

RECETARIO DE COCINA MEXICANA: EDICIÓN SEMIDIPLOMÁTICA Y MODERNIZADA DE UN MANUSCRITO INÉDITO DEL SIGLO XIX

Susana Echeverría Echeverría*

Resumen: En este trabajo se presentan muestras de edición semidiplomática y modernizada del texto manuscrito inédito titulado *Recetario de cocina mexicana* (Mss/23133/15), ca. 1850, que se guarda en la Biblioteca Nacional de España, en Madrid. Para terminar, se incluye un comentario lingüístico sobre algunos aspectos destacables del recetario.

Palabras-clave: Crítica textual; edición; manuscrito; cocina mexicana; siglo XIX.

1. Introducción

Este trabajo presenta muestras de edición semidiplomática y modernizada del texto manuscrito inédito titulado *Recetario de cocina mexicana ca. 1850*, que 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 dulces que ostentan títulos tan sugerentes como *Pollas Borrachas*, *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

* Universidade de Taubaté / Instituto Cervantes.

informaciones ortográficas, fonéticas, morfológicas, sintácticas y léxicas que fornece podrán servir para enriquecer los registros que describen la evolución del español de América.

Con el fin de facilitar su lectura, en primer lugar, se transcribió el texto, escrito en letra bastarda, y se editó respetando al máximo sus rasgos lingüísticos. Para ello, se mantuvo la escritura original del documento, sin modificar su ortografía, como se aprecia en la siguiente muestra (negrita nuestra):¹

*Pollas borrachas | Preparadas según **constumbre** 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. (f. 2r11)*

Esa norma y las otras que se utilizaron para la elaboración de la edición semidiplomática, y que se presentan antes de la transcripción, se establecieron a partir de las *Normas para la transcripción de documentos históricos hispanoamericanos*,² de las *Normas para transcrição de documentos manuscritos para a história do português do Brasil*³ y de las *Normas de transcripción paleográfica* de Ángel Riesco Terrero.⁴

Después de la edición semidiplomática, se ofrece una edición modernizada del texto, con el fin de favorecer su divulgación.

Para terminar, se añade un comentario lingüístico sobre los rasgos que más se destacan en el recetario.

En ese sentido, y desde el punto de vista ortográfico, llama la atención de un usuario del español del siglo XXI comprobar que, por ejemplo, la primera mano que copia las dieciocho primeras recetas utiliza <n>, invariablemente, ante y <p> en palabras

¹ Las barras rectas en la transcripción marcan cambio de línea en el original.

² ARCHIVO GENERAL DE LA NACIÓN. *Normas para la transcripción de documentos históricos*.

³ MEGALE *et al.* *Normas para transcrição de documentos manuscritos para a história do português do Brasil*, p. 23-26.

⁴ RIESGO TERRERO. *Aproximación a la cultura escrita*, p. 325-332.

como *linpia* (f. 2v24). También resulta significativo que deje en su copia marcas de su pronunciación, cuando, por ejemplo, escribe <s> en términos como *troso* (f. 1r4), *cosimiento* (f.1r4), *onsa* (f. 1r5). Desde el punto de vista morfológico, sorprende que no se lleve a cabo la contracción de la preposición *a* y el artículo *el* en *usando de la sal â el gusto* (f. 2r14), o la adscripción al género femenino de la palabra *almibar* (f. 5v10). En cuanto a la sintaxis, sorprende, por ejemplo, la construcción *vatido que este* (f. 5v14) con valor de “cuando esté batido”. De cualquier forma, es en el léxico gastronómico y expresiones culinarias donde el documento se muestra más rico, con el uso de palabras como *almoradus* (f. 1r5), que el *Diccionario de la lengua española* de la Real Academia Española recoge como *almoraduj* o *almoradux*, más conocido en español europeo por *mejorana*; o de locuciones como *se pone a coser en una casuela con agua competente* (f. 2v17) o *tres libras de asucar bien clarificadas y tibias en punto de espejo* (f. 3v25).

2. Historia del documento

El manuscrito data de 1850, de acuerdo con la fecha que aparece en la fotocopia de su encuadernación. Sobre la portada, en un tejuelo, se lee:

RECETARIO
DE
COCINA MEXICANA
ca. 1850

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

Signatura: MSS/23133/15

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

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

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

Sobre cómo llegó ese documento a España, no se posee ningún dato, pero se deduce, por la autoría de otros documentos de la misma época, y con un contenido similar al del *Recetario de cocina mexicana*, que ese documento pudo haber viajado junto a algún miembro de la orden religiosa que las recopiló. A favor de esa teoría, se encuentra en la receta de *Ante* (f. 3v24) la recomendación de adornar la última capa con polvo de canela *en honor de la madre Escoto*.

3. Edición semidiplomática

Para Spina,⁶ “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, se optó por desdoblar las abreviaturas, pero se escogió mantener la frontera de las palabras donde se encontraba en el documento original, y en lugar de paréntesis se utilizó itálica, como sugieren las *Normas para transcrição de documentos manuscritos para a história do português do Brasil*.⁷

⁵ A pesar de que el manuscrito lleva el título de *Recetario de cocina mexicana*, las interrogaciones que enmarcan la palabra *México* nos llevan a pensar que, tal vez, no sea ése el país de procedencia del documento.

⁶ SPINA. *Introdução à edótica*, p. 79.

⁷ MEGALE *et al.* *Normas para transcrição de documentos manuscritos para a história do português do Brasil*, p. 23-26.

3.1 Normas utilizadas en la edición semidiplomática del *Recetario de Cocina Mexicana*

- a) Mantener, dentro de lo posible, la organización gráfica del documento, como se observa en los Anexos A y B.
- b) Anotar a pie de página los comentarios sobre particularidades de la escritura, aclaraciones semánticas, elementos gráficos que se encuentren en la página, etc.
- c) Indicar con una línea vertical el cambio de renglón.
- d) Colocar entre dos líneas verticales el número de página, que se concreta con la anotación de la inicial correspondiente al lado recto (r.) o al verso (v.) del folio.
- e) Desarrollar las abreviaturas, incluyendo en *itálico*, los grafemas que las completan.
- f) Escribir entre corchetes los grafemas omitidos.
- g) Señalar, entre corchetes duplos, las palabras repetidas.
- h) También, entre corchetes, pero subrayándola, anotar la palabra *ilegible*, cuando no sea posible su lectura.
- i) Sin embargo, cuando se puede leer la palabra bajo borrones o tachaduras, se escribe entre corchetes con una línea horizontal que la tacha longitudinalmente.
- j) Se subrayan las firmas, para destacarlas.
- k) Entre mayor y menor, se incluyen los trechos de texto escritos entre líneas.

3.2. Muestra de la edición semidiplomática del *Recetario de cocina mexicana*

|| 1r. || 21⁸
4 Vaca Francesa.⁹

Cuatro¹⁰ libras de carne limpia 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 | día onsa, seis cabezas de Ajos grandes y dos Cebollas | limpias, echandole sal a el gusto; con la cantidad | suficiente de este caldo, se¹¹ pone a erbir tapando[s]¹² | la olla con una casuelita y masa al rededor, | cuando se considere cosida se enbuelbe en un coten | 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, repitiendo¹³ | esta operación hasta acomodarla toda, en este estado | se cubre de binagre conpuesto de sal y ajos al gusto. | Alos ocho ô dies días, lla puede servirse.¹⁴ || 1v. ||

23
Benason,¹⁵

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, culantro¹⁶ 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 especies molidas: | *para* serbirlo se rebana echandole un polvo de | Sal pimienta.

⁸ Hay un <1> escrito en el margen superior derecho, a la altura de <21>; fue rotulado por otra mano.

⁹ A la izquierda del <4> hay otro número tachado, parece otro <4>.

¹⁰ A la izquierda de esta palabra hay dos letras tachadas por una línea vertical.

¹¹ A la derecha de la <e> hay un borrón.

¹² A la derecha de la <o>, se aprecia una <s> tachada con dos líneas transversales.

¹³ Bajo la <r> puede leerse una <p>

¹⁴ En el margen inferior derecho hay un sello de la Biblioteca Nacional.

¹⁵ Antes de esta palabra hay un <5> tachado.

¹⁶ La coma que sigue a esta palabra se encuentra tachada.

1

Empanadas en Asador¹⁷

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 untan de aseite y manteca | *para* ponerlas â asar; conforme se ballan do | rando, se les untara con una brocha ô pluma | huebo batido, cubriendolas con arros - | | 2r. | | molido en seco, esta operación será repetida, has | ta *que* esten cosidas y cubiertas de arros.¹⁸

22

Escabeche de Ternera.¹⁹

Una poca de pulpa desangrada en agua | de Sal, se pone â coser con unas cabezas | de ajo vinagre aguado y Laurel, cosida *que* esté, se | frie en manteca y se echa rebanadas y se echa | en infucion de binagre <por nueve días>, compuesto con pimienta, cla | bo, canela, tomillo, oregano y unas rebanadas | de limon rebolbiendole un poco de Aseite, y unas | rebanadas de Cebollas.

48

Pollas borrachas²⁰

Preparadas según constunbre se echan en una | olla, con bino, binagre, jamon rebanado, pasas al | mendras, sus especies molidas, jitomates asados y | molidos â *que* quede espesa la salsa, usando de | la sal â el gusto.²¹ | | 2v. | |

Jamon Costrado²²

Un Jamon²³ 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 *que* esté, | se enjuga y se buelbe â echar en infucion de | vino y binagre *para* 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 por

¹⁷ Antes del nombre de esta receta, hay un <11> tachado.

¹⁸ A la derecha de esta palabra, aparece el número <2>, correspondiente al número de la página, escrito por otra mano.

¹⁹ A la izquierda del nombre de la receta, hay una palabra sobrescrita a otra y el número <4> tachado.

²⁰ A la izquierda del nombre de la receta, hay un <12> tachado.

²¹ En el margen inferior izquierdo aparece impreso un sello de la Biblioteca Nacional.

²² A la izquierda del nombre de la receta, hay un número tachado.

²³ Hay un borrón de tinta sobe la <o>.

ensema se cos | tra con fierros calientes cuando esté costra | do por el magro, se le quita el cuero se ase | lo mismo por el gordo.

Budin de Coco.

libra | [ilegible] polbo de asucar, mesclase [t]odo, y | echese en una casuela untada de mante | quilla suficiente poniéndola â dos fuegos - | con lentitud. | | 3r. | |

Panqué.²⁴

Una libra de asucar, otra de arina ê igual | cantidad mantequilla amasese, con trese hue | bos vien batidos, al [bati] amasarse, se le | mesclara medio posillo de *Aguardiente* 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 *quartillos* 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.²⁵

Se fríen <en Aceite y manteca> unas migajas de pan después de | tostado â lo *que* 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 *que* - | 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 *que* 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 - | *que* todos.

²⁴ En el margen superior derecho, se ve el número <3>, correspondiente a la nueva página, escrito por otra mano.

²⁵ Encima del nombre de esta receta hay un símbolo que parece un <7>, pero podría tener otro significado. A la derecha, puede verse 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 rebuelbe²⁶ vi | en y se pone al fuego *para que*
 vuelva a tomar | el mismo punto, separado del fuego cuando | esté tivo se le echan
 veinte y dos llemas de | huebo batiendo²⁷ vien hasta *que* 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 *que* | 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.

4. Edición modernizada de *Recetario de cocina mexicana*

Para Cambraia,²⁸ una edición modernizada implica modernización lingüística. En nuestra edición, según eso, adoptamos la norma ortográfica, morfológica y sintáctica del español actual; lo que supone, entre otros cambios, separar palabras, eliminar tanto las mayúsculas usadas en interior de palabra como la duplicación de grafemas y corregir los tiempos verbales en desuso. En todo momento, nuestro objetivo es simplificar las recetas, para facilitar su lectura manteniendo, siempre que posible, las características estilísticas del texto, aun en detrimento de la sencillez.

4.1 Normas para la edición modernizada del *Recetario de cocina mexicana*

- a) Eliminar el registro de los números de página.
- b) Suprimir la mención de los símbolos gráficos que no ayudan a la inteligibilidad del texto.
- c) Uniformizar la organización gráfica del texto; por ejemplo, subrayar todos los títulos, pues la mayoría lo estaban en el original, y suprimir el punto que, en muchos casos, iba al final de esos rótulos.

²⁶ Encima de esta palabra, en el margen superior derecho, aparece el número <4>, correspondiente a la nueva página, escrito por otra mano.

²⁷ La fue conformada a partir de una <v>.

²⁸ CAMBRAIA. *Introdução à crítica textual*, p. 103.

d) Anotar los términos que, como hablantes del español europeo y usuarios de las cocinas del siglo XXI, son necesarios para comprender las recetas.

4.2 Muestra de la 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 ajonjolino,²⁹ 30gr. de pimienta gorda almoradus³⁰ 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 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.

Venason³¹

Unas pulpas de vaca o carnero bien desangradas, se echan por veinticuatro horas en adobo común; pasado ese tiempo, se echan en otro adobo compuesto de chile³² 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.

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 cocidas y cubiertas de arroz.

²⁹ *Jengibre*, en español europeo.

³⁰ *Mejorana*, en español europeo.

³¹ *Venaison*, en francés.

³² *Pimiento*, en español europeo.

Escabeche de Ternera

Un poco de pulpa desangrada en agua de sal, se pone a cocer 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 fierros³³ 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. Mézclase todo, y échese en una cazuela, suficientemente untada de mantequilla, poniéndola a fuego medio. Cocínese con lentitud.

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 a 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.

³³ *Hierros*, en español europeo.

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

5. Comentario lingüístico

De entre los múltiples aspectos que se podrían analizar en este apartado, se han escogido algunos, que se organizarán en cuatro niveles: ortográfico, morfológico, sintáctico y léxico.

5.1 Nivel ortográfico

En la introducción, se adelantaban algunas características lingüísticas del *Recetario*. Se comentaba, por ejemplo, que la ortografía sorprende a un usuario del español del siglo XXI, pues no respeta algunas de las normas establecidas por la última *Ortografía* publicada por la Real Academia Española y practicadas por los hablantes de español, aunque sí obedece a algunos preceptos de la que publicara esa institución en 1826, como el que prevé que se acentúen las vocales: “*a, e, o, u* [...] cuando se hallaren solas formando partes de la oración; a fin de que no se pronuncien

como unidas á la vocal que precede ó se sigue”.³⁴ En el *Recetario*, esa tilde se sustituye, algunas veces, por un acento circunflejo. Se encuentran ejemplos de esa índole en el f. 1r9 (ô), en el f. 1v19 (â) y en la el f. 3r1 (ê).

Destaca también un sistema de uso de <v>, , <h>, <ll> o <y> diferente al actual, como se puede apreciar en los siguientes ejemplos: *adovo* (f. 1v17), *binagre* (f. 1r12), *bellas* (f. 1r10), *lla* (f. 1r12), *oya* (f. 5r19).

Contra lo que prescribe la *Ortografía*³⁵ 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 distinta a como se usan hoy en día, como se puede observar por los siguientes ejemplos de palabras que no dan inicio a oraciones: *Ajenjible* (f. 1r5), *Vaca* (f. 1r16), *Rosa* (f. 6v8), etc.

La *Ortografía* decimonónica de la Academia también explica por qué una de las manos duplica la <r> en posición inicial de palabra, como es el caso de *rreales* (f. 6r17), *rremovida* (f. 6r17), *rremojado* (f. 6r18), *rremolido* (f. 6r18), *rrebuelve* (f. 6r18), *al rrededor* (f. 6r21). En la *Ortografía*,³⁶ la Real Academia Española esclarece que “la *r* simple suena siempre suavemente, excepto cuando está á principio de dición, pues entonces sin necesidad de duplicarla, adquiere el sonido fuerte”. Aparte de <rr>, se encuentra duplicada la <s>, en *assi* (f. 12v26).

Otro rasgo ortográfico del manuscrito, al que no se puede dejar de aludir, 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 aprecia en las siguientes voces: *coser*

³⁴ REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Ortografía de la lengua castellana* [1826], p. 80.

³⁵ REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Ortografía de la lengua castellana* [1826], p. 72.

³⁶ REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Ortografía de la lengua castellana* [1826], p. 46.

(f. 1r3) por *cocer*, *espesies* (f. 1v21) por *especias*, *arros* (f. 2r2) por *arroz*, *ensima* (f. 1r10) por *encima*, *asucar* (f. 2v19) por *azúcar*, 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 y sorda <p>, a pesar de ya ser mencionada, esa regla, en la *Ortografía de la lengua castellana* de 1770.³⁷ La primera mano utiliza *conpone* (f. 1v4) y *constunbre* (f. 2r12).

Para terminar con este somero análisis, no se puede dejar de mencionar la aglutinación de palabras o la segmentación de sus sílabas, que, si bien no es tan profusa como en textos del siglo XVIII, continúa mostrándose como una peculiaridad ortográfica de la época, observable en los siguientes ejemplos: *al rededor* (f. 1r8), *será llan* (f. 5v5), *quebrarse aparta* por *quebrar*, *se aparta* (f. 6v6).

5.2 Nivel morfológico

A diferencia del gran número de casos de ortografía peculiar, el *Recetario* no presenta grandes divergencias morfológicas con el español actual. Por ello, las que se encuentran merecen ser comentadas.

Ya en la primera receta, uno se depara con *a el gusto*, que, de acuerdo con García de Diego,³⁸ se reduciría a *al* ya en la época clásica, pero que en el manuscrito no se realiza.

Varias veces también se hallan en el documento numerales escritos de una manera diferente a la actual; por ejemplo, *veinte y cuatro* (f. 1v16) o *diez y seis* (f. 5v12). Para Bello,³⁹ que publicó su *Gramática* originalmente en abril de 1847, “júntanse a veces dos o más de estos nombres para designar el número de que se

³⁷ REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Ortografía de la lengua castellana* [1770], p. 62.

³⁸ GARCÍA DE DIEGO. *Gramática histórica española*, p. 122.

³⁹ BELLO. *Gramática de la lengua castellana*, p. 47.

quiere dar idea, como diez y nueve, veinte y tres”. Aclara, sin embargo, Cuervo,⁴⁰ 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”.

Otra construcción interesante en la que se detecta un valor diferente de la preposición *â*, que en nuestros días se expresa con *hasta*, es *Se echan [...] â que quede espesa la salsa* (f. 2r14).

En la receta *Conserva de Naranja*, se encuentra el adjetivo *amargo* utilizado como sustantivo en *hasta que no tengan amargo ninguno* (f. 5v8); en la versión modernizada de ese texto, se ha preferido registrar 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, se halla *asucar blanca* (f. 4v18 e f. 6v5) y se encuentra también *asuCar molida* (f. 12r11), y, más adelante, *azucar clarificada* (f. 11r18). Lo mismo se percibe con el nombre *almibar*, el cual, en la mayoría de los casos en que aparece, lo hace acompañado por determinantes femeninos, como, por ejemplo, en *la almibar* (f. 8v7).

Más incluso que el ejemplo anterior, el que se muestra a continuación capta nuestra atención por la falta de concordancia de los pronombres indefinidos con sus antecedentes, *dos reales de Noes media libra de Almendra una y otra molido* (f. 7r13); pues, en ese caso, además de en género, no se realiza la concordancia de número.

En *se becha en el platon y se deja que cri costra* (f. 7v25) se localiza una forma verbal que presenta una configuración desviada de la norma: se trata de *cri*, tercera persona singular del presente de subjuntivo de *criar*.

Para terminar este pequeño análisis morfológico, se señala el uso del futuro de subjuntivo en el lugar del pretérito imperfecto

⁴⁰ BELLO & CUERVO. *Gramática de la lengua castellana*, p. 414.

de subjuntivo, reemplazado en casi la totalidad de sus ocurrencias. Sobre el futuro de subjuntivo escribe Alarcos Llorach:⁴¹ “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 penúltima *Gramática de la Lengua Española* de la Real Academia Española:⁴² “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 nesésaria se desase lo que cave un posuelo de leba dura* (f. 9r6); *quando estubieren fritos, los pondrás en vna Casuela* (f. 12v17); *Son muy gustosos, pero silos quicieres hazer fritos con Tosino ô Manteca, son también buenos* (f. 12v2)

5.3 Nivel sintáctico

Para ayudar a contextualizar un aspecto sintáctico interesante del manuscrito, escribe Bello⁴³ que, en su tiempo, se utilizaba el participio absoluto con los verbos *tener*, *ser* y *estar*, como lo confirma, en varios lugares, nuestro manuscrito: *aprensada que sea, se rebana en tajadas* (f. 1r9); *cosido que esté, se enjuga y se buelbe â echar en infución de vino* (f. 2v18); *vatido que este, se ba echando la masa en cajoncitos* (f. 5v14). Sin embargo, Alarcos Llorach⁴⁴ considera que, usados hoy, esos ejemplos se juzgarían afectados.

Tan interesantes como los ejemplos anteriores van a resultar al lector de hoy las oraciones que se presentan a continuación. Curiosamente, las tres se han actualizado en la edición modernizada,

⁴¹ ALARCOS LLORACH. *Gramática de la lengua española*, p. 160.

⁴² ALARCOS LLORACH. *Gramática de la lengua española*, p. 160.

⁴³ BELLO & CUERVO. *Gramática de la lengua castellana*, p. 343.

⁴⁴ ALARCOS LLORACH. *Gramática de la lengua española*, p. 148.

sustituyendo algunos de sus componentes por el adverbio relativo *cuando*. En la primera, *hasta que no tengan amargo ninguno que se echaran en agua limpia caliente* (f. 5v9), el segundo *que* adquiere en la oración un claro valor temporal sustituible por *cuando*. La segunda oración, *ya que esta de punto de Cajeta se monda una [una] piña* (f. 6r20), descontextualizada, como aparece aquí, presenta al relativo con un antecedente adverbial, *ya que*, con aparente valor causal, pero que en el texto es temporal; eso se puede percibir, si se sustituye por *cuando*. Ese mismo adverbio ha servido, en la versión modernizada del *Recetario*, para sustituir al gerundio en *irviendo el Caso se le va echando al rrededor* (f. 6r21); de acuerdo con las opiniones de Bello,⁴⁵ para quien el gerundio es un adverbio, y de Alarcos Llorach,⁴⁶ según el cual los gerundios serían adyacentes circunstanciales.

Una peculiaridad sintáctica de las recetas recopiladas en el manuscrito es la de sus autores/as utilizar más la parataxis que la hipotaxis. Para Gili Gaya,⁴⁷ la distinción entre coordinación (parataxis) y subordinación (hipotaxis) es formal,

Las oraciones coordinadas, lo mismo que las yuxtapuestas, dependen de la unidad psíquica intencional del complejo de que forman parte. [...] la subordinación que[...] existe siempre dentro de todo período con respecto a una oración sentida como más expresiva (la oración *principal*), alcanza en la hipotaxis expresión gramatical en la trabazón de sus componentes. [...] Aunque la mayoría de las conjunciones se han especializado en su papel coordinante o subordinante, la diferencia entre coordinación y subordinación no está tanto en la naturaleza de las conjunciones empleadas en cada caso, como en el grado en que la subordinada se haya incorporado a la principal hasta convertirse en elemento sintáctico de ésta. La hipotaxis *significa*, por ello, un fortalecimiento de las relaciones entre los componentes del período, y mayor

⁴⁵ BELLO & CUERVO. *Gramática de la lengua castellana*, p. 154.

⁴⁶ ALARCOS LLORACH. *Gramática de la lengua española*, p. 145.

⁴⁷ GILI GAYA. *Curso superior de sintaxis española*, p. 269-273.

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, basta que despegue del caso, y entonces se deja enfriar, y se le revuelven diez y seis yema[s] 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* (f. 11r22).

5.4 Nivel léxico

Se decía 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 como también para enriquecer el léxico de los hablantes de español de otros países.

En las próximas líneas, se ofrece una muestra de esa riqueza, en la forma de listado de palabras y expresiones que se han separado en ingredientes, platos, utensilios, técnicas culinarias, medidas, verbos y expresiones:⁴⁸

- **Ingredientes:** *ajenjible, almoradus, pimienta gorda, aguardiente refino, culantro, acitrón, camote, tornachiles, cochorizontes, chícharos, barina 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.*

⁴⁸ No se dedica espacio a la explicación de sus significados, puesto que eso ya se hace en las ediciones semidiplomática y modernizada del *Recetario*.

- **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 baya dejado el gusto, que bayan 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.*

6. 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 se siente en los encuentros diarios con el manuscrito, provocado, entre otros motivos, por la que se podría denominar como «cocina virtual» de los deliciosos platos que se 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 y Leche Piñada* son algunos de los platos que se han descifrado siguiendo las diestras instrucciones que muestran sus recopiladores, o se debería decir recopiladoras, porque, de acuerdo con la historia del documento, el manuscrito podría ser autoría de miembros de una orden religiosa que, por motivos que se desconocen, viajó a España.

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, fueron descubiertas varias fuentes de información culinaria riquísima de un gran atractivo, que se utilizarán y darán a conocer siempre que surja la necesidad de hacerlo.

Se ha dejado para un futuro trabajo la presentación del análisis paleográfico y codicológico del manuscrito, que por motivos de espacio, principalmente, resulta inviable en esta ocasión.

Resumo: Neste trabalho apresentam-se amostras de edição semidiplomática e modernizada do texto manuscrito inédito intitulado *Recetario de cocina mexicana* (Mss/23133/15), ca. 1850, que se guarda na Biblioteca Nacional de España, em Madri. Para terminar, acrescenta-se um comentário linguístico sobre alguns aspectos destacáveis do recetário.

Palavras-chave: Crítica textual; edição; manuscrito; cozinha mexicana; século XIX.

Referências

ALARCOS LLORACH, E. *Gramática de la lengua española*. Madrid: Espasa Calpe, 1994.

ARCHIVO GENERAL DE LA NACIÓN. *Normas para la transcripción de documentos históricos*. México, 1961. Disponible en <<http://paleografiaiztapalapa.blogspot.com>> .

BELLO, A. *Gramática de la lengua castellana*. Santiago de Chile: Imprenta del Progreso, 1847.

BELLO, A. & CUERVO, R. *Gramática de la lengua castellana*. Buenos Aires: Editorial Sopena Argentina, 1954.

CAMBRAIA, C. N. *Introdução à crítica textual*. São Paulo: Martins Fontes, 2005.

GARCÍA DE DIEGO, V. *Gramática histórica española*. Madrid: Gredos, 1951.

GILI GAYA, S. *Curso superior de sintaxis española*. Barcelona: Vox, 1989.

MEGALE, H. *et al.* Normas para transcrição de documentos manuscritos para a história do português do Brasil. *In: CUNHA, A. G. et al. A carta de Pero Vaz de Caminha*. São Paulo: Humanitas, 1999.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Diccionario de la lengua española en línea*. Disponible en: <<http://buscon.rae.es/draeI/>>.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Ortografía de la lengua castellana*. Madrid: D. Joaquin de Ibarra, Impresor de Cámara de S.M., 1770.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Ortografía de la lengua castellana*. Madrid: Imprenta Real, 1826.

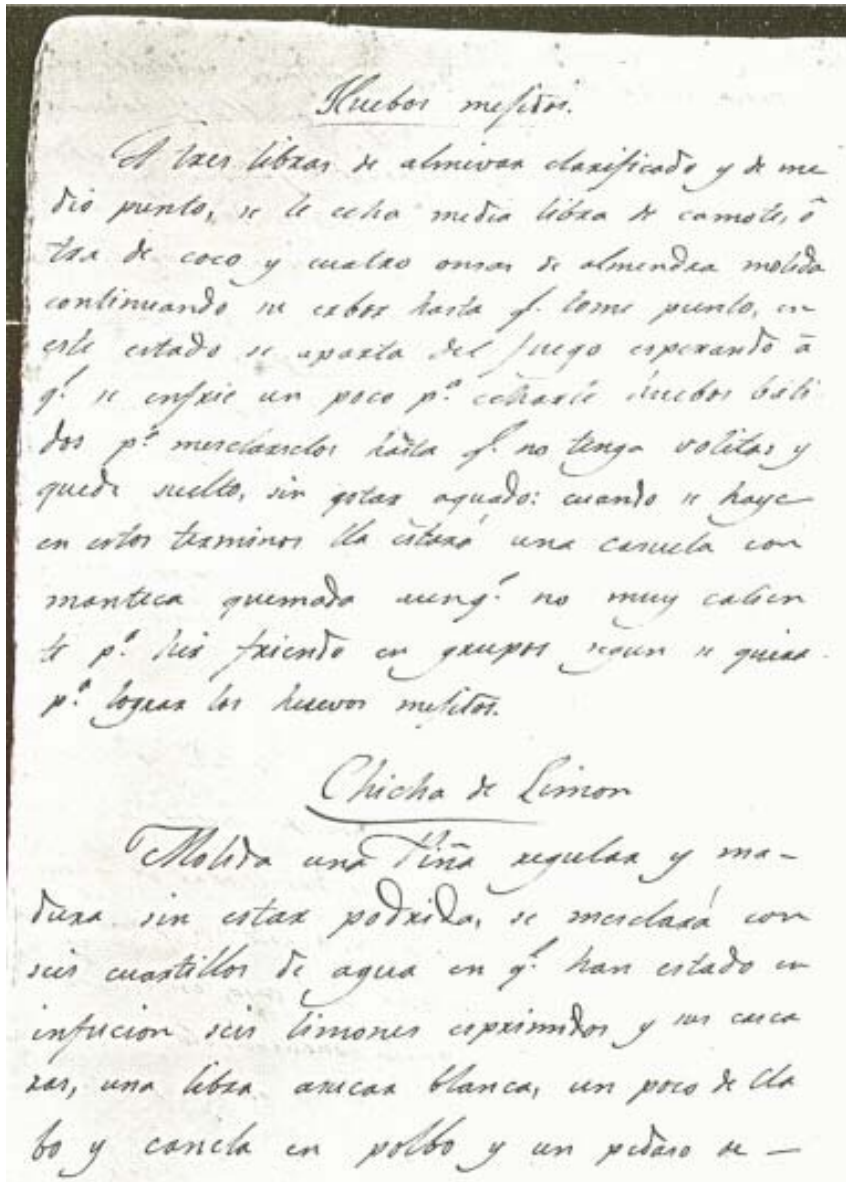
RIESGO TERRERO, A. *Aproximación a la cultura escrita*. Madrid: Playor, 1995.

SPINA, S. *Introdução à edótica*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1977.

Recebido para publicação em 6 de setembro de 2010

Aprovado em 23 de dezembro de 2010

ANEXO A - Facsímil del folio 4v



ANEXO B – Edición semidiplomática del folio 4vHuevos mejidos⁴⁹

A tres libras de almívar clarificado y de me | dio punto, se le echa media libra de camote⁵⁰, ô | tra de coco y cuatro onzas de almendra molida | continuando su erbor hasta *que* tome punto, en | este estado se aparta del fuego esperando â | *que* se enfríe un poco *para* echarle huevos bati - | dos *para* mezclárselos hasta *que* no tenga volitas y | quede suelto, sin estar⁵¹ aguado: cuando se haya | en estos terminos lla estará una casuela con | manteca quemada aunque no muy calien | te *para* hir friendo en grupos segun se quira | *para* 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 *que* han estado en | infucion seis limones exprimidos y sus casca | ras, una libra asucar blanca, un poco de Cla | bo y canela en polbo y un pedaso de -

ANEXO C - Edición modernizada del folio 4v

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, que no esté 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 blanca, un poco de clavo, canela en polvo y un pedazo de

⁴⁹ Curiosamente, la <j> fue trazada mayor que las encontradas hasta aquí.

⁵⁰ Hay un borrón de tinta sobre la <el>.