

América en la cocina: los indigenismos léxicos en el vocabulario culinario del México dieciochesco

(A la memoria de M. A. Peña Becerra)

José Luis Ramírez Luengo

✉ joseluis.ramirezluengo@gmail.com

🆔 <https://orcid.org/0000-0002-5564-2372>

Universidad Complutense de Madrid, España

Es doctor en Filología Hispánica por la Universidad de Deusto (España), y actualmente desarrolla su labor docente e investigadora en la Universidad Complutense de Madrid (España). Ha investigado e impartido docencia también en la Universidad de Jaén, en la Universidad de Alcalá (España) y en la Universidad Autónoma de Querétaro (México), así como invitado en diferentes instituciones de enseñanza superior de Europa e Iberoamérica. Es también académico correspondiente en Madrid de la Academia Mexicana de la Lengua, la Academia Hondureña de la Lengua y la Academia Guatemalteca de la Lengua, así como académico honorario de la Academia Ecuatoriana de la Lengua. Su ámbito de investigación fundamental lo constituye la historia de la lengua española en la época moderna, muy especialmente en América, así como el contacto lingüístico del español con el portugués desde un punto de vista histórico y la configuración de la ortografía moderna; sobre tales temas ha publicado casi dos centenares de trabajos.

RESUMEN

La historia léxica de la gastronomía constituye un tema cada vez más presente en la bibliografía, pero lo cierto es que queda aún mucho por investigar al respecto, muy especialmente en el caso de América, que se ofrece como un campo prácticamente desconocido desde este punto de vista. En esta línea, el presente trabajo pretende contribuir a la descripción histórica del léxico culinario mexicano a través del estudio de los indigenismos presentes en el *Recetario mexiquense* de Dominga de Guzmán (siglo XVIII), con el propósito no solo de inventariar y analizar tales vocablos, sino también de valorar su importancia en la dialectalización de un campo léxico tan relevante culturalmente como es este.

Palabras clave: historia léxica, léxico culinario, México, siglo XVIII.

Recibido: 13/03/2024

Aceptado: 25/06/2024



America in the kitchen: lexical indigenisms in the culinary vocabulary of eighteenth-century Mexico**ABSTRACT**

The lexical history of gastronomy has become an increasingly prominent subject in scholarly literature; however, substantial gaps remain, particularly with regard to the Americas, a region that, from a linguistic perspective, remains largely uncharted. This study seeks to address this gap by contributing to the historical description of the Mexican culinary lexicon through an examination of the indigenous terms found in *Recetario mexiquense*, authored by Dominga de Guzmán in the 18th century. The primary objective is not only to inventory and analyze these indigenisms but also to evaluate their significance in the dialectalization of this culturally significant lexical field. By focusing on the intersection of language and cuisine, this research aims to shed light on the historical processes that have shaped the Mexican culinary lexicon, offering a deeper understanding of the ways in which indigenous linguistic elements have influenced and enriched this domain. Through this exploration, the study underscores the importance of examining gastronomic terminology as a reflection of broader cultural and linguistic dynamics, providing valuable insights into the historical development of regional lexicons.

Keywords: lexical history, culinary lexicon, Mexico, 18th century.

L'Amérique dans la cuisine : indigénismes lexicaux dans le vocabulaire culinaire du Mexique du XVIII^e siècle**RÉSUMÉ**

L'histoire lexicale de la gastronomie est un sujet de plus en plus présent dans la bibliographie, mais la vérité est qu'il reste encore beaucoup de recherches à faire sur ce sujet, surtout en ce qui concerne l'Amérique, qui se présente comme un domaine pratiquement inconnu de ce point de vue. Dans cette optique, le présent travail vise à contribuer à la description historique du lexique culinaire mexicain à travers l'étude des indigénismes présents dans le *Recetario mexiquense* de Dominga de Guzmán (XVIII^e siècle), dans le but non seulement d'inventorier

et d'analyser ces mots, mais aussi d'évaluer leur importance dans la dialectalisation d'un champ lexical aussi important sur le plan culturel comme celui-là.

Mots-clés: histoire lexicale, lexique culinaire, Mexique, XVIIIe siècle.

L'America in cucina: gli indigenismi lessicali nel vocabolario culinario del Messico del XVIII secolo

RIASSUNTO

La storia lessicale della gastronomia costituisce un tema sempre più presente nella bibliografia, ma la verità è che c'è ancora molto da indagare a questo proposito, soprattutto moltissimo nel caso dell'America, che si offre come una pratica sconosciuta da questo punto di vista. In questa linea, il presente lavoro si propone di contribuire alla descrizione storica del lessico culinario messicano attraverso lo studio degli indigenismi presenti nel *Ricettario messicano*, di Dominga de Guzmán (XVIII secolo), con lo scopo tanto di inventariare e analizzare tali parole, quanto di valutarle l'importanza nella dialettalizzazione di un ambito lessicale molto culturalmente rilevante come questo.

Parole chiavi: storia lessicale, lessico culinario, Messico, XVIII secolo.

América na cozinha: indigenismos lexicais no vocabulário culinário do México do século XVIII

RESUMO

A história lexical da gastronomia é um tema cada vez mais presente na literatura, mas a verdade é que ainda há muito a ser pesquisado a esse respeito, especialmente no caso da América, que é um campo praticamente desconhecido desse ponto de vista. Nesse sentido, o presente trabalho tem como objetivo contribuir para a descrição histórica do léxico culinário mexicano por meio do estudo dos indigenismos presentes no Livro de receitas mexiquense (século XVIII) de Dominga de Guzmán, para não só inventariar e analisar tais palavras, mas também para avaliar sua importância na dialetização de um campo lexical culturalmente tão relevante como esse.

Palavras-chave: história lexical, léxico culinário, México, século XVIII.



1. Introducción: la reconstrucción histórica del léxico gastronómico hispánico

Si, ante el abandono en el que tradicionalmente se encontraba el estudio lingüístico de los textos culinarios del pasado (Gemmingen, 1995), señalaba hace veinte años Polo Cano (2005, p. 496) que “resulta necesario ampliar los trabajos diacrónicos a la tipología coquinaria” para que en el conocimiento histórico del español “se pueda dar cabida a toda la realidad lingüística de las obras gastronómicas”, hoy se puede decir que, afortunadamente, tal llamada de atención ha sido ya atendida por parte de los investigadores, de manera que, en lo que se refiere a esta cuestión, la situación actual es muy otra. Así, es posible detectar, de un tiempo a esta parte, una multiplicación de los trabajos que tienen por objetivo describir desde diversos puntos de vista el léxico que identifica en distintos momentos del pasado el mundo de la alimentación y de la cocina en general, entre los que se debe señalar a manera de ejemplo las pioneras aportaciones de Eberenz (2014, 2016), así como Dalle Pezze y Sartor (2021), Dalle Pezze, De Beni y Sartor (2022) y muy especialmente los abundantes estudios de Torres Martínez (2012, 2014, 2017, 2020, 2021, 2022, entre otros).

De este modo, si bien es verdad que a día de hoy se cuenta ya con una información relativamente abundante que permite ir construyendo de manera más completa la historia léxica de la cocina española, no lo es menos que la enorme amplitud del tema y la necesidad de tratar aspectos muy variados determina que sea aún mucho lo que se desconoce al respecto, y no cabe duda de que entre estos ámbitos poco atendidos por la bibliografía se encuentra lo que tiene que ver con lo dialectal, y más concretamente con el vocabulario americano sobre esta temática: en efecto, una rápida revisión de los estudios disponibles constata que, con la notable excepción de Torres Martínez (2021b) y las notas puntuales de, por ejemplo, Fontanella de Weinberg (1987), la práctica totalidad de los trabajos existentes se centra en analizar corpus peninsulares, por lo que el devenir léxico de tradiciones culinarias de gran relevancia y originalidad –como la mexicana o la peruana– permanece aun completamente ignorado. Así las cosas, salta a la vista que esta ampliación diatópica al continente americano constituye uno de los grandes retos a los que se enfrenta el estudio histórico del vocabulario culinario, pues solo a partir de estos análisis –y de la consecuente integración del enfoque dialectal a tal estudio– será posible comprender la riqueza que, en el



amplio mundo hispánico, encierra un ámbito tan rico y tan culturalmente significativo como es este.

2. El presente estudio: objetivos y corpus de trabajo

Como forma de paliar parcialmente los vacíos señalados en el párrafo anterior, el presente estudio pretende contribuir a la descripción histórica del léxico culinario mexicano por medio del estudio de los indigenismos que aparecen en el *Recetario Mexiquense* de Dominga de Guzmán¹, una obra de la segunda mitad del siglo XVIII que registra múltiples recetas propias del Altiplano Central de México y que constituye, por ello, un material de primera relevancia para el conocimiento de la situación que presenta la cocina del país en la época mencionada². El propósito fundamental del estudio, por tanto, no es sino conocer la incidencia que tienen las lenguas autóctonas americanas en la configuración del vocabulario gastronómico del México tardocolonial, y para ello se pretenden cumplir los siguientes objetivos: a) detectar todos los indigenismos léxicos que se emplean en el texto; b) llevar a cabo el estudio de estos vocablos de acuerdo con factores relevantes para su interpretación histórica, tales como su origen etimológico o su clasificación onomasiológica; y c) analizar el carácter de *americanismo* que –desde un punto de vista de uso y dinámico de este concepto (Ramírez Luengo, 2017)– presentan estos elementos, como forma de valorar la importancia que poseen en los procesos de dialectalización que afectan históricamente a este campo léxico.

Por lo que se refiere a la autora del texto, cabe indicar que la información existente acerca de Dominga de Guzmán es escasa, o más bien prácticamente nula: residente al menos durante la segunda mitad del siglo XVIII (1749-1779) en Tenango del Valle –en el Valle de Toluca, actual Estado de México– y probablemente hija de María Apolonia Fernández de Uribe y Francisco Guzmán (León García, 1994), no cabe duda de que forma parte de cierta élite socioeconómica novohispana (León García, 1994). Acierta, por tanto, Pérez San Vicente

¹ En concreto, para el estudio se ha utilizado la edición moderna del texto que publica CONACULTA en 1999 (Guzmán, 2015); a las páginas de tal edición remiten todas las referencias de los ejemplos citados a lo largo del trabajo.

² Tal importancia justifica que se haya empleado en trabajos dedicados a la antropología de la alimentación (Barros, 2008); sin embargo, desde el punto de vista lingüístico –y con la excepción ya mencionada de Torres Martínez (2021b)– se trata de un texto prácticamente inexplorado.



(2015, p. 21) cuando define a la cocinera como miembro de una “familia *de posibles*, acomodada, por su enclave y alcance que ahora diríamos mexiquense” que se caracteriza, además, por su “profundo conocimiento coquinario” –pues “maneja [...] igualmente bien las recetas rurales, la cocina del campo, la *ilustrada* y la urbana”– y por su “capacidad didáctica para transmitirlo”, todo lo cual justifica sin duda la consideración de su recetario como un “tesoro de la cocina mexicana” (Pérez San Vicente, 2015, p. 15).

Pasando ya a este, se trata de un conjunto de 63 folios divididos en cinco cuadernos, a los que se suman “otros cuatro cuadernillos con 30 folios más que integran 93 y 14 notas, recetas y recados en pequeños trozos de papel que han sido numerados como páginas que completan 107” (Pérez San Vicente, 2015, p. 16), donde se despliega un total de 259 recetas gastronómicas, así como un conjunto menor de procedimientos para teñir y determinadas notas que aportan información acerca de los negocios agropecuarios de la familia (Pérez San Vicente, 2015)³. Con todo, no cabe duda de que la parte fundamental del texto lo constituye el apartado gastronómico, por lo que tiene razón una vez más Pérez San Vicente (Guzmán, 2015, p. 6) cuando lo define como “un libro doméstico, personal y colectivo, que resume la riqueza de la gastronomía mexicana plural: hispánica, árabe, criolla, mestiza, indígena y precolombina, desde sus orígenes hasta el siglo XVIII”, en un aserto que muestra bien a las claras su indudable interés a la hora de reconstruir históricamente este ámbito de la cultura y, en consecuencia, el léxico de especialidad que lo caracteriza en el ámbito novohispano colonial.

3. Los indigenismos en el léxico gastronómico del México dieciochesco: los datos del *Recetario de Dominga de Guzmán*

No es necesario hacer hincapié en que la llegada y posterior asentamiento de los españoles por las tierras americanas constituye un fenómeno de primera magnitud histórica que va a tener importantes repercusiones y una enorme trascendencia en múltiples campos de la vida, desde la política y la geografía hasta la filosofía y la forma de entender el mundo,

³ Para una descripción formal del manuscrito, véase el apartado que dedica a la cuestión León García (1994); por su parte, el contenido es también minuciosamente estudiado en este trabajo (León García, 1994), a lo que se suman los comentarios que, sobre las recetas culinarias, aparecen en Pérez San Vicente (2015).



pasando por cuestiones no menores como la demografía, la ciencia o, naturalmente, la gastronomía: en efecto, la convivencia de los emigrados hispánicos con las culturas autóctonas americanas y, sobre todo, la apropiación por parte de los primeros de técnicas y productos propios de estas tierras producen una transformación radical en las costumbres gastronómicas que van a terminar por generar las ricas tradiciones que, a este respecto, se descubren hoy en los diversos países de Hispanoamérica (Barros, 2008, Bak-Geller Corona, 2013, Pérez San Vicente, 2015). Al mismo tiempo, estos procesos que se acaban de mencionar dejan también su huella en la lengua española que pasa a los nuevos territorios, en la cual es posible detectar unos cambios de indudable relevancia que, a la par que la dialectalizan, la convierten en una herramienta de expresión apta para enfrentarse a las necesidades comunicativas que impone la naciente sociedad colonial.

Por lo que toca al Altiplano Central mexicano –y a pesar de que es todavía mucho lo que queda por estudiar al respecto–, los trabajos desarrollados sobre esta cuestión en los distintos niveles del sistema (Company, 2007; Ramírez Luengo, 2011, en prensa) demuestran fehacientemente que el proceso de dialectalización que se viene señalando se ha producido en momentos previos de la Colonia y es ya una realidad en el siglo XVIII. Así las cosas, no sorprende que en la escritura de Dominga de Guzmán sea posible detectar una serie de características morfosintácticas⁴ que identifican hoy –y muchas identifican ya en la Centuria Ilustrada– al español de la región, tales como, por ejemplo, el abundantísimo empleo del diminutivo (“los encuentros de las *alitas* que hacen *hombritos*”; “lavarás el *pellejito* y amarras sobre los *agujeritos* que tuviere”, p. 36) y su aplicación a bases no habituales en otras variedades (*hartito*, pp. 29, 36, 48, 56; *nadita*, pp. 56, 64; *tantito*, pp. 29, 56, 79) (Company, 2007), ciertos usos del posesivo presentes actualmente en este país y cuyo empleo se registra en la época tardocolonial (Company, 2007) (“con *su* tapita que se les quitó”, p. 32; “le echarás si es día de carne *su* espaldilla salada”, p. 41), la concordancia del adverbio *medio* (*medios fritos*, p. 37) o la aparición del denominado *hasta mexicano* (“*hasta* que esté

⁴ Dado que en la edición estudiada se modernizan las grafías, no es factible aportar datos sobre el nivel fónico, si bien en Ramírez Luengo (2011) –así como en los corpus documentales de la época (Company, 1994) – se constata la imposición, ya en esta etapa, de los principales fenómenos que identifican actualmente a la variedad regional del español.



bien frito el jamón le echarás la cebolla muy menudita”, p. 60) y de expresiones como *nomás* (“se fríe jitomate *nomás*”, p. 55; “que hierva *nomás*”, p. 75) o *luego luego* (“se echan los chiles y se sacan *luego luego*”, p. 74).

Pasando ahora al léxico, es importante mencionar que –como era de esperar– tales procesos de dialectalización en modo hacen también acto de presencia en el vocabulario que utiliza en su recetario la autora mexiquense, reflejando así la *americanización* de este nivel lingüístico: en efecto, el hecho de que el corpus seleccionado guarde relación con un ámbito culturalmente tan marcado y con tanto peso de la realidad autóctona como es la gastronomía no puede sino favorecer que en él se plasmen todas los procesos lingüísticos por medio de los cuales el español expresa los *realia* desconocidos, de manera que no resulta difícil registrar en sus páginas unidades léxicas que ejemplifiquen las principales estrategias empleadas con este cometido. De este modo, vocablos como *ajonjoli* (pp. 29, 37, 50), *chicharo* (pp. 45, 46) o *durazno* (pp. 77, 86) parecen cumplir en estos momentos de forma rigurosa la definición que se facilita de la *prelación* –en concreto, la “preferencia por el empleo de un elemento concreto frente a distintos sinónimos” (Ramírez Luengo, 2021, p. 75)⁵–, mientras que la existencia exclusiva de casos americanos de *amelcochado* (p. 75), *pipián* (p. 59) y *martajar* (pp. 51, 70, 87) en CORDE permite interpretar tales elementos como ejemplos de la estrategia de *creación*, entendida como la “elaboración de nuevas voces a partir de los mecanismos lexicogénicos de la lengua” (Ramírez Luengo, 2021, p. 75)⁶; al mismo tiempo, constituyen claras muestras de *modificación* –por cuanto exhiben la “resemantización de diferentes unidades léxicas patrimoniales para su aplicación a los nuevos referentes” (Ramírez Luengo, 2021, p. 75)– los términos *bobo* (p. 31), *panocha* (pp.

⁵ Tal preferencia americana por estos vocablos en el corte cronológico seleccionado –en concreto, 1649-1879, es decir, un lapso temporal que abarca los cien años previos y posteriores al periodo de escritura del recetario (Pérez San Vicente, 2015)– queda demostrado por las siguientes frecuencias de empleo que ofrece CORDE (en casos por millón de palabras): para *ajonjoli*, 0'05 CMP en España frente a 0'79 CMP en América; en cuanto a *chicharo*, 0'05 CMP frente a 0'61 CMP; por último, *durazno* ofrece 0'23 CMP y 5'91 CMP en España y América respectivamente.

⁶ Por lo que se refiere a *pipián* –voz endohispánica derivada probablemente de *pepita*, según el DCECH (1980-1991, s.v. *pipiripao*)–, cabe mencionar que el repositorio académico ofrece una aparición española de 1674 que podría poner en duda la naturaleza propiamente americana del vocablo.; sin embargo, el hecho de que tal aparición se registre en un entremés (*Los nadadores de Sevilla y Triana*) en el que, con una enorme profusión de voces amerindias, se remeda el *habla de negros* de un individuo de Lima parece reforzar, en realidad, la hipótesis que se plantea en estas líneas.

80, 98) y *tortilla* (pp. 35, 69)⁷, así como los compuestos con complemento locativo *rosa de Castilla* (p. 100) y *vinagre de Castilla* (pp. 37, 68).

Junto a todo lo anterior, se hace preciso señalar que también la estrategia de la *incorporación*, el “empleo de vocablos tomados de otras lenguas, fundamentalmente [...] las amerindias” (Ramírez Luengo, 2021, p. 75), se hace presente en el corpus, y más concretamente en forma de préstamos lingüísticos procedentes de determinadas lenguas europeas –tales como los galicismos *acitrón* (pp. 29, 61), *betabel* (pp. 34, 49) o *gigote* (p. 61), así como el lusismo *mascabado* (p. 113) (DLE, 2014, s.v. *acitrón*, *betabel*, *gigote*, *mascabado*)– o bien de las propias del continente americano, algo que en el fondo no constituye sino la confirmación desde el punto de vista léxico del carácter plural que, para la gastronomía mexicana del siglo XVIII, defiende Pérez San Vicente (Guzmán, 2015). En este sentido, si se acepta que la creación de esta se produce a resultas de la fusión de la tradición hispánica que traen los nuevos pobladores con la autóctona que caracteriza a los pueblos amerindios, no cabe duda de que la presencia de préstamos amerindios en este vocabulario refleja precisamente el peso de lo indígena en tal proceso de mestizaje cultural, cuya importancia se pone de manifiesto bien a las claras, en el caso concreto de este corpus, en la notable cantidad de vocablos que se toman de los idiomas autóctonos⁸: *aguacate*, *arepa*, *atole*, *ayate*, *cacahuacintle*, *cacahuate*, *camote*, *chicha*, *chilcoscle*, *chile*, *chiquigüite*, *chirimoya*, *chocolate*, *cigarro*, *clemole*, *comal*, *ejote*, *guajolote*, *guayaba*, *ixtle*, *jícama*, *jitomate*, *machigüe*, *maguey*, *maíz*, *mamey*, *metate*, *mezcal*, *nixtamal*, *papa*, *payanado*,

⁷ En concreto, los valores español y americano de tales vocablos son los siguientes: para *bobo*, 'tonto, falto de entendimiento o razón' (España) frente a 'pez de los ríos de Guatemala y México' (América) (DLE, 2014, s.v. *bobo*); para *panocha*, 'panoja, mazorca del maíz' (España) (DLE, 2014, s.v. *panocha*) frente a 'azúcar poco refinado, con forma de cono truncado' (América) (DAMER, 2010, s.v. *panocha*); para *tortilla*, 'alimento preparado con huevo batido' (España) frente a 'torta aplanada hecha con harina de maíz' (América) (DLE, 2014, s.v. *tortilla*). Resulta interesante incorporar también a este listado el caso de *clavetear*, que –frente al valor español de 'sujetar algo con clavos, herrtear' (DLE, 2014, s.v. *clavetear*)– presenta en el recetario el significado de 'añadir frutos secos y especias variadas a la comida' (“se parte en cuartos y se va claveteando por todas partes con pasas, almendras, piñones, acitrón”, p. 36; “se coge la carne de vaca y se hace cecina ancha y se clavetea de pimienta gorda”; p. 119), en una acepción que no se recoge en ninguno de los diccionarios de americanismos consultados (DAMER, 2010; DMEX, 2022; Morínigo, 1998).

⁸ Aunque no es del todo sencillo demostrar este aserto, quizá pueda servir como punto de comparación el hecho de que en los 144 textos que componen el corpus dieciochesco de los *Documentos Lingüísticos de la Nueva España* (Company, 1994) se detecten apenas 48 indigenismos (Ramírez Luengo, en prensa), mientras que, en el recetario aquí analizado, de una extensión mucho menor, se documentan cincuenta.



*pípilo, pita, pitahaya, popote, pulque, saucle, tamal, tamalayote, tejocote, tepalcate, tepetate, tequesquite, tezoncle, tlaco, tlacoyo, tomate, tornachile, zacate y zapote*⁹.

Más allá de la simple enumeración de los vocablos, parece oportuno llevar a cabo su estudio desde diversos puntos de vista, de manera que se pueda apreciar de un modo más profundo el aporte de las lenguas indígenas a la conformación del léxico de especialidad de la gastronomía mexicana ilustrada. A este respecto, resulta de interés analizar en primer lugar la distribución de tales elementos desde un punto de vista onomasiológico, pues, tal y como se ha indicado en anteriores ocasiones, este hecho permite comprobar qué esferas de la realidad –en este caso, del ámbito culinario– “parecen mostrar cierta predilección por esta específica estrategia de americanización” (Ramírez Luengo, en prensa); así pues, partiendo de la clasificación propuesta en Ramírez Luengo (2019) y adaptándola parcialmente a la naturaleza de los datos del corpus, es posible obtener los siguientes resultados (tabla 1):

Tabla 1

Distribución por campos léxicos de los indigenismos del corpus

CAMPO LÉXICO	CASOS	VOCES
Flora	23 (46 %)	<i>aguacate, cacahuacintle, cacahuate, camote, chilcoscle, chile, chirimoya, ejote, guayaba, jícama, jitomate, maguey, maíz, mamey, papa, pitahaya, saucle, tamalayote, tejocote, tomate, tornachile, zacate, zapote</i>
Prod. manufact.	12 (24 %)	<i>arepa, atole, chicha, chocolate, cigarro, clemole, machigiüe, mezcal, nixtamal, pulque, tamal, tlacoyo</i>
Enseres/utensilios	9 (18 %)	<i>ayate, chiquigüite, comal, ixtle, metate, pita, popote, tepalcate, tepetate</i>
Fauna	2 (4 %)	<i>guajolote, pípilo</i>

⁹ Cabe indicar que en ocasiones los vocablos no se presentan en la obra de Guzmán con la grafía actual, por lo que, para facilitar la comprensión de los mismos, se ha procedido a su normalización de acuerdo con el DLE (2014), el DAMER (2010) y el DMEX (2022): así, se presentan las formas *cacahuacintle*, *machigiüe*, *payanado* y *pípilo* por *cacaguacincle*, *machigiüs*, *pallanado* y *pipil*, documentadas en el texto. Por lo que se refiere a *clacacollos*, este elemento se ha identificado con el *tlacoyo*, no solo porque tal identificación encaja en principio en el contexto de aparición (“se envuelven como *clacacollos* amarrados con ixtle”, p. 44), sino también porque la etimología náhuatl de este vocablo (*tlatlaolli*, de acuerdo con DLE, 2014, s.v. *tlacoyo* y con DAMER, 2010, s.v. *tlacoyo*) permite pensar en una evolución como la presente en el recetario, algo que parece verse reforzado, además, por la existencia de variantes del estilo de *tlatlaoyo* o *clacoyo* (DEGM, 2012).



Prod. minerales	2 (4 %)	<i>tequesquite, tezonzle</i>
Medidas y moneda	1 (2 %)	<i>tlaco</i>
Otros	1 (2 %)	<i>payanado</i>
TOTAL	50 (100 %)	

Fuente: el autor

Como se puede comprobar, los indigenismos pertenecen en su inmensa mayoría, casi el 90%, a realidades específicas como la flora (46%), los productos manufacturados (24%) y los enseres y utensilios (18%), a lo que se suma la aparición de vocablos aislados en otros ámbitos, si bien en todos los casos de forma muy puntual y con porcentajes que no alcanzan nunca el 5% del total. De este modo, si bien es verdad que los resultados del corpus se pueden entender como consecuencia de “la necesidad que tiene el español de dar nombre a unos referentes desconocidos que carecen de él en la lengua” (Ramírez Luengo, 2019, p. 258), no lo es menos que la propia conformación histórica de la gastronomía mexicana explica parcialmente la situación que, respecto a estos elementos, se detecta en el recetario: en efecto, si la muy temprana incorporación de múltiples vegetales autóctonos a la dieta de los emigrados explica esta sobreabundancia de indigenismos relacionados con la flora, el hecho de que no se produzca el mismo proceso con demasiados animales americanos¹⁰ justifica la muy escasa presencia de elementos en el apartado fauna; al mismo tiempo, el aprendizaje por parte de los españoles de las técnicas culinarias americanas determina que en su lengua se introduzcan numerosos vocablos relacionados con ellas, y tanto para nombrar las preparaciones y los productos propios de esta tradición gastronómica (*productos manufacturados*) como para referirse a los instrumentos con que se llevan a cabo (*enseres/utensilios*). Por lo tanto, se puede concluir a la vista de todo esto que los resultados que ofrece el corpus, en modo alguno caprichosos, se deben entender como un claro reflejo de los procesos históricos que configuran la gastronomía mexicana, algo que parece confirmar una vez más “la importancia fundamental e insustituible de las informaciones

¹⁰ Más allá de casos puntuales como la llama (*lama glama*), el cuy (*cavia porcellus*) o muy especialmente el pavo (*meleagris gallopavo*), no por casualidad presente en el recetario con dos de sus denominaciones nahuas: *guajolote* y *pípilo*.



históricas a la hora de interpretar los datos que ofrece la lingüística” (Ramírez Luengo, en prensa).

Al mismo tiempo, si los resultados que se detectan en el corpus desde un punto de vista onomasiológico se pueden explicar a partir de la estrecha relación que, según se acaba de señalar, se establece entre lingüística e historia, esta misma idea ayuda también a comprender la situación que, por lo que se refiere a los orígenes etimológicos de los indigenismos, ofrece en su recetario Dominga de Guzmán. Así, la revisión de esta cuestión en un corpus lexicográfico de referencia (DLE, 2014; DAMER, 2010; DCECH, 1980-1991; DEGM, 2012; Morínigo, 1998) permite establecer la tabla que se muestra a continuación (tabla 2):

Tabla 2

Orígenes etimológicos de los indigenismos del corpus

ETIMOLOGÍA	CASOS	VOCES
Náhuatl	38 (76 %)	<i>aguacate, atole, ayate, cacahuacintle, cacahuate, camote, chilcoscle, chile, chiquigüite, chocolate, clemole, comal, ejote, guajolote, ixtle, jícama, jitomate, machigiüe, metate, mezcal, nixtamal, pípilo, popote, pulque, saucle, tamal, tamalayote, tejocote, tepalcate, tepetate, tequesquite, tezoncle, tlaco, tlacoyo, tomate, tornachile, zacate, zapote</i>
Lengua antillanas	6 (12 %)	<i>guayaba, maguey, maíz, mamey, pita, pitahaya</i>
Quechua	3 (6 %)	<i>chirimoya, papa, payanado</i>
Cumanagoto	1 (2 %)	<i>arepa</i>
Cuna	1 (2 %)	<i>chicha</i>
Maya	1 (2 %)	<i>cigarro</i>
TOTAL	50 (100 %)	

Fuente: el autor

Como se puede comprobar, el náhuatl constituye con mucho el idioma más representado en el corpus, pues una inmensa mayoría de los indigenismos –tres de cada



cuatro— tiene su origen en este sistema lingüístico; junto a esta lengua, pero a una distancia más que considerable, se pueden citar los seis vocablos procedentes de las Antillas, equivalentes a un 12% del total, y los tres préstamos quechuas, mientras que el resto de los códigos lingüísticos presentes en el corpus —en concreto, el cumanagoto, el cuna y el maya— tienen una presencia puramente anecdótica, reducida en todas las ocasiones a una única unidad léxica. Pues bien, tal y como se señaló anteriormente, es obvio que tal estado de cosas no resulta casual, sino que guarda una vez más relación con determinados hechos históricos: así, no cabe duda de que el abrumador predominio del náhuatl responde claramente al papel prestigioso que ocupa este idioma en el ecosistema lingüístico de la Nueva España durante toda la época colonial (Ramírez Luengo, 2007), pero también al intenso y continuado contacto de los españoles del Altiplano Central con una cultura autóctona que, expresándose en esta lengua, va a contribuir en gran medida a la configuración de la gastronomía de México; en cuanto a las voces de los otros códigos lingüísticos, no es difícil percibir que en este caso concreto su aparición guarda una estrecha relación con el traslado y la incorporación de productos procedentes de diversas zonas del Nuevo Mundo al actual territorio mexicano, por lo que parece posible concluir que estos resultados lingüísticos no constituyen sino el reflejo (léxico) del proceso de mestizaje cultural que, a partir de múltiples influencias y realidades externas que se incorporan a la sociedad novohispana, terminan por producir una cocina novedosa y original que muestra ya en la época colonial su potente personalidad¹¹.

En clara relación con esta última idea, conviene también tener en cuenta la relevancia que poseen estos indigenismos para conformar la identidad léxica que, en este ámbito concreto de la realidad, presenta el español dieciochesco del Altiplano Central mexicano, lo que implica necesariamente analizar el estatus de *americanismo* que tales vocablos presentan en la época. A este respecto, la ambigüedad que encierra la interpretación del *americanismo* (Chávez Fajardo, 2021) obliga una vez más a explicitar cómo se entiende aquí este concepto

¹¹ Desde un punto de vista lingüístico, además, este hecho constata “los trasvases de vocabulario y las influencias mutuas que establecen entre sí las distintas variedades americanas del español” y, por tanto, “la compleja historia que se esconde tras los usos léxicos que regionalmente muestran en el momento actual tales variedades” (Ramírez Luengo, en prensa). Se descubre, por tanto, un proceso léxico que resulta paralelo al que se produce en el caso de los *realia* a los que los indigenismos hacen referencia, pues en ambas ocasiones elementos foráneos se incorporan a la vida mexicana gracias a que los españoles los trasladan desde su solar originario.



y qué consecuencias metodológicas tiene para su estudio tal definición: en efecto, el hecho de que –partiendo de Company (2007)– se considere como americanismo todo “elemento lingüístico que, a resultas de su uso muy frecuente y cotidiano, distancia la variedad americana respecto del español europeo” (Ramírez Luengo, 2017, p. 609) determina no solo la clara diferenciación entre este y el indigenismo¹², sino también la existencia de distintos subtipos de americanismos –*puros*, *semánticos* y *de frecuencia* (Company, 2007, pp. 30-34)– y sobre todo el carácter dinámico del concepto, pues el hecho de que el ámbito geográfico de uso de un vocablo pueda variar a través del tiempo supone necesariamente que también su valoración como americanismo pueda sufrir cambios en un momento concreto (Ramírez Luengo, 2017).

De este modo, si bien es verdad que CORDE no ofrece datos acerca de todos los vocablos del corpus (*cacahuacintle*, *chilcoscle*, *chiquigüite*, *clémole*, *ejote*, *machigüe*, *nixtamal*, *payanado*, *pípilo*, *saucle*, *tlacoyo*), lo cierto es que el empleo de este repositorio y la aplicación de los criterios metodológicos expuestos ya en Ramírez Luengo (en prensa) al listado de indigenismos que se detectan en el recetario permiten confirmar que, durante el lapso temporal en que este se enmarca (1649-1879), parecen tener el estatus de americanismos puros los vocablos *arepa*, *atole*, *ayate*, *cacahuate*, *chicha*, *comal*, *guajolote*, *ixtle*, *jícama*, *jitomate*, *metate*, *mezcal*, *papa*, *pitahaya*, *popote*, *tamalayote*, *tejocote*, *tepalcate*, *tepetate*, *tequesquite*, *tezoncle*, *tlaco*, *tornachile* y *zacate*, a los que es posible añadir también *camote*, *chile*, *mamey*, *pulque* y *tamal*, que cuentan con una única ocurrencia española en todo el periodo mencionado y que se pueden considerar, por ello, desconocidos también en este territorio¹³. Frente a esta abundancia de americanismos puros, se descubren

¹² Por cuanto este concepto se establece a partir de un criterio etimológico y el primero deriva del uso, lo que implica que no todo indigenismo pertenezca necesariamente al amplio y variado conjunto de los americanismos.

¹³ En concreto, en el corpus académico *camote* se registra exclusivamente en un texto de Mayans y Siscar, mientras que *chile*, *mamey* y *pulque* aparecen en diferentes obras de Leandro Fernández de Moratín; el único caso español de *tamal*, por su parte, se detecta en el entremés citado en la nota 5, en el que –como se mencionó anteriormente– se parodia el habla de un negro limeño. Es cierto que, junto a estas, es posible señalar otras apariciones de estos elementos en textos que CORDE identifica como españoles –entre otros, la *Historia del Nuevo Mundo* de Bernabé Cobo (1653), las *Conquistas de las Islas Filipinas* de Fray Gaspar de San Agustín (1698), la *Historia de la conquista de la provincia del Itzá* de Juan de Villagutierre Sotomayor (1701) o el *Estadismo de las Islas Filipinas* de Joaquín Martínez de Zúñiga (1803-1806)–, pero nótese que en todos los casos se trata de obras referidas a Filipinas o que tratan temáticas americanas y que, por tanto, pueden presentar



apenas seis americanismos de frecuencia (*aguacate, chirimoya, guayaba, maguey, pita, zapote*)¹⁴, mientras que *tomate* constituye el único indigenismos que se puede interpretar como americanismo semántico, habida cuenta de que –según demuestra la clara oposición que hace Dominga de Guzmán entre este vocablo y *jitomate* (pp. 44, 50, 101) – presenta ya en el recetario su valor mexicano actual, diferente al español (DMEX, 2022, s.v. *tomate*). A la vista, pues, de que los vocablos de origen amerindio del corpus no responden exactamente igual al concepto de *americanismo* y de que existen incluso algunos (*chocolate, cigarro, maíz*) cuya generalización por toda la hispanofonía los transforma en esta época en voces generales, se hace posible establecer ahora la capacidad dialectalizadora que, en estos momentos, presentan tales elementos (tabla 3):

Tabla 3

Peso dialectal de los indigenismos del corpus

PESO DIALECTAL	CASOS	VOCES
Alto	40 (80 %)	<i>arepa, atole, ayate, cacahuacintle, cacahuate, camote, chicha, chilcoscle, chile, chiquigüite, clemole, comal, ejote, guajolote, ixtle, jícama, jitomate, machigüe, mamey, metate, mezcal, nixtamal, papa, payanado, pitahaya, pípilo, popote, pulque, saucle, tamal, tamalayote, tejocote, tepalcate, tepetate, tequesquite, tezoncle, tlaco, tlacoyo, tornachile, zacate</i>
Medio	7 (14 %)	<i>aguacate, chirimoya, guayaba, maguey, pita, tomate, zapote</i>
Bajo	3 (6 %)	<i>chocolate, cigarro, maíz</i>
TOTAL	50	

Fuente: el autor

usos léxicos derivados de estas circunstancias que no se den en la España de la época, por lo que tales ejemplos no resultan probatorios.

¹⁴ En concreto, los datos –siempre en casos por millón de palabras (CMP)– que ofrece CORDE respecto a la frecuencia de uso de estos elementos son los siguientes: para *aguacate*, 2'82 en América y 0'08 en España; para *chirimoya*, 2'73 en América y 0'08 en España; para *guayaba*, 2'29 en América y 0'11 en España; para *maguey*, 2'12 en América y 0'21 en España; para *pita*, 6'25 en América y 1'23 en España; finalmente para *zapote*, 2'47 en América y 0'23 en España. Respecto a este último vocablo, nótese que las ocho apariciones españolas que ofrece el repositorio académico en el periodo analizado proceden de Leandro Fernández de Moratín, de manera que cabe preguntarse si se debe considerar como americanismo de frecuencia o, por el contrario, su uso exclusivo en un único autor –y, por tanto, su previsible desconocimiento general en la Península Ibérica– obliga más bien a interpretarlo como americanismo puro.



Como se puede apreciar a partir de lo expuesto en la tabla anterior, la mayor parte de los indigenismos del recetario –en concreto 40 de ellos, el 80% del total– se emplean en la época tardocolonial únicamente en América (americanismos puros) y poseen por ello una alta capacidad dialectalizadora¹⁵, a lo que se puede añadir, además, otro 14% que presentan un peso más limitado desde este punto de vista, bien porque su empleo se da también en España –esto es, constituyen americanismos de frecuencia– o bien porque, a pesar de ser conocidos en esta región, presentan en América un significado diferente (americanismos semánticos); finalmente, solo tres de las voces analizadas carecen en el siglo XVIII de todo valor dialectalizador, pues su generalización en el español de esta centuria –resultado, cabe indicar, de la generalización paralela que han experimentado sus referentes por todo el mundo hispánico– supone la pérdida de su capacidad de identificar geográficamente a un hablante, en una clara muestra de los procesos de *desamericanización* (Ramírez Luengo, 2017b) que afectan diacrónicamente a determinados vocablos de origen amerindio. Así pues, se constata una vez más a la luz de estos datos el carácter diatópicamente restringido que presentan en la época tardocolonial la mayor parte de los indigenismos del corpus, lo que no solo confirma la importancia que poseen estos préstamos amerindios en los procesos de creación de una identidad lingüística regional, sino que además demuestra la personalidad que, también desde un punto de vista léxico, exhibe en el siglo XVIII un ámbito de la realidad mexicana tan original y tan relevante culturalmente como es el de la gastronomía.

4. Unas primeras conclusiones: los indigenismos en el vocabulario gastronómico mexicano, o las consecuencias léxicas de un mestizaje cultural

De este modo, tras desarrollar el análisis que se ha expuesto en el apartado anterior, parece posible extraer una serie de conclusiones sobre la presencia de indigenismos en el vocabulario de la gastronomía mexicana del siglo XVIII que, además de evidenciar desde el punto de vista lingüístico el profundo proceso de mestizaje cultural que se encuentra en el origen de esta, aportan datos de indudable interés sobre la dialectalización léxica que existe

¹⁵ Cabe señalar que conforman este grupo no solo los elementos cuyo carácter de americanismo puro se ha demostrado con los datos de CORDE, sino también aquellos que no cuentan con información en el repositorio académico, pues su nula aparición en los abundantísimos fondos españoles que atesora este corpus parece constituir un indicio de su desconocimiento en la variedad lingüística de este territorio.

en estos momentos en el español novohispano, y más específicamente en este ámbito de la realidad. Tales conclusiones son las que se exponen brevemente a continuación.

Así, es importante mencionar en primer lugar que los datos del corpus confirman la idea, expuesta ya en trabajos previos (Company, 2007; Ramírez Luengo, 2011, en prensa), de que los procesos de dialectalización que dan como resultado la aparición de una variedad del español característica del Altiplano Central mexicano han tenido lugar ya en la Centuria Ilustrada, pues en el texto se detecta una serie de fenómenos propios de tal español en el nivel morfosintáctico y muy especialmente en el léxico, donde el empleo de las cuatro estrategias básicas de americanización (Ramírez Luengo, 2021) —esto es, la *creación* (*amelcochado*, *pipián*, *martajar*), la *prelación* (*ajonjolí*, *chícharo*, *durazno*), la *modificación* (*bobó*, *panocha*, *tortilla*, *vinagre de Castilla*) y la *incorporación* (*chicha*, *guayaba*, *papa*, *zopote*)— sin duda se ve favorecido por el hecho de que la obra estudiada se dedique a un ámbito culturalmente tan marcado y tan imbricado con la realidad del territorio como es la gastronomía. Por lo que se refiere a tales estrategias, resulta especialmente destacable la presencia reiterada en el texto de la *incorporación*, que conlleva el empleo de una elevada cantidad de voces de origen amerindio —un total de 50— y que se puede entender como el reflejo lingüístico de la indudable trascendencia que tienen, para la conformación de una cultura culinaria mestiza como es la mexicana, los aportes de los diversos pueblos autóctonos con los que interactúan los emigrados europeos.

Pasando ya al análisis lexicológico de los vocablos mencionados, es interesante señalar en primer lugar su concentración en ciertas esferas específicas de la realidad como, por ejemplo, la flora, los productos manufacturados y los enseres y utensilios; por supuesto, tales resultados no son en modo alguno casuales, sino que guardan una estrecha relación con la propia conformación histórica de la gastronomía mexicana, y más concretamente con la contribución indígena a ella, a la que incorporan numerosos platos y vegetales propios del Nuevo Mundo —y no tanto animales, de ahí la escasa presencia de la fauna entre los indigenismos del corpus—, así como una serie de herramientas necesarias para su preparación. Por lo que se refiere a los orígenes etimológicos de las voces amerindias, el recetario estudiado arroja una vez más unos datos poco sorprendentes, con un claro predominio del náhuatl y una presencia más limitada o puramente testimonial de otros sistemas lingüísticos



(lenguas antillanas, quechua, cumanagoto, cuna, maya), en una situación que se explica desde los procesos constitutivos del español de América (Ramírez Luengo, 2007), pero que también responde a factores relacionados con la historia culinaria de México, tales como la profunda contribución de la población nahuahablante a este ámbito o la incorporación al mismo de productos procedentes de otras zonas del continente que –sin perder su nombre autóctono antillano, quechua o cumanagoto– trasladan los españoles a la Nueva España durante el extenso periodo colonial.

Por otro lado, el hecho de que muchos de estos indigenismos constituyan voces diatópicamente restringidas permite analizar su carácter de *americanismo* –entendido este concepto desde una perspectiva dinámica y basada en el uso (Ramírez Luengo, 2017) – y, por lo tanto, calibrar el peso que tales elementos poseen en la dialectalización léxica del español novohispano del siglo XVIII. De este modo, si la aplicación de principios metodológicos ensayados ya en otros estudios sobre la cuestión (Ramírez Luengo, en prensa) constata la existencia de americanismos puros (*arepa*, *guajolote*, *papa*, *pitahaya*), americanismos semánticos (*tomate*) y americanismos de frecuencia (*aguacate*, *chirimoya*, *magüey*) en este listado –así como de voces generales que, tras experimentar un proceso de *desamericanización* (Ramírez Luengo, 2017b), han perdido ya todo su valor de índice o marcador dialectal (*chocolate*, *cigarro*, *maíz*)–, este mismo hecho demuestra que la mayor parte de las voces registradas en el corpus poseen un alto peso dialectalizador, en unos resultados de reafirman la importancia que poseen tales vocablos para la conformación de una identidad léxica regional, y más en un ámbito tan culturalmente significativo como es el que se está analizando en estas páginas.

En definitiva, no cabe duda de que un análisis como este demuestra no solo el evidente interés que poseen los libros de cocina para el mejor conocimiento de la diacronía de las distintas variedades dialectales que conforman el español americano, sino también la necesidad de atender a esta tipología textual en las investigaciones que tengan como propósito ofrecer una más completa reconstrucción de esta cuestión. Junto a esto, quizá la conclusión más importante que pone en evidencia esta aproximación al léxico del recetario de Dominga de Guzmán sea la profunda imbricación que existe, en este ámbito nocional concreto, entre lo lingüístico y lo histórico: así, si se acepta que, como bien señala Pérez San



Vicente (Guzmán, 2015), la gastronomía de México se presenta desde sus mismos orígenes como una realidad plural, resultado de un proceso de mestizaje cultural entre las tradiciones europea y autóctona, no puede sorprender que tal mestizaje se refleje también lingüísticamente en el discurso coquinario dieciochesco, que va a utilizar para su configuración, junto a vocablos propiamente hispánicos, una colección relativamente abundante de indigenismos que contribuyen a dotar al español del Altiplano Central mexicano de la época de una indiscutible personalidad, sin duda tan destacable como la que muestran en estos mismos momentos las comidas que se descubren en las mesas de los novohispanos.



Referencias

- Bak-Geller Corona, S. (2013). Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890). *Desacatos*, 43, 31-44.
- Barros, C. (2008). *Los libros de la cocina mexicana*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Chávez Fajardo, S. (2021). Americanismos, americanismo. Radiografía de una polisemia. *Chuy. Revista de estudios literarios latinoamericanos*, 11, 8-36.
- Company, C. (1994). *Documentos lingüísticos de la Nueva España, I. El Altiplano Central*. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Company, C. (2007). *El siglo XVIII y la identidad lingüística de México*. Universidad Nacional Autónoma de México/Academia Mexicana de la Lengua.
- CORDE. Real Academia Española (21 de febrero de 2024). *Banco de datos CORDE. Corpus diacrónico del español*. <http://corpus.rae.es/cordenet.html>.
- Dalle Pezze, F. y Sartor, E. (2021). *Agenda culinaria para 1896* de Blanco Prieto. Un estudio histórico del léxico de la gastronomía. *Scripta. Revista internacional de literatura i cultural medieval i moderna*, 18, 115-127.
- Dalle Pezze, F., De Beni, M. y Sartor, E. (2022). El *Arte de repostería* (1747) de Juan de la Mata: aspectos discursivos y léxico gastronómico del siglo XVIII español. *Cuadernos AISPI. Estudios de lenguas y literaturas hispánicas*, 20(2), 99-116.
- DAMER. Asociación de Academias de la Lengua Española (2010). *Diccionario de Americanismos*. Santillana.
- DCECH. Corominas, J. y Pascual, J. A. (1980-1991). *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*. Gredos.
- DEGM. Muñoz Zurita, R. (2012). *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*. Larousse.
- DLE. Real Academia Española (2014). *Diccionario de la Lengua Española*. Espasa-Calpe.
- DMEX. Academia Mexicana de la Lengua (2022). *Diccionario de mexicanismos. Propios y compartidos*. Editorial Planeta Mexicana.
- Eberenz, R. (2014). El léxico de la alimentación y la culinaria en su historia: fuentes y líneas de investigación. En V. Álvarez Vives, E. Díez del Corral Areta y N. Reynaud Oudot



- (Coords.), *Dándole cuerda al reloj: ampliando perspectivas en lingüística histórica de la lengua española* (pp. 23-46). Tirant lo Blanch.
- Eberenz, R. (2016). De lo crudo a lo cocinado: sobre el léxico fundamental de la culinaria en la historia del español (siglos XIII a XVII). *Revista de Filología Española*, 96(1), 81-112.
- Fontanella de Weinberg, M. B. (1987). *El español bonaerense (1580-1980). Cuatro siglos de evolución lingüística*. Hachette.
- Gemmingen, B. von (1995). Estudios lexicológicos sobre la lengua culinaria del Siglo de Oro. *Revue de Linguistique Romane*, 59(235-236), 402-417.
- Guzmán, D. de (2015). *Recetario mexiquense. Siglo XVIII*. Conaculta/Dirección General de Culturas Populares.
- León García, M. C. (1994). *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*. Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Morínigo, M. A. (1998). *Nuevo Diccionario de Americanismos e Indigenismos*. Claridad.
- Pérez San Vicente, G. (2015). Estudio introductorio. En D. de Guzmán, *Recetario Mexiquense: Siglo XVIII* (pp. 7-26). Conaculta/Dirección General de Culturas Populares.
- Polo Cano, N. (2005). *Libro del arte de cozina*, Domingo Hernández de Maceras (1607): aproximación lingüística. En M. Fernández Alcaide y A. López Serena (Eds.), *Cuatrocientos años de la lengua del Quijote: estudios de historiografía e historia de la lengua española. Actas del V Congreso Nacional de la AJIHLE* (pp. 185-202). Universidad de Sevilla.
- Ramírez Luengo, J. L. (2007). *Breve historia del español de América*. Arco Libros.
- Ramírez Luengo, J. L. (2011). *La lengua que hablaban los próceres. El español de América en la época de las Independencias*. Voces del Sur.
- Ramírez Luengo, J. L. (2017). Aspectos metodológicos para el estudio histórico del léxico americano: conceptos, ejemplificación y tareas para el futuro. *Moenia*, 23, 603-619.
- Ramírez Luengo, J. L. (2017b). Los corpus lingüísticos en la historia del léxico: algunos datos sobre la generalización de los indigenismos antillanos en el español de España. *Études Romanes de Brno*, 38(2), 101-111.



- Ramírez Luengo, J. L. (2019). Los indigenismos léxicos en la *Descripción geográfico-moral* del arzobispo Cortés y Larraz (1770): los datos salvadoreños. *Revista de Filología y Lingüística de la Universidad de Costa Rica*, 45(2), 249-265.
- Ramírez Luengo, J. L. (2021). La americanización léxica del español guatemalteco de la Ilustración a partir de los *Apuntamientos sobre la agricultura y el comercio del Reyno de Guatemala* (1811). En *Publicación conmemorativa Bicentenario de la Independencia 1821-2021. La lengua española en Guatemala* (pp. 67-111). Academia Guatemalteca de la Lengua.
- Ramírez Luengo, J. L. (en prensa). *La identidad léxica del español mexicano en el siglo XVIII*. Universidad Nacional Autónoma de México/Academia Mexicana de la Lengua.
- Torres Martínez, M. (2012). Recepción del léxico gastronómico en la lexicografía española: a propósito del *Nuevo arte de cocina* (1745) de Juan Altamiras. *Diálogo de la Lengua*, 4, 1-31.
- Torres Martínez, M. (2014). Léxico culinario autorizado en el primer diccionario académico. *Cuadernos del Instituto de Historia de la Lengua*, 9, 295-324.
- Torres Martínez, M. (2017). Recepción del léxico de confitería decimonónico en diccionarios del español. *Études Romanes de Brno*, 38(2), 69-81.
- Torres Martínez, M. (2020). En la despensa del hospital: léxico de cocina en un inventario de beneficencia (Jaén, 1869). *Estudios de Lingüística del Español*, 42, 133-142.
- Torres Martínez, M. (2021). Recetas y léxico culinario en prensa española del siglo XIX. *Boletín de Filología de la Universidad de Chile*, 56(1), 203-233.
- Torres Martínez, M. (2021b). Léxico de cocina dieciochesco: pucheros para enfermos y convalecientes en el *Recetario mexiquense* de Dominga de Guzmán. En M. A. Moreno Moreno y M. Torres Martínez (Coords.), *Líneas de investigación del Seminario de Lexicografía Hispánica. Investigaciones léxicas. Estados, temas y rudimentos* (pp. 551-563). Octaedro.
- Torres Martínez, M. (2022). Léxico culinario en el *Libro de cuentas de cocina y repostería* de la Casa de Arcos (1750). *Cuadernos AISPI. Estudios de lenguas y literaturas hispánicas*, 20(2), 117-140.

