

*LIBRO DEL ARTE DE COZINA,*  
DOMINGO HERNÁNDEZ DE MACERAS (1607):  
APROXIMACIÓN LINGÜÍSTICA

NURIA POLO CANO  
*Universidad Nacional de Educación a Distancia*

### Introducción

De todos es conocido que para el estudio de la historia de la lengua se vienen utilizando textos literarios y documentos notariales –entre otros–; sin embargo, estas tipologías textuales deben ser ampliadas, tal como aconseja Oesterreicher (2004: 753):

La elaboración modesta del texto puede ser una característica de una tradición discursiva. El bajo grado de elaboración es ahora un elemento constitutivo y característico de un género textual. La simplicidad concepcional define [...] ciertos géneros divulgativos: escritos religiosos; textos sobre agricultura y riego; tratados de construcción o de fabricación de productos de artesanía; artes de navegar; tratados del arte militar; textos de medicina y de veterinaria; tratados de caballería, o libros de cocina.

Así pues, hay que dirigir la atención hacia estos textos porque como Barra Jover (2001: 195) sugiere, cabe enfocar «la concepción del corpus como una suma de idiolectos que deben servir, uno por uno, para someter a prueba repetidas veces una hipótesis, evitando con ello toda afirmación con valor absoluto», y así, convertir este tipo de texto en un idiolecto más a sumar, en lo que Frago denomina (2002: 115) «el marco teórico de la sincronía dinámica».

Efectivamente, es inevitable señalar que al estudio de las obras coquinarias desde siempre se han acercado historiadores o, incluso, expertos gastronómicos y cocineros<sup>1</sup>; sin embargo, los recetarios y libros de cocina aún están abandonados por los estudios filológicos, ya que tan sólo se cuenta con escasos trabajos como

---

<sup>1</sup> Por fortuna desde el punto de vista del estudio histórico ya han conocido una reivindicación a este respecto, tal como indica Castro Martínez (1996: 36): «[historiadores actuales] reivindicaron en su momento, y no sólo en la teoría, que el estudio de la alimentación era un campo de investigación no sólo tan serio como los demás, sino incluso imprescindible para el estudio de las economías y sociedades pasadas».

el de Frago de 1999<sup>2</sup> y, además, no sólo no se han analizado este tipo de obras, sino que su existencia ha permanecido a menudo en el olvido<sup>3</sup>. Así pues, en general las ediciones realizadas hasta el momento se alejan mucho de ser críticas fielmente realizadas por expertos investigadores<sup>4</sup>.

En este sentido, no hay que olvidar las palabras de Martínez Llopis (1989: 278) cuando los define por las razones antes expuestas como raros: «Sólo alguno de ellos llegó a recopilar sus recetas magistrales para publicarlas, formando un libro de cocina. Alguno de estos ejemplares que se han conservado constituyen hoy auténticas rarezas bibliográficas». No obstante, su importancia no radica solamente en esta rareza, sino también en algo que ya Castro Martínez (1996: 58) defiende para el caso de la historia, y se puede aplicar igualmente para el de la lengua, esta historia de la alimentación no tiene nada que aportar al conocimiento lingüístico por sí sola, si no es puesta en relación como una fuente más en la muestra del estado de lengua de la época.

Por ello, en este trabajo se pretende divulgar un tipo de texto que actualmente necesita una recuperación del interés perdido desde el punto de vista filológico, si bien, es conocido por todos cómo a menudo la literatura se ha hecho eco de asuntos gastronómicos, tal como muestran las grandes obras escritas en español<sup>5</sup>.

---

<sup>2</sup> A este respecto, véase el trabajo de Frago (1999) donde hace un pequeño estudio del recetario de Juan Altamiras, cocinero real, de 1745.

<sup>3</sup> Las razones de este desconocimiento son varias, como la propia temática de estos libros que ha alejado a los investigadores de ellos, el escaso número de los conservados o simplemente el haber obviado su existencia hace que hasta ahora no se cuente con apenas ningún análisis de tipo lingüístico.

<sup>4</sup> Para el caso de la obra en estas páginas analizada sólo se conocen en las dos ediciones publicadas unas pequeñas notas a partir del facsímil y de la ediciones hechas por M.<sup>a</sup> Ángeles Pérez Samper (1998) y Santiago Gómez Laguna (1999), los cuales, dada su formación, no han podido realizar un trabajo dirigido a filólogos y lingüistas. No sólo éste, sino también el estudio del recetario de Diego de Granada está necesitado de una revisión, tal y como indica Cruz Cruz (1997: 21): «Su libro está pendiente de un estudio crítico, pues es difícil que un cocinero tuviera la preparación filológica suficiente como para realizar la versión castellana de esas recetas, algunas bastante largas y complicadas».

<sup>5</sup> Materia que ha sido tema y tópico en las páginas de las literaturas del Siglo de Oro español, tal y como lo recogen Garrido Aranda y Grazia Profeti (1995): «Dentro de esta parcela literaria, y se podrían aducir multitud de ejemplos, el regalo y la abundancia de comida en el siglo XVII, están íntimamente ligados con el concepto general de entretenimiento» (Garrido Aranda 1995: 56). Así, ambos encuentran numerosos ejemplos en el *Lazarillo*, en el *Guzmán de Alfarache*, en el *Buscón*, en Tirso de Molina, en *La prudente venganza*, *Fuenteovejuna* y *La dama boba*, de Lope, en las *Soledades* de Góngora, en algunos de los autos de Calderón, en *La lozana andaluza*...

### 1. *Libro del arte de cozina*

En el presente estudio se analiza el *Libro del Arte de Cozina*, publicado en Salamanca en 1607 y escrito por Domingo Hernández de Maceras, cocinero del Colegio Mayor de Oviedo de la ciudad de Salamanca, cuyo contexto de aparición describe Pérez Samper (1998: 64):

A caballo entre el siglo XVI y el siglo XVII, el tiempo del Quijote, en que la España que había sido dominadora durante el reinado de Felipe II, [...] en la plenitud cultural del Siglo de Oro, [...] un cocinero, orgulloso de su oficio y orgulloso de la institución a la que había servido durante toda su vida, publica su libro en la culta Salamanca universitaria de 1607<sup>6</sup>.

Esta misma autora explica (Samper 1998: 64) que los motivos que llevaron a Domingo Hernández de Maceras a escribir la obra pueden ser varios como, por ejemplo, «conservar su arte, comunicarlo a los demás, conseguir ingresos, aumentar su fama». Para Carabias Torres (1999: 12), las razones con las que justifica la obra son otras: «dignificar con esta publicación el oficio que con tanto celo desempeña; igualarlo de algún modo a la “nobleza” de aquellos otros de Cánones, Teología o Leyes que solían publicar sus alimentados».

Hasta hace muy pocos años esta obra ha permanecido en el olvido, apenas recordada por algunos investigadores en cuyos repertorios mencionan su nombre como una obra cuya existencia es conocida, pero del que no tenían mayor constancia<sup>7</sup>, dato que corrobora la sospecha de una tirada corta<sup>8</sup>.

Está compuesto de ocho hojas de preliminares, entre las que se hallan una fe de erratas, la aprobación, la dedicatoria y el prólogo al lector; 142 páginas de cuerpo, y diez hojas más con índices y el colofón. El volumen, en octavo, está

<sup>6</sup> Palabras introductorias para esta obra escritas por Pérez Samper (1998: 172).

<sup>7</sup> Para una historia de la gastronomía española véase Schraemli (1982), Martínez Llopis (1989), Castro Martínez (1996), Aguilera (1997) y García (2000), entre otros.

<sup>8</sup> Sólo se cuenta con una edición, un facsímil del original que se encuentra en el único texto que se ha podido hallar y que se localiza en la University of Chicago Library, Special Collections, roll 882, que ha sido encontrado por el cocinero Santiago Gómez Laguna y publicado en 1999; y tal y como él mismo confiesa: «Las pocas notas que me he limitado a poner, están más en función de los profesionales de la cocina que de los filólogos, y ello por una razón muy sencilla: soy cocinero» (Gómez Laguna 1999: 62). Se conoce también otra edición de 1998, donde no aparece el facsímil, hecha por M.<sup>a</sup> Ángeles Pérez Samper. En España no hay ningún ejemplar hasta el momento conocido, tal y como Gómez Laguna (1999) indica, ya que basa su edición tan sólo en el de EEUU. Otro dato importante es que en casi ninguna obra de referencia gastronómica se encuentra mencionado, tan sólo en muy pocos autores, como Martínez Llopis (1989: 278), que curiosamente no menciona la obra de Nola, sin embargo, conoce a Hernández de Maceras; Simón Palmer que ya indicaba en 1995 la pérdida o desaparición de esta obra y la de González de Salcedo, cuyo olvido es total por parte del resto de los investigadores. Igualmente lo nombran Aguilera (1997: 167) y García (2000: 50), tras la publicación del facsímil. Estos datos indican el conocimiento indirecto de la obra, aunque no se contaba con el texto en sí.

compuesto por «preceptos eclesiásticos, días de ordinario y días de abstinencia, diferenciando entre abstinencia rigurosa, los viernes, la Cuaresma, las vigiliias de fiestas principales, y abstinencia atenuada, propia de los sábados. Las recetas se dividen en las de días de carne, las de los sábados y las de días de pescado» (Pérez Samper 1999: 67). Son un total de 180 recetas, acompañadas de consejos prácticos y advertencias, y algunos principios en el arte de cortar los alimentos; son, pues, consejos alimenticios, de economía doméstica y de la salud.

Por lo que respecta a las fuentes, Simón Palmer recoge las palabras de Motiño<sup>9</sup> cuando «afirma la originalidad de sus recetas y el hecho de que los cocineros trabajaran de memoria» (Simón Palmer 1995: 29). En este sentido, aunque la obra gastronómica de Granada, publicada en Madrid en 1599, se haya comprobado como mera copia y refundición de otros recetarios anteriores a él, en general, las obras de estos cocineros medievales y renacentistas eran originales, aunque basadas en la tradición de sus fogones, una tradición que para que no cayera en el olvido ellos intentaron transmitir a generaciones futuras, se empeñaron en la tarea de legar su saber culinario.

La importancia de la obra no radica en el carácter innovador de la cocina que muestra, una «cocina económica, de gasto fijo y ajustado» (Gómez Laguna 1999: 61), sino precisamente en el hecho de que sea de corte cotidiano y tradicional. Por tanto, la singularidad de este libro no se basa en su valor culinario, sino en el modo de preparación de los alimentos, y es este aspecto el que más puede interesar en el campo de la filología, ya que presenta un tipo de lengua con una finalidad eminentemente práctica en una tipología textual técnica de principios del siglo XVII.

## 2. Metodología, objetivos

Este trabajo no es más que una primera aproximación al estudio de la obra de Domingo Hernández de Maceras, por lo que sólo se han seleccionado una serie de fenómenos para su análisis y algunos de ellos –los que se prestan a ello, especialmente en la morfosintaxis– se estudian de forma cuantitativa, para poder determinar así la variante de uso más general en este momento, siguiendo en cierto modo la línea de la lingüística variacionista. Junto al tema morfosintáctico, ha resultado muy interesante el estudio lexicológico porque ha permitido adelantar en ciertos casos algunas primeras dataciones.

El estudio se ha dividido en los tres niveles de lengua –fonético-fonológico, morfosintáctico y léxico– que en una visión de conjunto muestran «la sincronía dinámica» en la que se inscribe el texto; no obstante, resulta necesario hacer hin-

<sup>9</sup> Francisco Martínez Motiño, cocinero real que publica su libro *el Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* en Madrid en 1611.

capié en que el presente análisis no es más que un primer acercamiento, por lo que queda pendiente un trabajo de envergadura mayor para investigaciones futuras.

La metodología seguida en el desarrollo del trabajo consiste en una primera búsqueda de tipo manual de los ejemplos para poder ir delimitando los fenómenos específicos que aparecen en el texto; posteriormente, se ha llevado a cabo una segunda cala donde se afinan los datos, y ya no se hace un análisis sólo cualitativo, sino también cuantitativo. Así pues, realizado el vaciado del *corpus*, posteriormente, se estudian y analizan por separado, y con la ayuda de la bibliografía adecuada, todos los ejemplos obtenidos para poder llegar a una serie de conclusiones.

En lo referente a la transcripción de los ejemplos, se mantienen las grafías encontradas en el documento —si bien, a su lado se añade la escritura modernizada—, ya que el carácter del facsímil de la edición permite hacer estudios sobre el nivel grafemático y fonético.

### 3. Estudio lingüístico

Para describir el estado de lengua que presenta el libro, cabe tener en cuenta en primer lugar que, en ocasiones, las variantes que presentan los textos no son obra de los propios autores, sino de los editores (Frago 2002: 24)<sup>10</sup>; en este sentido, y dentro de los libros de cocina, destaca el caso de las diferentes traducciones de la obra de Nola, donde se perciben numerosos catalanismos<sup>11</sup>.

No hay que olvidar, además, no sólo a los autores, sino también a los receptores, los cuales adquieren un papel importantísimo en la construcción de este tipo de manuales (Simón Palmer 1995: 18), hecho que condiciona efectivamente el discurso, tal como precisa Oesterreicher (2004: 753) cuando se refiere al estilo de estos textos que exige, «especialmente en la sintaxis, simplicidad y claridad para no obstaculizar su comprensión», son, pues, textos definidos por una finalidad pragmática, ya que buscan la comprensión rápida, pero, sobre todo «una representación mental clara de lo expuesto e, incluso, una aplicación práctica». En consecuencia, a menudo estos recetarios se caracterizan por estar poco estruc-

---

<sup>10</sup> Más adelante vuelve a retomar el tema en cuestión y explica que «el investigador ha de tener muy claro que por definición todo texto divulgado por la imprenta es una copia, puesto que jamás se enfrentará sólo con lo originalmente escrito por el autor, sino también con las manipulaciones advertida o inadvertidamente introducidas por los intervinientes en el proceso editorial» (Frago 2002: 130).

<sup>11</sup> Ruperto de Nola publica *Llibre de Coch* de Nola, en Barcelona, en catalán en 1520 y posteriormente, se traduce a castellano en Toledo en 1525. Son destacables en esta obra las variaciones en los contenidos de las diferentes ediciones, por ejemplo, en el caso de las especias, donde en la versión catalana de 1520 predomina el jengibre sobre la canela; mientras que en la de 1525 de Toledo, sin embargo, ocurre lo contrario, «lo cual hace suponer que el transcriptor adaptó las proporciones del original a los gustos de su entorno» (García 2000: 82).

turados, pues su «ordenación de comidas es siempre arbitraria e inexistente» (Sánchez Meco 1998: 40), y, lingüísticamente, se caracterizan por la simplicidad sintáctica, el léxico popular y, en ocasiones, dialectal de cada zona<sup>12</sup>.

### 3.1. Fonética y fonología

En lo que respecta al nivel fonético-fonológico, el texto muestra una serie de características propias y generales de la época; no obstante, dado el carácter introductorio de estas páginas, en este caso se presentan tan sólo los fenómenos que afectan principalmente a lo vocálico. En este sentido las variantes registradas son la consecuencia directa de que «entre la segunda mitad del siglo XVI y la primera del XVII, se determinara el paso del sistema fonológico medieval al moderno» (Lapesa 2001: 370), por lo que se ofrecen, por un lado, muestras de un estado de lengua anterior y, por otro, cambios que dan lugar a las representaciones actuales en la mayoría de los casos, e, incluso, un tercer estadio en el que ambas realidades compiten en contextos y situaciones.

Así pues, se puede señalar, como un primer rasgo fonético-fonológico de la lengua de esta época, la disminución de vacilaciones en el timbre de las vocales átonas (Lapesa 2001: 368), aunque todavía se mantienen en algunos vocablos las viejas soluciones, que aún pugnan por mantenerse vigentes en un marco lingüístico en el que comienzan a ser arcaicas:

– Variantes E/A: *empollas* (p.104)/*ampollas* (p.134), *rabanadas* (p. 42)/*rebana-*  
*das* (p. 72).

– Variantes E/I: *agridulce* (p. 32)/*agredulce* (p. 23)<sup>13</sup>, *gingibre* (p. 8)/*gingi-*  
*bre* (p. 34).

*mesmo*: 16 ejemplos: echar *la mesma* cantidad (p. 63), y con esta *mesma* salsa (p. 65), *de la mesma manera* (p. 61), lo *mesmo* harás (p. 4), hazer el *mesmo* adereço (p. 37).

*mismo*: 12 ejemplos: y con el *mismo* recaudo (p. 30), y lo *mismo* se puede hazer (p. 88), de la *misma* manera se puede... (p. 43), porque todo requiere una *misma* salsa (p. 108)<sup>14</sup>.

Efectivamente se corrobora el trueque entre las vocales anteriores *e/i* y *e/a*, y dentro de la variación *e/i* es especialmente interesante la presencia de

<sup>12</sup> En este sentido resulta muy interesante la ampliación de las investigaciones en una búsqueda de léxico dialectal para poder delimitar el origen del acervo básico del recetario, ya que parece probable la presencia de algunos leonesismos.

<sup>13</sup> Corominas indica que el término *agridulce* aparece por primera vez con la grafía *-i-* en 1605, ante lo cual es fácil explicar la pervivencia de la grafía *-e-* en el texto, por la proximidad cronológica (1607), que indica el momento de transición entre la grafía antigua y la que luego prevalecerá.

<sup>14</sup> La variación es tal, que incluso se puede constatar el cambio dentro de la misma secuencia sintagmática: «*de la mesma manera* se puede rellenar un repollo murciano y con el *mismo adereço*» (p. 45).

*mesmo/mismo* cuyo número de casos es parecido en ambas representaciones, un 42% presentan las formas con *-i-*, frente al 58% de las variantes en *-e-*. Sin embargo, el contexto de uso es significativo, ya que para las formas con *-e-*, el 43% de los casos se debe a estructuras fijas del tipo *de la misma manera, lo mismo*, mientras que en las variantes con *-i-*, tan sólo el 25% de los contextos responden a estos contextos formularios, ante lo cual se puede concluir que el cambio se observa en un primer momento en las formas libres, mientras que las más fijas y gramaticalizadas muestran aún la vocal más antigua, es decir, que dada la tradición para estas fórmulas se utiliza la forma arcaica<sup>15</sup>.

### 3.3. Morfología y sintaxis

De nuevo, al igual que en lo fonético, en lo referente al estudio morfosintáctico, tan sólo se mencionan algunos de los fenómenos, en los que se descubre una variación que permite postular un cambio en dicho nivel. Así pues, los más destacables son los sufijos, fluctuaciones genéricas y algunos aspectos de morfología.

En lo que respecta a la cuestión de sufijos, Lapesa señala (2001: 395) que así como en la Edad Media, el sufijo diminutivo preferido era *-illo*, y *-uelo* tenía mayor vitalidad que ahora, los sufijos *-ico* e *-ito* le disputaban la popularidad; sin embargo, para las fechas que nos ocupan Frago (2002: 58), por su parte, indica que *-ico* pierde vigencia desde segunda mitad del XVII, que es lo que efectivamente muestran los ejemplos recogidos en el texto, si bien algunos de ellos se encuentran lexicalizados<sup>16</sup>:

Diminutivos: *-illo*: *espadilla, tetilla* (p. 48), *mustecillo, caldillo* (pp. 18, 44, 70, 80, 121, 140), *hilerillas* (p. 103), *huessezillo* (p. 109), *gordillo* (p. 107), *larguillo* (p. 107), *albondeguillas* (p. 114), *granillos* (p. 135), *rebanadillas* (p. 137), *gustillo* (p. 80), *pastelillos* (p. 90), *guirnardillas* (p. 91), *poluillos* (p. 32), *cacillo* (p. 41), *lechoncillo* (p. 51), *tajadillas* (p. 56). Lexicalizados: *mantequilla, costillas, ternillas, natillas* (p. 72), *escudillas* (p. 73), *membrillos* (p. 124), *assadurillas* (p. 52), *higadillos* (p. 47), *quartillo* (p. 75).

*-ito*: *poquito* (pp. 25, 49, 91), *ramita* (p. 93), *pedacitos* (p. 54), *ollita* (p. 41). Lexicalizados: *menuditos* (p. 21), *pepitas* (p. 123).

*-ico*: *bracico* (p. 10),

*-uelo*: *braçuelo* (p. 6), *orejuelas* (p. 71), *(h)ojuelas* (pp. 32, 124, 95). Lexicalizados: *caçuela* (p. 67).

*-ete*: *cubilete* (p. 61), *ajete* (p. 41).

<sup>15</sup> Es interesante ampliar este estudio hacia otras tipologías textuales, para constatar si ocurre lo mismo en épocas similares.

<sup>16</sup> A pesar de todo, resulta difícil indicar cuáles de ellos se encuentran lexicalizados, ya que todo depende de la época, y los que actualmente lo están, puede darse el caso que no lo estuvieran en el periodo analizado.

Aumentativos: *-ón*: *corpachon* (p.10), *pastelon* (p. 63), *migajon* (p. 66), *tortillon* (p. 58). Lexicalizados: *cucharon* (p. 131), *roscon* (p. 20), *quarteron* (p. 61).

Y, efectivamente, de los ejemplos anotados se puede extraer una serie de conclusiones: en primer lugar, el uso del sufijo aumentativo se materializa de manera exclusiva en la forma *-ón*, mientras que para los diminutivos se observa una distribución de variantes, en claro predominio de la forma *-illo*, con un 69%, frente a las demás. En segundo lugar, también es forma muy usada *-ito* (15%), mientras que el resto apenas tienen representación *-uelo* (10%), *-ete* (4%) e *-ico* (2%). Por lo tanto, los datos parecen indicar que *-illo* todavía mantiene esa presencia hegemónica medieval, mientras que un rasgo del XVI es la pérdida de *-ico*, datos que corroboran lo señalado por Frago (1999: 153).

Por lo que se refiere al adverbio *así*, se observa, según los datos recogidos en el texto, la presencia de la variante antigua *ansí*, con 9 representaciones (pp. 3, 8, 10, 29, 31, 34, 64, 87, 139), lo que supone un 82%, mientras que para la forma más moderna, *assí*, tan sólo se recogen dos únicos ejemplos (pp. 27, 52), lo que supone el 18% del total; datos que indican que todavía se registra la variante arcaica en clara preponderancia de uso, frente a la forma más moderna, lo que apunta que la absorción de una forma por otra conocida para el caso de la literatura en el XVI (Lapesa 2001: 398) se constata de forma posterior para esta tipología textual<sup>17</sup>. Algunos ejemplos:

*Ansí*: (p. 34): Teniendo ya hecho para esto un pastelon de massa fina, o un barco, que *ansí* llamamos.

(p. 64): Y *ansi* me remito alli para que se vea.

*Assí*: (p. 27): Y despues de *assi* lampreados, siruen para hazer ojaladres.

(p. 52): *Assi* lo dize Galeno, en lo de cibis lasciuís.

Mención aparte merecen los problemas de género que muestra el texto. Gómez Seibane (2002) advierte que, para lo que se refiere al caso del País Vasco, «no podríamos hablar de errores de concordancia, sino de sustantivos de género vacilante por causas histórico-evolutivas», como parecen indicar los datos del texto para términos muy concretos como son *azúcar*, *aceite*, *miel* y *azumbre*, cuyas vacilaciones en determinadas ocasiones perduran actualmente<sup>18</sup>. Así, el diccionario de la Real Academia (*DRAE* 2001) en su última edición indica en los artículos correspondientes que el género de *azúcar* y *azumbre* es ambiguo, el de *miel* es femenino, mientras que el de *aceite* es masculino<sup>19</sup>. En el texto se encuentran los siguientes ejemplos:

<sup>17</sup> De nuevo, como para otros aspectos de los señalados, resulta interesante confrontar estos datos con los de otras tipologías textuales para comprobar si este uso responde a determinantes tipológicos o diastráticos.

<sup>18</sup> Para ampliar el tema de los problemas de género y neutro de materia, véanse los trabajos que Gómez Seibane (2002, 2003) viene realizando desde hace algunos años y la bibliografía que a este respecto ella recoge.

<sup>19</sup> Corominas define *azumbre* como término que proviene del árabe hispánico que se corresponde con una medida de capacidad para líquidos, que equivale a unos dos litros.

Azúcar: ejemplos en masculino: *mucho açucar* (pp. 62, 111) *el açucar* (pp. 88, 126 y 134), *saquel açucar* (p. 136), *açucar blanco* (p. 135), *una libra de açucar piedra muy blanco* (p. 48) y en femenino: *mucha açucar* (p. 131), *añadira la açucar* (p. 73), *açucar menuda* (p. 132)<sup>20</sup>.

Aceite: en femenino: *Azeyte mucha* (p. 2), *echarles mucha ezeyte* (p. 82), *a freyr con mucha azeite* (p. 85); mientras que en masculino: *el azeite* (p. 75), *un poco de azeite* (p. 106).

Miel: en masculino: *media açumbre de miel blanco* (p. 125), mientras que en femenino, *la miel* (pp. 88, 125, 127).

Azumbre: es femenino en: *media açumbre de miel blanca* (p. 131), *una açumbre de leche* (pp. 76, 49); mientras que también se localizan ejemplos en masculino: *un açumbre de leche* (p. 92, 48), sin estar condicionados por el sustantivo al que precede.

En general, la mayoría de las fluctuaciones de género se encuentran en estos vocablos, pero, en ocasiones, se pueden percibir variaciones en otros, como por ejemplo, el caso de *hojaldre* en femenino –y estando *la ojaldre* conforme fuere la ternera (p. 33)–, y en masculino –y cúbranse con *un ojaldre* algun tanto gordo (p. 57)–; y el de *azafrán* en femenino, frente a su uso actual: *Açafran* toda molida (p. 109).

Para lo concerniente a la morfología verbal, dadas las limitaciones de espacio del presente trabajo, tan sólo se presenta una pequeña mención en torno a la variación lingüística que García Macho (2004: XXXVII), entre otros autores, constata, al describir la lengua de los siglos XVI y XVII como oscilante, ya que se emplean formas y tiempos verbales arcaizantes, aunque se observan en clara disminución, ya que en la mayoría de ocasiones se utilizan las formas actuales<sup>21</sup>. Para el texto que en estas páginas se describe, en lo que respecta a los futuros de indicativo se percibe que las formas verbales más utilizadas son ya las actuales y tan sólo en un único ejemplo se mantiene aún la arcaizante, como es el caso de *ternas*:

Y luego se escurriera con una coladera, y ternas vn poco de cebolla frita en manteca de ganado (p. 83).

En conclusión, en este apartado morfosinántico, se corrobora, al igual que en el fonético-fonológico, la presencia de variantes más arcaizantes –*ansi*, *ternas*– frente a otros resultados más modernos. Para el caso de los sufijos diminutivos se observa una distribución de variantes con claro predominio de la forma *-illo*, (69%), junto con la pérdida de *-ico*, (2%) propia del siglo XVI. Y, por lo que respecta, a la morfología nominal se constatan variantes de género, sobre todo, en ciertos términos, como son *azúcar*, *aceite*, *miel* y *azumbre*.

<sup>20</sup> En el análisis de Altamiras que realiza Frago (1999), también encuentra *azúcar* usado como ambiguo, lo que demuestra que la oscilación genérica perdura todavía en el siglo XVIII.

<sup>21</sup> Lapesa (2001: 392) indica que este tipo de formas como *porné*, *verné*, *terné* desaparecen, tras este período de alternancia a fines del siglo XVI, si bien este texto es de principios del XVII.

### 3.3. Léxico

Finalmente, en el apartado léxico, como se deduce *a priori*, se ha encontrado una serie de entradas léxicas con las que se describe el panorama de la época en cuanto a alimentos, utensilios, unidades de medida, etc., que muestran una gran riqueza léxica, tal como señala Lapesa (2001: 408), producida por un notabilísimo acrecimiento de palabras en el español áureo, como son cultismos, neologismos, extranjerismos, etc., de los cuales –por razones evidentes de espacio–, sólo se recogen en las presentes páginas los más curiosos o destacables. Así pues, a pesar de no ser estos términos más que una pequeña muestra de la gran variedad registrada, se puede comprobar que junto con la presencia de léxico patrimonial castellano, se aprecian vocablos provenientes de la lengua árabe, así como también galicismos, debido al tipo de léxico culinario y a la importancia que tenía Francia en este aspecto<sup>22</sup>. Así pues, como una pequeña muestra del léxico recogido se destacan los siguientes:

Influencia árabe y mozárabe: *albondiguillas, alcorça, atabalados, arropo, mejorana, çahanoria y xibia*.

Influencia francesa: *cubilete, gigote, gragea, jalea, pastel, potaje y vianda*.

Léxico patrimonial: *aperdigar, camuesa, cermeña, cohombros, costrada, diacitron, hormigo, gengibre, lebrada, maçapan, nogada, peure<sup>23</sup>, picalotes, rescaldo, taraçon, salcochar, polvoraduque*.

Con esta información, y en relación a la cronología de los vocablos, se observa que en más de una ocasión se pueden adelantar las dataciones en algunos años con respecto a las de Corominas, que evidentemente no manejó esta obra, pues a menudo se colocan como primeras dataciones los recetarios escritos posteriormente a éste –como es el caso de el *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* de Francisco Martínez Motiño– por ser los únicos conocidos hasta ese momento. Así pues, por esta razón se adelantan las fechas de datación en cuatro años, de 1611 a 1607 –que corresponden a los respectivos años de publicación–, en los siguientes ejemplos:

– Cubilete: 1ª doc. 1611 en (TLCE).

– Costrada: 1ª doc. 1611 en Martínez Motiño (DCECH).

<sup>22</sup> Hay que mencionar, además, el estudio de los campos semánticos al que da pie este grupo léxico; sin embargo, en las presentes páginas no se ha llevado a cabo un análisis de tipo cuantitativo, debido a la muestra parcial que se ha recogido, por tanto, resulta imprescindible un estudio más amplio, que recoja un mayor número de términos, para poder realizar el estudio de los diferentes campos. A pesar de ello, se puede adelantar, como puede ser predecible en un recetario, el tipo de léxico que se va a recoger: como son alimentos (carnes, pescados, verduras...), instrumentos de cocina (recipientes, moldes, cubiertos...), unidades de medida, etc.

<sup>23</sup> Frago (1999: 154) indica que es un aragonesismo.

- Salcochar: (DCECH): «Autoridades asegura que sancochar era corrupción de salcochar, compuesto de sal+cocer (en participio, *cocho*), sin documentar esta variante, que la Academia erigió luego en forma básica en sus ediciones desde 1803 a 1869, suprimiéndola después; observa Cuervo (*Disq.* 1950, p. 450) que esta supresión es justa, pues no existe tal forma». Corominas lo define más bien como algo cocido aprisa y sólo a medias. La Academia ha vuelto a admitir el vocablo, aunque lo recoge como americanismo; sin embargo, Corominas señala que es una forma que tampoco se documenta allí<sup>24</sup>. Queda demostrado según lo anterior que la historia de este término resulta un tanto oscura y necesitada de un rastreo en profundidad.

Tras los datos obtenidos, se pueden sintetizar las conclusiones de este apartado de la siguiente manera: para un acervo léxico gastronómico como es éste de principios del siglo XVII, se comprueba que los vocablos registrados corresponden al léxico patrimonial castellano, junto con la notable presencia de neologismos de tipo árabe y mozárabe y galicismos, datos que corroboran las ideas de Simón Palmer (1977: 148). Y, en lo que se refiere al tema de las dataciones, habida cuenta del desconocimiento de la obra por parte de los investigadores, a menudo se ha colocado la publicación del texto de Martínez de Motiño (1611) como primera datación, cuando ya aparecen recogidas por escrito en éste en 1607, cuatro años antes de la publicación de la obra de Motiño.

#### 4. Conclusiones

A partir de este análisis, se han establecido las siguientes conclusiones, la primera de las cuales es sin duda la más importante:

- Como se viene justificando a lo largo de las presentes páginas, el estudio de nuevas tipologías textuales, como son las obras técnicas, donde se incluyen las gastronómicas, es un frente más para futuras investigaciones en materia de historia de la lengua.

- Son necesarias igualmente las investigaciones en torno a las circunstancias que rodean el libro, ya que permanecen en la incógnita las razones de haber obviado su existencia, de que el único ejemplar del que se tiene constancia se encuentre en EEUU, etc., esto es, conformar la exégesis de la obra.

- En lo que respecta al estudio lingüístico, las variantes registradas son las propias y esperadas para un texto de principios del siglo XVII, cuyo autor no posee una gran cultura y, sobre todo, cuya finalidad es su rápida y fácil comprensión.

---

<sup>24</sup> *Salcochar* (DRAE, s.v.): de sal y cocho, participio de cocer; cocer carnes, pescados, legumbres u otros alimentos, sólo con agua y sal.

– En el apartado fonético-fonológico son destacables los trueques vocálicos (*e/i*, *a/e*), que indican la existencia de variantes más arcaizantes en competencia con los resultados que van a prevalecer más adelante, cuya presencia parece responder a los diferentes contextos de uso, como es el caso de la dicotomía *mesmo/mismo*.

– Para el nivel morfosintático, se constata la presencia de variantes más arcaizantes, como *ansi* o *ternas*, frente a otros resultados más modernos. Para el caso de los sufijos diminutivos se observa una distribución de variantes en claro predominio de la forma *-illo*, (69%), así como la disminución de *-ico*, (2%) propia del siglo XVI. Y, finalmente, por lo que respecta a la morfología nominal, se constatan algunos géneros fluctuantes, sobre todo en ciertos términos, como *azúcar*, *aceite*, *miel* y *azumbre*.

– En lo que respecta a la parte léxica, se puede sintetizar que para un acervo gastronómico como es éste de principios del siglo XVII, la mayoría de vocablos corresponde a léxico patrimonial, arabismos y galicismos. Y, en lo que atañe al tema de las dataciones, se adelantan en cuatro años las fechas de *cubilete* y *costrada*, de 1611 a 1607, así como la documentación por escrito del término *salcochar*, ya que este libro no se había tenido en cuenta para estudios lingüísticos.

– Por lo que demuestra el análisis por niveles, se constata que este tipo de lengua es más conservadora de lo señalado por los autores para el caso de la literatura, habida cuenta de la tipología textual, que al acercarse al receptor puede ser más de corte popular, hipótesis que hay que corroborar.

Así pues, como se viene indicando en todo el trabajo, estas páginas no son más que un breve primer acercamiento lingüístico a la obra de Domingo Hernández de Maceras, cuyo estudio concreto merece una dedicación mayor; no obstante y en general, resulta necesario ampliar los trabajos diacrónicos a la tipología coquinaria poco explotada para el estudio lingüístico, por lo que resulta imprescindible seguir realizando investigaciones futuras, en las que se pueda dar cabida a toda la realidad lingüística de las obras gastronómicas que se incluyen dentro de la categoría mayor de las obras técnicas.

#### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

##### Fuentes primarias

HERNÁNDEZ DE MACERAS, Domingo, 1607, *Libro del arte de cozina, en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, ansi de carne, como de pescado, ansi de pasteles, tortas, y salsas, como de conservas, y, de principios, y postres, a la vsança Española de nuestro tiempo*, [ed. de Santiago Gómez Laguna]. Salamanca. Universidad.

##### Fuentes secundarias

AGUILERA, César, 1997, *Historia de la alimentación mediterránea*. Madrid: Editorial Complutense.

- BARRA JOVER, Mario, 2001, «Corpus diacrónico, constatación e inducción». D. Jacob y J. Kabatek (eds.), *Lengua medieval y tradiciones discursivas en la Península Ibérica*. Madrid: Iberoamericana, 177-197.
- CANO AGUILAR, Rafael (coord.), 2004, *Historia de la lengua española*. Barcelona: Ariel.
- CARABIAS TORRES, Ana María, 1999, «Prólogo». S. Gómez Laguna (ed.), *Libro del arte de cocina, de Domingo Hernández de Maceras*, Salamanca 1607. Salamanca: Universidad de Salamanca.
- CASTRO MARTÍNEZ, Teresa de, 1996, *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*. Granada: Universidad de Granada.
- COROMINAS, Joan y José Antonio PASCUAL, 1981, *Diccionario crítico-etimológico castellano e hispánico*. Madrid: Gredos (DCECH).
- COVARRUBIAS OROZCO, Sebastián de, 1994, *Tesoro de la lengua castellana o española*. (Madrid 1611). Ed. De Felipe. C. R. Maldonado. Madrid: Castalia (TLCE).
- CRUZ CRUZ, Juan, 1997, *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento*. Huesca: La Val de Onsera.
- ECHENIQUE ELIZONDO, M.<sup>a</sup> Teresa y M.<sup>a</sup> José MARTÍNEZ ALCALDE, 2000, *Diacronía y gramática de la lengua española*. Valencia: Tirant lo Blanch.
- FRAGO GARCÍA, Juan A., 1999, «Español culto y pervivencias dialectales en el Aragón dieciochesco». J. M. Enguita Utrilla (ed.), *Jornadas de Filología Aragonesa*, I. Zaragoza: Instituto Fernando el Católico-Drp. de Zaragoza, 139-164.
- 2002, *Textos y normas. Comentarios lingüísticos*. Madrid: Gredos.
- GARCÍA, Jacinto L., 2000, *Carlos V a la mesa. Cocina y alimentación en la España renacentista*. Olías del Rey (Toledo): Ediciones Bremen.
- GARCÍA MACHO, M.<sup>a</sup> Lourdes, 2004, *El léxico de la instrucción náutica para el buen uso y regimiento de las naos, su traça y gobierno conforme a la altura de México de Diego García de Palacio*. Madrid: UNED.
- GARRIDO ARANDA, Antonio (comp.), 1995, *Cultura alimentaria de España y América*. Huesca: La Val de Onsera.
- GÓMEZ LAGUNA, Santiago (ed.), 1999, *Libro del arte de cocina, de Domingo Hernández de Maceras*, Salamanca 1607. Salamanca: Universidad de Salamanca.
- GÓMEZ SEIBANE, Sara, 2002, «Notas sobre concordancia genérica en documentación vizcaína tardo y postmedieval». *Letras de Deusto* 96 (32), 159-70.
- 2003, «'Neutro de materia' en documentación tardo y postmedieval de Castro Urdiales (Cantabria)». *Res Diachronicae. Anuario de la asociación de Jóvenes Investigadores de Historiografía e Historia de Lengua Española*. AJIHLE 2, 152-62 [en línea] <<http://resdi.com>>.
- LAPESA, Rafael, 1981, *Historia de la lengua española*. Madrid: Gredos.
- LUJÁN, Néstor, 1988, *La vida cotidiana en el siglo de oro español*. Barcelona: Planeta.
- MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel M., 1989, *Historia de la gastronomía española*. Madrid: Alianza Editorial.
- OESTERREICHER, Wulf, 2004, «Textos entre inmediatez y distancia comunicativas. El problema de lo hablado escrito en el Siglo de Oro». R. Cano Aguilar (coord.), 729-769.
- PÉREZ, Dionisio Post-Thebussem, 1976, *Guía del buen comer español*. Madrid: Ediciones Velásquez.
- PÉREZ SAMPER, M.<sup>a</sup> Ángeles, 1998, *La alimentación en la España del Siglo de Oro*. Domingo Hernández de Maceras "Libro del Arte de Cocina". Huesca: La Val de Onsera.
- PROFETI, M.<sup>a</sup> Grazia, 1995, «Comer en las tablas: banquete carnavalesco y banquete macabro en el teatro del Siglo de Oro». *Cultura alimentaria de España y América*. Huesca: La Val de Onsera, 75-114.

- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA DE LA LENGUA, 2001, *Diccionario de la lengua española*. Madrid: Sopena. (Versión editada y digital). (DRAE).
- SÁNCHEZ MECO, Gregorio, 1998, *El arte de la Cocina en Tiempos de Felipe II*. Edición del Ayuntamiento de El Escorial.
- SCHRAEMLI, Harry, 1982, *Historia de la gastronomía*. Barcelona: Destino libro.
- SIMÓN PALMER, M.<sup>a</sup> del Carmen, 1977, *La cocina de Palacio (1561-1931)*. Madrid: Castalia.
- 1995, «Reflexiones acerca de la bibliografía antigua de cultura alimentaria». *Cultura alimentaria de España y América*. Huesca: La Val de Onsera, 17-34.
- URRUTIA CÁRDENAS, Hernán y Manuela ÁLVAREZ ÁLVAREZ, 2001, *Esquema de morfosintaxis histórica del español*. Bilbao: Universidad de Deusto.