Recetario de Cocina Mexicana: edición semidiplomática de un manuscrito inédito del s.XIX

Susana Echeverria Echeverria
Instituto Cervantes de São Paulo

Este trabajo presenta una muestra de la edición semidiplomática del texto manuscrito inédito titulado *Recetario de Cocina Mexicana ca. 1850*, cuyo original se encuentra en la Biblioteca Nacional de España, en Madrid. El manuscrito Mss/23133/15 está compuesto por doce hojas que contienen cuarenta y tres recetas de carnes, pescado y repostería que ostentan títulos tan sugerentes como *Chicha de limón* o *Queso de almendras*.

Tan sólo por la información gastronómica que ofrece, ese documento merecería ser editado, pero es que, además, las informaciones ortográficas, fonéticas, morfológicas, sintácticas y léxicas que incluye su texto servirán para enriquecer los registros que describen la evolución del español de América.

Con el fin de facilitar su lectura, en primer lugar, transcribimos el texto, escrito en letra bastarda, y lo editamos, respetando al máximo sus rasgos lingüísticos. Para ello, mantuvimos la escritura original del documento, no modificamos su ortografía ni su puntuación; como se puede apreciar en la siguiente muestra: <u>*Pollas borrachas*</u> | *Preparadas según constunbre se echan en una* | *olla, con bino, binagre, jamon rebanado, pasas al* | *mendras, sus espesies molidas, jitomates asados y* | *molidos â que quede espesa la salsa, usando de* | *la sal â el gusto* (l.38).

Esa y las demás normas que seguimos para la elaboración de la edición semidiplomática, y que presentamos antes de la transcripción, las elaboramos a partir de las *normas para la transcripción de documentos históricos hispanoamericanos*, de las *normas para transcrição de documentos manuscritos para a história do português do Brasil* y de las *normas de transcripción paleográfica de Ángel Riesco Terrero*.

A continuación de la edición semidiplomática, ofrecemos una versión modernizada del texto, con el objetivo de favorecer su divulgación; y, para terminar, realizamos un comentario lingüístico sobre los rasgos que más se destacan en el recetario.

En ese sentido, y desde el punto de vista ortográfico, resulta sorprendente para la mirada de un lector del s.XXI comprobar que, por ejemplo, la primera mano que copia las dieciocho primeras recetas, utiliza <n>, invariablemente, ante <b> y <p> en palabras como *li**n**pia* (l.51); también resulta significativa la manera como introduce, en su escritura, marcas de su pronunciación, cuando, por ejemplo, escribe <s> en términos como: *tro**s**o* (l.4), co**s**imiento (l.4), on**s**a (l.5).

Desde el punto de vista morfológico, llama sin duda nuestra atención, al leer la recetas de las *Pollas borrachas*, por ejemplo, el que no se lleve a cabo la contracción de la preposición *a* y el artículo *el* en *usando de la sal* ***a el*** *gusto* (l.41), o la adscripción al género femenino de la palabra ***almíbar*** (l. 123). En cuanto a la sintaxis, sorprende, por ejemplo, la construcción ***vatido que este*** (l. 127), con valor de *cuando esté batido*.

De cualquier forma, es en el léxico gastronómico y expresiones culinarias que el documento se muestra más rico, con el uso de palabras como ***almoradus*** (l.5), que el *Diccionario de la Lengua Española* de la Real Academia Española recoge como *almoraduj o almoradux*, más conocido en la península como mejorana; o de locuciones como: ***se pone a coser en una casuela con agua competente*** (l. 44), o ***tres libras de asucar bien clarificadas y tibias en punto de espejo*** (l.79).

1. EDICIÓN SEMIDIPLOMÁTICA

Para Spina (1977, p.79), a transcrição semidiplomática *representa uma tentativa de melhoramento do texto, com a divisão das palavras, o desdobramento das abreviaturas (trazendo as letras que não figuram no original, colocadas entre parênteses) e às vezes até com* pontuação. En el caso de esta edición, optamos por desdoblar as abreviaturas, pero escogimos mantener la frontera de las palabras donde se encontraba en el documento original y, en lugar de paréntesis, utilizamos corchetes, para indicar las intervenciones del editor en el texto, como sugieren las *normas para transcrição de documentos manuscritos para a história do português do Brasil*. En esas normas, también, nos basamos para la redacción de las que utilizamos en para la edición del Recetario y que presentamos a continuación.

1.1. Normas utilizadas en la edición del *Recetario de Cocina Mexicana*

1. Mantener, dentro de lo posible, la organización gráfica del texto, como se puede observar en las imágenes que presentamos en los Anexos A y B, que corresponden, respectivamente, al texto original y a nuestra transcripción.
2. Anotar a pie de página los comentarios sobre particularidades de la escritura, aclaraciones semánticas, elementos gráficos que se encuentran en la página, etc.
3. Indicamos con una línea vertical el cambio de renglón en el manuscrito original.
4. Colocamos, entre dos líneas verticales, el número de página, que definimos con el número más la inicial correspondiente al lado recto (r.) o al verso (v.).
5. Desarrollamos las abreviaturas, incluyendo en itálico los grafemas que las completan.
6. Escribimos entre corchetes los grafemas omitidos.
7. Señalamos, entre corchetes duplos, las palabras repetidas.
8. También, entre corchetes, pero subrayándola, anotamos la palabra que no se puede leer.
9. Sin embargo, cuando se puede leer la palabra bajo borrones o tachaduras, la escribimos, entre corchetes con una línea horizontal que la tacha longitudinalmente.
10. Subrayamos las firmas, para destacarlas.
11. Entre los símbolos de mayor y menor, guardamos los trechos de texto escritos entre líneas.

1.2. Muestra de la edición semidiplomática del Recetario de Cocina Mexicana

||1r.|| 21[1]

[1] Hay un 1 escrito en el margen superior derecho, a la altura de 21; fue rotulado por otra mano.

Vaca Francesa.[2]

Cuatro[3] libras de carne linpia de huesos y | pellejos, se echan a coser en una olla, si es | posible en un solo troso, para su cosimiento se conpone | vinagre fuerte con una onsa de Ajenjible, una de | pimienta gorda almoradus y tomillo, y de oregano me | dia onsa, seis cabesas de Ajos grandes y dos Cebollas | linpias, echandole sal a el gusto; con la cantidad | suficiente de este caldo, se[4] pone a erbir tapando[s][5] | la olla con una casuelita y masa al rededor, | cuando se considere cosida se enbuelbe en un coten[6] | se y mete â una prensa para dies ô doce oras, apren | sada que sea, se rebana en tajadas y se pone una | cama de hellas en una olla ô barrilito despolboriandole | ensima, Laurel tomillo y oregano enteros, repitiendo[7] | esta operación hasta acomodarla toda, en este estado | se cubre de binagre conpuesto de sal y ajos al gusto. | Alos ocho ô dies dias, lla puede servirse.[8] ||1v.||

23

Benason.[9]

Unas pulpas de Vaca ô Carnero bien desan | gradas, se echan por veinte y cuatro oras en | adovo comun, pasadas estas, se echan en | otro adovo conpuesto de chile molido, Cane | la, clabo, pimienta, cominos, ajos, culantro[10] tostado, | vinagre, una lima rebanada, oregano y Sal, | â otro dia se saca y se bá mechando con | rajas de Canela, dientes de ajo, clabo y pimi - | enta, mucho Jamon remojado en agua de Sal; lue | go se cuese añadiendole todas espesies molidas: | para serbirlo se rebana echandole un polvo de | Sal pimienta.

1

Empanadas en Asador.[11]

Preparadas en crudo unas Gallinas, se | echan en agua fuerte de Sal, cuando se con | sidere que lla hayan tomado alguna, se en | jugan y se

[2] A la izquierda del 4 hay otro número tachado, parece otro 4.
[3] A la izquierda de esta palabra hay dos letras tachadas con una línea vertical.
[4] A la derecha de la <e> hay un borrón.
[5] A la derecha de la o, se aprecia una <s> tachada con dos líneas transversales.
[6] http://es.wiktionary.org/wiki/cotense
[7] Bajo la <r> puede leerse una <p>.
[8] En el margen inferior derecho encontramos un sello de la Biblioteca Nacional.
[9] Antes de esta palabra encontramos un 5 tachado.
[10] La coma que sigue a esta palabra se encuentra tachada.
[11] Antes del nombre de esta receta, hay un 11 tachado.

22

Escabeche de Ternera.[13]

Una poca de pulpa desangrada en agua | de Sal, se pone â coser con unas cabesas| de ajo vinagre aguado y Laurel, cosida q*u*e esté, se | frie en manteca y se echa rebanadas y se echa | en infucion de binagre <p*o*r nueve días>, compuesto con pim*ien*ta, cla | bo, canela, tomillo, oregano y unas rebanadas | de limon rebolbiendole un poco de Aseite, y unas | rebanadas de Cebollas p*o*r nueve días.

[178]

Pollas borrachas[14]

Preparad*a*s según constunbre se echan en una | olla, con bino, binagre, jamon rebanado, pasas al | mendras, sus espesies molidas, jitomates asados y | molidos â q*u*e quede espesa la salsa, usando de | la sal â el gusto.[15] ||2v.||

Jamon Costrado[16]

Un Jamon[17] vien lavado y sin garras, se po | ne a coser en una Casuela con agua competente | conpuesta de un cuartillo de vino Jeres, y vinagre | fuerte, laurel y un pedaso de Azucar, cosido q*u*e esté, | se enjuga y se buelbe â echar en infución de | vino y binagre p*a*r*a* mantenerlo umedo, sacado - | se la infucion, se le echa asucar enpolbo, - | se enbuelbe en un papel, se pone en una | parrilla â fuego lento, y p*o*r ensema se cos | tra con fierros calient*e*s cuando esté costra | do p*o*r el magro, se le quita el cuero se ase | lo mismo p*o*r el gordo.

Budin de Coco

Media libra almendra linpia <y molida>, un coco | rayado, nueve huevos batidos, una libra | [ilegible] polbo de asucar, mesclese [t]odo, y | echese en una casuela untada de mante | quilla suficiente poniéndola â dos fuegos - | con lentitud.||3r.||

---

[13] A la izquierda del nombre de la receta, hay una palabra sobrescrita a otra y el número 4 tachado.

[14] A la izquierda del nombre de la receta, encontramos el número 12 tachado.

[15] En el margen inferior izquierdo aparece impreso un sello de la Biblioteca Nacional.

[16] A la izquierda del nombre de la receta, hay un número tachado.

Panqué[18]

Una libra de asucar, otra de arina ê igual | cantidad mantequella amasese, con trese hue | bos vien batidos, al [~~bati~~] amasarse, se le | mesclara medio posillo de A*guardient*e refino, cuando | se haye bien incorporado se llenaran medios | moldes untados de mantequilla, y se meterán | a un orno tenplado.

Cocada

A un coco regular y rallado se le mes - | clan seis onsal de almendra molida, diez y | seis llemas de huevo unas pocas de natillas | y tres q*uartil* los de leche, cuando esté vien rebú | elto se echa en dos libras de almibar clarifica | do y se le dá el punto corriente.

Pescado frito[19]

Se fríen <en Aceite y manteca> unas migajas de pan después de | tostado â lo q*u*e se agrega un poco de tomate asa | do y molido con pimienta clabo y canela al gusto ||3v.|| una poca de Cebolla y ajos picados, cuando es | te frito se le agrega binagre y perejil picado: | en esta salsa se echa el pescado cosido â q*u*e - | de un hervor.

Otra

Se pone â freir ajo en aseite y mante | ca, tan luego como haya dejado el gusto, se le | echa tomate conpuesto como el anterior agre | gando después unas alcaparras.

Tamales de pan.

A un poco de pan duro y molido, se | umedese con leche vatiendolo hasta q*u*e este de | un espeso regular, acosa de un real de pan se | le rebuelben tres llemas y dos claras de huevo. | dos mantequillas regulares una libra de polbo | de asucar, vatido todo esto se echa en el sen | tro un picadillo de asitron, almendra, pasas y | piñones, puestos â coser en ojas lo mismo - | q*u*e todos.

[18] En el margen superior derecho, encontramos el número 3, correspondiente a la nueva página, escrito por otra mano.

[19] Encima del nombre de esta receta hay un símbolo que parece un 7, pero podría tener otro significado. A la derecha, puede ver el sello de la Biblioteca Nacional.

Ante

Tres libras de asucar vien clarifica | das y tibias en punto de espejo, se le echan ||4r.|| media libra de almendra molida, se rebuelbe[20] vi | en y se pone al fuego p*ara q*u*e* vuelva a tomar | el mismo punto, separado del fuego cuando | esté tivio se le echan veinte y dos llemas de | huebo batiendo[21] vien hasta q*u*e se incorpore, en | este estado se vuelve de nuevo â la lumbre | y al primer erbor se le mesclan unas na | tillas de leche, continuando su erbor hasta q*u*e | se despegue del vaso, momento en que debe bajarse | para cubrir rebanadas de mamon umedesidas con | leche dulce, adornando la ultima capa con pol | bo de canela, en onor de la madre Escoto.

2. EDICIÓN MODERNIZADA DE *RECETARIO DE COCINA MEXICANA*

Para Cambraia (2005), una edición modernizada implica modernización lingüística. ¿Qué aspectos comprendería esa modernización, en nuestra edición? Bueno, pues la corrección ortográfica, morfológica y sintáctica, de acuerdo con el uso actual. Con ese fin, separaremos las palabras, eliminaremos las mayúsculas en interior de palabra, la duplicación de grafemas, corregiremos los tiempos verbales en desuso, etc. Pero, además de esa normativización del texto, en nuestra transcripción seguiremos algunas normas para su ejecución.

2.1. Normas para la edición modernizada del *Recetario de Cocina Mexicana*

1. Eliminamos el registro de los números de página.
2. Suprimimos la mención de los símbolos gráficos que no ayudan a la inteligibilidad del texto.
3. Uniformizamos la organización gráfica del texto; por ejemplo, subrayamos todos los títulos, pues la mayoría lo estaban en el original, y suprimimos el punto que, en muchos casos, les ponían fin.
4. Anotamos los términos que podrían resultar oscuros a los usuarios del español peninsular y de las cocinas del s. xxi.

[20] Encima de esta palabra, en el margen superior derecho, encontramos el número 4, correspondiente a la nueva página, escrito por otra mano.
[21] La <b> fue conformada a partir de una <v>.

5. Al mismo tiempo que pretendimos simplificar las recetas y facilitarles su lectura al mayor número de lectores posible, tratamos de mantener, siempre que eso fue posible, las características estilísticas del texto.

2.2. Edición modernizada del Recetario de Cocina Mexicana

Vaca Francesa

Cuatro libras de carne limpia de huesos y pellejos, se echan a cocer en una olla, si es posible en un solo trozo. Para su cocimiento, se añade vinagre fuerte con 30 gr. de ajenjible[22], 30gr. de pimienta gorda[23]almoradus[24] y tomillo, y de orégano, 15gr., seis cabezas de ajos grandes y dos cebollas limpias, echándole sal al gusto; con la cantidad suficiente de ese caldo, se pone a hervir; tapando la olla con una cazuelita y masa alrededor, cuando se considere cocida se envuelve en un cotense[25]y se mete a una prensa por diez o doce horas. Ya prensada, se rebana en tajadas, y se pone una cama de ellas en una olla, espolvoreándole encima, laurel, tomillo y orégano enteros, repitiendo esa operación hasta acomodarla toda; en ese estado, se cubre de vinagre compuesto de sal y ajos al gusto. A los ocho o diez días, ya puede servirse.

Venason[26]

Unas pulpas de vaca o carnero bien desangradas, se echan por veinticuatro horas en adobo común; pasadas esas, se echan en otro adobo compuesto de chile[27]molido, canela, clavo, pimienta, cominos, ajos, cilantro tostado, vinagre, una lima rebanada, orégano y sal. Al día siguiente se saca y se va mechando con rajas de canela, dientes de ajo, clavo y pimienta, con mucho jamón remojado en agua de sal; luego, se cuece añadiéndole todas las especias molidas. Para servirlo, se rebana echándole un polvo de sal y pimienta.

---

[22] Jengibre, en la península.
[24] Mejorana, en la península
[25] http://es.wiktionary.org/wiki/cotense.
[26] Venaison, en francés.
[27] Pimiento, en la península.

Empanadas en Asador

Preparadas en crudo unas gallinas, se echan en agua, fuerte de sal, cuando se considere que se hayan salado lo suficiente, se enjugan y se untan de aceite y manteca, para ponerlas a asar. Conforme se vayan dorando, se les untará, con una brocha o pluma, huevo batido, cubriéndolas con arroz molido en seco, esa operación será repetida, hasta que estén cosidas y cubiertas de arroz.

Escabeche de Ternera

Un poco de pulpa desangrada en agua de sal, se pone a coser con unas cabezas de ajo, vinagre aguado y laurel. Cuando esté cocida, se fríe en manteca y se corta en rebanadas. Después, se introduce en una infusión de vinagre por nueve días; compuesto con: pimienta, clavo, canela, tomillo, orégano y unas rebanadas de limón; revolviéndole un poco de aceite y unas rebanadas de cebollas.

Pollas Borrachas

Preparadas según costumbre se echan en una olla, con vino, vinagre, jamón rebanado, pasas almendras, sus especias molidas, jitomates asados y molidos hasta que quede espesa la salsa, usando sal al gusto.

Jamón Costrado

Un jamón bien lavado y sin pezuñas, se pone a cocer en una cazuela con agua suficiente, compuesta de medio litro de vino de Jerez y vinagre fuerte, laurel y un pedazo de azúcar. Cuando este cocido, se enjuga y se vuelve a poner a remojo con vino y vinagre para mantenerlo húmedo; se saca y se le echa azúcar en polvo; se envuelve en un papel, se pone en una parrilla a fuego bajo, y, por encima, se costra con fierros[28] calientes. Cuando esté costrado por el magro, se le quita el cuero. Se hace lo mismo por el gordo.

Budín de Coco

Media libra de almendra limpia y molida, un coco rayado, nueve huevos batidos, una libra de polvo de azúcar. Mézclese todo, y échese en una cazuela, suficientemente untada de mantequilla, poniéndola a fuego medio. Cocínese con lentitud.

[28] Hierros, en la península

Panqué

Una libra de azúcar, otra de harina e igual cantidad de mantequilla. Amásese con trece huevos bien batidos. Al amasarse, se le mezclara medio pocillo de aguardiente refino. Cuando se haya incorporado bien, se llenarán moldes por la mitad, untados de mantequilla, y se meterán al un horno templado.

Cocada

A un coco regular y rayado se le mezclan 180 gr. de almendra molida, dieciséis yemas de huevo, unas pocas natillas y un litro y medio de leche. Cuando esté bien revuelto, se echa en dos libras de almíbar clarificado, y se le da el punto corriente.

Pescado Frito

Se fríen en aceite y manteca unas migajas de pan, después de tostado se le agrega un poco de tomate asado y molido con pimienta, clavo y canela al gusto, un poco de cebolla y ajos picados. Cuando esté frito, se le agrega vinagre y perejil picado. En esta salsa, se echa el pescado cocido a que dé un hervor.

Otra

Se pone a freír ajo en aceite y manteca, tan pronto como haya dejado el gusto, se le echa tomate, compuesto como el anterior, agregándole después unas alcaparras.

Tamales de Pan

Se humedece con leche un poco de pan duro rayado, batiéndolo hasta que alcance una consistencia regular. Se revuelven tres yemas y dos claras de huevo con un real de pan, dos mantequillas regulares, una libra de polvo de azúcar. Batido todo eso, se echa, en el centro, un picadillo de acitrón, almendra, pasas y piñones, puestos a cocer en hojas, lo mismo que todos.

Ante

A tres libras de azúcar bien clarificada y tibia a punto de espejo, se le echa media libra de almendra molida. Se revuelve bien y se pone al fuego para que vuelva a tomar el mismo punto. Separado del fuego, cuando esté tibio, se le echan veintidós yemas de huevo, batiendo bien hasta que se incorpore. En ese estado, se lleva de nuevo al fuego, y, al primer hervor, se le mezclan unas natillas de leche, continuando su hervor hasta que se des-

pegue del recipiente; momento en que debe bajarse, para cubrir rebanadas de mamón humedecidas con leche dulce, adornando la última capa con polvo de canela.

3. HISTORIA DEL DOCUMENTO

Como comentábamos en la Introducción, el manuscrito data de 1850, año que se lee en la fotocopia de la encuadernación. Sobre la portada, en un tejuelo, está escrito:

RECETARIO

DE

COCINA MEXICANA

ca. 1850

Junto a las fotocopias del manuscrito, la Biblioteca Nacional de España nos envió una hoja con las siguientes informaciones sobre ese documento:

***Signatura**: MSS/23133/15*

***Tema:** Recetas de pastelería y cocina. S. XIX. 12 h.; 22 x 16 cm.*

***Origen:** Probablemente de un país hispanoamericano. ¿México?*

***Adquisición:** Compra, Libreria Antiquària Delstres, Barcelona, 2006.*

Acerca de cómo llegó ese documento a España, no poseemos ningún dato, pero deducimos, por la autoría de otros documentos de la misma época, y por su contenido, similar al de otros documentos encontrados en Internet[29], que pudo haber viajado junto a algún miembro de una orden religiosa que las recopiló. A favor de esa teoría, encontramos en la receta de «Ante» (l.78) la recomendación de adornar la última capa con polvo de canela, **en honor de la madre Escoto**[30].

[29] Recetas del convento de las carmelitas. Disponible en: http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/dominguez_p_al/apendiceB.pdf.

[30] *El Diccionario de la Lengua Española* de la Real Academia Española ofrece la siguiente acepción para "madre", *Título que se da a ciertas religiosas*.

4. COMENTARIO LINGÜÍSTICO

De entre los múltiples aspectos que se podrían analizar en este apartado, hemos escogido algunos, que organizados en cuatro niveles: ortográfico, morfológico, sintáctico y léxico, introducimos a continuación.

4.1. Nivel ortográfico

Ya en la Introducción, adelantábamos algunas características lingüísticas del *Recetario*. Comentábamos que la ortografía que encontramos en el documento sorprende a un usuario del español del s. xxi, pues no respeta las normas establecidas y practicadas por los hablantes de español, aunque si obedece a algunos preceptos de la *Ortografía* que publicara la Real Academia Española en 1826, como el que prevé que se acentúen las vocales: *a, e, o, u* [...] *cuando se hallaren solas formando partes de la oración; á fin de que no se pronuncien como unidas á la vocal que precede ó se sigue*, como se observa, por ejemplo, en numerosas de las recetas que transcribimos, con la única salvedad de, en ocasiones, esas vocales lleven un acento circunflejo en lugar de la tilde, como ocurre, por ejemplo, en la línea 9, *ô*, y en la 19, *â*, y *ê*, en la 55.

Destaca también la total ausencia de uniformización en el uso de <v>, <b>, <h>, <ll> o <y>, como se aprecia en los siguientes ejemplos: *adovo* (l. 17), *binagre* (l.12), *hellas* (l. 10), *lla* (l.12), *oya* (l.105).

Contra lo que prescribe la *Ortografía* de 1826, que advierte de la ineficacia de las mayúsculas *cuando se ponen en las ocasiones que no lo requieren, como lo vemos en muchas obras y escritos, donde se hallan multiplicadas indebidamente las mayúsculas por ignorancia, descuido ó capricho*, se utilizan en el *Recetario* las letras mayúsculas de forma aleatoria, como se puede observar por los siguientes ejemplos de palabras que no comienzan oraciones: *Ajenjible* (l.5), *Vaca* (l.16), *Rosa* (1.151), etc.

En la página 46 de la *Ortografía*, la Real Academia Española explica que *La r simple suena siempre suavemente, excepto cuando está á principio de diccion, pues entonces sin necesidad de duplicarla, adquiere el sonido fuerte*. Sin embargo, una de las manos duplica la <r> en posición inicial de palabra: *rreales* (l.130), *rremovida* (l.130), *rremojado* (l.131), *rremolido* (l.131), *rrebuelve* (l.131), *al rrededor* (l.134). Además de <rr>, encontramos duplicada la <s>, en *assi* (l.280).

Otro rasgo ortográfico del manuscrito es la casi total utilización de <s> en el lugar de <c> o <z>, que reflejaría un rasgo fonético de la variedad seseante de los / las copistas, como se refleja en las siguientes voces: *coser*, por cocer (l.3); *espesies*, por especias (l.21); *arros*, por arroz (l.29); *ensima*, por encima (l.10); *asucar*, por azúcar (l.46); etc.

Resulta igualmente destacable, al menos en algunas de las manos, la ignorancia de la norma ortográfica sobre el empleo de <m> ante las bilabiales oclusivas, sonora <b> y sorda <p>, *conpone* (l.4) y *costunbre* (l.39), a pesar de que esa regla ya conste en la p. 62 de la *Ortografía de la lengua castellana* de 1770.

Para terminar con este somero análisis, no podemos dejar de mencionar la unión entre palabras, *serállan* (l.118), o su segmentación en sílabas, *al rededor* (l.8), que, si bien no es tan profusa como en textos del s. XVIII, continúa mostrándose como una peculiaridad ortográfica de la época, *quebrarse aparta*, por quebrar, se aparta (l.149).

4.2. Nivel morfológico

A diferencia del gran número de casos de ortografía peculiar, el Recetario no presenta abundancia de divergencias morfológicas con el español actual. Sin embargo, las que encontramos merecen ser comentadas.

De acuerdo con García de Diego (1951), «al» sería una reducción frecuente ya en la época clásica, pero que en el manuscrito no se realiza; en la primera receta, nos deparamos con *a el gusto*.

Aclara, sin embargo, Cuervo, en los comentarios a la obra de Bello, realizados casi un siglo después, en 1954, que *Conforme a un uso bastante general, aprobado por la Academia, se escriben en una sola palabra veintiuno, veintidós, etc, hasta veintinueve*.

Se echan [...] *â que quede espesa la salsa* (l.40), otra construcción interesante en la que se observa el valor diferente de la preposición *â*, que en nuestros días se expresa con «hasta».

En la receta *Conserva de Naranja*, descubrimos el adjetivo *amargo*, utilizado como sustantivo, *hasta que no tengan amargo ninguno*; en la versión modernizada de ese texto, lo hemos transcrito como «hasta que desaparezca su amargor».

Otro aspecto morfológico que sobresale en el texto es la asignación a algunos sustantivos de un género diferente al que se les otorga hoy. Por ejemplo, en las líneas 104 y 148, nos deparamos con *asucar blanca*; encontramos también, *asuCar molida* (l.265) y *azucar clarificada* (l.249). Lo mismo se percibe con el nombre *almibar*, que en la mayoría de los casos aparece acompañado por determinantes femeninos, como en la línea 162, *la almibar*.

En *dos reales de Noes media | libra de Almendra* ***una y otra molido*** (l.154.), la falta de concordancia de los pronombres indefinidos con sus antecedentes en número capta nuestra atención.

En la línea 168, localizamos una forma verbal que presenta una configuración que no se ajusta a la norma, se trata de *cri*, tercera persona singular del presente de subjuntivo de «criar» *se hecha | en el platon y se deja que* ***cri*** *costra*.

Para terminar nuestra observación de nivel morfológico, señalaremos el uso del futuro de subjuntivo en el lugar del pretérito imperfecto de subjuntivo que lo ha reemplazado casi en la totalidad de ocurrencias; así, escribe Alarcos Llorach (1994), *se ha descartado la forma* ***cantares*** *que hoy, salvo en alguna zona conservadora, es mero arcaísmo de la lengua escrita*; [...] *Ya Andrés Bello consignaba el desuso de cantares y apuntó sus equivalencias: Si alguien llamare (llama) a la puerta, le abriré;* y continúa el autor de la última *Gramática de la Lengua Española* de la Real Academia Española: *Cuando el uso de "cantares" se mantenía vivo, sus morfemas de perspectiva temporal eran sin duda los de presente,* [...], como se observa en los siguientes ejemplos del *Recetario*: *agua tibia la que fuere | nesesária se desase lo que cave un posuelo de leba | dura* (l.204); *quando estubie | ren fritos, los pondrás en vna Casuela* (l.272); *Son muy | gustosos, pero silos quicieres hazer fritos | con Tosino ô Manteca, son también buenos* (l.283).

4.3. Nivel sintáctico

Para ayudarnos a contextualizar la sintaxis del manuscrito, nos serviremos de Bello (1954) cuando escribe que en su tiempo se utilizaba el participio absoluto con los verbos tener, ser y estar. En nuestro manuscrito, eso se confirma en varias ocasiones, *apren | sada que sea, se rebana en tajadas* (l.9); *cosido que esté, | se enjuga y se buelbe echar en infución de | vino* (l.45); *vatido | que este, se ba echando la masa en cajoncitos* (l.127).

Tan interesantes como los ejemplos anteriores van a resultar al lector de nuestros días los que presentamos a continuación; curiosamente, en los tres casos, sustituiríamos elementos de las cuatro oraciones por un el adverbio relativo «cuando»: *hasta que no ten* | *gan amargo ninguno* ***que*** *se echaran en* | *agua limpia caliente* (l.121); ***ya que*** *esta de punto de Cajeta se monda una* | *[una] piña* (l.132). Ese mismo adverbio nos ha servido, en la versión modernizada del *Recetario*, para sustituir al gerundio en: ***irviendo*** *el* | *Caso se le va echando al rrededor* (l.134); conforme a la opinión de Bello (1954), para quien el gerundio es un adverbio, y a la de Alarcos Llorach (1994), según el cual los gerundios aparecen como adyacentes circunstanciales.

Una peculiaridad de la sintaxis de las recetas recopiladas en el manuscrito es que sus autores /as utilizan más la parataxis que la hipotaxis. Para Gili Gaya (1989),

> *la hipotaxis significa,*[...] un fortalecimiento de las relaciones entre los componentes del período, y mayor posibilidad de matices cualitativos en la expresión de tales relaciones. Por esta causa las conjunciones subordinantes aparecen tarde [...] en la medida que la cultura individual las va haciendo necesarias; y si la instrucción literaria es nula o escasa, muchas de ellas seguirán siendo desconocidas durante toda la vida.

En *Quezo de Almendras*, por ejemplo, de un total de diez oraciones, seis van introducidas por la conjunción copulativa «y», como se comprueba a seguir, [...] *se* | *vate bien,* ***y*** *se le vuelve á la lumbre, has -* | *ta que despegue del caso,* ***y*** *entonces se* | *deja enfriar,* ***y*** *se le revuelven diez y* | *seis yema[s]*[31] *de huevos <****y*** *se vuelve á poner al* | *fuego hasta que despegue del caso>* | *[****y****] se muele* | *en un metate y biolento se forma* | *el quezo*.

4.4 Nivel léxico

Decíamos al iniciar este trabajo que el léxico culinario que se nos presenta en el Recetario es muy rico, no sólo para reconstruir la historia de la gastronomía mexicana sino también para enriquecer el léxico de los hablantes de español de otros países.

En las próximas líneas, ofrecemos una muestra de la riqueza a la que nos referimos, en la forma de listado de palabras y expresiones que separamos en: ingredientes, platos, utensilios, técnicas culinarias, medidas, verbos y expresiones[32].

---

[31] Sobre la <s> hay un borrón e tinta.

[32] No nos extenderemos en la explicación de sus significados, puesto que eso ya lo hacemos en las ediciones semidiplomática y modernizada del Recetario.

Ingredientes: ajenjible, almoradus, pimienta gorda, aguardiente refino, culantro, acitrón; camote, tornachiles, cochorizones, chícharos, harina flor, livianos, agua de ceniza, ejotes, chirivías, perón, grageas y almidón cernido.

Platos: ante, mamón y escafiroleta.

Utensilios de cocina: barrilito, cotense, fierros; vaso, cajoncitos, comal, platón y metate.

Técnicas: tapando la olla con una cazuelita y masa alrededor.

Medidas: libras, onzas, reales y cuartillos.

Verbos: aprensar, despolborear, clarificar, refregar, largar, agitar, clavetear, chorrear, escusar, emperdigar, nogar, martajar, sancochar y desatar.

Expresiones culinarias: cama, medios moldes, tan pronto como haya dejado el gusto, que hayan tomado alguna sal, se echa rebanadas, garras, competente, se vuelve a echar en infusión, animándola si se quiere con algún licor; que se quiera, punto de espejo, a fuego manso, a dos fuegos, muy atrás, bolondrones, güeros, hasta que haga ojos y suene bien, violento, granos de ajo, tenga su tez blanca, cajeta, se cuela por una servilleta, se hace bola, se pone al calor del rescoldo y granchones.

5. CONCLUSIONES

La realización de esta edición ha sido un trabajo muy gratificante. En primer lugar, siempre es emocionante transcribir un manuscrito inédito, como lo es el *Recetario de Cocina Mexicana*. A ello hay que sumar, el placer que sentimos en nuestros encuentros diarios con el manuscrito, provocado, entre otros motivos, por la que podríamos denominar como "cocina virtual" de los deliciosos platos que se nos presentan a lo largo de este corto pero intenso viaje a la gastronomía mexicana del siglo XIX. Marquesote de Rosas, Conserva de Naranja, Mermelada de Coco, Chicha de Limón, Leche Piñada, son algunos de los platos que hemos descifrado siguiendo las diestras instrucciones que muestran sus recopiladores, o deberemos decir recopiladoras, porque, de acuerdo con nuestra aproximación a la historia del documento, vimos que el manuscrito mexicano podría ser autoría de miembros de una orden religiosa que podría haber viajado a España; motivo por el cual el manuscrito se encontraría en ese país.

Otra fuente de satisfacción durante la composición de este estudio ha sido el aprendizaje que ha supuesto el buscar los significados de términos y expresiones culinarias totalmente desconocidas, porque, además de aprehender sus sentidos, durante el proceso de investigación, descubrimos varias fuentes de información riquísima de un gran atractivo, que utilizaremos y daremos a conocer siempre que sea necesario.

Dejamos para otras oportunidades la presentación del análisis paleográfico y codicológico del manuscrito, que por motivos de espacio resulta, en esta ocasión, inviable.

BIBLIOGRAFÍA

Alarcos Llorach, E., 1994, *Gramática de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe.

Bello, A. y Cuervo, R., 1954, *Gramática de la Lengua Castellana*, Buenos Aires, Editorial Sopena Argentina.

Gili Gaya, S., 1989, *Curso Superior de Sintaxis Española*, Barcelona, Vox.

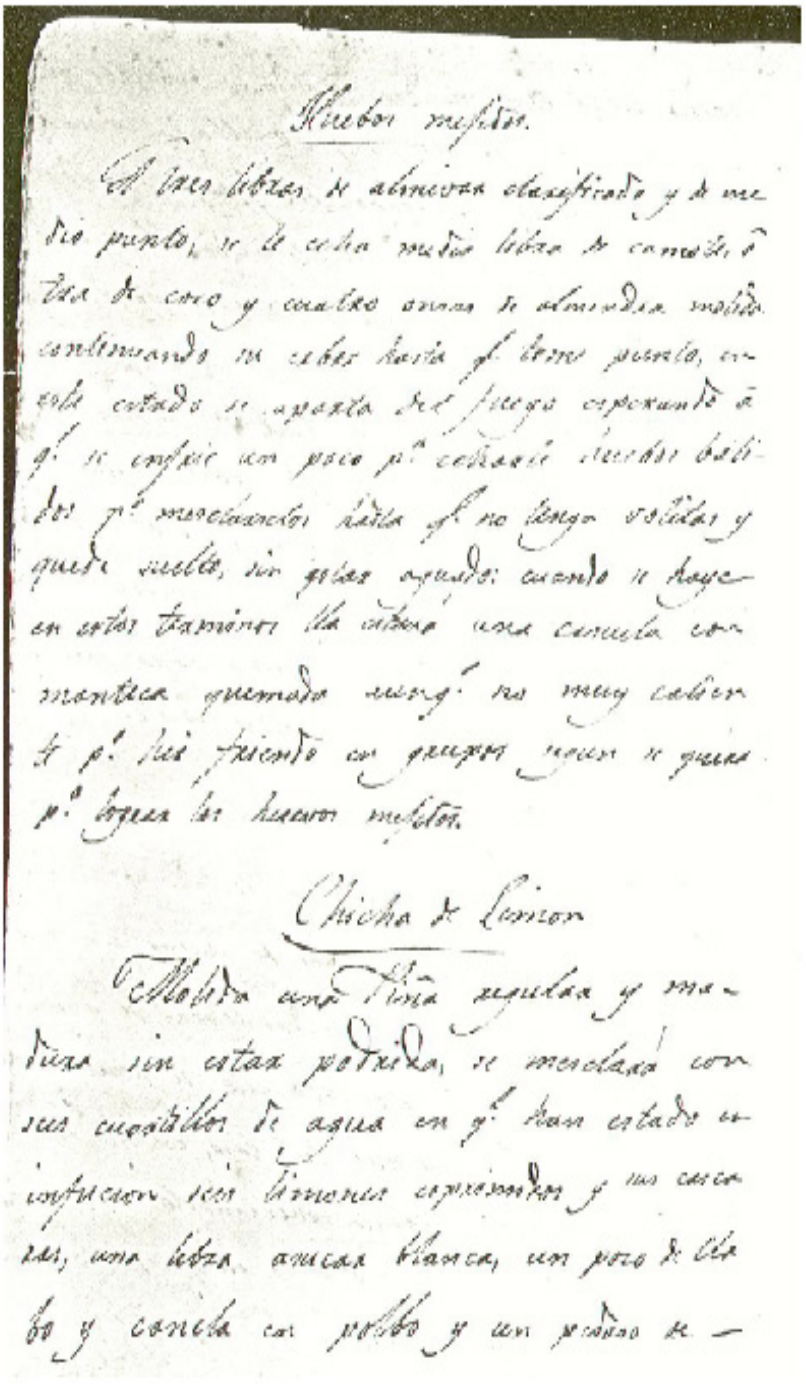
Nardelli Cambraia, C., 2005, *Introdução à crítica textual*, São Paulo, Martins Fontes.

Real Academia Española, 1770, *Ortografía de la Lengua Castellana*, Madrid, D. Joaquin de Ibarra, Impresor de Cámara de S.M.

Real Academia Española, 1826, *Ortografía de la Lengua Castellana*, Madrid, Imprenta Real.

Spina, S., 1977, *Introdução à Edótica*, São Paulo, Editora da Universidade de São Paulo.

ANEXO A



Huebos mejidos.

A tres libras de almivar clarificado y de me-
dio punto, se le echa media libra de camote, ô
tra de coco y cuatro onzas de almendra molida
continuando su cebar hasta q. tome punto, en
este estado se aparta del fuego esperando â
q. se enfrie un poco p.a echarle huebos bati-
dos p.a mesclarlos hasta q. no tenga volitas y
quede suelto, sin golar aguado: cuando se haye
en estos terminos lla estará una cazuela con
manteca quemada aunq. no muy calien-
te p.a hir friendo en grupos segun se quiera
p.a lograr los huevos mejidos.

Chicha de Limon

Molida una Piña regular y ma-
dura sin estar podrida, se mesclará con
seis cuartillos de agua en q. han estado en
infucion seis limones esprimidos y sus casca-
ras, una libra azucar blanca, un poco de lla-
bo y canela en polbo y un pedazo de —

ANEXO B

Huevos Mejidos

A tres libras de almíbar clarificado y de medio punto, se le echa media libra de camote, otra de coco, y 120 gr. de almendra molida; continuando su hervor, hasta que tome punto. En ese estado, se aparta del fuego, esperando a que se enfríe un poco, para echarle huevos batidos y mezclárselos, hasta que no tenga bolitas y quede suelto, sin estar aguado. Cuando se halle en esos términos, ya se habrá preparado una cazuela con manteca quemada, aunque no muy caliente, para ir friendo, en grupos, según se quiera, los huevos mejidos.

Chicha de Limón

Triturar una piña regular y madura, sin estar podrida. Se mezclará con 3 litros de agua, en la cual habrán estado en infusión seis limones exprimidos y sus cáscaras, una libra de azúcar blanco, un poco de clavo, canela en polvo y un pedazo de pastilla. Después de pasar la mezcla a una olla limpia, se dejará reposar por veinticuatro horas. Se le puede agregar, si se quiere, algún licor, para animarla.