es sustituido por diversos alimentos de la cocina nacional, a saber, *sgombri*, *tagliatelli*, *burro*, *mozzarella*, *polpetta*, *polpettone*..., modificando la grafía y proponiendo *maccatella*, como en el caso de la traducción de Mirella Ferracuti Garrutti (“‘rassetta, padrone’, ‘vieni qui, manigoldo’, ‘venga la maccatella’, i pollastri e i maccheroni’”, Cervantes Saavedra, 1959: 279)⁷, o más fácil aún, sustituyendo a

⁶ “Así entendemos la palabra *macarela* del original. Giannini, en su traducción, y después que él Alonso Cortés y Rodríguez Marín, proponen una interpretación distinta: admitiendo un error de imprenta (*r* en lugar de *t*), lee *macatela* por “maccatella”, forma aceptada por los lexicógrafos italianos como en desuso, que es “alimento hecho con carne, a modo de albóndiga, pero abollada. Teniendo en cuenta que el capitán Valdivia enumera platos típicamente italianos, como de seguro no lo era una vulgar albóndiga, aunque estuviera abollada, creemos que hay en efecto un error de imprenta, pero no el que Giannini supone. Sustituyendo con una *o* la primera *a* del texto y sabiendo que con muchísima frecuencia en las imprentas del siglo XVIII español se omitía la cedilla bajo la *c*, leeremos *moçarela*, alimento indiscutiblemente italiano y no menos napolitano que los macarrones que vienen a continuación” (la traducción es mía).

⁷ En la nota al pie la traductora, que sustituye el ‘Acconcia’ por ‘rassetta’, escribe: “Esclamazioni comuni ai

la buena de Dios la *macarela* por otro vocablo. Este es el caso de la traducción de Francisco Saba Sardi editada y reeditada desde 1968 por las más importantes editoriales italianas: “*l’acconcia, padrone, il vien qua oste della malora, e venga quel polpettone, li pollastri, li maccaroni*” (Cervantes Saavedra, 1968: 161-162).

En las obras completas de Cervantes a cargo de Franco Meregalli, prevalece en cambio el término *mozzarella*: “*Acconcia, padrone; passa qua, manigoldo; venga la mozzarella, li pollastri e li maccaroni*” (Cervantes Saavedra, 1971, I: 471). Y en la nota a pie de página el traductor, Giovanni Stiffoni, puntualiza: “Accettiamo l’interpretazione di Gasparetti, che ci sembra la più plausibile, che intende el termine *macarela* non come *macatella*, cioè polpetta ammaccata, ma come *mozzarella* (*moçarela*)” (Cervantes Saavedra, 1971, I: 471)⁸. Lo mismo en la más reciente traducción de Clara Berna donde se lee: “*apparecchia, padrone*”, “*vien qua manigoldo*”, “*venga la mozzarella, i pollastri e i maccheroni*” (Cervantes Saavedra, 2002 (a): 127).

En resumen: el lector italiano ve en las principales traducciones a su disposición que no sólo se abre camino la interpretación del término *macarela* sino que incluso se le sustituye en el texto de *Il dottor Vetrata* por *sgombri* o *tagliatelli* o *burro* o *mozzarella* o *polpetta* o *polpettone*, como atestiguan las ediciones revisadas, vueltas a corregir y puestas al día en el curso de los años. Así ocurre, por ejemplo, con las ediciones que sustituyen el término *macarela* con *mozzarella* siguiendo la traducción de Antonio Gasparetti (“*apparecchia, padrone*”, “*passa qua, manigoldo*”, “*venga la mozzarella, i pollastri e i maccheroni*” y también retoma al pie de la letra la nota correspondiente) (Cervantes Saavedra, 1994: 278-279); la de Pietro Civitareale (“*gli riportò puntualmente e garbatamente, i ‘prepara, padrone’, il ‘da questa parte, manigoldo’ e ‘porta la mozzarella, i pollastri, i maccheroni’*”) (Cervantes Saavedra, 1998: 72); la de Alessandro Martinengo que confirma el término *polpetta* (“*arrangia padrone: ‘vien qua manigoldo’; ‘porta la polpetta, i pollastri, i maccaroni’*”) (Cervantes Saavedra, 1989: 234); la de Gabriella Ernesti que da el visto bueno al *polpettone* (“*l’acconcia padrone, il vien qua, oste della malora, e venga quel polpettone, li pollastri, li maccaroni*”) (Cervantes Saavedra, 1995: 146). Más recientemente Paola Gorla en su edición propone el término *maccarella* (“*vengano la maccarella, li pollastri e li maccheroni*”) (Cervantes Saavedra, 2002 (b): 235), limitándose a reseñar en la nota “*in italiano maccheronico nel testo*”⁹ y, por lo tanto, sin explicar al lector el significado de la comida en cuestión. Es decir: los traductores italianos consideran oscuro el término *macarela* del original, tal vez pensando en una errata, y por eso sustituyen en el texto el lema con otro (*sgombri, tagliatelli, burro, mozzarella, polpetta, polpettone...*), especulando de manera distinta sobre su significado en las notas. La interpretación más frecuente de *macarela* (caballa) por *maccatella* (albóndiga abollada) se abre en la traducción de Ferracuti, que reemplaza en el texto

soldati, parlando con gli osti. Queste frasi nel testo originale si trovano mezzo in spagnolo e mezzo in cattivo italiano, per rendere appunto il modo con cui le truppe spagnole in Italia parlavano l’italiano. La ‘maccatella’ era un cibo di carne tritata, come le polpette; in alcuni testi, però, è scritto ‘maccarella’, cioè ‘maccarello’” (“Exclamaciones comunes a los soldados, hablando con los venteros. Estas frases en el texto original van medio en español y medio en defectuoso italiano, precisamente para expresar el modo en que las tropas españolas en Italia hablaban el italiano. La ‘maccatella’ era un plato de carne picada, como las albóndigas; en algunos textos sin embargo aparece escrito ‘maccarella’, es decir ‘maccarello’”) (la traducción es mía).

⁸ “Aceptamos la interpretación de Gasparetti, que nos parece la más plausible, la cual entiende el término *macarela* no como *macatella*, es decir albóndiga abollada, sino como *mozzarella* (*moçarela*)” (la traducción es mía).

⁹ “En italiano macarrónico en el texto” (Cervantes Saavedra, 2002, (b): 235) (la traducción es mía).

macarela con *maccatella*, a otra posible lectura, no excluyendo que pueda tratarse de *maccarella/maccarello* (véase nota 7), mientras que Paola Gorla, por primera vez no interpreta su significado y deja en el texto de *Il dottor Vetrata*, sin más, el lema *maccarella*.

Obviamente las ediciones españolas se han resentido y se resienten aún con semejante lío en la despensa culinaria italiana y, por puro contagio, es fácil intuir lo mismo en las traducciones a otras lenguas de las *Novelas Ejemplares*.

En las más prestigiosas ediciones actuales españolas no se sustituye el término *macarela*, pero en las notas, allí donde existen, encontramos casi de forma unánime la explicación de que ese plato designaba en la época la albondiguilla abollada, interpretación que, como veremos, parece improbable. En su nota a la edición de Cátedra, Harry Sieber precisa: “Según la traducción de Schevill y Bonilla, II, pág. 364, quiere decir: ‘Apercíbete, patrón; ven acá, picarán, vengan la maccatella [albondiguilla machacada], los pollos y los macarrones’” (Cervantes Saavedra, 1980, II: 45, nota 6).

Juan Bautista Avalle-Arce en la de Castalia escribe:

Probable lectura: ‘Acconcia, patrone; passa quà, manigoldo; vengano la *maccatella*, li pollastri e li maccheroni’, lo que equivale a ‘Apercíbete, patrón; ven acá, picarán, vengan la *maccatella*, los pollos y los macarrones’. Narciso Alonso Cortés, ed. *El licenciado Vidriera* (Valladolid, 1916), 7, sugirió *maccatella* (albondiguilla machacada) por *macarela*, cambio aceptado por Schevill-Bonilla, NE, II, 364 (Cervantes Saavedra, 1982, II: 106, nota 11, pero véase también Cervantes Saavedra, 2016: 225, nota 11).

Florencio Sevilla Arroyo y Antonio Rey Hazas en la de Espasa Calpe sintetizan la información en una nota sobre este pasaje: “Schevill y Bonilla traducen: ‘Apercíbete, patrón; ven acá, picarán, vengan la *maccatella* [‘albondiguilla machacada’, según Narciso Alonso Cortés], los pollos y los macarrones’ (II, pág. 364). Avalle-Arce, por su parte, propone la siguiente lectura: ‘Acconcia, patrone; passa quà, manigoldo; vengano la *maccatella*, li pollastri e li maccheroni’” (Cervantes Saavedra, 1993, I: 303, nota 8, pero véase también Cervantes Saavedra, 2010: 327, nota 8).

En la edición de Jorge García López, impresa en primer lugar por Crítica, avalada luego y reimpressa por la Real Academia Española, leemos:

Cervantes nos da aquí una muestra del italiano hablado por los soldados españoles; su probable transcripción es: “Acconcia, patrone; passa quà, manigoldo; vengano la *maccatella*, li pollastri e li maccheroni” (“Atiende, patrón; ven aquí, picarán, vengan la *macarela*, los pollos y los macarrones”); *macarela*: identificado modernamente con *maccatella* (albondiguilla machacada) (Cervantes Saavedra, 2001 (a): 268, nota 16).

Idéntica lectura se hace en muchas otras ediciones, entre las cuales citaré la de Rosa Navarro Durán (Cervantes Saavedra, 2005 y 2014: 33, nota 5); la de Juan Manuel Olivier (Cervantes Saavedra, 2012: 190, nota 10); la de María Teresa Mateu Mateu (Cervantes Saavedra, 2015: 95, nota 35).

En otras palabras, todas las ediciones remiten o tienen presente la edición de *El licenciado Vidriera* de Narciso Alonso Cortés impresa en 1916. En la nota correspondiente al texto se puede leer:

Dejo españolizada, como está en el original, la ortografía de estas palabras, que debiera ser así: Acconcia, padrone; passa quà, manigoldo; vengano la macatella, i pollastri, i maccheroni. Su significación es esta: “Aviva, patrón; ven acá, birbón; venga la macatella, los pollos y los macarones”. La palabra *macatela* del original parece corresponder a macatella, hoy desusada, que es, dice Fanfani, “cibo fatto di carne, come polpetta, ma ammaccata” (Cervantes Saavedra, 1916 (b): 7, nota 3).

Es más articulada la nota de Schevill y Bonilla a su edición de las *Novelas ejemplares* impresa en tres volúmenes entre 1922 y 1925:

Así el texto; pero quizá deba leerse: “Acconcia, patrone; passa quà, manigoldo; vengano la maccatella, li pollastri e li maccheroni” (Apercíbete, patrón; ven acá, picarón, vengan la *maccatella*, los pollos y los macarones”). El Sr. D. Narciso Alonso Cortés (*El Licenciado Vidriera*, Valladolid, 1916; pág. 7) sospecha que *macarela* esté por *maccatella*, que, según el *Vocabolario degli Accademici della Crusca*, es “cibo fatto di carne, come polpetta, ma ammaccata”. Sin embargo, el vocablo *macarela* suena como italiano en pasajes como el siguiente, de *La Mal casada* de Lope (III, 10^a):

“LUCRECIA. ¡A mi madre!

Ebben ¿che vuoi?

¡Canchero in la macarela!”

Véase también *Servir a señor discreto* del mismo Lope, II, escena 3^a, “maca y macarela” (tomo IV; edición de la Biblioteca de Autores Españoles, pág. 78, col. 3^a). Pero tal vez no es necesario poner *maccatella* por *maccarella* (macarela), siendo esta forma la de un dialecto italiano (napolitano). También existe la palabra *macarello*, que significa una clase de peces, según O. Pianigiani: *Vocabolario etimologico della lingua italiana*; 1907 (Cervantes Saavedra, 1923, II: 364)¹⁰.

A Narciso Alonso Cortés y a Schevill y Bonilla habría que añadir tanto el texto como la nota correspondiente de Francisco Rodríguez Marín a su edición de las *Novelas ejemplares*. El estudioso propone en el texto: “dibujóle dulce y puntualmente el aconcha, patrón; pasa acá, manigoldo; venga la macatela, li polastri, e li macarroni” (Cervantes Saavedra, 1917, II: 14). En la nota correspondiente se lee:

Las ediciones antiguas estampan *macarela*; pero téngolo por errata, por *macatela* (*maccatella*), que es, dice Alfredo Giannini, culto traductor de algunas novelas de Cervantes “parola oggi disusata di ‘cibo’ (registra il Fanfani) fatto di carne, come polpetta, ma ammaccata”. Macarónicamente están dichas estas frases italianas tal como solían hablar la lengua de Dante los soldados españoles que, por lo común, se aviaban en Italia con seis docenas de palabras de aquella tierra, mal entendidas y peor pronunciadas (Cervantes Saavedra, 1917, II: 13-14).

La lectura propuesta por Giannini en 1912 ha hecho fortuna en España. O mejor dicho, una parte de ella. Hemos visto cómo en el texto de *Il dottor Vitriera* sustituía el término *macarela* por “sgombri” (caballas) siguiendo la traducción francesa de

¹⁰ Macarelo con el significado de caballa se encuentra también en los vocabularios italianos modernos.

Foulché-Delbosc que traducía la frase entera, mientras que en la nota consideraba algo oscuro el término, una palabra “corrompida en español” y terminaba por proponer *maccatella*, remitiendo al *Vocabolario della lingua italiana* de Pietro Fanfani. Si bien se mira, la *macarela* con significado de albondiguilla abollada se ha impuesto, pero a la vez la grafía —a excepción de Rodríguez Marín— ha seguido siendo la de *macarela*, sin que se sospeche errata gráfica alguna en el término usado en las ediciones españolas.

No obstante, *macarela* es el término presente en la primera edición de Juan de la Cuesta y también en la segunda impresión de 1617, que como sabemos, subsana numerosas erratas de la primera edición y se ha convertido en la principal lectura contemporánea del texto príncipe (Cervantes Saavedra, 1613: 112; Cervantes Saavedra, 1617: 160r). Incluso en las ediciones de la piratería editorial, como por ejemplo, en la de Pamplona, el vocablo es *macarela* (Cervantes Saavedra, 1614 (a): 160), así también en la de Bruselas (Cervantes Saavedra, 1614 (b): 241) y en la de Milán (Cervantes Saavedra, 1615: 312).

Todavía es más variada la situación textual en otras lenguas. Tras un rápido muestreo se nota la oscilación gráfica del término en el texto: *macatela* (Cervantes Saavedra, 1928: 223; Cervantes Saavedra, 2000: 168; Cervantes Saavedra, 2009: 234); *maccatella* (Cervantes Saavedra, 1972: 122); *macarela* (Cervantes Saavedra, 1958: 259; Cervantes Saavedra, 1992, II: 64; Cervantes Saavedra, 2001: 211). En todas las versiones consultadas el significado eventual del término remite a albondiguilla abollada/machacada, como es el caso de la edición de las *Nouvelles exemplaires* de la edición Gallimard, anotadas por Jean Canavaggio, según el cual la *macatella* es una especie de “boulette de viande” (Cervantes Saavedra, 2001 (b): 938).

Muchos años después de haber vivido en Italia, Cervantes está recordando en el pasaje del *Licenciado Vidriera*, en un contexto nostálgico, la succulenta cocina italiana ante a la oferta mucho más pobre de los mesones españoles. Es un lugar común, presente en muchísimas obras de los siglos de oro, cantar las ricas comidas y los excelentes vinos italianos. Ocurre lo mismo en un pasaje de *La fuerza de la sangre*. En esta novela ejemplar la serie se compone de platos de carne: “Eco li buoni polastri, picioni, presuto e salcicie” (Cervantes Saavedra, 2001 (a): 312). El evocador contexto semántico de *La fuerza de la sangre* parece indicarnos como propio de las espléndidas comidas la carne y sus variantes machacadas (el presuto y la salcicie). Creo que la repetición de la misma serie en *El Licenciado Vidriera* no confirma que la *macarela* es la albondiguilla machacada.

Sin entrar en la calidad del italiano de Cervantes como una encrucijada de sonidos y grafías, dejando al margen sus recuerdos tal vez imprecisos entre *macarela* y *macatela/maccatella*, aparte también las probables oscilaciones e imprecisiones de los impresores ante los términos italianos, y los errores tan comunes en la transcripción de *r* y de *t*, la pregunta es: ¿existía en tiempos de Cervantes la palabra *macarela*?¹¹

¹¹ Es de precepto recordar que el término *macarela* lo encontramos usado en los mismos años por Lope de Vega. Son muy distintos los avatares de esa palabra en el Fénix, pero no menos sugestivos, y también este caso tienen que ver con la caballa. Una primera referencia la hallamos en la *Malcasada* (Vega Carpio, 2016, I: 212, v. 2330). La nota correspondiente, del editor José Javier Rodríguez Rodríguez, remite al trabajo de Elvezio Canonica sobre el poliglótismo en el teatro de Lope. El texto de Canonica es revelador: “la mención de la ‘macarela’, no deja de ser misteriosa. Cervantes, en su novela ejemplar *El licenciado Vidriera*, emplea esta palabra en sentido gastronómico, como evocación de ambiente de la cocina italiana; ‘venga la macarela, li polastri, e li maccaroni’. Narciso Alonso Cortés, en su edición de las novelas cervantinas de 1916, pensó que se trataba de una posible

Volvamos a Messedaglia integrando y precisando más sus hipótesis a la luz de la cada vez mayor atención que en los últimos decenios los historiadores de la cultura y los lexicógrafos han dedicado al arte de la cocina en el siglo XVI. En su trabajo documenta a través de una densa red de interlocutores diseminados por Italia, que la *macarella* es la caballa, como demuestra también un tratado de gastronomía de Bartolomeo Scappi, cocinero personal del papa Pio V, que con ocasión de una generosa comida cuaresmal da cuenta de los “maccharelli fritti, & poi marinati, serviti con sua marinatura sopra” (Scappi, 1570: 316)¹².

Sin embargo, el término ya estaba presente en el *Libro de arte coquinaria* del Maestro Martino de Como, escrito en el curso del siglo XIV, inédito durante largo tiempo, impreso en Venecia en 1516 con el título de *Epulario* como obra Giovanni de’ Rosselli. En el volumen, que tuvo un gran éxito editorial, hallamos la primera referencia demostrada del término en la península italiana: “*Maccarella*. Vogliono essere fritte, et anco sono bone allessse con il pepe e il petrosillo” (Maestro Martino da Como, 1987: 200)¹³.

Unos decenios más tarde lo encontramos usado por Cristoforo de Messisbugo. De familia originaria de Flandes ocupó importantes cargos en la corte de los Este y supo transformar cada banquete en un espectáculo del que era director él mismo. A su muerte se publicó su libro *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale* (1549), reeditado durante muchos años con el título de *Libro novo nel qual si insegna a far d’ogni sorte di vivanda*. En las páginas introductorias, emblemáticamente tituladas *Memoriale per fare uno apparecchio generale, per la venuta di ogni gran Principe, o per ogni andata, o banchetti diversi, o per nozze, o qualunque altra cosa che possa accadere d’importanza*, cuando habla de los pescados encontramos una referencia a las caballas: “Altri pesci non sono in molta considerazione in queste bande, come macarelli, polpe, razze, pescecane, e altri che sono cibi per galeotti” (Cristoforo de Messisbugo, 1549: 4)¹⁴.

Tal vez porque Cristoforo de Messisbugo está preparando la mesa para las gran-

alusión a la ‘maccatella’, una especie de abondiguilla machacada. Esta interpretación ha sido compartida por los comentaristas posteriores, entre ellos Schevill-Bonilla. En este pasaje de Lope, sin embargo, esta interpretación, aunque no se pueda excluir del todo, no me parece la más adecuada. Voy a proponer otra conjetura, que se funda en un vocablo varias veces repetido en *Gli amorosi inganni*” (Canonica, 1991: 238). El término lopiano remite al vocablo *macarello* que se encuentra como adaptación explícita del vocablo francés *maquereau*, “rufián”. La referencia explícita en ese sentido la hallamos en la citada comedia de Vincenzo Belandi (1609: 94). Otra recurrencia la encontramos en la comedia *Servir a discreto señor* (Vega Carpio, 2012, I: 842, v. 1347), y el editor, José Enrique Laplana Gil, la interpreta como voz germanesca que vale por “hombre pendeciero y camorrista”, recordando que Cervantes lo sitúa en el contexto picaresco de *Rinconete y Cortadillo* (Cervantes Saavedra, 2001 (a): 203). Con este último significado lo encontramos, como señala Giuseppe Mazzocchi, en la comedia *Juan de Dios y Antón Martín* (Vega Carpio, 2010, III: 1454, v. 1911). Según él –y creo con razón– cabría que relacionarlo también con el italiano *marachella* y sus derivados. Y efectivamente el vocablo *macarello/macarella* con el significado de rufián/alcahueta lo vemos en el ámbito italiano como derivación de *maquereau/maquerele* ya en Cecco Angiolieri. Véase a este propósito el *Grande dizionario della lingua italiana* de Salvatore Battaglia (1975: 347b). No tiene nada que ver, obviamente, con la *macarella* como alimento, igual que ocurre en *El Licenciado Vidriera*, pero los significados de rufián/alcahueta van en todo caso ligados siempre a la caballa, a causa de una creencia popular: la de que las caballas, que acompañan a los arenques en sus migraciones, favorecían los acercamientos de los machos a las hembras y sus acoplamientos.

¹² “Caballas fritas & luego marinadas, servidas con su marinado por encima” (la traducción es mía).

¹³ “Caballa. Les va bien el frito, y también están buenas hervidas con pimienta y perejil” (la traducción es mía).

¹⁴ “Otros peces no son muy apreciados por estas tierras, como caballas, pulpos, rayas, cazón, y otros que son comida para galeotes” (la traducción es mía).

des ocasiones y para un ceremonial gastronómico que es también ejercicio del poder del príncipe, las caballas resultan poco apreciadas por la zona de Ferrara y consideradas más bien comida para galeotes. Al margen del escaso aprecio hay que destacar también el uso de este término en ambientes lejanos de Roma.

Tenemos noticias de que el vocablo estaba en uso en la corte papal del siglo XVI gracias a un libro del médico y naturalista Ippolito Salviani, protomédico de Julio III. En su *Aquitilium animalium historiae* (1554) se describe y se ilustra con espléndidos grabados casi un centenar de peces, entre los que está la caballa. Para cada pescado Salviani se detiene en el nombre, lo describe, indica dónde vive, precisa los usos y las cualidades que le reconocen el mundo antiguo y el moderno. El incipit no deja duda:

Piscis noster nonagesimus octavus, quem Romae *Macarello*, Galli *Maquereau*, Angli *Macrel*, Veneti *Scombro*, Neapolitani *Lacerto*, Massilienses *Auriol*, et Hispani *Cavallo* appellat (Salviani, 1554: 241r).

En opinión de Paolo Giovio, autor de una modesta obra titulada *De romanis piscibus* (1524), así como los vénegos gustan de las caballas en primavera, cuando están más grasas (“vere pinguescunt, quo tempore venetiis inter dedicatoria obsonia reputantur”), los romanos no las aprecian, por considerarlas secas (“Romae autem ab in-nata quadam siccitate sunt ignobiles”) (Giovio, 1524: cap. XIX, s. p.). Sin embargo, pocos años después cambian los gustos. Es siempre Salviani, gran conocedor de los gustos de la corte del papa, quien lo recuerda:

Veteris saporis excellentia scombros non commendarunt [...]. Carnem duriusculam exuccamque habent. Quibusdam tamen locis, Romae scilicet, atque Venetiis, verno tempore ita pinguescunt, tenerique adeo fiunt, ut iure inter dedicatores pisces eo tempore connumerentur [...]. Recentes scombri in graticula assi comeduntur. Quod si eo condimenti genere, quod vulgo a marinare dicunt (Salviani, 1554: 242r).

En el curso de la segunda mitad del siglo XVI encontramos otros testimonios. Son significativos los que aparecen en *La singolare dottrina* de Domenico Romoli, llamado el Panunto. En esta enciclopedia del arte gastronómico nombra varias veces los “maccherelli” (Romoli, 1560: 32, 34- 35, 53-54), o más bien el “potaggio di maccherelli” y el “mirausto di maccherelli” (Romoli, 1560: 35, 42, 52, 54, 61- 62, 92, 122)¹⁵.

A juzgar por lo que hemos visto, y como ya proponía Messedaglia, no es necesario tocar el texto original sustituyendo *macarela* (registrado en italiano como sustantivo masculino pero también como femenino) con *macatela/maccatella*¹⁶. El vocablo atraviesa muchos textos gastronómicos del siglo XVI y el plato era apreciado sobre todo en la Roma que Cervantes había conocido durante su juventud al servicio del cardenal Acquaviva. La *macarela* era en aquellos años un plato preparado de formas

¹⁵ El *miraus* o *mirausto* era una salsa especiada de origen medieval de sabor agrídulce con la cual se aderezaban las aves, la caza... y el pescado.

¹⁶ Señalo que el *Grande dizionario della lingua italiana* de Salvatore Battaglia ofrece algunas recurrencias en italiano de *macarello/macarello/maccarella* con el significado de caballa (1975: 346c).

variadas y es probable que Cervantes piense, como se desprende de algunos tratados culinarios de la época, en un *potage*, en un “mirausto” de caballas, marinado sin duda, y acompañado de alguna salsa¹⁷. A diferencia de la serie que se reseña en *La fuerza de la sangre*, toda ella elaborada a base de platos de carne, en el *Licenciado Vidriera* el recuerdo nostálgico de las hosterías italianas remite al pescado (*macarella*), a la carne (*polastri*), a la pasta (*macarroni*). Podríamos decir que la panorámica de la cocina italiana ofrecida por el capitán Valdivia, es de más amplios vuelos, pero sobre todo es más conforme al contexto histórico y gastronómico de la época, como hemos podido ver.

Difícil es aseverar que se trate de la *maccatella*, o sea, de la albondiguilla abollada/machacada, que en todos los diccionarios consultados, antiguos y modernos, lo dan por cierto como empleado con el significado de vicio, defecto, carencia, cosas de poco valor, jugar con astucia, intentar embrollar... En tal sentido es significativo que ya en la segunda edición del *Dizionario della Crusca* se lea: “*Maccatella*. Cibo fatto di carne, come polpetta, ma ammaccata: oggi perché se ne è perduto l’uso, il metaforico ha tolto il luogo al proprio, e dicesi maccatella per vizio e magagna” (*Dizionario della Crusca*, 1623: 485b, s. v. *maccatella*)¹⁸.

Es rarísimo el uso del término con el significado de algún alimento y no hay ni rastro de él en los tratados de gastronomía del siglo XVI¹⁹. Y si en una intervención presentada en Palermo en 2006 en el ámbito del proyecto del *Atlante linguistico italiano* se consolidaba el término *macarella* para designar la caballa entre los galicismos presentes en el léxico culinario italiano en los siglos XV y XVI (Schweickard, 2007: 269), el *otium* de tantos traductores y editores del *Licenciado Vidriera* ya no permite captar la importancia lingüística del término en una obra de Cervantes.

Con este fin es útil recordar el lúcido artículo de uno de los mayores lingüistas y filólogos italianos del siglo XX, Gianfranco Folena, titulado *Nomi di pesci, fra cucina e zoologia*. Es una reflexión sobre la elaboración del *Atlante linguistico mediterraneo* y más en concreto de la sección de los ictiónimos como extremadamente interesante para el lingüista. En aquel ensayo recordaba en primer lugar las fuentes literarias, entre las cuales está el *Morgante* de Luigi Pulci y la floritura humanística del género piscatorio; una de las fuentes son las *Églogas piscatorias* de Sannazaro, textos que rara vez permiten distinguir entre tradición literaria y realidad. Según Folena, a la vuelta de pocos años, entre 1550 y 1560, la ictiología de erudición anticuaria muestra en los trabajos de los franceses Pierre Belon y Guillaume Rondelet,

¹⁷ A este propósito recuerdo que Bucalo propone “Adereza la comida, patrón; trae acá, bribón; venga el escombros, los pollos y los macarrones” (1998: 32, nota 10).

¹⁸ “*Maccatella*. Alimento hecho de carne, a modo de albóndiga, pero abollada: hoy, porque se ha perdido su uso, lo metafórico ha suplantado a lo propio, y dicese maccatella por vicio y defecto” (la traducción es mía).

¹⁹ Es muy útil, obviamente, el ya recordado *Grande dizionario della lingua italiana* de Salvatore Battaglia que brinda algunas pruebas en italiano de *maccatella/macatella* (1975: 346c). Las únicas dos recurrencias del término como alimento las encontramos en los *Sonetti* de Burchiello, el maestro de la poesía cómica toscana. Véase el soneto 32: “Perché Phebo le volle saettare,/la triumpante volta delle stelle vagliava sonaglini e maccatelle/ e’ nugoli apparavano a notare” (Burchiello, 2004: 44). En la nota del editor se lee: “maccatelle sono una sorta di polpette o pallottole di legno [...], altro termine che aveva un traslato burlesco di ‘astuzia’ o ‘magagna’” (“maccatelle son una especie de albóndigas o bolitas de madera [...], otro término que tenía un trasfondo de astucia o defecto”) (traducción mía). El lema está presente también en el soneto 195: “E della Magna ci vennon novelle/ che l’ha mandate la reina Isotta:/ chi vuol ben fare la farinata cotta/ ne vadia in Francia per le maccatelle” (2004: 271). Burchiello usa el término también en este caso por la ambigüedad entre *polpette* (albondiguillas) y “*macchelle*” (travesuras, enredos, tretas).

del zurigués Konrad von Gesner y del ya citado italiano Ippolito Salviani otro horizonte: el de la constitución de una terminología científica no sólo latina sino también vulgar, el de la creación de nombres latinos donde faltaban, el de la acuñación de nombres nuevos en lenguas donde no existían. Folena es perentorio: los tratados apenas recordados y muchos otros más demuestran que la constitución de una terminología científica y técnica “nasce come sintesi di tradizione classica e di moderna realtà volgare” (Folena, 1991: 198)²⁰. En resumen, la ciencia natural va unida a la experiencia de lo vulgar, “perché il metodo sperimentale nasce in primo luogo come verifica nella realtà del lascito della scienza antica, nuovamente accolto con beneficio d’inventario dall’Umanesimo. Il volgare è qui avvicinamento alla realtà e all’esperienza di tutti i giorni” (Folena, 1991: 198-199)²¹.

Lo que ha ocurrido con la sustitución del término *macarela* con *macatela* (y sus variantes gráficas) iniciada más de cien años atrás, recuerda lo que muy a menudo ocurre con las lenguas literarias: olvidarse de la humilde extracción originaria o de la fusión entre patrimonio docto con patrimonio popular de un término.

El *otium* (y el convencionalismo) del literato y del filólogo cervantino ha sido laborioso y pertinaz hasta el exceso. Se ha preferido una especie de *lectio difficilior*, empeñándose en leer *macatela* (y sus variantes gráficas), considerándolo, un probable error tipográfico o el resultado de un entrecruzamiento de sonidos en la escritura del italiano de Cervantes. *Lectio difficilior* y *otium* que se han lanzado a ilustrar la *macarela* con un término, la *macatella*, que ya los vocabularios de la época definían raro, en desuso, incluso en los diccionarios y en los tratados de cocina del siglo XVI.

No es una situación insólita, como bien sabemos, ésta de dar falsas explicaciones doctas de términos de humilde extracción vulgar²². Más fácil y más obvia, a la luz de los tratados gastronómicos de la época, es la *lectio faciliior*: considerar la frase pronunciada por el capitán Valdivia un extraordinario e importante documento histórico para los lexicógrafos; esa frase nos dice cómo el término *macarela*, empleado en los ambientes romanos, en la corte papal y también en sus mesones, fue proyectado por Cervantes en la literatura española y en la europea del siglo XVII, por más que ésta no lo hubiera entendido, o lo hubiera mal interpretado o no lo hubiera digerido en absoluto.

Obras citadas

Belandi, Vincenzo, *Gli amorosi inganni*, Parigi, David Giglio, 1609.

Bucalo, Maria Grazia, “Los italianismos en las *Novelas ejemplares*”, *Cuadernos de filología italiana*, 5 (1998), pp. 29-80.

Burchiello, *Sonetti*, a cura di Michelangelo Zaccarello, Torino, Einaudi, 2004.

Canonica, Elvezio, *El poliglottismo en el teatro de Lope de Vega*, Kassel, Reichenberger, 1991.

²⁰ “nace como síntesis de tradición clásica y moderna realidad vulgar” (traducción mía). El trabajo se había publicado ya en 1964.

²¹ “porque el método experimental nace en primer lugar como verificación en la realidad del legado de la ciencia antigua acogido de nuevo a beneficio de inventario por el Humanismo. Lo vulgar es aquí acercamiento a la realidad y a la experiencia de todos los días” (traducción mía).

²² En ese sentido se podría explicar la omisión, tan comunes sin embargo en las traducciones de la época, por parte de Novilieri Clavelli del término (aunque no se pueda excluir que decidió eliminarlo por evitar una posible repetición con *manigoldo*) y la curiosa sustitución por “minestra” (sopa) por parte de Donato Fontana en sus traducciones del siglo XVII: ambos se estaban midiendo con un vocablo de una lengua vulgar, la romana, y no la napolitana como opinaba Schevill y Bonilla, que desconocían, el uno por ser francés, el otro por milanés.

- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelas ejemplares*, Madrid, Juan de la Cuesta, 1613.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelas ejemplares*, Pamplona, Nicolás Asaín, 1614 (a).
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelas ejemplares*, Bruselas, Velpio y Huberto Antonio, 1614 (b).
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelas ejemplares*, Milán, Juan Baptista Bidelo, 1615.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelas ejemplares*, Madrid, Juan de la Cuesta, 1617.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Il novilliere castigliano di Michiel de Cervantes Saavedra* [...], tradotto dalla lingua spagnuola nell'italiana dal Sig. Guglielmo Alessandro de Novillieri Clavelli [...], Venezia, Barezzo Barezzi, 1626. http://www.cervantes.cab.unipd.it/public/afrente/licenc_it.html
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelle di Michel di Cervantes Saavedra* [...], nuovamente trasportate dalla lingua castigliana nella nostra italiana da Donato Fontana milanese [...], Milano, Bartolomeo Vallo e Alberto Besozzo, 1627. http://www.cervantes.cab.unipd.it/public/afrente/licenc_it.html
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Le licencié Vidriera*, nouvelle traduite en français avec une préface et des notes par Raymond Foulché-Delbosc, Paris, Librairie H. Welter, 1892.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelle*, tradotte e illustrate da Alfredo Giannini, Bari, Laterza, 1912.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelas ejemplares*, edición de Francisco Rodríguez Marín, Madrid, La lectura, 1914-1917, 2 vols.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Racconti morali. Rinconete e Cortadiglio. La voce del sangue. L'illustre sguattera. Il dottor Vetriera*, tradotti e annotati da Luigi Bacci, Milano-Roma-Napoli, Società Editrice Dante Alighieri, 1916 (a).
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *El licenciado Vidriera*, edición, prólogo y notas de Narciso Alonso Cortés, Valladolid, Imprenta castellana, 1916 (b).
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelas ejemplares*, edición publicada por Rodolfo Schevill y Adolfo Bonilla, Madrid, Gráficas Reunidas, 1922-1925, 3 vols.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Nouvelles exemplaires*, traduction, préface et notes de Jean Cassou, Paris, édition Gallimard, 1928.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelle esemplari*, introduzione e traduzione a cura di Giovanni Maria Bertini, Torino, Utet, 1931.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelle esemplari*, traduzione di Antonio Gasparetti, Milano, Rizzoli, 1956, 2 vols.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novellen*, Vollständige Ausgabe der Novelas Ejemplares, aus dem Spanischen übertragen von Adalbert Keller und Friedrich Notter, München, Winler-Verlag, 1958.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelle esemplari*, introduzione di Giuseppe Mariani, traduzione e note di Mirella Ferracuti Garutti, Modena, Edizioni Paoline, 1959.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelle esemplari*, scelta, introduzione e traduzione di Francesco Saba Sardi, Milano, Fabbri, 1968.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelle esemplari*, en *Tutte le opere*, a cura di Franco Merzanti, traduzione di Giovanni Stiffoni, Milano, Mursia, 1971, 2 vols.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Exemplary stories*, translated by Cyril Albert Jones, London, Penguin Books, 1972.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelas ejemplares*, edición de Harry Sieber, Madrid, Cátedra, 1980, 2 vols.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelas ejemplares*, edición, introducción y notas de Juan Bautista Avallé-Arce, Madrid, Castalia, 1982, 3 vols.

- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelle esemplari*, edizione integrale a cura di Alessandro Martinengo, Milano, Editori associati, 1989.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Exemplary Novels*, edit Barry W. Ife and Jonathan Thacker, Warminster, Aris & Phillips, 1992, 4 vols.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelas ejemplares*, edición, introducción y notas de Florencio Sevilla Arroyo y Antonio Rey Hazas, Madrid, Espasa Calpe, 1993, 2 vols.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelle esemplari*, introduzione di Monique Joly, traduzione e note di Antonio Gasparetti, Milano, Bur, 1994.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelle esemplari*, introduzione di Francesco Saba Sardi, traduzione di Gabriella Ernesti, Milano, Mondadori, 1995.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelle esemplari*, traduzione, introduzione e note di Pietro Civitareale, Faenza, Mobydick, 1998.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelas exemplares*, tradução e prefacio de Augusto Casimiro, Lisboa, Editorial Inquérito, 2000.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelas ejemplares*, edición de Jorge García López, estudio preliminar de Javier Blasco, presentación de Francisco Rico, Barcelona, Crítica, 2001 (a).
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Nouvelle exemplaires*, texte présenté, traduit et annoté par Claude Allaire, Jean Canavaggio et Jean-Marc Pelorson, Paris, édition Gallimard, 2001 (b).
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelle esemplari*, introduzione di Gabriele Morelli, cura e traduzione di Clara Berna, Roma, Newton Compton, 2002 (a).
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelle esemplari*, introduzione di Pier Luigi Crovetto, traduzione di Paola Gorla, Torino, Einaudi, 2002 (b).
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelas ejemplares*, edición, introducción y notas de Rosa Navarro Durán, Madrid, Alianza, 2005.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Nuvela exemplare*, traducere din lima spaniolă, prefață, note de Sorin Mărculescu, Pitești, Paralela, 2009.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelas ejemplares. La gitanilla. El amante liberal. Rinconete y Cortadillo. La española inglesa. El Licenciado Vidriera*, edición de Florencio Sevilla Arroyo y Antonio Rey Hazas, Madrid, Espasa Calpe, 2010.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelas ejemplares. Rinconete y Cortadillo. La española inglesa. El licenciado Vidriera*, edición de Juan Manuel Oliver, Madrid, Castalia didáctica, 2012.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelas ejemplares. Rinconete y Cortadillo. El licenciado Vidriera. La ilustre fregona. El casamiento engañoso. El coloquio de los perros*, edición y notas de María Teresa Mateu Mateu, Madrid, Cátedra, 2015.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Novelas ejemplares*, edición, introducción y notas de Juan Bautista Avall-Arce, Madrid, Gredos, 2016.
- Cristoforo da Messisbugo, *Banchetti compositioni di vivande, et apparecchio generale*, Ferrara, Giovanni De Buglhat et Antonio Hucher compagni, 1549.
- Folena, Gianfranco, “Nomi di pesci, fra cucina e zoologia”, en *Il linguaggio del caos. Studi sul plurilinguismo rinascimentale*, Torino, Bollati Boringhieri, 1991, pp. 169-199.
- Giannini, Alfredo, “Impressioni italiane di viaggiatori spagnoli nei secoli XVI e XVII (appunti)”, *Revue hispanique*, LV (1922), pp. 50-160.
- Giovio, Paolo, *De romanis piscibus*, Romae, Franciscus Minitii Calvi, 1524.
- Grande dizionario della lingua italiana di Salvatore Battaglia, Torino, Utet, 1975, IX (Libe-Med).
- Maestro Martino da Como, *Libro de arte coquinaria*, en Faccioli Emilio (a cura di): *L'arte della cucina in Italia*, Torino, Einaudi, 1987, pp. 131-218.

- Messedaglia, Luigi, “‘Venga la macarela’...”. Nota cervantina”, *Atti dell’Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona*, vol. XX (1941-1942), pp. 1-18.
- Messedaglia, Luigi, “Leggendo il Cervantes. Spunti ed appunti a proposito del vino nel ‘Don Quijote’ e nelle ‘Novelle esemplari’”, *Atti dell’Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona*, vol. XV (1937), pp. 89-124.
- Romoli, Domenico, *La singolare dottrina dell’ufficio dello scalco, de i condimenti di tutte le vivande, le stagioni che si convengono a tutti gli animali, uccelli, & pesci, banchetti di ogni tempo, & mangiare da apparecchiarsi di di in di per tutto l’anno a precipi, con la dichiarazione della qualità delle carni di tutti gli animali, & pesci, & di tutte le vivande circa la sanità. Opera sommamente utile a tutti*, Venezia, Michele Tramezzino, 1560.
- Salviani, Ippolito, *Aquitilium animalium historiae*, Romae, apud eundem Hippolitum Salvianum, 1554.
- Scappi, Bartolomeo, *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di papa Pio 5 [...]*, Venezia, Michele Tramezzino, 1570.
- Schwickard, Wolfgang, “I gallicismi nel lessico culinario italiano”, en Marina Castiglione y Giuliano Rizzo (eds.): *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani, Dipartimento di scienze filologiche e linguistiche, Facoltà di Lettere e filosofia, 2007, pp. 267-284.
- Vega Carpio, Lope de, *Servir a señor discreto*, ed. José Enrique Laplana Gil, en *Comedias de Lope de Vega. Parte XI*, coord. Laura Fernández y Gonzalo Pontón, Gredos, 2012, 2 vols, I, pp. 759-918.
- Vega Carpio, Lope de, *La malcasada*, ed. José Javier Rodríguez Rodríguez, en *Comedias de Lope de Vega. Parte XV*, coord. Luis Sánchez Laílla, Madrid, Gredos, 2016, 2 vols, I, pp. 85-238.
- Vega Carpio, Lope de, *Juan de Dios y Antón Martín*, ed. Giuseppe Mazzocchi, en *Comedias de Lope de Vega. Parte X*, coord. Ramón Valdés Gázquez y María Morrás, Lérida, Milenio-Universitat Autònoma de Barcelona, 2010, 3 vols, III, pp. 1363-1508.
- Vocabolario degli Accademici della Crusca, Venezia, appresso Iacopo Sarzina, 1622.
- Vocabolario della lingua italiana, compilato da Pietro Fanfani, Firenze, Le Monnier, 1855, 3 voll.