



¿CARCAMUSAS PARA LOS CARCAS Y LAS MUSAS? LA HISTORIA DEL NOMBRE DEL PLATO TOLEDANO

CARCAMUSAS FOR THE CARCAS ('OLD FOGEYS') AND THE MUSAS ('MUSES')? THE HISTORY OF THE NAME OF TOLEDAN DISH

Francisco Escudero Paniagua
Universidad Rey Juan Carlos
francisco.escudero@urjc.es

RESUMEN

Este trabajo aborda la historia y la etimología de la voz *carcamusa(s)*, que actualmente hace alusión a un plato toledano. Los objetivos de este trabajo son, por un lado, comprobar la verosimilitud de las propuestas etimológicas planteadas y, por otro lado, rastrear el uso histórico de la voz en español (primeras documentaciones de la voz, significados y étimo inmediato). Para ello se ha procedido a buscar las posibles variantes de la voz *carcamusas* en corpus históricos y en repositorios digitales. La etimología más difundida es que se trata de un compuesto *carca* + *musa(s)*. Esta hipótesis parece una etimología popular y no es aceptada por todos. Otra etimología, difundida recientemente en algunas páginas web y publicaciones de prestigio, relaciona la voz con el hebreo *car-camush*, supuestamente 'carne arrugada', de origen romance o hebreo. Esta propuesta carece totalmente de base documental que la apoye y puede ser descartada. La revisión de los corpus y repositorios digitales, en cambio, arrojan más luz sobre la posible historia de la palabra. Desde 1805 y durante todo el siglo XIX se documentan casos de *carcamusa* cuyos usos se asemejan a los de *cancamusa* descrito por el *DEA* y por el *DLE*. En el siglo XX no se vuelve a documentar hasta 1984, cuando se alude por primera vez al plato toledano. Aunque aparentemente los usos de *carcamusa* del siglo XIX no guardan relación con el uso actual, resulta extraño que existan dos palabras homónimas tan peculiares sin relación entre sí; si bien no está del todo claro, lo más probable es que, de manera directa o indirecta, la voz *carcamusa(s)*, usada para referirse al plato toledano, provenga de los usos decimonónicos de *carcamusa*, que se trata, a su vez, de una variante del sustantivo *cancamusa*.

Palabras clave: carcamusas, cancamusa, léxico gastronómico, etimología, historia de la lengua.

ABSTRACT

This paper addresses the history and etymology of the word *carcamusa(s)*, which currently refers to a dish from Toledo. The objectives of this paper are, on the one hand, to verify the plausibility of the proposed etymologies and, on the other hand, to trace the historical use of the word in Spanish (first documented uses of the word, meanings and etymology). To this end, we have searched for possible variants of the word *carcamusas* in historical corpora and digital repositories. The most widespread etymology is that it is a compound of *carca* + *musa(s)*. This hypothesis seems to be a popular etymology and is not accepted by everyone. Another etymology, recently disseminated on some websites and in prestigious publications, relates the word to the Hebrew *car-camush*, supposedly 'wrinkled meat', of Romance or Hebrew origin. This proposal lacks any documentary basis to support it and can be dismissed. However, a review of digital corpora and repositories sheds more light on the possible history of the word. From 1805 and throughout the 19th century, there are documented cases of *carcamusa* whose uses resemble those of *cancamusa* described by the *DEA* and the *DLE*. In the 20th century, it is not documented again until 1984, referring to the Toledan dish. Although the uses of *carcamusa* in the 19th century appear to be unrelated to its current use, it is strange that there are two such peculiar homonymous words with no relation to each other. Although it is not entirely clear, it is most likely that, directly or indirectly, the word *carcamusa(s)*, used to refer to the dish from Toledo, comes from the nineteenth-century uses of *carcamusa*, which is, in turn, a variant of the noun *cancamusa*.

Keywords: carcamusas, cancamusa, gastronomic lexicon, etymology, history of Spanish language.

Recibido: 12-03-2026
Aceptado: 29-04-2026

DOI: <https://doi.org/10.17561/rilex.9.2.10333>



1. INTRODUCCIÓN

Carcamusa —o *carcamusas*— es el nombre que recibe un plato típico de la ciudad de Toledo y alrededores. Se trata de un estofado que contiene principalmente magro de cerdo, tomate y guisantes, entre otros ingredientes. La voz no está recogida en diccionarios de uso común, como el *Diccionario de la lengua española* (DLE), de la RAE (s. f.), o el *Diccionario del español actual* (DEA), de Seco, Andrés y Ramos (2023), aunque no existe duda de su significado actual. No existen estudios lingüísticos sobre su etimología, pero sí existen varias propuestas creadas en ámbitos no académicos, algunas de ellas muy difundidas y aceptadas en la sociedad toledana y en el ámbito culinario. Sin embargo, muchas de ellas se contradicen entre sí, ninguna se basa en documentación comprobable y o bien parecen producto de la etimología popular, o bien no llegan a explicar verdaderamente el origen del nombre. Solo en un caso, que se tratará de manera pormenorizada en el apartado 3.2, se propone un origen de la voz.

Así, el objetivo principal de este trabajo es arrojar luz sobre la etimología de la palabra que designa el plato toledano. Para ello se han revisado las hipótesis más difundidas sobre el origen del vocablo, se ha estudiado su fundamentación, se ha investigado en corpus lingüísticos académicos (*CORDE*, *CREA*, *CORPES XXI*, *CDH*, *NTLLE*) y se ha buscado documentación en la *Biblioteca Digital Hispánica*, en la *Hemeroteca Digital*, en la *Biblioteca Virtual de Prensa Histórica* y en *Google Books*. Finalmente, se ha trazado una historia de la voz, desde las primeras documentaciones de la palabra hasta las más recientes, se han descrito sus significados y se ha analizado su evolución. Con estos datos, se ha realizado una propuesta etimológica e histórica de *carcamusa(s)* que explica, hasta donde ha sido posible, el origen del término.

2. CONTEXTO CULINARIO

Una parte importante de las etimologías propuestas suele vincular la aparición del plato con la aparición del sustantivo *carcamusa(s)*, es decir, que

supuestamente se inventó la palabra para denominar ese estofado nuevo. Otras etimologías, en cambio, no llegan a explicar el verdadero origen del nombre. Simplemente se explica que alguien bautizó la comida como *carcamusa(s)*, pero no se hace alusión a si se trataba de una invención *ad hoc* o si existía previamente la palabra con otro significado.

Para indagar en el origen de la voz es necesario, por tanto, aclarar antes el origen del plato —aunque este sea igual de oscuro o más que el origen del sustantivo—. En otras palabras, conviene realizar una aproximación a la historia de la gastronomía para llevar a cabo este trabajo de historia de la lengua. Ambas perspectivas son necesarias para el análisis de las propuestas etimológicas y para reconstruir convenientemente la historia de la voz.

La propuesta más extendida y aceptada es que las carcamusas (el plato) fueron creadas a mediados del siglo XX en el bar Ludeña, ubicado en el casco histórico de la ciudad de Toledo. Se suele atribuir su invención al dueño del bar por aquel entonces, José Ludeña, y a su esposa, M.^a Mercedes Herrera. Esto lo afirmaba la propia M.^a Mercedes Herrera en una entrevista que realizó Carlos Iserte en el programa *Variotinto*, de Castilla-La Mancha Media:

Bueno, pues las carcamusas, mire usted, las inventamos mi marido y yo [...]. Y entonces queríamos poner una cosa de que no en Toledo que no hubiese esta cosa [sic] y al poner el bar dice “tengo que hacer por ahí una cosa que no tiene...” aunque co...empezamos a pensar aquí sentaditos los dos y “pongo esto, pongo lo otro” y ya dice “María, ¿y poner *carcamusas*?” digo “¡Ah, pues sí, me gusta, fíjate! [...]” (Castilla-La Mancha Media, 2016. La transcripción es nuestra).

Otro testimonio diferente se encuentra en el apartado de “Discusión” de la entrada de “Carcamusa” de la Wikipedia. En el texto, redactado y firmado por Chema Marín (periodista) el 26 de mayo de 2017¹, se afirma que el plato lo inventó Rufo Herrera Jiménez, camarero y familiar de José Ludeña y M.^a Mercedes Herrera.

Al leer el origen de las Carcamusas toledanas he de hacer algunas aclaraciones que he contrastado con los familiares del camarero que inventó este plato tan arraigado

¹ Esta información se ha tomado del historial de “Discusión: Carcamusa” de Wikipedia.

en la capital toledana. En primer lugar ratificar que el Restaurante Ludeña fue el primer bar de Toledo donde se sirvió este plato. Sin embargo el inventor del mismo no fue el propietario del bar, sino un camarero familiar suyo, Rufo Herrera Jiménez. Las Carcamusas surgieron cuando Rufo pretendía realizar una receta tradicional de venado de San Pablo de los Montes, probando con carne de cerdo e incorporando tomate junto al resto de ingredientes (Marín, 2017)².

Esta versión contrasta con lo narrado por M.^a Mercedes Herrera, pero añade un dato relevante sobre el origen del plato: no se trata de una invención total, como afirmaba la viuda del dueño, sino una versión de un plato ya existente, procedente de la región de los Montes de Toledo y, concretamente, de San Pablo de los Montes. Efectivamente, en la provincia de Toledo y especialmente en zonas montañosas, son comunes los estofados de venado.

La idea de que las carcamusas fueron más una versión innovadora que una novedad gastronómica también es recogida por el cocinero profesional Jorge Hernández Alonso (conocido también como Chef Koketo) en su página web³.

Carcamusas son las habituales magras de mi madre
He de reconocer que no conocía este plato, que sin embargo he comido toda mi vida en casa de mis padres y que con mayor o menor acierto era llamado en el lar: “magro con tomate” [sic]. Me sorprende que una asturiana utilice los mismo [sic] ingredientes que los toledanos para esta elaboración, pero como veréis “las magras” son conocidas en diferentes regiones. Este mismo alias materno, las magras, lo recibe un plato navarro de origen aragonés. Pero a diferencia de su primo castellano no va acompañado de los omnipresentes guisantes [...]. También son bien conocidas de la cocina murciana donde corren la misma suerte en tascas y bares, ocupando un lugar privilegiado como tapa o aperitivo de Cartagena. [...]. No podemos olvidar las magras turolenses. En “Teruél [sic] también existe” la carne del cerdo no es fresca sino curada, un jamón serrano que acompaña a la salsa de tomate y es imprescindible además un huevo frito (Hernández Alonso, 2018).

Así, el plato toledano no sería un plato nuevo, sino una versión local más de las magras con tomate, que se encuentran por la geografía española. Esto, lejos de ser anecdótico, resulta relevante para la historia de la voz.

² Chema Marín afirma que la fuente de esta información es la familia Herrera.

³ Este cocinero también recoge la versión de la familia Herrera de que los creadores del plato fueron José Ludeña y Rufo Herrera, sin mencionar a M.^a Mercedes Herrera. Su fuente es Ana Herrera, nieta de Rufo Herrera.

Si las carcamusas no fueron una invención gastronómica, sino una versión toledana de un plato ya existente, ¿las versiones más antiguas también se denominaban *carcamusas*? Pues bien, en una línea parecida, una de las propuestas etimológicas de la voz parece sugerir la existencia de comidas o platos antiguos de los que toman su nombre las carcamusas. No obstante, se darán más detalles de esta propuesta etimológica en el siguiente apartado.

3. PROPUESTAS ETIMOLÓGICAS

Como se ha podido comprobar, M.^a Mercedes Herrera explicaba que durante la invención del plato su marido dijo “¿Y poner *carcamusas*?”, propuesta que ella aceptó. Por el contrario, Chema Marín, en su nota a la entrada de Wikipedia, señala que:

En un primer momento [Rufo Herrera] las bautizo [sic] como Lisardas, pero más tarde el farmacéutico del barrio, Don Francisco propuso el nombre de Carcamusas y con él llegó hasta nuestros días (Marín, 2017).

Sin embargo, ninguno de los dos testimonios aporta información sobre el proceso de formación de la voz. Es más, no queda claro si la palabra *carcamusas* se creó para denominar el plato toledano o si existía antes de él. Teniendo esto en cuenta, podemos agrupar las siguientes propuestas etimológicas en dos tipos: i) las que proponen que la palabra se inventó para designar la comida; y ii) las que proponen que la palabra existía antes de su invención.

3.1. LA PALABRA SE INVENTA CON EL PLATO: LA COMPOSICIÓN CARCA + MUS(AS)

Dentro del primer grupo están las propuestas más extendidas y aceptadas socialmente, que presentan las características propias de etimologías populares. La etimología popular es un mecanismo de creación lingüística que “procura otorgarle al elemento incomprensible por parte del oyente-hablante un determinado sentido que en definitiva supone una reinterpretación” (García Manga, 2006, p. 106). En otras palabras, es una búsqueda de una motivación lingüística que explique el origen de una palabra extraña al hablante y/o la

dote de un significado más transparente. Esto es lo que ocurre precisamente con *carcamusas*; esta palabra anómala para muchos se ha interpretado a partir de elementos ya conocidos.

García Manga (2006, pp. 108-109) señala varios factores que favorecen la aparición de etimologías populares. Dos de ellos se dan en las diferentes propuestas etimológicas que se ven en este apartado: i) ha de existir identidad o similitud de formas fónicas y ii) el campo de las palabras compuestas y derivadas es propenso a ser objeto de etimologías populares. Así, se va a tender a interpretar *carcamusas* como un compuesto de *carca* + *musas*.

La etimología de *carcamusas* más famosa es la que afirma que *carca* hace referencia a hombres mayores y *musa(s)*, a mujeres jóvenes. Esta propuesta es, asimismo, la más citada en la mayoría de las entradas de páginas web sobre el plato (si no en todas). Se presentan a continuación algunos ejemplos:

El nombre podría hacer referencia a los clientes que frecuentaban el bar Ludeña, hombres de mediana edad (“carcas”) y por algunas señoritas más jóvenes, que ellos veían como sus “musas”. Como el plato era del gusto de ambos grupos, el nombre dado al mismo fue *carca-musas* (Alonso, 2026).

Dicen que fueron sus artífices quienes cambiaron el nombre del plato al contemplar la barra del bar llena de jubilados “carcas” que se entretenían siguiendo las conversaciones de las jóvenes universitarias “musas”. De ahí su nombre “Carcamusas” (Moratilla, 2022).

Cuenta la leyenda que las *carcamusas* es un plato ideado en un bar típico de Toledo que, durante mediados del siglo XX solían frecuentar hombres de cierta edad, a los que llamaban los *carcas* y mujeres jóvenes que ellos consideraban sus *musas*. Así, don José Ludeña, dueño y chef de esta receta, decidió denominarla *carca-musas* en honor a ambos grupos, ya que maravillaba a sendos (RTVE, 2023).

Se verá que, según la fuente, o bien los inventores del término no se mencionan, o bien se atribuye su invención a los creadores del plato o, directamente, a José Ludeña. Se podría pensar, por tanto, que esta propuesta etimológica complementa lo afirmado por M.^a Mercedes Herrera, pero en la entrevista mencionada anteriormente niega que el origen del término sea este.

Circula una segunda versión que también considera la voz como un compuesto, pero, en este caso, de *carca* (hombre mayor) y *mus* (juego de cartas):

Mientras disputaban sus partidas de mus y degustaban su aperitivo preferido, de los pocos alimentos que se servían ya que en la barra se dispensaban solo conservas. Los protagonistas seguían siendo los “Carcas” que jugaban a los naipes febriles partidas de “mus” (Hernández Alonso, 2018).

Por último, una tercera versión afirma que *carca* hace referencia a los jubilados que jugaban al dominó y *musas*, a las magras:

Existe otra, más plausible si cabe que la primera, y es que los ociosos jubilados pasaban la mañana jugando al dominó en el Bar Ludeña, hasta que sus estómagos eran avasallados por el aroma de las magras de cerdo entomatadas con las que cogían fuerzas para continuar la partida al tiempo que espabilaban del letargo de “la siesta del carnero”. Así eran los “carcas” del dominó quienes se comían a sus “musas” (las magras), en un tiempo en el que de las cocinas de los bares no salían más aromas que el de alguna tortilla de patata (Moratilla, 2022).

3.2. LA PALABRA PRECEDE AL PLATO: EL PRESTIGIO DE UNA PROPUESTA PSEUDOLINGÜÍSTICA

En la entrevista de Carlos Iserte a M.^a Mercedes Herrera, el periodista menciona que la palabra aparece en la letra de una canción⁴. Esta propuesta demostraría la preexistencia del vocablo antes de la creación del plato, pero no hemos podido encontrar ni el título, ni la letra ni una versión de dicha canción. Tal vez no exista, pues no es una propuesta etimológica muy conocida o extendida.

Diferente suerte ha tenido otra propuesta etimológica que apunta directamente a un étimo antiguo y que ha ido obteniendo validación y prestigio entre quienes han escrito sobre el origen de las carcamusas y/o su etimología. Se trata de una propuesta etimológica anónima, publicada en el blog Celtiberia.net, el 7 de noviembre de 2005. Lo único que sabemos del (de la) autor(a), es su nombre de usuario, Aromarti. Su propuesta aparece en un comentario a una entrada de blog escrita por él o ella, titulado “Del romance a la lengua universal”, publicado el 1 de noviembre de 2005. Tanto en la entrada como

⁴ Cita en concreto el verso “si quieres que te baile la carcamusa” (Castilla-La Mancha Media, 2016) (la transcripción es nuestra).

en el comentario detalla la historia del castellano y de lenguas semíticas en la península ibérica y expone numerosas etimologías de palabras castellanas de origen hebreo. Entre ellas, aparece *carcamusas*, que sería un compuesto de *carne* y *camush*, ‘arrugado’:

CARCAMUSA. (Carne de caza, generalmente venado, guisada y plato popular y típico en los Montes de Toledo). Camush (con shim final) significa en romance “arrugado”. Car-camush es carne arrugada (el que coma carcamusa lo sabe) (Aromarti, 2005)⁵.

Nótese que el étimo *camush* se escribe o se pronuncia “con shim final”. Aunque no lo deja muy claro en la etimología, parece referirse a la letra del alefato (shin, ש, [ʃ] o [s]), por lo que se deduce que se trataría de un hebraísmo. Conviene, no obstante, hacer una serie de aclaraciones sobre esta etimología antes de darle cualquier grado de credibilidad.

En primer lugar, no se ha encontrado documentación en los corpus históricos analizados que certifique la presencia de *carcamusa(s)*, *carcamush* o de un supuesto *camush* o similar en la lengua española antes del siglo XIX; ni siquiera los usos documentados en ese siglo tienen relación con ningún tipo de alimento. En segundo lugar, no se ha podido comprobar que *camush* significase ‘arrugado’ en romance o en hebreo. Además, hay que señalar que Aromarti muestra una acusada inclinación por atribuir un origen hebreo a palabras del español que, en realidad, tienen otro origen. Aquí algunos ejemplos (Aromarti, 2005):

CALCAR (en sentido de copiar). En hebreo CALCAL es nutrir o abastecer en cantidad suficiente para que no falte. El verbo es LECALCAL. De aquí sale la palabra “clavado” cuando algo está copiado o calcado de manera perfecta pues CaLAL es lo igual, lo completo.

CLUB: viene de Cluv: literalmente jaula, cuarto pequeño y sucio. De aquí se deriva cubil. ¿porqué club es una palabra internacional? PORque es hebrea,

CAÑÍ. Relacionado con lo anterior. CANUÍ es el “llamado” o “el apellidado”. Cañi-zares. Cañ-ete. Cañ-avate ¿Más?

⁵ Dada la cantidad de erratas ortotipográficas que existen en la redacción del usuario o usuaria Aromarti, se prescinde de añadir la marca [sic] en este y en los siguientes fragmentos citados redactados por él o ella. Puesto que se trata de textos copiados y pegados directamente de la página web, cualquier errata del texto citado está en el original.

CASA... En hebreo CASA es un sitio cubierto, algo que está cubierto o tapado. CASAI.

ALCACHOFA.... AL es “en lo alto” “por encima de ” y CASÚF significa plateado y también “por encima”. Con este juego de palabras nace la alcachúf (una planta de alcachofa tiene una pubescencia blanca toda ella preciosa).

Por último, tanto la entrada como el comentario escrito por Aromarti carecen del más mínimo atisbo de rigor histórico. Véanse, como ejemplos, los siguientes fragmentos sobre la “historia” del castellano (Aromarti, 2005):

¡Claro que la lengua española es una mezcla de otras lenguas romances! ¡Claro! Porque todas las lenguas romances comparten un tronco común: el hebreo. La península ibérica estaba poblada de íberos o iberís. Y qué curioso que hebreo en hebreo se diga ibrí o iberí (depende de como vocalices la b).

A partir de su llegada [de los judíos] a Iberiá se convierten en los Íberos (son íberís ó hebreos). Conviven pacíficamente godos e íberos, visigodos e íberos, celtas e íbero, etc. etc.,

Como Hispania era el nombre romano, los hebreos, maestros de la lengua, cogen la S la P/F y la N (parecida en escritura a la R latina) y la llaman SeP/FaRad... Sefarad, de ahí sefardí: el habitante de Hispania o Iberia.

Pese a ello, la propuesta etimológica romance/hebreo de *carcamusa*, ha sido muy difundida en fechas recientes. Aromarti redactó la etimología de *carcamusa* el 7 de noviembre de 2005, pero el 13 de julio de 2015 un autor anónimo la incluyó de manera literal en el artículo de Wikipedia sobre las carcamusas:

En realidad la palabra carcamusa (Carne de caza, generalmente venado, guisada y plato popular y típico en los Montes de Toledo) tiene su etimología en Camush (con shim final) significa en romance “arrugado”. Car-camush es carne arrugada (el que coma carcamusa lo sabe) (Carcamusas, 2015).

Este fragmento se ha modificado ligeramente en varias ocasiones y, actualmente, aparece lo siguiente con un enlace a los textos de Aromarti:

Según otras opiniones, la palabra carcamusa tendría su etimología en *camush* (con *-sh* final), que significa, en romance, “arrugado”, de modo que *car-camush* sería “carne arrugada” (Carcamusas, 2026).

Esta entrada de Wikipedia parece ser la fuente directa de los redactores de las páginas web que se hacen eco de esta propuesta etimológica, quienes la atribuyen a veces a “estudiosos del lenguaje” o a “la intelectualidad”:

Otros señalan que el origen de esta receta proviene de la lengua romance *car-camush* que significa carne arrugada, término que define muy bien cómo queda la carne tras ser cocinada de esta manera (RTVE, 2023).

Estudiosos del lenguaje aseguran que el vocablo “carcamusa” deriva etimológicamente de la lengua romance “car-camush” que vendría a ser “carne arrugada” y no se refieren a la de los carcas, más bien a la del puerco al fuego (Hernández Alonso, 2018).

La intelectualidad, tiene una tercera hipótesis, que deja fuera jóvenes, dominó y carcas, atribuyendo su nombre al lenguaje romance en el que la palabra “Camush” significa “arrugada”, por lo que podría venir de “car-camush” lo que vendría a ser “carne arrugada” (Moratilla, 2022).

Recientemente, esta pseudoetimología se ha hecho un hueco en publicaciones que gozan de mayor prestigio lingüístico, como es el *Diccionario gastronómico-literario de la cocina tradicional española (de la A la Z)*, realizado por Archiletras en colaboración con Paradores (2025).

4. HISTORIA DE LA VOZ A PARTIR DE LA DOCUMENTACIÓN DISPONIBLE

Dado que ninguna de las etimologías propuestas para *carcamusa(s)* parte de un estudio profundo, con base documental, que permita trazar verazmente la historia de la palabra, se ha procedido a recopilar testimonios de uso de voces similares o iguales a *carcamusa(s)* a lo largo de la historia y se ha analizado su significado.

Aunque la palabra alude a un término gastronómico, la búsqueda de testimonios no se ha ceñido a los textos culinarios: en primer lugar, la voz puede haberse documentado en textos de otra tipología, por lo que conviene atender a fuentes de todo tipo (Eberenz, 2014, pp. 30-33; Torres Martínez, 2022, p. 118); en segundo lugar, no está claro que la palabra *carcamusa(s)* siempre haya estado relacionada con el ámbito gastronómico, por lo que es posible que no se haya registrado en textos culinarios hasta épocas muy recientes.

En consecuencia, para esta investigación se han consultado diversos corpus de la RAE y en otros recursos digitales. La idoneidad del uso de fuentes digitales para la investigación del español de orientación diacrónica ha sido destacada por Campos Souto en varios trabajos (2018a, p. 238; 2018b, pp.

33-41) y, como se comprobará a lo largo de este apartado, son uno de los recursos fundamentales para el rastreo y el trazado histórico de voces de escasísima frecuencia, como *carcamusa(s)*.

Tras haber buscado en los corpus académicos (*CREA*, *CORDE*, *CORPES XXI*, *CDH* y *NTLLE*), solo se han encontrado cuatro testimonios en el *CORPES XXI*: dos en *La pasión según las fieras*, de Fernando Royuela y dos en *Los templos de la tapa. Los mejores locales de la Comunidad de Madrid*, de Sara Cucala, libros publicados en 2003 y 2009 respectivamente. Se trata, por tanto, de testimonios muy recientes, que hacen alusión al plato toledano. En cambio, en las fuentes digitales (*Biblioteca Digital Hispánica*, *Hemeroteca Digital Hispánica*, *Biblioteca Virtual de Prensa Histórica* y *Google Books*) se ha detectado *carcamusa(s)* (o formas similares) en unos pocos textos desde 1588 hasta 1984, con seis significados distintos. Se presentan a continuación de forma cronológica con la fecha de la primera aparición documentada:

1. Ariete romano (1588)
2. Nombre propio (1603)
3. Murmullo / habladuría, engaño (1805)
4. Nombre propio de personajes literarios (1866)
5. Sustantivo en aposición de sentido enfático (1884)
6. Plato de comida (12/02/1984)

El primero de los sentidos hacen alusión a voces latinas, no existentes aparentemente en castellano y, por tanto, no relacionadas con el plato toledano. El segundo es un apellido español, que nada tiene que ver con el plato. Los tres siguientes también son voces españolas, parecen estar relacionadas entre sí, pero, *a priori*, tampoco parecen estar relacionadas con las carcamusas toledanas.

4.1. ARIETE ROMANO

La voz *carcamusas* y *carcamusa* se documenta por primera vez en latín con el sentido de ‘ariete’ o ‘tipo de ariete’ romano en *Annalium et historiae francorum* de Pierre Pithou (1588):

Sub lucem, reuehut crates sua ad oppida furtim,
Arrietes carcamusas vulgo resonatos
Dimisere duos, pallos vetuit remouere
Quos nostri capiunt gaudenter depeculantes,
[...] (1588, p. 455).

Posteriormente, se atestigua en varios textos escritos en diferentes lenguas: *Analecta siue observationes reliquae ad militam et hosce libros*, de Justo Lipsio (1602), *Les antiquités et histoires gauloises et françoises*, de Claude Fauchet (1611), *Histoire des Comtes de Carcasonne*, de Guillaume de Bessé (1645), *Glossarium ad scriptores mediae et infimae latinitatis*, de Charles du Fresne (1710), *Il tesoro delle antichità sacre e profane*, de Agostino Calmet (1746), *A New and Enlarged Military Dictionary*, de Charles James (1805) o en el número 220 del periódico *El Vapor* (1852). Aparece por primera vez documentada en un texto en español en 1828, en el *Diccionario militar español-francés* de Federico Moretti:

CARCAMUSA. s. f. ant. *Carcamuse*. Maquina antigua de guerra, que algunos autores creen ser el ariete, ó muy parecida a aquel (1828, p. 412).

4.2. NOMBRE PROPIO: DIEGO DE CÁRCAMO

En el segundo tomo de *Hispaniae Illustratae* (1603), recopilación de varios textos en latín escritos por varios autores, se incluye la *Historia de la unión del reino de Portugal a la Corona de Castilla*, de Girolamo Franchi Conestaggio. En el libro VI de su obra, aparece una mención a un Iacobus Carcamus (1603, p. 1162) que es la traducción al latín de Diego de Cárcamo, funcionario real y secretario del prior de Crato (BRASILHIS Database, 2015), tal y como se puede comprobar en la traducción de la obra realizada por Luis de Bavia (1610, pp. 143-144). Por lo tanto, nada parece tener que ver el apellido latinizado con el plato toledano.

4.3. MURMULLOS Y RUMORES: EL ÉTIMO INMEDIATO CANCAMUSA

En diferentes textos del siglo XIX se documenta *carcamusa* con significados muy parecidos entre sí. La voz se documenta por primera vez en la *Colección de poesías pósthumas de D. Manuel Rincón*, publicadas por su padre, Genaro Faustino Rincón en 1805, con un significado aproximado a ‘murmullo o ruido molesto’.

Jua. No hay enfermo,
Pero callar es preciso. *En voz baja.*
Nar. ¿Por qué? *En voz alta.*
Jua. Porque no se puede.
Nar. Pero sin duda hay motivo. *Se sienta.*
Jua. Pero es preciso callar.
Man. ¡Qué carcamusa! ¡Qué ruido!
No puede salir un verso (1805, p. 79).

Posteriormente, se documenta con un significado aproximado a ‘rumor falso’ o ‘engaño’ en un artículo titulado “El glorioso” y publicado en el número 14 de *Guindilla* el 1 de septiembre de 1842:

Y qué hacen estos ganforros? Prometen miel, almíbar y piñoncitos mondados; pero lo que hacen es cebarse como los otros en las entrañas de su patria y las desgarran como tigres por saciar su ambicion. El egoismo es el móvil de sus infames carcamusas, la dilapidacion su ejercicio cotidiano. Nada les importa que perezca su patria, que la libertad se hunda (1842, p. 214).

Trece años después, el 24 de abril de 1855 vuelve a aparecer en *El Clamor Público*, con un significado similar al anterior:

Ningun medio omiten los cuestores de Monistrol para embaucar á sus víctimas. Se hacen dispensadores de indulgencias, crean ad libitum santuarios y hospitales que nadie ha visto ni ellos tampoco, hablan de manutencion de sacerdote, y se atraen con sus carcamusas numerosos cofrades (1855, p. 1).

Nuevamente, varias décadas después, en 1887 José Ramón Mélida la usa con el mismo significado en *A orillas del Guardarza*:

Todas esas *carcamusas* me huelen á que por ahí, por esas Universidades, anda suelto Lucifer engañando á los sencillotes como tú (1887, p. 120).

En vista de todo ello, es probable que *carcamusa* sea una variante de *can-camusa*, documentada por primera vez en *La vida y hechos de Estebanillo González* de 1646 (Corominas & Pascual, 1985, p. 195; *CDH*). El *Diccionario de autoridades* (1729) recoge la voz con la siguiente definición:

CANCAMUSA. S. f. Intencion fingída, con que se tira à deslumbrar à alguno, para que no se entienda el enaño que se le vá à hacer: y assi se suele decir, Yá le entiendo la cancamúsa, No entendió la cancamusa.

Actualmente sigue presente en el *DLE* con las marcas *coloquial* y *desusado* y la siguiente definición⁶:

1. *f. coloq. Desus.* Dicho o hecho con que se pretende desorientar a alguien para que no advierta el engaño de que va a ser objeto.

En este diccionario también se recoge *recancamusa* con una definición más simple, pero semánticamente parecida y sin la marca *desusado*⁷.

1. *f. coloq.* Maña o artificio para encubrir un engaño.

Ambas definiciones coinciden en gran medida con los usos de *carcamusa* de los textos de 1842, 1855 y 1887. En cambio, el de 1805 parece estar relacionado con la definición de *cancamusa* del *DEA*:

(*desp*) Monserga (cosa fastidiosa y que no merece atención).

Evidentemente, la coincidencia entre *cancamusa* y *carcamusa* no solo es semántica, sino también formal. La única diferencia está en un sonido o, mejor dicho, en el cambio [n] > [r]. Este tipo de rotacismo no es frecuente, pero sí posible en español. Rost Bagudanch (2009, 2016, 2024) ha documentado casos de alófonos róticos para el fonema /n/ (también de /l/) en español y se ha documentado en otras lenguas (2024, p. 115). En su trabajo de 2016, la investigadora analizó 818 casos de realizaciones de /n/, de los cuales 50 (6,11%) fueron realizaciones róticas (2016, p. 114) y en su trabajo de 2024, obtuvo un porcentaje similar (6,2%, 30 ocurrencias de 486).

Según estas investigaciones de partida, el rotacismo surgiría por “un proceso de lenición por *undershoot* y reducción temporal” (Rost Bagudanch, 2016, p.

⁶En el *DLE* no se hace alusión a la etimología de *cancamusa* ni de *recancamusa*. Sin embargo, Corominas y Pascual (1985, p. 195) sugieren que *cancamusa* tal vez sea un cruce de *canca-murria* y *musa*, y las relaciona, a su vez, con *recancamusa*. Por su parte, Rodríguez-Navas (1906, pp. 286 y 1227) afirma que *recancamusa* proviene de *cancamusa*, que, a su vez, proviene de *cáncana*, ‘banquillo’, y este del griego *karkinos*, ‘medio para atrapar’.

⁷*Recancamusa* se atestigua varias décadas antes de *cancamusa*, en 1626, en *Cuento de cuentos* de Quevedo, y más adelante, en 1874, en *Tradiciones peruanas* de Ricardo Palma, según se ha podido comprobar en el *CDH*. Se documenta en textos lexicográficos desde el *DRAE* de 1899, y durante todo el siglo XX, como sinónimo de *cancamusa*.

117); De hecho, en la mayoría de casos estudiados por Rost Bagudanch, de este tipo de rotacismos, el cambio se realiza por róticas aproximantes, por lo que se mantiene una estructura formántica similar a la de los alófonos nasales y laterales por los que se conmutan las róticas. Así, al reducirse la duración de la consonante y mantenerse la estructura formántica, el alófono presenta las características acústicas y perceptivas de una rótica (*ibid.*).

Aunque la investigadora señala que los alófonos róticos son mucho más numerosos en posición intervocálica, es posible un cambio [n] > [r] en posición de coda, como el de la [n] de *cancamusa*. Así, parece altamente probable que *carcamusa* sea una variante de *cancamusa*, surgida, posiblemente, a finales del siglo XVIII.

4.4. APELATIVOS Y APOSICIONES

En el mismo siglo XIX también encontramos un par de testimonios de *carcamusa* diferentes a los vistos en el subapartado anterior, pero posiblemente relacionados con ello; se registra como un nombre apelativo en el *Collar del diablo (memorias de un resucitado)* de Manuel Fernández González (1866):

Agárrenme ahora y préndanme al tío Carcamusa por embustero y trapalón y alar-mador del vecindario pacífico, diciendo que venían cuarenta salteadores á pegar fuego al pueblo; y no me replique usted, tío Carcamusa, porque me tiene usted muy lleno; y como me tartagee usted una sola palabra, el rompo á usted la justi-cia en las espaldas; y pocas bromas conmigo. Diez dias de cárcel y diez duros de multa, tío Carcamu (1866, p. 447).

Asimismo, José Ramón Mélida, que usó la voz *carcamusa* en su obra *A ori-llas del Guardarza*, de 1887, también la había usado anteriormente en *El demonio con faltas (memorias de un gato)*, de 1884:

Y todavía siguió la carcamusa de la tía Micaela hasta después de salir Manolo, quien al irse dio un portazo que me hizo entremecer. Fuyé cosa de alquilar bal-conaes para oír los elocuentísimos apóstrofes con que la tía Micaela avergonzó en privado y afrentó en público, es decir, ante las visitas, á su desgraciada sorbina (1884, p. 77).

Aquí *carcamusa* se usa como sustantivo o como adjetivo valorativo en un grupo nominal apositivo del tipo *el traidor de Bruto* o *el tonto de Juan* (véase

la *NGLE* de la Real Academia Española, 2009, 12.14b). Por lo tanto, *la carcamusa de la tía Micaela* significaría que *la tía Micaela es una carcamusa*.

Sin embargo, la existencia de ambos testimonios no hace sino reforzar la hipótesis de que *carcamusa* es una variante de *cancamusa*. En los dos casos, *carcamusa* es usado como adjetivo o sustantivo con el que se refiere a personas que dicen carcamusas o cancamusas (esto es, mentiras, engaños). Así, la tía Micaela se califica de mentirosa o engañosa y el tío Cancamusa, acusado de decir mentiras, lleva como sobrenombre la característica por la que se le culpa.

4.5. PLATO TOLEDANO

La primera vez que se documenta *carcamusas* para hacer referencia a la versión toledana de las magras con tomate es el 12 de febrero de 1984 en *La Prensa Alcarreña* IV, n.º 705:

Por lo que se refiere a la caza, es la perdiz la gran especialidad de Toledo. También aquí el cochifrito (cordero, ajos, tomate, aceite, huevos, azafrán, perejil, vino blanco), o las carcamusas, otra de las tapas que se pueden degustar antes del almuerzo en los numerosos bares que se brindan al visitante (1984, p. 4).

El testimonio nos revela que para 1984 las carcamusas ya se cocinaban y se consumían por toda la ciudad, no solo en el Ludeña, donde se había inventado tres décadas antes. Eso sí, casi cien años distan entre el último testimonio encontrado de *carcamusa* del siglo XIX (1887) y el primero del siglo XX. En otras palabras, casi cien años separan el significado ‘dicho o hecho engañoso’ del significado ‘estofado de carne magra con tomate y guisantes típico de Toledo’. Dos motivos pueden explicar este hecho:

1. **Es un fortuito caso de homonimia:** la voz del siglo XIX y la del siglo XX serían palabras con significados diferentes y etimologías distintas pero iguales en género, ortografía y pronunciación. *Carcamusa* y *cancamusa* del siglo XIX cayeron en desuso (tal y como aparece en el *DLE*) y, por eso, no hay registros posteriores, mientras que la palabra *carcamusa(s)* que aparece en la segunda mitad del siglo XX se inventó en Toledo.

2. ***Carcamusa* es una voz demasiado coloquial e infrecuente:** *carcamusa* parece una voz demasiado coloquial (incluso vulgar), cargada de connotaciones negativas y peyorativas, sumamente infrecuente y no está recogida en ningún repertorio lexicográfico. Por tanto, ha permanecido en la oralidad, pocas veces se ha puesto por escrito y, posiblemente por este motivo, la voz aparece en textos que no se han digitalizado todavía (obras literarias consideradas menores u olvidadas, periódicos de menos impacto, correspondencia privada, etc.) Es posible, incluso, que no existan más testimonios escritos de la voz en el siglo XX hasta la difusión del plato toledano.

El primer motivo rechaza la relación etimológica entre *cancamusa* y *carcamusa* ('dicho o hecho engañoso') con *carcamusa* (plato). Por el contrario, el segundo ni la rechaza ni la afirma. Por el momento, en esta investigación no se defiende la homonimia fortuita y sí la relación entre los usos decimonónicos y el uso actual. De ser así, el significado actual de *carcamusa(s)* sería un neologismo semántico, esto es, un nuevo significado para una voz que ya existía (Álvarez de Miranda, 2009, pp. 135-136; Adelstein, 2018, p. 19), aunque muy distante del (o de los) que tenía el lexema en el siglo XIX.

Surgen, por tanto, nuevas preguntas sobre la historia de la palabra: ¿Cómo pasó la voz de designar un dicho o hecho engañoso al plato de comida? ¿Hubo varios cambios semánticos hasta llegar a designar el plato? Ambas dudas solo podrán resolver si existen y se encuentran nuevos testimonios, especialmente entre 1887 y 1984.

5. RESUMEN Y CONCLUSIONES

El sustantivo *carcamusa(s)* ha sido objeto de etimologías populares de hondo calado cultural, especialmente la que atribuye su origen a la composición de *carca(s)* y *musa(s)*. También existen otras propuestas, entre las que destaca la del origen romance-hebreo. Aunque esta hipótesis hebraísta carezca totalmente de base documental que la apoye y pueda ser descartada (por este

y por otros motivos), es un buen ejemplo de cómo una propuesta pseudo-lingüística puede tener eco incluso en publicaciones de prestigio científico, como el *Diccionario gastronómico-literario* de Archiletras, gracias a internet y a páginas web de gran afluencia e impacto como Wikipedia. En cualquier caso, ninguna de estas propuestas es sólida.

Dejando al margen, pues, las elucubraciones etimológicas, lo que se sabe es que el origen del plato toledano parece ubicarse en el bar Ludeña y su creación debió de suceder hacia la segunda mitad del siglo XX —bien como invención original, bien como variante de un plato ya existente—, pero la voz *carcamusas* se documenta en español en el siglo XIX, con dos significados atribuidos a *cancamusa* y *recancamusa* por parte del *DEA* y del *DLE*: el de ‘Monserga (cosa fastidiosa y que no merece atención)’ (*DEA*), el de ‘Dicho o hecho con que se pretende desorientar a alguien para que no advierta el engaño de que va a ser objeto’ (*DLE*) y, para *recancamusa*, el de ‘Mañana o artificio para encubrir un engaño’ (*DLE*). Así pues, se puede afirmar con bastante certeza que *carcamusa* era una variante (posiblemente vulgar) de *cancamusa*.

No es hasta mediados del siglo XX cuando se vuelve a atestiguar su uso de nuevo haciendo alusión al plato toledano. Dada la poca documentación de *carcamusa(s)*, resulta difícil de explicar el cambio semántico de la palabra y, por lo tanto, asegurar la relación etimológica entre los usos decimonónicos y el uso actual. Sin embargo, es una palabra demasiado peculiar como para considerar que se trate de un fortuito caso de homonimia.

En definitiva, la etimología de *carcamusa(s)* como plato de comida sigue sin estar del todo clara, pero lo más probable es que, de manera directa o indirecta, provenga de los usos decimonónicos de *carcamusa*, que a su vez es una variante del sustantivo *cancamusa*. Quizás un estudio pormenorizado sobre las voces *cancamusa* y *recancamusa* o un afortunado descubrimiento de nuevos testimonios de la variante *carcamusa* en la primera mitad del siglo XX puedan arrojar luz sobre estas cuestiones y confirmar la propuesta etimológica que aquí se ha defendido.

Por el momento, hasta aquí llega lo que sabemos, lo que suponemos y lo que imaginamos del origen y la historia de *carcamusas*.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Adelstein, A. (2018). Tipologías de neología semántica nominal. En R. Bein, J. E. Bonnin, M. di Stefano, D. Lauria, M.^a C. Pereira (coords.), *Homenaje a Elvira Arnoux: Estudios de análisis del discurso, glotopolítica y pedagogía de la lectura y la escritura. TOMO III: Lectura y escritura* (pp. 17-36). Universidad de Buenos Aires.
- Alonso, J. L. (07 de enero de 2026). *Receta de carcamusas: Un plato típico de Toledo (2026)*. Leyendas de Toledo. <https://www.leyendasdetoledo.com/carcamusas-un-plato-tipico-de-toledo/> [Fecha de consulta: 03 de febrero de 2026].
- Álvarez de Miranda, P. (2009). Neología y pérdida léxica. En E. de Miguel Aparicio (ed.), *Panorama de la lexicología* (pp. 133-156). Ariel.
- Archiletras. (14 de mayo de 2025). *Diccionario gastronómico-literario de la cocina tradicional española (de la A a la Z)*. <https://www.archiletras.com/gastronomico/diccionario-gastronomico-literario-de-la-cocina-tradicional-espanola-de-la-a-la-z/> [Fecha de consulta: 03 de febrero de 2026].
- Aromarti. (1 de noviembre de 2005). *Del romance a la lengua universal*. Celtiberia.net. <https://www.celtiberia.net/es/biblioteca/?id=1595#r21429> [Fecha de consulta: 03 de febrero de 2026].
- Bavia, L. (1610). *Historia de la union del reyno de Portugal a la corona de Castilla: de Geronimo Franchi Conestagio [...] traducida de lengua italiana en nuestra vulgar castellana*. Sebastian de Cormellas. <https://digibug.ugr.es/handle/10481/24332>
- Bessé, G. (1645). *Histoire des comtes de Carcassonne*. Arnaud Estradier. https://www.google.es/books/edition/Histoire_des_Comtes_de_Carcassonne/khxDAAAACAAJ
- BRASILHIS Database. (2015). Diogo de Cárcamo (Carcome). <https://brasilhis.usal.es/es/personaje/diogo-de-carcamo-carcome> [Fecha de consulta: 03 de febrero de 2026].
- Calmet, A. (1746). *Il tesoro delle antichità sacre e profane* (2.^a ed., t. II). Francesco Pitteri / Dionisio Ramanzini. https://www.google.es/books/edition/Il_tesoro_delle_antichità_sacre_e_profana/qtg4u3vMMOgC
- Campos Souto, M. (2018a). Bibliotecas y hemerotecas digitales en el NDHE. *Cuadernos del Instituto Historia de la Lengua*, 11, 237-255. <https://doi.org/10.58576/cilengua.vi11.56>
- Campos Souto, M. (2018b). Las bases documentales del NDHE: Entre la realidad y el deseo. En D. Corbella, A. Fajardo & J. Langenbacher-Liebgott (eds.), *Historia del léxico español y Humanidades digitales* (pp. 19-46). Peter Lang.
- Castilla-La Mancha Media. (22 de abril de 2016). *Carcamusas, plato oficial de Toledo Capital Gastronómica 2016* [Vídeo]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=O6oyfd-qc7_M [Fecha de consulta: 03 de febrero de 2026].
- Carcamusas (13 de julio de 2015). En *Wikipedia*. <https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Carcamusa&oldid=83757039> [Fecha de consulta: 03 de febrero de 2026].

- Carcamusas. (16 de enero de 2026) En *Wikipedia*. https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Carcamusa&oldid=171545694#Enlaces_externos [Fecha de consulta: 03 de febrero de 2026].
- Corominas, J. & Pascual, J. A. (1985). *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico. Tomo IV*. Gredos.
- Eberenz, R. (2014). El léxico español de la alimentación y la culinaria en su historia: fuentes y líneas de investigación. En V. Álvarez Vives, E. Díez del Corral Areta & N. Reynaud Oudot (eds.), *Dándole cuerda al reloj. Ampliando perspectivas en lingüística histórica de la lengua española* (pp. 23-46). Tirant Humanidades.
- El Clamor Público*. (24 de abril de 1855). *Sección política* (N.º 5299). <https://hemerotecadigital.bne.es/hd/es/viewer?id=75dfb8ae-99af-48f3-a201-b9caf3e81aad>
- El Vapor*. (22 de junio de 1852). *La comisión especial nombrada por la Sociedad Económica Matritense...* (N.º 220). Madrid. <https://hemerotecadigital.bne.es/hd/es/viewer?id=8c5d2529-07a7-43b4-94e3-d98e1d8fb12a&page=2>
- Fauchet, C. (1611). *Les antiquités et histoires gauloises et françoises*. Paul Marceau. https://www.google.es/books/edition/Les_antiquités_et_histoires_gauloises_e/9MwWAAAAQAAJ
- Fernández González, M. (1866). *El collar del diablo: Memorias de un resucitado*. Imprenta y librería de Miguel Guijarro. https://www.google.es/books/edition/El_collar_del_diablo/3qt-AAAAIAAJ
- Fresne, C. (1710). *Glossarium ad scriptores mediae et infimae latinitatis*. Oficina Zuneriana de Johan Adam Juncio. https://www.google.es/books/edition/Glossarium/y_DAB-mYOozwC?hl=es&gbpv=1
- García Manga, M.^a C. (2006). La Etimología Popular en su contexto: en torno a los factores que favorecen su aparición. En M.^a L. Calero Vaquera, F. Osuna García & A. Zamorano Aguilar (eds.), *Studia lingüística et philologica* (pp. 101-122). Servicio de Publicaciones Universidad de Córdoba.
- Guindilla*. (1 de septiembre de 1842). *El glorioso* (N.º 14). <https://www.google.es/books/edition/Guindilla/VHHnIPXP7N0C?pg=PA214>
- Hernández Alonso, J. (Koketo). (05 de septiembre de 2018). *Carcamusa: La leyenda del encuentro entre viejos y doncellas de Toledo*. Koketo.es. <https://koketo.es/carcamusa> [Fecha de consulta: 03 de febrero de 2026].
- James, C. (1805). *A new and enlarged military dictionary*. T. Egerton. https://www.google.es/books/edition/A_New_and_Enlarged_Military_Dictionary/tOypDj9DoZMC
- La Prensa Alcarreña*. (12 de febrero de 1984). *Gastronomía y vinos* (N.º 705). <https://prensahistorica.mcu.es/es/consulta/registro.do?id=10005090861>
- Lipsio, J. (1602). *Analecta sive observationes reliquae ad militiam et bosce libros*. Ioannem Moretum. https://www.google.es/books/edition/Iusti_Lipsii_Poliorceticon_siue_De_machi/KaxlFsk07hAC

- Marín, J. M. (26 de mayo de 2017). En *Discusión: Carcamusas*. Wikipedia. <https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Discusi%C3%B3n:Carcamusa&oldid=99405137> [Fecha de consulta: 03 de febrero de 2026].
- Mélida Ramón, J. (1884). *El demonio con faldas: Memorias de un gato*. Ricardo Fé. <https://bnedigital.bne.es/bd/card?oid=0000191763>
- Mélida Ramón, J. (1887). *A orillas del Guadarza*. Biblioteca, Arte y Letras. https://www.google.es/books/edition/%C3%81_orillas_del_Guadarza/d20vAAAAYAAJ
- Moratilla, P. (2 de febrero de 2022). *Las carcamusas de Toledo*. Agua, Luz y Viento. <https://agualuzyviento.wordpress.com/2022/02/02/las-carcamusas-de-toledo/> [Fecha de consulta: 03 de febrero de 2026].
- Moretti, F. (1828). *Diccionario militar español-francés*. Imprenta Real. https://www.google.es/books/edition/Diccionario_militar_espa%C3%B1ol_franc%C3%A9s/c1CEPbC4l9kC
- Pithou, P. (1588). *Annalium et historiae Francorum*. París: Claudium Chappelet. https://www.google.es/books/edition/Annalium_et_historiae_francorum/AQPhBgT2D9sC
- Real Academia Española. (1729). *Diccionario de autoridades. Tomo segundo*. Imprenta de Francisco del Hierro. <https://apps2.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtlle> [Fecha de consulta: 03 de febrero de 2026].
- Real Academia Española. (2001). *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española (NTLLE)*. <http://ntlle.rae.es> [Fecha de consulta: 03 de febrero de 2026].
- Real Academia Española. (2009). *Nueva gramática de la Lengua Española*. Espasa. <https://www.rae.es/gram%C3%A1tica/>
- Real Academia Española. (2013-). *Corpus del Diccionario histórico de la lengua española (CDH)*. <https://apps.rae.es/CNDHE> [Fecha de consulta: 03 de febrero de 2026].
- Real Academia Española. (s. f.). *Corpus Diacrónico del Español (CORDE)*. <https://corpus.rae.es/cordenet.html> [Fecha de consulta: 03 de febrero de 2026].
- Real Academia Española. (s. f.). *Corpus de Referencia del Español (CREA)*. <https://corpus.rae.es/creanet.html> [Fecha de consulta: 03 de febrero de 2026].
- Real Academia Española. (s. f.). *Corpus del español del siglo XXI (CORPES XXI)*. <https://www.rae.es/corpes/> [Fecha de consulta: 03 de febrero de 2026].
- Real Academia Española. (s. f.). *Diccionario de la lengua española* (23.^a ed., versión 23.8). <https://dle.rae.es> [Fecha de consulta: 03 de febrero de 2026].
- Rincón, G. F. (1805). *Colección de poesías póstumas de D. Manuel Rincón*. Gómez Fuentenebro y Compañía. https://www.google.es/books/edition/Coleccion_de_poesias_posthumas/pDJEAAAACAAJ
- Rodríguez-Navas, M. (1906). *Diccionario completo de la lengua española*. Saturnino Calleja. <https://archive.org/details/diccionariocompl00rodruoft/page/286/mode/2up?q=cancamusa>

- Rost Bagudanch, A. (2009). La evolución de Nj: consideraciones diacrónicas en el marco de la Fonología Evolutiva. En J. R. Cufí (ed.), *Diachronic Linguistics* (pp. 165-190). Documenta Universitaria.
- Rost Bagudanch, A. (2016). El extraño caso de la rótica infiltrada. En A. M.^a Fernández Planas (ed.), *53 reflexiones sobre aspectos de la fonética y otros temas de lingüística* (pp. 109-117). Universidad de Barcelona.
- Rost Bagudanch, A. (2024). Rotacismo de las consonantes coronales /n, l, d, s/ en español. *Onomázein. Revista de lingüística, filología y traducción*, 64(1), 112-136. <https://doi.org/10.7764/onomazein.64.06>
- RTVE. (14 de julio de 2023). *Receta de carcamusas: El guiso de carne que se deshace en la boca*. RTVE.es. <https://www.rtve.es/television/20230714/receta-carcamusas-guiso-toledo-carne-guisantes-facil-sabroso/2452019.shtml> [Fecha de consulta: 03 de febrero de 2026].
- Seco, M., Andrés, O. & Ramos, G. (2023). *Diccionario del español actual* (3.^a ed., en línea). Fundación BBVA. <https://www.fbbva.es/diccionario/info/guia-usuario/> [Fecha de consulta: 03 de febrero de 2026].
- Torres Martínez, M. (2022). *Léxico culinario en el Libro de cuentas de cocina y repostería de la Casa de Arcos (1750)*. *Cuadernos AISPI*, 20, 114-140. <https://doi.org/10.14672/2.2022.2043>
- Varios autores. (1603). *Hispaniae illustratae* (t. II). Frankfurt: Claudium Marniuu y herederos de Iohannis Aubrij. https://www.google.es/books/edition/Hispaniae_illvstrat%C3%A6_sev_rervm_vrbivmq/iY3KiMLG8VcC