

CAPÍTULO 5

El léxico gastronómico en la poesía dialogada de Juan Alfonso de Baena

ANA CAÍÑO CARBALLO
Universidad de Vigo

INTRODUCCIÓN

Si tradicionalmente la poesía de cancionero ha sido un género marginado por la crítica que, apoyada en prejuicios, consideraba que la lírica cancioneril tenía un escaso valor literario¹, más marginación aún encontramos en aquellas composiciones que poseen un componente lúdico y que gozaron de gran difusión entre los autores de esta época, como es el caso de los géneros dialogados. Procesos, preguntas, recuestas, forman parte de lo que se ha dado en llamar *poesía dialogada* porque, en esencia, este género se caracteriza por ser una conversación entre poetas sobre distintos asuntos: amorios, religiosos, morales, filosóficos, políticos, burlescos, etc. Juan Alfonso de Baena no fue ajeno a este género y es en su *Cancionero* donde nos encontramos con la mayor diversidad de poesía dialogada.

¹ Menéndez Pidal en su *Discurso acerca de la primitiva poesía lírica española*, pronunciado en la inauguración del curso 1919-1920 se refería en estos términos a la poesía del *Cancionero de Baena*: «poesía insincera, de tal vacuidad, que nos suele interesar, más que por sí misma, por el epígrafe donde el colector declara las circunstancias reales o históricas que dieron pie al poeta para sus versos. ¡Cuántas veces en el epígrafe hay no solo más interés histórico, sino hasta más poesía latente que en las estrofas». (Madrid, Ateneo Científico, Literario y Artístico de Madrid, 1919, pág. 169.)

El *Cancionero de Baena* es el cancionero más antiguo, recopilado por Juan Alfonso de Baena, en torno al año 1430, para el monarca Juan II y su esposa doña María, a quienes fue ofrecido en el año 1445. Concebido a principios del siglo xv, este cancionero podría considerarse anacrónico en tanto que recoge aproximadamente 600 composiciones de unos 50 poetas que pertenecen a un período poético anterior. Por tanto, nos permite conocer la poesía de finales del siglo xiv y principios del siglo xv, momento en el que el castellano sustituye al gallego como lengua poética y se empiezan a advertir modas francesas e italianas en la poesía². En su labor como antólogo, Juan Alfonso de Baena indica en el prólogo de su *Cancionero* cuáles son las modalidades poéticas que tendrán cabida en su compilación. De entre ellas, destacamos en este trabajo «todas las preguntas de muy sotiles invençiones fundadas y respondidas [...] e todos los otros muy agradables e fundados proçessos e requestas³» (pág. 1), que constituyen la poesía dialogada, un género muy abundante en el *Cancionero de Baena* y significativo en la poesía de comienzos del siglo xv. El carácter áulico del código determina algunas características de este cancionero, como el predominio de aquellas categorías poéticas con un componente lúdico o burlesco, ya que iba dirigido a un público para quien la enseñanza y/o la moralización ocupaba un segundo plano. Estas modalidades poéticas, por su carácter eminentemente lúdico y popular, son quizá, el mejor reflejo de los usos y costumbres de la época, lo que permite un mejor conocimiento de la sociedad de finales del siglo xiv y primera mitad del xv.

Esta poesía de burlas, heredera de las *cantigas de escarnio e maldizer*, engloba una serie de motivos que sirven a los autores para mostrar sus envidias o rivalidades con otros poetas de la corte o bien para atacar personalmente a su interlocutor por algún rasgo físico, social, religioso, o mayoritariamente, para poner de manifiesto la poca valía poética del contrincante. Antonio Chas Aguión⁴ distingue dos modalidades textuales a través de las cuales se vehicula la burla en la poesía cancioneril: recuestas y preguntas y respuestas. Buena parte de las puyas burlescas tiene su origen en un decir que no demanda respuesta y cuyo tono no tiene por qué ser injurioso, pero que suscita un debate y ahí surge la discusión o querrela. Las series de preguntas y respuestas constituyen la otra modalidad, en la que se destacan las recuestas, cuyo fin no es otro que desafiar al interlocutor, «picar en lo vivo», esto es, lanzar un ataque virulento para iniciar una discusión. Juan Alfonso de Baena es, junto con Alfonso Álvarez de Villansandino y Ferrán Manuel de Lando, el autor más prolífico de poesía dialogada. Chas Aguión destaca el hecho «de que solo haya incluido aquellos debates en los que resulta

² Para más información sobre la poesía cancioneril puede consultarse el libro de Miguel Ángel Pérez Priego, *Literatura española medieval: (el siglo XV)*, Madrid, Centro de Estudios Ramón Areces, 2010.

³ Las citas referentes al *Cancionero de Baena* las tomamos de la edición de Brian Dutton y Joaquín González Cuenca (eds.), *El Cancionero de Juan Alfonso de Baena*, Barcelona, Visor Libros, 1993, por lo que en adelante solo indicaremos la página.

⁴ Antonio Chas Aguión, *Las categorías poéticas minoritarias en el cancionero castellano del siglo XV*, Alessandria (Italia), Edizioni dell'Orso, 2012, pág. 47.

vencedor (lo) que constata su habilidad técnica en la contienda poética pero también su *auctoritas*, y hasta, podríamos decir, una carencia total de modestia, en lo que respecta a sus criterios selectivos como antólogo⁵».

En este trabajo intentaremos rastrear la presencia del léxico gastronómico en los diálogos poéticos (sobre todo de tipo burlesco) de Juan Alfonso de Baena con otros poetas de la corte y trataremos de analizar su significado⁶. , el objetivo que guiará este trabajo no será únicamente el de dar un significado a todos los términos gastronómicos que aparezcan en los debates, sino también el de analizar su sentido y su valor en los textos.

La Edad Media es una época terriblemente marcada por el hambre que se padecía en diversas partes de Europa. Hambre y estatus social van de la mano, se condicionan mutuamente: cuanto más baja era la condición social, mayor era el padecimiento. Por tanto, en esta época, la posesión de alimento era un elemento diferenciador que determinaba el rango dentro de la escala social. Sumado a todo esto, desde un punto de vista gastronómico, España posee en la Edad Media una diversidad culinaria única en toda Europa, provocada por la convivencia en la Península de tres culturas, tres religiones distintas que imponen tres normas culinarias diferentes, cuyo reflejo —sobre todo en lo que respecta a la gastronomía judía— veremos también en los textos que vamos a analizar.

1. LOS DIÁLOGOS POÉTICOS DE JUAN ALFONSO DE BAENA CON ALFONSO ÁLVAREZ DE VILLASANDINO

El primer diálogo entre Baena y Villasandino se localiza en las composiciones PN1-80/PN1-81⁷. Comienza Villasandino con una «requiesta e pregunta contra los trovadores» (PN1-80, pág. 107) en la que censura a los malos poetas que «non reciben por gracia divina este don / de la poesía» (PN1-80, vv. 15-16, pág. 107). A continuación le responde Juan Alfonso de Baena en un poema cargado de ironía y en un tono burlesco con el que ataca y parodia la obra poética de su adversario. La composición de Baena se cierra con una estrofa en la que enumera una receta repleta de imágenes escatológicas con la que va a provocar a Villasandino un «grant toroçón» o retortijón (PN1-81 v. 31, pág. 109):

Pasteles de pollos con polvos de hienda
e festes de noya con buen salpicón

⁵ *Ibíd.*, pág. 50.

⁶ Hemos tenido como referencia a la hora de redactar este trabajo una cita de Rosa Navarro Durán: «a veces los filólogos nos acercamos demasiado a las palabras y no vemos el halo irónico que las rodea y les da otro significado que escapa a nuestra mirada de entomólogos». (Rosa Navarro Durán, «Sobre los “duelos y quebrantos” del *Quijote*», *Anuario de Estudios Cervantinos*, 6, pág. 130)

⁷ Identifico los textos con el número con el que Dutton y González Cuenca le asignan en su edición y también indicaré los versos y la página.

vos tengo guisados en un replicón
sobre que bevades, señor, en merienda
(PN1-81 vv. 33-36, pág. 109).

Baena tiene preparada como próxima replica («vos tengo guisados en un replicón») un plato típicamente medieval: el pastel de caza, elaborado con carne procedente de esta actividad. En este caso se trata de un pastel de pollo, al que, dice, va a sazonar con «polvos de hienda», esto es, con polvos de boñiga. De segundo, le tiene preparado un «buen salpicón», plato definido por Covarrubias⁸ como «carne picada aderezada con sal», aunque en este caso Baena prefiera aderezarlo con «festes de noya», que no son otra cosa que cagajones de mula. La mezcla de comida e imágenes escatológicas como trasunto de la réplica que Baena tiene preparada parece estar en consonancia con la rúbrica que encabeza este poema: «A esta pregunta e requēsta respondió Juan Alfonso de Baena, escrivano del Rey, por la mesma arte de maestría e por sus consonantes limados e muy escandidos» (PN1-81, pág. 108). Si analizamos el contenido de ambas composiciones, descubrimos que a Baena poco le importa el motivo de la disputa, ya que su interés se centra en responder a Villasandino respetando sus rimas e igualando su maestría, por lo que el contenido se subordinará a este cometido, de ahí la irreverente estrofa final citada.

Las pullas de Baena a Villasandino se extienden más allá de sus propios debates y llegan a composiciones dirigidas a otros poetas. Así, en PN1-261, en un debate con Fernán Manuel Lando, Baena advierte de que ya a Villasandino en una rucuesta «le di para tozino» o, lo que es lo mismo, le propinó una buena paliza, tal y como señalan Dutton y González Cuenca⁹ acerca del sentido figurado de esta expresión. Buena prueba de las *palizas* que Baena le propina a Villasandino lo encontramos entre las composiciones PN1-364 y PN1-368, donde tiene lugar un debate poético entre ambos dirigido al Rey. En estos cuatro textos que configuran la serie dialogada los ataques entre ambos son continuos y furibundos: comienza Baena con una rucuesta ante el Rey en la que se refiere a Villasandino en estos términos:

Señor, pues agora llegó de camino
el viejo podrido, costal de gargajos
presto le tengo xarope e brevajos
de fiel e vinagre, ponzoña e venino
(PN1-364 vv.1-4, pág. 642).

Baena indica qué tipo de jarabes y potingues («brevajos») le tiene preparados al «viejo podrido» de Villasandino. Al igual que en la primera composición que

⁸ Para consultar las definiciones de los términos gastronómicos en distintos diccionarios académicos, nos hemos valido de la página de la Real Academia de la Lengua, Nuevo Tesoro Lexicográfico, disponible en: <http://buscon.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtlle>.

⁹ Brian Dutton y J. González Cuenca (eds.), ob. cit., pág. 464.

hemos analizado, la comida es aquí un trasunto de la réplica o el ataque verbal que Baena está urdiendo. En la respuesta de Villasandino dirigida al Rey son numerosos los ataques a la maestría poética de Baena de la que llega a afirmar que «non vale una paja / nin un mal cogombro, tampoco un pepino» (PN1-366 v. 12, pág. 643).

2. LOS DIÁLOGOS POÉTICOS DE JUAN ALFONSO DE BAENA CON JUAN GARCÍA DE VÍÑUESA

En la rúbrica que encabeza el poema PN1-382, composición con la que se inicia la serie dialogada con Baena, se nos indica que Juan García de Vinuesa es ayudante del despensero real: «oficial de Juan García de Soria, despensero del rey de nuestro señor» (pág. 653). El despensero real era un subordinado del mayordomo real y entre sus funciones en la corte estaba la de comprar, recaudar y almacenar todos los alimentos que se necesitaban para su abastecimiento¹⁰. Es por esto que en dicha composición la comida ocupa un lugar central. El poema comienza de este modo:

Johan Alfonso de Baena
de la çena
vos guardat quanto podedes,
pues sabedes
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 mujer ajena,
que condena a grant pena
(PN1-382, vv. 1-16, pág. 653).

En estas dos primeras estrofas se mencionan cuatro tipos de pescados: *albur*, *congrio*, *morena* y *trucha*, junto con un término, *esquena* (espina), que nos sirve para hallar el sentido de esta composición que Azáceta consideró como «una serie de disparates trobados¹¹», en la que, como ocurría en el primer debate analizado,

¹⁰ Jaime de Salazar y Acha, *La casa del Rey de Castilla y León en la Edad Media*, Madrid, Centro de Estudios Políticos y Constitucionales, 2000, págs. 288-293.

¹¹ B. Dutton y J. González Cuenca (eds.), ob. cit., pág. 653.

todo se sacrifica por la rima. Juan García de Vinuesa advierte a Baena de que en la cena debe evitar los pescados con espina., por lo que no sería disparate suponer que los pescados citados han de ser pescados con muchas espinas.

El *Diccionario de Autoridades* define *albur* como «pescado que se cría en los ríos, de un pie de largo, delgado, escamoso: la cabeza proporcionada a lo largo y grueso de su cuerpo, muy sabroso y sano, y su carne sumamente blanca, de donde tomó el nombre de albur». Por su parte, Salvador López Quero¹² recoge también un matiz importante aportado por Pagés en su *Diccionario* de 1902 en el que añade que esta carne gustosa y blanda está «llena de espinas ahorquilladas» Este rasgo explicaría la presencia del albur en la enumeración. El *congrío* es descrito en el *Diccionario de Autoridades* de la siguiente manera: «pescado del mar bien conocido, largo, sin escamas, deleznable, y de la hechura de la anguila, salvo que es mucho más corpulento y lleno de espinas». De nuevo el espinoso rasgo, al igual que en el caso anterior, justificaría su presencia en la composición. No es tan claro, sin embargo, el siguiente caso, pues de la *morena* señala el *Diccionario de Autoridades* que, a diferencia de los dos anteriores, este pescado «carece de espinas», aunque es un «pescado cartilaginoso, muy parecido a la lamprea». Por último, la trucha según indica Nebrija era un pescado muy conocido y añade Covarrubias que también «muy regalado». También el *Diccionario de Autoridades* señala que es un «pescado delicado, y sabroso, que se pesca en los ríos». Salvador López Quero analiza la presencia de la trucha en el *Cancionero de Baena* y concluye que en esta obra las truchas gozan de una buena reputación gastronómica.

En la composición PN1-390, en la que Baena inicia un nuevo debate con Juan García de Vinuesa, vemos cómo de nuevo comida y poesía parecen confundirse. Así, Baena le propone a Juan García de Vinuesa una serie de platos típicos de cada región en caso de que su manjar (su composición) no fuere de su agrado:

por ende, fablemos quedo
 en la linda poetría
 sin porfía;
 en caso qu'este manjar
 no es de vuestro paladar,
 yo diría:
 2. Johan García, la sardina
 es sabrosa de Laredo
 e los rávanos de Olmedo
 e d'Arjona la gallina
 o del trigo la farina,
 o armíños para el ruedo,
 con bolsillas de Toledo
 parar ir en merchandía

¹² Salvador López Quero, «El léxico gastronómico medieval del *Cancionero de Baena*», en *Zeitschrift für Romanische Philologie*, 127, 2011, pág. 478.

tomaría.
 más ombre para trobar
 de Vinuesa de Melgar
 non querría.
 3. Johan Garçía, en la Marquina
 vos sabredes en Oviedo
 fazer natas de Mohedo
 o coger cerca Merlina
 las vellotas del encina,
 arar en grand bohedo
 con abarcas de masedo;
 mas fablar con maestría
 meludía
 con donaire singular
 por el arte del rimar
 yo sabría.
 (PN1-390 vv. 7-36, pág. 659-660).

La enumeración de todos estos productos y platos típicos (las natas de Moledo o las bellotas de Merlina) sirve también para marcar el contraste con la valía poética de García de Vinuesa. La burla sigue *in crescendo* en la estrofa segunda: la proximidad sintáctica del nombre de los productos típicos enumerados (la sardina de Laredo, los rávanos de Olmedo, la gallina de Arjona, el trigo de Toledo) con el nombre de su contrincante —parejos por idéntico enlace preposicional— le sirven a Baena para mostrarle a Juan García de Vinuesa su desprecio por medio de una alusión a su nombre: «mas ombre para trobar/de Vinuesa de Melgar/non querría» (vv. 22-24). En la estrofa cuarta, Baena enumera una serie de platos típicos de distintas regiones para mostrar que García de Vinuesa podría saber cocinarlos todos, pero sin embargo solo él, Baena, sabe «fablar con maestría / meludía / con donaire singular / por el arte del rimar» (vv. 32-35).

A esta recuesta responde Juan García de Vinuesa en tono iracundo valiéndose de términos de la farmacopea medieval para enumerar una serie de platos escatológicos:

Johan Alfonso, por talvina
 comeréis çumo de bledo
 con cucharas del buxedo
 rebuelto con palomina
 (PN1-391 vv. 1-4, 661).

El término *talvina* aparece recogido como *atalvina* en el *Diccionario de Autoridades* con el significado de «cierta especie de puches hechas de leche de almendra y harina». Juan García de Vinuesa altera los ingredientes de este plato para ofrecerle a Baena una nueva receta hecha con zumo de bledo, una variante

insípida de la acelga común, acompañada de estiércol de palomas («rebuelto con palomina»). López Quero¹³ destaca el hecho de que en esta composición el autor se vale por dos veces de una sinécdoque (la especie por el individuo) para referirse al recipiente donde Baena ha de comer estos platos. En el caso de la talvina, Juan García de Vinuesa indica que la comerá «con cucharas del buxedo» donde este último término nombra un «sitio poblado de boj», se refiere a la madera de la que está hecha la cuchara. Lo mismo ocurre en los versos 30-31 en donde se dice «vos ponen en alissedo / festes de cabrón egüedo». El término *alissedo*, cuyo significado es sitio poblado de alisos, se refiere al material de la vasija donde Baena se habrá de comer esas «festes de cabrón egüedo», esto es, cagajones de cabrón semental. De nuevo, vemos cómo se recurre a platos escatológicos para atacar al adversario, una constante en muchas de estas composiciones.

Además del léxico ictionímico ya mencionado y explicado, en la quinta estrofa de esta composición encontramos otro nombre de pescado, la corvina, asociado con la buena cocina: «Johan Alfonso, de corvina / quando fuéredes por Caizado / si Dios vos leva a Salizado / vos farán buena cozina» (PN1-391 vv. 49-52, pág. 662). La corvina aparece definida en el *Diccionario de Autoridades* como «pescado de mar velocísimo, algo semejante al congrio, 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». López Quero¹⁴ recoge los valores gastronómicos que otros autores como Pagés o Delgado le han dado en sus diccionarios. Así, a la definición tradicional añaden que los ejemplares pequeños se caracterizan por tener «una carne muy delicada, similar a la lubina, con la que suele confundirse». Por tanto, el término *corvina* en esta composición es una antítesis de todos los platos anteriores y de ahí que se asocie con la buena cocina.

3. LOS DIÁLOGOS POÉTICOS DE JUAN ALFONSO DE BAENA CON ÁLVAR RUIZ DE TORO

De entre los diálogos poéticos con Álvarez Ruiz de Toro destacamos el poema PN1-396, en el que este promete alimentar a Baena con un «manjar muy sabroso de fino alcuzcuz». El *Diccionario de Autoridades* define *alcuzcuz* como «grano de pasta de harina cruda, del que después de cocido se hacen varios guisados, especialmente entre los moros, que le usan mucho».

Los judíos adoptaron unas leyes dietéticas recogidas en el *kashrut* que respetaron estrictamente hasta el siglo XVIII y en las que se indicaba qué estaba permitido comer y qué se prohibía, así como indicaciones sobre cómo preparar la carne y cómo evitar que esta se mezclara con los productos lácteos. Estas leyes actuaron como una barrera entre los judíos y los no judíos, barrera que fomentó, por un lado la exclusión y la separación, y, por otro lado, el mantenimiento de

¹³ *Ibid.*, pág. 480.

¹⁴ *Ibid.*, pág. 488.

unas señas de identidad y de un modo de vida propios. Entre algunas de las normas que se recogían en el *kashrut* destacamos la prohibición de comer carne procedente de aquellos animales no herbívoros que no tuvieran la pezuña partida (cerdo, conejo, caballo y animales de presa) y la obligación de comer únicamente aquellos pescados que tengan aletas y escamas¹⁵.

A la luz de lo dicho, el *alcucuz*, este «manjar muy sabroso» que Alvar Ruiz tiene preparado, consiste en estiércol, heces de jaca y carne de cerdo y, por último, en hacerle *sorrabar* (esto es: darle un beso debajo del rabo) a un perro:

Manjar muy sabroso de fino alcucuz
avréis, Johan Alfonso, de fienda de vaca,
también de la fruta que lança mi faca
quiça que non vistes más dulce oroçuz.
Después a un perro fazerl'eis el buz
debaxo del rabo medio dedo e quarto
(PN1-396 vv. 1-6, pág. 670).

En la estrofa siguiente le sugiere comer «de la puerca/su linda simiente gentil e graçiosa» (vv. 9-10). El hecho de que se aluda, por un lado, al comienzo a un plato musulmán como el *aculcuz* y ahora se le sugiera comer carne de cerdo que, recuérdese, es alimento prohibido para judíos y musulmanes, ha llevado a considerar a algunos investigadores como Sara Ortega Sierra que este tipo de composiciones son invectivas contra los judeoconversos:

aunque tales actitudes podrían interpretarse como formas de vejación violentas, o, incluso, hasta una demostración del antisemitismo visceral del dezidor; en este contexto lúdico, y con la distancia humorística, pensamos que se deberían leer más bien como un simple «motivo» o «herencia» tradicional, al igual que lo hiciera Mikhail Bajtín con respecto a los frecuentes rociamientos de la gente con heces y orina en la obra de François Rabelais¹⁶.

4. LOS DIÁLOGOS POÉTICOS DE JUAN ALFONSO DE BAENA CON JUAN DE GUZMÁN

Juan Alfonso de Baena inicia un largo diálogo poético con Juan de Guzmán que abarca las composiciones que van desde PN1-399 hasta PN1-411. La pregunta que Baena formula a Juan de Guzmán y que fundamenta este diálogo sigue el objetivo de determinar quién tiene más poder: si la razón o la voluntad.

¹⁵ C. Roden, *El libro de la cocina judía. Una odisea personal a través del mundo*, Barcelona, Zendera Zariquiey, 2004, pág. 38.

¹⁶ S. Ortega Sierra, «Peñas de “gayos” en el *Cancionero de Baena*: definición, tipología y poética del *dezir* lúdico I, II, III», *Prologus baenensis*, 3 disponible en <http://www.juanalfonso-debaena.org/revista/prologus-baenensis-3> (consultado el 13/06/14).

Guzmán aboga por la supremacía de la voluntad y ataca a Baena con insinuaciones judaizantes a través, sobre todo, de la comida. A Baena no le convencen las respuestas que Guzmán le da y comienzan los ataques: «Ca veo vuestra arte que va muy viçiosa/ e non satisfaze, nin es valiosa/ a mi pregunta de cándida rosa» (PN1-403 vv. 17-19, pág. 676). Juan de Guzmán responde a esta ofensa con la siguiente sugerencia: «Señor, non manjedes manjar d'adefina / el qual gostaredes con grand amargueza» (PN1-404 vv. 9-10, pág. 676). La *adefina* es definida en el *Diccionario de Autoridades* como «cierto género de guisado que usaban los judíos en España». Salvador López Quero¹⁷ recoge dos definiciones más que permiten ampliar el conocimiento de este plato: Zerolo (1895) añade que se trata de un «puchero u olla que los hebreos colocan al anochecer del viernes en un anafe, cubriéndolo con rescoldo y brasas para comerlo el sábado» y Pagés especifica los ingredientes: «plato judío, parecido al cocido, compuesto de garbanzos, fideos, ternera, repollo y huevos duros». Esta recomendación de Juan de Guzmán a Juan Alfonso de Baena podría verse como una alusión velada a su condición de judeoconverso, pues este plato era considerado como una prueba inequívoca de judaísmo. Lo que sí queda patente es que esta comida no gozaba del aprecio de los poetas de la época¹⁸. Baena responde a esta recomendación de Juan de Guzmán de la siguiente forma:

Señor, yo comí salmón e corvina
e otros pescados de grant gentileza,
empero sepades que pez de vileza
nunca jamás entro en mi cozina.
(PN1-405 vv. 9-12).

Ya hemos hablado de la corvina y su buena fama en la gastronomía de la época, y algo similar sucede con el salmón, definido por Covarrubias como un pescado «precioso, por ser de excelentísimo sabor y gusto, cuando se come fresco» La corvina y el salmón se contraponen al manjar de *adefina* y también a los peces «de vileza», que serían aquellos prohibidos por las leyes dietéticas judías que vedaban los pescados sin escamas y aletas. López Quero¹⁹ señala que en el *Cancionero de Baena*, los poetas se valen de la sátira «para establecer oposiciones entre la buena y la mala comida». En esta misma serie dialogada entre Juan de Guzmán y Juan Alfonso de Baena se vuelven a citar dos pescados más: el *calamar* (*calamayo*) y la *sardina*. «Por ende, rendidvos e comed calamayo» (PN1-408 v. 5),

¹⁷ Salvador López Quero, ob. cit., pág. 119.

¹⁸ No es la única vez que *adefina* aparece en la poesía dialogada de Juan Alfonso de Baena: también lo encontramos con un sentido figurado en una composición que el poeta dirige a Juan García de Vinuesa: «Johan García, mi adefina / vos diré yo mucho çedo» (PN1-390 vv.49-50,). En estos versos *adefina* significa *secreto*, en clara relación con su etimología andalusí *addafina*>enterrada.

¹⁹ S. López Quero, «La sátira en el léxico gastronómico del Cancionero de Baena», *Alfinge. Revista de Filología*, 17, 2006, pág. 119.

dice Juan de Guzmán a Baena. En los diccionarios consultados no está definido bajo este lema, sino bajo el lema de *calamar*. En su edición, Dutton y González Cuenca²⁰ indican que la forma *calamayo* es una referencia clara a los orígenes judíos de Baena y a las normas dietéticas hebreas que prohibían comer pulpos y sepias. De la sardina dice Juan de Guzmán «que tomastes cosa amarga, sardina» (PN1-408, v.12). Esta asociación de la sardina con la amargura podría deberse, como apuntan Dutton y González Cuenca²¹, a la referencia que Covarrubias recoge en su diccionario de «las sardinas saladas al final de la comida causan vómito». Tanto el calamar como la sardina tienen en este poema unas connotaciones gastronómicas negativas frente a la corvina y el salmón.

Similar contraposición entre buena y mala comida encontramos en PN1-359 en donde Juan Alfonso de Baena inquiriere a Fernán Manuel de Lando para saber «quién cena alfeñique / o carne de toro salada muy tiesta». El alfeñique viene definido en el diccionario académico de *Autoridades* como «pasta de azúcar, que se suaviza con aceite de almendras dulces, que regularmente se toma en las fluxiones catarrales para ablandar el pecho». Dutton y González Cuenca indican en su edición que es un «manjar fino». En oposición a este manjar muy fino, el alfeñique, está la «carne de toro» «salada» y «muy tiesta» que Dutton y González Cuenca interpretan como «comida de pobres»

En estos últimos textos analizados vemos de qué forma la gastronomía judía, siempre considerada negativamente, se utiliza como contraste con la comida cristiana y es también, —y así será en más composiciones recogidas en el *Cancionero de Baena*—, un modo de atacar al interlocutor. Un claro ejemplo de ofensa a través de la comida lo encontramos en PN1-424 donde Diego de Estúñiga ataca a Juan Alfonso de Baena por medio de un estribillo que se repite en las nueve estrofas del poema: «que más querrán sembrar / mucha buena berenjena / el qual han por buen manjar». La berenjena es elemento central de este estribillo y es Baena quien la tiene por buen manjar en una clara alusión a los orígenes judíos del poeta. Otro ejemplo de comida judía lo encontramos en el poema PN1-386 en el verso 20 se dice «comer de la çahena», López Quero²² recoge el siguiente significado de este plato judío: «cierto guiso de carne, huevos, patatas, guisantes arroz conservado entre los judíos marroquíes». En su edición Dutton y González Cuenca²³ anotan que se trata de «olla judía de Marruecos a base de guisantes y huesos de caña». Este plato, típicamente judío, goza de buena reputación entre los poetas, así lo analiza López Quero²⁴, quien también señala que es además la primera vez que este plato aparece documentado con este nombre, ya que en los distintos diccionario aparece bajo otros lemas (*zahena, zajinas, zabinas*).

La comida tiene una importancia fundamental en el *Cancionero de Baena*. Los autores se valen de términos gastronómicos con distintos fines: a veces para

²⁰ B. Dutton y J. González Cuenca (eds.), ob. cit., pág. 563.

²¹ *Ibid.* pág. 679

²² Salvador López Quero, «El léxico gastronómico...», pág. 483.

²³ B. Dutton y J. González Cuenca (eds.), ob. cit., pág. 657.

²⁴ S. López Quero, «La sátira en el léxico...», pág. 107.

cosificar la poesía o como trasunto de esta, por ejemplo en los diálogos poéticos entre Juan Alfonso y Villansandino. En otros poemas, hemos visto como otras veces, sobre todo cuando se trata de platos gastronómicos judíos, que la comida es una forma de *picar* o atacar al interlocutor. Pero sin duda, como pone de manifiesto el análisis de los textos, la mezcla de comida con imágenes escatológicas es por un lado un modo de provocar al interlocutor dando lugar a —en palabras de Azáceta²⁵—verdaderos disparates trovados en los que los autores parecen realizar un ejercicio de creatividad o agudeza verbal en la que poco importa el contenido y sí la forma de los poemas.

BIBLIOGRAFÍA CITADA

Ediciones y antologías

- AZÁCETA, J. M.^a (ed.), *Cancionero de Juan Alfonso de Baena*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1966.
- BELTRAN, V. (ed.), *Edad Media: Lírica y Cancioneros*, Madrid, Visor Libros, 2009.
- DUTTON, B. y J. GONZÁLEZ CUENCA (eds.), *Cancionero de Juan Alfonso de Baena*, Madrid, Visor Libros, 1993.
- DUTTON, B., con J. KROGSTAD (eds.), *El Cancionero del Siglo XV (c.1360-1520)*, Salamanca, Biblioteca Española del siglo XV-Universidad de Salamanca, 1990-1991.
- MICHEL, F. (ed.), *Cancionero de Juan Alfonso de Baena*, Leipzig, F.A. Brockhaus, 1860.
- PIDAL, P. J. y E. de OCHOA (eds.), *Cancionero de Juan Alfonso de Baena (siglo XV). Con notas y comentarios*, Buenos Aires, Ediciones Anaconda, 1949.

Estudios

- ÁLVAREZ LEDO, S. T., *La obra poética de Ferrán Manuel de Lando*, Madrid, Fundación Universitaria Española, 2012.
- CHAS AGUIÓN, A., *Juan Alfonso de Baena y los diálogos poéticos de su cancionero*, Baena, Ayuntamiento de Baena, 2001.
- *Preguntas y respuestas en la poesía cancioneril castellana*, Madrid, Fundación Universitaria Española, 2002.
- «Querellas burlescas e ingeniería retórica en el *Cancionero de Baena*», *La Corónica*, 38.1, 2009, págs. 191-210.
- *Categorías poéticas minoritarias en el cancionero castellano del siglo XV*. Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2012
- JURADO, J., *Cancionero de Baena. Problemas paleográficos*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1998.

²⁵ J. M. Azáceta (ed.) *Cancionero de Juan Alfonso de Baena*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1966, pág. 838.

- LABRADOR, J. J., *Poesía dialogada medieval. La pregunta en el Cancionero de Baena*, Madrid, Ediciones Maisal, 1974.
- LÓPEZ QUERO, S., «La sátira en el léxico gastronómico del *Cancionero de Baena*», *Alfinge. Revista de Filología*, 17, 2006 págs.105-122.
- «El léxico gastronómico medieval del *Cancionero de Baena*», *Zeitschrift für Romanische Philologie*, 127, 2011, págs.476-502.
- NAVARRO DURÁN, R., «Sobre los “duelos y quebrantos” del *Quijote*», *Anuario de Estudios Cervantinos*, 6.
- ORTEGA SIERRA, S. «Peñas de “gayos” en el *Cancionero de Baena*: definición, tipología y poética del *dezir* lúdico I, II, III», *Prologus Baenensis*, 3 disponible en <http://www.juanalfonsodebaena.org/revista/prologus-baenensis-3> (consultado el 13/06/14)
- PEREA RODRÍGUEZ, O., «Quebrantar la jura de mis abuelos (I): los conversos en los primeros cancioneros castellanos medievales (1369-1454)», 2011, disponible en https://www.academia.edu/5527357/Quebrantar_la_jura_de_mis_abuelos_Los_conversos_en_los_primeros_cancioneros_castellanos_medievales_1396-1454_ (consultado el 13/06/2014).
- RODEN, C., *El libro de la cocina judía. Una odisea personal a través del mundo*, Barcelona, Zendera Zariquiey, 2004.
- SALAZAR DE Y ACHA, J., *La casa del Rey de Castilla y León en la Edad Media*, Madrid, Centro de Estudios Políticos y Constitucionales, 2000.

