

**KÖLNER BEITRÄGE ZUR LATEINAMERIKA-FORSCHUNG**

Herausgegeben von Christian Wentzlaff-Eggebert und Martín Traine

# Serendipia: migración como oportunidad

editado por Christian Wentzlaff-Eggebert

Universidad de Colonia

Centro de Estudios sobre España, Portugal y América Latina

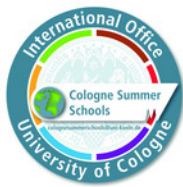
Universität zu Köln

Arbeitskreis Spanien – Portugal – Lateinamerika

Serendipia: migración como oportunidad.

Contribuciones de Christian Wentzlaff-Eggebert, Antonio José Pérez Castellano, Juri Jakob, Núria Lorente Queralt, Guillermo Siles, Mariela Sánchez, Sidonia Bauer, Enrico Lodi, Olivia Petrescu, Barbara Hagg-Huglo, Božena Wislocka Breit, Antje von Graevenitz, Ani Petrossian, R. Sergio Balches Arenas, Carlos Gómez Gurpegui, Ilka Csoregi, Mario Garvin y Martín Parselis.

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de:



**CULTURES  
AND SOCIETIES  
IN TRANSITION**

y **SANTANDER UNIVERSIDADES.**

Köln / Colonia 2018

Arbeitskreis Spanien – Portugal – Lateinamerika  
Centro de Estudios sobre España, Portugal y América Latina  
Albertus-Magnus-Platz  
50923 Köln

ISSN 1438-6887

Redacción: Irma Mecevic, Martin Middelanis y Artur Müller-Nübling

# BOŻENA WISŁOCKA BREIT: GUSTO Y OLFATO: EL MUNDO SENSORIAL REFLEJADO EN CUATRO TEXTOS ESPAÑOLES DEL SIGLO XVI CONSERVADOS EN LA BIBLIOTECA JAGUELÓNICA DE LA UNIVERSIDAD JAGUELÓNICA DE CRACOVIA VISTO EN EL MARCO DE LA LINGÜÍSTICA COGNITIVA

## Abstract:

Smell and taste sensory perceptions, as described in four XVIth century Spanish books, have been analysed in this paper within the frame of the cognitive linguistics. The books belong to *Volsciana* collection which is stored in the Old Prints Section of the Jagiellonian Library. *Libro de guisados*, besides being a cookbook, gives a full account of services to be performed by the staff of a house; *Vocabulario del humanista* is a list of terms to be mastered by an educated person; *Aviso de sanidad* could be considered a precursory nutrition manual and *Discursos de las cosas aromáticas* provides a generous list of these substances. *Cinnamon*, which is dealt with in all of them, was chosen as the nexus term for this analysis.

[...] porque del buen manjar, se engendra buena sangre, de buena sangre, buena complexión y contextura, de donde procede el buen entendimiento y buen juicio, y dende buenas costumbres. Por lo qual dixo Aristóteles. La bondad del tacto, arguye bondad de carne. La bondad de la carne arguye bondad de complexión, la qual arguye bondad de entendimiento (Nuñez de Coria, 1572: 16<sup>1</sup>).



Fig. 1. Volsciana de la Biblioteca Jaguelónica, © BJ.

El tema propuesto para el curso de verano de la Universidad de Colonia de 2016 era una reflexión sobre la serendipia y la migración vistas como una oportunidad. Este artículo, sin embargo, pretende ocuparse de una migración diferente, la de unos libros que viajaron de la Europa meridional a la septentrional, emigraron y migraron para, finalmente, dar a parar en la

<sup>1</sup> Las referencias a la paginación de la obra corresponden a la versión digitalizada disponible en la página web de la Universidad Complutense:  
[http://alfama.sim.ucm.es/dioscorides/consulta\\_libro.asp?ref=X533126427](http://alfama.sim.ucm.es/dioscorides/consulta_libro.asp?ref=X533126427)

Biblioteca de la Universidad Jaguelónica de Cracovia (BJ). Descubrí su existencia gracias a una casualidad; fue un hallazgo inesperado, surgido del estudio de otros libros “migrantes”, casi como personas que, debido a las vicisitudes de la II Guerra Mundial, después de haber pertenecido a la Biblioteca de Berlín ([https://en.wikipedia.org/wiki/Berlin\\_State\\_Library](https://en.wikipedia.org/wiki/Berlin_State_Library)), terminaron formando parte de la BJ ([https://pl.wikipedia.org/wiki/Depozyt\\_berli%C5%84ski](https://pl.wikipedia.org/wiki/Depozyt_berli%C5%84ski)). No encontré entre los fondos de la “Berlinka” los materiales que buscaba, pero la serendipia surgió en forma de pregunta de una de las bibliotecarias de la Sección de incunables: “¿Conoce usted Volsciana?”

La “migración” de los libros que forman la colección Volsciana se produjo hace cuatro siglos y fue motivada por el interés del polaco Piotr Dunin-Wolski (1531-1590), obispo, diplomático, hombre culto y bibliófilo donde los haya. Sus largas estancias en España e Italia permitieron a Wolski reunir una colección de libros de ambas procedencias que incluso hoy es impactante, probablemente la mayor de esa época fuera de España. A fecha de hoy entre los fondos de la BJ, 1412 volúmenes han sido identificados y verificada su procedencia de la colección original del obispo (Obrebski, 1999: 427). Su excepcional valor estriba en que algunos de aquellos “impresos son el único testimonio de la actividad editorial de la Granada de los años 1566-1577. [...] entre las 119 obras que forman el volumen facticio, se encontraron piezas únicas que no habían sido recogidas en ninguna de las bibliografías disponibles” (Obrebski, 1999: 431).

La finalidad del presente estudio de cuatro textos pertenecientes a la colección Volsciana no es, sin embargo, un análisis histórico ni literario, sino uno concebido desde un enfoque interdisciplinar, desarrollado en el marco de lingüística cognitiva (Lakoff, Johnson, Fillmore), basado en el principio de que la cognición humana se debe a, y se origina en la interacción básica, sensorial, del ser humano con su entorno:

As I have argued elsewhere (Lakoff, 1987), the properties that are relevant for the characterization of human categories are not objectively existing properties that are 'out there' in the world. Rather they are 'interactional properties', what we understand as properties by virtue of our interactive functioning in our environment (Lakoff, 2007: 131).

El hecho de que esta teoría lingüística haya sido desarrollada cuatro siglos más tarde, no invalida, sino más bien justifica el presente estudio de la expresión de la percepción sensorial y de la organización y expresión de esta clase del conocimiento humano plasmado en los libros seleccionados.

Las características fisiológicas de la percepción organoléptica humana no han variado, el olor y el sabor, tanto antaño como ahora, tenían y tienen la función primaria de indicadores de seguridad alimentaria que condiciona su supervivencia; sin embargo, a pesar de que los conocimientos actuales son enormemente más amplios, en ese largo periodo ninguno de los dos sentidos ha logrado generar un léxico propio más extendido, en realidad hoy sólo se reconocen cinco sabores<sup>2</sup> frente a los siete o nueve diferenciados por Aristóteles y Galeno y aun vigentes en el siglo XVI: "*sweet, bitter, sour, salty, astringent, pungent, harsh*" a los que, en 1581, Jean Fernel añadió *fatty e insipid* (en: Doty, 2015: 9).

Draaisma (2009: 62), en su estudio de la relación entre el olfato y la memoria, llega a decir de este sentido que “el vocabulario del olor es sumamente limitado, está encadenado a la fuente del olor y es pobre en cuanto a la clasificación y abstracción. Oler se hace al margen del lenguaje”, opinión compartida también por otros estudiosos de la materia (Bugajski, 2004, Gilbert, 2008; Mitrenga, 2014, Schaal et al., 2013). Sin embargo, al sentido del olfato se le ha concedido siempre una marcada mayor importancia frente al sentido del gusto, este particular se debe a la ya mencionada creencia que el olor era una fuente de información que permitía la identificación de posibles patologías:

[...] comparatively greater interest in olfaction than taste during the post-Renaissance period stemmed from the compelling, albeit erroneous, conceptual framework in which olfactory functioning, disease, and nasal secretions were viewed (Doty, 2015:10).

Visto desde la perspectiva del siglo XVI, el olfato es una herramienta específica que permite al hombre interactuar con su entorno y el resultado del análisis cognitivo/sensorial así realizado es la categorización de las sustancias en beneficiosas y nocivas. No cabe duda que en el mundo civilizado actual esta capacidad diagnóstica ha perdido su función primaria, sin embargo la neurología (Firestein, & Beayuchamp eds., 2008) ha demostrado la inusual persistencia - frente a otras percepciones sensoriales- de la memoria olfativa y de su capacidad de evocar recuerdos más recónditos. Aunque el ejemplo por antonomasia sigue siendo la magdalena de Proust<sup>3</sup>, los estudios actuales respaldan la validez del fenómeno: “*Odors*

<sup>2</sup> “[...] of umami flavor in the cortical areas that can be distinguished from those for the prototypical tastants sweet, salt, bitter, and sour, and in that respect umami can be considered as a fifth prototypical taste” (Rouby et al. 2002: 373).

<sup>3</sup> “Graham, sin embargo, señala que imaginación sensorial del novelista francés era principalmente visual, ya que de las 4578 impresiones sensoriales identificadas en *La búsqueda del tiempo perdido* 62% son visuales y solo 1% corresponde al olor y al gusto” (en: Gilbert, 2010: 297).

represent powerful cues, able to remind us of sometimes very distant memories. Such memories are often characterized by unusually strong emotive connotations” (Zucco, 2007: 155).

En los cuatro textos seleccionados para este estudio el centro de atención de sus autores han sido las percepciones sensoriales; si en el caso del libro de recetas el objetivo esencial es agradar el paladar del amo, el segundo proporciona el léxico sensorial que debe formar parte del vocabulario de un humanista. El autor del tercer texto, un compendio que refleja la fusión prevalente a la sazón entre la medicina y la nutrición, analiza la salubridad de los alimentos de la época contrastando su capacidad nutritiva, es decir, su “mantenimiento”, con sus propiedades sensoriales, que considera de poca importancia, meros indicios de la adecuación del alimento. Finalmente el cuarto libro, dedicado a las sustancias aromáticas, se concentra en sus propiedades medicinales; el papel hedonista de las facetas olfativa y gustativa es secundario, ya que solo sirven como herramienta de identificación de la sustancia en cuestión.

Las cuatro obras reflejan la importancia de las sustancias olorosas y/o gustativas y, simultáneamente, la actitud de su autor ante los alimentos pero, para poder vincularlas entre sí, como nexo de la comparativa aquí presentada he elegido la *canela*, una sustancia intensamente aromática, de un sabor muy pronunciado y mencionada, con más o menos detalle, por los cuatro.



Fig. 2. Libro de guisados

La cita inicial de este artículo, al evocar la autoridad de Aristóteles, sugiere que el punto de partida *sine que non* para llegar a lo elevado y filosófico es lo sensorial. De ahí que la satisfacción gustativa, el placer del paladar, sean el objetivo principal de *El libro de guisados, manjares y potages intitulado libro de cocina, en el qual está el regimiento de las casas de los reyes y grandes señores, y los oficiales de las casas de ellos cada uno como tiene de servir su officio*<sup>4</sup> (1549), en palabras de su autor, Ruberto [Ruperto/Roberto] de Nola [Noia], justificación del deseo de la conservación de su arte culinario:

<sup>4</sup> Las referencias indican los folios en cuestión; la obra puede ser consultada en formato digital en la página: <http://allandalus.com/apicius/Libro%20de%20guisados%20Ruperto%20Nola.pdf> (21.11.2016).

[...] que hiziesse un tratado desta arte de mi oficio porque quedasse de mi alguna memoria a mis criados para que tuviessen algun fundamento en la dicha arte de aderezar de comer y guisar manjares y potages (Nola, 1529: f° 2v.).

Un somero análisis realizado en el marco de la lingüística cognitiva permite identificar en esta cita varias metáforas conceptuales (Soriano, 2012: 97-99): OFFICIO es PROFESIONALIDAD demostrada y reconocida, la mera habilidad no es suficiente; los CONOCIMIENTOS son una CONSTRUCCIÓN; una construcción necesita cimientos/ FUNDAMENTO y, también, el ARTE es lo que agrada a los sentidos y supera la mera funcionalidad, de modo que la COCINA ELABORADA es ARTE.

En su segunda edición (1549), que es la que ha sido consultada aquí, Nola decide ampliar este enfoque básico y dedica veinticinco páginas a los detalles del esmerado servicio que los criados deben prestar a su señor; las funciones del mayordomo, guardarropero, copero, trinchante, cocinero o caballero se describen en sendos apartados, sin embargo, las referencias olfativas están vinculadas al oficio de *camarero*. De este último se espera que siempre sea consciente de la importancia del aspecto y buen olor de su

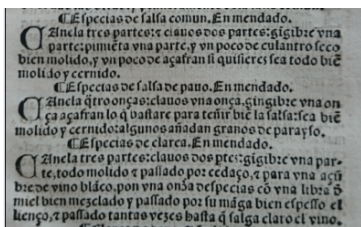


Fig. 3. Especies de la salsa común del *Libro de guisados*

señor - en virtud de la metonimia conceptual la PRENDA DE VESTIR es la PERSONA" (Barcelona, 2012: 132). El mismo nombre del oficio es, a su vez, otra metonimia conceptual: la UBICACIÓN es PROFESIÓN, ya que es la persona que sirve en los aposentos privados del señor, en su cámara:

[...] cada vez que se mudan las sábanas y almoadas hazerlas perfumar y las camisas que viste y los paños de narizes ruciando la ropa con agua almizcada y perfumada con pastillas de beniuy y estoraque y ambar y almizque, porque los señores biven delicadamente (Nola, 1529: f° 10v.).

En cuanto a las recetas, que ocupan el resto del libro, cabe señalar que, aunque en sus platos utiliza numerosas especies aromáticas, no hace ningún comentario específico sobre sus valores gustativos u olfativos, limitándose a mencionarlas al lado de los demás ingredientes.

El uso de la *canela*, que aparece como ingrediente sustancial de varias salsas, véase la Fig.3, no implica ninguna apreciación sensorial, si bien llama la atención - del lector contemporáneo - su notable proporción en una salsa denominada “común”, donde va acompañada por jengibre, pimienta, cilantro y azafrán. Según el estudio de Billing & Sherman<sup>5</sup> (1998), el intenso uso de especias en las épocas pasadas se debía más a su demostrada capacidad de conservación de alimentos, gracias a sus desconocidos por aquel entonces poderes bactericidas, que al deseo de obtener unos platos extremadamente picantes.

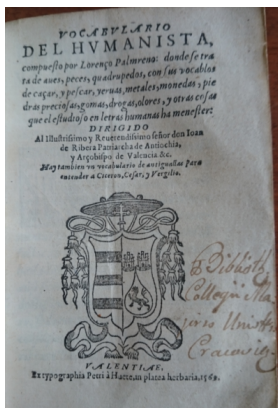


Fig. 4. Vocabulario de humanista

El segundo de los cuatro libros analizados, el **Vocabulario del humanista**, fue publicado por Lorenzo Palmireno en Valencia en 1569 y podría estar basado en *Regimen sanitatis Salernitanum* de la escuela médica de Salerno de los siglos XII y XIII (UB – CRAI, <http://crai.ub.edu/es/node/1043>); el autor, en su estilo y enfoque se anticipan a la obra *Orbis sensualium pictus* (1658) de Jan Amos Komensky, *Comenius*.

Al contrario que *Comenius*, conocido posteriormente en todo Europa y destinado a aportar los conocimientos necesarios a jóvenes aprendices, Palmireno se dirige a un lector culto, un estudioso, de ahí que ya en el título adelanta que pretende abarcar casi la totalidad de los conocimientos humanísticos de la época: *Vocabulario del humanista compuesto por Lorenzo Palmireno donde se trata de aves, peces, cuadrúpedos, con sus vocablos de caçar, y pescar, yervas, metales, monedas, piedras preciosas, gomas, drogas, olores, y otras cosas que el estudioso en letras humanas ha menester* (véase Fig. 4). La amplitud de la meta así formulada le obliga a repartir la materia entre diversos dominios, en su deseo de ordenación y estructuración utiliza dos metáforas conceptuales: el CONOCIMIENTO es ASCENSIÓN, en la que los escalones más bajos son de acceso más fácil pero dan paso a materias cada vez más complejas, las que, debido a su dificultad, ya que CONOCIMIENTO es ESFUERZO, requieren descansos:

<sup>5</sup> “Our finding that traditional recipes from hotter countries call for more spices, especially pungent spices, is consistent with this hypothesis because there would more often be foul smells or bad tastes to “cover up” owing to rapid spoilage. The “cover-up” hypothesis ignores the potentially serious negative consequences of ingesting bacteria-laced foods, however” (Billing & Sherman, 1998: 28).



Y por que en las escaleras suele hauer descansos, donde reposan algun tanto los que suben por ellas, acabada cada materia, pōgo una digression, ala qual llamo descanso, para quitar el fastidio de tantos vocablos (Palmireno, 1569: 23<sup>6</sup>).

Los conocimientos presentados al lector constituyen una extravagante, desde el punto de vista de hoy, mezcla de nociones y conceptos enciclopédicos y lexicológicos; Palmireno prescinde de términos que considera de dominio común; partiendo del latín, facilita las versiones en castellano, catalán y valenciano o francés, pero de forma inconsistente. La inevitable imposibilidad de organizar todo el conocimiento, incluso dentro de los “marcos semánticos”<sup>7</sup> que el mismo define mediante el título de cada uno de los nueve Abecedarios, le obliga a introducir algunos apartados que llama *Silva*, otra metáfora conceptual – BOSQUE ES SALVAJE y desordenado vs. CONOCIMIENTO DESORDENADO - que le permite justificar el abandono del orden alfabético: “DEL SEXTO Abecedario. Por ser cosa muy prolixa para poner en Abecedario, va este sexto mezclado sin orden de letras: y por esso se llama Sylua” (Palmireno, 1569: 167).

La *canela*, perteneciente al Tercer Abecedario, en el que se tratan las sustancias olorosas, sólo merece una simple mención: “*Canela, cañella, Caβia, Cinnamomum, Caβia ligera* (Palmireno 1569: 102), lo cual contrasta con la entrada de, por ejemplo, *clavos de especies*, en la que, además de su equivalente latino *Caryophylli* se informa al lector que “instilados con uino en los ojos clarifican la vista” (Ídem).

El *Aviso de Sanidad que trata de todos los géneros de alimentos, y del regimiento de la sanidad, comprouado por los más insignes y graues doctores* (1572) de Francisco Núñez de Coria puede ser considerado un verdadero vademécum medicinal, cuyos discernimientos están basadas en las obras medicinales de la Antigüedad. En la dedicatoria al rey manifiesta que:

[...] en el qual hallara V. M. un emporio y diversidad de cosas, pertenecientes para la conservación de las sanidad. Hallara ni mas ni menos, el uso y orden y manera de tomar los mājares y acostumar los baños y ejercicios... (Núñez de Coria, 1572: 14-15).

<sup>6</sup> Las referencias a la paginación del libro de Palmireno se corresponden con la versión digitalizada de la obra disponible en la página web de la Universidad de Sevilla: <http://fondosdigitales.us.es/fondos/libros/1315/16/vocabulario-del-humanista> (21.11.2016).

<sup>7</sup> “I intend the word 'frame' as used here to be a general cover term for the sets of concepts variously known, in the literature on natural language understanding, as 'schema', 'script', 'scenario', 'ideational scaffolding', 'cognitive model' or 'folk theory'” (Fillmore, 2007: 238).

Este modo de la cognición e interacción de los humanos con el entorno, en el cual los olores significan y advierten de la presencia de sustancias nocivas o dañinas para el ser humano<sup>8</sup> se había mantenido vigente desde la antigüedad; para Núñez de Coria el mal olor de la carne de diversos animales es el motivo de su rechazo como alimento:

[...] empero las carnes de los Erizos, Zorras, Liebres e otras carnes de este jaez, no son semejantes a nuestra naturaleza mas antes el nutrimento dellas es muy malo e pésimo, loqual se parece por su grave olor, e como casi un hedor... (Op.cit, p. 62).

Por el contrario, el buen olor permitía identificar alimentos de gran capacidad de “mantenimiento”, es decir, nutrición, como, por ejemplo, la leche, que es una de las escasas viandas cuyas características organolépticas se explicitan: “[debe ser] de color muy blanco, claro, sin amarillez, sin

rubor, sin liuor, buen color, que no sea grave ni ascherosa, ni huela a otra cosa...” (Op cit. p. 229), no corren la misma suerte las frutas, ya que Núñez Coria advierte que “Porque del mucho uso de comer frutas suelen los hombres venir en agudas y mortales enfermedades, dando se a ellas desmoderamente e sin freno...” (Op. Cit. p. 361).

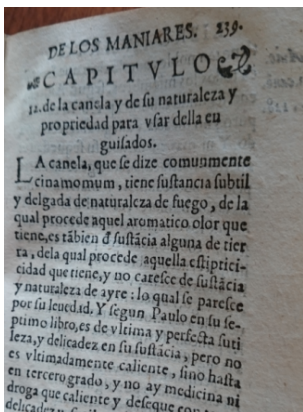


Fig. 5. Aviso de sanidad: la canela.

En cuanto a la *canela*, las dos páginas que constituyen el Capítulo doce están dedicadas íntegramente a sus méritos medicinales (Fig. 5), sus valores sensoriales, sin embargo, apenas merecen una somera mención:

La canela, que se dize comunmente cinamomum, tiene substancia subtil y delgada de naturaleza del fuego, de la qual procede aquel aromático olor que tiene [...] En ella es una de las medicinas en las quales se hallan olor aromático, estipticidad, acrimonia, y tiene tan noble complexión que ... (Op.Cit. p. 513).

<sup>8</sup> “[...] and if he [*Devil*] occupies a living body, or even if he forms himself a body out of the air or condensation of vapours, his presence therein is always betrayed by some notable foul and noisome stench. The gifts of the Demon are also fashioned from ordure and dung” (Doty, 2003: 5).

La obra de Núñez de Coria fue ideada como un manual de consulta, de carácter científico y profesional y, como tal, estaba basada en otra teoría conocida desde la antigüedad, a tenor de la cual todas las sustancias estaban formadas por una combinación de cuatro elementos: fuego, aire, tierra y agua. Este modo de cognición del mundo es un reflejo del principio cognitivo de *corporeización (embodiment)*<sup>9</sup>, que permitía racionalizar la variada naturaleza de innumerables sustancias. En el caso de *canela*, además de tres metáforas conceptuales básicas: CANELA es TIERRA, es decir tiene capacidad astringente y sabor metálico, CANELA es AIRE – “se le parece por su levedad”; CANELA es FUEGO porque “tiene sustancia sutil y delgada”, su relación con el cuarto elemento, el agua, se debe al principio de la ATRACCIÓN/REPULSIÓN, ya que la canela actúa contra la humedad: “desecha la humedad del estómago y cabeça, y porende de uemos usar della para guisar los manjares, especialmente si son frios y húmidos superfluamente” (Núñez de Coria, 1572: 514).

El cuarto texto analizado, el *Discurso de las cosas aromáticas, árboles y frutales y de otras muchas medicinas simples que se traen de la India Oriental y que sirven al uso de medicina* (1572) de Juan Fragoso es otro vademécum profesional, escrito por un médico y cirujano del rey, que aspira a presentar en forma enciclopédica las características de diversas sustancias traídas a la sazón de las Indias Orientales y a detallar sus propiedades curativas.

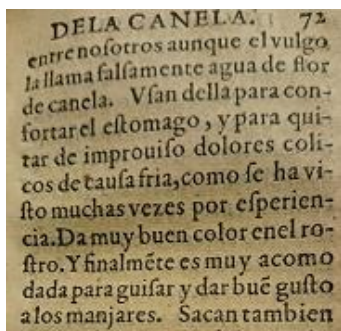


Fig. 5. Aviso de sanidad: la *canela*.

De nuevo la complejidad de los conocimientos requiere de una estructura sistematizada, de modo que el contenido de la obra se divide en discursos, agrupados bajo el encabezamiento de las respectivas letras del alfabeto. Esta organización, sin embargo, es artificial, alejada del enfoque cognitivo presente tanto en el *Aviso de Sanidad*, como en el *Vocabulario del humanista*, que intentaban estructurar el conocimiento en dominios que correspondían a lo que,

en la nomenclatura contemporánea, suele denominarse como “marcos semánticos”. Cada discurso es independiente de los demás y la profundidad de detalle varía del uno a otro, sin embargo, el dedicado a la *canela* es

<sup>9</sup> “Las categorías que construimos dependen de manera crucial de los detalles de nuestro aparato sensoriomotor; en este sentido, nuestra configuración corporal determina las categorías que podemos establecer” (Ibarretxe-Antuñano y Valenzuela, 2012: 20).

particularmente extenso, dado que ocupa doce páginas<sup>10</sup>. La principal cuestión parece ser la identidad, o no, de la canela con el cinamomo: “[...] salen algunas ramas del Cinamomo: lo qual siendo assi, o auemos de quitar la canela, o admitir el Cinamomo en quien ella passa” (Fragoso, 1572: 70r.) y de demostrar la erudición de su autor que cita, en este *Discurso* sólo, a: Galeno, los emperadores Antonino, Adriano, Trajano (Op.cit, 69r.), Plinio (Op. cit.,70v.), doctores Madera y Ortega (Op. cit. 73v.) y Ludouico Romano (Op. cit, 74v.).

Desde la perspectiva cognitiva, la mención “da muy buen color en el rostro” corresponde a la metonimia conceptual BUEN COLOR es SALUD, del mismo modo que “[canela] es muy acomodada para guisar” implica el CAMBIO DE PERSPECTIVA en un proceso: “algo es cómodo/conveniente para mí” se transforma en “algo es acomodado/conveniente *per se*”.

La lingüística cognitiva ha mostrado poco interés por el análisis del discurso, como recientemente ha observado Nuyts (2007: 550): “*The level of discourse structure is practically absent in Cognitive Linguistics*”, sin embargo, tal vez sería lícito volver a recordar el hecho de que en los cuatro textos analizados se aprecian dos maneras diferenciadas de la cognición y sistematización del mundo circundante. El intento de parcelar el conocimiento, encerrarlo en dominios delimitados, o dicho de otro modo, “marcos semánticos”, empleado por Palmireno y por Nuñez de Coria contrasta con el enfoque enciclopédico de Frago que cuyas entradas no guardan relación entre sí.

Al terminar este somero análisis de cuatro textos del siglo XVI que, entre otros, tratan de las percepciones sensoriales, parece oportuno señalar que la importancia y las consecuencias del impacto sensorial en la cognición humana fueron redescubiertas en el siglo XX; a partir del concepto de “*semantic differential*”, definido por Osgood y asociado inicialmente con “significado connotativo”, siendo sustituido luego por *affective meaning*, se ha podido apreciar y medir las emociones suscitadas por objetos, personas y fenómenos presentes en el entorno. La incuestionable importancia de la primera impresión pudo ser contrastada y complementada por el conocimiento de que el resultado final se debe tanto a este acontecimiento puntual, como a todo lo que el beneficiario / receptor ya sabe, y tiene guardado en la memoria, en esta materia. Este avance en la psicolingüística originó en Japón el movimiento *kansei*, cuyo objetivo era el diseño industrial concebido de tal forma, que el producto resultante suscitase

---

<sup>10</sup> Los folios de la obra están numerados: 68r hasta 74r; toda la obra se puede consultar en formato digital en la página de la Universidad Complutense: [http://alfama.sim.ucm.es/dioscorides/consulta\\_libro.asp?ref=X532646877&idioma=0](http://alfama.sim.ucm.es/dioscorides/consulta_libro.asp?ref=X532646877&idioma=0)

emociones positivas en el posible comprador/usuario (Artacho et al., 2001). El desarrollo posterior de esta idea ha permitido la propagación de las manipulaciones multisensoriales de carácter comercial, en las que en el interior del local se emite un agradable y apenas perceptible aromas mientras suena la música del fondo. Todas las percepciones sensoriales están activadas coadyuvando la decisión de compra.

## Bibliografía

- Artacho, M.A., V.A. Cloquell, J.A. Diego, J. Alcaide: “La ingeniería *kansēi*: nueva metodología de desarrollo de productos orientados al usuario” en: *XVII Congreso nacional de ingeniería de proyectos - Murcia 2001*, consultado online: <http://www.unizar.es/acipro/finder/> (13.11.2016).
- Barcelona, Antonio: “La metonimia conceptual” en: Iralde Ibarretxe-Antuñano, Javier Valenzuela (eds.): *Lingüística cognitiva*. Barcelona: Anthropos, pp. 123-146, 2012.
- Billing, Jennifer & Paul W. Sherman: “Antimicrobial Functions of Spices: Why Some Like it Hot” en: *The Quarterly Review of Biology*, Vol. 73, No. 1 (Mar., 1998), pp. 3-49, 1998.
- Bugajski, Marian: *Jak pachnie rezeda. Lingwistyczne studium zapachów. (Cómo huele la reseda. Estudio lingüístico de los aromas)* Wrocław: Oficyna Wydawnicza ATUT, Wrocławskie Wydawnictwo Oświatowe, 2004.
- Draaisma, Douwe: *Por qué el tiempo vuela cuando nos hacemos mayores: Como la memoria rediseña nuestro pasado*. Madrid: Alianza Editorial, 2009.
- Doty, Richard L.: *Handbook of Olfaction and Gustation*. New York: Marcel Dekker, Inc., 2003.
- Evans, Vyvyan, Benjamin Bergen & Jörg Zinken: *The Cognitive Linguistics Reader*, London: Equinox, 2007.
- Fillmore, Charles J.: “Frame semantics” en: Evans, V., B. Bergen & J. Zinken: *The Cognitive Linguistics Reader*, London: Equinox, 2007, pp. 238-262.
- Fillmore, Charles J.: “Frame Semantics” en: *Annals of the New York Academy of Sciences: Conference on the Origin and Development of Language and Speech*. Volume 280: pp. 20-32, 1976.
- Fauconnier, Gilles: *Mental spaces: aspects of meaning construction in natural language*. Cambridge: Cambridge University Press, 1994.
- Firestein, S. & Beayuchamp, G. (eds): *The Senses: A Comprehensive Reference*. Volume 4: *Olfaction and Taste*, Oxford: Elsevier Academic Press, 2008.
- Fragoso, Juan: Discursos de las cosas aromáticas, árboles y frutales y de otras muchas medicinas simples que se traen de la India Oriental, y sirven al uso de medicina, 1572. Fondos de la Biblioteca Jaguelónica de Cracovia, Incunables, signatura Cim 837. [http://alfama.sim.ucm.es/dioscorides/consulta\\_libro.asp?pref=X532646877&idioma=0](http://alfama.sim.ucm.es/dioscorides/consulta_libro.asp?pref=X532646877&idioma=0)
- Geeraerts, Dirk & Hubert Cuyckens (eds.): *The Oxford Handbook of Cognitive Linguistics*, Oxford, Oxford University Press, 2007.
- Gilbert, Avery: *Co wnosí nos. Nauka o tym co pachnie. [What the Nose Knows. The Science of Scent in Everyday life]*, (2008) Warszawa: Wydawnictwo W.A.B. trad. J. Konieczny, 2010.
- Ibarretxe-Antuñano, Iralde y Javier Valenzuela (eds.): *Lingüística cognitiva*. Barcelona: Anthropos, 2012.
- Lakoff, George: “Cognitive models and prototype theory” en: V. Evans, B. Bergen & J. Zinken (eds.) *The Cognitive Linguistics Reader*, London: Equinox, pp. 130-167, 2007.
- Lakoff, George: *Women, fire, and dangerous things: What categories tell us about the nature of thought*. Chicago: Chicago University Press, 1987.
- Lakoff, George, Mark Johnson: *Metaphors we live by*. Chicago: Chicago University Press, 1980.
- Mitrenga, Barbara: *Zmysł smaku: Studium leksykalno-semantyczne*. [Sentido gustativo: Estudio léxico-semántico] Katowice: Uniwersytet Slaski, 2014.

- Nola [Noia] Ruberto: *Libro de guisa de los manjares y potages*. Impreso en Medina del Campo por Pedro Castro Impresor, 1549. Fondos de la Biblioteca Jaguelónica de Cracovia, Incunables, signatura Cim 880. <http://allandalus.com/apicius/Libro%20de%20guisados%20Ruperto%20Nola.pdf>
- Nuñez de Coria, Francisco: *Aviso de sanidad que trata de todos los géneros de alimentos*. Impreso en Madrid por Pierres Cusin 1572, Fondos de la Biblioteca Jaguelónica de Cracovia, Incunables, signatura Cim 841. [http://alfama.sim.ucm.es/dioscorides/consulta\\_libro.asp?ref=X533126427](http://alfama.sim.ucm.es/dioscorides/consulta_libro.asp?ref=X533126427)
- Nuyts, Jan: "Cognitive linguistics and Functional linguistics" en: Geeraerts, Dirk & Hubert Cuyckens (eds.): *The Oxford Handbook of Cognitive Linguistics*, Oxford, Oxford University Press, 2007, pp. 543-565.
- Obrebski, Andrzej (ed.): *Volsiana. Katalog renesansowego księgozbioru Piotra Dunin-Wolskiego, biskupa plockiego*. ["Volsiana. Catálogo de la colección renacentista de Piotr Dunin-Wolski, obispo de Plock"] Bibliotheca Iagellonica. Fontes et Studia. T. 9. Kraków, Księgarnia Akademicka, 1999.
- Palmireno, Lorenzo: *Vocabulario del humanista*. Valencia, 1569. Fondos de la Biblioteca Jaguelónica de Cracovia, Incunables, signatura Cim 5658. <http://fondosdigitales.us.es/fondos/libros/1315/16/vocabulario-del-humanista>
- Plümacher, Martina, Peter Holtz, (eds.): *Speaking of colors and odors*. Amsterdam: John Benjamins Publishing, Co., 2007.
- Rouby, Catherine et al. (eds.): *Olfaction, taste and cognition*. Cambridge: Cambridge University Press, 2002.
- Schaal, B. Ferdenzi, C., Wathelet, O. *Odeurs et émotions. Le Nez a ses raisons...* Dijon: Editions Universitaires de Dijon. Collection Sciences, 2013.
- Soriano, Crisitina: "La metáfora conceptual" en: Ibarretxe-Antuñano, Iralde y Javier Valenzuela (eds.): *Lingüística cognitiva*. Barcelona: Anthropos, 2012, pp. 97-121.
- Zucco, Gesualdo: "Odor memory. The unique nature of memory system" en: Plümacher Martina, Peter Holtz, (eds.): *Speaking of colors and odors*. Amsterdam: John Benjamins Publishing, 2007, pp. 151-165.