



# EL LÉXICO DE LA HUERTA EN EL *LIBRO DE AGRICULTURA* DE ALONSO DE HERRERA\*

## THE VOCABULARY OF THE VEGETABLE GARDENS IN THE ALONSO DE HERRERA'S *LIBRO DE AGRICULTURA*

Marta Sánchez Orense

*Universidad de Murcia*

[m.sanchezorense@um.es](mailto:m.sanchezorense@um.es)

### RESUMEN

El *Libro de agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera es una obra más bien desconocida, y tanto en el ámbito científico en general como en el filológico y lexicográfico en particular, pese a ser un texto fundamental del Renacimiento español. Dicha circunstancia motiva la ejecución de un proyecto de investigación dedicado a elaborar una edición fidedigna de este volumen a partir de las seis primeras ediciones del texto, enmendadas por el propio autor, nacido en Talavera de la Reina. La exactitud y riqueza del vocabulario recopilado figuran entre los rasgos que han sido enfatizados por los pocos que sí han reparado en esta obra, de ahí que el objetivo del presente trabajo se centre en las particularidades terminológicas del tratado, sobre todo de la edición de 1539, si bien se han tenido igualmente en consideración las alternativas léxicas que subyacen en las cinco versiones previas.

En concreto, de los seis libros que articulan este tratado de agricultura, nos centramos en el cuarto, que se dedica temáticamente al conocimiento de todo lo concerniente a las huertas, así como al cultivo de varias hortalizas y algunas hierbas, con sus características y propiedades, además de sus enfermedades comunes, aparte de las tareas agrícolas propias, como estercolar y regar. Tras la lectura y selección léxica de los treinta y siete capítulos que lo conforman, se ha realizado un análisis lexicológico de este vocabulario especializado, el cual constituye nuestra principal aportación.

**Palabras clave:** lexicología, geoponía, siglo XVI, Herrera

### ABSTRACT

*Libro de agricultura* by Gabriel Alonso de Herrera is a rather unknown book in the scientific field in general, and particularly in the field of philology and lexicography, despite it being an important work of the Spanish Renaissance. That circumstance gives rise to a research project that comprises the production of a reliable edition of this work based on the first six editions of the book, amended by the author born in Talavera de la Reina. The accuracy and richness of the vocabulary gathered are among the features emphasized by those who have noticed in this work, hence the aim of the present work focuses on the treatise's terminological features, with special consideration to the 1539's edition, although the lexical alternatives from the five previous versions have been taken into account.

In particular, from the six books that comprises this agricultural treatise, we study the fourth volume dedicated to the knowledge of vegetable gardens, as well as the growing of several vegetables and some herbs and its characteristics and properties, common diseases, and agricultural work like manuring and watering. After the reading and lexical selection of the thirty-seven chapters of the volume, a lexicological analysis of this specialized vocabulary has been carried out, which is our main contribution.

**Keywords:** lexicology, agriculture, 16th century, Herrera

\* Este trabajo forma parte de los resultados del proyecto de investigación "Tratados de agricultura castellanos del siglo XVI: edición y estudio" (FFI2015-63508-P), financiado por el Ministerio de Economía, Industria y Competitividad.

## 1. INTRODUCCIÓN

En 1513 se publica por primera vez el *Libro de agricultura*<sup>1</sup> de Gabriel Alonso de Herrera, obra encargada por Francisco Jiménez de Cisneros, arzobispo de Toledo y cardenal de España, con la intención de mejorar las técnicas de labranza, particularmente en la diócesis de Toledo, de la que era arzobispo, dado el periodo de profunda crisis económica vigente en aquel momento.

Las múltiples ediciones que fueron sucediéndose dan cuenta de su importancia y repercusión. En concreto, se contabilizan hasta 25 ediciones en castellano de esta obra –algunas de ellas parciales–, además de algunas traducciones. Ahora bien, sin duda, el periodo más fructífero al respecto es el comprendido por el siglo XVI, cuando se suceden 12 versiones, frente a las 4 de la siguiente centuria y las 3 en cada uno de los siglos XVIII, XIX y XX<sup>2</sup>.

Como consecuencia de su ajetreada vida editorial, fueron diversas las modificaciones y hasta, en no pocas ocasiones, deturpaciones que sufrió el texto herreriano a lo largo de su historia, lo que ha impulsado la ejecución de un proyecto de investigación –de cuyo equipo de investigación formo parte– dedicado a elaborar una edición crítica fidedigna del *Libro de agricultura*<sup>3</sup>. Dado que las seis primeras ediciones de esta obra<sup>4</sup> se efectuaron en vida del propio autor<sup>5</sup>, se decidió que fueran estas, precisamente, las tomadas en consideración para la realización de tan valiosa empresa. Además, algunas de esas seis versiones, concretamente las tres últimas, fueron enmendadas por el propio Herrera, como confirman sus correspondientes frontispicios, lo que viene a avalar lo acertado de dicha decisión.

---

<sup>1</sup> En realidad, en 1513, es publicado bajo el título de *Obra de agricultura*. Es más conocido, no obstante, por *Libro de agricultura*, ya que en sus múltiples ediciones predomina, y con mucho, este otro nombre. A este respecto, Quirós García (2015, p. 110) comenta que “pese al pequeño titubeo inicial, desde 1528 parece que el título de la obra quedó establecido como *Libro de agricultura*”.

<sup>2</sup> Para la historia editorial completa del *Libro de agricultura*, véase Quirós García (2015). Asimismo, acerca de la naturaleza de esta obra, consúltese Quirós García (2017, p. 133).

<sup>3</sup> “Un trabajo que, además, se realice bajo estrictas pautas filológicas, no solo en lo referido al cotejo de testimonios y al establecimiento de un posible estema, sino también en lo que atañe a los criterios de representación gráfica” (Quirós García, 2015, p. 125-126).

<sup>4</sup> 1513 (1.<sup>a</sup>), 1520 (2.<sup>a</sup>), 1524, Zaragoza (3.<sup>a</sup>), 1524, Alcalá de Henares (4.<sup>a</sup>), 1528 (5.<sup>a</sup>) y 1539 (6.<sup>a</sup>). Cfr. la bibliografía final.

<sup>5</sup> “n. en Talavera de la Reina, Toledo, ca. 1480; m. ca. 1539” (López Piñero *et alii*, 1983, s.v. *Alonso de Herrera, Gabriel*).

Con esta labor se pretende, por otra parte, paliar el evidente desconocimiento, tanto en el ámbito científico en general como en el filológico y lexicográfico en particular, de esta obra fundamental del Renacimiento español.

En definitiva, pese a su relevancia, son muy escasos los investigadores modernos que han reparado en el texto herreriano; en cualquier caso, los pocos que sí lo han atendido parecen coincidir en señalar como uno de sus principales rasgos la exactitud y riqueza terminológicas: se trata, en palabras de Navarro Durán (2003, p. 251), de una “creación pionera y maravilla de exactitud léxica”, además de ser “asombrosa [la] riqueza de su vocabulario” (Baranda, 1989, p. 99)<sup>6</sup>. Por ello, el objetivo del presente trabajo consiste en el análisis de las particularidades léxicas de este tratado de agricultura, en concreto de su libro IV, dedicado al conocimiento de todo lo concerniente a las huertas, como el cultivo de varias hortalizas y algunas hierbas<sup>7</sup>.

Conviene notar que dicho libro IV se compone de treinta y siete capítulos, los cuales hemos leído íntegramente para poder llevar a cabo la selección léxica correspondiente. El resultado de nuestro trabajo se ofrece, a continuación, esquematizado en un cuadro, donde el léxico considerado se presenta organizado por campos semánticos.

Sobre la forma en que son registradas las palabras en dicho cuadro, advertimos de que se trata de la más usual en la edición de 1539<sup>8</sup>, si bien, después, mediante notas a pie de página, se consignan las otras alternativas de ese mismo texto; por último, en caso de crearlas necesarias, se hacen las correspondientes apreciaciones a propósito de las variantes que ostenta el resto de ediciones. En definitiva, hemos considerado relevante la atención también a las alternativas léxicas que subyacen en las cinco primeras ediciones, desde la primera (Alcalá de Henares, 1513) hasta la quinta (Logroño, 1528).

---

<sup>6</sup> Aparte de estas especialistas, también ha atendido el *Libro de agricultura* Ynduráin (1982), quien, por su parte, lo califica, como “una de las obras mejor escritas de todo el siglo XVI” (Ynduráin, 1982, p. 26).

<sup>7</sup> Con más detalle, el propio Herrera especifica que el libro IV, el que constituye nuestro objeto de estudio, “trata de las huertas y sus sitios, y de la manera de los estiércoles y estercolar, y de las cercas y cerraduras de las huertas, y de las maneras y tiempos del regar, y de algunas hortalizas y yervas” (Alonso de Herrera, 1539, fol. CVIIIr). Además de esta parte, el *Libro de agricultura* se compone de otras cinco, más un prólogo general: Libro 1. Del conocimiento de las tierras. Libro 2. Las viñas. Libro 3. Los árboles. Libro 4. Huertas, hortalizas y hierbas. Libro 5. Los animales. Libro 6. El calendario agrícola.

<sup>8</sup> Nos adscribimos, pues, al método de trabajo fijado para el proyecto mencionado, consistente en tomar como punto de partida la versión de 1539, la última que pudo controlar el autor talabricense.

Asimismo, como podrá constatarse, son dos los vocablos que consignamos en forma plural, a saber, *assensios* y *mielgas*. Este modo de proceder responde a su utilización solo en este número gramatical por parte del propio Herrera<sup>9</sup>, aparte de que son varios los diccionarios –contenidos en el NTLLE– que precisamente así lematizan en estos dos casos<sup>10</sup>.

Además, son varios los casos de sinonimia que ofrecemos en el cuadro adjunto –a través del recurso de la conjunción disyuntiva *o*–, los cuales obedecen, como después cotejaremos, o bien a equivalencias claramente puestas de manifiesto por nuestro autor, o bien a nuestra constatación tras el recurso a los diccionarios.

Finalmente, nuestra principal labor ha consistido en realizar las apreciaciones lexicológicas pertinentes y aclaratorias sobre el vocabulario escogido, para la que ha resultado fundamental, de nuevo, la consulta de los principales repertorios lexicográficos del español.

## 2. EL LÉXICO DE LA HUERTA, SEGÚN EL *LIBRO DE AGRICULTURA (PARTE CUARTA)* DE ALONSO DE HERRERA

Advertimos, como no podía ser de otra manera, que la siguiente selección léxica no es en ningún caso exhaustiva. Esto es, dentro del vocabulario de la huerta, son muchas más las voces que podrían allegarse, presentes, además, en el tratado manejado. No obstante, al tratarse este de un trabajo preliminar, que pretende sentar las bases de futuras investigaciones a propósito del *Libro de agricultura* y, más concretamente, de su parte cuarta, decidimos limitarnos, por ahora, al estudio tanto de los campos léxicos como de sus correspondientes términos más significativos.

El resultado es un conjunto léxico compuesto por 52 términos, en el que ha de incluirse *huerta*, el más general y amplio, que da título, en cierto modo, el ámbito léxico estudiado, a la vez que parece imponerse la exclusión de las unidades pluriverbales

---

<sup>9</sup> “Los assensios son yerva que tienen el color de ceniza o cenizas, y es yerva en el sabor amarga, mas muy medicinal” (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXVv). “Las mielgas es una manera de pasto para las animalías que en muchos cabos nace n de su simiente, y en toda parte las devrían de sembrar, porque con ellas engordan mucho las animalías flacas y, si están enfermas, las curan y mejoran, que las comen muy bien” (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXXVIv).

<sup>10</sup> Por lo que respecta a *assensios*, debe citarse, en este sentido, al *Tesoro de la lengua castellana o española* de Sebastián de Covarrubias, mientras que lematizan en plural *mielgas* los lexicógrafos Alcalá, Palet y Vittori.

*hierba olorosa* y *hierba de buen olor*, típicas de Herrera, así como *hierba medicinal*, por tratarse, como más adelante explicaremos con más detalle, no tanto de compuestos sintagmáticos, sino, más bien, de combinaciones frecuentes de palabras.

<b>Yervas</b> <sup>11</sup>	<b>Hortalizas</b> <sup>12</sup>	<i>acelga, ajo, borraja, cardo</i> o <i>arracife</i> , <i>berengena</i> <sup>13</sup> , <i>calabaça, cebolla, col</i> o <i>verça</i> <sup>14</sup> , <i>çanaboria</i> <sup>15</sup> , <i>chirivía, cogombro</i> <sup>16</sup> , <i>endibia</i> o <i>lechuga romana</i> o <i>escariola</i> <sup>17</sup> , <i>lechuga, nabo, nastuerço, pepino, puerro, rávano, rávano vagisco</i>
	<b>Yervas olorosas o de buen olor y medicinales</b>	<i>apio, assensios, culantro</i> <sup>18</sup> , <i>hinojo, mostaza</i> o <i>mostazo, orégano, perexil, poleo, romero, salvia, yervabuena</i> <sup>19</sup> o <i>yerva santa</i> o <i>yerva del huerto</i>
	<b>Frutales</b>	<i>melón</i>
	<b>Otras</b> <sup>20</sup>	<i>alfalfa</i> o <i>cítiso, mielgas</i>
	<b>Matas</b>	<i>alcaparra</i>
	<b>Enfermedades</b>	<i>oruga, piojuelo</i> o <i>pulgón</i>
	<b>Tareas</b>	<i>estercolar, regar</i>

TABLA I. El léxico de la huerta estudiado y su clasificación

Conviene notar que en el libro IV hay un capítulo consagrado a los rosales: “Capítulo XXXIII. De los rosales y de sus rosas, y algunas propiedades principales d’ellas” (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXXXIIv). A pesar de ello, se ha decidido no considerar el término *rosal*, tampoco *rosa*, como propio del vocabulario de la huerta, ya que, como

<sup>11</sup> También, aunque con mucha menor frecuencia, *yerba*. A este respecto, en el *Diccionario de autoridades* se comenta que, como viene “del latino *herba*, [...] se debe escribir con *b*, aunque algunos la ponen frecuentemente con *y*” (*Aut.*, s.v. *hierba*).

<sup>12</sup> También con la variante *ortaliza*.

<sup>13</sup> También, aunque mucho más esporádicamente, al menos en 1539, *verengena* y *verenjena*. “Los árabes, dice Covarr. que lo llaman *melongena*, y Diego de Urrea le da el origen arábigo de la voz *bedengianum*, que significa cuerpo malo, por lo que se debe escribir con *b* y no con *v*” (*Aut.*, s.v. *berengena*).

<sup>14</sup> También *berça*. Para los primeros académicos, como “viene del latino *brassica*, [...] se debe escribir con *b*, y no con *v*, como se halla frecuentemente escrita esta voz” (*Aut.*, s.v. *berça*).

<sup>15</sup> También *çenoria*. Conviene notar que, mientras que en la edición de 1539 es mayoritaria la variante *çanaboria*, en el resto sobresale *çenoria*.

<sup>16</sup> “Véase cohombro” (*Aut.*). “Algunos escriben cogombro” (*Aut.*, s.v. *cobombro*).

<sup>17</sup> “Ay una manera de lechugas crespas que tienen la hoja harpada como sierra de asserrar, y aun Platina las llama lechugas serradas; en Roma las llaman endibias, acá vulgarmente las llaman lechugas romanas, otros las llaman escariolas” (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXXVr). El fragmento subrayado falta en las cuatro primeras ediciones rastreadas. Por tanto, aparte de en la versión de 1539 (Alcalá de Henares), la voz *escarola*, y en esta forma moderna, se documenta en la de 1528 (Logroño). Por otro lado, en la edición de Zaragoza de 1524 encontramos *indibia*, en lugar de *endibia*.

<sup>18</sup> En 1524 (Zaragoza), *culandro*, aunque quizá se trate de una errata: “Capítulo XX. Del culandro” (Alonso de Herrera, 1524a, fol. CVIIr). “Viene del latino *coriandrum* y, aunque hoy se llama regularmente cilantro, es más conforme al origen decir culantro” (*Aut.*, s.v. *culantro*).

<sup>19</sup> Asimismo, si bien de forma mucho más esporádica, *yervabuena*.

<sup>20</sup> Las dos consignadas son cultivadas para forraje.

explica el propio Herrera, la inclusión de dicho capítulo en el libro IV, en lugar de en el III, se debe, en realidad, a un descuido:

Yo no sé cómo se me pasó de la memoria una tan excelente planta como son los rosales, que no escribí d'ellos entre los otros árboles en el libro tercero. Mas aún no se podrá dezir ser tardío lo que donde quiera que se haga cabe bien y viene a buen propósito, que aunque según sus virtudes y hermosura avíamos de poner a los rosales en las plantas mayores, si agora es tarde, más vale tarde que nunca. Y por esso venga entre las ortalizas, y ternán el señorío y ventaja entre ellas (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXXXIIv-CXXXIIIr).

Resulta cuando menos curioso, no obstante, que, habiéndose percatado de este error y dado que el libro aún no estaba imprimido, no lo subsanase.

Si bien todas las plantas incluidas en el libro IV pueden considerarse “hierbas comestibles que producen y dan las huertas” (*Aut.*, s.v. *hortaliza*), hacemos la distinción, habitual hoy, entre hierbas hortalizas y hierbas aromáticas, entre otras razones, porque el propio Herrera parece considerarla, como muestra el siguiente fragmento en el que habla de la salvia: “Esta es una yerva caliente y seca, y poco la usamos para comer sola, porque tiene un sabor muy rezio, y por esso la mezclan con otras en algunos guisados y salsas” (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXXXVIIv). Esto es, frente a las hortalizas, que por sí solas constituyen el ingrediente principal de un plato, las hierbas olorosas o de buen olor, en palabras de Herrera, tienen como principal fin el de sazonar y condimentar las comidas. Estas pueden catalogarse, además, de plantas medicinales, pues, aunque no son las únicas con propiedades sanadoras –lo que se constata fácilmente al leer dicha parte IV del *Libro de agricultura*, donde, de todas las hierbas consideradas, se enumera una larga lista de beneficios que el consumo de las mismas trae consigo para la salud–, muchas veces su cultivo responde única y exclusivamente a la cura de enfermedades.

Ahora bien, en ocasiones resulta difícil clasificar una determinada planta o bien como hortaliza o bien como hierba aromática, pues algunas se emplean, en realidad, de las dos formas. Sería este el caso, por ejemplo, del apio. Así, en esta difícil labor, hemos decidido basarnos en la conceptualización del propio Herrera, la cual a veces deja translucir en su obra. Por ejemplo, al comenzar de la siguiente forma el capítulo del apio, incluimos este finalmente entre las hierbas olorosas o medicinales: “El apio

es una yerva medicinal que en algo parece en las hojas a una yerva que nace en el agua que llaman friera” (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXVr). Además, los diccionarios más cercanos a la época de Herrera, por ejemplo, el *Tesoro* de Covarrubias, resaltan la filiación entre el perejil y el apio<sup>21</sup>, y, como se sabe, el perejil es catalogado unánimemente como planta aromática. Y, es más, de esta unión también da cuenta el propio Herrera: “[El apio] tiene mucha semejança en las propiedades al perexil, salvo que no es de tan buen sabor y no es tan seco” (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXVr).

En los casos en los que, en cambio, no queda claro el parecer de Herrera a propósito de esta cuestión, al no tratarla explícitamente, decidimos adscribirnos a la clasificación más común en la actualidad y, así, el hinojo, por un lado, y el ajo, por otro, aparecen consignadas como hierba olorosa y hortaliza, respectivamente.

Efectivamente, por lo que respecta a la primera de estas dos plantas, sobre todo en España, al no haber apenas tradición de consumirla como hortaliza<sup>22</sup>, lo más habitual suele ser destacar sus propiedades aromáticas y medicinales, lo que ya en el siglo XVIII debía de ser así a juzgar por la definición de Terreros<sup>23</sup>. Además, si leemos el *Libro de agricultura*, comprobaremos cómo, efectivamente, son múltiples las virtudes y propiedades curativas del hinojo:

El hinojo tiene muchas propiedades buenas. Primeramente, aclara la vista y alimpia los ojos lavándolos con agua d’ello, o mascándolo en ayunas y con aquella saliva limpien y laven los ojos. Y dize Plinio que las culebras, cuando salen a la primavera de sus cuevas donde han estado todo el invierno, que se friegan a las matas del hinojo para aclarar la vista y despojarse del cuero, y que la gente, viendo esta experiencia, conoció ser bueno para la vista, que quita mucho el paño de los ojos, y el ardor y comezón. Siendo verde, o cozido en agua lo seco, y beviendo aquella agua, haze abundar mucho la leche a las que crían, mas mucho más lo verde. Comiéndolo es abridor, que haze urinar y desopila el hígado y baço, y despierta la flor o meses de las mugeres. El agua o vino en que se ha cozido la grana quita el dolor del estómago

---

<sup>21</sup> “Dioscórides, lib.3 cap. 70. 71. 72. 73. 74, pone muchas diferencias de apios, por cinco capítulos, y su comentador Laguna le declara. El apio hortense es el que comúnmente llamamos perejil, y trocáronle el nombre” (Cov., s.v. *apio*).

<sup>22</sup> “[El hinojo] es [una hierba] muy aromática, se utilizan sus hojas, tallos y semillas como especia, pero está incluida dentro del grupo de hortalizas por su bulbo, que es en realidad una especie de cogollo formado por las bases muy dilatadas de los tallos apretadas entre sí, simulando por su forma un bulbo, sobre todo cuando los tallos están cortados. Hay distintas variedades, no en todas el bulbo se engrosa tanto como para ser considerado hortaliza, por ejemplo, del hinojo silvestre lo que más se consumen son las hojas y semillas. En España no hay mucha tradición de consumirlo como hortaliza, pero en el resto de Europa sí es muy común” (Huerto.eco, 2017: verduras y hortalizas, hinojo).

<sup>23</sup> “Planta aromática y medicinal” (Terr., s.v. *hinojo*).



que viene de frialdad o ventosidad y le conforta. Y ayuda la grana mucho a la digestión. Aprovecha mucho ella comida a las calenturas antiguas; bebida con ello agua fría aprovecha mucho a la hinchazón del estómago y quita el vómito, según dize Avicena y Plinio, mas Maguino dize el contrario (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXXIIIv-CXXIVr).

Por tanto, aunque el autor talabicense no identifique explícitamente el hinojo como hortaliza o como hierba olorosa, parece que nuestra clasificación final, a favor de la segunda opción, no desentona en absoluto con su tratado.

En el caso del ajo, por último, es interesante notar que el *Diccionario de autoridades*, por ejemplo, contempla también esta doble posibilidad de hortaliza y elemento sazonador. Ahora bien, el orden de acepciones es el siguiente y, de ahí, nuestra categorización:

Especie de legumbre<sup>24</sup>, hierba bien conocida. El doméstico y hortense es blanco, y tiene una sola cabeza como la del puerro, pero con la diferencia de que la del ajo se divide y reparte en distintos pedacitos o cascós, que comúnmente se llaman dientes [...].

Se toma por toda salsa o pebre que se hace para sazonar los guisados, que por lo común llevan ajo [...] (*Aut.*, s.v. *ajo*).

## 2.1. ALGUNAS PRECISIONES LEXICOLÓGICAS

Según el *DLE*, la voz *hierba* designa “toda planta pequeña cuyo tallo es tierno y perece después de dar la simiente en el mismo año, o a lo más al segundo, a diferencia de las matas, arbustos y árboles, que echan troncos o tallos duros y leñosos”. Su sentido es, pues, bastante amplio, de ahí que pueda catalogarse, en cierto modo, de hiperónimo, bajo el cual se englobarían varios hipónimos. Pero antes de hablar de alguno de ellos, al menos de los relevantes en el libro IV del tratado herreriano, conviene apuntar que, así definida, queda clara la oposición entre dicha palabra y otras como *mata*, *arbusto* y *árbol*. Ahora bien, la única realmente operativa en esa parte dedicada a las huertas es la de *hierba* frente a *mata*<sup>25</sup>, tal como puede comprobarse con los siguientes ejemplos:

---

<sup>24</sup> “Nombre que comprende todo género de frutos o semillas que se crían en vainas, como la judía, el garbanzo, el haba y otras semejantes. Algunos le extienden a significar algunas hortalizas” (*Aut.*, s.v. *legumbre*).

<sup>25</sup> “Planta que vive varios años y tiene tallo bajo, ramificado y leñoso” (*DLE*). El hecho de que tanto Covarrubias —“es cualquier planta que comúnmente no hace tronco”— como los primeros académicos —“la planta pequeña, que no llega a hacer tronco”— ofrezcan en este caso definiciones bastante generales explica sus respectivas caracterizaciones de berenjena como el fruto de una mata. Ciertamente, la berenjena es una planta que no echa tronco, pero tampoco un tallo leñoso. Así, siendo precisos, debe catalogarse de hierba, lo que precisamente se hace en el tratado analizado: “Y esta planta [la berenjena],



Las borrajas son una yerva que tiene la hoja de la hechura de la buglossa o lengua de buey, y assí ancha, áspera, llena de espinas. D'ellas ay monteses y caseras, mas todas son de una hechura y propiedad. Son más saludables que ninguna otra ortaliza, y d'ellas se puede bien dezir, y con verdad, que en muchos cabos no son preciadas porque sus virtudes no son conocidas (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXVIIr).

Las alcaparras son unas matas que se estienden mucho por el suelo y llevan unas cabeçuelas como de xaras. Estas de su naturaleza nacen en muchas partes, mas donde no las ay las deven sembrar, porque son muy singulares assí en vianda como en medicina (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXVIr).

Por otro lado, de acuerdo con el primer ejemplo, cabe caracterizar a algunas hierbas como hortalizas, siendo estas, concretamente, las “comestibles que producen y dan las huertas” (*Aut.*, s.v. *hortaliza*). El carácter amplio de este primer hipónimo de *hierba* queda un tanto matizado, no obstante, al atender a los ejemplos que de él ofrecen los propios académicos –“como son lechugas, cardo, escarola, etc.” (*Aut.*, s.v. *hortaliza*). Esto es, si bien cualquier planta cultivada en una huerta es hortaliza, existe una fuerte tendencia al empleo de este término solo en referencia a aquellos frutos de plantas que por sí mismos pueden constituir el ingrediente principal de una comida. Efectivamente, así, con este sentido más restringido, es como lo utiliza muchas veces el talabicense en su tratado, distinguiendo, consecuentemente, las hortalizas de las plantas aromáticas o medicinales; razón que nos ha llevado, como ya hemos apuntamos, a dividir de esta forma el léxico estudiado. Ahora bien, puede constatarse también en Herrera el sentido más amplio de *hortaliza*, esto es, el de cualquier planta cultivada en una huerta, por el que, como muestran los siguientes ejemplos, ya no solo la hierbabuena, sino también los melones<sup>26</sup>, serían igualmente hortalizas:

Quiere tierra cual las otras ortalizas, y aunque dize Paladio que no quiere tierra estercolada, no pienso que acierta, que la yervabuena quiere tres cosas; son: agua, estiércol (que si la tierra es bien estercolada se haze muy mejor, con tal que sea estiércol muy podrido, y aun en invierno no se quemarán tan presto, mayormente si le echan encima estiércol nuevo cuando comiençan los fríos, y aun con esto tornará a brotar más presto y será muy más temprano) y, assí mismo, quieren humedad (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXXXVIIIv).

---

bien assí como es peor de todas las yervas que hasta aquí he escrito, assí es la más trabajosa y penosa de hazer nacer” (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXXXVIIv-CXXXVIIIr).

<sup>26</sup> Confróntese en Huerto.eco (2017, verduras y hortalizas) cómo, generalmente, con la voz *hortalizas* se excluyen los cereales y la fruta.

Agora se siembran bien muchas hortalizas, principalmente colino, melones, cogombros, pepinos, puerros, alcaparras, cebolletas, coriandro, calabazas, yervabuena, apio, lechugas y otras semejantes, que, como dixe, las hortalizas, o las más d'ellas, en todo tiempo se pueden sembrar, digo dende enero hasta agosto, donde se pueden bien regar (Alonso de Herrera, 1539, fol. CLXXXIXv).

Concluimos, pues, con Wotjak (1992, p. 263), que con *hortalizas* “nos enfrentamos con una determinada incertidumbre e imprecisión en cuanto a la extensión de la clase o del conjunto nocional cognitivo designado”, lo que acarrea no pocas dificultades lexicográficas. Dicho investigador hace, además, extensible esta afirmación a otras dos voces, *viandas* y *legumbres*, por comportarse muchas veces como “sinónimos parciales” (Wotjak, 1992, p. 258) de *hortalizas*. Ahora bien, *vianda* parece ser, con esta acepción, un término diatópico<sup>27</sup>, mientras que, al menos en este trabajo, no procede estudiar *legumbre*, pues en ningún caso se constata su utilización en el tratado herreriano como sinónimo de *hortaliza*<sup>28</sup>.

Por otro lado, Wotjak (1992, p. 260) asume igualmente –a juzgar, de nuevo, por su recepción lexicográfica– la imprecisión de *verdura*, uno de los posibles hipónimos de *hortaliza*. En la obra de Herrera, no obstante, no se trata de un término especialmente significativo –solo cuenta con cuatro ocurrencias, dos de ellas en el libro IV–, de ahí que no lo hayamos seleccionado. En cualquier caso, resulta evidente que con *verdura* el talabicense se refiere a un subtipo de hortaliza, concretamente, a la constituida por hojas verdes, como es la lechuga<sup>29</sup>:

---

<sup>27</sup> Según los datos recopilados por Wotjak (1992, p. 262), específicamente de Cuba, si bien también hay quien lo sitúa en Puerto Rico y Venezuela. Por su parte, en la última edición del *DLE*, la acepción de *vianda* que aquí interesa, la de “frutos y tubérculos comestibles que se sirven guisados, como el ñame, la malanga, el plátano, etc.”, aparece acompañada de la marca *Antillas*.

<sup>28</sup> *Legumbre* puede designar, efectivamente, de acuerdo, por ejemplo, con la última edición del diccionario académico, además del “fruto o semilla que se cría en vainas”, la “planta que se cultiva en las huertas”, lo que explica que el hiperónimo con el que empiezan, entre otras, las definiciones de *acelga*, *ajo* y *cardo* en el *Diccionario de autoridades* sea *legumbre* y no *hortaliza*. No obstante, Herrera solo emplea *legumbre* con el primero de esos dos sentidos y, así, esta palabra solo cuenta con una ocurrencia en el libro IV de su tratado de agricultura –donde, por lo demás, se refiere inequívocamente a las semillas criadas en vainas, “como son garvanços, havas, lentejas, arvejas” (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXv)–, frente a las múltiples existentes en el libro I.

<sup>29</sup> De esta forma, se constatan la propiedad y exactitud léxicas en Herrera, frente a la tendencia habitual de no distinción entre *verdura* y *hortaliza*: “*Verduras* y *hortalizas* son dos términos que a veces se confunden y se utilizan de manera incorrecta. Por un lado, la palabra *hortaliza* es un término más amplio que se relaciona con la botánica y se refiere a cualquier vegetal cultivado con el fin de ser consumido [...]. En cambio, el término *verduras* hace referencia a la parte verde de las hortalizas. En concreto, a las hojas,

Y si las quisieren poner en fin del otoño para que vengan al invierno, sea en lugares abrigados y callentes y solanas, y bien estercoladas con estiércol muy podrido, que aunque a las lechugas no las queme tanto el yelo como a las otras verduras, no nacen si haze grandes yelos (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXXIVr).

Sí consideramos, en cambio, relevantes las siguientes unidades pluriverbales, presentes en el libro IV del tratado analizado: *hierba olorosa*<sup>30</sup> o *hierba de buen olor*<sup>31</sup>, que serían equivalentes, y *hierba medicinal*. Ahora bien, estas parecen tratarse, en realidad, de colocaciones habituales de palabras, ya que no las hemos localizado en ningún diccionario común, pero sí, por ejemplo, en el *Diccionario combinatorio práctico del español contemporáneo* (Bosque, 2006, s.v. *hierba*<sup>32</sup>).

A propósito del adjetivo *frutal*, son muchos los repertorios lexicográficos –por ejemplo, el *DLE*<sup>33</sup>– que ponen de manifiesto su preferencia por combinarse con el sustantivo *árbol*, lo que es comprensible, ya que la mayoría de las plantas de las que se obtienen las distintas frutas, efectivamente, lo son. Sin embargo, existen también hierbas frutales, como es el caso del melón, esto es, plantas pequeñas, “cuyo tallo es tierno y parece después de dar la simiente en el mismo año, o a lo más al segundo, a diferencia de las matas, arbustos y árboles, que echan troncos o tallos duros y leñosos” (*DLE*, s.v. *hierba*)<sup>34</sup>. En cualquier caso, no se trata este de un término demasiado

---

que pueden ser consumidas crudas o cocinadas. Se trata así pues de un término más bien relacionado con la alimentación que la botánica. Las verduras, de hecho, forman parte de las hortalizas y por este detalle suele existir tanta confusión lingüística. A modo de ejemplo, señalamos que las berenjenas, las calabazas, los pimientos y las zanahorias son hortalizas, mientras que las acelgas, las espinacas, la lechuga o la rúcula son verduras” (Editorial Planeta, 2014, alimentación).

<sup>30</sup> “Muchas ponen entre las berenjenas muchos pies de albahaca o tomillo salsero, o cualquiera otra buena yerva olorosa, y hazen muy bien, porque con el buen olor de la tal yerva pierden las berenjenas gran parte de su venenosidad” (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXXXVIIIr).

<sup>31</sup> “Y son muy mejores si siembran entre ellas axedrea o yervabuena, algunas matas d’ella, o tomillo salsero o cualquier otra yerva de buen olor” (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXXIr). Además, en otros libros, *yervas bienolientes*, por ejemplo: “Echen a bueltas ramitos de grana de hinojo y anís, que les da gentil olor y sabor, y otras yervas bienolientes, mas esto es para las azeitunas que se an de gastar luego, porque estas yervas ayudan, como son callentes, a corromper” (Alonso de Herrera, 1539, fol. Cv).

<sup>32</sup> No obstante, respecto a la primera opción, sería en realidad *hierba aromática* la combinación de palabras frecuente en la actualidad, no *hierba olorosa*, *hierba de buen olor* u otras semejantes. Además, para ambos casos se constatan igualmente alternativas con la palabra *planta* como núcleo (cfr. Bosque (2006, s.v. *planta*), donde, entre otras, se consignan las colocaciones *planta aromática* y *planta medicinal*).

<sup>33</sup> “adj. Dicho de un árbol: Que lleva fruta. U. t. c. s. m.” (*DLE*).

<sup>34</sup> Con toda probabilidad, por esta razón, Herrera trata los melones en su libro IV, el relativo a las huertas, hortalizas y hierbas, frente al libro III, consagrado a los árboles.

relevante en el tratado herreriano –únicamente hemos hallado tres ocurrencias<sup>35</sup>, de las cuales solo una corresponde al libro IV<sup>36</sup>–, además de que, curiosamente, en las escasas ocasiones en las que se emplea, es en forma de sustantivo, no de adjetivo.

Por su parte, si bien *fruta* puede ser “cualquier fruto comestible que dan los árboles y plantas”<sup>37</sup> (*Aut.*), con más propiedad, designa solo los “que sirven más para el regalo que para el alimento, como la pera, guinda, fresa, etc.” (*Aut.*). De hecho, es con este segundo sentido con el que Herrera emplea el término, al denominar exactamente *fruta* a lo producido por la planta también llamada *melón*: “Esto osaré dezir: que si el melón es bueno, que es una de las más excelentes frutas que ay, y no ay otra en sabor mejor que ellos; y si es malo, es muy mala cosa” (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXXVIIIr).

Respecto a la sinonimia, cabe destacar las siguientes equivalencias, puestas de manifiesto por el propio Herrera en su *Libro de agricultura: cardo o arracife, col o berza y hierbabuena o hierba santa o hierba del huerto*. Serían igualmente sinónimos *mostazo* y *mostaza*, pues, si bien en este caso el autor no se vale de la conjunción disyuntiva *o*<sup>38</sup> ni de ningún otro procedimiento semejante<sup>39</sup> para marcar la sinonimia, esta queda perfectamente clara con el recurso a los diccionarios<sup>40</sup>. Lo mismo sucede con *piojuelo* y *pulgón*<sup>41</sup>, con la salvedad de que hemos detectado una preferencia en Herrera por

---

<sup>35</sup> “No me quiero poner a relatar por entero las lindezas, los provechos de las arboledas y frutales, mas quien quisiere gozar d’ellas en la vejez, si Dios allá le llegare [...], procure trabajar y poner en la mocedad y plantar, que una de las cosas en que mucho los viejos se huelgan, como dize Tulio, es con los árboles que pusieron cuando moços” (Alonso de Herrera, 1539, fol. Lr). “Y los tales árboles vayan espessos, o pongan otros árboles de los que no se suelen mucho elar, según los oviere y llevare la cualidad de la tierra; d’esta manera harán amparo a los frutales o árboles delicados, estando ellos en la solana” (Alonso de Herrera, 1539, fol. LVIIr).

<sup>36</sup> “Por uno de dos fines son las huertas y hortalizas y frutales: o solamente por deleite y provisión de casa, o para trato, digo para vender la hortaliza y fruta” (Alonso de Herrera, 1539, fol. CVIIIr).

<sup>37</sup> Lo que explica, por citar solo un par de ejemplos, las definiciones hiperonímicas de *cobombro* y *calabaza* del *Diccionario de Autoridades* y del repertorio de Terremos, respectivamente.

<sup>38</sup> “Las coles o verças son de muchas hechuras y maneras, como vemos, mas todas ellas quieren una labor” (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXVIIIr).

<sup>39</sup> “Los cardos son de muchas maneras, mas aquí no hablo salvo de los cardos de comer, digo de las huertas, que en algunas partes llaman arracifes” (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXVIIr). “De la yervabuena no ay que dezir más de quanto su nombre declara, que por sus virtudes en nuestro castellano le apropiaron este nombre de buena. Y en otros lugares la llaman yerva santa, y en otras partes yerva del huerto, porque tanto es de buena que cualquier huerta no deve estar sin ella” (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXXXVIIIv).

<sup>40</sup> Por ejemplo, el *Diccionario de autoridades*, donde se dice que *mostazo* es “lo mismo que mostaza por la planta”.

<sup>41</sup> *DLE* (s.v. *piojuelo*): “m. **pulgón**”.

emplear la segunda de las dos voces en referencia a las vides y, de ahí, que, en lugar de en el libro IV, casi todas las ocurrencias de esta palabra se encuentren en el libro II; tendencia léxica que debía de ser general, pues de ella se hacen eco algunos diccionarios, como el de *Autoridades*<sup>42</sup>. Por ello, es *piojuelo*, en cambio, el vocablo predilecto en el libro IV, esto es, al hablar de las enfermedades propias de las hortalizas y demás hierbas comestibles.

En otra categoría han de situarse las voces que designan realidades cercanas, pero no idénticas y que, por tanto, no son sinónimas, por ejemplo, *zanahoria* y *chirivía* o *cogombro* y *pepino*. Conviene notar que, en términos generales, la clasificación lexicológica de Herrera en estos casos coincide con lo reflejado por los diccionarios:

Los cogombros y pepinos se siembran de una manera y quieren la misma tierra, y por eso los pongo juntos en un capítulo (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXXIIr).

Estas dos maneras de raíces pone el Platina en un mismo capítulo, aunque ellas son diferentes en sus colores, que las chirivías son blancas como los nabos, salvo que son más delgadas y largas; las çanahorias son de la hechura de los nabos, ni más ni menos, salvo ser unas de color de naranjas, otras muy coloradas, tanto, que tornan en prietas (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXXIV).

Caben aquí también *rábano* y *rábano vagisco*, al designar variantes de una misma planta: “Los rávanos son de dos maneras: unos llamamos rávanos vagiscos, que tienen la hoja muy ancha y grande, y a estos los latinos comúnmente llaman *rafani*; los otros, que nosotros llamamos rávanos, llaman *radices*, y d’estos diré primero” (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXXXIV).

Tampoco *alfalfa* y *mielga* serían sinónimos<sup>43</sup>, sino que *mielga* sería el hiperónimo de, entre otros hipónimos, *alfalfa*. Efectivamente, como afirma Terreros, la mielga es una “planta de que hay varias especies, muy útiles para el pasto y alimento de los animales” y, así, una de sus variedades más conocidas sería la *alfalfa*, también llamada, de acuerdo

---

<sup>42</sup> “Insecto pequeño, negro, que roe y enferma las plantas tiernas, especialmente los habares y viñas” (*Aut.*, s.v. *pulgón*).

<sup>43</sup> “Y de la manera que he dicho de las mielgas se haga del alfalfa, que se siega muchas vezes” (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXXVIIr).

con Terreros y *DLE*, “mielga mayor” o “mielga común”, respectivamente, además de, según el propio Herrera, *cítiso*<sup>44</sup>.

Ay una manera de lechugas crespas que tienen la hoja harpada como sierra de aserrar, y aun Platina las llama lechugas serradas; en Roma las llaman endibias, acá vulgarmente las llaman lechugas romanas, otros las llaman escariolas” (Alonso de Herrera, 1539, fol CXXVr).

Mencionamos, por último, el caso que encierra el fragmento anterior: según este, *endibia*, *lechuga romana* y *escarola* constituirían sinónimos, sin embargo, como se sabe, estos tres vocablos simplemente designan realidades cercanas – hortalizas de hoja verde (cfr. Interempresas Media (2019)), esto es, hortalizas de la misma familia–, pero no idénticas<sup>45</sup> –como, por otro lado, dejan perfectamente claro sus distintas apariencias. La clave de esta confusión parece estar en el siguiente comentario del autor talabicense<sup>46</sup>: “Estas verdaderamente son chicorias, y assí tienen algo de aquel amargor” (Alonso de Herrera, 1539, fol CXXVr)”. Esto es, la hortaliza de la que se habla en este pasaje no es en realidad y en sentido estricto una variedad de lechuga, sino de chicoria, planta cuya principal característica es su sabor amargo. Y, es más, de ella existen múltiples especies; así, de acuerdo con la opinión de Covarrubias, la escarola y la endibia serían, al menos, dos de ellas<sup>47</sup>. En definitiva, si bien la lechuga y la chicoria (o achicoria) poseen un mismo origen botánico, al pertenecer ambas a la familia de las asteráceas<sup>48</sup>, no son la misma planta, además de que, de la segunda de

---

<sup>44</sup> “Pienso que el alfalfa es lo que los agricultores llaman *cítiso*, que se labra de la misma forma y es para los mismos efectos. Y agora no lo ay en la Italia, donde antiguamente avie mucha abundancia d’ello” (Alonso de Herrera, 1539, fol. CXXVIIr). No obstante, esta última asociación no es establecida por Terreros, uno de los pocos lexicógrafos históricos en recoger el término, como tampoco da cuenta de ella la última edición del *DLE*, por lo que respecta a los repertorios modernos, donde en *cítiso* se remite, no a *alfalfa* o incluso a *mielga*, sino a *codeso*.

<sup>45</sup> Lo que, como era de esperar, es asimismo reflejado por los diccionarios consultados. Por ejemplo, la escarola es definida por Covarrubias como “una especie de endivia”, mientras que la lechuga romana es para el *DLE* una “variedad de lechuga cultivada”, a la vez que considera la endibia una “variedad lisa de escarola, de la que se consume el cogollo de hojas tiernas y pálidas”.

<sup>46</sup> Recuérdese que, como ya advertimos en su momento, la voz *escarola*, o *escariola*, al igual que la frase a la que ahora nos referimos, solo se encuentran en las dos últimas ediciones rastreadas, esto es, en las de 1528 (Logroño) y 1539 (Alcalá de Henares).

<sup>47</sup> “Hay muchas especies de ella [...]. Una que es amarga la llamaron por esa razón *picris*, y otra dulce dicha *hypnois*, que vale acarreadora del sueño, porque hace dormir. Otra llaman *endivia*, de la palabra latina *intybus*, y de ahí *intybia* y, corruptamente, *endivia*. La cultivada y hortense se llamó *seris* y, diminutivamente, *seriola* y, corruptamente, *escarola* [...] (Cov., s.v. *chicoria*).

<sup>48</sup> Véase *Wikipedia* (s.v. *Asteraceae*).

ellas, por su parte, existen múltiples variedades. Pues bien, teniendo en cuenta todo esto, quizá Herrera, con las citas precedentes, no haga más que resaltar ese origen común.

### 3. CONCLUSIONES

Para este trabajo, a la hora de seleccionar el léxico hortelano incluido en el *Libro de agricultura*, decidimos restringirnos a los campos léxicos más significativos, a saber, el de los nombres de las plantas típicamente cultivadas en las huertas, el de las tareas propias de los hortelanos, así como, por último, el de los insectos que normalmente dañan las cosechas. De los tres, el más fructífero ha sido, sin duda, el primero, dentro del que, además, destaca el conjunto formado por las hortalizas, si bien son también varias las plantas medicinales o aromáticas consideradas por Alonso de Herrera, lo que convierte a esta otra esfera hortense en la segunda en importancia. Aunque en una menor proporción, hallan igualmente cabida otras plantas, concretamente aquellas destinadas para alimento del ganado.

En ningún caso se trata de una selección exhaustiva; ahora bien, esta pequeña muestra de 52 unidades terminológicas privativas del ámbito de la huerta sirve para sentar las bases de futuras aportaciones. La que presentamos ahora se trata, en definitiva, de una investigación preliminar, necesaria para poder seguir obteniendo resultados en este campo.

Así, por ejemplo, consideramos que, tras este primer análisis, resultará más fácil dedicarnos, en futuras investigaciones, al examen de la incidencia de esos 52 términos en la tradición lexicográfica española, con especial atención tanto al primer diccionario académico, el *Diccionario de autoridades* –por cuanto es conocido que Alonso de Herrera y, más exactamente, su *Libro de agricultura* forma parte de la nómina de los clásicos de la literatura hispánica seleccionados para su confección y citación– como al *Tesoro de la lengua castellana o española* de Sebastián de Covarrubias –en este caso, por su marcado carácter enciclopédico, que puede entroncar con la rica y variada información que proporciona Herrera, por ejemplo, a propósito de las características y propiedades de determinadas plantas.



Asimismo, será relevante rastrear las influencias de unos diccionarios a otros, tarea no realizada en este estudio, pero de cuyo interés estamos plenamente convencidos, pues la simple búsqueda en algunos diccionarios para la confección de la presente investigación nos ha revelado de manera bastante evidente la huella de Covarrubias en el *Diccionario de autoridades*, por citar solo un caso. Por ejemplo, en el caso del vocabulario considerado, tanto el *Tesoro de la lengua castellana o española* como el primer diccionario académico citan constantemente a Dioscórides, o, en su lugar, a Laguna, además de que en la caracterización de este vocabulario hortícola sobresalen en ambos repertorios las definiciones de marcado carácter científico, en las que se pormenorizan las múltiples variedades existentes de cada planta.

Al margen de futuras contribuciones y, pese a tratarse este de un trabajo preliminar, corroboramos la opinión de Baranda y Navarro Durán a propósito de la riqueza y exactitud léxicas del tratado analizado, que fueron las que, a la postre, nos motivaron a emprender un estudio de estas características. Es en este punto donde debemos recordar la precisión con la que el autor talabicense utiliza voces como *verdura*, *legumbre* y *fruta*, entre otras, además de que, salvo en un único caso —explicable, de cualquier modo, por el origen botánico común de las plantas a las que esos nombres designan<sup>49</sup>— todos los sinónimos expresamente manifestados por Herrera, efectivamente, así pueden e, incluso, deben catalogarse; por ejemplo, *col* o *berza*, *cardo* o *arracife*, y *hierbabuena*, *hierba santa* o *hierba del huerto*.

## BIBLIOGRAFÍA

- Alonso de Herrera, G. (1513). *Obra de agricultura, copilada de diversos auctores por Gabriel Alonso de Herrera de mandado del muy ilustre y reverendísimo señor el cardenal de España, arzobispo de Toledo. Con privilegio real*. Alcalá de Henares: Arnao Guillén de Brocar.
- Alonso de Herrera, G. (1520). *Obra de agricultura... Con privilegio imperial*. Toledo: Arnao Guillén de Brocar.
- Alonso de Herrera, G. (1524a). *Libro de agricultura, copilado de diversos auctores por Gabriel Alonso de Herrera*. S. l. [¿Zaragoza?]: s. n. [¿Jorge Coci?].
- Alonso de Herrera, G. (1524b). *Obra de agricultura, copilada... Agora nuevamente corregida y emendada. Con privilegio imperial*. Alcalá de Henares: Miguel de Eguía.

---

<sup>49</sup> Nos referimos a la equivalencia señalada por Herrera en torno a las palabras *endibia*, *lechuga romana* y *escarola*.

- Alonso de Herrera, G. (1528). *Libro de agricultura, que es de labrança y criança y de muchas otras particularidades y provechos de las cosas del campo, compilado por... Dirigido al muy ilustre, reverendíssimo y muy magnífico señor don fray Francisco Ximenes, arzobispo de Toledo y cardenal de España, su señor. Nuevamente corregido y añadido en muchas cosas muy necesarias y pertenecientes al presente libro por el mismo autor...* Logroño: Miguel de Eguía.
- Alonso de Herrera, G. (1539): *Libro de agricultura... arzobispo... Con privilegio imperial nuevamente concedido...* Alcalá de Henares: Joán de Brocar.
- Baranda, C. (1989). Ciencia y humanismo: la *Obra de agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera (1513), *Criticón*, 46, pp. 95-108.
- Bosque, I. (Dir.) (2006). *Diccionario combinatorio práctico del español contemporáneo*. Madrid: Ediciones SM.
- Covarrubias Horozco, S. (2006 [1611]). *Tesoro de la lengua castellana o española*. Edición integral e ilustrada de Ignacio Arellano y Rafael Zafra. Madrid: Iberoamericana. Disponible también en: <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUISalirNtllle>>. (Cov.).
- Editorial Planeta (2014). *Objetivo Bienestar*. Barcelona: Prisma Publicaciones [en línea] <[http://www.objetivobienestar.com/que-diferencia-hay-entre-verduras-y-hortalizas\\_1327\\_102.html](http://www.objetivobienestar.com/que-diferencia-hay-entre-verduras-y-hortalizas_1327_102.html)> [15/03/2019].
- Huerto.eco (2017). *Huerto.eco* [en línea] <<https://huerto.eco/verduras-hortalizas/>> [15/03/2019].
- Interempresas Media (2019). *Frutas y hortalizas* [en línea] <<https://www.frutas-hortalizas.com/Hortalizas/>> [15/03/2019].
- López Piñero, J. M., Glick, T. F., Navarro Brotóns, V. y E. Portela Marco (Eds.) (1983). *Diccionario histórico de la ciencia moderna en España*. Barcelona: Ediciones Península, 2 vols.
- Navarro Durán, R. (2003). El *Lazarillo* como palimpsesto de las lecturas de Alfonso de Valdés, *Silva: Estudios de humanismo y tradición clásica*, 2, pp. 233-270.
- Quirós García, M. (2015). El *Libro de agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera: un texto en busca de edición, *Criticón*, 123, pp. 105-131.
- Quirós García, M. (2017). El *Libro de agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera en el *Diccionario de autoridades*, o de la en ocasiones complicada relación entre filología y lexicografía, *Revista de Investigación Lingüística*, 20, pp. 131-156.
- Real Academia Española (1990 [1726-39]). *Diccionario de autoridades*. Madrid: Gredos. Disponible también en: <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUISalirNtllle>> y <<http://web.frl.es/DA.html>>. (Aut.).
- Real Academia Española (2001). *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española*. Madrid: Espasa Calpe, edición DVD. Disponible también en: <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUISalirNtllle>>. (NTLLE).
- Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua Española (2014<sup>23</sup>). *Diccionario de la lengua española*. Barcelona: Espasa Libros. Disponible también en: <[dle.rae.es/?w=diccionario](http://dle.rae.es/?w=diccionario)>. (DLE).
- Terreros y Pando, E. (1987 [1786-1793]). *Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes*. Madrid: Arco/Libros. Disponible también en: <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUISalirNtllle>>. (Terr.).
- VV. AA. (s. f.). *Wikipedia. La enciclopedia libre* [en línea] < <https://es.wikipedia.org/wiki/Asteraceae> > [28/02/2019].

- Wotjak, G. (1992). Acerca del potencial comunicativo de las unidades léxicas o qué se tiene al pedir vianda(s). En E. Luna Traill (Coord.), *Scripta philologica in honorem Juan M. Lope Blanch, a los 40 años de docencia en la UNAM y a los 65 años de vida*, México: UNAM, vol. 2, pp. 257-271.
- Ynduráin, D. (1982). La invención de una lengua clásica (Literatura vulgar y Renacimiento en España, *Edad de Oro*, 1, pp. 13-34.