

EL LENGUAJE TÉCNICO DE UN RECETARIO DE COCINA

En este estudio analizaremos la narrativa popular tomando como *corpus* un singular tipo de narración, el usado en un recetario de cocina escrito en 1957 en Ribera del Fresno (Badajoz), pero publicado en 1980, bajo el título de «*La mejor cocina extremeña escrita por las dos autoras Isabel y Carmen García Hernández*»¹. Esta variedad de narración se puede considerar incluida dentro de la literatura tradicional que se transmite de generación en generación. Casualmente las dos autoras le dieron forma escrita en la libreta con recetas de cocina que redactaron en la década de los cincuenta. Ambas conservaban la conciencia de recopilar una tradición familiar, puesto que una de ellas, Carmen, le escribe a Eugenio Domingo en 1980, con el objeto de explicar el origen del libro, haciendo notar que contiene «recetas de comidas antiguas de mi madre que se las enseñó mi abuela»².

En España la literatura culinaria ha sido escasa y los pocos libros que se publicaron hace siglos estuvieron relacionados con ambientes cortesanos, palaciegos y monásticos. El *Arte cisoria*³ de Enrique de Villena puede ser catalogado como el primer libro de cocina; se escribió en 1423, en prosa renacentista, abundante y repleta de cultismos e hipérbatos. En las primeras décadas del siglo XVI aparece la primera edición del *Libro de cozina*⁴ de Roberto de Nola. Este volumen puede ser considerado como el primer recetario de cocina propiamente dicho, aunque no olvide cómo «se an de cortar las viandas en la mesa» y las misiones de los diversos oficios al servicio de los comensales. A finales del siglo XVI, en el año 1599, se imprime el *Libro del arte de cocina*⁵ del que es autor Diego Granado.

Se ha de llegar al siglo XIX para encontrar un aprecio por la cultura popular. En este siglo, con el resurgir de las culturas regionales tanto en aspectos de costumbres como en la valoración de la esencia del pueblo, se establecen las bases para la exaltación de las diversas cocinas regionales de España. No se olvide que Emilia Pardo Bazán, en 1884, es la promotora de «El folklore Popular Gallego» y autora de un libro de cocina. De esta época es Mariano Pardo de Figueroa (1828-1918), que bajo el seudónimo de Doctor Thebussem publicó *Cartas sobre el comedor y la cocina* (1883) y *Ristra de ajos* (1886).

El libro que nos ocupa es uno de los más curiosos de su género en Extremadura,

1 Prólogo de Eugenio Domingo, en la colección «Los 5 sentidos», Barcelona, Tusquets editores, 1980.

2 *Op. cit.*, p. XIII.

3 Enrique de Villena, *Arte cisoria. Arte de trinchar o cortar con cuchillo carnes y demás viandas*, 1423, prefacio y apéndice-glosario por Enrique Díaz Regt, Barcelona, Selecciones bibliófilas, 1948.

4 Roberto de Nola, *Libro de cozina*, 1525, introducción, notas y vocabulario de Carmen Iranzo, Madrid, Taurus, 1969. Hay reimpresión de mayo de 1982.

5 Diego Granado, *Libro del arte de cocina*, 1599, introducción de Joaquín del Val, Madrid, Sociedad de Bibliófilos españoles, 1971.

dejando a un lado el recetario de los monjes del Monasterio de Alcántara (Cáceres)⁶. La transcriptora del libro —Carmen— es una persona «no solamente culta sino también de una enorme imaginación»⁷; posee una caligrafía esbelta y demuestra un hábil manejo del lenguaje en la forma vital en que lo escribe.

El recetario es una variedad de literatura escrita que posee un código lingüístico determinado y concreto, con notas que lo diferencian de otros tipos de comunicación. Creemos que esta clase de narración se sitúa entre el cuento, relacionado con él por la corta extensión del relato, y los diccionarios, íntimamente conectado a ellos por la manera de presentar el producto literario. El recetario se dirige a un hipotético lector usuario, no a un oyente.

El recetario es un libro que contiene recetas culinarias. La receta se caracteriza por indicar los elementos que entran en la composición y elaboración de un plato de cocina y la manera en que se prepara.

El recetario es un texto, una obra. Desde una perspectiva estructural el recetario se conforma como una lista ordenada de recetas, seguidas de un texto de corta extensión, que ofrece informaciones que desconoce el lector. El texto es susceptible de una lectura continua que proporciona mensajes dependientes unos de otros, a su vez divididos en secuencias.

Se puede analizar el recetario de cocina como un todo que se divide en mensajes distintos, constituidos por dos partes esenciales: un *indicador* con una noticia o información condensada, seguido de un *enunciado*. El indicador es el *título* de la receta culinaria y el enunciado es la realización práctica de la misma por medio de la explicación o narración del contenido. La estructura visual de la receta añade un elemento icónico que sirve para diferenciar el indicador del enunciado. El primero, título o indicador, se escribe con caracteres tipográficos destacados (tamaño, tipo, situación de las letras); el segundo, el enunciado, en cambio, se presenta como un texto continuo con el mismo tipo de letra (generalmente en caja baja). En *La mejor cocina extremeña* la autora ha destacado los títulos con letras mayúsculas y los enunciados los ha caligrafiado en letras minúsculas.

De un recetario se puede hacer una lectura vertical, de arriba abajo, guardando el orden de las recetas. Con esta lectura se acerca el receptor a la macroestructura del libro de cocina. Por otro lado, el recetario culinario admite una lectura horizontal, de izquierda a derecha, en la que se obtiene información del texto global, es decir, del título y del conjunto ordenado de cada enunciado.

El texto no es una estructura cerrada, sino abierta a otras posibles estructuras con las que se opone o se relaciona. Y esto sucede en el mismo recetario. En él hay multitud de recetas que recogen la tradición popular de cada una de las estaciones y fiestas del año etnográfico; sin embargo, en cada comida no se combinan más de dos o tres recetas. Son factores externos —el clima de cada estación y los productos de la misma— los que determinan qué variedad de guisos se deben preparar en cada época.

6 Vid. *La mejor cocina extremeña*, p. XV. Mariano Fernández Daza nos da la noticia bibliográfica de las siguientes obras sobre cocina extremeña: *Manual de cocina extremeña*, 3.ª edición corregida y aumentada, Villanueva de la Serena, Imprenta de J. Morcillo Tena, 1945; Colegio Nacional Francisco Valdés, *Recetario Típico de Don Benito*, Don Benito, Imprenta Sánchez Trejo, 1981; autora extremeña es Isabel Gallardo de Alvarez con su obra *La cocina. Tratado completísimo del arte culinario*, Madrid, Saturnino Calleja, s. a.

7 *Op. cit.*, p. XVIII.

La clasificación de las recetas en *La mejor cocina extremeña* se ha ordenado por materias o especialidades, como las de sopas, potajes, carnes, pescados, gazpachos, dulces, licores, etc.

La descripción del contenido del recetario se debe realizar con análisis de las diferentes recetas de que se compone el libro. Nuestra labor va a consistir en examinar la estructura de los títulos de las recetas y algunos enunciados para ver qué uso del lenguaje se hace en este tipo de narración.

EL LENGUAJE EN LOS TÍTULOS DE LAS RECETAS.

Los indicadores de las recetas emplean un uso especial de la lengua. La misión de los títulos es la de indicar, de una manera lacónica, el contenido de cada receta con el menor número de palabras posible, de acuerdo con una estricta economía del lenguaje. Los títulos tienen un marcado papel aclaratorio y ejercen una función preferentemente práctica, rasgo que en opinión de Alarcos Llorach⁸ no es propiamente lingüístico. La situación que las recetas ocupan en el conjunto del recetario influye en la diferenciación de la variedad de comunicación encerrada en sus títulos. Estos se refieren a otros títulos de recetas que les preceden y suceden en el libro en estrecha relación espacial. Alarcos ha escrito respecto de la noticia periodística que una finalidad primordial de los titulares es «la de distinguir entre varias comunicaciones que se nos ofrecen»⁹. Finalidad que aplicamos nosotros a los títulos de las recetas culinarias. En ellos hemos comprobado que poseen la propiedad de la distinción como nota peculiar; distinción de unos contenidos respecto de otros, de tal modo que si leemos algunos títulos se observará inmediatamente la diferencia entre unas recetas y otras; así la secuencia «cocido extremeño» se opone a «chanfaina de cordero» y a «gazpacho con uvas», por ejemplo.

Los títulos de las recetas se caracterizan, en su mayoría, por presentar el mensaje con elementos gramaticales elípticos. Este factor incide en que las principales notas distintivas del lenguaje de los títulos sean la concentración, el resumen y la alusión a los contenidos de las recetas, expresados en el enunciado de cada una de ellas.

En el análisis de la lengua usada en los títulos de las recetas distinguiremos dos tipos de estructuras sintácticas en relación con la presencia o ausencia, en la secuencia comunicativa, de los sintagmas nominal y verbal. Tomamos la terminología lingüística del profesor Alarcos¹⁰, aunque matizamos su extensión, obligados por el *corpus* de nuestra descripción. Llamaremos títulos *unimembres* a aquellos en los que aparece un único sintagma ya nominal ya verbal; denominaremos títulos *bi-membres* a aquellos en los que están presentes las dos variedades de sintagma, es decir, el nominal y el verbal.

Cada título puede presentar una estructura sintáctica *simple*, si consta de un solo elemento, generalmente el núcleo nominal; y *compleja* si cuenta con otros elementos sintácticos que le complementan como los determinantes y los adyacentes.

Se han cotejado los títulos que contiene el recetario y se han distribuido siguiendo la metodología expuesta. El resultado de la investigación ha sido esclarecedor, puesto que se han inventariado las distintas estructuras en que se manifiesta la lengua en esta variedad de comunicación.

8 Emilio Alarcos Llorach, «Lenguaje de los titulares», en *Lenguaje en periodismo escrito*, Madrid, Fundación Juan March, 1977, pp. 125-147, la referencia en pp. 128-129.

9 *Op. cit.*, p. 130.

10 *Op. cit.*, p. 144.

Títulos unimembres. Los títulos unimembres son los más frecuentes; se han clasificado 525 casos, que suponen el 81,2% del total. De estos títulos los más abundantes son los que presentan sólo sintagma nominal, que ascienden a 521 casos (80,6%); en cambio, con sintagma verbal sólo hay cuatro títulos (0,6%). Estudiaremos en primer lugar las estructuras unimembres con sólo sintagma nominal y en segundo lugar las que ofrecen sólo sintagma verbal.

En los títulos unimembres con sintagma nominal se han obtenido tres tipos de estructuras con respecto a las marcas de determinante, núcleo y adyacente: 1) Determinante, núcleo, adyacente, 2) Núcleo solo o con expansión aditiva o explicativa, 3) Núcleo y adyacente.

1. Determinante, núcleo, adyacente. En los títulos unitarios nominales la nota más destacable es la ausencia, por regla general, de determinante y en concreto del artículo en principio e interior de secuencia. Tan sólo hemos registrado doce estructuras (1,8%) introducidas por el artículo. En ocho recetas el uso del determinante se registra bajo el epígrafe de «avisos o advertencias», que parece propiciar la presencia del artículo con el valor de presentador en casos como «LOS PIMIENTOS. Colorados se asan al horno y si no ay horno se asan a la brasa para quitarle la piel». En una ocasión el determinante toma la forma *lo* con función anafórica en la receta «Lo sobrante del conejo anterior» donde se refiere a la receta precedente titulada «conejo en chuletas». En tres casos el uso del determinante no es obligado por el contexto y por tanto aparece de un modo redundante, estos son «Los tordos, tórtolas, pardales i pitorras», «el chorizo de cordero o ternera», «la manteca de cerdo». Estas estructuras pueden constar de determinante y núcleo como «los garbanzos», «El vino i los licores», y de determinante, núcleo e índice preposicional *de* «la manteca de cerdo». En dos recetas el índice introductor está constituido por la forma *para*, seguida de artículo «para un cerdo de diez o doce arrobas», «para las comidas».

2. Núcleo solo o con expansión aditiva o explicativa. Son numerosas las recetas (14,3%) cuyo título está constituido por un sustantivo solo que funciona como núcleo del sintagma nominal. Ejemplos de este tipo son «cocido», «lentejas», «cordorniz», «albóndigas». En ellos cada palabra indica un guiso concreto de un modo muy concentrado; el lector necesita informarse sobre el contenido del enunciado, porque el título no explicita más que el elemento básico del cual se compone el plato.

A los títulos que constan de un núcleo con un solo elemento los llamamos unimembres simples. Ahora bien, el núcleo puede estar constituido por dos sustantivos unidos por los nexos «y», «o», «o sea». Cuando el nexo es «y» la función que desempeña el sustantivo es aditiva y puede tener adyacentes comunes a los dos sustantivos como en «cocido y sopa», «hígado y bofe», «riñones i corazón en chanfaina», «cocido y sopa encolorado». Si el título consta de más de un elemento lo denominamos unimembre complejo, siendo mayor el grado de complejidad, cuanto mayor número de elementos presente. Si el nexo entre los dos sustantivos de un título son «o» y «o sea» la función que desempeña el adyacente generalmente es explicativa, porque el segundo elemento que introducen es un sinónimo o equivalente del primer sustantivo, ya para el significado lingüístico ya para el contenido material del guiso. El nexo «o» lo presentan las recetas «almortas o muelas», «merluza o besugo», «guisantes o chicharros con carne de cordero o patas». El nexo «o sea» se encuentra en «criadillas o sea trufas».

3. Núcleo y adyacente. Los títulos con estructura unimembre de sintagma nominal con núcleo y adyacente son los más numerosos (49,69%) y los que ofrecen mayor riqueza de combinaciones.

El núcleo nominal presenta las diversas estructuras sintácticas posibles en el grupo sintagmático nominal. En el análisis de nuestro corpus se han hallado dos tipos principales: a) núcleo y adjetivo, b) núcleo e índice preposicional. Ambas estructuras admiten ser modificadas por otros adyacentes. Los índices preposicionales que unen el sustantivo al núcleo, ordenados por frecuencia de aparición y por el mayor número de estructuras diferentes que generan son: *de* (26,9%), *con* (10,2%), *en* (4,1%), *para* (2,1%), *a* (1,3%), *sin* (0,3%).

a) Núcleo y adjetivo. Ofrece una frecuencia de 4,48%. El tipo de estructura básica constituida por el núcleo y el adjetivo aparece en los títulos «cocido estremeño», «cocido económico». Este sintagma admite también dos adjetivos referidos al núcleo nominal como en los títulos «frijones secos blancos» y «morcilla estremeña casera». El sintagma básico, núcleo y adjetivo, permite otros adyacentes introducidos por el índice preposicional *en* en el caso de los títulos «pavito pequeño en chuletas», «pimientos colorados en conserva» y por el índice preposicional *con*, con distintos grados de complejidad, en las recetas «frijones verdes con carne», «habas verde con manos de cordero», «habas verdes con carne o manos de cordero».

b) Núcleo e índice preposicional. Las estructuras unimembres de sintagma nominal constituidas por el núcleo y el índice preposicional son las más frecuentes (45,2%) y las que mayor variedad sintáctica ofrecen.

Núcleo, *de* y sustantivo. La estructura unimembre formada por el núcleo y el índice preposicional con la preposición *de* es la que mayor variedad de adyacentes une. La estructura básica es la que enlaza un sustantivo sin determinante con el núcleo del sintagma nominal como en los títulos «sopa de espárragos», «chanfaina de cordero». Solamente en un caso hemos comprobado la presencia del artículo delante del sustantivo introducido por *de* en la secuencia «refrito del menudo del cerdo», propiciada sin duda por la mención anterior del sustantivo «cerdo» en la receta «caldillo de hígado de cerdo».

La estructura básica, núcleo, índice preposicional *de* y sustantivo, aparece frecuentemente modificada por otros adyacentes. El adjetivo complementa al sustantivo en «ensalada de pimientos *colorados*» y el sustantivo en función adjetiva califica al sustantivo introducido por *de* en «embutido de morcilla *lustre* de cerdo». El índice preposicional *con* complementa a la estructura básica en los títulos «chuletas de cordero con tomate», «picadillo de tomate con peces». El índice preposicional *de* une el sustantivo al resto de la estructura básica en «refrito de tocino de jamón», «chuletas de pechuga de gallina». La preposición *en* sirve de índice en la receta «lomo de cerdo en salsa». El sustantivo introducido por el índice *de* admite la función aditiva por medio del nexa «y» en los títulos «sopa de gallina y jamón», «guiso de oreja i hocico de pestorejo de cerdo». La función explicativa en estas estructuras la ejercen los nexos «o» en «guiso de manos o patas de cerdo» y «o sea» en «refrito de jureles o sea chicharros».

Núcleo, *con* y sustantivo. Los títulos del tipo «pajaritos con arroz», «patatas con chocos» pertenecen a la estructura unimembre constituida por el núcleo, el índice preposicional *con* y el sustantivo. Esta estructura básica admite diversos tipos de complementación. El adjetivo se une a esta estructura en el título «arroz con frijones verde»; a veces es el adjetivo participio el que modifica al sustantivo como en la receta «jamón con huevos revueltos». La complementariedad también se expresa por medio de índices preposicionales. En el título «arroz con carne de ternera o cordero» el índice preposicional *de* introduce a un sustantivo modificado con el

nexo «o». Otro índice preposicional es la forma *en* en el título «arroz con chorizo en blanco de cerdo». La estructura básica es modificada con el nexo «y» con función aditiva en «arroz con oreja i hocico de cerdo», «tostadas con aceite i vino»; los nexos «o» y «o sea» con función explicativa alteran el grupo nominal en los títulos «arroz con almejas o gambas» y «arroz con alcachofa o sea alcaucil silvestre».

Núcleo y *en*. La estructura unimembre formada por el núcleo y el índice preposicional *en* admite la complementación por medio de un sustantivo o de un adjetivo. En la primera puede aparecer el sustantivo sin determinante como en «setas en caldereta», «conejo en sala» o con el posesivo *su* que determina al sustantivo como en el título «calamares en su tinta». Asimismo esta estructura permite un nuevo adyacente introducido por *de* «sesos en salsa de tomate». Cuando la complementación se realiza a través de un adjetivo, el índice preposicional y el adjetivo constituyen una locución susceptible de recibir otros modificadores como en la receta «salsa en crudo para el cocido».

Núcleo, *para* y sustantivo. El índice preposicional *para* complementa al núcleo del sintagma nominal con un sustantivo con ausencia de determinante en «bocadillo para desayunos», «salsa para pescado» o con la presencia del artículo ante el sustantivo en «salsa para los asados de caza», «salsa para la carne de cerdo». El sustantivo admite complementación simple con el índice preposicional *de* en «salsa para carnes de caza» y complementación compleja en «sopón para los desayunos de los labradores en el verano». El nexo «o» desempeña una función explicativa respecto al sustantivo en «salsa para carnes o pollos asados». El índice «para» puede unirse a dos sustantivos por medio de la coma y separarlos de un tercero a través del nexo «o» como en «salsa para huevos, pescados o verdura». El índice preposicional *para* une una complementación compleja iniciada por un adjetivo en el título «salsa para toda clase de aves asadas».

Núcleo, *a* y sustantivo. El sintagma nominal constituido por un núcleo y el índice preposicional «a» va seguido de un determinante formando locuciones preposicionales con un sustantivo en los títulos «huevos al plato», «merluza al horno» y con un adjetivo en «bacalao a la vizcaína».

Núcleo, *sin* y sustantivo. La estructura más peculiar que hemos encontrado es la formada por el núcleo y el índice preposicional *sin*, que indica ausencia del contenido del sustantivo gramatical que introduce en «morcilla sin sangre» y «sopa sin garbanzos».

Los títulos unimembres constituidos sólo con el sintagma verbal son escasos; hemos encontrado cuatro y todos con la misma estructura sintáctica, es decir, presentados por el nexo común «cómo», el núcleo verbal con el verbo en forma impersonal indicada por «se» y el complemento expresado en el objeto directo con o sin adyacentes. Son las secuencias de los siguientes títulos «como se conserva el jamón», «como se conservan los hueso del cerdo», «como se pelan los tomates» y «como se hace el jabón en crudo».

Títulos bimembres. Los títulos bimembres son aquellos que están compuestos de la suma de un sintagma nominal y un sintagma verbal. Siempre aparece en primer lugar el sintagma nominal. El sintagma verbal en esta clase de títulos lo constituye en todos los casos examinados el participio, forma no personal del verbo. Los participios más frecuentes son los de los verbos «rociar, cocer, freír, asar, rellenar, pasar por, escalfar, revolver y estofar». La frecuencia de aparición de las estructuras bimembres es de 18,7%.

Referente al orden de palabras en la frase observamos que, algunas veces, un adjetivo o un complemento introducido por el índice preposicional *de* relacionados con el sintagma nominal se colocan al final del título, detrás de la forma del participio verbal en casos como «carne de cordero frita magra» y «menudo frito de gallina». También sucede a veces que el participio en forma plural se refiere a un sintagma nominal con el núcleo en singular como en «sopa de tomate rociadas» o en «sopa de tocino cocidas». Esta concordancia anómala en la estructura creemos que se debe a la pérdida o aspiración de la *-s* en posición final de sílaba o grupo en las hablas extremeñas.

El sintagma nominal de los títulos bimembres presenta como nota general la ausencia de determinantes delante del núcleo, que está constituido siempre por un sustantivo solo o con adyacentes. Ejemplo del primero es el título «ternera asada». El núcleo puede estar integrado por varios sustantivos como en el título «tórtolas, pardales, pitorras i tordos rellenos». El núcleo puede tener como adyacente un adjetivo como en «pimientos colorados asados», un adjetivo participio lexicalizado como en «tocino frito revuelto con huevo», o un sustantivo con índice preposicional *de* como en «costillas de cerdo fritas».

En el sintagma verbal puede aparecer sólo la forma de participio del verbo como en «peladilla frita» o bien el participio con adyacente. En este último caso el índice preposicional que une el verbo con el sustantivo variará según la naturaleza de ambos elementos del sintagma verbal. Unas veces es *con* en «pescado frito con huevo», «conejo frito con tomate»; otras el índice lo forman las preposiciones *por* y *en* como en los títulos «huevos pasados por agua» y «huevos escalfados en agua».

En una ocasión hemos hallado la estructura bimembre seguida del nexa «o sea» y un sustantivo con función explicativa del conjunto global formado por el sintagma nominal y el verbal en el título de la receta «longaniza frita o sea morcilla».

EL LENGUAJE EN EL ENUNCIADO DE LAS RECETAS.

El valor de la lengua usada en «*La mejor cocina extremeña*» fue señalado por Eugenio Domingo al dar cuenta del criterio que siguió para la edición del recetario: «Las autoras, dos ancianas extremeñas. Hemos preferido respetar su caligrafía y su ortografía, porque pensamos que, tal y como está, este libro no sólo tiene un interés grande para aficionados a la cocina, sino que también lo tiene para los lingüistas»¹¹. En esta cita se hallan implícitos algunos rasgos de los elementos narrativos de las recetas, escritas en parte con dialectalismos propios del habla extremeña.

El lenguaje del recetario está condicionado por la estructura del relato de cada enunciado. Si la cualidad más evidente de los títulos de las recetas es la concentración lingüística, el enunciado o texto se puede caracterizar por la función apelativa del lenguaje. El enunciado como mensaje lo escribe un autor y lo dirige a un futuro usuario del recetario, es decir, a un lector. La manera de iniciar el relato, en casi todas las recetas, está condicionada por la presencia elíptica del destinatario. La cadena comunicativa entre el autor y el destinatario se realiza gramaticalmente con un *Tú* ideal, que se materializa con unas formas verbales concretas en cada acto de comunicación.

El hecho de que la bibliografía culinaria, en España, sea escasa nos va a permitir comparar la persona narrativa en tres recetarios: el de Roberto de Nola, el de Diego Granado (ambos del siglo XVI) y el que nos ocupa.

11 *Op. cit.*, p. XI.

Robert, Roberto o Ruperto de Nola, en 1525, se dirige al interlocutor, en la traducción del catalán de su libro, a través de la persona *Tú* y de las formas verbales de los modos indicativo e imperativo de la frase «Si quieres hazer el dicho broete çon polla o con pollos ya sera mejor. Toma los pollos y hazlos cozer en vna olla...» (p. 73)». En otras ocasiones utiliza la persona *Tú* y formas verbales del futuro de indicativo sintéticas o perifrásticas «Los fideos tomaras y limpiarlos as de la suziedad» (p. 71), «Leche de almendras tomaras y ponerla as a parte» (p. 74). El verbo auxiliar «haber» como elemento de una estructura perifrástica aparece en la persona *Tú* del presente de indicativo en «As de tomar una olla limpia y echaras en ella el mejor caldo» (p. 74), en estas frases conviven el presente y el futuro de indicativo. La función apelativa se expresa también gramaticalmente con una forma de infinitivo, pero con valor de imperativo en los siguientes ejemplos: «Tomar los higadillos de los palominos y assarlos entre las brasas» (p. 77), «Assar tres o quatro cabezas de ajos» (p. 98), «Poner a cozer gallinas o capones en su olla» (p. 94).

Diego Granado, en la edición de 1599, utiliza giros que son iguales a los de Roberto de Nola; explicación convincente es la que esgrime Joaquín del Val: «Sin ningún-escrúpulo Granado plagió una gran parte del contenido del *Libro de guisados*, sin nombrar jamás a Roberto o Ruperto de Nola. Al cotejar ambos libros observamos que Granado copió casi íntegramente la primera parte...»¹². En el *El libro del arte de cocina* de Diego Granado el *Tú* impersonal del lector en ausencia se usa con el modo imperativo: «Toma el lomillo con algo de su gordura» (p. 57); y con el futuro de indicativo «Cortaras la espalda de la vaca» (p. 56). El infinitivo con valor de imperativo se emplea en «Tomallo y mondallo por dentro y por fuera» (p. 38), «Tomar los torreznos, y echarlos que den vn hervor» (p. 42). A veces el infinitivo alterna con el imperativo en la misma secuencia como en «Tomar carne de carnero, y hazerla pieças de tres dedos en largo, ponla à cozer en una olla» (p. 57). Sabemos que la lengua del recetario de Diego Granado no es sólo suya, sino que recoge recetas anteriores en el tiempo; este hecho explica la abundancia de locuciones usadas para iniciar el relato. En este autor hallamos estructuras sintácticas desconocidas para Roberto de Nola en el principio de la narración como la constituida por el verbo auxiliar en tercera persona plural, seguido de infinitivo en «Suelen poner los repollos en salmuera» (p. 96), «Han de tomar el agraz» (p. 46). La forma pronominal «se» aparece siempre pospuesta al verbo, sirvan de ejemplos «Tomese la flor de la harina molida» (p. 84), «Tomese diez hueuos y batanse, y tengase aparejado un caldo» (p. 276).

La función apelativa del lenguaje en *La mejor cocina extremeña* se ha objetivado al máximo y en todas las recetas se utiliza la forma «se» seguida de un verbo en presente de indicativo en tercera persona singular o plural. la narración ha adquirido el estilo aséptico de un mero formulario, sin llamada directa a un hipotético lector. Esta manera de presentar el mensaje es la habitual en los libros de cocina contemporánea como en el de la Sección Femenina¹³ y en el de Simone Ortega¹⁴. Ejemplos de este estilo narrativo en el libro de las dos extremeñas son «En una sartén se pone aceite y se pica una poquita de cebolla» (p. 1), «Despues de bien lavadas las almejas se ponen en una sarten» (p. 5), «Se cuece un litro de leche de vaca» (p. 303).

Nos resta examinar qué tipo de lengua se usa en este libro de cocina. El recetario es un libro útil que está escrito con una finalidad práctica. Emplea principalmente

12 *Libro del arte de cocina*, Madrid, 1971, p. XXIII.

13 *Manual de cocina. Recetario*, Madrid, 22.ª edc., Editorial Almena, 1973.

14 *Mil ochenta recetas de cocina*, Madrid, 4.ª edc., Alianza Editorial, 1977.

un subcódigo del lenguaje técnico; en este sentido el libro de cocina se aproxima a los formularios de farmacopea utilizados por los médicos y veterinarios. En el arte culinario se necesitan unos elementos básicos, que son las materias primas, se mezclan en unas determinadas proporciones, se condimentan y preparan y se sirven a los comensales guardando unas reglas. La lengua de las secuencias narrativas de una receta debe someterse a las exigencias externas que le obligan a cumplir una misión práctica.

Nuestro recetario maneja el código general de la lengua castellana, pero ese código sufre los «ruidos» e interferencias del dialecto extremeño que usan en la comunicación oral las autoras. Interferencias con marcado matiz coloquial, familiar, en ocasiones con frecuentes extremeñismos, vulgarismos y arcaísmos.

Fonética y ortografía. El libro está escrito observando como norma estilística el castellano común, pero las autoras han dejado constancia del área dialectal donde se redactó en los rasgos vulgares y a veces arcaizantes del dialecto extremeño. La vacilación en la representación gráfica demuestra poco hábito en el uso del código de la lengua escrita, al que tienen que adaptar el relato oral de las recetas.

La vibrante múltiple la representan con dos erres en principio de palabra en «rraspar, rranas, rranos», etc. Una misma palabra la escriben con «z» y con «c» como «perdizes» y «perdices», tal vez por recuerdo inconsciente de la «z» del singular.

Para transcribir el diptongo *ue* en la palabra «ruedas» las dos autoras emplean dos variantes, una con la grafía «oe»¹⁵ en las secuencias «roedas de salchichón crudo», «se pican a roedas finas»; otra con la grafía «ue» en «cortadas a rruedas finas», «se corta a ruedas finas».

Efecto de la pérdida de la aspiración de la -s implosiva es la ausencia del grafema «s» que se observa detrás de las vocales «a, e, o». Esta ausencia representa el inicio del desdoblamiento fonológico de las vocales en posición final documentada en Valencia del Ventoso, Valdivia, Valdecaballeros y Casar de Cáceres, por Indiano, Lumera, Rodríguez y Delgado respectivamente. En nuestro texto hallamos la pérdida del grafema «s» tras «a» en «se le quita las concha», «estas sopa son claras»; tras «e» en «frijones verde hervidos», «las carne ya deshuesada», «sin hervir ante» y tras «o» en «los dos ajo frito» y «calamares relleno». La pérdida de otras consonantes en final de palabra influye también en la abertura vocálica del fonema que le precede como la desaparición de la «r» en «después de cocida las patatas al vapor se pelan», «y de que da un hervido se espuman»; de la «l» en «sal laure ajo y cebolla»; y de la «d» en «se cuelgan los tocinos en la pare de un clavo». La grafía «s» en posición implosiva representa la aspiración extremeña en «estremeño, extremeña», «esquisitas», donde las normas ortográficas del castellano exigen una «x». La ausencia del fonema /x/ en el habla extremeña contribuye a confundir los grafemas «g» y «j» cuando escriben «cogase» por «cojase». Rasgo vulgar común a otras regiones hispánicas es el ensordecimiento de una consonante sonora en contacto con la aspiración sorda como sucede en la palabra «defiados» por «desviados» en la secuencia «se le ponen dos huevos con cascara cocidos pinchados un poco defiados».

Rasgo del hablar popular es la vacilación en las vocales pretónicas como en las formas «entroduce» y «entroduzca» del verbo «introducir» y en la palabra «coyuntura» por «coyuntura».

15 Gregorio Salvador en «La diptongación de ð ñ latinas y las cartas de un semianalfabeto», *Revista de Filología Española*, XLI, 1959, pp. 418-425 anota la grafía u para representar el diptongo «ue» en las palabras *murto* «muerto», *burto* «vuelto», *cuva* «cueva», *cuta* «cuesta», *sulte* «suerte», *pupta* «puestas», extraídas de las cartas de un semianalfabeto andaluz.

La «l» pasa a «r» en la forma «corgalos». La «r» final del infinitivo desaparece a veces ante el pronombre enclítico en «las trufas o criadillas al *hervilas*», «para servirilas». La equivalencia acústica entre los fonemas /b/ y /m/ la observamos en la grafía «almondigas» por «albóndigas». En una ocasión aparece una «n» epentética en la voz «penzon» por «pezón».

Gracias a la ortografía usada puede deducirse la presencia del yeísmo, que en la zona de Ribera del Fresno de la provincia de Badajoz es rehilante. Palabras que debieran escribirse con «ll» aparecen con «y» como «estreyando», «yenarlos», «aguiya (agüilla)», «ayi». La ultracorrección de escribir con «ll» palabras que debieran llevar «y» la documentamos en «cuando *balla* a servirse», «el corazón que *lla* estara sazonado». La grafía del gerundio del verbo «freir» con una «y» epentética creemos que representa el rehilamiento sonoro en la forma «fryendo» por los datos que conocemos del habla viva extremeña.

Morfología y sintaxis. Algunas palabras admiten un uso masculino y otro femenino respecto al género; la voz «almíbar» igual aparece con la forma «la almíbar» que con la forma «el almíbar». El término «aceite» se usa más veces en femenino que en masculino: «con su aceite o sin ella», «con muy poquita aceite», «se le echa aceite la suficiente», «con poquita aceite»; uso similar de esta palabra registra Miguel Lumera en Valdivia (Badajoz)¹⁶. El sustantivo «agua» recibe adjetivación masculina en «en el mismo agua de las sopas». Es frecuente el uso del diminutivo con el sufijo «-ino, -ina» en las voces «menudinos, mondonguino, poquina, cucharina». Un extraño uso de «se» con valor de «los» se registra en la forma «comerse» por «comerlos» en «se sirven con los trozos de tocino en el plato para *comerse* con ellas».

Restos arcaizantes del genitivo latino se hallan con frecuencia en esta prosa. El núcleo de la construcción partitiva adquiere la moción de género del sustantivo que le sigue y puede aparecer modificado con diversos sufijos; construcciones con «poco, -a» son: «se machan unas pocas de almedras», «unas poquitas de aceitunas», «una poquita de sal»; construcciones con «cuanto, -a» son: «se cogen unos cuantos de huevos», «se le da unas cuantas de vueltas», «de que an pasado unas cuantas de horas».

Arcaísmo dialectal del occidente peninsular es el uso de *quedar* como verbo activo en «pues se le *queda* el caldo suficiente», «los muslos se cortan a lo largo *quedandole* el hueso en el medio» y como equivalente de *dejar* en forma pronominal en «después *se queda* en la sarten como una cucharada o dos de las grandes de aceite». Dialectal es el empleo del verbo «entrar» con el significado de «meter» en «se vuelve a *entrar* el molde en el aceite», «*se entra* la masa en el aceite», «el pescado *se le entra* sazonado de sal». Llama la atención en este recetario la abundancia de verbos que exigen el uso de la preposición *de* como «sazonar», «procurar», «echar» en las frases «según las personas se sazonan de sal», «procurando de mover la sartén», «se le echa de aliños».

El valor de la locución «de que» como nexos temporales en frases del tipo «y *de que* estén cocidas se les echa el agua» parece recordar la forma «desque» que aparece en el libro de Roberto de Nola del siglo XVI en frases como «y desde que torne espeso dexarlo cozer un poco mas» (p. 85).

16 *El habla de Valdivia (Badajoz)*, Cáceres, 1979, p. 129 del original mecanografiado.

Léxico. El léxico del libro recoge palabras muy arraigadas en Extremadura, aunque comunes a veces con otras hablas peninsulares. Damos una lista de voces que no registra el Diccionario académico o que tienen un significado especial en el habla extremeña: *aceitunero* «recipiente en donde se sirven las aceitunas», *aceo* «acidez», *apartador* «cacillo o cucharón», *aureles*, *bagos* «granos», *baño* «lebrillo», *chorizo bofeño* «chorizo de bofes», *criadillas* «trufas», *cuajareja* «cuajar», *chicharros* «variedad de guisantes», *chorizo del cabo*, *doblado* «desván», *encharada*, *frijones* «judías», *guindones*, *higadera*, *landras* «mollejas de cerdo», *merendilla* «refrigerio de media tarde», *mermejas*, *miajón*, *mogango*, *morcilla lustre*, *peladilla de cerdo* «tocinillo», *perrunillas*, *prestín dulce*, *repapalos* «guiso de huevo», *retraer* «rehogar», *rosado* «tostado», *rosar* «tostar», *saimada*, *tagarnillas* «cardillos».

ANTONIO VIUDAS CAMARASA