

## La sátira en el léxico gastronómico del *Cancionero de Baena*

SALVADOR LÓPEZ QUERO  
Universidad de Córdoba

**RESUMEN:** Para el estudio de la sátira en el léxico gastronómico del *Cancionero de Baena* se han seleccionado los campos semánticos que, a continuación, se relacionan: el de ciertos guisos judíos, otras comidas, pescados y carnes. Estos poetas se han servido de la sátira para establecer una oposición entre la buena y mala comida. Algunos de estos términos tienen un sentido irónico y figurado, además de documentarse por vez primera en esta obra.

**ABSTRACT:** I have chosen a series of semantic fields for the study of satire in the gastronomic lexicon of the “*Cancionero de Baena*”. The cited semantic fields are the following: those belonging to some Jewish stews, besides other types of food, fish and meat. These poets have made use of satire as a means to establish a contrast between a good and a bad meal. Some of these terms have an ironical and figurative sense and they are documented in this work for the first time.

**PALABRAS CLAVE:** *Cancionero de Baena*. Sátira. Gastronomía.

**KEY WORDS:** *Cancionero de Baena*. Satire. Gastronomy.



### 1. Introducción

Para el estudio de la sátira en el léxico de la gastronomía del *Cancionero de Baena* es preciso un análisis pragmático, ya que lo satírico adquiere relevancia si no se prescinde del contexto. Para dicho análisis se han seleccionado los campos semánticos que, a continuación, se relacionan: el de ciertos guisos judíos, otras comidas, pescados y carnes.

### 2. Guisos judíos

Los guisos judíos documentados en el *Cancionero* son *adefina* y *çahena*. *Adefina*, como guiso, aparece en estos versos de Pero González de Mendoza<sup>1</sup>:

¿Cómo dexaré la sierra,  
do ay aire y truchas finas,  
por ir morar a la tierra  
do ay badehas y porçinas,  
a do la gente se ençierra

---

<sup>1</sup> La edición por la que se cita es la de Dutton y González Cuenca (1993).

con las espesas cortinas,  
fiesta e olor de adefinas,  
que non siento a quien non mate?

(252bis, vv. 13-20)

Y, también, en la siguiente “Respuesta de Juan de Guzmán”:

Señor, non manjedes manjar d’adefina,  
el qual gostaredes con grand amargueza,  
por el qual sabor avrés grant pereza  
de non replicar el dicho de Dina;

(404, vv. 9-12)

De los dos ejemplos citados se infiere que el “manjar d’adefina” no gozaba del aprecio de estos poetas. Pero, por otra parte, debió de ser de uso gastronómico generalizado y frecuente en la época. *Adafina* o *adefina*, según Corriente (1999: s. v. *adafina* y *adefina*) del andalusí *addafina* < clásico *dafinah* ‘enterrada’, en el *Diccionario de Autoridades* (1726: s. v. *adafina* o *adefina*) es “cierto género de guisado de que usaban los judíos en España”<sup>2</sup>. En Zerolo (1895: s. v. *adafina*) a lo anterior se añade: “Puchero u olla que los hebreos colocan al anochecer del viernes en un anafe, cubriéndolo con rescoldo y brasas para comerlo el sábado”<sup>3</sup>. Para Pagés (1902: s. v. *adafina*, *adefina* o *dafina*) se trata de un guisado aún común entre los judíos de la costa de África. Delgado (1988: s. v. *adafina*) da más información en cuanto a los ingredientes de este guiso: “Plato judío, parecido al cocido, compuesto de garbanzos, fideos, ternera, repollo y huevos duros”. Por lo tanto, su uso generalizado y frecuente –y de ahí el poco aprecio de estos poetas como manjar exquisito- queda patente.

Por otra parte, este término tiene un sentido figurado en esta obra, como puede comprobarse en el mismo Juan Alfonso de Baena:

Johan Garçia, mi adefina  
vos diré yo mucho çedo,  
pero póngovos degredo  
con mi lengua paladina,

(390, vv. 49-52)

<sup>2</sup> Definición que se repite en Terreros y Pando (1786: s. v. *adafina* o *adefina*), Núñez de Taboada (1825: s. v. *adafina*), Salvá (1846: s. v. *adafina*) o Castro y Rossi (1852: s. v. *adafina*). Este último señala como ingredientes de este guiso “carne, col y especias”.

<sup>3</sup> Y añade: “De aquí resulta claramente que no es un guisado especial”. La definición de arriba de Zerolo se repite en el *Diccionario Usual* de la Real Academia (1914 y 1992: s. v. *adafina*), definición muy semejante a la de Corriente: “Olla que los judíos dejan al rescoldo antes de que empiece el sábado para comerla tibia durante él”.

Aquí significa “secreto”. Dicho significado se relaciona con su sentido etimológico de “enterrada”. Cejador y Frauca (1971: s. v. *adefina*, *adafina*, *dafina*) documenta en el *Cancionero de Baena* dicha significación figurada de “secreto”. Así, se había recogido en el *Diccionario Usual* (1884: s. v. *adefina*) de la Academia, o en los diccionarios de Zerolo (1895: s. v. *adefina*), Pagés (1902: s. v. *adefina*), el *Histórico* (1933: s. v. *adefina*) o Corominas y Pascual (1980-1991: s. v. *adafina*), que documentan “adafina” como “secreto” en el *Cancionero de Baena*.

Otro guiso judío documentado en esta obra es *çahena*, usado en la “Duplicación de Juan García contra Juan Alfonso”:

Con judía Aben Xuxena  
o Cohena  
bien me plaze que burledes  
e çenedes  
de la vestinosa cena  
[...]  
e comer de la çahena.

(García de Vinuesa: 386, vv. 11-20)

El adjetivo “vestinosa”, aparatosa, sin embargo, pone de manifiesto el aprecio que debía sentir el poeta por este otro manjar. Tanto Cejador (1971: s. v. *zahena*, *zajinas*, *çahena*) como Alonso (1986: s. v. *zahena*) documentan el término en el *Cancionero de Baena*. Corriente (1999: s. v. *zahina*) atribuye a la variante *çahena* del *Cancionero de Baena* el mismo origen etimológico que a *zahina*, del andalusí *saxina* < clásico *saxinah*, literalmente ‘caliente’. Sin embargo, para este autor, la variante *çahena* tiene un significado diferente: “Cierta guiso de carne, huevos, patatas, guisantes y arroz, conservado entre los judíos marroquíes”<sup>4</sup>. Se trata, por tanto, de una variante exclusiva de esta obra, ya que tanto Covarrubias (1611: s. v. *çahinas*) como Rosal (1611: s. v. *çahinas*) se refieren a *çahinas*, como gachas o sopas<sup>5</sup>. Y en diccionarios posteriores, como el *Diccionario Usual* de la Academia (1803, 1817: s. v. *zahina*), Salvá (1846: s, v, *zahina*), Domínguez (1853: s. v. *zahina*) o Pagés (1931: s. v. *zahina*) se define el término como gachas o puches de harina que no se dejan espesar. Por lo tanto, como bien explica Corriente, *çahena* comparte su origen etimológico con *zahina*, pero se trata de dos comidas diferentes.

<sup>4</sup> Dutton y González Cuenca (1993: 657) describen la *çahena* como “olla judía de Marruecos a base de guisantes y huesos de caña”.

<sup>5</sup> Rosal es más preciso: “En la Andalucía las hacen, desleída la levadura, y cocida con polco, y manteca o aceite. Es comida introducida por moriscos”.

### 3. Otras comidas

En cuanto a otras comidas, se tratarán a continuación *almodrote*, *alfeñique*, *brescas*, *ornazo*, *collaçión*, *xira*, y *potage*.

*Almodrote*, del andalusí *almatrúq*<sup>6</sup>, se documenta en una extensa composición de Juan Alfonso de Baena<sup>7</sup>:

Alto Rey, ca muy de cote  
e con señas muy ardientes  
a los reyes sus parientes  
mal los traxo al estricote,  
e su reino le gastaron;  
quien comió el almodrote,  
a la fin, desque yantaron  
bien pagaron el escote.

(+586, vv. 643-650)

Nebrija (1495: s. v. *almodrote*)<sup>8</sup> define el término como “almodrote de ajos y queso”. Covarrubias (1611: s. v. *almodrote*) se refiere a “cierta salsa que se hace de aceite, ajos, queso y otras cosas”. A lo anterior añade el *Diccionario de Autoridades* (1726: s. v. *almodrote*) “especie de guisado o salsa con que se sazonan las berenjenas”<sup>9</sup>. Por otra parte, Terreros y Pando (1786: s. v. *almodrote*) dice que para unos es una especie de guisado compuesto de sal, ajos, aceite, queso y otras cosas; y para otros “que es una especie de salsa sin cocer, de harina, leche, queso, vino, y hierbas”. A continuación señala que vulgarmente se dice *almodrote* a cualquier salsa en la que entran “muchos simples”.

*Alfeñique*, junto a carne de toro, se documenta en versos de Juan Alfonso de Baena:

mas por que sepamos quién çena alfeñique  
o carne de toro salada muy tiesta,

(359, vv. 5-6)

<sup>6</sup> Corriente (1999: s. v. *almadroc*, *emmadroc* y *almodrote*). Según este autor, “alterado en castellano por contaminación con los muchos arabismos que comienzan con *almo-* y por metanálisis y sustitución de sufijo”.

<sup>7</sup> “Dezir que envió Juan Alfonso de Baena al señor Rey sobre las discordias por qué manera podían ser remediadas”.

<sup>8</sup> Este autor se remonta al étimo latino “*moretum*, -i”. En la obra de López Tamarid (1585: s. v. *almodrote*) se afirma que este término “parece latino y arábigo”. El *Diccionario de Autoridades* (1726: s. v. *almodrote*) se refiere al latino “*moretum*”, “y con el artículo Al se dijo Almoretum, y después con poca inflexión Almodrote”. El *Diccionario Histórico* de la Academia (1933: s. v. *almodrote*) explica el origen etimológico de este término del artículo árabe *al* y el latino *moretum*.

<sup>9</sup> Castro y Rossi (1852: s. v. *almodrote*) dice: “Aunque la Academia dice que con ella se sazonan las berenjenas, también con ella se sazonan otros manjares”.

Dutton y González Cuenca (1993: 639) identifican “alfeñique” como “manjar fino”. Corriente (1999: s. v. *alfeñique*) explica su origen del andalusí *alfanid*. Se documenta, desde Nebrija (1516: s. v. *alfeñique*) como “saccari gluten”. En el *Diccionario de Autoridades* (1726: s. v. *alfeñique*) aparece la siguiente definición: “Pasta de azúcar, que se suaviza con aceite de almendras dulces, que regularmente se toma en las fluxiones catarrales para ablandar el pecho”<sup>10</sup>. Delgado (1988: s. v. *alfeñique*) define este término como “pasta de azúcar, amasada con aceite de almendras y cocida y estirada en barras retorcidas”. Alonso (1986: s. v. *alfeñique*) lo documenta en los siglos XIV y XV, y cita a Juan Ruíz y el *Cancionero de Baena*.

Por otra parte, *brescas*, panales de miel, es término usado por Villasandino<sup>11</sup>:

Si sabe nuevas más frescas...,  
Si non, váyase a Illescas,  
Que aquí las duçes brescas  
Se tornan fiel e venino.

(219, vv. 35-38)

Este término se recoge, por vez primera, en el *Diccionario de Autoridades* (1770: s. v. *bresca*), donde se dice que es el “panal de miel” en la provincia de Aragón. El *Diccionario Histórico* (1936: s. v. *bresca*) explica su etimología a través del céltico *brisca*, y lo documenta en el *Cancionero de Baena*<sup>12</sup>. El poema alude a la villa de Illescas, situada en la comarca de La Sagra, provincia de Toledo. El sentido del término en esta composición es metafórico.

*Ornazo* se documenta en Juan Alfonso de Baena:  
Para que vengades pagar el ornazo  
que todos comiste con vino de Ocaña.

(422, vv. 7-8)

*Hornazo* ya se recoge en Nebrija (1495: s. v. *hornazo*), “hornazo de uevos”. Covarrubias (1611: s. v. *hornazo*) precisa que se trata de “la rosca con huevos que se solía dar por Pascua de Flores”<sup>13</sup>. Para Alonso (1986: s. v.

<sup>10</sup> A continuación se añade: “Urrea dice que es voz árabe compuesta de la palabra *Fenique*, que significa poner en la boca cosa delgada, y añadido el artículo *Al* se dijo *Alfeñique*”. El *Diccionario Histórico* (1933: s. v. *alfeñique*) explica su etimología del árabe *alfenid*, y uno de los ejemplos utilizados para documentar el término es el *Cancionero de Baena*.

<sup>11</sup> “Este dezir d’estribot’ fizo Alfonso Álvarez pediéndole merçed al Rey”.

<sup>12</sup> Lo mismo hacen Cejador (1971: s. v. *bresca*), Alonso (1986: s. v. *bresca*) y Corominas y Pascual (1980-91: s. v. *bresca*). En este último ni siquiera se habla del *Cancionero de Baena*, sino que se dice expresamente que se documenta por vez primera en Villasandino.

<sup>13</sup> Dutton y González Cuenca (1993: 686) lo definen como “pan relleno de embutidos”.

*hornazo*), de *fornazo*, voz del s. XV, es “rosca o torta guarnecida de huevos que se cuecen juntamente con ella en el horno”. Cejador (1971: s. v. *hornazo*, *ornazo*, -so, -ço) documenta este término en el *Cancionero de Baena*.

*Collación* es término utilizado por Villasandino:

collación  
de perdiçión,  
señor, fue la que me distes;

(194, vv. 7-9)

Aunque *colación*, del latín *collatio*, -onis (acción de aportar o comparar) y, así, siguiendo a Alonso (1986: s. v. *colación*) durante los siglos XII y XIII es “vecindario que pertenece a cada parroquia”, en el siglo XV será “refacción que se acostumbra a tomar por la noche en los días de ayuno”. Este es el sentido del término en el *Cancionero*. Dicho significado ya aparece en Nebrija (1495: s. v. *colación*): “colación de beber”, así como en Vittori (1609: s. v. *colación*): “merendá, beuimento”. Pero será Covarrubias (1611: s. v. *colación*), quien dará más información acerca de esta comida (primera acepción): “la confitura, o bocado que se da para beber, y en los desposorios se solía usar entrar muchos pajes con platos de confitura, y los que se hallaban presentes ya van tomando della, y los pajes pasando adelante hasta haber cumplido con todos”. Más adelante, en la tercera acepción del término es “el bocado que se toma por la tarde el día que es de ayuno, cuando no se ha de comer más que una vez al día [...] Los antiguos también solían dar después de la cena, antes de irse a acostar, una colación de confitura para beber”. Y, entre las diferentes acepciones del *Diccionario de Autoridades* (1729: s. v. *colación*) de la Academia, se entresaca lo que sigue: “El agasajo que se da por las tardes para beber, que ordinariamente consta de dulces, y algunas veces se extiende a otras cosas comestibles: como son ensaladas, fiambres, pasteles, etc”. También, “se suele llamar cualquier género de dulce confitado”. Y, por último, “aquella parva materia que los días de vigilia o de ayuno es permitida por la Iglesia tomar, para que la bebida no haga daño por la tarde o a la noche”. Es este último sentido el que se da en el *Cancionero de Baena*, el de “comida ligera”<sup>14</sup>, como confirma el significado de la construcción preposicional que se pospone (“collación de perdiçión”) y los versos que siguen: “con mençión / de tal raçión / andan oy mis ojos tristes, / de lo qual pecado ovistes” (vv. 10-13).

Por otra parte, *xira* tiene en Villasandino connotaciones semánticas absolutamente positivas:

<sup>14</sup> Dutton y González Cuenca (1993: 219).

El Señor, que es grant xira,  
los malos fechos estrañe,

(163, vv. 25-26)

El término se recoge en Casas (1570: s. v. *xira*) como “comida placentera”. Asimismo, en Palet (1604: s. v. *xira*) se define como “banquete, festín”. Es Covarrubias (1611: s. v. *gira*) quien más se extiende en la descripción de esta comida: “Es la comida y fiesta que se hace entre amigos, con regocijo y contento, juntamente con abundancia de comer y beber, y mucha alegría y chacota”<sup>15</sup>. El carácter espléndido de esta comida lo pone de manifiesto Rosal (1611: s. v. *gira*), cuando define el término como “el costoso combite”. De todas formas, el sentido metafórico de Villasandino pone de manifiesto la excelencia de este manjar, al identificar a Dios con “xira”.

Por último, el término *potage* se documenta en Villasandino:

Los que van sin capitán,  
si non lievan grant fardaje,  
penarán, pero sabrán  
qué quiere dezir potage;  
regulage<sup>16</sup> con formage  
ayant si comieren pan,  
qu’el passage nin ostage  
nunca gelo soltarán.

(99, vv. 9-16)

En cuanto a *potage*, en el *Vocabulario* de Casas (1570: s. v. *potage*) se define como “brudetto, minestra”. En Covarrubias (1611: s. v. *potage*) se da una información más precisa del término: “El caldo de la olla, u otro guisado líquido à potando, porque se bebe a sorbos”. El *Diccionario de Autoridades* (1737: s. v. *potage*) repite la misma definición anterior, aunque añade que “sale del latino *potare*”. Aunque en esta obra de la Academia aparecen más acepciones del término: las legumbres guisadas para el mantenimiento de los días de abstinencia; también, la bebida o brebaje en que entran muchos ingredientes; y, traslaticamente, se toma por el conjunto de varias cosas inútiles mezcladas. De todo lo anterior se infiere el poco aprecio que se debería tener por este manjar, lo que se comprueba en este decir de

<sup>15</sup> Así se recoge en el *Diccionario de Autoridades* (1734: s. v. *gira*), en el *Diccionario Usual* (1780: s. v. *gira*) o en la obra de Gaspar y Roig (1855: s. v. *gira*).

<sup>16</sup> En cuanto a *regulage*, tanto Cejador (1971: s. v. *regulage*) como Alonso (1986: s. v. *regulage*) lo documentan en el *Cancionero de Baena* con el significado de “regla” (*l.*). Sin embargo, Dutton y González Cuenca (1993: 126) lo definen como “comida de rancho”, lo que guarda una similitud significativa con el término *potage*. El carácter despectivo de estos dos términos es evidente.

Villasandino, ya por lo que se dice en el título de la composición<sup>17</sup>, ya por el carácter sentencial de la forma verbal “penarán”. Tanto es así, que Dutton y González Cuenca (1993: 126) identifican “potage” con “bazofia”.

#### 4. Pescados

En el *Cancionero de Baena* abundan los pescados sobre las carnes. Se documentan en esta obra los siguientes: *corvina*, *salmón*, *merluz*, *çeçial*, *truchas*, *albur*, *congrío*, *morena*, *calamayo* y *sardina*.

*Corvina* y *salmón* se documentan en Juan Alfonso de Baena<sup>18</sup>:

Señor, yo comí salmón e corvina  
e otros pescados de grant gentileza,  
empero sepades que pez de vileza  
nunca jamás entró en mi cozina.

(405, vv. 9-12)

La contraposición entre “pescados de grant gentileza” y “pez de vileza” tiene la suficiente fuerza pragmática para que pueda llegarse a la implicatura de que tanto la *corvina* como el *salmón* estaban bien considerados gastronómicamente.

*Corvina*, de *corvino* (por el color)<sup>19</sup>, se define en el *Diccionario de Autoridades* (1729: s. v. *corvina*) como “pescado de mar velocísimo, algo semejante al congrío, menos que es más delgado, y tiene escamas. Los dientes son tan agudos y fuertes, que rompe con ellos los anzuelos y cordeles, por gruesos que sean”. En cuanto a sus valores gastronómicos, será en el *Diccionario* de Pagés (1904: s. v. *corvina*), donde se dice que “abunda en el Mediterráneo y es comestible apreciado”<sup>20</sup>. Delgado (1988: s. v. *corvina*) señala que los ejemplares pequeños son de “carne muy delicada, similar a la lubina, con la que suele confundirse”. Tanto Cejador (1971: s. v. *corvina*) como Alonso (1986: s. v. *corvina*) documentan por vez primera el término en el *Cancionero de Baena*.

Por otra parte, *salmón* (del latín *salmo*) es, desde Nebrija (1495: s. v. *salmón*) un “pescado conocido”, a lo que Covarrubias (1611: s. v. *salmón*)

<sup>17</sup> “Este dezir de arte de maestría mayor, bien fecho e bien escandido, fizo e ordenó el dicho Alfonso Álvarez contra un escudero del Condestable viejo que dezían Sancho el Page, por quanto estava bien con el dicho Condestable e partióse d’él e fuese a provar el mundo e non traxo de allá salvo una cuchillada por las narizes”.

<sup>18</sup> Juan García de Vinuesa, también, utiliza “corvina” en estos versos: “Johan Alfonso, de corvina / quando fuéredes por Caizedo, / si Dios vos lieva a Salizado / vos farán buena cozina” (391, vv. 49-52).

<sup>19</sup> Cf. Zerolo (1895: s. v. *corvina*), Pagés (1904: s. v. *corvina*) o el *Diccionario Usual* (1914 y 1925: s. v. *corvina*) frente a Covarrubias (1611: s. v. *corvina*): “Cierta pescado de mar, que por tener el lomo encorbado se le dio este nombre”.

<sup>20</sup> Así se recoge en el *Diccionario Usual* de la Academia (1914 y 1925: s. v. *corvina*).

añade: “y precioso, por ser de excelentísimo sabor y gusto, cuando se come fresco”<sup>21</sup>.

*Merluz* es término utilizado por Villasandino con un sentido figurado<sup>22</sup>, irónico:

Dime si eres de los confundidos  
que sufren el golpe del corto gorguz,  
o si te desecas como la merluz  
con suzios deseos de Dios aborridos.

(126, vv. 9-12)

A la merluza, del latín *merlus*, se refiere Palet (1604: s. v. *merluza*) como “merlus, poisson”. Y será Sobrino (1705: s. v. *merluza*) el primero en definir a la merluza como “pescado de mar” en un diccionario español. El *Diccionario de Autoridades* (1734: s. v. *merluza*), además de detenerse en una detallada descripción física de este pescado<sup>23</sup>, dice que su carne es blanda y no fácil de deshacer<sup>24</sup>. Sin embargo, en el *Diccionario* de Terreros y Pando (1787: s. v. *merluza*) se halla el sentido de la ironía de Villasandino, cuando se dice que los holandeses le llamaban “Stochkovich”, que quiere decir “pescado, o pez de palo, porque habiéndole dejado secar, le golpean con un palo para que se pueda comer”. De este modo, Villasandino compara al tal Gonzalo Sánchez de Jaén con la *merluz*. Aunque Cejador (1971: s. v. *merluza*, *merlus*) documenta el término en el *Cancionero de Baena*, Alonso (1986: s. v. *merluza*) lo documenta en el *Inventario aragonés* de 1397. Dada la relación entre *merluz* y *çeçial*, se estudia a continuación este segundo término.

Es Pedro de la Caltraviesa quien se refiere a *çeçial* en su famoso decir<sup>25</sup>:

Con pobreza e cansancio  
muchos van al espital,  
otros tienen gran palacio,

<sup>21</sup> El *Diccionario de Autoridades* (1739: s. v. *salmón*) se detiene, en cambio, en la descripción física del pez: “Pescado, cuya carne es colorada, cubierta de escamas, salpicadas con pintas rubias y amarillas. La barriga es reluciente, grandes los ojos, el lomo tira a azul, y tiene la cola larga”.

<sup>22</sup> Se trata de la respuesta de Villasandino contra Gonzalo Sánchez de Jaén, “la qual va muy bien fecha e sotilmente respondida por sus propios consonantes e picando en el figado al dicho Gonçalo Sánchez e pegándolo a la pared” (126, rúbrica).

<sup>23</sup> “Pescado conocido, que tiene la boca grande y rasgada y armada de dientes, y las escamas delgadas, lustrosas y de color ceniciento. Tiene el corazón en medio del vientre, y en la cabeza algunas piedrecillas redondas, y cuatro agallas grandes”.

<sup>24</sup> Y añade que se trae salado de Inglaterra, Galicia y de algunos puertos de África y se llama pescado ceçial (*id.*).

<sup>25</sup> “Dezir de Pedro de la Caltraviesa” (+ 589, rúbrica). Según Dutton y González Cuenca (1993: 789) se trata de un poema sobre el mal estado de la antigua hidalguía.

eredades e ostal;  
 otros pescado çeçial  
 non alcançan que comer,  
 otros no quieren ya ver  
 las truchas de su canal.

(+ 589, vv. 113-120)

Covarrubias (1611: s. v. *cecial*) lo define como “pescado, quasi ciercial, porque está curado al ayre, y el que mejor lo cura es el cierço”. En el *Diccionario de Autoridades* (1729: s. v. *cecial*) el término tiene dos acepciones: la merluza seca curada al aire, o el sentido metafórico de lo que está enjuto, seco y delgado. Parece que para Pedro de la Caltraviesa se trata de cualquier pescado seco y curado al aire (incluida la merluza). Tanto Cejador (1971: s. v. *cecial*) como Alonso (1986: s. v. *cecial*) documentan ya el término en Juan Ruiz.

Las *truchas* –como se vio más arriba, precisamente en contraposición del olor de adefinas- gozaban de buena reputación gastronómica:

¿Cómo dexaré la sierra,  
 do ay aire y truchas finas,  
 por ir morar a la tierra  
 do hay badehas y porçinas,  
 a do la gente se ençierra  
 con las espesas cortinas,  
 fiesta e olor de adefinas,  
 que non siento a quien non mate?

(Pero González de Mendoza: 252bis, vv. 13-20)

Además de la contraposición anteriormente comentada, el adjetivo “finas” y la comparación con “aire” ponen de manifiesto lo exquisito de este manjar. *Trucha*, del latín *troctia*, como pescado conocido ya aparece en el *Vocabulario* de Nebrija (1495: s. v. *trucha*), pero es en el *Diccionario de Autoridades* (1739: s. v. *trucha*) donde se dice que es un “pescado delicado, y sabroso, que se pesca en los ríos”<sup>26</sup>.

En cuanto a *albur*, *congrío* y *morena*, aparecen en los versos siguientes<sup>27</sup>:

Johan Alfonso de Baena,  
 de la çena  
 vos guardat quanto podedes,  
 pues sabedes

<sup>26</sup> Y añade: “Tiene el lomo cubierto de escamas pequeñas, pintadas de roxo, la cola es larga, su carne es dura, y de color casi nacarado, y en algunas partes enteramente roxo: como el salmón, a quien se parece; aunque no en el tamaño”.

<sup>27</sup> Concretamente se trata del decir de Juan García de Vinuesa, a manera de pregunta y respuesta contra Juan Alfonso de Baena y tomando la voz de Alfonso Álvarez de Villasandino.

que lo pone así Aviçena;  
 que Bervena nin Arena  
 con Villena e Requena  
 dubdo si podrién buscar  
 a sanar  
 los que mueren d'esta esquena.  
 Albur, congrio nin morena,  
 nin de Mena  
 truchas por Dios non combredes,  
 nin faredes  
 fijos en muger ajena,  
 que condena a grant pena;

(Juan García de Vinuesa: 382, vv. 1-16)

Lo dicho de *albur*, *congrío* y *morena* precisa de una explicatura a través del término “esquena” (espina). Su sentido, por tanto, es irónico y figurado. Dutton y González Cuenca (1993: 653) dicen que Azáqueta llama esta pieza con razón “una serie de disparates trobados”. Ha de suponerse que los mencionados pescados son ricos en espinas.

*Albur*, del andalusí *albúri*<sup>28</sup>, aunque se documenta ya en Nebrija (1495: s. v. *albur*) como “mugle pece”, es en el *Diccionario de Autoridades* (1726: s. v. *albur*) donde se dice que es un pescado que se cría en los ríos, “muy sabroso y sano, y su carne sumamente blanca”<sup>29</sup>. Pagés (1902: s. v. *albur*) a lo de carne gustosa y blanca añade: “llena de espinas ahorquilladas”, lo que explica el sentido que dicho pescado tiene en esta composición. Alonso (1986: s. v. *albur*) lo documenta en Juan Ruiz.

*Congrio*, del latín *congrus*, *conger*, en Nebrija (1495: s. v. *congrío*) es un “pescado conocido”, y en Covarrubias (1611: s. v. *congrío*), además de ser un pez marino bien conocido, “es largo, deleznable, sin escamas de la forma de ánguila, salvo que es mayor de cuerpo”. Sin embargo, el *Diccionario de Autoridades* (1729: s. v. *congrío*) añade a la definición anterior “lleno de espinas”, rasgo relevante para explicar su sentido en estos versos. Al igual que el pescado anterior, Alonso (1986: s. v. *congrío*) documenta el término antes que en el *Cancionero* en Juan Ruiz y en Juan Manuel<sup>30</sup>.

En cuanto a *morena*<sup>31</sup>, del latín *murena*, desde Nebrija (1516: s. v. *morena*) es también un pescado conocido. Sin embargo, en este caso, la

<sup>28</sup> Corriente (1999: s. v. *albur* y *albuero*). Para otros este pescado se llama *albur* por la blancura de su carne.

<sup>29</sup> A lo que se añade: “de donde tomó el nombre de Albur corrompido de Albor; aunque algunos quieren venga del Árabe *Buri*, que significa pez, y añadido el artículo Al se dijo Albur”.

<sup>30</sup> *Libro del caballero y del escudero* (1326).

<sup>31</sup> También, *murena* *Diccionario de Autoridades*: 1734, s. v. *murena*). Por otra parte, *morena* puede ser “riña”, documentado por vez primera en el *Cancionero de Baena* (Cejador [1971: s. v. *morena*] y Alonso [1986: s. v. *morena*]).

comparación del poeta con los dos pescados anteriores –al menos, en cuanto a la espina- no puede corroborarse, ya que “carece de espinas”<sup>32</sup>, aunque es un “pescado cartilaginoso, muy parecido a la lamprea”<sup>33</sup>. Por su parte, Pagés (1914: s. v. *morena*) dice que su carne es comestible, pero no se la estima como en la antigüedad<sup>34</sup>.

Con respecto a *calamayo*, calamar, documentado en Nebrija (1495: s. v. *calamar*, *calamar pequeño* y *calamar grande*), se documenta en la “Respuesta de don Juan de Guzmán”:

Poeta muy noble más que Sagitario,  
aprehendervos ove muy llano de plan,  
por los consonantes que son con afán  
a mí presentados por vuestro mundayo;  
por ende, rendidvos e comed calamayo  
que es un pescado de los de luzía  
que para aclarar la vista querría,  
que assí lo dispone el buen Luçidayo.

(Juan de Guzmán: 408, vv. 1-8)

¿*Calamayo* por cuestión de rima? Según Dutton y González Cuenca (1993: 678), *calamayo* “trae una referencia clara a los orígenes judíos de Baena y las normas dietéticas hebreas”. En cuanto a su etimología, en el *Diccionario de Autoridades* (1729: s. v. *calamar*) se dice que los italianos lo llamaron “calamarium”, “y de aquí nos pudo venir el nombre de Calamar”. También, en este diccionario se dice que, entre todos los pescados, el calamar es el más sano por asemejarse más a la carne.

Por último, en esta misma composición de Juan de Guzmán se documenta el término “sardina”:

dígovos çierto por los de Molina  
que sois concludido, señor, d’aspereza,  
ca çierto vos digo por la mi rueza  
que tomastes cosa amarga, sardina;  
este consonante con pez de resina  
s’os pegue a la lengua; pues de mal jesta  
non sabéis trobar, mi noble ballesta  
cruel vos firió con arma vecina.

(408, vv. 9-16)

Según Dutton y González Cuenca (1993: 679), “cosa amarga, sardina” se explica quizá por aquella referencia de Covarrubias de que las sardinas saladas al final de la comida causan vómito. En Nebrija (1495: s. v. *sardina*) es un “pece conocido”. Según Covarrubias (1611: s. v. *sardina*), del latín

<sup>32</sup> *Diccionario de Autoridades* (1734: s. v. *murena*).

<sup>33</sup> *Ibid.*

<sup>34</sup> Era uno de los manjares predilectos de los romanos (*Ibid.*).

*halec*, *-cis*, “se dixo alenque, y corruptamente arenque, y de allí sardinas harencadas”. Se pudo decir sardina de la isla de Sardinia (“Si acaso allí hubo antiguamente la pesca de las sardinas”). El *Diccionario de Autoridades* (1739: s. v. *sardina*) insiste en que “se salan para conservarlas largo tiempo apretadas en banastas”. Las connotaciones gastronómicas negativas de este pescado en esta composición son evidentes.

### 5. Carnes

En cuanto a las carnes, se comentan a continuación los términos siguientes: *carne de toro*, *carne fiambre*, *carne de sal seca* y *perdizes*.

*Carne de toro* puede documentarse en Villasantino y Juan Alfonso de Baena. El primero lo hace en un decir que hizo al Rey don Enrique:

Por muy grant contía de oro  
vendieron estos ofiçios,  
por que ellos ayan serviçios  
e alleguen mucho tesoro;  
esto todo torna en lloro,  
grant señor, a vuestra gente,  
que combrién de buena mente  
siquiera carne de toro.

(57, vv. 41-48)

Nótese cómo la forma adverbial “siquiera” actúa como operador argumentativo, que añade el significado de “poca calidad gastronómica” a la carne de toro. De hecho, Dutton y González Cuenca (1993: 79) interpretan “carne de toro” como “comida de pobres”. Por otra parte, Juan Alfonso de Baena se sirve del mismo término en la “Requiesta de Johan Alfonso contra Ferrán Manuel”:

Ferrand Manuel, por que se publique  
la vuestra çiençia de grant maravilla,  
en esta grant corte del Rey de Castilla  
conviene forçado que alguno vos pique;  
mas por que sepamos quién çena alfeñique  
o carne de toro salada muy tiesta,  
son nuestros juezes del alta requiesta  
Álvaro de Luna e conde don Fadrique.

(359: vv. 1-8)

En este caso se establece la oposición entre “alfeñique”, como manjar fino, y “carne de toro”, que es “salada” y “muy tiesta” (tiesa, dura). Estos dos adjetivos definen perfectamente la mala calidad gastronómica de esta carne en la época.

Las connotaciones negativas continúan en *carne fiambre* y *carne de sal seca*. Del primero de estos términos se sirve Villasandino al dirigirse al Rey don Enrique, cuando estaba en el monasterio de Carracedo, contándole “todos sus trabajos e pobreza que tenía en aquella tierra”:

Por do me toma calambre,  
señor, de noche e de día,  
beviendo mucha azedía,  
comiendo carne fiambre.

(60: vv. 33-35)

Este término se documenta en el *Diccionario* de Vittori (1609: s. v. *fiambre*) como “chair cuitte refroidie”. Covarrubias (1611: s. v. *fiambre*) define con más detenimiento este término: “la carne que después de asada, o cocida, se come fría, manjar que el estomago le abraza muy mal”.

*Carne de sal seca* es término que utiliza Fray Diego de Valencia de León en la cantiga que sigue:

Leche e manteca  
es el tu gobierno,  
carne de sal seca,  
nabos en ivierno,  
mucho frío tierno,  
poco pan e duro;  
de vino maduro  
eres deseosa.

(502: vv. 13-20)

Se trata de un término, que guarda cierta sinonimia con el anterior, de sentido claramente peyorativo. En este caso, también, el adjetivo (“seca”) es significativo, así como el contexto.

Por el contrario, *perdizes* que se documenta en la misma composición anterior, tiene connotaciones positivas:

de todas naturas  
crías aves muchas,  
perdizes e truchas  
te fazen viçiosa.

(Fray Diego de Valencia de León: 502: vv. 85-92)

La perdiz, del latín *perdix*, como “ave conocida” se documenta en Nebrija (1495: s. v. *perdiz*). Su significado guarda una estrecha relación con el del adjetivo “viçiosa”, que no es otro que “agradable”. De hecho, Covarrubias (1611: s. v. *perdiz*) se refiere a su plumaje hermoso y a su sabroso comer.

## 6. Conclusiones

El análisis pragmático realizado pone de manifiesto que los poetas del *Cancionero de Baena* se han servido de la sátira para establecer una oposición entre la buena y mala comida:

a) En cuanto a los dos guisos judíos comentados, se contraponen *adefina* –plato usual y de poco aprecio- y *çahena* –guiso muy apreciado-. Este último se documenta por vez primera en esta obra, así como el sentido figurado de “secreto” del primero.

b) En el apartado denominado “otras comidas” se establece, también, un contraste entre *almodrote*, *alfeñique*, *brescas*, *ornazo* y *xira* frente a *collación* y *potage*. *Xira*, al utilizarse en sentido figurado, pone de manifiesto la excelencia de este manjar. Tanto *ornazo* como *brescas* se documentan tempranamente en esta obra.

c) Las contraposiciones continúan en los diferentes pescados: *corvina*, *salmón*, *truchas* y *calamayo* frente a *merluz*, *çeçial*, *albur*, *congrio*, *morena* y *sardina*. Con respecto a los primeros, *corvina* se documenta por vez primera en esta obra. *Merluz*, *albur*, *congrio* y *morena* tienen un sentido irónico y figurado.

d) Las carnes –*de toro*, *fiambre* y *de sal seca*- tienen una consideración gastronómica negativa, sobre todo la “carne de toro” considerada “comida de pobres”. Sin embargo, la carne de la *perdiz* era sabrosa.

## 7. Referencias Bibliográficas

- ALONSO, M. (1986): *Diccionario medieval español*, Salamanca, Universidad.
- CASAS, C. DE LAS (1570): *Vocabulario de las dos lenguas toscana y castellana*, en RAE (2001), *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe.
- CASTRO y ROSSI, A. DE (1852): *Biblioteca Universal. Gran Diccionario de la Lengua Española*, en RAE (2001): *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe.
- CEJADOR y FRAUCA, J. (1971 [1929]): *Vocabulario medieval castellano*, Hildesheim, Zürich, New York, Georg Olms Verl.
- COROMINAS, J. y J. A. PASCUAL (1980-1991): *Diccionario crítico y etimológico castellano e hispánico*, 6 vols., Madrid, Gredos.
- CORRIENTE, F. (1999): *Diccionario de arabismos y voces afines en iberorromance*, Madrid, Gredos.
- COVARRUBIAS, S. DE (1611): *Tesoro de la lengua castellana o española*, en RAE (2001), *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe.
- DELGADO, C. (1988 [1985]): *Diccionario de gastronomía*, Madrid, Alianza.

- DOMÍNGUEZ, R. J. (1853): *Suplemento al Diccionario Nacional o Gran Diccionario Clásico de la Lengua Española*, en RAE (2001), *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe.
- DUTTON, B. y J. GONZÁLEZ CUENCA (eds.) (1993): *Cancionero de Juan Alfonso de Baena*, Madrid, Visor Libros.
- LÓPEZ TAMARID, F. (1585): *Compendio de algunos vocablos arábigos introducidos en lengua castellana en alguna manera corruptos, de que comúnmente usamos*, en RAE (2001), *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe.
- NEBRIJA, A. DE (1495): *Vocabulario español-latino*, en RAE (2001), *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe.
- NEBRIJA, A. DE (1516): *Vocabulario de romance en latín hecho por el doctísimo maestro Antonio de Nebrissa nuevamente corregido y augmentado más de diez mill vocablos de los que antes solía tener*, en RAE (2001), *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe.
- NÚÑEZ DE TABOADA, M. (1825): *Diccionario de la lengua castellana*, en RAE (2001), *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe.
- PAGÉS, A. DE (1902, 1904, 1914 y 1931): *Gran diccionario de la lengua castellana, autorizado con ejemplos de buenos escritores antiguos y modernos [...]*, en RAE (2001), *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe.
- PALET, J. (1604): *Diccionario muy copioso de la lengua española y francesa [...] Dictionaire tres ample de la langue espagnole et françoise*, en RAE (2001), *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (1726, 1729, 1734, 1737, 1739 y 1770): *Diccionario de Autoridades*, en RAE (2001), *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (1780, 1803, 1817, 1884, 1914, 1925 y 1992): *Diccionario Usual*, en RAE (2001), *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (1933 y 1936): *Diccionario histórico de la Lengua Española*, t. II, en RAE (2001), *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe.
- ROSAL, F. DEL (1611): *Origen y etymología de todos los vocablos originales de la Lengua Castellana*, en RAE (2001), *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe.
- SALVÁ, V. (1846): *Nuevo diccionario de la lengua castellana*, en RAE (2001), *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe.

SOBRINO, F. (1705): *Diccionario nuevo de las lenguas española y francesa*, en RAE (2001), *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe.

TERREROS Y PANDO, E. DE (1786 y 1787): *Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes y sus correspondientes en las tres lenguas francesa, latina e italiana*, en RAE (2001), *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe.

VITTORI, G. (1609): *Tesoro de las tres lenguas francesa, italiana y española*, en RAE (2001), *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe.

ZEROLO, E. (1895): *Diccionario enciclopédico de la lengua castellana*, en RAE (2001), *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe.

## 8. Vocabulario

**Adefina:** Plato judío, compuesto de garbanzos, fideos, ternera, repollo y huevos duros [González de Mendoza] [Juan de Guzmán]

**Fig. secreto** [Juan Alfonso de Baena]

**Albur:** Pescado de río, muy sabroso y sano, de carne sumamente blanca y llena de espinas ahorquilladas [García de Vinuesa]

**Alfeñique:** Pasta de azúcar, amasada con aceite de almendras y cocida y estirada en barras retorcidas [Juan Alfonso de Baena]

**Almodrote:** Salsa de aceite, ajos, queso y otras cosas [Juan Alfonso de Baena]

**Brescas:** Panales de miel [Villasandino]

**Calamayo:** Calamar [Juan de Guzmán]

**Carne de sal seca:** Carne de mala calidad [Diego de Valencia de León]

**Carne de toro:** Comida de pobres [Villasandino] [Juan Alfonso de Baena]

**Carne fiambre:** Carne asada o cocida, que se come fría [Villasandino]

**Collación:** Comida ligera [Villasandino]

**Congrio:** Pez marino largo, deleznable, sin escamas, lleno de espinas [García de Vinuesa]

**Corvina:** Pez marino, algo semejante al congrio, aunque más delgado y tiene escamas. Su carne es muy delicada [Juan Alfonso de Baena] [García de Vinuesa]

**Çahena:** Guiso de carne, huevos, patatas, guisantes y arroz [García de Vinuesa]

**Çeçial:** Pescado seco, curado al aire [Pedro de la Caltraviesa]

**Merluz:** Pescado de mar, de carne blanda, no fácil de deshacer, que habiéndole dejado secar, le golpean con un palo para que se pueda comer [Villasandino]

**Morena:** Pescado cartilaginoso de carne comestible, pero no se la estima como en la antigüedad [García de Vinuesa]

**Ornazo:** Rosca o torta guarnecida de huevos que se cuecen juntamente en el horno [Juan Alfonso de Baena]

**Perdizes:** Aves de plumaje hermoso y de sabroso comer [Diego de Valencia y de León]

**Potage:** Bazofia [Villasandino]

**Salmón:** Pescado de excelente sabor y gusto, cuando se come fresco [Juan Alfonso de Baena]

**Sardina:** Pescado amargo [Juan de Guzmán]

**Truchas:** Pescado de río, delicado y sabroso [González de Mendoza]

**Xira:** Comida abundante que se hace entre amigos, con regocijo y contento [Villasandino]