

# INTI: Revista de literatura hispánica

---

Number 95  
Volumen 1, 95 (2022): *Paradigmas de la  
Actualidad Poética*

Article 9

---

2022

## Comida y bebida en el *Libro de buen amor*

Ángel Gómez Moreno  
Universidad Complutense de Madrid

Follow this and additional works at: <https://digitalcommons.providence.edu/inti>

---

### Citas recomendadas

Moreno, Ángel Gómez (August 2023) "Comida y bebida en el *Libro de buen amor*," *INTI: Revista de literatura hispánica*: No. 95, Article 9.

Available at: <https://digitalcommons.providence.edu/inti/vol1/iss95/9>

This Estudio is brought to you for free and open access by DigitalCommons@Providence. It has been accepted for inclusion in INTI: Revista de literatura hispánica by an authorized editor of DigitalCommons@Providence. For more information, please contact [dps@providence.edu](mailto:dps@providence.edu).

## COMIDA Y BEBIDA EN EL *LIBRO DE BUEN AMOR*

**Ángel Gómez Moreno**  
Universidad Complutense de Madrid

*A la memoria de Carlos González de Heredia Oñate*

De la pericia del Arcipreste de Hita para relatar en verso tenemos la prueba incontestable de su *Libro*. Su eficacia es tal que, en perfecta paradoja, nos atrapa incluso cuando no se entiende bien lo que dice. Esta opacidad del mensaje responde a su poética declarada: una especie de juego del escondite, despiste o falsas apariencias (“do coidares que miente dize mayor verdad”, advierte en 69a, según texto de Blecua 1992), condensado en el tópico de la corteza y el meollo y ejemplificado en la disputa de los griegos y los romanos. La segunda razón por la que tantos pasajes resultan impenetrables hay que buscarla en nuestras propias limitaciones, que hacen que nos estrellemos ante todo tipo de escollos ecdóticos y hermenéuticos. De ellos me ocupo ahora.

En junio de 2021, la Universidad de Córdoba me pidió una conferencia inaugural de un seminario sobre comida y bebida en la Edad Media. Por una vez, los organizadores no pidieron el texto para un hipotético volumen que recogiese las contribuciones de las dos jornadas dedicadas al asunto. Además, se dio la casualidad de que, una semana después de presentarlo, Julio Ortega me lo pidió y, tras leerlo con ojos de amigo, decidió que el texto, sin apenas retoques y con una extensión equivalente a los cuarenta minutos que me asignaron los organizadores, encajaba perfectamente en *Inti*.

Para el encuentro de Córdoba, se acordó que me ocuparía del *Libro de Buen Amor*, donde abundan los referentes culinarios, en sentido recto o traslaticio. Dado su natural rijoso, las metáforas sexuales, culinarias o cinegético-culinarias, no faltan en Juan Ruiz; sin embargo, de las propiedades afrodisiacas del vino no se hace mención, acaso porque

al vigoroso Arcipreste de Hita no le hacía falta ninguna ayudita en ese terreno: él es el clérigo dotado y potente de la tradición, el Pai Pero o Fray Pedro de tanta facecia y chiste, que empreña a cuanta mujer se ponga a su alcance, sea cristiana, mora o judía.

De que los religiosos no hacían feos a las mujeres de esta última ley da cuenta la “Cántica de los clérigos de Talavera”; en ella, varios eclesiásticos se quejan de una orden papal, cursada por el Arzobispado de Toledo, que persigue acabar con los clérigos amancebados. Entre los eclesiásticos que se resisten a acatar dicha orden, oímos la queja del deán, que convive con una judía llamada Orabuena (que es inequívocamente judía creo haberlo demostrado en Gómez Moreno 2014). El clérigo potente hace las delicias de todas las mujeres, con independencia de su casta; de hecho, las aventuras sexuales de Fray Pedro forman parte de la tradición judía de Marruecos; en ella, sobresalen varios cantares de boda en *haketía* (señalados por Cohen 1987).

Dos detalles bastan para saber que Juan Ruiz (al menos el personaje literario, que también hace las veces de narrador) está bien dotado y las fuerzas le asisten siempre que lo precisa: uno es su nariz “luenga”; otro, su pie, “chico pedaço”. El tamaño del falo y la potencia sexual van comúnmente asociados al tamaño de la nariz, como vemos en el cognomen o apodo de Ovidio, un Nasón que cuadra a quien compuso el principal tratado *de re amatoria*. Por cierto, no estamos ante una patraña o idea sin fundamento, sino ante un detalle fisiológico relevante, como acaban de demostrar unos expertos japoneses (Ikegaya *et al.* 2021). En esta investigación, se precisa que existe una relación entre nariz y longitud de pene, que, por cierto, no cabe extender al grosor o circunferencia.

Acerca de la relación entre el número del pie y la longitud del falo, pondré dos ejemplos contemporáneos. Uno procede de diferentes pasajes de las obras de Camilo José Cela, que escribe “calzar un carallo”, “calzar una carallada” o “calzar un número” en clara referencia al tamaño del falo. El segundo lo tomo del guión de la película *Shallow Hal* (en español, *Amor ciego*), de 2001, protagonizada por Gwyneth Paltrow y Jack Black. El protagonista, un tal Hal, queda atrapado en un ascensor con un hombre bien parecido y, como Hal supone y él le confirma, bien dotado.

Hal está verdaderamente impresionado. En primer lugar, se refiere a las manos y, en particular, a los dedos: —“Wow! Man, look at those mitts! It’s like grabbing a bunch of bananas”. A continuación, se fija en sus grandes pies: —“And those dogs. How big are those?” A ello, el apuesto interlocutor responde: —“Size buddy”. A lo que el protagonista añade: —“Holy cannoli”. Y finalmente deduce: —“So you must do pretty good with the ladies”. De todos modos, no nos demoraremos más en esos u otros indicios.

Repito que el vino queda al margen, ya que el Arcipreste, a diferencia de Lázaro de Tormes, no “muere” por el vino y desaconseja su ingesta en grandes cantidades. Ello no quita que, con voz de juglar, diga que,

si acierta a describir los motivos que decoran la tienda de don Amor, “merescía el beber” [1269d]. Ese trago, claro está, no es de agua clara, sino del *bon vino* de Berceo. Que el vino sea bueno o malo depende del gusto de cada cual, hoy como ayer; no obstante, varias afirmaciones al paso llevan a concluir que el vino tinto y acaso con poco cuerpo era especialmente grato, como se dice en la *Razón de Amor*: “claro vino, que era vermejo e fino”. En cualquier caso, pensar que lo que más se aprecia hoy en el vino es también lo que más gustaba en otras épocas es una manera de anacronismo.

Lo mismo sucede cuando hablamos de añadas, más apreciadas dependiendo de una serie de variables. En tiempos del Arcipreste o en los de Lázaro de Tormes, un buen año de vino era, sobre todo, aquel en que lo había en abundancia, de modo que hasta los más humildes podían beberlo en la cantidad que les viniese en gana. Es en esas circunstancias, cuando se impone “beber con medida o mesura”, expresión que se abre a un chiste que nos aguarda, sin ir más lejos, en *El celoso extremeño* de Cervantes. Filipo de Carrizales pone a un esclavo negro como guardián de su esposa, Leonora. Aficionado al vino, se dice que lo bebía con medida: unos dos litros en cada ocasión, pues tenía un jarro de un o una azumbre (Sevilla Arroyo y Rey Hazas 1994: 716):

-Ninguna cosa me enronquece tanto -respondió el negro- como el vino, pero no me lo quitaré yo por todas cuantas voces tiene el suelo.

-No digo tal -dijo Loaysa-, ni Dios tal permita. Bebed, hijo Luis, bebed, y buen provecho os haga, que el vino que se bebe con medida jamás fue causa de daño alguno.

-Con medida lo bebo -replicó el negro-: aquí tengo un jarro que cabe una azumbre justa y cabal. Este me llenan las esclavas, sin que mi amo lo sepa; y el dispensero, a solapo, me trae una botilla, que también cabe justas dos azumbres, con que se suplen las faltas del jarro.

Así se entiende la rúbrica de Alonso de Toro el Cojo, que da las gracias al cielo en sus *Coplas sobre la abundancia del vino que Dios ha dado en el año de XXXI y en el año de XXXII* (Fradejas [2008]). Ya lo ven, lo que más importa no es que el vino sea de un modo u otro, sino que abunde. Aparte, Cervantes, como antes Juan Ruiz, describen técnicas que mejoran su calidad. Concentrémonos en el *Libro de Buen Amor* y comencemos con los meses del año y sus alegorías en la tienda de don Amor, al que hombres y animales acuden a rendir pleitesía. Este es uno de los pasajes más valiosos por sus referencias enológicas.

Las noticias que aquí reúno parten de rastreos propios; de hecho, lo único que diferencia a unas de otras es que, mientras algunas ya las he adelantado en algún trabajo previo (como en Gómez Moreno 2011, 2013, 2014 y 2016), otras son de nueva cosecha. El texto destacado en negrita —que unas veces refuto, otras retoco y algunas suscribo— es, como en las citas anteriores, el de la edición de Blecua 1992.

### Verso 1275b: “enclaresçe los vinos con anbas sus almueças”.

Estamos en diciembre, ante un pasaje en que, según la crítica, se alude a una supuesta costumbre consistente en aclarar o rebajar el color del vino; además, algunos editores bajan al detalle y dicen que, con ese propósito, se añadía yeso. En realidad, cuantos así se expresan andan cerca de resolver no este dilema sino el que subyace al verso 1276d, como enseguida veremos. Demos a *enclaresçe los vinos* el sentido que en realidad tiene, no sin precisar que, tiempo atrás, el vino que se producía en la mayor parte de España era blanco o clarete. El vino tinto era mucho menos frecuente; de hecho, el único tinto que se obtiene de forma directa (por ser su mosto de color tinto) procede de una variedad de uva: la garnacha tintorera.

En el resto de los casos, al color rojo oscuro se llegaba ayer y se llega hoy mismo mezclando el mosto y el hollejo de la uva tinta para que fermenten juntos. Por si alguno no lo sabe, el hollejo es el resto sólido que queda tras extraer el mosto de la uva pisada o prensada; en él, hay pulpa, piel, semillas y tallos. Y retengamos que, si sólo se fermenta el mosto de una uva tinta que no sea la garnacha tintorera, el vino será blanco. De esta regla no cabe excluir tampoco la uva más común en España: la tinta del país, conocida también como tempranillo o cencibel.

Si no mezclamos el mosto y el hollejo durante la fermentación, los grandes vinos de Rioja o Ribera de Duero, en que la tinta del país es a menudo única (por eso, se llaman *vinos monovarietales*), serán tan blancos como los que se obtienen con una uva como la albilla o albillo, de nombre revelador. Por cierto, durante la fermentación de mosto y hollejo sale a relucir el color de la uva, que puede tener poco cuerpo y ser transparente (lo que ocurre con frecuencia por la evolución del vino, como comprobamos en los grandes reservas de Rioja) o ser tan oscuro como los vinos que se obtienen con la tintilla de Cádiz, más en concreto la de Rota, localidad a la que me referiré de nuevo algo más adelante.

Explicado esto, hay que preguntarse qué sentido tiene dar marcha atrás en ese proceso y aclarar el color tinto del vino, en gradaciones que rayan con el clarete, en un extremo, y que, por el otro, pueden igualar la oscuridad y opacidad de la tinta china, como ocurre en la recién aludida uva tintilla. Sólo hay una respuesta y no admite réplica: la operación conducente a rebajar esa intensidad en el color y el cuerpo del vino carece de sentido. No, el Arcipreste no sugiere nada que suponga maltratar el vino aclarando su color; de lo que habla es de su clarificación, una operación imprescindible cuando se desea un vino de calidad, sobre todo si se pretende ponerlo en el mercado.

Clarificar el vino consiste en limpiar su poso o sus sedimentos, que en casos extremos lo enturbian por completo. ¡Y andémonos con mucho cuidado!: que el vino tenga sedimentos, y a veces de forma conspicua, no es malo por principio; de hecho, algunos de nuestros grandes vinos,

como los justamente famosos de las Bodegas Vega-Sicilia, generan poso de manera natural; el poso es igualmente característico de los vinos más viejos, que al mismo tiempo que lo generan van perdiendo cuerpo y color. En esos y otros casos, una fuerte sedimentación nos asegura que los caldos han sido tratados de forma cuidadosa y absolutamente natural.

Con vinos tales, hay que tener cuidado. En primer lugar, debemos abstenernos de beber todo el contenido de la botella sin contemplaciones: lleguemos hasta donde la lógica indica, sacando la última gota posible, pero no más. Otra posibilidad es servirse de un decantador desde el comienzo, aunque los vinos viejos son tan delicados y sensibles como la nitroglicerina. Un vino añoso, en manifiesto declive, puede mostrar su grandeza si se trata con cuidado y se evitan torturas como oxigenarlo o abrirlo con un *Vinturi* o aireador instantáneo. Podemos estar seguros de que es la manera más fácil de destruir un vino que, en otro caso, nos habría deleitado.

Con respecto a la clarificación, se precisan algunas nociones fundamentales. Entre ellas, el lector debe saber que se trata de una decantación inducida con algún producto inocuo (así llamado porque no altera el aroma o el sabor del vino); además, ese producto ha de tener capacidad de arrastre. En caso de que, tras su aplicación, deje alguna traza, nunca irá en detrimento del vino. En el pasado, esto se hacía *enclaresciendo*, *aclarando* o *clarificando* el vino con *sangre de cerdo*, *sangre de toro* (que da nombre a un tinto muy popular de Bodegas Torres) o *clara de huevo*; de hecho, incluso hoy las bodegas más exigentes y respetuosas de la tradición usan sólo clara de huevo.

El recurso a la clara de huevo no es reciente. Un autor tan solvente como Gabriel Alonso de Herrera, célebre por su *Agricultura general* (1513), consideraba que la clara es el único producto admisible “para aclarar el vino turbio”. Así se explica que, en dos grandes zonas vitivinícolas — las de Jerez y Ribeiro —, a las yemas sobrantes se les dé el mejor de los destinos: con ellas —y los golosos lo celebramos—, se hace el *tocino de cielo*, nombre que hace justicia a un postre divino de Andalucía, tierra del Jerez, y Galicia, tierra del Ribeiro.

Queda, por lo tanto, salvada esta dificultad hermenéutica. En el verso que nos ocupa, *enclarescer* es sinónimo de *aclarar*, y éste, a su vez, vale lo mismo que *clarificar*, un tecnicismo común entre farmacéuticos y galenos del que la enología se apropió al cierre del siglo XVIII (en ese sentido, fue determinante que los franceses se refiriesen a *clarifier les vins*). Con el significado que interesa, *aclarar* está en el pasaje citado de Alonso de Herrera y en el *Memorial de pecados e aviso de la vida christiana, copioso, muy cumplido e provechoso assí para los confesores como para los penitentes* (1515) del dominico Pedro de Covarrubias, que recomienda al confesor que pregunte a taberneros, venteros y mesoneros: “Por mejorar o aclarar el vino, ¿echastes cosas suzias o dañosas?”.

*Aclarar* y *clareo* sólo cayeron en desuso avanzado el siglo XX porque lo

quisieron los enólogos y sumilleres, que optaron por *clarificar* y *clarificación*, términos usados hoy. Sobre esas *almueças* o *almuezadas* (palabras con que se alude al hueco de ambas manos y a la medida de capacidad correspondiente, como explicó el sabio Malkiel 1983), hay que apostillar que no son para coger el yeso que, supuestamente, se arrojaría al vino para aclarar su color. El yeso entra en juego en la estrofa siguiente, cuyo último verso fue alterado por unos copistas que, al no entender lo que leían, buscaron maneras de dar sentido a todo aquello.

**1276cd: “fazíe çerrar sus cubas, fenchirlas con enbudo, // echar deyuso yergos que guardan vino agudo”.**

Estamos en enero, último mes de la estación invernal en diversos calendarios medievales. Lo primero que encontramos es una alusión al “primer trasiego” o “trasiego de los treinta días”, que corresponde al preciso momento en que el mosto-vino se deposita en cubas para su fermentación. La fecha de referencia más común es el 11 de noviembre, día de san Martín. Alonso de Herrera dice sólo: “El trasegar o pasar de una barrica a otra ha de ser en tiempo frío o cuando hace cierzoz”. Vamos al problema principal, que exige una operación valiente por lo que tiene de traumática, aunque a cambio solucione el problema.

Recuerdo a todos que *yergos* o *yezgos* son los dos nombres con que antaño se conocía el saúco menor o sauquillo (*Sambucus ebulus*), como lo confirman Andrés Laguna en su *Dioscórides comentado* (1555) y cuantos lo glosaron luego. Si con las bayas maduras del saúco común (*Sambucus nigra*) se aromatiza el vino en algunas regiones de Europa, parece que hubo un tiempo en que alguien, desesperado por no tener vino, preparaba un sucedáneo —veneno, con razón sobrada, lo llamaría— con *yezgo* o *yergo*. Francamente, no creo que se pueda hacer un brebaje potable de una planta que nada tiene que ver con el vino y además es tóxica. Entonces, ¿cómo se explica todo?

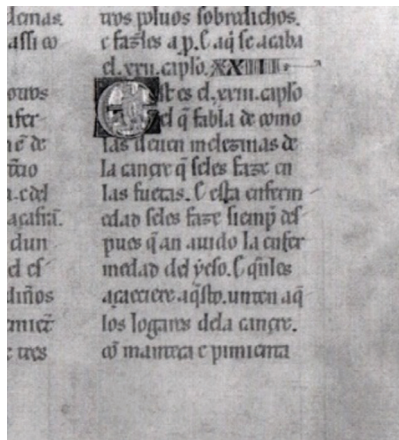
No, en el original del *Libro de Buen Amor*, nunca hubo *yergos*, lectura del ms. T. Tampoco vale la lectura de S, *yelos*, ni la de G, *yelo*, errores manifiestos por *yesos* o *yeso* (y es preferible el último, con el verbo correspondiente en singular). Aprovecho para añadir que Plinio el Viejo, en su *Naturalis historia* (XIV, 24), da cuenta de que los romanos aprendieron de los griegos la técnica para estabilizar el vino por medio de yeso o polvo de mármol.

La alusión al yeso en Juan Ruiz encuentra su correspondencia en la de la vieja Pipota en *Rinconete y Cortadillo*. Esta devota borracha, tras beber una jarra de dos litros o, lo que es lo mismo, de un o una azumbre de un solo trago, “clava” su procedencia o denominación de origen y, acto seguido, capta la presencia de esa sustancia (Sevilla Arroyo y Rey Hazas 1994: 586):

“¡De Guadalcanal es! Y aun tiene un es no es de yeso el señorico.”

Del recurso al yeso para que el vino no *se pique* no sólo queda el recuerdo, ya que aún se usa en bodegas familiares y microbodegas dispersas por toda la Península. Hoy, a la práctica totalidad de los vinos que se comercializan, se les añaden sulfitos en lugar de yeso, como consta en cada botella por imperativo legal. Lo que la enología enseña lo confirma la paleografía, que explica cómo se ha ido de *yeso* o *yesos* a *yelo* o *yelos*. Lo sucedido es que el ms. S, con *yelos*, y el manuscrito G, con *yelo*, han transformado en *ele* la letra del original, que era una *ese* alta. Ese cambio se produjo porque ninguno de los tres copistas encontraba sentido a eso de echar yeso al vino.

Ahora bien, por mucho que se esfuerce el copista del ms. T, el ponzoñoso sauquillo queda descartado por completo; por ello, de nada sirve que *yergos* tenga aspecto de *lectio difficilior*; del mismo modo, echar hielo al vino es un despropósito, pues con esa operación tan sólo lo aguamos. Dense cuenta, además, de que tener hielo a mano no era fácil en el pasado, pues todo dependía de la proximidad de algún pozo de nieve. Para acabar rápido, veamos un detalle del Moamín de la Biblioteca Nacional (*Libro de los animales que cazan*, ms. Res. 270, f. 113v); en él, la palabra *yeso* aparece escrita con *ese* alta en el cuarto renglón desde abajo. Si la cursividad de esta copia fuese mayor, sería fácil confundir *ese* y *ele* y pasar de *yeso* a *yelo*. Si reparan, nos hallamos ante un paradigma de *emendatio ope ingenii*.



**1272ab: “El primero comía las primeras cherevías; // comienza a dar çanahorias a bestias de establia”.**

Este pasaje me sirve para mostrar que creemos entender el texto y, en realidad, sólo nos enteramos a medias. A mí me llama la atención que nadie se extrañe de que, al llegar el frío, el ganado estabulado se alimente



con zanahorias. ¿Qué hay de cierto en lo que parece un sinsentido? Es como alimentar a un rebaño de vacas con espárragos de Navarra y que, en el colmo de la exquisitez, exijamos que vengan con denominación de origen. Todo se aclara al instante si les digo que no se trata de la forma cultivada de la planta que todos conocemos (*Daucus carota*), sino de la raíz de la zanahoria silvestre, que se conoce como *zanahoria bravía* o *rompesacos*; además, por sus virtudes diuréticas, comparte nombre con otras especies: un elocuente *hierba meona*.

La zanahoria silvestre es una de las hierbas más comunes en la Península, como también la lechuga silvestre (*Lactuca virosa*) y la escarola silvestre (*Cichorium intybus*). Acaso no preciso decir que esta última especie, humilde y bella en grado sumo, adopta también forma de endivia y de achicoria. Ahora bien, la zanahoria aventaja a las demás citadas y a otras especies vegetales porque sus raíces, cargadas de nutrientes, resisten bien los rigores invernales en su reservorio o despensa natural, que está bajo tierra. Además, hay tantas y están tan a mano que constituyen el forraje mejor y el más económico durante los meses en que el campo da menos. Abunda en cualquier linde, alcorque o terreno baldío, sin necesidad de salir del medio urbano.

Repáren en la característica flor en racimo de la zanahoria silvestre, que puede llevar a confundirla con la milenrama o cientoenrama (*Achillea millefolium*), que, en su forma amarilla (*Achillea filipendulina*), es una invasora que ha conseguido extenderse por toda la geografía española. El verso primero recuerda que, antes de que llegase a Europa, el lugar de la patata le correspondió a la chirivía (*Pastinaca sativa*), que quitó el hambre a los pobres por su abundancia desde el verano hasta el final del año. Creo que, tras estas precisiones, la referencia cobra sentido pleno. Por si no la conocen, aquí pueden verla con sus características flores retraídas. Bajo tierra, el grosor y el color difieren de la zanahoria que conocemos, resultado de siglos de cuidados por parte de agricultores e ingenieros agrónomos; no obstante, la raíz, es más larga y gruesa de lo que cabría esperar, y el olor que desprende es el de una zanahoria.



## 1276b: “gallinas con capiroxada comía a menudo”.

Vayamos ahora al primero de los dos ejemplos de *emendatio ope codicum*. La referencia a Jano en el primer verso de esta estrofa nos confirma que entramos en enero, último mes de invierno con arreglo al calendario popular a que apela Juan Ruiz. Durante los meses fríos, las gallinas dejan de poner huevos, por lo que en esa época muchas, preferentemente las más viejas y menos ponedoras, iban a parar a la olla. El Arcipreste, no obstante, añade un sintagma que fuerza la glosa y, en mi opinión, exige también una *emendatio*. Ya en su edición, Julio Cejador y Frauca (Madrid: Ediciones de “La Lectura”, 1913) apuesta por la lectura de G: *con capada*, frente a la común de S y T: *con capiroxada*.

Choca, no obstante, que el comentario de este singular erudito verse luego sobre la capiroxada y que dedique la mayor parte de la nota a explicar su receta, pues todavía es un guiso común en la cocina tradicional de varias regiones de Hispanoamérica, como antaño lo fue en España. Hay algo, no obstante, que chirría en ese hemistiquio: su hipermetría y su ritmo dislocado, que invitan a buscar una posible solución en *con capada*, lección del ms. G por la que sorprendentemente opta Cejador.

Como sustantivo, *capada* sigue viva en Hispanoamérica como sinónimo de “castración” o “capadura”; es más, *capada* significa lo mismo que “poda” en el caso de los árboles y “corta” en el de las verduras en general. ¿Y qué es una gallina con capada o castración, sino una sabrosa pularda? Recordemos que este término, *pularda*, es un calco reciente del francés *poularde*. En España, el nombre que se le daba era, precisamente, era el de “gallina capada”, como leemos en Juan de Pineda, *Primera parte de los treinta y cinco diálogos familiares de la Agricultura christiana* (Salamanca: Pedro de Adurça y Diego López, 1589), p. 58:

Mis amigos Isaac y Joannes Mesne, Antonio Gazio y Savonarola por la mejor de todas las carnes ponen al capón que no sea viejo, porque en todas las cuatro cualidades se parece mucho a la carne humana, y lo mesmo afirma Michael Patavino de la gallina nueva capada.

La única peculiaridad, como indica el propio Pineda, es que las pulardas no son gallinas viejas sino al contrario. Ahora bien, su carne es tan deliciosa que se reservaba para las grandes ocasiones, como las fiestas navideñas, esto es, entre el final de diciembre y el comienzo de enero.

Por todo lo dicho, propongo sustituir la lección de la práctica totalidad de la crítica por el “con capada” de Cejador. En ese sentido, resulta probatorio que el sustantivo perviva en el rico y sorprendente reservorio de Hispanoamérica. No nos sorprenda que la preposición *con* se una a un sustantivo con valor privativo, pues tiene correspondencia en giros como el *con apócope* de la Lingüística; en último término, la métrica respalda esta lectura, pues “con capada” preserva las siete sílabas y marca un

ritmo perfecto en ese hemistiquio. Concluye aquí la defensa de nuestra primera *emendatio ope codicum*; la segunda va a continuación.

### 1277c: “çerrar los silos del pan e tseguir los pajarest”.

Estamos en la última estrofa alusiva al invierno; en ella, nos esperan una vez más las *cruces desperationis*. A la queja generalizada de la crítica hay que sumar algunas soluciones que en realidad no son tales, como la de G. B. Gibbon Money Penny (Madrid: Castalia, 1984): “*Seguir en S y G, pajares en S y T, lo cual, según el método neolachmanniano, excluye (como lecciones singulares) fynchyr de T y panares de G. Y aquí no hay motivos convincentes para abandonar ese principio*”. Si *seguir los pajares* no alude a ninguna actividad conocida, tampoco sirve para nada *fynchyr los pajares*, ya que guardar la paja en silos o pajares no es tarea que corresponda a esta época del año. A poco que se conozca el campo español, se sabe que en noviembre la paja lleva al menos un par de meses, si no tres meses largos, resguardada de las inclemencias meteorológicas propias del otoño y el invierno.

De *fynchyr los panares* cabe decir lo contrario: alude a una tarea fundamental que han de realizar los apicultores de cara al invierno. Además, la palabra *panares* es grata a Juan Ruiz, que no sólo llama así a *panales* y *colmenas* sino que, metafóricamente, da ese nombre a la miel —o a la mezcla de cera y miel— que de ellas se extrae (1291b: “comié nuevos panares, sudava sin pereza”). Las palabras del Arcipreste cobran sentido cuando nos informamos de la necesidad de repoblar las colmenas que han perdido demasiadas abejas obreras, pues sin el número preciso no podrán cuidar de la reina, alimentar las larvas y limpiar el habitáculo en los meses fríos. Sin “henchir o repoblar los panales” (tarea que supone una reducción del número de enjambres), no habrá manera de evitar la muerte de toda la colmena. A la luz de mis argumentos, queda claro que tan sólo cabe la lección *fynchir los panares*.

En otro lugar, atendí e identifiqué a varios de los integrantes del bando de doña Cuaresma, una serie de especies acuáticas como los camarones del Henares (gambita de agua dulce), el tollo (término muy extendido por las Canarias e Hispanoamérica con que se identifican varios tiburones, como el marrajo o cazón) o la urta, que merece un comentario más preciso. Entre las propuestas con menos poder de convicción, sobresale la de Juan Corominas, cuyo *Libro de Buen Amor* identifica la urta (así escribe Juan Ruiz) con la nutria. El despropósito, como pasamos a ver, es doble.

Para comenzar, la nutria es un mamífero y no un pescado, con lo que se incumple un requisito inexcusable para formar parte del bando de doña Cuaresma. En segundo lugar, el animal debe ser comestible, característica esta de la que objetivamente carece la nutria. En cambio, la *urta* o *urta* es un pescado de la familia de los pargos especialmente popular y muy apreciado en la Bahía de Cádiz. Allí, la forma más común

de prepararla es al modo de Rota o urta a la roteña.

Como ven, estamos con una taxonomía elemental o ramplona, ya que nos movemos en el “se come o no se come”. En ese sentido, el caso más llamativo es el del *mur topo*, que no es sino el topo o topillo de campo o, si se prefiere, el ratón o ratoncillo de campo. Este, en concreto, es el animal aludido en el “Ensiemplo de cuando la tierra bramaba”, que reaparece en el “Ensiemplo del mur topo e de la rana”. En la mayoría de las ediciones, se dice que *mur topo* es lo mismo que topo. ¡Craso error! El lío está asegurado con dos especies animales que se entremezclan, como vemos en la nota de Jesús Cañas Murillo y Javier Grande Quejigo, que rara vez marran:

“*Mur topo*: «ratón topo. Es el topo actual, que en la fábula también se llamará *mur* a secas».”

Siento no estar de acuerdo, ya que el *topo* (*Talpa europaea*) nada pinta en esta historia. Por poco, Juan Ruiz cae fuera del ámbito lingüístico (Toledo oriental y Cuenca occidental, básicamente) en que topo es, en la mayoría de las ocasiones, el nombre de la *rata de agua*. Tenemos, así pues, tres especies, a las que se les da el mismo nombre: el topo común o europeo (*Talpa europaea*), el topillo o ratón de campo (*Microtus arvalis*) y la rata de agua (*Arvicola sapidus*). ¡Ahí es nada!

Es en el área recién delimitada donde se confunden las tres especies, y con peligro, ya que una sola es comestible. Que no es fácil manejar ese material lexicográfico se ve en García Mouton y Moreno Fernández (<https://www.linguas.net/alecman/principal.htm>). En esta obra, excepcional por tantas razones, topo de agua, que se documenta únicamente en San Clemente (Cuenca), va donde no debería: en la ficha del topo (*Talpa europaea*). De haberla, que no la hay, le correspondería ir en la voz alusiva a la rata de agua. En cambio, no puedo ser tan benévolo con otro estudioso (Calero López de Ayala, 1987), que mezcla los tres animales en la entrada correspondiente al topo (¡y qué gerundios los suyos!):

- TOPO- [*Talpa europaea*] m. Mamífero semejante al ratón, que habita bajo tierra practicando galerías [...]. Para excavar [...] dispone de unas patas anteriores en forma de paletas con dedos dotados de fuertes uñas; hocico alargado, ojos pequeñines, casi ocultos [...], siendo su carne muy apreciada por sabrosa.

Con respecto a la rata de agua, hay que apostillar que se ha comido regularmente en amplias zonas de Castilla y León y también entre la zona oriental de Toledo y occidental de Cuenca. Aprovecho para recordar que la paella valenciana, en un pasado no muy lejano, se preparaba con la llamada *rata de marjal*.

Quienes logren superar el tabú de alimento (reforzado por el nombre

y el aspecto) acaso disfruten comiendo un guiso de ese roedor (“¡Patatitas con topo!”, he oído decir en la Mesa de Ocaña, en tono guasón). En cambio, si la situación no es de hambruna generalizada, difícil será que haya alguien dispuesto a hincar el diente en un topillo de campo o en un topo común. A tal aberración llegará quien confíe en lo que se afirma en la obra señalada. Por fortuna, y es un dato contrastado que calmará a más de un lector, la presencia de la rata de agua confirma la pureza del medio acuático en el que vive. Ya se sabe: “el que no se conforma...”

Acabo con una doble identificación de dos de los electuarios enumerados en el episodio de doña Garoza, la monja del Arcipreste: pruebas ambas de la buena mano de las monjas para la repostería. El primero es el *diasaturión*, esta vez bien identificado en el DRAE y otras herramientas lexicográficas; en esos y otros lugares, se descubre sin dificultad un extracto de bulbo de cualquier orquídea y, en particular, de la común *Orchis morio*. Como todas las especies de su grupo, tiene dos bulbos ovoides bajo tierra, por lo que se llama *satirión*, *cojón de perro* o *compañón de perro*.

Recuerdo al lector que los bulbos de orquídea son comestibles en muchos lugares del Viejo Mundo, particularmente en Turquía. Con el *salep*, que el DRAE define como “fécula que se saca de los tubérculos del satirión y de otras orquídeas”, se prepara una bebida de aroma intenso que los turcos toman en pastelerías, cafeterías y lugares ad hoc, sobre todo en los meses fríos del año. Por su nombre en latín y romance (al fin y al cabo, el latín *orchis* significa lo mismo que los tres términos romances con que acabamos de designarla, que a su vez son sinónimos del cultismo *testículo*), no extraña nada que se le atribuyan propiedades afrodisiacas.



Habría que hacer un rastreo para destacar las voces correspondientes a dulces o golosinas en este pasaje concreto, sea como producto acabado o como ingrediente. Deslindar unos de otros no es fácil; sin embargo, como en ocasiones previas, me siento con fuerzas para identificar las citas del Arcipreste en el excursus de la monja Garoza. Por ahora, me limito a

indicar que, muy probablemente, la *garrofileta* es sinónimo de *goma de garrofín* o de *harina de algarroba, garrofa* o *garroba*.

Para el final, me he reservado un par de versos de la Batalla entre don Carnal y doña Cuaresma (1167ab), en referencia indirecta al cordero y, en menor medida, a la cabra y el ganado bovino. De la inabarcable tierra de pastoreo de Castilla La Nueva, con los vastos territorios de la Orden de Calatrava, de los que forma parte el Valle de Alcuía, pasamos a otras dos zonas contiguas en el Sistema Central:

El campo de Alcuía e toda Calatrava,  
el Campo de Fazálvaro, en Valsavín entrava.



En la foto previa, vemos el Puente de las Merinas, en Campo Azálvaro (a medio camino entre El Espinar y Ávila), punto en el que confluyen la Cañada Real Leonesa y la Cañada Real Soriana, por donde pasaba más ganado que por el resto de España. ¡Buenas tierras para don Carnal! Si, en lugar de proseguir hacia el Sur, se tomaba la ruta de El Espinar (Segovia), se llegaba a la Garganta del río Moros, que va a parar al Puerto de la Fuenfría, bien conocido por Juan Ruiz. Desde ahí, se domina la inmensidad del pinar de Valsavín. De todos modos, ésta no era continuación de aquélla, sino ruta opcional para ir de Segovia a Madrid y alrededores.

## OBRAS CITADAS

Blecuá, Alberto, Ed., Juan Ruiz, Arcipreste de Hita, *Libro de Buen Amor*, Madrid: Cátedra, 1992.

Calero López de Ayala, José Luis, *Léxico alcarreño conquense. Aproximación al estudio etnolingüístico de la comarca*, Cuenca: Diputación Provincial, 1987.

Fradejas Lebrero, José, ed., Alonso de Toro, *Obras* [Burgos]: Fundación Instituto Castellano y Leonés de la Lengua, [2008].

Cohen, Judith, "The Lighter Side of Judeo-Spanish Traditional Song: some Canadian Examples", *Canadian Journal for Traditional Music* (1987)

García Mouton, Pilar y Francisco Moreno Fernández, eds., *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Castilla-La Mancha* de Pilar García Mouton y Francisco Moreno (<https://www.linguas.net/alecman/principal.htm>). [CONSULTA: 1-06-2021]

Gómez Moreno, Ángel: "Camarones del Henares: ecos y deslindes en Juan Ruiz", *Revista de Filología Española*, 91 (2011), pp. 329-336.

\_\_\_ "Cuarenta castigationes al Libro de Buen Amor", *eHumanista*, 24 (2013), pp. 657-671.

\_\_\_ "La Cántica de los clérigos de Talavera y sus principales escollos", en Antonio Cortijo et al., eds., *Homenaje a Charles B. Faulhaber* (Nueva York: The Hispanic Seminary of Medieval Studies, 2014), pp. 101-107.

\_\_\_ "Libro de Buen Amor: nuevos escollos y soluciones (con algún apunte enológico)", en Laura Ramello, Alex Borio & Elisabetta Nicola, "Par estude ou par acostumance". *Saggi offerti a Marco Piccat per il suo 65° compleanno* (Alessandria: Edizioni dell' Orso, 2016), pp. 315-325.

Ikegaya, Hiroshi et al., "Nose size indicates maximum penile length", *Basic and Clinical Andrology*, 31 (2021), artículo n. 3.

Malkiel, Yakov, "Some Second and Third Thoughts on Luso-Hispanic almuerzo / almôço 'Lunch', with Special Attention to Older Sp. jantar/Ptg. jantar 'Dinner'", *Romance Philology*, 36 (1983), pp. 393-403.

Sevilla Arroyo, Florencio y Antonio Rey Hazas, eds., Miguel de Cervantes Saavedra, *Novelas ejemplares*, en *Obra completa*, Alcalá de Henares: Centro de Estudios Cervantinos, 1994 vol. II.